

AHBİBaktüel

AKDENİZ HUBUBAT, BAKLIYAT, YAĞLI TOHUMLAR ve MAMULLERİ İHRACATÇILARI BİRLİĞİ

POTANSİYELİMİZ YÜKSEK, HEDEFİMİZ BÜYÜK

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), 2023 yılında bir önceki yıla göre yüzde 2,2 artışla 2,15 milyar dolar ihracata imza attı. 80'den fazla ülkede ihracatlarını artırdıklarını, Asya ve Güney Amerika pazarlarında ihracat hacminde 4 haneli artışlar elde ettiklerini açıklayan AHBİB Başkanı Veysel Memiş, "Bu yıl da ihracatta yeni başarı hikâyeleri yazacağız. Potansiyelimiz yüksek, hedefimiz büyük." dedi.



TÜRK BULGURU RUSYA'DA TANITILACAK

Tanıtım filmi, Rus medyasında, sosyal medyada, Moskova, St. Petersburg, Novosibirsk ve Krasnodor'da gösterilecek.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ÜRETİMİ KRİTİK EŞİKTE

İklim kriziyle mücadelede gıda üretiminin sürdürülebilir şekilde devamı için akıllı tarım teknolojileri ve basınçlı sulama sistemleri öne çıkıyor.

TOHUM ÜRETİMİNDE AKDENİZ BAŞARISI

Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü, bir asırlık mazisinde 14 bitki türünden 101 çeşit tohum geliştirerek tarımsal üretime sundu.

DEVLERİN ENERJİ TERCİHİ ÇATALBAŞ

2023 yılında, kendi sektörünün 'DEVLERİ'
sürdürülebilir ve verimli geleceğin anahtarını
Çatalbaş Elektrik'e emanet etti.



Anadolu'nun eşsiz lezzetlerini dünya sofraları ile buluşturuyoruz



VEYSEL MEMİŞ

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) olarak 2023 yılında bir önceki yıla göre yüzde 2,21 artışla 2 milyar 157 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdik. Zor bir yılı ihracat artışı ile kapatmanın mutluluğunu yaşıyoruz. 2023'de Türkiye genelinde 12 milyar 378 milyon dolar ihracat gerçekleştiren sektörümüz, en yüksek değere 2 milyar 123 milyon dolar ile Irak'ta ulaştı. Bu ülkeyi 681 milyon dolar değer ile ABD ve 463 milyon dolar değer ile İran takip etti. Bölgemizde de en fazla ihracat gerçekleştirdiğimiz ülke 414,5 milyon dolar değer ile Irak olurken bu ülkeyi, 122 milyon dolar değer ile İran ve 119 milyon dolar değer ile İtalya izledi. Meksika, Zambiya, Portekiz, Cezayir, Yunanistan, Tayvan, Fas ve Suudi Arabistan gibi pazarlarda ise 25 kata varan oranlarda artışlar sağladık.

ATATÜRK'ÜN, "ÜLKESİNİ EN ÇOK SEVEN, GÖREVİNİ EN İYİ YAPANDIR." SÖZÜ REHBERİMİZDİR.

Bölge ihracatımızı ürün gruplarına göre incelediğimizde, en fazla ihracatımızın 587 milyon dolar ile bakliyat olduğunu görüyoruz. Pastacılık ürünleri 378 milyon dolar ile ikinci, hububat ise 304,3 milyon dolar ile üçüncü sırada yer aldı. Bitkisel yağlarda 205 milyon, değirmencilik ürünlerinde 203 milyon dolarlık ihracata imza attık. Şeker ve şeker mamullerinde 190 milyon, yağlı tohumlarda 113 milyon, diğer gıda müstahzarlarında 78 milyon, kakaolu ürünlerde 33 milyon ve baharatlarda ise 13 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdik. Tüm zorluklara rağmen üreticilerimizin alın terini dünya pazarlarında en iyi şekilde değerlendirerek, ihracatta rekorlara imza atan Birlik üyelerimizin her birine ayrı ayrı teşekkürü borç biliyorum.

Birliğimizin çabaları sonucu ilan edilen ve dünya genelinde her yıl büyük bir coşku ile kutladığımız 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü'nü bu yıl, Tarım ve Orman Bakanımız Sayın İbrahim Yumaklı'nın katıldığı, "Türkiye Yüzyılında Üretim Zirvesi" kapsamında bir dizi etkinlikle kutladık. Ana vatanı ülkemiz olan bakliyat ürünleri, dünya genelinde 2 milyardan fazla insan için temel protein kaynağıdır. Obezite, diyabet ve bazı kronik hastalıklarla mücadelede sağlıklı bir yaşam için haftada en az üç kez tüketilmesi önerilen bakliyat, üretiminde az suya ihtiyaç duyulması, toprak verimliliği ve çevreye katkıları açısından da büyük önem taşımaktadır. Anadolu'nun bu eşsiz lezzetinin dünya sofralarında daha fazla yer alabilmesi için ülkemizin bakliyat üretiminin artırılmasına ve ihracatının önündeki engellerin de kaldırılmasına ihtiyaç vardır. Tarım arazilerimizi nadasa bırakmak yerine, bakliyat ekimiyle değerlendirirsek yıllık üretim miktarını üç kat artırarak 3,6 milyon tona yükseltebiliriz. Aynı tarlada üç yılda bir bakliyat ekiminin teşvik edilmesinin, hatta zorunlu hâle getirilmesinin büyük fayda sağlayacağını düşünüyoruz. Bunu sağladığımızda ekipmanı güçlü, işleme kapasitesi yüksek, müşterisi hazır sektörümüz, ülkemize çok daha fazla döviz kazandıracaktır.

AHBİB olarak hedefimiz; üyelerimizin bir yandan sayısını artırırken diğer yandan daha fazla ihracat yapabilmeleri için onlara yol gösterici olmaktır. Mevcut pazarlardaki fırsatları en iyi şekilde değerlendirme gayretinin yanında, yeni pazar arayışlarımıza da devam ediyoruz. Ürünlerimize özel tanıtımlardan fuarlara, UR-GE projelerimizden ticari heyetlere ve B2B etkinliklerine varıncaya kadar dünya genelinde gidilmedik pazar bırakmayıp ihracatta yeni rekorlar kırmayı hedefliyoruz. Bu yöndeki çalışmalarımızı içeren detaylı haberleri dergimizin sayfalarında okuyabilirsiniz.

AHBİBaktüel

SAHİBİ

Akdeniz Hububat, Bakliyat,
Yağlı Tohumlar ve Mamulleri
İhracatçıları Birliği Adına
Veysel Memiş

YAYIN KURULU

Hüseyin Tekin, Selçuk Akıllı,
Şahin Sayılır, Serdar Yıldızgöner,
Mehmet Bulanık, Hayrettin Orğun,
Cemaladdin Çalışkan, Şerafettin
Bulut, Bilal Arar, İlyas Özdiğer

SORUMLU

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Mehmet Ali Erkan

YÖNETİM YERİ

AKİB Limonluk Mah. Vali Hüseyin
Aksoy Cad. No: 4 33120
Yenişehir / MERSİN
Tel: (0324) 325 37 37
Faks: (0324) 325 41 42
Web: www.akib.org.tr
e-posta: info@akib.org.tr

YAPIM

NAR PR

Medya İletişim Danışmanlık

Nar PR Medya İletişim
Danışmanlık Ltd. Şti.

YAYIN DİREKTÖRÜ

Recep Şenyurt

senyurt@narprmedya.com

EDİTÖR

Nadide Akın
Bünyamin Yıl
narpr@narprmedya.com

İLETİŞİM

Reşatbey Mah. Atatürk Cad. Gen İş
Merk. Bina No:22 Kat:2 No:203(6)
Seyhan/ADANA
Tel : (0322) 606 54 59-79
e-posta: narpr@narprmedya.com

BASKI - CİLT

Plusone Basım
100 Yıl Mah. Massit Matbaacılar
Sitesi 3. Cad. No: 221 34204
Bağcılar / İSTANBUL

- AHBİB Aktüel Dergisi AHBİB adına NAR PR MEDYA İletişim Danışmanlık Ltd. Şti. tarafından yayıma hazırlanmaktadır.
- AHBİB Aktüel, Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği tarafından üç ayda bir yayımlanır ve ücretsiz dağıtılır.
- AHBİB Aktüel'de yer alan imzalı yazılar, yazarların kişisel görüşleridir, AHBİB'i bağlamaz.
- AHBİB Aktüel'de yer alan yazılar ve fotoğrafların her türlü telif hakkı AHBİB'e aittir. İzin alınmadan, kaynak gösterilerek dahi iktibas edilemez.

"NADAS ALANLARI BAKLİYAT EKİMİYLE DEĞERLENDİRİLMELİ"



13 > Haber

AHBİB, ÇİFTE
ORGANİZASYONLA
GULFOOD'A
ÇIKARMA YAPTI



14 > Başarı Hikâyesi

GİRİŞİMCİLİK
RUHUNU
CESARETİYLE
HARMANLADI

18 > Başarı Hikâyesi

KURU YEMİŞ DEVİ,
GENÇ KUŞAKLA FARK
YARATTI

20 > Haber

MÜSİAD, MERSİN
İÇİN DEĞER
ÜRETİYOR

22 > Sağlıklı Beslenme

SOFRAMIZDA
PROTEİN VE LİF
KAYNAKLARINA YER
AÇIYORUZ

28 > Haber

14 FARKLI LEZZET,
TEK BİR MARKA:
SAYSAN BAKLİYAT

30 > Haber

ANI BİSKÜVİ,
5 KİTADA DAMAKLARI
TATLANDIRIYOR

31 > Haber

GOLDA, MAKARNA
İHRACATINDA UZAK
DOĞU'YA ODAKLANDI



33 > Haber

ADM BESİN, MISIR RAFİNERİSİYLE
KARBONHİDRAT ÇÖZÜMLERİ ÜRETİYOR



34 > Araştırma

ÇİN'DE 7 ÜRÜN
GRUBUNDA 5,8 MİLYAR
DOLARLIK PAZAR VAR

38 > Haber

AKYEM,
ÜÇ KOLDAN
İHRACAT YAPIYOR



39 > Haber

HALİSGOLD
ZEYTİNYAĞI, ORTA
DOĞU SOFRALARINI
ŞENLENDİRİYOR

SEKTÖR İHRACATI YÜZDE 8 ARTTI, 12,37 MİLYAR DOLARA ULAŞTI

Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü, 2023 yılında yüzde 8 artış sağlayarak 12 milyar 378 milyon dolar ihracat gerçekleştirdi. AB pazarında ihracatını yüzde 56,8 oranında artırmayı başaran sektörün en fazla dış satım yaptığı ülkeler listesinde Irak, ABD ve İran yer aldı. Sektör; İran, Umman, Cezayir, Venezuela ve BAE pazarlarında dikkat çeken ihracat artışları yakaladı.



Türkiye, Cumhuriyet'in 100'üncü yıl dönümünün kutlandığı 2023'ü yeni rekorla kapatmayı başardı. Büyük deprem felaketi, küresel ticarete 2 trilyon dolarlık daralma, jeopolitik riskler ve çatışmaların gölgesinde geçen 2023 yılında Türkiye'nin ihracatı yüzde 0,6 artışla 255,8 milyar dolara ulaştı. Bu dönemde Türkiye'nin tarım sektöründeki ihracatı yüzde 2,8 artışla 35,16 milyar dolar düzeyine erişirken, hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü yüzde 8 artışla 12,37 milyar dolar dış satım değeri elde etti. Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün ülke ihracatına desteği yüzde 5,6 oranında gerçekleşti.

En çok ihracat pastacılık ürünlerinde

2023 yılında 14 milyon 672 bin 564 ton ürünü uluslararası pazarlarda değerlendiren Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü, en yüksek ihracat değerlerine pastacılık ürünleri, değirmencilik ürünleri ve bitkisel yağlarda ulaştı. Pastacılık ürünleri 2 milyar 654 milyon dolar değer ve yüzde 21 pay ile birinci, değirmencilik ürünleri 1 milyar 970 milyon dolar değer ve yüzde 16 pay ile ikinci, bitkisel yağlar 1 milyar 611 milyon dolar değer ve yüzde 13 pay ile üçüncü sırada yer aldı.

Bu sektörleri 1 milyar 577 milyon dolar değer ile diğer gıda müstahzarları, 1 milyar 317 milyon dolar değer ile hububat, 1 milyar 139 milyon dolar değer ile şeker ve şeker mamulleri, 989 milyon 615 bin dolar değer ile kakaolu mamuller, 663 milyon 341 bin dolar değer ile bakliyat, 394 milyon 320 bin dolar değer

ile yağlı tohumlar ve meyveler ile 63 milyon dolar değer ile baharat takip etti.

Sektörün yıllık ihracatında tüm ürün grupları arasında yüzde 21 pay ile zirvede yer alan pastacılık ürünleri arasında en fazla ihraç edilen ürünler; 911 milyon 178 bin dolar değer ile makarna ve 892 milyon dolar değer ile tatlı bisküvi ve gofretler oldu. Türkiye geneli sektör ihracatında, yıllık ihracat birim fiyatı ortalaması 0,84 dolar olarak gerçekleşti.

AB pazarında yüzde 56,8 artış sağlandı

Sektör, 2023 yılında ağırlıklı olarak Orta Doğu, Afrika, Avrupa Birliği, Amerika, Asya ve Okyanusya ülkelerine ihracat gerçekleştirdi. Ülke gruplarına göre sektör ihracatında 4 milyar 617 bin dolar değer ve yüzde 37,3 pay ile Orta Doğu ülkeleri birinci, 2 milyar 787 milyon dolar değer ve yüzde 22,5 pay ile Afrika ülkeleri ikinci, 1 milyar 630 milyon dolar değer ve yüzde 13,2 pay ile AB ülkeleri üçüncü sırada yer aldı. Sektör, 2023 yılında ihracat hacminde en güçlü performansı Avrupa Birliği pazarında yakaladı. AB ülkelerinde ihracat artış oranı yüzde 56,8 düzeyinde gerçekleşti.

2023 yılında sektörün en fazla ihracat yaptığı ülkeler; Irak, ABD ve İran

2023'te 218 ülkeye ihracat gerçekleştiren sektörün dış satım performansı ülkelere göre incelendiğinde, en önemli pazarlar Irak, ABD ve İran oldu. Sektör, Irak'a 2 milyar 123 milyon dolar, ABD'ye 680 milyon 636 bin dolar, İran'a 463 milyon 142 bin dolar ihracat gerçekleştirdi. Geride kalan yılda 130'a yakın ülkede ihracat hacmini artıran sektör, ilk 20 ülke incelendiğinde en güçlü performansı İran, Umman, Cezayir, Venezuela, Birleşik Arap Emirlikleri pazarlarında yakaladı. İran pazarında yüzde 765 artış yakalayan sektör, Umman'da yüzde 156 artışla 20 milyon 734 bin dolar, Cezayir'de yüzde 106 artışla 47 milyon 518 bin dolar değere ulaştı.

255,8
MİLYAR
DOLAR

Türkiye'nin
2023 yılında
gerçekleştirdiği
ihracat



POTANSİYELİMİZ YÜKSEK, HEDEFİMİZ BÜYÜK

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, 2023 yılında bir önceki yıla göre yüzde 2,21 artışla 2 milyar 157 milyon dolar ihracat gerçekleştirdiklerini açıkladı. Geleneksel ihracat pazarları olan Orta Doğu, Afrika ve Avrupa Birliği ülkelerinde elde ettikleri kazanımları geliştirmenin yanında Asya ve Güney Amerika pazarlarında başarı hikâyeleri yazdıklarını vurgulayan Başkan Veysel Memiş, "Cezayir, Yunanistan, Fas, Portekiz, Panama, Kırgızistan, Meksika, Hindistan, Tayvan, Nepal, Dominik Cumhuriyeti ve Ekvador pazarlarında ihracat hacmindeki artışlarımızı 4 haneli rakamlara taşıdık. 80'den fazla ülkede ihracat hacmimizi artırdık. Potansiyelimiz yüksek, hedefimiz büyük." dedi.



Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), 2023 yılında 2 milyar 157 milyon dolar ihracat gerçekleştirdi. Gelişmiş ülkelerin, faiz artışlarıyla tüketici harcamalarını yavaşlatmaya çalıştığı, hiperenflasyon sorunuyla boğuşan az gelişmiş ülkelerde temel gıda alışverişlerinde sıkıntılar yaşandığı zorlu dönemde AHBİB, ihracat performansını bir önceki yıla göre yüzde 2,21 oranında artırdı.

AHBİB Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, 2023 yılında geleneksel ihracat pazarları olan Orta Doğu, Afrika ve Avrupa Birliği ülkelerinde elde ettikleri kazanımları geliştirmenin yanında Asya ve Güney Amerika pazarlarında başarı hikâyeleri yazdıklarını vurguladı. Başkan Veysel Memiş; Ceza-yir, Yunanistan, Fas, Portekiz, Panama, Kırgızistan, Meksika, Hindistan, Tayvan, Nepal, Dominik Cumhuriyeti, Ekvador ve El Salvador pazarlarında ihracat hacmindeki artışları 4 haneli rakamlara taşıdıklarını, 80'den fazla ülkede ihracat hacmini artırdıklarını belirtti.

"AHBİB ihracat ailesinin her bir ferdini kahraman olarak görüyoruz"

Başkan Veysel Memiş, "AHBİB olarak aralık ayında 189 milyon 907 bin dolar ihracata imza atarak 12 aylık süreçte 2 milyar 157 milyon dolar değere ulaştık. 2023 yılında 1.000'e yakın üyemiz, ihracatımıza katkı sağladı. Ülkemiz için değer üreten ve uluslararası pazarlarda döviz kazandıran AHBİB ailesinin her bir ferdini kahraman olarak görüyoruz. Elde ettiğimiz başarılarda emekleriyle pay sahibi olan tüm üyelerimize ve sektör paydaşlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum, gönülden tebrik ediyorum." dedi.

"Uzak Ülkeler Stratejisi, rehberimiz oldu"

Finans, standardizasyon, lojistik, tanıtım ve diplomasi gibi birçok alanda 328 eylemi barındırarak bir yol haritası niteliği taşıyan Uzak Ülkeler Stratejisi'nin AHBİB'in küresel pazarlarda rehberi olduğunu vurgulayan Başkan Veysel Memiş, "Ticaret heyeti programlarının, fuar, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin yoğunlaştığı hedef ülkelerde etkinliğimizi aydan aya artırmak için büyük gayret gösterdik. Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün global rotasına yön veren prestiji yüksek uluslararası fuarlarda ülkemizi güçlü bir şekilde



AHBİB Başkanı Veysel Memiş, "2023'te kırmızı mercimek, bölge ihracatımızın yüzde 16'sını oluşturdu." dedi.

temsil ederek ihracat performansımızı çok daha yukarıya çıkarmak için çalışmalarımızı yüksek tempoda sürdürdük. Türk hububat, bakliyat, yağlı tohum ve mamulleri, sahip olduğu lezzet ve kaliteyle dünya piyasasında kabul görüyor. Modern tesislere sahip ihracatçılarımız da kaliteli üretimleri ve yüksek pazarlama kabiliyetleriyle ihracat pazarlarındaki etkinliğini istikrarlı bir şekilde artırmaya devam ediyor." diye konuştu.

"En yüksek döviz, bakliyat, pastacılık ürünleri ve hububatta elde ettik"

2023 yılında AHBİB sorumluluk bölgesinde sektörün 2 milyon 807 ton ürünü uluslararası pazarlarda değere dönüştürdüğünü kaydeden Başkan Veysel Memiş, en yüksek döviz kazancını bakliyat, pastacılık ürünleri ve hububat ürün gruplarında elde ettiklerini ifade etti. Söz konusu dönemde AHBİB sektör ihracatında birim fiyatın 0,75 dolar düzeyinde olduğunu kaydeden Başkan Veysel Memiş, şunları söyledi: "Bakliyat ürün grubunda 586 milyon 900 bin dolar, pastacılık ürünlerinde 377 milyon 990 bin dolar, hububatta 304 milyon 286 bin dolar ihracat gerçekleştirdik. Bu ürün gruplarını, 203 milyon 88 bin dolar değer ile değirmencilik ürünleri, 189 milyon 734 bin dolar değer ile şeker ve şeker mamulleri, 112 milyon 620 bin dolar değer ile yağlı tohumlar, 77 milyon 748 bin dolar değer ile diğer gıda müstahzarları, 33 milyon 426 bin dolar değer ile kakaolu mamuller ve 12 milyon 702 bin dolar değer ile baharatlar takip etti. Kırmızı mercimek, bölgemizin en önemli ihraç ürünü oldu. Geçen yılki sektör ihracatımızda kırmızı mercimekte 346 milyon 245 bin dolar değere ulaştık. Bu ürünümüz, bölge sektör ihracatının yüzde 16'sını oluşturdu."

2,15
MİLYAR
DOLAR

AHBİB'in
2023 yılında
gerçekleştirdiği
ihracat

"BAKLIYAT ÜRÜN GRUBUNDA 586 MİLYON 900 BİN DOLAR, PASTACILIK ÜRÜNLERİNDE 377 MİLYON 990 BİN DOLAR, HUBUBATTA 304 MİLYON 286 BİN DOLAR DEĞERE ULAŞTIK."



