

Dünyada Bakliyat Yılı ve Türkiye’de Bakliyat Sektörü

15 Şubat 2016

BM Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) , 2016’yı dünyada “Uluslararası Bakliyat Yılı” ilan etti.

Bu kabulün ardındaki temel neden elbette, dünya nüfusunun 2060’da 10 milyara ulaşacağı beklentisiyle, gıda güvenliğini sağlarken böylesi dev bir insan topluluğunun sağlıklı beslenme ihtiyacını da karşılayabilmek. Toprak verimliliğini artırırken, değişen iklim şartlarına uyum sağlayarak sürdürülebilir bir beslenmeyi dünyanın en yoksul kesimlerine kadar olanaklı kılmak. *Peki, bu kadar büyük hedefler içinde insanoğlunun sofrasında 10 bin yıldan fazladır yer bulan bakliyatlarına rolü ne olabilir?*

Türkiye ise aslında bakliyatın gen merkezi; başka bir ifadeyle anavatanı. Örnekler MÖ 8000 yıllarına kadar dayanmakta. Fakat Türkiye’de tarımsal üretimde yaşanan aşılması zor ama imkânsız olmayan yapısal zorluklar; bakliyat üretimini de vurmuş durumda. FAO tarafından 2016’nın Dünya Bakliyat Yılı olarak ilanında fikir babası Türkiye olmasına rağmen, günlük hayatımızda henüz hissedemedik. 2016’nın geri kalan kısmında belki toplanıp karşılıklı baklagillerden oluşan yemek tarifleri vermenin ötesine geçecek, sektörün gerçek sorunlarına çözüm arayan toplantıların gündeme gelişine şahit oluruz.



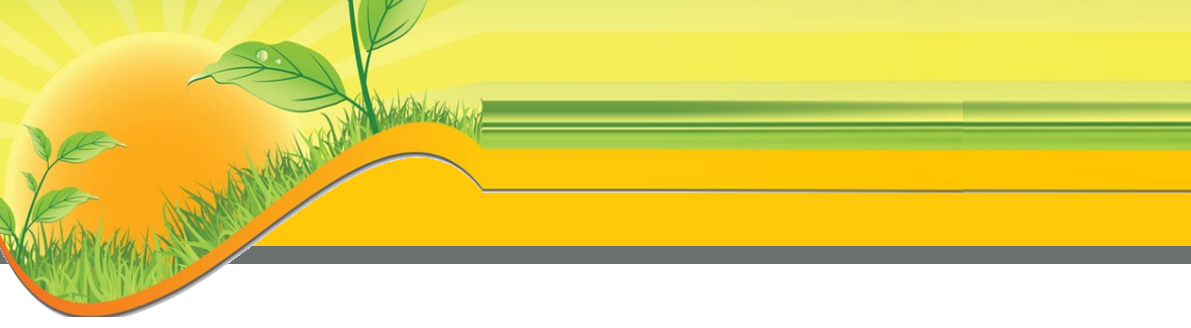
Dünyada Bakliyat Yılı ve Türkiye’de Bakliyat Sektörü

Halen 2016 yılı, Birleşmiş Milletlerin Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) tarafından, Türkiye ve Pakistan’ın önderliğinde

dünyada “Uluslararası Bakliyat Yılı” (International Year of Pulses 2016-IYP 2016) ilan edilmiş durumda.

Bu kabulün ardındaki temel neden elbette, dünya nüfusunun 2060’da 10 milyara ulaşacağı beklentisiyle, gıda güvenliğini sağlarken böylesi dev bir insan topluluğunun sağlıklı beslenme ihtiyacını da





karşılatabilmek. Toprak verimliliğini artırırken, değişen iklim şartlarına uyum sağlayarak sürdürülebilir bir beslenmeyi dünyanın en yoksul kesimlerine kadar olanaklı kılmak.

Peki, bu kadar büyük hedefler içinde insanoğlunun sofrasında 10 bin yıldan fazladır yer bulan bakliyatlarına rolü ne olabilir?

Bakliyat, içindeki kuru tohumları için üretilen bitkiler olarak tanımlanabilir. En çok tüketilen yemeklik çeşitleri arasında, nohut, kuru fasulye, barbunya, yeşil-kırmızı mercimek ve kuru bezelye bulunuyor.

