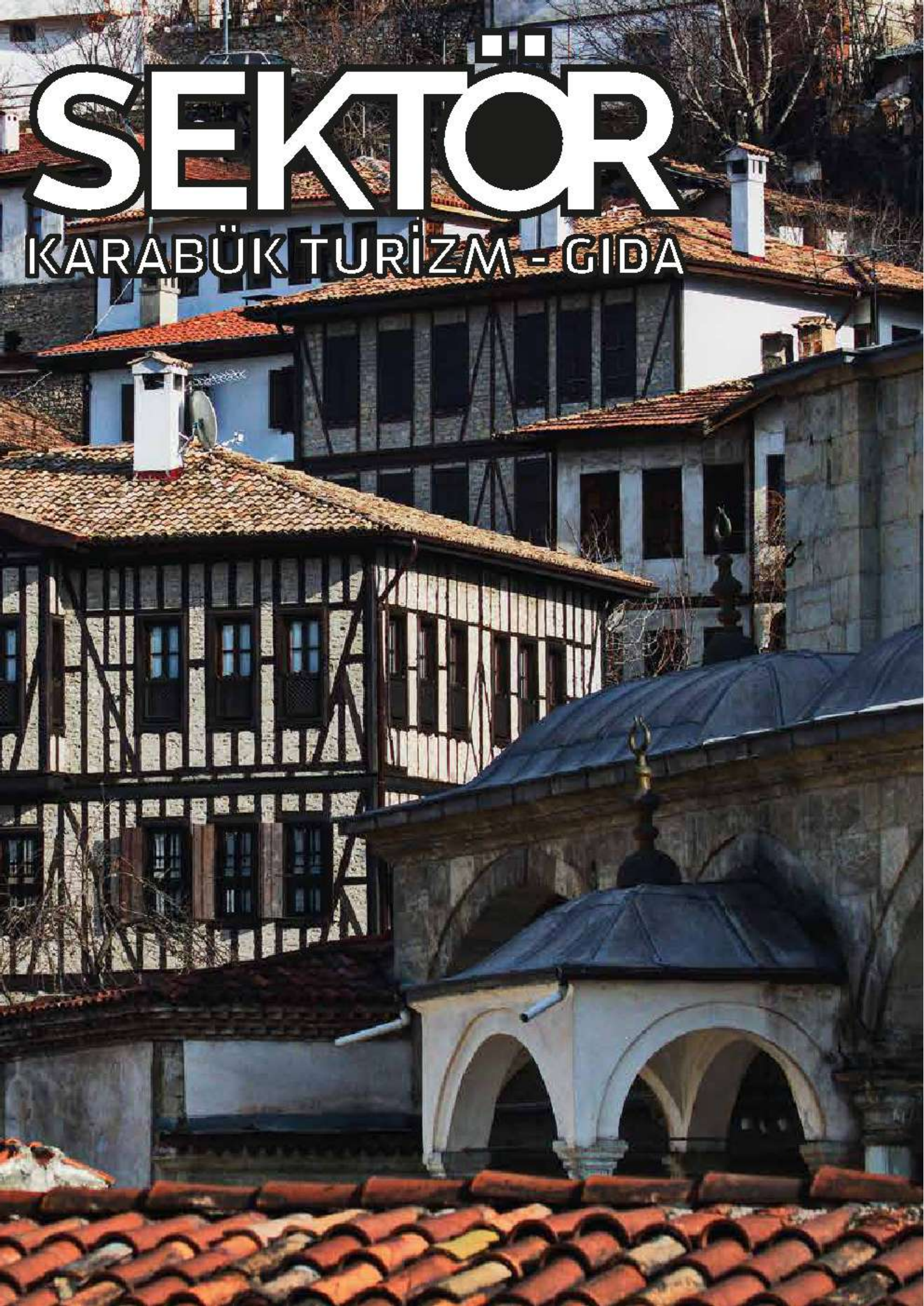


SEKTÖR

KARABÜK TURİZM - GIDA





SEKTÖR
KARABÜK

KARABÜK BİZ HABER



**SAFRANBOLU'YA VEFASINI GÖSTEREN BİR BÜYÜK
ŞEFİK DIZDAR** sayfa 18



**Turizm'de Zirveye Giden Bir Başarı Öyküsü
OSMAN ŞENOL** sayfa 32



**Yılların Yolların Hikayesi
Gürbüz Tücel** sayfa 38



**Bir Safranbolu Sevdalısı
Mehmet Kalem** sayfa 60



**Yarım Asırlık Tecrübe
Erkan Erhal** sayfa 88



**Bağlar Gazozları
Erdem Ayan** sayfa 53

- 5 Karabük'te Turizm ve Geleceği
Kemal Çeber - Vali
- 7 Geçmişten Günümüze Safranbolu
Dr. Fatih Ürkmezer - Kaymakam
- 9 Karabük Üniversitesi ve Safranbolu
Prof. Dr. Refik Polat - Rektör
- 11 Karabük'te Turizmi Yeniden Ele Almalıyız
Mehmet Mescier - Karabük TSO Başkanı
- 12 Safranbolu İnsanlığa Evrensel Bir Mesajdır
Ali Sami Acar - Safranbolu TSO Başkanı
- 14 Safranbolu'da Turizm
Muammer Dumaner - Safranbolu Esnaf od.
- 16 Turizm Bakanı İle Kısa Kısa
Numan Kurtulmuş - Bakan
- 18 Özel Röportaj LC Waikiki
Şefik Dizdar
- 30 Safranbolu'da Turizm
Doç. Dr. Nuray Türker
- 32 Özel Röportaj Kadınlar Şehzade Konakları
Osman Şenol
- 36 Turizmde Sürdürülebilirlik ve Safranbolu
Oğuz Diker - Adnan Çetinkaya
- 38 Yılların Yolların Hikayesi
Gürbüz Tücel - Güven Pastanesi
- 44 Havuzlu Asmazlar Konak
Ali Osman Yılmaz
- 49 Safranbolu Gastronomisi
Ramazan Bingöl - TÜRES Genel Başkanı
- 50 Tem Tour
Sami Kavak
- 52 Karabük Ve Kırsal Turizm
Mustafa Şahin - Tarım İl Müdürü
- 53 Safranbolu'nun Unutulmaz Lezzeti
Erdem Ayan - Bağlar Gazozu
- 56 Ali Osman Ulusoy Şirketler Grubu
- 57 Safranbolu'nun Geleneksel Lezzeti
İmren Lokum Konak
- 60 Bir Safranbolu Sevdalısı
Mehmet Kalem - Altın Yumurta
- 65 Safranbolunun Lezzet Durağı
Safiantat Lokumları
- 66 Safranbolu Kültür Ve Turizm Vakfı
Şefik Dizdar
- 71 Antik Çağdan Gelen Mekan
Dadibra Konak
- 72 Safranbolu Turizm Danışma Ofisi
Safıye Partal
- 74 Lokum Tadında Bir Mola
Lati Lokum
- 76 Safranbolu Sofrası
İbrahim Canbulat
- 79 Gül Evi
- 80 Restorasyon Ödüllü Konak
Babahan Konak
- 81 Safranboluyu Ölümsüzleştiren Kareler
İsmet Zühtü Saraçoğlu
- 83 Bağlar Saray Otel
- 84 Saraçoğlu Kafe
- 86 İmren Lokumları
- 88 Erkan Erhal
Erhallar Market
- 94 Yarım Asırlık Lezzet Hikayesi
Hacı Erol
- 101 Lokum Kokulu Kolonya
- 106 Osmanoğlu Lahmacun
- 108 Kayın su
- 112 Zarıftat Lokumları
- 113 Nermin Hanım Konağı
- 116 Murat Pastanesi
- 118 Gerdan Et Restaurant
- 123 Şefzade Kafe



ZAMANDA YOLCULUK...

Nuray ALPBOĞA

İmtiyaz Sahibi

Her şeyden önce; günümüze, bu günümüze, geleceğe merhaba dilekleri ile yola çıkıyoruz. Yıllar yılı didinip uğraşıyoruz hedeflediğimiz yaşantılara ulaşabilmek için, aslında bir çok hayatla birlikte kendi hayatımızı da taşıyoruz. Peki kaçımız farkında bunun, ne yazık ki kaldığımız yerden devam ediyoruz.

Brakalım her şeyi gelin kendimizi ve bizi özel kılanlarla farklı hissettirip, yaşayalım. Hissettiğimiz ve doğruluğuna karar kıldığımız düşüncelerimizi hayata geçirmek için geç kalmadan hayata geçirenler kendi sektörlerinde başarıya ulaşanlardır.

Doğrusuyla, başarısıyla, inancıyla, gülümseyerek, umutla yeni bir sayıda daha SEKTÖR KARABÜK dergisiyle sizlerle buluşuyoruz. Bir gün bir yerlerde karşınıza çıkarız umuduyla ilginizi çekecek, içinizden birilerinin başarı hikayelerini özel röportajlarla okuyacak bizim ayrıcalığımızın farkına varacaksınız. Belki de tarihe bir belge niteliğinde kütüphanenizde yer bulacak. Yüreği kıpır kıpır sevgi dolu olan tüm okurlarımıza sayfalarımız arasında keyifli gezintiler diliyorum.

Grafik Tasarım: **Ayberk ALPBOĞA**
Baskı: **Kayı Ajans**

*Yayınlanan yazıların fikri sorumluluğu yazarlarına aittir.
Ekonomi Karabük Gazetesi
basın meslek ilkelerine uymaya söz vermiştir.

İdare Adresi: Bayır Mah. Fevzi Fırat Cad. Karabük İş Merkezi
Kat:5 No:502 KARABÜK
Telefon: 0370 415 51 23
www.ekonomikarabuk.com
ekonomikarabuk@gmail.com



EKONOMİ KARABÜK
Gazetesinin Sektörel Ekidir

Yayın Sahibi
Kayı Ajans Fikir Sanat Atölyesi

İmtiyaz Sahibi ve Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Nuray ALPBOĞA
Genel Yayın Yönetmeni
Osman GÜLDEMİR
Hukuk Müşaviri
Uygar VARLIK

ekonomikarabük
SEKTÖR KARABÜK
TURİZM



Fotoğraf: ALI BAYKALDA

MERHABA

SEKTÖR KARABÜK

Sektör Karabük'ün 3. Sayısında sizlerle buluşmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Bu sayımızda Turizm ve gıda sektörlerinin bugünü ve geleceğini ele aldık. Her iki sektör hem ülke ekonomisi hem de Karabük'ün istihdam ve kalkınması noktasında ana arterlerdendir. Biz konunun ortak paydaları olan odalar, dernekler, üniversitemizin değerli akademisyenleriyle, Tarım il müdürlüğünün yöneticileriyle ortak bir çalışma yaparak gelecek için vizyon belirtmeye çalıştık. Çıkış noktamız SEKTÖR KARABÜK olarak Turizm ve gıda sektörüne yatırım yapmak isteyen iş adamlarımıza nasıl yardımcı olabiliriz sorusunun cevabını aramaktı. Ana fikrimiz Turizmde süreklilik ve sürdürülebilir kalkınmanın hayata geçeceği idi. Bir gerçek var ki Turizmde sorunlar ve çözümler noktasında ülkemizin turizm politikalarından ayıramayacağımızı gözlemledik.

Gıda sektörü ise doğum ve ölüm çizgisinde muhtaç olduğumuz stratejik bir sektördür. Ticaret, sanayi, uluslararası ilişkiler, sağlık ce turizm gibi sektörlerle lokomotiflik ediyor. Yine bu sayımızda her iki sektörde de dergimize konuk olan Karabük'ümüzün öncü firmalarının başarı öykülerine yer verildi. Başarı yol hikayelerini sizlere sunduk. Ayrıca bizlere gönül kapılarını açan birikimlerini paylaşan Karabük Valisi Kemal Çeber, Karabük Üniversitesi Rektörü Refik Polat, Safranbolu kaymakamı ve Safranbolu belediye başkanı Fatih Ürkmezer, Karabük Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Mehmet Mescier, Safranbolu TSO başkanı Ali Sami Acar, Safranbolu Esnaf Odası Başkanı Muammer Dumaner, fakültelerdeki değerli hocalarımıza teşekkürlerimizi sunarız. Bir başka sayıda buluşmak üzere...

Osman GÜLDEMİR
Editör





KARABÜK'te TURİZM VE TURİZMİN GELECEĞİ

Kemal ÇEBER | Karabük Valisi

Karabük ilinde turizm ve turizmin geleceği başlıklı bir yazıda aklımıza ilk gelen husus Safranbolu ilçemiz olsa da, ilimizin genelinde ciddi bir turizm potansiyelinin mevcut olduğu açıktır.

Safranbolu, insanlığın ortak değerleri ve önemli bir kültürel mirasımız. Şehir ölçeğinde korunabilmiş, Türk-İslam sivil mirasının dünyadaki tek örneği. Yani o kadar önemli ve değerli. Tarihçiler, sosyologlar, edebiyatçılar, mimarlar ve şehir plancıları için akademik çalışmalar yapabilecekleri, yerel yöneticiler açısından da örnek alabilecekleri altyapı, yerleşim, komşuluk hukuku, ulaşım vb. alanlarda bir hazine. Yılda 400.000 civarında turist ziyaret ettiği şirin ilçemiz UNESCO'nun 1994 tarihli kararıyla Dünya Miras listesine girdi ve uluslararası bir üne de kavuştu.

18 yıldır devam eden Uluslararası Altın Safran Film Festivalimiz, bizim gibi küçük ölçekli bir ilçe için önemli bir tanıtım fırsatı. Her yıl bu festival sayesinde ulusal ve uluslararası sanatsal ve bilimsel etkinliklere ev sahipliği yaparak bu fırsatı en iyi biçimde kullanmaya çalışıyoruz.

Yapmamız gereken gelen misafirlerimize ilçemizi doğru ve güzel anlatabileceğimiz bir rehber potansiyeli oluşturmak, esnafımızı ve halkımızı bu sürecin içine dahil edip "müşteri memnuniyetini" en üst düzeye çıkarılabilecek bir ev sahipliği ve bilgilendirme yaparak, gününbirlik ziyaretleri birkaç güne çıkararak insanları güzel anılarla buradan göndermek. Geleneksel misafırperverliğin yanında gelenlerin şehir ve esnaf için velinimet

olduğu gerçeğini unutturmadan süreci sağlıklı biçimde yürütmek.

Ayrıca, ilçemizde alternatif yaratacak gastronomi turizmi ve kongre turizmi gibi modeller geliştirmeye çalışıyoruz. Şehir merkezinin çevresinde bulunan geniş ormanlık alanlar, derin vadiler, zirveler ve kanyonlar, izcilik, avcılık gibi doğa sporlarının yanısıra rafting, yamaç paraşütü, planör uçuşu gibi ekstrem sporlar yapılmasına uygun. Bu durum turizm çeşitliliğinin artmasına ve misafirlerimizin ilimizde daha uzun zaman geçirmesine katkı yapacak seçenekler.

Eflani ilçemiz geniş yeşil alanları ve göletleriyle az da olsa tarihi yapılarıyla, avcılık, atıcılık ve kamping alanında dikkat çeken alternatif turizm merkezi olabilecek şirin bir ilçemiz. İlçedeki göletlerin çevresine ahşap evler yapılması, altyapı sorunu çözülmüş karavan, çadır kurmaya elverişli geniş alanlar oluşturulması durumunda ilçemizin bahar ve yaz aylarında ciddi bir turist potansiyelini ağırlayabileceğini düşünüyorum. Yatırımcılar bulunabilmesi durumunda Yaşlı Bakım Merkezleri ve Özel Huzurevleri de ilçemizin turizm potansiyeline katkı yapabilecek alternatifler olabilir.

Yenice ormanları 350-400 yıllık anıt ağaçların bulunduğu, dünyanın sayılı sıcak bölgelerinden biri ve alternatif tıp ve kozmetik alanında çok değerli flora-ya sahip. Orman denizi, yaylalar, yayla evleri ve ağaç evler Yenice ilçemizin alternatif turizmde markalaşmasını sağlayan avantajları.

Dağ bisiklet yarışları, doğa yürüyüşleri, yaban hayatına yönelik aktiviteler, av turizmi ve çadır kampı şeklinde başlayan bu model her yıl daha da gelişmekte, ilçemizin tanınmasına ve kalkınmasına katkı yapmaktadır.

Eskipazar'da mevcut Akkaya Termal tesisleri ve Hadrianapolis Antik Kenti'nde devam eden kazı çalışmaları ilçemizin turizm açısından en büyük avantajları. Ankara'ya yakınlığı, devam eden otel yatırımının bitirilerek konaklama sorununun çözülmesiyle termal tesis ve kazı çalışmalarının sonuçlanmasıyla bu ilçemizin de turizm potansiyelinin ivme kazanacağına inanıyorum.

Ovacık ilçemizde sporcu eğitim merkezimizi aktif biçimde kullanarak spor turizmini geliştirmenin yanısıra atıcılık, avcılık, dağcılık, yamaç paraşütü, off road, dağ bisikleti, kampçılık ve doğa yürüyüşü gibi sporların yapılabileceği alanlar oluşturulabilir. İzci kampları kurularak bütün bir yaz boyunca ilçenin öğrenci gruplarına ev sahipliği yapması sağlanabilir. Yürüyüş parkurları oluşturularak ilçenin en önemli turizm değeri kaya mezarları (kral mezarları) ziyaretçilere açılabilir.

Özetle, il ölçeğinde yapacağımız turizm master planı çerçevesinde Safranbolu merkezli ve yıllık 400 bin turist potansiyelinin diğer ilçelerimize yayılmasını, gecelik konaklama süresinin uzatılmasını, alternatif turizm imkanlarının geliştirilmesini ve bu sayede hem turist sayısının hem de turizm çeşitliliğinin artmasını sağlayabiliriz.





GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE SAFRANBOLU

Dr. Fatih ÜRKMEZER | Safranbolu Kaymakamı - Safranbolu Belediye Başkanı

Geçmişten günümüze dek uzanan hatıralar ve cıvılcı seslerle dolu sokakları ile atalarımızın bugünümüze hediyesidir Safranbolu. Tarihi evleri, hanları, hamamları, meydan ve sokakları ile bir kültür köprüsü olup bizleri hoşgörüyü, saygıya, iyiliğe, güzelliğe ve çalışkanlığa davet eden şehirdir Safranbolu. Sadece tarihi değil kültürel miras olarak da büyük bir başarı ile bugüne dek değişmeden gelmiştir. Safranbolu'nun ünü sınırlarımızı aşmış; kültürel miras ve bu mirası korumadaki başarısı 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınmasını sağlamıştır. Hem ülkemizde hem de dünyada başarılı bir marka olmasında geçmişle bağını koparmayıp günümüze ayak uydurabilmesi en büyük etmenlerdendir.

Saygılı belki de Safranbolu'da en çok öne çıkan sözcüklerden birisidir. Doğaya saygı, komşuya saygı, gelecek kuşaklara saygı... Böylesi bir kentte bunun devamlılığını sağlamak bizim en önemli görevlerimiz arasındadır. Safranbolu'da her köşede ve her sokakta farklı hayatlar var, ama tüm bunlarda ortak nokta var: "Değerlerimize sahip çıkarak yaşamaya ve yaşatmaya devam etmek."

Türkiye'de ilk kez "Kültürel Miras ve Korumacılık" teması ile 2000 yılında düzenlenen "Altın Safran Belgesel Film Festivali" günümüze kadar kesintisiz sürmüştür. Seçtiği temalarla somut olmayan kültürel mirasın korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Festivalimizin konuları her yıl Safranbolu'yu tanıttıkça, o konuya dikkat çekecek ve katkı sağla-

yarak olan başlıklardan oluşmuştur. Yıllar içinde seçilen konu başlıklarımız olarak 'Safranbolu Hamam Kültürü', 'Su Kültürü', Ahşap İşçiliği ve Ahşap Kullanımı', 'Tapu Senedi Mezar Taşlarımız', 'Ustayı Saygı' ve 'Gazozuna Sinema' gibi seçilmiş ve bu alanlarda dikkat çekecek etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Bu etkinliklerin her biri sosyal sorumluluk bilinci ile katılımcılar ile değerlendirilmiş ve kamuoyu ile paylaşılmıştır.

Belediyelerin çalışma alanları; asfalt, kaldırım, bina yenileme (restorasyon) ve park yapımı vb. çalışmaların yanı sıra, yaşadığımız bu güzel şehre değer katmaktır.

Bu bilinçle yeni projelerimizi saygıdeğer halkımızın beğenisine sunuyoruz. Safranbolu'muzun tarihini ve eşsiz güzelliklerini en doğru şekilde aktarmak için çalışmalarımız devam ediyor. Bu büyük sorumluluğu kıvançla taşıyoruz. Projelerimizden bir diğeri de, bacasız sanayi olarak da nitelendiren turizm sektörüne büyük katkı sağlayacak olan Akçasu Deresi Çevre Düzenleme Projesidir.

Safranbolu'muzun güzel mahallelerinden biri olan Akçasu Mahallemizi bölge turizmine kazandırmak, gelen misafirlerin ilçemizde geçirdiği zamanı uzatmak ve onlara yeni rotalar sunmak için çok önemli bir projeye imza atıyoruz. Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı (BAKKA) tarafından desteklenen projede, yürüyüş parkuru, dere ıslahı gibi çalışmalarda hızla sona yaklaşılmaktadır. 2018 yılında şehrimiz turizmine büyük bir hareketlilik getirecek olduğunu düşün-

düğümüz bu proje sonrasında; cephe yenileme, etkinlik ve sanatsal alanların kazandırılmasına ilişkin projelerimizi de hazırlıyoruz. Safranbolulu hemşerilerimizin daha çok çalışma ve bölge turizmine değer katmadaki emekleri için onlara şimdiden teşekkür ediyorum. Safranbolu'nun en gözde yerlerinden olan tarihi çarşı bölgesini hareketlendirecek olan bu çalışma ile misafirlerin ilçemizde kalış sürelerini uzatmak ve turizmi dört mevsime yaymak için doğal güzelliklerin ve civar köylerin tanıtılmasına yönelik projeler geliştiriyoruz. Safranbolu Belediyesi ve Safranbolu Kaymakamlığı olarak özverili, araştırmacı, yenilikçi ve şehrin tarihinden aldığı güç ile çalışmalara devam ediyoruz. 2017-2018 eğitim öğretim yılı içerisinde 7 gün 24 saat kesintisiz hizmet veren Safranbolu Belediyesi Kültür Sanat ve Eğitim Merkezi (SAKEM) bünyesinde 4 farklı binada; toplam 130 adet kurs, 2078 kursiyer 68 usta öğretici tarafından eğitim almaktadır.

Geleneksel ve yöresel el sanatları ve zanaatlarının devamlılığı ve gelecek nesillere aktarılması için kurs, eğitim, uygulama ve güncel hayat ve turizm arasında bir köprü görevi görmektedir.

Dr. Fatih ÜRKMEZER





KARABÜK ÜNİVERSİTESİ ve SAFRANBOLU

Refik POLAT | Karabük Üniversitesi Rektörü

Beşerî ve kültürel sermayeye katkı sağlayan temel sektörlerden biri olan turizm endüstrisi 1990'lı yıllardan itibaren bir kültür turizmi destinasyonu olan Safranbolu'da önemli bir gelişme kaydetmiş; yarattığı yeni istihdam alanları, bölgesel kalkınmada lokomotif sektörlerden biri olması ve bölge ekonomisi üzerinde yarattığı olumlu etkiler sebebiyle yerel yönetimlerce teşvik edilmiştir. Safranbolu'da turizm sektörünün hızlı bir gelişme göstermesi, bu sektörde çalışacak nitelikli işgücü gereksinimini de arttırmıştır.

Turizm alanında; entelektüel ve kültürel bilgi birikimi, mesleki bilgisi yüksek, nitelikli iş gücü ve yönetici adayları yetiştirmek ve bölgede gelişen turizm endüstrisine yarattığı bilgi ile destek olmak amacıyla 1992 yılında Hacettepe Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulan Safranbolu Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı halen eğitim ve öğretime devam etmektedir. Faaliyette olduğu 25 yıllık süreçte turizm alanında (turizm ve otelcilik, turizm rehberliği, turizm animasyonu programları) öğrenim gören 1500'ün üzerinde öğrenci mezun ederek bölge turizminin gelişmesine ve nitelikli işgücü istihdamının artmasına önemli katkılar sağlamıştır. Bölgemizde, Hacettepe Üniversitesi'ne bağlı olarak kurulan, 2007 yılında Karabük Üniversitesi'nin kurulmasıyla Karabük Üniversitesi'ne bağlanan Safranbolu Meslek Yüksekokulu ile 2015 yılında kurulan Safranbolu Turizm Fakültesi, turizm sektörü için

nitelikli eleman yetiştirmeye devam etmektedir. Üniversitemizin mezun ettiği öğrenciler, Türkiye'nin pek çok turizm bölgesinde ve Safranbolu'da turizm sektörünün çeşitli birimlerinde ara eleman, departman şefi ve yönetici olarak görev yapmaktadır.

Üniversitemizin turizm bölümleri, düzenledikleri turizm kongre ve konferansları ile turizm alanında akademik bilginin artmasına, Safranbolu ve üniversitemizin tanıtılmasına ve bölgedeki turizm hareketlerinin kongre ve konferanslar yoluyla gelişmesine katkı sağlamaktadırlar. Bu bağlamda turizm bölümlerimiz 1999 yılında Türk Tarih Kurumu ortaklığında I. Ulusal Tarih İçinde Safranbolu Sempozyumunu, yine aynı yıl Kültür Turizmi Seminerini, 2000 yılında Yeni Bin Yılda Turizm ve Türkiye Seminerini ve 2017 yılında Tabiatı Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü'nün katkılarıyla 4. Avrupa Ekoturizm Konferansını düzenlemiş ve çok sayıda yerli ve yabancı akademisyen ve profesyoneli Safranbolu'da ağırlamıştır. Üniversitemiz turizm bölümleri 2000 yılından bu yana düzenlenen Uluslararası Altın Safran belgesel Film Festivali'nin organizasyonunda yer alarak festivalin sürekliliğine ve Safranbolu'nun tanıtımına katkı sağlamaktadır.

Bilindiği üzere bir UNESCO Dünya Miras kenti olan Safranbolu ülkemizde kültür turizminin geliştiği en önemli destinasyonların başında gelmektedir. Yılda ortalama 750 bin turist ağırlan-

yan ve toplam 3500 yatağa sahip olan Safranbolu'da yaklaşık 100 adet turizm işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerde stajyer ve çalışan olarak görev yapan öğrencilerimizin kentte turizminin gelişmesindeki ve nitelikli turizm hizmeti sunulmasındaki katkıları göz ardı edilemez. Üniversitemiz ayrıca işlettiği konukevleri ile de turizm sektörü için örnek olabilecek çalışmalar yürütmektedir.

Safranbolu'nun sahip olduğu tarih, kültür ve turizm avantajlarını koruyabilmesi ve sürdürülebilirliğini günümüze kadar devam ettirebilmesi destinasyona yönelik planlama çalışmaları ile anlam kazanmış ve bu süreçte bölgedeki turizmin gelişimine yönelik çalışmalarda Karabük Üniversitesi Safranbolu Meslek Yüksekokulu ve Safranbolu Turizm Fakültesinin her zaman destek olmuştur. Nitekim Safranbolu Turizm Master Planı, Safranbolu Belediyesi'nin girişimi ile Safranbolu Turizm Fakültesi tarafından hazırlanmıştır.

Üniversitemiz, Safranbolu ve Türkiye'de turizmin gelişmesi adına yüklediği nitelikli işgücü yetiştirme misyonunu önümüzdeki yıllarda da layıkıyla yerine getirecek ve turizm alanında istenilen niteliklere haiz bireyler yetiştirmeye devam edecektir.





KARABÜK'TE TURİZMİ YENİDEN ELE ALMALIYIZ

Mehmet Mescier | Karabük TSO Başkanı

Yaklaşık yarım asırdır turizm birçok ülke için çok önemli bir gelir kaynağıdır. Dünya ekonomik refahındaki artış, ulaştırma sahasında kat edilen ilerleme, sosyal devlet anlayışının güçlenmesi, sağlık hizmetlerinin yaygınlaşması, eğitim düzeyinin artması, dünya barışının tesis edilmesi gibi birçok küresel faktör turizmin gelişmesini etkilemiştir.

Karabük, turistik açıdan çeşitli doğal tarihi ve kültürel kaynaklara ve ulaşım kolaylığına sahip olmasına rağmen arzulan düzeyde yerli ve yabancı turist ağırlayamamaktadır. Turizm Bakanlığı verilerine göre 2016 yılı itibarıyla Safranbolu'da 173.075 yerli ve 32.069 yabancı olmak üzere toplam 205.144 turist konaklamıştır. Çin, Tayvan, Almanya, İtalya, Japonya, Güney Kore, Avustralya, Rusya, Fransa ve Suudi Arabistan'dan insanlar Safranbolu'ya gelmişlerdir. Çin ve Tayvan'dan gelenlerin sayısı yaklaşık 25 bindir. Karabük'te turizm sektörünün gelişmesinin önündeki engellerin tespit edilmesi, tespit edilen sorunlara yönelik çözüm önerileri geliştirilmesi ve çözüm önerilerinin uygun politikalar dâhilinde uygulanabilmesi bu açıdan önem arz etmektedir.

Son zamanlarda şehir turizminin hızlı bir gelişme sergilediği görülmektedir. Bu büyüyen ve hızla gelişen pazarda Karabük'ün payını artırmak için ürün

çeşitlendirme stratejisine başvurulması ve turizm pazarına sunulabilecek ürünlerin çok boyutlu bir yapıya kavuşturulması gerekmektedir. Küresel pazarlarda artık sadece fiyata dayalı rekabet stratejileri uygulamak ve sadece fiyat avantajı sağlamak yeterli olamamaktadır.

Rekabet avantajı oluşturmada yeni ürün geliştirme yetenek ve becerilerinin önemini artırması ve yeni ürün geliştirme sürecinde pazarlama strateji ve taktiklerinin çok daha etkin bir biçimde planlanması daha doğru bir yaklaşım olacaktır. Hepimizin malumu olduğu üzere, geçmiş yıllarda tatil yeri seçiminde en önemli etken fiyat iken günümüzde bu durum değişmiştir.

Artık farklılık ve kalite de fiyat kadar önemli hale gelmiştir. Bu nedenle Karabük, eğer turizmini geliştirmek istiyorsa, turizm olanaklarını geliştirip çeşitlendirirken sağlıklı alt ve üstyapı olanaklarını da geliştirmeye özen göstermelidir. Nitekim geçmişe oranla daha eğitilmiş bir ziyaretçi yelpazesi söz konusudur. Gelir seviyesi ile hizmet beklentisi arasında bir doğru orantı mevcuttur. Bu durum doğal olarak hizmet kalitesi konusunda yeni sorunları beraberinde getirmektedir.

Yine benzer ölçüde turizm işletmelerinde çalışan personelin turistlere yönelik

tutum ve davranışları, yerel halkın turizm bilinci ve yerli esnafın turistlere karşı tutum ve davranışları da dikkate alınması gereken zorunlu faktörlerdir. Turizm, hizmet üreten bir sektördür. Bu çerçevede turizmdeki başarı büyük ölçüde sunulan hizmetin kalitesine bağlıdır. Hizmetin kalitesi ise, turizm işletmelerinin performansına bağlıdır. Karabük'te eğitilmiş işgücü çalıştırma ve hizmet kalitesi noktasında ciddi sorunlar yaşanmaktadır ve bu durum turizme doğrudan yansımaktadır. Mesela Karabük'e ulaşım kolay iken, Karabük içindeki turistik alanlara yönelik toplu ulaşım oldukça yetersizdir. Kısaca Karabük'te turistik alanlar açısından şehir içi ulaşım yetersizdir.

Aynı oranda turistlere yönelik aktivite olanakları da yeterli değildir. Bunların yanında turistik bir destinasyon olarak Karabük/Safranbolu'nun tanıtımı konusunda Karabük'te planlama ve politikalar oluşturulmalıdır.

Sonuç olarak Türkiye ekonomisinin itici gücü olarak kabul edilen turizm sektörünün payının gelecek yıllarda artacağı ifade edilmektedir. Bu nedenle Karabük şimdiden turizm altyapısını güçlendirecek adımları geç kalmadan atmalıdır. Dolayısıyla vakit kaybetmeden var olan sektörel sorunların çözümüne odaklanmalıdır.



SAFRANBOLU İNSANLIĞA EVRENSEL BİR MESAJDIR

Ali Sami ACAR | Safranbolu TSO Başkanı

Safranbolu, tarihi, kültürel ve doğal yapısıyla insana eşsiz bir lezzet sunar. Günümüzün stres dolu mesaisinden kurtulmak ve derin bir nefes almak isteyen herkes soluğu Dünya Miras Kenti Safranbolu'da almaktadır. Şehri baştan başa kuşatan kuş sesleri arasında tüm yorgunluğunuzu unuttur, zamana tanıklık eden Osmanlı mimarisi ile uzun soluklu tarihi bir yolculuğa çıkarsınız. Su sesleri eşliğinde kanyondan kanyona ruhunuzu dinlendirir, Mencils mağarasında doğanın gücüne şahitlik eder ve Cam Terras'ta da kahvenizi yudumlarken, kendi tarihinize yeni bir not düşersiniz.

Bu keyfi tadabilmek üzere Safranbolu'ya yılda yaklaşık 35 farklı ülkeden 32 bini aşkın misafır gelmekte, tatillerini burada geçirmektedir. Ayrıca 173 bin civarında yerli misafır hoş vakitler için Safranbolu'yu tercih etmektedir. Elbette bu rakamlara günü birlik gelen misafırlerimizi eklediğimizde bu sayının yarım milyonu aştığını söyleyebiliriz.

2016 yılı itibarıyla şehrimize en çok Tayvan, Çin ve Almanya'dan ziyaretçi gelmiştir. Buradan hareketle denilebilir ki, özellikle Uzakdoğu'dan gelen misafırlerimize yönelik, onların ilgisini çekecek ve onlara döndüklerinde arkadaşlarına anlatacakları hikâyeler geliştirmeliyiz. Bunun yanında, tüm misafırlerimize Safranbolu'nun hikâyesini en güzel şekilde aktarmalıyız. Bir defa, öncelikle, Safranbolu'ya hak ettiği değeri biz vermeliz, onu koruyup geleceğe en güzel şekilde aktarmalıyız.

Bir Açık Hava Müzesi olan Safranbolu'nun turizm potansiyelini artırmak için tüm sivil toplum kuruluşları ortak

hareket etmeli ve bu doğrultuda ortak stratejiler belirlemeliyiz. Bu nedenle bir Safranbolu Lobisi oluşturmak her birimizin ortak vazifesi olmalıdır.

Safranbolu her açıdan günümüzde ihtiyaç duyulan film/dizi/belgesel platformlarına ev sahipliği yapabilir. Tarihi diziler, filmler ve belgesellerin yanı sıra, doğa ve kültürel dokuyu konu ya da malzeme edinen görsel ihtiyaçlara da cevap verebilir.

Bunların yanında, devlet veya kuruluşlar nezdinde düzenlenen zirve, konferans ve istişare toplantıları şeklindeki ulusal ve uluslararası toplantıların yapıldığı mutaf yerler arasında da Safranbolu yerini almalıdır. Diğer taraftan, bilimsel düzeyde tertiplenen ulusal ve uluslararası sempozyum, kongre, çalıştay ve seminer gibi organizasyonların da düzenli olarak yapıldığı yerler arasında, Safranbolu zaman kaybetmeden girmelidir.

Yine bunlara ek olarak, Safranbolu'yu ziyaret eden misafırlerimize kendi mutfağımızdaki lezzetleri sunabilmemiz için Safranbolu Mutfağı'nı acil olarak oluşturmamız gerekmektedir. Misafırlerimize, bulduğunu değil Safranbolu'ya gelirken umduğunu, hayalini kurduğunu ikram etme mecburiyetindeyiz. Yerel lezzetlerimizi ivedi olarak yeniden keşfetmeli ve onları misafırlerimizle buluşturmalıyız.

Bütünleyici olmak adına, yine misafırlerimize orijinal ve Safranbolu'ya ait hediyelik eşyalar sunmalıyız. Bu noktada Karabük Ticaret ve Sanayi Odası'nın himayesinde yürütülen Üreten Eller Projesi'ne sahip çıkarak, yerel değerlerimi-

zi muhafaza etmeliyiz. Safranbolu'nun hiçbir imitasyona ya da taklide ihtiyacı yoktur. Bizlere düşen sadece Safranbolu'nun tüm bileşenleriyle yaşamını devam ettirmesine kolaylık sağlamaktır. Geçtiğimiz aylarda Lokum ve Safran için uzun uğraşların ardından firmalarımızın almayı başardıkları Coğrafi Yer İşareti Tescil Belgesi Safranbolu'yu korumak adına atılmış yerinde adımlardır. Burada vurgulamak istediğim, Safranbolu'ya ait ne varsa tümüne bilinçli olarak sahip çıkma gerekliliğimizdir.

Havaalanı projesinin hayata geçmesiyle Safranbolu artı bir değer daha kazanmış olacaktır. Böylece yukarıda saydığımız diğer projelerin de zaman içerisinde hayat bulmasıyla, Safranbolu Batı Karadeniz Bölgesi'nin turizm merkezi olacaktır. Dolayısıyla bu realiteyi karşılayacak bir turizm vizyonu ortaya koymak durumundayız. Bu çerçevede Turizm Fakültesi'ne önemli görevler düşmektedir. Zira, Safranbolu yönelik atılacak her adımın farklı perspektiflerden ele alınıp değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu noktada fakülte mühim bir konumdadır.

Şehrimizdeki üniversite öğrencileri ile vatani hizmetlerini ifa etmek üzere burada bulunan askerlerimizin birer gönüllü Safranbolu elçisi olduğu gerçeği göz ardı edilmemelidir. Bu iki gruba yönelik atılacak her olumlu adımın, misliyle kentimize döneceği aşikârdır.

Safranbolu'nun bize sunduklarına en üst düzeyde sahip çıkmamız gerekiyor. Bu bağlamda Araç Çayı'nın ıslah edilme çabalarını takdirle karşılıyorum. Fakat bu çalışma basit bir ıslah çalışması

nün ötesine geçirilerek hem Karabük'e hem de Safranbolu'ya katkı sağlayacak bir projeye dönüştürülmelidir. Bu çerçevede, çayın etrafına insanların nefes alacağı spor ve sosyal tesisler inşa edilmelidir. Neden şehrimizi ziyaret eden misafirlerimiz ve burada yaşayan halkımız bir tekne sefasından veyahut su sporlarından mahrum bırakılsın. Malum olduğu üzere tüm bunlar yerel yönetimlerce yapılabilecek küçük çapta projelerdir.

Safranbolu'da turizmi artık tüm il kapsamında bir bütün olarak ele almak icap etmektedir. Eskipazar, Yenice, Eflani, Ovacık ilçelerinde bulunan tarihi ve doğal kaynakları da harekete geçirip, misafirlerimize gezebilecekleri ve Safranbolu'da daha çok vakit geçirebilecekleri alternatifler sunmamız önemli bir kazanım olacaktır. Bu çerçevede Safranbolu merkezli alternatif rotalar geliştirmek için daha çok mesai harcamalıyız.

Son olarak şunu diyebiliriz ki, insanların düşüncelerini, fikirlerini, tecrübelerini ve anılarını rahatça paylaştığı bir enformasyon çağında turizme aday şehirler arasında ciddi bir rekabet yaşanmaktadır. İnsanlar bir yerden başka bir yere yolculuğa çıkarken benzeri olmayan, farklı bir manzara düşlemektedir. O nedenle, Safranbolu'yu ziyaret eden herhangi bir kişi burada modern hayatın benzer bir tablosunu değil de, otantik ve Safranbolu'ya ait yerel bir düş görmenin arzusundadır. Biz bunu sağlayarak ancak rakiplerimize fark atabiliriz. Temiz ve aynı zamanda doğal bir çevre stratejisi ile evrensel ile yereli bir arada sunabildiğimiz ölçüde varlığımızı ve iddiamızı geleceğe taşıyabiliriz. Safranbolu'nun sadece tarihi evlerden, doğal ve kültürel güzelliklerden ibaret olmadığını aynı zamanda doğaya, tarihe ve evrensel değerlere sahip çıkan bir anlayışa sahip olduğu mesajını da tüm misafirlerimize aktarmamız en büyük misyonumuz olmalıdır. Safranbolu'nun ruhunu ve tarihi derinliğini kavradığımızı ve yaşadığımızı gösterebilmek için bu misyona sıkıca bağlı kalmalıyız. Bu sayede Safranbolu'yu ziyaret eden her misafirimize bu mesajı yerinde vererek tarihe, doğaya ve kültürel dokuya sahip çıkmanın ne denli değerli bir olay olduğunu gösterip, bu mesajın dünyanın dört bir yanına ulaşmasını sağlamalıyız. Unutmayalım ki, modernizmin ruhumuzu gasp ettiği bir çağda Safranbolu insanlığa evrensel bir mesajdır.



