ANTALYA ekspres
23 KASIM 2026 PAZARTESİ
YIL: 43 SAYI: 14715 FİYAT: 7 TL

ANTALYASPOR ELİ BOŞ DÖNDÜ

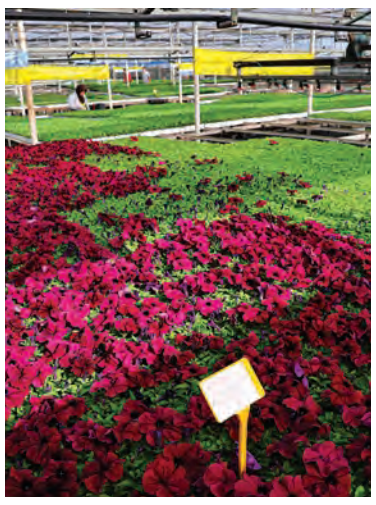


■ ANTALYASPOR, deplasmanda Esenler Erokspor karşısında Nuno da Costa'nın golüyle öne geçmesine rağmen sahadan 2-1 mağlup ayrıldı. 7'de

ÖĞRETMENLERE EN ÇOK KIR ÇİÇEĞİ



■ ANTALYA Çiçekçiler Odası Başkanı İsmail Bakaç, Öğretmenler Günü'nde öğretmenlere en çok kır çiçeği ve kasımpatı alındığını söyledi. 8'de



4 MİLYON ÇİÇEKLE KIŞ RENKLENECEK

■ ANTALYA Büyükşehir Belediyesi, kent genelindeki park, kavşak ve refüjleri süslemek için 4 milyon kışlık çiçek yetiştirdi. 8'de



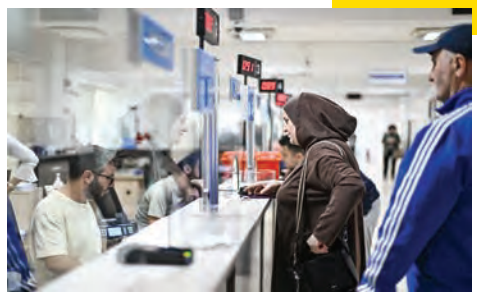
BELEDİYEDE RÜŞVET SORUŞTURMASI

■ KEPEZ Belediyesi'ne yönelik operasyonda, eski başkan ve belediye müdürlerinin de aralarında bulunduğu 20 kişi gözaltına alındı. 3'te



ZEYTİNYAĞI İÇİN 35 SAAT BEKLEYİŞ

■ SERİK'TE zeytinyağı fabrikalarının önünde 35 saati bulan kuyruklar oluşurken, düşük yağ verimi üreticiyi üzdü. 5'te



VERGİ VEZNELERİ GEÇ KAPANACAK

■ MURATPAŞA Belediyesi, 30 Kasım'da sona erecek vergi ödemeleri için veznelerini hafta içi akşam ve hafta sonu da açık tutacak. 6'da

GASTRONOMİDE POTANSİYEL KAYBI

AGYİD Başkanı Zeki Özen, Antalya gastronomisinin turizm potansiyelinden yeterince yararlanamadığını söyledi

BEKLENEN SIÇRAMA YOK

■ TÜRKİYE'NİN en önemli turizm merkezlerinden Antalya, her yıl milyonlarca turisti ağırlamasına rağmen gastronomi alanında sahip olduğu potansiyeli henüz yeterince değerlendiremiyor.

ÖZEN, EKSPRES'E ANLATTI

■ ANTALYA Gastronomi Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (AGYİD) Başkanı Zeki Özen, sektördeki koordinasyonsuzluk, gıda enflasyonu, kayıt dışılık ve nitelikli personel sorunlarına dikkat çekti. 4'te



GASTRONOMİDE ENGELLER AŞILMALI



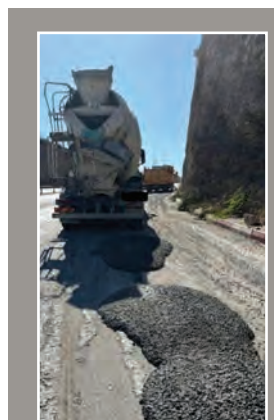
KADINA ŞİDDETTE ORTAK TEPKİ

Antalya Barosu ve Antalya Kadın Platformu, 25 Kasım öncesinde toplumsal cinsiyet eşitsizliği ve cezasızlık politikalarına dikkat çekti



CEZASIZLIK ŞİDDETİ BESLİYOR

■ ANTALYA Barosu Kadın Hakları ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Kurulu Kolaylaştırıcısı Gamze Eroğlu, şiddetin temelinde eşitsizlik ve cezasızlık algısının bulunduğunu belirtirken Antalya Kadın Platformu iktidarın aile politikalarını eleştirdi. 5'te



FOTOKAPAN SAYISI 70'E ÇIKIYOR

■ KEPEZ'DE izinsiz atık döken kişi ve araçlara fotokapanlarla yaklaşık 16 milyon TL ceza uygulandı. Denetimlerde kullanılan cihaz sayısı 70'e çıkarılacak. 2'de

DOĞUM GÜNÜNDE HAYATA TUTUNDU



■ 13 YIL diyaliz tedavisi gören Hilal Yılmaz, doğum gününde yapılan böbrek nakliyle sağlığına kavuştu. Organ bağışının hayat kurtardığını belirten Yılmaz, bağış çağrısında bulundu. 6'da



Sinir uçlarıma dokunuyor!
Simru SİLAHTAROĞLU >2'de



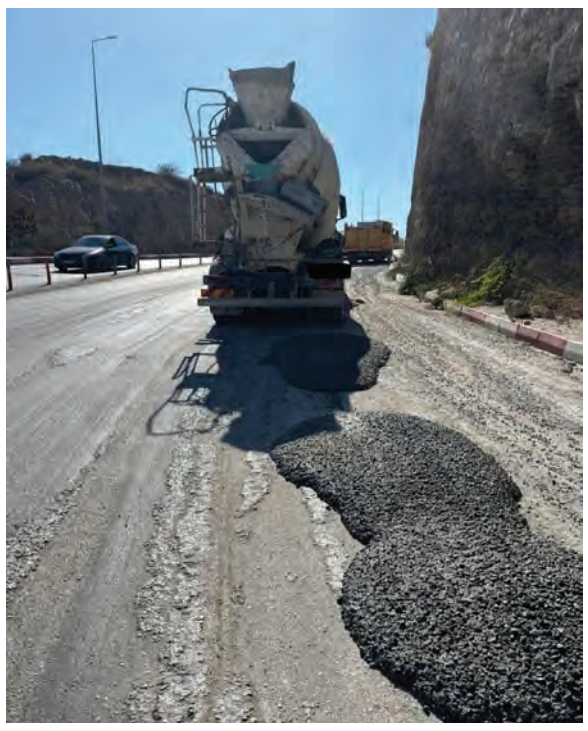
Herkes aynı süre mi bekliyor?
Funda ALPASLAN TALAY >5'te

ÇEVREYİ KİRLETENLERE 16 MİLYON TL CEZA

Kepez'de izinsiz atık dökenlere fotokapanlarla yaklaşık 16 milyon TL ceza kesildi. Denetimler için 35 yeni cihaz daha alınacak

KEPEZ Belediyesi, çevre kirliliğiyle mücadelede amacıyla yerleştirdiği ve ilçe genelinde aktif olarak çalışan 35 fotokapan sayesinde Mayıs 2025-Kasım 2026 döneminde izinsiz atık dökümü yapan kişi ve araçlara yaklaşık 16 milyon TL tutarında cezai işlem uygulandı. Başarılı sonuçlar veren sistemin denetim gücünü artırmak amacıyla 35 fotokapan daha alınması planlanıyor.

Kepez Belediyesi, çevre kirliliğinin önlenmesi ve kent temizliğinin korunması amacıyla teknolojik denetim uygulamalarını sürdürüyor. İlçe genelinde farklı noktalara yerleştirilen 35 fotokapan, çevreye izinsiz atık döken kişi ve araçların tespit edilmesinde önemli rol oynuyor. Mayıs 2025'te devreye alınan sistem sayesinde bugüne kadar yaklaşık 16 milyon TL tutarında cezai işlem uygulandı. Kepez Belediyesi tarafından kullanılan fotokapanlar; yol kenarları, boş araziler, dere yatakları ve benzeri alanlara izinsiz hafriyat, moloz, evsel atık ve diğer atıkların dökülmesini önlemek amacıyla hizmet veriyor. Hareket algılama özelliğiyle çalışan cihazlar, izinsiz döküm gerçekleştiren araçları görüntüleyerek gerekli idari işlemlerin başlatılmasına imkân tanıyor.



2025 yılında fotokapanlar aracılığıyla yaklaşık 2 milyon 850 bin TL belediye geliri elde edildi. 2026 yılında ise izinsiz atık dökümü yaptığı tespit edilen 230 araç hakkında tutanak düzenlendi. Bu araçlardan 223'üne ilişkin cezalar kesinleşerek tebliğ edilirken, yaklaşık 12 milyon 500 bin TL tutarında ceza onaylandı. Karar ve tebliğ aşamasında bulunan yaklaşık 1 milyon TL tutarındaki ceza işlemi ise devam ediyor. Kepez Belediye Başkanı Mesut Kocagöz'ün çevre temizliğini ve kamu kaynaklarının verimli kullanılmasını esas alan belediyecilik anlayışı doğrultusunda, izinsiz atık dökümleriyle mücadelede teknolojik imkânlardan yararlanılıyor. Çevre kirliliğinin önlenmesi, kent temizliğinin korunması ve gelecek nesillere daha yaşanabilir bir Kepez bırakılması amacıyla yürütülen çalışmalarda fotokapan sisteminin kullanım alanı genişletiliyor. İlave 35 fotokapan yatırımıyla denetimlerin daha geniş bir alanda sürdürülmesi hedefleniyor.

FOTOKAPAN SAYISI 70'E ÇIKACAK

Mevcut 35 fotokapanın sağladığı olumlu sonuçlar doğrultusunda Kepez Belediyesi, çevre denetim ağını genişletmeye hazırlanıyor. Bu kapsamda 35 adet fotokapan daha alınması planlanıyor. Yeni cihazların devreye girmesiyle birlikte ilçe genelindeki denetim kapasitesinin artırılması ve izinsiz atık dökümünün önüne daha etkin geçilmesi hedefleniyor. Fotokapan sistemi, yalnızca çevreyi kirletenlerin tespit edilmesini sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda belediyenin temizlik hizmetlerinde kullandığı iş gücü, araç ve ekipmanların daha verimli değerlendirilmesine de katkı sunuyor. İzinsiz dökülen atıkların temizlenmesi için harcanan zaman ve maliyetin azaltılmasını sağlayan uygulama, kamu kaynaklarının korunması açısından da önemli bir denetim mekanizması olarak öne çıkıyor. **İHA**



HAYATA GÜLÜMSE
Simru
SİLAHTAROĞLU

Sinir uçlarıma dokunuyor!

Sahiden hepimiz sıkıldık; yok enflasyon, yok ekonomi, yok patlayan kredi kartları ve geçim derdi. Derken de yaşananlar milletin sinir uçlarına dokunuyor. Yok efendim enflasyon düşüyormuş, düşmeye de devam edecekmiş vaatlerinden. Yıllık enflasyon ne olacakmış, emeklinin, asgari ücretlinin alım gücü nasıl korunacakmış, en düşük emekli maaşı ne kadar olacakmış falan feşmekan. Hani sevilen bir deyim vardır ya 'dananın kuyruğu kopacak' diye, kopmasına az kaldı. Ne çıkarsa bahtına misali...