“İrak, İran ve İtalya lider pazarlarımız oldu”

Geride kalan yılda sektörün 120’den fazla ülkeye ihracat gerçekleştirdiğini vurgulayan Başkan Veysel Memiş, “2023 yılında ana pazarlarımız Orta Doğu, Afrika, Avrupa Birliği ve Amerika ülkeleri oldu. Geçen yıl en fazla ihracat yaptığımız ülkeler sıralamasında Irak, İran ve İtalya ilk üçte yer aldı. Irak’a 417 milyon 384 bin dolar, İran’a 122 milyon 59 bin dolar ve İtalya’ya 120 milyon 131 bin dolar ihracat gerçekleştirdik. İran pazarında yüzde 438 oranında ve İtalya pazarında yüzde 127 oranında artış yakaladık. Birlik olarak ihracat hacminde en güçlü

Bakliyat ürünlerinin işlenmesine dayalı sanayinin yaklaşık yüzde 70’i Mersin’de faaliyet gösteriyor. Liman ve lojistik avantajlarıyla bu ürün grubundaki dış ticaretin yüzde 80’i Mersin’de yapılıyor.

“HİTERLANDIMIZDAKİ AKDENİZİ YENİ BİR TİCARET GÖLÜ HÂLINE GETİRMEK AMACIYLA KIYISI OLAN ÜLKELERİ BİR PLATFORMDA BULUŞTURMAYI PLANLIYORUZ.”

artışları sağladığımız ülkeleri incelediğimizde, Cezayir, Yunanistan, Fas, Portekiz, Panama, Kırgızistan, Meksika, Hindistan, Tayvan, Nepal, Dominik Cumhuriyeti ve Ekvador pazarlarında 25 kate varan oranlarda artış yaşandı.” dedi.

“Türkiye, gıda sektöründe önemli hamlelerle küresel pazarlardaki gücünü artırıyor”

Türkiye’nin gıda ürünleri ve gıda teknolojileri ticaretinde önemli hamlelerle küresel gücünü artırdığını, son olarak geçen eylül ayında gerçekleştirilen 31. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı’nda da (World Food İstanbul) çok başarılı bir sınav verdiklerini belirten Başkan Veysel Memiş, AHBİB’in paydaş olduğu Türkiye Gıda Platformu’nun bu etkinliğe tam destek verdiğini anımsattı. World Food İstanbul’a 38 ülkeden 1.117 firmanın katıldığını, 73 ülkeden 800’ün üzerinde yabancı satın almanın B2B etkinliklerinde Türk firmalarla yeni ticaret bağlantıları kurduğunu belirten Başkan Veysel Memiş, dünyanın dört bir yanından profesyonelleri buluşturan etkinlikte AHBİB olarak gıda sektörünün geleceğine yön verecek yeni projeleri de açıklama fırsatı yakaladıklarını söyledi.

“Akdeniz’i yeni bir ticaret gölü hâline getirme hedefiyle çalışmalar yapıyoruz”

Pandemi, savaşlar ve iklim değişiklikleri ile beraber küresel pazarlarda rekabette ve tedarik zincirinde yeni bir boyuta geçildiğini vurgulayan Başkan Veysel Memiş, bu yeni dönemin teknolojik alandaki değişimler, rekabet, üretim ve lojistik alanlarında boyutlanacağını belirtti. Başkan Veysel Memiş, “Bu bağlamda AHBİB olarak yeni dünya düzeninde küresel pazarlarda yeni bir inisiyatif yaratmak için üzerinde çalıştığımız girişimler bulunuyor. Bu dönüşümler, özellikle tedarik zincirinde yenilikçi açılımlar sağlayacaktır. Tedarik zincirinde etkin rol oynamak için hinterlandımızdaki Akdeniz’i yeni bir ticaret gölü hâline getirmeyi hedefliyoruz. Yakın zamanda çalışmalarını tamamlanacak olan bu girişim ile Akdeniz ülkelerini bir platformda buluşturarak yeni ticaret yollarını da kurmayı planlıyoruz.” dedi.

“Avrupa Birliği pazarında ticaret diplomasisi trafiğini sıkılaştırdık”

Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün Avrupa Birliği (AB) pazarında etkinliğini artırılmaya yönelik ticaret diplomasisi trafiğini sıkılaştırdıklarını vurgulayan Başkan Veysel Memiş, geçen kasım ayı sonunda Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı’nın başkanlığında Türkiye-AB Yüksek Düzeyli Tarım Diyalogu toplantısında sektörü temsil ettiklerini, bu müzakerelerde AB’nin Türkiye’ye tahsis ettiği kotaların önemli ölçüde artırılması talebinde bulduklarını, bulgur ihracatına uygulanan 10 bin tonluk kotaların 100 bin tona çıkarılmasını istediklerini ifade etti.



"22-27 NİSAN TARİHLERİ ARASINDA BELÇİKA, HOLLANDA VE İTALYA'YA YÖNELİK TİCARET HEYETİ DÜZENLEYECEĞİZ. B2B GÖRÜŞMELERİ, ROTTERDAM LİMANI VE MARKET GEZİLERİMİZ OLACAK. "

"AB'ye ihracatımızda, vergilerin yüzde 37,9'dan yüzde 15'e indirilmesini istedik"

Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve maddeleri sektörünün 2023 yılındaki ihracatı ülke gruplarına göre incelendiğinde Avrupa Birliği'nde yüzde 56,8 düzeyinde artışla 1 milyar 630 milyon dolar değere ulaştığını vurgulayan Başkan Veysel Memiş, "Türkiye geneli sektör ihracatımızda yüzde 13,2 pay alan Avrupa Birliği'nde kalitemizle ve tedarik kabiliyetlerimizle varız. Ortaya çıkan

Başkan Veysel Memiş, "Avrupa Birliği'nde kalitemizle ve tedarik kabiliyetlerimizle varız." dedi.



rakamların çok daha fazlasını elde edebileceğimize inanıyorum. Gümrük Birliği anlaşmasının güncellenmesi görüşmeleri çerçevesinde AB pazarına daha fazla ihracat yapabilmek için vergilerin yüzde 37,9'dan yüzde 15'e indirilmesini istedik. Makarna, bisküvi ve şekerli mamuller, ayçiçeği yağı, buğday unu ve bakliyat çeşitleri ihracatının artırılmasına yönelik müzakerelerde bulunduk." dedi.

"Nisan ayında Belçika, Hollanda ve İtalya'ya sektörel ticaret heyeti düzenliyoruz"

2024 yılında Avrupa Birliği pazarında AHBİB üyelerinin daha etkin olması için hazırlık yaptıklarını bildiren Başkan Veysel Memiş, nisan ayında Belçika, Hollanda ve İtalya'ya yönelik ticaret heyeti organizasyonu düzenleyeceklerini duyurdu. Başkan Veysel Memiş, "22-27 Nisan tarihleri arasında gerçekleştirmeyi planladığımız ticaret heyeti etkinliğimizde Belçika, Hollanda ve İtalya pazarlarında tespit ettiğimiz potansiyel alıcılara B2B görüşmeleri yapacağız. Brüksel'de ilgili kurum ve kuruluşları ziyaret edeceğiz. Rotterdam'da liman ziyaretimiz ve Salerno'da süpermarket gezilerimiz olacak." diye konuştu.

"6,5 milyon Türk nüfusun yaşadığı AB ülkelerinde bulgurumuz daha fazla talep görecektir"

Türk mutfağında ayrı bir yeri olan bulgurun dünyanın dört bir yanında tüketimini yaygınlaştırmak ve ihracatını artırmak amacıyla tanıtım hamlesi başlattıklarını anımsatan Başkan Veysel Memiş, sunuları söyledi: "Bulgur son yıllarda sağlıkla, lezzetle ve kültürle harmanlanan küresel yolculuğa çıktı. 100'ün üzerinde modern tesiste yıllık 1 milyon ton üretim yapan ülkemiz, bulgur ihracatında dünya çapında lider konumda bulunuyor. Tüketici alışkanlıklarındaki değişime bağlı olarak sağlıklı beslenme, dengeli bir diyet ve lezzetli yemekler üzerine etkisinden dolayı bulgura olan ilgi giderek artıyor. AB ülkelerinde yaklaşık 6,5 milyon Türk nüfusun yaşadığını da dikkate alarak bulgur ürünümüzün bu pazarda daha fazla talep göreceğine inanıyoruz."



“NADAS ALANLARI BAKLIYAT EKİMİYLE DEĞERLENDİRİLMELİ”

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), Dünya Bakliyat Günü'nü Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'nın katıldığı Türkiye Yüzyılında Üretim Zirvesi'nde kutladı. AHBİB Başkanı Veysel Memiş, bakliyat üretiminin 1,2 milyon tonla sınırlı olduğu Türkiye'de 4 milyon ton işleme kapasitesine sahip firmaların hammadde sıkıntısı yaşadığını, nadasa bırakılan tarım alanlarının bakliyat ekimiyle değerlendirilmesinin elzem hâle geldiğini belirtti.

Birleşmiş Milletler'in (BM) 2016 yılını Dünya Bakliyat Yılı ve 10 Şubat'ı Dünya Bakliyat Günü ilan etmesinde önemli bir misyon üstlenen Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği'nce (MÜSİAD) düzenlenen Türkiye Yüzyılında Üretim Zirvesi'nde kutlama yaparken Başkan Veysel Memiş sektörün beklenti ve taleplerini dile getirdi.

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'nın katıldığı programda tarım, hayvancılık, bitkisel üretim, tarımsal ihracat, endüstriyel tarım, akıllı tarım ve tarım 4.0 başlıklarında alanında uzman isimler değerlendirmelerde bulunurken başarı-

lı ihracatçılar da ödüllendirildi. “Topraktan Geleceğe” temasıyla gerçekleştirilen zirvede AHBİB'in ev sahipliğinde düzenlenen 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü yemeğinde Bakan İbrahim Yumaklı, hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri ihracatına yön veren firmaların temsilcileri ve sektör paydaşlarıyla bir araya geldi.

“Tarımsal üretim planlamasında suyu merkeze aldık”

MÜSİAD Mersin Şubesi'nin organize ettiği Türkiye Yüzyılında Üretim Zirvesi'nin açılışında konuşan Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, verimli, kaliteli, sürdürülebilir bir üretim ve kayıtlılığı sağlayacak tarımsal üretim planlamasının ya-

sal zeminini tamamladıklarını, programı eylül ayında hayata geçirmek için çalıştıklarını belirtti. Tarımsal üretim planlamasının suyu merkeze alarak hangi alanda, hangi ürünü ne kadar ve nasıl üretmek gerektiğini ortaya koyan bir program olduğunu vurgulayan Bakan Yumaklı, nüfus artışına paralel şekilde Türkiye'nin 2050 yılında günümüzden yüzde 55 daha fazla suya, yüzde 65'ten fazla gıdaya ihtiyaç duyacağına vurgu yaptı. Üretim planlamasında hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar, et ve süt ürünleri ile su ürünlerini stratejik ürün kapsamında değerlendirdiklerini kaydeden Bakan Yumaklı, tarım politikalarını gelecek kuşaklara bırakılacak bir vizyonla oluşturduklarını belirtti.

“Mersin’e son 21 yılda 61 milyar lira yatırım ve destekleme yaptık”

Tarım ve Orman Bakanlığının Mersin özelinde gerçekleştirdiği hizmetlere de değinen Bakan Yumaklı, son 21 yılda 60 milyar liralık yatırım ve destekleme yapıldığını, kenttin tarımsal hasılasının 19 kat arttığını söyledi. Bakan Yumaklı, “Bitkisel üretimde verilen destek ve yatırımlarla son 21 yılda bitkisel üretim miktarının yüzde 85, büyükbaş hayvan varlığının yüzde 39, küçükbaş hayvan varlığının yüzde 75 oranında arttığını ve özellikle su ürünleri üretiminin de 45 kat yükseldiğini söyleyebiliriz.” dedi.

MÜSİAD Genel Başkanı Mahmut Asmalı da konuşmasında yerli ve milli bir vizyona sahip olan derneğin üyelerinin yaklaşık yüzde 10’unun gıda ve tarım ile uğraştığını söyleyerek, tarım konusunda hem teknolojinin en iyi şekilde kullanılması hem de katma değerli ürüne yönelik ihtiyaç olduğunu her fırsatta dile getirdiklerini söyledi.

Mersin Valisi Ali Hamza Pehlivan ise Mersin’in 8 ürün rekoltesinde ülke birincisi olduğunu, bakliyat sektöründe yüksek işleme kapasitesine sahip firmaların kentte faaliyet gösterdiğini söyledi.

MÜSİAD Mersin Şube Başkanı Mehmet Sait Kayan da Türkiye’nin bakliyat ihracatındaki başarısını ön plana çıkardı. Sektörün hem miktar hem de değer olarak bakliyat ihracatında artışlar gösterdiğini belirten Kayan, yeni fabrikalar ve lisanslı depo yatırımları devam ederken değişen gıda lojistiğine göre yeni stratejiler geliştirmek gerektiğinin altını çizdi.

“Bakliyat üretimimiz 1,2 tonla sınırlı, 4 milyon ton işleme kapasitesine sahibiz”

Türkiye Yüzyılında Üretim Zirvesi’nde Dünya Bakliyat Günü’nü kutlamaktan büyük mutluluk ve onur duyduklarını vurgulayan AHBİB Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş ise bakliyat üretiminin 1,2 milyon tonla sınırlı olduğu Türkiye’de 4 milyon ton işleme kapasitesine sahip ihracatçı firmaların hammadde sıkıntısı yaşadığını, arz açığının kapatılması için nadasa bırakılan tarım arazilerinin bakliyat ekimiyle değerlendirilmesinin elzem hâle geldiğini belirtti.

Bakliyat üretimini ve ihracatını çok yönlü değerlendiren Başkan Veysel Memiş, pandemiden ardından oluşan yeni dünya düzeninde tüm uluslar için gıda güvenliğinin stratejik önemini arttığını,



AHBİB Başkanı Veysel Memiş, ihracat şampiyonu firmalardan Memişoğlu Tarım Ürünleri Tic. Ltd. Şti.’nin ödülünü Mersin Valisi Ali Hamza Pehlivan’ın elinden aldı.

özellikle besleyicilik ve fiyat avantajı nedeniyle bakliyat ürünlerinin gıda trendlerinde yerini aldığını, bitkisel protein bazlı gıda tüketiminin yaygınlaşmasıyla birlikte bakliyat üretimini artırmanın kaçınılmaz hâle geldiğini dile getirdi.

Başkan Veysel Memiş, “Besin değeri açısından et ürünlerine eş değer protein sağlayan bakliyat ürünleri bir insanın ihtiyaç duyduğu enerjinin yüzde 15-20’sini karşılıyor. Obezite, diyabet ve bazı kronik hastalıklarla mücadele, dolayısıyla sağlıklı bir yaşam için haftada en az 3 kez bakliyat tüketilmesi uzmanlar tarafından tavsiye ediliyor. Bu doğrultuda, bakliyat üretiminin artırılması, bakliyat ihracatının önündeki engellerin kaldırılması büyük önem teşkil ediyor. Ülke genelinde 4 milyon ton işleme kapasitesine sahip ihracatçı firmalarımız hammadde sıkıntısı yaşamakta, bu durumda arz açığının kapatılması için nadasa bırakılan tarım arazilerinin bakliyat ekimiyle değerlendirilmesi elzem hâle geliyor. Bu dönemde sektör olarak en büyük beklentimiz, kıstlı değil, sınırsız ihracat yapabilmektir.

Çünkü bakliyat ürünlerinde ihracat kısıtlamaları ve kotaların uygulanması yerine, üretimin artırılmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesine ihtiyaç vardır. Aynı tarlada üç yılda bir bakliyat ekiminin teşvik edilmesinin, hatta zorunlu hâle getirilmesinin büyük fayda sağlayacağını düşünüyoruz. Tarım arazilerimizi nadasa bırakmak yerine bakliyat ekimiyle değerlendirirsek yaklaşık 1,2 milyon ton olan yıllık üretim miktarını üç katına, yani 3,6 milyon tona yükseltebiliriz. Bunu sağladığımızda ekipmanı güçlü, işleme kapasitesi yüksek, müşterisi hazır sektörümüz, yüksek ihracat rakamlarına ulaşabilecek, ülkemize çok daha fazla döviz kazandıracaktır.” diye konuştu.

Türkiye’de çiftçilerin ihracatı yasak veya kotalı olan ürünlere karşı bir sonraki sezon üretimi için tereddüt yaşadığını, uzun vadede ekilmeyen ürünlerde fiyat dengesinin yukarı yönlü değiştiğini dile getiren Başkan Veysel Memiş, yurt içinde fiyat regülasyonu için ithalat vergilerinin gözden geçirilmesinin uygun olacağını sözlerine ekledi.

MEMİŞ: TARIM ALANLARINDA ÜÇ YILDA BİR BAKLIYAT EKİMİNİN TEŞVİK EDİLMESİNİN, HATTA ZORUNLU HÂLE GETİRİLMESİNİN BÜYÜK FAYDA SAĞLAYACAĞINI DÜŞÜNÜYORUZ.



TÜRK BULGURU RUSYA'DA TANITILACAK

Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), Türk bulgurunun tanıtım projesini Rusya'da başlatacak. Mardin'de çekilecek tanıtım filmi; Rusya medyasında, sosyal medyada, Moskova, St. Petersburg, Novosibirsk ve Krasnodor'un en popüler caddelerinde dijital ekranlarda gösterilecek.

Türk mutfağında ayrı bir yeri olan bulguru dünya genelinde tanıtım için proje hazırlayan Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), Rusya'yı hedef pazar olarak belirledi.

Yaklaşık 1 milyon ton üretim kapasitesiyle dünyanın en büyük bulgur üreticisi olan Türkiye'nin bu üründe uluslararası pazarlarda daha fazla etkin olmasını hedefleyen AHBİB, yaklaşık 144 milyon nüfuslu Rusya Federasyonu'nda Bulgur Tanıtım Projesi'ni başlattı. AHBİB Yönetim Kurulu'nun yaptığı çalışmaya göre, projenin amaçları şöyle sıralandı; "Dünya genelinde Türkiye'nin ardından Amerika Birleşik Devletleri, Fransa, İsveç, Yunanistan ve Orta Doğu ülkelerinde bulgur üretimi yapılmaktadır. Projemiz ile Türk bulgurunun etkin şekilde tanıtımı yapılarak imajının geliştirilmesi sağlanacaktır. "Türk Bulguru" markası ve Türkiye algısı güçlendirilecektir. Dünyadaki en kaliteli bulgurun, Türkiye'de üretildiği, bulgurun ana vatanı olan Anadolu'nun ise Türkiye topraklarının büyük çoğunluğunu oluşturduğu vurgulanacaktır. Bulgurun sağlıklı ve dengeli beslenmenin vazgeçilmez bir bileşeni, besleyici özellikleri ve yüksek lif içeriğiyle, insanların sağlıklı yaşam için tercih edebileceği önemli bir besin kaynağı olduğuna dikkat çekilecektir. Projemiz ile Rusya Federasyonu pazarında bulgur ihracatının artırılması hedeflenmektedir."

Hem besleyici hem de çok yönlü bir besin olan bulgur, pilavlarda, çorbalarda, köftelerde, salatalarda ve ana yemeklerde kullanılıyor.



Mardin'de bulgur tanıtım filmi çekilecek

AKİB, AHBİB Bulgur Tanıtım Projesi'nin yol haritasını da belirleyerek atılacak adımları da şekillendirdi. Buna göre, Mardin'de bir tanıtım filmi çekilecek ve bulgurun çok yönlülüğü ön plana çıkarılacak. Bulgurun çeşitli yemeklerde kullanılabilceği, birçok farklı lezzet ve dokuyu yansıttığı gösterilecek. Bulgurun küresel bir lezzet ve herkes tarafından sevilen bir tahıl olduğu mesajı verilecek.

Rusya'da tüm tanıtım mecraları etkin olarak kullanılacak

İkinci etapta Rusya'da etkili olan sosyal medya platformlarında Türk bulgurunun tanıtımı yapılacak. Rusya'nın en büyük şehirlerinden olan Moskova, St. Petersburg, Novosibirsk ve Krasnodor'un en popüler caddelerindeki dijital ekranlarda Türk bulguru tanıtılacak. Daha sonra Rusya'da ünlü mutfak şefi Arda Türkmen ve önemli şeflerle birlikte tadım etkinlikleri düzenlenecek. Bunun yanı sıra "Aileler Yarışıyor" gibi televizyon programlarında bulgur tanıtımı yapılacak. AHBİB Yönetim Kurulu Başkanı Veyssel Memiş, Rusya'da yayım yapan Business televizyon kanalına özel röportaj verecek. Rusya'daki zincir marketlerde tadım aktiviteleri düzenlenecek. Rusya'da yayımlanan dergilerde de bulgurun faydalarını anlatan makalelerle hedef kitlelerle etkileşim geliştirilecek.

Dünya Bulgur Günü'nün ilan edilmesi için uluslararası konferans düzenlenecek

Birleşmiş Milletler'in (BM) 2016 yılını Dünya Bakliyat Yılı ve 10 Şubat'ı Dünya Bakliyat Günü ilan etmesinde önemli bir misyon üstlenen AHBİB, benzer bir çalışmayı Türk bulguru için de yürütecek. Bu çerçevede bulgur özelinde ilk defa uluslararası bir konferans organize edilecek ve bu konferansta Dünya Bulgur Günü'nün ilan edilmesi için lobi faaliyetleri yapılacak.

AHBİB, ÇİFTE ORGANİZASYONLA GULFOOD'A ÇIKARMA YAPTI

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) dünyanın en büyük gıda fuarlarından olan Dubai Gulfood'a 52 üyesiyle çıkarma yaptı. Orta Doğu, Afrika ve Güney Asya pazarlarında daha etkin olmayı hedefleyen firmaların akın ettiği fuarda 30 AHBİB üyesi stant açarak ürünlerini tanıttı, 22 AHBİB üyesi UR-GE Projesi kapsamında pazarlama faaliyeti yaptı.