Safranbolu Esnaf Ve Sanatkarlar Odası Muammer DUMANER



SAFRANBOLU'DA TURİZM

Tarihi MÖ 3000'li yıllara kadar uzanan, yerleşiminin kesin tarihi tam olarak belli olmayan Safranbolu'muz Türk egemenliğinden önce Bizans'ın Papplogonya eyaleti içinde Dadibra isimli bir kentti. Safranbolu tarih boyunca çeşitli uygarlıklar arasında el değiştirdiği gibi Türk Beylikleri ve Osmanlılar arasında da el değiştirmiştir. 1423 yılından itibaren de Osmanlıların kesin egemenliğine girmiştir. 17.yy.da İstanbul- Sinop kervan yolu üzerinde bulunması nedeni ile konaklama ve malların değişim merkezi

olan Safranbolu da ticaret gelişmiş ve zenginlik artmıştır. Bir çok devlet adamı bu bölgede konakladığı için kente önemli eserler bırakmışlardır. Kentin geleneksel yapısını yansıtan evleri 18 ve 19 yy. Türk aile kültürünü, yaşantısını, ekonomisini ve yaşama biçimini mükemmel olarak gösteren mimarlık abidesidir. Osmanlı dönemlerinden kalma han, hamam, çeşme, camii, köprü ve eşi benzeri olmayan konaklar vb.eserlerin geleneksel Türk toplum yaşantısının tüm özelliklerini yansıtan ve tarihi geçmişinde ki kültürel doku ve kokuyu koruyan örnek bir kenttir. O dokunun içine girip gözlerinizi kapatıp,

kokusunu içine çektiğiniz de halen tarihin ve o zamanki yaşantının hissini içinizde hissetmektesiniz. Böyle güzelliğe sahip zengin kültürel mirası korumadaki başarısı ile UNESCO tarafından "DÜNYA MİRAS KENTİ" listesine alınmıştır. 2000'e yakın korunması gereken Kültür ve Tabiat varlığına sahip olması kenti Müze kent haline getirmiş olup, korumacılıkta da başarı göstermesi üzerine "KORUMANIN BAŞKENTİ" ünvanını kazanmıştır. Safranbolu ismini bölgede üretilen Safran bitkisinden almıştır. Altın kadar değerli bir bitki olan, kendi ağırlığının yüzbin katı kadar sıvıyı boyayabilen Safran bitkisi, ilaç, gıda ve kozmetikte kullanılmaktadır. Safranbolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı olarak Coğrafi İşaretinin alınması için müracaatlar yapmıştır. 21.05.2009 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere "Safranbolu Safranı" 144 tescil no ile tescil edilmiştir. Safranbolu, üretilen bitkisi, tarihi evleri, miras bırakılan tarihi eserleri ve doğal güzellikleriyle dünyaca ün kazanmış bir kenttir.

Mimaride dini yapılar öndedir. 25'in üstündeki tarihi camilerden Köprülü Mehmet Paşa Camii, İzzet Mehmet Paşa Camii, Kazdağlıoğlu Camii, Dağdelen Camii, Kaçak Camii, Mescit Camii, Ulu Camii ile Cinci Hanı ve Cinci Hamamı yerli ve yabancı turistlerin ilgi odağı tarihi eserlerdir. Çini, hat, ebru ve seramikte, yemenicilik, tezhip, semercilik, deri işlemciliği Safranbolu'da yerleşim döneminden itibaren oluşan el sanatlarımızdır. El sanatlarımızdan yemenicilik, deri, bakırcılık, ağaç oymacılığı, semercilik ve demircilik günümüze kadar gelmiştir. Turistik ve tarihi eserlerin yoğunlaştığı bölge olan eski çarşıda bu meslek grubunda çalışan esnaf arkadaşlarımız bulunmaktadır.

Yerleşim şekli olarak jeolojik yönden sayısız doğal güzeleğe sahip olan Safranbolu'da doğa harikası bir çok kanyon bulunmaktadır. Hem doğa yürüyüşü, hem de doğa sporları yapılabilecek bu kanyonlar arasında en çok ziyaret edilenler ; Düzce kanyonu, Tokatlı kanyonu, Sakaralan kanyonu ve Sırçalı kanyonudur. Safranbolu kanyonları çeşitliliği ve oluşumu oldukça zengin potansiyele sahiptir.

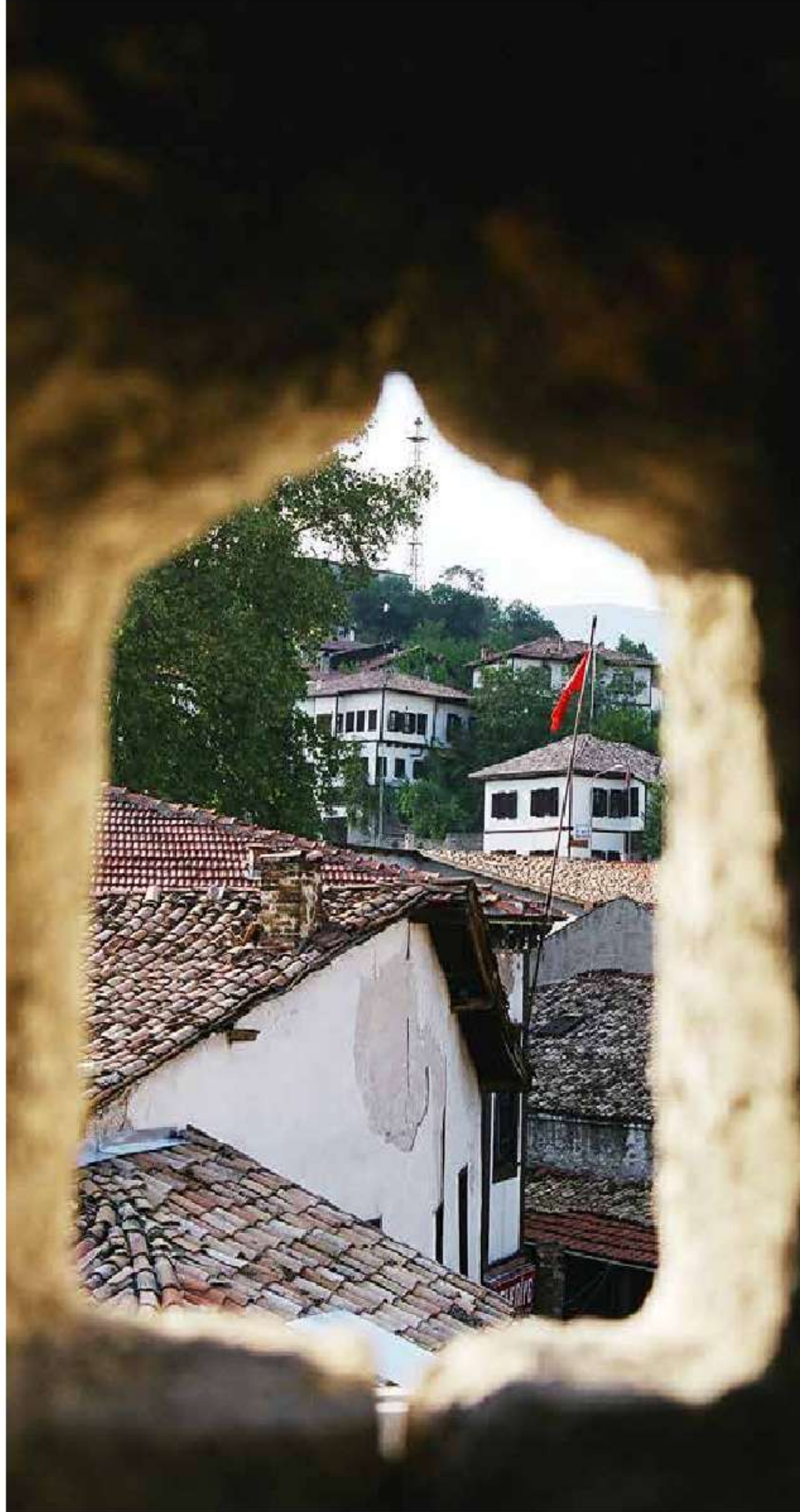
Dünyanın ve Ülkemizin farklı yerlerinden her yıl binlerce kişinin ziyaret ettiği Bulak Mencilis mağarası, Hızar mağarası ve Ağzıkara mağarası gezilip, görülecek yerler arasındadır. Ayrıca İncekaya su kemeri ve cam teras mutlaka görülmesi gereken yerlerdendir.

Safranbolu'muz tarih kokusunun yanında doğa ile iç içe vakit geçirebileceğimiz bir yerdir. Sarıçiçek yaylası, Ulu yayla, Sorkun yaylası ve Boduroğlu yaylası bunlardandır.

Safranbolu sadece merkezi ile değil köyleri ile de ünlüdür. Arkeolojik alan olarak Hacılarobası, Çavuşlar, Üçbölük, Akören köylerinde çok sayıda kaya mezarı bulunmaktadır. Mutlaka gezilip, görülecek yerler arasında Yörük köyü de bulunmaktadır. Tarihi evleri ve yapıları dolayısıyla 1997 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı'nca koruma altına alınmış, küçük bir Safranbolu'dur.

Kent tarih müzesi, Kaymakamlar evi müzesi, Kileciler gezi evi, mümtazlar evi, Karaüzümler evi vb gibi isimlerini sayamadığımız birçok tarihi yapılarımız gezilip, görülmeye değer eserlerdendir. Kültürel zenginlikleri kuşaktan kuşağa aktarmayı amaçlamaktayız. Esnaflarımız olarak Ahilik kültürünü yaşatmaya, gelecek nesillere yaymayı amaçlayarak her yıl esnaflarımızla bir günde olsa program yaparak yıllar önce Safranbolu'muzun ekmek kapısı olan esnaflarımızın kültürünü gerçekleştiriyoruz.

Safranbolu ilçemiz Ankara-İstanbul'a çok yakındır. Hava yolu ile Ankara, İstanbul, Zonguldak ve Kastamonu'ya gelen kişiler oralardan karayolu ile Safranbolu'ya kısa sürede gelebilirler. İlçemize ulaşım karayolu ile mümkündür. İl merkezine gelen araçların büyük bir kısmı Safranbolu'dan geçmektedir. Tarihi yönden zengin olduğumuz gibi ulaşım yönünden de kolay bir bölgede yer almaktayız. Gezip, görmeye gelecek misafirlerimizin ulaşmaları da çok kolay olacaktır.





TURİZM BAKANİ İLE KISA KISA

Numan KURTULMUŞ | 66. Hükümet Kültür ve Turizm Bakanı

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANIMIZIN 3. TURİZM ŞURASINDA YAPTIĞI KONUŞMA VE TESPİTLER

-Türkiye'nin geçmişten bugüne turizm sektörü anlamında iki önemli atılım olmuştur.

Bunlardan 1.evre rahmetli Özal'ın başlatmış olduğu bir kısımda emekleme faslında olan çalışmalaradır.

Rahmetli Özal Antalya Havaalanında dönemin valisine şu sözü söyler:"Antalya'da öyle bir hava alanı olsun ki 5 milyon kişi kapasiteli ve yılda 2 milyon turist gelsin" der.

Oysa şuanda Antalya hava alanı bu yıl 12 milyon turisti ağırladı.

İkinci aşama ise turizmin bildiğimiz anlamda rekabetçi bir hale gelebilmesi için alt yapı lazım. Sadece yıldızlı oteller,seyahat acentaları yetmeye bilir.Turistin çok rahat ulaşabileceği hava alanları,hızlı trenler,duble yollar ve düzenle otoyollarımızın olması lazım.

Şimdi kvaçla söyleyebilirim ki 2003 yılından bu yana gerçekten çok yol almış bulunuyoruz.

Gerçekleştirmiş olduğumuz 3. şurada 1 kasım 2017'yi biz üçüncü dönem olarak kabul edebiliriz.Yani ülkemizde 3. dönemi başlatmış bulunuyoruz. Bu turizmde seferberlik dönemidir.Kamu ve özel sektör elele verecek ülkemizin geleceğine, gelecek kuşaklara daha güzel bir Türkiye bırakmak için bu işi başarmak zorundayız.

Bu dönemin 3 ana stratejik başlığı olması gerekir.

1- PAZAR ÇEŞİTLENDİRMESİ

Uzak Doğu Asya ülkelerine açılmak: Çin,Hindistan,Güney Kore,Japonya, Endonezya, Malezya gibi ülkeleri yeni bir kapı olarak görüp turizm sektörümüzü pazarlamak zorundayız.Buralar dünya

nüfusunun yarısıdır. Seyahat etmeyi seven yaklaşık 300 milyon kişilik bir potansiyel var.

2- ÜRÜNLERİMİZİ ÇEŞİTLENDİRME

Bu konudaki çalışmalar olmakla birlikte yeterli görmüyorum.

Dağ Turizmi

Kongre Turizmi

Deniz Turizmi

Kış Turizmi

Sağlık Turizmi

Tüm bu sürdürülebilir politikaları yeri geldiğinde komşu ülkelerle birlikte oluşturabiliriz.

3-TÜRKİYE'NİN ALGISINI POZİTİF HALE GETİRMEK

Ülkemizin marka değerini yükseltmek zorundayız. Malesef ülkemiz üzerinde oynanan oyunları görmek ve bozmak için özellikle 11 Eylül'den sonra dünyada İslam karşıtı odaklar ülkemizde bu sürecin içerisine katarak Türkiye karşıtlığına dönüştürmek istemektedirler.Bu kısır döngü ve algıyı kırmak zorundayız. Bugün dünyanın birçok yerinde birçok değerimizin haberleri yok.

Osmanlı mirasının en önemli merkezlerinden biri olan Amasyayı,Kapadokya'yı dünya miras şehri olan Safranboluyu medeniyetler şehri Mardin'i ve bir çok kültürel varlıklarımızı güçlü bir şekilde tanıtıyoruz.

Uluslararası fuarlar bu algıyı ırmak için en güzel çalışma alanları.Sinema festivalleri,turizm festivalleri,gastronomi ile ilgili değerlerimizi dünyaya tanıtmak zorundayız.

Şimdi bu 3 ana başlık altında topladığımız yol haritamızda hedefe ulaşmak için 5 madde altında yapacaklarımızı sıralayabiliriz.

1- Yeni bir stratejik plan

2- Koordinasyon ihtiyacı

3- Yasal düzenlemeler ve mevzuat yenilemeleri. Özellikle yeni bir turizm yasasına ihtiyaç var

4- Hedeflere odaklanma. Turizmde

2023 hedefleri olarak 50 milyon turist 50 milyar dolar turizm geliri hedefliyoruz.

5- Bunlar içinse teşvik sistemini güncellememiz gerekiyor. Özellikle yabancı yatırım çekebilmemiz için buna ihtiyacımız var.

Büyük idası olan ülkelerin en az hedefleri kadar güçlü olması gereken alanda ÖZGÜVENleridir.

Özgüven parayla,pulla,servetle alınmaz. Eğer kendimize güvenimiz yoksa ne kadar projeleriniz,planlarınız,hedefleriniz olursa olsun sonuç almanız mümkün değildir.

Ülke insanı olarak özgüveni yüksek bir toplum olabilmemiz için herşeyimiz vardır. Dünyanın en güzel yerinde en güzel ülkesi ve en önemli ülkelerinden birisiyiz.

Anadolu toprakları insanlık tarihinin ve dünya tarihinin en büyük kütüphanesidir. Eğer biz bu gerçeği kabullenirsek özgüvenimiz hep üst düzeyde olur. Bu ise sektörü pazarlamak için büyük bir avantajdır.Bizim Mardin gibi,Amasya gibi,Safranbolu gibi şehirlerimiz var. Medeniyetlerin doğduğu şehirlerimiz. Birde dünyanın en güzel şehri İstanbulumuz var.

Yine söylüyorum dünyanın en büyük arşivi,dünyanın en büyük kütüphanesi Anadolu topraklarıdır Türkiyedir.

Eğer ülke insanı olarak Türkiye markasını bu değerler üzerine kurduğumuzda 2023 hedeflerimize çok daha önceden ulaşmamız mümkündür.





SAFRANBOLU'YA VEFASINI GÖSTEREN BİR BÜYÜK ŞEFİK DİZDAR

Başarınızı neye borçlusunuz ?

Bir çok faktör var başarıda, şans faktörü var, dikkatli olma faktörü var, çok çalışmak var, dürüst olmak var, haksızlık etmemek var, en önemlisi de çok dikkatli olmak her şeyi boşvermemek incelemek var.

Bir şey anlatayım ben 1979 yılında Karabük'ten İstanbul'a Demir Çelikteki görevimden istifa edip giderken büyük endişe içindeydim. Allah selamet versin Muthullah Yolbulan'la bir dostluğumuz ahbablığımız vardı o sıralar bana dedi ki "Sen hiç telaş etme Şefik kardeşim İstanbul'un taşı toprağı altındır derler, aslı yoktur ama sen orada sokakta gezerken eş dost ziyaret ederken bile iş bulabilirsin, para kazanabilirsin" aynen böyle söyledi benim kulağımda kalmış. İstanbul'a gittik ne yapalım hangi işe başlayalım araştırmaları yaptığımız sıralar Necati Özsoy'la birlikte her hafta İstanbul'a gidiyor cumartesi Pazar Karabük'e dönüyoruz hafta içinde orada muhtelif temaslar yapmak için Necati de bende aynı anda görevden alındık Demir Çelik'ten 1979 başında Orhan Alp satılık makam var hanı satılık makam zamanında ondan sonra ben öyle dolaşırken orada bir arkadaşım vardı şimdi Martı Denizciğin sahibi Rifat Karakimseli onun yanına uğradım beni tanıyor demirçelikten dedi

ki abi elimde bir tane saç permesi var dedi (perme sac ithal etme izni) sanayi bakanlığından alınmış

o sıralarda Ecevit iktidarda sosyalist anlayışı içerisinde devletleştiriyor her şeyi

uzun hadde mamullerinin ithalatı ile Karabükü yetkilendirdi yassı hadde mamullerine Ereğli devlet ihtal edecek ihtiyaç sahiplerine satacak böyle ondan sonra birde gerçek imalatçılara gemi sanayi gemi yapanlara sac ithaline izin verdi gümrüksüz. Tüp gaz daha bu kadar yaygın değil tüpgaz imalatı yapanlara derin sıvamalık dediğimiz sacları ithal etme yetkisini verdi onlarda gümrüksüz. İşte bu arkadaşta ocakgaz diye bi firma vardı Kayseride ocakgazın satın alma işlerini yapan bir arkadaş bu permeyi almış 15 bin tonluk bir belge elinde bunun 12 bin tonunu kullanmışlar temdit ederek kullanmışlar o zamanlara paraya dolara son derece ihtiyacı olan bir yer Türkiye

hani o 70 cente muhtacız dendiği zaman

bu olaylar onları bir şekilde 12 bin tonunu ithal edip ocakgaz tüpleri yapmışlar ama 3 bin tonunu kullanamamışlar gümrüksüz olduğu için değerli bir para kazandıracak bir şey benim ithalat ihracatla uğraştığımı demirçelikten doğru biliyor bizim nakliye işlerimizden dolayı tanıştığımız bir arkadaşta abi dedi böyle bir şey var elimizde bunu değerlendirebilir miyiz dedi demin dedim ya

*Başarının sınırı nedir:
dikkat etmek ve
Birşeyi boş vermemek hemen.*

dedim onun fotokopisini bana bi yolla ben inceleyiyim böyle geriliyorum eş dost yanında çay içiyoruz sohbet ediyoruz ne yapabiliriz diye bişiler bulmaya çalışıyoruz aldım belgeyi vadesine 15 gün var vadesi dolduğunda 15 gün sonra kullanılmaz hale gelecek belge süresi doluyor. Bir hesaplar yaptım böyle bir şey piyasada kaç para sac şu kadar para gümrüksüz ithal ettiğimde nakliyesi dahil İstanbul'a maliyeti diyelim ki 1000 lira İstanbul'da satılıyor 1500 lira çok kar var. Hemen aldım belgeyi Perşembe pazarında tanıdığım kişiler vardı onlara gittim anlattım böyle böyle bir şey var bununlar ilgilenebilir misiniz bu sacı ithal edip satarsanız

Şu kadar para kazanabilirsiniz hemen balıklama atladılar ondan sonra peki bu nasıl olacak o olayı ben biliyorum bizim o sıralarda bile daha henüz İran-İrak savaşı başlamamış ve İrana demirçelik ihracatı da başlamamıştı.

*bu işler hep gayrimüslimlerin
elinde ithalat-ihracat Türkler'den
uğraşan pek az insan var
bilen de yok*

ondan sonra ben hesabını kitabını yaptım bu kadar para kazanılıyor bu kadar tonda vs diye gördüler inandılar ve bu işi bilen 3 kişi ortak oldular tamam alıyoruz biz dediler nasıl alıcaksınız hep pazarlığını ben yaptım alanlar belge sahibine 3 bin lira verecekler yani 3 bin ton için 3 bin lira verecekler bana da 500 bin lira verecekler ben belgeyi sahibine ileten ondan bir şey çıkmayacak belgeyi kullanacak kişiler de bana da aracılık ettiğim için 500 bin lira bu işi organize ettiğim için yaptığım mutebetlik belgesi diye bir belge vardı o belgeyi hazırladım tarafların imzalarını açtım bankalarla nasıl işlem yapılacağını herşeyini ben biliyorum zaten öğrettim onlara bankayla da gittim görüştüm ve

*öyle enteresan zaman ki devletin
kasasında 70 cent yok ama
şahıslarda para çok
hep yurtdışına kaçırmışlar*

Türk parasını götürüyorlar kapalı çarşıya İsviçreden karşılığı olan döviz alıyolar böyle bir ortamdır. Ondan sonra bu işi organize ettik belgeyi kullanacak olanlar diyor ki ben Rifatı tanımam yarın birgün bizi atarsa meshül sen olacaksın tamam benim diyorum Rifatta diyor ki ben adamları tanımam sonra bir problem çıkarsa sen meshül olursun tamam ben olurum bende ona karşılık bedava mı yapacağam bu işi 500 bin lira. 500 bin liraya o zaman Bağdat caddesinde 2 tane apartman dairesi alınabiliyordu Yani cesametini anlatmak için söylüyorum olayın parasal büyüklüğünü. Ondan sonra bu belgesini hazırladı bir A4 kağıdı büyüklüğünde bir mütemetlik belgesi lafzını vesairesini zaten ezberliyorum benim her zaman demirçelikte yaptığım iş . imzalatturdum taraflara belgeyi aldılar ellerine 15 gün içerisinde de malı gemiye yüklemek zorundalar bu ithalat işi başka zamana sığar mı tabii çok para



olduğu için bunlar dışarıda paraları olan parayı kapalı çarşıdan indirme yaptılar İsviçreye, atladılar uçağa gittiler parayı aldılar koydular çantalarına hamburga gittiler Hamburg limanından yükleniyor limanda bir sürü mal var böyle ordan sacı acilen gemiye yüklediler Konşimento kesildiği zaman gemiye teslim edildi alıcıya teslim edildi sayılıyor o süre içerisinde malı gemiye yükletmeleri bitiyor gemiye indirdiler gemiye parayı da verdiler navlun da verdiler

*70 cente muhtaç olan Türkiye
3 bin ton mal anında
15 gün içerisinde İstanbul'a geldi.*

Gelirken de Ereğli bir zam yaptı mı fiyatları 5 lira daha artırdı aman Allah çok kar ettiler daha gemi gelmeden benim 500 bin liramı verdiler adama da 3 bin lirayı verdiler getirdiler malı İstanbul Perşembe pazarında malı sattılar mükemmel bir para kazanıldı hep bunu anlatırım İstanbul'a gittiğimde yaptığım iş bu Allah Allah ben bu kadar memuriyet sırasında maaşım 1. Derecesinde 4. Kademesinde gayet iyi maaşım yani ben bu parayı ömrüm boyunca kazanamam 2 tane apartman dairesi alacak 500 bin lira çok para yani bugün o daireleri diyebilirim ki 4 milyon liradır her biri 8 milyon ,10 milyon lira diyin yani bugün ki değeri böyle bişey oldu hep anlatırım ben dikkatim saye-

sinde başka paralar da kazandım buna benzer Muthullah beyin dediği hemen akluma geldi. İşte böyle bir olay yaşandı İstanbulun sokaklarını gezerken taş toprağı altındır der aslı yok ama aklını çalıştıran kafasını çalıştıran dikkat eden herşeyi önemseyen bir kişi ayrıntıları kaçırmayan bir kişi tamaam bu işte benim başarımın sırrı çok çalışmak

*ben çok çalıştım gerçekten gece
gündüz iş varsa işi bitirmeden
evime gidemezdim*





Siz hanı çok çalıştım yani o işi aldıysam illa ki ben nihayete erdirmem gerekiyor diyorsunuz peki sizin bu çalışma hayatında bir ekibe ihtiyacınız var. Ekibinizi seçerken hangi kriterlere dikkat ediyorsunuz? Yani bu çok önemli bu dergiye okuyacak olan insanlar "Şefik abi bunlara dikkat ediyormuş yani biz demek ki havadan ekip kuruyoruz."

Benimle beraber çalışan kişiyi de hep kontrolüm altında tutarım. Hep sorarım her şeyi şu oldu mu tamamlandı mı, bitti mi, nerde kaldın, nerde tıkandın takip ederim. Bu takibe rağmen işi beceremiyorsa başka bir arkadaş denerim. Herkes başarılıdır, herkes çalışkandır, dürüsttür benim ilk başlangıçta gördüğüm o. Daha sonra bir ahlaksızlığı çıkarsa vs üzülrüm belki ama çıkartırım işten böyle olaylar da yaşadım.

Benim güvendiğim bir arkadaşın benim yaptığım bir iş üstünden komisyon aldığını tespit ettik.

Böyle bir şey olabilir mi ya? Ben sana maaş veriyorum sen benimle çalışıyorsun eğer öyle bir durum varsa git piyasa kendin çalış benim çalıştığım gibi. Ama yine de ikaz ettim çıkarmadım yarımdan o arkadaş. böyle olaylar da oldu.

Çalıştırdığınız insanları takip edeceksiniz kontrol edeceksiniz onları yönlendireceksiniz.

Şimdi bununla bağlantılı da iş hayatında olmazsa olmaz dediğiniz birkaç unsur yani bu benim kuralımdır olmaz-

sa olmazımdır dediğiniz ve olmadığı takdirde de sizi en çok sinirlendiren taraftır nedir?

Bakın dediğim gibi ben bütün insanları dürüst ahlaklı çalışkan vs gibi görüyorum **O zaman burdan şu da çıkıyor önyargısız davranıyorum diyorsunuz?**

Evet ama bazısı hep şüphe eder ben iyimserim. Ben herkesi iyi görüyorum benim kızım mesela herkese şüpheyle bakar o şöyle der böyle der ve dediklerinden birini yapar o insan yapınca da bak dediğim çıktı diyebilir. Ben öyle değilim herkesi iyi görüyorum kötü çıkarsa da biraz üzülüyorum belki ama ikaz ediyorum onu şöyle-şöyle olması lazım diye öyle çalışıyorum. Kimseyle küskünlüğüm olmadı hiç kimseye küsmedim yüksek sesle bağırduğum kavga ettiğim bir sürü olay var olmasına ama netice itibarıyla

Hiç hak yemeyeceksiniz O sizin önünüze bir yerde çıkar.

Utulanacak hiçbir şey yapmayacaksınız. Hiçbir şey gizli kalmaz hayatta, Bir tane hep ithalat ihracat işleriyle uğraşıyorum böyle birisi geldi gümrükten sen dedi bilmem nerde ithalat yaparken şöyle yapmışın böyle yapmışın onun için ihbar

edeceğim seni. Sen dedim gel bir konuşalım böyle oluyor. İstanbul Her türlü insan var geldi bana bir takım şeyler anlattı ithalat yaptığımız Derince gümrüğünde ve İstanbul Haydarpaşa Gümrüğü'nden malları ithal ediyoruz fazla çıkıyor mesela fazla çıkanın bedelini ödüyoruz. Sana ne fazla çıktıysa fazla çıkanın bedelini ödüyoruz gümrüğünü ben ödüyorum mal bedeliyle ilgili işlem satıcıyla benim aramdaki işlemdir. Hep oralarda kendine göre kendi cahil yan. cahil tam olsa bilir bunları ben ticaretin herşeyini biliyorum Demircelikte bu kadar yıl ithalat-ihracat yapmışım eksik noksan malların nasıl halledildiğini vs gayet iyi biliyorum adam baktım zurvalıyor benden bir şey koparmak istiyo sen dedim şu gün gel halledelim falan dedim polise de haber verdim sivil polisler geldiler benim misafirim gibi oturuyorlar koltukta adam masamın önüne geldi konuşuyoruz böyle derken polisler kalktı konuşmaları duydular adamı yakaladılar alıp götürdüler.

Benim hiç öyle para vererek hallettim dediğim bir meselem yok çünkü yanlış bir şey yaptığım yok.

Öyle bir şey yapamam ben çok korkarım hiçbir şey gizli kalmaz yerin kulağı vardır derler ona çok riayet etmişimdir. Hiç öyle haksızlık birisinin hakkını alıyım ben daha çok kazanıyım gibi. Paylaşmayı çok severim mutlaka bir yerde ortak olurum yıllarca biz Ahmet Yolbulan'la iş bazında ortaklık yaptık hiçbir problem yaşamadık çimento ithal ettik demir ithal ettik sac ithal ettik aldık sattık paylaştık helali hoş olsun tamamen işi ben yürütüyorum satışını o hallediyor iç satışı çok iyi biliyor kimseye para kaptırmaz bilmem ne etmez Ahmet Yolbulan ile böyle bir çalışmamız oldu. Ona benzer daha bir sürü ortaklık çalışmalarımız oldu paylaşın ne olacak paylaşsın. Bakın Türkiyede ortaklıklar çoğunlukla başarısızlıkla sonuçlanırlar.

Benim ortaklarım şu anda LCW'nin ortakları işin başında her şeyi onlar idare ediyor. Benim en ufak bir endişem yok.

Onlara son derece inanmışım onlar da çok mükemmel insanlar hakikaten Allah herkese nasip etsin e bir de diyorum ki ortaklıklarda diğer bir ortakta Cenabı Alah'tır. Siz ortağınza kazık atmaya onun

hakkını falan gasp etmeye kalkarsanız bilin ki siz kendi kendinizi mahvediyorsunuz. Haa, ben hiç ortaklarım aleyhine katıyen bir şey düşünmedim düşünemem hatta öyle olaylar var ki bunları anlatmak için birkaç gün size anlatmam gerekir. Çok olaylar yaşadım ama ben hiçbir zaman bir ortağın gafletinden zaafiyetinden yararlanarak onun hakkı olan bir şeyi kendime almak için aklımın kenarından geçmedi. Hiç geçmedi böyle bir şey yapmam o bile şaşırır karşı taraf ben nasıl böyle veriyorum. Böyle bir anlayışım var hep öyle çalıştım hiç kimsenin hakkını yemedim diyebilirim. Bilerek katıyen yemedim hani bilmeyerek bir şey olmuş olabilir belki ama haksızlık etmemek birinci prensip hep dürüst olmak. Hani derler ki terazide noksan tartarak bir yere varamazsınız katıyen varılmaz böyle bir şey olmaz.

Sizin verdiğinizin misli mislini Cenabı Allah size nasip ediyor bir yerden.

Bir ekonomi dergisinde son sayısında ilk 500 şirket arasında LCW 24. Sırada ayrıca en çok kar eden 25 şirket arasında da en çok çalışanı olan 25 şirket arasında 2. Sırada 35 bin çalışanıyla nasıl bir duygu. Bunu öğrendiğinizde ne hissetiniz?



Size söylediğim prensipler benim ortaklarımda da var özellikle Mustafa KÜÇÜK işin başında o aynen bu prensiplerle hareket eder mesela;

Kazandığımız paranın zekatını biz şirket olarak veriyor ortaklara dağıtılabilecek olan paranın zekatını şirket vermiştir.

Bu prensibe göre böyle çok güzel duygularla çalıştık birbirimize itimat ettik böyle bir çalışma sonucunda 35 bin kişiden şimdi o 80 binlere ulaştı. Yurtdışında da var şuanda diyebilirim daha dün derlemeye çalıştım bilgileri sizin soracağınızı tahmin ettiğim için bakın 835 tane şirket var. Bunun yanlış vermiş olmayayım 250'den fazlası yurtdışında bizim mağazamız geri kalanı da yurt içinde. 800 mağazanın her birinde 40 kişi çalıştığını çarpın kaç çıkar? 32 bin kişi çıkar. 50 kişi çalışıyor birçok mağazada şimdi Safran-

bolu mağazasına gidin 47-48 çok yoğun olduğu sıralarda 50 olduğu zamanlar var. Düşünün sadece oradakini bunun dışında bizim merkezimizde 4 bin kişi çalışıyor. Merkez büromuzda İstanbul'da. Depolarında şurada-burada bunları sayarsanız o sayı o mecmuada yazıldan bu zamana geçen süre zarfında artan rakamlar. Tabi bundan mutluluk duyuyoruz bizde dikkat edin piyasada hiç duymamışsınızdır.

Biz kendimiz sıkıntıya girsek bile işçinin maaşını zamanında mutlaka öderiz. Böyle bir prensibimiz var.

Ve bu bütün tekstil camiası biliyor. Katıyen öyle bir şey olmadı. Öyle olaylar yaşadık ki bize fason yapan firma işçisinin maaşını ödememiş dükkanı kapatmış kayıplara karışmış. Bizim Beyoğlu'nda kendi mağazamız var bir ara basına intikal etti sendikalar araya girmişler. Bizim işçilerimizin sendikası falan da yoktur

biz sendikaların üstünde haklarını teslim ederiz.

Kimse sendikalaşmaya ihtiyaç duymazlar. Orada gelip şamata etmişler. Bizim size fason yapan kişi bizim paramızı vermedi kaçtı gibi haksız bir şekilde gelip orada gürlüğü patırtı çıkarmışlar sonuç alalım diye neticede çıkarttılar dedik ki biz bunlarla uğraşmayalım verelim paralarını yazık işçiler. Onların parasını verdik. Öteki adamda kayıplara karıştı. Buna benzeyen işler de var adam bir daha çalışmıyor hırsız.

Düşünebiliyor musunuz yanınızda çalıştığınız kişinin alın teriyle kazandığı parayı siz gasp edebilir misiniz?

Biz katıyen işçimizin parasını geciktirmeyiz mutlaka öderiz.

Tabii ki bu değerler topluma da yansıtıldığı zaman Türkiye'de çok iyi 25 şirketin içerisine girmiş, 25 şirket arasında en çok çalışanı olarakta 2. Sıraya yerleşmiş gibi bilgiler topluma da yansıtıldığı zaman şöyle bir algı oluşuyor. Bu sadece size özel değil tabii ki, Genelde başarılı iş adamlarıyla alakalı oluşan bir algı. Allah daha çok versin her zaman için kazancınızı. Şefik abimiz ekonomik durumu çok iyi Türkiye'de belli bir konuma da gelmiş neden bu kadar yoğun çalışıyor deniliyor. Buna ne diyeceksiniz? Yanı çalışmakla alakalı sizin çalışmanızla da alakalı böyle birilerinin gözüne batıyor ne hikmetse.

Yok onlar takdir ettikleri için söylüyorlardır diye düşünüyorum her şeyi iyimser yorumluyorum. Ben hiç ters konuşmuyorum. Neden böyle çok çalışıyor demeleri işte onun şeyi esas bana güç veren bu.

Çalışmazsam rahatsız oluyorum yani bir şey yapmazsam neden ben boş duruyorum diyorum.

Hiç kimse öteki tarafı bir kibrit çöpü bile götürmemiş. Bir sürü hikayeler var bununla ilgili. Baba oğluna nasihat etmiş bana çorabımı giydirdi öldüğüm zaman giydirememiş vs. gibi bir sürü örneği var yani. Allaha çok şükür benim yaşantım

neydi nereye geldi ben bu memlekette doğdum, büyüdüm. Buraya döndüm burada bir şeyler yapayım memleketime hizmetim dokunsun hiç değilse. Şimdi 1979'da İstanbul'a gittiğimdeki o benim özgeçmişimde ve diğer yerlerde araştırdığınızda görmüşsünüzdür. İstanbul'da çok yoğun bir takım çalışmaların içinde bulundum. Bir sürü olaylar yaşadık ettik gittik çok para kazandık. İran'a ihracat yaparken Türkiye içindeki çalışmalarda çimento grevini fırsat bildik ithalat yaptık sattık. Baya para kazandık. Kömür ithalatında yakıt kömürü Recep Tayyip Erdoğan Bey İstanbul Belediye Başkanlığına felaket bir hava kirliliği vardı

İstanbul'da. İnsanlar boğulacak hale geliyordular yerli kömür yakılmasını yasakladı. Çok güzel bir şey yaptı. Ondan sonra ister istemez insanlar kaliteli kömür aramasına gittiler. Benim işim ithalat kömürü çok iyi bilen bir insanım demir çelikten dolayı oradaki görevimden dolayı.

Çok iyi kaliteli kömürleri İstanbul'a ilk getiren firma benim firmam.

O vesileyle 1994 yılında 95 yılında özellikle çok güzel paralar kazandım. 95'te ben burda Kardemir'in özelleştirilmesi sırasındaki kurucu yönetim kurulu içinde bulunuyorum. O nedenle buraya geldim. O kömür işini bıraktım. O zaman inanılmaz paralar kazandım. O sırada çok güzel paralar kazandık kömür ithalatından, satışından benim devreye soktuğum firmalar bugün İstanbul'da en iyi kömür satışıyla uğraşan firmalar. Hala oralarda para kazanacağız diye uğraşılıyor olabiliriz Cenab-ı Allah'ın takdiri ilahisi 2005 yılında gözlerimde makula dejenerasyonu tespit edildi. Sanı nokta sanı benek hastalığı bu lazerle yakılarak biraz hız durduruluyor. Bir de benimki yaş tipi bunun iki tipi var kuru tipi, yaş tipi Eczacı Hikmet Abla'nın kuru tipi o benden daha yaşlı olmasına rağmen benden iyi görüyor şu anda. Onun ki kuru tipi benimki yaş tipi dibe vurdu. 2005 yılında süratle ilerlemeye başladı gözlerimdeki görme kaybım birde otomobil kazası geçirdik ölümden döndük kızımınla birlikte. O zaman bir süre göz tedavisini ihmal ettim o sırada da ilerledi durduramadık velhasıl.

Belki 50 kere gözümde ameliyat oldum retinaya gözümüne iğne yapıldı.

ameliyat değil de iğne yaptı bu bir iğne yapılarak hızı kesiliyor kurutulmaya çalışılıyor şuanda benim görme gücüm dibe vurdu ama kanama da durdu. Artık kanamıyor %15 kadar görüyorum. Alıştık ortama da 2010 yılına geldiğimizde de artık araba kullanamaz hale gelmiştim otomobil kullanamıyorum kaç yıldır. Artık dedim ki demek ki benim aktif çalışma hayatım sona erdi. 2005 yılı benim 65 yaşım oluyor aşağı yukarı 1939 olduğuna göre şimdi 79 yaşındayım. Artık ister istemez okuyup yazamayınca işimiz yazmak çizmek okumak bilgisayarla uğraşmak falan dedim ben gideyim memleketime artık orda faydalı olayım. Buraya geldik işte burada çok yapacak iş çok bir



sürü iş var. Ewela Kardemir'deki görevim de bitti zaten 1998'de. 3 yıl boyunca orayla uğraştım ve çimento fabrikasını Karçimsa'yı ben kurdum desem yalan olmaz. Orada çok büyük emeğim vardır. Bunu en iyi bilenlerden biri Taner Canyurt bilir. Kamil Güleç'te bilir Muthullah Bey de bilir diğerleri yani burada bu işi yaşayan Ruhi Bey var sendikacı birçok kişi biliyor yani ben orada çok emek sarf ettim gerçekten ondan dolayı mutluluk duyuyorum. Bilen bilsin bilmeyen bilmesin. Hakkını falan gasp etmeye kalkarsanız bilin ki siz kendi kendinizi mahvediyorsunuz. Haa,

Ben hiç ortakım aleyhine katiyen bir şey düşünmedim düşünemem

Çok olaylar yaşadım ama ben hiçbir zaman bir ortağın gafletinden zaafiyetinden yararlanarak onun hakkı olan bir şeyi kendime almak için aklımın kenarından geçmedi. Hiç geçmedi böyle bir şey yapmam o bile şaşırır karşı taraf ben nasıl böyle veriyorum. Böyle bir anlayışım var hep öyle çalıştım hiç kimsenin hakkını yemedim diyebilirim. Bilerek katiyen yemedim hani bilmeyerek bir şey olmuş olabilir belki ama haksızlık etmemek birinci prensip hep dürüst olmak. Hani derler ki terazide noksan tartarak bir yere varamazsınız katiyen varılmaz böyle bir şey olmaz. Bir nevi de Kardemir'in artık olarak attığı bir şeyi tesisle geri dönüştürme başlandı dolayısıyla çimento fabrikasında artık granülre cürufun kendisinin yan çimento olduğu kavramı ortaya çıktı. Bu değerli bir malzeme öyle sokaklara dağlara falan atılmaması gereken bir malzeme. Eskiden sokaklara seriliyordu asfalt malzemesi olarak ama hep bozuldu onlar suyu alınca kabartıyor falan çok tehlikeli bir madde. Bizim AVMde de kullandık hep camlar falan kırılıyordu o yüzden oynadıği için. Böyle bir takım çalışmalar oldu.

