

TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU

tusaf



SAYI 6 /

YAZ

2017

DERGİSİ/JOURNAL

Türkiye'nin Unu / Turkish Flour

Göbeklitepe

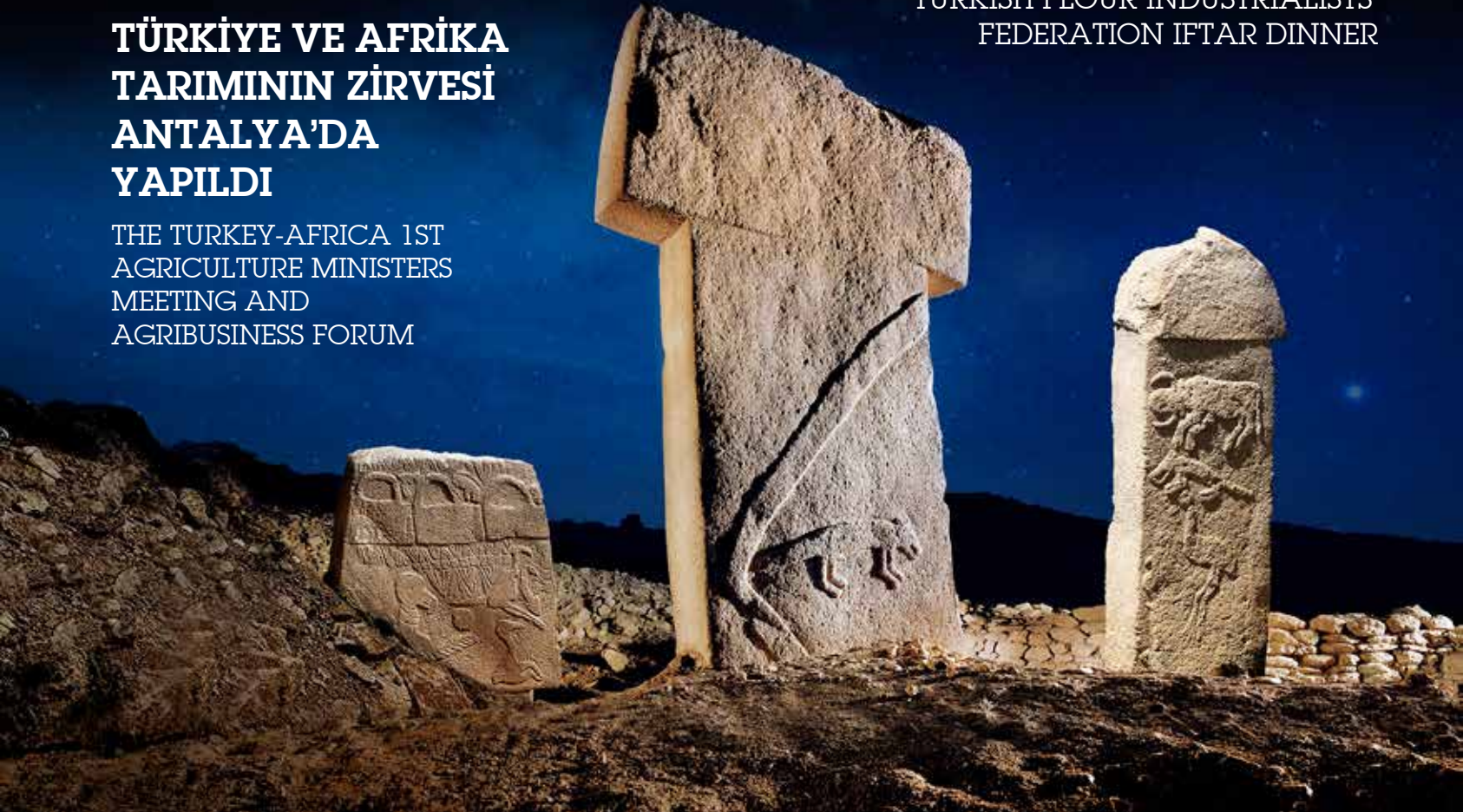
*"Tarımın ve Medeniyetin
Doğum Yeri"*

TÜRKİYE VE AFRIKA TARIMININ ZİRVESİ ANTALYA'DA YAPILDI

THE TURKEY-AFRICA 1ST
AGRICULTURE MINISTERS
MEETING AND
AGRIBUSINESS FORUM

TUSAF İFTAR YEMEĞİNDE SEKTÖRÜN VE SİYASETİN ÖNEMLİ İSİMLERİNİ AĞIRLADI

TURKISH FLOUR INDUSTRIALISTS'
FEDERATION IFTAR DINNER





ALTINBİLEK®

EN İYİSİNİ İSTEYİN!

ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 9. CADDE NO:5 26110 ESKİŞEHİR / TÜRKİYE
T: +90 222 236 1399 | F: +90 222 236 1397 | www.abms.com.tr | abms@abms.com.tr



BilekTech®



İYİ BİR YEM ÜRETİM TESİSİ İÇİN İHTİYAÇ DUYULAN
TEKNOLOJİK ALT YAPININ TÜMÜNÜ SİZE SUNUYORUZ.



ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 9. CADDE NO:3 26110 ESKİŞEHİR / TÜRKİYE
T: +90 222 236 0085 | F: +90 222 236 0095 | www.bilektech.com | info@bilektech.com



**İmtiyaz Sahibi / Concessionaire**

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu Adına
Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu Yönetim Kurulu
Başkanı
On behalf of the Turkish Flour Industrialists' Federation
Turkish Flour Industrialists Chairman of the Board of
Directors

Eren Günhan ULUSOY

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü / Editor in Chief

Vural KURAL

Editör / Editor

Gülsün Kurt Öney

Sanat Danışmanı / Art Consultant

Döndü Mert

YAPIM / PRODUCTION

DMW Tasarım Stüdyosu
AREN İletişim
Birlik Mah. 465. Cad. 5/A Çankaya Ankara
Tel: 0312 496 28 98

Yayın İdare Merkezi / Publication Administration Center

Üniversiteler Mah.1598 Cad.
Bilkent Plaza A3 Blok Kat:3
No:33 Bilkent-Çankaya/ANKARA
Tel: 0312 440 0454
www.tusaf.org
bilgi@tusaf.org

Baskı / Printing

TŞOF Plaka Matbaacılık A.Ş.
Sincan 1. Organize Sanayi Bölgesi
Dr. Orhan Işık Caddesi
No: 3 Sincan/ANKARA
Tel: 0312 267 0897

Yayın Tarihi / Release Date

10 Temmuz 2017

3 aylık Türkçe İngilizce sektör dergisi yayınıdır
Turkish/English quarterly business magazine
ISSN 2458-9055.

İçindekiler / Contents



Eren Günhan ULUSOY
TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı
TFIF Chairman of Board of Directors



Avrupalı Un Değirmencileri
Almanya'da Buluştu
AB Un Değirmencileri Derneği
2017 Yılı Konferansı Berlin'de
Gerçekleşti
The 2017 Conference Of
EU-Flour Millers Association



Türk Heyetinin
Ukrayna Çıkarması
Flour Industry And Milling Sector
Agricultural Trade Delegation to
Ukraine.



Göbeklitepe "Tarımın ve
Medeniyetin Doğum Yeri
Göbeklitepe "The Birthplace of
Agriculture And Civilization"



TUSAF İftar Yemeğinde Sektörün
ve Siyasetin Önemli İsimlerini
Ağırladı
Turkish Flour Industrialists
Federation iftar Dinner



Osmanlı'da Bayram Şükür, Huzur
ve Ağız Tadı Demekti
The Holyday in the Ottoman
Empire Meant Praise,
Peace and Enjoyment

Tahıl ve Un Analiz Cihazları

Rutubet

Protein

Kül

Glüten

Falling Number

- 50+ yıllık deneyim ve bilgi birikimi
- Fonksiyonel ve kompozisyonel analizler
- Un, tahıl ve yağlı tohum testleri

Perten Instruments Türkiye
Suit Tower 3035. Cad. No:74
A Blok D:38 Konutkent / ANKARA
Tel: +90 312 217 24 17
E-mail: pertenturkey@perthen.com
www.perten.com

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company





TUSAF
www.tusaf.org



Eren Günhan ULUSOY
TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı
TFIF Chairman of Board of Directors

Ülkemiz ve sektörümüz açısından oldukça sıkıntılı geçen ancak yine de un sanayicileri olarak yeni rekorlar elde etmeyi başardığımız 2016/17 sezonunu tamamlamış bulunmaktayız. Türk ununu 5 kıtada insanların sofralarına taşımayı başarabilen ve ülke ekonomimize yaptıkları katkılardan dolayı tüm sektör paydaşlarımıza gönülden şükranlarımı sunmayı bir borç biliyorum.

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, geride bıraktığımız sezon ülke ekonomisine sağladığı 1.1 milyar dolar ile Türkiye'nin önde gelen sektörlerinden birinin çatı kuruluşu olarak, sanayinin gelişimine yönelik yeni stratejiler geliştirme noktasında çalışmalarına tüm hızıyla devam etmektedir. Dünyanın farklı bölgelerinde aynı amaçla hizmet veren kuruluşlarla olan ilişkilerini sağlam tutmasının yanında Tusaf, bilgi, strateji ve görüş paylaşımı noktasında aranan bir sivil toplum kuruluşu haline gelmiştir.

Sahip olduğu sektörel bakış açısı ve un tedarikinde dünya şampiyonu ünvanı sayesinde uluslararası düzeyde bilinirliğini üst düzeye taşıyan Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, farklı ülkelerde bu sektörde üyelerine hizmet veren diğer ulusal kuruluşlara göre daha kapsamlı ve etkin hizmet sunma anlayışı ile çalışmalarını sürdürmektedir.

Tarihimizden bugüne sofralarımızın baş tacı olan ekmeğimizin hammaddesini üreten un sanayi, 2016/17 sezonunda da yeni rekorlara imza atarak ihracatta dünya birinciliğini elinde bulundurmaya devam etmiştir. Sektörümüzde; rekabetçilik ve sürdürülebilirliğin ön plana çıktığı günümüzde, global piyasalarda buğday arz fazlalığı ve fiyat dinamikleri, yurt içi gıda fiyatlarındaki artış ve TMO politikaları, lisanslı depoculukta yaşanan olumlu gelişmeler ve serbest ticaret anlaşmalarının olumsuz etkileri gibi temel dinamikler sektörümüze yön vermiştir.

Bu gelişmeler ışığında sektörümüzün mevcut durumunu takip eden, güncel istatistikler ve bilgi paylaşımını okurlarına sağlayan TUSAF dergisi yayın hayatına ikinci yılında da tüm hızıyla devam ediyor. Tusaf Yönetim Kurulu adına, 2017/18 sezonuna girdiğimiz şu günlerde sektörümüzün temelini oluşturan buğdayımızın hasadının bereketli olmasını ve yeni sezonun tüm paydaşlarımız için bol kazançlı geçmesini diliyorum.

We, Turkish Flour Industrialists, have accomplished to finalize the season 2016/17 with new records although it was a highly troubled season for our nation and sector. I owe a debt of gratitude to all the stakeholders of our sector for taking the Turkish flour to the tables of people of 5 continents and for their contribution to our national economy.

Turkish Flour Industrialists' Federation as one of the leading sectors of an umbrella organisation with 1.1 billion dollars of capital to the national economy has been continuing to its endeavour at full stream for developing new strategies for the improvement of the industry.

Besides keeping good relations with the foundations embracing the same goal in different regions of the world TFIF has become a non-governmental organization in demand for information, strategy and sharing opinion.

Having the sectoral perspective Turkish Flour Industrialists' Federation has increased its international recognition with the title of the world championship of flour supply and has been continuing its endeavor with the perspective of providing service more comprehensively and more extensively in compassion with the other national organizations providing service in the same sector in different countries.

From past to present flour industry producing the raw material of bread which is the king of our table has been keeping the title of world leader in 2016/17 by breaking record of exportation. In our sector; today where the competitiveness and sustainability stand out main dynamics like surplus supply of wheat and price indexes in global market, the national price increase on food and TGB policies, positive improvements on licenced warehousing and negative effects of the free trade agreements has dominated our sector.

The publication of TFIF magazine which provides current statistics and information continues also the second year at full steam. On behalf of the Board of Directors of TFIF, these days where we have just started the 2017/18 season I wish the wheat harvest which creates the basis of our sector will be fertile and the new season will be prosperous for all of our stakeholders.



AVRUPALI UN DEĞİRMENCİLERİ ALMANYA'DA BULUŞTU

AB UN DEĞİRMENCİLERİ DERNEĞİ 2017 YILI
KONFERANSI BERLİN'DE GERÇEKLEŞTİ

**THE 2017 CONFERENCE OF
EU-FLOUR MILLERS
ASSOCIATION**

THE 150TH CELEBRATION OF GERMANY-FLOUR
MILLERS ASSOCIATION



**European
Flour
Millers**



AB Un Değirmencileri Derneği (EFM)'nin 2017 yılı Konferansı, Almanya Un Değirmencileri Derneğinin kuruluşunun 150. Yıl Kutlaması ile birlikte düzenlendi. 18-20 Mayıs 2017 tarihlerinde Almanya'nın Berlin kentinde gerçekleşen konferansa Türkiye'den TUSAF Başkanı Eren Günhan Ulusoy ve TUSAF Genel Sekreteri Vural Kural katıldı.

AB Un Değirmencileri Birliği, AB üyesi 23 ülke ve 5 ortak üye'den oluşmaktadır. En son, Ukrayna Un Değirmencileri Derneği, ilişkili ülke statüsünde 2016 yılında AB Un Değirmencileri Derneğine üye olarak kabul edilmiştir.

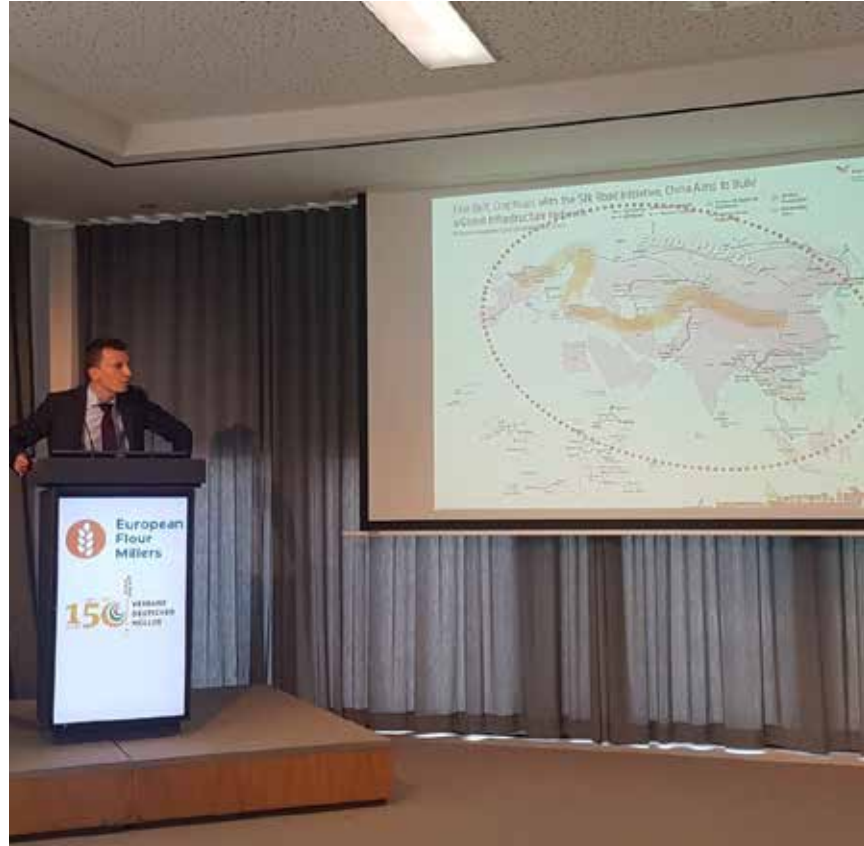
Bilindiği üzere, 2016 yılında AB Un Değirmencileri Yönetim Kurulu Başkanlığına Almanya Un Değirmencileri Derneği Başkanı Bernard Valluis geçmiştir. 2015-2016 yıllarında İngiltere'yi temsilen başkanlık görevini

The 2017 Conference of EU-Flour Millers Association (EFM) was held together with the 150th Celebration of The Foundation of Germany-Flour Millers Association on 18-20 May 2017 in Berlin, Germany. The president of TFIF Eren Günhan Ulusoy and the general secretary Vural Kural attended the conference.

EU-Flour Millers Association consists of 23 EU-Members and 5 Associated Members. In 2016, Ukraine-Flour Millers Association was the last one that was enrolled in EU-Flour Millers Association with their associated country status.

As we know, the president of Germany-Flour Millers Association Bernard Valluis took the chair of boards of directors for EU-Flour Millers Association in 2016. Gary Sharkey managing the presidency on behalf of England in 2015-2016 works as Vice President in current governance. The General Secretary of





yürüten Gary Sharkey, mevcut yönetimde Başkan Yardımcısı olarak görev yapmaktadır. Dernek Genel Sekreteri olarak Laurent Reverdy görev yapmakta ve Dernek Genel Sekreterliği Brüksel, Belçika'da bulunmaktadır.

Almanya Un Değirmencileri Derneğinin kuruluşunun 150. Yılı kutlaması, 18 Mayıs tarihinde "Stadtbad Oderberger Hamam Evi" olarak bilinen Otelde, Konferansın Açılış Kokteyli ile başladı. Kokteyle, Un değirmencilerinin yanı sıra, Alman politikacılar ve bürokratlar ile sektör paydaşları katıldı. 19. Yüzyıl, Neo- Rönesans mimarisi ile inşa edilmiş olan tarihi Stadtbad Oderberger Hamam Evi, daha çok, dönemin zengin ve soylularının yaşadıkları evlerin ve şatoların görkemini yansıtmaktadır.

