



HABERİN MERKEZİ, ŞEHRİN SESİ:

www.gundemartvin.com

QR KODU TARAT, TEK TIKLA ARTVİN GÜNDEMİ CEBİNE GELSİN!



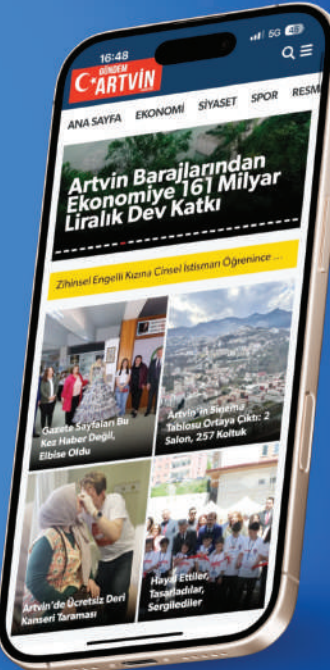
**MOBİL UYGULAMAMIZI
HEMEN İNDİRİN!**



App Store'dan
İndirin



Google Play
'DEN ALIN



ÜCRETSİZ - REKLAMSIZ - ANLIK BİLDİRİM - VIDEO HABER

APP STORE



GOOGLE PLAY





ARTVİN HABER

DOĞRU · TARAFLI · OBJEKTİF · YEREL

9 EYLÜL 2026 ÇARŞAMBA
Yıl : 62
Sayı : 14687
Fiyatı : 7 TL

ÇÖP SKANDALI!

Kemalpaşa, Hopa ve Arhavi hattında çöp sorunu büyüyor: “Artvin’in vitrini bu görüntüyü hak etmiyor!”

Artvin’in Kemalpaşa, Hopa ve Arhavi ilçelerini kapsayan yaklaşık 30 kilometrelik güzergahta çöp sorunu giderek büyüyor. Özellikle Sarp Sınır Kapısı’nın hemen girişinde bulunan çöp sahası, ortaya çıkan görüntü kirliliği ve çevreye yayılan kötü kokuyla bölgeden geçen vatandaşların, yerli ve yabancı ziyaretçilerin ve TIR şoförlerinin tepkisini çekiyor. Türkiye’nin en önemli kara sınır kapılarından biri olan Sarp Sınır Kapısı’nın hemen girişinde böylesine kötü bir görüntünün



bulunması, “Bu manzara Artvin’e ve Türkiye’ye yakışıyor mu?” sorusunu yeniden gündeme getiriyor. Sarp Sınır Kapısı’nın Girişinde Utandıran Görüntü Gürcistan üzerinden

Kafkasya’ya açılan, yoğun yolcu, yaya ve yük trafiğinin yaşandığı Sarp Sınır Kapısı, Artvin’in ve Türkiye’nin dünyaya açılan en önemli noktalarından biri konumunda. Ancak sınır kapısına ulaşan vatandaşları karşılayan görüntü, bu stratejik önemin çok uzağında. Sınır kapısının hemen girişinde bulunan çöp sahası; görüntü kirliliği, kötü koku ve çevresel açıdan oluşturduğu olumsuzluklarla adeta bölgenin vitrini haline gelmiş durumda.

Sayfa 5

AFL Mezunları Bir Araya Geldi



Artvin Fen Lisesi tarafından bu yıl ilki düzenlenen Mezunlar Buluşması, 2010-2026 yılları arasında mezun olan öğrencileri bir araya getirdi.

Yaklaşık 150 mezun öğrenci, öğretmen ve idari çalışanın katıldığı etkinlikte eski dostluklar yeniden canlandı. Sosyal ve kültürel farkındalık oluşturmak, mezunlar arasındaki iletişimi güçlendirmek ve okul ile mezunlar arasındaki bağı daha da pekiştirmek amacıyla düzenlenen buluşmada, yıllar sonra aynı okul çatısı altında bir araya gelen mezunlar hasret giderdi.

Etkinlik sohbet ve okul gezisiyle başladı Artvin Fen Lisesi’nde gerçekleştirilen program kapsamında mezunlar, öğretmenler ve okul çalışanları bir araya gelerek sohbet etti. Ardından mezunlar, yıllar önce eğitim gördükleri okulun bölümlerini gezerek geçmişi yad etti. “Amacımız birlik ve beraberliği sağlamak” Etkinlikte açıklamalarda bulunan Artvin Fen

Lisesi Müdürü Erdoğan Öztürk, mezunları bir araya getirerek okul bünyesinde güçlü bir kültür ve birliktelik oluşturmayı amaçladıklarını söyledi. Öztürk, Artvin Fen Lisesi’nin 2006 yılında açıldığını ve 2010 yılından itibaren yaklaşık 1.195 öğrencinin mezun olduğunu belirterek, mezunları her yıl bir araya getirmeyi planladıklarını ifade etti.

Öztürk, “Dedik ki bu öğrenciyi bir araya getirelim. Bir kültür oluşsun. Bugün de mezuniyet günümüzün ilk yılını yapıyoruz. İnşallah bundan sonra bu böyle devam eder. Her yıl yapmayı düşünüyoruz. Türkiye’nin her yerinde görev yapmış olan gençleri bir araya getirmeye çalışıyoruz. Görüyorsunuz, ne güzel bir ortam.

Sayfa 7

“Fındık Üreticisi Tüccara Mahkûm Ediliyor”

Yeni Parti Murgul İl Genel Meclis Üyesi Melik Kalyoncu, fındık alım sürecinde üreticinin karşılaştığı sorunlara dikkat çekti.



TMO’nun açıkladığı 250 liralık fiyatın sahada karşılık bulmadığını belirten Kalyoncu, “Üreticiyi tüccarın eline mahkûm ediyoruz” dedi. Artvin İl Genel Meclisi’nde fındık üreticilerinin sorunlarını gündeme getiren Yeni Parti Murgul İl Genel Meclis Üyesi Melik Kalyoncu, Toprak Mahsulleri Ofisi’nin (TMO) alım politikalarını eleştirdi. TMO’nun fındık için kilogram başına 250 lira fiyat açıklamasına karşın üreticinin ürününü bu fiyat üzerinden değerlendirmekte zorlandığını söyledi.

Sayfa 3

Artvin’den Dünya Pazarına



Borçka’nın Taraklı Köyü’nde yaklaşık 20 dönümlük arazisinde üzüm yetiştirerek şarap üreten 71 yaşındaki Yusuf Arıfağaoğlu, tamamen doğal üretim anlayışıyla hazırladığı ürünleri Türkiye’nin seçkin restoran ve otellerine gönderiyor.

Sayfa 6

Zabıta Ekiplerine Tatlılı Ziyaret



Zabıta Haftası’nın son gününde ekipleri yalnız bırakmayan Artvin Belediye Başkanı Bilgehan Erdem, elinde tatlıyla zabıta birimini ziyaret ederek çalışanların haftasını kutladı.

Sayfa 3

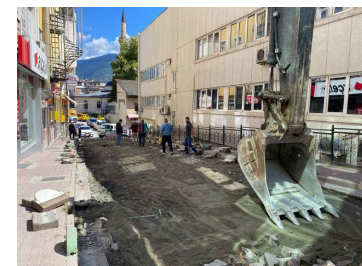
Gelişim Grubu Hız Kesmiyor



Hopa Ticaret ve Sanayi Odası mevcut başkanı ve Hopa TSO Gelişim Grubu Başkan Adayı Osman Demircioğlu, ekibiyle birlikte meslek kuruluşları ve kooperatifleri ziyaret ederek bölge ekonomisinin gelişimi ve sektörlerin beklentileri üzerine görüş alışverişinde bulundu.

