

Gelişen dev içerik

HÜRRİYET Gazetesinin Gaziantep'te düzenlediği Bölge Buluşmaları'nda Hürriyet Reklam Direktörü Gonül Birkiye de bir sunum yaptı. Hürriyet'in her geçen gün gelişen dev bir içerik ağı olduğuna dikkat çeken Birkiye, şöyle konuştu: "Tüm dünya değişimden söz ediyor. 1.5 yıl önce başladığımız yolculuğu sizlerle paylaşıyoruz. Her an her yerde yayın yapan dev bir içerik ağı var. Basılı ve dijital yayın dışında aylık 20 milyon kişiye erişiyoruz. Elimizeki yoğun içerikle birlikte 360 derece reklamcılığınızla birlikte başlatmak için yola çıktık. 360 derece reklamcılıkta reklamcılara avantajlar sağlıyoruz. Hedef kitleyle doğrudan ilişki kurabiliyorsunuz. Nokta atışı hedefleme yapabiliyoruz. Taleplere uygun içerik ve uygulamalar hazırlıyoruz. Hürriyet her gün 1.6 milyon kişi tarafından okunuyor. İnternete erişim 1.8 milyon kişiye ulaşıyor. Her şekilde Hürriyet'e erişmek için e-gazetede 6.5 milyon kişiye Hürriyet Dünyası ile birlikte erişim sağlıyoruz. 2015 yılında 10 milyon kişiye ulaşmayı hedefliyoruz."



Turizm pastasından büyük pay almalıyız

GAZİANTEP

Büyükşehir Belediye Başkanı Asım Güzelbey, "Gecmisten gelen kültürle bugünü birleştiren bir şehir olduk" dedi. Güzelbey, özete şöyle konuştu: "Dünyanın ilk yerleşim yeri. Şehirde hızlı bir değişim devam ediyor. Yeni yollar yapılıyor ama tarihi kimliği de ortaya çıkarıyoruz. Biz turizm pastasından daha büyük pay almalıyız. Turizm vizyon kazandırdı. Bugün bunun hayal olmadığını görüyoruz. 14 müzesi ve 2 bin 500 tarihî eser restorasyonu, botanik parkıyla burası artık gelecek bir şehir noktasında. Hedeflerin başında bu şehrin Tuna Nehrinin kaybettığı turizm potansiyelini alma hedefi var. Tuna'nın yükselmesiyle nehir gemileri için burası çok iyi destinasyon olabilir. Nil'i hesaba katmazsak burası dünyanın en önemli nehir turizmi olabilir. Bununla ilgili büyük hazırlıklar, çabalar var. Hiç hayal değil yakın gelecekte dünyanın her yerinden buraya gelecekler. Lezzetli yemeklerini yiyecekler, müzelerini gezecekler ve daha sonra Fırat Nehrine gidip gemilerle tur yapacaklar. Bu tur diğerlerinden çok farklı, tarihin incinden geçerek bu turu tamamlayacaklar."



Masadaki markalar bize ilham verdi



Enis Berberoğlu imzasıyla 16 Mart 2004 tarihli Hürriyet'te yayınlanan haberde Nejat Koçer Gaziantep'in 3 bin 687 markasını sergiledi.

Hürriyet Gazetesini Genel Yayın Yönetmeni Enis Berberoğlu, Nejat Koçer'in 10 yıl önceki Gaziantep davetini unutamadığını belirterek, "Bu kentte buluşma ilhamı da o sebeple geldi. O zaman yemek masasında bu kentin ürettiği 3 bin 687 marka vardı. Şimdi onbinleri geçti" dedi.