Türkiye'nin yıllık 12,4 milyar dolarlık hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri ihracatına 2,15 milyar dolar destek veren Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) dünyanın en büyük gıda fuarlarından olan Dubai Gulfood'a 52 üyesiyle çıkarma yaptı. Birleşik Arap Emirlikleri'nin 7 emirliğinde en büyüğü olan, bölgenin en önemli ticaret ve finans merkezi konumunda bulunan Dubai üzerinden Orta Doğu, Afrika ve Güney Asya pazarlarında daha etkin olmayı hedefleyen firmaların akın ettiği Dubai Gulfood Fuarı'nda AHBİB, çifte organizasyonu başarıyla gerçekleştirdi. Dubai Dünya Ticaret Merkezi'nde 19-23 Şubat tarihleri arasında organize edilen Dubai Gulfood Uluslararası Gıda Fuarı'nda 30 AHBİB üyesi stant açarak ürünlerini tanıttı, 22 AHBİB üyesi UR-GE Projesi kapsamında pazarlama faaliyeti gerçekleştirdi.

TMO Genel Müdürü ve Türk diplomatlar destek verdi

Bu yıl yüzde 49'u yeni olmak üzere 190 ülkeden 5 bin 500 firmanın katılım sağladığı Dubai Gulfood Fuarı'nda AHBİB üyesi firmaların stantlarını Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürü Ahmet Güldal, Abu Dabi Büyükelçisi Tuğay Tunçer, Dubai Başkonsolosu Onur Şaylan ve Dubai Ticaret Ataşesi Ersoy Erbay ziyaret etti. TMO Genel Müdürü Ahmet Güldal ve Türk diplomatlar, AHBİB Yönetim Kurulu Üyeleri ve ürünlerini tanıtan ihracatçı firmaların temsilcileriyle potansiyel pazara ilişkin istişarelerde bulundu.

Türkiye Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu da "Türkiye Gıda İhracatçıları" adıyla Dubai Gul-

food'a katılım sağladı. AHBİB dâhil toplam 6 Birliğin oluşturduğu Türkiye Gıda İhracatçıları standındaki tadım etkinliklerine fuar ziyaretçileri yoğun ilgi gösterdi. Fuarın ikinci gününde TMO Genel Müdürü Ahmet Güldal, AHBİB Yönetim Kurulu Üyeleri, fuar katılımcısı firmalar ve UR-GE Projesi paydaşı firmaların temsilcileri akşam yemeğinde bir araya geldi.

Başkan Veysel Memiş: Dubai, 2 milyar nüfusa hitap eden bir pazar

Dubai Gulfood'u değerlendiren AHBİB Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, hem stant açan AHBİB üyeleri hem de UR-GE projesi kapsamında pazarlama faaliyeti yapan üyeler için yoğun ve verimli bir fuar geçirdiklerini belirtti. Dubai'nin dünyanın üçüncü büyük re-export merkezi olduğuna vurgu yapan Başkan Veysel Memiş, "Dubai, tüm Körfez ülkelerinin yanı sıra Hindistan, İran, Irak, Pakistan, Afrika'nın doğusu ve kuzeyindeki ülkeler ile Uzak Doğu'ya açılan ticaret kapısı ve yaklaşık 2 milyar nüfusa hitap eden bir pazar. Birleşik Arap Emirlikleri, gıda ihtiyacının yüzde 90'ını ithalat yoluyla karşılıyor. Gıda sektörünün tüm paydaşlarını bir araya getiren Dubai Gulfood, sektörümüz için büyük önem taşıyor. Bölgedeki alıcılar ve distribütörlerle bağlantı kurmak için ideal bir platform. Yaptığımız tanıtımların ve pazarlama faaliyetlerinin pozitif etkilerini göreceğimize inanıyorum." dedi.

TMO Genel Müdürü Ahmet Güldal, Gulfood'da AHBİB Yönetim Kurulu Üyeleri ve fuar katılımcısı firmaların temsilcileri ile istişarelerde bulundu.

Türkiye Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu da "Türkiye Gıda İhracatçıları" adıyla fuara katıldı.



GİRİŞİMCİLİK RUHUNU CESARETİYLE HARMANLADI

Mersin’de kuru yemiş sektöründe faaliyet gösteren CTN Nuts’un ikinci kuşak temsilcisi Gül Çetin, ticaret kültürünü girişimcilik ruhu ve cesaretiyle harmanlayarak çıktığı ihracat maratonunda Türk Bayrağı’nı Orta Doğu ve Amerika pazarlarında gururla dalgalandırıyor.

Tüm kuru yemiş ürünlerinin ithalat ve ihracatını gerçekleştiren CTN Nuts’u bir dünya markası hâline getirme hedefiyle çalışan CTN Nuts Yönetim Kurulu Başkanı Gül Çetin, sektörü takip eden, gelişimlere ayak uyduran ve doğru analizlerle iş modelini geliştiren bir anlayışla Türkiye’nin dış ticaretine güç veriyor. Ticareti babasından öğrendiğini, küçük yaştan itibaren aile işletmesinde ter dökmeye başladığını belirten CTN Nuts Yönetim Kurulu Başkanı Gül Çetin, “Babasına yardım etmek amaçlı dükkan kepengini indirirken gücü ve boyu yetmediği için ayakları yerken kesilen küçük bir kızdan, ayakları yere tam ve güçlü basan bir kadın yetiştirdim.”

diyerek girişimcilik serüvenindeki kararlı duruşunu net bir şekilde ortaya koyuyor.

CTN Nuts’un genç ve dinamik bir ekiple, yeniliği seven, araştırmayı ve öğrenmeyi hedefleyen bir tutum içinde ilerlediğini, kardeşleriyle birlikte yönetimini yürüttüğü firmayı rakiplerinden ayıran en önemli özelliğin "kalite odaklı üretim" olduğunu vurgulayan Gül Çetin, bu kapsamda AR-GE ve ÜR-GE faaliyetlerine özel önem verdiklerini dile getirdi.

CTN Nuts’un ay çekirdeği, kabak çekirdeği, badem, kaju, kabuklu ceviz başta olmak üzere tüm kuru yemiş çeşitlerini işlediğini ve tüketime hazır hâle getirdiğini belirten Gül Çetin, “Müşteri memnuniyeti odaklı çalışma prensibi ve yüksek kalite

te anlayışı ile hizmet veriyoruz. Kardeşlerim de benimle birlikte sektörde ilerliyor ve her zaman destek veriyor. Firmamız, tüm ürünlerini organik ve insan sağlığına uygun olarak işleyerek tüketiciye sunuyor. Her zaman prensipli ve kaliteli şekilde hizmet vererek müşteri kazanmaya ve hedef kitlemizin güvenini artırmaya gayret ediyoruz. Çözüm odaklı, faaliyet alanıyla ilgili farklı talep ve isteklere göre şekillenebilen bir işletme vizyonuna sahibiz. Global anlamda farklı pazarlara ulaşmak, tecrübemiz doğrultusunda bir başka amacımızdır. İyi paydaşlar edinerek daha iyiyeye ulaşmanın ve daha iyisini tüketmenin mümkün hâle gelmesini sağlamak gerektiği inancıyla hem ithalat hem de ihracat işlemlerinde güvenilir, tercih edilen ve taleplere en doğru şekilde cevap veren bir firma olarak pazarda konumlanmak önceliğimizdir. Yarınlara, iyi ve sağlıklı kuru yemiş ulaştırılmasında 'globalleşmenin adı olmak' hedefiyle hizmet veriyoruz.” ifadelerini kullandı.

“Cesaretili davranmam ve risk almam başarıyı yakalamamda etkili oldu”

Kariyerinde yakaladığı başarılarla cesaretili davranması ve risk almasının etkisinin büyük olduğunu kaydeden Gül Çetin, hemcinslerine tavsiyelerde bulunurken, “Genç girişimciler yaptıkları işlerden ve aldıkları kararlardan her zaman emin olsun ve öyle ilerlesin. Yaşadıkları olumsuzlukların üzerinde durmayıp ilerlemeye devam etsin. Hangi sektörde olursa olsun istikrarlı bir şekilde ve kaliteli sonuçlar elde etmek için özveriyle çalışmak gerekiyor. İstikrar olduğunda muhakkak bizi takip edenler ve bizimle ilerlemek isteyenler olacaktır.” diye konuştu.



CTN Nuts, ay çekirdeği, kabak çekirdeği, badem, kaju, kabuklu ceviz başta olmak üzere tüm kuru yemiş çeşitlerini işleyerek tüketime hazır hâle getiriyor.



CTN Nuts Yönetim
Kurulu Başkanı
Gül Çetin

"Türkiye, dünya genelinde önemli bir kuru yemiş üreticisi"

Türkiye'de kuru yemiş sektöründe faaliyet gösteren firmaların kısa, orta ve uzun vadede çözüm bekleyen sorunlarını ve taleplerini de dile getiren Gül Çetin, şunları söyledi: "Dünya genelinde 2023 yılı itibarıyla 50 milyar doları aşkın ticaret hacmine sahip olan kuru yemiş sektöründe Türkiye önemli bir konumda bulunuyor. Yaklaşık 7 milyar dolarlık ticaret hacmine sahip ülkemiz, fındık, fıstık, badem, ceviz, kuru üzüm ve kuru incir gibi birçok kuru yemiş çeşidinin önemli üreticilerinden biridir. Son yıllarda sağlıklı beslenmeye olan ilginin artması, gelişmekte olan ekonomilerde orta sınıfın büyümesi, kuru yemişlerin kullanım alanlarının genişlemesi sektörümüzde istikrarlı bir gelişimi ivmelendirdi. Kuru yemiş sektörünün gelişmesi için AR-GE ve inovasyona yatırım yapılması, üretim ve işleme teknolojilerinin geliştirilmesi, pazarlama ve tanıtım faaliyetlerinin artırılması ve kuru yemiş üretiminin sürdürülebilir hale getirilmesi konularında daha kapsamlı çalışmalar yapılması gerektiğini düşünüyorum."

"ÇÖZÜM ODAKLI, FAALİYET ALANIYLA İLGİLİ FARKLI TALEP VE İSTEKLERE GÖRE ŞEKİL ALABİLEN BİR İŞLETME VİZYONUyla HAREKET EDİYORUZ."

"Tüketici talepleri, teknolojik gelişmeler ve artan rekabet yenilikçiliği hızlandırdı"

Kuru yemiş sektöründe son yıllarda yenilikçilik açısından büyük bir değişim yaşandığını, tüketici talepleri, teknolojik gelişmeler ve rekabetin artmasının en etkin belirleyiciler olduğunu ifade eden Gül Çetin, şöyle konuştu: "Tüketiciler, daha sağlıklı, lezzetli ve pratik atıştırmalık seçeneklerini talep ediyor. Bu talep, kuru



yemiş üreticilerini yeni ürünler ve üretim yöntemleri geliştirmeye teşvik ediyor. Teknolojideki gelişmeler ise, kuru yemiş işleme ve paketleme yöntemlerinde yeniliklere yol açıyor. Bu yenilikler, ürünlerin daha uzun süre taze kalmasını ve daha hijyenik koşullarda üretilmesini sağlıyor. Sektöre yeni giren firmaların sayısının artması, rekabeti de beraberinde getiriyor. Firmalar, farklı lezzetler ve aromalar içeren yeni ürünler geliştirmeye odaklanıyor. Bu ürünler arasında baharatlı kuru yemişler, meyveli kuru yemiş karışımları ve fonksiyonel gıdalar yer alıyor. Yenilikçilik adına yapılan çalışmalarda sağlıklı ürünlere odaklanma da önemli yer tutuyor. Şeker-siz, yağsız ve glutensiz kuru yemiş seçeneklerini, bu alandaki yeniliklere örnek olarak gösterebiliriz. Sürdürülebilir üretim konusunda kuru yemiş firmaları çevreye duyarlı üretim yöntemlerine ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına önem veriyor. Teknolojik yatırımlara da önemli bütçeler ayıran kuru yemiş firmaları, üretim ve paketleme süreçlerinde daha fazla teknoloji kullanarak üretim verimliliği ve ürün kalitesini artırıyor. Son yıllarda çevrim içi satış kanallarına ve dijital pazarlama araçlarına yatırım yapan firmalar, ürünlerini daha geniş kitlelere ulaştırabiliyor. Her geçen yıl rekabetin sertleştiği küresel arenada sektörümüzün rekabet üstünlüğünü artırabilmesi için yeni ürün geliştirme, sağlıklı ürünlere odaklanma, sürdürülebilir üretim ve dijital pazarlama gibi alanlarda adımlarını hızlandırması gerekiyor."



KAYSERİ KÜMELENMEYLE İHRACATINI ARTIRACAK

İki yeni ihtisas organize sanayi bölgesi kurulması için çalışma yaptıklarını kaydeden Kayseri Sanayi Odası (KAYSO) Başkanı Memduh Büyüksimitçi, hava kargo gümrükleme sahası kurulması konusunda girişimlerde bulduklarını belirtti. Büyüksimitçi, limanlara uzanan demir yolunun hızlı tren hattı inşaatından dolayı kapatılmaması gerektiğini söyledi.

Kayseri Sanayi Odası (KAYSO) Yönetim Kurulu Başkanı Memduh Büyüksimitçi, 2023 yılında 3 milyar 625 milyon dolar ihracat gerçekleştiren Kayseri’de kümeleme modeliyle sanayi üretiminin ve ihracatın artırılması için iki yeni organize sanayi bölgesi kurulması için çalışma yürüttüklerini belirtti. Katma değeri yüksek tarımsal üretimde, tasarım üstünlüğüne sahip, teknoloji yoğun sanayi ürünlerinde öne çıkmayı başaran Kayseri’de, altyapısı güçlü, ulaşım imkânları eksiksiz, modern ve güvenli üretim merkezlerinin hayata geçirilmesi için yoğun mesai yaptıklarını kaydeden KAYSO Başkanı Mehmet Büyüksimitçi, “Proje aşamasında olan Uzay, Havacılık ve Savunma İhtisas OSB ile Geri Dönüşüm İhtisas OSB ile ilgili çalışmalarımız sürüyor. Bu OSB’lerle beraber, şehrimizde 7 adet OSB’imiz olacak. Devlet kurumlarımızla, yerel yönetimlerimizle el ele vererek şehrimize değer katan projelerimizi bir bir hayata geçirmek için elimizden gelenin en iyisini yapmaya çalışacağız.” diye konuştu.

“Hava kargo gümrükleme sahası istiyoruz”

Kayseri Havalimanı’nda yeni terminal binası ve apron yatırımının bölgenin sanayi, ticaret ve turizm potansiyelinin gelişimi için önemli olduğunu kaydeden KAYSO Başkanı Memduh Büyüksimitçi, hava kargo gümrükleme sahasının kurulması konusunda da ilgili kurumların destekçisi olacaklarını bildirdi. Büyüksimitçi, “Gerek e-ticarete, gerekse sanayicimizin ithalat ve ihracatına çok

büyük destek olacak hava kargo gümrükleme sistemi ile ilgili çalışmalarımız sürüyor. İnşallah kısa süre içinde hayırlı sonuçları alacağımıza inanıyorum.” dedi.

“Yalın üretim, dijital dönüşüm ile çevre dostu yatırımlar kritik önem taşıyor”

Dünyada yaşanan değişim ve dönüşüm karşı ihracatçı firmaların rekabet üstünlüğü sağlamak için geleceklerini planlamak zorunda olduklarını dile getiren Başkan Büyüksimitçi, yalın üretim ve dijital dönüşüm ile çevre dostu üretim modellerini işletmelerde hayata geçirmenin kritik önem taşıdığını vurguladı.

Başkan Memduh Büyüksimitçi, “Sanayimizin sürdürülebilirliğini sağlamak için, firmalarımızın yalın üretimlerini ve dijital dönüşümlerini gerçekleştirmelerini, yeşil üretimle rekabetçi bir yapıya kavuşmalarını sağlamak durumundayız. Kayseri Sanayi Odası olarak, üyelerimizin yeşil dönüşüm yol haritalarını belirlemeleri yönünde eğitimler ve paneller düzenliyor, kendilerine rehberlik ediyoruz. Kayseri Model Fabrikamız aracılığı ile yalın üretim, verimliliğin artırılması ve dijital dönüşüm konularında uygulamalı eğitim vermeye ve mentörlük hizmetleri sunmaya hız kesmeden devam edeceğiz. Bu yıl da özellikle yeşil dönüşüm alanında planladığımız projelerimizi hayata geçirmenin gayreti içinde olacağız.” ifadelerini kullandı.

“Limanlara taşıma için demir yolunun açık tutulması çok önemli”

Kayserili ihracatçı firmalar için Mersin Limanı’na uzanan demir yolunun açık tutulmasının da çok önemli olduğunu altını çizen Başkan Memduh Büyüksimitçi, şunları söyledi: “Mersin-Yenice arasındaki hızlı tren projesinin inşaatı nedeniyle tren yolunun uzun süre kapatılacağı söyleniyor. Bu durum, İç Anadolu’daki şehirlerin güney limanlarına bağlantısını kopararak, ihracat yüklerinin ekonomik ve hızlı bir şekilde limanlara taşınmasını engelleyecektir. Kayseri’den yılda 68 bin adet konteyneri Mersin’e gönderiyoruz. Bu yolun kapanması durumunda bize ilave maliyetler gelecektir. İnşaat yapılacak yolun geceleri yük trenlerinin geçebileceği şekilde açık tutulması ve gündüzleri kapatılarak inşaatın sürdürülmesi, ihracata çok ihtiyacımız olan önümüzdeki dönemlerde son derece önem arz etmektedir.”



KAYSO Başkanı
Memduh Büyüksimitçi

ADANA TİCARET BORSASI'NIN YILLIK İŞLEM HACMİ 46 MİLYAR TL'Yİ AŞTI

Türk tarımına ve tarıma dayalı sanayinin gelişimine 110 yıldır destek veren Adana Ticaret Borsası (ATB), Türkiye Cumhuriyeti'nin 100'üncü kuruluş yılı dönümünde 46 milyar 259 milyon TL işlem hacmine ulaştı. Bir önceki yıla kıyasla işlem hacminde yüzde 35 oranında artış sağladıklarını belirten ATB Başkanı Şahin Bilgiç, "Bu başarı, tüm kadrolarımızla birlikte işlevimizi iyi bir şekilde yerine getirdiğimizi gösteriyor." dedi.

Türk tarımının başkenti Adana'da 1913 yılında kurulan ve Türkiye'nin en eski borsalarından olan Adana Ticaret Borsası (ATB), Cumhuriyet'in 100'üncü yılı olan 2023'te işlem hacmini bir önceki yıla göre yüzde 35 oranında artırdı. 5 yıl önce Modern ve Teknolojik Entegre Ticaret Borsası Kompleksi faaliyete geçerken 2023 yılı için 25 milyar TL işlem hacmi hedefi koyduklarını belirten ATB Yönetim Kurulu Başkanı Şahin Bilgiç, "2022 yılında 34 milyar 289 milyon TL işlem hacmi gerçekleştiren borsamız, 2023 yılında bu rakamı 46 milyar 259 milyon TL'ye taşıdı. 2023 hedefimizi neredeyse iki katına çıkardık. Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100'üncü yılını kutlarken 110 yıldır Türkiye ekonomisine değer üretmenin gurur ve mutluluğunu yaşıyoruz." dedi.

"Lisanslı depoculuğun gelişiminde lokomotif rol oynadık"

ATB'nin Modern ve Teknolojik Entegre Ticaret Borsası Kompleksi Projesi ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin (TOBB) düzenlediği Oda Borsalar Proje Yarışmasında Kurumsal Kapasite ve Altyapı Kategorisinde 365 oda ve borsa arasında birinciliği kazandığını anımsatan Başkan Şahin Bilgiç, Çukurova'ya kazandırdıkları bu eserle yurt genelinde lisanslı depoculuğun gelişiminde de lokomotif rol oynadıklarını vurguladı.

34,3
MİLYAR
TL

ATB'nin 2022
yılı işlem hacmi
tutarı

Başkan Bilgiç;
Ulusal Ajans,
Çukurova Kalkınma
Ajansı, Çukurova
Üniversitesi,
Birleşmiş Milletler
ve diğer paydaşların
katkılarıyla 14 ayrı
proje yürüttüklerini
belirtti.

Birincilik ödülünü Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'dan almanın onurunu yaşadıklarını belirten Başkan Bilgiç, "Adana-Ceyhan kara yolu üzerinde 72 dönümlük alan üzerine inşa edilen ve bünyesinde elektronik satış salonu, 52 tüccar ofisi, çiftçi bekleme ve çok amaçlı toplantı salonu, gelişmiş laboratuvarlar ve 50 bin ton kapasiteli ATB Çukurova Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk tesisleri bulunan Adana Ticaret Borsası Yeni Hizmet Kompleksi'miz, 2018 yılından beri tarımsal üretimde ve tarıma dayalı sanayinin gelişiminde büyük rol oynuyor. Borsamız, yıllık işlem hacmini her geçen yıl daha da ileri düzeye taşıyor. Yakaladığımız bu başarı, Adana Ticaret Borsası Yönetimi, Meclisimiz ve çalışanlarımızla birlikte işlevimizi iyi bir şekilde yerine getirdiğimizi gösteriyor. Çünkü bu başarı hepimizin gayreti sonucu ortaya çıkıyor." diye konuştu.