Sayfa 2

Çalışmalar Başladı



Artvin şehir merkezinin önemli ulaşım güzergâhlarından biri olan Cumhuriyet Caddesi, gerçekleştirilecek kilit parke çalışmaları start aldı.

Sayfa 3

Çoruh Nehri ve Yan Derelerinde Taşkın Kontrol Çalışmaları Başladı

28 köy ve 24 hektar tarım arazisinin taşkın riskini azaltacak projede çalışmalar sürüyor

Tarım ve Orman Bakanlığı Devlet Su İşleri (DSİ) Genel Müdürlüğü tarafından Artvin'de taşkın risklerinin azaltılması amacıyla hayata geçirilen "Çoruh Nehri ve Yan Dereleri Taşkın Kontrol Tesisleri Yapımı 1. Kısım" projesinde çalışmalar başladı.

Tarımda modern sulamanın yaygınlaştırılması, tarım arazilerinden en yüksek faydanın sağlanması, yerleşim yerlerinin ve tarım alanlarının taşkın risklerine karşı korunması amacıyla çalışmalarını sürdüren DSİ, Artvin'de de önemli bir projeyi hayata

geçiriyor. Çalışmalar Muratlı'da devam ediyor Artvin ili Çoruh Nehri ve Yan Dereleri Taşkın Kontrol Tesisleri Yapımı 1. Kısım İnşaatı işi, 10 Nisan 2025 tarihinde ihale edildi. Projenin sözleşmesi 12 Haziran 2025 tarihinde imzalanırken, 19

Haziran 2025 tarihinde işe başlandı. Proje kapsamında Borçka ilçesine bağlı Muratlı köyünde çalışmalar devam ediyor. Muratlı Deresi'nin memba kısmında gerçekleştirilen taşkın kontrol tesisi imalatları tamamlandı. Çalışmalar kapsamında derenin mansap bölgesinde yer alacak betonarme U kanal imalatlarına ise başlandı. Çoruh Nehri'ne çelik yaya köprüsü Proje kapsamında ayrıca Çoruh Nehri üzerinde çelik yaya köprüsü yapılması planlanıyor. Köprünün yapımına yönelik atölye çalışmalarına başlanmış durumda. Projenin mevcut fiziki



gerçekleşme oranının yüzde 4 seviyesinde olduğu bildirildi. 28 köy ve 24 hektar tarım arazisi korunacak Projenin tamamlanmasıyla birlikte Artvin'de 28 köy ile 24 hektar tarım arazisinin taşkın

risklerinin azaltılması hedefleniyor. Çalışmaların tamamlanmasıyla birlikte özellikle taşkın riski bulunan yerleşim yerleri ve tarım arazilerinin daha güvenli hale getirilmesi amaçlanırken, bölgedeki su kaynaklarının daha

kontrollü şekilde yönetilmesine de katkı sağlanması bekleniyor. DSİ tarafından sürdürülen proje, Artvin'de taşkınlara karşı alınan önlemler kapsamında önemli bir yatırım olarak öne çıkıyor. GÖNÜL GÜNAY GÖKDEMİR



Hopa TSO Gelişim Grubu Hız Kesmiyor

Osman Demircioğlu: "Hopa ve Kemalpaşa'nın en büyük gücü, STK'lerimiz arasındaki birlik ve beraberliktir"

Hopa Ticaret ve Sanayi Odası mevcut başkanı ve Hopa TSO Gelişim Grubu Başkan Adayı Osman Demircioğlu, ekibiyle birlikte meslek kuruluşları ve kooperatifleri ziyaret ederek bölge ekonomisinin gelişimi ve sektörlerin beklentileri üzerine görüş alışverişinde bulundu. Hopa Ticaret ve Sanayi Odası Başkan Adayı Osman Demircioğlu, 3

Ekim'de gerçekleştirilecek Hopa Ticaret ve Sanayi Odası seçimleri öncesinde kurum ve kuruluş ziyaretlerini sürdürüyor. Hopa TSO Gelişim Grubu, Hopa ve Kemalpaşa'da faaliyet gösteren meslek kuruluşları ve kooperatifleri ziyaret etti. Ziyaretler kapsamında Hopa-Kemalpaşa Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı Samet Cihan,

Hopa-Kemalpaşa Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi Başkanı Osman Küçükali, Hopa - Kemalpaşa Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası Başkanı Kadir Ustabaş, Hopa-Kemalpaşa Ziraat Odası Başkanı Olcay Muti, Hopa Sanayi Sitesi Yapı Kooperatifi Başkanı Ünsal Uzunmaya, Hopa Motorlu Taşıyıcılar Kooperatifi Başkanı

Murat Yazıcı ve Hopa Su Ürünleri ve Kalkınma Kooperatifi Başkanı Serkan Aksoy ile bir araya gelindi. Gerçekleştirilen görüşmelerde esnafın, taşımacılık sektörünün, tarım ve üreticilerin, sanayi esnafının ve su ürünleri sektörünün sorunları ve beklentileri ele alınırken, Hopa ve Kemalpaşa'nın ekonomik gelişimi için ortak çalışma alanları değerlendirildi. "En büyük gücümüz birlik ve beraberliğimiz" Ziyaretlerin ardından değerlendirmelerde bulunan Osman Demircioğlu, Hopa ve Kemalpaşa'nın gelişiminde meslek kuruluşları, kooperatifler ve sivil toplum kuruluşları arasındaki iş birliğinin önemine dikkat çekti. Demircioğlu şöyle konuştu: "Hopa ve Kemalpaşa'nın en büyük gücünün, farklı sektörleri temsil eden meslek kuruluşlarımız,



kooperatiflerimiz ve sivil toplum kuruluşlarımız arasındaki birlik ve beraberlik olduğuna inanıyoruz. Her kurum ve kuruluş kendi alanında önemli bir değer ortaya koyuyor. Bizim görevimiz, bu değerleri ortak akıl etrafında buluşturmak ve bölgemizin ortak geleceği için birlikte çalışmaktır. Bugün gerçekleştirdiğimiz ziyaretlerde sektörlerimizin sorunlarını, beklentilerini ve geleceğe dair

önerilerini dinledik. Hopa ve Kemalpaşa'nın gelişimi için hiçbir kesimi birbirinden ayrı düşünmeden, ortak hedefler doğrultusunda hareket etmeliyiz. Hopa TSO'yu yalnızca kendi üyeleriyle sınırlı bir yapı olarak değil, Hopa ve Kemalpaşa'nın ekonomik hayatındaki tüm paydaşlarla birlikte çalışan bir kurum olarak görüyoruz. Geçmişte birlikte başardık. Şimdi

aynı ortak akıl ve dayanışmayla gelişim için yeniden yola çıkıyoruz." Hopa TSO Gelişim Grubu, önümüzdeki süreçte Hopa ve Kemalpaşa iş dünyasının farklı sektörleri, kurumları, kuruluşları ve temsilcileriyle gerçekleştireceği ziyaretlere devam edecek. GÖNÜL GÜNAY GÖKDEMİR



Yurt Güvenliği Toplantısı Gerçekleştirildi

Vali Vekili İsmail Erdoğan, 81 ilin katılımıyla düzenlenen "Yurt Güvenliği" konulu Video Konferans Sistemi (VKS) Toplantısı'na katıldı.