Büyük Konferans; 19 Mayıs tarihinde Quadriga Forum'da "Un Değirmenciliği ve Sanayide Bozulmalar" başlığı altında yapıldı. 152 kişinin katıldığı konferans, İngilizce, Almanca ve Fransızca olarak izlendi.

the Association Laurent Reverdy is still in duty and the General Secretariat of the Association sits in Brussels, Belgium.

The 150th Celebration of the Foundation of Germany-Flour Millers Association Was started on 18 May with the opening cocktail of the Conference at the Hotel called "Stadtbad Oderberger Hamam Evi". Flour Millers as well as German politicians and bureaucrats and also sector stakeholders attended the cocktail. Stadt Oderberger Hamam Evi, a historical artifact reflecting the style of Neo-Renaissance in 19th century, mirrors mostly the magnificence of the houses and castle in which the wealthy of the time lived.

The Conference was held on 19 May under the title of "Flour Milling and Corruption in Industry" in Quadriga Forum. 152 People had attended the Conference. The Conference was followed in English, German and French. The most interesting presentation was delivered by Sebastien Abis, Director, Demeter





Bir günlük konferans içeriğinde en ilgi çeken sunum ise Demeter Şirketi'nin direktörlüğünü yürütmekte olan Sebastian Abis tarafından gerçekleştirildi. "Buğday Piyasası için Akdeniz Ülkelerinin Maruz Kaldığı Problemlerden Oluşan Riskler" başlığı altında yapılan sunumun odak noktası Türkiye idi. Türkiye'nin tarım potansiyeli, coğrafi konumu, bölgemizdeki jeopolitik stratejiler ve Türkiye'nin Afrika kıtasına yönelik yürütmüş olduğu aktif politika değerlendirildi. Ayrıca; kaynakların kullanımı, üretim, ticaret, tüketim istatistikleri, gıda güvenliği, gelir dağılımı, global değişiklikler, iklim değişimi, buğdayın jeopolitiği, Rusya ve Karadeniz Bölgesi Ülkelerinin rolü, Suriye krizi ve hububat piyasalarında fırsatlar ve tehditler çok çarpıcı bir şekilde masaya yatırıldı. Sebastian Abis tarafından yapılan sunumun tamamına, www.tusaf.org sitemizden ulaşabilirsiniz.

Company in one day of the Conference Agenda. "The focal point was Turkey in the presentation delivered under the title of "The Risks Deriving from The Problems That Mediterranean Countries Face for Wheat Market" and farm policy and geographical location of Turkey, geopolitical strategies in our region and the active policy that Turkey carried out for Africa were evaluated. Furthermore, use of sources, production, trade, consume statistics, food security, income distribution, global changings, climate change, geopolitics of wheat, the role of Russia and Black See Region Countries, Syrian crisis and opportunities/threats in grain market were conspicuously discussed. You can reach the presentation delivered by Sebastien Abis on www.tusaf.org.





Konferans süresince, TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı Günhan Ulusoy ve Genel Sekreter Vural Kural, başta AB Un Değirmencileri Başkanı olmak üzere, diğer üye ülke temsilcileri ve sektör paydaşları ile ikili görüşmelerde bulundu.

Konferansın Gala Gecesi, Berlin'in kamu binalarının bulunduğu bölgede, Tiergarten'deki Unter den Zelten meydanında yer alan "Haus der Kulturen der Welt" yerleşkesinde yapıldı.

20 Mayıs tarihinde ise katılımcılar için bir sosyal program düzenlendi. Program kapsamında, 1961 yılında inşa edilen ve 1989 yılında yıkılan Berlin Duvarı gezisi de yer aldı. "Utanç Duvarı" ismiyle anılan Berlin Duvarı'nın kalıntılarını şehirde hala görmek mümkün. Yıkıldıktan sonra parçaları hatıra amacıyla dünyanın dört bir tarafına ulaşan ve hatta paketlenerek satılan duvarın bulunduğu hat, cadde ve sokaklarda, yerlerdeki izleri sayesinde takip edilebilmekte.

During the Conference, the board chairman of TFIF Günhan Ulusoy and the General Secretary Vural Kural made bilateral negotiations particularly with the President of EU-Flour Millers Association, with representatives of other member countries and with sector stake holders.

The premiere night of the Conference was held in "Haus der Kulturen der Welt" in Tiergarten, the region in which public buildings of Berlin sits.

A social program was prepared on 20 May for the attenders. In the program, there was a tour pertaining to Berlin wall that was built in 1961 and demolished in 1989. It is still possible to see the remnants of the Berlin wall called as "Shame wall". After its demolition, remnants of the wall were sent out to the four corners of the world and even packaged to be sold. The line on which the wall sat could be followed thanks to the tracks on the street.

Moreover, the gate of Brandenburg was also visited. It is a symbol building that is one of the most beautiful



TUSAF
www.tusaf.org

Program çerçevesinde ziyaret edilen bir diğer yer de Brandenburg Kapısı oldu. Bu yapı, Alman klasiizminin en güzel örneklerinden biridir. Almanya'nın en ikonik yerlerinden biri olan Brandenburg Kapısı, çok önemli olaylara da sahne olmuş sembolik bir yapıdır.

Ziyaret programının ardından, konferans katılımcılarına tarihi Reichstad binasının çatı katında "Veda Resepsiyonu" düzenlendi. Reichstag binası, çatısında herkese açık bir restoran bulunduran tek Parlamento binası olması sebebiyle de dünyadaki yegane örnektir.

examples of German Classicism, one of the most iconic places in German and witnessed very imported events. After those visits, a farewell reception was organised for the attenders on terrace of the historical Reichstad build. Reichstag is unique in the world because it is a parliament building having a restaurant on its terrace for even public.

Nokta Atış !

Un analizlerinde liderliği yakalayın



Farinograf-TS ile öne geçin!

Her zaman gözünüz topta olsun: Ölçümlerinizi her an ve istediğiniz yerden takip edin: Farinograph-TS ve MetaBridge Yazılımı ile un analizleriniz için en güçlü takımı kurun.



Farinograf-TS

Takımınız şampiyon olsun ister misiniz? Bizimle iletişime geçin! Farinograf-TS hakkında size bilgi vermekten memnuniyet duyarız.

Brabender® GmbH & Co. KG
www.brabender.com

Brabender®
... where quality is measured.

Bu ilana slogan bulamadık.



TÜRK HEYETİNİN UKRAYNA ÇIKARMASI

Gıda Tarım VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI, TOPRAK MAHSULLERİ
OFİSİ VE TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU'NDAN OLUŞAN
HEYET UKRAYNA – KİEV'DE ZİYARETLERDE BULUNDU.

FLOUR INDUSTRY and MILLING SECTOR AGRICULTURAL TRADE DELEGATION

MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE, AND
LIVESTOCK, TURKISH GRAIN BOARD AND TURKISH
FLOUR INDUSTRIALISTS' FEDERATION
21-24 MAY 2017, KIEV, UKRAINE



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından düzenlenen "Sektörel Ticaret Heyeti Ziyareti" kapsamında Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş başkanlığındaki heyet, 21-24 Mayıs 2017 tarihlerinde Kiev-Ukrayna'ya bir ziyaret gerçekleştirdi. Heyete, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü(TMO) Genel Müdürü İsmail Kemaloğlu ve Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu(TUSAF) Yönetim Kurulu Başkanı Günhan Ulusoy ve beraberindeki kurumların temsilcileri eşlik etti.

Heyete ayrıca; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bakan Yardımcılığı Makamından Danışman Muzaffer GÜL, Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü yetkilileri Koordinatör/AB Uzmanı Dr. Uğur İLKDOĞAN, AB Uzmanı Tolgahan BAHTİYAR, TMO temsilcileri Memur Ender GÖKOĞLAN, Memur Tamina KİBAR, TUSAF'dan Yönetim Kurulu Üyeleri Vecdi KOZLU, Bekir TOSUN, Genel Sekreter Vural KURAL, Marmara Bölgesi Un Sanayicileri Derneği Başkanı Kadir KALE, Çukurova Un Sanayicileri Derneği Başkanı Bekir BAĞIŞ, Ege Bölgesi Un Sanayicileri Derneği Üyesi Yüksel

A delegation led by Deputy Minister Mehmet Daniş paid a visit to Kiev, Ukraine on 21-24 May 2017, as part of "Sectoral Trade Delegation Visit" organized by Ministry of Food, Agriculture, and Livestock. Delegation was accompanied by Turkish Grain Board General Directorate (TMO) General Manager İsmail Kemaloğlu, and Turkish Flour Industrialists' Federation (TFIF) Chairman Günhan Ulusoy and accompanying organizations' representatives.

Other participants accompanying the delegation included Ministry of Food, Agriculture, and Livestock Deputy Minister Chair, Consultant Muzaffer GÜL, European Union and Foreign Relations General Directorate Officers Coordinator and EU Expert Dr. Uğur İLKDOĞAN and EU Expert Tolgahan BAHTİYAR, TMO Representatives Official Ender GÖKOĞLAN, Official Tamina KİBAR, TFIF Board Members Vecdi KOZLU and Bekir TOSUN, and Secretary General Vural KURAL, Marmara Region Flour Industrialists Association Chairman Kadir KALE, Çukurova Flour Industrialists Association Chairman



TEZCAN, Karadeniz Un Sanayicileri Derneği Üyeleri; İrfan YILDIRIM, Turgay DURGUN, Nurettin YURDUSEVER, Kadir GÜR, Necati GÜLBAHAR, Levent AKSU ve Genel Sekreter Murat ÖZDEMİR katılım sağladılar. Ayrıca Aybakar Makina'dan Sinan AYBAKAR, Türkiye-Ukrayna İş Adamları Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Ali BULUT ve Exim Global Şirketi temsilcileri Ahmet GÖZEN ve Halit GÖZEN'de heyete eşlik eden isimler arasındaydı.

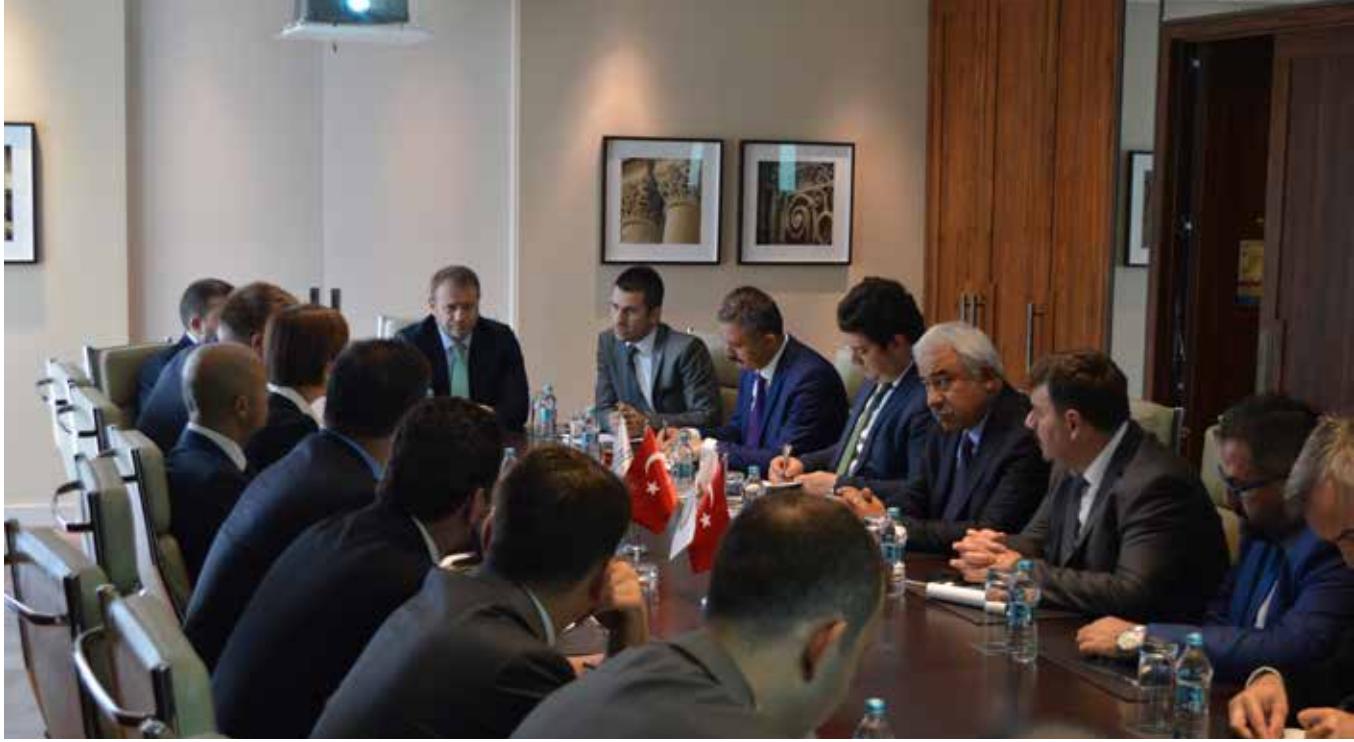
Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Heyetin Ukrayna ziyaretleri içeriği hakkında bakanlığın web sitesinde, 26 Mayıs tarihinde, ziyaret içeriği ile ilgili bilgi paylaşımında bulundu: "Ziyaret kapsamında Ukrayna Tarımsal Politika ve Gıda Bakanlığı, Bakan Yardımcısı Olga Trofimseva ile gerçekleştirilen resmi görüşmede, iki ülke arasında var olan iyi ilişkilerin geliştirilmesi adına iki ülke bakanlıkları olarak gereken her türlü desteğin verilmesine devam edilmesi fikri benimsendi."

"Ayrıca Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş'in gündeme getirdiği, tarım alanında faaliyet gösteren iki ülke iş adamlarının daha etkin ve hızlı bir şekilde bir araya gelebilmeleri ve iletişimin daha sağlıklı gerçekleşmesi bakımından bir "Türkiye – Ukrayna İş İnsanları Plat-

Bekir BAĞIŞ, Aegean Region Flour Industrialists Association Member Yüksel TEZCAN, Blacksea Flour Industrialists Association Members İrfan YILDIRIM, Turgay DURGUN, Nurettin YURDUSEVER, Kadir GÜR, Necati GÜLBAHAR, Levent AKSU and Secretary General Murat ÖZDEMİR. Sinan AYBAKAR of Aybakar Machinery, Turkey-Ukraine Businessmen Association Board Member Ali BULUT and Exim Global Company representatives Ahmet GÖZEN and Halil GÖZEN also accompanied the delegation.

Following delegation's return back to Turkey, Ministry of Food, Agriculture, and Livestock website published a news story on 26 May stating that "During the official meeting with Ukraine Ministry of Agricultural Policy and Food Deputy Minister Olga Trofimseva as part of the visit, both ministries of the countries adopted the idea to continue providing all kinds of support required to improve the current good relations between two countries."

"Also, Deputy Minister Mehmet Daniş's proposal to establish a "Turkey – Ukraine Business People Platform" to bring businessmen conducting activities in agriculture field from both countries together in



formu'nun kurulması fikri Trofimtseva tarafından da benimsendi. Kurulacak bu platformun, var olan tarımsal ticaret hacminin ve iki ülke karşılıklı yatırımlarının artırılmasına vesile olması bekleniyor."

Gerçekleştirilen bu toplantılar vesilesi ile iş adamlarımız, Ukrayna'da geniş ölçekli üretim yapan özel ve tüzel niteliğe haiz sektör temsilcileri ile bir araya gelme imkânına sahip oldular.

Ukrayna Tarımsal Politika ve Gıda Bakanlığı, Bakan Yardımcısı Olga Trofimtseva ile yapılan toplantı sonrasında; Ukrayna Un Değirmencileri Derneği Başkanı ve APK-INFORM Şirketi Danışmanı Rodion Rybchinsky ile de bir görüşme gerçekleştirildi. Toplantının başında Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş, 2 ay önce Türk-Ukrayna İşbirliği görüşmeleri çerçevesinde Kiev'e geldiklerinde, Ukrayna Tarımsal Politika ve Gıda Bakanının, Ukrayna un ve değirmencilik sektörünün Türk meslektaşlarına yönelik ilgilerinden bahsettiğini ve sektörel ticari heyet düzenlenmesinin faydalı olacağı düşüncesiyle Ukrayna'ya davet edildiklerini ve bu yüzden bu heyetin oluşturulduğunu belirtti. TUSAF Başkanı E. Günhan Ulusoy ise, un sanayinin

a more effective and faster manner and provide a healthier communication was adopted by Trofimseva. This platform to be established is expected to conduce toward increasing current agricultural trade volume and mutual investments in both countries."

"With the occasion of these series of meetings, our businessmen had the opportunity to meet with representatives from private and public large scale producers of the sector in Ukraine."

Following the meeting with Ukraine Ministry of Agricultural Policy and Food Deputy Minister Olga Trofimseva, a meeting with Rodion Rybchinsky, Ukraine Flour Millers Association Chairman and Consultant for APK-INFORM, was held. At the beginning of the meeting, Deputy Minister Mehmet Daniş mentioned that when they came to visit Kiev 2 months ago as part of Turkey-Ukraine Collaboration meetings, Ukraine's Minister of Agricultural Policy and Food spoke about Ukraine flour and milling sector's interest towards their Turkish colleagues and invited them again to Ukraine with the idea that sectoral commercial delegate regulation would be



Türkiye’de eski ve köklü olduğunu, özellikle Karadeniz Bölgesi Ülkeleri ile ticari, alım-satım işbirliklerine açık olduklarını ve bu yüzden Kiev’de bu görüşmeleri gerçekleştirdiklerini söyledi.

