

Pınar Süt, Şanlıurfa Fabrikası ile Bölge'de süt ve süt mamulleri sektörünün ve süt hayvancılığının gelişmesini hedefliyor



Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan Hekimoğlu / Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş / Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı / Pınar Süt AR-GE ve Teknoloji Koordinatörü Erhan Savaşgil / Pınar Süt Şanlıurfa Fabrika Müdürü Faruk Canseven

Pınar Süt'ün toplamda 100 milyon TL'ye yakın yatırımla faaliyete geçen Şanlıurfa fabrikası, Türkiye ve Bölge ülkelerde süt ve süt mamulleri sektörünün gelişimine katkıda bulunuyor. Pınar Süt, İzmir ve Eskişehir'in ardından açtığı üçüncü fabrikasıyla Bölge'nin refahını yükseltmek için çalışıyor.

43 yıl önce Ortadoğu ve Türkiye'de, süt ve süt mamulleri sektörünün ilk modern sanayi yatırımını gerçekleştirmek üzere kurulan Pınar Süt, bugün İzmir, Eskişehir ve Şanlıurfa'daki fabrikalarında yıllık 900 milyon litreyi aşan çiğ süt işleme kapasitesiyle, sektörünün gelişmesine katkıda bulunuyor. 100 bin metrekare alanda faaliyet gösteren Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası, hammadde, satış, nakliye, ambalaj üretimi gibi alanlarla beraber, dolaylı olarak 5.000 kişiye gelir kaynağı yaratacak. Yatırımı tamamlandığında Şanlıurfa ve çevre illerden toplanan çiğ sütlerle yıllık 180 milyon litre işleme kapasitesine sahip olacak olan Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası'nda uzun ömürlü sütün yanı sıra yoğurt, ayran ve meyve suyu üretimi de gerçekleştirilirken, son jenerasyon otomasyon ve üretim için minimum enerji kullanan doğa ile dost teknolojiler tercih edildi.

Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar'ın "çocuklarımız sağlıklı süt içmeli" diyerek çıktığı yolda nice nesillerin sağlıklı gelişimi ve daha iyi bir yaşama sahip olması için çalışmaya devam ettiklerini dile getiren Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Pınar

Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı; "Yatırımımız bu bölgenin üreticisi ve tedarikçisi ile tarımsal altyapısının iyileştirilmesi ve değer yaratma kapasitesinin artırılmasına hizmet edecektir. İlk fabrikamızı açtığımız İzmir'in ardından Eskişehir'de ve şimdi de Şanlıurfa'da uyguladığımız iş modeliyle, bulduğumuz bölgeyi kalkanıran, harekete geçiren ve refah yaratan niteliğe sahip projelere imza atıyoruz. Pınar'ın kurumsal ilkeri, yıllardır başarı ile devam eden yolculuğunda, her zaman paydaşlarına fayda sağlama konusunda yol gösterici olmuştur.

Bu proje ile Pınar'ın kapsayıcı iş modeli, şimdi de Şanlıurfa'da hayata geçmiştir. Bugün 20.000'den fazla süt üreticisinin emeğini değerlendiren Pınar Süt için özellikle Şanlıurfa ve Güneydoğu Anadolu'da süt hayvancılığının gelişmesi de önemli bir hedefdir. Tüm Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne fayda sağlayan ve üreticinin emeğine değer katan bu modeli yaymak bizler için önemli. Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası aynı zamanda sosyo-ekonomik bir kalkınma projesidir. Diğer yandan bu yatırım, bölgede tüketici ihtiyacına uygun yeni ürünler geliştirmek, tüketicilerimize ve müşterilerimize

daha iyi hizmet etmek, ürünlerimizi ilk günkü tazeliğinden ulaştırmak amaçlarını da taşıyor" dedi.

İdil Yiğitbaşı, "Pınar Süt olarak kurulduğumuz günden bu yana süt üreticilerine eğitim vererek sektördeki kalite ve verim artışını destekliyoruz. Ayrıca, Pınar Enstitüsü yürütücülüğünde başlattığımız "Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde" projesi ile de bölge sütçülüğünün gelişimine katkı sağlamayı hedefliyoruz. Bu proje ile kalite ve verimliliği arttırmak, hayvan sağlığı ve hayvan refahını yükseltmek, dünya standartlarında çiğ süt üretimine ulaşmak için çalışıyoruz. Pınar Süt olarak Ege, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerimizde son iki yılda 5.000'in üzerinde üreticimize eğitim verdik" diye konuştu.

Bu yatırımın Pınar Süt içerisinde stratejik bir konuma sahip olduğunu dile getiren Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş, hem üretim hem de, lojistik üs olarak konumlandıkları Şanlıurfa fabrikasının, Pınar markasının bölgedeki konumunu güçlendirerek orta vadede ihracat hedeflerine ulaşmalarını sağlayacağını belirtti.

2 | HABER

Çamlı Yem'den 50 milyon TL'lik yatırım



3 | RÖPORTAJ

Büyükalpler İşletmesi



4 | HABER

Soğuk havalarda ahır planlamalarının sığırlar için önemi



7 | HABER

36. Uluslararası Pınar Çocuk Resim Yarışması için başvurular başlıyor



Çamlı Yem'den 50 milyon TL'lik yatırım

► Selim Yaşar, “Yaşar Topluluğu olarak Türkiye’ye, Türkiye’nin geleceğine inanıyoruz ve yatırımlarımızı sürdürüyoruz. Çamlı Yem’in, yatırımı tamamlandığında 50 milyon TL’yi bulacak olan yeni, modern ve verimli fabrikasıyla ülkemiz ekonomisine sağladığımız katkı artarak devam edecek.”



Gökhan Korkut - Hasan Girenes – Ahmet Yiğitbaşı – Mehmet Aktaş – Turgay Şirin – Selim Yaşar – İdil Yiğitbaşı

Yaşar Topluluğu’nun Tarım, Hayvancılık ve Balıkçılık sektörlerindeki temsilcisi olarak 1983 yılında kurulan ve kurulduğu yıldan bu yana sektörlerine yön veren Çamlı Yem Besicilik’in, büyükbaş yem ve kanatlı yem üretim kapasitesini arttıracak olan Turgutlu fabrikasının temeli atıldı.

İzmir Pınarbaşı’nda yem fabrikası, İzmir Örenaltı’nda organik gübre fabrikası, İzmir Çeşme’de kültür balığı üretim tesisi, İzmir Güzelbahçe’de hindi üretim tesisleri ve Manisa Beydere’de süt besi işletmesi bulunan Çamlı Yem Besicilik’in Manisa Turgutlu’da temeli atılan yeni yem fabrikasının 2017 yılı sonunda faaliyete geçmesi planlanıyor.