HÜRRİYET Gazetesinin Gaziantep'te düzenlediği Bölge Buluşmaları'nda konuşan Genel Yayın Yönetmeni Enis Berberoğlu, şu anda AK Parti Gaziantep Milletvekili olan GSO Başkanı Nejat Koçer'in 10 yıl önce kendisini Gaziantep'e davetinden ilginç bir anıyı paylaştı. Birçok kez Gaziantep'e geldiğini ancak 10 yıl önceki daveti unutamadığını dile getiren Berberoğlu sözlerini şöyle sürdürdü:

3 BİN 687 MARKA VARDI

"Hürriyet, kağıt baskıda çok güçlü. Teknolojideki gelişmelere paralel

olarak biz de rüzgara uygun şekilde dijital ayağı geliştirip, cebinizdeki akıllı telefonlara, tablete kadar girecek yeni arayışlara yönelidik. Bu kente gelme ilhamı da o sebeple oldu. On sene önce Nejat Bey beni bu kente davet etti. O zaman yemek masasında bu kentin ürettiği markalar vardı. 16 Mart 2004'teki habere göre Gaziantep'in ürettiği marka 3 bin 687 idi. Şimdi marka sayısı onbinleri geçti. Bu haberle birlikte kentin ileri gelenleri parti gözetmeksizin bir marka kent projesi üzerinde ortaya çıktılar. Alt markalardan bir marka macerasına yönelidiler. Bütün bunlar böyle bir hevesin sonucu ortaya çıktı."

Şiddetten hep birlikte arınalım

TURSAB

Başkanı Başaran Ulusoy da Gaziantep'in gelişmesinden söz ederek, "Ülkeyi birbirine bağladınız. Bu ülkeyi terörden ve şiddetten hep birlikte arındıralım" dedi. Ulusoy, şöyle konuştu: "Ülkeyi birbirine bağlıyorsunuz, sevdiriyorsunuz. TURSAB olarak hem yarıncıydık. Her açılan iş bu ülkede şiddet ve terörden arındırır. Bu ortamı yaratırlara şükrediyoruz. Bu terör ortamını yaratırlara karşı birlikte hareket etmeliyiz. Başka çaremi yok. Bu ülkede birlikte yaşıyoruz. Kentin belleği olmalı. Tarihi koruyarak kullandırmayı bilmiyoruz. TURSAB'ın da belleği var. Bir Canakkale destanının devamını sağladınız. Belleğiniz ve yeriniz var. On yıldır 2000 yılında Türkiye'de seyahat eden 556 bin, 2012'de 13 milyon kişi yalnız yurtdışından turist bekleyen ülke korumundan çıktık. İtalya'ya giderken çekinirdik. Yunanistan umrumda değil. Kisi basına gelir yükselisin vize umrumda değil. Avrupa'daki gençler iş için bize geliyorlar. Yunanistan'ı kurtarıyor Türkiye'ye. Zehir da etesiz devam edin ülkeye katkınız var. Yurtdışından okumaya çalışırlar bınaklamaya çalışırlar. O kan onlara zarar verir. Hürriyet'i canı gönülden destekliyoruz. Bu yarışmanın iç turizmde katkı sağlayacağı düşünüyorum. Kültür turizminde basarıyoruz. Müzelerle 9 milyon kişi gitti."

Çekirge: Büyük mucizeler gördük

HÜRRİYET

Direktörü Fatih Çekirge, artık Hürriyet'in çok büyük bir dünya olduğunu belirterek, "Artık yeni bir gözük taktik. Böylece Anadolu'da çok büyük mucizeler gördük. Şehirler kültürleriyle anılır. 7 milyar dolar ihracat yapan Gaziantep'te çok lezzetli hayat hikayeleri duyuyoruz. Burada herkes bir başarı hikayesi yazabiliyor" dedi.