***

Genci, yaşlısı, emeklisi, emekçisi, beyaz yakalısı, mavi yakalısı, geneli huzursuz... Sahi huzur kelimesi neydi, neyi çağrıştırıyordu unuttuk dimi?

Konular sinir uçlarımıza dokunuyor ya, ben de felsefe kitaplarına daldım. Şimdilerde okuduğum kitabın ismi ise 'Etkilenmede Dalgalanmanın Sırrı'. Hani ekonominin gidişatından dalgalanan ruh yapımız var ya, iyi gelir diye ne bileyim ben öyle bir şey işte. Konunun dışına çıkmak gibi de, evirip çevirip yaşam zorluğuna geliyor her bir satır. Örneğin insanları etkilemede dalgalanma en iyi saklanmış sırlardan biriymiş. İnanç ve davranışlardaki dalgalanmayı anlayabilen insanların çok azı bunu paylaşmak istermiş. Aslına bakarsanız çoğu kişi paylaşanlardan... Ruhsal dalgalanmalar dostla paylaşılınca hafifliyormuş, yalan yok bende hiç öyle bir rahatlama yapmıyor bu yöntem...

***

İnsanların dalgalanmayı öğrenirken, şunu akılında tutması gerekiyormuş. Yazar ana fikir olarak şöyle diyor 'Evet, gerçek bir karar değildir. Teklife, belli bir zamanda ya da yerde geçici olarak verilen onaydır ve sizin bunu değerlendirmeniz gerekir. Eğer soruyu beş dakika önce ya da sonra yanıtlasaydınız, soru ne olursa olsun büyük bir ihtimalle farklı bir yanıt alacaktınız'. Bakınız ben bu bilgiyi üç gün önce yaşadığım bir olaya bağlayacağım... Malum kentsel dönüşüm nedeniyle şimdilerde kiracıyım. Ev sahibim telefonla beni aradı ve kiraya yıl başında yüzde 50 zam yapacağını söyledi. Önce şaşırdım, sonrasında hafiften tartışma başladı. Oysa ben sakin olarak ona yasal kira artışının yüzdesini hatırlatıp 'hayır' diyebilseydim, yanıt farklı olurdu. Yazarın dediği gibi sorunun yanıtını yarım saat sonra verseydim ve sakin olsaydım yüzde 50 gibi bir kira artışını belki kabul ettiremezdim... Aman siz siz olun ev sahibi ile kira sözleşmesi yapmadan önce sakinleşin, 'evet mi, hayır mı' ondan sonra kararınızı açıklayın.

Zira güçlü düşünceler ve kararlar 'mental' diyebileceğimiz karar ve düşünceleri yeniyormuş... İyi hafta sonlarınız olsun, sevgiyle kalın...



ÇİFTÇİDEN 6 TON ATIK TOPLANDI

Antalya'da Çevre Dostu Çiftçi Kart Projesi kapsamında 8 ilçede 5 bin 397 çiftçiye ulaşıldı, 6 bin 347 kilogram zirai ilaç ambalajı toplandı



ANTALYA Büyükşehir Belediyesi, zirai ilaç ambalaj atıklarının doğaya karışmasını önleyerek, toprak ve su kaynaklarını koruyor. Çevre Dostu Çiftçi Kart Projesi kapsamında bugüne kadar 6 bin 347 kilogram zirai ilaç ambalaj atığı, güvenli şekilde toplanarak geri kazanıma kazandırıldı.

Antalya Büyükşehir Belediyesi, tarımsal üretimin yoğun olduğu kentte çevreyi ve doğal kaynakları korumak amacıyla çalışmalarını sürdürüyor. Büyükşehir Belediyesi bu kapsamda çevre dostu tarım uygulamalarını yaygınlaştırarak hem üreticileri bilinçlendirmeyi hem de doğal kaynakların korunmasına katkı sağlamayı hedefliyor. Tarımsal faaliyetler sırasında ortaya çıkan zirai ilaç ambalajlarının gelişigüzel doğaya bırakılmasının, toprak ve su kaynakları açısından oluşturduğu risklerin ortadan kaldırılması için hayata geçirilen Çevre Dostu Çiftçi Kart Projesi başarıyla sürdürülüyor. Proje kapsamında zirai ilaç ambalaj atıkları, kaynağında ayrı toplanarak güvenli şekilde bertaraf ve geri kazanım sürecine dahil ediliyor.



8 İLÇEDE 5 BİN 397 ÇİFTÇİYE ULAŞILDI

İlk olarak Kumluca'da başlatılan proje, Finike ve Demre başta olmak üzere Antalya'da tarımsal üretimin yaygın olduğu ilçelerde de yaygınlaştırıldı. Proje şu anda Kumluca, Finike, Demre, Kemer, Aksu, Korkuteli, Alanya ve Gazipaşa olmak üzere 8 ilçede, 24 atık toplama otomatıyla hizmet veriyor. Proje sayesinde bugüne kadar 5 bin 397 çiftçiye ulaşılırken, 6 bin 347 kilogram zirai ilaç ambalaj atığı diğer atıklardan ayrı toplanarak güvenli şekilde yönetildi ve ekonomiye geri kazandırıldı.

PROJE ULUSLARARASI BOYUT KAZANIYOR

Çevre Dostu Çiftçi Kart Projesi, uluslararası iş birliğiyle yeni bir boyut kazanıyor. Antalya Büyükşehir Belediyesi ile Alman Uluslararası İşbirliği Kurumu (GIZ) ortaklığında, hibe desteğiyle 'Plastiksiz Topraklar İçin Çevre Dostu Çiftçi Kart' çalışması başlatıldı. Çalışma kapsamında Gazipaşa'ya 2 yeni atık toplama otomatı kurulması, tarımsal plastik atıkların azaltılması ve özellikle Çiftçi Kayıt Sistemi'ne (ÇKS) kayıtlı kadın çiftçilere yönelik çevre ve atık yönetimi eğitimleri düzenlenmesi planlanıyor.

ÖDÜLLÜ PROJE ÇİFTÇİYE KAZANDIRIYOR

2023 yılında Çin'in Guangzhou kentinde düzenlenen Uluslararası Kentsel Yenilik Ödülleri'nde Kentsel Yönetişim Ödülü'ne layık görülen proje kapsamında çiftçiler, zirai ilaç ambalajlarını akıllı toplama otomatlarına teslim ediyor. Teslim edilen atık miktarına göre çiftçilerin kartlarına puan yükleniyor. Çiftçiler biriktirilen puanlar karşılığında tarımsal destek ürünleri ve ekipman ödülleri kazanılabiliyor. **DHA**

ANTALYA ekspres
23 KASIM 2026 PAZARTESİ

KURT AĞILA GİRDİ 7 KOYUN TELEF OLDU



KORKUTELİ'NİN İmrahor Mahallesi'nde Halil Konya'ya ait ağıla gece saatlerinde kurt girdi. Tel örgülerin üzerinden atlayarak ağıla giren kurt, 44 küçükbaş hayvandan 7'sini telef etti. Sabah ağıla geldiğinde hayvanlarının öldüğünü gören Konya, ilk anda ne olduğunu anlayamadığını, çevreyi kontrol edince kurt saldırısını fark ettiğini söyledi. Zararının yaklaşık 200 bin lira olduğunu belirten Konya, benzer olayların bir daha yaşanmamasını diledi. DHA

3. sayfa

KEPEZ'DE İHALE SORUŞTURMASI

Kepez Belediyesi'ne yönelik rüşvet ve ihale soruşturmasında, eski belediye başkanı ve belediye müdürlerinin de aralarında bulunduğu 20 kişi gözaltına alındı

KEPEZ Belediyesine yönelik rüşvet ve ihaleye fesat karıştırma iddiaları kapsamında düzenlenen eş zamanlı operasyonda, aralarında eski belediye başkanı ve belediye müdürlerinin de bulunduğu 20 şüpheli gözaltına alındı.

Antalya Cumhuriyet Başsavcılığı koordinesinde, Antalya Emniyet Müdürlüğü Kaçakçılık ve Organize Suçlarla Mücadele (KOM) ve İstihbarat Şube Müdürlüğü ekiplerince CHP'li Kepez Belediyesine yönelik operasyon düzenlendi. Rüşvet, kamu kurum ve kuruluşlarının ihalesine fesat karıştırma ve edimin ifasına fesat karıştırma suçları kapsamında yürütülen soruşturmada, bilirkişi raporları ile şüpheli ve müşteki ifadeleri doğrultusunda 20 şüpheli hakkında işlem başlatıldı. Antalya ve Konya'da gerçekleştirilen eş zamanlı operasyonda 20 şüpheli yakalanarak gözaltına alındı.

Operasyonda Kepez Belediyesi İmar Müdürü E.K., Destek Hizmetleri Müdürü M.D., Satın Alma Müdürü D.K., Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürü D.D., Mali Hizmetler Müdürü F.V., İhale Servis Müdürü R.E., Sosyal Hizmetler Müdürü H.Ç., Özel Kalem görevlisi A.B.S., piyasa fiyat araştırma görevlisi M.A.Y., satın alma görevlisi M.G. ve mimar M.A. gözaltına alındı.



Soruşturma kapsamında ayrıca eski Kepez Belediye Başkanı E.Ö., Kepez Kalkınma ve Dayanışma Vakfı Müdürü İ.Ç., Antalya Pamuklu Dokuma Ticaret A.Ş. Genel Müdürü R.C.D., lojistik şirketi sahibi D.A., emekli emniyet mensupları A.Ö. ve A.B., avukat S.S., emlakçı K.K. ve Y.N. de gözaltına alındı.

Soruşturma kapsamında eski Kepez Belediye Başkanı E.Ö., emekli emniyet mensupları A.Ö. ve A.B. ile avukat S.S.'nin rüşvete aracılık ettiği, Y.N.'nin ise başkası adına rüşvet aldığı ileri sürüldü. Kepez Kalkınma ve Dayanışma Vakfı Müdürü İ.Ç., Antalya Pamuklu Dokuma Ticaret A.Ş. Genel Müdürü R. C.D. ve belediyenin Özel Kalem görevlisi A.B.S. de rüşvet almakla suçlandığı iddia edilen şüpheliler arasında yer aldı.

Şüphelilerin adreslerinde gerçekleştirilen aramalarda, kullandıkları dijital materyallere el konuldu. **İHA**



Köpeğin izini kameralar sürdü

MANAVGAT ilçesinde işyerinin önünde kulübesinde bağlıyken kimliği belirsiz bir şahıs tarafından götürülen köpek jandarma ekiplerinin bölgedeki güvenlik kameralarını adım adım takibi ile bulunarak sahibine teslim edildi.

Manavgat ilçesi Sarılar Mahallesinde meydana gelen olayda, Recep Göbül isimli vatandaşın işyerinin önündeki kulübede bulunan köpeğinin çalındığını belirterek Jandarma'ya şikayetçi olması üzerine ekipler kayıp köpeğin bulunması için harekete geçti. Çevredeki güvenlik kamerası kayıtlarını adım adım takip eden Manavgat İlçe Jandarma Komutanlığı Sarılar Jandarma Karakolu ve Jandarmanın Dedektifleri (JASAT) ekipleri köpeği çalan şüphelinin Abdullah A. olduğunu tespit etti. Güvenlik kamerası kayıtlarında yoldan bisikleti ile geçerken köpeği fark eden Abdullah A.'nın köpeği zincirinden çözdükten sonra kısa süre oynadığı, birkaç kez köpeğin işyerine geri geldiği, Abdullah A:'nın da köpeğin ardından geldiği ve son olarak bisikletine binerek köpekle birlikte bölgeden uzaklaştığı görüldü. Jandarma ekipleri tarafından yapılan çalışma sonucunda Abdullah A. kısa sürede köpek ile birlikte yakalanırken köpek sahibine teslim edildi. **İHA**



Dairede çıkan yangın söndürüldü

ALANYA ilçesinde bir sitedeki binanın birinci katındaki dairede çıkan yangın hasara neden oldu. Alevler itfaiyenin müdahalesiyle söndürüldü.