Turgutlu Organize Sanayi Bölgesindeki temel atma törenine Turgutlu Belediye Başkanı Turgay Şirin, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili İdil Yiğitbaşı, Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş, Yaşar Topluluğu ve Çamlı Yem Besicilik yöneticileri ve çalışanları katıldı.

► Selim Yaşar: “Dünya ve Türkiye ekonomisinin değişkenlik içinde olduğu bu dönemde, Yaşar Topluluğu olarak Türkiye’ye ve Türkiye’nin geleceğine inanıyoruz.” dedi.



Hayata geçirecekleri yeni yatırımdan dolayı büyük mutluluk duyduklarını dile getiren Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, “Dünya ve Türkiye ekonomisinin değişkenlik içinde olduğu bu dönemde, Yaşar Topluluğu olarak Türkiye’ye ve Türkiye’nin geleceğine inanıyoruz. Yatırımı tamamlandığında 50 milyon TL’yi bulacak olan Çamlı Yem Turgutlu Fabrikası’nda büyükbaş yemi ve kanatlı yemleri üreteceğiz. Yaşar Topluluğu olarak bölgemizin ve ülkemizin çiftçisiyle, süt üreticisiyle, besicisiyle bir bütünü. Amacımız, yurt içindeki ve yurt dışındaki tüketici ve müşterilerimize en iyi ürünleri sunabilmektir. 1 yıl gibi kısa bir sürede tamamlamayı hedeflediğimiz yeni, modern ve verimli fabrikamızla ülkemiz ekonomisine sağladığımız katkı artarak devam edecek.” diye konuştu.

Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş ise; “Yaşar Topluluğu olarak dünya için stratejik öneme sahip olan tarım&gıda, su ve enerji sektörlerinde faaliyet gösteriyoruz. Türkiye’de tarım ve hayvancılığın gelişimi için çalışıyoruz. Bu gelişim için en temel şey yem sektöründe yapılan iyileştirme ve gelişmelerdir. Çamlı Yem’in yeni fabrikasında modern altyapı yatırımları ile ülkemiz hayvancılığına değer katacağız.” dedi.

Törende konuşma yapan Yaşar Holding Tarım, Hayvancılık ve Balıkçılık Başkan Yardımcısı Hasan Gire-

nes, “2017 yılı sonunda faaliyete geçmesi planlanan Çamlı Yem Turgutlu Fabrikası, 57 bin metrekare arazi içinde yaklaşık 19.000 metrekare kapalı alana sahip olacak. Tam kapasiteye ulaştığında yılda 350.000 ton büyükbaş ve kanatlı yem üretimi gerçekleştireceğiz. Fabrikamızda süt yemleri, besi yemleri, keçi ve koyun yemleri, kuzu-buzağı yemleri, hindi yemleri, yumurtacı tavuk yemleri, etlik piliç yemleri, flake ve müsli yemleri ile tam yağlı soya üretimi yapılacak. Dikey ve modern sistemde üretim yapacak olan fabrikamız, enerji verimliliği yüksek ekipman kullanımı ve işletme verimliliğini arttıran fabrika otomasyon sistemleri ile %15 daha düşük enerji tüketimi sağlayacak. Akıllı tesis özelliklerini taşıyan fabrikamız, son teknoloji ile donatılmış Türkiye’nin en modern yem fabrikası olacak.” diye konuştu.

Törene katılan Turgutlu Belediye Başkanı ve Turgutlu Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı Turgay Şirin, ülkemizin geçmişine inandığı gibi, bugününe ve geleceğine de inanarak yatırım yapan Yaşar Topluluğu’nu kutluyor. Turgutlu Organize Sanayi Bölgesi olarak yatırımcılarımıza değer veriyor, onları desteklemek için çalışıyoruz. Türkiye’de tarım ve gıda sektörlerine inanan, Turgutlu’yu seçerek bölgemize ekonomik, ticari ve istihdam anlamında katkı sağlayacak olan bu yatırımı yapan Yaşar Topluluğu Onursal Başkanı Selçuk Yaşar başta olmak üzere tüm yöneticilerine teşekkür ediyorum” dedi.

Pınar Süt hem sanayi hem de hayvancılık alanında bölgemize katkı sağladı

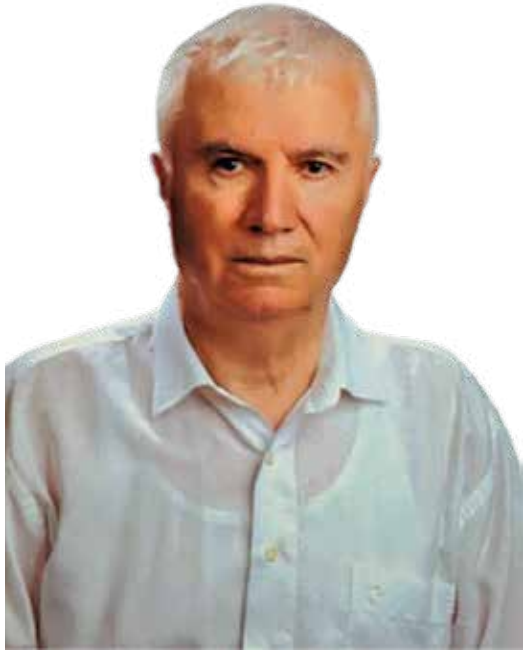
► Eskişehir’deki “Büyükalpler (Alpes)” süt sığırı işletmesi sahibi ve aynı zamanda sanayici Orhan Büyükalp ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.

Tarım sektörü dahil olmakla beraber sanayi alanında da faaliyet gösteriyorsunuz. Birçok sektörde başarılı bir aile şirketisiniz. Başarınızın sırrını bize anlatabilir misiniz?

1945 yılında İzmir’in Çeşme ilçesinde doğdum. Evli ve 5 çocuk sahibiyim. Çocuklarımla 3’ü Alpes ve İnşaat şirketimizde yönetici olarak görev almakta. Aynı zamanda başka sektörlerde de faaliyetlerimiz var. Yaklaşık 300 kişiye istihdam sağlıyoruz.

Türkiye’de ilk modern süt sığırı işletmelerindensiniz. Bu girişim ruhunu nasıl elde ettiniz?

