

17-Mayıs-2009 Pazar

ÇETİN; TARIŞ, UZZK, YENİ ASIR VE DEULCOM İŞBİRLİĞİ İLE YAPILAN EĞİTİM HİZMETİNİ DEĞERLENDİRDİ

## Eğitim, sektördeki açığı kapatacak

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Başkanı Cahit Çetin, eğitim programının tadım uzmanı eksikliğini gidereceğini belirtti

Çetin, tadım yapacak kişilerin artmasının sektörün gelişmesinin önündeki tüm engelleri kaldıracağını vurguladı

GÖKHAN KÖKÜŞOĞLU

Türkiye'nin dev kuruluşları arasında yer alan Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK), Yeni Asir Gazetesi ve Deulcom International, büyük bir işbirliğiyle 'Zeytinyağı Tadım Uzmanı Yetiştirme' eğitimi düzenliyor. Haziran ayında gerçekleştirilecek olan eğitimin, sektörde büyük ihtiyaç duyulan tadım uzmanı eksikliğini büyük ölçüde kapatması hedefleniyor. Her kesimden kişinin katılabileceği ve iki gün sürecek eğitimi başarıyla tamamlayanlar, kaliteli zeytinyağının nasıl olması gerektiğini kolayca anlayabilecekler. Kendilerine yeni bir kariyerin kapılarını açacak olan katılımcılara, eğitimin sonunda sertifika da verilecek. Biz de bu dev eğitim seferberliğinden yola çıkarak, zeytin ve zeytinyağı sektörünün şu anki durumunu, ihtiyacı gündem güne artış gösteren tadım uzmanlığını ve daha fazlasını Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Cahit Çetin'le konuştuk.



### Büyük atılım

Zeytin ve zeytinyağı sektörünün son yıllarda büyük bir atılım gerçekleştirdiğini belirterek sözlerine başlayan Çetin, şöyle ifade etti: "150 milyon civarında zeytin ağacı bulunan ülkemiz, dünya zeytinyağı üretiminde 5'inci sırada yer alıyor. Sektör, Tarım ve Köyşleri Bakanlığının da verdiği destekle, önümüzdeki yıllar için yılda 700 bin ton zeytinyağı üretimi hedefliyor. Zeytinyağının insan sağlığı üzerindeki etkisinin anlaşılmasıyla, bilinçlenmeyle ve eğitim seviyesinin artmasıyla birlikte, zeytinyağı tüketimi de giderek artıyor. Dünya zeytinyağı tüketimi yılda ortalama 100 bin tonluk artış kaydediyor. Türkiye, 50 yıl sonra olsa da zeytinyağının yeniden keşfetti. Türkiye'nin 2013 yılı üretim hedefi 700 bin ton. En kaliteli zeytinleri yetiştiren ülkemize de bu rakam yakışır."

### Tanıtım şart

Cahit Çetin, hedefe ulaşmak için gerek uluslararası pazarlarda gerekse de iç tüketimde iyi bir tanıtım ihtiyacı olduğunu ifade etti. Çetin, "Bu noktada pazarlama değer kazanıyor. Ürünü iyi tanıtmak, doğru politikalar koymak, hem üretici hem de değerlerimize adına çok önemli. Hedefimize ulaşmak için zeytinyağının kendi değerlerimizle pazarlamanın yolunu bulmalıyız. Örneğin biz Tariş olarak, bu doğrultuda yurtiçinde olduğu gibi yurtdışında da çeşitli ülkelerde butik mağazalar açtık. Bu durum, markalaşmamızda önemli bir adım oldu. Markalaşma, uluslararası pazarda kalıcı olabilmek adına şarttır" dedi.

"Dünyada zeytinyağının üreten ama tüketmeyen tek ülke Türkiye" diyen Çetin, şöyle devam etti: "Zeytinyağında kişi başına 1 kilogramlık tüketim var. Bu rakam çok düşük, en az 3 kilograma çıkmalı. Diğer yandan sıvı yağda da ciddi miktarda ithalatımız var. Yılda 800 bin ton sıvı yağ ithal ediyoruz. Zeytinyağı üretiminin artmasıyla bu rakam da düşecektir."

### Tadımçılık önemli

Zeytinyağının diğer bitkisel yağlardan ayıran en önemli özelliğinin, meyve suyu olduğunu belirten Çetin, "Diğer bitkisel yağlar, tohum yağıdır. Zeytinyağı ise meyve yağıdır. Zeytinyağı, tohumdan değil zeytinin meyvesinden elde edilir. Normal yağları rafine etmeden yiyemezsiniz. Rafine edilmiş yağın da hangi bölgeden olduğunu bir önemi yoktur. Zeytinyağı, meyve suyu olduğu için yetiştiği bölgenin iklimsel özelliklerini içine alır. Örneğin, kuzeyden güneye indikçe zeytinyağının özellikleri de değişir. Fıngi koyulaşır, meyve kokusu öne çıkar" dedi. Çetin, "Zeytinyağının asidini tesbit eden laboratuvarlar var. Değerlerinin uygunluğunu, saflik kriterlerini gelişmiş cihazlar belirler. Bu cihazlarda tesbit edilemeyen tek şey, zeytinyağının tadı ve lezzetidir. Tat ve lezzeti anlamının en iyi makinesi ise insan ağızıdır yani tadım uzmanlarıdır. Sektörün gelişmesi için üretim, iç ve dış tüketim şart. Bunların en iyi şekilde sunulması için de tadımçılık olmaz şarttır. Profesyonel tadım yapacak kişilerin artması, sektörün de gelişmesinin önünü açacaktır" dedi.