Yangın, önceki gün saat 13.30 sıralarında Kestel Mahallesi Okanlar Sokak üzerindeki sitede bulunan binanın birinci katındaki dairede meydana geldi. İçerisinde kimsenin bulunmadığı sırada dairede henüz belirlenemeyen nedenle yangın çıktı. Daireden duman yükseldiğini görenler 112 Acil Çağrı Merkezi'ne ihbarda bulundu. İhbarla olay yerine itfaiye, sağlık ve jandarma ekipleri sevk edildi. Ekipler dairede çıkan yangını söndürmelerinin ardından soğutma çalışması gerçekleştirdi. Yangında dairede hasar oluştu. Yangının çıkış nedeninin belirlenmesi için inceleme başlatıldı. DHA

YOL VERME KAVGASI ÖLÜMLE SONUÇLANDI

Alanya'da yol verme tartışmasında bıçaklanan öğretmen Yasin Demir hayatını kaybetti. Olayla ilgili 2 şüpheli gözaltına alındı





ALANYA ilçesinde yol verme nedeniyle çıkan kavgada üniversite öğrencisi H.Ö. (24) tarafından bıçaklanan öğretmen Yasin Demir (42), hayatını kaybetti. Kavgaya karışan 2 şüpheli, gözaltına alındı.

Olay, önceki gün saat 20.40'ta Çarşı Mahallesi İzzet Azakoğlu Caddesi'nde meydana geldi. Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi (ALKÜ) öğrencileri H.Ö. ile K.G. (20), motosikletle kaldırımdan karşıya geçmek istedi. Bu sırada ikili ile karşılarına çıkan Yasin Demir ve arkadaşı S.K. (58) arasında yol verme nedeniyle tartışma çıktı. Tartışmanın kavgaya dönüşmesi üzerine H.Ö., Yasin Demir'i karın ve boyun bölgesinden bıçakladı. H.Ö. ile K.G., 01 ATA 379 plakalı motosikletle olay yerinden kaçtı. İhbar üzerine bölgeye emniyet ve sağlık ekipleri sevk edildi. İlk müdahalesi olay yerinde yapılan Demir, ambulansla Alanya Eğitim ve Araştırma Hastanesi'ne kaldırıldı. Demir, hayatını kaybetti. Alanya İlçe Emniyet Müdürlüğü Asayiş Büro Amirliği ekipleri, H.Ö. ve K.G.'yi saklandıkları adreste yakaladı. Demir'in, Alanya'daki bir ortaokulda öğretmenlik yaptığı öğrenildi. **DHA**

Uyuşturucuyu kaldırım taşlarının altına sakladılar





SERİK ilçesinde düzenlenen uyuşturucu operasyonunda gözaltına alınan 3 şüpheli tutuklandı. Şüphelilerin uyuşturucu maddeleri kaldırımdaki taşların altına saklama anları güvenlik kamerasına yansıdı.

Antalya İl Jandarma Komutanlığı ekiplerince, Serik Cumhuriyet Başsavcılığının talimatıyla uyuşturucuyla mücadele kapsamında yürütülen çalışmalar doğrultusunda 3 şüphelinin ikametinde arama yapıldı. Aramalarda 785 gram skunk, satışa hazır 20 paket skunk, 4 paket içerisinde satışa hazır 25 gram kokain ve 2 hassas terazi ele geçirildi.

Öte yandan şüphelilerin bazı uyuşturucu maddeleri kaldırım taşlarının altına saklama anları güvenlik kamerasına yansıdı. Olayla ilgili başlatılan adli işlemler kapsamında 3 şüpheli tutuklandı. **İHA**



Bisikletli çocuktan korkutan yolculuk

MANAVGAT ilçesinde kara yoluna çıkması yasak olan Moped'e süratli akan trafik içerisinde tutunarak yolculuk yapan bisikletli çocuk görenlerin yüreğini ağzına getirdi.

Karayolları Trafik Kanunu ve otoyol kurallarına göre yerleşim yeri içi sokak ve caddeler ile yerleşim yeri dışındaki çift yönlü ve bölünmüş karayollarında kullanılabilen, otoyollara (otobanlara) girmesi yasak olan 3 ya da 4 tekerlekli motorlu bisikletler yani Mopedler şehirler arası yollarda trafik güvenliğini tehlikeye atmaya devam ediyor. Antalya-Alanya D-400 Karayolu Manavgat Çevreyolunda kilometrelerce yoluna devam eden Moped, aynı yolda seyir halindeki araç sürücülerini hayrete düşürdü. **İHA**

ANTALYA ekspres
Yıl: 43 **Sayı:** 14715
23 Kasım 2026 Pazartesi
Kuruluş Tarihi: 12 Aralık 1983 / Kurucusu: Cevat ALP
FSN Yayıncılık Reklam Org. San. Tic. Ltd. Şti. adına
İmtiyaz Sahibi
FÜSUN KESKİN
Sorumlu Yazıişleri Müdürü
İhsan COŞKUN
Görsel Yönetmen
Ogün KOÇAK
İdare Adresi:
Deniz Mahallesi Konyaaltı Caddesi 132. Sokak Arat Apt. No: 2/3 Muratpaşa / ANTALYA
İletişim: (242) 243 30 00 (Pbx.)
Fax: (242) 243 30 02
e-mail: info@antalyaekspres.com.tr
UETS: 15070-70482-49584
Baskı: İhlas Matbaacılık, Yenigöl Mah. Serik Cad. Havaalanı yolu üzeri No: 38 Antalya Tel: 0242 340 50 40
Abone Dağıtım: Altun Yayın Dağıtım Tel: 326 34 66
Bayi Dağıtım: Altun Yayın Dağıtım Tel: 326 34 66
Bayi Satış Fiyatı: 7 TL - Resmi İlan st x cm fiyatı: 232 TL
Yıllık abone bedeli 10.000 TL (KDV DAHİL)
Bu gazete basın ve ahlak ilkelerine uymaya söz vermiştir. Köşe yazarları yazdıkları yazılardan kendileri sorumludur.

GASTRONOMİ TURİZMİNİN POTANSİYELİ AÇIĞA ÇIKMALI





SELİM ÇELİK

TÜRKİYE'NİN en önemli turizm merkezlerinden Antalya, her yıl milyonlarca turisti ağırlamasına rağmen gastronomi alanında sahip olduğu potansiyeli henüz yeterince değerlendiremiyor. Her şey dahil turizm modelinin şehir merkezindeki yeme-içme işletmelerine katkısının sınırlı kaldığını belirten AGYİD Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Özen, Antalya'nın yalnızca turist sayısını artırmaya değil, kentin doğal, tarihi ve kültürel zenginliklerini keşfetmek isteyen nitelikli gastronomi turistlerini çekmeye odaklanması gerektiğini vurguladı. Antalya'nın yerel lezzetleriyle dünya mutfaklarını bir araya getiren güçlü bir gastronomi destinasyonu olabileceğini ifade eden Özen, sektörün önündeki sorunları ve çözüm önerilerini anlattı.

İşte Zeki Özen'in Ekspres'e verdiği röportaj:

Antalya Gastronomi Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (AGYİD) Başkanı Zeki Özen, kentin her yıl milyonlarca turisti ağırlamasına rağmen gastronomi sektörünün bu potansiyelden yeterince yararlanamadığını söyledi. Kitle turizminin yanı sıra gastronomi odaklı turistlerin de Antalya'ya kazandırılması gerektiğini belirten Özen, koordinasyonsuzluk, gıda enflasyonu, kayıt dışılık ve nitelikli personel sorunlarına dikkat çekti

● ***Antalya her yıl milyonlarca turisti ağırlıyor ancak siz "17 milyon turist geliyor ama gastronomi bundan yeterince yararlanamıyor" diyorsunuz. Antalya'nın turizm pastasından gastronominin hak ettiği payı alamamasının temel nedeni nedir?***

Bunun en önemli nedeni var olan turizm yapılanmasının kitle turizmine yönelik tasarlanmış olması. Bu demek değildir ki bu yanlış, bilakis bu kadar tesis belki de ancak bu tarz kitle turizmi ile dolacaktır. Gastronominin ihtiyacı ise, gezen, gustosu olan, gittiği yerlerin doğasını, tarihini, tarihi yerlerini, müzelerini, lezzetlerini, hikayelerini keşfetmek isteyen turist. Bu profilde 2,3 milyon turist şehrimizi ve gastronomisini ihya etmeye yetecektir.

● ***Antalya'nın gastronomi kenti olabilmesi için artık neyi değiştirmemiz gerekiyor? Eksik olan yatırım mı, tanıtım mı, yerel yönetimlerin yaklaşımı mı, yoksa sektörün kendisi mi?***

Burada herkese görev düşüyor. Şehrin iyi duygularla yola çıkmış ama birbirinden bağımsız bir şeyler yapmaya çalışan birden fazla dinamiği var fakat aralarında koordinasyon maalesef yok.

Şüphesiz yerel yönetimler burada gerek maddi gerek uygulama yönünden çok geniş imkanlara sahipler. Bunun en güzel örneğini ülkemizde Gaziantep'te görüyoruz. Yerel ürünlerin kullanılmasından, nitelikli insan kaynağı ihracına, yöresel tüm tariflerin kayda geçmesinden uygulanıp tattırılmasına, tüm giderleri belediye tarafından karşılanan ve aynı zamanda eğitim de veren Gaziantep Mutfağı Restoranı; baharat, peynir gibi bölge gastronomisini odağına almış müzeleri ile hem uygulama hem tanıtım yönüyle Gaziantep Büyükşehir Belediyesi güzel bir örnektir.

● ***Antalya'nın gastronomi kimliği sizce tam olarak nedir? Piyaz, tahinli kabak tatlısı, turunç reçeli gibi tescilli ürünlerimizin ötesinde dünyaya anlatabileceğimiz güçlü bir Antalya mutfağı oluşturabildik mi?***

Öncelikle Antalya gastronomisi deyince sadece Antalya mutfağını anlamak Antalya gastronomisini çok dar bir alanda tutmak demektir. Antalya ülkemizin bir çok şehrinin sahip olmadığı fırsatlara sahiptir, bir tarafta coğrafi işaretle onlarca hatta yüzlerce ürünlerimiz ve bunlarla yapılan yemekler var iken diğer taraftan son yıllarda Antalya sınırları içerisinde farklı dünya mutfaklarını görebilmekteyiz. Dünyanın önemli gastronomi noktalarından New York, Londra gibi şehirlerine baktığımızda yerel ürünlerini göremezsiniz ancak Dünya gastronomi çeşitliliğini belki de sadece bu şehirlerde deneyimleyebilirsiniz.

Bu anlamda Antalya'da böyle çeşitlilik sunan bir gastronomi şehri olmaya adaydır.

● ***AGYİD'in kuruluşundan bu yana Antalya'yı gastronomi destinasyonu yapma hedefi var. Aradan yıllar geçti. Bugün geriye dönüp baktığınızda ne kadar yol aldık, hangi noktada hâlâ başarısızız?***

AGYİD pandemi krizinde hayata geçmiş bir dernektir. Pandemiden sonra derneğimize şehrimiz için yeni hedefler belirledik ve bunların en başında Antalya'yı bir gastronomi destinasyonu yapmak var idi. İşe bununla ilgili bir çalıştay yapıp rapor oluşturmakla başladık. Bu raporumuzu valimizden belediye başkanlarımıza, yerel yöneticilerimize kadar paylaştık.