Ülkemizde 2000 yılında gıda, süt ve mamülleri ihtiyacı olduğunu tespit ettik ve en iyisini yapmaya karar verdik. 1100 dönüm arazi üzerine bugünkü çiftliğimizi yurtdışındaki ziyaretlerimiz sırasında araştırmalarımız neticesinde o gün ve bugünkü şartlar için modern bir çiftlik kurduk. Kısmen kamu kuruluşuna ait bir arazi üzerinde gerçekleştirdiğimiz proje kapsamında bölgeye de katkılarımız oldu ve halen de olmaktadır. Bölge üreticileri bu işi burada yapamayacağımızı söylediler, bize inanmadılar ve tepki gösterdiler. Araziyi her geçen gün bilgi ve birikimlerimiz ile geliştirerek verimli hale getirdik. Şu an 1950 dönüm ekilir araziye sahibiz. Dışarıdan kaba yem desteği alıyoruz. Bu desteği bölge üreticilerimizden alıyoruz. Müşteri olmamız bölgemize en büyük katkımız. Ticari ve sanayi hayatımızdaki verimli adımlar sayesinde işlerimizi sürdürüyoruz.



Pınar Süt ile ne zaman tanıştınız? Bölgeye katkıları hakkında neler düşünüyorsunuz?

Pınar Süt’ün alanında öncü oluşu ve bu bölgede yatırım yapması bize güven verdi. Hem sanayi hem de hayvancılık alanında bölgemize katkı sağladı. Biz de ev sahibi olarak çalıştığımız firmamızı destekledik. Uzun yıllardır ticaret yapmaktayız.

Hayvancılık sektöründe ilklerden olmanız ve kaliteli üretime önem veriyor olmanız çok güzel. Bölge üreticisine, hayvancılıkta doğru uygulamalar ve kaliteli üretimin önemi konularında örnek bir kuruluşunuz. Başarınızın ve girişimciliğinizin sırrı nedir?

Çalışkan, meraklı, öğrenmeye açık bir kişiliğim var. Daha iyisini yapmak için ticari hayatımızda kalite ve verimlilik esaslı çalışıyoruz. İyi örneklerden faydalaniyor ve bünyemizde uygulanabilir hale getiriyoruz.



Çalışkan olmak, yenilikleri takip etmek ve daha iyisini yapmak ana felsefemiz. Çalışanlarımızı teşvik etmek için elimizden geleni yapmaya çalışıyoruz. Çiftlikte sürü yönetimi ve hayvan refahına çok önem veriyoruz. Hesabımızı iyi yapıyor, ne verdik ne aldık iyi takip ediyoruz.

Bir de biz tüm kilit elemanlarımızı kendimiz yetiştirdik. Bizim kültürümüzle yetiştikleri için iş kültürümüzü de daha iyi benimsiyorlar. Profesyonel birer yönetici oldular. Hiç dışarıdan eleman almıyoruz. Çalışanlarımızın eğitimine oldukça önem veriyoruz.

Üreticilerimize ekonomik ve kaliteli hayvancılık için tavsiyeleriniz nelerdir?

Çok iyi hesap yapmaları gerektiği yönünde tavsiye verebilirim. Sineğin yağını hesap etmek denir ya aynen o misal, girdi çıktı hesabını iyi yapmalıyız. Ticarette olduğu gibi tarımda da ölçülebiliyor olmalıyız. Aksi takdirde yönetemeyiz. Kalite için yatırım yapılmalıdır. Aksi takdirde ne ülkemiz ne de dünya pazarlarında kabul göremezsiniz. Hastalıklardan korunmak için yatırımlar yapılmalı ve bu kaynaklar tasarruflu kullanılmalıdır. Bir hayvancılık işletmesinin en büyük gideri yem giderleridir. Bu aşamada faydası yüksek, kaliteli ama en uygun hammaddelere ulaşabilmeleri için bilinçli hareket edilmelidir. Uzman kişiler ile çalışılmalıdır. Buzağı sağlığı, döl verimi, işletme genel sağlığı gibi önemli konular da uzman kişiler yani veterinerler tarafından kontrol edilmelidir.

Bir işadamı olarak tecrübelerinize dayanarak ülkemizde hayvancılığın geleceğini nasıl öngörüyorsunuz?

Hayvancılıkta desteklemeler artırılabilir. Tarıma sahip çıkılmalı. Tarım, para ile yapılır. Gelecek tarımdadır. Ve biz tarım ülkesiyiz. Elimizdeki kaynakları doğru kullanmalıyız. Bilgi ve birikimlerimizi arttırmalı, uzmanla-

rimızı iyi yetiştirmeliyiz. Özellikle ziraat mühendisi ve veteriner hekimlerimizi masa başı değil, saha adamı yapmalıyız. Hayvancılık ve çiftçiliği bilinçli, bilgili, en azından temeli olan kişilere bırakmalıyız.

En önemlisi de bu işi yapmak için sevgi, bilgi ve ilgiye ihtiyacımız var. Doğru olanı araştırıp en iyisini yapmak gerekli. Ar-Ge ve teknolojik gelişmeleri takip ederek işimize uyarlamak. Teknolojiye uygun eleman yetiştirmek gerekmektedir. Uygulamalı eğitim modelleri geliştirmek gerekmektedir. Bilgi hangi ülkedeyse getirmek, teknolojiye uyum sağlamaktır başarının anahtarı. Eğer güçlü bir ekonomiye sahip olmak ve bilim sanayi ve teknoloji ülkesi olmak istiyorsak tarıma ihtiyacımız var. Tarımsız sanayi olmaz.

Yıldız Fişekçi

Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu



Çiftçi borçları yapılandırılacak, faizin yarısını devlet ödeyecek

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliğine (Tarım Kredi) olan ve 31 Aralık itibarıyla muaccel hale gelen tarımsal kredi borçlarının yeniden yapılandırılacağını belirterek, "Borcun temerrüde düştüğü tarihten yapılandırılmasına kadar üreticiye yüzde 3 faiz uygulanacak. Öte yandan, yapılandırmada yatırım kredileri için geçerliliği bulunan tarımsal cari faiz oranının yarısını üretici, yarısını da Hazine Müsteşarlığı karşılayacak." dedi.



