

# SEKTÖREL ANALİZ RÖPORTAJ



Çorlu TSO Dinamik Dergisi olarak bu ay ki sayımızda; Tunali Balıkçılık sahibi Zafer TUNALI ile sektörel analiz röportajımızı gerçekleştirdik ve kendisinden balıkçılık sektörüyle ilgili bilgiler aldık.

## Kısaca kendinizden bahseder misiniz?

İsmim Zafer Tunali 1970 yılında Çorluda doğdum. Çorlu Lisesini bitirdim. Daha sonra esnaflığa başladım. Evliyim 1 çocuğum var. Halihazırda market işletmeciliği ve çiğ balık satışı yapıyoruz.

## Şirketinizin kuruluş öyküsünden bahseder misiniz?

Şirketimizin adı soyadımızdan geliyor. Tunali market adı altında iş yerimiz vardı. 2012 yılında çiğ balık satışıyla yeni iş yerini açtık. Daha sonrada lokanta bölümünün açılışını gerçekleştirdik. Planlarımız arasında başka şubelerde açmak var. Bu şube Çorlu içinde olacaktır.

## Çorluyu ve Bölgeyi balıkçılık sektörü açısından değerlendirir misiniz?

Tekirdağ merkez ve Silivri bu konuda en ayrıcalıklı olan yerlerdir. Biz aslında lokanta sektöründe zor bir iş yapıyoruz. Çünkü burada alkol vermiyoruz. İnsanlar aileleriyle, eşleriyle ve dostlarıyla

genelde deniz kenarı yerleri tercih ediyorlar. Bunu Çorluda yapmadan önce çok düşündük. Bizim en büyük avantajımız çiğ balık satış yerimizin yanında lokantamızı açmak oldu. İnsanlar; "Burada çiğ balık var. Lokantada taze balık olur" düşüncesiyle bizleri tercih ettiler. Bizde bu düşüncüyü, güvene çevirdik.

Halk deniz kenarında balık yediğinde balığın o denizden çıktığını zannediyor. Aslında öyle değildir. Tekirdağ ve Silivri'de bulunan lokantalar ile bizim aldığımız balık aynı yerdendir. Hamsi tezgahlara Sinop ve Zonguldak tarafından geliyor. Hepimiz aynı yerden İstanbul hal'inden alıyoruz.

## Marmara Denizinde balık potansiyeli nedir? Azalma var mıdır?

Evet. Marmara Denizinde şu an gözle görülür bir azalma vardır. Bunun en büyük sebebi ise; bilinçsiz avlanma, denizlerin kirliliği ve suların ısınmasıdır. Küresel ısınmaya bağlı olarak sular ısındığı için balıklar burada durmuyor. Öte yandan yapılan büyük limanlardan dolayı balık sayısında azalma olmuştur.





**Deniz kenarında bulunan yerleşim yeriyile deniz olmayan yer arasında fiyat farkı var mıdır?**

Satış olarak fiyat farkı yoktur. Çünkü balığı tedarik ettiğimiz yer aynıdır. Balığı ortak aldığımız noktalar vardır. Tezgaha gelen balık aynı yerden geliyor. Hatta şunu diyebilirim sırf deniz kenarı ve manzaralı diye fiyatların yüksek olduğu lokantalar vardır.

**Sektörün çalışma şartları ve zorlukları nelerdir?**

Sektörün çalışma şartları oldukça zordur. Gece 4 te uyanıp İstanbul'a gidiyoruz balık aldıktan sonra Çorlu'ya dönüyoruz. Haftasonu ve tatil günleri vatandaşlara hizmet veriyoruz. Uyku bu sektörde bazen sorun olabiliyor. Diğer zorlu tarafı mevsimsel olması. Yazın 4 ay balık avı yasaktır. Bu da maddi olarak bizleri ve işçileri zorluyor. 8 ayda ne yapılabilirse onu yapıyoruz. Nitelikli eleman bulunmuyor. Neticede denizden çıkan bir ürün Allah vermese bizlerde iş yapamayız. Bugün deniz ve hava kötü olsa balık az çıkar. Bizler avlanma tarihinin daha fazla olmasını istiyoruz.

**Çorlu Halkının balık tüketimine karşı potansiyeli nasıldı?**

Çorlu halkı balığı çok seviyor. Balık ucuz olduğunda tezgahlarda balık kalmıyor. Bu zamanlarda en çok; hamsi, istavrit, zamana göre tekir, mezgit, çinekop gidiyor. Önümüzdeki aylarda Palamut, Çinekop, sarıkanat ve lüferin tam mevsimidir. Hamsi zaten

olmazsa olmazdır. Bu balıkları halkımız gönül rahatlığıyla yiyebilirler.

**Son olarak söylemek istedikleriniz nelerdir?**

Bizlerin en büyük sorunu bilinçsiz avlanmadır. Ayrıca balık çok olunca seyyar satıcıların ortaya çıkması bizlerin işlerini etkiliyor. Biz vergimizi veriyor. Elemanlarımızın sigortasını ödüyoruz. Belediyeyi bu konuda göreve davet ediyorum. Bu sadece benim değil, diğer ilçelerde ve beldelerde ki balık satan esnafın ortak sorunudur. İnsanlara balık yemelerini şiddetle tavsiye ederim. Balıkta bulunan omega 3 vitamini sağlık açısından çok önemlidir. Dışarı da herhangi bir yerde yediğiniz yemekle hemen hemen aynı fiyattadır. Balık olsun herkes yesin. Biz Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası'na böyle bir sektör röportajında bize yer verdiği için teşekkür ederiz. Saygılarımla.

