



## Pera'nın gözde binasına talip çok!

Türkiye'nin en büyük sanayicilerinin temsil edildiği **İstanbul Sanayi Odası**'nda bugünlerde ihale heyecanı var. Bilindiği üzere **ISO**, tarihi Pera bölgesinin en yüksek katlı binası olan **Odakule'nin** sahibi.

Galatasaray ile Tünel arasında bulunan bina, 1976 yılından bu yana kullanımda. Toplam 15 bin 180 metrekare kapalı alana sahip olan bina 23 katlı. Bölgedeki en yüksek bina olması nedeniyle İstanbul Boğazi, Marmara Denizi ve Haliç'i içine alan tarihi yarımada manzarasıyla eşsiz bir konumda. Binada **ISO**'nun bazı birimleri ile kiracılar var. Oda'nın her ay yapılan meclis toplantıları da bu binada gerçekleştiriliyor.

**Erdal Bahçivan** başkanlığındaki ISO yönetimi, meclis üyelerinden yetki alarak Eylül ayında Odakule'nin üst kullanım hakkını ihale yoluyla 33 yıllığına satmaya karar verdi. İhale için sona yaklaşıldı. 22 Kasım'da ihale bilgi odası kapandı.



Teklifler 3 Aralık 2014 tarihine kadar toplanacak. 10 Aralık'ta ise İhale Komisyonu taliplilerle açık artırma usulü pazarlık yapacak. Öğrendiğimize göre, bu değerli binaya ilgi fazla olmuş. KOÇ Grubu dahil birçok yerli grubun teklif verdikleri belirtiliyor. Ayrıca Amerikalı ve Alman grupların da binanın üst kullanım hakkını almak için ihaleye hazırladıklarını öğrendik. Gizlilik anlaşması nedeniyle ISO yönetimi ve talipliler ser verip sır vermiyorlar. Bu arada **ISO** yönetiminin Tepebaşı'ndaki yönetim merkezini de değerlendirmek istediği biliniyor.

Hatta şimdiden **ISO** için yeni bir yönetim binası arayışına başlandığı bize gelen bilgiler arasında. Haliç-Sütlüce bölgesinde bir bina için pazarlıklara başlanmış. Pazarlığın en geç 2015 yılı içinde sonuçlanması bekleniyor.

## Demir çelik devinin 'hobi'leri



Geçen hafta iş dünyasının kalbi CNR'daki 15. MÜSİAD Uluslararası Fuarı ile 18. IBF İş Forumu'nda attı. 200 bin yerli, 7 bin yabancı ziyaretçinin gezdiği fuarda yok yoktu.

Fuarın en ilgi çeken bölümü

8. holde yer alan, milli trenden yerli yarış arabasına birçok yeni projenin sergilendiği "High Tech Port" bölümüydü. Ancak fuarın diğer bölümlerine de Anadolu kaplanları adeta çıkarma yapmıştı. Fuarda gıdadan tekstile, yazılımdan turizme birçok sektör temsil ediliyordu. Fuarı gezerken renkli görüntülerle de karşılaştık. Türkiye'nin dev sanayi gruplarının fuar standları vardı. Karabük Demir Çelik, Konya Şeker ve İÇDAŞ gibi birçok büyük gurubun olması ilginçti. Bunlardan en ilginç standı sahip olan ise Çanakkale'nin Biga ilçesinde tesisleri olan İÇDAŞ Demir Çelik'ti. Aslan Ailesi'nin sahibi olduğu ve **ISO**'nun 500 büyük sanayici listesinde 2013'te yedinci sırada yer alan demir çelik devinin cirosu 5 milyar 640 milyon TL. Firmanın standında demir çelik görmeyi beklerken bal ve pekmeze karşılığında şaşırıldı. Öğrendiğimize göre, bu ürünler de öz be öz İÇDAŞ üretimiymiş.

5 bin personelin çalıştığı tesislerde artılan sularla 2008'de çipura ve levrek yetiştiriciliğine başlanmış. Şimdilerde yıllık 25 ton balık üretimine ulaşılmış. Bu arada şirket 300 kovanda da ancılık yapıyor. Çanakkale yöresine ait olan bahar, püren ve ayçiçeği balı elde ediliyor. Hobi işi o kadar gelişmiş ki 500 büyükbaş, 500 küçükbaş bakımı yapılmaya başlanmış. Bu hayvanların beslenmesi için 2 bin dekar arazide yem bitkisi yetiştiriliyor. 300 dönüm alanda ise elma, ceviz ve zeytin bulunuyor. Tüm bu faaliyetler için İÇDAŞ'ta Tarım ve Besicilik Şefi Ziraat Yüksek Mühendisi Turgut Odabaşı'nın başında olduğu bir ekip görev yapıyor. Üreticileri şimdilik İÇDAŞ personeli tüketse de belki ileride bir marka altında piyasaya da sürerler.

## Eno turizminin öncüleri



Son zamanlarda dünyada etkisini hızla arttıran bir turizm çeşidi var, eno turizm...

'Şarap turizmi' olarak da adlandırılan eno turizmi sadece 'güzel şarap içmek' olarak nitelendirilmek yeterli olur.

Çünkü bu türe katılan gezginler, şarap mahzenlerini dolaşarak, şarabın yapılışını izliyor,

üzüm bağlarında tur düzenliyor ve ağırlıklı olarak butik olarak üzere, üç veya dört yıldızlı otellerde konaklıyor.