Başbakan Yardımcısı ve Hükümet Sözcüsü Numan Kurtulmuş, dün Bakanlar Kurulu toplantısının ardından çiftçilerin Ziraat Bankası ve Tarım Kredi'ye olan borçlarının yeniden yapılandırılacağını açıkladı. Bakan Çelik yaptığı açıklamada, üreticilerin 31 Aralık 2016 tarihi itibarıyla muaccel hale gelen Ziraat Bankası ve Tarım Kredi'ye olan tarımsal kredi borçlarının yeniden yapılandırılacağını ifade ederek, borcun temerrüde düştüğü tarihten yapılandırılmasına kadar üreticiye yüzde 3 faiz uygulanacağını, geri kalanının Hazine Müsteşarlığı gelir kaybı ödeneğinden karşılanacağını kaydetti. Çelik, yapılandırmaya esas tutarın defaten veya ilk taksidi

başvuru süresi sonuna kadar, izleyen taksitleri 2018 yılının Kasım ayından başlamak üzere her yıl tekabül ettiği ayda toplam beş eşit taksitte ödeneceğine işaret ederek, borcun 5 yıl yapılandırılabilceğinin altını çizdi. Çelik, çiftçilerin, kararın Resmi Gazete'de yayınlandığı tarihten itibaren üçüncü ayın sonuna kadar banka ya da kooperatife başvuruda bulunmasının gerekeceğini bildirdi.

Yatırım kredileri için geçerli olan faizin yarısı devletten

Yapılandırmada yatırım kredileri için de o tarihte geçerli olan tarımsal cari faiz oranının uygulanacağına dikkati çeken Çelik, yapılandırmaya esas tutarın defaten ödenmesi halinde taksitlendirme faizi uygulanmayacağını vurguladı. Çelik, yapılandırmada uygulanacak faizin yarısını üreticinin karşılayacağını, diğer yarısının da Hazine Müsteşarlığı tarafından gelir kaybı olarak karşılanacağını belirtti. Çelik, "Örneğin şu anda yüzde 11 olan tarımsal cari faiz oranının yüzde 5,5'i çiftçi,

yüzde 5,5'i de Hazine Müsteşarlığı tarafından karşılanacak." dedi.

Önceden borçlarını yapılandıran çiftçiler de faydalanabilecek

Uygulamadan Ziraat Bankası'na borcu olan yaklaşık 10 bin, Tarım Kredi Kooperatifleri'ne borcu olan 32 bin 87 üretici faydalanabilecek. Söz konusu düzenlemenin yürürlük tarihinden önce borçları yapılandırılan ve yürürlüğe girdiği tarih itibarıyla ödemeleri devam eden borçlular da bu düzenleme hükümlerinden yararlanmak için başvuruda bulunabileceklerinin altını çizen Çelik, düzenlemeden yararlanılabilmesi için dava açılmaması ve açılmış davalardan vazgeçilmesi şartı aranacağını bildirdi.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Tarımsal destek ödemeleri başladı

2017 yılı tarımsal destekleme ödemeleri kapsamında Şubat ayından itibaren üreticilere toplam 2 milyar 118 milyon TL'lik ödeme yapılacak. Ödemeler kapsamında; mazot desteği için 722,7 milyon TL, gübre desteği için 877 milyon TL, hububat ve bakliyat desteği için 197 milyon TL, yem bitkileri desteği için 240 milyon TL, hayvan hastalıkları tazminatı için 10 milyon TL, hayvan gen kaynakları için 7 milyon TL, sertifikalı tohum kullanım desteği için 57 milyon TL, sertifikalı fidan kullanım desteği için 3 milyon TL ve lisanslı depoculuk desteği için 4 milyon TL olmak üzere toplam 2 milyar 118 milyon liralık hibe desteği verilecek. Destek ödemeleri TC kimlik numarasının son hanesine göre verilmeye devam edilecek.



Soğuk havalarda ahır planlamalarının sığırlar için önemi

Türkiye gibi ülkelerde hayvanların performansı ve verimi açısından sıcaklık stresi, soğuk stresinden daha ön plandadır. Ancak, soğuk stresine duyulması gereken hassasiyet, sıcaklık stresi ile eşdeğerdir.

Soğuk havalara ve şiddetli rüzgara maruz kalan ineklerde soğuk stresinin ve verim kayıplarının önüne geçilmesi amacıyla, çiftliklerde kış idaresine dikkat edilmelidir. Sığırlar soğuk ve nemli havalar boyunca sağlıklı olmak ve iyi bir performans göstermek için bakıma ihtiyaç duyarlar. İyi bir yönetim programı sığırlardaki soğuk stresini azaltarak onları kışa hazırlamak için gereklidir. Böylelikle hem ekonomik olarak kazançlı çıkılır, hem de hayvanların hastalanması kontrol altına alınabilir.

Kışın en büyük problem; soğuktan ziyade tamamen kapalı damlardan kaynaklı yetersiz oksijen miktarı ve yüksek amonyak miktarıdır. Rüzgarı kesmek için planlanmış yapılar ve yarı kapalı barınaklar süt sığırları için hayat kurtarıcıdır. Kritik sıcaklık herhangi bir inek veya buzağı için vücut örtüsüne, nem durumuna, hayvanın büyüklüğüne, deri altı yağ miktarı, olumsuz şartlara maruz kalma süresinin uzunluğuna ve rüzgarın miktarına göre çeşitlilik gösterir. Kaba yem ile beslenen hayvanlar yağ oranlarının fazla olması nedeniyle soğuğa, serbest yetişenlere oranla daha dirençlidir. Islak vücut örtüsü hayvanın soğuktan izolasyon kalitesinin düşmesine neden olur ve hayvan kısa sürede donabilir. Hayvan ıslak olduğu durumda kritik sıcaklık yaklaşık 15 °C'ye kadar yükselebilmektedir. Kuru havada tüyler kabarık olacağından hayvanı soğuk havadan koruyan bir battaniye görevi görür. Sonuç olarak süt sığırlarından beklenen verim ancak onlara optimum çevre koşullarının sağlanmasıyla olabilir.



Sütümüzün geleceği bilinçli ellerde projesi eğitimleri devam ediyor

Pınar Enstitüsü, Pınar Süt Alım ve Kalite Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen “Üretici Eğitim Toplantıları” üreticilerin bulunduğu il ve köylerde verilen eğitimlerle devam ediyor. Ege ve İç Anadolu bölgelerindeki üreticileri kapsayan eğitimlerde, süt üreticilerine “Hayvan Sağlığı” ve “Hijyen ve Sanitasyon” eğitimleri veriliyor. Pınar Süt, Çiğ Süt Geliştirme Sorumluları Pınar Tekin ve Yıldız Fişekçi tarafından verilen eğitimlerde, katılımcıların ulaşımı Pınar Süt tarafından sağlanırken eğitimler boyunca yiyecek ve içecek ikramında bulunuluyor.



08.12.2016 tarihinde Gürpınar Köy Kahvesi'nde saat 20:00'de 63 üreticinin, 09.12.2016 tarihinde Selçikler Düğün Salonunda saat 11:30'da 98 üreticinin katılımı ile “Hayvan Sağlığı” ve “Hijyen ve Sanitasyon” eğitimleri “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi” kapsamında gerçekleştirildi. Katılımcılara eğitim sonunda sertifikaları takdim edildi.