Raporun içeriğinde birden fazla irili ufaklı yapılacak madde vardı ancak biraz evvel de belirttiğim gibi koordinasyonsuzluk burada da hedefe ulaşmakta en önemli engel olarak önümüze çıktı. Bizim dernek olarak sorunu ve çözüm önerilerini saptayıp ilgili ve yetkililere sunmaktan öte herhangi bir güç ya da yaptırımımız bulunmamaktadır, zaten derneklerin de amaçları uzmanlık alanlarında konuları masaya koyup ilgili ve yetkilileri çözüme davet etmektir, biz de bunu yaptık ve yapmaya çalışıyoruz.

● ***Siz özellikle her şey dahil sisteminin şehirdeki yeme-içme sektörünü olumsuz etkilediğini söylüyorsunuz. Antalya'nın turizm modelinin gastronomi işletmelerini de besleyecek şekilde değişmesi mümkün mü?***

Aslında bu sorunun cevabı ilk soruda verildi. Gastronomi ve Antalya şehir içi esnafı olarak gözümüzü bugüne kadar kitle turizminin getirdiği bugün 17 yarın 20-25 milyon turiste değil ancak gustosu olan, şehrin doğal ve tarihi güzelliklerine keşfetmek amacıyla yola çıkacak turistleri oluşturmamız gerekiyor. Bir tarafta kitle turizminin milyonları bu şehre akarken diğer taraftan da bu şekilde belirttiğim nitelikli zevkleri olan turisti getirmemiz gerekiyor tabi bunun için neler yapmalı şehrin trafiğinden görüntü kirliliğine dürüst esnaf olmaktan ulaşılabilir olmaya çözülmeyi bekleyen onlarca konu bulunmaktadır.

● ***Sadece turist sayısını artırmak yerine "gastronomi turisti" çekmek gerektiğini söylüyorsunuz. Peki Antalya gastronomi turisti çekmek için bugün ne sunuyor?***

Bu konuda yolun henüz başındayız diyebiliriz evet bugün Antalya'ya özgü ürünler, yemekler, iklim, doğa ve tarih eşliğinde dünya mutfakları çeşitliliği Antalya'nın gastronomisini sundukları ancak dediğim gibi yolun daha başındayız.

● ***"Bu sektörün en çok yanan kısmıyız" dediniz. Bugün bir restoran veya kafenin önündeki en büyük üç maliyet kalemi nedir? Kira, personel, enerji, gıda maliyetleri ve vergiler arasında işletmeyi en çok zorlayan hangisi?***

Bugün yeme içme sektörünün önündeki en önemli sorun gıda enflasyonu diğer tarafta misafir kitlemizin daralan ekonomik gücüdür yani ülkenin içinde bulunduğu ekonomik darboğaz içinde yaşayanları ve domino etkisi olarak da bizim sektörümüzü etkilemektedir. Bunun yanında tabii ki kira, enerji vesaire giderler zaman zaman bizleri etkilese de personel maliyetimiz personelimizin hayat mücadelesini göz önüne aldığımızda şikayet edilecek durumda değil açıkçası. Öte yandan vergi konusunda sektörümüz bizim açımızdan küçük bir vergi adaletsizliği ile karşı karşıya zira malı alırken yüzde birle aldığımız ham maddelerimizi işleyip sattığımızda yüzde 10 ile fatura etmekteyiz dolayısıyla bu yüzde dokuzluk vergi farkı tamamen bizim cebimizden çıkan bir miktardır.

● ***Bugünkü maliyetlerle bir restoranın sürdürülebilir şekilde para kazanması mümkün mü? Sizce Antalya'da kaç işletme gerçek anlamda kâr ediyor, kaç işletme sadece ayakta kalmaya çalışıyor?***

Evet sürdürülebilirlik hayatımızda son yıllarda giren bir kavram ve sektörümüz de bugünden yarına ulaşabilmek için oldukça büyük çaba sarf ediyor. Dün pek farkında olmadığımız giderlerimiz bugün odak noktamız haline gelmiş durumda, artık işletmeler karlarını en ince ayrıntılarda, tasarruf tedbirlerinde ve işletme verimliliğini de aramaktadırlar. Öte yandan Antalya'da kaç işletme kar ediyor tabii ki herkesin özeli olduğundan buna cevap vermek mümkün değildir.



● ***Tüketici fiyat artışlarından şikâyetçi, işletmeci ise "maliyetler arttı" diyor. Sizce bugün dışarıda yemek neden bu kadar pahalı hale geldi ve bu fiyatlar daha ne kadar sürdürülebilir?***

Bunun cevabı maalesef enflasyonda zira bizlerin giderlerine yansıyan enflasyon ile açıklanan enflasyon arasında ciddi farklar vardır bunu bu ülkede yaşayan herkes gibi biz de sektörümüzde yaşamakta ve hissetmekteyiz.

● ***Sektörde kayıt dışılık ve çalışanların kayıt dışı istihdamı konusunda yıllardır uyarılar yapılıyor. Bugün bu sorun hâlâ ne ölçüde devam ediyor? Kayıtlı çalışan ve kayıtlı işletme neden dezavantajlı duruma düşüyor?***

Maalesef kayıt dışılık halen bir şekilde devam ediyor. Küçük işletmelerde özellikle yeme-içme sektöründe kayıtlı personel çalıştırma vergi vs yükü küçük işletmelerin dar bütçelerinde ciddi bir yük oluşturuyor. Zaten küçük işletmeler zar zor ayakta kalmaya çalışıyor bir de ağır vergi ve SGK oranları sistemi kayıt dışılığa itiyor. Halbuki çok daha makul ölçüler tüm sektörü çok daha fazla kayıt altında toplamaya olanak verecektir.

● ***Bugün restoranların en büyük problemlerinden biri nitelikli personel bulmak. Sizce gençler neden gastronomi ve hizmet sektöründe çalışmak istemiyor? Sorun ücret mi, çalışma saatleri mi, sektörün itibarı mı?***

İçinde bulunduğumuz günlerde Z kusağı diye bir kavram ortaya çıktı. Bu gençlere iş beğendirmek disiplin altına almak gerçekten sorun durumunda, kendilerine sorduğunuzda kimisi ücreti kimisi çalışma saatlerini kimisi de sektörün itibarını cevap olarak verebiliyorlar. Fakat sektörün itibarı neden ise bu kuşak başka yerde de çalışmıyor çoğu evde oturmayı tercih ediyorlar zira ev gençleri diye ayrı bir kavram çıkmış durumda bu hepimizin, tüm toplumun ortak problemidir. Gençlerimiz evlerde oturup çalışmadan üretmeden sadece şikayet ederek zamanlarını geçiriyorlar.

Bence sorununuzun ilk aklıma gelen cevabı budur öte yandan evet sektöre maalesef asgari ücret seviyesinde başlanıyor ancak bugün bir bankaya memur olarak girdiğinizde de tablo çok farklı değil ancak maalesef sektörün başlangıçta ya da ilk yıllarda itibar ile ilgili problemi var görünmektedir ancak hele ki bir çoğunun hayata vasıfsız olarak ya da az bir eğitimle başladığını düşünürsek bu sektör hayata negatif başlamış gençlere güzel bir gelecek vaat eden ender sektörlerdendir diyebiliriz.

● ***Bir işletme sahibi olarak çalışanların ücretlerini yükseltmek istiyorsunuz ama maliyetleri de kontrol etmek zorundasınız. Sektör çalışanının refahını artırırken işletmeyi ayakta tutacak model nasıl kurulabilir?***

Sektörde bir tarafta maliyetler bir tarafta çalışanların refahları karşı karşıya gelmiş gibi görünmektedir. Biz kendi İşletmelerimizde prim sistemini devreye aldık. Bu bir tarafta çalışanların işe daha motive ve canla başla yönelmelerini sağlarken diğer tarafta da kazan kazan mantığıyla onların refahların da artırmış oluyor.

Gıda güvenliği konusunda Antalya'nın turizmde marka değerini zedeleyebilecek en büyük risk sizce nedir?

En büyük risk hiç şüphesiz Antalya'daki restoranlarımızdan duyulacak zehirlenme vakalarıdır.

Biz dernek olarak Antalya'nın turizmde ve özellikle Gastronomide marka değerinin yukarıları çıkmasının en önemli ve ilk adımlarının hijyen ve gıda güvenliğinden geçeceğine olan inancımızla öncelikle Muratpaşa Belediyesi ve sonrasında tüm yerel yönetimler ve uluslararası bir hijyen firmasının üçlü ortaklığında "Hijyen ve Gıda Güvenliği" sertifika programı adı altında bir proje gerçekleştirdik. Tamamen gönüllülük esasına dayalı olarak çalışan bu programa müracaat eden restoranlar yerel yönetimlerin gıda mühendisleri ve ilgili birimleri tarafından ön denetimden geçiyor kendilerine eksikleri bildiriliyor ve tamamlandıktan sonra ilgili birime tekrar çağırıyorlar denetim sonunda geçerli puan alan restoranlar sertifikalarını teslim alıp işletmelerinin görünen bir yerinde sertifikalarını asıyorlar.

● ***AGYİD, yerel üreticilerle gastronomi işletmelerini daha fazla buluşturmayı hedefliyor. Antalya'da restoranların yerel üreticiden daha fazla ürün almasının önündeki en büyük engel nedir?***

Ulaşılabilirlik, standardizasyon, belgeli ve resmi kimliklerinin olmayışı biz restoranların elini bağlayan konulardır. Zira örneğin işletmenize zeytin alacaksınız bunu iyi yaptığını düşündüğünüz bir aile size vermek istiyor ancak bunların bu satışı yapabilmeleri için vergi kayıtları, Tarım İl Müdürlüğü'nden gıda üretim kayıt belgesi ve buna benzer diğer ilgili kurumlardan belgeleri olmaları gerekmektedir. Belgesiz ürün almak ise işletmeleri zora sokar.

● ***Antalya'nın tarımsal üretim gücü çok yüksek. Buna rağmen turistin tabağındaki "Antalya ürünü" oranını artırabildik mi? Yerel üretim ile turizm arasında neden hâlâ yeterince güçlü bir zincir kurulamıyor?***

Aslında yaş sebze ve meyve olarak tamamen bulunduğumuz bölgenin ürünleri kullanılmaktadır fakat yerel ve bölgesel ürün kullanımı bilinci maalesef henüz işletme ve işletmecilerimiz de tam anlamıyla oluşmuş diyemeyiz.İşin sevindirici yönü ise her geçen gün bu konu çeşitli platformlarda ele alınmakta, coğrafi işaretli ürünler şehrimizde ayrı bir kanaldan önemsenmekte ve çalışmalar yapılmakta, bu bilinç artırılmaktadır.

● ***Çok şubeli bir markada kaliteyi ve müşteri deneyimini aynı seviyede tutmak zor. Shakespeare'de bunu nasıl başarıyorsunuz? Bir şubede yapılan hata bütün markayı etkiliyor. Bunun yönetim modeli nedir?***

Sanırım bu kurumsal bir yönetimden geçiyor. Şirketimizin yönetim kademe si, genel müdür, operasyon müdürleri, mutfak koordinatörü, mutfak koordinatör yardımcıları, insan kaynakları, finans departmanı, satın alma departmanı, hijyen ve gıda güvenliğinden sorumlu gıda mühendisi, ortak ana depo gibi bir restoran işletmesinin bünyesinde bulundurmadığı ya da ihtiyaç duymadığı bir kadroyu barındırmaktadır. Tüm bu kişi ve departmanların ortak hedefi markanın kimliğini ve standartlarını, müşteri memnuniyetini üst seviyede tutmaktır.