En büyük eser de Safran Park olarak ortaya çıktı Safranbolu'da. Dediniz ki şöyle geniş bir alana bir AVM yapalım ve bu AVM de de insanların gerekli gereksinimleri olan mağazaları buralara taşıyalım şehir yaşayanlarımızda rahat etsin bizde böyle bir hizmete vesile alalım diye düşündünüz ve Safran Park AVMde muhteşem bir potansiyel yakalanmış durumda şuan. Ben bunun doğuşunu çok merak ediyorum bu Safran Park nasıl doğdu?

Onu anlatayım bakın orda da Cenab-ı Allah'ın görünmez bir eli bizi yönlendirdi benim ilk buraya geldiğimde yapmayı düşündüğüm yer Bulak'ın Tuğla Harmanı var tuğla fabrikası orayı satın aldım. Elektrik suyu hazır bir fabrika yerini yıkacak oraya bu tesisi kuracaktım ve yıkmaya başladık sonra yoldan uzak orası bizim işimiz düşünüyorum kendi kendimize üretim yapacağız sadece önemli değil diye satış mağazası falan düşünmüyorum. Ondan sonra bir gün tilden dönüşte Bursa içinden geçip Yalova tarafına doğru gelirken yol boyu yolun sağında solunda tesisler var bir yerde bir şey gördüm yokuşun üst tarafında bina var aşağı doğru böyle şimdi bizim Safran Park'ın önündeki yeşillik alan gibi hafif meyilli bir alan var o kadar da güzel hoşuma gitti ki burayı da biliyorum Çevrik-

köprü o kısmı orada da satılık yazıyordu arazinin üzerinde şimdi Safran Park'ın bulunduğu yerde. Orası da aklıma geldi dedik ya bu yolun kenarı buraya yapsak daha güzel olur ulaşım daha kolay elektrik vs. ne olacak ötekinin de gördük zaten elektrik vardı da hep çalmış hırsızlar trafosu bile yok yani tasarruf olacak diye düşündüğüm hiçbir şey yok ben kendim kuracaksam oraya kurmak daha kolay. Onun üzerine oradaki yerin yine Allah bin kere razı olsun Muthullah Bey'in kızı Ömer Güneş'in eşi avukat hanım telefonla konuşuyoruz çok büyük ahbablığımız var özelleştirme sırasında da 3 yıl boyunca hep beraber çalıştık. Ben kendim işime döndüm İstanbul'a buraya gelmeyi düşünüyorum işte o sırada Muthullah Bey'in kızı hallediverdi.





Oradaki ilk arsayı şuanda caminin bulunduğu bölümü Yavuz Tekstil'in bulunduğu ilk binayı yaparken o arsayı 13 bin küsur metrekare Muthullah Bey'in kızı alıverdi. Çok bereketliymiş eli. Allah ondan razı olsun Ömer Güneş'in eşi, Kemal'in annesi hanımefendi ondan sonra orayı aldık

Oraya inşaatla başladık diyorlar ki: Dağın başında burası diken tarlası ekilip biçilmeyen bir yer.

Hep eşek dikenleri dolu içerisinde falan buraya kim gelir gider ne yapıyor bu adam deli mi falan diyenlerden biri de Karabük'ün eski başkanlarından Yüksel Erhal orada tavuk çiftliği var onun yetiştirme çiftliği tanışıyoruz abi sen yapıyorsun buraya falan dedim yani böyle yapıyorum burada ne güzel tavuk yetiştirilir yetiştir dedim ben başka şey yetiştirecem falan böyle oldu oraya kurduğumuzda çulğun gözüyle bakıyolardı şehirden uzak vs oraya ilk binayı yaparken işte esas kurmayı düşündüğümüz yer Bulak Tuğla Fabrikası hala orası bizim mülkiyetimizde.

Bizim maksadımız bir tekstil atölyesi kurmak ve orada üretim yapmak Safranbolulu hemşerilerimiz çoluğu çocuğu çalışsınlar ekmek parası kazansınlar öyle düşündük.

Oğlum Pamir'in de anormal bir sezi kabiliyeti var dedi ki arazi böyle eğimli ya bu eğimli yerin altına duvar çekip düzleteceğiz dedi burayı dolduracağımıza baba burayı dükkan yapalım dedi bir kısmını şimdi Merinos'un bulunduğu kısım 12 metrekare derinliğinde ama o binanın genişliği 40 metre gerideki 28 metrekarelik kısmı toprak doldu o kısmını yaptık futbol sahası gibi bir yer oldu.

Bir şey düşünmeden yaptık yani LCW getirelim yapalım falan diye düşünmedik önce.

Ordan sonra yukarda çalışmaya başlandı aşağısı bomboş duruyor birkaç ay durdu sonra dedik ki ya buraya biz kendi firmamızı getirsek firmamızı getirelim deyince işin yönetiminde olan ortaklarımızın inceleme yaptılar Mustafa Küçük kardeşini gönderdi buraya Halis Küçük'ü. Gelmiş bakmış şehirden uzak tarlanın içinde daha yeni yeni açılıyor cami vs yok tam hazırlanmadı ama üst tarafı çalışmaya başladı ondan sonra ordan bişey olmaz falan demiş Mustafa Küçük'e dedi ki senin stokta duracağına buraya koy bakalım nasıl oluyor biz buraya o şekilde uzun dar 12 metre genişliğinde 100 metre uzunluğunda 1200 metrekare bir alan ona da tamamına değil yarısına yaparak LCW'nin 2. EL mağazalarında satılan ürünleri koyduk yani outlet diye

tabir edilen onu açtık aman bir rağbet bir rağbet Allah. O günleri hatırlarsanız bilmiyorum bizim düşündüğümüzün fevkalade üstünde bir hücum oldu buraya çünkü çok kaliteli ve çok ucuz mallar herkese uyan mallar çocuklara özellikle o sıralarda çocuklar daha ağırlıktaydı 2002 yılında. Çeşit çok fiyat uygun kalite güzel e dolayısıyla da Karabük'te herhalde outlet mantığını biliyor ucuz olduğunu biliyor İstanbul yolu üzerinde karşılaşıyor onun üzerine yakına gelince hemen 1-2 km hemen oraya gitti. O zaman İstanbul yolu üzerinde bile outlet mağaza yoktu Adapazarı'nda bile yoktu bakın benim kurduğum sırada Adapazarı'nda bile yoktu İstanbul yolunda da yoktu ilk burası. O zaman Güney Doğu'dan gelen bir valimiz vardı Nafiz Kayalı döneminde burada bir açılış yaptık daha

o zaman Yavuz Tekstil LCW'yi Karabük halkı bilmiyor Biz açtığımızda tereddüt ederek geliyorlar iş müracaatına.

orda bir sinevizyon gösterisi yaptık anlattık bizim şirketin nerden nereye geldiğini kaç tane şirket olduğunu ne yaptığımızı nasıl ürünler yetiştirdiğimizi tabii şirketlerin öyküsü de bambaşkadır yani LCW'nin kuruluştan bu yana gelişmesinin hikayesi de bambaşkadır neyse öyle bir açılış yaptık açılışta şuandaki

sundurmalar bile yoktu güneşin altında kavruluyor oraya bir takım yiyecek bir şeyler falan servis ettik bizim buradaki Gümüş'teki halk geldi torbalarına doldurdular açılış yaptık çok güzel bir neticeyle orada izahat verdik ne olduğumuzu nasıl bir firma olduğumuzu anlattıkça duyanlar tabii birbirine anlatıp birden bire çok büyük bir satış potansiyeli yakaladık burada. Bir süre sonra buradaki kalabalığı görünce Ahmet Gölbek falan yazıyordu gazetesinde diyor ki Cumartesi Pazar millet Safranbolu LCW mağazalarından alışveriş yapabilmek için oraları dolduruyorlar araba park edecek yer kalmıyor Karabük'teki bazıları da sinek avlıyor gibi bir takım yorumlar yapıyordu o hüllere gelmişti sonra-sonra teveccüh arttı bir çok kişi bizde mağaza açmak istiyoruz bize de yer verebilir misiniz falan nasip oldu işte yan taraftaki o büyük araziyi aldım Cemalettin Sevim Allah gani gani rahmet eylesin o valimiz çok heyecanlı ve çabuk iş bitirmeyi seven bir insandı onun döneminde ben orda epeyce bir miktar arkalara kadar aşağı yukarı 200 dönüme kadar yer aldım genişleyeceğiz diye çünkü sürekli talep var İstanbul'daki şirketimizde hep öyle oldu sürekli sığmaz olduk aldığımız bir yerden bir yıl içerisinde başka yere taşınmak durumunda kalıyorduk.



Ciddi anlamda bir insanların rahat alışveriş yapabilmeleri için servis imkanı da var. Sanki fabrikada çalışan işçinizi alıyor evine bırakıyor oradan işte alıp oraya getiriyormuş gibi bir mantık.

Evet o da var birçok şeye ilk olduk. Self servis satışın ilk uygulayıcısı LC Waikiki mağazalarıdır. Self servis malum eskiden bir tişört almaya gitseniz ütülenmiş düzümlemiş katlanmış rafa konmuş önde bir tezgah tezgahla raf arasında bir satıcı buyurun ne istiyorsunuz bir tane gömlek istiyorum kaç beden giyiyorsun 42 beden onu raftan alıyor size getiriyor önünüze koyuyor 5-6 tane hangisini seçiyorsunuz bunu alıyor böyle idi her müşteriye bir tezgah gerekliyordu. Şimdi eğer öyle olsa 5 binden fazla çeşit var LC Waikiki'nin Safranbolu'daki mağazasında 5 bin tane tezgah gerekirdi. Her müşteriye bir tezgah gerekirdi daha doğrusu neyse 200 tane tezgah gerekirdi şimdi herkes kendi giyeceğini kendisini istediği gibi seçiyor alıyor gidiyor kabinde giyip

çıkartıyor deniyor uygun buluyorsa alıyor. Tüketiciyi özgür bıraktık. Bizim ilk başladığımız surlarda hiç kimse böyle bir satış yapmıyordu bunu ilk yapan mark&spencer geldi İstanbul'a onu gördük tabii hemen çok dikkat etmek lazım diyoruz ya başkaları başka da vardı tekstille uğraşan Samanyolu Sokak İstanbul'un tekstil ürünlerinin toptan satış yeriydi ilk başlangıçta ta ki biz onu taşıdık başka taraflara biz de oraya gittik önce biz orda 6 ay bannamadık 6 ay içinde oraya arabalarımız girip çıkmaya vakit bulamadılar onun için orda yer yok bize dedik gittik taa Şirnevler'e gittik. Olayı hikaye etseniz günlerce konuşsanız olayları bitiremezsiniz. **Sektör Karabük:** Tabii ki bir markanın olgunlaşması bir markanın çektiği çileler şuan ki hale gelişindeki dünya markası oluşu artı işte bir ekonomi dergisinde stratejik olarak bir sıralamaya girmesi bile bunların hepsine baktığımızda mutlaka ki çekilen çileler görülen mutluluklar sevinçler vardır hikayede ama şu anki haliyle bizim gözlemlediğimiz kadarıyla muhteşem dediğiniz gibi işte sezi kuvveti ve geleceği koklamak o önemli. Şimdi konumuza gelirse Karabük kendi alanında çanak coğrafı konum olarak deriz ya hep çanak yapısında işte Kardemir işletmelerinin bile kurulurken ki fiziki alan olarak bile bunun için tercih edilmiş 1937 yılında temelleri atılırken demirçelik şimdi biz Karabük sektör dergisi olarak sektörel alanlardaki sizin gibi işine yatırım yapmış, büyümüş ve diğer turizm alanında bu işi taşımış çünkü bir kültür turizmin yanı sıra artı bir yol üzerinde de safran park avm bir ekonomik turizmde yaşıyorsunuz bu bölgeye. Yani ordan geçenler mutlaka bir kere bilenler öğrenenler safranparkta bir alışveriş turizm ekonomisi bu da tabii ki Karabükün ekonomisine giriyor

nihayetinde. Şimdi bu noktada bakarsak bizde sektör dergisi olarak sektörel alanlardaki öncü olmuş firmaların hikayelerini de burda her sayıda bir hikaye mutlaka barındırıyoruz bu sayıda da sizin hikayenizi uygun gördük. Ve Karabükte çözüm ve sonuç noktasında analizler yapmaya çalışıyoruz. Sizce Safranbolu turizmi aynı zamanda da tabii ki Safranbolu turizm vakfı başkanı olarakta Safranbolu turizmini nasıl değerlendiriyorsunuz? Çok önemli bir nokta bu.

Biz Safranbolu turizmi bambaşka bir hikaye nasıl başladı.

Safranbolu evleri tarihi kentler birliğinde en ön sıralarda yer alan Unesco'nun tescil ettiği kabul ettiği 1993-94 yıllarında tarihi kentler birliğinin önde gelen bölgesi burası.

Bu hale gelmesinde vakfın yönetimindeki benden önceki arkadaşlarında büyük hizmetleri olmuş. Belediye Başkanı Kızıltan Bey'in hizmeti olmuş ondan ewel de Süha Arın, rahmetli Süha Arın beyefendinin çektiği belgesel film Safranbolu'da Zaman filmi 1986 yılında çekilmiş film Safranbolu'yu harekete geçirendir ondan önce de 1966'da gelmişler benimle birlikte mesai yapan Yavuz İnce kardeşimiz 6 ay önce falan vefat etti bu yönde eşi Türkan Hanım'da geldi 5000 evlerin yapımcısı Türkan hanımda bu bölgeye

çok büyük hizmetler veren kişi işte o Safranbolu'da Zaman filmiyle gün yüzüne çıkartılmış herkesin dikkati çekilmiş Kızıltan Bey'in önderliğinde belediyenin atımlarıyla o zaman ki ilgili bakanlarımızın teşvikleriyle burada öyküsü uzun epey turizm başlatılmış. Ben geldikten sonra da bunu elimizden geldiğince hızlandırmaya çalışıyoruz. İşte Kültür ve Turizm Vakfı'nın asıl gayesi o zaten. Hem kültür varlıklarını kültürel örf adetlerini vs yaşatmak, muhafaza etmek, tesbit etmek her şeyde olduğu gibi yaşam kalitesi evler nasıl değişikliğe uğruyorsa kültürel mirasımız da geliyor yeni yeni şekiller alıyor yemek pişirmelere başka tatlar ilave ediliyor, oyunlar değişiyor vs vs . Bunların eskisini de bilmek lazım eskisini muhafaza etmek önemli olanı işte onlarla ilgili çalışmalar yapıyoruz. Türk sanat musikisi topluluğumuz var eski sanat musikisi eserlerimizi seslendirerek konserler veriyoruz. Halk oyunları ekimiz var onlar da çok güzel çalışmalar yapıyorlar.

Sektör Karabük: Artı birde şu vardır biliyorsunuz geçmişini bilmeyen toplumların geleceği meçhuldür. Bu noktada da kültüre verdiğiniz gerçek hizmet ve bu vakfın kurulmasındaki emeğiniz artı Safranbolu'nun turizm noktasındaki emekleyen çocuktan yürüyen çocuk haline dönüşmesi bunlar çok önemli faktörler yani bir şeyler yapılması gerekiyor ki olması gerekiyor.

ŞD: Tabii biliyorsunuz Safranbolu evleri çok metruk idi. Korunması gereken evler özellikle topluca korunabilmiş şans eseri korunabilmiş bunun da çeşitli nedenleri var. Bunlar falan yapılmış bizim şansımız bu Safranbolu'nun inanılmaz kazancı şans. Daha dünyada bile böyle bir yer yok böylesine topluca korunmuş bir bölge yok. Bu bakımdan çok şanslıyız. Biz bunu muhafaza etmeye yok olup gitmesine mani olmaya çalışıyoruz. Birçok şeyde birkaç tanesini ben şahsen yapmaya çalıştım. Başkalarını teşvik ediyoruz zorluyoruz yardımlar topluyoruz şunu yapıyoruz bunu yapıyoruz. Çalışmalar sürdürüyoruz.



Sektör Karabük: Hatta turizm bakanımıza da bu konuyla alakalı bir sorumluz oldu. 3-5 yataklı konakların metruk hale dönmemesi için işletme problemi yaşıyor çünkü sahibi hani kendisini tatmin etmiyor aldığı ücret ve gideri gelirinden daha fazla olduğu için de işletme mantığı bulmuyor orayı ve bırakıp gitse metruk hale dönüşecek binalar eski yapıyı korumak daha zordur biliyorsunuz siz için içindesiniz o yüzden bu konuda da bir çözüm turizm bakanına bakanlık olarak bir çözüm olabilecek mi olamayacak mı diye de sorduk . O sorunun cevabını da kendileri verdiler inşallah koruma kurulu olsun diğer Turizm Bakanlığıyla alakalı olsun bir çözüm getirecekler bu olaya da. Önemli bir konu şimdi tabii ki turizm hangi noktada dediğimizde sizin tespit ettiğiniz bir nokta var mı duruş olarak? Yani daha çok küçük çocuk yürüyor işte koşacak.

ŞD : Evet daha yapılacak çok şey var Safranbolu'da daha turizme açılacak merak konusu olacak kültür turizmi bizim buradaki turizm . Kültür turizmine konu olabilecek pek çok değerimiz var Kaya Mezarlarımız var, höyüklerimiz var mesela bir tanesini henüz devreye sokmak üzereyiz gümüş tepesi üzerindeki höyük arkeolojik kazısı sonuçlandı onun biran ewel bitirilmesi için uğraşıyorum ama bürokrasi ağır işliyor birçok şeyden etkileniyor giden valimiz mesela Allah bin kere razı olsun oraya geldi gördü şaşırıldı ve anında müdahil oldu özel idare fonlarından fon da ayırttı. Buranın üstü uzay çatı gibi bir şey yapılacak kapanacak ve orası bir müze haline getirilecek şuanda bekçi bulmakta zorlanıyoruz. Kazı bitti birçok içinden çıkan şeyler çalınmış zaten de geri kalanları Kastamonu gönderdi arkeolog arkadaş oradan buraya gelecek burada sergilenecek onunla uğraşıyoruz mesela. Orası kültür turistlerinin görmek istedikleri bir uğrak noktası olacak.

Sektör Karabük: Hatta ilçe genelinde değil mi belki de bu turizm noktasında açık olabilecek bir Ovacık'ta Kaya Mezarları dediğimiz yer var yine Kanyon en büyük dünyanın 2. Kanyonunu Vallı Kanyonunu yani başımızda ve Yenice Ormanları, Eflani Göletleri gibi kültür turizmine açılacak alanlar yani insanların aslında bir gece değil de birkaç gece konaklamasına sebebiyet verebilecek etkenler üretmek gerekiyor. Çözüm olarak.

ŞD: Bununla ilgili alt yapı çalışmalarını hızlandırmamız lazım işte dediğim gibi İzzettin Valimiz şahsi gayretleriyle cam terası bitirtirdi. Ama Gümüşteki höyükteki arkeolojik kazı mekanını müzeye dönüştürmekte biraz ağırdan alınıyor.

Sektör Karabük: Artık sona doğru yaklaşıyoruz Şefik Bey sorularımda çok fazla da sizi yordum biraz hafıza olarak da sürekli bir şeyler hatırlamanıza sebep oluyorum Turizm Vakfı Başkanlığını yürütüyorsunuz şimdi burada onu ifade ettik az önce 1 günden 2 güne nasıl çıkartabiliriz. İnsanlara nasıl cazip hale getirebiliriz diye az önce ifade ettik onu. Bölgemizde yatırımcı ve müteşebbis kişilerin az sayıda olmasının sebebi nedir? Yani nüfusa mı orantılamak lazım emekli şehri oluşu mu bunda etken yoksa yatırıma uygun mu görmüyorlar bölgemizi

ŞD: Aksine buraya Safranbolu'nun yerlilerinden çok yabancıları merak eder hale geldi. Safranbolu'daki pansiyonların çoğunu Safranbolu'lu olmayan kişiler işletiyor. Ve de güzel işletiyorlar yani illa

ki Safranbolu'lu burada yaşayan herkes Safranbolu'ludur bana göre illa da Safranbolu doğumlu olması şart değil burada yaşamayı uygun görmüşse Safranbolu'lu çocuğu burada doğacak onlar da Safranbolu'lu olacaktır mesela. Dolayısıyla gelmemeleri garanti değil bu bir şans eseri gibi turizm çok hassas bir konu. Ülkeler arasındaki dostluk ortadan kalkıyor turizm ölüyor. Dolayısıyla müşterinin böyle hassas olduğu zaman yatırımda tereddüt ediliyor tabii. O bakımdan belki biraz ama Safranbolu turizm açısından artık tarihi konakların yapımı bakımından biraz geride onların biran ewel bakım ve onarımları yapılması ve içinde yaşanır hale gelmesi lazım. İçinde yaşanmayan yapı ölüme mahkum. Çok çabuk mahfoluyor eskiyor bunların elimizde bir takım örnekleri var. İşte eski çarşı diyelim bölümünde mahallelerde daracık sokaklarda çağın icatlarına uyarak herkes otomobil sahibi olmuş arabasını koyacak otopark yok şehrin daracık sokağının içine park ediyor. Başka bir aracın geçmesi mümkün değil o onu düşünmüyor birisi gelirse ileri geri alıp yer verecek falan. Bu araçların park edilmemesi lazım.





Bunlar için uğraş veriyoruz bunlar için yetkililerle görüşüyoruz. Pek yakın bir gelecekte şehir sokakları içerisinde hiçbir aracın park etmemesini temin etmeye çalışıyoruz.

Sektör Karabük: Açık hava müzesi gibi gezilebilir belki de otantik bir ekip karşılansın yaşatsın herkes bu turizmin içine girdiğinde yaşayan bir Safranbolu olması. Şimdi Cinci Hanı'nı hatırlar mısınız? Karabük'te müteşebbis bulunamamıştı yani orayı restorasyon yapacak birisine verilsin dendi ama yine dediğiniz gibi dışardan birisi geldi oranın işletmeciliğini yapıyor şuan.

ŞD: Ama orada başka şeyler oldu. Yüksek fiyatlar istendi sonra aşağı düşürüldü o arkadaşlara verildi falan neyse hayırlısı olsun açık olması önemli işletiliyor ve orası açık orası da bizim takibimizde biz isteriz ki vakıf eliyle işletilen bir yer haline gelsin.

Sektör Karabük: Şimdi ticarete hep öngörüyle ve insanlara önyargısız bakarak tam güvenerek saygı duyarak hareket ettiğiniz söylediniz. Son dönemdeki yatırımlarınızı da benden gözlemliyorum bir çok insanın da dikkatini çekiyor güneş enerjisi panelleri bu durup dururken mi çıktı nereden geldi aklınıza?

ŞD: Yok ben tekstilci değilim bakın tekstil işinden bu durumlara geldik

Sektör Karabük: Siz bir iktisatçısınız aynı zamanda iyi bir demir çelikçisiniz.

ŞD: Şimdi ama bir şeyim vardı rahmetli Özal teşvik ediyordu Türkiye çok elektriğe çok büyük paralar ödüyordu dışarıya döviz ödüyor dışarlardan Bulgaristan eti ne budu ne bize Çernobil olayını yaşatmış olmasına rağmen nükleer santraldan ürettiği enerjiyi bize satıyor. Hala satıyor Bulgaristan işte bunun için hep enerji ile de uğraşın deniliyordu tekstile rahmetli Turgut Özal'ın sayesinde başladık biz. Öyle başladık enerjiye de böyle bir şey vardı ben onunla taa ithalat ihracatla uğraştığımız zamanlardan beri bir merakım var özellikle rüzgar güllerine ondan sonra güneş panellerine bizim LCWaikiki alışveriş merkezinin bulunduğu bölgedeki binaların üstünde yaptık ilk defa. Binaların üzerine çabucak kurduk. 701 kw enerji üretiliyor. Biz onun 3te 1ini oranın kendi ihtiyacı için kullanıyoruz geri kalanını sisteme satıyoruz. Baktık ki gayet güzel bir iş orada aramızdaki arazimize Safranbolu belediyesi 18. Madde uyarlaması yaptı imar yasasına göre. Arazimizin yüzde 40'ını aldı elimizden imar kanunu gereği. Yeşil alan yol vs kullanmak üzere aldı. Bize orda arazimizin bir bölümünde 36 dönümlük kısmına imar planında da imar geçerken de yazdırdık üzerine. Güneş enerjisi tarlası yapılacak. Onu aldık oraya 2 mega wattlık 2-3 gün önce kabulü yapıldı bugünde son belediyeden yazı istediler burası yasak değildir bizim

muafakatımızda(?) kurulmuştur diye geciktiriyorlar yani demin bahsettik ya 2 ay kira vermeden duracağım dedi Tekzen diye bize de 6 ay şu veya bu şekilde bizim rızamızı almadan işimizi oyalayarak enerjiyi bağlamışız enterkolitik sisteme bedava alıyor enerjisi . alıyor ama Ankara'da TEDAŞla bitiriyorsunuz işi bitmek üzere inşallah onu bitirdiğimiz zaman 2 mega w 2 bin kwsa enerji üreten bir tesis kurduk oraya . Güzel bir şey gazeteci Halim Kaya ile bir röportaj yaptık geçenlerde ben nerede çıktığını anlattılar da okumadım ona da söyledim gibi oraya biz oranın alt tarafına yurt yapacaktık. Kredi ve yurtlar kurumuna müteahhit(?) defalar gittik sağolsun Mehmet Ali Şahin beyde telefon etti bizim için. Gittik orası uzak dediler halbuki yol çatında var bizden 4 km önde bizim seriş araçlarımızda var daha ilave servis de koyabilecektik öğrencilere servis sonradan biz onun yeni farkına varıyoruz falan dediler iyi ki farkına varmamışlar verselerdi biz oraya yurt yapmış olacaktık. Bu enerji daha hayırlı memleketimize. O yurdu herkes yapabiliyor o oraya nasip oldu yaptık işte bugün yarı sistem bağlanmak üzere. Böyle bir şeyimiz var ama bakın dikkat edin ondan önce o AVM girişinde göbek var ya göbeğin ortasında bir tane aydınlatma direği var o direğin üstünde bir tane rüzgar gülü var altında da 3 tane güneş paneli var. Orası hem güneş enerjisinden yararlanarak enerji üretiliyor hem de rüzgardan rüzgar olmasa güneş güneş de olmasa altta aküsü var jel aküler gece boyunca sabaha kadar o çevreyi aydınlatıyor. Orası örnektir karayolları geldi orayı örnekledi başka yerlerde taa uzaklardan enerji nakletmek yerine bunu yapabilir miyiz diye benimle araştırma yaptılar görüştüler. O benim yukarda bi kütük evimiz var o kütük evin önünde de bir tane direk var.

Sektör Karabük: Peki yaptığınız işlerde bugüne kadar gerçekleştirdiğiniz projelerde ARGE çalışmasını uzun mu tutarsınız yoksa hemen mi karar verirsiniz?

ŞD: Hemen hemen karar veririm. Uygun çıkmasa bile denedim olmadı nasip değilmiş derim. Sabrım yok biran ewel olsun

Sektör Karabük: Son sorum peki zaman zaman motivasyonunuzun düştüğü bu işi yapmazsam diye içinizden böyle yapmasam falan diye böyle tedirginlik yaşadığınız pişman olduğunuz olur

mu? Her insanda tabii bir ruh var sizde yaşayan bir canlı olduğunuza göre başarılı bir iş adamı ama bu noktada motivasyonunuzun düştüğünü ve tekrar onu yeniden hareketlendirecek bir üslubunuz insanlara öneriniz var mı?

ŞD: Bakın benim Allah vergisi bir karakter yapım herhalde hiç karamsarlığa düşmem en kötü zamanlarda bile Allahım bi yerden yardım edeceğini bu kötü işten kurtulacağımı düşünürüm ve hakikaten de bir sürü olay yaşadım bunlar anlatılabilir çok kısa bir süre sonra doğru yola geliyorsunuz yanlış bile yapsanız halis niyetli iseniz kimsenin aleyhine olmayacak bir uygulama nedeniyle zor durumda kalmışsanız sizin işinize Allah yardım ediyor. Ben Allah'a çok inanıyorum yani

bu yönden bir çok olay yaşadım şimdiye kadar birçok olayım problemim masanın üzerine geldi çözümlenmiş olarak başka bir olayla bir ortağım kıymetli bir arsayı çaldı arsa çalınır mı şirketin üzerine kayıtlı arsayı tabii benim üzerimde olan değil bir arsamızı başka bir şirketin üzerine aktardı. Yani beni ortaklıktan atmak için bununla tam 14 sene mahkemelerde uğraştım uğraştım kazandım davayı. İstanbul kartal e5 kenarında çok kıymetli bir arsa o arsayı aldık kaybedince iki defa aleyhime karar verdi mahkeme temyiz oldu ondan sonra ben ona çözüm buldum davaya bakan hakim emekli oldu başka bir hakim geldi ilk celsede benim lehime karar verdi ve temyizle tasdik etti karar bizim lehimize döndü arsayı 15 sene sonra geri aldık 10 dönüm bir arsa o arsanın

üzerine şimdi 33 dönümlük bir iş merkezi gökdelen yapılıyor orda böyle bir şans da var böyle bir inançta var yani karamsar olmuyorum. Peşini bırakmam hep takip ederim

Sektör Karabük: inatçı ve ısrarcı olmak istikrarlı bir şekilde de takip etmek işin sırrı diyoruz o zaman noktuyoruz çok teşekkür ediyorum sizi yorduk o güzel sohbetinizi hep böyle keşke zamanınızı çalıyoruz diye düşünüyoruz biz telaşe ediyoruz hep böyle sizle konuşsak anılarınızı kitap haline getirsek yazsak tecrübelerinizi insanlarla paylaşsak iş kuracak olanlarla paylaşsak ne güzel olur çok teşekkür ediyorum sağolun.





SAFRANBOLU'DA TURİZM

Doç. Dr. Nuray Türker

Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi

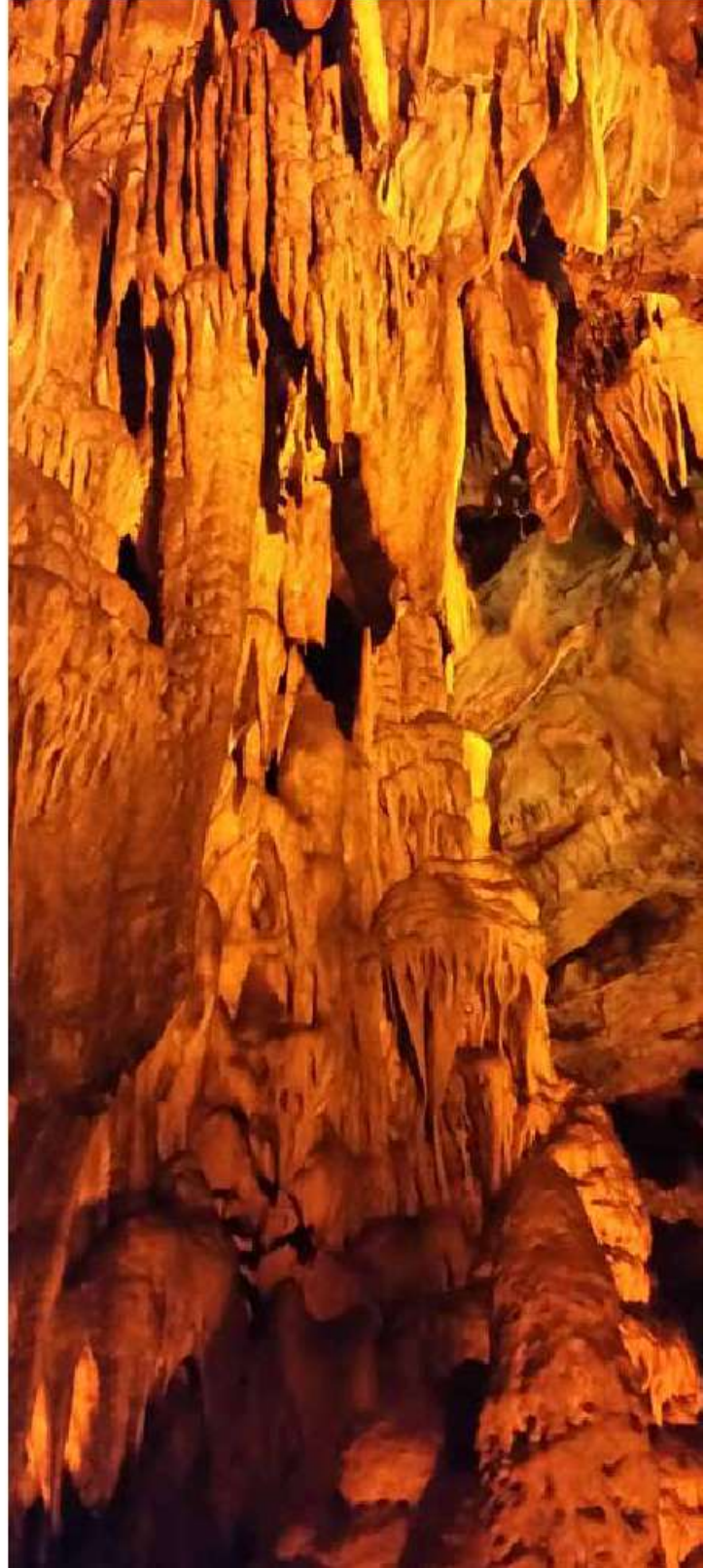
Önemli bir kültür/miras turizmi destinasyonu olan Safranbolu'da turizm, son 15 yılda önemli bir gelişme kaydetmiştir. Esasen Safranbolu'nun, turizm endüstrisi ile tanışması sahip olduğu zengin kültürel mirasın farkına varılması ve tanınması ile ortaya çıkmıştır. Kentin gündeme gelmesi ve ülkemizde tanınması 1975 yılında başlayan korumacılık faaliyetleri ve Süha Arın tarafından 1976 yılında çekilen "Safranbolu'da Zaman" belgeselinin yayınlanması ile söz konusu olmuşsa da 1990'lı yıllara kadar kent, turizm adına önemli bir gelişme kaydetmemiştir.

Turizm endüstrisinin gelişmesine kadar olan süreçte kentin ekonomisi ağırlıklı olarak 1939 yılında kurulan Karabük Demir Çelik Fabrikaları'na dayanmaktadır. Bununla birlikte kent, Osmanlı İmparatorluğu döneminde oldukça gelişmiş bir ekonomiye sahiptir. Kentin Osmanlı Döneminde kervan ticaretinde önemli durak noktalarından biri olması ve karakteristik özelliklerini korumadaki başarısı 1994 yılında kente UNESCO dünya mirası unvanını kazandırmıştır. Böylece kentte gelişen turizm endüstrisi kentin en önemli ikinci gelir kaynağı olmuştur. Bu gelirin yıllık ortalama 50 milyon ABD Doları civarında olduğu tahmin edilmektedir.

Turizmin kentte ivme kazanması ile birlikte 1990'lı ve 2000'li yıllar arasında yerli yatırımcıların eski konakları satın alması ve bu evleri restore ederek küçük ölçekli otel olarak işletmeye başlamaları ile turizm Safranbolu'da büyük gelişme göstermiştir. Diğer yandan restore edilen pek çok eski yapı ve dükkan, restoran, kafe ve hediyelik eşya dükkanı olarak yeni bir kimlik kazanmıştır. Bugün kentte 3500 yatak bulunmakta olup konaklama tesislerinin %90'ını restore edilen geleneksel evler oluşturmaktadır. Kentte yatak kapasitesi 1100 yatağa ulaşan 10 tane orta / büyük ölçekli otel bulunmaktadır. Konaklama tesislerinde çalışan işgören sayısının 300-500 kişi civarında olduğu tahmin edilmektedir.

Kente gelen ziyaretçi sayısı 2000'li yıllardan başlayarak önemli ölçüde artmıştır. 1996 yılında 42 bin olan konaklayan ziyaretçi sayısı her yıl ortalama % 10 oranında artarak 2014 yılında 263 bine ulaşmıştır. Bu sayıya gününbirlikçi turistler de eklendiğinde Safranbolu'yu yılda 750-800 bin kişinin ziyaret ettiği tahmin edilmektedir. Safranbolu'da geceleleyen turistlerin % 80'ini yerli, % 20'sini ise yabancı ülke vatandaşları oluşturmaktadır. Bununla birlikte ülkemizin yaşadığı güvenlik problemleri 2016 yılında turist sayısının % 22 azalmasına neden olmuştur. Bu azalma en çok % 40 ile yabancı turist sayısında yaşanmıştır. Safranbolu'yu ziyaret eden yabancı ziyaretçiler ağırlıklı olarak Çin, Tayvan, Japonya, Güney Kore gibi Uzakdoğu ülke vatandaşlarıdır.

Kentte turizmin gelişmesi pek çok ekonomik ve sosyo-kültürel yarar da beraberinde getirmiştir. Turizm endüstrisinin gelişmesi ile birlikte altyapı ve turizm üstyapısı da önemli gelişme göstermiş, kentte iş imkanları çeşitlenmiş, yerli halkın yaşam kalitesi, sosyal etkinlikler, eğlence faaliyetleri de artmıştır. Turizm sektöründe halihazırda ülkemizin yaşadığı sıkıntıların aşılması ile birlikte Safranbolu'nun gelecekte de gelişmeye devam eden önemli bir kültür turizmi destinasyonu olacağı tahmin edilmektedir.







Turizm'de Zirveye Giden Bir Başarı Öyküsü: OSMAN ŞENOL

SEKTÖR KARABÜK: *Doğup büyüdüğünüz topraklara hizmet etmek dediğimiz zaman ne anlamalıyız?*

Osman ŞENOL: Ben Safranboluda büyüdüm, ilkokul yıllarımda eski Numune lokantası işletmecisi Hacı Ahmet amcanın yanına getirmiş dedem beni, Hacı Ahmet amcanın yanında kale altında ilkokulu bitirdim. Köy içinde ortaokul okudum. Çıraklık yaptım bulaşıkçılık, komilik, garsonluk yaptım. 1944 doğumluyum, nüfus kaydım Safranbolu zafer köyü Kadioğlu mahallesi.

SEKTÖR KARABÜK: *Çalışma hayatında 4. Sınıfta başladınız yani?*

Osman ŞENOL: Tabii tabii ama 18 yaşında da esnaf oldum. Arslanlarda 1962 yılında yeni bakkaliye ve tekel bağı olarak dükkan açtım.

Telefon numaram 69, vergi numaram Safranbolu gibi eski bir kasabada GA448.

SEKTÖR KARABÜK: *20 yaşında askere gittiniz geldiniz.*

Osman amca: Geldim 3 ay çarşıda lokantada Aşçı Şevketin yanında aşçılık yaptım. Köprülü Camisinin karşısında

Belediyede zabıta alınacak diye duydum zabıta maaşı 115 lira, ben orada 300 lira alıyorum ama 115 lira daha iyi, devlet memuru olmak daha iyi diye düşündüm.

O günkü belediye başkanımız rahmetli Ömer An, dedi ki: oğlum sen uyanık Adamsın esnaf olmalısın, köşe başında köfte ekmek sat dedi.

Ben üzülmüştüm ama bunun üzerine Kıranköy'deki yeri tuttum, rahmetli başkan Ömer An'a param yok dediğimde bankayı aradı Osman'a benim hesabımdan 2000 lira verin dedi. 2000 lirayı aldık benim ticaret hayatımdaki sermaye budur.

SEKTÖR KARABÜK: *Osman bey uzun yıllardır Turizm'de konak işletmeciliği alanında Safranbolu'da imzasını atan firmanın yetkilisisiniz. Kadioğlu Şehzade Konakları ve Kadioğlu Şehzade Sofrası olarak bu başarılarınızı neye borçlusunuz?*

Osman ŞENOL: Alt yapısı sağlam 55 senelik bir ticaret tecrübemiz var. Kaliteli hizmet vermeye gayret ediyoruz. Profesyonel eleman çalıştırıyoruz kaliteli

malzeme kullanıyoruz. Bizim işletmenin sloganı karşılama, ağırlama ve uğurlamadır.

SEKTÖR KARABÜK: *Hemen hemen sizinle 20 yıldır dostuz. Günlük rapor, günlük plan, gibi not alarak çalışma stratejiniz var.*

Başarı sırrınızın her günün muhasebesini yaptığınızdan geçtiğine inanıyorum siz buna ne dersiniz?

Osman ŞENOL: 2017 yılı itibarıyla günlük yazmakta 43. yıla geldim o gün için ne yaşadysam onu defterime yazıyorum, ikincisi muhasebemi sıkı tutarım ben Rahmetli Vehbi Koç'un hayatını da okudum, Sakıp Sabancı gibi birçok iş adamlarının hayatını okudum. Nasıl bir iş adamı olunmuş. Ben ortaokul mezunuyum. Ama ticaret tecrübemle rahmetli bu beylerin başarılı metotlarını dikkate alarak bugünlere geldik. Misafirlerimiz gelecekte konaklama için 95 yılında şehir merkezine 22 odalı bir yer bulamadım.