Rybachinsky, Ukrayna un ve değirmencilik sanayisine Türkiye’den gösterilen ilgiden dolayı çok mutlu olduklarını, derneklerinin dar kapsamlı üyelerden oluştuğunu, aynı zamanda Ukrayna’da kamunun da un fabrikası işlettiğini aktararak, kendileri için bir hedef olarak dünya ihracat lideri Türk un sanayisini ve Federasyonun faaliyetlerini hayranlık ile izlediklerini vurguladı. Rybachinsky, Türkiye’de devlet desteklerinin bu süreçte önemli katkılarından olduğunu bildiklerini; Ukrayna’da tahıl işlemenin aynı zamanda devletin elinde olduğunu, özel sektör un fabrikalarının ayakta kalmaya çalıştıklarını, hem kendi içlerinde hem de ihracatçı sanayiciler ile rekabet ettiklerine değindi. Klasik anlamda serbest piyasa ekonomisinin yaşandığına dikkat çeken Rybachinsky, son 5-6 yıllık dönem içinde un fabrikalarının %50-60 kadarının Türk değirmen makinası kullandıklarını tahmin edildiğini de ifade etti.

helpful, and thus they formed this delegate. TFIF Chairman Günhan Ulusoy stated that flour industry is old and deep rooted in Turkey, they are open to commercial, buying-selling collaborations especially with Black Sea Region countries, and therefore they had these meetings in Kiev.

Rybachinsky stated that they were very pleased to observe Turkey’s interest on Ukraine flour and milling industry, their association consists of narrow scoped members, and that Ukraine public sector also operates flour factories, and underlined that they envy Turkey’s flour industry, world leader in export, as a target for themselves, and activities of Federation as well. He also mentioned they are aware that state subsidy is important Turkey during this process, Ukraine has government as an operating actor in flour sector and private factories are struggling to survive, and they are competing with both domestic and exporting industrialists. He remarked that classical free market economy is in place, and it’s estimated that approximately 50-60% of flour factories have been using Turkish millers in last 5-6 years period.



Rodion Rybchinsky ayrıca, günde 100 ton üzeri üretim yapan 200 fabrika olduğuna değinilerek, güney Ukrayna'da Türklere ait çok sayıda küçük fabrika bulunduğu, toplam sayının 470 civarı olduğunu tahmin ettiklerini söyledi. Ukrayna'da son beş yılda hububat üretiminin, özellikle verimdeki artış nedeniyle arttığına, bu artışta buğdayın iki kat artmasının önemli bir payı olduğuna da işaret ederek; buğday, mısır ve arpa üretiminin sırasıyla 20 M/T, 30 M/T ve 9 M/T olduğunu belirtti. Özellikle son bir yıl içinde, tarım teknolojilerinin gelişimi, gübre, kimyasallar ve zararlılarla mücadelede ciddi ilerlemeler görüldüğüne dikkat çeken Rybchinsky, tarımla uğraşan 100'ün üstünde holding bulunduğunu, 2 büyük holdingin ise ciddi ekilebilir alanı elinde bulundurduğunu sözlerine ekledi.

Görüşmelerde ayrıca, üreticiler için bu rekabet içinde çıkış yolunun ihracat olduğu da vurgulanırken, 2012-2017 arasında ihracatın 22,105 tondan 38,715 tona ulaştığına işaret edildi. Ancak, hububattaki artışa rağmen, yan ürün olarak (un, kepek) ihracatında sınırlı artışlar kaydedildiği belirtildi. 400,000 ton un ve 500,000 ton kadar kepek

Mentioning that there were 200 factories that produce over 100 tonnes, he stated there were lots of small factories in southern Ukraine which belong to Turkish people, summing up to an estimated 470 facilities. He pointed out that grain production in Ukraine has increased in last five years due to increased productivity, especially doubled wheat production was important in this manner, and added that wheat, corn and barley production levels were 20M/T, 30M/T, and 9M/T respectively. Rybchinsky pointed out that significant development was observed in agricultural technologies, fertilizers, and pest control, and added that there were more than 100 holdings doing business in agriculture, with 2 big holdings possessing a serious volume of arable land.

In addition, it was underlined that the solution for producers in this competition was export, and total export between 2012-2017 has risen from 22,105



ihracatının yapıldığına vurgu yapılarak, bu kepeğin 2/3'nün Türkiye'ye yapıldığı, un sektöründe dış pazarlarda Türkiye ile Ukrayna rekabet halinde iken, yem hammaddeleri alanında büyük müşteri olarak Türkiye ile irtibat halinde olduğu ifade edildi.

Ukrayna'da un ve ekmek tüketiminde, makarna ve pastane ürünleri de dahil olmak üzere azalma eğiliminin gözlemlendiği, mantı ve benzeri hazır gıdalarda ise dünya trendlerine paralel olarak artış görüldüğü belirtildi. Yurt dışı pazarları arasında; Çin (%24) Kuzey Kore (%16), Filistin (%6), Moldova (%9) İsrail (%15), Somali, Endonezya(%8), Filipinler(%5), Güney Kore(%3), Panama(%2) ve Angola, Birleşik Arap Emirlikleri'nin bulunduğu belirtilerek, son üç yılda Ukrayna'da kurulan yeni fabrikaların tamamıyla ihracat yaptıkları vurgulandı. İki hafta önce Türkiye'ye gelerek bazı un fabrikalarını ziyaret ettiklerine dikkat çekilerek, Türk fabrikalarının makineleri, çalışma tarzları, istihdam usulleri gibi konularda tecrübeleri Ukrayna özel sektörüne aktarmaya çalıştıkları aktarıldı. Mevcut pazarlarda Türkiye ile rekabetin artaca-

tonnes to 38,715 tonnes. But despite the increased grain production, increase in by-products (flour, bran) export was quite limited. It was mentioned that 400,000 tonnes of flour and 500,000 tonnes of bran was exported, and that 2/3 of this was made to Turkey, and while Turkey and Ukraine compete in foreign markets, Turkey was a significant connection as a major client in forage feedstock.

A decrease was observed in Ukraine's flour and bread consumption, even including pasta and patisserie products, while ravioli and similar convenience food products consumption was increasing parallel to world trends. Foreign markets include China (%24), North Korea (%16), Palestine (%6), Moldova (%9), Israel (%15), Somalia, Indonesia(%8), Philippines (%5), South Korea (%3), Panama (%2), Angola, and United Arab Emirates; new factories established in Ukraine in last three years are all doing exports. They underlined they visited Turkey two weeks ago and visited some flour factories, and added they are trying to deliver some experience to Ukraine private sector



ğına işaret edilerek, sinerjinin bulunması ve uyum içinde çalışılmasının öğrenilmesi gerektiği belirtildi.

TUSAF Başkanı E. Günhan ULUSOY verdiği demeçte; ortada bir pasta olduğunu, ya rekabet edeceklerini ya da bu pastayı paylaşacaklarını ifade ederek, Ukrayna'da ihrac edilebilir nitelikte buğday fazlası olduğuna, Türkiye'de de bilgi birikimi ve verimliliğin olduğuna dikkat çekti. Buradan çok önemli işbirliklerinin doğabileceğini de sözlerine ekleyen Ulusoy, bu kapsamda, Ukrayna'nın 20 yıl sonra gelebileceği seviyeye 5 yıl içinde ulaşabileceğini vurguladı. Ukrayna Un Değirmencileri Derneği Başkanı ve APK-INFORM Şirketi Danışmanı Rodion Rybchinsky de bu görüşlere katıldığını, kendilerinin diğer ülkelerden ziyade Türkiye ile işbirliği yapmak istediğini ifade ederek, Avrupa Birliği ülkeleri ile bu konuda koordinasyonun yapısal ve hukuki olarak güç olacağına değinerek, Almanya'nın Ukrayna'da üretim yaparak ihracata yönelmek istediğini, sektörde en aktif olan ülkenin Çin olduğunu, bunun en önemli nedeninin de devletin elinde bulunan 20 fabrikanın Çin'den finansman sağladıklarını söyledi. Rybchinsky, bu sebeple de Çin'in ülkede gerek tarım

from Turkish factories, including machinery, modus operandi, and employment types. Pointing out that competition with Turkey will increase in current markets, they mentioned the need to find synergy and learn to work in harmony.

TFIF Chairman stated that there is a cake, and they would either compete or share the cake, and added that Ukraine has exportable wheat surplus and Turkey has fund of knowledge and productivity, hence great collaboration can be achieved from this structure. It was underlined that Ukraine can achieve in 5 years what they can do in 20 years by themselves with this framework. Rybchinsky said he agreed on these points and stated they wanted to collaborate with Turkey rather than any other country, adding that coordination with European Union countries would be difficult in terms of structure and law, he said Germany aims to produce in Ukraine and export that production, China is the most active country in this sector, and explained that the most important reason for this



arazileri gerekse sektörel bazda yerleştiğini sözlerine ekledi.

UkrAgroConsult şirketi Genel Müdürü Sergey Feofilov ile yapılan görüşmede; un üretim ve tüketiminde azalma olduğuna, aynı zamanda nüfusun da azaldığına işaret edilirken, buğday üretiminde bir sıkıntı olmadığı, 2016 yılında 26 M/T üretim yapıldığı, bu buğdayın %50-60 civarının gıda amaçlı (ekmeklik) buğday olduğu ifade edildi. Bu noktada, rekor artış ile ekmeklik buğday üretiminin kalite problemi nedeniyle ters olduğuna da dikkat çekildi. Un ihracatında Çin'e yapılan ihracatın Kuzey Kore'ye gittiğine, talep artışı ve maliyet yüksekliği nedeniyle buğday ihrac fiyatlarında %15'lik bir artış olduğuna da vurgu yapıldı. En büyük ihracatın Ukrayna kamu şirketleri eliyle yapıldığı belirtilirken Dünya'da 6. Sırada bulundukları, kepek ihracatını artırmak için büyük çaba gösterildiği, bu sayede de un fabrikalarının gelir artışları nedeniyle dış pazarlarda daha rekabetçi konuma gelebildikleri anlatıldı.



was that 20 government owned factories provided finance from China. He added that China settled in the country both in terms of agriculture fields and sectoral base.

During an interview, UkrAgroConsult company General Manager Sergey Feofilov pointed that flour production and consumption levels decreased while population was also decreasing, but there was no problem in wheat production as 26 M/T was produced in 2016, and that 50-60% of said wheat was for food (bread). At this point, it was pointed that yield increase and bread wheat production was in opposite directions due to quality problem. Touching that flour export to China was diverted to North Korea, he added wheat export prices rose 15% due to increase in demand and high costs. Mentioning that largest export was made by Ukraine public sector companies, he added they were ranked 6th in the world, spent great efforts to increase bran export, and thus they managed to become more competitive in foreign markets due to increase income of flour factories.

Bir soru üzerine Feofilov, un fabrikalarının kapasite kullanım oranlarının ortalama %40-45 olduğunu ifade ederek, buğday ihracatının 15-16 M/T olduğunu, geri kalan üretimin iç tüketimde tüketildiğini, 3-4 M/T civarı ise sürekli stok bulundurulduğunu söyledi. Feofilov, Türkiye ile Ukrayna arasında buğday ticaretinin geliştirilememesi konusunda nedenlerin neler olduğuna ise, Ukrayna'da Cargill ve Bunge gibi büyük firmaların orta-uzun vadeli programları çerçevesinde ticarete yoğun faaliyetleri olduğunu, bu nedenle bu programlar dışında başka ülkelere ticaretin yönelmesinin kısa dönemde mümkün olamayacağını ve zaman alacağını aktardı. Ayrıca bu firmaların genelde ticaretlerinin 40,000-60,000 ton civarında yapıldığına işaret ederek, Türkiye'nin Rusya ile olan geçmiş ticaretlerinde 3,000-7,000 tonluk küçük gemileri kullandığına, Türkiye'deki un üretim sisteminin de Rusya'daki mevcut buğday kalitesine göre şekillendiğine değindi.

Fransız Soufflé şirketinin de temsilcisi olan ve 4 yıldır Ukrayna Hububat Derneği'nin Başkanlığını yürütmekte olan Mykolai Gorbachev, Dernek üyelerinin üretimin %80'sini sağlayacak kapasitede olduğunu, hububat ihracatının 36 M/T olduğunu, bu ihracat karşılığı 5-7 milyar dolar gelir elde edildiğini belirterek, üyelerinin hem uluslararası hem de Ukraynalı şirketler olduğunu dile getirdi. Ukrayna'da verimli topraklar olduğuna ve üretimin iklime çok bağlı olduğuna işaret eden Gorbachev, eski Sovyet teknolojilerinin halen kullanımına devam edildiğini, Türkiye sayesinde yeni ve verimli teknolojilerin kullanımına geçileceğini beklediklerini ümit ettiklerini de sözlerine ekledi.

Türkiye-Ukrayna ticaretinin gelişmemesinin nedenleri konusunda Feofilov ile aynı görüşleri dile getiren Gorbachev ayrıca, nehir taşımacılığının toplam ticaretin %10'unu oluşturduğuna işaret ederek, büyük on şirketin toplam ihracatın %70'ni yaptığını, bu şirketlerin limanlarda depolama kapasitelerinin olduğunu, alıcı ülkelerde satış ofisleri ve finansman imkanlarının mevcut olması sayesinde orta ve uzun vadeli ticaret bağlantılarının yönünü değiştirmekte bir avantaj görmediklerinden bahsetti. Bunun yanında, bu şirketlerin yeni hasat öncesinde şimdiden %30'u satın aldığına işaret edilerek, fiyat belirlemede üç yöntemin kullanıldığı belirtti:

- Sabit fiyat(Temmuz ayı teslimi)
- Borsa fiyatı(AB ülkeleri ortalama vadeli fiyatı)

In an answer to a question Feofilov said capacity usage percentage of flour factories were at approximately 40-45%, wheat export was 15-16 M/T and the rest was consumed in domestic market and a stock of 3-4 M/T was kept permanently. As a reason that prevents further wheat trade improvements between Ukraine and Turkey, Feofilov pointed big companies such as Cargill and Bunge had intensive activity in Ukraine as part of their mid-long term programs, and thus diverting to trade with other countries would not be possible outside these programs in short term and would take time, and added trade by these companies were around 40,000-60,000 tonnes. He also mentioned Turkey used small ships of 3,000-7,000 tonnes in size in their trade with Russia in the past, and flour production system in Turkey was shaped in accordance with current wheat quality in Russia.

Ukraine Grain Association Chairman Mykolai Gorbachev said he has been chairman of the association for 4 months and a representative of French Soufflé company, and added members of the association had a capacity to provide 80% of the production, grain export was at 36M/T level and a revenue of 5-7 billion dollars was acquired from this export, and their members included both local Ukrainian and international companies. Pointing out that Ukraine has fertile lands and production relies heavily on climate, Gorbachev said old Soviet technology was still in use and they hoped to switch to new and productive technologies with the help of Turkey.

Mentioning the same opinion with Feofilov about reasons that prevent development of trade between Turkey and Ukraine, Gorbachev also pointed out that river transport constitutes 10% of total trade, 10 biggest companies did 70% of all export, these companies had storage capacity in ports, and due to having secured sales offices and finance opportunities in purchasing countries they don't see an advantage in changing their mid and long term trade connections. In addition, he said these companies purchased 30% of production prior to new harvest, and he mentioned there were three ways to determine the price:

- Fixed price (Delivery in July)
- Stock exchange price (EU countries average forward price)



- Ürün tesliminden iki hafta önce-ortalama en büyük oyuncunun belirlediği fiyat tespit ediliyor, ön finansman ve kredibilite devreye giriyor .

Bunların yanında, TUSAF Başkanının, nehir taşımacılığı ile büyük/küçük tonaj ile politika değişikliği hususunda Dernek üyelerinin bilgilendirilmesi ve Türkiye'nin Ukrayna için önemli bir pazar olduğu konusunda farkındalık yaratılmasının önemine işaret etmesi üzerine Gorbachev, konunun anlaşıldığını ve mesajın iletileceğini ifade etti.

TMO Genel Müdürü İsmail Kemaloğlu da, bu görüşmelere ilaveten, Tarım Fonu, Ukrayna Bakanlar Kurulu, (Agrarian Fund, Cabinet of Ministers of Ukraine), Yönetim Kurulu Başkanı Andriy Radchenko ve Ukrayna Kamu Gıda ve Hububat Şirketi-Kamu Anonim Şirketi(State Food and Grain Corporation of Ukrayna-Public Joint Stock Company) temsilcileri ile görüşmelerde bulundu.

- Two weeks before product delivery-average price by largest actor in sector is determined, and pre-finance and credibility kick in.

TFIF Chairman underlined informing association members about river transport and large/small tonnage and policy changes, and the importance of raising awareness about Turkey being an important market for Ukraine. Gorbachev said the issue is understood and message will be delivered.

In addition to these meetings, TMO General Manager İsmail Kemaloğlu met with Agrarian Fund, Cabinet of Ministers of Ukraine Chairman Andriy Radchenko, and representatives of State Food and Grain Corporation of Ukraine-Public Joint Stock Company.

TFIF Delegation visited Stolchnyj Mill-Flour Factory, Ukraine's biggest producer and exporter, and got information from their General Manager Valeriy Andriyanov. The mill grinds 1,270 tonnes of grains in



TUSAF Heyeti, Kiev merkezinde yer alan ve Ukrayna'nın en büyük üreticisi ve ihracatçısı konumunda bulunan Stolchnyj Değirmeni-Un Fabrikasını ziyaret ederek Genel Müdürü Valeriy Andriyanov'dan bilgi aldı. Bu bilgiye göre, değirmen günde 1,270 ton ve yıllık 250,000 ton hububat işlemekte.