Bakliyatın sağlık için faydaları biliniyor: vücudun işleyişini saptamak açısından kritik protein açısından zengin, sindirim sisteminin düzenli çalışması

açısından önemli lif kaynağı ve aynı zamanda temel vitamin ve mineral kaynağı olarak da insan beslenmesinde önemli. B, E vitaminleri ile kalsiyum, demir, çinko, magnezyum mineralleri açısından çok önemli bir besin grubu. Bu faydalar bakliyatın özellikle pirinç, buğday ve mısır gibi tahıllarla birlikte tüketildiğinde daha iyi ortaya çıkıyor. Baklagillere dayanan bir beslenme çeşidi mide – bağırsak sistemi ile kalp-damar hastalık risklerini azalttığı gibi, Tip-2 diyabet ve kanser oluşmasına da engel olan faktörler arasında. Bugün dünyada bir milyara yakın insan aşırı açlık içinde bulunurken; iki milyardan fazla sayıda insan da obezite sınırını geçmiş olarak tanımlanıyor. Baklagillerin içindeki kompleks karbonhidratlar içerdiği yüksek protein ve liflerle birleştiğinde, kan şekerini düzenlerken enerjinin de uzun süre yüksek kalmasını sağlıyor. Kuru baklagillerde kolesterol bulunmuyor. Gluten

içermemesi de çölyak hastalığı olanlar için bakliyatları çok önemli bir besin maddesi haline getirmekte. Ayrıca bugüne kadar dünya üzerinde bakliyata alerjisi olan biri çıkmış değil; yani bakliyat alerji yapmayan bir ürün.

Baklagillerden üretim yapmanın ise toprak kalitesi açısından çok önemli faydaları var.

Yemeklik tane baklagiller, köklerinde nodozite oluşturan Rhizobium bakterileri ile havanın serbest azotunu bağlayarak toprağı azot bakımından zenginleştirmekte. Daha basit anlatımla, baklagillerin kökleri atmosferdeki nitrojeni toprağın derinliklerine taşıyarak toprak verimine önemli katkı yapıyor. Dönüşümlü üretim ile sürdürülebilir şekilde sürekli ürün alınmasını sağlayabiliyor. Tabi kimyasal gübre desteklerine olan ihtiyacı da önemli ölçüde azaltıyor. Böylece baklagil üretiminin

karbon ayak izi çok düşük kalabiliyor; yani küresel ısınmaya ters etki yaratıyor. Bir kilogram tane baklagil üretmek için 50 litre suya ihtiyaç duyulurken; bu miktar bir kg tavuk üretmek için 4,352 litreye ve bir kg sığır eti üretiminde 13,000 litreye kadar çıkıyor. Üstelik bakliyatın hayvansal protein içeren gıdalara göre uzun süre bozulmadan korunabilmeleri de genel anlamda nüfusun protein ihtiyacının giderilmesi açısından çok önemli.

Küresel ısınma tehdidi altındaki dünyada baklagiller ailesinden üretmenin en önemli avantajlarından bir tanesi de bu tohumların çok değişik toprak kalitesinde ve iklimde yetiştirilebilir olmaları. Yüksek protein kaynaklı bu bitkilerin üretilmesi önümüzdeki 10 yıllık dönemlerde küresel ısınmanın etkisiyle sellerin ve iklim normalleri dışında

sıcaklıkların beklendiği topraklarda, uygun bir planlamayla halen mümkün. Bu da büyük resimde gıda güvenliği açısından yaşamsal derecede önemli.

Diğer yandan bakliyatın tahıllara göre daha fazla ekonomik değere sahip olmaları, özellikle dünyanın yoksul bölgelerinde çiftçilerin tarıma devam etmelerini sağlayabilmek açısından da çok önemli.

Dolayısıyla, 2016 Bakliyat Yılında FAO küresel ölçekte hedefler belirlemiş

durumda. Bunlardan bir tanesi, diyet ve doğal beslenme açısından baklagillerin ne kadar faydalı olduğunu sürekli değişik mecralarda anlatmak. Dünyada değişen gıda tüketimi alışkanlıkları eşliğinde azalan bakliyat tüketiminin ve tabii üretiminin artması için farkındalık yaratmak. Özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki çiftçilere ürünlerinde verimlilik