Şu anda 9 konağımız var 68 oda. Çok rahat 120-130 kişi alıyor.

Bi de şunu anlatıyım bu şartlarda bu şekilde olurken bu pazarı nasıl büyüteceğiz 12 ay çarkın dönmesi lazım. Karabük valiliğinden, Kültür müdürlüğünden önce ilk

İstanbul'da Beylikdüzü'nde Turizm fuarına Kadioğlu şehzade konakları şehzade sofrası işletmecisi olarak ben katıldım. Plaketlerimiz var. 2003'ten sonra da valilik kültür müdürlüğü katıldı. Bu kadar mücadele verdik. Bu sektörde Pazar yarattım ama önceden de topluma kaliteli hizmet verebilmek için restoran personelimi İstanbul'da Etiler'de ve Bakırköy'de Gelik restoran var oranın sahibi Eski pazarlıdır onla anlaştık. Aşçıları mı garsonları mı orada eğittim. Sonrasında otelciliğe de başladık ama yabancı dil yok. Otelde resepsiyon da çalışan garsonlarımı bile İngilizce dershaneye gönderdim kursta pratik ders aldırarak.

*Sonra Japonca için;
Çırağan sarayından bir hanım
eğitim için geldi burada
eğitim aldırarak.*

SEKTÖR KARABÜK: 55 yıldır çalışıyorsunuz size e artık yeter istirahate çekil gibi sözler söyleyen oluyor mu ?

Osman ŞENOL: Oluyor ama ben çalışmaktan, çalıştırmaktan büyük mutluluk duyuyorum. Yani kahve köşelerinde sokakta ne yapayım ben hem spor yapıyoruz, hem günlerimi güzel geçiyorum öyle dost ahbab Türkiye'nin birçok yerlerinden dostlarımız var arkadaşlarımız var. Türkiye'nin birçok ünlüleri yazarları, çizerleri, sanatçısı, politikacısı gelmiş bende yatmıştır yemek yemiştir. İşletmelerimde de onlarla beraber çektiğimiz fotoğraflar müze gibi her bir köşeyi süslemekte.

SEKTÖR KARABÜK: Çok yönlü bir insansınız. Dediğiniz gibi eski tarihi, güzel bakır eşyaları biriktiriyorsunuz. Ciddi bir resim arşiviniz var. Kitaplarınız var. Bunların sizden sonraki nesillere kalması ve gezilebilir olması için güzel bir Osman Şenol müzesi olmalı bence. Siz ne düşünüyorsunuz?

Osman ŞENOL: Mesela kent müzesinde benim 21 parça eşyam vardır. Kadioğlu Osman Şenol olarak.

*Dedemin yemenden getirdiği
esarettten esirlikten sonraki
kılıcı kahve değirmeni
falan orada müzededir.*

Çepkenler vs hepsi gidip bakılabilir kent müzesinde ama kendimize de bir müze açmayı düşünüyorum.





Osman ŞENOL: Kızımdan torunum var adı da Mert kendi de Mert'tir yani şehzade unvanını zaten torunum için koydum 4 yaşındaydı o zaman. Burası benim olacak demişti anket yaptık Kadioğlu şehzade sofrası 1.ci oldu. Bundan sonra ki zamanda da benim torun şehzadem bu işleri yürüteceğine inanıyorum.

Osman ŞENOL: Konuyu atladık otel restoran derken 750 kişilik düğün salonum var 6. Konağın bahçesinde orada birçok konserler verdik düğünler yaptık vs. Hali hazırda devam ediyor . Baktık ki uluslararası biraz yayılınca ismimiz karavanlara yer yok. Okulun bahçesinin bitişiğinde 2000 küsur metre yer aldım. Orada da karavancılar klübüne üye oldum, karavan parkı ihtiyacını da görüyoruz.

SEKTÖR KARABÜK: Bir de osman bey şimdi bölgemizde çok fazla yatırımcı yok biliyorsunuz. Yani en büyük sıkıntımızda bu Karabük olarak buna sizin önerileriniz, fikirleriniz varmı?

Osman ŞENOL: Değerli kardeşim hiç çekinmeden açık açık söylüyorum. Birkaç kişinin sırf menfaati için Karabük teşvik kapsamından çıkarıldı. 4 tarafımız teşvik değil mi? Bartın, Kastamonu, Bolu, Düzce, Karabük'ün Demir çelik fabrikası varda demir çeliğin sahiplerinin kime faydası var. Belli bir kapasitede tasarruflu çalışıyor. Nerde biz teşvik alıyorduk, elektrik ve sudan yararlanıyorduk, bundan biraz daha işletmemiz rahat ediyordu . 6-7 bin lira ben ayda su parası veriyorum elektrik parası veriyorum o bedel kadar vergi ödüyoruz ama bize bir şey yok. Ha 1 litre harcamış insan ha 1000 litre harcamış yahu suyun sermayesi mi var ? Ben bunu ilgililere de anlattım. Allah'a su parası vermiyoruz . Allah'ın kaynağının suyu . Burayı böyle bir iki kişinin menfaati olsun diye teşvik kapsamı dışına bıraktılar.

SEKTÖR KARABÜK: Yaptığınız projelerde daima başarı ilkesi hedefleyerek ilerliyorsunuz. Daha önce bir projeyi gerçekleştirmeden bir fizibilite yapıp girmeli miyim, girmemeli miyim, olur mu, olmaz mı bunun hesabını yapıyor musunuz?

Osman ŞENOL: Yapıyoruz değerli kardeşim Konarı'ya giderken Yörük köyüne, Kastamonu üzerinden rampa bitince sol tarafta 15 bin metre bir arazi aldım. Orada turizm alanında imarda teşvik yok o kadar da yüke girmeye gözüm kesmiyorum

ben buraya Bungolov eler yapacağım, Yörük Çadırı, Pragta, Soçide falan da gördüm. Türkiye'de de var birçok yerde bitiştiğinden Konarı köyünden gelen kanyonla, çay var, Çevrik köprüye bağlanan yerde 54 hektar ormanın arazisi var ama yaya yolları var orada at eşek insan yürüyebilecek sadece. Ormanla da konuştum sembolik bir şey kiralayacağız o yerleri de. At, eşek turu yapacağım, doğa turizmi yapacağım bungolov evler yörük çadırı falan yapacağım ama 5 kuruş teşvik yok ki, bankalara faizle güç yetmiyor. Orada en az 100 kişi iş istihdamı olacak.

SEKRÖR KARABÜK Öyle büyük bir tesis düşünüyorsunuz ?

Osman ŞENOL: At, eşek yemi ve samanı için bizim o çevredeki köylerin otu samanı yemi de satılacak. Safranbolu farklı bir alternatif turizmine açılmış olacak, arazi boş yatıyor. Her şey tamam devletin 13 biriminden daha tamamını aldım dosyam burada hazır. Hiçbir sıkıntı yok. Bu doğa projesini de gerçekleştirebilsem bölgemize hareket kazandırmış olacağız. Şu hayat sürecinde bunu da yapabilesem yeteri kadar ufuk açmış olurum diye düşünüyorum. Çok teşekkür ediyorum görüşlerime yer verdiğiniz için kolaylıklar diliyorum.

EKONOMİ KARABÜK: Uzun yıllardır yanında çalışan Mevlüt Başören'e sorduk; kaç yıldır Osman amcayla çalışıyorsunuz?

Osman Şenol ile çalıştığım için çok mutluyum Allah herkese böyle bir patron nasip etsin, biz baba oğul gibiyiz, işin gerçeği güven duymaktan geçiyor. Bizim patronumuz bize son derece güvenir, bizde onu baba gibi sever sayarız. Böyle bir işletmede çalışmaktan onur ve gurur duyuyorum...

EKONOMİ KARABÜK: Uzun yıllardır yanında çalışan Soner Çakmağa sorduk; kaç yıldır Osman amcayla çalışıyorsunuz?

95 yılından bu yana Kadioğlu Şehzade konakları ve sofrası olarak bu müessesede çalışıyorum.22 yıldır buradayım. İkinci babamızdır, her türlü sıkıntımızda telaşımızda yanımızda olur. Bizim başımız dar da kalmasın yeter ki anında çözüm üretir. Sadece bize değil akrabalarımıza bile yetişir, burada saygı ve sevgi içerisinde çalışıyoruz. Allah Osman Şenol'u başımızdan eksik etmesin.



TURİZMDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SAFRANBOLU

Günümüzde dillere pelesenk olmuş bir kavramdır turizm. Bakış açısına bağlı olarak sosyal, ekonomik, çevresel, psikolojik açılardan birbirinden farklı onlarca tanımı olmasına rağmen bütün dimağlarda yaptığı ilk çağrışım "bacasız sanayi" ve "ödemeler dengesine katkı" şeklinde de ifade edilen ekonomik boyutudur. Bu kadar farklı boyutlarda karşılığı olmasına karşın neden yalnızca ekonomik özellikleri ön plana çıkmaktadır? Bunun ana nedeni turizmin bir sektör olarak görülmesidir. Dilimize Fransızcadan girmiş olan sektör; (1) kol, dal, alan, (2) aynı işi yapan topluluk anlamlarına gelmektedir. Sektör kavramı ile karşımıza çıkan iş ilişkileri genellikle tek düze, çok uzun vadeli olmayan ama mütemadiyen ekonomik kaygılarla oluşmaktadır. Özellikle gelişmiş ekonomilere sahip devletler başta olmak üzere, turizm pastasından sürekli yüksek oranlarda pay almak isteyen devletler turizmin sektörel ötesinde bir yapılanma üzerinde durmuş ve bunu tesis etmeye çalışmıştır. Böylelikle dünya turizm camiasında sürdürülebilir turizm kavramı ortaya çıkmıştır. Bugünün ihtiyaçlarını gelecek nesillerin ihtiyaç karşılama yeteneklerini etkilemeden, kaynakların etkin ve verimli kullanılması görüşüne dayanan sürdürülebilirlik, turizm içinde aynı şeyi ifade eder. Bugünün turizm kaynaklarından gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılama yeteneklerini engellemeden yararlanma fikrine dayanır. Bunun yanında sürdürülebilir turizm ile turizme konu olan bütün paydaşların faaliyetlere katılması ve gelir elde etmesi sağlanması esas alınır.

Ülkemizde özellikle 2000'lerin başında oldukça popüler olan sürdürülebilirlik kavramı bağlamında birçok yatırım gerçekleştirilmesine karşın hala genele yayılamamıştır. Bunun en temel gerekçesi ülkemizde turizme yönelik gelir getirici bakış açısının hâkim olmasıdır. Başka bir ifadeyle hali hazırda ülkemizde turizmin sektör olarak algılanması ile çok Paydaşlı ve bileşenli endüstriyel yapısının etkin bir şekilde oluşturulamamış olmasıdır. Turizm olayına dâhil olan her ticari kuruluş kısa vadede gelir kaygıları ile faaliyetlerini sürdürmekte, diğer unsurların talep, ihtiyaç ve sorunları göz ardı edilmektedir. 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Listesine girmesi ile turizmde ivme yakalayan Safranbolu destinasyonu geçen 23 yıllık süre içerisinde nicel gelişimini sür-

dürmesine karşın nitel gelişim yönünden zayıf kalmış, bunun yanında ise hala yapısal sorunları bulunmaktadır. Osmanlı mimarisinin en seçkin yapılarını, Amavut kaldırımlı buram buram tarih kokan sokaklarda inşa edildiği dönemlerin izlerini sürerek ziyaret etmek için yıllar boyunca yüzlerce misafir şehre konuk olmakta ve çok güzel anılarla ayrılmaktadır. Bu deneyimlerinin yanına bir de İncekaya Su Kemerini ve Tokatlı Kanyonu ile Mencilis Mağarasının eşsiz doğal güzellikleri de eklendiğinde Safranbolu destinasyonuna olan talep gün ve gün artmaktadır. Fakat artan bu talep şehre, insanlara, şehir ekonomisine ve sürdürülebilirliğe ne kadar katkı sağlamaktadır? İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü verilerine göre Safranbolu destinasyonunun 2016 yılı için yabancı ziyaretçi sayısı 29.741 olmuştur. Yabancı turistlerin 2016 yılı için toplam geceleme sayısı ise 32.069'dur. Basit bir oranla Safranbolu'yu ziyaret eden her bir yabancı ziyaretçi maksimum 1 gece kalmaktadır. Yerli ziyaretçiler açısından bu oran biraz daha fazla olsa dahi yine yetersidir.

Şöyle ki, misafirlerin turizm alanında geçirdikleri her bir gün ziyaretlerin daha yavaş şekilde gerçekleşmesi, daha fazla alanın ziyaret edilmesi, turistik alanların daha az yıpranması ve turizmden elde edilecek gelirlerin daha fazla kişiye ulaşmasını sağlayacaktır. Başka bir ifadeyle turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliği açısından temel atılmış olacaktır. Konaklama sürelerinin kısa olması ise şehirlerde ve turistik alanlarda aşırı bir yoğunluk ile tüketim durumunu doğurmaktadır. Safranbolu bu durumu yoğun bir şekilde yaşamaktadır. Turizm talebi şehrin "Eski Çarşı" bölgesinde yoğunlaşmışken, İncekaya Su Kemerini, Mencilis Mağarası gibi alanlar taşıma kapasitelerinin de üzerinde ziyaretçi almaktadır. Bu ziyaretler bölgedeki turistik kaynakların yıpranmasına neden olmakta ayrıca yapılan ziyaretlerdeki toplam memnuniyeti düşürmektedir. Diğer yandan Safranbolu'daki mevcut turizm gelirleri endüstri içerisindeki konaklama işletmelerinde yoğunlaşırken, endüstrinin diğer kolları yeterli payı alamamaktadır. Bu belirli bir süre sonrasında turizm faaliyetlerine konu olan ürünlerin yerel üretimlerinin azalması, büyük merkezi üreticilerin ürünlerinin kullanılması sonucunu doğurmaktadır. Örneğin Safranbolu ölçeğinde satılan ahşap, bakır ve demir hediyelik eşyalar ile el

işlemelerin ne kadar Safranbolu'da yerel paydaşlar tarafından üretilmektedir? Bu soruya verilecek cevap turizm gelirlerinin dağılımı ile ilgili fikir verecektir.

Görüldüğü üzere Safranbolu turizmi ile ilgili nitelik konusundaki sorunların en başında konaklama sürelerinin kısa olması gelmektedir ki bu durum sürdürülebilir turizm faaliyetlerinden, turizm gelirlerinin dengeli dağılımına kadar birçok hususu etkilemektedir. Bu sorunun temel çözümü Safranbolu'da alternatif turizm faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi olacaktır. Alternatif turizm, "kitlesel turizm" olarak bilinen ve gezme ile dinlenme faaliyetleri temelinde şekillenen yoğun ziyaretler ve bu ziyaretlerin olumsuz etkilerini azaltmak adına gerçekleştirilen farklı güdülerle seyahatleri teşvik eden faaliyetleri kapsamaktadır. Safranbolu gerek sahip olduğu coğrafi özellikler, konumu, tarihi birikimi ile birçok alternatif turizm faaliyeti için uygunluk teşkil etmektedir. Kanyon yürüyüşleri, binicilik, flora gözlemciliği, kuş gözlemciliği, hava sporları vb. birçok aktiviteye uygun alan barındırmakla ziyaretçilere farklı alternatifler sunabilecek potansiyele sahiptir. Turistler farklı faaliyetlere katılmak suretiyle daha uzun süreli ziyaretler, konaklamalar gerçekleştirecek, böylece toplam memnuniyet artarak, yerel halkın da turizm faaliyetlerine katılması, gelir elde etmesi ve turizmi sahiplenmesi sonucu ortaya çıkacaktır.

Safranbolu'da alternatif turizm faaliyetlerinin uygulanması ile yalnızca kalış sürelerine ve gelirlere etki etmekle kalmayacak diğer yandan bir başka yapısal sorun olan sürdürülebilir turizm politikalarının gelişmesine de fayda sağlayacaktır. Daha önce de belirtildiği üzere Safranbolu'da turizm faaliyetlerine konu olan alanlar taşıma kapasitelerinin üzerinde ziyaretçi kabul etmekte bu ise ziyaret alanlarında yıpranmaya neden olmaktadır. Bu sürecin devam etmesi gelecek yıllarda turistik cazibelerin yok olması sonucunu bile doğurabilir. Bu bağlamda alternatif turizm faaliyetleri sayesinde mevcut alanlar üzerindeki yoğunluk azaltılarak yıpranma yavaşlayacaktır. Bu faaliyetlerin gerçekleştirilmesi için Safranbolu turizm destinasyonunda sektörleşmenin ötesine geçilerek sürdürülebilirlik esaslı ve bütün paydaşların katılımı ile faaliyetlerin sürdürülmesi gerekmektedir. Ülkenin en elit destinasyonu olma potansiyeli olan Safranbolu'nun ihtiyacı olan her şey kendisinde mevcuttur.

EKOTURİZM PAZARINDA KARABÜK DESTİNASYONUN POTANSİYELİ

Çevreye saygı ya da çevrenin sürekliliğinin esas alındığı faaliyetler son yıllarda önemini arttırmaktadır. Özellikle sanayileşmenin etkisi ile ortaya çıkan küresel ısınma ve beraberinde doğada meydana gelen olumsuz etkiler bütün sanayi kolalarında doğa kaynaklı faaliyetleri önemseme zorunluluğu doğurmuştur. Bu zorunluluk turizm endüstrisi için de geçerli olmuş ve neticesinde ekolojik temelli turizm faaliyetlerini kapsayan ekoturizm olgusu gelişmiştir. Ekoturizm kavramı olarak doğanın önemini ortaya koyan bunun yanında, doğal ortamı ve kaynakları koruyarak geliştiren böylece yörede yaşayan insanların refah düzeylerini arttırıcı faaliyetleri içeren, saygılı bir turizm türü olarak karşımıza çıkmaktadır. Tanımdan da anlaşılacağı üzere ekoturizm olgusunda esas olan doğal kaynakların kullanımından ziyade onların tanıtımı, farkındalıkların yaratılması, yörenin ve yöre insanların refahının arttırılması yolu ile ekoloji bilincinin oluşturulmasıdır. Başka bir ifadeyle, ekoturizm doğayı anlama ve doğadan zevk almanın yanı sıra, doğayı koruyacak eylemlerde bulunmayı da gerektirmektedir. Bu açıdan bakıldığında ekolojik yapısı kuvvetli olan bütün turizm bölgeleri için uygulanabilir bir turizm türüdür.

Ekoturizm kapsamında kabul edilen bazı aktiviteler ve turizm çeşitleri

Turizm Çeşitleri

Balon Turizmi
Yayla Turizmi
Tarım ve Çiftlik Turizmi
Bisiklet Turizmi
Botanik Turizmi
Kamp ve Karavan Turizmi
Yamaç Paraşütü
Akarsu Turizmi
Mağara Turizmi

Sportif Aktiviteler

Trekking
Dağcılık
Sportif Olta Balıkçılığı
Atlı Doğa Yürüyüşü

Aktivite

Kuş Gözlemciliği
Foto Safari
Yaban Hayatı Gözlemciliği

Batı Karadeniz bölgesi sahip olduğu doğal zenginlikler ile ekolojik temelli turizm faaliyetleri için eşsiz bir kaynağa sahiptir. Karabük İli Safranbolu ilçesi başta olmak üzere diğer ilçeleri ile ele alındığında

birçok ekoturizm faaliyeti için uygundur. Tokatlı kanyonu (Safranbolu), Şeker Kanyonu (Yenice), sahip olduğu yürüyüş yolları ile doğa yürüyüşleri ve trekking için uygundur. Ayrıca Kirpe (Safranbolu), Sırçalı (Konarı), Sakaralan Köyü Yağcı (Yacı) Kanyonları (Safranbolu) yürüyüş parkurlarının oluşturulması halinde potansiyele sahiptir. Ayrıca gerekli alt yapı çalışmaları ile söz konusu kanyonlar profesyonel bisiklet turları için de uygun hale getirilebilir.

Safranbolu, Eflani, Ovacık ilçelerine bağlı farklı bölgeler tarım ve çiftlik turizmi için uygun yapıya sahiptir. Kızılkaya (Yenice), Karakaya (Yenice), Sarıçiçek (Safranbolu) bitki gözlemciliği, "açık hava müzesi" olarak tescilli olan Gökpınar Arberatumu (Yenice) ve Çitdere Tabiatı Koruma Alanı (Yenice) ise sahip olduğu anıt ağaçlar ile doğa gözlemciliği için gerekli çeşitliliğe sahiptir. Ayrıca bölge kuş gözlemciliği için de ayrıca potansiyele sahiptir. Safranbolu'ya sınır olan Bulak Köyü'ndeki dünyaca ünlü Bulak (Mencilis) Mağarası, Bulak Deresi tarafından oluşturulan Bulak Kanyonu ve kanyon içerisindeki birçok doğal unsurun varlığı ile oluşan coğrafi zenginlik, sahanın hali hazırda bulunan turizm altyapısı, coğrafi konumunun önemli merkezlerle yakınlığı ve ulaşım sorununun bulunmaması araştırma sahasının jeoturizme uygundur. Mencilis Mağarasının yanı sıra Hızır Mağarası da mağara turizmi için uygundur. Kadıköy Göleti (Eflani), Bostancılar Göleti (Eflani), Ortakçılar Göleti (Eflani), Şeker Deresi (Yenice) başta olmak üzere barındırdığı farklı türlerdeki balıklar ile sportif amaçlı olta balıkçılığı için uygundur. Söz konusu göllere ilaveten Küçüksu Karagöl etrafında da kamp alanları kurularak kampçılık faaliyetleri gerçekleştirilebilir. Görüldüğü üzere Karabük İli sahip olduğu doğal güzellikler ile ekoturizm faaliyetleri için uygunluk teşkil edilmektedir. Yapılacak araştırmalar ve planlamalar ile yukarıda bahsedilenlerin dışında da birçok ekoturizm faaliyeti için uygun alanlar tespit edilebilir. Bu gerek bölge turizmine gerekse yöre halkına ve ekonomisine büyük katkılar sağlayacaktır.

Sorulabilir Sorular

1. Turizmde dünya genelinde yoğun rekabet ortamı olduğu bilinen bir gerçektir. Geçtiğimiz beş yılın verileri göz önüne alındığında Türkiye bu rekabetin neresindedir?
2. Dünya turizm pazarı göz önüne alındığında Türkiye'nin rekabet açısından güçlü ve zayıf yönleri nelerdir?
3. 2023 Stratejisinde turizm ile ilgili belirlediğimiz hedeflerin ne kadarını gerçekleştirebildik?
4. Ülkemizde birçok turizm destinasyonu için uygulanabilir "master plan" eksikliği olduğu görülüyor. Bunun için plan ve politikalarımız nelerdir?
5. Turizm endüstrisinin en temel sorunlarından birisi nitelikli insan gücünün eksikliği olarak ortaya çıkıyor. Bu konu ile ilgili Bakanlığımızın tasarrufları nelerdir?
6. Sürdürülebilir turizm konusunda, çalışmalarımız nelerdir? Bakanlığımız içerisinde bu konuda herhangi bir teşkilatlanmanız var mıdır?
7. Alternatif turizm faaliyetlerinin turizm destinasyonlarında geliştirilmesi ve uygulanması için planlarınız nelerdir?
8. Gelecek on yıl içerisinde Ülkemizin turizm rekabet stratejisi nasıl olacaktır?
9. Somut olmayan kültürel miras türlerinden yemek kültürünün tanıtılması ve yaşatılması ile ilgili planlarınız ile çalışmalarınız nelerdir?
10. İç turizmin hareketlendirilmesi için uyguladığınız planlar nelerdir?

Dr.Öğr. Üyesi Oğuz DİKER

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Gelibolu Pliri Reis Meslek Yüksekokulu
Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü

Öğr. Gör. Adnan ÇETİNKAYA

Karabük Üniversitesi
Safranbolu Meslek Yüksekokulu
Turizm Otel İşletmeciliği

YILLARIN YOLLARIN HİKAYESİ

**Gürbüz TÜCEL kimdir,
Pastacılık serüveniniz nasıl başladı?**

1956 yılında araç tatlıca köyünde doğdum babam Demirçelikte çalıştığı için 6 yaşında ailemle birlikte Karabük'e geldim ilk okulu kayabaşı ilk okulu orta okulu merkez orta okulu lise Demirçelik lisesi 1974-1975 mezunuyum pastacılık mesleğine orta bire gittiğim sene yaz tatilinde hacı baba da komşumuz olan rahmetli sarı Mehmet ustanın teşviki ile 49 gün çırak olarak başladım ondan sonra lise sona kadar her yaz döneminde pastanelerde çalışarak geçti en fazla da Akif Çapraz - Kurban Ayakmaz ortaklığındaki İmren pastanesinde çalıştım

En büyük sermayem yaz dönemlerindeki çalışmalarım olmuştur

malesef zamanımızda çocuklarımızın bu tür fırsatları bulunmamaktadır Güven pastanesinin 1977 yılında Safranbolu kıran köyde tezgahı olarak açılışını yapmıştım bir süre sonra askere gittim 1980 yılında askerden geldiğimde şartlar değişmiş Akif Çapraz pastaneyi yazı köyden şekerçi Ahmete satmış kendisinde şu anda Soykök hırdavatın bulunduğu dükkanı market olarak açmış ne yazık ki sattığı dükkanı şekerçi Ahmet işletmemiş Akif abi pastaneyi geri almak zorunda kalmış karşıda kendi dükkanı olduğu için işletmekte sıkıntı yaşıyor daha öncede yanında çok çalıştığım için ben aklına



geliyorum yanındaki dostlarına Gürbüz diye bir çocuk vardı onu bana bulun diyecek bana haber salıyor yanına gittiğimde oğlum pastane elimde kaldı gel seninle ortak olarak bu işi yapalım teklifinde bulunuyor tabi ki o zamanın şartlarında bizlerde para yok kendisine abi bende maddiyat yok ben bu işi yapamam diyorum Allah razı olsun rahmetli; oğlum 2700 liraya geri aldım bunun yarısı 1350 lira bana borcun var tedarik edebildiğin kadar tedarik et geri kalanı da peyde pey ödersin dedi 300 lira denkleştirebildim

eksi 1050 lira ile güven pastanesi serüvenim başladı

o zamanlar Safranbolu da orta okulda okuyan Mehmet diye bir tezgahlarımız Bayram diye bir kalfam Ramazan Karaman diye de bir çırağım olmak üzere başladık. O zamanlar Karabük Kayabaşında oturuyordum 3 yıl boyunca Safranbolu ya sabah 8 akşam son belediye arabası 10 da dönmek üzere çalışarak geçti 3 yıl sonunda rahmetli Akif Çapraz abimin karşıda almış olduğu markette işler iyi gitmedi dükkanı ali Soykök beye devretti bir müddet Akif abimle beraber çalıştık bu zaman zarfında kendisine olan borcumu ödedim. Beşyüz lira kadarda bankada param vardı.

*Rahmetli dükkan açmayı çok sevdi
Birgün oğlum nasıl olsa ikimizde buradayız,
Karabük e bir şube açalım dedi*

Araştırmaya başladım şu anda Karabük te bulunan yerimizde rahmetli Mehmet Konak 'ın tuhafıye dükkanı vardı. O zamanlar sıkıntıya girmişler Akif abi dükkana talip oluyor rahmetli yetişkin oğlum var oğlumuda yanınıza ortak olarak alırsanız dükkanı kiraya eririm dedi 1983 yılında dükkanın yüzde elli Ahmet Konak yüzde yirmibeş Akif Çapraz yüzde yirmibeş Gürbüz Tücel olarak açtık. Sermayesi de bankada biriktirdiğim 500 liradır. ilk açıldığında yüz metre karelik ön taraf otuz metre karede aradaki imalat kısmı vardı.

Ben Karabük'te oturduğum için Karabük'te rahmetli Ahmet Konak abimle birlikte çalıştık Akif abimde Safranbolu daki pastanede çalıştı. 1985 yılında nereden kaynaklandığı belli olmayan yangın geçirdik yangında imalat ve depo kısmı komple yandı.

Yaklaşık iki ay kadar Safranbolu da pastanemiz olduğu için Karabük mallarını gece yaparak sıkıntı yaşamadık.

1986 yılında Akif abi benim çocuklar büyüdü seninde etrafın kalabalık Safranbolu daki hissene karşılık Karabükteki hissemi vereyim dedi. bende elini öperek Karabükteki yüzde 25 hisseye karşılık Safranboludaki yüzde elli hisseyi Akif abiye verdim o gün bu gündür Güven Pastanesi her gün kendini yenileyerek herkesin uğradığı buluşma noktası sanat kültür sohbetlerin yapıldığı bir mekan oldu.



Yöremizdeki değerli insanlara sağlığında önem verilmesi taraftarıyım yöremizin yetiştirdiği şairimiz Tahsin Şentürk sosyal etkinlik ve tanıtım manasında en önde gelenlerden. Üstadımızın şanına yakışır bir gün yapmamıza vesile olan Osman Güldemir'in emekleri unutulmaz Tahsin Şentürk'ün bu onur gününde şehrin ileri gelenleri yanında sayın valimiz Nafiz Kaya'lı zamanın Baş Savcısı Musa bey Belediye Başkanımız Enver Tümen Garnizon komutanımız daire müdürlerimiz iştirak etmişlerdi o zamanki Karabükteki birlikteliğin çok güzel bir göstergesiydi sene olarak 2000 lî yılların başıydı.

*hiç unutmuyorum sür sefa kâşemiz
başta olmak üzere üç tane duvar
komple şairimiz Tahsin Şentürk'ün
yazı küpürleriyle 8 ay boyunca
durmıştu*

kendisine emeklerinden dolayı Karabük halkı adına minnet e teşekkürlerimi sunuyorum iyiki varsun Tahsin Şentürk.

HEDEFLERİNİZE ULAŞTINIZMI

Her insanın hedefi vardır hedefsiz insan olmaz 36 senede şükürler olsun yaptım istediğim çoğu şeyi yaptım şuanda pastanenin konumu belli Karabükte iki caddeyi birleştiren tek dükkan her ne kadar tek kat gibi görünüyosada üç kat olarak kullanılmaktadır altı imalathane olması büyük bir şanstır kızım 15 yıldır işin başında üniversite tahsili ile esnaflığı harmanlayarak kendini yetiştirip konuya hakim duruma gelmiştir oğlum gıda



mühendisliğini bitirmek üzeredir personel yönünden kendimi çok şanslı hissediyorum 35 yıldır pastane ustalığını yapan Tahir Uçar benim şansumdur elemanların pastanede benden önde gelmeleri perde arkasındaki kişi olarak bana mutluluk vermektedir bundan sonrası çocukların bileceği iştir onlara sıkıntılı anlarında kılavuzluk yapıyorum

*işe çok karışmak bağlılığı koparır
o yüzden karışmıyorum onların
bilgi birikimiyle daha iyi yerlere
geleceğine inanıyorum*

AHMET BEYİN VEFATINDAN SONRA NELER DEĞİŞTİ

Ahmet abi çok sevdiğim değer verdiğim bir insandı 18 yıl beraberliğimiz oldu 2002 yılında kendisini kaybettik normalde yaşantı olarak birbirine uymayan eksi artı gibiydik bence önemli olan dışlıların görevlerini yapmasıdır o yüzden birbirimizi tamamlıyorduk ondan bir büyük olarak öğrendiğim çok şeyler vardır her şeyden ewel birbirimize güveniyorduk

*ortaklıktaki en önemli unsur
güven ve itimattır*

bundan en ufak bir şüphemiz olmadı ikimizin de vasiyetinden sonra Karabük basınına söylediğim gibi üç çocuğum beş oldu bir ablam var iki ablam oldu ben

ayaktada durduğum sürece ortağımın ailesi ve çocukları benim emanetimdir şuanda yüzde elli yüzde elli limited şirketi olarak güven pastanesi yöre halkına en iyi şekilde hizmet vermenin mutluluğunu yaşamaktadır bu mutluluğu bizlere yaşatan rahmetli ustam Akif Çapraz abime ortaklığına ve adamlığına doyamadığım rahmetli Ahmet abimi rahmetle anıyorum mekanları cennet olsun.

KASTAMONULAR DERNEĞİNDE GÖREV ALDINIZ VE BİRDE AĞA OLDUNUZ BİRAZ BAHSEDERMİSİNİZ

Kastamonular Derneği Tahir Ünal Gürbüz Tücel önerisi ile İbrahim Pelenkoğlu başkanlığında Pelenkoğlu tesislerinde 30 tane arkadaşımızın kurucu üyeliğiyle 1996 yılında aktif hale gelmiştir. Belli bir dönem il özel idare binasında şuanda Mako iş hanında faaliyet göstermektedir kurucu üyesi olmaktan 2002 yılında

*değerli hemşerilerimin tewecühü
ile ağırlığını yapmaktan yöremizin
simgesi halk oyunu sepetçi oğlunun
kurulmasında öncülük etmekten
gurur duyuyorum*

şuanda görevde olan arkadaşlarıma öz verili çalışmalarından dolayıda şükranlarımı sunuyorum



KARABÜK SPOR DEĞERLENDİRMESİ

Karabük spor nüfus oranına göre hiçbir vilayetin başaramayacağı hatta ilk seferinde ilçe takım olarak üç sefer süper ligde mücadele etme şansı yakalamış yegane kulüptür 20 senedir şirket olma hayalleriyle uyutulmuş 5 senedirde kurumsal havaya sokulmuş ve şehirden uzaklaştırılmış birilerinin dünyayı ben yarattım havalarna bürünmüş ayağını yorganına göre uzatmamanın bedelinide ödemek üzeredir biran evvel öze dönüp geleceğin hesaplarını yapmak mecburiyetindedir bir zamanlar süper ligde kök söktüren takımların ne hallere düştükleri bellidir bir dönem yöneticiliğini yaptığım üçlü oluşum Kardemir çelik iş şehir üçgenin bozulması sınırsız transferler alt yapıdan uzaklaşma bir zamanlar çorluyu fet eden halk takımından soğutulmuştur biran evvel kabuk değiştirip tekrardan emin adımlarla düştüğü yerden yükselişe geçmenin temellerini atmak mecburiyetindedir

BÜYÜK KULÜP

Büyük kulüp eski adıyla işçi lokali şu anda Karabükte atıl vaziyette olan tesislerden önce kapanma aşamasına gelen bir tesisti 2002 yılında Kenan Öztürk önerisi ile Vefa Öztürk ,Gürbüz Tücel, Kenan Öztürk, İzzet Ural dörtlü sermaye ile kurulmuş olup şu zamana kadar bir trilyon üzerinde harcama yapılarak Gürbüz Tücel ,Kenan Öztürk ikili ortaklığıyla devam etmektedir.

İşçinin hak edişinin mücadelesinin verildiği 1989 yılında 137 günlük grev fitilinin Çelik iş sendikası başkanını Rahmetli Metin Türker tarafından başlatılan gurur mücadelesinin mekanıdır işçi lokali.

her zaman taktir ettiğimiz memleketin mozaik taşları işçi kardeşlerimizin yuvasıdır isim değişikliği zamanın valisi sayın Nafiz Kayalı beyfen dinin önerileri ile Büyük kulüp adını almıştır başlangıçta bizlerle birlikte olup emek veren kıymetli bacanağım İzzet Ural ve işçi lokali ile özleşmiş rahmetli Vefa Öztürk abime rahmet dileklerimizle beraber teşekkür ediyoruz.







GÜVEN PASTANESİ AİLESİ



Safranbolu'nun Genç Girişimcisi ALİ OSMAN YILMAZ

Sektör Karabük: Nasıl bir hikayeniz var?

Ben 1980 Karabük doğumluyum. Demir-Çelik Lisesi'ni bitirdikten sonra Yeditepe Üniversitesi'nden mezun oldum. Daha sonra Karabük'e dönerek 1973 yılında babamız Mehmet Yılmaz tarafından kurulmuş olan, yılar içerisinde büyüyen YILMAZ ŞİRKETLER GRUBU'NUN başına iki kardeş görev bölümü yaparak babamızın yönetiminde çalışmaya başladık.

Şirketimiz; hazır beton, inşaat, kereste, akaryakıt, taş ve kum ocakları çalıştırmaktadır. Son yıllarda inşaat faaliyetlerimizi şehir dışına taşıdık. Ankara ve İstanbul'da yatırımlarımız var. Son olarak turizm sektörüne atıldık.

Sektör Karabük: Turizm yatırımına nasıl karar verdiniz?

Uzun zamandır çalışıyorduk. Sağolsun babamız bize güvenerek bu sektörde de başarılı olabileceğimizi söyledi. Bizleri teşvik etti. Biz şirketler grubu olarak turizme ciddi kaynaklar ayırdık. Ülkemizin ve bölgemizin en güzel tesislerinden Havuzlu Asmazlar Konağı'nı "Turing" bünyemize kattık. Bunun yanında altı tane daha konak olarak yaklaşık 110 yataklı Safranbolu ölçeğinde büyük sayılabilecek konaklama kapasitesine ulaştık. Havuzlu Asmazlar Konağı aynı zamanda Yılmaz Şiretlere Grubu'nun sosyal sorumluluk projesidir.

Sektör Karabük: Sizce Safranbolu turizmi için neler yapılabilir?

Safranbolu için makro projeler yapılarak seyahat edenlerin safranboluyu bir durak gibi görmekten çıkartacak rekreasyon alanları yaratılmalıdır. örnekse kristal teras bunlardan birisidir. eski çarşının otopark sorunu mutlaka doğru adımlarla çözüme kavuşması gerekmektedir. tarihi 3000 yıl önceye dayanan safranbolu evleri mutlaka korunmalı fakat yatırımcının tepesinde demoklesin kılıcı gibi değil do-





Havuzlu Asmazlar Konak



Havuzlu Asmazlar Konak



kuyu bozmayan kültüre aynı zamanda turizme katkı sağlayacak projeleri desteklenmesi bölge için zaruridir. örnekse kapadokya bu vizyonla hareket ederek dünyanın dört bir yanından misafır ağırlamaktadır. milyon yıla dayanan kaya evler eğer turizme katkı sağlayacaksa doku bozulmadan her türlü değişikliği yapabilmektedir. şahsi araştırmama dayanarak söylüyorum yatırımcı gerekli izinleri aldığı takdirde cave otellerin içine havuz bile yapabilirken biz safranboluda çivi bile çakamazsın diyerek yatırımcıyı çekingen ve ürkek hale getiriyoruz. safranbolunun konumu doğru kullanılmalı havalimanı projesi mutlaka gündemde tutularak kısa zamanda gerçekleştirilmesi sağlanmalıdır. en küçük işletmeden tutun en büyük işletmeye kadar tüm paydaşlar turizm alanında eğitilmeli doğru yönlendiril-

rek bir kaçtane seyahat acentasının eline bırakılmamalıdır. arz talep dengesi mutlaka gözetilerek tüm eski konaklar otel olmak zorunda bırakılmamalı kontrollü olarak yatak sayısı optimum seviyede tutulmalıdır. seyahat edenlerin herbirini reklam aracı olarak kullanmalı ve bir sonraki sezonlar düşünülerek hizmet kalitesi artırılmalıdır.

kültür ve turizm bakanlığı ile iyi ilişkiler kurularak hem iç turizm hemde dış turizme katkı sağlanması niçin türkiye tanıtım filmlerinde safranbolu konu edilmeli bu sayede dar bir vizyonla çinli turistin dışına çıkılmalıdır.

Sektör Karabük: Nasıl bir hikayeniz var?

Ben 1980 Karabük doğumluyum. Demir-Çelik Lisesi'ni bitirdikten sonra Yeditepe Üniversitesi'nden mezun oldum. Daha sonra Karabük'e dönerek 1973 yu-

lunda babamız Mehmet Yılmaz tarafından kurulmuş olan, yıllar içerisinde büyüyen YILMAZ ŞİRKETLER GRUBU'NUN başına iki kardeş görev bölümü yaparak babamızın yönetiminde çalışmaya başladık.

Şirketimiz; hazır beton, inşaat, kereste, akaryakıt, taş ve kum ocakları çalıştırmaktadır. Son yıllarda inşaat faaliyetlerimizi şehir dışına taşıdık. Ankara ve İstanbul'da yatırımlarımız var. Son olarak turizm sektörüne atıldık.

Sektör Karabük: Yılmaz Şirketler Grubu olarak kaç kişi istihdam ediyorsunuz?

Turizm olarak 35 çalışmamız var. Ama sezonun yoğun olduğu dönemlerde 50 kişiye kadar çıkabiliyoruz. Diğer gruplarımızda müşteri ve tedarikçilerimiz üretim ve satış departmanlarımızla birlikte 150 çalışmamız mevcuttur.



Havuzlu Asmazlar Konak

“ TÜRES olarak, köklü tarihi olan Safranbolu Gastronomisi'nin marka değerinin katlanarak artacağına inanıyoruz.”

