



Mesleki Eğitim Alan Hükümlüler Her Türlü Unlu Mamulü Üretiyor

Türkoğlu Açık Ceza İnfaz Kurumunda mesleki eğitimlerini tamamlayan 18 hükümlü, günde 12 bin ekmek ve 2 bin simitin yanı sıra çeşitli unlu mamullerin üretimini gerçekleştiriyor.

Adalet Bakanlığı Ceza İnfaz Kurumları ile Tutukevleri İsyurtları Kurumunca hükümlülerin istihdamı ve topluma kazandırılması amacıyla mesleki eğitim verilen hükümlülere, oluşturulan atölye ve tesislerde öğrendiklerini uygulama imkanı sunuluyor. Bu kapsamda Türkoğlu Açık Ceza İnfaz Kurumu İsyurdu Müdürlüğü bünyesinde 38 bini açık, 5 bin 600'ü kapalı olmak üzere 43 bin 600 metrekare alanda oluşturulan 9 ayrı atölyede 489 hükümlüye çeşitli iş kollarında eğitim verildi.

Türkoğlu Açık Ceza İnfaz Kurumu Müdürü Gürsel Belibe, mesleki eğitimlerini tamamlayan hükümlülerin, mobilya, perde, tekstil ve unlu mamuller gibi çeşitli atölyelerde üretim yaptıklarını söyledi. Tutuklu ve hü-



gi, ekler, baklava, tulumba tatlısı, halka tatlı ve sütlü tatlılar da üretiliyor. Bu ürünler de kurumların genel bütçelerine ve personele satış yapılıyor. Ayrıca kebab ve lahmacun atölyesinde 1 personel ve 5 hükümlü çalışmakta. Bu atölyemizde üretilen kebab türleri ile lahmacundan tutuklu ve hükümlülerimiz kar payı gözetilmeksizin ücreti karşılığında yararlanmaktadır. Ayrıca kurum personellerimizin yanı sıra Cezaevi Tabur Komutanlığımız ve sipariş veren vatandaşlarımız da bu hizmetten faydalanmaktadır."

töründe çalışmak istediğini anlatan A.C.Y., mesleğin tüm detaylarını öğrenmeye gayret ettiğini belirterek, şu ifadeleri kullandı: "Türkoğlu Açık Ceza İnfaz Kurumu İsyurdu Müdürlüğü fırın atölyesinde ekmek, profiterol, yaş pasta, Maraş çöreği gibi birçok alanda eğitim görüyoruz. Burada ustalaşmaya çalışıyoruz. Dışarıda da bu işlerle alakalı iş kurmayı düşündüğümüz için tercihimiz bu yönde oldu. Çok dikkatle çalışmaya gayret ediyoruz. Çünkü dışarıda kuracağımız hayatımızla ilgili hiçbir detayı kaçırmak istemiyoruz. Öğrendiklerimizi uygulamaya çalışıyoruz eğitici ve seflerimizin destekleriyle. Ayrıca burada kalfalık ve ustalık belgelerini almak için eğitimlerimizi görüyoruz." Üretilen unlu mamuller kışlalar, adliyeler, ceza infaz kurumları başta olmak üzere Kahramanmaraş ve Gaziantep'in İslahiye ilçesinde kamu kurumlarına satılıyor. ■ AA

CEZAEVİNDEN ÇIKINCA UNLU MAMULLER ÜZERİNE ÜRETİM YAPACAK

Atölyede çalışan hükümlülerden A.C.Y. yönetimin desteğiyle meslek öğrendiğini söyledi. Cezasını tamamlayıp tahliye olduğunda fırıncılık veya pastacılık sek-

kümlülerin yeniden topluma kazandırılması amacıyla oluşturulan isyurdu atölyelerinde yılda bin hükümlüye mesleki eğitim verildiğini vurgulayan Belibe, sağlık ve kaza sigortaları yapılan hükümlülere kardan pay verildiğini, işe bedelinin de alınmadığını ifade etti.

Ekmek ve unlu mamuller atölyesinde çalışan 18 hükümlünün çalışmalarını 3 usta öğreticinin gözetiminde gerçekleştirdiğini bildiren Belibe, "Ekmek ve unlu mamuller atölyemiz 500 metrekare alana sahip olup içerisindeki ekipmanlarla günlük 12 bin ekmek ve 2 bin simit üretiliyor." diye konuştu. Belibe, söz konusu atölyede sadece ekmek ve simit üretilmediğini ifade ederek, şöyle konuştu: "Bunun yanında yaş pasta, kuru pasta, yöresel tatlı ve tuzlu Maraş çöre-