"Adana, lisanslı depoculuk kapasitesinde ikinci sırada bulunuyor"

Türkiye'de tarım sektörü için büyük bir yenilik olan lisanslı depoculuk faaliyetlerinin ATB'nin öncülüğünde Adana'da hızlı bir gelişim gösterdiğini kaydeden Başkan Bilgiç, şunları söyledi: "İlimizde hâlen 17 adet lisanslı depo yer almakta olup toplam depolama kapasitemiz 751 bin 580 tona erişti. Adana, hem depo sayısı hem de depolama kapasitesi anlamında Türkiye'de ikinci sırada bulunuyor. Bu depolarda soya fasulyesi, buğday, mısır ve ayçiçeği depolanıyor. Milli servet olan stratejik ürünlerimiz en sağlıklı şekilde korunurken kurucu ortağı olduğumuz Türkiye Ürün İhtisas Borsası (TURİB) üzerinden de en iyi fiyatla alım-satım gerçekleştiriliyor. Artık üreticilerimiz 'Ürünüm bozulur mu?' diye korkmuyor, 'Ucuz mu sattım?' diye düşünmüyor ve sürdürülebilir tarım için mücadelesine devam ediyor. Üreticilerimizin alın terinin tam karşılığını almaları bizleri oldukça mutlu ediyor."



KURU YEMİŞ DEĞİ, GENÇ KUŞAKLA FARK YARATTI

Tarih boyunca birçok medeniyete beşiklik eden Anadolu'nun bereketli topraklarında üretilen kuru yemiş, kuru meyve ve baharatları, "Çakran" markasıyla Afrika, Asya, Avustralya ve Amerika kıtalarındaki ülkelere ihraç eden Halil Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.nin üçüncü nesil yöneticilerinden Halil İbrahim Çakran, değişen dünya dinamiklerini yakından takip edip yenilikçi akımları Hatay ve Mersin'deki işletmelerine entegre ederek, rekabetin her geçen gün sertleştiği küresel ticarete öne geçmeyi başaran genç girişimciler arasına adını yazdırdı.

Temelleri 2002 yılında atılan aile şirketine üniversiteden mezun olduktan sonra mesai yapmaya başlayan ve günümüzde Halil Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.de satın alma ve pazarlamadan sorumlu yönetim kurulu üyeliği görevini yürüten Halil İbrahim Çakran, dış ticaret kariyerinde en önemli kavşakların teknolojik dönüşüm yatırımları ve inovasyon yaratacak ürünler geliştirme hamleleri olduğunu belirtti.

İlk, orta ve lise eğitimlerini Antakya'da tamamladıktan sonra Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki Lefke Avrupa Üniversitesi'nde işletme eğitimi aldığı kaydeden Halil İbrahim Çakran, "Lefke Avrupa Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İngilizce İşletme Bölümü'nden mezun olduktan sonra aile şirketimiz olan Halil Dış Ticaret ve Pazarlama

Ltd. Şti.de satın alma ve pazarlama bölümünde çalışmaya başladım. Üniversitede aldığım eğitimler neticesinde şirketimizde bazı dönüşümlere başladık. Öncelikli olarak işletmenin veri analizi alt yapısını oluşturmak adına yazılım ve donanım projelerini hayata geçirdik. Ardından inovasyon yaratacak ürünler için AR-GE çalışmalarına öncelik verdik. Bu stratejik adımlar, katma değeri yüksek üretim sayesinde firmamızı öne geçirdi." dedi.

"Hatay ve Mersin'in yanı sıra Kırgızistan ve İran'da da tesislerimiz bulunuyor"

Halil Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.nin Hatay ve Mersin'de üretim tesisleri ve depoları bulunduğunu belirten Halil İbrahim Çakran, "Antakya Organize Sanayi Bölgesi'nde 3 bin 500 metrekaresi kapalı toplam 10 bin metrekare alanda, Mersin

Serbest Bölgesi'nde 1.250 metrekare kapalı alanda işletmelerimiz bulunuyor. Kuru meyve, kuru yemiş ve baharat paketleme, kuru yemiş kırma ve temizleme tesisi ayrıca kahve kavurma tesisi ve depolama tesisi ile dünyanın farklı ülkelerine hizmet veriyoruz. Ayrıca Kırgızistan ve İran'daki Antep fıstığı işleme tesislerinde de ticaret hacmimizi artırıyoruz." diye konuştu.

Halil Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.nin üretim kapasitesini, ürün gamını ve ihracat pazarlarını değerlendiren Halil İbrahim Çakran, şunları söyledi: "Halil Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti. olarak kuru yemiş ve kuru meyve alanında kabuklu Antep fıstığı, kabuklu fındık, kabuklu yer fıstığı, kabuklu ceviz, iç Antep fıstığı, iç fındık, iç yer fıstık, iç çam fıstığı, ceviz içi, mahlep, kayısı çekirdeği, kuru kayısı, kuru incir, kuru üzüm, kabak çekirdeği,



ay çekirdeği ve karpuz çekirdeği işliyoruz. Baharat alanındaki ürün yelpazemizde sumak, kekik, nane, adaçayı, kişniş, çörek otu, defne yaprağı, kurutulmuş çay, kimyon, anason ve rezene bulunuyor. Mersin Serbest Bölge'de kurduğumuz kahve kavurma tesisi ile yılda 500 ton kahve işliyoruz. Müşteri potansiyeline göre bu üretimi yıllık bazda iki katına çıkarabilecek kapasiteye sahibiz. 2021 yılındaki kuru yemiş kırım ve temizleme tesisi yatırımı sayesinde yıllık 2 bin ton kuru yemişi işleme kabiliyetine ulaştık. Hâlihazırda Afrika, Asya ve Amerika kıtalarındaki ülkelere ihracat yapıyoruz. Antakya Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan depolar ve ofislerimiz, Mersin Serbest Bölge'de bulunan, gıda güvenliği ve hijyende dünya standartlarına uygun tesisimizle, müşteri portföyünü 6 kıtada istikrarlı şekilde artırmayı hedefliyoruz."

"Limanlara yakın tesislerimiz lojistikte büyük avantajlar sağlıyor"

Halil Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti. yi bağlı olduğu sektörde rakiplerinden pozitif ayırtıran özelliklerine değinen Halil İbrahim Çakran, "Farklı şehir ve ülkelerde üretim ve depolama alanlarına sahip olmamız, İskenderun ve Mersin limanlarının hemen yan başında bulunmamız bizim en güçlü tarafımızı oluşturuyor. Lojistik kabiliyetlerimiz ve sahip olduğumuz avantajlar sektörde güçlü bir aktör olmamızı sağlıyor. Ayrıca, deneyimli personel ve teknolojik ekipmanlara sahip olmamız şirketimizi rakiplerinden ayıran özelliklerin başında geliyor. Kaliteli üretimi satış politikalarının en temel ögesi hâline getiren firmamız, bu sayede uygun fi-

yatlı ve kaliteli ürünleri dünyanın dört bir yanındaki müşterileriyle buluşturmaya devam ediyor." dedi.

İşledikleri ürünlerin katma değerini artırmak için AR-GE faaliyetlerine büyük önem verdiklerinin altını çizen Halil İbrahim Çakran, "Şirketimizin ürün profiline uygun alanlarda AR-GE çalışmalarımız ve yatırımlarımız sürekli devam ediyor. Çiğ olarak başladığımız kahve çekirdeği satışımız, müşteri talepleri doğrultusunda gerekli ekipman alımı ile kavrulmuş olarak sürüyor. Bunun yanında fıstık kırma, ayıklama ve paketleme tesisimizde de müşterilerimize sunabileceğimiz farklı paketleme ve kavrulmuş kuru yemiş ürünleri için AR-GE çalışmalarımıza devam etmekteyiz."



"Mersin Serbest Bölge'de depo yatırımlarıyla büyümeye devam ediyoruz"

Katma değeri yüksek üretim ve yenilikçi ürün ortaya çıkarma çalışmalarının yanında ilave yatırımlarla büyümeyi sürdürdüklerini dile getiren Halil İbrahim Çakran, şöyle konuştu: "2020'de Mersin Serbest Bölge'de kahve kavurma tesisi ve fıstık kırma ve ayıklama tesisi kurmak için 1.250 metrekare kapalı alanı olan bir depoyu 45 yıl süreyle kiraladık. Burada kurduğumuz üretim tesisimiz kısa sürede kapasitesini aşarak daha fazla depolama alanı ve ekipman gereksinimi duyduğundan 2024 itibarıyla 2 bin metrekare kapalı alanlı depoyu bünyemize kattık. İşletmemizin hedeflerine ulaşabilmesi için bu alanda yatırım yapmaya ve istihdam yaratmaya devam edeceğiz."

20 yıla yakın zamandır yüksek tempoda molasız çalışmayı sürdürdüğünü kaydeden Halil İbrahim Çakran, genç girişimcilere şu tavsiyelerde bulundu: "Düzenli ve disiplinli bir çalışma programı oluşturup mümkün olduğunca bu programa sadık kalmak, amaçlanan hedefe ulaşmayı kolaylaştırır. Ayrıca değişen dünya dinamiklerini takip edip yenilikçi akımları işletmelere entegre etmek ticarette başarıya ulaşmayı sağlayacaktır."

"KURU MEYVE, KURU YEMİŞ VE BAHARAT PAKETLEME, KURU YEMİŞ KIRMA İLE KAHVE KAVURMA TESİSLERİMİZLE DÜNYANIN DÖRT BİR YANINA HİZMET VERİYORUZ."



MÜSİAD Mersin
Şube Başkanı
Mehmet Sait Kayan

MÜSİAD, MERSİN İÇİN DEĞER ÜRETİYOR

Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği (MÜSİAD) Mersin Şube Başkanı Mehmet Sait Kayan, “Yüksek ahlak, ileri teknoloji” mottosunu benimseyen hassasiyet sahibi iş insanlarını aynı çatı altında buluşturduklarını, birlik ve beraberlik ruhuyla Türkiye’nin ve Mersin’in maddi ve manevi gelişimine katkıda bulunan hizmetlere imza attıklarını belirtti.

Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği (MÜSİAD) Mersin Şube Başkanı Mehmet Sait Kayan, Mersin’in coğrafi konumu, lojistik altyapısı, depolama kapasitesi ve işleme tesisleriyle hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü özelinde dünyanın sayılı merkezleri arasında yer aldığını belirtti. Mersin’in limanı, serbest bölgesi ve organize sanayi bölgeleriyle Türkiye’nin ekonomisinde ve dış ticaretinde stratejik rol oynadığını vurgulayan Başkan Mehmet Sait Kayan, tarımsal ürün çeşitliliğini katma değere dönüştürerek ihracat pazarlarındaki etkinliğini yıldan yıla artırdığını söyledi.

“Türkiye’nin ve Mersin’in maddi ve manevi gelişimine katkıda bulunuyoruz”

Mersin’in sadece Çukurova’yı değil, Orta Doğu ve Doğu Akdeniz hinterlandındaki üretim merkezlerini dünya pazarlarına açan kent konumunda olduğunu kaydeden Başkan Mehmet Sait Kayan,

uluslararası düzeyde müstakil hareket eden bir iş adamları derneği olan MÜSİAD’ın kuruluş ilke ve değerlerini paylaşan üyeleri arasındaki dayanışmayı geliştirirken kendi içinde sağladığı birlik ve beraberlik ruhuyla Türkiye’nin ve Mersin’in maddi ve manevi gelişimine katkıda bulunduğunu dile getirdi.

Başkan Sait Kayan, “MÜSİAD Mersin Şubesi olarak öncelikle üyelerimiz arasında dayanışmayı geliştirerek, üyelerimizin hem ticari yolculuklarında hem de sosyal hayatlarında onlara yoldaş olmayı amaçlıyoruz. Bu doğrultuda hem MÜSİAD’ın uluslararası iletişim ağını üyelerimizle paylaşıyoruz, hem de üyelerimizin yaşadıkları sorunlarda yanlarında oluyoruz. Bunların yanı sıra yaşadığımız kentin gelişmesi ve Mersinlilerin hayatını kolaylaştırmak için programlar yapıyoruz. Ekonomi adına zaten söyleyeceğimiz çok şey varken, kent sorunlarıyla da ayrıca ilgileniyoruz.” dedi.

“Hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektörünün kalbi Mersin’de atıyor”

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre 2022 yılında 6 milyar 162 milyon dolar ihracat gerçekleştiren Mersin’in bu rakamı 2023 yılında 7 milyar 720 milyon dolar değere tırmandırdığını belirten Başkan Mehmet Sait Kayan, bir önceki yıla yüzde 25’lik artışın elde edilmesinde MÜSİAD üyelerinin de büyük payı olduğunu kaydetti.

Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünü gıda, tarım ve hayvancılık sektörü çatısı altında değerlendir-



dirdiklerini ve bu çerçevede faaliyetler ve projeler yürüttüklerini dile getiren Başkan Mehmet Sait Kayan, “Şunu çok iyi biliyoruz ki dünyada hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektörünün kalbi Mersin’de atıyor. Dünya genelinde çok önemli firmalarımız Mersin’de faaliyet gösteriyor. Ülkemiz, hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektöründe 12 milyar doların biraz üzerinde ihracat gerçekleştirirken, AHBİB bünyesinde 2 milyar doları aşkın ihracat değerine ulaşılmıştır. Derneğimizin önceki dönem başkanlarından Sayın Serdar Yıldızgöçer de bu sektörde çok önemli başarılarla imza atmıştır. Bu başarılar bizlere de büyük gurur ve mutluluk yaşatmıştır.” dedi.

Şubat ayında gerçekleştirdikleri Türkiye Yüzyılı’nda Üretim Zirvesi’nin kent için önemli bir kazanım olduğunu vurgulayan Başkan Mehmet Sait Kayan, bu organizasyonda gıda, tarım ve hayvancılık sektörünün dününü, bugününü ve geleceğini tüm yönleriyle ele aldıklarını, geleneksel üretimden, modern üretim ve tarımın dijitalleşmesine, dünya piyasalarından ihracatı artırmak için geliştirilecek politikalara kadar sektörü her yönüyle değerlendirdiklerini sözlerine ekledi.

ÜNLÜ MUTFAK ŞEFİ ARDA TÜRKMEN'DEN BULGURLU TARİFLER

Mutfak serüveni çok küçük yaşlarda başlayan ve herkese yemek yapmayı sevdiiren Şef Arda Türkmen, geçmişini Neolitik Çağ'a kadar uzanan, binlerce yıldır Akdeniz, Mezopotamya, Orta Doğu, Balkanlar ve Anadolu medeniyetlerinin temel gıdası olan bulguru öne çıkardı.

FELLAH KÖFTE

Malzemeler: 2 su bardağı ince bulgur, bulgurun üzerini geçecek kadar sıcak su, 1 su bardağı irmik, 1 adet soğan-rendelenmiş, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı domates salçası, 2-3 yemek kaşığı un, su-kıvam vermek için, tuz, karabiber, kimyon

Sosu için: ½ su bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı domates salçası, 5-6 diş sarımsak, ½ su bardağı su, tuz, karabiber, ½ bağ maydanoz ince kıyılmış

Hazırlanışı: Bulguru bir karıştırma kabına alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve şişmesi için üzerine bir kâğıt havlu koyup, bekletin. Bulgur şiştikten sonra diğer malzemeleri ekleyip hepsini birlikte köfte kıvamına gelene kadar yoğurun. Çok katı olursa ara ara su veya sıvı olursa ara ara un ilavesi yapın. Fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapıp parmağınızla ortasına bastırıp düğme şekli verin. Tüm köfte harcını bu şekilde hazırlayın. Köfteler hazır olunca kaynayan suda haşlayın ve süzün.

Sosun hazırlanışı: Geniş bir tavayı ocağa alın ve zeytinyağı ekleyip ısıtın. Üzerine salçaları ekleyin ve kokuları çıkanı kadar kavurun.

Birleştirmek için: Bir karıştırma kabına köfteleri alın. Üzerine sosu ekleyip harmanlayın. Ardından servis tabağına alın ve ince kıyılmış maydanoz serpştirip servis edin.

SİYEZ BULGURU MANTISI

Hamuru için: 2 su bardağı un, ½ su bardağı su, 1 yumurta, 1 tutam tuz, ekstra un-tezgâhta yoğurmak için.

İç harcı için: 1 su bardağı siyez bulguru, 2 su bardağı su, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 adet kuru soğan, 250 gr kıyma, 2 tutam kuru reyhan, tuz, karabiber, 4 yemek kaşığı tereyağı-fırın kabını ve üzerini yağlamak için.



Fella Kofte



Siyez Bulguru Mantısı

Servis için: 1,5 su bardağı et suyu, 2 su bardağı süzme yoğurt, 1 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 tutam pul biber.

Hazırlanışı: İç harcı için; bir tencereye siyez bulguru ve suyu ekleyip haşlayın. Tavayı ocağa alın ve ısıtın. Isınan tavanın içine zeytinyağı ve yemeklik doğranmış soğanı ekleyip yumuşayana kadar

soteleyin. Sotelenen soğanların üzerine kıymayı ekleyip iyice ezerek topak bırakmadan kavurmaya devam edin. Haşlanan bulguru iyice süzdürün. Tuz, karabiber, kuru reyhan ve süzölmüş siyez bulguru ekleyip karıştırın. Hazır olan iç harcı kenara alın.

Hamuru için: Bir karıştırma kabının içine unu alın ve ortasını havuz olacak şekilde açın. İçine su ve yumurtayı ekleyin. Tuz serpştirin ve önce çatalla ardından elinizle pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hamurunuzu tezgâha alın ve eğer ihtiyacı varsa bir miktar un ile toparlayın. Hamuru önce merdane yardımıyla ardından oklava yardımıyla ince olacak şekilde açın. Açtığınız hamurdan 5 santim büyüklüğünde kareler kesin. Her birinin içine bir tatlı kaşığı iç harçtan koyup kapatın. Fırın tepsinizin tabanını tereyağıyla yağlayın. Üzerine hazırladığınız mantıları dizin ve üzerlerine eritilmiş tereyağı sürüp 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkan mantıların üzerine hemen sıcak et suyu gezdirin. Bir karıştırma kabında yoğurt ve ezilmiş sarımsağı karıştırın. Mantılarınızın üzerini sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağıyla süsleyerek servis edin.



SOFRAMIZDA BİTKİSEL PROTEİN VE LİF KAYNAKLARINA YER AÇIYORUZ

Uzman Diyetisyen
Derya Horoz



Sağlıklı beslenme, dokuların yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılmasına denir. Sağlıklı beslenme 4 yapraklı yoncadan oluşur. Bunlar; süt grubu, et grubu, meyve ve sebze grubu, tahıllar grubu olacak şekildedir. Tahıllar grubunun içine kuru baklagiller ve kuru yemişleri de ekleyerek bahsedebiliriz. Bu grup, sağlıklı beslenmenin temelinde oldukça önemli bitkisel protein, vitamin, mineral ve yağ kaynağını oluşturur. Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumlar grubu, lif ve biyoyararlılık yönünden oldukça zengindir. Porsiyon kontrolüne dikkat edilerek beslenme sistemimize eklenmelidir.

Günlük almamız gereken kaloringin yüzde 45-60 arasında olan değerini tahıllardan karşılamamız gerekir

Tahıl dediğimiz ürün grubu buğday, pirinç, yulaf gibi besinlerden oluşur. Tahıl grubunun dış zarı lif kaynaklarından geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu sebeple özellikle bağırsak sağlığı ve hareketliliği açısından oldukça önemlidir. Tahılın günlük olarak 3-4 porsiyon olacak şekilde mutlaka sağlıklı beslenme listelerine eklenmesinde büyük fayda vardır.

Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre günlük almamız gereken kaloringin yüzde 45-60 arasında olan değerini tahıllardan karşılamamız gerekir. Tahıllar, içeriğinde bulunan yüksek B grubu vitaminleri sayesinde otonom sinir sisteminde kullanılarak depresyon, anksiyete, halsizlik

ve unutkanlık gibi durumların ortadan kalkmasını destekler. Araştırmalar, tahıl tüketimini sıfıra indiren bireylerin B grubu kompleks vitamin takviyesi almadığı takdirde anksiyete ve depresyon belirtileri aldığını kanıtlamıştır. Aynı zamanda yapılan başka bir araştırma, düzenli tahıl tüketiminin kardiyovasküler hastalık riskini önemli ölçüde azalttığı yönündedir. Bu besin grubuna alerjisi

veya intoleransı olan kişilere ise kinoa ve karabuğday gibi içerik yönünden zengin besinleri ekleyebiliriz. Özellikle zayıflama diyetlerinde tahıl grubundan yulaf en çok tercih edilen besinler arasındadır. Kahvaltı, ara öğün ve spor sonrası toparlanmayı hızlandırmak gibi amaçlarla kullanabiliriz. Yulaf tüketimi için bir tarif vermek gerekirse yulaf lapasını önerebilirim. Örneğin, 3 yemek kaşığı yulafı 1 bardak süt ve tarçın ile pişirelim, daha sonra bunu dolapta soğumaya bırakıp servis edeceğimiz sırada üzerine 3 yemek kaşığı ayıklanmış nar veya 1 küçük muz, 5 adet çiğ badem ekleyerek keyifle tüketebilirsiniz.

Baklagiller yüksek protein, yüksek lif, glütensiz, düşük glikemik indeks ve yüksek antioksidana sahiptir

Baklagiller ise bitkisel protein yönünden oldukça zengin olup uzun süreli tokluk hissi sağlamaktadır. Yüksek protein, yüksek lif, glütensiz, düşük glikemik indeks ve yüksek antioksidan özelliklerine sahip olması sağlık üzerinde olumlu etkiler yaratmaktadır. Haftada 2 porsiyon olacak şekilde sağlıklı beslenme rutinine mutlaka eklenmelidir. Yüksek miktarda bitkisel protein, karbonhidrat, lif, demir ve B grubu içerir. Aynı zamanda yağ ve kolesterol bulunmadığından bizim için altın değerinde bir besin türüdür. Özellikle demir emilimini artırmak istiyorsak kuru baklagilleri C vitamini içeriği yüksek bir besin ile birleştirmemiz gerekir.