Ramazan BİNGÖL / TÜRES Genel Başkanı

TÜRES olarak amacımız Türk Mutfağını tanıtmak, sektörel sorunları çözmek, turizmi canlandırmak ve Türk Mutfak dünyasına ahilik penceresinden bakarak bu köklü kültürü tanıtmak, yaşatmak ve ileriki nesillere taşımaktır. Yurt içinde ve Yurtdışında Türk Mutfağının tanıtılması da TÜRES'in olmazsındır. Yeme, içme pazarında dünya markalarının oluşturulması ve dünya restoran pazarında pay alması TÜRES'in ana hedeflerindedir. Bugün lokanta ve restoranlar başta olmak üzere gıda sektöründe markalaşmış bir çok kuruluş TÜRES'in üyesidir. TÜRES olarak Türkiye genelinde seçkin markalardan oluşan 8000'i aşkın şubeleri ile 330 kurumsal üyemiz bulunmaktadır. Kurulduğumuz ilk günden itibaren sektöre hizmet etmeyi gaye edinen birçok başarılı çalışmaya imza attık.



M.Ömür AKKOR

KDV oranının yeme içme sektöründe %18 den %8 e indirilmesinde TÜRES olarak önemli bir rol üstlendik. Aynı şekilde yemek çeki firmalarının yüksek oranda komisyon alması, keyfi ödeme ve kesintiler yapmasına çözüm arayışlarını sürdürerek sektörün bu problemini çözmekteki kararlılığımızı göstererek %50 oranında indirim yapılmasını sağladık.

Kuruluş amaçlarımızdan birisi olan Sosyal Sorumluluk Projeleri kapsamında Türk Kızılayı ile birlikte iki ortak projeyi hayata geçirdik. Bunlardan ilki TÜRES ve Türk Kızılay arasında imzalanan protokol ile olası afet durumunda ortak hareket etme konusunda bir anlaşma, diğer önemli proje ise günde 10.000 kişiye sıcak yemek çıkararak afet bölgelerinde hizmet verecek mobil mutfak tırıdır. Tasarımı TÜRES'e ait olan "Mobil Mutfak Tırı" Türk Kızılay'ına hediye edilerek afet durumlarında hizmet vermiş hatta hizmeti ülke sınırlarını aşarak Somali'deki ihtiyaç sahiplerine Türkiye'nin el uzattığı dönemde oradaki insanlara hizmet etmiştir.

"Sektörün Gücü"

Türes

Tüm Restoranlar Lokantalar ve Tedarikçiler Derneği
KARABÜK ŞUBESİ

Eğitim faaliyetlerine de çok önem verdiğimiz yaptığımız çalışmalar ile ortaya koyduk. İSMEK'e TÜRES sponsorluğunda açtığımız MUTFAK SANATLARI OKULU mezun sayısı 500'ü aştı ve pek çoğu sektöre kazandırıldı. Buna benzer bir diğer mutfağı da İstanbul Medeniyet Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün açılışına da vesile olarak oluşturduk. Tam teçhizatlı bir eğitim mutfağı oluşturduğumuz Medeniyet Üniversitesi'nde 2017-2018 eğitim-öğretim yılında ilk öğrencilerimiz eğitime görmeye başladı.

TÜRES olarak gerçekleştirdiğimiz bu çalışmaların tamamı TÜRES üyelerinin ve İl Başkanlıklarımızın vermiş olduğu destekler neticesinde ortaya çıkmıştır. Yeme-içme sektörü pek çok dengeyi içerisinde barındıran zor bir sektördür. Maalesef dışarıdan bakıldığında sermayesi olan herkesin yapabileceği kanaatinin oluşması bu sektöre giren işletmelerin %70'inin iflasına sebep olmuştur. Günümüzde bir Restoran-Kafe'nin ortalama ömrü 8 aya inmiştir. Sektörümüz daha da büyüme ve gelişmeye ihtiyaç duymaktadır. Ancak bunu liyakati olan, kalifiye elemanı mevcut kişi veya kurumların yapması taraftarız.

TÜRES İl Başkanlıklarımızın özellikle bölgesel çalışmalarımıza büyük oranda destekleri olmuş ve olmaktadır. Bu anlamda Karabük son derece önem verdiğimiz bir ilimizdir. TÜRES Karabük Şube Başkanımız Sn. Safa Erol Altınok'un da gayretleri ile Karabük ve özellikle köklü tarihi olan Safranbolu gastronomisinin çok daha iyi konumlara ulaşacağına inanıyor ve bunu için çaba göstermeye devam ediyoruz.



Ramazan BİNGÖL
TÜRES Genel Başkanı



Fotoğraf: ALTIBAYKALA

BİR YOL HİKAYESİ

Bu sayımızda sayfalarımıza konuk olan güzel bir insanı ve onun yol hikayesini sizlerle paylaşmak istedik.

TEM TOUR Yönetim Kurulu Başkanı sevgili hemşehrimiz Sami KAVAK'ı değerli Sektör Karabük okuyucularıyla buluşturduk.

SEKTÖR KARABÜK:

Sizi tanıyabilir miyiz?

Sami KAVAK kimdir?

Nasıl bir hikayeniz var?

Sami KAVAK:

1955 yılında Safranboluyu çok seven Settar KAVAK'ın oğlum. Safranbolu'da dünyaya geldim. İlk ve orta okulu Safranbolu'da bitirdim. Daha sonra ticaret hayatına atıldım. Çeşitli sivil toplum kuruluşlarında görev aldım. Siyasi parti kurucusu yaptım ve parti yöneticiliğinde bulundum. Safranbolu'ya Belediye Meclis üyesi olarak hizmet verdim.

1966 yılında arkadaşım Akif Kayıkçı ile 2 otobüs olarak Kazakistan'ın Almata şehrine yolculuğumuz başladı.

Kazakistan'da otobüs işletmeciliği yaparken, mobilya ve elektronik eşya iş dallarında da faaliyetlerde bulunduk. 1999 yılında arkadaşım Akif Kayıkçı kendi isteğiyle Türkiye'ye döndü ve ben yoluma devam ettim.

SEKTÖR KARABÜK:

Bugün Kazakistan'da Uluslararası bir Tur Şirketiniz var. Bir Safranbolulu olarak bize gurur veriyor. Çok uzun yolları geçtiniz bir başarı öyküsü bu.

Geriye baktığınızda bizimle neleri paylaşmak istersiniz?

Sami KAVAK:

1999 yılında, TEM TOUR Turizm Acentemizi kurarak, uçak bileti satışına başladık. Kazakistan'ın ilk IATA üyeliği ve THY yollarının bir numaralı acentesi olduk. Kazakistan'dan öncelikle Antalya olmak üzere, DUBAİ, MALEZYA, TAYLANT, GÜ-

NEY KORE gibi birçok ülkeye turist göndermeye başladık.

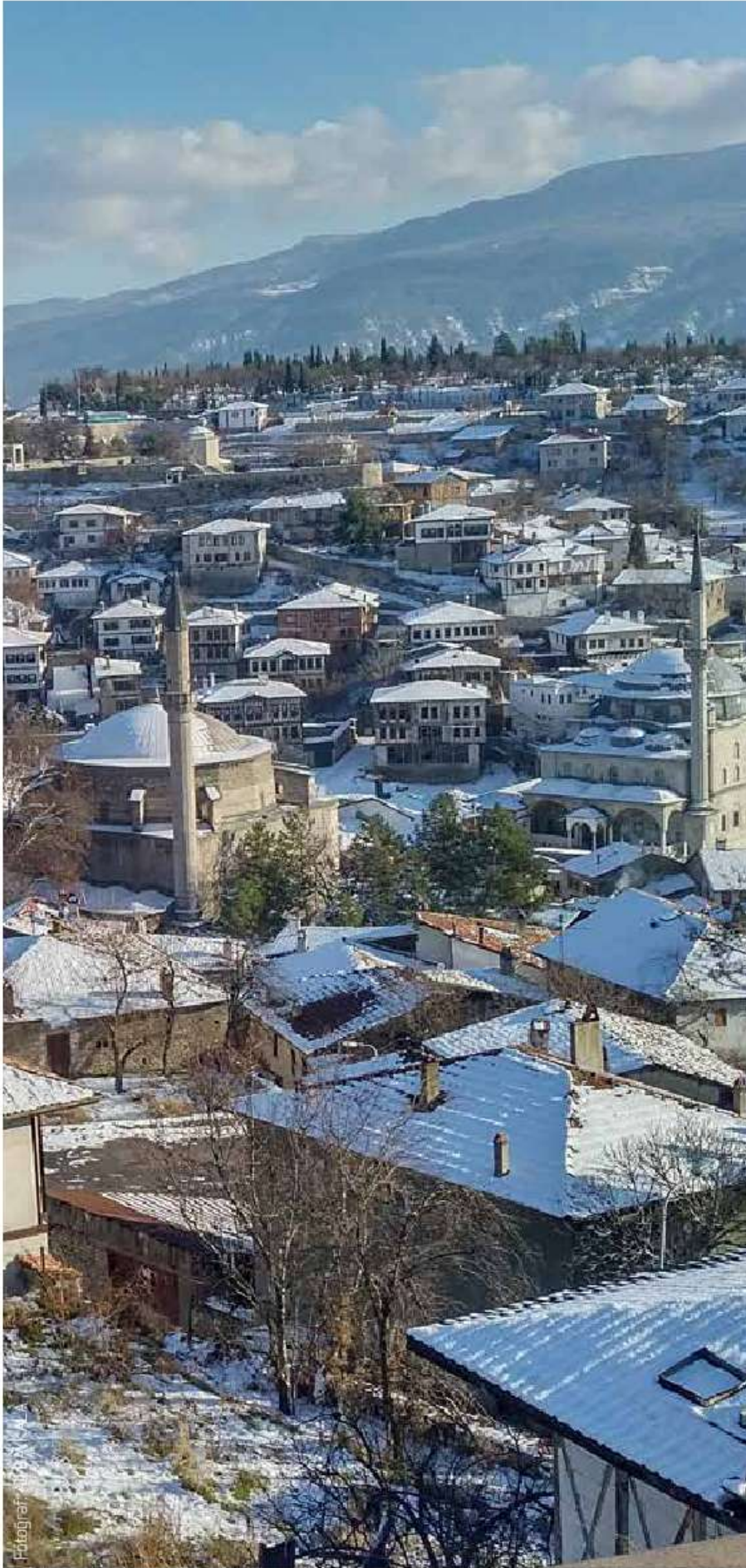
Bu arada Antalya ve Ankara ofislerimizi açarak IATA üyeliğimizi aldık. Ankara ofisimiz çeşitli devlet kuruluşlarının uçak bileti ve organizasyon işlerini yapmaktadır. İş adamlarımızı dünyadaki iş adamlarıyla buluşturma görevini üstlenmekteyiz.

Bunlara örnek olarak, Ankara Ticaret Odası, İmmiç, Ostim gibi bir çok kuruluşu gösterebiliriz.

Antalya ofisimiz ise, başta Kazakistan, Rusya, Kırgızistan, Türkmenistan olmak üzere tüm dünyadan gelen turistlerin karşılaşmasını yapmaktadır.

Tabii ki bu esnada başta yeğenim Uğur Kavak'ı firma sorumlusu finans sorumlusu olarakta Umut Gümüş ve Tuğrul Altındağ'ı Türkiyeden getirerek ekibimizi dahada güçlendirdik.

Ayrıca Türk- Kazak Kadınlar Derneğine başkanlık yapan eşim Hıfısiye KAVAK her zaman yanımdaydı.



SEKTÖR KARABÜK:

İnsanların doğup büyüdüğü ve yaşadığı topraklara sorumluluğu vardır. Bir Safranbolulu olarak Safranbolu Turizmiyle ilgili bir çalışmanız var mı?

Sami KAVAK:

Elbette Safranboluluyla ilgili hem yatırımlarımız hemde çalışmalarımız olduğunu söyleyebiliriz. Zaten Safranbolu girişinde OPET benzin istasyonumuz hizmet vermektedir. Geleceğe yönelik projeler içinde uzun yıllardır hatta meclis üyeliği zamanından beri düşündüğüm Safranbolu Teleferik projesidir. Bu proje, Safranbolu'nun hem trafik sorununu rahatlatacak hemde safranbolu turizmine çok katkı yapacağını düşündüğümüz bir projedir.

Bu proje belediyemizin göstereceği otopark yerinden başlatarak eski hükümet binası, Hıdırlık tepesi, ve aynı güzergahtan kanyon üzerinden CAM TERESA ve dünyanın sayılı mağaralarından birisi olan MENCİLİS MAĞARA'na kadar uzanan kapsamlı bir projedir.

SEKTÖR KARABÜK:

2017 yılını nasıl geçiyorsunuz yeni projeleriniz vardır?

Sami KAVAK:

2017 yılı bir önceki yıla göre daha iyi geçtiğini söyleyebilirim. Önümüzdeki yıl içinde Çin'de yapılacak, "Türk yılı" kutlamasından dolayı, Çin'li devlet firmalarıyla görüşerek 6 km çapındaki fuar alanı için dosyamızı başbakanlığa vermiş bulunmaktayız.

Daha önceki yıllarda çalıştığımız Güney Korede ki çalışmalarımız ile ilgili dosyayı Karabük İl Turizm Müdürlüğüne ve Turizm Bakanlığına ilettik. Bu iki ülkedende turist getirerek ülke turizmine katkı yapacağımızı düşünüyoruz.

SEKTÖR KARABÜK:

Şirketlerinizde yurt içi ve yurt dışında olmak üzere toplam kaç kişiyi istihdam ediyorsunuz?

Sami KAVAK:

Yaklaşık bünyemizde 50 kişi Türkiye'de 70 kişi de yurt dışında olmak üzere toplam 120 kişi çalışmaktadır.

SEKTÖR KARABÜK:

Son olarak Safranbolulu genç işadamları kardeşlerimize neler tavsiye edersiniz?

Sami KAVAK:

Herşeyden önce çok çalışmalılar. Dünya teknolojisine ayak uydurmalılar. Yeri geldiğinde risk almaktan çekinmemeliler. Safranbolu hemşehrilerimin özgüvenleri her zaman yüksektir ve yaratıcıdırlar. Sadece cesaretlerini eklesinler yeter.



KARABÜK VE KIRSAL TURİZM

Mustafa ŞAHİN

Karabük Tarım İl Müdürü - Ziraat Mühendisi

Kırsal turizm, doğal çevrede, yapılaşmanın az, açık alan aktivitelerinin ve bireysel aktivitelerin yoğun görüldüğü, yerel ve küçük işletmelerden oluşan, tatil süresi genelde kısa olan, çiftliklerin ve ormanların yoğunlaştığı yerlerde gelişen, yerel mimarinin, geleneksel binaların ve yerel atmosferin yoğun olduğu, bireysel turist ilişkilerinden oluşan ve genellikle mevsimsel faktörlerden etkilenen bir turizm türüdür. Yeni bir kavram olmayan kırsal turizm, 19. yüzyılda gelişen ve büyüyen endüstri kentlerinin stresine ve bakımsızlığına tepki olarak kırsal alanda ortaya çıkan ve gelişen bir turizm etkinliğidir. Dünyadaki yeni turizm trendleri, talebe bağlı olarak tarih, sağlık, doğa yürüyüşü, kültür ve kırsal turizm yönünde gelişmektedir. Bu tarz turistik arz potansiyeline sahip ülkeler veya bölgeler turizm talebine bağlı olarak geliştirdikleri yeni turizm politikalarıyla kırsal kalkınmayı gerçekleştirebilmektedirler.

Kırsal alanlar, turistlere etnik ve coğrafi karakterinden, tarihinden, farklı kültüründen ve kırsal doğasından kaynaklanan gizemli bir çekicilik sunmaktadır. Kırsal turizm dünyada hızlı büyüyen turizm endüstrisinin gelişen bir alanıdır. Kırsal Turizm; her mevsim yapılabilen, bir çok turizm türüne entegre olabilen, rekreasyonel etkinliklerin çok çeşitli ve özgün olabildiği, turist profili farklı olan, doğal çevrenin ve kültürel mirasın korunmasında katkıda bulunan, sürdürülebilir turizm anlayışına hizmet eden ve bir ülkenin tanıtımında önemli bir araç olması özellikleriyle dünyada olduğu gibi ülkemiz ve uygulanabilirliği olan bölgeler için büyük bir önem arz etmektedir. Kırsal turizm klasik deniz-kum-güneş turizm hareketlerinden ayıran bu pozitif özellikler, kırsal turizmin herhangi bir destinasyon için önemini açık bir şekilde göstermektedir. Kırsal turizm Türkiye için yeni bir turizm türü olmakla birlikte; çok kısa sürede gelişebilecek ve ülke adına çok önemli ekonomik katkı yaratabilecek bir turizm türüdür. Türkiye; doğa turizmine altyapı

oluşturacak turistik destinasyonlara sahipliği ile kırsal turizm için de mükemmel bir performansı bünyesinde barındıran bir ülkedir. Çünkü doğa turizminin içerisinde yer alan akarsu sporları, doğa yürüyüşleri, atlı doğa yürüyüşleri, bisiklet turları, mağara turizmi, sportif amaçlı olta balıkçılığı, kuş gözlemciliği, botanik, milli parklar, yayla turizmi, ipek yolu ve inanç turizmi kırsal turizmin de temel dayanağını oluşturur.

Kırsal Turizm etkinliklerinin gerçekleştirilebilmesinde Türkiye'nin sahip olduğu yer gibi Karabük ili de sahip olduğu zengin coğrafi özelliklerinden dolayı, ilçeleriyle birlikte kırsal turizmin gerçekleştirilebilmesi imkanı geniş olan bir ilimizdir. Karabükün sahip olduğu ilçelerden olan, aynı zamanda kültür turizminin yaygın bir şekilde yöreye turist çektiği Safranbolu ilçemiz kırsal turizmin uygulanabilirliği açısından hazır bir konumdadır. Gerek tarihi yapısı gerekse sahip olduğu doğal alanlarda kırsal turizm adına kurulabilecek güzel tesis alanları mevcuttur. Tokatlı kanyonu, Bulak mağarası Kırsal Turizm uygulanabilirliği potansiyeli yüksek olan, Dünya Miras Kentler Listesindeki Safranbolu ilçemizin sahip olduğu doğal güzelliklerden bazılarıdır. Safranbolu ilçesinin sahip olduğu tarihi ve kültürel dokuyu yaşamak için gelen, gerek yerli gerekse yabancı turist potansiyelinin diğer turizm dallarına entegre olabilen Kırsal Turizm için hazır bir turist potansiyeli yarattığı aşikardır. Dolayısıyla bu avantajın Kırsal turizm için de kullanılması gereklidir. Bu güzel ilçemizin yanısıra Yenice ilçesinde bulunan, Yenice ormanları, şeker kanyonu gelişebilirlik açısından Karabükün sahip olduğu diğer önemli alanlardır. Eflani ilçemizdeki değerlerden olan doğal göletler, Luca Şelalesi; yine Karabük ilimizde diğer bir doğal güzellik olan Baklabostan şelalesi güzel değerlendirildiğinde Karabükün Kırsal Turizm etkinlikleri açısından potansiyeli yüksek bir bölge olduğunu göstermektedir. Son zamanlarda Karabük'e bağlı Keltepe köyün-

de yapılmış olan Bungalow evler Kırsal Turizm açısından kurulmuş önemli örneklerdendir. Aynı zamanda Karabükün yaklaşık 20 bin rakımlı en yüksek tepesi ve kar yağışının en etkin olduğu bölge olan Keltepe de güzel bir kayak merkezi açılması planmaktadır.





Safranbolu'nun Unutulmaz Lezzeti BAĞLAR GAZOZU

BAĞLAR GAZOZU

Geçmişin güzelliklerinde geleceğin umudunu yaşıyor anılarım.

Hayata,siyah beyaz fotoğraflara,yaşadığım topraklara havasını kokladığım kentime yüreğimle bakmaya başladığım zaman BAĞLAR GAZOZU ve SAFRANBOLU SİMİDİYLE başladı benim öğrencilik yıllarım.

Bağlar Gazozu tesislerini gezerken zamansız mevsimlerde geziniyordum. İlk üzüm festivali 1936 yılında yapılmış. Bağlar Gazozu resimlerde en güzel yerini alıyordu. Yüzyılı aşkın geçmişiyile elektriğin olmadığı manuelle çalışan ilk imalat makinası modern tesislerin en güzel köşesinde" köklümüz burada" dercesine canlanıyordu sanki.

Şimdilerde 3 kuşağa yayılmış zamana mevdan okuyor benim gazozum.

1978 yılında ortaklarından devralan sevgili Erdem abimiz yıllar içerisinde yönetimi devrettiği oğlu Ahmet ve endüstri mühendisi olan torunu Burçin ile kalite satandırtıda ödün vermeden en son teknolojiyi kullanarak Safranbolu turizminin en gözde markalarından olup Türkiye'de HELAL GIDA SERTİFİKASI olan iki firmadan birisi haline getirmişlerdir.

Sevgili Erdem abimiz "ben geçip gitmek istiyorum hayattan o ise iz bırakmak istiyor" dercesine BAĞLAR GAZOZU'nun öyküsü dökülüyor anılara yaslanan yüreğinde..

"1950'li yıllarda yukarı çarşıda aşçı dükkanının karşısında rahmetli Çakır efendinin sebili vardı. Annamle oradan gazoz aldığımı hatırlıyorum. Evin tek evladı olan Çakır efendi bu işi kahvecilerden rahmetli Ahmet Altın, Mehmet Ali Bıçık ve Rahmi Ulu'nun kayınpederine devrettiğini onlarında samanlıkta imalat yaptıklarını hatırlıyorum. O yıllarda at arabasıyla satarlardı gazozlarını ve soğuk suyun içinde dururdu gazozlar. Anahtar açacağı





kullanmaz testerenin yan kesiyiyle patlatılarak açılır. Patlama sesini duymak için merak içinde kulak kabartırdık.

O dönemde elma ve erik hoşafından başka birşey yoktu içecek bağlar gazozun tadı ve lezzeti çok ilginç gelirdi bize. Biz bir safranbolu markası olarak bu bölgede içilebilir bir lezzet anlamında yıllar yılı konuşulur hale geldik. Artık misafirlüğe giderken, şehir dışına çıkarken şehrimizin lezzetini anlatan modern tesislerimizde ürettiğimiz bağlar gazozunu götürmeleri bize mutluluk veriyor.

Türkiye'de HELAL GIDA SERTİFİKASI olan iki firmadan biriyiz. Diğer firma Konya'da. Bir bölge markası olarak kaliteyi ve doğallığı korumaya gayret ediyoruz. Butik gazoz olarak marketlerde yerimiz alıyoruz.

Safranbolu'ya gelipte beyaz leblebi veya safranbolu simidiyle bağlar gazozu içmediyseniz bir daha geleceksiniz demektir. Çünkü biz safranbolu kültürünün bir parçasıyız" diyor yılların Erdem abisi.

Şimdilerde yönetimi oğlu Ahmet bey'e ve torunu endüstri mühendisi olan kızımız Burçin'e devrederek son modern ve hijyenik tesislerde daha kurumsal hale gelmiş bir marka olarak safranbolu turizm ve kültüründe yerini almaktadır.

" Helal Gıda Sertifikalı Gazozunuz "

%100
SEKER FANÇARINDAN
ÜRETİLMEKTEDİR

BAĞLAR



1936'dan
günümüze

www.baglarmesrubat.com
baglargazozu

Barış Mahalle San. Bölgesi No :129 SAFRANBOLU



Ali Osman Ulusoy
Şirketler Grubu

**Gökte ararken
yerde bulabileceğiniz
konfor!**

2+1
rahatlığı



0850 532 88 88

aliosmanulusoy.com





Safranbolu'nun Geleneksel Lezzeti İMREN LOKUM KONAK

"İmren Lokum Konak" İmren Lokumlarının kurucusu Hidayet Sezer'in varisleri tarafından restore edilerek 2009 yılında Safranbolu turizmine kazandırılan, kendi tarzında Safranbolu'nun en büyük konaklama tesisidir.

Konağımızın tamamı Safranbolu ahşap işçiliği ile bezenmiş 12 adet standart, 4 adet Safranbolu başodası, 1 adet baş oda ve yeni evli çiftler için 1 adet balayı süiti bulunmaktadır.

Odalarımızda özgün Safranbolu tavan işlemleri, istenildiğinde kapatılabilen kara kapaklı pencereler, güvenliğiniz için duman detektörleri, yangın söndürme ve yağmurlama sistemi, kaloriferli ısıtma sistemi, gaz lambalı duvar aydınlatmaları, her odada duşa kabinli banyo ve tuvalet, 24 saat sıcak su, fön makinesi, telefon, lcd televizyon, kapalı uydu sistemi, minibar ve kablosuz interneti standart olarak bulabilirsiniz.

Konağımızda ayrıca 60 kişilik kapalı şöminesi ve Safranbolu çeşmesi ile su sesi eşliğinde öğle ve akşam yemeklerinde sadece gruplara hizmet veren restoranımız, her mevsim tadını çıkartabileceğiniz 90 kişilik bahçemiz, şöminesi taş duvarları ve özel dekorasyonu ile 25 kişilik müstakil çok amaçlı salonumuz ve lobimizde sedirli dekorasyonu ile havuzlu dinlenme salonumuz siz değerli misafirlerimizin hizmetindedir.





İmren Lokum Konak



İmren Lokum Konak



BİR SAFRANBOLU SEVDALISI

Altın yumurta nasıl doğdu? Kaç yıllık firmasıdır?

1983-2017..Altın yumurtanın 34 senelik bir tarihi var. 1982 yılında Seyran Termik Santralini bitirip, Karabük'e kesin dönüş yaptıktan sonra, Karabük'te ne iş yapalım diye araştırdık. Rahmetli babamız bizi kesinlikle demir işine bulaştırmadı. Karabük'te olmayan bir işi yapın dedi. Bizim bir haddhane almaya niyetimiz vardı. Ama değim gibi rahmetli babam bu işe bizi bulaştırmadı.

O tarihlerde Ankara Beypazarı'nda tavukçuluk işi vardı. Kurs aldık, arkadaşlarımızın çiftliğinde çalıştık. 1983 yılında Ziraat Bankasından 47 bin 500 TL kredi kullanarak Altın Yumurtayı kurduk.

4,5 yılda krediyi kapadık. Yedi yıl vadeli krediyi 4,5 yılda kapattığımız için o tarihte Ziraat Bankası Genel Müdürlüğü bize plaket bile verdi. O tarihlerde kredi alanın zamanın önce kapatmasını bırakın çoğu kredinin geriye dönüşü bile olmuyordu.

"Çok mücadele ettik. Altın Yumurtayı kurduk. Hiç bilmediğimiz bir sektör."

Hatta eş dost akraba geldiğinde bir koli yumurta verdiğimizde parasını almaya bile çekinirdik. Çünkü babamız müteahhitti.

En sonunda başardık O zaman kapasitemiz 15 bin civiv, üç tane 15 bin yumurtalık kümes olmak üzere 45 bindi.

"Şimdi 250 bin tavuk kapasiteli çiftliğimiz var"

Şimdi Allah'a şükür 250 bine ulaştık. Çiftliği kurduk ileri tarihlerde yumurta fiyatlarında çok iniş çıkışlar yaşandı. O dönemlerde tabii ki dernek yok. Türkiye'de istikrar yok. Biz başladık eski kümesleri yıkıp, yenisini yapmaya. Kapasiteyi 90 bine çıkardık. 4 sene sonra 90 bin kapasiteyle çalışmaya başladık. O tarihlerde ihracat yok. Gıda ihracatı



Dönemin Valisi Mehmet Aktaş tesisimizi ziyaret ederken.

Türkiye'de yok. Bayağı bir mücadele verdik. Bu arada Altın yumurtayı markalaştırdık.

"Türkiye Cumhuriyetinin ilk yumurta markasıdır Altın yumurta."

İlk yumurta markası Karabük'ten çıktı o tarihlerde. Altın yumurtanın tescilde patent numarası 0001'dir. Patente gittiğim zaman, yumurtanın markası mı olur? Dediler. Dedik niye olmasın..Bizi o zaman bayağı bir bekletiler 6 ay gibi,

sonra verdiler. Altın Yumurta tescilli markadır.

Daha sonra Yumurta işini askıya almaya başladık. Çünkü Türkiye'de üretim çok fazlaydı. İhracat yok. Üretim fazla. Sonra oturduk ne yapalım diye düşündük.

"Tekstil işine girmeye karar verdik. Kalemler tekstil o zaman doğdu."

Karabük'te de o zaman bir tekstil furyası vardı. Biz böyle fason dikim işi yapmak istemedik. Çocuk markasına girelim dedik. Sonra evde ailecek oturup konuştuk, hanımlar bize çocuk işinin çok olduğunu, kadınların en büyük sorunun erkeklerin çorapları olduğunu, çorap işine girmemiz yönünde fikir verdiler.

Bugün durumu en kötü insanda bile 20-25 çift çorap var. Sonra oturduk karar verdik, gerekli araştırmalarımızı yaptık. Bu yönde açıkta var. Hemen 10 tane makine alarak Yeşil Mahalledeki binamıza kurduk. Allaha şükür ondada başarılı olduk. Yüzde 100 ihracata müşteriler bulduk. Çalışmaya başladık ve kısa sürede 135 makineye çıktık.



"Makine departmanınızın maliyeti 6.5 milyon euro-luk bir yatırımdı."

Kılavuzlar köyündeki binayı bitirip, çorap fabrikamızı buraya taşındık. Fransa, Almanya ve Hollanda'ya ihracat yaptık. Kalemler markası ile. Karabük'te bu da bir ilktir. Ramsey'den sonra Kalemler olarak kendi markasıyla ihracat yapan firmasıyız. İlerleyen dönemlerde Çin furyası başladı. Türkiye'de tekstil sektörü bundan büyük darbe aldı. En büyük darbeyi de Anadolu'daki firmalar aldı. Çünkü hiç iç pazarımız yok. Hep ihracata çalışıyoruz. Ondan sonra Fransa ihracat yaptığımız ana firmalardan birinden teklif geldi. Biz malı size ürettirmeyim, Fransa'da kota var. Biz gerektiği kadar çorap alamıyoruz. Çin'den ihtilacı yapın, Fransa'ya ihraç edin. Bundan belirli bir komisyon alırsınız ki, bu yıllık 10 milyon düzine yapar.

Çok büyük bir rakam. O zaman benim yıllık kapasitem 2.5 milyon düzine. Yani benim 4 katı bir üretim. Sonra Adnan Bey benim fabrikam var, işçim var, makinam var, bunlar ne olacak? Ben böyle bir şey kabul etmiyorum diyerek ret etti..Çalışırsam kendi fabrikamda çalışırım dedi. Daha sonra o tarihlerde dönemin Valisi, şimdi ki Bursa Valisi Sayın İzzetin Küçük ve Rektör hocayla konuşurken, Karabük'te Üniversite var, sizinde araziniz var, binanız var, neden yurt yapmıyorsunuz dediler.

“Sürekli değiştiriyoruz, yapabilir miyiz diye düşünürken, bizi bir akşam yemeğinde ikna ettiler.”



Akşam ailecek yine evde toplandık bir gecede karar verdik. Ertesi gün son yüklemeyi de Fransa'ya yaptıktan sonra hemen İstanbul'dan müşteri bulup, fabrikayı sattık ve döndük yurt işine.

Bizim aile olarak ata mesleğimiz makinecilik, benimde öyle, babam komisyoncu, müteahhit. Yani bizim işimiz bu deyip de aynı iş üzerinde inat etmedik. Memlekete ne lazımsa, ne eksikse, aklımıza ne yattıysa o iş üzerinde araştırmalarımızı yaparak adım attık. Değişik iş kollarına girdik, azimle, kararlılıkla, çok çalışarak ve Allahın yardımıyla ailecek her şeyi başardık.

Tabii bu süreçte büyük firmaların yumurta sektörüne girmesiyle, özellikle kuş gribinden sonra daha bir dengeli hale gelmeye başladı. Türkiye ihracatı öğrendi. Ondan sonra büyük çiftlikler kurulmaya başlandı, büyük firmalar tarafından. Ankara ve İstanbul'daki toptancı izdihamını bunlar yendiler.

“Bizim gibi küçük şirketlerle toptancılar çok güzel oynuyordu. Ticaret bakımından yumurtanın fiyatını düşük gösterip bizden alıp yüksek fiyata satıyorlardı.”

Şu anda sebze ve meyve fiyatlarında olduğu gibi. O dönemde yumurtada vardı. Büyük firmalar bunun belini kırdılar ve yumurta sektörü ihracatı öğrendi. Şu anda yumurta üretimi o döneme göre daha fazla.

Şu anda Türkiye'nin günlük ihtiyacı yaklaşık 35 milyon.100 milyona yakın yumurta çıkıyor ve sektör hiçbir zaman krize girmiyor. Bunun nedeni de büyük firmalar ayağı altında ihracatı öğrendik. Şu anda Türkiye büyük çapta yumurta ihracatı yapan ülke haline geldi.



Rahmetli Özal'ın yumurta üretimine teşvik vermesi özelliği budur, ileride ihracata yönlendirmek. Çünkü çevremizdeki ülkelerde üretim az, ihracat yapamıyorlar. İhracatı zaten Arap ülkelerine, eski Sovyetler birliğinden dağılan Azerbaycan, Gürcistan gibi ülkelere Türkiye'nin bayağı yumurta ihracatı var.



Sektördeki yeriniz nedir?

Şu anda Karabük'te sektörde tekiz. Türkiye genelinde başka işlere de girdiğimiz için yukarılarda değiliz. Bölgede bir numarayız. Pazarımız Karabük, Safranbolu, Bartın, Zonguldak, Kastamonu yani Sinop'a kadar Batı Karadeniz Bölgesine Altın Yumurta adı altında malımız gidiyor.





Karabük'te gıda güvenliği, çevre duyarlılığı konusunda en hassas davranan firmasınız. Bu konuda karşılaştığınız zorluklar neler?

Çevre konusunda en büyük problem gübre. Haftada 6 kamyon gübre çıkıyor. Bu gübreyi atacak yer bulmakta zorlanıyoruz. Çevre Müdürlüğü bunu değerlendirecek yerde göstermiyor. Devletin kanunları böyle çukur kazacak-sın gömeceksin diyor. Şu ana kadar ben Safranbolu çöplüğünde hafriyat yapıp, kendi makinelerimle çukurlar açıp üstünü kapatıp yok ediyorum. Geçen yıl Sayın Cumhurbaşkanımızın bir açıklaması vardı, kimyasal gübreler toprağımızı mafediyor, hayvansal gübrelere dönmemiz lazım diye. Bu söylemden hemen sonra teşvikler verilmeye başlandı. Karabük'te ilk teşviki alan biziz. İnşaatı devam ediyor, şu anda 3 kombine makinelik gübre fabrikasını kuruyoruz. Şu anda bu gübre çok değerli.

"Kanatlı hayvan gübresi dünyanın en kıymetli gübresi."

Birinci sırada güvercin gübresi, ikinci sırada tavuk gübresi geliyor. Ama çok kuvvetli bir gübre olduğu için fermente edilerek kullanılması gerekiyor. Yoksa

bitkiyi yakıyor. İyi bilmek lazım. Şimdi bu fabrikayı kuruyoruz, bu fabrika ne yapacak, gübreyi kurutup fermente ederek daha kullanılabilir hale getirecek. Üretilen gübreyi bu bölgede ürünün aldığımız buğday üreticilerine vereceğiz.

Bildiğiniz gibi bizim yem fabrikamız var.

"Bu bölgenin yüzde 60-70 buğdayını biz topluyoruz. O konuda Karabük köylüsüne desteğimiz var."

Yani pazarı ayağına getiriyoruz. Eskiden üretici buğdayını yok pahasına bölgede iki un değirmenine yok pahasına veriyordu. Şimdi piyasa değerinde veriyor ve ödemesini zamanında alıyor, ayağından gidip ürünü alıyor, o yüzde üretici memnun. Bu fabrika Mart Nisan gibi bitecek inşallah ve çalışmaya başlayacağız. Bundan sonra bu bölgenin gübre ihtiyacını karşılamış olacağız. Devletimizin bu yönde de desteği bize büyük oldu.

Fabrikaya 2 milyona yakın harcama yapıyoruz. Fabrika bitip üretime geçtiğinde yüzde 50 sini devlet bize iade edecek.

Bunun 1 milyonla sınırlandırmış. Kırsal kalkınma projeleri dahilinde bu hibe projelerden yararlanıyoruz.

"Biz şu anda entegre bir tesis olduk. Yani sadece yumurta üretmekle kalmıyoruz, dışkısu atığını gübresini değerlendiriyoruz. Yem fabrikasına da bölgenin arpasını buğdayını alıyoruz."

Çünkü başka bir şey yok bölgeden alabileceğimiz. Bu bölgenin buğdayını arpasını biz alıyoruz. Oda duyurabildiğimiz üreticilerden. Yoksa Karabük'te üretimin tamamını alabileceğimiz kapasitemiz var. Hepsini kullanmazsak bile çevredeki tavuk üreticisi arkadaşlarımıza yönlendirebiliriz. Elimizde bu bölgedeki üreticilerimizin bulunduğu listemiz var. Üreticiler bizi duyduğunda zaten arıyorlar. Devletimizin tarıma ne kadar desteği olursa bizde o kadar onu kullanmaya çalışıyoruz. Çünkü en büyük ihtiyaç tavukçulukta hammadde ve bununda ana kaynağı mısır, arpa, buğday, soya..bu bölgede soya olmadığı için arpa ve buğdayı bu bölgeden, mısır ise Adana bölgesinden alıyoruz. Soya ithal geliyor. Soya üretimi Türkiye'de yok denilecek kadar az. Bu yüzden Bakanlığımızdan isteğimiz soya üretimine destek vermesi. Bu işte en önemli faktör soya çok kıymetli.

KARABÜK VE BÖLGESİNDE SOYA ÜRETİMİ OLUR MU?

- Hayır olmaz, iklimsel bir bitki Ege ve Akdeniz'de yetişiyor daha çok..





YUMURTA SEKTÖRÜ KAYIT DIŞI ÜRETİMLE NASIL REKABET EDİYOR, GEZEN TAVUK YUMURTASI ORGANİK YUMURTA ADI ALTINDA SATILAN YUMURTALAR GERÇEĞİ NE KADAR YANSITIYOR?

Bunların hepsi palavra, organik yumurta selenyum yumurta, gezen tavuk yumurtası, bunlar tamamen palavra ve aldatmaca.

Türkiye’de organik diye bir şey yok. Sadece yumurtada değil, her şeyde kayıt dışı var. Mantıklı düşünmek lazım, bizim havamız temiz değil bir kere. Havamız organik değil ki. Üretimde en büyük etken hava, ikincisi gübre, üçüncüsü tohum. Bizde tohum üretimi az. Tohumlar ithal zaten organik değil. İthal tohumları kullandığımız zaman o ilaçları da kullanmak zorundasınız, o zaman verim vermiyor.

“Yumurta sektöründe gezen tavuk diye vb. kayıt dışı sıkıntı var. Bunların hastalık tehlikesi var. Bunlar bizim tavuklar gibi çiftlikte yaşamıyor.”

Denetim yok, acemi insanların elinde ilaç kullanımı yok, dezenfekte yok. İlaç derken tavuğa değil, dezenfekte anlamında söylüyorum. Hastalık yayılmasında çok büyük etken. Şimdi şöyle bir devlet politikası var; Türkiye’de bir araştırma yapıldı, bir tür yaratılmaya çalışıldı ama başarılı olmadı. Çünkü yurt dışından gelen tavuklar ile Türkiye’deki tavuklar arasında gen farkı var hükümet bulduğu bu yeni cinsi köylüye dağıtıyor. Gezen yumurta buradan çıktı. Bunun üretimi tam olarak yapılamıyor. Salma şeklinde geziyorlar. Hayvan hastalıklarına davetiye çıkartıyorlar. Yanlış şeyler bunlar. Dezenfekte yok, dezenfekte yapma şansları yok. Çünkü doğada geziyorlar. Böyle olunca hastalıklara davetiye çıkartıyorlar. Dünyada olan

Türkiye’de olamayan hastalıklarda bu yolla Türkiye’ye girmeye başlayacak. Buda bu sektörü çok olumsuz etkileyecek. Kimse bunlara inanmasın. Gezen yumurta, organik yumurta, selenyum yumurta diye bir şey yok. İnsanları kandırıyorlar.

Ankara’da büyük bir firma ambalajsız açık yumurta alıyordu. Bize bir gün dedi ki; kümes numarası vurmadan bize yumurta verebilir misiniz? Ne yapacaksınız dedik, kendi markamda satacağım dedi. Sonra bir araba verdik, sonra bir araba daha..sonra biz merak ettik takip ettik.

“2 bin tavuk almış ayda gezen 100 bin yumurta satıyor ki; bu imkansız. 2000 tavuk 45 bin çıkar ancak. Adam bizden aldığı gezen tavuk diye 1 Liraya, 1,25’e satıyor. Buda işin hilesi işte.”

Yani dışardan alıp kendi yumurtam diye satıyor. Ben bu ülkede gıda da dahil organik olduğuna inanmıyorum. Kayıt dışı büyük sıkıntı.