Valilik Toplantı Salonu'nda gerçekleştirilen toplantıya, Vali Vekili İsmail Erdoğan katılım sağladı. İçişleri Bakanı Mustafa Çiftçi ile Gençlik ve Spor Bakanı Dr. Osman Aşkın Bak'ın başkanlığında gerçekleştirilen

toplantıda, yurt genelindeki güvenlik gündemi ele alındı. Toplantıya 81 ilin yanı sıra İl Emniyet Müdürleri, İl Jandarma Komutanları, Gençlik ve Spor İl Müdürleri ile İl Sanayi ve Teknoloji İl Müdürleri de katıldı.

Artvin valiliği



gundemartvin.com

ARTVİN'DE
HABER

9 EYLÜL 2026 ÇARŞAMBA
YIL:62 SAYI:14687
İmtiyaz Sahibi

ARTVİN GAZETECİLİK BASIN YAYIN TİC. LTD. ŞTİ.
ADINA TEMSİLİ MÜDÜR
Okan SEZGİN

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Başak SEZGİN
Sayfa Editörü
Ayla ALKAN
Muhabirler

Gönül GÜNAY GÖKDEMİR
Berkant ALKAN
İdari Adresi

Çarşı Mahallesi Sabit Osman Avcı Hürriyet Caddesi
Pehlivan Apartmanı A Blok Kat-1 Merkez/ARTVİN
Tel: 0 466 212 59 23
Baskı Adresi

İhlas Gazetecilik A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi
10. Cadde No:2 Arsin/Trabzon

Dağıtım Ana Bayii
MUSAZEDE MAH. SAHİL CAD. PAKSOY
APT. NO:11 ARHAVİ-ARTVİN
Günlük Yerel Süreli Yayın

Basın ilke ve etiklerine uymaya söz vermiştir.
Ulusal Elektronik Tebligat Adresi (UETS)
258783194805477
www.gundemartvin.com
iletisim@gundemartvin.com

Başkan Erdem'den Zabıta Ekiplerine Tatlılı Ziyaret

Zabıta Haftası'nın son gününde ekipleri yalnız bırakmayan Artvin Belediye Başkanı Bilgehan Erdem, elinde tatlıyla zabıta birimini ziyaret ederek çalışanların haftasını kutladı.

Artvin Belediye Başkanı Bilgehan Erdem, Zabıta Haftası dolayısıyla belediyenin zabıta ekiplerine sürpriz bir ziyaret gerçekleştirdi. Elinde tatlıyla zabıta birimine gelen Erdem,

ekiplerle bir araya gelerek hem sohbet etti hem de kent için yürüttükleri çalışmalar nedeniyle teşekkürlerini iletti. Zabıta ekiplerinin belediye hizmetlerinin

sahadaki en önemli unsurlarından biri olduğunu belirten Erdem, kent düzeninin sağlanmasından çevre düzenine, trafikten temizliğe kadar pek çok alanda zabıta

personelinin görev yaptığını ifade etti. "Zabıta bizim için çok önemli" diyen Başkan Erdem, zabıtanın belediyelerin adeta her yerde olan, vatandaşla doğrudan temas kuran yüzlerinden biri olduğunu vurguladı. Ziyarete zabıta personeliyle yakından ilgilenen Erdem, ekiplerin sorun ve taleplerini de dinledi. Zabıta teşkilatının geçmişinin belediyeler kanunundan da önceye dayandığına dikkat çeken Erdem, teşkilatın belediyelerin en köklü unsurlarından biri olduğunu söyledi. Başkan Erdem, ziyaretin sonunda tüm zabıta çalışanlarının haftasını kutlayarak, "Verdiğiniz



emekler için teşekkür ediyorum. Zabıta Haftası'nın

belediyemize ve tüm çalışma arkadaşlarımıza hayırlı olmasını temenni

ediyorum" mesajını verdi.
Berkant ALKAN

"Fındık Üreticisi Tüccara Mahkûm Ediliyor"

Yeni Parti Murgul İl Genel Meclis Üyesi Melik Kalyoncu, fındık alım sürecinde üreticinin karşılaştığı sorunlara dikkat çekti.

TMO'nun açıkladığı 250 liralık fiyatın sahada karşılık bulmadığını belirten Kalyoncu, "Üreticiyi tüccarın eline mahkûm ediyoruz" dedi. Artvin İl Genel Meclisi'nde fındık üreticilerinin sorunlarını gündeme getiren Yeni Parti Murgul İl Genel Meclis Üyesi Melik Kalyoncu, Toprak Mahsulleri Ofisi'nin (TMO) alım politikalarını eleştirdi. TMO'nun fındık için kilogram başına 250 lira fiyat açıklamasına karşın üreticinin ürününü bu fiyat üzerinden değerlendirmekte zorlandığını söyleyen Kalyoncu, özellikle randıman tespitiinde uygulanan işlemlerin üreticiyi TMO'dan

uzaklaştırdığını savundu. **'TÜCCARA MAHKÛM EDİLİYOR'** Kalyoncu, TMO'daki alım sürecinin kolaylaştırılması gerektiğini belirterek, randıman kontrollerinde üreticinin mağdur edildiğini ifade etti. "Üreticimizin malını tüccara göndermek zorunda bırakıyoruz. TMO randımana bakarken üreticiye zorluklar çıkarıyor, gereksiz incelemeler yapıyor. Bu durum üreticiyi tüccarın eline mahkûm ediyor" diyen Kalyoncu, kamu alım mekanizmasının üreticiyi koruyacak şekilde işletilmesi gerektiğini söyledi. **'120 LİRAYA KADAR GERİLEYEBİLİR'**

Fındıkta maliyetlerin her yıl artışına dikkat çeken Kalyoncu, mevcut piyasa koşullarının devam etmesi halinde fiyatların daha da gerileyebileceği uyarısında bulundu. Akaryakıt, gübre, ilaç ve işçilik başta olmak üzere üretim giderlerinin yükseldiğini belirten Kalyoncu, TMO fiyatının üretici açısından yalnızca kâğıt üzerinde kalmaması gerektiğini söyledi. Kalyoncu, üreticinin TMO'ya erişiminin zorlaşması ve ürününü tüccara satmak zorunda kalması halinde fındık fiyatının ilerleyen dönemde 120 lira bandına kadar gerileyebileceğini savundu. Üreticinin emeğinin

karşılığını alabilmesi için TMO'nun alım süreçlerinin yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini belirten Kalyoncu, randıman uygulamalarında üreticinin mağdur edilmemesi ve üreticinin tüccarın insafına bırakılmaması çağrısında bulundu. Kalyoncu, gerekli önlemlerin alınmaması halinde artan maliyetler karşısında üreticinin fındık üretiminden vazgeçme riskiyle karşı karşıya kalabileceğini söyledi. İstersen bunun başlığını daha sert ve BirGün manşeti gibi de kurabiliriz. Örneğin: "Fındıkta 250 lira tabelada, üretici tüccarın elinde".