Denizli/Çivril/Gümüşsu Köyü İlköğretim Okulu Toplantı Salonu'nda 4 Kasım 2016 saat 19:30'da Gümüşsu, Düzbel, Gökgöl ve Süngüllü soğutma merkezlerimizden 129 üretici katılımı ile “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi ikinci eğitimi gerçekleştirildi.

4 Kasım 2016 saat 14:00'de Denizli/Çivril/Gümüşsu Köyü İlköğretim Okulu Toplantı Salonu'nda Beydilli, Yuvaköy ve Yeniköy soğutma merkezlerimizden 63 üretici katılımı ile “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi ilk etap eğitimi tamamlandı.



109 üretici katılımı ile “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi eğitimi 21 Kasım 2016 tarihinde saat 11:30'da Kütahya ilinin Simav ilçesine bağlı Naşa Köyü'nde gerçekleştirildi.

“Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi eğitimi 22 Kasım 2016 tarihinde saat 19:00'da Eskişehir ili, Seyitgazi ilçesine bağlı Cevizli Köyü İlköğretim Okulu Toplantı Salonu'nda 92 üretici katılımı ile gerçekleştirildi.

MİLAS

Milas, Muğla ilinin ikinci büyük yerleşim bölgesidir. Sodra Dağı'nın eteklerinde kendi adıyla anılan ova üzerinde kurulmuştur. Arkeolojik araştırmalara göre kentin kuruluşu M .Ö. 1. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Adını rüzgarlar tanrısı Ailos'un soyundan gelen Mylasos'dan alan Milas, önce Karia'nın sonra Menteşe Beyliği'nin başkentliğini yapmıştır. Milas'ın antik ismi Mylasos ya da Mylasa'dır. Tüm Karia'nın ulusal tanrısı Zeus Karios Mabedi'nin yer aldığı Milas, Kariaların hac yeri durumunda idi. Her yanı mermerlerle kaplı olan kent, haklı olarak "Mabetler Şehri" adını almıştır. Kesintisiz 3 bin yıllık kültür birikiminin izlerini Milas'ın her yerinde görmek mümkündür. Milas'ın sınırları içinde 27 antik kentin kalıntıları vardır.

Bunlardan İasos, Labranda, Euromos ve Heraklia ziyaret edebilecek olanlardır. Ayrıca Milas başka tarihi değerlere de sahiptir. Milas sırasıyla Karia, Bizans, Selçuklu, Menteşe Beyliği ve Osmanlı Uygarlıklarını yaşamıştır. Milas Ege Denizi'nin iki önemli körfezi olan Gökova ve Mandalya Körfezi'ndeki kıyılarıyla yat turizmi açısından önemli bir konuma sahiptir. Kapitan Cousteau buraları gördükten sonra "Dünyada cennet arayan Gökova'da bulur" demiştir. Uluslararası Milas Havaalanı Milas'a ulaşmanın en kolay yoludur. Milas geniş ve verimli bir ovaya hükmederken sırtını dağlara yaslar. Günümüzde işletilmeye devam eden zengin mermer yatakları ile tarih boyunca avantajlı bir konumda olmuş, bulunduğu mevkinden sahil şeridine kolaylıkla erişilebilmek ise Milas için kolay olmuştur. Milas kent merkezi içindeki en eski eser Hisarbaşı mahallesinde, Hisarbaşı tepesinin doğusunda bir podyum üzerine inşa edilmiş olan Augustus (Uzunyuva) Tapınağı'dır. Tapınağın koront başlıklı tek sütunu hala ayakta.

Kentin eski surlarından bugüne ulaşan tek kalıntı ise, yörede Baltalıkapı olarak bilinen kapı kemeridir. Kapı M.Ö. 1. yüzyıla tarihlenmektedir. Kemerinin kilit taşı üzerindeki çift yüzlü balta motifinden dolayı yörede Baltalıkapı olarak anılmaktadır. Kentteki bir başka antik çağ kalıntısı ise M.S. 2. yüzyılda inşa edilmiş ve çok iyi korunmuş bir mezar anıtı olan Gümüşkesen Anıtı'dır. Dünyanın yedi harikasından biri kabul edilen Halikarnas Mozalesi'nin daha küçük bir modelidir. Sodra Dağı eteklerinde Gümüşlük mahallesindeki mezar anıtı yüksek bir kaide ve basamaklı bir çatıdan oluşmaktadır. Milas'ın doğusunda Milas ovasında uzanan iki katlı su kemerleri erken Bizans dönemine aittir. Kemerlerin inşaatında antik dönem mimari parçalar da kullanılmıştır.



Kent merkezinin önemli mimari yapıları her yıl binlerce turist tarafından ilgi görüyor.

Çöllüoğlu Hanı: 1719-1720 yıllarında yapılmıştır. Hisarbaşı Mahallesindedir.

Milas Ulu Camii: Milas'ın en büyük camisidir. 1378'de Menteşe Beyliği döneminde yapılmıştır. Hoca Bedrettin Mahallesindedir.

Belen Camii: Duvar örgüsü tuğla-taş karışımı olup, antik dönem eserlerinden yararlanılmıştır. 14. yüzyıla tarihlenen cami, Hisarbaşı Mahallesinde, aynı adı taşıyan tepenin üstündedir.

Milas Ağa Camii: Hacı Abdi Mahallesindedir.

Firuzbey Camii (Kurşunlu Cami olarak da anılır): Bölgenin yönetiminin Menteşe Beyliği'nden Osmanlı İmparatorluğu'na geçtiği dönemde inşa edilmiş mimari açıdan çok önemli bir eserdir. Osmanlı dönemine ait yapılar ise şunlardır. Firuzpaşa Mahallesi ndedir.

Eski evler

Milas kent gezilerinin ana eksenini 19. yüzyıl ve 20. yüzyılın ilk yıllarında yapılan ve büyük bölümü restore



edilerek kullanılmaya devam eden Milas evleridir. İki katlı avlulu evlere giriş avludan yapılır. Evlerin ahşap destekli çıkmaları sokağa taşar. Zemin katlar genellikle depo ve kiler olarak kullanılır. Mutfak, tuvalet, ahır avlunun bir köşesindedir. Avludan üst kata ahşap ya da mermer merdivenle çıkılır. İlçe merkezinde Nedime Beler, Murat Menteşe, Selahattin Oğuz, Servet Akgün evleri olarak tanınan evler ise Cumhuriyet'in ilk döneminde Avrupa'dan gelen Macar ve İtalyan mimarların katkılarıyla yapılmıştır. Bu evler Milas evlerinden farklı olarak dışa açık olarak yapılmıştır. Mutfak ve tuvalet Avrupai tarzda yapı içindedir.