TUSAF Heyeti daha sonra Kiev yakınlarında nehir terminalini ziyaret ederek, depolama kapasitesi, taşıma ve laboratuvar uygulamaları konusunda da bilgi edindi.

Heyet Ukrayna'dan ayrılmadan önce, Türkiye Cumhuriyeti Ukrayna Kiev Büyükelçiliğini ziyaret ederek Büyükelçi Yönet Can Tezel ile heyetin programı, yapılan görüşmeler, eylem planı konusunda bilgi alışverişinde bulundu. Heyet sosyal gezi programı dahilinde; Kiev'de mutlaka görülmesi gereken yerlerden biri olan ve II. Dünya Savaşı'nda 30 milyon kişinin hayatını kaybettiği, savaşta yaşanan acılar ile kahramanlıkları bütün etkileyiciliği ile örnekleyen "Savaş Müzesi" 'ni de ziyaret etti.

a day, and 250,000 tonnes in a year. TFIF Delegation later visited the river terminal near Kiev, and received information about storage capacity, carrying, and laboratory applications.

Before leaving Ukraine, the delegation also visited Republic of Turkey Kiev Embassy, and exchanged information about delegation program, meetings held, and action plan. Also War Museum, a must-see in Kiev which impressively demonstrates the heroism and suffering in World War II where 30 million people were lost, was visited by our delegation.

Tarımex

İç ve Dış Ticaret A.Ş.



Tarımın olduğu her alandayız



30 Yıldır
insan ve makina
arasındaki bağı
kuruyoruz.

Rönesans Endüstriyel Otomasyon Ltd.

Ahi Evran Caddesi, 1211 Sokak, No: 6,

Ostim 06374 Ankara, TÜRKİYE

T +90 (312) 219 6363

F +90 (312) 219 6343 info@ria.com.tr



Göbeklitepe

*“Tarımın ve Medeniyetin
Doğum Yeri”*

*Mayalanmış tahıl, fosilleşmiş tohumlar ve taştan
yapılmış el değirmenleri... Tarımın, medeniyetin ve
Anadolu'nun göbeği... Göbekli Tepe...*

Gobeklitepe

“The Birthplace Of Agriculture And Civilization”

*Fermented cereals, fossilized seeds and hand mills made of stone...The heart of
agriculture, civilization and Anatolia...Gobekli Tepe*





***“Göbekli Tepe, emsalsizliği ile bizleri
olduğu kadar, belki daha da fazla,
bulunduğu toprakların insanların
etkileyen, haklı olarak gururlandıran eşsiz
bir değerdir.”***

*“Gobekli Tepe, is a matchless value affecting
the people of the land as well as -maybe even
more than- us, scientists and making them
rightfully proud with its uniqueness.”*

Tarih en bilindik sürprizlerinden birini daha yapıyor. Bu kez karşımıza buğdayın, tarımın ve medeniyetin geçmişini bir kez daha sorgulatarak çıkıyor. Bundan tam 12000 yıl önce, yaptıkları hiç de küçümsenemeyecek bir uygarlığın varlığını bütün kanıtları ile sunuyor bize. Hem de Anadolu'nun göbeğinde, Şanlıurfa – Göbekli Tepe'de...

Bu güne dek insanlık tarihi hakkında bilinen birçok gerçeği altüst ediyor Şanlıurfa'nın bu küçük köyünde ortaya çıkanlar. Şehir merkezine 22 kilometrelik mesafede bulunan Örencik köyü, hemen dibinde bir uygarlık gerçeğini saklıyor binlerce yıldır. Tarihin en eski tapınağı olarak bilinen ve bundan 5000 yıl önce inşa edilmiş olan Malta'daki tapınak Göbekli Tepe'nin keşfi ile devrediyor tacını. Yerinden ettiği tek tarihi gerçek bununla da kalmıyor elbette. Göbekli Tepe'deki bu hayret uyandıran tapınak, İngiltere'deki meşhur Stonehenge'den 7000 ve sırrı hala tamamen çözölememiş olan Mısır'daki Piramitlerden 7500 yıl daha eskiye dayanan yaşı ile birçok tarihi değeri tahtından ediyor.

History is making one of its well-known surprises again. This time, it makes a presence by making us question the history of wheat, agriculture and civilization. It presents us with all the evidences, the existence of a civilization not be underestimated with their achievements, that dates back to 12,000 years ago. Even more, it's right in the heart of Anatolia: Şanlıurfa - Gobekli Tepe...

The things revealed in the small village of Şanlıurfa is knocking down the accepted theories about the human history until now. The Örencik village located at 22 kilometers from the city center, was concealing a truth about a civilization for thousands of years. The ancient temple in Malta which was built 5,000 years ago, is handing over its crown by the discovery of Gobekli Tepe. And definitely this is not the only accepted historical knowledge that's been succeeded. The astonishing temple in Gobekli Tepe, also dethrones many historical values like the famous Stonehenge of England by reaching 7,000 years more in the past and the Pyramids of



Göbekli Tepe yüzlerce yıldır insanlık tarihinin en büyük öğretilerinden biri olarak yerleşik hayata geçişin tarımla başladığı bilgisi üzerine kurulmuş olan gerçekleri yerle bir ediyor...

Yüzlerce yıldır insanlık tarihinin en büyük öğretilerinden biri olarak yerleşik hayata geçişin tarımla başladığı bilgisi üzerine kurulmuş olan gerçekleri de yerle bir ediyor bu kıymet biçilemez buluş. Öyle görünüyor ki avcı-toplayıcılıkla uğraşan ilk insanlar, evvela mimari girişimlere başlıyor ve akabinde de buğdayı ve hatta mercimeği yetiştirebileceklerini keşfediyor.

Arkeolojik bir bölge olarak ilk kez 1963 yılında değerlendirilmiş Göbekli Tepe. Bölgedeki ilk araştırma çalışmaları ise Türk ve Amerikan bilim adamları tarafından yapılmış. Bu çalışmayla ilgili sonuçlar 1980 yılında, Peter Benedict tarafından yayımlanmış.

1995-2006 yılları arasında Şanlıurfa Müze Müdürlüğü başkanlığında, Alman Arkeoloji Enstitüsü'nden Prof. Dr. Harald Hauptmann ve daha sonra da Dr. Klaus Schmidt ve ekibinin katılımıyla kesintisiz kazı çalışmaları gerçekleştirilmiş. Sonrasında ise 2007 yılından itibaren Dr. Klaus Schmidt başkanlığında Bakanlar Kurulu Kararlı Kazı statüsüne geçilmiş.

Egypt which are still hiding their secrets by 7,500 years.

This priceless discovery crushes many accepted theories, established on the knowledge of one of the greatest teachings of hundreds of years of the human history: settlement of the humans began with the agriculture. It seems that the first people who were hunters and gatherers, firstly initiated architectural attempts and later discovered that they were able to cultivate wheat and even lentil.

Gobekli Tepe was assessed as an archaeological site for the first time in 1963. The first research was conducted by Turkish and American scientists in the area. The results of this research was published by Peter Benedict in 1980.

Between the years 1995 and 2006 under the management of Sanliurfa Museum Directorate, continuous excavations were carried out with the participation of Prof. Dr. Harald Hauptmann from the German Archaeological Institute and later Dr. Klaus Schmidt with his team. Afterwards beginning from the year 2007, it's been converted to the status of



*Gobekli Tepe is crushing
the theories established on
the knowledge of one of the
greatest teachings of hundreds
of years of the human history:
settlement of the humans
began with the agriculture...*

Oldukça ilginç bir mimarisi olan tapınak, 10-12 adet "T" şeklinde dikilitaşın bir yuvarlak oluşturacak şekilde dizilmesi ve aralarının duvarla örülmesi ile oluşturulmuş. Bu yuvarlağın hemen ortasına ise diğerlerinden daha görkemli iki adet dikilitaş karşılıklı yerleştirilmiş.

Dikilitaşların üzerine çizilmiş olan figürlerde de oldukça özenli davranıldığı gözden kaçmıyor. İnsan, el ve kol, çeşitli hayvan ve soyut semboller, kabartma yapılarak ya da oyularak çizilmiş. Hayvan motiflerinde boğa, yaban domuzu, tilki, yılan, yaban ördekleri ve akbaba şekilleri diğerlerine oranla daha çok resmedilmiş. Hatta o kadar ki bu şekillere bu kadar sık yer verilmiş olmasının bir tesadüf olmadığı düşünülüyor. Bir hikaye, bir anlatım veya bir mesaj olabileceği yolundaki değerlendirmeler ağır basıyor. Bir kült merkezi olarak tanımlanan bu yerin üretime geçiş aşamasına yani tarım ve hayvancılığa yakın olan son avcı grupları tarafından yapılmış olduğu da bir diğer araştırma sonucu olarak karşımıza çıkıyor.

Urfa Kültür Turizm Müdürlüğü'nün çalışmasına göre: "Arke-

Excavation under the Decree of the Council of Ministers with the management of Dr. Klaus Schmidt.

The temple which has quite an interesting architecture, was built by the arranging of 10-12 "T" shaped obelisks to form a circle and putting up a wall between them. Two grander obelisks were positioned to face each other right in the middle of this circle.

It doesn't go unnoticed that the drawing figures are treated very meticulously. Human, hand and arm, various animals and abstract symbols are made by carving or reliefs. As for animal motifs, bull, wild boar, fox, snake, wild ducks and vulture shapes were depicted more than the others. As to the point that it's being considered that the depiction of these symbols so often may not be a coincidence. The dominant assessments include that they may contain a story, a narrative or a message. Another study result emerges as: this place which is defined as a cult center, is built by last hunter groups which were close to the stage of transition to production, in other words: agriculture and animal husbandry.

***“Atalarımızın bizlere
bıraktığı ve hala
sofralarımızda değeri ve
önemi büyük ekmeğimizin
ve buğdayımızın geçmişini
anlamak, bugününe değer
vermek ve geleceğini
korumak içindir tüm bu
çabamız.”***

*“All these efforts of us are for
understanding the history,
appreciate the present and
protect the future of the bread
and wheat passed on us by our
ancestors and which are still
essential in our tables.”*





**Göbekli Tepe 15.04.2011
tarihinde UNESCO
tarafından Dünya
Mirasları'na aday
gösterilmiştir.**

*Gobekli Tepe was nominated
as a candidate to World
Heritage List by UNESCO in
15th of April 2011.*

oloji ekibi, bu taşları inşa edenlerin çiftçi olmadıklarını; ancak ilkel de olmadıklarını düşünüyor. Burada bulunan hayvan kalıntılarının vahşi hayvanlara, sebze ve meyve kalıntılarının ise yabani ağaçlara ait olduğu belirtiliyor. Dr. Schmidt, bu yerleşim yerinin inşa edilmesi için çok büyük insan gücüne ihtiyaç duyulduğunu ve lojistik sorununun burayı inşa edenleri tahıl üretimine ve yabani koyunları toplamaya teşvik etmiş olabileceğini ifade ediyor. Uzmanlar, yeni bulguların "göçebe toplulukların, tarımı öğrenerek yerleşik yaşama geçtiği" tezinin yanlış olabileceğini gösterebileceğini düşünüyor."

Prof. Dr. Klaus Schmidt, 2007 yılında "Taş Çağı Avcılarının Gizemli Kutsal Alanı Göbekli Tepe – En Eski Tapınağı Yapanlar" adıyla yayınlanan kitabında bu buluşun ne kadar eşsiz olduğuna dikkat çekiyor: "Yaklaşık 12.000 yıl önce, Fırat ve Dicle Nehirleri arasında kalan bölgede, insanlık tarihinin en önemli değişimlerinden biri yaşanmaktaydı. İnsanoğlu avcı-toplayıcı bir yaşam tarzından, yerleşik hayata, çiftçi-üretici düzene geçmek üzereydi. Binlerce yıl öncesinin avcı-toplayıcılarının bu geçiş döneminde, sandığımız gibi mütevazı ve basit bir yaşam tarzıyla yetinmemiş olduklarını, aksine, görkemli bir evre yaşadıklarını, Göbekli Tepe'de bize bıraktıkları izlerde görebiliyoruz. Göbekli Tepe'nin etkileyici anıtsal buluntuları yetkin bir taş işçiliğini yansıtmakta, taş üzerinde kabartma tekniğiyle yapılarak aktarılan motiflerin içerik zenginliği ise karmaşık bir düşünsel düzeye ulaşıldığını göstermektedir. 12.000 yıl öncesinden günümüze ilettiği kapsamlı bilgi hazinesi ile geç-

According to the study of Culture and Tourism Directorate of Urfa: "Archaeology team think that the builders of these monuments are not farmers yet not primitive. It's stated that the animal remains found here come from wild animals, while fruit and vegetable remains belong to wild trees. Dr. Schmidt reports that, in order to build this settlement a very large manpower was needed and the problem of logistics has led the builders to grain production and wild sheep gathering. Experts think that, the new discoveries may prove that the thesis of "the nomadic communities have converted to settlement life by learning agriculture" actually could be wrong.

Prof. Dr. Klaus Schmidt, draws attention to uniqueness of this discovery in his published book in 2007 under the name: "Gobekli Tepe, The Mysterious Sanctuary of the Stone Age Hunters - The Builders of the Oldest Temple": "About 12,000 years ago, in the region located between the Euphrates and Tigris, one of the most important transitions of the human history was being experienced. Humankind was about to convert from a hunter-gatherer life style to the settled life; farmer-producer order. In this transition period of the hunters-gatherers of thousands years ago, we can see in the traces left to us in Gobekli Tepe that they weren't content with the humble and simple life style as we think, on the contrary they lived a magnificent stage. The impressive monumental findings of Gobekli Tepe reflects a competent stonework, the concept richness of the passed on motifs made with relief technique on the stone shows that a complex intellectual



mişimizin önemli bir zaman dilimi hakkında daha önce düşünmemizin dahi mümkün olmadığı soruları üretebilmemizi sağlayan Göbekli Tepe, emsalsizliği ile biz bilim insanlarını olduğu kadar, belki daha da fazla, bulunduğu toprakların insanlarını etkileyen, haklı olarak gururlandıran eşsiz bir değerdir.

2014 yılında aramızdan ayrılarak ebediyete intikal eden başarılı arkeolog Prof. Dr. Klaus Schmidt'in açıklamasına göre Göbekli Tepe dünyanın bilinen en eski tapınaklarından biri olmasının yanında, dünyanın en büyük tek tapınağı olma özelliğini de taşıyor. Böylece Örencik köyünün ev sahibi olduğu bu keşif sayesinde Anadolu ve dolayısı ile Türkiye dünya tarih sahnesinde bir kez daha ne kadar önemli bir yere sahip olduğunu göstermiş oluyor.

level has been reached. Gobekli Tepe, with its comprehensive wealth of information transferred from 12,000 years ago to now, which ensures us forming questions that were not possible even to think earlier about the important time line of our history; is a matchless value affecting the people of the land as well as -maybe more than- us, scientists and making them rightfully proud with its uniqueness."

According to the last statement of successful archaeologist Prof. Dr. Klaus Schmidt, who passed away to eternity in the year of 2014, in addition to being one of the oldest temples of the world, it also carries the distinction of being the largest single temple in the world. Therefore, thanks to this discovery hosted by the village of Örencik, it shows once more that how an important place Anatolia and hence Turkey have been in



Göbekli Tepe tarımsal hikayesi ile de tarihi gerçeklerin bir kez daha değerlendirilmesini sağlıyor. Kalıntılar arasından çıkan çanakların içinde bulunan mayalanmış tahıl kalıntıları ve buğday tohumları tarımın bilinçli bir şekilde yapıldığını gösteriyor. Ayrıca taş el değirmeni şeklindeki ortası delinmiş yuvarlak taşlar da buğdayın öğütülerek tüketilmiş olabileceğinin en büyük göstergelerinden biri.

Anadolu, Türkiye, Dünya ve İnsanlık tarihi açısından çok büyük öneme sahip olan Göbekli Tepe, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) tarafından da yakın takip altında destekleniyor: "Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) olarak; Türk ekonomisinin tarım ve gıda sektöründe övünç kaynağı olan un sektörüne gerek sorunların tespitinde yol göstererek

the scene of world history.

Gobekli Tepe also, ensures the assessment of the historical facts again, with its agricultural story. The remains of fermented grains and wheat seeds contained in the dishes excavated from the ruins, reveal that the agriculture was carried out in a conscious manner. One of the biggest indicators about the possibility of wheat consumption by grinding, is the mid-drilled round stones shaped as the stone hand mills.

Gobekli Tepe, which has a great importance from the views of Anatolia, Turkey, World and history of Humanity, is also supported under the close monitoring of Turkey Flour Industrialists' Federation: "As Turkey Flour Industrialists'





gerekse bilgilendirici ve geliştirici yayınlar hazırlayarak, ulusal ve uluslararası platformlarda kongre ve toplantılar aracılığıyla amaç ve yön vererek çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Göbekli Tepe, geçmişi 12.000 yıl öncesine dayanan, "tarihin gelmiş geçmiş en büyük arkeolojik keşfi" olarak nitelendirilen büyük bir değer. Bu değerın tanıtılması, değerinin hem ülkemizde hem de dünyada daha fazla kişi tarafından anlaşılmasının öneminin TUSAF olarak biz de farkındayız."

TUSAF Başkanı Günhan ULUSOY ayrıca Göbekli Tepe'nin tanıtımına daha çok katkı sağlamak adına bugüne kadar TUSAF tarafından yapılan çalışmalara ara verilmeksizin devam edileceğinin müjdesini de veriyor. Günhan ULUSOY: "Ekonomik öneminin yanında buğday ülkemizde toplumsal, kültürel ve arkeolojik bir değerdir. Buğdayın ülkemiz topraklarındaki öyküsü, pek çoğumuza hayal etmesi bile güç gelebilecek kadar eski zamanlara; okuduğumuz, bildiğimiz tüm uygarlıklardan öncelere uzanıyor. Bildiğiniz üzere ilk buğday yetiştirilen ve öğütölüp ekmek yapıldığına dair kanıtların bulunduğu adres de Göbekli Tepe'dir.