Berkant ALKAN



Cumhuriyet Caddesi'nde Çalışmalar Başladı

Artvin şehir merkezinin önemli ulaşım güzergâhlarından biri olan Cumhuriyet Caddesi, gerçekleştirilecek kilit parke çalışmaları start aldı.

Cumhuriyet Caddesi'nde, yolun yeniden düzenlenmesi kapsamında kilit parke döşeme çalışmalarına başlandı. Çalışmaların

yürütüleceği süre boyunca Cumhuriyet Caddesi araç trafiğine kapalı olacak. Sürücülerin ulaşımında herhangi bir aksaklık yaşamaması için

alternatif güzergâh oluşturuldu. Bu kapsamda araç trafiği, Kafkasör Festival Sokak'tan Sabit Osman Avcı Hürriyet Caddesi yönüne aktarılacak.

Sürücülere alternatif güzergâh uyarısı Çalışmalar nedeniyle özellikle şehir merkezinde ulaşım yoğunluğunun yaşanabileceği belirtilirken, sürücülerin trafik işaret ve yönlendirmelerine dikkat etmeleri istendi. Yetkililer, kilit parke çalışmalarının en kısa sürede tamamlanmasının planlandığını belirterek, vatandaşların çalışma süresince gösterilecek anlayış ve hassasiyetin ulaşımın daha sağlıklı şekilde sürdürülmesine katkı sağlayacağını ifade etti.

Berkant ALKAN



GÜNDEM ARTVİN

Artık Telefonunuzda

Play Store ya da App Store'dan

Hemen **İndirebilirsiniz**

Play Store

App Store

“Çay Fabrikasında Yeni Depolama Alanı İçin İnceleme”

Kemalpaşa Belediye Başkanı Erhan Yılmaz, çay fabrikasını ziyaret ederek yeni yapılan depolama alanında incelemelerde bulundu.

Fabrika Müdürü ile birlikte yürütülen çalışmalarını yerinde değerlendiren Yılmaz, çalışmaların son

durumu hakkında bilgi aldı. Kemalpaşa Belediye Başkanı Erhan Yılmaz, çay fabrikasına gerçekleştirdiği ziyarette

yeni yapılan depolama alanını inceleyerek yürütülen çalışmalar hakkında yetkililerden bilgi aldı. Fabrika

Müdürü ile birlikte sahada değerlendirmelerde bulunan Yılmaz, üretim sürecine katkı sunacak çalışmaların önemine dikkat çekti. Ziyaretin ardından kamyon şoförleriyle de bir araya gelen Başkan Yılmaz, emekçilerin talep ve önerilerini dinledi. Şoförlerle sohbet eden Yılmaz, çayın üretimden taşımaya kadar uzanan sürecinde alın teri döken çalışanların emeğinin önemine vurgu yaptı. Başkan Yılmaz, tüm çalışanlara kolaylıklar dileyerek özverili çalışmalarından dolayı



teşekkür etti. Yılmaz, “Her zaman emeğin ve

emekçimizin yanındayız” mesajı

verdi. Kemalpaşa Belediye Başkanlığı

Artvin’de Halk Sağlığı İçin Farkındalık Yürüyüşü

Artvin’de 3-9 Eylül Halk Sağlığı Haftası kapsamında halk sağlığına dikkat çekmek amacıyla farkındalık yürüyüşü düzenlendi.

Artvin İl Sağlık Müdürlüğü tarafından Halk Sağlığı Haftası

kapsamında düzenlenen farkındalık etkinliğinde, Vali

Yardımcıları, İl Sağlık Müdürü Dr. Yunus Arslan ve protokol

üyeleri Halitpaşa Camisi önünde bir araya geldi. Sağlıklı yaşam ve koruyucu sağlık hizmetlerine dikkat çekmek amacıyla gerçekleştirilen yürüyüş, Valilik binası önünde sona erdi. Yürüyüşün ardından Valilik binası önünde Mobil Sigara Bırakma Polikliniği ve bilgilendirme standı kuruldu. Standı ziyaret eden vatandaşlara tütün kullanımının sağlık üzerindeki zararları, sigarayı bırakmanın önemi ve sunulan sağlık hizmetleri hakkında bilgi verildi.



Etkinlikle, koruyucu sağlık hizmetlerinin önemine dikkat çekilmesi, sağlıklı yaşam

konusunda toplumsal bilincin artırılması ve vatandaşların sağlık hizmetlerinden daha

etkin yararlanmasının teşvik edilmesi amaçlandı. Berkant ALKAN

Hopa’da Efsane Pide Lahmacun Salonu Hizmete Açıldı

Hopa’da yeme içme sektörüne yeni bir işletme daha kazandırıldı. Stad Işıklar mevkiinde hizmete giren Efsane Pide Lahmacun Salonu, düzenlenen törenle kapılarını açtı.

Hopa’nın Stad Işıklar mevkiinde faaliyette göstermeye başlayan Efsane Pide Lahmacun Salonu, düzenlenen açılış töreniyle hizmete başladı. İşletme sahibi Kenan Yıldırım tarafından ilçeye kazandırılan mekanın açılışına Hopa Belediye Başkanı Dr. Utku Cihan ile davetliler ve vatandaşlar katıldı. Açılış töreninde işletmenin kurdelesini

kesen Hopa Belediye Başkanı Dr. Utku Cihan, işletme sahibi Kenan Yıldırım’a hayırlı olsun dileklerini ileterek yeni iş yerinin Hopa’ya değer katmasını temenni etti. Başkan Cihan, işletmenin yol güzergâhı üzerinde ve ulaşım açısından elverişli bir noktada bulunduğu dikkat çekerek mekanın rahat ve kullanışlı olduğunu ifade etti. Cihan, işletme sahibine

bol ve bereketli kazançlar diledi. Pide ve lahmacun çeşitleriyle hizmet verecek olan Efsane Pide Lahmacun Salonu, konumu ve ferah yapısıyla ilçede yeni bir yeme içme alternatifi oluşturdu. Stad Işıklar mevkiindeki işletmenin, merkezi konumu sayesinde hem Hopa’da yaşayan vatandaşlara hem de güzergâhı kullanan misafirlere hizmet

sunacak. Açılışın ardından işletme sahibi Kenan Yıldırım, davetlileri ağırlarken, vatandaşlar da yeni işletmenin ilçeye hayırlı olması temennisinde bulundu. Hopa’nın ticari yaşamına yeni bir işletme daha kazandıran Efsane Pide Lahmacun Salonu, bundan sonraki süreçte müşterilerini ağırlamaya devam edecek. Gönül GÜNAY GÖKDEMİR



Ataselim, Pendik’te Uluslararası Buluşmanın Onur Konuğu

Başkan Turgay Ataselim, 21. Uluslararası Pendik El Sanatları Festivali’ne Katıldı

Pendik Belediyesi ev sahipliğinde düzenlenen 21. Uluslararası Pendik El Sanatları Festivali, 11 ülkeden 45 sanatçının katılımıyla Pendik Sahil Meydanı’nda başladı. 7-13 Eylül tarihleri arasında gerçekleştirilen festivalde, farklı ülkelerden gelen sanatçılar 57 farklı el sanatları dalında çalışmalarını

sanatseverlerin beğenisine sunuyor. Uluslararası kültürel etkileşimi ve geleneksel el sanatlarının yaşatılmasını amaçlayan festival, hafta boyunca çeşitli etkinliklerle devam edecek. Uluslararası Festivaller Birliği ve Pendik Belediye Başkanı Ahmet Cin’in daveti üzerine festivale katılan

Arhavi Belediye Başkanı Turgay Ataselim, etkinliğin onur konuğu oldu. Farklı ülkelerden sanatçıları ve kültür temsilcilerini bir araya getiren festivalde, Uluslararası Festivaller Birliği Başkanı Atilla İpek de hazır bulundu. Programa ayrıca geçmiş dönem Arhavi Belediye Başkanı Coşkun Hekimoğlu da katılım

sağladı. Uluslararası el sanatları buluşmasının, farklı kültürler arasında dostluk ve iş birliğinin geliştirilmesine katkı sunduğu belirtilirken, festival kapsamında geleneksel el sanatlarının tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılmasına yönelik çalışmalar da gerçekleştiriliyor. Festival, 13 Eylül’e kadar Pendik Sahil Meydanı’nda ziyaretçilerini ağırlamaya devam edecek.