Yakın çevresi

Beçin Kalesi: Milas'a 5 km uzaklıktadır. Milas ovasına hâkim bir plato üzerindeki Mutluca Beçin Mahallesi'ndeki Beçin kalesi Bizans yapısıdır. Kale Menteşe oğulları döneminde onarım görmüştür. Bizans şapeli, Menteşeoğulları Beyliği döneminden Karapaşa Medresesi, türbe, Ahmet Gazi Medresesi, Orhan Bey Camii, hamam, Bey Hamamı, Kızılhan, Yelli Camii ve Medresesi günümüze ulaşan yapılar arasındadır.

Çomakdağ: Tarihî evleri ve başta halıcılık olmak üzere geleneksel sanatları bütün canlılığıyla yaşatan bir köydür. Milas'a yakın bir mesafededir. Taştan yapılmış evlerde bacalar estetik görünüşüyle ilgi çeker. Baca tepelerinde yer alan yarım ay ya da kartal başı şeklindeki figürlere rastlanır.

Labranda: Milas'ın kuzeyindeki Koca yayla'da (14 km) bulunan Labranda Türkiye'nin en iyi korunmuş antik kentlerinden biridir. Labranda antik çağda 8 metre genişliğindeki bir kutsal yolla Mylasa'ya bağlıydı. Yolu izlerini bugün de görmek mümkün. M.Ö. 5. yüzyılda kentte bir kutsal olduğu biliniyor. Kentte Roma Çağı kalıntıları da görülmektedir.

Bafa Gölü: Söke ovası 2000 yıl kadar önce denizdi, burada büyük bir körfez vardı. Büyük Menderes ırmağının getirdiği alüvyonlar körfezi doldurdu ve ova haline getirdi. Bugünkü Bafa Gölü denizden bir parça olarak arada kaldı. Gölün üzerinde iki ada bulunuyor. İkiz adalardan biri aslında tam ada değil, bir kumulla karaya bağlı. Göldeki adalarda manastırlar, kiliseler kurulmuş. Bunlardan "Yediler Manastırı" en eskisidir.

Euromos antik kenti: Selimiye Mahallesinde bulunmaktadır.

Lasos antik kenti: Güllük Körfezi kuzeyindeki Kıyıkışlacık Mahallesi ile iç içe bulunan İasos antik kenti Milas sınırları içindeki diğer bir tarihi mekandır.

Tuzla Kuş Cenneti: Bodrum yolundan sapılarak varılan Boğaziçi (eski adıyla Bargylia) Mahallesindedir.

Uyku Vadisi: Bodrum yolu üzerindeki Gökçeler Ma-

hallesindedir. Mağaralar bulunur.

Gökova Körfezi: Ören Mahallesi ve buradaki Karamos harabeleri, Ören'in ötesindeki Çökertme zeybeği ne adını vermiş enfes manzaralı Çökertme, Milas ilçesi içindeki ve ayrı maddelere konu olacak diğer turistik yerlerdir.

Zengin Yemek Kültürü

Zeytin ve Zeytinyağı

Milas yemek kültüründe yöre ekonomisinde büyük payı olan zeytinin önemi görülmektedir. Yöredeki zeytin çeşitlerinden sofralık zeytin olarak yağlı zeytin, çekişge, salamura ve bastırma zeytin önemli bir yer tutmaktadır. Altın sıvı olarak bilinen zeytinyağı Milas ekonomisinde oldukça önemlidir. Milas sebze ve ot yemekleri zeytinyağı ile pişirilmektedir. Zeytinyağı haricinde makarna ve pilav gibi yemeklerde tereyağı kullanılmaktadır.

Sebze Yemekleri

Çiçek kızartma, börülce çullama, börülce sallama, ebegümeci kavurması, kenker(şevketi bostan), kar-nabazar tatları, patlıcan ekşilemesi, yoğurtlama, hardal salatası, tilkişen kavurması, palandız salatası, bakla yaprağı salatası, kuru biber salatası, soğan depmesi, acur salatası, semizotu salatası.

Hamur işleri

Çaykama böreği, tepsi böreği, vekilharç, bulgur böreği, piringleme dökmesi, katmerli börek.

Et, tavuk ve balık yemekleri

Kanlı kavurma, mumbar dolması, et kavurması, etli pırasa, kabağ çiçeği dolması, ekşili köfte ve keşkek.

Tatlılar

Zerde

Nerede ne yenir?

Milas merkezinde Milas köftesi ve ciğeri mutlaka yenilmesi gereken lezzetlerdir. Milas-Muğla karayolunun 17. km.sinde bulunan Beypınarı'nda, kavak ve çam ağaçları arasında, soğuk su kaynaklarında yetişen alabalığın, tavukla yapılan kanlı kavurmanın, yöreye has ekmekle yapılan köy kahvaltısına tadına doyum olmaz.

Bafa Gölü çevresinde özellikle Kapıkırı Mahallesi'nde yılan balığı, göl çipurası ve levreği ile yemek bir ayrıcalıktır. Çökertme Mahallesinde taş fırında pişen balık güveç ve yeşillik salatası mutlaka denenmelidir. Milas'a 29 km. uzaklıkta Milas-Bodrum karayolu üzerinde Boğaziçi Mahallesi'nde tereyağlı tavada karides, karides güveç ve acılı ekşili yeşil zeytinle yenen akşam yemeği de buraya özgü lezzetlerdendir.

Onur DALGIÇ

Pınar Kurumsal İletişim Sorumlusu



36. Uluslararası Pınar Çocuk Resim Yarışması için başvurular başlıyor

7 ülkeden çocuklar “Sağlık ve Spor” çizecek

► Türkiye’nin öncü ve lider markası Pınar, tüm çocuklarımızı 1 Nisan 2017’ye kadar resim yapmaya davet ediyor. Bu yıl 36. kez düzenlenen Uluslararası Pınar Çocuk Resim Yarışması’na, Türkiye’nin yanı sıra Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Almanya, Katar, Birleşik Arap Emirlikleri, Kuveyt ve Suudi Arabistan’dan çocuklar katılıyor.

36 yıldır düzenlenen Uluslararası Pınar Çocuk Resim Yarışması’na başvurular başlıyor. Yarışmanın bu yılki teması, “Sağlık ve Spor”. Bu yıl Türkiye ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ile birlikte Almanya, Katar, Birleşik Arap Emirlikleri, Suudi Arabistan ve Kuveyt’ten ilköğretim ve ortaokul düzeyindeki tüm çocuklar katılabilecek. Geçen yıl olduğu gibi bu yıl da özel eğitimli çocukların resimleri ayrı bir kategoride değerlendirilecek.