● ***Sizce önümüzdeki 2-3 yıl içerisinde Antalya'da kafe-restoran sektöründe bir kapanma dalgası yaşanabilir mi?***

Evet ancak bu sadece bugünün konusu değil bundan on yıl önce de Antalya'da her yıl yüzlerce kafe restoran açılmakta ve öncekilerde kapanmak taydı. Bu aynı şekilde devam etmektedir bunun sebeplerine gelince sektörün dışarıdan özellikle sıcak paranın bulunduğu ve kolay adım atılabilecek sektör algısıdır.

Bugün her arabası olan taksicilik yapamamaktadır ya da boş dükkan gören eczane ya da tarım ilaçları dükkanı açamamaktadır ancak aklına gelen herkes bir yeme içme işine rahatlıkla girebilmektedir bunun için herhangi bir belge, yeterlilik vesaire aranmamaktadır öte yandan yine maalesef ki bu sektöre girenler de çoğunlukla bu sektör bana ve aile yapıma, ekonomime uygun mu gibi araştırma ve danışma yapmadan balıklama atlamaktadırlar.

● ***Son olarak; Antalya'yı 2030 yılında gastronomi açısından nerede görmek istiyorsunuz? Bugün yapılmazsa birkaç yıl sonra "çok geç kaldık" diyeceğimiz şey nedir?***

Öncelikle hijyen ve gıda güvenliği tüm şehirde üst seviyede standart haline gelmiş, sadece yerel yemeklerin de satıldığı işletmelerin olduğu ancak öte yandan tüm dünya mutfaklarını içinde barındıran çok renkli bir gastronomi deneyimi sunan bir Antalya hayal ediyorum. Antalya kendi içinde de farklı coğrafyalar içinde barındırmaktadır zira doğuda Gazipaşa'da kuzeyde Akseki'de batıda Elmalı'da tadacağınız tatlar birbirinden farklıdırlar ama hepsinin ortak noktası yine güler yüzlü insanda birleşmektedir.



KADINA ŞİDDETTE ORTAK UYARI

25 Kasım Kadına Yönelik Şiddete Karşı Uluslararası Mücadele Günü öncesinde Antalya Barosu ve Antalya Kadın Platformu, kadına yönelik şiddetle mücadelede toplumsal cinsiyet eşitsizliği ve cezasızlık politikalarına dikkat çekti


SİMRU SİLAHTAROĞLU



TÜRKİYE'DE kadına yönelik şiddet ve kadın cinayetleri gündemdeki yerini korurken, Antalya'da 25 Kasım Kadına Yönelik Şiddete Karşı Uluslararası Mücadele Günü kapsamında peş peşe açıklamalar yapıldı. Antalya Barosu Kadın Hakları ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Kurulu Kolaylaştırıcısı Gamze Eroğlu, şiddetin temelinde toplumsal cinsiyet eşitsizliği ve cezasızlık algısının bulunduğunu belirtirken, Antalya Kadın Platformu da iktidarın aile politikalarını ve kadınları korumaya yönelik uygulamalarını eleştirdi. İçişleri Bakanı Mustafa Çiftçi'nin açıkladığı verilere göre, Türkiye'de 2024 yılında 341, 2025 yılında 275, 2026 yılının ilk 10 ayında ise 194 kadın hayatını kaybetti.


GAMZE EROĞLU

'CEZASIZLIK ALGISI ŞİDDETİ ARTIRIYOR'

Kadına yönelik şiddetin yalnızca güvenlik önlemleriyle çözülemeyeceğini belirten Gamze Eroğlu, toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin ortadan kaldırılmaması ve faillerin yeterli cezaları almaması nedeniyle oluşan cezasızlık algısının şiddeti beslediğini söyledi. Eroğlu, "Toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin ortadan kalkmaması, aksine eşitsizliğin giderek büyümesi ve Türkiye'nin İstanbul Sözleşmesi'nden bir gecede çekilmesi, şiddet faillerinin mevcut infaz yasasındaki düzenlemeler doğrultusunda yeterli cezaları almaması nedeniyle yaratılan cezasızlık algısı kadına yönelik şiddeti günden güne artırıyor" dedi.

'KADINLARA SADECE ANNE ROLÜ YÜKLENİYOR'

Toplumda kadın ve erkeklere biçilen geleneksel rollerin eşitsizliği derinleştirdiğini ifade eden Eroğlu, kadınların birey olarak değil, çoğunlukla annelik ve çocuk yetiştirme üzerinden tanımlandığını kaydetti. Bu yaklaşımın kadınların kimliğini geri plana ittiğini ve ev içindeki iş yükünü artırdığını belirten Eroğlu, "Eğer bir kadın yemek yapabiliyorsa bir erkek de yapabilir. Yemek, bulaşık, ütü gibi temel ihtiyaçlar kadının görevi olarak görülmekte ve bu işler için harcadığı emek değersizleştirilmektedir" diye konuştu.

İSTANBUL SÖZLEŞMESİ VURGUSU

İstanbul Sözleşmesi'nin kadına yönelik şiddetle mücadelede bütüncül bir yol haritası sunduğunu belirten Eroğlu, sözleşmenin önleme, koruma, cezalandırma ve bütüncül politikalar olmak üzere dört temel ilkeye dayandığını söyledi. Şiddet mağduru kadınların başvurdukları kurumlarda da ikincil mağduriyet yaşayabildiğine dikkat çeken Eroğlu, sözleşmenin bu mağduriyetlerin önlenmesi açısından önemli hükümler içerdiğini ifade etti. Türkiye'nin sözleşmeden çekilme kararını doğru bulmadığını belirten Eroğlu, "İstanbul Sözleşmesi, şiddetin nasıl önleneceğine dair önemli bir yol haritası sunmaktadır" dedi.

'DEVLET KADINLARI KORUYAMIYOR'

Antalya Kadın Platformu bileşenleri de 25 Kasım kapsamında Eğitim Sen Antalya Şubesi'nde basın toplantısı düzenledi. Platform adına açıklamayı okuyan Hasibe Akpınar, kadınların fiziksel, ekonomik ve psikolojik şiddete maruz kaldığını belirterek iktidarın aile politikalarını eleştirdi. Aile kavramının belirli bir yaşam biçimine indirgenmesine tepki gösteren Akpınar, çocuk hakları ve kadınların ekonomik özgürlüğü konusunda da değerlendirmelerde bulundu.

'ŞİDDET SADECE FİZİKSEL DEĞİL'

Kadınların telefonlarının kontrol edilmesi, sosyal yaşamlarının kısıtlanması ve ekonomik özgürlüklerinin ellerinden alınmasının da şiddet biçimleri arasında bulunduğunu belirten Akpınar, ekonomik bağımsızlığı olmayan kadınların şiddet gördükleri evlilikleri sonlandırmakta zorlandığını söyledi. Kadın cinayetleri ve şiddet olaylarında devletin koruma görevini yerine getiremediğini savunan Akpınar, faillerin yeterli ve caydırıcı cezalar almadığını ileri sürdü.

'EŞİT VE ONURLU BİR YAŞAM İSTİYORUZ'

Kadınların en güvende olması beklenen evlerinde şiddete maruz kaldığını ifade eden Akpınar, aile içindeki şiddetin görmezden gelinmemesi gerektiğini vurguladı. Kadınlar ve LGBTİ+ bireyler olarak eşit ve onurlu bir yaşam istediklerini belirten Akpınar, ifade, haber alma, örgütlenme ve toplanma özgürlüklerinin engellenmesine karşı mücadelelerini sürdüreceklerini söyledi. Akpınar, açıklamasını, "Bizden aldıklarınızı biz geri alacağız. Barışta sözümüzü kadın ortak paydasında birleşip biz kuracağız. Bizler dayanışmamızla, onurlu ve haklı mücadelemizle buradayız" sözleriyle tamamladı.



Funda ALPASLAN TALAY
Sosyolog

Herkes aynı süre mi bekliyor?

Bir otobüs gecikince yolculuk uzuyor, ardından aktarma kaçıyor, işe yetişme hesabı başlıyor. Çocuğunu okuldan alacak kişinin planı da değişiyor. Durağın tabelasında on dakika yazıyor. O on dakika, herkesin gününden aynı şeyi götürmüyor.

Zamanı saatle ölçüyoruz, çalışma hayatı da uzun süredir bu ölçüye göre kuruluyor. E. P. Thompson, sanayileşmeyle birlikte saatin iş disiplininin parçası hâline gelişini anlatır. Fabrikada ölçülen zaman, bugün vardiyaya yetişmekte, randevu saatini kaçırmamakta, servis ya da otobüs çizelgesine göre yaşamakta karşımıza çıkıyor. Dakiklik kişisel bir alışkanlık gibi görünse de insanın kendi zamanını ne kadar belirleyebildiği, iş ve yaşam koşullarına bağlı.

Bekleme süresinin bedeli de eşit dağılmıyor. Maaşlı izin kullanabilen biriyle saatlik ücretle çalışan biri, aynı gecikmeyi aynı şekilde karşılamıyor. Otobüsü kaçıran kişi daha geç varmanın yanında ücretinden, dinlenme süresinden ya da çocuğuyla geçireceği zamandan da kaybedebilir. Bakım sorumluluğu olanların günü, başkalarının saatlerine daha sık bağlanır.

Beklemek, insanın dikkatini de kendine bağlar. Sıranızı kaçırmamak için kapıyı kollarsınız. Bir telefonun geri dönüşünü beklerken telefonu yanınızda tutarsınız. Gün içinde başka işler yapıyor görünürken aklınızın bir kısmı gelecek habere ayrılır. Bekleyişin süresi kadar, ne zaman biteceğini bilmemek de hayatı askıda tutar.

Pierre Bourdieu, bekletme gücünü iktidar ilişkilerinin bir parçası olarak ele alır. Birinin kendi takvimini koruyup başkasını belirsizlikte tutabilmesi, aradaki güç farkını görünür kılar. Bekleyen planını erteler, hazır durur, gelecek karara göre davranır; bekleten kendi programını sürdürür.

Birinden haber beklerken telefonu elimize alıp bırakıyoruz. İşimize dönüyor, yeniden ekrana bakıyoruz. Cevap gelene kadar aklımızın bir köşesi açık kalıyor. Kimin aranmayı beklediği, kimin gecikse de ilişkiyi sürdürebildiği, gündelik yakınlığın içindeki güç farkını gösteriyor.

Zaman üzerindeki bu eşitsizlik evin içinde de sürüyor. Okul çıkışını, doktor randevusunu, yaşlı bir yakının aramasını kollayan kişi, gününü başkalarının ihtiyaçlarına göre düzenliyor. Bakım emeği, yapılan işlerin yanında hazır bulunmayı da içeriyor. Bu hazır oluşun yükü aile içinde eşit paylaşılmıyor; kadınların zamanı, başkalarının ihtiyaçlarına göre daha sık esnetiliyor.

Kent de bekleme sürelerini eşit dağıtmıyor. Seyrek seferler, aktarmalar, iş ve okul saatleri birbiriyle uyuşmadığında yolculuk uzuyor. Kentin işleyişi, insanların her yere zamanında yetişebileceği varsayımıyla kuruluyor. Ulaşım, çalışma saatleri ve bakım düzeni birbirine değdiğinde, birkaç dakikalık gecikme bir hanenin bütün gününü etkileyebiliyor.