artırabilecekleri üretimde inovasyon teknikleri hakkında bilgi sahibi yapmak; bir network oluşturarak bilgi paylaşımı sağlayabilmek. Keza, bakliyat üretim ve tüketiminin düşmesinin temelleri arasında **kaliteli ve dayanıklı tohum üretiminin** üretim teknolojisi açıkları ile birleşerek düşmesi var. Baklagiller tohumlarının değişen çevre ve artan nüfus koşullarına uyum sağlayabilmesi için kamu ve özel sektörün bir araya gelerek genetik ıslah ve uygulamalar hakkında yoğun AR-GE yatırımları içinde olması yaşamsal önemde. Mesela, Etiyopya ve Hindistan'da AR-GE ile geliştirilen ülkeye özel tohumlar doğru ekim ve sulama teknikleri ile birleştirilerek hektar başına elde edilen tane baklagil üretimi 700kg'dan 2,6 tona sıratılabilmiş.

Dünyada bu işin ciddiyeti gelişmiş ekonomilerde kavranmış durumda ancak

finansal imkânları zaten hayvansal protein tüketimine müsait olan gelişmiş ülkeler; baklagilleri daha sağlıklı bir beslenme biçimi için önemsemekteler.

Gelişmekte olan ekonomiler ve fakir ülkeler söz konusu olduğundaysa, hayvansal proteine erişimi kısıtlı veya mümkün olmayan bu geniş nüfusun ihtiyacı olan proteini baklagillerden alabilir hale gelmesi çok önemli. Hele ki iklim değişikliği tarımsal üretim üzerinde şimdiden büyük yükler oluşturmuşken. O nedenle laboratuvarlar ile çiftçiler arasında iletişimin sağlanması; dayanıklı ve verimli tohumlarla üretimin nasıl yapılması gerektiğinin üreticiye aktarılması çok önemli.

Diğer yandan, baklagiller ve yağlı tohum üretiminin hayvancılık açısından da büyük önemi var. Et ve süt üretiminde sürekli verimlilik artışı yakalamak zorunda

olan insanoğlu açısından, meralarda ekilecek kaliteli yem bitkileri arasında hem et hem süt üretiminde katalizör olan protein kaynağı baklagillerin yeri vazgeçilmez. Hayvansal yemlerin baklagiller ile dengelenmesi, verimlilikte önemli sıçramalar yakalanmasını sağlayabiliyor.

Uzun lafın kısası, baklagiller hem insanlar hem de hayvanlar açısından temel gıdalar arasında vazgeçilemez nitelikte. Üretimde toprağın kaynaklarını tüketmeden uzun süreli kullanmak açısından, dengeli ürün rotasyonu döngüsüne baklagiller eklendiğinde biyo-çeşitlilik sağlayarak tarımın sürdürülebilirliği olanaklı hale geliyor.

Dünyada bakliyat üretimi ve ticareti

“Yeşil Devrim” diye adlandırılan, dünyada tarımın büyük ölçüde makineleştiği

son 50 yılda, birçok temel gıda üretim miktarlarında muazzam artışlar elde edildi. 1961-2012 arasında mısır, buğday, pirinç ve soya ürünlerinde üretim artışları %200-800 arasında gerçekleşirken, bakliyat üretimi sadece %50 artabildi. Hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerin bakliyat tüketimleri yavaş ama istikrarlı bir eğilimde azalırken; protein ihtiyacı et ve süt gibi hayvansal kaynaklara yöneldi. Önümüzdeki on yıllarda da et ve süt talebinin mevcut artış eğilimini devam ettirmesi bekleniyor. Bakliyat tüketiminde ise benzer bir artış beklenmiyor; uzun süredir dünyada kişi başı bakliyat tüketimi senede 7 kg ile sınırlı.

Bu kadar faydaları olan bir ürüne talebin çok güçlü artmamasının açıklayan birkaç neden sıralamak mümkün. İlk başta tabii ülkelerin zenginleştikçe, bitkisel proteinlerden daha pahalı olan