Arhavi Belediyesi



ÇÖP SKANDALI!

Kemalpaşa, Hopa ve Arhavi hattında çöp sorunu büyüyor: “Artvin’in vitrini bu görüntüyü hak etmiyor!”

Artvin’in Kemalpaşa, Hopa ve Arhavi ilçelerini kapsayan yaklaşık 30 kilometrelik güzergahta çöp sorunu giderek büyüyor. Özellikle Sarp Sınır Kapısı’nın hemen girişinde bulunan çöp sahası, ortaya çıkan görüntü kirliliği ve çevreye yayılan kötü kokuyla bölgeden geçen vatandaşların, yerli ve yabancı ziyaretçilerin ve TIR şoförlerinin tepkisini çekiyor.

Türkiye’nin en önemli kara sınır kapılarından biri olan Sarp Sınır Kapısı’nın hemen girişinde böylesine kötü bir görüntünün bulunması, “Bu manzara Artvin’e ve Türkiye’ye yakışıyor mu?” sorusunu yeniden gündeme getiriyor. **Sarp Sınır Kapısı’nın Girişinde Utandırıcı Görüntü**

Gürcistan üzerinden Kafkasya’ya açılan, yoğun yolcu, yaya ve yük trafiğinin yaşandığı Sarp Sınır Kapısı, Artvin’in ve Türkiye’nin dünyaya açılan en önemli noktalarından biri konumunda. Ancak sınır kapısına ulaşan vatandaşları karşılayan görüntü, bu stratejik önemin çok uzağında.

Sınır kapısının hemen girişinde bulunan çöp sahası; görüntü kirliliği, kötü koku ve çevresel açıdan oluşturduğu olumsuzluklarla adeta bölgenin vitrini haline gelmiş durumda. Gün içerisinde yüzlerce yerli ve yabancı ziyaretçinin, yolcunun ve Sarp Sınır Kapısı’nı kullanan TIR şoförlerinin geçtiği güzergahta oluşan bu manzara, Artvin’in doğal güzellikleriyle ve bölgenin turizm potansiyeliyle büyük bir tezat oluşturuyor. Özellikle sıcak havalarda çöp sahasından yayılan kötü kokunun çevreye geniş bir alanda yayıldığı, vatandaşların ve sürücülerin bu durumdan ciddi şekilde rahatsız olduğu belirtiliyor.

Yıllardır Aynı Sorun, Yıllardır Aynı Görüntü! Asıl düşündürücü olan ise sorunun yeni olmaması.

Sarp Sınır Kapısı’nın önemi ortadayken, hemen girişinde bulunan çöp sahasıyla ilgili sorunun yıllardır kalıcı biçimde çözülmemesi, kamuoyunda ciddi soru işaretlerine neden oluyor.

Bir tarafta Türkiye’nin en önemli sınır kapılarından biri...

Diğer tarafta ise bu sınır kapısının hemen girişinde kötü kokuların ve çöp görüntülerinin oluşturduğu tablo.



Böylesine önemli bir noktada küçük bir çöp sahası problemi neden yıllardır çözülüyor? Bu sorunun artık yalnızca Kemalpaşa’nın ya da ilgili belediyenin meselesi olarak görülmesi de mümkün değil.

Çünkü konu, Artvin’in turizm, ticaretini, ekonomisini, çevre imajını ve Türkiye’nin sınır kapılarındaki prestijini doğrudan ilgilendiriyor.

Hopa-Arhavi Yolunda Da Çöp Dağı Oluşturuyor. Benzer bir tablo Hopa-Arhavi arasında da yaşanıyor. Karayolları kantar mevkiinde duvar arkasına gelişigüzel şekilde dökülen çöpler, zaman içerisinde adeta çöp dağına dönüşmüş durumda.

Yol güzergâhını kullanan vatandaşların gözleri önünde büyüyen bu görüntü, bölgenin çevre temizliği konusunda geldiği noktayı da açıkça ortaya koyuyor.

Özellikle sıcak havalarda çöplerden yayılan kötü koku, araçların camları kapalı olmasına rağmen araçların içerisine kadar ulaşabiliyor. Vatandaşlar, güzergâhtan geçerken kötü koku nedeniyle nefes almakta dahi zorlandıklarını dile getiriyor.

30 Kilometrelik Hatta İki Büyük Çevre Sorunu Ortaya çıkan tablo daha da dikkat çekici. Arhavi – Hopa – Kemalpaşa – Sarp Sınır Kapısı arasında yaklaşık 30 kilometrelik hatta iki ayrı çöp sahası sorunu yaşanıyor.

Bir tarafta Sarp Sınır Kapısı’nın hemen girişindeki çöp sahası... Diğer tarafta Hopa-Arhavi güzergâhındaki gelişigüzel çöp döküm alanı...

Üstelik bu sorunların yalnızca görüntü kirliliğiyle sınırlı kalmadığı, kötü kokunun da çevreye yayıldığı ifade ediliyor. Artvin’in diğer ilçelerinde de farklı boyutlarda çöp ve atık sorunlarının yaşandığı düşünüldüğünde,

meselenin artık münferit bir problem olmaktan çıktığı görülüyor. **Bu Görüntüler Turizmi Ve Ticareti Nasıl Etkiliyor?**

Artvin, sahip olduğu doğal güzellikleri, turizm potansiyeli ve Sarp Sınır Kapısı üzerinden gerçekleşen ticari hareketliliğiyle bölge ekonomisi açısından önemli bir konuma sahip.

Karadeniz Sahil Yolu’nun önemli güzergâhlarından biri olan bölge, Türkiye’yi Gürcistan üzerinden Kafkasya’ya bağlıyor. Yoğun TIR ve kamyon trafiğinin yanı sıra yerli ve yabancı ziyaretçilerin de kullandığı bu güzergâh, aynı zamanda Artvin’in dışarıya açılan yüzü.

Peki dışarıdan gelen bir ziyaretçi Artvin’e giriş yaptığında ne görüyor?

Doğal güzelliklerin yanı sıra çöp sahaları, kötü kokular ve çevre kirliliğiyle karşılaşılıyorsa, bu görüntünün turizm ve kent imajı açısından sorgulanması gerekiyor mu? Artvin’in dünyaya tanıtılması için milyonlarca liralık çalışmalar yapılırken, sınır kapısının hemen girişindeki çöp sorununun çözülmemesi ciddi bir çelişki oluşturuyor.