Bol limonlu bir salata buna verilebilecek en iyi örneklerden olabilir. Kuru





Protein, lif ve vitaminler açısından zengin bakliyat ürünleri, salatalara eklendiğinde daha sağlıklı ve lezzetli hâle geliyor.



baklagilleri çimlendirme işlemi ise antioksidan kapasitesini ve biyoyararlılığını artıracığı için son zamanlarda tercih ettiğimiz etkili pişirme öncesi işlemdir.

Günümüzde besin yapısı ve kullanılan ilaçlara bağlı gluten intoleransı vakaları oldukça artmaktadır. Kuru baklagiller ve bunlardan elde edilen unlar, bu tarz hastaların beslenmesine oldukça geniş ölçüde kolaylık sağlamaktadır. Bu yüzden artık normal unlar yerine baklagillerden elde edilen unların kullanılması, hem içerik yönünden zengin bir hâl alıyor hem de intolerans olan bireylerin yaşam kalitesini artırıyor. Değişik kullanım alanları isteyenler baklagil salataları yaparak tokluk süresini uzatmayı destekleyebilir.

Nohut salatası için malzemeler: 1 su bardağı haşlanmış nohut, yarım olgun avokado, 2 yemek kaşığı lor peyniri, 2 büyük domates, 1 adet kırmızı soğan, maydanoz, dereotu, tere, 3-4 yaprak marul, yarım limon, baharat ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Yağlı tohumlar, vitamin ve mineral açısından zengin besin grubudur

Yağlı tohumlar, sağlıklı yağ içeriği yönünden güçlü, aynı zamanda vitamin ve mineral açısından oldukça zengin besin grubudur. Yağlı tohumlara; ceviz, badem, fındık, Antep fıstığı, kaju, yer fıstığı, keten tohumu örnek verilebilir. İçeriğinde antioksidan, tekli doymamış, Omega-3 ve Omega-6 yağlar ile lif mevcuttur. Bunun yanı sıra selenyum, çinko ve magnezyum açısından önemli değerlere sahiptir. Yağlı tohumlar, yağ miktarı yüksek olduğu için her ne kadar yararlı yağlardan da oluşsalar da tüketiminin sınırlandırılması gerekmektedir. Günlük beslenmeye 2-3 porsiyon yağlı tohum grubu eklememiz, almamız gereken referans aralığını karşılayacak ölçüde olacaktır. Özellikle sindirim problemi yaşayan bireylerin mutlaka beslenme düzenlerine eklemesi gerekir. Keten tohumunun, kabızlık problemi yaşayan bireylerin salatalarına, yoğurtlarına ve çorbalarına

mutlaka eklemesi gerekir. Keten tohumu miktarı bir günde 1 yemek kaşığı geçmeyecek ölçüde ayarlanmalıdır. Oleik asit içeriği fazla olan badem ise uzun süre tok tutar ve insülin direnci üzerinde olumlu sonuçları vardır. Yer fıstığı, E vitamini ve magnezyum açısından oldukça iyi değerlere sahiptir. Bu yüzden demans ve kas kasmalarını önlemede oldukça önemlidir. Ceviz, kolesterol değerini dengeye almanın yanı sıra doğal melatonin kaynaklarını içermektedir. Bu yüzden gece uykusu problemi yaşayanlar, gece ara öğününe ölçülü miktarda ceviz ekleyebilir.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ÜRETİMİ KRİTİK EŞİKTE

Küresel iklim değişikliğinin olumsuz etkilerini azaltmak ve gıda üretiminin sürdürülebilir şekilde devamını sağlamak için akıllı tarım teknolojileri ve basınçlı sulama sistemlerinin otomasyonu öncelikli konu başlıkları arasında yer alırken kuraklığa dayanıklı alternatif ürün yetiştirme arayışları da öne çıkmaya başladı. Bu çabaların bir sonucu olarak amarant bitkisi, hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün gündemine girdi.

Basınçlı sulama sistemleri, tarımsal sulamada önemli rol oynuyor. Suyun daha etkili ve verimli kullanılmasına imkân veren basınçlı sistemler, enerji tüketiminde ve iş gücünde tasarruf sağlıyor.



Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), küresel iklim krizinin etkilerinin derinleştiği süreçte sürdürülebilir gıda üretiminde dünya çapında yaşanan gelişmeleri, gıda ekosisteminde ve gıda güvenliğinde hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün rolünü ve Avrupa Birliği'nin çevre dostu tarım ve gıda sistemi yaratma hedeflerine yönelik ortaya koyduğu Avrupa Yeşil Mutabakatındaki stratejilerin sektörün üretim modellerine ve ihracatına yönelik yansımalarını büyüteç altına aldı.

Bu çalışmada, küresel iklim değişikliğinin olumsuz etkilerini azaltmak ve gıda üretiminin sürdürülebilir şekilde devamını sağlamak için akıllı tarım teknolojileri ve basınçlı sulama sistemlerinin otomasyonu öncelikli konu başlıklarını oluştururken kuraklığa dayanıklı alternatif ürün yetiştirme arayışında amarant bitkisi sektörün gündemine girdi. Yaprakları sebze olarak tüketilebilen, tohumu ise un hâline getirilerek ekmek, makarna ve fırıncılık ürünlerinde değerlendirilen amarant bitkisi, abiyotik strese karşı direnciyle dikkati çekerken mevcut tahıl ürünlerine alternatif olabileceği öngörüldü.

Dünya genelinde en önemli tahılların başında pirinç, buğday ve mısır geliyor

AHBİB'in "Sürdürülebilirlik" başlıklı çalışmasında hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün küresel diyetin yaklaşık yüzde 50'sini karşıladığı, dünya genelinde tahıllı gıdaların tüketiminin kişi başına yılda 176 kilogram olduğu belirtildi. Dünya çapında en çok tüketilen tahıl gıdasının pirinç



olduğu, bunu buğday ve mısırın izlediği; sorgum, darı, arpa, çavdar ve yulafın diğer tahıllar olarak insan beslenmesinde önemli yer tuttuğu kaydedildi. Küresel ölçekte hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamullerinin yüzde 41'inin insan beslenmesinde, yüzde 35'inin hayvan yemi olarak kullanıldığı bilgisi paylaşılan raporda, söz konusu üretimde ilk 5 ülkenin ABD, Hindistan, Arjantin, Ukrayna ve Avustralya olduğu, bu ülkelerin dünya pazarının yüzde 51,6'sına hâkim olduğu belirtildi.

“Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü; çevresel açıdan sürdürülebilir ve sağlıklı bitkisel protein kaynağı olarak sağlıklı beslenme ve daha sürdürülebilir bir gıda sistemine geçişte önemli bir rol oynama potansiyeline sahiptir.” ifadelerinin yer aldığı raporda, sektörün küresel gıda güvenliğindeki rolü şöyle ele alındı: “Mevcut küresel gıda sistemi, arazi kullanımı, tatlı su kaynaklarının tükenmesi, artan sera gazı emisyonları, azot ve fosfor

HUBUBAT, BAKLIYAT, YAĞLI TOHUMLAR VE MAMULLERİNİN YÜZDE 41'İ İNSAN BESLENMESİNDE, YÜZDE 35'İ HAYVAN YEMİ OLARAK DEĞERLENDİRİLİYOR.

176
KİLOGRAM

Dünya genelinde tahıllı gıdaların kişi başı yıllık tüketim miktarı

döngülerinin bozulması, biyolojik çeşitlilik kaybı ve kirlilik yoluyla çevre üzerinde sürdürülemez bir baskı oluşturmaktadır. Gübreler, zirai ilaçlar, işçilik, tohum, sulama, sabit sermaye, yağış ve sıcaklık ise tahıl üretiminin uzun vadeli sürdürülebilirliğini etkileyen önemli belirleyicilerdir. Örneğin; mineral gübrenin önemli bir kullanıcısı olarak sektörün karbon emisyonlarına etkisi büyüktür. Tarım sektöründe, hayvancılıkla birlikte toplam emisyonun yarısı pirinç kaynaklıdır. Tüm bu beşeri, çevresel ve nüfus etkili faktörler; hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün faaliyetlerini daha sürdürülebilir hâle getirmek için kapsamlı çalışmalar yapmasını gerekli kılmaktadır.”

FAO'nun raporuna göre dünya genelinde 613 milyondan fazla insan açlıkla karşı karşıya

“Gıda güvencesi, yıllar itibarıyla artan nüfus ile birlikte gelişmiş, gelişmekte olan ve gelişmemiş ülkeleri yakından ilgilendiren bir önemli konudur. Dünyada özellikle son yıllarda, gıdanın güvencesi ve güvenliğinin sağlanması için tarımın sürekliliği, dış ve iç piyasada yaşanan krizler sonucu oluşan fiyat dalgalanmaları, gelir dağılımındaki dengesizliğin keskinleşmesi, dengesiz ve yetersiz beslenme karşısında önlem alınmasını zorunlu kılmaktadır. Gıda güvencesinin sağlanması, devletlerin öncelikli konularının başındadır. Toplumun sağlıklı ve kuvvetli yaşam sürdürmesinde, sosyal, ekonomik ve sağlıklı gelişmesinde, refah düzeyinin daha üst seviyeye

çıkarılmasında, güvence altında varlığını sürdürmesinde yeterli ve güvenli gıda güvencesi hayati önem arz etmektedir. Gıda arzının güvenliğinin yeterince sağlanamaması ve gıda talebinin karşılanmaması durumu birçok ülkeyi tehdit altında bırakmaktadır. Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) tarafından 2023 yılında yayımlanan 'Dünyada Gıda Güvenliği ve Beslenmenin Son Durumu' raporunda 2019 yılından bu yana dünyada 613 milyondan fazla insanın açlıkla karşı karşıya kaldığı, söz konusu trendin bu şekilde devam etmesi durumunda 2030 yılına kadar açlığı sona erdirmeye ve sürdürülebilir kalkınma hedefine ulaşamayacağı belirtilmiştir.”

Ülkeler gıda krizi yaşamamak için gıda ve tarımda sürdürülebilir faaliyetlere öncelik veriyor

“Artan dünya nüfusu, iklim krizi ve dünyanın farklı bölgelerinde gerçekleşen çatışmalar; hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü üzerinde olumsuz etkiler oluşturmaktadır. Bu sebeple ülkeler, gıda krizi yaşamamak için tarımda sürdürülebilir üretim ve tarımsal faaliyetlere öncelik vermektedir. Sektör bu noktada, sürdürülebilir beslenmenin önemli bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. İklim değişikliği ve küresel ısınmanın bir sonucu olarak, sonbahar ve kış mevsiminde yağış eksikliği dünya genelinde belirgin olarak hissedilmekte ve bu durumun; hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamullerinin üretiminde önemli risk doğurduğu gözlemlenmektedir. Meteorolojik kuraklığın, tarımsal kuraklığa dönüşme riskinin olması ve diğer bir yandan önemli birer tahıl üreticisi, ihracatçısı olan Rusya-Ukrayna arasındaki savaşın da küresel hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri üretimini etkilemesi, bu kıymetli sektörün sürdürülebilirliğinin önemini gözler önüne sermektedir. Geleneksel olarak önemli bir baklagil üreticisi ve ihracatçısı olan Türkiye’de son yıllarda üretim giderek azalmaktadır. Bu durum da ülkemizde hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün üretimini sürdürülebilirliğini önemli ölçüde etkilemektedir. Bu bağlamda, sürdürülebilir tahıl üretimi ise sadece bir zorunluluk değil, aynı zamanda gıda güvenliği ve çevrenin korunmasının bir arada olduğu bir gelecek yaratmak için de fırsattır. Bu gerçeğe yönelik olarak Ulusal Hububat Konseyi’ne göre

AVRUPA BİRLİĞİ, AVRUPA YEŞİL MUTABAKATI İLE TARLADAN ÇATALA UZANAN DEĞER ZİNCİRİNDE, ADİL, ÇEVREYLE UYUMLU VE SAĞLIKLI GIDA SİSTEMİNİN DÖNÜŞTÜRÜLMESİNİ HEDEFLİYOR.



Dijital tarım teknolojileri, üretimde verimliliği, sürdürülebilirliği, izlenebilirliği ve kârlılığını artırmak için kullanılıyor.

tarımsal makine desteklerinde, akıllı tarım sistemlerinin ve basınçlı sulama sistemleri otomasyonunun önceliklendirilmesi gerekmektedir.”

Yeşil Mutabakat stratejileri Türkiye'nin gıda ihracatını yakından ilgilendiriyor

AHBİB Sürdürülebilirlik Raporu’nda Avrupa Yeşil Mutabakatı ile Avrupa Birliği’nin ortaya koyduğu stratejilerin Türkiye’nin gıda ihracatına yönelik olası etkileri de irdelendi.

Türkiye’nin hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektöründe 2023 yılında 12 milyar 378 milyon dolar ihracat gerçekleştirdiği, bu performansla Avrupa Birliği’nin payının yüzde 13,2 seviyesinde olduğu belirtilen raporda, Avrupa Yeşil Mutabakatı ve beraberinde getirdiği Sınırdan Karbon Düzenlemesi Mekanizması ile diğer politikaların sektör geleceği için büyük önem taşıdığı vurgulandı.

AHBİB Sürdürülebilirlik Raporu’nda şu değerlendirme yapıldı: “Avrupa Yeşil Mutabakatı, Avrupa Birliği’nin iklim krizi problemiyle mücadele kapsamında oluşturulan eylem planı olarak tanımlanmaktadır. 2019’da açıklanan bu eylem planı ile 2050 yılına kadar daha adil, çevre dostu tarım ve gıda sistemi yaratma, karbon nötr olma ve öngörülen iklim krizine karşı güçlü bir ekosistem tesisi

İnka, Maya ve Aztek uygarlıklarında temel gıda olarak kabul edilen amarant, günümüzde glutensiz, besin açısından zengin bir tahıl olarak popülerlik kazanıyor.



hedeflenmiştir. Sürdürülebilir kalkınma adına 17 adet küresel hedef belirlenmiş, politikalar bu çerçeveye oturtulmuştur.

Sürdürülebilir kalkınmanın 17 küresel amacı ile birlikte Avrupa Yeşil Mutabakatı, gıda ürünlerinde yalnızca üretim aşamasında değil, tarlatan çatala ulaşan tüketim aşamasına kadarki besin değeri zincirinin her halkasında; adil, çevreyle uyumlu ve sağlıklı gıda sisteminin dönüştürülmesini hedeflemektedir. Gıda üretimi ve tüketimi kaynaklı ortaya çıkabilecek hastalıklara neden olabilecek kimyasal ve biyolojik risklerin önlenmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda gıda güvenliği ve gıda güvencesi sağlanmaya çalışılmaktadır.”

Avrupa Yeşil Mutabakatı, pestisit kullanımının yüzde 50 azaltılmasını hedefliyor

“Avrupa Yeşil Mutabakatı hedefleri doğrultusunda; gıda ekosisteminin çevreye pozitif veya nötr olması, biyoçeşitlilik kaybının giderilmesi, mevcutta olan iklim değişikliğinin etkilerinin hafifletilmesi, hane halkının yeterli ve güvenli bir şekilde gıdaya erişiminin sağlanması, kamu sağlığının gözetilmesi amaçlanmıştır. Yine aynı stratejiler tarımsal üretim ve arazi kullanımını ilgilendiren konulardaki hedefleri; pestisit kullanımının yüzde 50 azaltılması, toplam tarım alanı içerisinde yüzde 25 oranda organik tarım icra edilmesi, bozulan ekosistemlerin tekrar canlandırılmasıdır. Avrupa Yeşil Mutabakatı, yalnızca Avrupa Birliği’ni ilgilendiren bir konu olmayıp bu toplulukla finansal, ticari ve siyasi ilişki içinde olan tüm ülkeleri ilgilendirmektedir.

Ticaret Bakanlığı, Türkiye’nin en önemli ihracat pazarı olan Avrupa Birliği’nin bu stratejisine uyum sağlamak amacıyla 2021 yılında Yeşil Mutabakat Eylem Planı hazırlamıştır. Bu plan, Avrupa Birliği’nde ithalatçı işletmelerin rekabet gücünü artırmayı amaçlayan 9 ana başlık altında, toplam 32 hedef ve 81 eylemi içermektedir. Mutabakat ile Avrupa Birliği’nde ithalatçı ülkelere, sera gazı salımının küresel boyutta azaltılması ve Sınırdaki Karbon Düzenleme Mekanizması kapsamında mali yükümlülük uygulanması planlanmaktadır. Bu uygulama ile birlikte Avrupa Birliği, karbon fiyatlandırması olan ülkelerde faaliyet gösteren işletmelerin karbon fiyatlandırması olmayan ülkelere faaliyetlerini taşımasını engellemeyi amaçlamaktadır.”



Gıda güvenliği ve gıda güvencesi hububatta alternatif arayışlara yöneltti

AHBİB Sürdürülebilirlik Raporu’nda, ortaya çıkan tabloda gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramlarının öne çıkması ile birlikte hububat ürünlerine alternatif arayışlarının da arttığı belirtildi. Alternatif ürün konusunda amarant bitkisi örnek olarak gösterildi.

Kurak koşullarda yetişmeye elverişli hububat ürünlerini ikame arayışının gündeme geldiği ifade edilen raporda, şöyle denildi: “Amarant bitkisi tahılsız olarak nitelendirilmekte ve mevcut tahıl ürünlerine ikame olacağı düşünülmektedir. Bu bitkinin yaprakları sebze olarak, tohumu ise un hâline getirilerek hububat olarak kullanılma potansiyeline sahip nadir kültür bitkisidir. Kuraklığa ve abiyotik strese dirençli olan amarant, Asya, Afrika ve Amerika kıtalarını kapsayan geniş bir coğrafyada yetişmekle birlikte ana vatanı Meksika olarak bilinmektedir. Kurak bölgelere olan uyumu, amarant bitkisini öne çıkarmakla birlikte Türkiye’de yaygın olarak kullanılmaması dezavantaj olarak karşımıza çıkmaktadır. Amarant bitkisi, Yozgat ve Afyon illerinde yetiştirilmekte Çukurova yöresinde de deneme amaçlı ekilmektedir. 2022 yılı verilerine göre amarant bitkisinin en büyük ihracatçısı Paraguay, en büyük ithalatçısı ABD’dir. 2022 yılında ihracat değeri 775,16 milyon dolar olan amarant ihracatında Paraguay, Çin, Hollanda, Avusturya, Kanada, Almanya, İspanya, Meksika Ukrayna ve Bolivya söz sahibi ülkelerdir. Günümüzde bu tohum ile fırıncılık ürünleri, ekmek, salata sosu, hatta makarna unu karışımında kullanılmıştır. Sürdürülebilir tarım kaynağı olarak değerlendirilmesi, besin değerinin yüksek olması yanında ülkemizde yaygın olarak kullanılmamasından ötürü spesifik bir çalışma gerektirmektedir.”

14 FARKLI LEZZET, TEK BİR MARKA: SAYSAN BAKLIYAT

Türkiye'nin tarım sektörüne bağlı bitkisel ürünler ihracatına en güçlü desteği veren hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamullerini 20 yıldır işleyerek Türkiye ekonomisine katma değer kazandıran Saysan Dış Ticaret, "Saysan Bakliyat" markasıyla 14 farklı lezzeti Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Avrupa mutfağıyla buluşturuyor.



Mersin'deki tesislerinde kırmızı mercimek başta olmak üzere, yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye, barbunya, bakla, bezelye, maş fasulyesi ve benzeri bakliyat ürünleri ile popcorn (mısır) ve pirinç gibi tahıl ürünlerinin eleme, işleme ve paketlemesini yapan Saysan Dış Ticaret, 2023 yılı sonunda bulgur üretim tesisini de devreye alarak Katar, Ürdün, Lübnan, Irak, Suudi Arabistan, Filistin, Mısır, Cezayir, Libya, Tunus, Fas gibi Orta Doğu ve Kuzey Afrika ülkeleri ile İtalya, İngiltere, Bulgaristan, Romanya, Letonya ve Hollanda gibi Avrupa ülkelerinde Türk bayrağını dalgalandırıyor.

"Yıllık ürün işleme kapasitemiz 350 bin tona ulaştı"

Saysan Dış Ticaret Limited Şirketi Yönetim Kurulu Üyesi Şahin Sayılır, temelleri 22 yıl önce Hatay-Antakya'da atılan şirketin büyüme stratejileri kapsamında yaptığı yatırımlarla 2011 yılında merkezini Mersin'e taşıdığını ve önemli yatırımlarla modern tesislerini devreye alarak

günümüzde toplam 350 bin ton ürün işleme kapasitesine ulaştıklarını belirtti.

Saysan Dış Ticaret'teki görevinin yanı sıra Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Üyesi ve Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Üyesi olan Şahin Sayılır, toplam 40 bin metrekare kapalı alana sahip üretim tesislerinde bakliyat çeşitlerinin eleme, işleme ve paketlemesini yaptıklarını, bunun yanında bulgur üretimi gerçekleştirdiklerini söyledi.

Şahin Sayılır, "Mersin'in merkez Akdeniz ilçesindeki tesislerimizde, yıllık 110 bin ton kırmızı mercimek, 80 bin ton bulgur ve 160 bin ton diğer bakliyat ürünleri olmak üzere toplam 350 bin ton ürün işleme ve 35 bin ton depolama kapasitesine sahibiz. Bakliyat ürünlerinde başta kırmızı mercimek olmak üzere yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye, barbunya, bakla, bezelye, maş fasulyesi ve benzeri bakliyat ürünlerinin; popcorn (mısır) ve pirinç gibi tahıl ürünlerinin eleme, işleme ve paketlemesini gerçekleştiriyoruz." dedi.