Tablo 1: Kuru Baklagiller Türkiye’de Ekim Alanı

Kuru baklagiller, 1988-2015								
	Toplam	Bakla	Bezelye	Nohut	Fasulye (kuru)	Mercimek		Börülce
						Kırmızı	Yeşil	
Ekilen alan (Dekar)								
1990	20 259 990	400 000	18 500	8 900 000	1 710 000	6 300 000	2 760 000	16 300
1995	16 003 830	260 000	16 000	7 450 000	1 700 000	4 750 000	1 650 000	26 000
2000	13 168 070	200 000	13 300	6 360 000	1 760 000	3 900 000	820 000	30 000
2005	11 771 000	124 000	14 000	5 578 000	1 412 000	3 867 000	532 000	30 000
2010	8 221 554	82 970	11 815	4 556 900	1 033 811	2 116 000	228 922	22 020
2011	7 780 223	74 417	13 048	4 464 129	946 254	1 923 225	225 248	20 323
2012	7 723 446	85 334	12 193	4 162 416	931 740	2 147 875	226 903	24 221
2013	8 066 462	70 751	12 618	4 235 570	847 630	2 605 000	206 783	20 624
2014	7 438 228	59 114	11 490	3 885 175	911 103	2 324 461	170 476	19 408
2015	6 902 896	54 140	11 118	3 593 042	935 840	2 074 690	163 881	16 000

Kaynak: TUIK, Egeli & Co.

et ve süt gibi hayvansal proteinlere geçişi bulunuyor. Ancak bu bakliyat üretiminde bir arz fazlası oluştuğu anlamına da gelmiyor. Bugün hala birçok gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkede nüfus artışı tarımsal üretimdeki büyüme hızının üzerinde seyretmekte. Bu nedenle bu gibi ülkeler, pahalı hayvansal proteinler yanında bakliyat ithalatı da gerçekleştirmek durumunda kalıyorlar. Zaten rakamlara bakınca ortaya çıkan,

dünyada bakliyat ticaretinin bakliyat üretiminin çok üzerinde artıyor oluşu. Yavaş artan üretim ve hızla artan ticaret; arzın yeniden hareketlenmesi gereğine işaret ediyor. Bu eğilimin önümüzdeki on yıllarda devam etmesi bekleniyor ki bunun diğer anlamı da bakliyat üretiminin yavaş da olsa artmak zorunda olması. Hindistan ve Çin mesela bu dengesizliği yüksek nüfusları yüzünden en çok yaşayan ülkeler olarak,

bakliyat üretimine ağırlık vermeye giriştiler.

Dünya genelinde de bakliyat tüketimi, başta ABD, Avustralya ve Kanada olmak üzere, 1990’ların ortalarından bu yana yavaş da olsa bir artış eğiliminde. Zaten dünyada tarımda AR-GE ile üretimin birleşmesi, tohum verimine ve iklimsel koşullara karşı ürünün dayanıklılığını artırarak inovasyona yönelen ülkeleri öne çıkartmakta. Baklagiller

Tablo 2: Kuru Baklagiller Türkiye’de Üretim (ton)

	Toplam	Bakla	Bezelye	Nohut	Fasulye (kuru)	Mercimek		Börülce
						Kırmızı	Yeşil	
Üretim (Ton)								
1990	2 012 876	75 000	4 500	860 000	210 000	630 000	216 000	1 630
1995	1 689 434	49 000	3 900	730 000	225 000	515 000	150 000	2 500
2000	1 182 487	37 000	3 100	548 000	230 000	280 000	73 000	2 600
2005	1 433 360	28 000	3 600	600 000	210 000	520 000	50 000	2 500
2010	1 235 306	19 898	3 200	530 634	212 758	422 000	25 400	2 290
2011	1 131 986	19 678	3 628	487 477	200 673	380 000	25 952	2 149
2012	1 190 706	18 406	2 686	518 000	200 000	410 000	28 000	2 111
2013	1 147 735	17 826	3 235	506 000	195 000	395 000	22 000	2 112
2014	1 035 832	14 927	2 987	450 000	215 000	325 000	20 000	2 006
2015	1 079 048	13 856	3 125	460 000	235 000	340 000	20 000	1 609

Kaynak: TÜİK, Egeli & Co.

için de aynısı söz konusu. Nüfustaki artışa yetişme çabası bir yana, bakliyat ürünlerinin GDO içermemesi ve bitkisel proteini en yüksek ürün grubu olması bakliyat tüketimini destekliyor. Ancak, çok daha geniş kampanyalarla bu farkındalık artırılmadan da öyle bakliyat tüketiminde büyük bir sıçrama beklenmiyor.

Ya Türkiye?