ALTIN YUMURTA OLARAK REKABETTE HANGİ KRİTERLERLE ÖNE ÇIKIYORSUNUZ?

Rekabet var ama biz rekabete inanmayan sevmeyen bir işletmeyiz. Biz rekabette üretimde temizlikte, hizmette öne çıkmayı planlamış bir firmayız. Fiyatta rekabeti kabul etmiyoruz. Çünkü bir malın bir ederi değeri var. Biz bölgemizde günlük yumurta satıyoruz. Çiftliğimizde depomuzda en bayat yumurta üç

günlük yumurtadır. Oda mutlaka uzakta bir bölgeye yumurta biriktiriyoruzdur, o yüzden kalmıştır. Çünkü üretimi çıkar çıkmaz yerine ulaştırıyoruz. Pazarımız büyük. 35 yıllık tescilli bir firmayız. Karabük halkı artık bizi tanıyor, bölge tanıyor. Onun için en büyük rekabetimiz, sılahımız, dürüstlük ve malımızın kalitesi.



HEDEFLERİNİZ NELER?

Sektöre tavukçulukla başladık, yem fabrikamızı kurduk, çünkü yem en büyük ihtiyacımız. En büyük ihtiyacımız yem, o yüzden yem fabrikamızı kurduk. Yine en büyük sorunumuz gübre atıyordu, atık fabrikamızı da kuruyoruz. Bundan böyle bu sektörde daha iyi yapılabilecek bir yenilik yok. Dünyadaki en büyük teknolojiyi çiftlikte kullanıyoruz. Kapasite artırmayı düşünmüyoruz. Türkiye'de şu anda üretim zaten çok fazla, ihracat olmadığı zaman bu sektör bitik demektir. Şu anda 100 milyona yakın günlük Türkiye'de üretim var. Buna gezen tavuk

yumurtası adı altında kayıt dışı üretim dahil değil. biz Avrupa gibi Amerika gibi yumurta üretiminde güçlü değiliz. Avrupa 366 adet, Amerika'da kişi başına yıllık 462 yumurta Türkiye'de ise bu rakam 185. Biz bilinçsiz besleniyoruz. Yumurta vitamin, mineral zengin bir besin kaynağı. Etle aynı besin değerine sahip ve etten daha ucuz ve sağlıklı. Et çok yediğinizde dokunabiliyor, ama yumurtada bu söz konusu değil. Herkes günlük yumurta tüketmeli. Allahın insanlara verdiği en güzel nimet yumurta. Ambalajı kendinden bir şeye gerek yok.

İŞLETMELERİNİZDE KAÇ KİŞİ ÇALIŞIYOR

Şirketlerimizde 210 kişi çalışıyor. Yurduda ilk açtığımızda bin kişilik olarak açtık, şu anda 2 bin kişilik kapasiteye sahip. Yurt sadece Karabük'ün değil, Türkiye'nin en modern yurdu. Bilinçli aileler, bu işi bilenler bizim yurdu gördükleri zaman Karabük'te hiç bu kadar modern bir yurt beklemiyorduk deyip şaşırıyorlar ve birçok aileye bize teşekkür ediyor. Sektörün tabii ki sıkıntıları var ama bu tür övgülerde bize haz veriyor, bölgemize ilimize hizmet etmek bizi sevindiriyor. Başarmak bizi daha da kamçılıyor, daha neler yapabiliriz yönünde araştırmaya itiyor. Hala durmak yok, yatırımlara devam





Safranbolu'nun Lezzet Durağı SAFRAN TAT LOKUMLARI

Güzel Anadolu'nun tarihi değerleri arasında yer alan Safranbolu evleri, yaşamın sanata dönüşmüş inceliklerini gözler önüne serer. Yine bu değerler eşliğinde bu kültür Safranbolu'nun ağız tadına yansır. Adını Safran bitkisinden alan SafranTat Lokumları, Safranbolu geleneklerinden gelen

ürün ve üretim prensiplerini günümüzde titizlikle koruyarak usta ellerde, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ne uygun olarak üretimlerini günlük olarak gerçekleştirmekte ve sizlerin beğenisine sunmaktadır.

"Ağız tadınızı sevdiğinizle paylaşmanız dileği ile "

Safranbolu daki lezzet durağınız
SAFRANTAT





Şefik Yılmaz DİZDAR
Safranbolu Kültür ve Turizm Vakfı
Yönetim Kurulu ve Mütevelli Heyeti Başkanı



Karabük Sektör Dergisinin Değerli okuyucuları;

15.12.1987 Tarihinde Safranbolulu 38 üye tarafından kurulan Vakfımız 30. yaşını kutlamaktadır.

Bilindiği üzere 1975 "Avrupa Miras Yılı" nedeniyle, Safranbolu Belediye Başkanlığı ile İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Tarihi ve Restorasyon Enstitüsünün (MTRE) birlikte düzenledikleri "Safranbolu Haftaları" Cumhuriyet tarihimizin en görkemli kültür buluşmalarından biri olarak 1975 yılında ilçemizde gerçekleştirilmiştir. Bu birliktelikle kentimizin mimari dokusunu ve geleneksel kültürünü miras olarak görmenin ilk adımları atılmıştır. Bugün Safranbolu'nun dünya mirası olarak varoluşu kuşkusuz bu aydınlanma sayesinde.

Bu sürecin her aşamasında fahri olarak yer alan hemşehrilerimizin bir sivil toplum örgütü kurmak düşüncesi bu aydınlanmanın özünün, sözünün yansımasıdır kuşkusuz. Aradan geçen 30 yılda eylemler ve söylemler olarak sergilenen çalışmalarda önemli deneyimler kazanılmıştır. Vakfımızın Safranbolu'yu sahiplenmede bugün ulaştığı seviye, kendimize ait bir mekana kavuşmuş olmamızla birlikte oldukça yükselmiştir. Yazımızda vakfımızın 30 yıllık süreçteki çalışmalarının bir özetini sunmaktayız. Bugüne kadar olduğu gibi daha iyisine daha mükemmeline erişmek için siz saygıdeğer hemşehrilerimizin görüşlerine ve katkılarına her zaman olduğu gibi gereksinim duymaktayız. Bu yazımızda sizlere Vakfımızın geçen 30 yıllık süreçteki çalışmalarından kesitler sunmak istedik.

Bugüne kadarki tüm çalışmalarımızda katkısı olan tüm mütevelli heyet, danışma kurulu, yönetim ve denetim kurulundaki arkadaşlarımıza, İlçemiz Kaymakamlığı, Belediye Başkanlığı ve Karabük Valiliğimize, kendilerini sorumlu sayarak görüş, öneri ve düşünceleri ile gayretlerini karşılıksız sunan değerli hemşehrilerimize teşekkür ederiz.



SAFRANBOLU KÜLTÜR VE TURİZM VAKFI

Safranbolu Kültür ve Turizm Vakfı olarak görevlerimiz;

Dünya Mirası ilan edilen Safranbolu'nun korunması, tanıtılması ve turizmin geliştirilmesi, sürdürülebilir olması için projeler geliştirmek, yatırımlar yapmak, kültürel mirasın gelecek kuşaklara olduğu gibi aktarılmasını sağlayacak her türlü çalışmayı yapmak,

Safranbolu'nun sahip olduğu değerleri turizm aracılığıyla dünyayla paylaşmak, Dünyanın bu önemli kültür mirası hakkındaki farkındalığını arttırmak, ülkemizin turizm potansiyelini desteklemek, Doğal çevrenin korunması, ağaçlandırma, erozyonla mücadele çalışmalarına katkı sunmak,

Geleneksel el sanatlarının canlandırılması, yöresel mutfak ürünlerinin belgelenmesi, geleneksel tarım ürünlerinin üretilmesinde sürekliliği sağlamaya dönük çalışmaları desteklemek,

Halkımızın yerel, ulusal ve uluslararası kültürel etkinliklerden yararlanmasını sağlayacak tiyatro, sinema, festival, konser vb. sanatsal etkinliklerin yapılmasını sağlamak veya desteklemek.

Safranbolu'yu bir kültür merkezi haline getirmeye yönelik projelere destek vermek.

Kültür ve sanat ürünü eserlerin basılmasını sağlamak,

Turizm alanında öğrenim gören öğrencilere burslar vermektir.

Ülkemizde kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması yolunda yürütülen çalışmalarda Safranbolu'nun örnek alınmış olması ve çok sayıda tarihsel kentin Safranbolu'daki deneyimlerden yararlanmak için Vakfımızla işbirliği yapmak zorunluluğu duymuş olmaları önemlidir. Geçtiğimiz yüzyılın sonlarında ya da 2000'li yılların başlarında, örneğin başta Beyazarı, Amasya ve Kastamonu olmak üzere çok sayıda tarihsel kentin yerel yöneticileri ve o kentlerdeki kimi sivil toplum kuruluşları, kentlerinin mimarlık dokusunun ve kültürel değerlerinin korunması girişiminde bulunmadan önce, Vakfımızla temasa geçerek, kültürel mirasın korunması amacına yönelik çalışmaların 1970'li yıllarda başlatıldığı Safranbolu'ya ilişkin Vakfımızın bilgi ve birikimlerinden yararlanmışlardır.

Böylece Vakfımız, tarihsel kentlerin korunması ve kültürel mirasa sahip çıkılması alanında, ülkemiz düzeyinde

etkin ve yararlı görevler üstlenmiş, bu konudaki çalışmalarda Türkiye'de öncü ve örnek alınan bir konum ve işlev sahibi olmuştur.

Vakfımızın kuruluşundan bu yana gerçekleştirdiği, ülkemize kültürel ve turistik açıdan kazanımlar sağladığı ve böylece iç turizmin gelişmesine ve yurt dışından ülkemize turistik amaçlı gelenlerin sayısının, yıllar boyu artmasına zemin hazırlayan çalışmalarından başlıcalarını özetlenerek sıralanmıştır:

10 Şubat 1988 tarih ve 19721 sayılı resmî gazete' de yayınlanarak kuruluşu ilan ve tescil edilen "Safranbolu Kültür ve Turizm Vakfı"nın ilk faaliyeti; aynı yıl zamanın Turizm Bakanı Sn. M. Tınaz TİTİZ'in 22 Haziran 1988 tarihinde ilçemize yapmış olduğu ziyarette tarihi ve turistik değeri olan taşınır ve taşınmaz kültür varlıklarıyla ilgili "Safranbolu İlçesi Hakkında Bazı Teklifler" konulu 6 sayfalık önemli çalışmaya katkı ve katılımlarıdır.

- 1) Özellikle Arasta Çarşısı restorasyonu,
- 2) Safranbolu'da eski yazı ile yazılmış el yazması basma eserlerin kataloğunun hazırlanması,
- 3) Eski hastane binası, Eski Hükümet Könağı ile Cinci Hanının restorasyonu,
- 4) Müze'nin (Kaymakamlar Evi) işlevsel kullanımı,
- 5) Çiçek Hamamının restorasyonu,
- 6) Nezihe AYCAN evi (Ahmet Beyler Könağı) bakım onanımı,
- 7) Hıdırlık Tepesi düzenlemesi,
- 8) Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Çıraklık Merkezinin restorasyona yönelik kullanımı,
- 9) Turistik eşya imalatı,
- 10) Turizm Danışma Müdürlüğü'nün reorganizasyonu gibi etkinlikler, Vakfımızın ilgisi ve katkılarıyla zaman içinde gerçekleşmiş bulunmaktadır.
- 11) Bu arada 1987-1992 yılları arasında Vakıflar Genel Müdürlüğü görevinde bulunan hemşehrimiz Sn. Şener MACUN'un (19.11.2006 tarihinden bu yana Mütevelli üyemizdir.) tarafından ilçemizin en anıtsal yapısı Cinci Hanı'nın restorasyonunu, Vakfımızın yönlendirmesiyle başlatması çok önemli bir geri kazanım olmuştur.
- 12) Öte yandan Turizm Danışma Müdürlüğü'nün kadrosunda yabancı dil bilen elemanın bulunmaması, Vakfımızın Karabük TED Kolejinde okuyan öğrencileri rehber olarak istihdamı ile karşılanmış; uzun yıllar sürdürülmüş ve başarılı olmuştur.



13)Zonguldak İli Safranbolu İlçesi Tarihi ve Turistik Yerler kitapçık ve Broşürü Avukat- Eğitimi Hulusi YAZICIOĞLU'na hazırlanarak kullanıma sunulmuştur.

14)Tarihsel ve kültürel mimariyi günümüzde de yansıtan ve dolayısıyla adeta doğal film platosunu andıran konumu nedeniyle ilçemizde; Dönemeç (1988), Gizli Yüz (1991), Sürgün Öğretmen (1992), Can Şenliği (1989), Bir Gün (yabancı yapım) Arka Sokaklar (2017) gibi filmlerin çekimi Vakfımızın destek sunduğu çalışmalarıdır.

15)T.C. Devlet Sanatçısı, folklor uzmanı, saha araştırmacısı Safranbolulu merhum Sadi Yaver ATAMAN'ın kitaplarından ve değerli görüşlerinden yararlanılarak Erkekler ve Kadınlar Folklor Ekibi kurulmuş, başta TRT olmak üzere diğer TV kanallarında Safranbolu folklorü en özgün biçimiyle ulusal düzeyde tanıtılmıştır. Bu bağlamda hazırlanan Safranbolu Düğün Adetleri broşürü kullanıcılara dağıtılmıştır.

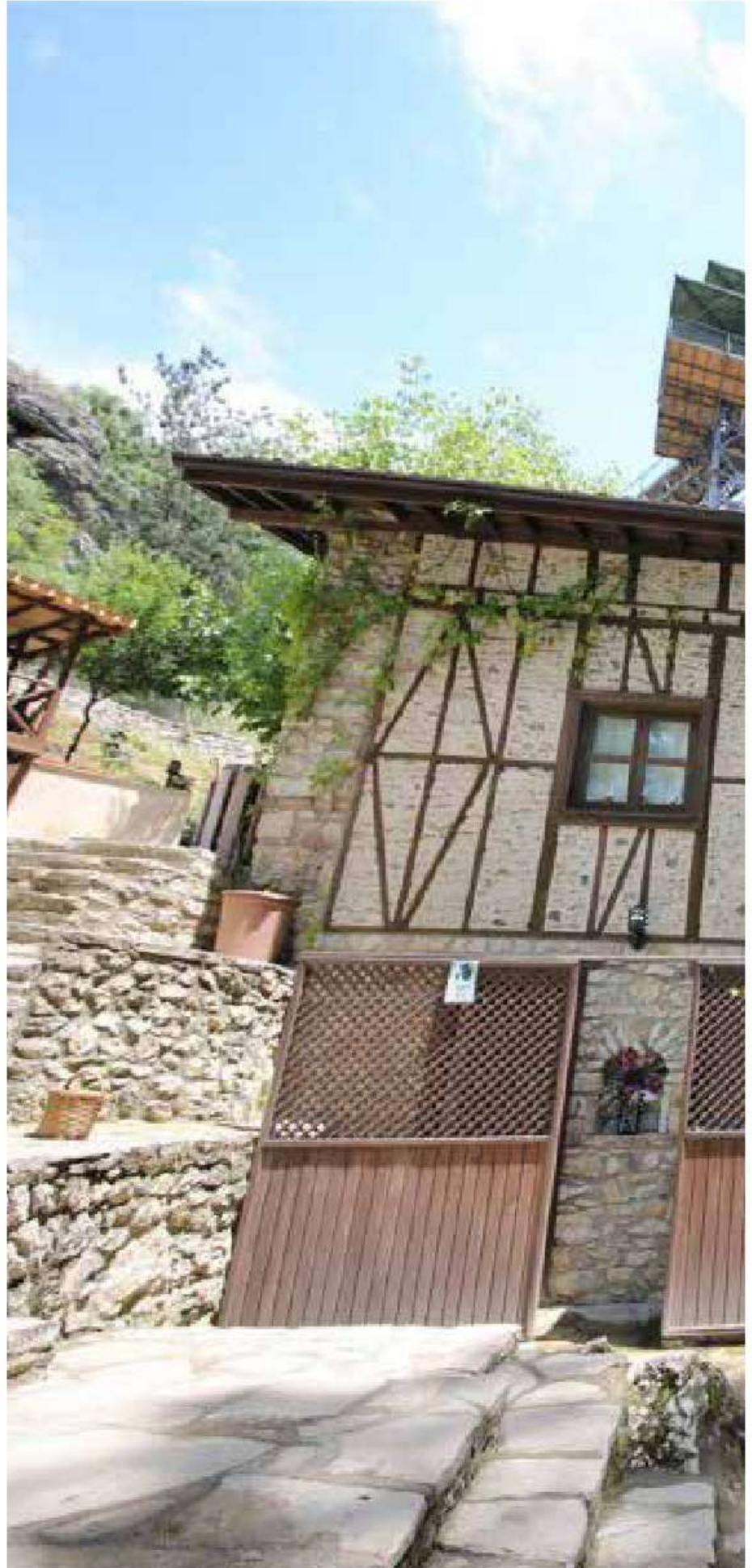
16)İlçe Kaymakamlığına başlatılan Ev Pansiyonculuğu girişimi Vakfımız eşgüdümünde yürütülmüş; 30'a yakın geleneksel evde, ev pansiyonculuğu başlatılarak, gerçek Türk konukseverliği ve yaşantısı konukların beğenisine sunulmuştur.

17)Bu arada bazı simsar ve antikacıların Safranbolu evlerinin antika ahşap öğelerini sökerek satışa sunma çabaları; yerel ve ulusal düzeyde yayınlanan duyurularla önlenmeye çalışılmış, bu konuda büyük başarı ve duyarlılık sağlanmıştır.

18)Vakıf Mütevelli (İlk Kurucu) üyelerimizden Sn. Ali DEMİREZEN tarafından babası Ahmet DEMİREZEN adına Arasta Çarşısında (Yemeniciler Arastası) bir yemenicilik müzesi oluşturulması, geçmişe dönük bellek kazanımı olarak çok değerli bir ilk girişimdir. Bu müze vakfımız denetim ve gözetiminde uzun yıllar ücretsiz ziyarete açık tutulmuştur.

19)Safranbolu'nun tarihsel "Şehir" kesiminde, vakıf hizmet binası olarak kullanılan kiralık işyerimizde "Maket ev" tasarıma öncülük edilmiş; böylece maket ev üretim ve satışı çok sayıda hemşehrîmizin geçim kaynağı olmuş ve olmaya devam etmektedir.

20)Restorasyon ve turizmin, bilimin ışığında yönetimi, sürdürülebilir gelişimi için ilçemizde ön lisans düzeyinde eğitim verecek bir meslek yüksek okulunun 1990'da mimarlık eğitimi içinde Fethi Toker Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesinin (2003) açılması Vakfımızın yoğun çabalarıyla gerçekleşmiştir.



21)İki farklı Safranbolu broşürü, Sadı Yaver Ataman Kitapçığı, Safranbolu Vakfıyerleri, poster, Müze Kent Kitabı ve takvim bastırılarak, seramikten vakıf plaketleri hazırlatılarak kültür hayatımıza katkılar sunulmuştur.

22)20 Ekim 2013 tarihine kadar imkanlar ölçüsünde faaliyet gösteren Vakfımız, bu tarihten sonra gerekli kurumsal yapılanmayla birlikte, gelir getirici mal varlığı ve gelir sağlama olanağına da sahip olmuştur. Bu amaçla mali yapısı mütevellî heyet ve yönetim kurulu başkanı Sayın Şefik Y. DİZDAR tarafından yapılan bağışlarla güçlenmiştir.Son dört yıllık çalışma döneminde başlatılan ve bir kısmı sonuçlanan projeler;

23-a)Tünel 1645 Projesi ile Safranbolu'ya yeni bir turizm destinasyonu kazandırılması çalışmaları devam etmekte olup projemiz Tabiat ve Kültür Varlıkları Koruma Kurulundan onay beklemektedir.

-b)İktisadi işletme kurularak Suha ARIN Kültür ve Sanat Sergisi ile Tayfun TALİPOĞLU'nun "Bam Teli Yol Hikayesi Sergisi"nin Tarihi Cezaevinde açılması sağlanmıştır.

23-c)Cingilloğlu Sanat Galerisinin yönetimi Kaymakamlık tarafından Vakfımızın sorumluluğuna verilmiştir.

23-d)Safranbolu Turizm Master Planının Hazırlanması için bütün paydaşlarla görüşmeler yapılmış ve Safranbolu Belediyesi finansmanı ile KBÜ Turizm Fakültesince plan hazırlanmış olup yürürlüğe sokulması beklenmektedir.

23-e)10-20 Mayıs 2015 tarihlerinde Safranbolu'da ilk kez bir Ahşap Heykel Sempozyumu düzenlenerek sanatsal faaliyetler başlatılmıştır.

23-f)Safranbolulu ünlü müzikolog, folklor araştırmacısı Sadı Yaver ATAMAN Anma Gecesi ve Dr. Ali Yaver ATAMAN Anma günü yapılmıştır.

23-g)Faslı gezgin "İbni Batuta yolu"nın açılması (M.1332) ve turizme kazandırılması projesi ilgili makamlara sunulmuştur.

23-h)Kırsal mimarisi ile ünlü Bulak Köyü Vakfı ile görüşülerek bölgesel turizmin geliştirilmesi yolunda çaba gösterilmesi için İl Özel İdaresine başvurulmuştur.

23-ı)Altına eşdeğer nitelikte, kentimize adını veren Safran bitkisinin üretimini teşviki ve satışının denetimi ile birlikte "safran hasadı etkinliği" projesi yürütülmektedir.

23-i)Safranbolu'ya adını veren safran bitkisinin bir heykelinin Vakfımız imkanları ile yaptılarak şehrin uygun bir yerinde

sergilenmesi için Safranbolu Belediyesi-ne başvurulmuştur.

23-j)Kalealtı İlköğretim Okulu'nun (1909) restorasyonu ve tarihi okul isimlerinin yaşatılması için İl ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüklerine başvurular yapılmıştır.

23-k) Yangın ve trafik önlemlerinin geliştirilmesi, güncellenmesi kent mobilyalarının biçimlendirilmesi (sokak ve dükkan tabelaları) için Vakfımızca hazırlanan projeler ilgili makamlara sunulmuştur.

23-l) Korumada 40. yıl kutlamaları için Sayın Kızıltan Ulukavak'ın yazmış olduğu "Safranbolu Korumada 40 Yıl" adlı kitap bastırılmış ve imza günü düzenlenmiştir.

23-m) TRT repertuarındaki Safranbolu ezgileri toplanmıştır.

23-n) Otopark ihtiyacının kent mimari dokusuyla uyumunun gözetilerek alternatif projeler Vakıfça hazırlanarak Belediye'ye sunulmuş, bazıları uygulamaya alınmıştır.

23-o) Tarihi Saat Kulesi (1797) bakımı, işletmesi ve geleceğine ilişkin tasarımlarda bulunulması için öneriler sunulmuştur.

23-ö) Ankara'da Vakıflar Genel Müdürlüğü'nce bakımı üstlenilen tarihi el yazması ya da matbaa baskılı, Safranbolulu Sadrazam İzzet Mehmet Paşa'nın vakfettiği kitapların, şehir müzesi kurularak Safranbolu'ya getirilmesi için girişimleri de başlanılmıştır.

23-p) Vakfın çalışmalarına bilgi ve deneyimleriyle katkı ve katılımında bulunacak danışmanların belirlenmesi ile Danışma Kurulu ve çalışma komisyonları oluşturulmuştur.

23-r) Turistik Bulak Mağarası yolunun ve girişinin sağlıklaştırılması için İl Özel İdaresi ve Belediye'ye başvurular yapılmıştır.

23-s) Kent görünümünün ve dokusunun (Şehir-Bağlar) korunması (tarihsel çevre-fiziki çevre) duyarlılığının geliştirilmesine dair Vakıfça raporlar hazırlanmıştır.

23-ş) "Safranbolu da Zaman Belgesel Film"nin HD olarak dijital restorasyonu ve beş yabancı dil desteği eklenerek günümüz görüntüleme araçlarında izlenebilmesi olanağı yaratılmıştır.

23-t) Safranbolu'da mezarlık arkası mevkiinde bulunan ve "Dedecik Deresi" olarak bilinen ve yıllardan bu yana çöp atık sahası olarak kullanılan kanyonun doğal sit alanı ilan edilmesi için yaptığımız başvuru sonucunda bölge "Doğal Sit alanı" ilan edilmiştir.

23-u) KBÜ Sivil Havacılık Yüksek Okuluna uçuş eğitim pisti kazandırılması için çalışmalar yürütülmektedir.



23-ü) Safranbolu Belediyesine Vakfımızca bir "Kültür Merkezi" yapılması için projelendirmeler tamamlanmış olup, uygulama aşamasına gelinmiştir.

23-v) Karabük ilinin "Turizm Bölgesi" ilan edilmesi için gerekli başvurular yapılmıştır.

23-y) "Yıpranan Tarihi ve Kültürel Taşınmaz Varlıkların Yenilenerek Korunması ve Yaşatılarak Kullanılması Hakkındaki 5366 sayılı Kanunla" öngörülen yenileme alanı ilanı için gerekli başvuru yapılmış sonuç beklenmektedir.

23-z) 1976 yılında Safranbolu'ya dikkatleri çeken "Safranbolu'da Zaman" belgesel filminin 41 yıl sonra Safranbolu'daki gelişmeleri belgeleyecek olan "Zamanda Safranbolu" belgeselinin aynı film ekibi ile yeniden çekilmesi ile ilgili Kültür ve Turizm Bakanlığına proje sunulmuş olup sonuç beklenmektedir.

23-aa) Safranbolu geleneksel mutfağının özgün örneklerinin belgesel videoları hazırlanmış olup bunlardan 24 yemek çeşidimiz www.safraanbolukultur.com.tr web sitemizde yayınlanmaktadır.

23-bb) Öncelikle tarihi çevre korumacılığının ve fiziki çevrenin en güzel örneği olan, kentin yeşilliklerle kaplı Bağlar kısmında (eski yazlık yerleşim bölgesi), en az 800 yıllık "Sulama Suyu-Ark Suyu" dağıtımını yeniden işlevsel hale getirmek azim ve kararlılığı içersindeyiz. 100 hektarlık bu alanı kan damarları gibi saran su kanallarını iyileştirme ve kesintisiz yararlanma projemiz, vakfımızın tarihsel ve fiziki çevre korumacılığı alanındaki ödün vermez tutumunun göstergesi olacaktır.

24) Vakfımızın güçlenen mali yapısının ilk somut kazanımlarından biri, kentin yeni ticari kesimi olan Misakimilli Atatürk Mahallesinde satın aldığı tarihi bir binayı örnek bir restorasyonla kamuya açık, bir kültür ve sanat merkezi olarak hizmete sunmasıdır Vakfın satın aldığı ikinci bina; tarihi üretim, yönetim ve ticaret merkezi "Şehir" kesimindedir. Röleve ve restorasyon projesi hazırlanmakta olan üç katlı bu ikinci bina, çeşitli etkinliklerde kullanılmak amacıyla "şehir evi" olarak kullanıma sunulacaktır.





Antik Çağdan Gelen **DADİBRA KONAK**

Dadibra Safranbolu'nun Antik Çağdaki adı. Şimdi, eski, güzel bir Safranbolu konağına isim oldu. Bugünün dokunuşları, "eski" havasını koruyarak, onu sizin için yaşanılır hale getirdi. Akçasu Mahallesindeyiz biz. Dağdelen Kayasına bakan hep bizi görecek bundan böyle. Ayrıntıları şüir kıldık. Her bir köşemizde güneşin ve tarihin ortak tecrübesi okunuyor. Yaşayınca göreceksiniz; Safranbolu, buradan tam Safranbolu.



SAFRANBOLU'DA TURİZM

Safiye PARTAL

Safranbolu Turizm Danışma Şefi

Safranbolu; Osmanlı kültürel mirasını günümüze taşıyan tarihiyle doğasıyla özgün ve sivil mimari örnekleriyle gelen turistlere bize geçmişi yaşama şansı verir.

Türk kent kültürünü ve mimari zevkinin zirvesini hala Safranbolu sokaklarında yaşayabilmek bir ayrıcalıktır.

2017 yılı itibarıyla Dünya genelinde UNESCO Dünya Miras Listesi'ne kayıtlı 1073 kültürel ve doğal varlık bulunmaktadır UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınan 17 kültürel varlığın içerisinde bulunan Safranbolu, Ülkemizin, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün sorumluluğu altında yürüttüğü çalışmalar neticesinde günümüze kadar kent ölçeğinde en iyi korunan şehirlerimizden biri durumundadır.

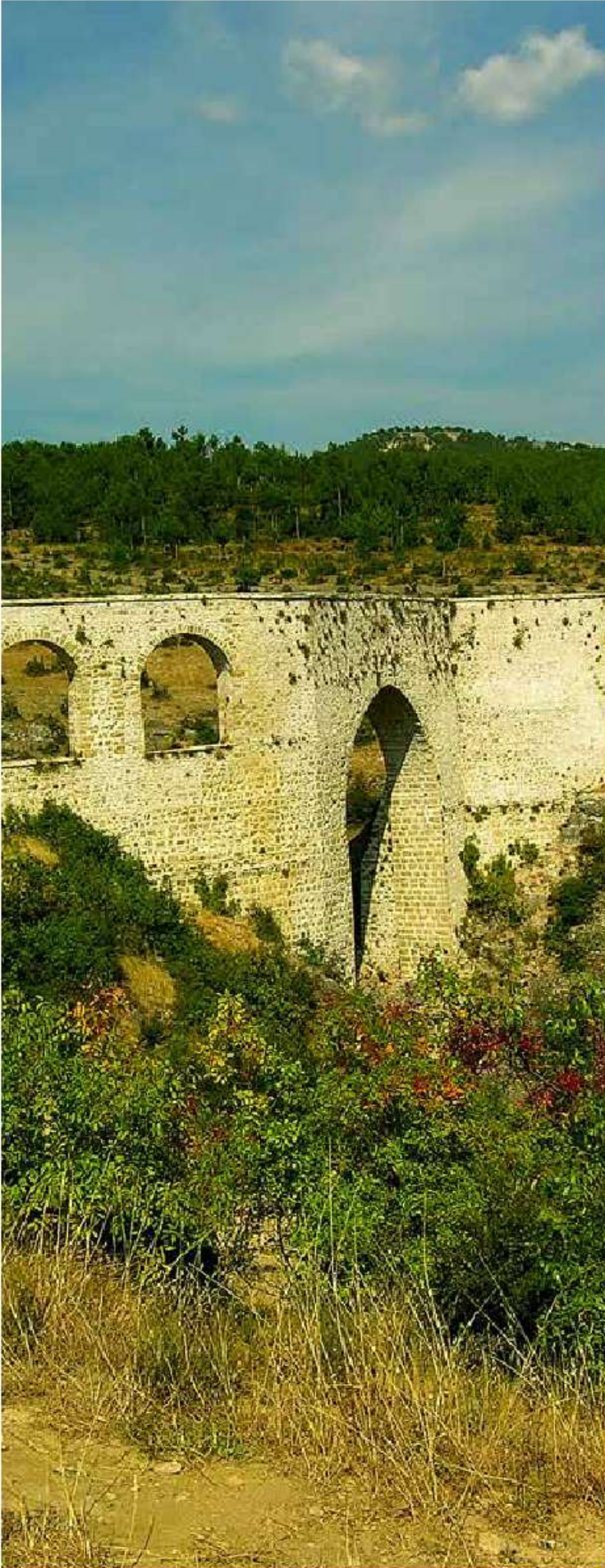
Ayrıca, 2003 yılında Rodos'ta yapılan UNESCO Dünya Miras Şehirleri Organizasyonu Dünya Konferansı'nda en iyi korunan 20 kentten biri seçilen Safranbolu, ülkemizde bulunan yaklaşık 50.000 kadar korunması gerekli kültür ve tabiat varlığının yaklaşık 1500'ünü bünyesinde barındırmaktadır.

Safranbolu; birbirinden güzel ahşap evleri ve çevresindeki cami, han, hamam, çeşme, türbe, lonca çarşıları gibi tarihi eserleri, günümüze değin "kent ölçeğinde korunmasıyla" ünlenmiş, tarihi, kültürel ve doğal güzellikleri açısından benzersizdir.

Sahip olduğu tarihi değerleri ve kültürel zenginliğini akıllı bir turizm politikasıyla tüm Dünya insanları ile paylaşan Safranbolu, Kültür Turizminde önemli bir kent haline gelmiştir. Kentin turizm potansiyeli son yıllarda hızla artmıştır.

Turist İstatistiği: Geride bıraktığımız 2017 yılı ilk 7 (yedi) aylık (Ocak - Temmuz) döneminde İlçemiz Safranbolu' da toplamda 155 bin 99 turist konaklama yapmış ve bu sayının 27 bin 901' ünü yabancı turistler, 127 bin 198' ini ise yerli turistler oluşturmaktadır. Ayrıca bu dönemde günübirlik turistlerle birlikte genel toplamda da 400 bin civarında turistin İlçemizi ziyaret ettiğini söyleyebiliriz.





Müzelerin ziyaretçi sayısı:2016 yılında ilçemize gelen turistlerden Kent Tarihi Müzesini 3.112'si yabancı olmak üzere 33.970 kişi ziyaret ederken, Kaymakamlar Müze Evi'ni 12.900'ü yabancı, toplam 59.383 kişi ziyaret etmiştir. 2017 yılı Safranbolu turizmi açısından 2016 yılına göre daha hareketli geçmiştir.

İlçemizdeki Konaklama Tesisleri ve Yatak Kapasiteleri :

2017 yılı Haziran ayı itibarıyla ilçemizde faaliyette bulunan 121 konaklama tesisinin 25' i Turizm İşletme Belgeli tesisler, 96' nını da Belediye Belgeli tesislerdir. İlçede bulunan tesislerin toplam yatak kapasitesi ise 3581' dir.

İlçemizin artan turizm potansiyeline göre kendini yenilemesi gerekmektedir. Yerel idari yöneticiler, turizm işletmecileri ve esnaflarla zaman zaman toplantılar yapılarak Safranbolu'nun sorunlarıyla ilgili görüşler bir araya getirilmekte çözümler bulunmaya çalışılmaktadır. Bu sorunların başında turizm sezonunda yaşanan trafik ve otopark sorunu yer almaktadır. Tarihi Çarşı kesiminde yeni bir trafik düzenlemesi yapılarak hem halkın hem de ilçemize gelen konukların rahat ulaşmaları sağlanmalıdır.

Karabük Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim görevlilerince hazırlanan Safranbolu Turizm Master Planı ile 2015-2023 yılları arasında ilçe turizmi sorunları ve çözümleri hakkında yol çizilmiş olup, uygulamaya geçilmesi planlanmaktadır.

Turizm Danışma Büromuz Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğüne 15.7.1988 tarihinde kurulmuş olup halen Tarihi Çarşı Kazdağlıoğlu Meydanındaki büroda hizmet vermektedir. Danışma Büromuz Tarihi ve turistik şehrimiz Safranbolu'ya gelen yerli ve yabancı turistlere kentimiz ve bölgedeki turistik ilgi noktaları hakkında enformasyon hizmeti verilmesi, tanıtıcı ve görsel yayınların dağıtımının yapılmasının yanında turistlerin yaşadıkları sorunların çözülmesinde başvurdukları ve yardım aldıkları, ilçe turizmi açısından önem arz eden bir kamu kurumudur. Farklı dillerde Yabancı dil bilen personellerin de görev yaptığı Turizm Danışma Büromuz haftanın 7 günü mesai saatleri içinde kente gelen yerli ve yabancı turistlerin kent hakkında bilgilendirilmesi, konaklama, ulaşım ve rehberlik gibi ihtiyaçlarının giderilmesini sağlamaktadır.

Danışma büromuz turistlerin yanı sıra Safranbolu'da turizmle uğraşan esnaf ve zanaatkarların karşılaştıkları sorunların giderilmesinde de önerilerde bulunarak yardımcı olmakta, alternatif turizm olanakları ile ilgili çeşitli gezi programları hazırlanarak, kentimize tur düzenleyen acentelere ve münferit gruplara önerilmektedir.

SAFRANBOLU TURİZM DANIŞMA BÜROSU İLETİŞİM BİLGİLERİ :

ADRES: Kazdağlıoğlu Meydanı Eski Çarşı, Mevkii, Safranbolu / KARABÜK
Tel / Faks: +90 370 712 38 63

WEB Adresimiz : www.safiranboluturizmdanismaniburos.gov.tr

e-posta : safiranbolutd@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/SAFRANBOLUTIOFFICE/>



Lokum Tadında Bir Mola LATİ LOKUMLARI

Şirketimiz 2004 yılında kurulmuş olup, "Şefaf Üretim" sloganı ile üretimin her aşamasını siz değerli tüketicilerimize sunarak "Güven, Kalite ve Lezzeti" bir arada bulundurmayı kendine ilke edinmiştir. Safranbolu'nun en önemli güzelliklerinden biri olan "Safranbolu Lokumu"nu tüm Türkiye ve Dünya'ya tattırmak üzere yola çıkan şirketimiz, Safranbolu Lokumu'nun özel bir ürün olarak Coğrafi Tescil Belgesi'ne sahip olması gerektiğine inanarak 2006 yılında TPE'ne gerekli başvuruları yapmış ve uzun tetkikler neticesinde Safranbolu Lokumu'nun Türkiye'mizin özel ürünlerinden birisi olduğu tescillenmiştir.

Lezzetin doğallıktan geldiğine inanarak lokumlarımızda doğal hammaddeler, doğal ve doğala özdeş yardımcı malzemeler kullanılmaktadır.

ISO 9001:2008 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 22000:2005 Kalite Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerine sahip olan şirketimiz, bu belgelerin gerektirdiği her türlü gıda güvenliği denetim ve hassasiyetine sahip bir üretim gerçekleştirmektedir.

Hedefimiz Safranbolu Lokumu'nun geleneksel reçetelerini ve üretim tekniklerini aynen koruyarak siz değerli müşterilerimize sunmak ve bu değerlerin gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamaktır.

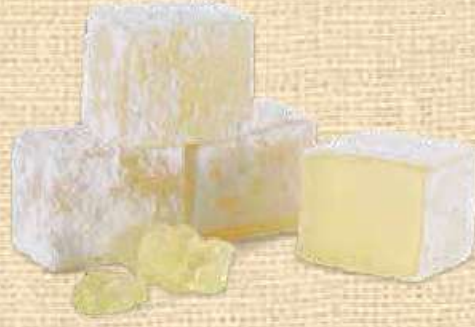




Antep Fıstıklı Çifte Kavrulmuş Lokum



Antep Fıstıklı Safranlı Lokum



Damla Sakızlı Lokum



Güllü Lokum



H.C. Fındıklı Lokum



SAFRANBOLU SOFRASI

İbrahim CANBULAT- Y. Mimar

Karabük, Anadolu'nun bilinen en eski 4 dilinden birini konuşan Gaskaların topraklarında bulunmaktadır. Gaskaların Başkentlerinin Kastamonu olduğunu biliyoruz. Bölge zaman içinde epeyce el değiştirmiş, Helenistik Çağ ve sonrasında Paflagonya olarak tanınmıştır. Başkenti Çankırı (Gangra) olan Paflagonya bugünün (Doğu) Zonguldak, Bartın, Kastamonu, Sinop, (Batı) Çorum, Çankırı ve Bolu'yu kapsamaktaydı. İç Anadolu ile Karadeniz arasında ilman bir geçiş iklimine sahiptir. Bunun yanında çokça nehir ve çayların oluşturduğu vadiler zengin bir floranın varlığını sağlamıştır.

Sözlü tarih çalışmalarında Safranbolu ve çevresinde 2 ayrı mutfağın yaşadığını bulguladım. Bunları:

- Türk Mutfağı
- Şehir Mutfağı
- Yörükân Mutfağı
- Anadolu Mutfağı

Olarak sınıflıyorum. Bu sınıflama içinde yerli geldiğinde Türk mutfağını da yukarıda belirttiğim iki alt başlık altında değerlendireceğim. Anadolu tanımının çok iyi oturmadığını biliyorum. Burada kastedilen Türklerin bölgeyi kontrolleri altına aldıkları 13. Yüzyıldaki yerel mutfak olarak okumak gerekir. Zaman zaman ben de Rum ya da Rum-Ortodoks mutfağı diyorum ama bu tanım daha çok Bizans dönemiyle çakıştırılıyor ve yanlış anlamalara neden oluyor.