Gaziantep mutfağının marka haline geldiğini kaydeden Prof. Dr. Osman Müftüoğlu ise yöresel yemek kültürünün önemine dikkat çekti. Gaziantep'te çok muhteşem lezzetler olduğunu söyleyen Müftüoğlu, sözlerini şöyle sürdürdü: "Hürriyet çok büyük bir dünya. Çok geniş bir kitleye ulaşabiliyorum. Sağlıklı ilgili gelişmeleri gazetem aracılığıyla anlatma fırsatı buluyorum. Farklı olan şeyleri yazmaya çalışıyorum. Ama en çok yeme içme kısmı ilgi görüyor. Sağlıkla ilgili dışında yeme içmenin sağlıklı ilgisi de var."

MUHEŞEM LEZZETLER

Mutfak kültüründeki değişimle ilgili konuşacağım. Gaziantep'in gelişimiyle ilgili yeme içmenin önemli ekonomik alanlardan biri olacağına inanıyorum. Beslenme son 15 yılda bir abıtırmanın dışına çıktı. Önce doymak için yiyoruz. Yiyeceklerin hastalıklardan korumasını isteyebilir miyim? diye de düşünürüz. Besin seçimleri heden kadar ruhu da etkiliyor. Beslenme ve sağlık ilişkisinin son yıllarda dikkate alınması gerektiği dikkate alındı. Damak çatlatan lezzetler damak çatlatan lezzetlere dönüşür. Bizim kültürümüzde sunum faktörü çok önemli. Onun için artık dizayna yönelmek gerekir. Mutfağın dünyaya önü olması dışarıya çok insan gidip gitmemesiyle ilgili. Bunun ilk örneği Çin'dir. Çin mutfağı başta Amerika olmak üzere tüm dünyaya yayıldı. Türk mutfağının çok yaygın olmadığını görüyoruz. Hız, sunum ve lezzet faktörü dışında yeme içmede fiyat da önemli. Sağlıklı olmayı öne çıkarırsanız daha çok tercih ediliyor. Hızlı olmak da yemekleri çok sattırıyor. Sık sunumlar ürünü sevdiriyor.

Kırmızı Kent reklam yarışmasında birinciliği kazanan Valçın Beydilli ile Erkan Albayrak'a ödülleri ve AK Partili Hüseyin Çelik ile TURSAB Başkanı Başaran Ulusoy birlikte verdi.



Hızlanan hayat ve büyüyen ekonomi sektörü daha da büyütecek. Fast food işi yayılacak gibi görünüyor. Hayat hızlı, insanlar da hızlı düşünmeye ve yemeye başladılar. Sağlıklı fast food'a ayak uydurulabilmesi lazım. Gaziantep mutfağında fast food'a ayak uyduracak çok muhteşem lezzetler var. Her mutfak laboratuvar haline getirirseniz kalıcı lezzetler üretmezsiniz. Kalıcı olması için lezzetlerin coğrafi yönüyle geliştirilmesi lazım. Coğrafi konum açısından Antep mutfağı olağanüstü bir sansa sahip. Şehir ismiyle öne çıkan mutfak dünya üzerinde yok. Ama bir Antep mutfağı var.

POTANSİYEL OLUR

Lezzetli gıdalar en çok füzyon coğrafyasında kesfediliyor. Gaziantep mutfağı çok kültürlü mutfağın gerçekleştirdiği bir yer. Antep mutfağı koyun etinden iyi kebab yapıyorsa ve koyunları Balıkesir'den getiriyorsa oradan getirmeye devam edecek. Yani ürünlerin gelişme süreçlerine dikkat edilmesi gerekiyor. Antep'in arkasında çok uzun bir tarihi hikayesi var. Bu mutfak birileri tarafından tartışmaya açılrsa ben büyük bir ekonomik değeri olan mutfak haline dönüşeceğine inanıyorum. Gaziantep mutfağı bir ekonomik güç ve potansiyel haline getirebiliriz. Antep mutfağının marka değeri çok yüksek. Yemeklerin tarihi hikayeleri var. Antep mutfağı dünya mutfağı haline gelebilir."



Hasan KIRMIZI TAŞ- Eyyüp BURUN- Mehmet BULUT/ GAZİANTEP, (DHA)