Nasıl katılacaksınız?

Adaylar yarışmaya 25 cmx35 cm veya 35 cmx50 cm ölçülerinde resim kâğıdına, her türlü resim ve boya malzemesiyle (sulu boya, pastel boya, kuru boya, yağlı boya vb.) yapılmış resimleriyle katılabiliyor. Her okul ve öğrenci, istediği sayıda resimle 1 Nisan 2017’ye kadar yarışmaya başvurabiliyor. Yarışmacıların resimlerinin arka sağ alt köşesine adlarını, soyadlarını, e-mail adreslerini; sınıflarını, okullarının ismini, adresini ve okulun telefon numaralarını yazmaları gerekiyor.

Son başvuru tarihi, 1 Nisan 2017

Yarışmaya katılacak çocukların resimlerini 1 Nisan 2017’ye kadar “Yaşar Birleşik Pazarlama Dağıtım Turizm ve Ticaret A.Ş. - Esenşehir Mahallesi, Kürkçüler Caddesi, Kanuni Sokak, No: 4 Dudullu-İstanbul” adresine göndermesi gerekiyor.

Sosyal medyadan katılım

Tüm çocuklarımız resimlerini #pinarresimyarismasi hashtag’i ile 1 Nisan 2017’ye kadar sosyal medya üzerinden de paylaşabilecekler. #pinarresimyarismasi hashtag’ine gönderilen resimler arasında jüri elemeleri sonucunda seçilecek 1 resmin sahibi tablet ve sanat haftasına katılma hakkı kazanacak.

Pınar Sanat Haftası’nda sanatla dolu beş gün

Jürinin değerlendirmesi sonucunda Türkiye çapında her coğrafi bölgeden ikişer (toplam 14), KKTC, Almanya, Katar, Birleşik Arap Emirlikleri, Suudi Arabistan ve Kuveyt’ten birer öğrenciyle sosyal medya aracılığıyla resmini paylaşan 1 öğrenci olmak üzere toplam 21 asil ve 21 yedek öğrenci belirlenecek.

Seçilen çocuklarımız, 12-16 Haziran 2017 tarihlerinde düzenlenecek Pınar Sanat Haftası’na katılmaya hak kazanacak. Öğrenciler, beş gün boyunca Ressam Prof. Ergin İnan ve Ressam Prof. Zahit Büyükişleyen’in yönetiminde İstanbul’da profesyonel malzemelerle atölye çalışması yapacak ve çocuklara profesyonel malzemelerden oluşan birer resim çantasıyla katılım sertifikası verilecek.

Pınar Sanat Haftası’na katılım hakkı kazanan 21 öğrenci ile özel eğitimli çocuklarımız için açılan kategoride dereceye giren 3 öğrencimize birer adet tablet hediye edilecek. Ayrıca Prof. Ergin İnan ve Prof. Zahit Büyükişleyen tarafından etkinlik çerçevesindeki performanslara göre yapılacak değerlendirme sonucunda başarılı bulunan 3 öğrenciye Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı aracılığıyla bir yıl süreyle burs verilecek.

Sonuçlar, 15 Mayıs 2017’den itibaren “http://www.pinar.com.tr/”, “www.pinar.com.tr”, “pinarlayasam” Facebook ve Instagram sayfalarından ayrıca @PınarKurumsal Twitter hesabından açıklanacaktır.



36. ULUSLARARASI PINAR ÇOCUK RESİM YARIŞMASI BAŞLIYOR

HAYDİ ÇOCUKLAR RESİM ÇİZMEYE!

KONU: SAĞLIK ve SPOR

Yarışmada dereceye giren 21 yarışmacı 12 Haziran - 16 Haziran 2017 tarihleri arasında Ressam Prof. Ergin İnan ve Ressam Prof. Zahit Büyükişleyen önderliğinde İstanbul’da gerçekleştirilecek **Pınar Sanat Haftası’na** katılım hakkı kazanacak.



36. ULUSLARARASI PINAR ÇOCUK RESİM YARIŞMASI

Katılımcılar yarışmaya, 25 cm x 35 cm veya 35 cm x 50 cm ölçülerinde, resim kâğıdına yapılmış resimlerle katılabilecekler. Resimlerin arka yüzünün sağ alt köşesine, yarışmanın adı, soyadı, yaşı, ev adresi, e-mail adresi, ili-coğrafi bölge bilgisi, telefon numaraları ve okulun ismi açık olarak yazılmalıdır. Bilgileri eksik olan öğrencilerin resimleri değerlendirilmeye alınmayacaktır. Resimler en geç 1 Nisan 2017 tarihine kadar “Yaşar Birleşik Pazarlama Dağıtım Turizm ve Ticaret A.Ş.-Esenşehir Mahallesi Sarıgazi Yolu Caddesi No: 44 Ümraniye/ İstanbul” adresine gönderilmelidir.

Detaylı bilgi için www.pinar.com.tr internet adresine veya (0216) 528 48 00 (dah:4919) ya başvurabilirsiniz.

Facebook | [pinarlayasam](https://www.facebook.com/pinarlayasam) Instagram | [pinarlayasam](https://www.instagram.com/pinarlayasam) Twitter | [pinarkurumsal](https://twitter.com/pinarkurumsal)



- Gazetemiz Basın Ahlak Yasası’na uyar.
- Kaynak gösterilmek suretiyle gazetemize ait yazı ve resimler yayınlanabilir.
- Gönderilen yazı ve resimler yayınlansın-yayınlanmasın iade edilmez.
- Yayınlanan yazı ve resimler sahiplerinin fikri olup PINAR bunlardan sorumlu tutulamaz.

PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş. adına

İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni : GÜRKAN HEKİMOĞLU
Yazı İşleri Müdürü : ALİ AKATA
Yayın Kurulu : MEHMET AYKIRI, ÇETİN KARADELİ, ONUR DALGIÇ, PINAR TEKİN, YILDIZ FİŞEKÇİ
İdare Yeri : PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş.
Kemalpaşa Caddesi No:317 P.K. 35060 Pınarbaşı / Bornova / İzmir Tel: 0232 436 1515
Yazışma Adresi : PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
Sayfa Hazırlık ve Baskı : TÜKELMAT A.Ş.
1571 Sk. No:16 Çınarlı / İZMİR www.tukelmat.com.tr
Tel: 0232 461 71 94
Baskı Tarihi : 10 Mart 2017
Yayın Türü : Bölgesel Süreli Yayın

Vaktiniz yoksa Pınar Go'nuz var

► Pınar, günün yoğun temposu içinde koşuşturanlara pratik ve sağlıklı atıştırma Pınar Go'yu sunuyor.