Birinin zamanını harcamak kolaylaştığında, o zamanı kimin hayatından aldığımızı da sormak gerekir. Kaybolan, takvimdeki birkaç dakikayla sınırlı kalmıyor; insanın kendine, sevdiklerine ve dinlenmeye ayıracağı yer de daralıyor. Bütün gün başkalarının saatine yetişen insandan, akşam kendi hayatına yetişmesini bekliyoruz.

Durağın tabelasında on dakika yazar, bekleyenin gününden ne eksileceği orada görünmez. Bekletme gücü, başkasının gününü kendi takvimine bağlayabilmektir. Giden zamanın telafisi yoktur.


SEDAT PEKER

'İlaçta dışa bağımlılığı azaltmak mümkün'

İLAÇ sektöründe döviz kuru ve fiyatlandırma politikaları, hem firmaların faaliyetlerini hem de ilaçlara erişimi etkileyen önemli başlıklar arasında yer alıyor. Antalya'da faaliyet gösteren Öz Ecza Deposu A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Sedat Peker, ilaç fiyatlandırmasında kurun düşük tutulmasının sektörde finansman sorunlarını artırdığını ifade etti.

Özellikle ithal ilaçların maliyetleri karşısında firmaların zorlandığını belirten Peker, Türkiye'nin ilaçta dışa bağımlılığının da önemli bir sorun olduğunu dile getirdi.

İlaç sektöründe döviz kurunun düşük kalmasının ithalatçı firmalar üzerindeki baskıyı artırdığını belirten Peker, pahalı ilaçların ithalat ağırlıklı olduğunu vurguladı. Peker, "Her sektörde olduğu gibi ilaç sektöründe de finansman sorunlarının yaşandığı bir ortamda kurun düşük kalması sektörü zorluyor. Bildiğiniz gibi pahalı ilaçların yüzde 98'i ithal. Bu ithal ilaçlar, ilaç bütçesinin yüzde 20'sini tüketiyor" dedi.

İlaçta dışa bağımlılığın kur politikalarına karşı sektörü daha kırılgan hale getirdiğini ifade eden Peker, döviz kurunun düşük kalmasının zamanla ilaç temininde ve vatandaşların ilaca erişiminde sorunlara yol açabileceğine dikkat çekti. İthalatçı firmaların da mevcut koşullarda ciddi ekonomik güçlükler yaşadığını belirten Peker, "İlaca dışa bağımlı olduğumuz için kurun düşük kalması, ilaçlara erişimde zorluk yaşanmasına neden olabilir. İnsan bunu düşünüyor. Devlet elinden geleni yapıyor ancak ithalatçı firmalar da bu süreçte ciddi şekilde zorlanıyor" diye konuştu.

antalyaekspres.com.tr

ZEYTİNYAĞI KUYRUĞUNDA 35 SAATLİK BEKLEYİŞ

Zeytinyağı fabrikalarının önünde 30 saati aşan kuyruklar oluştu. Rekolte yüksek, yağ oranı düşük olunca üreticinin sevinci buruk kaldı

SERİK ilçesinde üreticiler zeytinyağı fabrikalarının önünde uzayan kuyruklarda 30 saati aşan sürelerde sırasını bekliyor. Bu yıl rekoltenin yüksek olmasına rağmen yağ oranının yarı yarıya düşmesi çiftçiye buruk sevinç yaşattı. Fabrikada 3 saatlik uykuyla mesai yapan işletmeciler ise yoğunluğun 40 gün daha süreceğini belirterek "Hasadı yavaşlatın" çağrısı yaptı.

Türkiye'nin önemli zeytin üretim merkezlerinden Serik ilçesinde hasat sezonunun başlamasıyla birlikte zeytinyağı fabrikalarının önünde uzun araç kuyrukları oluştu. Tarladan topladıkları mahsulü yağa dönüştürmek isteyen üreticiler, soğuk havaya ve çamura aldırış etmeden traktör ve kamyonet kasalarında 24 ila 35 saat arasında sıra bekliyor.



Günde sadece 3 saat uyuyarak taleplere yetişmeye çalıştıklarını belirten fabrika sahibi Şevket Gaffar, yaşanan yoğunluğu ve verim düşüklüğünü belirterek, "İşlerimiz çok yoğun, vatandaş 30 saat sırada bekliyor. Bu sene zeytin hasadı fazla ama yağ oranı düşük. 8 kilonun üstünde zeytinden ancak 1 kilo yağ alabiliyoruz. Vatandaş da biz de bu durumdan rahatsızız ama elden gelen bir şey yok. Tahminimize göre bu yoğunluk 40 gün daha sürer. Vatandaşlara 'toplamayı biraz azaltın, hem siz rahatlayın hem biz hem de atık fabrikaları rahatlasın' diyoruz. Atığın nakliyesi bile büyük sorun haline geldi" dedi.



Önceki yıllarda 5 kilo zeytinden 1 kilo yağ aldıklarını hatırlatan üretici Tevfik Karatoy, "Dün öğlen geldik, 24 saat oldu. Ektik, tarlada kalmasın diye topluyoruz ama emeğimizin karşılığını alamıyoruz. Evvelki gün sıktırdım, 10 kiloya 300 gram verdi. Ondan önce 7 kiloya 200 gram verdi. Sorun doğada mı makinelerde mi aklımız ermiyor, araştırılmasını istiyoruz" diyerek tepkisini dile getirdi.

Önünde yaklaşık 30 araç bulunduğunu söyleyen Mehmet Ali Durna ise, "Nöbet çok zor geçiyor, yarı uyur yarı uyanık araç sayıyoruz. Yağ oranı geçen yıla göre çok düşük. Üstelik zeytin ve zeytinyağı fiyatları da düşük olduğu için masrafı karşılamıyor, tamamen cepten zarar ediyoruz" ifadelerini kullandı. İHA

13 YIL SONRA GELEN BÖBREK MUCİZESİ

13 yıl diyaliz tedavisi gören Hilal Yılmaz, doğum gününde gelen organ bağışı haberiyle böbrek nakli oldu ve yeniden sağlığına kavuştu

ANTALYA'DA nadir görülen Goodpasture sendromu nedeniyle böbrekleri işlevini yitiren Hilal Yılmaz (40), hastanede 7,5 ay tedavi gördü, 6 kez yoğun bakıma alındı. Defalarca ölümden dönen, 13 yıl diyalize giren Hilal Yılmaz, nakil umudunu yitirmek üzereyken doğum gününde gelen telefonla yaşama tutundu. Böbrek nakli ile sağlığına kavuşan Yılmaz, "Organ nakli mucize. Bana verilen bir böbrek gibi görünse de aslında kocaman bir hayat" dedi.



Turizm sektöründe çalışan Hilal Yılmaz, 2006 yılında aniden bayılarak hastaneye kaldırıldı. Tetkiklerde kan değerlerinde düşüklük tespit edilen Yılmaz'a, 15 gün süren araştırmaların ardından nadir görülen Goodpasture sendromu teşhisi konuldu. Yaklaşık 7,5 ay hastanede tedavi gören, bu süreçte 6 kez yoğun bakıma alınan Yılmaz'ın böbrekleri işlevini yitirdi. Haftanın 3 günü diyaliz tedavisi görmeye başlayan Yılmaz, 13 yıl uygun böbreğin bulunmasını bekledi. Nakil umudunu kaybetmeye başladığı dönemde doğum gününde gelen telefon, hayatının dönüm noktası oldu. Türkiye'ye yerleşme hayali kurarken denizde geçirdiği kaza sonrası beyin ölümü gerçekleşen yabancı uyruklu bir turistin bağışlanan böbreğii Hilal Yılmaz'a nakledildi.

'GÖZLERİMİ AÇTIĞIMDA YOĞUN BAKIMDAYDIM'

Hastalığının başladığı dönemi ve sonrasındaki süreci anlatan Yılmaz, "2006'da bir anda bayılmışım. Hastaneye geldik. Kan eksikliği mevcuttu. Araştırmalar sonucunda Goodpasture sendromu diye bir hastalıkla tanıştık. 7,5 ay hastanede yattım. Zor bir süreç geçirdim. Hastaneden sağlam çıktım ancak diyaliz sürecim başladı. Böbreklerimi kaybettim. Haftada 3 gün, 4'er saat diyalize başladım. 13 yıl diyalize girdim. Gözlerimi açtığımda yoğun bakımda, diyaliz makinesiyle tanıştığım bir süreçti. Bu süreçte 6 kez yoğun bakıma girmişim" diye konuştu.



'HAFTANIN 3 GÜNÜ HAYATIM YOKTU'

Genç yaşta yakalandığı hastalığın hem fiziksel hem de psikolojik olarak kendisini etkilediğini belirten Yılmaz, "Çok genç bir yaşta hastalanmak hayatın bittiğini düşünmeye sebep oluyor. Zor bir süreçti. Kabullenemediğim bir süreçti ama çok güzel insanlarla tanıştım. Doktorlarım sürekli yanımdaydı. Abi, baba, arkadaş gibi. Onlar sayesinde kabullendim. Başlangıçta 'Neden ben?' diyordum. Sonra öğrendim ki küçücük bebekler var. Kabullendim, hayatıma devam ettim. Çalışmaya başladım, gezdim. Kendimi geliştirdim, yabancı dil kurslarına gittim. Motor kullanmaya başladım. Haftanın 3 günü hayatım yoktu ama 4 günü aktiftim" dedi.

'CANLI VERİCİ MAALESEF YOKTU'

Nakil sürecini anlatan Yılmaz, "Nakil sürecinde kadavraya yazılıyorsunuz. 6 ayda bir tahlil veriyorsunuz. Bütün tahlillerinizle size uygun böbrek aranmaya devam ediyor. En son gittiğimde kan grubum AB pozitif olduğu için 'Kadavradan AB'lilere çok tavsiye etmiyoruz, çok uzun sürer' dediler. 'Kadavra verici çıkarsa al gel' dediler ama canlı verici maalesef yoktu. Umudumu kesmiştim 13'üncü yılda. Doğum günümde gece yarısı gelen telefonla hayatım değişti" diye konuştu.

'BÖBREĞİ ARTIK BENİMLE YAŞIYOR'

Organı bağışlanan turistin Türkiye'ye yerleşmek istediğini anlatan Yılmaz, "Böbreğimin sahibi Türkiye'ye tatile gelmiş. Doğum günümde denize atlamış. Boynundan darbe alınca boğulma tehlikesiyle hastaneye kaldırılmış. Beyin ölümü gerçekleşince ailesi organlarını bağışlamayı kabul etmiş. Türkiye'ye yerleşmek, ev almak istiyormuş. Önce otelde konaklayıp çevresini araştırmak istiyormuş. Böbreği artık benimle burada yaşıyor" dedi.

'DOKTORLARIM, 'MUCİZE HOŞ GELDİN' DİYORLAR'

Böbrek naklinin ardından sağlığına kavuşan Yılmaz, "Beni böyle sağlıklı, güler yüzlü, enerjik görmek, doktorlarımı mutlu ediyor. Genelde 'Mucize hoş geldin' diye hitap ediyorlar. Çünkü defalarca sabaha çıkmayacağımı düşünen insanlar, karşılarında beni sapasağlam görüyorlar" diye konuştu.