Türkiye esasında bakliyatın gen merkezi; başka bir

ifadeyle anavatanı. Güneydoğu Anadolu’da bulunan, mercimek ve bezelyenin yabani akrabalarına ait örnekler MÖ 8000 yıllarına kadar dayanarak bugün dünyanın en eski kanıtları kabul ediliyor. Dünyada bugün gerçekleşen 9 milyon tonluk bakliyat tüketiminde Türkiye’nin üretim ve ihracatıyla payı %15.

Türkiye dünya fasulye üretiminden %1, nohut üretiminden % 5, mercimek üretiminden % 8 pay almakta. Zaten ülkede üretimi

gerçekleştirilen sekiz çeşit baklagiller arasında en fazla üretilen nohut, kuru fasulye ve mercimek. Üretim ülke geneline yayılmış olmakla beraber bakliyat deyince akla gelen bölgeler, Güneydoğu Anadolu, Orta Anadolu, bu bölgeler arasındaki geçiş alanları ile Marmara Bölgesinin güneyi. Genel olarak da kırmızı mercimek Güneydoğu’da; yeşil mercimek, nohut ve kuru fasulye Orta Anadolu ve geçit bölgelerinde; bakla ve bezelye

Tablo 3: Kuru Baklagiller Türkiye’de Verim (ton)

Kuru baklagiller, 1988-2015								
Toplam	Bakla	Bezelye	Nohut	Fasulye (kuru)	Mercimek			Börülce
					Kırmızı	Yeşil		
Verim (Kg / Dekar)								
1990	188	243	97	123	100	78	100	
2015	256	281	128	251	164	122	101	

Kaynak: TÜİK, Egeli & Co.

ise Ege ve Güney Marmara’da yetişmekte.

Fakat Türkiye’de tarımsal üretimde yaşanan aşılması zor ama imkânsız olmayan yapısal zorluklar; bakliyat üretimini de vurmuş durumda. Nüfus son 25 yılda yaklaşık 20 milyon artarken, yemeklik baklagiller üretimine ayrılan arazilerin miktarı %60 gerilemiş. 20 milyon hektardan, 7,5 milyon hektara düşmüş. Buna bağlı olarak da bakliyat üretimi, 2 milyon tondan bir milyon tona inmiş. Üstelik bakliyatta dekar başına verimdeki artış da ürüne

göre son 25 yılda sadece %20 ile %50 arasında kalmış.

Türkiye’de tane baklagiller üretimindeki azalmanın nedenini tek başlıkta toplamak gerekirse, üretim alanlarının küçülmesi

denebilir. Ancak, bu azalmanın alt nedenleri çok önemli. Üretim girdilerinin yüksekliği, üreticinin ürüne tatmin edici düzeyde gelir bulamaması, ihracat piyasaları hakkında bilgi edinememesi, ithalatçı ülkelerin kalite isteklerine uygun standart irilikte ürün yetiştirilmemesi, makinalı tarımın yaygın olmayışı, sertifikalı tohum kullanımının oldukça yetersiz oluşu, yetiştirme tekniğinin

tam olarak uygulanmaması, hastalık ve zararlılarla yeterli düzeyde mücadele yapılmayışı öne çıkan faktörler. Kuru üretim alanlarında dededen kalma üretim tekniklerinin halen uygulamada olması; sulu alanlarda ise zaman zaman fazla su kullanımı da eklenmeli.

Baklagiller yetiştiriciliğinde gübreleme, sulama, yabancı otlar, hastalık ve zararlılar ile mücadele teknikleri Türkiye’de gereği gibi uygulanmıyor. Genel olarak gereğinden fazla azotlu gübre kullanımı, baklagil köklerinden zaten toprağa azot sağlanması nedeniyle verimliliğin

düşmesine neden oluyor. Kimi üretici de hiç gübre kullanmayarak yine düşük verimliliğe mahkûm kalıyor.

Bakliyat ihracatının Türkiye’de azalmasının dışsal faktörleri ise, nohutta Avustralya ve Meksika, mercimekte Kanada ve ABD gibi ülkelerin artan rekabeti. Bu ülkeler çeşit ve yetiştirme tekniğinde elde ettikleri gelişmeler sayesinde verim ve kaliteyi artırırken, üretim maliyetini azaltarak ihracatta sıçrama yapmaktalar.

Yemelik tane baklagillerin iklim ve toprak isteklerine bakınca, zaten anavatanı olan Türkiye’de halen daha baklagiller yetiştirme potansiyeli çok yüksek.