"2023'te bulgur üretimine de başladık"

Bakliyat ve tahıl ürünlerinin yanında bulgur üretiminde de önemli yatırımlar yaptıklarını belirten Şahin Sayılır, 2023 yılının sonunda tamamlanan yıllık 80 bin ton kapasiteli tesisi devreye aldıklarını vurguladı. Şahin Sayılır, "Bulgur üretim tesisimizde de hem yerel, hem de uluslararası hijyen ve kalite standartlarına uygun şekilde ürettiğimiz bulgur çeşitlerinin yurt içine satışını ve ihracatını yapıyoruz. Bulgurda depolama kapasitemiz 5 bin ton olup C Tipi Gümrüklü Antrepo şeklinde depolama alanına sahibiz." diye konuştu.

"Satışlarımızı 2023 yılında bir önceki yıla göre yüzde 90 artırdık"

Şahin Sayılır, Saysan Dış Ticaret'in üretiminin çoğunluğunu doğrudan ihracat olmak üzere yaklaşık yüzde 80 oranında yurt dışında pazarladığını ya da ihracatla ilgili satış yoluyla değere dönüştürdüğünü söyledi. Saysan Dış Ticaret'in 2023 yılında ihracat ve ihracatla ilgili satışlarının toplamının bir önceki yıla göre yüzde 90



Şahin Sayılır, şirketin üretiminin çoğunluğunu doğrudan ihracat olmak üzere yaklaşık yüzde 80 oranında yurt dışında pazarladığını ya da ihraç kayıtlı satış yoluyla değere dönüştürdüğünü belirtti.

oranında arttığını vurgulayan Şahin Sayılır, “En önemli ihracat pazarlarımız; Katar, Ürdün, Lübnan, Irak, Suudi Arabistan, Filistin, Mısır, Cezayir, Libya, Tunus, Fas gibi Orta Doğu ve Kuzey Afrika ülkeleri ile İtalya, İngiltere, Bulgaristan, Romanya, Letonya ve Hollanda gibi Avrupa ülkeleridir. Bulguru ekleyerek artırdığımız ürün çeşitliliğimizle birlikte başta Avrupa ülkeleri olmak üzere, ihracat pazarlarımızı kısa sürede daha da genişletebilmek amacıyla hem prestijli fuar katılımlarına hem de özel müşteri ziyaretlerine ağırlık vermekteyiz.” dedi.

“Birinci önceliğimiz; kaliteden ödün vermeden, sağlıklı ve kaliteli üretim”

Kaliteden ödün vermeksizin, piyasaya arz ettikleri tüm gıda ürünlerinin, üretim ve paketlenme aşamalarında hijyenik koşullarda üretim ve paketlenme sağlanarak sağlıklı ve kaliteli ürünlerin alıcılara ulaştırılmasına büyük önem verdiklerini dile getiren Şahin Sayılır, şunları söyledi: “Firma olarak, kırmızı mercimek ve bulgur üretiminde doğrudan imalatçı konumdayız. Dahilde İşleme Rejimi (DİR) izin belgesi kapsamında yurt dışından getirdiğimiz ürünlerin ithalatını doğrudan kendimiz yapıyoruz. Yine yurt içi tedariğinde ürünleri ağırlıklı olarak doğrudan üreticiden satın almamız nedeniyle fiyat ve kalite yönünden rekabetçiliği yüksek bir firmayız. Hem bulgur üretim tesisimiz ile silolarımızın yeni ve en son teknoloji



şekilde büyümeye devam ediyoruz. Ülkeye daha fazla döviz kazandırmak için büyük gayret gösteriyoruz.”

“Enerjimizi güneşten alacağız”

Saysan Dış Ticaret’in sürekli yatırım ilkesiyle Türkiye için değer üretmeye devam edeceğinin altını çizen Şahin Sayılır, şöyle konuştu: “Önümüzdeki süreçte mevcut tesislerimizin çatısına, kendi kullanacağımız elektrik enerjisinin yüzde 50’den fazlasını üretebilecek, 1 megavat kurulu gücünde Güneş Enerjisi Santrali (GES) kurulum projemizi hayata geçireceğiz. Ayrıca organik ürün üretilmesi ve organik ürün çeşitliliğinin artırılması yönünde çalışmalarımızı devam ettiriyoruz. Bu bağlamda, gıda ürünlerinin hijyen ve kalite standartlarını belirleyen yurt içi ve yurt dışı kalite standartları belgelerimize ilave olarak özellikle Avrupa’ya gıda ürünleri ihracatında zorunlu olan BRC (British Retail Consortium Standard) belgesini de alarak rekabetçiliğimizi daha da artırdık. Saysan Dış Ticaret olarak, bugüne kadar olduğu gibi bundan sonra da yurt içi ve yurt dışı piyasaların beklentilerine uygun ürün çeşitlerini birinci önceliğimiz olan kaliteli ve hijyenden taviz vermeden üretmeye devam edeceğiz. Çevre ve insan sağlığına uygun koşullarda enerji ihtiyacımızı yenilenebilir enerji kaynaklarından elde ederek üretmeye ve ihraç etmeye devam edeceğiz. Avrupa Yeşil Mutabakatına uyumlu, hızlı ve sürdürülebilir büyüme ilkesiyle çalışmalarımızı sürdüreceğiz.”



ile donatılmış otomasyon sistemli makinelerle sahip olması hem de yatırım sürecinde mevcut bakliyat işleme, eleme ve paketlenme tesisimizdeki makine ekipman parkımızın ve binalarımızın yenilenmiş olması bizlere maksimum verim, kaliteli ve hijyenik üretim yapma imkânı sağlıyor. Bu sayede hem yurt içi pazarda hem de yurt dışı pazarlarda daha rekabetçi konumdayız. Buna paralel olarak da yatırımlarımızı planlı ve programlı şekilde sürdürerek sektörde hızlı ve istikrarlı

“KIRMIZI MERCİMEKTE YILLIK 110 BİN TON, DİĞER BAKLIYAT ÜRÜNLERİNDE 160 BİN TON, BULGURDA 80 BİN TON ÜRETİM KAPASİTESİNE SAHİBİZ.”



ANI BİSKÜVİ, 5 KİTADA DAMAKLARI TATLANDIRIYOR

Karaman'da 29 yıldır faaliyetlerini sürdüren Anı Bisküvi, 350'den fazla çeşitle bisküvi, kek, çikolata, gofret, kraker, şeker ve çikolata kaplı mamullerini 95 ülkeye ihraç ediyor. İhracat yaptığı ülke sayısını 140'a çıkarma hedefiyle unlu mamuller, çikolata ve şekerlemede yeni yatırımlarla büyüyen Anı Bisküvi, diğer yandan makarna fabrikasını da devreye aldı.

Tarihi İpek Yolu güzergâhında yer almasından dolayı asırlardır ticaretin canlı olduğu kadim kentlerden olan Karaman'ın en büyük sanayi kuruluşları arasında yer alan Anı Bisküvi A.Ş., 350'den fazla çeşitle bisküvi, kek, çikolata, gofret, kraker, şeker ve çikolata kaplı mamullerini 5 kıtaya ihraç ediyor. Anı Bisküvi; Güney Amerika, Orta Avrupa, Afrika, Orta Doğu ülkeleri, ABD ve Çin başta olmak üzere 95 ülkeye ulaşan nüfusun damaklarını tatlandırıyor.

"Günlük 300 ton üretim gerçekleştiriyoruz"

Anı Bisküvi Genel Koordinatörü Rıfki Boynukalın, bisküvi sektörünün kümelendiği, un, gıda, ambalaj ve gıda makine-lerinin üretiminde büyük gelişim gösteren Karaman'da ihracat şampiyonları listesinde en üst sıralarda yer almayı başardıklarını, yenilikçi ürünlerin ortaya çıkarılmasında öncü rol oynadıklarını belirtti. 1995'te faaliyete başlayan Anı Bisküvi'nin 115 bin metrekare alanda kurulu modern tesislerinde günlük 300 ton üretim gerçekleştirdiğini dile getiren Rıfki Boynukalın, "Anı Bisküvi olarak tüm proseslerde kalite güvence sistemleri ve denetimlerine uygun şekilde üretim yapıyoruz. Bisküvi, kek, çikolata, gofret, kraker, şeker ve çikolata kaplı mamullerimizi hijyenik ortamda, el değmeden, tam otomatik bilgisayar destekli fırınlarda üretiyoruz." dedi.



Anı Bisküvi
Genel Koordinatörü
Rıfki Boynukalın

"Hedefimiz ihracat yaptığımız ülke sayısını 140'a çıkarmak"

Anı Bisküvi'nin unlu mamuller, çikolata ve şekerleme sektörlerinde sürekli yeni yatırımlarla ilerlediğini vurgulayan Rıfki Boynukalın, "95 ülkeye ihracat gerçekleştiren firmamız, 37 ülkede 12 bin 800 marketin raflarında ürünlerini tüketiciyle buluşturuyor. İhracat yaptığımız ülke sayısını 140'a çıkarma hedefiyle uluslararası pazarlardaki çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Anı markasını ülkemizde ve dünyada en çok tercih edilen marka hâline getirmek istiyoruz." diye konuştu.

Rıfki Boynukalın, yurt dışındaki pazarlama faaliyetleri için unlu mamuller, çikolata ve şekerleme sektörlerine yön veren prestijli fuarlara katılmaya büyük önem verdiklerini, Almanya, Avrupa, Birleşik Arap Emirlikleri, İspanya, Polonya, İngiltere, Amerika Birleşik Devletleri, Çin, Meksika, Brezilya, Güney Afrika Cumhuriyeti ve Senegal'deki fuarlarda etkin tanıtımlar yaptıklarını ifade etti.

Anı Bisküvi'nin kuruluşunun ilk yılından itibaren ulusal standart belgelerini aldığını kaydeden Rıfki Boynukalın, bunların yanında gıda sektöründe tüm dünya tarafından kabul edilen ve HACCP disiplini de içeren ISO 22000 kalite belgesine ve helal gıda üretim belgesine de sahip olduklarını dile getirdi.

"Siparişe bağlı üretim modeliyle faaliyetlerimizi sürdürüyoruz"

Müşteri taleplerine uygun şekilde siparişe bağlı üretim yaptıklarını belirten Rıfki Boynukalın, şunları söyledi: "Bisküvi, kek, çikolata, gofret, kraker, marshmallow, şeker, fındık kreması, kakao kremalı mozaik bisküvi, fındıklı pasta ve çikolata damlalı bisküvi hatlarıyla ürün yelpazesini genişleten firmamız, kremalı bisküvi üretimi için yurt dışından tam otomatik yeni bir tesisi devreye aldı. Toplam 6 kek üretim hattıyla ülkemizin en büyük kek üreticileri arasında yer alıyor. 2023'te makarna sektöründe de önemli bir yatırım yapan firmamız, ilk yılında gündem 100 ton, ikinci yılında günde 200 ton üretim kapasiteli fabrikayı devreye aldı. Ayrıca, karbon ayak izimizi hesap ederek gerekli yeşil dönüşüm projeleri üzerinde çalışmalara başladık. Anı Bisküvi olarak, 'hep yatırım, sürekli yatırım' prensibiyle faaliyetlerimizi sürdüreceğiz."

GOLDA, MAKARNA İHRACATINDA UZAK DOĞU'YA ODAKLANDI

Makarna üretiminin yüzde 60'ını 80'den fazla ülkeye ihraç eden Golda Gıda, yeni ihracat planlarıyla Türkiye'nin gıda sektöründeki yerini daha da güçlendirmeye hazırlanıyor. 21 çeşit makarnayı dünya pazarlarına ulaştıran Golda Gıda, 2024 hedef pazarını Çin odağında Uzak Doğu olarak belirledi.



“Sürekli olarak yenilikçi ürünler geliştirmek için çaba sarf ediyoruz”

Golda Gıda'yı rakiplerine karşı öne geçiren özelliklerini değerlendiren Doğan, şunları söyledi: “Ürünlerimizi üretirken yüksek kalite standartlarına odaklanıyor ve müşterilerimize lezzetli ve sağlıklı seçenekler sunmayı amaçlıyoruz. Geniş ürün yelpazemizle çeşitlilik sunarken, aynı zamanda sürekli olarak yenilikçi ürünler geliştirmek için çaba sarf ediyoruz. Sürdürülebilirlik ilkesini benimseyerek, ürünlerimizde doğal içeriklere öncelik veriyoruz. Müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, güvenilir ve etkili müşteri hizmeti sunmayı hedefliyoruz.”

Yenilikçi ürünlerin ortaya çıkarılması konusunda da Golda Gıda'nın sektörde öncü rol oynadığını dile getiren Doğan, üretimini yaptıkları çeşitli makarnalar için tüketicilerden çok olumlu geri dönüşler aldıklarını, bunun yanında “Tri-Color makarna” üretimi için çalışmalarını devam ettirdiğini belirtti.

Ürün kalitesini ve çeşitliliği artırmaya yönelik yatırımların yanında çevre dostu üretim modellerine entegrasyon konusunda da aktif olduklarını vurgulayan Doğan, elektrik ve sıcak su ihtiyacını karşılamak için doğal gaz ile çalışan 2 megavattlık kojenerasyon tesisi kurduklarını, 1,8 megavattlık güneş enerji santralini devreye aldıklarını ve paketleme makinelerinde de yenilemeler yaptıklarını bildirdi.

Bera Holding çatısı altında, Karaman'daki tesislerinde 27 yıldır üretimini yaptığı makarna, un, bakliyat, irmik ve bisküvi çeşitlerini 80'den fazla ülkeye ihraç eden Golda Gıda, makarna ihracatında hedef pazar olarak Çin başta olmak üzere Uzak Doğu ülkelerini belirledi.

Golda A.Ş. Genel Müdürü Fatih Doğan, yıllık 66 bin ton makarna üretim kapasitesine sahip olduklarını, yüksek teknolojiye sahip tesislerinde 21 çeşit makarna üretimini çok farklı gramajlarda ve paketlemelerle yaptıklarını söyledi. Golda Gıda'nın Sıfır Atık Belgesi, Enerji Yönetim Sistemi Sertifikası, ISO 9001, ISO 22000, BRC Belgesi ve Helal Sertifikaları gibi birçok önemli belgeye sahip olduğunu kaydeden Fatih Doğan, şirketin 2018 yılında Anadolu Kalite Zirvesi tarafından verilen Üstün Kalite Ödülü'nü de kazandığını vurguladı.

“Makarna üretimimizin yüzde 60'ını ihraç ediyoruz”

Fatih Doğan, “Türkiye'nin dört bir yanında adını duyurarak 80'den fazla ülkeye yaptığı ihracatla önemli bir gıda üreticisi konumundayız. Golda Gıda olarak, makarna üretiminin yüzde 60'ını ihraç ediyoruz. Konya Ovası'nda yetişen tahılların emekle birleşerek ortaya çıkardığı eşsiz lezzeti dünya ile buluşturuyoruz. Yeni ihracat planlarıyla Türkiye'nin gıda sektöründeki yerini daha da güçlendirmeye hazırlanan şirketimizin makarna sektöründeki hedefi Uzak Doğu pazarlarında etkin olmaktır. 2024 yılında makarna ihracatında hedef pazarımız Çin başta olmak üzere Uzak Doğu ülkeleridir.” dedi.

Fatih Doğan, Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Üyesi, Makarna Üreticileri ve Sanayicileri Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı olarak paralel kulvarlarda da sektörün gelişimine hizmet veriyor.





Bağışlar Un Yönetim Kurulu Başkanı Bekir Bağış

BAĞIŞLAR UN SANAYİ, İÇ PAZARDA BÜYÜYOR

Günlük 300 ton buğday işleme kapasiteli tesislerinde baklavalık, böreklik, pastalık ve ekmeklik un başta olmak üzere 14 çeşit un üreten Bağışlar Un Sanayi, AR-GE ve ÜR-GE çalışmalarıyla yenilikçi ürünlerde üstünlük sağlayıp iç pazarda etkinliğini artırıyor.

Türkiye'nin en önemli hububat üretim merkezleri arasında yer alan Adana'da 21 yıldır faaliyet yürüten Bağışlar Un Sanayi, günlük 300 ton buğday işleme kapasiteli tesislerinde baklavalık, böreklik, pastalık ve ekmeklik un başta olmak üzere 14 çeşit un üreterek ülke ekonomisine güç veriyor. Bağışlar Un Sanayi Yönetim Kurulu Başkanı Bekir Bağış, 1960'lı yıllarda taş değirmenciliği ile Adana'nın İmamoğlu ilçesinde sektöre giriş yaptıklarını, 2005 yılında Ceyhan kara yolu üzerindeki 11 dönüm üzerine kurulu mısır kurutma tesisini satın alarak büyüme maratonuna başladıklarını belirtti. Bekir Bağış, içinde irmik ve un kepeğini hava ile ayırarak nitelikli hâle getiren sasör katı dâhil 5 katlı olarak inşa ettikleri fabrikayı "lüks un" üretimini sağlayan makinelerle donattıklarını ve gıda profesyonellerine zengin ürün yelpazesıyla farklı seçenekler sunduklarını söyledi.

"Türkiye standartlarının üzerindeki laboratuvarımızda AR-GE ve ÜR-GE çalışmaları yapıyoruz"

Bağışlar Un Sanayi'nin günümüzde 6'sı mühendis ve tekniker olmak üzere toplam 50 personelle faaliyetlerini yürüttüğünü kaydeden Bekir Bağış, ISO 9001 ve TSE belgeleri ile kaliteli un üretimini belgelendiklerini ifade etti. Yenilikçi ürünleri geliştirmeye yönelik AR-GE ve ÜR-GE çalışmalarına büyük önem

verdiklerini vurgulayan Bekir Bağış, bünyelerinde buldukları laboratuvarın Türkiye standartlarının üzerinde olduğunu altını çizdi. Bekir Bağış, "Fabrikamız içinde AR-GE tam donanımlı laboratuvarımız var. Bu laboratuvarında bir de fırın bulunuyor. Üretimini yaptığımız unları çok yönlü test ediyoruz." dedi.

Özel un hazırlama sürecinin yaklaşık bir yıl olduğunu belirten Bekir Bağış, AR-GE çalışmaları ile un çeşitliliğini artırarak sürdürülebilir kalitede üretimi hedeflediklerini bildirdi. Bekir Bağış, tesisdeki laboratuvarında, üretim öncesi buğday kontrolleri, üretim sonrası ise un kalitesine yönelik analizler yaparak, müşterilere en iyi unu sağlama çabası içinde olduklarına dikkat çekti.

Yurt içinde satışlarımızı artırmak istiyoruz

Genellikle 25 kiloluk kraft ve 50 kiloluk PVC torbalarla ambalajladıkları unları fırınlar, yemek fabrikaları ile pastacı ve börekçilere ulaştırdıklarını kaydeden Bekir Bağış, lüks un üretimi gerçekleştiren sayılı un fabrikalarından olduklarını vurguladı. Daha önce Sudan'a ihracat yaptıklarını ancak Rusya'nın bu pazara girmesinden dolayı fiyat tutturamadıkları için vazgeçtiklerini aktaran Bekir Bağış, şu anda tamamen iç pazarda tüketime yönelik üretim yaparak her geçen gün müşteri portföyünü genişletmek için çalıştıklarını, yurt içindeki satışlarını artırmak istediklerini söyledi.

Ülkemizdeki un üretiminin Avrupa Birliği standartları dikkate alınarak yapıldığını anımsatan Bekir Bağış, unda insan sağlığına zararlı hiçbir katkı maddesi bulunmadığını kaydetti. Bağış, "Unla çeşitli üretim yapmak isteyen her sektör ne yapacağını bilinciyle hareket ediyor. Bu sektörlerden gelen isteklere göre hareket ederek, nasıl üretimler gerçekleştirebileceğimizi, pazarda etkinliğimizi artırmayı biliyoruz. Bilgi, deneyim ve donanımımızla kurallara göre iş yapıyoruz." dedi.

Bağışlar Un Sanayi, "Buğdayın En Güzel Yolculuğu" sloganıyla pazarlama faaliyetlerini yürütüyor.



ADM BESİN, MISIR RAFİNERİSİYLE KARBONHİDRAT ÇÖZÜMLERİ ÜRETİYOR

Türkiye'nin önde gelen mısır üretim bölgelerinden Adana'da mısır rafinerisi işleten ADM Besin ve Tarım A.Ş., karbonhidrat çözümleri üretimiyle başta gıda, kâğıt ve ambalaj olmak üzere pek çok sektörün önemli tedarikçileri arasında bulunuyor. ADM Besin, hayvan yemi ve yağ sanayisi için de önemli girdiler sağlıyor.

İnsan ve hayvan beslenmesinde küresel oyuncuların ABD merkezli Archer Daniels Midland Company'nin (ADM) iştiraklerinden ADM Besin ve Tarım A.Ş., Adana Hacı Sabancı Organize Sanayi Bölgesi'ndeki tesislerinde nişasta, glikoz şurubu, fruktoz şurubu ve modifiye nişasta üretiyor. Türkiye'deki en büyük nişasta ve mısır bazlı şekerlerin üreticilerinden olan ADM Besin ve Tarım A.Ş. başta gıda, kâğıt ve ambalaj olmak üzere pek çok sektörün önemli tedarikçileri arasında bulunuyor. ADM Besin ve Tarım A.Ş., hayvan yemi ve yağ sanayisi için de önemli girdiler sağlıyor.