Federation (TFIF); we continue our activities, by both leading the way in determining the problems and guiding the proud flour industry of the agriculture and food sector, by setting goals and path with the help of informative and constructive publications, through congresses and meetings in national and international platforms. Gobekli Tepe, is a great value which is described as "the world's greatest archaeological discovery" with its history dating back 12,000 years in the past. As TFIF we are aware of the importance of the introduction and recognition of this value to more people, nationwide and globally."

Günhan ULUSOY, the Chairman of TFIF, also gives the good news concerning the continuation of studies carried by TFIF in order to contribute to the introduction of Gobekli Tepe. From Günhan ULUSOY: "Wheat, in addition to its economic importance, is a social, cultural and archaeological value in our country. The story of wheat in the lands of our country, dates back to the ancient times unimaginable to some of us; predates the all civilizations we have read and known. As you all know, the location where the evidences were found about the first wheat growing and milling into bread is Gobekli Tepe.



TUSAF
www.tusaf.org

TUSAF olarak buğdayın geleceğini düşündüğümüz kadar geçmişini anlamaya ve keşfetmeye de önem veriyoruz. Çünkü atalarımızın bizlere bıraktığı ve hala sofralarımızda değeri ve önemi büyük ekmeğimizin ve buğdayımızın geçmişini anlamak, bugününe değer vermek ve geleceğini korumak içindir tüm bu çabamız.

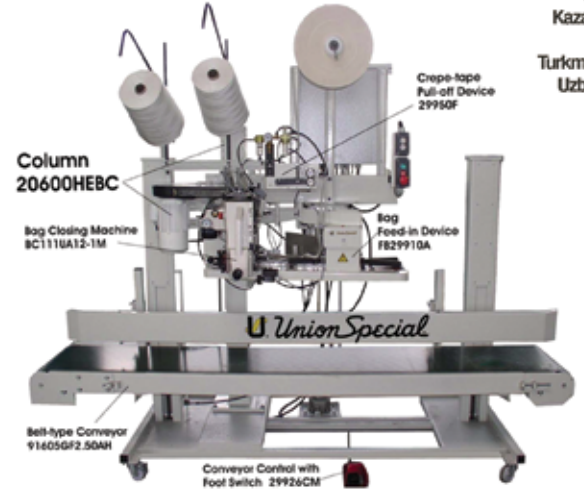
M.Ö 1200'e dayanan ve o dönemlerde armağan olarak verilen buğday başağı, şimdi ise sofralarımızın baş tacı, geleneksel değerimiz; ekmeğimizin can buluyor. TUSAF olarak biz bu değerini yeterince farkındayız ve her sene düzenlediğimiz uluslararası Kongre ve Sergilerimizde maddi ve manevi destek vermekten onur ve gurur duyuyoruz."

As TFIF, we care about the discovery and understanding of the past of the wheat as much as we consider its future. All these efforts of us are for understanding the history, appreciate the present and protect the future of the bread and wheat passed on us by our ancestors and which are still essential in our tables.

The ear of wheat, dates back to 1200 B.C. and given as a gift in this period, comes to life as bread: the crown of our tables and our traditional value. As TFIF, we are well aware of this value and proud and honored to give material and moral support in the international Congresses and Exhibitions we organize annually."



REPRESENTATION FOR:
Azerbaijan
Georgia
Kazakhstan
Turkey
Turkmenistan
Uzbekistan



GENUINE SPARE PARTS & NEEDLES
TECHNICAL SERVICE & MAINTENANCE
STURDY & RELIABLE & EFFICIENT
39500 - 56100 - 80700
81200 - 81300 - 81500 Series
High Performance Sewing Machines
BC200 - BCE200 - 80800 Series
2200 - 3100 - New 4000 Portable Series



BAG CLOSING SYSTEMS & BAG MAKING
SEAMING - CONVERSION MACHINES

www.unionspecialturkey.com
unionspecialbags@bakermagnetics.com.tr

WORLDWIDE EXPRESS DELIVERY TURKEY
Türkiye Temsilcisi & Distribütör

BM Baker Magnetik
Willy Brandt Sok.No:16/1 Cinnah 06690 Çankaya-Ankara, Turkey
Tel.+90 (312) 441 68 01 - 441 68 83 Fax.+90 (312) 441 61 65
www.bakermagnetics.com.tr
baker@bakermagnetics.com.tr

Turn-Key Projects>>>Cleaning>Drying>Storaging>Handling>Packaging
The member of bakerGROUP 47 Years



SAMSUN TARSAM TARIM ÜRÜNLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Kılıçdede Mah. Ülkem Sk. No: 8 Borkonut Niş Plaza A Blok Kat:1 No:17
Tel: 0.362 435 30 71 - Fax: 0.362 435 30 70 - İlkadım / Samsun





Türkiye'de Buğday Piyasaları ve Un İhracatı Gelişmeleri

**Developments in Turkish Wheat
Markets and Flour Exports**

Türkiye Buğday Durumu

Türkiye Buğday Üretimi

	Ekilen Alan (Milyon Hektar)	Üretim (Milyon Ton)	Verim (Ton/Hektar)
2012/13	7,53	20,1	2,67
2013/14	7,77	22,0	2,85
2014/15	7,92	19,0	2,43
2015/16	7,87	22,6	2,88
2016/17	7,87	20,6	2,62

Tablo-1 Buğday Ekim Alanı, Üretim ve Verim

Kaynak: TÜİK (Üretim), TMO (Ekiliş)

2016/17 sezonunda Türkiye 20,6 milyon ton buğday üretim gerçekleştirmiş ve üretici ülkeler sıralamasında 10. basamakta yer almıştır. Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2017/18 sezonu tahminlerine göre buğday üretiminde geçen sezon elde edilen miktarın %5,8 seviyesinde üzerine çıkılması ve 21,8 milyon tonluk bir rekolte elde edilmesi öngörülmüştür.

Türkiye Buğday İthalatı

	Miktar (ton)	Tutar (dolar)
2012/13	3.053.570	989.484
2013/14	3.782.053	1.111.814.049
2014/15	5.044.544	1.338.934.466
2015/16	3.596.974	756.140.668
2016/17 – 11ay	3.580.804	721.452.726

Tablo-2 Türkiye Buğday İthalatı

Kaynak: TÜİK

TÜİK verilerine göre geçtiğimiz sezon Temmuz-Mayıs döneminde gerçekleştirilen buğday ithalatı 3,5 milyon tonu biraz geçmiş ve 2015/16 sezonu toplam buğday ithalatı miktarına yaklaşmıştır. Özellikle 2017 Mayıs ayında buğday ithalatında bir hayli artış yaşanmış ve 658 bin tonluk bir alım gerçekleşmiştir.

The Status of Wheat in Turkey

Wheat Production in Turkey

	Cultivated Area (Mln Hectares)	Production (Mln Tons)	Productivity (Tons/Hectares)
2012/13	7,53	20,1	2,67
2013/14	7,77	22,0	2,85
2014/15	7,92	19,0	2,43
2015/16	7,87	22,6	2,88
2016/17	7,87	20,6	2,62

Table-1 Wheat Cultivation Area, Production and Productivity

Source: TSI (Production), TGB (Cultivation)

During the 2016/17 season, Turkey produced 20.6 million tons of wheat and ranked in the 10th among the producer countries. According to the estimations of the Turkish Statistical Institute for the 2017/18 season, it is predicted that the amount of wheat produced last season will exceed **5.8%** and a yield of **21.8** million tons will be achieved.

Wheat Exports in Turkey

	Amount (tonnes)	Sum (USD)
2012/13	3.053.570	989.484
2013/14	3.782.053	1.111.814.049
2014/15	5.044.544	1.338.934.466
2015/16	3.596.974	756.140.668
2016/17 – 11ay	3.580.804	721.452.726

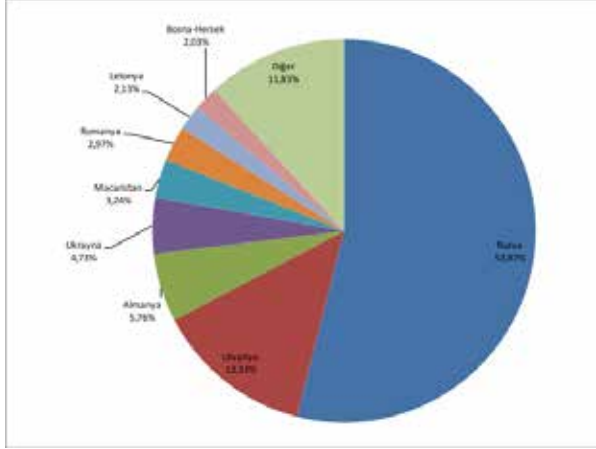
Table-2 Wheat Exports in Turkey

Source: TSI

According to TSI data, wheat imports realized in the July-May period of the previous season slightly exceeded 3.5 million tons and the 2015/16 season approached the total amount of wheat imports. Especially in May 2017, there was a considerable increase in wheat imports and a purchase of 658 thousand tons.



Buğday İthalatında Ülkelerin Payı (2016/17 Sezonu 11ay)



Grafik-1 Buğday İthalatında Ülke Payları

Kaynak: Tük

	Miktar (Ton)
RUSYA	1.932.498.564
LİTVANYA	477.416.022
ALMANYA	206.296.119
UKRAYNA	169.464.221
MACARİSTAN	116.065.529
ROMANYA	106.472.697
LETONYA	76.407.856
BOSNA-HERSEK	72.558.265
DİĞER	423.625.113
Toplam	3.580.804.386

Tablo-3 Ülke Bazında Buğday İthalat Miktarları

Kaynak: TÜİK

Türkiye'nin dünya pazarına sunduğu un miktarı her geçen sene artarken, buna bağlı olarak hammaddeye duyulan ihtiyaç da artış göstermektedir. Buğday üretimimiz, yaklaşık 19 milyon tonluk iç tüketimimizi fazlasıyla karşılarken, dünya şampiyonu olduğumuz un ticaretinde kullanmak üzere yıllık 3,5 – 4 milyon ton kaliteli buğday ithalatı gerçekleştirmekteyiz.

Countries' Share in Wheat Imports (2016/17 Season,

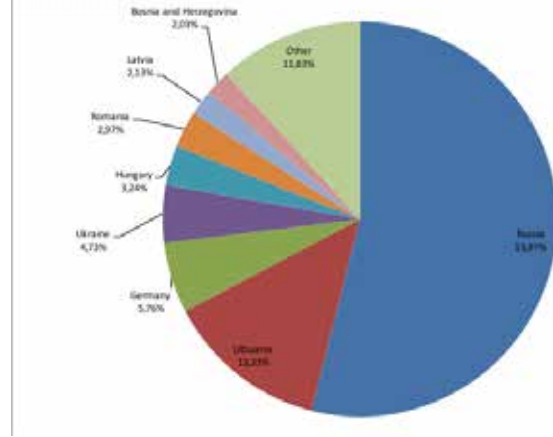


Figure-1 Countries' Share in Wheat Imports

Source: TSI

	Amount (Tons)
RUSSIA	1.932.498.564
LITHUANIA	477.416.022
GERMANY	206.296.119
UKRAINE	169.464.221
HUNGARY	116.065.529
ROMANIA	106.472.697
LATVIA	76.407.856
BOSNIA AND HERZEGOVINA	72.558.265
OTHER	423.625.113
Total	3.580.804.386

Table-3 Amount of Wheat Imports Per Country

Source: TSI

As the amount of flour that Turkey presents to the world market increases every year, the demand for raw materials also increases accordingly. Our wheat production can meet our 19 million tons of domestic consumption, while we are importing 3.5 to 4 million tons of quality wheat per annum to be used in the flour





Buğday ithalatı gerçekleştirdiğimiz ülkeler sıralamasında 2016/17 sezonunda ana tedarikçimiz Rusya'nın payı azalırken, yıl içerisinde yaşanan siyasi sorunların da etkisi olmuştur. Rusya'nın geçtiğimiz sezon toplam buğday ithalatımızdaki payı %54 seviyesine gerilerken, Litvanya, Almanya, Ukrayna, Letonya ve Bosna-Hersek paylarını arttırmışlardır.

Türkiye Un İhracatı

Son Beş Sezonda Yapılan İhracat

	Miktar (Ton)	Değer (Milyon Usd)
2012/13	1.816.022	\$847.303.526
2013/14	2.386.008	\$1.007.873.208
2014/15	2.302.378	\$911.060.972
2015/16	3.292.656	\$1.051.525.587
2016/17	3.339.093	\$1.001.238.827

Tablo-4 Son 5 Sezon Türkiye Un İhracatı

Kaynak: TÜİK

trade, at which we hold the first place in the world.

While the share of Russia (our main supplier) decreased during the 2016/17 season in the ranking of the countries that we have imported wheat from, the political problems during the year also had a role. Russia's share of our total wheat imports in the past season has dropped to 54%, while Lithuania, Germany, Ukraine, Latvia and Bosnia-Herzegovina have increased their share.

Turkish Flour Exports

Exports in the Last Five Seasons

	Amount (Tons)	Sum (Mln. USD)
2012/13	1.816.022	\$847.303.526
2013/14	2.386.008	\$1.007.873.208
2014/15	2.302.378	\$911.060.972
2015/16	3.292.656	\$1.051.525.587
2016/17	3.339.093	\$1.001.238.827

Table-4 Turkish Flour Exports in the Last 5 Seasons



TUSAF
www.tusaf.org

2015/16 sezonunu yaklaşık 3,3 milyon ton un ihracatıyla kapatan Türkiye, 2016/17 sezonu Temmuz-Mayıs döneminde 3 milyon 339 bin ton un ihracatı gerçekleştirmiştir. Toplam miktarın 3,6 milyon tonu aşması beklenirken, bugüne kadar ihracat yapılan ülke sayısı 160'ı bulmuştur.

Ülke Bazında Buğday Unu İhracatı (2016/17 – 11 Ay)

2016/17 – 11 ay			
Sıra	Ülke	Miktar(Ton)	Değer (Milyon Usd)
1	Irak	1.476.899	490.658.619
2	Sudan	404.137	119.507.785
3	Suriye	344.950	88.651.467
4	Angola	159.968	46.086.396
5	Yemen	85.045	22.791.827
6	Filipinler	84.699	20.709.807
7	Madagaskar	82.260	20.824.666
8	Benin	76.001	22.124.546
9	Somali	75.925	19.540.283
10	Çin	58.055	14.083.876
11	Gana	40.532	10.550.040
12	Eritre	37.100	10.398.756
13	İsrail	35.872	8.747.903
14	Endonezya	32.503	7.467.658
15	Lübnan	31.300	8.085.804
16	Haiti	28.621	8.158.003
DİĞERLERİ		285.226	82.851.391
TOPLAM		3.339.093	1.001.238.827

Tablo-5 Ülke Bazında Un İhracat Rakamları

Kaynak: TÜİK

Source: TSI

Turkey, which closed the 2015/16 season with approximately 3.3 million tons of flour exports, exported 3 million 339 thousand tons of flour in the July-May term of the 2016/17 season. While the total amount is expected to exceed **3.6** million tons, the number of exported countries has reached to **160** so far.

Wheat Flour Exports Per Country (2016/17 – 11 Months)

2016/17 – 11 months			
Rank	Country	Amount (Tons)	Sum (Mln. USD)
1	Iraq	1.476.899	490.658.619
2	Sudan	404.137	119.507.785
3	Syria	344.950	88.651.467
4	Angola	159.968	46.086.396
5	Yemen	85.045	22.791.827
6	Philippines	84.699	20.709.807
7	Madagascar	82.260	20.824.666
8	Benin	76.001	22.124.546
9	Somali	75.925	19.540.283
10	China	58.055	14.083.876
11	Ghana	40.532	10.550.040
12	Eritrea	37.100	10.398.756
13	Israel	35.872	8.747.903
14	Indonesia	32.503	7.467.658
15	Lebanon	31.300	8.085.804
16	Haiti	28.621	8.158.003
OTHERS		285.226	82.851.391
TOTAL		3.339.093	1.001.238.827

Table-5 Flour Exports Per Country

Source: TSI



TUSAF
www.tusaf.org

Türk unu ithal eden ülkeler sıralamasında ilk sırada yer alan Irak'ın yeri yine değişmezken, bu ülkeye yapılan satış, toplam un ihracatının %44' ünü oluşturmaktadır. En önemli ikinci pazarımız olan Sudan ise geride bıraktığımız sezonun 11 ayında 404 bin tonluk Türk unu ithalatı gerçekleştirmiş ve toplam ihracatımızın %12'lik kısmını oluşturmuştur. Yemen, Eritre, Haiti ve Somali gibi pazarlara un ihracatımız geçtiğimiz sezon hatırı sayılır derecede artarken, temponun bu sezon da devam etmesi öngörülmüyor.

While the position of Iraq, which ranked first in the list of countries that import Turkish flour, is still unchanged, sales made to this country constitute 44% of total flour exports. Sudan, which is our second most important market, imported 404 thousand tons of Turkish flour in 11 months of the last season and constituted 12% of our total exports. The exports we have made to markets like Yemen, Eritrea, Haiti and Somalia are growing at a considerable rate, and this rate is expected to continue this season as well.



PROViT® BİR DÜNYA MARKASI

www.vatangida.com

Değirmencilik sektörüne özel
formülasyonlar ile;

Dünya pazarındaki en büyük çözüm
ortağınız...



Vatan Gıda
Sanayi ve Dış Tic. Ltd. Şti.