“Bu Sadece Belediyenin Sorunu” Denilerek Geçştirilemez **Bu noktada sorumluluğu yalnızca belediyelere yükleyerek konunun kapatılması da doğru değil.**

Ortada kamu kurumlarını, yerel yönetimleri, siyasi partileri, ilgili kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşlarını ve meslek odalarını ilgilendiren ortak bir çevre ve kent yönetimi sorunu bulunuyor. Sarp Sınır Kapısı’nın stratejik önemi ortadayken, sınır kapısının hemen girişindeki çöp görüntüsünün ortadan kaldırılması için bütün kurumların ortak bir irade ortaya koyması gerekiyor.

Çünkü burada mesele yalnızca birkaç kamyon çöpün kaldırılması değil. Mesele, Artvin’in ve Türkiye’nin dışarıya verdiği görüntüdür. **Küçük Bir Sorun Nasıl Devasa Bir Probleme Dönüştü?**

Aslında çözümü mümkün görünen bir çöp sorununun yıllar içerisinde bu boyuta ulaşması, kamu yönetimi açısından ayrıca sorgulanması gereken bir durum. Bir çöp sahasının düzenlenmesi, rehabilite edilmesi, gerekli çevre tedbirlerinin alınması ve kalıcı bir atık yönetimi sisteminin oluşturulması neden bu kadar zor?

Sarp gibi Türkiye’nin en önemli sınır kapılarından birinin girişinde bu görüntülerin oluşmasına neden izin veriliyor? Artvin’in ekonomisine, turizm ve ticaretine katkı sağlayan bu güzergâhın çöp görüntüleriyle anılması kabul edilebilir mi?

Kurumlara Çağrı: Artık Bu Sorunu Çözün!

Kamu kurumlarına, yerel yönetimlere, iktidar ve muhalefet temsilcilerine, siyasi parti yöneticilerine, sivil toplum kuruluşlarına ve meslek odalarına...

Artvin’in vitrini durumundaki Sarp Sınır Kapısı’nın girişinde ve Hopa-Arhavi güzergâhında yaşanan bu çevre sorununa artık kayıtsız kalınmamalıdır. Kurumlar birbirini beklemek yerine bir araya gelmeli, mevcut çöp sahalarının durumu masaya yatırılmalı ve kalıcı çözüm için somut bir yol haritası ortaya konulmalıdır.

Çünkü Artvin ve Türkiye, 21. yüzyılda uluslararası bir sınır kapısının girişinde çöp sahası görüntüsünü hak etmiyor.

Sarp Sınır Kapısı’nı büyütmek, ticareti geliştirmek, turizmi artırmak ve Artvin ekonomisini güçlendirmek istiyorsak önce kentin vitrini durumundaki bu görüntüleri ortadan kaldırmak zorundayız. Artvin’in doğal güzellikleri, turizm potansiyeli ve ekonomik değerleri çöp sahalarının gölgesinde bırakılmamalıdır.

Artık vatandaşın görmek istediği yeni bir tartışma değil, somut çözüm ve temiz bir çevredir. Küçük ama yıllardır çözülmemeyen bu sorun, artık devasa bir çevre problemine dönüşmeden gerekli adımlar atılmalıdır.

Berkant ALKAN

ARTVİN’İN NABZI

BURADA ATİYOR

MOBİL UYGULAMAMIZ YAYINDA

ÜCRETSİZ REKLAMSIZ ANLIK BİLDİRİM FIRSATI

HEMEN İNDİR ARTVİN GÜNDEMİ CEBİNE GELSİN

TARAT, İNDİR



GOOGLE PLAY

TARAT, İNDİR



APP STORE



20 Dönümde Doğal Üretimle Dünya Pazarına Açılan Şarap

Borçka'nın Taraklı Köyü'nde yaklaşık 20 dönümlük arazisinde üzüm yetiştirerek şarap üreten 71 yaşındaki Yusuf Arıfağaoğlu, tamamen doğal üretim anlayışıyla hazırladığı ürünleri Türkiye'nin seçkin restoran ve otellerine gönderiyor.

Yıllık yaklaşık 3 bin şişe üretim yapan Arıfağaoğlu, sınırlı kapasiteye rağmen yurt dışından gelen talepleri karşılamaya çalışıyor. Taraklı Köyü'nün eski adının Trapen olduğunu belirten Arıfağaoğlu, araziye yaklaşık 2002 yılında satın aldığını ve üzüm yetiştiriciliğine zaman içerisinde başladığını söyledi. Bölgede çalışan Gürcü bir kişinin aracılığıyla üzüm köklerini çoğaltmaya başladığını anlatan Arıfağaoğlu, üretim sürecinin yıllar içerisinde geliştiğini ifade etti. Bir gurmenin ziyareti üretimin yönünü değiştirdi. Şarap üretiminde önemli bir dönüm noktasının kendisini ziyaret eden bir gurme olduğunu anlatan Arıfağaoğlu, Türkiye'nin önde gelen gurmelerinden bir kadının kendisini telefonla arayarak şaraplarını tatmak için Taraklı'ya gelmek istediğini söyledi. Gurmenin şaraplarını tattığını belirten Arıfağaoğlu, arkadaşlarıyla tüketmek amacıyla hazırladığı farklı bir şarabı da kendisine sunduğunu ifade etti. Arıfağaoğlu, gurmenin

bu şarabı beğenmediğini değil, aksine içeriğindeki farklılığı hemen fark ettiğini belirterek, ürünün yurt dışında satışının yapılabileceğini ve gerekli lisansın alınması gerektiğini kendisine söylediğini aktardı. Bu görüşmenin ardından lisans alma sürecine girdiklerini belirten Arıfağaoğlu, iki danışman ve hukukçu kızının desteğiyle yaklaşık 2,5 yıl süren çalışmaların ardından lisansı alabildiklerini söyledi. **Michelin yıldızlı restoranlara ve 5 yıldızlı otellere gönderiliyor** Lisansın alınmasının ardından üretimin ticari boyut kazandığını belirten Arıfağaoğlu, ürünlerini Michelin yıldızlı restoranlara ve bazı 5 yıldızlı otellere gönderdiklerini ifade etti. Üretimin kısa sürede büyütülebilecek bir iş olmadığını vurgulayan Arıfağaoğlu, "Öyle birdenbire bugün ekeyim, yarın büyütüyem olmuyor. Yavaş yavaş, yılları alan şekilde gidiyor" dedi. **Hollanda ve İspanya'dan talep** Arıfağaoğlu'nun ürettiği şaraplar yurt dışında da ilgi görüyor. Geçen yıl

Hollanda ve İspanya'dan yoğun talep aldıklarını belirten Arıfağaoğlu, mevcut üretimlerinin bu talebi karşılamaya yetmediğini söyledi. İki ülkeye de yaklaşık 120'şer şişe gönderdiklerini belirten Arıfağaoğlu, bu yıl da yeniden sipariş aldıklarını ifade etti. Arıfağaoğlu, Üretim miktarlarının sınırlı olması nedeniyle gelen tüm talepleri karşılayamadıklarını belirtti.