Dünyada üretim kısıtlı kalırken ticaretin katlanarak artması, Türkiye’de bakliyat üretiminin ihracata yönelmesi gerektiğini anlatıyor. İhracat talebini karşılayacak kaliteli ürün elde edilmesi için ise, üreticilerin çeşit ve yetiştirme

tekniğindeki gelişmelerin uygulaması gerekiyor. Yurt içi ve yurt dışında tüketime sunulan ürünlerin “sınıflandırma, derecelendirme, ambalajlama ve paketleme” konularında standardizasyonuna da önem verilmeli.

Her üründe olması gerektiği gibi, baklagillerde de, hastalık ve zararlılara dayanıklı, makineli hasada uygun, kaliteli, yüksek verimli, yerli tüketicilerin ve dış pazarın isteğine uygun yeni çeşitlerin geliştirilmesi konusunda üniversitelere ve devlete büyük rol düşüyor. Tabi bu çalışmaların da bir plan kapsamında yönetilmesi gerek; bir baklagil üretim planlaması yapılarak üretimde ve fiyatlarda istikrar sağlanmalı.

Hükümet 2015 başından itibaren, hem gıda enflasyonunun dünyada fiyatlar düşerken hala çift hanede seyretmesi gem de

gıda güvenliği ile ilgili kaygılarla; kuru fasulye- nohut -mercimek ürünlerine verilen prim desteğinde %100 artış yaptı. Ancak, başarı sadece destekleri artırarak gelecek gibi değil; çok daha kapsamlı bir tarımsal üretim hamlesi ile ihracat odaklı baklagiller üretimine de önem verilmesi gerek.

Üstelik bir de mercimek, nohut, bezelye, fasulye, bakla ve börülce gibi bakliyatın sofralarda alışlagelmışin dışında da tüketilmesi için farkındalık yaratan projelere destek verilmesi şart. Bakliyatın geleneksel sulu Türk yemekleri şeklinde tüketimi şehirleşmeye ve kadının emek gücünde doğal olarak artan oranda pay alması karşılığında giderek azalmakta. Bunun yerine bakliyatın daha hızlı tüketimine yönelik çalışmalar yapılıyor. Mesela dünyada nohuttan çikolata, mercimekten makarna, yeşil mercimekten pizza unu /

Grafik 1: Kuru Baklagiller Türkiye’de Verim (ton)

Surprising facts about

Pulses

you might not know

1 Etymology

Pulse
The word pulse originates directly from the Latin *puls* meaning "thick gruel, porridge, mush."

2 Pulses vs. Legumes

Legume refers to the plants whose fruit is enclosed in a pod.

Pulses a subgroup of the legume family; refers only to the dried seed.

3 Crops of ancient origin

Pulses have been an essential part of the human diet for centuries.

The agricultural production of **beans, chickpeas & lentils** dates back to 7000 - 8000 B.C.

4 Versatile ingredient with long shelf life

Pulses can be stored for months without losing their high nutritional value, providing increased food availability between harvests.

A key ingredient in many national and regional dishes such as:

- Baked beans
- Chilli
- Daal
- Falafel

5 Part of the vital web of biodiversity

Intercropping with pulses increases farm biodiversity and creates a more diverse landscape for animals and insects.

6 Foster sustainable agriculture and soil protection

The nitrogen-fixing properties of pulses can improve soil fertility, which improves and extends the productivity of farmland.

7 Highly water efficient

Water efficiency of pulses compared to other protein sources:

1 kg Daal (split peas or lentils)	1 kg Chicken	1 kg Mutton	1 kg Beef
50 litres	4 325 litres	5 520 litres	13 000 litres

8 Unexpected ally against climate change

Pulses species have a broad genetic diversity from which climate resilient varieties can be selected.

By producing a smaller carbon footprint pulses indirectly reduce greenhouse gas emissions.

9 Economically accessible and multipurpose

Farmers who cultivate pulses have the option to both eat and/or sell their harvest.

Pigeon peas & Bambara beans Can be cultivated in very poor soils and semi-arid environments.

Crop residues from grain legumes can also be used as animal fodder.

10 A powerful superfood

- Zero cholesterol
- High content of iron and zinc
- Rich in nutrients
- Gluten free
- Source of protein
- Low glycaemic index
- Low fat content
- Source of dietary fibre
- Rich in minerals and B-vitamins

Food and Agriculture Organization of the United Nations

#IYP2016

fao.org/pulses-2016

© FAO, 2015
BC43ser1/01.16

hamburger ekmeği yapılmaya başlanmış durumda.