MAX

DVA

FULL UP

KF

SPC

SHN

BST

HST

MRC

TUSAF İFTAR YEMEĞİNDE SEKTÖRÜN VE SİYASETİN ÖNEMLİ İSİMLERİNİ AĞIRLADI

TURKISH FLOUR INDUSTRIALISTS'
FEDERATION IFTAR DINNER





Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu ev sahipliğinde ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik'in katılımlarıyla 7 Haziran 2017 tarihinde Tavacı Recep park vadi restoranında düzenlenen iftar yemeğine sektörün ve siyasetin önemli isimleri ve üst düzey yöneticilerinin de aralarında bulunduğu toplam 175 kişi katıldı.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş, Gümrük ve Ticaret Bakan Yardımcısı Fatih Çiftçi, Müsteşar Yardımcısı Vekili Hasan Özlü ve Dr.Durali Koçak , Gıda Kontrol Genel Müdürü Vekili Muharrem Selçuk, Bitkisel Üretim Genel Müdürü Vekili Mesut Akdamar, AB ve Dış İlişkiler Genel Müdürü Ali Recep Nazlı, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürü İsmail Kemaloğlu ve Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği Genel Müdürü Ayhan Karayama gibi bir çok önemli ismin yer aldığı iftar yemeğine diğer kamu kuruluşlarından temsilciler de iştirak etti.

Iftar dinner organized by Turkish Flour Industrialists' Federation (TFIF), the federation collecting the companies providing services in flour sector under the same roof, was held with attendance of Food, Agriculture, and Livestock Minister Faruk Çelik. Issues like yield expectations before harvest, TMO policies, and flour export was discussed during iftar.

TFIF, the most important representative of flour sector, one of the biggest agricultural industry sectors of our country with its 18 billion TL economic size, has gathered sector's representatives together at iftar dinner reception held on 7 June Wednesday.

175 people attended the iftar dinner reception organized by Turkish Flour Industrialists' Federation on 7 June 2017, with Food, Agriculture, and Livestock Minister Faruk Çelik's attendance. TFIF Chairman E. Günhan Ulusoy and our Minister gave speeches





İftar sonrasında TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı E. Günhan Ulusoy ve Sayın Bakan Faruk Çelik, sektörümüzle ilgili olarak birer konuşma yaparak; hasat öncesinde rekolte beklentileri, TMO politikaları, un ihracatı, gümrük vergisinde yapılması planlanan değişiklikler, kamu kurumları arası koordinasyon ve TUSAF'ın faaliyet ve etkinlikleri üzerine görüşlerini dile getirdiler.

Ayrıca, TBMM KİT Komisyonu Başkanı & Milletvekili Uğur Aydemir, Milletvekilleri Uğur Kaleli, Necdet Budak, Osman Boyraz, Mehmet Akyürek, Ziyer Özdemir, Mustafa Bilici, Faruk Septioğlu, Ahmet Salih Dal, Adnan Yılmaz, Bünyamin Özbek, Hüseyin Şahin, Mustafa Kabakçı ve Osman Ören de yemeğe katılan konuklar arasındaydı.

about our sector, and talked about yield expectations before harvest, TMO policies, flour export, planned adjustments on tariffs, coordination between public institutions, and events and activities of TFIF.

Food, Agriculture, and Livestock Deputy Minister Mehmet Daniş, Customs and Trade Deputy minister Fatih Çiftçi, Deputy Secretary V. Hasan Özlü and Dr. Durali Koçak, Food Control Deputy General Manager Muharrem Selçuk, Plant Production Deputy General Manager Mesut Akdamar, EU and Foreign Relations General Manager Ali Recep Nazlı, Turkish Grain Board General Manager İsmail Kemaloğlu, Agricultural Credit Cooperatives Union General Manager Ayhan Karayama other representatives from public institutions attended the iftar dinner reception.



TUSAF
www.tusaf.org

TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı E.Günhan Ulusoy ile birlikte; Başkan Yardımcısı Selçuk Aydınalp, Yönetim Kurulu Üyeleri; Murad Bertan, Hüseyin Mirioğlu, Vecdi Kozlu, Kenan Aydingüler, Ergin Okandeniz, Celalettin Yılmaz, Bekir Tosun ile Marmara Bölgesi Un Sanayicileri Dernek Başkanı Kadir Kale, Anadolu Un Sanayicileri Dernek Başkanı Ali İhsan Özkaşıkçı, Uluslararası Tahıl Bilimleri ve Teknolojileri Derneği Başkanı Prof. Dr. Hamit Köksel de sektör kanadı olarak iftar yemeğine katılım sağladılar.

Bunun yanında, farklı bölgelerden un sanayicileri, tüccarlar, katkı maddesi üreticileri, laboratuvar cihaz üreticileri, depolama ve taşıma faaliyeti yapan firmalar ile değirmen makinacıları da iftara katılan misafirler arasındaydı.

Grand National Assembly of Turkey (TBMM) Government Business Enterprises Commission Chairman Uğur Aydemir, Parliamentarians, TFIF board members, flour industrialists from various regions, merchants, additive producers, laboratory equipment manufacturers, storage and delivery companies and milling machine manufacturers also attended the iftar dinner reception.

CHOPIN
TECHNOLOGIES

DICKEY-john
CORPORATION

NEOGEN
Europe Ltd

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

PFEUFFER

Stable Micro Systems

ABP

www.abp.com.tr

30
yıllık
tecrübe

TAHIL, UN, GIDA VE YEM

KALİTE KONTROL CİHAZLARI





SENTETİK ÇUVAL
TEXTİL SAN. VE TİCARET A.Ş.

Standart PP
Dokuma Çuval

Lamineli
Çuval

OPP Çuval

Körüklü
Çuval

Kulplu
Çuval

İç Giydirmeli
Çuval

Şeffaf - Renkli
Çuval

Dokuma
Kumaş



2. Organize Sanayi Bölgesi 83226 Nolu Cadde No: 8
Başpınar / GAZİANTEP / TÜRKİYE - Tel: +90 342 337 19 90
www.gulercuval.com - info@gulercuval.com



TUSAF
www.tusaf.org



SEKTÖR VE SİYASET TMO İFTARINDA BİR KEZ DAHA BULUŞTU

THE SECTOR AND POLITICS MET AT
TMO'S IFTAR ONCE AGAIN





Sektörün ve siyasetin bir araya gelmesine vesile olan kıymetli iftar yemeklerinden bir diğeri de 21 Haziran 2017 tarihinde Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü ev sahipliğinde gerçekleşti. Verilen iftar yemeğine Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Bakan Yardımcısı Mehmet Daniş, Müsteşar Dr. Nusret Yazıcı, Müsteşar Yardımcıları, Genel Müdürler, diğer teşkilat çalışanları ile Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu Başkanı Günhan Ulusoy, Yem Sanayicileri Birliği Başkanı Ülkü Karakuş, Makarna Sanayicileri Derneği Başkanı Abdülkadir Külahçioğlu, HUBUDER Başkanı Gülfem Eren, SETBİR Başkanı Tarık Tezel, TOBB Yönetim Kurulu Üyeleri Faik Yavuz ve Yahya Toplu, Ziraat odaları temsilcileri katıldı. İftar sonrasında TMO Genel Müdürü İsmail Kemaloğlu, TUSAF Başkanı Günhan Ulusoy, TÜRKİYEM-BİR Başkanı Ülkü Karakuş, SETBİR Başkanı Tarık Tezel, TOBB Yönetim Kurulu Üyesi Faik Yavuz ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, birer konuşma yaparak davetlilerle görüşlerini paylaştılar.

Another fast-breaking (iftar) meal which also conduce to bring the industry and politics together was hosted by Turkish Grain Board General Directorate on June 21st, 2017. Ministry of Food, Agriculture and Livestock Faruk Çelik, Deputy Minister Mehmet Daniş, Undersecretary Dr. Nusret Yazıcı, Deputy Undersecretaries, General Directors, other organization employees, and Turkish Flour Industrialists' Federation Chairman Günhan Ulusoy, Turkish Feed Millers Association Chairman Ülkü Karakuş, Turkish Pasta Industrialists' Association Chairman Abdülkadir Külahçioğlu, HUBUDER (Turkish Grain Suppliers' Association), SETBİR (Turkish Milk, Meat, Food Industrialists' and Producers' Association) Chairman Tarık Tezel, TOBB (Turkish Union Of Chambers and Commodity Exchanges) Board Members Faik Yavuz and Yahya Toplu, representatives of Chambers of Agriculture have attended the fast-breaking meal. After the fast-breaking meal, TGB General Director İsmail Kemaloğlu, TFIF Chairman Günhan Ulusoy, TÜRKİYEM-BİR (Turkish Feed Millers Association) Chairman Ülkü Karakuş, SETBİR Chairman Tarık Tezel, TOBB Board Member Faik Yavuz, and Ministry of Food, Agriculture and Livestock Faruk Çelik have given speeches and shared their opinions with the guests.

TÜRKİYE VE AFRİKA TARIMININ ZİRVESİ ANTALYA'DA YAPILDI

THE TURKEY-AFRICA 1ST
AGRICULTURE MINISTERS
MEETING AND
AGRIBUSINESS FORUM





“Türkiye-Afrika Tarım Bakanları Birinci Toplantısı ve Tarım İş Forumu” 27-28 Nisan 2017 tarihleri arasında Maritim Pine Beach Resort Belek Konferans Merkezinde gerçekleştirildi. Başbakan Binali Yıldırım, Dışişleri Bakanı Mevlüt Çavuşoğlu ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik tarafından açılış yapılan toplantıya, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü(TMO), T.C. Ekonomi Bakanlığı, Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği, Türk Hava Yolları (THY), Dış Ekonomik İlişkiler Kurulu (DEİK), Tarım Sigortaları Havuzu(TAR-SİM) ve Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) işbirliğinde, Ziraat Bankası, Denizbank, Tohum Sanayicileri ve Üreticileri Alt Birliği(TSÜAB) ve Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu(TUSAF), sergi alanında tanıtım stantları ile etkinliğe destek oldular.

“Turkey-Africa the 1st Agriculture Ministers Meeting and Agribusiness Forum” initiated by the Prime Minister Binali Yıldırım, the Foreign Minister Mevlüt Çavuşoğlu and Food, Agriculture and Livestocks Minister Faruk Çelik was held on 27-28 April 2017 in Maritim Pine Beach Resort Belek Conference Center in cooperation with the Turkish Republic Ministry of Food, Agriculture and livestock, the General Directorate of Turkish Grain Board (TGB), Turkish Republic Ministry of Economy, Turkey Agricultural Cooperative Credits Associations Center, Turkish Airlines (THY), Foreign Economic Relations Board, Agricultural Insurance Pool (TARSIM) and Turkish Exporters Assembly. Agricultural Bank, Denizbank, Seed Industrialist and Producers Sub-Association



ISH FLOUR INDUSTRIALISTS'
FEDERATION



TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ
FEDERASYONU



INDUSTRIALISTS'
FEDERATION

GÖBENLİ TEPE

Great professors' culture worshipped industrial objects, while others obtained progress. The reason why man started to working at all is still a mystery, but the wheat put the wheat have finally been absorbed. It all began in Göbenli Tepe. The 12,000 year old temple that proved understanding of civilization. Discover Turkey's of Göbenli Tepe. Be not proud.

AFRICA





Zirveye; Gine Devlet Başkanı ve Afrika Birliği (AfB) Dönem Başkanı Alpha Conde, Somali Cumhurbaşkanı Muhammed Abdullah Fermacu'nun yanı sıra 45 bakan, 21 büyükelçi, 14 bakan yardımcısı, 19 uluslararası kuruluş temsilcisi olmak üzere 1500'e yakın kişi katıldı.

Afrika ülkeleri ile son yıllarda gelişen ilişkilerimiz ve temaslarımızın sonucunda ticaret hacmimizin 5 milyar dolardan 18 milyar dolara, tarımsal ticaretin ise 480 milyon dolardan 2.5 milyar dolara çıkması toplantının önemini de ortaya koymakta.

İş forumu kapsamında; "Business to Business (B2B)" toplantıları ve 6 ayrı paralel panel düzenlenerek ülkemizin tarım, sanayi ve kırsal kalkınma alanlarındaki tecrübe ve imkânlarının, zor durumda olan Afrika ülkeleri için paylaşılmasına çalışıldı. Organizasyonla

and Turkish Flour Industrialists' Federation (TFIF) supported the activity through setting up their stands in exhibition area.

The head of the state of Guinea and the term president of Africa Union Alpha Conde, the president of the republic of Somali as well as 45 Ministers, 21 Ambassadors, 21 Deputy Ministers, 19 representatives of international organizations, in total almost 1500 people, attended the summit. Thanks to our lately-improved relations and contacts with African Country, our trading volume has been increased from 5 billion dollars to 18 billion dollars and agricultural trading has been increased from 480 million dollars to 2.5 billion dollars

In the Business Forum, it had been tried to share experiences and opportunities that our country has



aynı zamanda Türkiye ile Afrika ülkeleri arasındaki işbirliğinin güçlenmesi, ticari ilişkilerin geliştirilmesi, tarımsal ticaret hacminin ve yatırımların artırılması hedeflendi.

“Tarım stratejik ama Afrika için olmazsa olmaz bir sektör”

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik; Türkiye-Afrika 1. Tarım Bakanları Toplantısı ve Tarım İş Forumu’nun sonunda, Afrika Birliği Kırsal Ekonomi ve Tarım Komiseri Josefa Correia Sacko ile yaptığı basın toplantısında her iki taraf için de tarımın önemine değindi:

“Tarım stratejik ama Afrika için olmazsa olmaz bir sektör. Afrika kıtası dünyada tarıma elverişli arazile-

in the field of agriculture, industry and rural area so as to help African countries in difficult conditions by organizing “Business to Business (B2B)” meetings and respective 6 panels. It was aimed in the organization to strengthen the relations between Turkey and African Countries, improve the business connections, increase the volume of agricultural trading and investments.

“Agriculture is strategical but an essential sector for Africa”

Faruk Çelik the minister of food, agriculture and livestock stated in the press conference in which he negotiated African Union for Rural Economy and Agriculture Commissioner Josefa Correia Sacko at the end of the Agriculture Ministers Meeting and Agribusiness forum:



rin dörtte birine sahiptir. Ne yazık ki bu potansiyel yeterince karşılığını bulmuş değil. Biz Afrika'ya elimizi, bir şeyler almak için değil, Afrika'yı ayağa kaldırmak için uzatıyoruz. Ülkelerin tarımsal arz ve talepleri örtüşürülürse kendi bünyelerinde bile kalkınmalarının mümkün olduğunu gördük. Her ülkenin arz fazlası ve talepleri bu konferansta çok net bir şekilde ortaya çıktı. Afrika ülkelerinde arz ve taleplerin karşılanmasıyla ticari ilişkilerin ve Afrika'nın kalkınması açısından çok önemli çözümlere vesile olacağını müşahade ettik. Birlikte çözüm üretilirse Afrika'dan açlık ve yoksulluk haberleri gelmeyecektir. Bugün dünya genelindeki 800 milyon aç insanın üçte biri Afrika ülkelerinde yaşıyor. Bu acı tablo, bu bereketli toprakların, Afrika coğrafyasının kaderi olmamalıdır."

"Agriculture is strategical but an essential sector for Africa. Africa has one quarter of the most arable land in the world. Unfortunately, the potential in question could not put to good use. We are not giving our hand Afrika to take something, instead to help them. We can see that our countries could develop on even their own if the agricultural supply and demand correspond to each other. Excess supply and demand of each country clearly came to light in this very conference. We observed that meeting the supply and demand in African Country will be important solution so as to improve the trading relation and develop Africa. There will be no news pertaining to hunger and poverty if we find a solution together. Nowadays, one third of 800 million hungry people around the world live in African Countries. This heartbreaking picture should not be the fate of those fruitful lands and Africa."



TUSAF
www.tusaf.org

Bakanlıkların teknik verilerini, yeni gelişmeleri, ihtiyaçları ve arz talep bilgilerini içerecek web tabanlı Türkiye-Afrika Tarımsal İşbirliği Platformunu oluşturacaklarını söyleyen Çelik, amaçlarının ilişkileri canlı tutmak, tecrübeleri paylaşmak, iş birliğini geliştirmek ve ticareti artırmak olduğunu kaydetti.

Bu arada, Türkiye-Afrika 1. Tarım Bakanları Toplantısı ve Tarım İş Forumu kapsamında Cibuti ile tarım, Fildişi Sahili Cumhuriyeti ile hayvancılık ve balıkçılık, Kongo ile balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliği, Ruan-da ile tarım ve hayvancılık, Gambiya ile tarım, balıkçılık geliştirme ve yönetimi, Gine ile tarım, hayvancılık ve balıkçılık alanlarında iş birliği anlaşması imzalandı.

Zirve kapsamında yapılan toplantılar çerçevesinde; TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı Eren Günhan Ulusoy, "Agroindustry-Tarımsal Sanayiler" temalı panelde "Milling Industry in Turkey&Development of Flour Trade-Türkiye'de Değirmencilik Sanayi ve Un Ticaretindeki Gelişmeler" başlığı ile bir sunum gerçekleştirdi.

Günhan Ulusoy; 2016 yılında toplam un ihracatının %33'nün Afrika kıtasına yapıldığına, Afrika'da 40 ülkenin Türk ununu ithal ettiğine ve kullandığına işaret ederek, en önemli ithalatçı ülkelerin Sudan, Angola, Madagaskar, Benin, Somali ve Gana olduğuna değinerek, bu 6 ülkenin toplam Afrika ithalatının %85'ni kapsadığını belirtti. Afrika ile ticaretin ve iş geliştirme imkanları konusunda sanayimizin Afrika ülkeleri için hazır olduğuna da değinen Sayın Ulusoy, un sanayisinin gelişmişlik düzeyi ve ticaretteki liderlik koltuğunun kolay kazanılmadığına vurgu yaptı. Ayrıca Göbeklitepe'nin inşa edildiği dönemde insanoğlunun bitki toplayarak ve hayvanları avlayarak küçük gruplar halinde sürekliliğini sağladığını anlatan TUSAF Başkanı, bölgede yapılan araştırmalar ve elde edilen bulgular doğrultusunda önemli bir kültür bitkisi olan ve yüzlerce genetik varyasyonu bulunan buğdayın atasının ilk olarak Göbeklitepe eteklerinde yetiştiğinin ortaya çıktığını söyledi.