20 dönümlük arazide üretim kapasitesini artırmaya çalışıyor Yaklaşık 20 dönümlük

dönüştüremediklerini söyledi. "20 dönüm Trakya'da hiçbir şey değildir ama burada 20 dönüm iyi bir arazidir" diyen Arıfağaoğlu, üretimi kademeli olarak artırdıklarını ifade etti. Bu yıl yaklaşık 300 kök üzüm diktiklerini belirten Arıfağaoğlu, gelecek dönemde de 300 kök daha dikmeyi planladığını söyledi. Üretimin sabır gerektirdiğini vurgulayan Arıfağaoğlu, "Yavaş yavaş, yavaş yavaş sabırla bu işi devam ettireceğim" ifadelerini kullandı. **Şarabında su ve katkı**



üzümün suyundan elde edildiğini ifade etti. "Ürettiğimiz şarapta asla ve asla bir gözyaşı damlası kadar dahi su

oluşturduğunu söyledi. Markanın tescilini de bu isim üzerinden aldıklarını belirten Arıfağaoğlu, üretimi gelecekte çocuklarına bırakmayı hedeflediğini ifade etti. **"Dünya markası olduk demeyelim ama isteyenler var"** Ürünlerine yurt dışından gelen ilgiyi değerlendiren Arıfağaoğlu, henüz şaraplarının dünya çapında bir marka haline geldiğini söylemenin erken olduğunu belirtti. Amerika Birleşik Devletleri'nden de ürün talebi geldiğini ancak üretim miktarlarının yetersiz olması nedeniyle bu talepleri karşılayamadıklarını anlattı. **"Çocuklarıma bir isim bırakacağım"** Üretimden elde ettiği gelirin şu aşamada büyük bir kazanç sağlamadığını belirten Arıfağaoğlu, buna rağmen bu işe devam ettiğini söyledi. Batum sınırına yaklaşık 20 kilometre mesafede bulunan Taraklı Köyü'nde üretim yaptığını belirten Arıfağaoğlu, bölgenin üzüm ve şarap üretimi

açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu ifade etti. "Para kazanıyor mu? Cebimde para harcıyorum. Ama olsun, çocuklarıma bir isim bırakacağım. Ben onun gayreti içindeyim" diyen Arıfağaoğlu, öncelikli hedefinin üretim alanını ve markasını büyütmek olduğunu söyledi. **Kendi şarabını Bodrum'da 18 bin TL'ye gördü** Şarabının satış fiyatıyla ilgili dikkat çeken bir anısını da paylaşan Arıfağaoğlu, Türkiye'de KDV dahil yaklaşık 2 bin TL'ye satıldığı şarabın Bodrum'da 18 bin TL etiket fiyatıyla satıldığını gördüğünü söyledi. "Bundan birkaç ay önce Bodrum'a gittim. Benim burada satığım şarap 2 bin TL, KDV dahil. Orada etikette 18 bin TL gördüm. Kendi şarabımı kendim içemedim, pahalı geldi" ifadelerini kullandı. Üretimi büyütmek için çalışmalarını sürdürdüğünü belirten Arıfağaoğlu, gelecekte çocuklarının bu işi devam ettirip ettirmeyeceğinin ise kendi kararları olduğunu söyledi. **Gönül GÜNAY GÖKDEMİR**



araziye sahip olduklarını belirten Arıfağaoğlu, arazinin tamamını henüz üzüm bağına

maddesi bulunmuyor Arıfağaoğlu'nun üretimini farklılaştıran en önemli özelliklerden biri ise doğal üretim yöntemi. Üzüm yetiştirirken kimyasal kullanmadığını belirten Arıfağaoğlu, hayvansal gübre kullandıklarını ve yağışların ardından yılda yaklaşık 8 kez bordo bulamacı uygulamadıklarını söyledi. Şarap üretiminde ise su ve herhangi bir katkı maddesi kullanmadığını vurgulayan Arıfağaoğlu, ürünün doğrudan

yoktur. Hiçbir katkı maddesi yoktur. Olduğu gibi üzümün suyundan ürettiğimiz şeydir" diyen Arıfağaoğlu, doğal üretimin maliyetli olduğunu belirtti. **Markanın adı çocuklarının isimlerinden oluşuyor** Ürettiği şarabın markasının ise dört çocuğunun isimlerinden oluştuğunu belirten Arıfağaoğlu, Melek, Safiye, Şule ve Nazım isimlerini bir araya getirerek "MESASUNA" markasını



WhatsApp İhbar Hattı İle Söz Sizde...

Gündem Artvin WhatsApp İhbar Hattı:

0533 704 59 23



Borçka'da Bir Esnafın Geçim Mücadelesi

Kendi bahçesinden topladığı ürünleri satarak geçimini sağlayan İsmail Yüner, azalan işlerinin kendisini ve 9 kişilik ailesini zorladığını belirterek destek beklediğini söyledi.

Yüner, daha önce belediye tarafından oluşturulan yöresel ürün satış noktalarından birinde yer almayı istediğini, ancak bu konuda istediği sonucu alamadığını ifade etti. Borçka'da sokakta yöresel ürünler satarak geçimini sağlamaya çalışan İsmail Yüner, yıllardır kendi emeğiyle ürettiği ve topladığı ürünleri vatandaşlarla buluşturuyor. Fındık,

mısır ve çeşitli yöresel ürünler satan Yüner, son dönemde satışların azalması nedeniyle geçim sıkıntısı yaşadığını dile getirdi. Kendi bahçesinden elde ettiği ürünleri değerlendirdiğini belirten Yüner, dışardan ürün alıp satmak yerine kendi emeğiyle yetiştirdiği ürünleri satışa sunduğunu söyledi.

"Zorlanıyorum, zor durumdayım"
Son dönemde işlerinin oldukça azaldığını belirten Yüner, bulunduğu noktadaki insan hareketliliğinin de satışlarını etkilediğini ifade etti. Özellikle vatandaş yoğunluğunun daha fazla olduğu bölgelerde satış yapmanın kendisi için önemli olduğunu belirten Yüner, tezgâhının başında

zaman zaman müşteri beklediğini söyledi. "Evde 9 nüfusum var. Annem, babam, 5 çocuğum. Zorlanıyorum, zor durumdayım" diyen Yüner, çalışarak ailesinin geçimini sağlamak istediğini belirtti. **"Bir satış noktası benim için önemliydi"**
Yüner, daha önce Borçka Belediyesi tarafından yapılan dükkanlardan birinde yöresel ürünlerini satabilmek için talepte bulunduğunu anlattı. Kendisine bu konuda olumlu bir yaklaşım gösterildiğini düşündüğünü belirten Yüner, ancak daha sonra dükkanın başka bir işletmeye verildiğini gördüğünü ifade etti. Yüner, "Ben karşıda kaldım, çok uzak kaldım. Satış yapamıyorum. İnsanların gelip geçeceği, daha hareketli bir yerde olursam benim için daha iyi olur" sözleriyle beklentisini dile getirdi. **Kendi ürünleriyle ayakta kalmaya çalışıyor**
Tezgâhında bulunan ürünlerin kendi emeği



olduğunu vurgulayan Yüner, "Benim fındığım dışarıdan aldığım bir ürün değil. Kendi topladığımız fındık. Burada ne gördüyseniz kendi ürünümüzdür" dedi. Daha önce pazarlarda da satış yaptığını ancak son dönemde pazarlardaki hareketliliğin azaldığını belirten Yüner, vatandaşların alışveriş alışkanlıklarındaki değişimin küçük esnafı da etkilediğini söyledi.