HAYAT HİKAYESİNİ BEYAZ PERDEDE ANLATTI

Zorlu hastalık ve organ nakli sürecini daha fazla insana ulaştırmak istediğini kaydeden Yılmaz, organ bağışına dikkati çekmek amacıyla çekilen 'Aşk Tesadüfleri Sever 3' filminde kısa bir rol aldığını söyledi. Yılmaz, "Filmde çok küçük roller aldık. Ama filmin konusu organ nakli. Organ nakliyle hayat. Biz de bu konuda yaşadıklarımızı anlattık. İnsanları organ nakline davet etmeye çalıştık. Umarım başarılı olmuşuzdur. Organ nakli bir mucize. Bana verilen bir böbrek gibi görünse de aslında kocaman bir hayat veriyor. Daha sağlıklıyım, mutluyum ve umutluyum. Organlarınızı bağışlayın. Çürüyüp toprak olmak yerine hayat verin" dedi. **DHA**

YAYLADA PATATES HASADI



KORKUTELİ'DE çiftçilerin alternatif ürüne yönlendirilmesi amacıyla 7 yıl önce başlatılan patates ekimi gün geçtikçe artıyor. Osmankalfalar Mahallesi'nde ekimi yapılan patateste hava şartlarının da etkisiyle hasat dönemi başladı.

Patates üreticisi Derya Gürler, "Patates hasadına yeni başladık. Bu yıl yükseklere yağan yağmurlar nedeniyle toprak çamur olmuştu. Tarlalardaki çamurun kurumasıyla patates hasadına yeni başladık. Yayla toprağın verimli olmasıyla güzel bir patates elde ettik. 1 dönüm tarlada 3-3,5 ton arası verim aldık. Bugün hasadını yaptığımız patateslerimiz yayla patatesi. Şu an tarlada 20 TL'den satılıyor. Bu yıl rekoltede biraz düşüş var" dedi. **DHA**



Kepez'de gözler gökyüzüne çevrilecek

KEPEZ Belediyesi bünyesinde hizmet veren Antalya Bilim Merkezi tarafından gökyüzüne ilgi duyan her yaştan katılımcıya farklı bir deneyim sunmayı amaçlayan Gökyüzü Gözlem Etkinliği'nde, evrenin merak uyandıran güzellikleri teleskoplar aracılığıyla yakından incelenecek.

Antalya Bilim Merkezi tarafından düzenlenecek olan Gökyüzü Gözlem Etkinliği kapsamında katılımcılar, gece gökyüzünün dikkat çeken gök cisimlerinden Ay ve Satürn'ü teleskoplarla gözlemleyebilecek. Bunun yanı sıra yıldızların oluşturduğu gökyüzü manzarası da yakından incelenecek. Bilimsel farkındalığı artıran etkinlikleriyle ziyaretçilerini bilimle buluşturan Antalya Bilim Merkezi, bu kez teleskopları gökyüzüne çeviriyor. Katılımcılar, gök cisimlerini yakından gözlemleyerek uzayın büyüklüğünü, gökyüzünün hareketliliğini ve astronominin ilgi çekici dünyasını deneyimleme fırsatı yakalayacak. Özellikle çocukların ve gençlerin bilimsel konulara ilgisini artırması açısından da önem taşıyan gözlem etkinliği, teorik bilgilerin uygulamalı bir deneyime dönüşmesine katkı sağlayacak.

Gökyüzünü merak edenler için farklı ve öğretici bir buluşma niteliği taşıyan etkinlikte, bilim ve keşif heyecanı bir arada yaşanacak. Gökyüzü Gözlem Etkinliği, 23 Kasım 2026 Pazartesi günü saat 19.00 ile 22.00 arasında Antalya Bilim Merkezi'nde gerçekleştirilecek. Üç saat sürecek etkinlikte katılımcılar, teleskoplarla gökyüzünü inceleyerek Ay, Satürn ve yıldızları gözlemleyebilecek. Kontenjanla sınırlı olarak gerçekleştirilecek etkinliğe katılmak isteyenlerin önceden kayıt yaptırması gerekiyor. Etkinlikle ilgili ayrıntılı bilgi almak, randevu oluşturmak ve kayıt işlemlerini gerçekleştirmek isteyenler, 0242 314 10 10 numaralı telefondan veya www.antalyabilimmerkezi.com internet adresinden iletişime geçebilecek. **İHA**



Muratpaşa'da vergi ödemelerine kolaylık

MURATPAŞA Belediyesi, vatandaşların vergi ödemelerini daha rahat ve kolay gerçekleştirebilmesi için veznelerin çalışma saatlerini uzattı.

Emlak, çevre temizlik, ilan ve reklam ile eğlence vergilerinin 2026 yılı 2'nci taksit ödemelerinde vatandaşlara kolaylık sağlamak amacıyla belediye vezneleri hafta içi akşam saatlerinde ve hafta sonunda da hizmet verecek. Bu kapsamda Muratpaşa Belediyesi Merkez Veznesi ile Ali Çetinkaya ve Soğuksu Semt Vezneleri, 23-27 Kasım ve 30 Kasım tarihlerinde mesai saatlerine ek olarak 17.30-19.30 saatleri arasında açık olacak. Vezneler, 28 Kasım Cumartesi ve 29 Kasım Pazar günlerinde ise 08.30-17.30 saatleri arasında hizmet verecek.

Vatandaşlar, vergi ödemelerini kendilerine uygun gün ve saatlerde belediye veznelerinden gerçekleştirebilecek. Vezneye gitmeden ödeme yapmak isteyenler ise www.muratpasa-bld.gov.tr adresindeki e-Belediye sistemi üzerinden işlemlerini online olarak tamamlayabilecek.

2026 yılı 2'nci taksit vergi ödemeleri için son gün 30 Kasım Pazartesi. **DHA**



DENETİM BAŞLIYOR

GENÇLIK ve Spor Bakanlığı tarafından, 7405 sayılı Spor Kulüpleri ve Spor Federasyonları Kanunu kapsamında, 2025-2026 sezonunda erkekler futbol branşında Süper Lig'deki spor kulüpleri ve spor anonim şirketlerinin denetimine bugün başlanacak. 2025-2026 sezonunda erkekler futbol branşında en üst ligdeki spor kulüpleri ve spor anonim şirketleri denetlenecek. 7405 sayılı Spor Kulüpleri ve Spor Federasyonları Kanunu kapsamında, kulüplerin 01 Haziran 2025-31 Mayıs arasındaki işlem ve faaliyetlerinin genel denetimleri yapılacak. Bilindiği üzere, daha önce de Süper Lig kulüpleri 7405 sayılı Kanunun geçiş düzenlemelerini içeren 2022-2024 yılları arasındaki iş ve işlemleri yönünden denetlenmişti. Hali hazırda erkekler futbol branşı 2024-2025 sezonunda TFF 1. Lig'de faaliyette bulunan 13 spor kulübü ve spor anonim şirketinin 7405 sayılı Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten 31 Aralık 2025 dönem sonuna kadar olan işlem ve faaliyetlerinin denetimleri devam etmekte. **HABER MERKEZİ**

ANTALYASPOR ELİ BOŞ DÖNDÜ

Trendyol 1. Lig'in 15'inci haftasında Esenler Erokspor'a konuk olan Antalyaspor, öne geçtiği karşılaşmada üstünlüğünü koruyamadı. Nuno da Costa'nın golüyle öne geçen kırmızı-beyazlılar, Yusuf Erdoğan ve Recep Niyaz'ın gollerine engel olamayınca sahadan 2-1 mağlup ayrıldı



SELİM ÇELİK

ANTALYASPOR, Trendyol 1. Lig'in 15'inci haftasında İstanbul deplasmanında Esenler Erokspor ile karşı karşıya geldi. Esenler Stadyumu'nda oynanan mücadelede kırmızı-beyazlı ekip, karşılaşmaya etkili başladı ve 21'inci dakikada Nuno da Costa'nın golüyle 1-0 öne geçti. Ev sahibi ekip bu gole 45'inci dakikada Yusuf Erdoğan ile karşılık verdi ve ilk yarı 1-1 eşitlikle tamamlandı.

ÜSTÜNLÜĞÜNÜ KORUYAMADI

İkinci yarıda galibiyet golünü arayan Antalyaspor, rakip kalede fırsatlar yakalasa da bunları değerlendiremedi. Mücadelenin 74'üncü dakikasında Recep Niyaz'ın kaydettiği golle Esenler Erokspor 2-1 öne geçti. Mücadelenin uzatma dakikalarında kırmızı beyazlı takım Ahmet ile golü buldu. Sol kanatta gelişen atakta Güray'ın ortasında kafa vuruşu ile topu filelerle buluşturan Ahmet mücadeleye denge getirdi. VAR incelemesi sonrası ise gol iptal edilerek ofsayt kararı verildi. Kalan dakikalarda beraberlik golünü bulamayan Antalyaspor, İstanbul'dan puansız döndü.

ŞUTLARDA ÖNDE, SKORDA GERİDE

Karşılaşmanın dikkat çeken istatistiklerinde Antalyaspor'un şut sayısında rakibinin önünde olması öne çıktı. Kırmızı-beyazlılar 12 şutla oynarken Esenler Erokspor 9 şutta kaldı. Ancak Antalyaspor bu şutların yalnızca 2'sinde isabet bulurken ev sahibi ekip 3 isabetli şut kaydetti. Topla oynama oranında ise Esenler Erokspor yüzde 53, Antalyaspor yüzde 47'lik oran yakaladı. Bu istatistikler, Antalyaspor'un daha fazla şut çekmesine rağmen skora yansıtamadığını ortaya koydu.

SIRADAKİ RAKİP KARAGÜMRÜK

Esenler Erokspor mağlubiyetinin ardından Antalyaspor, ligin 16'ncı haftasında kendi sahasında Mısırlı.com.tr Fatih Karagümrük'ü konuk edecek. 29 Kasım Pazar günü ADO Antalya Stadyumu'nda oynanacak karşılaşma saat 16.00'da başlayacak. Kırmızı-beyazlı ekip, taraftarı önünde kazanarak Erokspor yenilgisini telafi etmeyi hedefleyecek.



DİVAN TOPLANDI KOMİSYON KURULDU

Antalyaspor Divan Kurulu bir kez daha toplandı. Lara'daki benzin istasyonu alanı ile ilgili yeniden bir araya gelen Divan Kurulu üyeleri arazinin son durumu ile ilgili komisyon kurulmasına karar verdi





SELİM ÇELİK

ANTALYASPOR Divan Kurulu yeniden bir araya geldi. Kulübün mali durumunu görüşmek için geçtiğimiz ay toplanan Divan Kurulu ikinci kez bir araya gelerek Lara bölgesindeki benzin istasyonu arazisinin son durumunu görüştü. Mali olarak sıkıntılı günlerden geçen Kırmızı beyazlı kulüpte Antalyaspor Başkanı Mustafa Ergün Divan Kurulu'nu ikinci kez topladı. İlk toplantıda mali konular görüşülüp, Lara bölgesindeki benzin istasyonu alanı ile ilgili bilgi paylaşılırken ikinci toplantıda ise arazinin son durumu görüşüldü.

KOMİSYON KURULDU

Divan kurulu üyeleriyle ikinci kez yapılan toplantıya Antalyaspor Başkanı Mustafa Ergün, Antalyaspor Vakfı Başkanı Gültekin Gencer, eski başkanlardan Nafiz Tanır, Rıza Perçin ve Süleyman Aslan katıldı. Yapılan toplantıda Lara bölgesindeki benzin istasyonu alanının satışı için komisyon kurulması kararı alındı ve komisyon üyeleri belirlendi.