KEŞKEK

Keşkek basit olarak dibekte dövülerek kabuğu ayıklanmış buğdayın et ve su ilavesiyle fırında uzun sürede pişirilmesiyle elde edilen yemektir denilebilir. Keşkeğin hazırlanması sırasında fırının etkinliği ne denli merkezinde olduğunu hemen anlarsınız. Aşçı hanımların değimiyle fırın keşkek için yakılmaz. Fırın ekme ve çörek için yakılır; keşkek sonrasında pişirilir. Fırın konusuna döneceğim ancak "keş-

kek" in sözlük anlamına bakınca önemli bir kafa karışıklığı yaşıyoruz. Keşkekle ilgili benim bugüne kadar ulaşabildiğim en iyi çalışma Françoise Aubaile-Salleva'nın Ortadoğu Mutfak Kültürleri Konferansında sunduğu "El-Kışk: Geçmişle Bugünüyle Karmaşık Yemek" başlıklı bildirisidir. Bu bildiriden kısaca keşkeğin Farsça bir sözcük olduğunu ve bir cins arpa çorbası olduğunu ve üzerine ekşitilmiş süt dökülerek yendiğini öğreniyoruz. Bildirinin adından da anlaşılacağı gibi, konu gerçekten karışık. Yapılışıyla da sunuluşuyla da Bulak ve daha sonra Yazıköy'de sunulan keşkek gerçekte keşkek değil herisedir. Bildirinin sonlarına doğru yazar kökeni İran olan ve daha sonra Suriye ve Anadolu'ya yayıldığını söylese de ben herisenin bir Ortadoğu ve dolayısıyla Anadolu yemeği olduğunu ileri sürme cesaretini buluyorum. Bulak Kültürü her bakımdan Anadolu'nun Türkleşme öncesi yerli kültürüdür. Bu önemli ayrıntıyı zaten Yazıköy için kesinlikle söyleyebiliyoruz.

ÇÖREK VE BÖREK

Fırının yerli bir teknoloji olması ve önemli bir ayır edici olması konusuna daha sonra döneceğim. Ancak Bulaklıların dikkatli bir şekilde yerinde kullanmam konusunda beni uyardıkları bir ayrıntı önemlidir. Börek saç ya da sinide ateş üzerinde pişer. Çörek ise fırında pişer. Bu açıdan önemli gördüğüm iki saptamayı burada belirtmek istiyorum. Türklerin yufka kullanarak yaptıkları tüm yemekler kendisi de dâhil olmak üzere saç üzerinde pişirilir. Bu nedenle börek ne olursa olsun saç ya da sinide altüst edilerek ateş üzerinde pişirilmelidir. Bugün Safranbolu'da geleneksel yiyecek olarak sunulan bükme, saç böreği, gözleme ya da etli ekme kesin olarak saç üzerinde pişirilmelidir. Bulak Köyünde pişirilen cevizli çörek ise adı üstünde fırında pişirilen mayalı hamurdan yapılan bambaşka bir lezzettir. Mayalı hamuru kullanıyor olmaları ve evlerde fırın bulunması Anadolu yerli kültürünün en önemli ayrıncıdır.



TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ

Yukarıda da belirttiğim gibi, Türk yemek kültürünü çok çok belirgin farklılıkları olmamasına karşın 2 alt başlık altında inceleyeceğim. Bunlar

-Safranbolu Şehir Yemek Kültürü ve
-Safranbolu Yörükân Yemek Kültürü
Karabük il sınırları içinde kentsel kültürel geçmişi olan tek yer Safranbolu'dur. Bu nedenle Safranbolu'yu Karabük diye okuyabilirsiniz. Önce önemli bir ayrıntı: Safranbolu Osmanlı geçmişinde her zaman ikili bir yapı göstermiştir. O kadar ki her zaman iki ayrı kadısı olmuştur. Bunlar: Medine-i Taraklı Borlu ve Yörükân-ı Taraklı Borlu'dur. Yine bir parantez açmak istiyorum. Medine-i Taraklı Borlu'nun 1294 yılında o zamanki adıyla Dadibara'nın Selçuklular tarafından alınmasıyla kurulduğunu biliyoruz. Ancak yörükânın bölgede görülmesi çok daha önce başlamış ve yakın zamanlara kadar sürmüştür. Safranbolu'nun Osmanlı'nın Sağ Ucunda olması nedeniyle batıya doğru devrinde Safranbolu bir konaklama alanı olarak kullanılmış ve bu nedente yörükânın doğudan getirdiği kültür hep taze kalmıştır. Safranbolulunun şehirtisiyle yörükânı arasında olan ayırım ise iki kültürün birbirine karışmasını ciddi bir şekilde engellemiştir.

SAFRANBOLU ŞEHİR YEMEK KÜLTÜRÜ:

Tam bir Türk mutfağına sahip olmakla birlikte bu yapıyı adeta azınlık psikolojisiyle fazlasıyla durağanlaştırdıklarını sanıyorum. Bugün sayısı 200'ü geçmeyen şehirtiler özel konuşmalarında kendilerinin Selçuklu asilzadelerinin soyundan gelme seçkinler olduklarını söylerler. Daha sonrasında da Safranbolu'nun Osmanlı Sarayıyla da yakın ilişki içinde olduklarını ve saray kültürüne sahip olduklarını eklerler. Selçuklu aristokrasi ile bağlantıyı anlamlandırmama karşın bugüne kadar mutfaklarında Osmanlı sarayı izine rastlayamadım. Safranbolu Şehirtisi özellikle iki pahalı yiyeceği masasından eksik etmez. Bunlar: kırmızı et ve piriçtir. Kırmızı et tüketimi ile ilgili olarak destekleyici olacağı inancıyla üç ayrıntıya dikkatinizi çekmek istiyorum. İstanbul'un et gereksiniminin Sarayın kontrolünde zorla görevlendirilen celepeler tarafından sağlandığını biliyorsunuzdur. 16. - 17. Yüzyılda İstanbul'a doğru yola çıkarılan canlı hayvanları bazı noktalarda buharlaşması sarayın kadınlar

kanalıyla sistemi kontrol etmesini zorunlu kılmıştır. Buharlaştırma noktalarından biri de Safranbolu'dur.

"Safranbolu şehirlisinin yalnızca bir başyemeği vardır: Bütün Et" Sözlü tarih çekimleri sırasında kırmızı et dışında hemen hiçbir eti tüketmediklerini belgelledik. Kümes hayvanlarını korktuklarını ileri sürerek masalarına koymadıklarını özellikle belirtiyorlardı.

Çalışmamız sırasında kaynaklarımızdan biri büyükannesinin bir gün bütün ete bazı sebze ve otlar eklediğini fakat eşinden ciddi bir reaksiyon görünce bir daha denemeye bile kalkışmadığını söyledi. Kanımızca çok basitçe önce tereyağında poşe edilip daha sonra hafif ateşte pişirilen et bölgede 1000 yıldır hiçbir değişikliğe uğramadan pişiriliyor.



Bir saptama yapmak istiyorum: Bütün Eti, "Yalnız Et" olarak da okumak çok yanlış olmaz.

Pirincin kaynaklar genellikle Anadolu'ya yayılmasının 16. Yüzyılda Safaviler döneminde olduğunu belirtmekle birlikte, İbn Battuta'nın 14. Yüzyılda yöremizden geçişinde Taşköprü'de Fahreddin Bek Zaviyesi'nde ekmek, et, pilav, yağ ve helva yediğini okuyoruz. Belli ki Selçuklu gelirken pirincini yanında getirmişti. Bugün Kardemir'in bulunduğu alan büyük bir pirinç plantasyon alanıydı. Sözlü tarih çalışmalarımız sırasında bütün kaynaklarımız giriş yemeği dediğimizde ağız birliği etmişçesine "Pirinç Çorbası" dediler. Yapımı da en az bütün et kadar kolay. Bütün etin suyuna pirinç koyup kaynatıyorsun, üzerine biraz kıyılmış maydanoz serpiyorsun. Bu arada pilavında önemli bir yer tuttuğunu ve bütün etin suyundan çıktığını biliyoruz.

İşte size Safranbolu şehirlisinin ziyafeti: Pirinç çorbası, bütün et ve pilav.

Bu yapı bugün dahi hemen hemen hiç değişmemiş bulunuyor. Bir tören yemeği söz konusu olduğunda sonunda su böreği ve baklava yer alıyor.

Zaman içinde bu yapıya, çevrenin etkisiyle etli yaprak sarmasının ve çok sonra da yalnızca haşlanarak üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilen taze fasulyenin (uzun bakla) eklendiğini biliyoruz.

Safranbolu şehirlisinin yörüklerle arasına koyduğu önemli sınırlar vardır. Bunlardan birini yakın zamanlara kadar söylenen "Bugün Pazar Türkler azar" deyişidir.

Çok küçük bir ayrıntı olmakla birlikte sözlü tarih çalışması sırasında kaynaklarımızdan birinin elma kuru su hazırlarken, biz elmayı 4'e böleriz onlar 8'e bölerler

Bugün Ovacık İlçemizde yapılmakta olan börek yufkanın ince ince kıyılması ve bazı katkı maddeleriyle börek olarak pişirilmesi. İçine yalnızca tereyağı ve süt koyduktan gibi tavuk ciğeri ve yumurta da koyabiliyorlar. Yörüklerin en yaygın tatlısı ise "Çingen Baklavası". Kaynaklarımızın ifadesine göre yalnızca kırpıntı yufka ekmeğinin değerlendirilmesi ile yapılan tatlı değerli konumuz Charles Perry'nin aradığı zincirin kayıp halkası olabilir. Çingen Baklavası yufka ekmeğinin arasına dövülmüş ceviz, üzerine de pekmez ve tereyağı dökülmesiyle yapılıyor. Kaynaklarımız bu tatlının pişirilmemesi gerektiğini söylüyorlar. Daha sonralarda fırınlanmaya başlamış.



Göce Çorbası

Yereli arama etkinliklerinin ikincisi Eflani İlçemizde gerçekleştirildi. Eflani Sofrası tam bir şölen. Bu etkinlikteki en önemli kazanımlar gerçek yörük yemekleri olduğunu ve inceltirken özünü kaybetmemiş olan iki yemeği burada yorumlamak istiyorum. Birincisi "Göce Çorbası". Yukarıda keşkeği Françoise Aubaile-Sallenave'nin keşkek tanımını aktarmıştım. Kaynak aldığımız bildiri de keşkeğin üzerine ekşimiş süt dökülerek yenilen bir arpa çorbası olduğunu belirtir. İşte Eflani'nin Göce Çorbası tam böyle yapılmaktadır. Arpa göçesi bir gün önceden suda mayalanmaya bırakılmakta, ertesi gün mayalanmış karışım ayran dökülerek pişirilmektedir. Anadolu'nun birçok yerinde yayla çorbasına kadar uzanan versiyonları ile karşılaştırıldığında özüne en yakın keşkeğin Eflani'de hala yapılmakta olduğunu ileri sürebilirim.

İkincisi "Eflani Hindi Bandırması"dır. Bu yemeğin coğrafi tescilli gerçekleştirilmiş bulunmaktadır ve kanımızca Karabük Sofrasına en yakışan başyemektir. Biz bu başyemeği özülerek menümüze alamadık. Bu yemek gerek yüksek kalori değerinden dolayı gerekse hindi etinin bu mevsimde tercih edilmesinden dolayı özellikle kış aylarında yapılmaktadır. Yufkanın hindi yağıyla epey zenginleştirilmiş suyuna batırılarak yapılan bandırma, belki de Orta Asya'nın ince açılmış ve

saptamasıdır. O gün bugün elmayı dörde mi sekize mi bölmeliyim konusu benim için bir dilemma bağlamında.

Yörük Yemek Kültürü

Çok kısıtlı bir coğrafyada bile yemeklerin adı farklı. Örneğin Safranbolu şehirlisinin yaprak sarması, köylerde "Kara Dolma", "Uzun Bakla"sı "Çullu Bakla" oluveriyor. Gördüğümüz kişi aynı yemeği sizin kendisi gibi isimlendirmenizi bekliyor. Ancak, benim en çok beğendiğim farklı isim "Yük Ekmeği". Safranbolu şehirlisinin yalnızca ekme dediği yufka ekmeği, yörüklerin ağzıyla bütün etimolojik değerine kavuşabiliyor. Safranbolu şehirlisi sofrasını en pahalı ürünlerle donatırken, yörükler ise ev kadınının el becerisiyle katma değer yarattığı genellikle yufkadan yapılan birçok yemek üretiyor.

Enva-i çeşit yufka ve bunlardan üretilen, kesme, kadayıf vb. Bunlar içinde en dikkate değerli "Çullu Börek".

kesilerek boyutlandırılmış hamurun üzerine haşlanmış etin dökülmesiyle yapılan "Beşparmak"ın buralara kadar ulaşmış bir versiyonudur.

VEGAN CENNETİ YENİCE

Yenice İlçemiz diğer bütün ilçelerimizden çok farklı özellikler göstermektedir. Yenice mutfağının Batı Karadeniz kıyı mutfağının bir parçası olduğunu ileri sürmek yersiz olmaz. Bu nedenle Yenice'yi bu bildiride getirmeye çalıştığım sınıflandırma içinde Anadolu'nun yerel mutfağı olduğunu ileri sürmekle birlikte gerek coğrafi özellikleri gerekse denizin getirdiği farklı kültürlere açık olması nedeniyle farklı bir yere oturtmak gerekir. Yenice Şöleni sanıyorum, özellikle kırmızı et beklentisi içinde olan konukları epeyce şaşırttı. Yapılan yemeklerin tümünde yalnızca bitkisel ürünler kullanılmıştı. Protein gereksinimi ise bakliyatla karşılanmaktaydı. Yenice mutfağını uzun uzun anlatmayacağım ancak Sultani olarak isimlendirilen bakla tatlısının bir benzerinin olmadığına inanıyorum. Bu yemeği kolayca anlatılabilmek için tatlı fava denilebilir. Yenice mutfağı burada saydığım özellikleriyle yükselen bir trend konumunda bulunan vegan mutfağı için inanılmaz olanaklar sağlamaktadır.

SAÇ VE FIRIN KÜLTÜRLERİ

Safranbolulular fırıncı bilinirler. Gerçekten de bugün büyük illerimizde fırıncılar Doğu Karadenizlilerden sonra en çok kanımca Safranbolululardır. 1924 yılında Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odasının hazırlayıp bastırduğu Zağfranbolu – Ahval-i İktisadiye ve mevkiiyesini ve tüccarının esamisini havi risaledir – başlıklı raporun Sanayici ve Meslek Gruplarını tanımlayan bölümünde 100 adet değirmenci yer almakta ise de hiçbir fırıncı bulunmamaktadır. Bu risalenin hemen mübadele sonrasında hazırlanmış olduğunu biliyoruz. Türkler fırıncı değillerdir. Charles Perry de açık bir şekilde yukarıda kaynak olarak aldığımız bildirisinde (Orta Asya'da) Türklerin fırını yoktur diyor. Latince fornax kökünden gelen fırın gerçekte yapımıyla teknoloji gerektirir; kullanımı ise bir teknolojidir. Yerli yapı ustalarının bu teknolojiyi Türklerle 20. Yüzyıla kadar aktarmadıklarını ya da Türklerden bu yönde bir talep gelmediğini düşünüyorum. Bugün Safranbolu'da bildiğimiz Türk evlerinin hemen hemen hiçbirinde fırın bulunmazken, adeta bir ayrılmışçasına tüm Rum Ortodoks evlerinde hayatların-

da bir fırın bulunmaktadır. Safranbolulu bir büyüğümüz, ailelerin fırından sık sık mayalı ekmek almalan hoş karşılanmazdı demişti. Mayalı ekmek alındığında da örtülerek taşınır. Anılarımda önemli bir yer tutan bir ayrıntı ise babaannemin köye götürdüğümüz mayalı ekmeği yufka ekmeğine katk etmesidir. Sözlü tarih çekimleri sırasında kaynaklarımızdan biri arkadaşlarımızdan birinin mübadele sonrasında aldığı Rum evindeki fırında her birlikte bir şölen yaptıklarını aktardı. Safranbolu yemekleri arasında mayalı hamurla yapılan iki örnek bulunmaktadır. Bunlar "Lokma" ve "Göbü"dür. Ancak bu ikisi de yağda kızartılır. Bunlar yanında, Safranbolulunun ekmeği pişirtmek için

sefertasına benzer şekilde üç tavaşı olan bir donanımları vardı. Akşamdan mayalanan hamur tavalara konular, sabah işe giden evin erkeğine verilir. Fırınlara pişmeye bırakılan bu tavalar akşam pişmiş ekmelekle eve geri dönerdi.

ZERDE

Adet olduğu veçhile, bir tatlı ile bitirelim. Safranbolu ile ilgili araştırmamda zerde ile aşure arasında bir akrabalık buldum. Safranbolulu aşureye safran katmaktadır. Zerde ise bazı bakliyatlar kullanılmaktadır: nohut, fasulye gibi. Şehirtli, yörükân ayırımı burada da geçerlidir. Şehirtli fasulye kullanırken, yörükân nohut kullanır. Aşağıda bulacağınız reçeteyi gerçekte Osmanlı Saray Mutfağından derledim:



Malzeme

Pirinç:2 kahve fincanı
Su:10 su bardağı
Toz Şeker:2,5 su bardağı
Safranbolu Safranı:1 çimdik
Gül Suyu:0,5 kahve fincanı

Tutturmak için

Pirinç Nişastası:
3 çorba kaşığı, 0,5 bardak suda ezilerek

Üzerine

Kuş Üzüümü:1 kahve fincanı
Çam Fıstığı:1 kahve fincanı
Nar Taneleri:1 kahve fincanı

Hazırlık:

- Pirinç 2 saat kadar suda bırakınız ve sonra iyice yıkayarak süzünüz
- Safranı gülsuyuna basınız
- Çam fıstığı ve kuş üzümünü suya basarak 2 saat bekletiniz ve süzünüz

Pişirme:

- Pirinç 10 bardak suda 20 dakika haşlayınız
- Şekeri ekleyip 5 dakika daha kaynatınız
- Safranlı gülsuyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynatınız
- Yarım Bardak suda ezdiğiniz pirinç nişastasını yavaş yavaş dökerek 1 dakika daha kaynatınız
- İlinmaya bırakınız

Servis

- Kâselere doldurunuz
- Üzerini, çam fıstığı, kuş üzümü ve nar taneleri ile süsleyiniz

Notlar:

- Özgün zerdenin fazla tutmaması gerekir. Eğer tercihiniz daha kıvamlı bir zerde ise nişasta miktarını az arttırın.
- Pirinçin iyi yıkanması daha saydam bir görünüş sağlıyor
- Çam kâseler zerdenin renginin daha iyi gösteriyor.

Be Inspired

More than two centuries old three Ottoman mansions in the UNESCO World Heritage City are revitalized to "Affordable Luxury Hotel"

gulevisafranbolu



[/gulevi.safrañbolu](#)

[/GuleviSafrañbol](#)

[GuleviSafrañbolu.wordpress.com/](#)

www.GuleviSafrañbolu.com
gulevi@canbulat.com.tr
+90 530 2430045





Restorasyon Ödüllü BABAHAN KONAK

Safranbolu'da "kültürel miras ve korumacılık" temasıyla düzenlenen "18. Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali" kapsamında en iyi restore edilen eve plaket verildi.

Babasultan Mahallesi'nde 150 yıllık olduğu belirtilen Cengiz Aydın'a ait Babahan Konakları'na verilen "en iyi restore edilen ev" ödülü dolayısıyla tören düzenlendi.

Safranbolu Kaymakamı ve Belediye Başkanvekili Fatih Ürkmezer, törende yaptığı konuşmada, evin restorasyonunda emeği geçenlere teşekkür etti.

Safranbolu evlerinde yaşayanların bu evlerin gelecek kuşaklara taşınmasında büyük bir yeri olduğunu ifade eden Ürkmezer, şunları kaydetti.

"İnsanların içinde beraber yaşadığı tarihi döneme ait olan böyle evlerin gelecek kuşaklara aktarılmasında o evin sahiplerinin çok büyük payı vardır.

Ancak bunu şu anda içinde bulunduğumuz gibi bizzat ömrünü bu işe adanmış, el emeği göz nuru bir şekilde Safranbolu'ya memleketimize ve gelecek kuşaklara böyle bir şey kattıkları için aile efradına teşekkür ediyorum. Bugün burada inşallah güzel bir şey yapıyoruz. Diğer restore edilmeyi bekleyen, restore edilen evlere bu çalışma örnek olur. Safranbolu'nun güzel evlerinde gelecek kuşaklara en iyi şekilde aktarılmasını sağlar."

Konuşmanın ardından Ürkmezer ve diğer protokol üyeleri tarafından eve "en iyi restore edilen ev" plaketi çakıldı.



Safranbolu'yu Ölümsüzleştiren Kareler İSMET ZÜHTÜ SARAÇOĞLU

İnsan sıcaklığının ahşap sıcaklığına karıştığı konakların kenti Safranbolu'dan sizlere merhaba diyorum.

12 Haziran 1975 yılında belediye meclisinin aldığı KORUMA kararı ile Türkiye'de bir ilke imza atan Safranbolu 1976 tarihinde SIT bölgesi ilan edilmesiyle birlikte Türkiye'nin ve Dünyanın çekim merkezi haline geldi. 1977 yılında Antalya Altın Portakal Film Festivalinde kendi dalında birinci olan rahmetli SUHA ARIN'ın yönetmenliğini yaptığı "Safranbolu'da Zaman" filmi ile gurur duyuyorduk. 1988 yıllarında başlayan turizm ile birlikte Safranbolu'ya gelen turistlerin konaklaması için yatak sayısı bugün 4500 civarındadır.

1994 yılında Dünya Mimarî Miras Listesine giren ve ulusal bir övünç kaynağı olan Safranbolu, 2003 yılında da Rodos'ta yapılan Dünya Miras Kentleri Sempozyumunda, 220 kent içinde ilk 20 de yer aldı.

Bizler, Safranbolu'ya "KORUMANIN BAŞKENTİ" diyoruz. Çünkü, Türkiye'de korunması gereken elli bin dolayındaki kültür ve tabiat varlıklarından 1125'ine sahip bulunuyoruz.

Tabii Safranbolu'ya geldiğinizde Kültür varlıklarının modern işlevler kazanarak yaşatılması fikrinin Türkiye'deki öncüsü rahmetli Çelik Gülersoy, Türk ev geleneklerinin en güzel örneklerinden biri olan Turing Otomobil Kurumu tarafından satın alınıp otele dönüşen Turing Havuzlu Asmazlar konakta berrak bir havuzun başında aslan ağzı çeşmeden akan suyun müziği eşliğinde yemek yemenin veya kahve içmenin keyfini tatmanız gerekir.

Yine tarihi çarşı bölgesinde bulunan yemeniciler arastası, demirciler arastası tarihin içinden günümüze taşınan güzel eserlerdendir.

Osmanlı tarihine damgasını vurmuş eserler; Cinci Hani ile Yeni Hamamı (Cinci Hamam), İzzet Mehmet Paşa Camisi, Köprülü Mehmet Paşa Camisi, Güneş Saati, Saat Kulesi, İncekaya Su Kemeri.





ve Tokatlı kanyonu, Düzce Kanyonu, Bulak (mencilis) mağarası, Yacı kanyonu ve küçük Safranbolu dediğimiz Yörük köyü geldiğinizde mutlaka görülmesi gereken yerlerdir.

Tabii Yörük köyü dönüşü Hıdırlık tepesinden (açık hava namazgahı) Safranbolu'yu panoramik seyretmelisiniz. Safranbolu'ya hangi tepesinden panoramik bakarsanız değişik bir Safranbolu görürsünüz. Bunun için eski hükümet binasının olduğu, bugün ise Kent Müzesi olarak faaliyet gösteren binayı ve saat kulesini mutlaka gezin ve bu tepeden de Safranbolu'yu panoramik olarak seyredin.

İlçenin daracık sokaklarında gezerken daha çok yer görmek ve bilgi almak isteyenler için BATUTA Turizm'in küçük gezi araçları ideal bir seçenek oluşturuyor.

Safranbolu'da ünlü ve ilgi çekiçi ürünlerinin ana iki unsurlarından biri ilçeye adını veren Safran bitkisidir. Kendi ağırlığının yüzbin katı sıvıya sarıya boyayabilme özelliği bulunan Safran, kimya sanayinde ve baharat olarak kullanılmaktadır. Safran bitkisinin ürün olarak kullanılan kısmı çiçek tohumları olduğundan maddi değeri yüksektir. Dünya da üretilmediği ender yerlerden biri Safranbolu'dur. Safranbolu'nun ün yapmış diğer ürünü Safranbolu çavuş üzümüdür. Çavuş üzümleri içinde en çok tutulana bu üzümüdür ve yörede yaygın olarak yetiştirilmektedir. Ayrıca, lokum ile de tanınmaktadır. İlçede çeşitli türlerde lokum imalathaneleri ve satış mağazaları bulunmaktadır.

Sahildeki terk edilmiş deniz kabuklarına benzeyen Safranbolu evleri, birer birer güzel pansiyon ve butik otellere dönüşüyor. Bu alımlı kentin Osmanlı sarayı gelenekleriyle şekillenmiş yaşam tarzı ve eski zaman misafırperverliğini yaşamak istiyorsanız Dünya kenti Açık hava müzesi Safranbolu'ya gelmenin tam zamanı.

Kısaca, ulusal kimliğimizi gözlemleyip kıvanç duymak için Safranbolu'ya gidilmeli, ulusal kültürümüzün tanıtılması, gururlanmak için Safranbolu görülmeli ve tüm gidenlerin ve görenlerin "Başka Safranbolu yok" demelerinin bir gerçeğin dile getirildiği, çok doğru bir söylem olduğunu anlayarak, aynı söylemi yineleyenlerin arasında yer alınmalıdır.


Bağlar Saray
O T E L
S A F R A N B O L U

HAYATINIZDAKİ DEĞERLİ ANLARA



Tel: 0.370 725 50 78 / Faks: 0.370 725 51 52
Yeni Mah. Sadri Artunç Caddesi No: 102 Safranbolu - KARABÜK
info@baglarsaray.com.tr

www.baglarsaray.com.tr

SARAÇOĞLU CAFE

Mavi gökyüzüne bakarken bir ışık çizgisini andırarak kayıp zamanları anımsıyorum. Yağmurların tanımadığı şehrimin ıssız ve dar sokaklarında, geçmiş zaman şarkıları söylüyor yüreğim. Saraçoğlu kahvesinde sade kahvemî yudumlarken...

Şimdi güz şarkılarının mırıldandığı zamansız mevsimlerin kıyısından, kaybolmuş zamanlarda ki çocukluğumu anımsıyorum. Saraçoğlu kahve sokağında Siz hiç Saraçoğlu kafede gölgelerin uzadığı mavi akşamlarda çalan nostalji müzik eşliğinde hüznler yürekte kırılırken bir yudum mutluluktur közde pişen kahveyi yudumlamak...

Kimbilir belki de birşeyler fısıldıyor eski zaman saatleri...

Sevgili ADEM KARATAŞ ve kardeşlerine teşekkür ediyoruz böyle bir mekanı saf-ranboluya kazandırdıkları için



Saraçoğlu Kahve Evi

Saraçoğlu
Hahve Evi

Saraçoğlu Hahve Evi



GELENEKTEN GELECEĞE DEĞİŞMEYEN TADIN 3.KUŞAK TEMSİLCİSİ ERDİNÇ SEZER - İMREN LOKUMLARI

Sevgili Erdinç SEZER sizi önce bir tanıyalım.

1980 Safranbolu doğumluyum. İlkokulu Safranbolu Bağlar İlkokulunda, orta ve liseyi TED Karabük Koleji'nde tamamladım. Lisans eğitimimi İşletme üzerine yaptım. Evli ve 1 çocuk babasıyım.

Siz Safranbolu'nun en eski firmalarından birisinin başında bulunuyorsunuz. İMREN LOKUMLARI olarak kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?

1942 yılında dedem Hidayet SEZER tarafından kurulan firmamızın bu yıl 76.yılı kutluyoruz. 1982 yılında babam devralmış. Ben de çocukluğumdan beri hem satışta hem de üretimde buldum. Tabiri caizse çekirdekten yetiştim. Üniversite eğitimimi tamamladığım 2004 yılından bu yana da işletmeyi babamla birlikte yönetiyoruz. Kendisi yıllar geçtikçe sorumluluklarını peyderpey bana devrediyor.

Siz kurum olarak hem Safranbolu'nun ekonomisine, hem tanıtımına katkı yapan markalardan birisinin 3.kuşak işletmecisisiniz. İlk kuşaktan size neler aktarıldı? Bugün kaç kişiye istihdam sağlıyorsunuz?

Dedem Hidayet Sezer bizlere sektörel olarak çok ciddi bir saygınlık ve prensiplerini emanet etti. Bunların en başında 3T kuralı geliyor. Temizlik-Terazi-Tatlı dil; bunların birarada olduğu ticaret Allah'ın da izniyle başarıyı yakalar derdi. İmren firması olarak lokum, helva, şekerleme üretimi ve satışı yanında; 2007 yılında restorasyonuna başladığımız ailemize ait konağımızda 2009 yılından beri Butik Otel olarak işlettiğimiz İmren Lokum Konak ile birlikte toplamda 80 kişiye iş

imkanı sağlamaktayız.

Şimdi yeni kuşak bir işadamı olarak; AR-GE çalışmalarınız ne durumda?

Firmamızda her yıl yeni bir ürünün müşterilerimizin beğenisine sunmayı hedefledik. Bilinen klasik çeşitlerimize son dönemlerde Yeşil Fıstıklı Lokum, Gül Yapraklı Lokum ve el yapımı dolgu çikolataları ekledik.

Özellikle çikolata konusunda Envidia ismi ile yeni bir marka yarattık. Ünlü bir Belçika menşeli çikolata firmasında aldığım eğitimler sonucunda ürettiğimiz çikolatalar oldukça beğeniliyor. Envidia ismi ise İspanyolcada "İmren" mek anlamına geliyor.

Şirketinizi gelecekte nereye taşımak istiyorsunuz, hedefleriniz nedir?

Safranbolu lokumunun gerçek lezzetini daha çok kişiye ulaştırmak en büyük hedefimiz. Turizmde yaşanacak her türlü ilerleme Safranbolu'ya olan ilginin artmasına vesile olacaktır. Bu da doğal olarak bizim bilinirliğimizi artıracaktır. Teknoloji ve hijyen konularındaki tüm yenilikleri takip ediyoruz ve etmeye de devam edeceğiz.

İhracatınız ya da Safranbolu dışında satış yerleriniz var mı ya da kurumlara toptan veriyor musunuz?

Bayramlarda büyük fabrikaların müşterilerine veya çalışanlarına dağıttığı hediyelere talip oluyoruz. Zaman zaman THY'nin ihalelerine giriyoruz. Bugüne kadar bu dünya markasının 3 ihalesine girdik. Çok şükür hiç elimiz boş dönmedik. Ayrıca bahsetmeden olmayacak; yaklaşık 8 yıldır Kahve Dünyası firmasının lokum ihtiyacını karşılamaktayız. Son 2 yıldır Antalya Dış hatlar terminallerindeki Free

Ali SEZER
İmren
Lokumları

shoplara ürün veriyoruz. Bu pazar bu yıl bizim üretimimizi 2 katına çıkardı ve 20 kişilik yeni istihdam yaratmamıza fırsat verdi.

Safranbolu lokum talebinin ne kadarını karşılıyorsunuz?

2017 yılı itibarıyla Safranbolu da 10'a yakın üretici bulunuyor. Bu firmaların ne sattıklarını bilemeyeceğim için kendi satışımızın Safranbolu'daki lokum satışına oranını tam olarak veremem. Bir tahminde bulunmam gerekirse %30-35 diyebiliriz.

Firma olarak yaşadığınız sıkıntılardan bahsedebilir misiniz?

2015 yılında T.S.E Kurumunda Beyan Doğrulama Belgesi aldık. Safranlı Lokum için aldığımız bu belge Safranbolu'da bir ilktir. Safranlı Lokumun içinde yapay boya olmadığı ve ayrıca sarı rengi Safran ile verildiği TSE tarafından onaylanmış oldu. Safranbolu'da satılan boyalı lokumların, Safrana benzeyen aspir ile kaplanmış sözde Safranlı Lokumların; içinde lokum tebliğinde belirtilen miktardan bile az Antep Fıstığı içeren Çifte Kavrulmuş Lokumların her zaman şikayetçisiyiz. Çiğürtkanlıkla kapatılmaya çalışılan bu olumsuzluklar Safranbolu'ya gezmeye gelenlerin gözünü boyamakta, Safranbolu turizmüne zarar vermektedir. Bu sıkıntılarımızın yanında yetişmiş ya da yetiştirmeye azimli ara personel bulmakta yaşadığımız sıkıntılar da son yıllarda karşılaştığımız en önemli handikaplarımız.







erhaller
Marketler Grubu

**Erkan Erhal kimdir,
bize kendinizi tanıtır mısınız?**

1948 Karabük doğumluyum. Erhaller Yönetim Kurulu Başkanuyum. Babam 1937 yılında Karabük'e gelmiş. Demir çelik tahta evlerin olduğu yerde, daha tahta evler yokken burada barakaların olduğu yerde dükkan açıyor. Erhaller ilk burada kuruluyor. Daha sonra eski hükümet binasının olduğu yerin kar-

şısında bir dükkan açıyor. Daha sonra halicinde dükkan açıyor. Postane cad-desinde izzet ozanların binasında kiracı olarak toptancılık, ardından CHP binasının bulunduğu binayı satın alarak toptancılık, toptancılık azalınca marketçiliğe başladık. Burası kendi mülkümüz. Bizim serüvenimiz böyle başlıyor. 1941

olarak bilirse de 1937 bizim başlangıç tarihimiz. Tabii daha sonra Safranbolu da kolağası marketi olarak buraya şube açtık, sonrada Karabük'te Opet'in yanına daha büyük bir market açarak Karabük halkına sunduk.

Safranbolu'daki binanız hem göze hitap ediyor, zamanın ruhunu ve estetiğini yansıtıyor, buradaki çalışma nasıl başladı?

İlk önce Namal iş hanında kiracıydık. Buraya geçmeye karar verdik, önce cesaret edemedik, arka taraf diye, bir sene gibi bir çalışma yaptık. Burası, oranın beş katı büyüklükte bir market. Allaha şükür çok güzel randıman alıyoruz. Bir park sorunumuz vardı, Belediye sağ olsun yardımcı oldu park yeri yaptık. Bizi biraz rahatlattı ama yine de tam olarak cevap vermiyor.



Sizi rakiplerinizden ayıran özellik ne?

Rahmetli babam bize kalite-dürüstlük-temizlik ve Güler yüzlü olun ki prensiplerinizden taviz vermeyin diye nasihat ederdi. 80 yıldır bu anlayış ve prensiple çalışıyoruz, şükürler olsun..

Marketlerinizde kaç çeşit ürün var?

Ulusal marketlerde 24.000 çeşit ürün var. Bizde 13.000 çeşit ürün var. Orta ölçekli bir il için iyi. Yeni yatırımlarımız da var.

Sektördeki sorunlarınız nelerdir?

Bu sektörde çalışmak zor. Eleman sıkıntısı oluyor. Personel sıkıntısı oluyor. Bir de bu işin randıman vermesi için malınızın kaliteli olması, uygun fiyata yerinden ve peşin alınması çok önemli. Biz gümüşsarı gece 12'de Ankara'ya gidiyoruz soğutmali arabalarımızla. Buradan, halden en kaliteli ürünü alıp sabah erkenden Karabük'e marketlere getiriyoruz. İlk elden alırsanız, imalatçıdan alırsak randıman elde ediyoruz. Temizlik ve titizlik de tabii ki çok önemli. Allaha şükür peşin çalıştığımız için, yerinden ve kaliteli aldığımız için sıkıntı yaşamıyoruz.



Kaç çalışmanız var? Bayan çalışmanız var mı?



Bayan çalışmamız yok. Sadece 1 tane var, o da yaklaşık 25 yıldır çalışıyor. Bayan olmamasının bir sebebi yok. Sadece çalışma saatlerimiz uymuyor. 2 vardiya çalışıyoruz. 75-80 elemanımız var, sorunumuz yok.

Zincir marketler sizi etkiliyor mu?

Tabii ki etkiliyor. Etkilenmemek mümkün değil. Onlarla baş ediyoruz. Halkımız bizi tercih ettiği zaman sorun yok. Biz burada kazanıp burada harcıyoruz, burada yatırım yapıyoruz. Yardımlarımızı burada yapıyoruz. Ulusallarla baş etmek kolay değil ama çok çalışarak bunu başarıyoruz şükürler olsun.

2017 iyi geçti, sorun olmadı. Safranbolu'daki marketi kurduk. Kafamızdaki hedefi yakaladık. Hedeflerimiz arasında da bir AVM kurmak vardı. Bunu da yapıyoruz. Eski terminalin olduğu yerde 26.000 m2'lik alana AVM yapmak için çalışma başlattık. Hedeflerimize emin adımlarla ilerliyoruz.



Ette entegre tesisiniz var mı?

Ette entegre tesisimiz yok. Şimdilik düşünmüyoruz. Yeni yapacağımız yerde olabilir. Biz asla ithal et kullanmıyoruz, almıyoruz da. Yerli hayvan alıp kesimini bizzat yapıyoruz. Köylüden bizzat seçip alıyor, kesimini de yaparak müşterilerimize sağlıklı bir biçimde sunuyoruz.



Yeni AVM' de başka markalar olacak mı?

Düşünüyoruz ama henüz karar veremedik. Araştırmalarımız devam ediyor. Zonguldak'a gittik. Orada biz AVM yapıldı, onu gezdik. Samsun'a, Ankara'ya ve İstanbul'a gittik. 9 dönüm alana yapacağız. İçinde otoparkı da olacak. Otoparkın giriş çıkışlarının rahat olabilmesi için çalışma yapıyoruz. Şimdilik burada fore kazık yapacağız. Toprak hafriyatı yaptıktan sonra çıkan alan kadar projeyi belirleyeceğiz. 3 yıl içinde bitirmeyi hedefliyoruz.



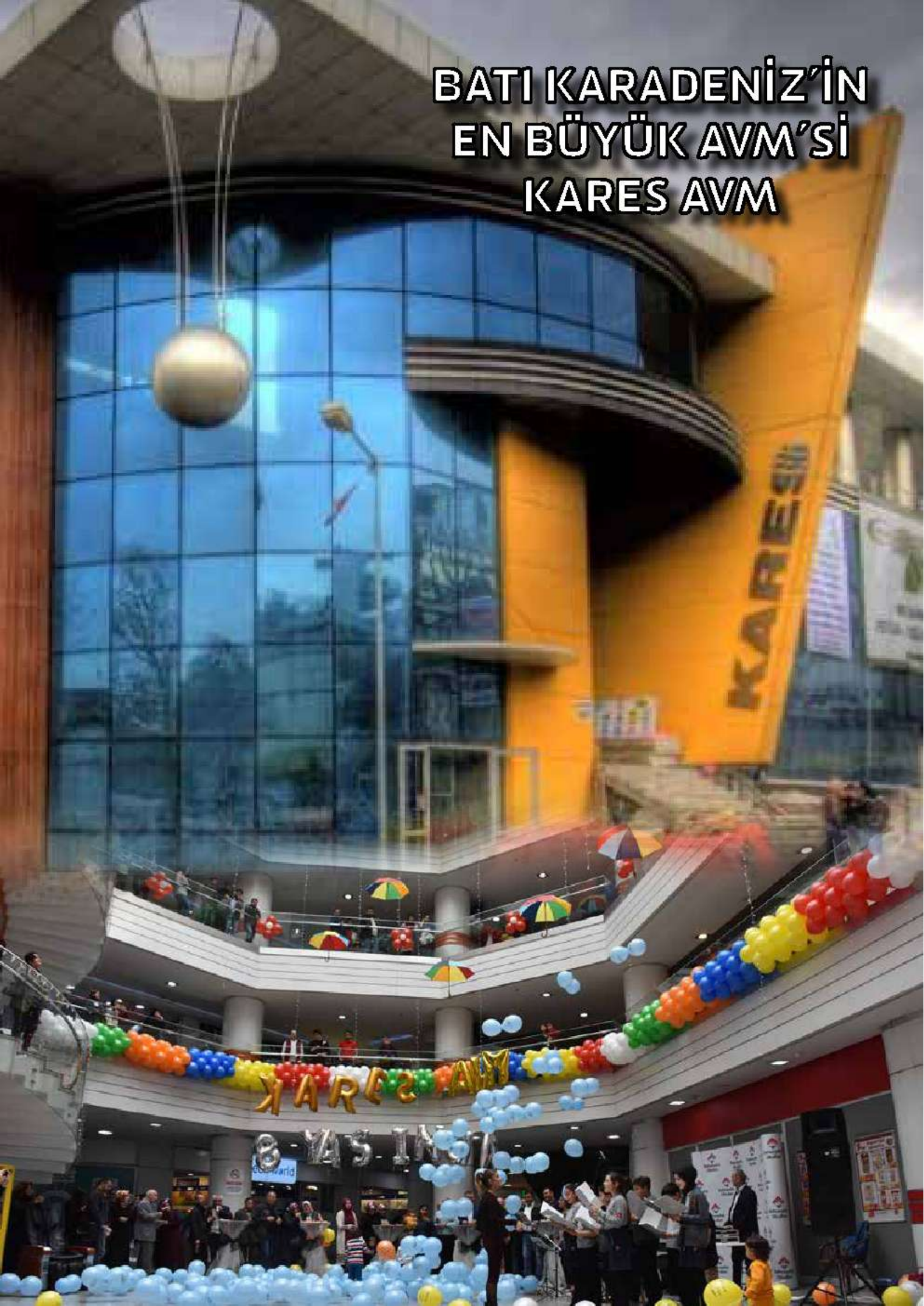
Siz sivil toplum kuruluşlarında, odalarda görev yaptınız. Karabük'ün ekonomisini değerlendirir misiniz? Geleceği nasıl görüyorsunuz?