### Büyük açık var

Zeytinyağı sektöründe büyük oranda tadım uzmanı açığının olduğuna dikkat çeken Cahit Çetin, "Sektörün en büyük eksikliği, tadım uzmanlarının yeterli sayıda olmamasıdır. Sektörde bu anlamda büyük açık var. Tadım uzmanlarının sayılarını artırmak da bizim görevimiz. Birliğimiz, UZZK, Yeni Asir ve Deulcom'la ortak işbirliği içerisinde gerçekleştireceğimiz 'Zeytinyağı Tadım Uzmanı Yetiştirme Programı'yla gizli kalmış yetenekleri ortaya çıkaracağız. Sektörün ihtiyaç duyduğu tadım uzmanı eksikliğini kapatmaya çalışacağız. Bu dev proje, sektörümüze büyük katkı sağlayacak. İşsizlere de yeni bir iş imkanı yaratılmış olacaktır" diye konuştu. "Zeytinyağının pazarlanmasında ve markalaşmasında tadımçılığın büyük önemi var" diyen Çetin, şöyle konuştu: "Tadım uzmanlığı motivasyon olmadan ve tadımı yapacak olan uzman kişi hastaysa yapılamaz. Görevi kendi iradesine bağlı olarak yapılan iki meslektendir. Bunlardan biri pilotluk, diğeri de tadım uzmanlığıdır. Tadımçılık, ürünün nihai tüketiciye ulaşmasında son derece önemlidir. Tüketiciye güven veren ve sektörün önündeki bazı engelleri kaldıracak bir meslektir."

### Altın kapı

Sektörün gelişmesi, üretimin her geçen yıl artış göstermesi ve kaliteye verilen önemin artmasıyla birlikte tadım uzmanlarına duyulan ihtiyacın giderek arttığını belirten Çetin, şöyle konuştu: "Türk zeytinyağı son dönemde yapılan yatırım ve atımlarla, yeni oluşturulan plantasyon alanlarıyla üretimde önemli gelişme gösterdi. Aynı gelişmeyi markalaşmada da görüyoruz. Bu gelişmeler tadım uzmanlığını önümüzdeki dönem ciddi bir meslek dalı haline getirecek. Türk zeytinyağındaki gelişmenin en önemli belirleyicisi tadım uzmanları olacak. Tadımçılık, bu sektöre açılan altın bir kapıdır."

### NE DİYORLAR?

#### Bu tür projeleri destekliyoruz

**Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Başkanı Dr. Mustafa Tan:** "Zeytinyağı kültürünün gelişmesine katkı koyacak olan bu tür projeleri destekliyoruz. Tariş uzmanlığıyla verilecek olan bu eğitimlerin başarılı olacağına inanıyoruz."

#### Kariyer fırsatı sunmaktan mutluyuz

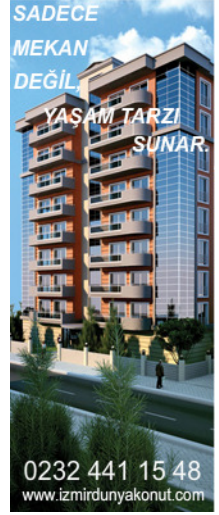
**Yeni Asir Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Şebnem Bursalı:** "Toplumsal gelişime önyak olmak isteyen gazetemiz böyle bir projenin ortağı olmaktan gurur duymaktadır. Kriz döneminde ve işsizliğin arttığı bir ortamda insanlara hızla gelişen zeytinyağı sektöründe bir kariyer fırsatı sunmak bizi ayrıca mutlu ediyor."

#### Büyük bir imkan yaratmış olduk

**Deulcom International Yönetim Kurulu Başkanı Baybars Altuntaş:** "Zeytinyağı gelecek vadededen bir sektör ve yetişmiş elemana olan ihtiyaç da giderek artıyor. Böyle bir alanda iş bulup çalışmak ve geleceğine şekil vermek isteyenler için büyük bir imkan yaratmış olduk."

#### Başvurular nasıl yapılacak?

2 gün sürecek olan eğitime; çalışanlardan ev hanımlarına, öğrencilerden gurme ve aşçılara, gıda ve kimya



Bitkisel Ürünler

Eima Krom

Rx1

Biber Hapi

Gutto

Bonie

CabbagePow

Kilo Verme