Pınar Go'nun 20 gramlık Cheddar, Kaşar ve Dil Peyniri porsiyonları hem sağlıklı bir atıştırma, hem de besleyici bir kahvaltı için hızlı ve kolay bir çözüm. Uzayan toplantılar, ilerleyen trafik veya mesailer yüzünden zamanında yemek yiyemeyenlerin yeni gözdesi Pınar Go porsiyon peynirler, kolayca taşınabilmesi ve pratik kullanımı ile hızlı yaşarken ara öğünleri geçiştirmeden "atıştırmanın" en sağlıklı yolu haline geldi.

Pınar'dan eşsiz lezzet: Pınar Gurme Pastırma

Pınar, şarküteri kategorisinde sunduğu Gurme serisine yeni lezzetler eklemeye devam ediyor. Gurme ailesinin en yeni üyesi Pınar Gurme Pastırma, tüketicilerin beğenisine sunuldu. 250 gr'lık ambalajı ile Pınar güvencesini geleneksellik ile buluşturan Pınar Gurme Pastırma, özel lezzetini sofralara taşıyor. Tek tek tabağa dizmeye gerek kalmadan servise hazır olarak dizilen pastırma, sofralarda şık bir sunum sağlıyor.



Pınar Süt CDP – Karbon Saydamlık Projesi kapsamında "CDP Türkiye İklim Liderleri" ve "CDP Türkiye Su Liderleri" ödülleri aldı



Sürdürülebilirlik odağında gerçekleştirdiği faaliyetleri, şeffaflık ilkesi kapsamında 2009 yılından bu yana raporlayan Pınar Süt 2016 yılında hem Türkiye İklim Liderleri hem de Türkiye Su Liderleri arasında yer aldı.

Karbon Saydamlık Projesi (Carbone Disclosure Project) - CDP İklim Değişikliği Programı'na gönüllü olarak katkı veren şirketler arasında yer alan Pınar Süt gerçekleştirdiği sürdürülebilirlik çalışmalarıyla örnek şirketler arasında yer almaya devam ediyor. Karbon salınımı çalışmalarıyla iklim liderleri arasında yer alan Pınar Süt bu yıl ilk defa Türkiye'nin su liderleri arasında yer aldı. Pınar Süt Türkiye'den 'A-' puanı alarak su yönetimi konusunda lider 3 firmadan biri oldu. Sürdürülebilirliğin bir sorumluluk olduğu inancıyla çalıştıklarını belirten Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan

Hekimoğlu "Yaşar Topluluğu'nun "Daha iyi bir yaşam için" sloganıyla yürüttüğü sürdürülebilirlik çalışmalarına Pınar Süt olarak katkı sağlıyoruz. Yaşar Topluluğu'nun 2020 yılına kadar karbon ayak izini yüzde 15 oranında azaltma hedefine katkı sağlamayı sürdüreceğiz. Amacımız, bireysel düzeyden başlayarak topluma yol gösterici olarak sürdürülebilirlik konusunda farkındalığı artırmak " dedi.

Pınar markasının CDP İklim Değişikliği Programı kapsamında CDP'ye gönüllü katkı veren şirketlerden biri olduğunu vurgulayan Hekimoğlu, "Sürdürülebilir Dünya için sorumluluklarımızın bilincindeyiz ve çalışmalarımızın odağına sürdürülebilirliği aldık, bu alandaki faaliyetlerimize hız kesmeden devam ediyoruz. Çevresel duyarlılığımızı gerçekleştirdiğimiz her çalışmada gözetiyoruz. Kaynak verimliliğine dayanan üretim modellerimizle sürdürülebilirliği tüm sisteme yaymaya çalışıyoruz. Sürdürülebilirlik yaklaşımımız kapsamında öncelikli alanlarımız içinde yer alan "enerji ve iklim değişikliği", "su kullanımı ve atık su", "sağlık ve güvenlik" ve "toplumsal katkı" konularının önemine inanıyoruz. Ayrıca, toplumun sosyal gelişimine katkı sağlayan toplumsal projelerle sosyal sürdürülebilirliğe de desteğimizi sürdürüyoruz. Pınar Süt ile, Carbon Disclosure Project - CDP (Karbon Saydamlık Projesi) kapsamında, "CDP Türkiye İklim Liderleri" ve "CDP Türkiye Su Liderleri" ödülleri alarak çalışmalarımızın karşılığını almaya başladığımıza inanıyoruz." diyerek sürdürülebilirliğin önemini vurguladı.

Soldan Sağa

- 1- Bir koyun ırkı - Şehir
- 2- Bir ülke - Bir yaşını geçmiş erkek koyun
- 3- Zaman - Bir şeyden alerji olma ve korkma
- 4- Tersi kadınların süs eşyası - Kalpten çıkan büyük damar
- 5- Mısır firavunlarından
- 6- Başkasının sırtından yaşamak
- 7- Işık saçmak - Mikroskoptan bir cam
- 8- Çok az - Bir nota
- 9- Tersi ölülerin gömüldüğü yer - Bir doğal afet
- 10- Kesilen hayvanların değerlendirilen iç organları - Su

Yukarıdan Aşağı

- 1- Bir koyun ırkı
- 2- Bir bezelye cinsi - Üzümden elde edilir
- 3- Sayı - Tersi sıvı, gaz olmayan
- 4- Tersi yunan rakısı - Tersi çok değil
- 5- Baskı altında yaşamak
- 6- Bir hayvan - Tersi içinde para saklanır - Su
- 7- Tersi atmosferin bir tabakası
- 8- Bir yırtıcı kuş
- 9- Tersi işlek olmayan yol - Yazı yazma aracı
- 10- Tersi dolu - Bir inşaat aleti

BULMACA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Cevap anahtarı sonraki sayıda...



Pınar Su'dan
bir içimlik
yeni
bardak su

Pınar Su'nun bir diğer yeniliği ise bu yıl itibarıyla ürün portföyüne katılan Pınar Yaşam Pınarım "bardak su"

200 ml ve 250 ml olmak üzere iki boydan oluşan Pınar Yaşam Pınarım bardak su; ev dışı tüketim noktaları ve alternatif satış kanallarında satışa sunuldu.

Pınar Su lezzetini bardak ambalajda tüketicilere oluşturulan bu yeni boy, tüketici ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde Pınar Su portföyünü tamamlıyor.

Bizi Sosyal Medya'da Takip Edebilirsiniz