Geçtiğimiz hafta Trakya Kalkınma Ajansı'nın organize ettiği 'Bağ Rotası Yolu' turunda Chateau Nuzun, Umurbey Vineyards, Barbare, Chateau Kalpak gibi üreticilerin bölgede eno turizmi konusunda önemli girişimleri olduğunu gördük. Örneğin Barbare, dokuz odalı butik bir otel kurmuş. Özcan Arca ve kızı Zeynep Arca Şallie'nin Arcadia'sında, Necdet ve Nazan Uzun'un Chateau Nuzun'unda ve Bülent Kalpak'ın Chateau Kalpak bağlarında da butik otel açma arayışları olduğunu öğrendik. Eno turizm uzun yıllardır Fransa, İtalya ve Almanya'da yapılıyor. Trakya'daki bağ sahibi girişimciler, bu aralar günlük ortalama harcaması 100 euro olan ve dünyada sayıları 1 milyonu aşan eno turizm tutkunlarını bölgeye çekmek için harıl harıl çalışıyor.



## Tüm mezunlar göreve...

**D**emokrasinin ve hukukun üstün olduğu teknolojinin hızla değiştiği bir dünya ile rekabet edebilmek için olmazsa olmazımız eğitim. Ortalama eğitim yılımız 6.4 yıl. Yani Türkiye'nin ortalama nüfusu Ortaokul terk seviyesinde.

Mesele sadece eğitim süresini uzatmak değil, eğitimin kalitesini de artırmak şart. 12 yıl önce ziyaret ettiğim Güney Kore'de üniversiteden mezun olabilmek için ilk şart, iyi derecede İngilizce bilmenizdi. İngilizceden geçemezseniz diğer derslerinizi geçerseniz de mezun olamıyordunuz. Geçtiğimiz yıl ziyaret ettiğimde kuralı 'İngilizce bilmiyorsanız üniversiteye giremiyorsunuz' şeklinde değiştirmişler. Kore'nin son 40 yılda geldiği nokta hepimizin malumu. Bunun da temelinde çok iyi bir eğitim yatıyor.

### Bir çaba var ama...

Bir yandan ders verdiğimden, diğer yandan her türlü üniversiteden gelen talebe elinden geldiğince katılıp onlarla sohbet etme ve gözlem imkanı bulduğumdan endişem daha da artıyor. Sorulamayan, ezberci eğitim ne yazık ki üniversitede de devam ediyor. "Burası müslüman ülke, buradan orta kademe yönetici çıkar, mucit çıkmaz" zihniyeti hemen her yere yerleşmiş durumda. Umut vaat eden öğrencileri ve YÖK'e rağmen özgür düşünce ortamını yeşertmeye çalışan "cengaver" üniversitelerimizi, üniversiteler kurup ayakta tutmaya çalışan işadamlarımızı ayrı tutuyor, onları kutluyorum.

Bu yıl ISO'nun 12. Sanayi Kongresi için yapılan çalıştayların birinde çok da fazla bilincinde olmadığım bir eğitim sorunuyla karşılaştım: "Eğitiminin eğitimi". Başta özel sektör olmak üzere başarılı öğrenciler için burs programları, vakıflar kurulmuş durumda. **İhtiyacı karşılamasa da yine de bir çaba var.** Ancak benzer bir çaba eğitimciler için çok da göze çarpmıyor. Hâlbuki önce onların eğitilmesi, eğitimcilerinin yanı sıra daha iyi koşullarda yaşamaları, rahat etmeleri gerekiyor ki daha iyi bir eğitim verebilsinler. Sanıyorum **Kıy Enstitüleri'nden bu yana eğitimde atladığımız en önemli konuların başında bu geliyor.**

### Henüz geç kalmadık

Henüz hiçbirimiz geç kalmış değiliz. En azından bir yerinden başlamak gerekiyor. Özel sektör ve vakıflar bu konuya da el atsalar bence çok hayırlı bir iş yapacaklar. Sadece onlar mı? Üniversiteden aldığı eğitim sayesinde başarılı olmuş tüm mezunlar da elini taşın altına koymaları gerekiyor. Mezun oldukları üniversitelere gerek manevi ama özellikle de maddi destekte bulunmaları gerekiyor. Bence her üniversite mezunu; mezun olduğu üniversitesine destek olmak için elinden geleni yapmalı.

Batı'da üniversiteler sadece okul ücretleriyle değil, aldıkları bağışlarla ayakta durup, başarılı öğrencilere burs vererek onları okullarına çekebiliyor, bu öğrencilerle de bilimsel araştırmalar yaparak hem ekonomilerine hem de insanlığa katkıda bulunabiliyorlar. **Geçen yıl ABD'deki Stanford Üniversitesi 1.9 milyar, Harvard ise 1.6 milyar dolar bağış almış.**

Times Higher Education sıralamasında dünyanın en iyi 139. üniversitesi olan mezun olduğum **Boğaziçi Üniversitesi ise hepi topu 4.8 milyon bağış almış.** Üniversitelere bağış kültürümüzü geliştirmemiz gerekiyor!

Bunun için Boğaziçi Üniversitesi Vakfı BÜVAK geçtiğimiz 150. yılını kutlayan üniversitemiz için ciddi bir atılım yaptı. Bu yıl da devam ediyor. Bu çabalar dahilinde 6 Aralık'ta "Efsanelerle Boğaziçi Balosu 2014" adlı bir etkinlik düzenliyor. Tüm Boğaziçilileri bu etkinlikten başlayarak üniversitemiz etrafında toplanmaya davet ediyorum.

Diğer mezunlara da kendi üniversiteleri için bir şeyler yapmalarını hatırlatır belki...