

# İÇİNDEKİLER

Sıra	Tarih	Yayın	Başlık	Sayfa
1	21.02.2020	Dünya Ekonomi	<a href="#">TAT BAKLIYAT, YENİ PROJELERLE VERİMLİLİĞİNİ</a>	2



## Tat Bakliyat, yeni projelerle verimliliğini artırmak istiyor

Bu yıl birçok yatırım projesi üzerinde çalıştıklarını söyleyen **Tat Bakliyat** Yönetim Kurulu Üyesi Veysel Memiş, "Küresel ölçekte bakliyata olan talep sürekli artıyor. Biz de durumumuzu gözden geçirip hedeflerimizi ve yatırımlarımızı her daim güncelliyoruz. Bu yıl yeni projelerle iş verimliliğimizi yüzde 10 artırmayı planlıyoruz" dedi.

**T**at marka ismiyle 1989'da bakliyat sektörüne giren Memişoğlu Grup, portföyündeki 65 ürün ile faaliyetlerine devam ediyor. 2019'da 82 ülkeye yaklaşık 100 milyon doları aşan değerinde ihracat gerçekleştiren firma, Türkiye'nin alanında dış pazarlardaki en önemli markalarından biri haline geldi. Son yıllarda teknolojiye yönelik toplamda 25 milyon lira tutarında yatırım yapan **Tat Bakliyat**, böylece hem üretim kapasitesini artırdı hem de enerji maliyetlerini düşürdü. Bu yıl için birçok yatırım projesi üzerinde çalıştıklarını dile getiren **Tat Bakliyat** Yönetim Kurulu Üyesi Veysel Memiş, "Planlama çalışmalarımız sürüyor. Birçok ülkede bakliyata olan talep sürekli artıyor. Ayrıca pazarlarımızda ürünlerimize büyük bir rağbet var. Biz de sürekli olarak durumumuzu gözden geçirip hedef ve yatırımlarımızı güncelliyoruz. Bu yıl yeni projelerle iş verimliliğimizi yüzde 10 artırmak için bazı yeni çalışmalar yapabiliriz" dedi.

### Günlük 3 bin ton bakliyat üretim kapasitesine sahip

Günlük bakliyat üretim kapasitelerinin 3 bin ton olduğunu bildiren Veysel Memiş, modern teknolojiye sahip ikinci bulgur üretim fabrikalarını 15 milyon liralık yatırımla hayata geçirdiklerini bildirdi. Böylece bulgur üretim kapasitelerini 120 ton'dan 240 tona çıkardıklarını belirten Memiş, "Bakliyat eleme ve temizleme hattına da 150 ton kapasiteli iki modern tesis daha ekledik. Mersin'de bünyesinde pirinç, bulgur ve mercimek fabrikaları ile bakliyat eleme, temizleme ve paketleme tesisi bulunan merkez kompleksimizin günlük üretim ortalaması bin 500 ton. Ayrıca İstanbul ve İzmir'de bölgesel olarak dağıtım ve pazarlama yapıyoruz. Yanı sıra yurt genelinde 30'u aşkın bayimiz bulunuyor. Ulusal ve yerel market zincirleri aracılığıyla da ürünlerimizi yurt geneline ulaştırıyoruz" dedi.

"2019'da ihracatımız 100 milyon dolar seviyesini geçti"

Yurt içi ve dış pazarlara pirinç, bulgur, nohut, mercimek fasulye olmak üzere 5 ana bakliyat grubu ve yan ürünlerini sunduklarını söyleyen Veysel Memiş, özellik yurtdışında geniş bir coğrafyaya ürün gönderdiklerini aktardı. Bugün itibarıyla Ortadoğu, Avrupa, Kuzey ve Güney Afrika, Orta ve Güneydoğu Asya'da 82 ülkeye ihracat yaptıklarını bilgisini veren Memiş, "2019 yılında toplam satışlarımızda yüzde 40'lık bir büyüme oranı yakaladık. Yılın sonuna doğru ihracatımız, 100 milyon dolar seviyesini geçti. Ayrıca yıl, sene başında belirlediğimiz 350 bin ton üretim hedefine ulaşarak tamamladık" şeklinde konuştu.



"Tüketicilere daha sağlıklı ürünler ulaştırmayı amaçlıyoruz"

Tüketicilerin glutensiz alternatif bakliyat ürünlerine yöneldiğini anlatan Veysel Memiş, kendilerinin de bu alanda önemli yatırımlarının bulunduğunu aktardı. Ar-Ge çalışmaları kapsamında mercimek, nohut, fasulye, pirinç ve mısırdan elde edilen 'Bakliyat Unu' ürününü pazara sundukları bilgisini veren Memiş, "En modern teknolojiyi kullanarak elde ettiğimiz mercimek unu, nohut unu, fasulye unu, pirinç unu ve mısır unu ürünlerine olan alışkanlığımızı artırılması için tanıtım çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ayrıca Tat Superfoods markası ile Mart ayında satışına başladığımız karabuğday, kinoa, chia tohumu, keten tohumu, siyez bulguru gibi alternatif ürünlerle ilgili olarak beklemediğimiz bir taleple karşılaşıyoruz" açıklamasını yaptı.