"Çalışmak, aileme bakmak istiyorum"
Daha önce farklı iş imkanları için de yetkililere başvurduğunu belirten Yüner, kendisine bazı sözler verildiğini ancak bunların sonuçlanmadığını ifade etti. Yaşadığı sıkıntılara rağmen çalışmaya ve kendi emeğiyle geçimini sağlamaya devam etmek istediğini belirten Yüner, yetkililerden destek beklediğini söyledi.

Yüner, "Tek isteğim çalışmak ve aileme bakabilmek. Devlet büyüklerinin sesimi duymasını istiyorum" diyerek çağrısını dile getirdi. Kendi bahçesinden topladığı ürünleri satışa sunmaya devam eden İsmail Yüner, hem emeğini değerlendirebileceği hem de ailesinin geçimini daha rahat sağlayabileceği bir çalışma ortamına kavuşmayı umut ediyor. **Berkant ALKAN**

Artvin Fen Lisesi Mezunları Bir Araya Geldi

Artvin Fen Lisesi tarafından bu yıl ilki düzenlenen Mezunlar Buluşması, 2010-2026 yılları arasında mezun olan öğrencileri bir araya getirdi.

Yaklaşık 150 mezun öğrenci, öğretmen ve idari çalışanın katıldığı etkinlikte eski dostluklar yeniden canlandı. Sosyal ve kültürel farkındalık oluşturmak, mezunlar arasındaki iletişimi güçlendirmek ve okul ile mezunlar arasındaki bağı daha da pekiştirmek amacıyla düzenlenen buluşmada, yıllar sonra aynı okul çatısı altında bir araya gelen mezunlar hasret giderdi. Etkinlik sohbet ve okul gezisiyle başladı Artvin Fen Lisesi'nde gerçekleştirilen program kapsamında mezunlar, öğretmenler ve okul çalışanları bir araya gelerek sohbet etti. Ardından mezunlar, yıllar önce eğitim gördükleri okulun bölümlerini gezerek geçmişi yad etti. **"Amacımız birlik ve beraberliği sağlamak"**
Etkinlikte açıklamalarda bulunan Artvin Fen Lisesi Müdürü Erdoğan Öztürk, mezunları bir araya getirerek okul bünyesinde güçlü bir kültür ve birliktelik oluşturmayı amaçladıklarını söyledi. Öztürk, Artvin Fen Lisesi'nin 2006 yılında açıldığını ve 2010 yılından itibaren yaklaşık 1.195 öğrencinin mezun olduğunu belirterek, mezunları her yıl bir araya getirmeyi planladıklarını ifade etti.



Öztürk, "Dedik ki bu öğrenciyi bir araya getirelim. Bir kültür oluşsun. Bugün de mezuniyet günümüzün ilk yılını yapıyoruz. İnşallah bundan sonra bu böyle devam eder. Her yıl yapmayı düşünüyoruz. Türkiye'nin her yerinde görev yapmış olan gençleri bir araya getirmeye çalışıyoruz. Görüyorsunuz, ne güzel bir ortam. Hasret gideriyorlar. Bazı mezun olmuş çocuklarımızı yeni görüyoruz. Üniversitede okuyor, hayata atılmışlar. Çok mutlu oldum. Güzel bir olay.

İnşallah bu böyle devam eder." dedi. **Mezunlara destek için dernek hedefi**
Buluşmanın uzun süredir üzerinde düşündükleri bir fikir olduğunu belirten Öztürk, mezunlar arasında daha güçlü bir birliktelik oluşturmayı ve ilerleyen dönemde bir dernek kurarak ihtiyaç sahibi öğrencilere destek olmayı hedeflediklerini söyledi. Öztürk, "Hocalarımız da burada, öğrencilerimiz de burada. Esas bu toplantının, bu etkinliğin amacı da bu. Bundan sonra böyle bir birliktelik

sağlayıp bir dernek kurarak ihtiyaçlı olan öğrencilerimize destek vermeye amaçlıyoruz." ifadelerini kullandı. **"İlk olmasına rağmen yaklaşık 150 mezun katıldı"**
İlk kez düzenlenmesine rağmen etkinliğe yaklaşık 150 mezun öğrencinin katıldığını belirten Öztürk, gelecek yıllarda katılımın daha da artmasını beklediklerini söyledi. Öztürk, bazı mezunların tatil dönüşü nedeniyle etkinliğe katılamadığını belirterek, "İlk olduğu için belki çok fazla ses getirmeyebilir ama

bundan sonra daha sağlıklı devam edeceğini düşünüyorum." dedi. **Mezunlar yıllar sonra okul sıralarına döndü**
Etkinliğe katılan 2015 Artvin Fen Lisesi mezunu Deniz Coşkun Çoruh, yaklaşık 10 yıl sonra yeniden okulun içerisinde bulunmanın kendisi için özel bir duygu olduğunu ifade etti. Çoruh, okulun kendi döneminden bu yana önemli ölçüde geliştiğini belirterek, "Bizim zamanımızdaki eksikliklerden şu anda epeyce ilerleme var. İmkanları ve olanakları

çok fazla. Fazlasıyla gelişmiş bir noktada. Bizim zamanımızda müzik atölyesi bile yokken şu anda burada roket takımının çalışmaları var. O zamanlar enstrümanlarımızı kendimiz getirir, sahne ve ses sistemini kendimiz kurardık. Bugün böyle bir etkinlikle burada bir araya gelmek gerçekten bizler için çok güzel duygular hissettirdi. Geçmiş yad ettik." diye konuştu. **"Arkadaşlarımı ve hocalarımı görmek çok mutluluk verici"**

2018 yılı mezunu Semen Şevval Acar ise düzenlenen buluşmadan duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Şu anda diyetisyen olarak Artvin'de çalıştığını belirten Acar, etkinliğin ilk kez düzenlenmesinin kendileri açısından heyecan verici olduğunu söyledi. Acar, "Okulumuzun düzenlemiş olduğu bu etkinlik çok heyecan verici ve ilki düzenleniyor. İnşallah devam eder. Çok mutluyum burada arkadaşlarımı görmekten, hocalarımı görmekten, okulumu tekrardan gelip gezmekten. Çok onur duydum, gurur duydum." ifadelerini kullandı. **Geleneksel hale getirilmesi hedefleniyor**
Artvin Fen Lisesi'nin farklı yıllarda mezun olan öğrencilerini yeniden bir araya getiren buluşmanın, önümüzdeki yıllarda da düzenlenerek geleneksel hale getirilmesi hedefleniyor. İlk buluşmada yıllar sonra okul arkadaşları ve öğretmenleriyle bir araya gelen mezunlar, hem geçmiş günleri yad etti hem de okulda yaşanan gelişmeleri yerinde görme fırsatı buldu. **Gönül GÜNAY GÖKDEMİR**





BİRLEŞEN GÜÇLER, DAHA GÜÇLÜ BİR SES!



Artvin'in köklü 6 yerel gazetesi güçlerini birleştirdi.
Şimdi, daha güçlü bir yayın anlayışıyla
sizlerle buluşuyoruz!



ARTVİN'DE HABER

GAZETESİ

www.
gundemartvin
.com

Yerelden aldığımız güçle, doğru, tarafsız ve güvenilir habercilik yolunda
birleşerek daha büyük bir sorumluluk üstleniyoruz.

Artvin için, Artvin'den, tüm dünyaya...