Mr. Çelik, stating that they create Turkey-Africa Agricultural Cooperation Platform web-based containing technical datum of ministries, new developments, needs and supply-demand information, said that their aim is to keep the relations alive, share experiences, improve the cooperation and increase trade.

Meanwhile, in the scope of 1st Turkey-Africa Agriculture Ministers Meeting and Agribusiness Forum, Cooperation agreement was made in the field of agriculture with Djibouti, stock raising and fisheries with Republic of Cote d'Ivoire fisheries and aquaculture with Kongo, agriculture and stock raising with Rwanda, agriculture with Gambia, fishery and its management, agriculture with Guinea, stock raising and fishery.

Within the scope of meetings in the summit; the board chairman of TFIF Eren Günhan Ulusoy delivered a presentation under the title of "Milling Industry in Turkey & Development of Flour Trade" in the panel themed "Agroindustry".

Günhan Ulusoy pointed out that 33 percent of the total flour export was made to Africa, 40 countries in Africa imported and used Turkish Flour and he, stating that the most important importing countries are Sudan, Angola, Madagascar, Benin, Somali and Ghana, said that these 6 countries hold the 85 percent of African imports. Esteemed Ulusoy, pointing out that our industry is ready for African Countries so as to improve trade and business with Africa, stated that it is no easy to take the chair in level of development and trading of flour industry, humankind keeps up living in small groups by way of picking up plants in period of Göbeklitepe's building and hunting animals, it is understood through the researches made in region and results that the ancestor of wheat that is cultivated plant and has hundreds of its variation grew around the Göbeklitepe foothill for the first time.



6. Uluslararası Tam Tahıl Zirvesi

Tam tahıl konusunda, ICC (International Association for Cereal Science and Technology) tarafından organize edilen ve Sağlıklı Tahıllar Forumu (HGF; Health Grain Forum) ile Minnesota Üniversitesi işbirliği ile düzenlenecek olan uluslararası konferans, 13-15 Kasım 2017 tarihinde Viyana'da gerçekleşecektir. Bu zirvede, tam tahıl ve diğer sağlıklı tahıl ürünlerinin tüketiminin artırılabilmesi için global boyutta iletişim ağlarının kurulması ve gerekli eylem planlarının hazırlanması planlanmaktadır.

Aşağıdaki konu başlıkları kapsamındaki çalışmalar bu zirvede poster olarak sunulabilir.

- Tahıl ıslahı ve teknolojisi
- İletişim ve mevzuat
- Beslenme ve sağlık
- Diğer ilgili konular

Kayıt ve poster özetleri için başvurular başlamış olup 31 Temmuz öncesinde başvurarak erken kayıt avantajlarından faydalanılabilir.

Sergi alanında yer alma ve sponsorluk ile ilgili fırsatlar hakkında bilgilere web sitesinden (<https://www.wholegrainsummit.com>) ulaşılabilir.

TUSAF ile yapılan işbirliği anlaşması neticesinde ICC ve TUSAF arasındaki ilişkilerin arttırılması planlanmakta ve bu kapsamda karşılıklı olarak toplantılara katılım için avantajlı kayıt imkanları sağlanması planlanmaktadır.

Sizleri Viyana'da görmekten mutluluk duyacağız.

Prof. Dr. Hamit Köksel

ICC Başkanı

Michaela Pichler

ICC Genel Sekreteri

TUSAF ÜYELERİMİZİ TİM 1000 VE ISO 500'E GİRMELERİNDEN ÖTÜRÜ TEBRİK EDER, BAŞARILARININ DEVAMINI DİLERİZ.

CONGRATULATORY MESSAGE FOR OUR
MEMBERS WHO RANKED IN THE ISO
TOP 500 AND TIM TOP 1000 LISTS OF
THE TURKISH EXPORTERS' ASSEMBLY.
WISHING ALL THE BEST FOR THE FUTURE.





BEŞLER MAKARNA UN İRMİK GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.
ULUSOY UN SAN. VE TİC. A.Ş.
KARAHAN DEĞİRMEN TUNCAYLAR UN VE YEM FAB. İTH. İHR. VE TİC. A.Ş.
ERİŞLER GIDA SANAYİİ VE TİC. A.Ş.
AKHAN UN FABRİKASI TARIM ÜRÜN. GIDA SANAYİİ TİC. LTD. ŞTİ.
ACARSAN MAKİNA UN GIDA İNŞ. SAN. TİC. A.Ş.
KEPENÇ UN GIDA NAK. TAR. TEKS. İNŞ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
MER GIDA SANAYİİ A.Ş.
AZİM UN GIDATAR. İNŞ. NAK. PET. SAN. VE TİC. A.Ş.
EKSUN GIDA TARIM SAN. VE TİC. A.Ş.



BEŞLER MAKARNA UN İRMİK GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.
BİFA BİSKÜVİ VE GIDA SANAYİİ A.Ş.
OVA UN FABRİKASI A.Ş.
KOZLU GIDA İMALAT SAN. VE TİC. VE TAŞIMACILIK A.Ş.
ULUSOY UN SAN. VE TİC. A.Ş.
EKSUN GIDA TARIM SAN. VE TİC. A.Ş.
HEKİMOĞULLARI UN FABRİKASI TİC. VE SAN. A.Ş.

BeyAb®

20.
YIL



- BeyAb; Buğday, un ve unlu mamüller konusunda ihtiyaca uygun enzim, enzim miksleri ve C vitaminine ulaşmanızı sağlar.
- *Helps you to find requirement enzyme, enzyme mix and vitamin C in the wheat, flour and bakery products.*
- En uygun sistemi belirler,
- *Helps you to build best fitting system.*
- Teknik sorularınıza cevap verir
- *Answer your technical questions.*
- Standart ve kaliteli ürünlere ulaşmanızı yardımcı olur.
- *Helps you to find standart and quality products.*
- Yurtiçi ve ihracat üretimleriniz için kalite desteği sağlar.
- *Supports you to reach intended quality flour in your domestic and export production.*



BeyAb Gıda Mühendislik Ürünleri San. ve Tic. Ltd.Şti.

Kale Mah. Yenice Sk. No. 3 KESTEL-BURSA-TURKEY Tel. +90 224 372 79 79 (pbx) Fax. +90 224 328 93 41
www.beyab.com - info@beyab.com



90
yaşında



Mühlenchemie –
90. yıldönümümüzde
de sizlerle

Leader in flour applications.

Un iyileştirmesinde yeniliklerle dolu 90 yıl.

Hemen hemen hiçbir temel gıda ürünüde, hammaddenin, son ürünün işlenme ve genel özelliklerine buğday unu kadar büyük bir etkisi yoktur. Tabii ki, analitik kalite verileri bize unun kalitesi hakkında önemli ipuçları verir, ancak unu gerçekten anlamak, hamurun fırına girmesiyle mümkün olur. Unun kalitesini yapılandıran un iyileştiricilerimiz, un iyileştirmenin temel prensipleri baz alınarak geliştirilmiştir: Hamur, reolojik ve enzimatik optimumda olmalı – bunun yanında, reolojik ve enzimatik optimum en iyi şekilde dengelenmelidir.

- Düşük gluten veya protein içeriğinin dengelenmesi
- Buğday paçallarının optimizasyonu
- Zayıf veya aşırı kuvvetli buğday çeşitlerinden elde edilen unun iyileştirilmesi
- Zayıf, ıslak hamura neden olan özelliklerin giderilmesi

German Quality made by Mühlenchemie.




Mühlenchemie
makes good flours even better


SternIngredients
Turkey

Temmuz / July 2017 | 71



TUSAF
www.tusaf.org

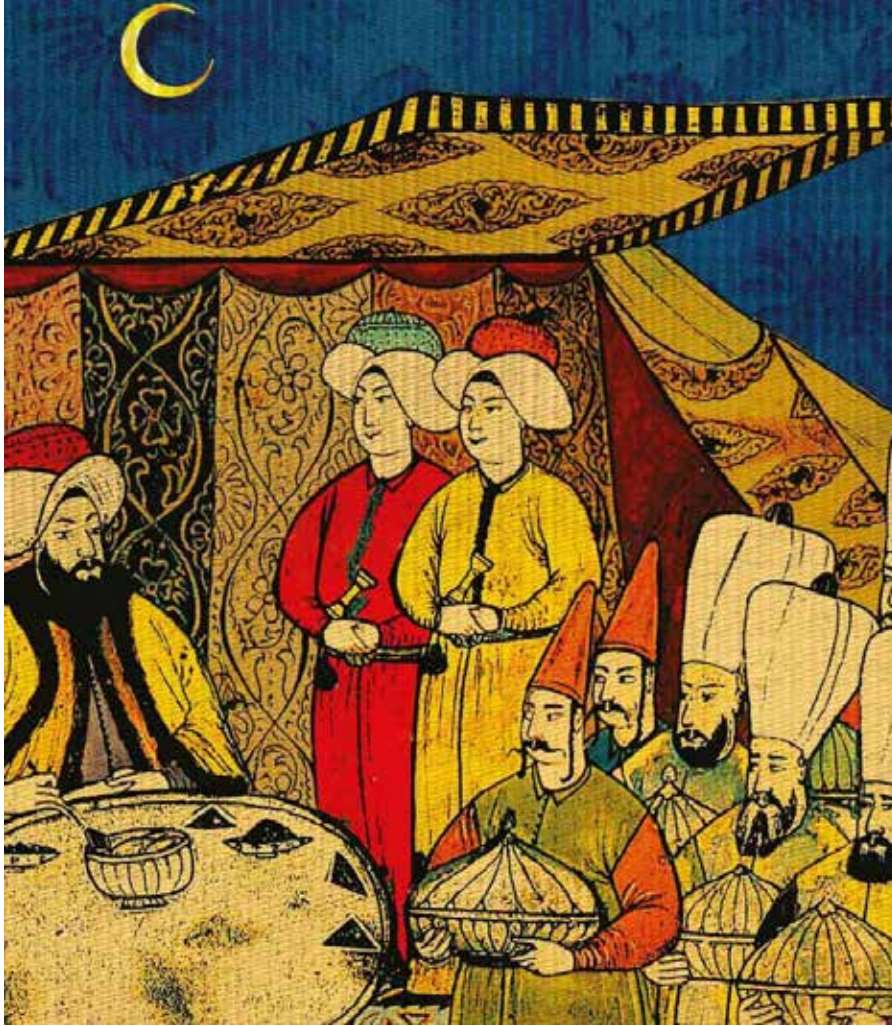
OSMANLI'DA BAYRAM ŞÜKÜR, HUZUR VE AĞIZ TADI DEMEKTİ

THE HOLYDAY IN THE OTTOMAN EMPIRE MEANT
PRAISE, PEACE AND ENJOYMENT

***Osmanlı'da da bir hayli renkli geçerdi bayramlar. Yemek davetleri, şenlikler, yardımlar...
Öyle ki zaman olur bu davetlerin masrafları hazineyi etkileyecek kadar artardı.***

The fasting month was quite colorful in the Ottoman Empire. Iftar invitations, festivals, offerings... There were such times that the expenses of these invitations raised to the level of affecting the treasury.





Fatih döneminde sadrazamlık yapmış olan Mahmut Paşa'nın verdiği iftar yemeklerinde muhakkak nohutlu pilav ikram edilirdi. Ancak bu ikramın bir özelliği vardı: Pilavın içine nohut büyüklüğünde altın toplar atılır, yerken kimin dişine gelirse onun ohurdu bu toplar.

In the iftar dinners hosted by Mahmut Pasa who served as the grand vizier during the period of Mehmed the Conqueror, the rice (pilav) with chickpeas were always served. But this offer had a distinctness: pea-sized golden balls were thrown into this rice, and the one who bites it would obtain these golden balls.

Ramazan'ın da Kurban'ın da muhakkak ayrı bir yeri vardır herkes için. Çocukluğumuzda yarım gün tuttuğumuz oruçtan, iftardan sahura kadar muhabbetle ve oyunlarla geçen zamanlara; son güne kadar özenle bakılan kurbanlıklardan kavurma ile yapılan sabah kahvaltılarına kadar muhakkak unutulmaz birer anımız vardır hepimizin. Işıl ışıl mahyalardan, kocaman iftar çadırlarına, sadece bayram geldiğinde yapılan ve mutlaka bir tabağı komşu ile paylaşılan o leziz yemeklere, tatlılara, komşuluğa, yardımlaşmaya ve ibadete kadar daha birçok şey sıralamak mümkün bayramları anlatmak için.

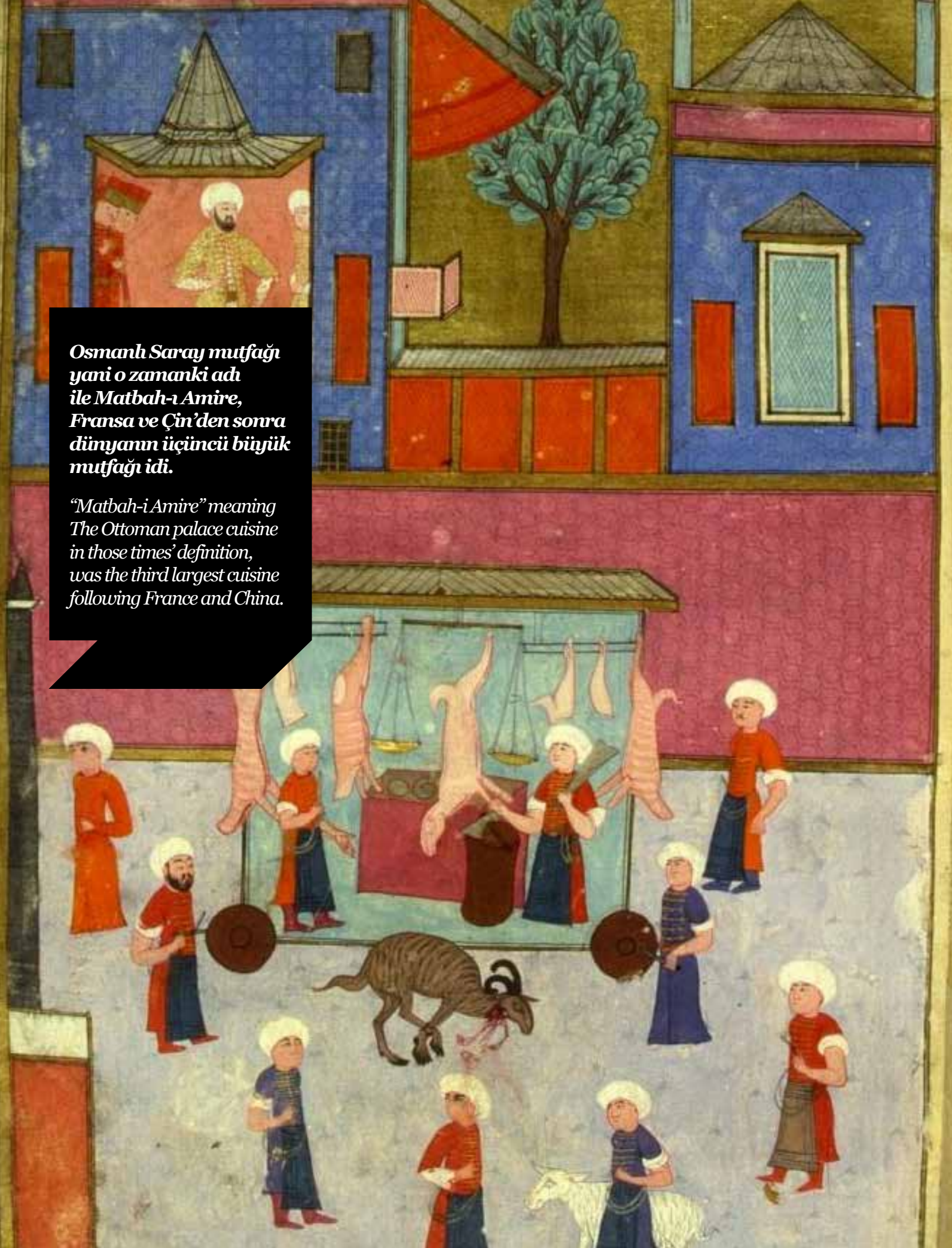
Söz konusu ibadet olduğunda hiçbir masraftan kaçınmayan Osmanlıda da bir hayli renkli geçerdi bayramlar. Osmanlı bütün imkanlarını koyardı ortaya. Yemek

Both of eid al Fitr and eid al Adha have certainly a different meaning for everyone. All of us have definitely unforgettable memories of the Ramadan, from the half-day fasting of our childhood to the chats and games extending from the iftar to the suhoor; from the coaches which were take care of very well until the last day to the fried meaty breakfast... It is possible to list numerous things to talk about this holy month, including the sparkling 'mahyas', huge iftar tents, the delicious meals which were only prepared in Holyday and which were definitely shared with the neighbors, desserts, neighborhood life, helping each other and praying.