FAO tarafından 2016'nın Dünya Bakliyat Yılı olarak ilanında fikir babası Türkiye olmasına rağmen, günlük hayatımızda henüz hissedemedik. 2016'nın geri kalan kısmında belki toplanıp

karşılıklı baklagillerden oluşan yemek tarifleri vermenin ötesine geçecek, sektörün gerçek sorunlarına çözüm arayan toplantıların gündeme gelişine şahit oluruz.

İlk sırada 19-22 Mayıs'ta İzmir Çeşme Sharaton Otelin'de Küresel Bakliyat

Konfederasyonu'nun (Global Pulse Confederation) toplantısı var. Bu toplantıdan çıkacak haberleri izliyor olacağız.

İletişim: Güldem Atabay Şanlı
Direktör, Araştırma ve Strateji

+90 532 347 82 06
guldem.atabaysanli@egelico.com

Bu doküman Egeli & Co. Portföy Yönetim A.S. ("Egeli & Co." Mersis No: 0-3254-1422-0400018) tarafından hazırlanmıştır. Egeli & Co. SPK düzenlemelerine tabi ve SPK tarafından düzenlenen yetki belgesine sahip, kendine değer yaratmaya adanmış bağımsız bir portföy yönetim şirkettir. (Yetki belgeleri: 10.07.2015 PYS /PY.34 -YD.14/638). Portföy yönetimi ve yatırım danışmanlığı hizmeti veren Egeli & Co. 2002 yılından bu yana, dürüst ve seçkin yaklaşımı ile yerli ve yabancı kurumsal yatırımcılara, aile şirketlerine ve özel bireysel portföylere hizmet etmektedir. Başarısı, yatırımcıları için yurtiçi ve yurtdışında geliştirdiği finansal ürünler ile değer yaratma becerisinden gelmektedir. Egeli & Co.'yu diğerlerinden ayıran fark alternatif varlık sınıflarına ve yatırım temalarına odaklanmasıdır. Egeli & Co. Türk sermaye piyasalarındaki alternatif yatırım temaları alanında bulunan geniş bilgi, tecrübe ve geçmiş performansı ile yatırımcıları için uzun vadeli yatırımlarla önemli getiriler yaratmaktadır.

YASAL UYARI: İşbu araştırma raporu, ticari iletişim ve ticari elektronik ileti olmayıp sadece ekonomik konjonktür ile ilgili bilgilendirme amacıyla hazırlanmıştır. Bu rapor ve yorumlardaki yazılar, bilgiler ve grafikler, ulaşılabilen kaynaklardan iyi niyetle ve doğruluğu, geçerliliği, etkinliği velhasıl her ne şekil, suret ve nam altında olursa olsun herhangi bir karara dayanak oluşturması hususunda herhangi bir teminat, garanti oluşturmadan, yalnızca bilgi edinilmesi amacıyla derlenmiştir. Bu belgedeki bilgilerin doğruluğu, güvenilirliği ve güncelliği hakkında gerekli özeni göstermekle birlikte bu bilgilerin güvenilirliği, doğruluğu, güncelliği ve eksiksizliği hakkında hiçbir garanti vermemektedir. (Varsa) Yürürlükteki herhangi bir yasa veya düzenleme ile sorumluluğun sınırlandırılması ölçüde tasarruf olarak, Egeli & Co., yöneticileri, çalışanları, temsilcileri ve ajansları bu belgenin içeriği, hatası veya eksiklerinden ya da bu bilgilere dayanılarak yapılan işlemlerden doğacak her türlü maddi/manevi zararlardan (ihmal olup olmadığı ya da başka bir şekilde olursa da) ve her ne şekilde olursa olsun üçüncü kişilerin uğrayabileceği her türlü zararlardan dolayı sorumlu tutulamaz. Herhangi bir şirket, sektör, hisse veya yatırım için detaylı ve tam bir analiz değildir. Egeli & Co. her an, hiçbir şekil ve surette ön ihbara ve/veya ihtara gerek kalmaksızın söz konusu bilgileri, tavsiyeleri değiştirebilir ve/veya ortadan kaldırabilir. Bu rapor hangi amaçla olursa olsun çoğaltılamaz, dağıtılamaz ve yayınlanamaz.