Karabük'ün ekonomisinin yanı sıra en sıkıntılı olayı birlik ve beraberlik olmaması. 15 sene Erhaller Demir Çelik'te yönetim kurulu başkanlığı yaptım. Karabükspor ile Ticaret ve Sanayi Odasında görev aldım. Karabük'te birlik beraberliğin olmaması Karabük'e zarar veriyor. Karabük birlik ve beraberlik içinde hareket ederse çok şey yapar, çünkü bu potansiyel var. Yıllarca Karabük bu potansiyelini kullanamadı. Demir Çelik Türkiye'de tek olduğu dönem Karabük bu potansiyelini iyi bir şekilde kullanmadı. Ereğli Demir Çelik o tarihlerde Ereğli'de değil de Filyos'ta kurulsaydı hem Ereğli ve hem de Karabük'e katkı sağladığı gibi Filyos Limanı o tarihlerde yapılır, Karabük şimdiki yıllık 3 milyon ton üretim kapasitesini 20-25 yıl önce yakalardı. Karabük şimdi bunun sıkıntısını çekiyor. Kardemir bugün büyük yatırımlar yaptı, iyi yerlere geldi. Kardemir daha da büyürse Karabük daha iyi yere gelir.





**BATI KARADENİZ'İN
EN BÜYÜK AVM'Sİ
KARES AVM**



YARIM ASIRLIK

Lezzet Hikayesi



**“ Hacı Erol
Çiftliğindeki
kendi besimiz
Kasap & Izgara
Konseptimizle
misafirlerimizle
buluşacak ”**

Hacı Erol ALTINOK gençlik yıllarında Florya'da garsonluk yapsa da kazandığı deneyimle Uluslararası gemilerde aşçılık yaparak gençliğini sürdürüyor. Yurtdışından satın aldığı fotoğraf makinesiyle de Safranbolu'nun ilk fotoğraf sanatçısı oluyor, sonrasında yurtdışında sergiler derken, lokantacılığı unutup, ta ki torunları kendi ismiyle bir lokanta açana kadar. Allah Rahmet eylesin, Hacıbaba'nın ismini şimdilerde torunları lokanta ile yaşıyor. Pideleri, kebapları, turşuları ve şerbetleri pekiyi...

Şimdiler de sadece Safranbolu'muzun değil, bölgenin değeri, Hacı Erol 1967 'nin yarım asırlık lezzet hikayesini, markanın 3. kuşak temsilcisi Safa Erol ALTINOK 'tan dinliyoruz...

hacı erol®
1967

GASTRONOMİ **HABER TÜRK**



Safranbolu'da gezmeye doyamazsınız

Hacı Erol Altınok, gençliğinde Florya'da garsonluk yapar da gemilerde çalışmaya başlıyor, yurt dışında aldığı fotoğrafla majonesiyle de Safranbolu'nun ilk fotoğrafını alıyor. Sonrasında yurt dışında sergiler derken lokantacı oluyor. Ta ki bir zamanlar kendi işiyle bir lokanta açarsa kadar. Allah rahmet etsin, Hacı Babam kendini gündüzde sonu olan lokanta ile yapıyor. Fideles, yemekleri, burulan, peribeleni pek iyi...



Kurucumuz **Hacı Erol ALTINOK**'un biyografisi **M. Ömür AKKOR**'un kalemlerinde. Haber Türk Gastronomi ekolünde.

Anadolu mutfağının vazgeçilmez lezzeli et ve kebab denilince Karabük'te akıllara, Hacı Erol geliyor, markanın arkasındaki isimlerle tanışıyoruz şimdide, sizleri tanıyabilir miyiz?

Hoş geldiniz, öncelikle memleketimizin çalışma kültürünün tanıtılmasına, sektör sektör özenle ele alınmasına sağladığınız destekten ötürü size ve ekbinize teşekkür ediyorum. Ben Safa Erol Altınok, hassasiyetle gelenekten geleceğe sürdürdüğümüz hizmet sürecinin her noktasında 6 yıllık kişisel tecrübem ile Yönetim Kurulu Başkanımız, kıymetlimiz, babamız Aziz Altınok'un ticari hamlelerini, personel ve misafir ilişkilerini izleyerek, deneyimlerinden ders alarak, şimizi gönülden severek, yanında deneyim kazanma fırsatımız oldu. Tohumları 55 yıl önce atılan, bu toprakların binlerce yıllık tecrübelerinden süzülüp gelen değerlere, evrensel ilkeleri bünyesinde birleştiren Hacı Erol'un arkasında markanın 3. kuşak temsilcisi olarak, çok kıymetli kardeşim Muhammed Altınok'ta beraber kardeş olmanın yanında birbirini iyi tanıyan ve aynı hedefe omuz omuza ilerleyen bir iş arkadaşı olarak, özenle, dayanışma içerisinde ekip ruhuyla hareket ediyoruz. Maneviyatı, hatırası ve hikayesi olan bir aile şirketini gurura temsil ediyor, değerlerine sahip çıkarak, markanın asıl sahibi olan müdavimlerimize ve ailemize layık olmaya çalışıyoruz.

büyük pay sahibi olacak markalara sahip olmak için markalaşma ve geleceğin umut vaat eden pazarlarına bugününden hazırlanmak gerek. 2017 yılının son çeyreğinde ülke genelinde ciddi daralmalar yaşanmasına rağmen gıdadan ve hizmet sektöründen asla vazgeçmeyeceğiz. Personeli ve Üretimi merkezimizde tutup, yatırımı insana yaparak, yapılanma sürecimizi kısa vadede tamamlayacağımıza inanıyorum.

Üretimden bahsettiniz. Et üretimi ile ilgili bir çalışmanız olduğunu biliyorum, bizlerle paylaşır mısınız ?

Üretim olmak zorunda. "çiftçi olmadan yemek, yemek olmadan gelecek yok" kavramını sarmimi olarak benimsedik. Satılmamız tedarikçilerimizi seçerken de hep bu hassasiyetle inisiyatif kullanıyor, toprağa, cenize, dağlara, doğaya ve hayvanlara saygı gösteren, işini uskla yapan üreticileri destekliyor. Ana hammaddemiz et sonuçta, bu konuda gıda mühendislerimiz ve kasaplarımız ne kadar hassas davranırsalar bile bazen istediğimiz kalitede besisi yapılmış hayvan bulmakta zorlanıyoruz. 2018 ilk çeyreği için gerekli planlamaları yaptık ve operasyonu başlattık Hacı Erol Çiftliğindeki kendi beslerimiz Kasap & Izgara Konseptimizle misafirlerimizle buluşacak.

“ EN BÜYÜK GÜCÜMÜZ, HİJYEN, EĞİTİM VE ÜRETİM. ”

Biindiği üzere uzun yıllardır Facibaba Dürümce Ünvanıyla hizmet veriyorduk, yarın arda, kurucumuz, aile büyüğümüz, dedem Hacı Erol Altınok'un öz değerlerini, saygınlığını ve aziz hatırasını yaşatmak adına "Hacı Erol 1967" ismi çatısı altında yolumuza devam ediyoruz. Bu kıymeti oluşumun içerisinde olan ustalarımız ve değerli hizmet ekibi de bu mirasın diğer sahipleri olarak her yeni güne müdavimlerimizi mutlu etmek için başlıyorlar.

Gerçekten etkileyici bir bakış açısı. Anlıyorum ki değişimden de güç aldınız, işleyen kurumlar yaratmak ve markalaşmak tabii ki zor bir süreç ve risk demek. Nasıl bir yapılanma içerisine gireceksiniz?

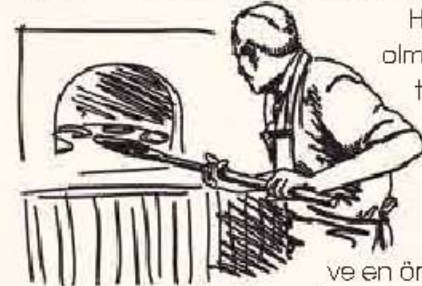
Çok basit bir dille anlatabirim. Merkezinde personel olan bir yapımız var, misafir kadar değerli her biri. Personelini memnun etmeyen, misafiri memnun edemez. Sürdürülebilir büyüme ve karlılık isteyen şirketlerinde misafir memnuniyeti ve çalışan mutluluğu araştırmalarını düzenli yaptırması gerekir. Biz rakiplerimizden ayıran fark da budur, ancak bunları sağladıktan sonra çalışın arkadaşlarımızla birlikte belirlediğimiz stratejilerle Hacı Erol 1967'ye yön verebiliriz. Perakende üzerine de konularımızma çalışmalarımız var. Özellikle AR-GE işimizin büyük bir parçası. Ancak denediğiniz zaman kazanabilir ya da kaybedebilirsiniz, ama denemediğinizde kesinlikle kaybetmişsinizdir. Denemekten hiç sıkılmayız. Ulusa ve uluslararası alanda

Genç kardeşlerimizin ticaret hayatına iddali bir şekilde atılmaları, bana büyük heyecan veriyor, çünkü Safranbolu'nun ve Türkiye'nin yarınları sizin elinizde. Ne gibi hedefleriniz var ?

Kısa vadede önce bölgedeki bilinirliğimizi arttırmak adına planlamamız var, orta vadede ise şubeleşmeye ve perakendeye odaklandık. Pazar büyük ve fırsatlarla dolu, o nedenle her fikri önemsiyoruz. Misafir sadakatinden, tedarikçi memnuniyetine kadar ISO 9001 ve ISO 22000 kalite standartları doğrultusunda adımlarımızı atıyor, sürdürülebilir çözümler üretmekten keyif alıyoruz. Geçmişten esinlenirken, zamanın trendlerini de takip etmeyi unutmuyoruz.

Kurumlarınızda kaç kişi istihdam ediyorsunuz?

Biz bir aileyiz, şimdilik 65 kişilik bir ekiple birlikte çalışıyoruz. Ekib arkadaşlarımızın her biri çok değerli, birimiz eksik olsa



Hacı Erol mükemmel olmaz. Söylediğim gibi toprağına, hayvanına saygı gösteren ve seven insanlarla çalışmayı seviyoruz. İyi, adil ve en önemlisi, lezzetli yemek peşinde olan bir ekibiz. İnsan kaynaklarımız hep bu düşüncelerle adım atar.



HACI EROL'UN MENÜSÜNDE NELER VAR ?

Kırmızı Et ağırlıklı menüsüyle Hacı Erol'da gün boyu tadını çıkarabileceğiniz, gerçek karadeniz pidesi, zırh kebabı ve iskender menüsü gözümüze çarpıyor.



Hacı Erol'un Safranbolu yemek kültüründe nasıl bir yeri var?

Bölge itibarıyla turistik bir konumdayız. Safranbolu ülkemizin gözbebeklerinden biri. Doğal olarak bu bölgede bu işi yapmakta kalıcı değerler oluşturma zorunluluğunu doğuruyor. Kültürümüzü ve Selçuklu mimarisini lokantalarımızın ahşap konseptinden, lokasyonlarımız da kullandığımız renklere kadar işlemeye özen gösteriyoruz. Unutulmaya yüz tutan lezzetlerimizde özel ilgi alanımız, demirhindi şerbetinden, safranlı zerdeye, yörük çorbasından, bükmesine kadar yerli yabancı misafirlerimizin akılda kalıcı ürünleri tercih etmelerini önemsiyoruz. Özellikle yöresel ürünlerimizde sadece lezzet asla yeterli değildir, her tabaktaki yemek ya da tatlılar tablo gibi olmalı. Sağlıklı yaşam modası, artan tüketici bilinci, bölgesel ve organik ürünlerin artan popülaritesi mutfak ufuklarının açılmasını etkiledi. Memleketimizde yetiştirdiğimiz ürünlerin tanıtımına olan ilgimizde bizi perakendede olmaya iten unsurlardan biri. İleri bakarken, Anadolu'nun geleneksel olan "doğal mutfakını" muhafaza etmeye özen gösteriyoruz. Derin kökleri olan mutfakımızın çok katmanlı kültürünün farkındayız.

Evet yakın zamanda böyle bir görev için genel merkezimiz bizi uygun gördüler, bu aynı zamanda çok daha farklı sorumlulukları da beraberinde getirdi. TÜRES yani Tüm Restoranlar Lokantalar ve Tedarikçiler Demeği sektörün karşılaşacağı sorunların demek çatısı altında çözüme kavuşturulması anlamında faaliyetlerini en aktif yürüten yapılardan biridir. Türkiye'de 2008 de gıda sektöründe yapılan %10 luk kdv indiriminden, gündemde olan yemek çekeri komisyon oranları indirimi konusuna kadar sektörün sorunlarını çözmede kendini ispatlamış bir demneğin kimliğiyle hareket etmek, ilimizi böyle bir platformda temsil etmek de bizi gururlandırıyor. Kültür ve Turizm Bakanlığı ile ortak çalışma içine girerek Türk mutfakının önce kendi insanımıza sonra dünyaya tanıtıp, mutfakımızın marka olmasını sağlamak üzerine çalışmalarımız var. İlimizdeki işletmecilerimizle fikir alışverişinde bulunup ortak akılla hareket ediyor, gastronomide Safranbolu muzun yöresel lezzetleriyle ön plana çıkarılmasını hedefliyoruz.

Genç yaşta mesleğinize olan hakimiyetiniz beni şaşırttı. Brazda menülerinizden bahsetmek istiyorum. Köz ateşinde İskender yapıyorsunuz, oldukça da lezzetli, püf noktası nedir?

" ÇİFTÇİ OLMADAN YEMEK, YEMEK OLMADAN GELECEK YOK! "

Hizmet sektörü zor bir sektör, temel felsefesi de "mutlu çalışan = mutlu müşteri" kavramı yatıyor. Çalışanlarınızı nasıl eğitiyor ve nelere dikkat ediyorsunuz?

Çok güzel bir yere değindiniz, lakin sorunuza müsadenezle düzeltmek istiyorum, bizim çatımız altındaki her takım arkadaşımız bilir asla "müşteri" ifadesini kullanmayız, işletmelerimiz evimiz kapımızdan giren herkes misafirimizdir, biz misafirlerimizin hizmetkarıyız. Şimdi sorunuza geleyim, az önce de bahsettiğim gibi yatırımları insana yapmak en doğru hamle. Misafir ilişkilerinden, hijyene, aile ilişkilerinden, para yönetimine kadar onların bilinçli oluşunu ciddiye alıyoruz. Öğrenmenin zamanı ve yaşı asla yok, bizzat arkadaşlarımızla birlikte bizde eğitimlere katılıyoruz. Türkiye'nin farklı illerine eğitim seyahatleri dahi düzenliyoruz. Sektöre yeni atılan genç aşçı adayları kardeşlerimizi bu kapsamda her yıl kebabçılık sertifikası almak üzere Adana'ya gönderiyoruz. Bu eğitimlerin bize olmasa bile bir şekilde memleketimize geri dönüşünün olacağına inanarak hareket ediyoruz. Vaktinden önce çiçek açmaz, acelemiz yok. Hızlı koşup çabuk yorulmak bize göre değil. Bugünün fikirleri yannın gerçekleridir, ama sadece fark oluşturabilen, kendini kanıtlayabilen fikirler gerçeğe dönüşür. Gelecek bu amaç uğruna atılan kararlı adımlarda saklıdır. Her fikir geleceğe atılan bir tohum gibidir, toprağa tutunur, beslenir, filiz verir. Sabır işimizin en temel unsuru.

İşinizin yanında TÜRES li Temsilciliğini yürütüyorsunuz, bilmeyenler için biraz bahseder misiniz ?

150 yıllık tarihiyle döner, ülkemiz insanının vazgeçemediği bir ritüel. Hacı Erol'da da bu hassasiyetle İskender yapımı etin özenle seçilmesiyle başlar. Et bizim kırmızı çizgimiz, kesiminden şişe takılmasına kadar İskender'i de sunuma hazırlamak tam anlamıyla özen ve ustalık ister. Dönerin tuz ve yağ oranının eşit olması, kuzu gömlek yağı ve kuyruk yağı kullanılması ise olmazsa olmaz. Usta eller en lezzetliye ulaşma aşkıyla eti işler ve odun ateşinde tam kıvamında pişirilir, püf noktası ise etin yaprak inceliğinde kesilmesidir. Döner ne kadar inceyse o kadar yumuşak ve lezzetli olur. Et ilgi ister, pişirme süresi uzun tutulmamalı, dönerin suyu muhafaza edilmeli ki lezzet de korunsun. Odun ateşi konusunda da çok hassas davranıyoruz. Taş fırından çıkan çıtır pidelerimiz Trabzon tereyağı ve özel sosu ile buluşur, lezzet zirveye ulaşır.

Gerçekten denemeye değer. Son olarak bize ve sevgili okuyucularımıza nelerden bahsetmek istersiniz?

Bizim vazifemiz, titizlikle seçilen en kaliteli hammaddeyi, en hünereli ustaların elleriyle, en hijyenik ortamda buluşturmadır. Her insan mutlaka ama mutlaka sevdiği, tutkunu olduğu işi yapmalı. Biz geleneksel yoğun lezzetleri oluşturmaya çalışırken güncel yemek alışkanlıklarını, trendlerini göz önünde bulundurmaya özen gösteriyoruz. Kurum kültürümüzde bunu gerektiriyor. Derginize nazik davetiniz için teşekkür ederim. Unutmayalım, dünyadaki en güzel yiyecek, sevgi, itibar ve değerdir. Kalın sağlıcakla.

Bir Efsane

FISTIKLI KEBAP



ALİ İHSAN YOLDAŞ
Hacı Erol 1967
Executive Chef

Ali İhsan Yoldaş, 1981 doğumlu, 15 yaşında mutfaga ilk adımını attığında, ardından kalıflık ve zaman içinde ustalıkta yükseldi. Hacı Erol'da 2010 yılından bu yana sürdürdüğü görevlerden sonra 2017 yılında ustabaşlık görevini aldı, Şef Yoldaş Söğütözü Şubesinde operasyonlarını sürdürüyor.

MALZEMELER

- * 350 gr kuzu etinden zırh çekilmiş 11 kayma
- * 200 gr file tıstık
- * Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Gaziantep'ten özel olarak geliştirilen file tıstık ile kuzu zırh kaymasını karıştırıyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Kıymayı ezmeden iyice hamanıyoruz. Makara dediğimiz şekilde şişlere saplayıp kız ocakta pişiyor ve servis sunuyoruz. Özellikle makara soplamaının amacı kebabın suyu kalmasını sağlamak. Yanında ise tıstığa bağlı olarak, sumaklı soğan pıياز, acı ezme, közde biber, domates ve maydanoz ile servis ediyoruz.

hacı erol
1967



**SAFRANBOLU
CAM TERAS**



LOKUM KOKULU KOLONYA DÜNYADA BİR İLK CAN KUŞ

Safranbolu'da Türkiye'de ilk kez Safran çiçeğinden kolonya yapan Can Kuş, bu sefer de Safranbolu'nun incisi olan yöreye has lokumun kokusunu kolonya şişelerine taşıdı.

SAFRANBOLU LOKUMUNUN KOKUSUNU KOLONYAYA TAŞIDI

Dünya'nın en kaliteli Safran bitkisinin sadece Safranbolu'da yetişirken, hem bu bitkinin ekim alanlarını genişletmek, hem de ürün yelpazesini genişletmek için kolları sıvayan genç girişimci Can Kuş, 2008 yılında ilçede yetişen safran çiçeğinden Türkiye'de ilk defa kolonya yaptı. Kolonyanın yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilen bir ürün olması üzerine yine 75 yıldır Safranbolu'da üretilen dünyada isim yapmış Safranbolu lokumunun has kokusunu kolonyaya taşıdı. Lokum kutusunun ilk açıldığında o güzel kokuyu özel formülle ürettiği kolonyaya taşıdığını belirten Kuş, "Safranbolu lokumunun kendine has özel bir kokusu vardır. 2008 yılında Türkiye'de ilk defa ürettiğim Safran çiçeği kolonyasından sonra çeşitli meyve ile çiçeklerden kolonya imal ettim" dedi.

"LOKUMUN KOKUSUNU UNUTAMADIM"

Çocukluğundan beri lokum kokusuna hayran olduğunu anlatan Kuş, şu ifadeleri kullandı; "Lokum kutusu ilk açıldığında hoş bir koku verir etrafa. Bu Hindistan cevizinin ve şekerin kokusudur. Çocukluğum lokum imalat ve satışının içinde geçti. Safranbolu'muzun bir incisi olan lokumun bu kendine has kokusunu kolonyaya taşımak istedim. Uzun çalışma ve özel formülle Hindistan cevizi ile şekerin o karışık kokusunu kolonyaya taşıyarak 'lokum kolonyasını' imal ettik. Bu koku Türkiye'de de bir ilk. Bayram süresince çok olumlu tepkiler aldım. Bayram süresince ilçemize gelen yerli turistler yoğun ilgi gösterdi. Seri üretime geçtim. Artık ilçemize has olan bu kokuyu Türkiye hatta ilçemize gelen yabancı turistler sayesinde dünya da koklamış olacak."



İNCEKAYA SU KEMERİ





53.yıl

TED KARABÜK KOLEJİ

Türkiye'nin geleceğine inanıyoruz

Biliyor musunuz?

Açılan 3. TED Okulu

53 Yıldır Yanan Bir Meşale

TED'e Özgü Müfredatla İngilizceyi Öğreten

Tam Eğitim Bursluluk Sistemini Uygulayan

Kız ve Erkek Yatılı Bölümü Bulunan

Fark Yaratan Programlarımız

BTEC Programı

Access Projesi

Eğlenceli Bilim

Derinlemesine Öğrenme

Portfolyo Sunumları

Bilişim Garaj Akademisi

Geleceğin Sınıfı - EDMODO

5.Sınıflar İngilizce Hazırlık Sınıfı

Bilim İnsanı Yetiştirme Programı

Öğrenci Yetiştirme Programı

Tam Eğitim Bursluluk Sistemi

11. Sınıflar RAUNT Programı

STEM Programı

YGA Liderlik Programı

Öğretmen Yetiştirme Programı

Yurt İçi-Yurt Dışı Yaz Okulları

TED Okulları Yaz Kampı

Sosyal, Kültürel ve Spor Kurslarımız

Basketbol

Voleybol

Tenis

Badminton

Masa Tenisi

Satranç

Yüzme

Resim

Keman

Gitar

Yan Flüt

Bilişim Teknolojileri

OKUL ÖNCESİ
Pre-School

ORTAOKUL
Middle School

İLKOKUL
Primary School

LİSE
High School

Necatibey Caddesi No: 21 Yenışehir/KARABÜK

Tel : (370) 415 50 00

Faks : (370) 415 50 03

tedkarabuk@gmail.com



/karabuktedkoleji



/TEDKARABUK

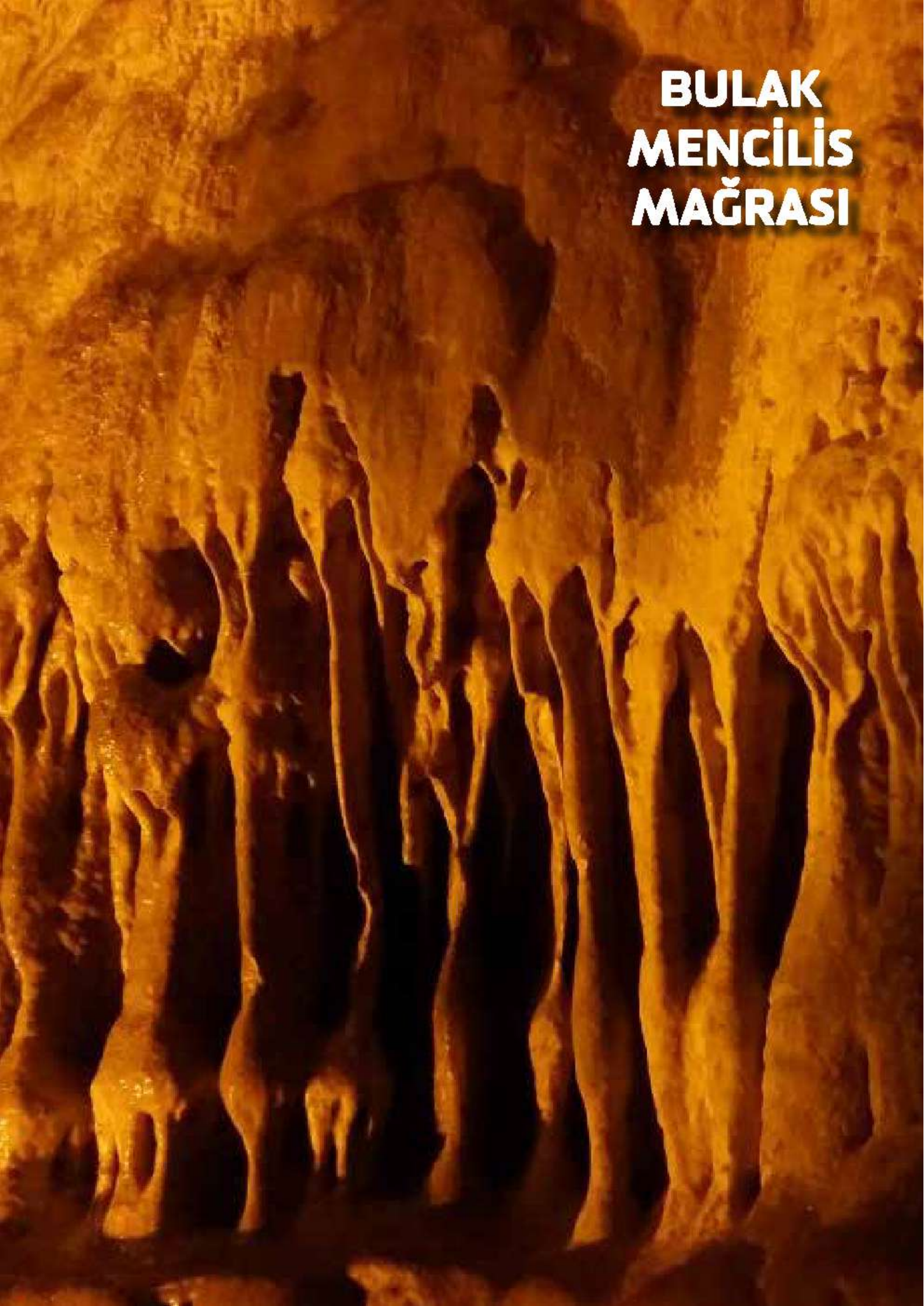


/tedkarabukkoleji

www.tedkarabuk.k12.tr

1964'ten
günümüze

**BULAK
MENCİLİS
MAĞRASI**



**ŞEKER
KANYONU
YENİCE**





Osmanoğlu Lahmacun Halil Usta kuruluşundan bugüne gıda sektöründe büyük bir gelişim göstererek yöremizin en çok tercih edilen restaurantlarından biri olmayı başarmıştır. Markamız, son yıllarda gösterdiği kurumsal ve tanınmışlık başarılarının yanı sıra, yeni ürünler, sade sunumlar, yeni kimlik çalışmaları dikkate alındığında, kurucusu olmaktan gurur duyduğumuz dinamik bir restaurant konumundadır.

İlçemizden, çevre merkezlerden ve komşu illerden bize gelen tüm müşterilerimizi kalite, hijyen, güler yüz ve ikramlarımız ile ortak bir Türkiye markası idealiyle karşılıyor halkımıza hizmet etmeyi hedefliyoruz.

Damakların ortak lezzeti ve kendine has tatların adresi olan, hedeflerine ulaşmak için gece gündüz çalışan marka bir restaurant olmak temel amacımızdır. Bizi bu amaca taşıyan tüm müşterilerimize ve çalışma aşklarından doğan mesleklerindeki başarılarıyla gurur ve mutluluk kaynağımız kadromuza en içten selamlarımla...

Halil ÇETINKAYA
Kurucu

1978' Den Günümüze Gelen Lezzet

Hikayemiz

1953 yılında ırac olarak başladığı sekt6r6m6ze kendine has form6llerine ustalığını katan 1944 doğumlu Osman ÇETINKAYA b6lgesinin ilk lahmacun ustasıdır. İlk restaurantını oğlu (kurucumuz) Halil ÇETINKAYA ile birlikte 1978 yılında Arzum Pide Ve Yemek Salonu adı altında Cuma Pazarı b6lgesine açmıştır. Sunduğu hizmetin yanı sıra kullandığı ve satışa sunduğu 6r6nlerinde kalite, sağlık, hijyen, tazelik ve lezzet gibi sekt6r6n en 6nemli fakt6rlerinden hiç 6d6n vermemiştir. En b6y6k mirasının babasının kendisine bıraktığı mesleki sırlar olduğunu s6yleyen Halil ÇETINKAYA 2007 yılında Osmanoğlu Lahmacun Halil Usta markamızın temellerini atmıştır. 1978'den bug6ne değişmeyen iş disipliniimiz, form6l6z, g6lery6z6m6z ile hizmetinizdeyiz, hizmetinizde olmaya devam edeceğiz..

Misyon

Malzemenin en iyisini, en doğalını ve en tazesini kullanarak hijyenik ortamlarda gerçekleştirdiğimiz lahmacun ve diğer 6r6nlerimizi, yine aynı 6zenle damaklarda buluşturmak ve 6r6nlerimizin sağlıklı beslenmedeki rol6ne katkıda bulunmak.

Vizyon

Osmanoğlu Lahmacun Halil Usta mutfağından çıkan sağlık ve lezzet dolu 6r6nlerimizle daha çok kişiye hizmet etmek ve markamızla, y6resel lezzetlerimizle b6lgemizde en 6nemli temsilci olarak, bu değerli k6lt6r6 geleceğe taşımak..





MESCIER®
ŞİRKETLER GRUBU



Hakkında

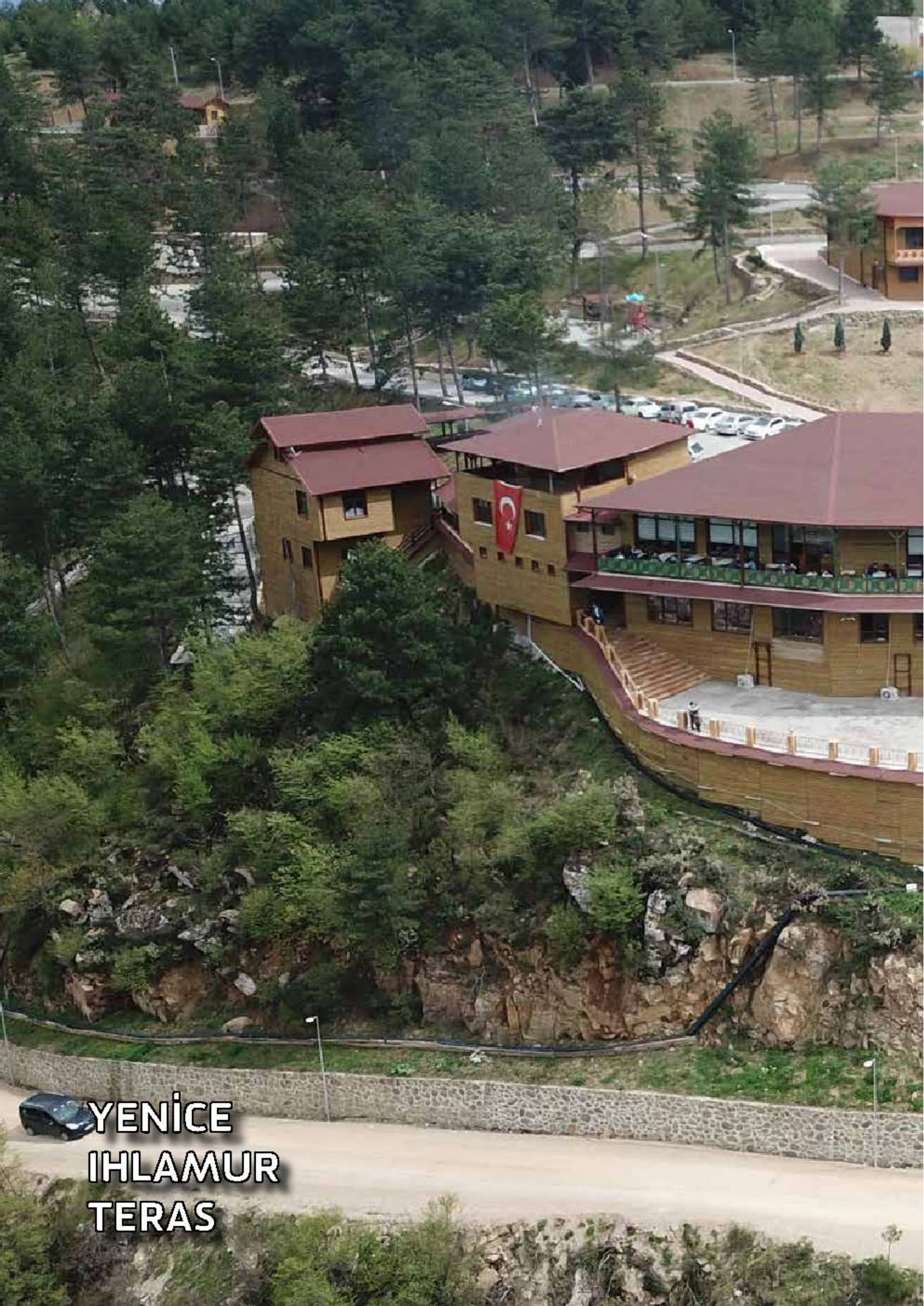
Adını, çevresinde bulunan gür kayın ormanlarından alan KAYIN DOĞAL MİNERALLİ SU'yun kaynağı ve şişeleme tesisi KARABÜK iline bağlı ESKİPAZAR ilçesi, KARAKIŞLA mevkiinde bulunmaktadır. 9.000 m²'si kapalı olmak üzere toplam 40.000 m²'lik alana kurulu olan tesis KARABÜK'e 55 km, ANKARA'ya 177 km mesafededir. Tesisin güncel üretim kapasitesi yaklaşık 1.500.000 koli/ ay'dır.



Kayın Doğal Mineralli Su KAYNAK

KAYIN DOĞAL MİNERALLİ SU'yun piyasadaki diğer ambalajlı su markalarından en büyük farkı kaynak konumunun şişeleme tesisi ile neredeyse aynı noktada olmasıdır. Doğal mineraller açısından oldukça zengin olan KAYIN DOĞAL MİNERALLİ SU, kaynağından tesise sadece 2 km'lik boru hattıyla taşınmaktadır. Söz konusu kısa mesafe suyun temizliği, mineral zenginliği ve her mevsim lezzetini korumasında önemli rol oynamaktadır.





**YENICE
IHLAMUR
TERAS**





ZARİFTAT LOKUMLARI

Safranbolu Türk şehir medeniyetinin, yaşantısının, mimari ve sanatının geçmişten günümüze gelen en canlı bir kaç örneğinden biridir. Kitaplardan tarihi okur, müzelerde tarihin kıymetli öğelerini görür, kimi şehirlerde tarihi hisseder, öğrenir duygulanırsınız. Safranbolu'da da tarihe dokunur, içine akar orada kaybolur ve zamanı burada durdurursunuz. Biz de bu sorumluluğun bir parçasını üstlenerek turistlerin ve yerli halkın ihtiyaçlarına karşılık vermek ve bu piyasaya en iyi lokumu sunmak amacıyla Zarıftat 2006 yılında lokum helva ve şekerlemelerden oluşan ürün yelpazesıyla bölgemiz imalathanesinde üretimine başlamıştır.

Zarıftat olarak, firmamız en değerli kaynağın insan olduğunu kabul ederek çalışmalarımız, tedarikçilerimiz ve müşterilerimizle birlikte büyümek, kararlılık, verimlilik, kalitemizi arttırmak ve sektöründe öncü-güvenilir bir firma olmak temel hedefimizdir.





NERMİN HANIM KONAĞI

Safranbolu Bağlar mevkiinde 1850-1860 yılları arasında imar edilmiş tarihi konak Hamdi Hoca tarafından yaptırılmıştır. Oğlu Mehmet Efendi ve iki kızı evlendikten sonra hep beraber 4 ailenin konakta yaşadıkları bilinmektedir. Sonraki yıllarda mevcut ailenin çocuk ve torunları uzun yıllar konakta hayatlarını sürdürmüşlerdir. En son bilinen "paşa" lakaplı Haşim Bey'in konakta evlenmeden yaşadığı ve kısa bir zaman önce vefat ettiği öğrenilmiştir. Konak 2000 yılında şimdiki sahipleri tarafından satın alınmış, 3 yıllık bir çalışma sonucunda aslına uygun olarak restore edilerek hizmete açılmıştır..







**KELTEPE
KAYAK MERKEZİ**

MURAT PASTANESİ





**EFLANİ
GÖLETLERİ**



RESTAURANT
GERDAN
ET RESTAURANT





**HADRIANAPOLIS
ANTİK KENTİ**







**GAZETEMİZE
REKLAM VERİN
KAZANÇLI
ÇIKIN**

BÖLGENİN TEK EKONOMİ GAZETESİ

Ekonomi Karabük
www.ekonomikarabuk.com.tr | TEL: 0342 211 11 11 | MARS 2024

KARABÜK TSO MECLİS BAŞKANI TİMURÇİN SAYILAR: "PARA MEVDUATA DEĞİL YATIRIMA DÖNMELİ"

Karabük TSO Meclis Başkanı Timurçin, para mevduatı yerine yatırıma dönmeli olduğunu söyledi. Timurçin, "Para mevduatı yerine yatırıma dönmeli" dedi. Timurçin, "Para mevduatı yerine yatırıma dönmeli" dedi. Timurçin, "Para mevduatı yerine yatırıma dönmeli" dedi.

TOBB BAŞKANI RIFAT HİSARCIKLIOĞLU KARABÜK'E GELDİ

TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu, Karabük'e geldi. Hisarcıklıoğlu, "Karabük'e geldi" dedi. Hisarcıklıoğlu, "Karabük'e geldi" dedi. Hisarcıklıoğlu, "Karabük'e geldi" dedi.

PANÇAR ŞEKERİNDEKİ OYUN

Pançar şekerindeki oyun, şeker dosyası. Pançar şekerindeki oyun, şeker dosyası. Pançar şekerindeki oyun, şeker dosyası. Pançar şekerindeki oyun, şeker dosyası.

ŞİRKETLERDEN HABERLER

Şirketlerden haberler, Karabük'te şirketler. Şirketlerden haberler, Karabük'te şirketler. Şirketlerden haberler, Karabük'te şirketler. Şirketlerden haberler, Karabük'te şirketler.



KAYI AJANS

REKLAM | MATBAA | PROMOSYON

Şefzade & Co

iskender



Şefzade
Restaurant & Cafe

Şefzade
Restaurant & Cafe

Şefzade
Restaurant & Cafe

Şefzade
Restaurant & Cafe



Şefzade
Restaurant & Cafe



KAYI AJANS

REKLAM | MATBAA | PROMOSYON

Fazla düşünmeyin;
baskı işlerinizde
en yüksek teknoloji
en uygun fiyatlar...



0507 213 77 70 - 0543 495 06 61
www.kayiajans.com.tr

MATBAA



PROMOSYON



REKLAM



KARABÜK BİZ HABER

Doğru ve Tarafsız Haberin Adresi



www.karabukbizhaber.com



MagicFM
92.0 MHz

BATI KARADENİZİN
İLK ÖZEL
RADYOSU
92.00 mhz



www.magicfm92.com.tr

FİRMANIZI BİZ TANITALIM

Hangi Sektörden Olursanız Olun,
İhtiyaç Duyduğunuz Her Şey İçin
5000 Kişiye Ulaşan

Ekonomi Karabük Gazetesi Olarak
Reklamınızı Yapalım.

Reklam Verin Kazancınıza Kazanç Katın...



Ekonomi Karabük Gazetesi
ekonomiKarabük

KAYI AJANS
REKLAM | MATBAA | PROMOSYON

0507 213 77 70 - 0543 495 06 61

www.kayiajans.com.tr

ARIF BEY KONAĞI

*6300 m² Arazi İçerisinde
Tarihle İ İçe
Huzura Hazırlanm*



SAFRANBOLU ÇARŞI HİDIRLIK ALTINDA



 **Hilton
Garden Inn®**
Safranbolu

"Tarihin konforla
buluştuğu mekan"



DIZDAR
SU DEĞİRMENİ

"Kanyonun
doğal lezzet
tarihi"




Leyla Hanım
LEYLA HANIM KONAĞI

"250 Yıllık
Bir Tarihin
Şahidi"


SafranPark
ALİŞVERİŞ MERKEZİ

"Safran soğanı
şeklinde camisi ile
Safranbolunun simgesi
bölgenin cazibe merkezi"



Zalifre
OTEL

"Tarihin kucağında
özenli hizmet"



Zalifre
KONAKLARI

"200 yıllık tarihi
modern hizmet
anlayışı ile keşfedin"