In the Ottoman Empire who spared no expense when it comes to the religious services, the fasting month was quite colorful. The Empire used to offer all of its

**Osmanlı Saray mutfacı
yani o zamanki adı
ile Matbah-ı Amire,
Fransa ve Çin'den sonra
dünyanın üçüncü büyük
mutfacı idi.**

*"Matah-i Amire" meaning
The Ottoman palace cuisine
in those times' definition,
was the third largest cuisine
following France and China.*





davetleri, şenlikler, kurban yardımları... Öyle ki bu davetlerin masrafları hazineyi etkileyecek kadar artardı. Veziriazamlar, bazen masraflar yüzünden bunalırlardı. Bütün bu hazırlık sadece sarayda olmazdı elbette. Özellikle zengin şahıslar veya sarayın ileri gelenleri tarafından halka, muhtaç olan kesime iftar ve bayram yemekleri verilirdi.

Bu mübarek günlerde yapılan yardımlardan biri de "diş kirası" idi. Genellikle zengin kişiler tarafından verilen iftar yemeklerinin bitiminde teravih namazını kılmak üzere evden ayrılan misafirlere keseler içinde gümüş yüzükler, tespihler, tabaklar vs. hediye edilirdi. Amaç ihtiyacı olan insanlara yardımda bulunmaktı. Bu yardıma diş kirası denilmesi ise Fatih Sultan Mehmet Han zamanına dayanır. Fatih döneminde sadrazamlık yapmış olan Mahmut Paşa'nın verdiği iftar yemeklerinde muhakkak nohutlu pilav ikram edilirdi. Ancak bu ikramın bir özelliği vardı: Pilavın içine nohut büyüklüğünde altın topar atılır, yerken kimin dişine gelirse onun olurdu bu toparlar. İşte bu yüzden de bu yardım şekline 'diş kirası' denirdi.

Ramazanın olmazsa olmazı olan iftar yemeklerine yer yer padişahlar da teşrif ederdi ama bu katılım genelde tebdil halde olurdu. Yolunda gitmeyen uygulamalar var mı, halkın ihtiyacı ne yönde, esnafın Ramazan'da durumu ne, vs. gibi işleyiş aksaklıkları olup olmadı-

resources. Iftar invitations, festivals, offerings... There were such times that the expenses of these invitations raised to the level of affecting the treasury. The grand viziers sometimes used to become overwhelmed from the expenses.

Indeed all these preparations weren't limited to the palace. Iftar dinners were offered to the public, and those in need by particularly the rich individuals or the seniors of the palace.

One of this sacred days exclusive grants was the "dis kirasi (tooth fee)". Silver rings, rosaries, plates in pouches were gifted to the guests leaving for the tarawih prayer following the iftar dinners by generally the rich people. The purpose was helping the people in need. The reason for naming this grant as the 'tooth fee' is based on the period of Sultan Mehmed the Conqueror. In the iftar dinners hosted by Mahmut Pasa who served as the grand vizier during the period of Mehmed the Conqueror, the rice (pilav) with chickpeas were always served. But this offer had a distinctness: pea-sized golden balls were thrown into this rice, and the one bites it would obtains these golden balls. That is why this form of grant is called the 'dis kirasi'.

Sometimes the sultans would grace these iftar dinners which were essential for the Ramadan, however these participations were used to be in the form of disguise.



ğini bizzat denetlerdi. Mesela ekmeğin gramajını, uygulanan fiyatları özellikle incelerdi. Yolunda gitmeyen bir durum olduğunu fark ederlerse derhal müdahale eder, bu işle görevli insanları yönlendirirlerdi.

Fakir halkın Ramazan boyunca sıkıntıya düşmeden ibadetini yerine getirebilmesi için yapılan uygulamalardan biri de narh idi. Ramazan'ın gelmesi ile birlikte ihtiyacın arttığı ürünlerde esnafın fiyatları arttırıp halkı ve diğer esnafı zor duruma sokmaması için devlet sabit fiyat uygulaması yapardı. Böylece özellikle yiyecek ve içeceğin fiyatı değişmediği gibi fiyatların hepsi 'narh defterlerine' kaydedilir ve esnafın bunun dışına çıkması yasaklanırdı.

Kurban Bayramında ise Padişah'a özel olarak koçlar hazırlanırdı. Bu koçlar özel vazifeliler tarafından beslenir ve taşınırdı. Kurban bayramlarında padişah için

They used to personally inspect if there are any problems, what's the trend of the people, what's the condition of the artisans in Ramadan etc. in order to find out the operational flaws. For example they used to control particularly the weight of the bread, the applied prices. If they had noticed that something was improper they would immediately intervene and direct the people in charge for this process.

One of the practices made for the poor people to fulfill their prayers without being distressed in the Ramadan was 'narh (fixed prices)'. In order to prevent the sellers from increasing the prices and making pressure on the people and other artisans on the products with increased needs with the coming of the Ramadan, the state used to implement fixed prices. Thus in addition to keeping the prices especially of the foods and beverages at the same level, all of the prices would



9 baş kurban kesilir, bunların ikisi arife günü akşamı Topkapı Sarayı'nda kesilip adandığı medreseye gönderilirdi. Diğer yedisi ise bayramın birinci günü sabahı, Sultan'ın merasimden Saray'a dönüşünde binek taşı önünde, arabadan inişlerinde merasim ile kesilirdi.

Osmanlı'da halktan durumu iyi olmayanlar için yapılan uygulamalar bunlarla sınırlı değildi elbette. "Sadaka taşı" uygulaması da bunlarda biriydi. Genellikle türbe ve camilerde bulunan ortası çukur taşların içine zenginler yapmak istedikleri yardımı koyarlar, ihtiyacı olan insanlar da gece gelip 'ihtiyaçları kadarını' alırlardı. İhtiyaçtan fazlası alınmaz, başka bir fakirin faydalanması için bırakılırdı. Böylelikle hem zengin şahıslar gösteriş yapmadan yardım yapmış olurdu hem de fakir insanlar dilenmek zorunda kalmazdı.

Osmanlı'da bayram demek yardımlaşma demekti mu-

also be recorded in the 'narh books' and the sellers would be prohibited to leave these limits.

On the feast of sacrifice special coaches were prepared for the Sultan. These coaches were fed and carried by the special workers. On the feast of sacrifice, nine coaches were slaughtered for the Sultan, two of these were slaughtered at the Topkapı Palace on the evening of the Eve day. They were sent to the Madrasa which were dedicated. The morning of the first day of Eid al Adha, the other seven were slaughtered when the Sultan came back from the ceremonial to the Palace, while he getting out of the carriage.

Of course the practices made for the people in need weren't limited to these. Amongst them there was the practice of "Sadaka Tasi (Charity Stone)". The wealthy people would place the grant they wished to offer into the stones with holes in the middle, which were



TUSAF
www.tusaf.org

hakkak. Yardımlaşmanın en fazla yapıldığı bu günlerde bir diğer yardım şekli de zimem defterleriydi. Zimem defteri, veresiye defteri demektir. Hali vakti yerinde olan insanlar, hiç tanımadıkları bir muhite gider, esnafın dükkanlarından birine girer ve veresiye defterini çıkarmasını isterdi. Herhangi bir ya da birkaç sayfayı defterden koparıp bütün borcu kapatırdı. Ne yardım eden bilirdi iyiliğin kime gittiğini ne de borcu silinen bilirdi bunu kimin üstlendiğini.

Bayramları bu kadar büyük bir heyecanla karşılayan Osmanlı'nın mutfağı da dillere destandı. Öyle ki Osmanlı mutfağı Fransa ve Çin'den sonra dünyanın üçüncü büyük mutfağı idi. Saray mutfaklarına genel olarak verilen isim Matbah-ı Amire idi. Topkapı Sarayında Saray mutfağı büyük ve küçük olmak üzere ikiye ayrılırdı. Büyük mutfakta saray halkı, divan günü sofraları ve törenler için yemek hazırlanırdı. Bu mutfağın günlük yemek çıkardığı kişi sayısı yaklaşık 5000'di. Valide Matbah-ı, Kızlarağası Matbah-ı, Kapiagası Matbah-ı, Kilercibaşı Matbah-ı gibi bölümleri vardı Matbah-ı Amire'nin. Padişahın yemeklerinin piştiği küçük mutfak ise Matbah-ı Hümayun, Matbah-ı Has, Kuşhane gibi isimlerle anılırdı.

Hiç durmadan çalışan Osmanlı Saray mutfağından her bayram Yeniçeri Ocağı'na padişahın ihsanı olarak baklava gönderilirdi. Ama öyle az uz değildi Yeniçerinin sayısı: yaklaşık 15 bin kişiye giderdi bu baklavalara. Öyle ki bayramın en meşhur tatlarından biriydi baklava. Kullanılan undan, hamurun inceliğine ve hatta baklavanın kesimine kadar her bir ayrıntının payı vardı bu tadın eşsiz olmasında. Şerbetinin kıvamı, iç malzemenin miktarı tam olmalıydı. İşte bütün sırları ile meşhur Osmanlı Baklavası:

generally found in the tombs and mosques, and the people in need would come at night and get as much as they 'need'. The amount would not exceed the need and the rest would be left for another poor's benefit. This way the wealthy individuals would have given the grants without ostentation and the people in need wouldn't have to beg.

Holyday in the Ottoman Empire surely meant helping each other. Another form of support from this month, which the grants are applied the most within, was the 'zimem (debt) books'. Zimem books meant the credit-sale books. Well off people would go to an unfamiliar neighborhood, enter a random artisan's store and request the see the "zimem" book, meaning the credit-sale book. They would pluck one or more pages from the book and clear the whole debts. Neither the grantor would know to whom this help was gone to nor the ones with debt would know who undertook their debts.

The cuisine of the Ottoman Empire that welcomes the Holyday with such a great excitement was also legendary. So much that the Ottoman cuisine was the third largest cuisine in the world following France and China. The general term for the palace kitchens were "Matah-i Amire". The Palace kitchens were divided as large and small in the Topkapi Palace. Foods for the palace folk, council day tables and festivals were prepared in the large kitchen. The number of people were served from this kitchen was about 5,000 per day. Matah-i Amire had sections as Valide Matah-i, Kizlaragasi Matah-i, Kapiagasi Matah-i, Kilercibaşı Matah-i. The small kitchen where the sultan's food is prepared was called with the names: Matah-i Humayun, Matah-i Has, Kushane.

As a benevolence of the sultan, baklava was used to be sent to the Janissary Guild from the endlessly working Ottoman Palace kitchen in every 15th of the Ramadan and in the festivals. However the numbers of Janissaries were not few: these baklawas were used to be delivered to almost 15 thousand people. In fact,



**Malzemeler:**

- 3 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 1 kilo süt
- 50 gr tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yumurta,
- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 250 gr tereyağı

İçi için:

- 3 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 1 kg süt
- 50 gr. tereyağı
- Vanilya

the baklava was one of the most famous flavors of the Ramadan. All the details including the flour used, the thinness of the dough, and even the slicing form of the baklava had a share in making this flavor unique. Consistency of the syrup, the amount of the filling should be exact. Here is the famous Ottoman Baklava with all these secrets:

Ingredients:

- 3 eggs
- 2 glasses sugar
- 1 kg milk
- 50 g butter
- 1 packet vanilla
- 1 teacup oil
- 1 packet baking powder
- 2 eggs,
- 5 glasses flour
- 1 glass milk
- 1 tablespoon vinegar
- 250 g butter

For the filling:



TUSAF
www.tusaf.org

Tarife başlamadan önce kullanılacak olan unun buğday unu olması gerektiğini ve nişasta olarak da buğday nişastasından başkasının uygun olmayacağını hatırlatalım. Fıstık veya ceviz, iç malzeme olarak ne kullanacaksanız dikkat edeceğimiz husus taze olması. Baklavanın çıtır çıtır olması için önemli noktalarından biri de yaptığınız hamura ilave edeceğimiz limon suyu. Bunun için yarım limon yeterli olacaktır. Son olarak bir de hazırladığınız baklavayı odun ateşi kullanan bir fırında pişirme imkanınız olursa işte o zaman dört başı mamur bir Osmanlı baklavası hazırlamış olacaksınız.

Yapılışı:

Süt, yumurta, kabartma tozu ve sirkeyi bir kaba koyun ve güzelce çırpın. Daha sonra un ekleyin ve yoğurun. Meydana gelen hamuru ikiye bölün. Böldüğünüz parçalardan birini cevizden biraz daha büyük bezelere ayırın. Bir tabakta un ve nişastayı karıştırın. Daha sonra küçük bezelerinizi bu karışımı kullanarak tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız bütün hamurları aralarına

- 3 eggs
- 2 glasses sugar
- 1 kg milk
- 50 g butter
- Vanilla

Before starting the directions, we remind you that the flour to be used must be wheat flour and starches except the wheat starch won't be suitable. If you will use the peanuts or walnuts as the filling, the thing that you should consider is the freshness. One of the important factors for a crispy baklava is the lemon juice to be added to the prepared dough. For this half a lemon is enough. Finally, if you have the possibility to bake the prepared baklava in an oven using the wood fire, then you will definitely have made a full-fledged Ottoman baklava.

Directions:

Put the milk, eggs, baking soda and the vinegar in bowl



Your Trust In Us Is Our Main Commitment



KILIÇDEDE MH. ÜLKEM SK. BORKONUT
NİŞ PLAZA A BLOK K:5 D:49 İLKADIM - SAMSUN / TURKEY
T: +90 362 431 1 432
F: +90 362 431 1 440
OPERATION@GFCSHIP.COM
WWW.GFCSHIP.COM

KIBRIS ŞEHİTLERİ CD. KAZMIRCI APT.
NO:20/703 ALSANCAK - İZMİR / TURKEY
T : +90 232 463 3 377
F : +90 232 463 3 347
IZMIR@GFCSHIP.COM

NEW GENERATION

More and More Instruments are Coming



NIR GRAIN
ANALYZER



+90 312 395 67 87



www.bastak.com.tr



[bastaklaboratoryinstruments](https://www.facebook.com/bastaklaboratoryinstruments)



BASTAK
instruments



TUSAF
www.tusaf.org

nişasta koyarak üst üste koyun ve tepsi büyüklüğünde açın. Daha sonra bunu pişirme tepsinize yerleştirin ve üzerine sütle pişirdiğiniz iç malzemeyi yayarak dökün.

Aynı şekilde açtığınız kalan hamurunuzu da karışımın üzerine koyun. Sonra tepsiyi dilimleyin ve erittiğiniz kızgın tereyağını üzerine gezdirerek dökün. Fırına verin. Fırından çıktıktan sonra da üzerine bol bol pudra şekeri serpin.

Gelelim meşhur sütlü için hazırlanmasına: 3 yumurta ile şekeri mikserle çırpın. Unu ve sütü azar azar ilave ederek çırpıma devam edin. Sonra bu karışımı bir tencereye dökün ve pişirin. Ocaktan aldıktan sonra 50 gr tereyağı ve vanilya ilave edilip tekrar mikserle çırpın.

Afiyet olsun.

and whisk well. Then add flour and knead. Divide the dough into two. Divide one of the parts that you made, into lumps slightly larger than the walnut. Mix the flour and starch on a plate. Then roll the lumps into the plate size by using this mixture. Put all the doughs on top of each other by adding starch between the layers and roll into the size of a tray. Then place it to the baking tray and pour the filling that you cooked with milk on top of it by spreading.

Put the remaining dough that you roll in the same way on top of the mixture. Then slice the doughs and pour the hot butter that you melted by spreading. Bake it. After putting out from the oven sprinkle plenty of powdered sugar.

As for the preparation of the famous milk filling: whip the 3 eggs and sugar with the electric mixer. Keep whipping by adding the flour and milk in small portions. Afterwards pour this mixture into a saucepan and cook. After taking from the cooker, add 50 gr butter and vanilla and whip it with the mixer again.

Bon Appetite.

Sistem

Gümrük Müşavirliği

25
Yıl
1992 - 2017



1992 yılından itibaren Samsun'da gümrükleme ve liman hizmetleri vermekte olan şirketimiz, Gümrük müşavirimiz ve şu anda 20 kişilik ekibi tarafından yürütülmektedir. Şirketimizde mevzuatlar çerçevesinde ithalat/ihracat ve buna bağlı tüm diğer işlemler yapılır ve takibi üstlenir.

VİZYONUMUZ

Sistem Gümrük Müşavirliği, gelecek odaklı, sağlam temeller üzerinde kurulu sürekli kendini yenileyen, sektöründe güvenilir bir şirkettir.

MİSYONUMUZ

Koşulsuz müşteri memnuniyetini kendine ilke edinmiş dinamik, genç ve konusunda uzman kadrosuyla siz değerli müşterilerimize kaliteli hizmetler sunan ve her zaman yukarılarda olmaya hedefleyen bir şirket olmaktadır.

SAMSUN SİSTEM GÜMRÜK MÜŞAVİRLİĞİ LIMITED ŞİRKETİ

Adres : Kale Mah. Kazımpaşa Cad. No:39
Kuzey Han Kat:3/4 55030 SAMSUN
Telefon: (0.362) 435 50 73 PBX
Ofis GSM: (0.533) 231 20 50
Faks: (0.362) 420 09 04
E-Posta: sistem@sistemgumruk.com.tr

Samsunport İrtibat Ofisi
Adres : Liman Mah. Rıhtım Cad.
No: 23 Kat: 2
Liman İçi Acenta Binası
Telefon : (0.362) 445 01 93
Fax : (0.362) 445 01 94
<http://www.sistemgumruk.com.tr>



Dünya Değirmen Makineleri Teknolojileri ve Yan Sanayi Fuarı
World Milling Machinery Technologies and Side Industry Fair

29 Mart - 1 Nisan 2018
March - April

www.worldmilltech.net





müşteri hizmetleri

444 74 56

MYSiLO®

Mysilo Tahıl Depolama Sistemleri San. ve Tic. A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 1.Cadde No:52/B Aksaray

Tel: (0382) 266 22 45 | info@mysilo.com | www.mysilo.com

**MAX
PORTER®**