Türkiye'nin gıda güvenliğinde önemli rol oynuyor

2022 yılında İSO 500 Türkiye'nin En Büyük Sanayi Kuruluşları listesinde net satışlar üzerinden 92'nci, Türkiye İhracatçıları Meclisi'nin (TİM) 2022 yılındaki TİM 1000 Araştırmasında sektörel olarak 28'inci sırada yer alan ADM Besin ve Tarım A.Ş., karbonhidrat çözümleri üretimiyle Türkiye'nin gıda güvenliğinde önemli rol oynuyor. Ülkenin önde gelen mısır üretim bölgelerinden Adana'da mısır rafinerisi işleten ADM, Orta Doğu, Afrika ve Asya'da üretim ve satış tesisleri bulunuyor.

"ADM Besin, insan ve hayvan beslenmesinde küresel bir lider"

ADM Türkiye Ülke Müdürü İsmail Başaran, merkezi Chicago'da bulunan ve dünya çapında 300'den fazla işleme tesisi, 520 tedarik merkezi ve 62 inovasyon merkezine sahip ADM'nin insan ve hayvan beslenmesinde küresel bir lider, önde gelen tarımsal üretim ve işleme şirketi olduğunu belirtti.

120 yılı aşan geçmişe sahip ADM'nin yiyecek, içecek, hayvan yemleri, gıda takviyeleri için içerikleri ve aromalarıyla dünya çapında hizmet verdiğini söyleyen İsmail Başaran, "Adana'da iştirakimiz ADM Besin ve Tarım A.Ş. karbonhidrat çözümleri



ADM Besin ve Tarım A.Ş., üretimini Avrupa Birliği, Afrika, Orta Doğu, Güney Amerika ve Uzak Doğu ülkelerine ihraç ediyor.

üretimi, İstanbul'daki iştirakimiz ADM Turkey Tarım Tic. A.Ş. küresel ticaret ve pazarlama, Adana ve İstanbul'daki iştirakimiz ADM Wild Gıda Ltd. Şti. gıda içerikleri üretimi ve ticareti yapıyor." dedi.

"Türkiye'nin en büyük mısır rafinerilerinden birini işletiyoruz"

ADM Türkiye olarak üç ana iş kolunda faaliyet gösterdiklerini dile getiren İsmail Başaran, "Yiyecek, içecek, yem, kâğıt, ambalaj ve inşaat dâhil olmak üzere birçok sektöre ve pazara hizmet verip yerel tarıma önemli ölçülerde katkıda bulunuyoruz.



Adana'da ülkenin en büyük mısır rafinerilerinden birini işletmenin yanında, Orta Doğu'daki yiyecek ve içecek üreticilerine aroma sistemleri ve bileşikleri, konsantre ve gıda hizmetleri sunan bir fabrikamız daha bulunuyor." diye konuştu.

"İnsan sağlığı, güvenliği ve kalite önceliklerimizdir"

ADM Besin ve Tarım A.Ş. ürünlerinin ISCC Plus Sürdürülebilirlik Sertifikası ile onurlandırıldığını kaydeden İsmail Başaran, "İnsan sağlığı, güvenliği ve kalite önceliklerimizdir. Sahip olduğumuz ISO 9001, IP, FSSC 22000, ISCC Plus sertifikaları güvenilirliğimizi pekiştiriyor. Endüstrimizi korumaya yardımcı olmak için de tüm değer zincirlerini ölçeklendiriyoruz." ifadelerini kullandı.



ADM
Türkiye Ülke Müdürü
İsmail Başaran

ÇİN'DE 7 ÜRÜN GRUBUNDA 5,8 MİLYAR DOLARLIK PAZAR VAR

Ticaret Bakanlığı'nın Uzak Ülkeler Stratejisi kapsamında ihracatta hedef pazarlar arasında yer verdiği ve 20 puan ilave destek sağladığı ülkeler listesinde bulunan Çin Halk Cumhuriyeti, bakliyat, bisküvi, yer fıstığı ve kabuklu yemiş, makarna, şekerli ve çikolatalı mamullerde Türk firmalar için ihracat fırsatları sunuyor. Çin'in toplam 7 ürün grubundaki yıllık ithalat hacmi 5,83 milyar dolara ulaşıyor.

Dünya ekonomisinde ve ticaretinde en önemli aktörler arasında bulunan Çin Halk Cumhuriyeti, yaklaşık 1,4 milyar nüfusu, 18,3 trilyon doları bulan gayrisafi milli hasılası, 6,3 trilyon doları aşan dış ticaret hacmiyle en fazla ihracat ve ithalat gerçekleştiren ülke ünvanını elinde bulunduruyor. 9 milyon 561 bin kilometrekare yüz ölçümüyle Rusya ve Kanada'nın ardından dünyanın en büyük yüz ölçümüne sahip üçüncü ülkesi olan Çin, mısır, buğday ve pirinç gibi tahılların üretiminde küresel ölçekte en büyük üreticiler arasında bulunmasına rağmen yüksek nüfusunu besleyebilmek için 2004 yılından bu yana tarım ürünlerinde net ithalatçı konumunda bulunuyor. Çin, günümüzde soya fasulyesi, mısır, buğday ve pirinç başta olmak üzere tarım ürünlerini tüm ülkelerden daha fazla ithal ediyor. Gıda üretiminde kendi kendine yeterliliği son 20 yılda yüzde 93,6'dan yüzde 65,8'e gerileyen Çin'de değişen beslenme kalıpları nedeniyle yenilebilir yağlar, şeker ve işlenmiş gıda ithalatı artıyor. Çin'in yemeklik yağ ithalatındaki bağımlılığının yüzde 70'e ulaştığı belirtiliyor.

Çin'de belirli gıda ürünlerini yetiştirmek için daha yüksek maliyetler ve daha düşük verimlilik nedeniyle ithalatlar yerel seçeneklerden daha ucuz olma eğilimi gösteriyor. Örneğin, Çin'de soya fasulyesi üretim maliyeti ABD'dekinden 1,3 kat

fazla ve verim ise yüzde 60 daha az oluyor. Aşırı gübre kullanımı ve arazi ihmali gibi faktörler nedeniyle 2013-2019 yılları arasında ekilebilir arazisinin yüzde 5'ini kaybeden Çin'de aşırı hava koşulları, çevresel bozulma, su kıtlığı, kirlilik ve iklim değişikliği sorunları artıyor.

Gıda tedarikinde sürdürülebilirliğe büyük önem veriyor

Dünyanın en büyük nüfusuna sahip olan Çin, ithalatta sürdürülebilirliğe büyük önem veriyor. Çinli tedarikçiler, gıda sektörü başta olmak üzere kendilerine dü-



zenli ürün sağlayacak ülkeleri tercih ediyor. Tarımsal ürün ithalatında Çin'in en önemli tedarikçileri arasında 52,9 milyar dolar değer ile Brezilya, 43,8 milyar dolar değer ile ABD ve 14,6 milyar dolar değer ile Yeni Zelanda ilk üç sırada bulunuyor. Küresel nüfusun yüzde 20'sinin yaşadığı Çin'de 1979'da yürürlüğe giren tek çocuk politikası da dâhil olmak üzere üremeyi kontrol altına almak için çeşitli politikalar yürütülüyor. 1980-2015 yılları arasında bu politikanın en az 400 milyon doğumu engellediği tahmin ediliyor. Tek çocuk politikasının bir sonucu olarak Çin'in yaş demografisi değişiyor. 1980 öncesinde ortalama yaşı 21,5 olan Çin'de 2021 yılında bu rakamın 38,4 kaydığı, 2050'de medyan yaşı 50,8'i geçebileceği öngörülüyor.

Çin'in dünya ticaretindeki önemli konumu nedeniyle diğer ülkeler ile imzaladığı serbest ticaret anlaşmaları (STA)





belirgin sonuçlar doğuruyor. 2023 yılı itibarıyla Çin'in Avustralya, Güney Kore, Gürcistan, Hong Kong, İsviçre, İzlanda, Kamboçya, Kosta Rika, Macao, Maldivler, Morityus, Pakistan, Peru, Singapur, Şili, Yeni Zelanda ve ASEAN ülkeleri ile STA'sı bulunuyor. Bu anlaşmalara taraf olan ülkelere gümrük vergi oranları ve menş kuralları başta olmak üzere çeşitli avantajlar sağlıyor.

Sektör ihracatında, Türkiye'nin Çin pazarındaki performansı düşük

Türkiye, 2023 yılında hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektöründe Çin'e 71 milyon 697 bin dolar ihracat gerçekleştirdi. Bir önceki yıla göre yüzde 17,3 oranında artış sağlandı. AH-BİB ise aynı dönemde Çin pazarında yüzde 8 artışıyla 12 milyon 227 bin dolar ihracat değerine ulaştı.

Ticaret Bakanlığının Çin pazarındaki potansiyel ürün matrisi tablosuna göre hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü için 5 ürün grubunda önemli ihracat fırsatları bulunuyor. 2022 yılına ilişkin tarım ve gıda ürünleri matrisi listesinde, kuru baklagiller (kabuksuz taneleri ikiye ayrılmış) ürün grubunda Çin'in ithalatı 1 milyar 748 milyon dolar olarak gösteriliyor. Türkiye, bu ürün grubunda Çin pazarında 7,25 milyon dolar ihracat gerçekleştiriyor. Türkiye'nin aynı ürün grubunda dünya geneli ihracatı 1,07 milyar doları buluyor.

Tatlı bisküviler ve gofretler ürün grubunda Çin yıllık 992,7 milyon dolar satın alma yapıyor. Bu ürün grubunda Türkiye'nin Çin'e ihracatı ise 7,5 milyon dolar düzeyinde kalıyor. Türkiye, tatlı bisküviler ve gofretler ürün grubunda dünya genelinde 1,4 milyar dolar ihracat gerçekleştiriyor. Yer fıstığı ve diğer kabuklu yemiş ve meyve konserveleri ürün grubunda Çin, 967,3 milyon dolar ithalat gerçekleştiriyor. Türkiye ise bu ürün grubunda Çin



pazarında 45,5 milyon dolar değere ulaşıyor. Türkiye'nin yer fıstığı, diğer kabuklu yemiş ve meyve konserveleri ürün grubundaki ihracatı 933,1 milyon dolar düzeyinde seyrediyor.

Ayçiçeği, aspir, pamuk tohumu yağları ve bunların fraksiyonları ürün grubunda Çin, 861,4 milyon dolarlık satın alma yapıyor. Türkiye'nin, bu ürün grubunda Çin'e ihracatı 4,5 milyon dolarda kalırken dünya genelinde elde ettiği ihracat değeri 1 milyar 898 milyon doları buluyor.

Çin'de ihracat potansiyeli yüksek diğer ürün grupları

Çikolata-kakao içeren diğer gıda müstahzarları kaleminde Çin, yıllık 575,5 milyon dolar alım yapıyor. Türkiye ise bu ürün grubunda Çin'de 14,4 milyon dolar değere ulaşıyor. Makarnalar ürün grubunda Çin, yıllık 358,9 milyon dolarlık satın alma gerçekleştiriyor. Türkiye'nin bu ürün grubunda Çin'e yaptığı ihracat 17,5 milyon dolar düzeyinde kalıyor. Kakao içermeyen şeker mamulleri ürün grubunda Çin, yıllık 332,5 milyon dolar ithalat yapıyor.



TOHUM ÜRETİMİNDE AKDENİZ BAŞARISI

Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'ne bağlı olarak değer üreten Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü, hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektörüne yönelik, ekmeçlik buğdayda 22, makarnalık buğdayda 8, soya fasulyesinde 6, nohutta 6, kuru bezelyede 2, mısırdaki 2, yer fıstığında 2 ve ayçiçeğinde 1 tohum çeşidi geliştirdi.

Yaklaşık 48 milyar dolarlık tarımsal hasılası ile dünyanın 10'uncu büyük tarım ekonomisine sahip ülkesi olan Türkiye, 2023 yılında tarım sektörü ihracatında bir önceki yıla kıyasla yüzde 2,8 artış yakalayıp 35 milyar 164 milyon dolar döviz girdisi sağladı. Türkiye Cumhuriyeti'nin 100'üncü kuruluş yıl dönümünde yazılan bu başarı hikâyesinde bir asırlık maziye sahip Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü de pay sahibi oldu. Adana, Mersin, Osmaniye, Hatay, Kahramanmaraş, Gaziantep, Kilis ve Adıyaman illerindeki tarımsal üretimin artırılması için güçlü kadrosuyla ıslah çalışmaları yürüten Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü, kuruluşundan günümüze 14 bitki türünden 101 çeşit tohum geliştirdi. Temelleri 1924 yılında atılan ve günümüzde Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'ne bağlı olarak değer üreten Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü, hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektörüne yönelik, ekmeçlik buğdayda 22 çeşit, makarnalık buğdayda 8,

soya fasulyesinde 6, nohutta 6, kuru bezelyede 2, mısırdaki 2, yer fıstığında 2 ve ayçiçeğinde 1 çeşit tohumu bölge çiftçisinin kullanımına sundu.



Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Abdullah Çil

“Tam donanımlı laboratuvarlarda ıslah çalışmalarımızı yürütüyoruz”

Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Abdullah Çil, Doğanent ve Hacı Ali yerleşkelerinde toplam 5 bin 172 dekar alanda ıslah ve araştırma çalışmalarını sürdüren kurumun endüstri bitkileri, tahıllar, yem bitkileri, çayır mera ıslah yönetimi ve yemelik tane baklagil alanlarında genetik kaynakların muhafazası, kaynak materyal geliştirme, ıslah, yetiştirme tekniği, hastalıklara dayanıklılık, kalite değerlendirme ve geliştirme, tarım ekonomisi, eğitim ve yayım hizmetlerini yürüttüğünü belirtti. Dr. Abdullah Çil, ayrıca büyükbaş hayvancılıkta biyoteknoloji, ıslah ve yetiştirme araştırmaları ile gen kaynaklarının muhafazası ve besleme çalışmaları da yaptıklarını ifade etti. Enstitü bünyesinde biyoteknoloji laboratuvarı, kalite analiz laboratuvarı ve embriyo transfer laboratuvarı bulunduğunu kaydeden Dr. Abdullah Çil, “Tam donanımlı biyoteknoloji laboratuvarında, ıslah çalışmalarında kullanılmak üzere moleküler genetik ve doku kültürü çalışmaları



yapıyoruz. Yine tam donanımlı olan kalite analiz laboratuvarında, tahıllar, yem bitkileri ve yağ bitkileri kalite analizleri yapıyoruz. Embriyo transfer laboratuvarında taze ve dondurulmuş embriyoların transfer çalışmalarını yürütüyoruz.” dedi.

“Buğday çeşitlerimiz hastalıklara dayanıklı, besleyici, un randımanı yüksek”

Hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektörü özelinde enstitünün geliştirdiği tohum çeşitlerinin özelliklerini anlatan Dr. Abdullah Çil, şunları söyledi: “Enstitümüzde 22’si ekmeçlik, 8’i makarnalık olmak üzere 30 buğday çeşidi geliştirildi. Bu buğday çeşitleri, yazlık karakterli olup sahil bölgeleri ve Güneydoğu Anadolu için uygundur. Ekmeçlik buğday çeşitlerimizden Ceyhan-99 ve Adana-99, sektör tarafından özellikle talep edilmektedir. Bu çeşitlerimiz, beyaz taneli ekmeçlik buğday ihtiyacını karşılamaktadır. Ceyhan-99 ekmeçlik buğday çeşidimiz talep üzerine tohumluk olarak ihraç edilmektedir. Yeni geliştirilen buğday çeşitlerimiz pas hastalıklarına dayanıklı, besleyici değeri yüksek, un randımanı açısından daha iyidir. Buğday tohumlarımız, iklim değişikliğine bağlı kuraklığa toleranslı çeşitlerdir.”

“Kışlık ve yazlık ekime uygun baklagil çeşitleri geliştirdik”

Enstitüde yemeklik baklagillerden nohutta 6 çeşit, kuru bezelyede 2 çeşit tohum geliştirildiğini dile getiren Dr. Abdullah Çil, şöyle devam etti: “Son yıllarda küresel ısınmayla değişen iklim koşulları ve farklı bölgelerdeki ekolojik şartlara karşı nohut çeşitlerimizin performansı oldukça

yüksektir. Kışlık ve yazlık ekime uygundur. İnci isimli nohut çeşidimiz antraknoz hastalığına toleranslı ve yüksek verimlidir. Beyaz leblebi üretimi için elverişlidir. Hasanbey, Seçkin ve Sezgin nohut çeşitlerimiz antraknoz hastalığına toleranslı ve yüksek verimiyle Orta Anadolu’da yoğun olarak ekilmektedir. Seçkin nohut çeşidimiz, kurak yıllarda verim kaybı olmadan, kalite özellikleriyle öne çıkmaktadır. Onur01 ve Caner nohut çeşitlerimiz iri taneleri, verim ve kalite değerleri ile kendilerini göstermektedir. 6 nohut çeşidimiz de yemeklik olarak kullanıma ve alternatif değerlendirmelere uygun, protein değerleri yüksek çeşitlerdir. Kuru bezelye çeşidimiz Irmak01, soğuğa toleranslı ve orta erkenci; Deren çeşidimiz erkencidir. Her iki çeşidimiz de yüksek verimli, protein zenginlikleri ile ortaya çıkmaktadır. Yemeklik olarak kullanıma uygundur.”

“Silajlık soya fasulyesinde bir ilk olarak çeşitler geliştirdik”

Geliştirilen soya fasulyeleri hakkında da bilgi veren Dr. Abdullah Çil, Yemsoy ve Yeşilsoy isimli çeşitlerin silaj üretimine elverişli olduğunu söyledi. Dr. Abdullah Çil, “Bu soya fasulyeleri, melezleme işlahı ile geliştirilmiş, Türkiye’nin tek yerli ve milli çeşitleridir. Yemsoy, yeşil ot verimi bakımından, Yeşilsoy kalite özellikleriyle öne çıkmaktadır. Gıda amaçlı kullanım için Nazlıcan ve ANP 2018 isimli soya çeşitlerimiz uygundur. Her iki çeşidimiz, tofu ve natto üretiminde kullanılmaktadır.” dedi.

Özellikle kuraklık ve yüksek sıcaklık faktörlerine toleranslı, yemeklik tane baklagillerin geliştirilmesi için çalışmaları



yoğunlaştırdıklarını belirten Dr. Abdullah Çil, bu kapsamda Seçkin ve İnci isimli çeşitlerin kuraklığa toleransını tespit ettiklerini, kuru bezelyede ise Irmak01 çeşidinin soğuğa toleransı olduğunu, biyotik ve abiyotik stres faktörlerine toleranslı çeşitleri geliştirmeye yönelik çalışmalarının devam ettiğini dile getirdi.

“İki nohut çeşidimiz Fransa’da tescil edildi, tohumluk ihracatına başlandı”

Yemeklik tane baklagillerde geliştirdikleri çeşitlerin uluslararası değer bulması ve tohumluk olarak ihracatı için de etkin çalışmalar yaptıklarını da anlatan Dr. Abdullah Çil, “Bu kapsamda Onur01 ve Seçkin isimli nohut çeşitlerimizde ilerleme sağlanmıştır. Her iki nohut çeşidimiz Fransa’da tescil edilmiştir. İslahçı hakları karşılığında üretim hakkı Fransa’da özel bir firmaya verilmiştir. Enstitümüz 2023’de ilk defa elit kademede tohumluk satmıştır.” dedi.

Çerez olarak tüketilen yer fıstığından bir yenilik olarak yer fıstığı helvası ve yer fıstığı ezmesi üretiminin yaygınlaştığını kaydeden Dr. Abdullah Çil, enstitünün geliştirdiği Adanur ve Ayshehanım isimli çeşitlerin bu ürünler için denendiğini ve kabul gördüğünü sözlerine ekledi.



Beyza Grup
Yönetim Kurulu Üyesi
Cemalettin Çalışkan

AKYEM, ÜÇ KOLDAN İHRACAT YAPIYOR

Beyza Grup çatısı altında faaliyetlerini sürdüren Akyem A.Ş., kanatlı sektörüne yönelik etlik, yumurta, bıldırcın ve hindi yemi; büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık sektörüne yönelik buzağı yemi, büyütme, düve, besi, süt ve toklu besi yemlerinin üretimini gerçekleştiriyor. Akyem, ürünlerini Kuzey Afrika, Türk Cumhuriyetleri ve Arap ülkelerine ihraç ediyor.

Adana'da 1976 yılında temelleri atılan Beyza Grup'un iştiraklerinden Akyem A.Ş., yıllık 148 bin tona ulaşan kapasitesiyle kanatlı, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yemi üretiminde sektör liderleri arasında yer alırken, uluslararası standartlara sahip kaliteli ürünlerini Kuzey Afrika, Türk Cumhuriyetleri ve Arap ülkelerine ihraç ederek Türkiye'ye döviz kazandırıyor. Beyza Grup Yönetim Kurulu Üyesi Cemalettin Çalışkan, yarım asır önce merhum Süleyman Çalışkan tarafından kurulan Akyem'in, geliştirdiği yüksek kaliteli ve ekonomik ürünlerle pazarın ihtiyaçlarını karşıladığını, kanatlı sektörüne yönelik etlik, yumurta, bıldırcın ve hindi yemi; büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık sektörüne yönelik buzağı, büyütme, düve, besi, süt ve toklu besi yemleri ürettiklerini söyledi.

"Beyza markalı yemlerimiz Türkiye'nin dört bir yanında"

Modern yem teknolojilerine sahip tesislerinde hammadde alımından laboratuvar analizlerine, dozajlama ve öğütmeden paketlemeye kadar hayvan beslenmesi konusundaki uzman kadrosuyla üretim zincirini eksiksiz tamamlayan Akyem'in kalitesini "Beyza" markasıyla yurt geneline ulaştırdığını vurgulayan Cemalettin Çalışkan, uluslararası pazarlarda da yıldan yıla ihracat hacmini artırmaya gayret gösterdiklerini belirtti.

"Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları ve ihracatçı firmaları arasındayız"

Beyza Grup çatısı altında Akyem'in yanı sıra Beyza Piliç, Hamza Efendi, Sinkrot ve Beyzade şirketlerinin bulunduğunu kaydeden Cemalettin Çalışkan, Türkiye'nin En Büyük Sanayi Kuruluşları İSO 500 listesinde ilk 350 arasında yer aldıklarını, Türkiye İhracat Meclisi'nin her yıl açıkladığı Türkiye'nin İlk 1000 İhracatçısı listesinde ise ilk 300 firma arasına girmeyi başardıklarını kaydetti.

Entegre üretim modeliyle faaliyetlerini sürdüren Beyza Grup'un tarım, gıda, enerji ve yayıncılık sektörlerinde 15 farklı markayla değer ürettiğini ifade eden Cemalettin Çalışkan, soya yağı, soya fasulyesi, süt ürünleri, tatlı, unlu mamuller, yem, yumurta, civciv, piliç ve döner sucuk alanlarında gelişim gösterdiklerini söyledi.

"Yatırım ve üretim kapasitemizi artırmayı hedefliyoruz"

Cemalettin Çalışkan, "Pazarlama faaliyetlerimiz Adana merkezli, Mersin ve Hatay başta olmak üzere bölge illerinin yanı sıra Doğu ve Güneydoğu Anadolu illerini kapsamaktadır. Yurt dışında ise Kuzey Afrika, Türk Cumhuriyetleri ve Arap ülkeleridir. Üretim itibarıyla Türkiye'nin en önde gelen firmaları arasındayız." dedi.

Sektörün gelişmesi için başta soya fasulyesi olmak üzere hammadde temimi-ne yönelik engellerin kaldırılması gerektiğini, hammaddelerdeki aşırı fonların ve vergi yükünün hafifletilmesinin fayda sağlayacağını belirten Cemalettin Çalışkan, "Sektörümüz çiftçinin ürettiği mısır, buğday ve benzeri ürünleri işlemektedir. Tavukçuluk sektörünün kamu hizmeti olduğu varsayılarak ve emek yoğun sektör olduğu gözüne alınarak katkıda bulunulması gerekmektedir." diye konuştu.

Akyem A.Ş., kanatlı sektörü ile büyükbaş ve küçükbaş besiciliğe yönelik yemlerin üretimini gerçekleştiriyor.



HALİSGOLD ZEYTİNYAĞI, ORTA DOĞU SOFRALARINI ŞENLENDİRİYOR

Hatay'da 29 yıldır soğuk sıkım yöntemiyle zeytinyağı üretimi yapan Halis Yağ ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti., "Halisgold" markasıyla Suudi Arabistan başta olmak üzere Orta Doğu ülkelerine ihracat gerçekleştiriyor. Yıllık ortalama 3 bin ton üretiminin yüzde 65'ini ihraç eden Halis Yağ, katıldığı fuarlarda ve festivallerde "Zeytinin anavatanı Türkiye'dir" sloganıyla tanıtımlar yapıyor.

Türkiye'nin toplam zeytin ağacı varlığı sıralamasında yaklaşık 15 milyon adetle 5'inci sırada bulunan Hatay'da, 29 yıldır soğuk sıkım yöntemiyle zeytinyağı üretimi yapan Halis Yağ ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti., Suudi Arabistan başta olmak üzere Orta Doğu ülkelerine ihracat gerçekleştiriyor. "Halisgold" markasıyla uluslararası pazarlarda etkin olan Halis Yağ, yıllık ortalama 3 bin ton üretiminin yüzde 65'ini ihraç ederek Türkiye ekonomisine döviz kazandırıyor.

Halis Yağ ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti. Kurucusu Cemal Bulanık, 1995 yılından itibaren ambalajlı ve markalı olarak zeytinyağı ihraç ettiklerini belirterek, "Altınözü zeytinyağı" coğrafi işaretine sahip zeytinyağlarının altın sarısı rengi, meyvemsi ve hafif acımtırak lezzetiyle tercih edildiğini vurguladı. Altınözü Zeytinyağı'nın Memecik, Halep Sofrası, Karamani, Ayvalık ve Çelebi zeytin çeşitlerinden üretildiğini, hasat edilen zeytinlerin soğuk sıkım yöntemiyle işlendiğini ve dinlendirildikten sonra şişlendiğini kaydeden Cemal Bulanık, "Altınözü Zeytinyağı, salatalarda, mezelerde, kahvaltılarda ve yemeklerde en doğal hâliyle şifa kaynağı olarak tüketiliyor." dedi.

"Tüketicilerin güvenini kazanmak en büyük mutluluğumuz"

Halis Yağ'ın ürettiği zeytinyağı ile birçok ödül kazandığını, 2019'da "Türkiye'nin en iyi zeytinyağı üreticisi" ödülüne layık görüldüklerini belirten Cemal Bulanık, "Müşteri memnuniyeti



Halis Yağ Kurucusu Cemal Bulanık, coğrafi işaretle tescilli Altınözü Zeytinyağı'nın salatalarda, mezelerde, kahvaltılarda ve yemeklerde en doğal hâliyle tüketildiğini vurguladı.

odaklı çalışarak tüketicilerin güvenini kazanan firmamız, hiçbir katkı maddesi kullanmadan doğal olarak zeytinyağı üretimini gerçekleştiriyor. Şirketimizin hedefleri arasında dünyanın birçok ülkesinde Türk zeytinyağını güçlü bir şekilde temsil etmek, küresel pazarlarda güçlenmek, üretim kapasitesini ve kalitesini daha da geliştirmek yer alıyor." diye konuştu.

Halis Yağ'ın kaliteli ürünler üretmeyi ve müşterilerine en iyi hizmeti sunmayı ilke edindiğini dile getiren Cemal Uyanık, "Uluslararası standartlara uygun olarak ürettiğimiz zeytinyağı Orta Doğu ülkelerine ihraç ediyoruz. Yurt dışında en önemli pazarlarımızın başında Suudi Arabistan geliyor." dedi.

"Markalı zeytinyağı, ekonomi ve tanıtım için çok değerli"

Markalı zeytinyağı ihracatının önemi değinen Cemal Bulanık, markalı üretimin ülke ekonomisi ve tanıtımı açısından çok değerli olduğunu dile getirdi. Markalı ürünlerin dökme ürünlere göre daha yüksek fiyatlarla alıcı bulduğunun altını çizen Cemal Bulanık, şunları söyledi: "Markalı zeytinyağı ihracatından ülkemizin elde ettiği gelir yüksek oluyor. Markalı üretim ve ihracat, birçok alanda yeni iş imkânları yaratıyor. Türk zeytinyağı firmalarının dünya pazarlarında tanınmasını ve bilinirliğini artırıyor. Uzun vadede daha fazla ihracat yapılması için önemli bir zemin hazırlıyor. Sosyal faydalar da sağlayan markalı zeytinyağı üretimi, zeytin üreticilerinin gelirini artırıyor ve kırsal kalkınmaya katkı sağlıyor. Üreticileri daha kaliteli zeytin üretmeye teşvik ediyor. Bu da zeytin ağaçlarının korunmasına ve sürdürülebilir tarıma destek veriyor. Markalı zeytinyağı ihracatı, Türkiye'nin gastronomi ve tarım alanlarındaki imajını da güçlendiriyor. Türkiye'nin zeytinin anavatanı olduğunu tüm dünyaya tanıtmak için önemli bir araç oluyor."



2023'TE TAHIL ÜRETİMİ YÜZDE 10,3 ARTTI

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2023 yılına ilişkin bitkisel üretim istatistiklerini açıkladı. Buna göre, üretim miktarları 2023 yılında geçen yıla kıyasla tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerde (yem bitkileri hariç) yüzde 10,3 oranında, sebzelerde yüzde 0,6 oranında, meyveler, içecek ve baharat bitkilerinde yüzde 2,3 oranında arttı. Geçen yıl Türkiye genelinde tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerde 77,7 milyon ton, sebzelerde 31,8 milyon ton, meyveler, içecek ve baharat bitkilerinde 27,4 milyon ton üretim gerçekleşti. Tahıl ürünleri üretim miktarları yıllık bazda yüzde 9,1 oranında artarak yaklaşık 42,2 milyon ton oldu. Söz konusu dönemde buğday üretimi yüzde 11,4 artışla 22 milyon tona, arpa üretimi yüzde 8,2 yükselerek 9,2 milyon tona, çavdar üretimi yüzde 11,7 artarak 305 bin tona, yulaf üretimi yüzde 12,3 yükselerek 410 bin tona çıktı. Baklagiller grubunda nohut, kuru fasulye ve kırmızı mercimek üretimi sırasıyla 580 bin ton, 240 bin ton ve 424 bin ton oldu. Yumru bitkilerden patates ise yüzde 9,6 artışla 5,7 milyon ton üretildi. Yağlı tohumlardan soya üretimi yüzde 11,3 azalarak 137 bin 500 tona, ayçiçeği üretimi yüzde 13,8 düşüşle yaklaşık 2,2 milyon tona geriledi. Şeker pancarı üretimi ise yüzde 22,1 artışla 23,5 milyon ton olarak hesaplandı.



BAM, mercimekli krakerle çifte ödül kazandı

Mersin Ticaret Borsası'nın (MTB) bakliyatta tüketim alışkanlıklarında yaşanan değişimleri dikkate alarak kurduğu Bakliyat Araştırma Merkezi'nde (BAM) yüksek katma değerli türev ürün konusunda yapılan çalışmalar çifte ödül kazandı. Vegan, vejetaryen, noalerjen ve glutensiz gıda trendlerine yönelik türev ürünler ve prosesleri ortaya çıkarmaya yönelik araştırmalarıyla dikkati çeken BAM, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Güvenilir Ürün Zirvesi kapsamındaki Feed the Future Yarışmasında Mercimek Krakeri ürünüyle Diyet Ürün kategorisinde birincilik, BHA İnovasyon Yarışmasında üçüncülük ödülüne layık görüldü. İstanbul'da düzenlenen törende mercimek krakerinin kazandırdığı ödüller BAM AR-GE Sorumlusu Özge Özmen'e takdim edildi.

Bakliyatta inovatif ürünlerin geliştirilmesine yönelik değerlendirilmede bulunan MTB Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir, Çukurova Kalkınma Ajansı'nın (ÇKA) 2021 Yılı Yenilik ve Verimlilik Küçük Ölçekli Altyapı Mali Destek Programı kapsamında verdiği destekle kurdukları BAM'ın mercimek krakerinin yanı sıra fasulye ve nohut krakeri, sürebilir nohut krem, nohut peyniri, nohut tofu, mercimek ve fasulye makarnası, vegan et, kullanıma hazır ön pişirilmiş bakliyat unları, humus unu gibi ürünlerle ürün yelpazesini geliştirdiğini belirtti.



"Hazır, lezzetli, sağlıklı ve ekonomik ürünlere yönelim var"

Başkan Özdemir, "Bakliyatta tüketim alışkanlıkları son yıllarda önemli bir değişim yaşıyor. Özellikle ABD, Kanada, Avustralya gibi gelişmiş ülkelerde hem vegan ve vejetaryen tüketimin yaygınlaşması, hem de değişen yaşam şartları ile yoğunlaşan çalışma koşulları nedeniyle tüketime hazır, lezzetli, sağlıklı ve ekonomik ürünlere yönelim var. Ana vatani içinde bulunduğumuz coğrafya olan bakliyat bu değişime kayıtsız kalmamamız gerekir. Bu gerçekten yola çıkarak Mersin Ticaret Borsası olarak hayata geçirdiğimiz Bakliyat Araştırma Merkezi'nde AR-GE çalışmalarına devam ediyoruz. İnovatif, katma değeri yüksek ve nihai tüketici tercihlerine cevap verecek şekilde bakliyat türev ürünleri geliştirerek, bu ürünlerin ticarileşmesini ve tüketiminin yaygınlaşmasını hedefliyoruz." dedi.

RUSYA VE TÜRK CUMHURİYETLERİ TOKERLER'İN RADARINDA

Kabak çekirdeği üretiminde söz sahibi illerin başında gelen Kayseri'de, kabak çekirdeği ve ay çekirdeğini işleyerek toptan satışını yapan Tokerler Global, Irak, Suriye, Libya ve Lübnan ile Balkan ülkelerine ihracat gerçekleştiriyor. Tokerler Global; Rusya ve Türk Cumhuriyetleri'nde büyümeyi hedefliyor.



Tokerler Global Kurucu Ortağı Mehmet Toker, en doğal hâliyle tedarik ettikleri kabak çekirdeği ve ay çekirdeğini boyutlarına ve şekillerine göre işleyerek pazara sunduklarını belirtti.

Kabak çekirdeği üretiminde dünya lideri olan Türkiye'de, bu ürünün ticaretine yön veren illerden Kayseri'de üç ortaklı olarak kurulan ve yıllardır büyümeye devam eden Tokerler Global, Orta Doğu ve Balkan ülkelerine ihracat gerçekleştirerek ülke ekonomisine döviz kazandırıyor. Develi ilçesindeki tesislerinde kabak çekirdeği ve ay çekirdeğini işleyerek toptan satışını yapan Tokerler Global, Rusya ve Türk Cumhuriyetleri'nde etkin olmayı hedefliyor.

"Erciyes'in eteklerinde yetişen kabak çekirdeğinin aroması ve lezzeti bir başka"

Tokerler Global İnş. Gıda Tar. Ürn. Tic. Ltd. Şti. Kurucu Ortağı Mehmet Toker, Türkiye genelinde kabak çekirdeği rekoltesinin yüzde 30'unun Kayseri'de üretildiğini, Erciyes Dağı'nın eteklerindeki tüflü toprak yapısının bu ürüne yüksek aroma ve lezzet kazandırdığını belirtti. Mehmet Toker, firma olarak Kayseri'nin yanı sıra Konya, Eskişehir, Sivas bölgelerinden de kabak çekirdeği alımı yaptıklarını söyledi. Atıştırmalık ve çerez olarak tüketilen Türk kabak çekirdeğinin diğer ülkelerdeki çeşitlere göre kendine has tadı, parlak renkte ve iri taneli olmasından dolayı talep gördüğünü kaydeden Mehmet Toker, "Kabak çekirdeği üretiminde ve ihracatında dünya piyasasında söz sahibi Türkiye'nin toplam üretim miktarı ekim yıllarına ve mevsim şartlarına göre ortalama 40 bin ton ile 60 bin ton civarında seyrediyor. Uluslararası pazarlarda toplam kabak çekirdeği ihracatından yüzde 20 pay alan Türkiye'nin ihracatına Tokerler Gıda olarak güçlü destek vermenin gayretini gösteriyoruz." dedi.



"En önemli ihracat pazarlarımız Irak, Suriye, Lübnan ve Libya"

Türkiye'nin çiğ olarak en fazla kabak çekirdeği ihraç ettiği ülkelerin başında Irak ve Suriye'nin geldiğini kaydeden Mehmet Toker, ihraç pazarlarının Orta Doğu'da kümelendiğini dile getirdi. Toker, "Firma olarak en fazla Irak, Suriye, Lübnan, Libya ve Balkan ülkelerine ihracat yapıyoruz. 2024 yılında pazar çeşitliğini artırmaya yönelik çalışmalarımızı hızlandıracamız. Rusya ve Türk Cumhuriyetleri'nde etkin olmayı hedefliyoruz." diye konuştu.

"Ay çekirdeğinde kalitemiz ve konum avantajıyla rekabet üstünlüğü sağlıyoruz"

Türkiye'nin ay çekirdeği üretiminde de dünya klasmanında 5'inci konumda olduğunu ifade eden Mehmet Toker, Tokerler Global olarak ay çekirdeğini çerezlik olarak işleyip, istenilen ebat ve kilograma paketlenip satışını yaptıklarını belirtti. Mehmet Toker, Türkiye'nin ay çekirdeği üretiminin 2023'te yaklaşık 200 bin ton olduğunu, bunun yüzde 20'sinin ihraç edildiğini söyledi. Türkiye'nin ay çekirdeği ihracatında 30'a yakın ülkeden talep gördüğünü kaydeden Mehmet Toker, yüksek kaliteli ürün ve navlun sürelerinin kısa olmasından dolayı rekabet üstünlüğü sağladıklarını dile getirdi.

Kabak çekirdeği ve ay çekirdeğini en doğal hâliyle tedarik ettiklerini, işleme makinelerinde boyutlarına ve şekillerine ayırdıklarını anlatan Mehmet Toker, şunları kaydetti: "Önceliğimiz, müşteri memnuniyeti ve geri dönüşlerin iyi olmasıdır. Piyasa koşullarını ve avantajları müşterilerimizle doğru şekilde paylaşıyoruz. 2021 yılında AHBİB 100 listesine giren firmamız, Kayseri klasmanında ilk 5 içinde yer almıştır.

Bir yandan ürün kalitesinin artırılması için üreticilerimiz ve sektör paydaşlarımızla çalışmalar yürütürken diğer yandan yurt dışındaki fuarlara ve ticaret heyetlerine katılarak pazarlama kapasitemizi artırmanın gayretini gösteriyoruz."

MTOSB'DE GÜMRÜKLÜ SAHA VE LOJİSTİK ALAN KURULACAK

Mersin'de 14 farklı sektörden 250 firmanın kümelendiği Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi'nde (MTOSB), Yeni Gümrük Depolama ve Elleçleme Alanlarının Açılması kapsamında Uluslararası Liman İşletmeciliği (MIP) ile iyi niyet protokolü imzalandı.



Başkan Tekli, "İş birliğinin sanayicimize, kentimizin ticaret hacmine ve lojistik kabiliyetine olumlu yansımalarını kısa sürede göreceğimize inanıyorum." dedi.

Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi (MTOSB) ile Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği (MIP) arasında 'Yeni Gümrük Depolama ve Elleçleme Alanlarının Açılması' kapsamında OSB'de ortaklaşa gümrüklü saha ve lojistik alan kurulması ile ilgili iyi niyet protokolü imzalandı.

Törende konuşan MTOSB Başkanı Sabri Tekli, imzalanan protokol ile Mersin'in daha güçlü bir konuma yükseleceğini söyledi. Mersin Uluslararası Limanının bir aşkın süredir kentten en önemli dinamiklerinden biri olduğunu belirten Başkan Sabri Tekli, "MTOSB'de yer alan 250 firmanın yarısından fazlası ihracat ya da ithalat yapıyor. Bu ticaretin yaklaşık yüzde 40'ı ise deniz yolu ile gerçekleşiyor. Gelişen ticaret hacmimiz sebebiyle yapılacak iş birliği çok daha büyük önem kazanıyor. Yeni gümrük depolama ve elleçleme alanlarının açılması için yapacağımız iş birliğinin sanayicimize, kentimizin ticaret hacmine ve lojistik kabiliyetine olumlu yansımaları olacağı inancındayım." dedi.

"300'ün üzerinde firma yatırım için arsa bekliyor"

Geçen kasım ayında ön tahsisleri yapılan MTOSB 4. Bölge'nin güçlü iş birliğinin bir sonucu olduğuna ve bölgeye yatırım yapmayı talep eden 300'ün üzerinde firmanın arsa beklediğine dikkati çeken Başkan Sabri Tekli, "Genişleme planlamamıza göre 5. Bölge ve 6. Bölge hazırlıklarımızı bu sebeple hızlandırıyoruz. 4. Bölgemizin altyapısı ve üst yapısını 2024 yılı sonunda bitirerek en kısa zamanda 5. Bölgemizin ön tahsislerini yapmayı planlıyoruz. MTOSB genişledikçe doğru orantılı olarak depolama alanları, gümrük sahaları ve elleçleme alanlarına yönelik ihtiyaçlarımız da artıyor." diye konuştu.

"1 milyon TEU kapasiteli yeni alan sanayicilerimiz için önemli"

Gün geçtikçe MTOSB'de faaliyet gösteren fabrikaların üretim hacmini artırdığını, buna bağlı olarak Mersin Uluslararası

Limanı üzerinden yapılan ticaretin de ivmelendiğini belirten Başkan Sabri Tekli, "Limanımızın genişlemesi sanayiciler için büyük önem taşıyor. Limanın genişlemesiyle oluşacak 1 milyon TEU kapasiteli yeni alan sanayicilerimizin yurt dışı operasyonlarını daha kolay yönetmesine imkân sağlayacak. Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi olarak biz de oluşturacağımız yeni gümrüklü geçici depolama alanı ve elleçleme alanları ile sanayicilerimize lojistik destek sunacağız." ifadesini kullandı.

İyi niyet protokolü imza törenine MIP Yönetim Kurulu Başkanı Flemming Dalgaard, MTOSB Başkanı Sabri Tekli, PSA Avrupa Akdeniz Bölge CEO'su, MIP Yönetim Kurulu Üyesi David Yang, PSA Avrupa Akdeniz Bölge CFO'su, MIP Yönetim Kurulu Üyesi Dirk Jan Storm, MIP Genel Müdürü Ajay Kumar Singh, MTOSB Bölge Müdürü Halil Yılmaz ve diğer yetkililer katıldı.

MTOSB'de yeni gümrük depolama ve elleçleme alanlarının açılması için hazırlanan iyi niyet protokolünü Başkan Sabri Tekli ve MIP Yönetim Kurulu Başkanı Flemming Dalgaard imzaladı.



Sürdürülebilir Bir Dünyaya
AÇILAN KAPI



enerjimizle
Kıvanç duyuyoruz

KIVANÇ
ENERJİ



kivancsolar.com

Aradığınız lezzet ve mutfaktaki
yardımcınız **Bilbak**

dicle
group of companies



+90 324 221 74 32

info@diclegroup.com

Çilek Mah. 162 Cad. No:10 MERSİN/TÜRKİYE