AT YARIŞI TAHMİNLERİ

23 KASIM PAZARTESİ

BURSA

ALTILI GANYAN TAHMİNİ

4.1.7.9 / 11.6 / 9.8.5.4.6 / 5.3 / 3.2.8 / 4.2.7

ŞANLIURFA

ALTILI GANYAN TAHMİNİ

7.4.2.3.5 / 5.4.9 / 5.9.12.2 / 9.10 / 9.8.10 / 18.11

ZAYİ

Adıma kayıtlı Beko 300 TR AT0000304432 Model ve seri No'lu Yazarkasa ruhsatı kayıptır. Hükümsüzdür.
Memet EKMEKÇİ
DUDEN V.D. 22838142066



ANTALYA ekspres
23 KASIM 2026 PAZARTESİ

Geleceğin fotoğraf sanatçıları buluştu



AKDENİZ Üniversitesi (AÜ) Güzel Sanatlar Fakültesi (GSF) Fotoğraf Bölümü öğrencileri, Burdur'un Ağlasun ilçesinde bulunan Sagalassos Antik Kenti'ne düzenlenen gezi kapsamında, tarih, sanat ve fotoğrafı bir araya getirdi.

Fakülte binası önünde sabah erken saatlerde toplanan öğrenciler otobüsle Burdur'a hareket etti. Öğretim üyeleri Nafia Özdemir ve Uğur Günay Yavuz'un eşlik ettiği öğrenciler ilk olarak Burdur Müzesi'ni ziyaret etti.

Müzedeki eserleri inceleyip fotoğraf çalışması yapan üniversiteliler ardından Ağlasun ilçesine geçti. Yörük çadırındaki öğle yemeği molasından sonra Sagalassos Antik Kenti'ne ulaşan öğrenciler, Roma İmparatorluğu'nun Anadolu'daki en önemli alanlarından olan antik kenti gezdi. Yukarı Agora, tiyatro binası ve 2 bin yıldır suları akmaya devam eden Antoninler Çeşmesi gençlerin en çok ilgisini çeken yerler oldu. Türkiye'nin en iyi korunmuş antik kentlerinden biri olan ve 2009 yılında UNESCO Dünya Geçici Miras Listesi'ne alınan Sagalassos'a hayran kalan öğrenciler bol bol fotoğraf çalışması yaptı. Teknik anlamda fotoğraf çeken üniversiteliler tarihi yapıları en ince detayına kadar farklı açılardan görüntüledi.

Geleceğin fotoğraf sanatçılarının son durağı Bucak ilçesi oldu. Burada dağlardan toplanan salep bitkisinin öğütülmesiyle elde edilen sıcak salebin tadına bakan öğrenciler, akşam saatlerinde Antalya'ya döndü. **DHA**



4 MİLYON ÇİÇEK YOLA ÇIKIYOR





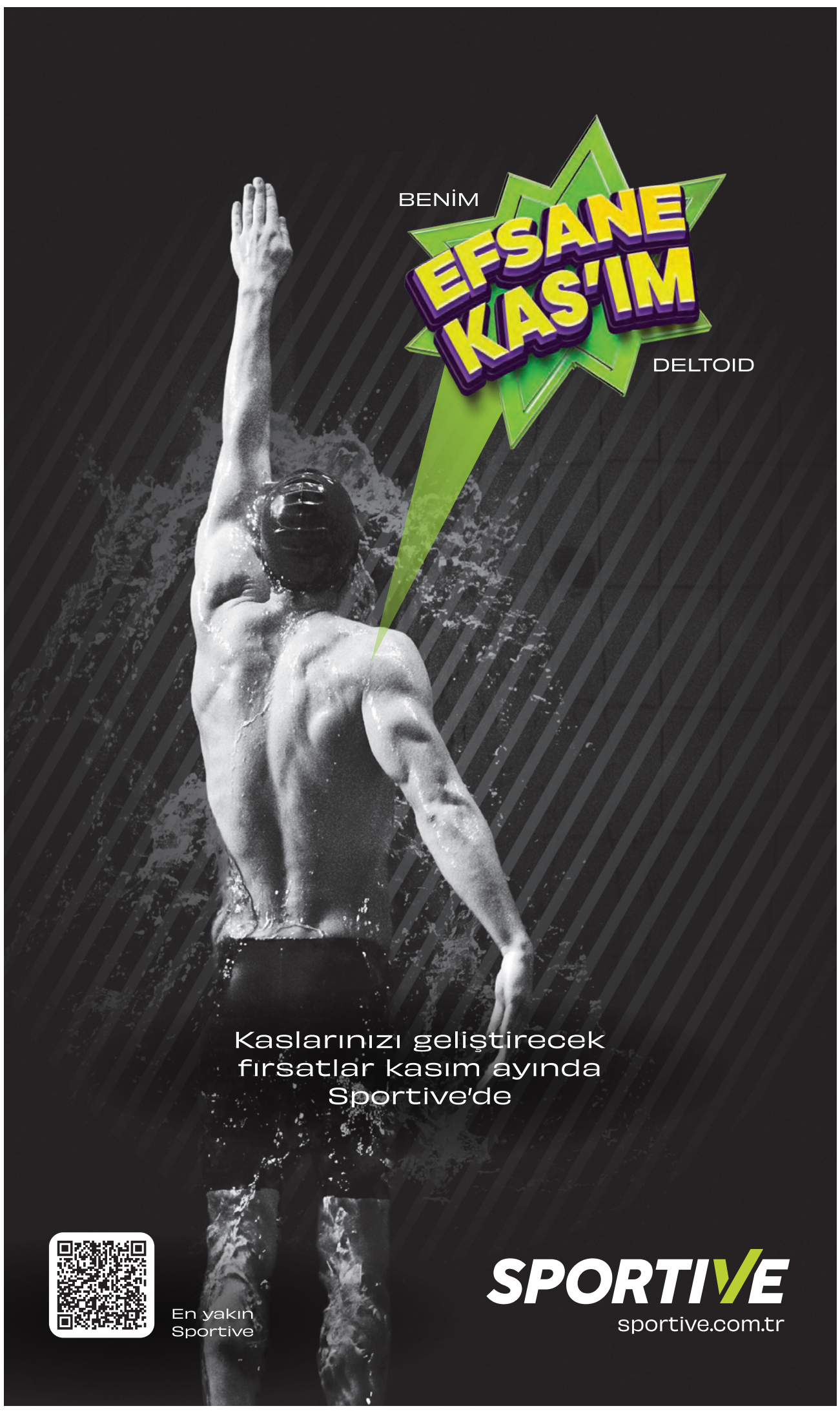
ANTALYA Büyükşehir Belediyesi, kentin dört mevsim rengârenk görünüme sahip olması amacıyla kışlık çiçek üretimini sürdürüyor. Hurma Bitki Üretim Tesisi'nde yetiştirilen 4 milyon mevsimlik çiçek kent genelindeki kavşak, refüj, park ve yeşil alanlarla buluşturulacak.

Antalya Büyükşehir Belediyesi Park ve Bahçeler Dairesi Başkanlığı, Antalya'nın yeşil alanlarını kış aylarında da rengârenk çiçeklerle donatmak amacıyla üretim çalışmalarına devam ediyor. Büyükşehir Belediyesi'ne ait Hurma Bitki Üretim Tesisi'nde kışlık peyzaj düzenlemelerinde kullanılmak üzere 4 milyon mevsimlik çiçek yetiştirildi.

Tesiste özenle yetiştirilen çiçekler, dikim programı doğrultusunda etaplar halinde kentin farklı noktalarına ulaştırılacak.

Hurma Bitki Üretim Tesisi'nde süs lahanası, bodur aslanağzı, boylu aslanağzı, bellis (çayır papatyası), alisyum, iri çiçekli petunya ve iri çiçekli menekşe olmak üzere 7 farklı çeşit kışlık mevsimlik çiçek üretildi. Farklı renk ve özelliklere sahip çiçekler, kış mevsiminde Antalya'nın cadde, bulvar ve yeşil alanlarına renk katacak.

Büyükşehir Belediyesi tarafından üretilen 4 milyon kışlık çiçek, belirlenen peyzaj programı kapsamında kent genelindeki kavşaklara, refüjlere, parklara ve yeşil alanlara etaplar halinde dikilecek. Mevsim koşullarına uygun yetiştirilen çiçeklerle Antalya'nın kış aylarında da canlı ve estetik görünüme kavuşması hedefleniyor. DHA



ÖĞRETMENLERE ÇİÇEKLİ TEŞEKKÜR

Antalya'da Öğretmenler Günü öncesi çiçekçilerde hareketlilik yaşanırken, en çok kır çiçeği ve kasımpatı tercih ediliyor



ANTALYA Çiçekçiler Odası Başkanı İsmail Bakaç, Öğretmenler Günü'nde öğretmenlere en çok kır çiçeği ve kasımpatı alındığını söyledi.

Antalya'da öğretmenlerine duydukları sevgi, saygı ve minneti küçük ama anlamlı bir hediyeyle göstermek isteyenler, 24 Kasım Öğretmenler Günü öncesinde çiçekçilere yöneldi. Öğretmenlerin emeklerini ve hayatlarına kattıkları değerleri çiçeklerle ifade etmek isteyenler, farklı renk ve türlerde hazırlanan buketleri tercih ediyor. Çiçekçilerin vitrinleri rengarenk buketlerle süslenirken, Öğretmenler Günü dolayısıyla hazırlıklar da hız kazandı. Bu özel günde en çok kır çiçeği ve kasımpatı ilgi görürken, orkide ve farklı tasarımlardaki buketler de hediye seçenekleri arasında yer alıyor.

'BİR ÇİÇEK, ANLATAMADIĞIMIZ DUYGULARI ANLATIR'

Antalya Çiçekçiler Odası Başkanı İsmail Bakaç, öğretmenlerin hayatın her döneminde insanlara yol gösterdiğini ifade etti. Bakaç, "Bir ülkenin geleceğini şekillendiren, nesillere ışık tutan, bilgisiyle ve tecrübesiyle insanlara rehber olan öğretmenlerimizdir. Başöğretmenimiz Gazi Mustafa Kemal Atatürk, 'Yeni nesil sizin eseriniz olacaktır' diyerek öğretmenlerimizin ne kadar değerli olduğunu ifade etmiştir. Bu özel günlerde öğretmenlerimizi unutmamalıyız. Hayatımıza dokunan, bize yol gösteren öğretmenlerimizdir. Onları her zaman hatırlamalıyız. Çiçek, birçok hediyeden farklıdır. Her insanın bütçesine göre çiçek bulunmaktadır. Çünkü bazen bir çiçek, anlatamadığımız duyguları bizim yerimize anlatır. Başta Başöğretmenimiz Atatürk olmak üzere bütün öğretmenlerimizin Öğretmenler Günü'nü kutluyoruz" dedi.



BUKETLER 1000 LİRADAN BAŞLIYOR

Öğretmenler Günü dolayısıyla çiçek fiyatları ve tercih edilen türler hakkında da bilgi veren Bakaç, buketlerin 1000 liradan başladığını, orkidelerin ise 2 bin lira bandında satışa sunulduğunu kaydetti. Bu yıl özellikle soft tonlar ve bordo renklerin ön plana çıktığını belirten Bakaç, yılbaşı yaklaşırken söz konusu renklerin daha fazla tercih edildiğini söyledi.

YAPAY YERİNE CANLI ÇİÇEK TAVSİYESİ

Öğretmenler Günü'nde hediye tercihlerinde canlı çiçeklerin öne çıktığını dile getiren Bakaç, vatandaşların genellikle yapay çiçek yerine canlı çiçek satın aldığını belirtti. Canlı çiçeklerin taşıdığı anlam ve verdiği mutluluğa dikkati çeken Bakaç, "Genelde öğretmenlere canlı çiçek alıyorlar. Bizim de tavsiyemiz canlı çiçek almaları yönünde" diye konuştu. **DHA**