

# SEKTÖREL ANALİZ

# RÖPORTAJ



## Kısaca Kendinizden bahseder misiniz?

1968 Çorlu doğumluyum. İlkokul mezunuyum. 4 çocuğum var. 9 yaşında çırak olarak başladığım baba mesleğini halen sürdürmekteyim.

## İş yerinizin kuruluş öyküsünden bahseder misiniz?

İş yerimiz babam tarafından 1960 senesinde kuruldu. Babadan oğul'a geçen bir iş yeridir. Aile dükkanı olarak işletiyoruz. Et ve et ürünleri sektöründe Çorlu'nun en eski isimlerinden biriyiz. Çocuklarımız şu an okuyor. İleride isterlerse bu mesleği devam ettirecekler.

Çorlu TSO Dinamik Dergisi olarak bu ay ki sayımızda sektörel analiz röportajımızı; Adil Kasap Sahibi Mustafa ÖZZENGİN ile gerçekleştirdik.

## Et ve Et ürünleri sektörünün çalışma şartları nasıldır?

Bu sektörün çalışma şartları biraz ağırdır. Yeri gelince ağır kaldırıyor yeri gelince uzun süre ayakta kalıyoruz. Etlerin kesilmesi taşınması çoğunlukla insan gücüne dayanıyor. Haftasonu ve bayram demeden halkımıza hizmet veriyoruz. Bu meslekte oturup iş yapan bulamazsınız. Sürekli ayakta ve fiziki olarak emek harcanan bir meslektir. Kesici aletlerle çalışıyoruz ve bunun zorluğunu yaşıyoruz. Sabah erken gelip gece geç saatlere kadar işimizin başında duruyoruz. Şu an çalışma şartları büyük marketler de et ve et ürünleri sattığı için hafiflemiş durumdadır ama ekmek yiyorsak bunun zorluğuna katlanmak zorundayız.

## Hayvancılık baz alındığında Trakya Bölgesi'nde ki durum nasıldır? İşlerinize nasıl yansıyor?

Şu an bölgemizde hayvancılık yok denecek kadar az durumdadır. Devlet yurt dışından hayvan getiriyor. Bunları da büyük marketler ve firmalar alıyor. Bunun sonucunda kasap ve ufak iş yerleri etlerini köylerden getiriyor, aynı yerde buluşluyor. Böylece fiyatlar da tavan yapıyor. Doğu'da hayvancılık yaygın et ucuz ama kanunen buraya gelmesi yasak. Biz buraya getiremiyoruz. Eğer hayvancılık burada yaygın olsa fiyatlar düşer halkımız daha rahat et ve et ürünlerini tüketir. Trakya'da hayvancılık çok düşüktür. Yemler pahalı olduğundan hayvancılıkla uğraşan insanlar bu işi bırakmış durumdadır.

## Et ve et ürünleri yönünden ülkemizi ve bölgemizi değerlendirir misiniz?

Doğuda ve Karadeniz de hayvancılık yaygın olduğu için fiyatlar düşüktür. Tat olarak bizim Trakya'nın malı değerlidir

ama üretim yoktur. Doğu'da cins bakımından üretim ve otlama bakımından etin tadı daha lezzetli olur.

## Et ve et ürünlerinin ülkemizdeki durumu nedir? Kasaplık mesleği ülkemizde nasıl bir yerde bulunuyor?

Kasaplık mesleğini öldürüyorlar. Bu meslek bitme noktasına geldi. Büyük firmaların çoğalması küçük esnafın kaybolmasına neden oluyor. Çarşıya inip baktığımızda alış - verişi yapan kimseyi bulamayız ama AVM'lere baktığımızda adım atmaya yer bulamazsınız. İnsanlarımız esnafa sahip çıkmıyor. Büyük firmalar toptan alıp fiyatta indirim yapıyor. Biz onlarla baş etmekte zorluk çekiyoruz. Büyük firmalara destek var ama bize yok. Ufak esnafa ön ayak olmak gerekir.

## Et ve Et ürünleri sektörünün dün ve bugünü arasında ne gibi farklar vardır?

9 yaşından beri bu meslekteyim. Eskiden halkımızın neredeyse tamamı bizden alış verişini bizden yapardı. Halkımız esnafa sahip çıkmıyor. Sadece bizim sektörümüz için

söylemiyorum. Genel olarak her sektörde bu sorun var. Eskiden daha farklı makineler vardı. Yeni makinelerle birlikte kesim işlemide rahat yapılmaktadır.

## Son olarak eklemek istedikleriniz nelerdir?

Büyük AVM lerin bir gün tatil olması lazım. Yeri geldiğinde bizden haftasonu çalışma ruhsatı istiyorlar. Bunlara da bir düzenleme getirmeleri gerekir. Esnaf dertli. Bir düzenleme getirmesi gerekir. Küçük esnaf gününü nasıl geçirsin diye işine bakıyor. Bizlerin dertlerine ortak olduğu için Çorlu TSO ya teşekkür ederim.

