

İÇİNDEKİLER

Sıra	Tarih	Yayın	Başlık	Sayfa
1	28.04.2020	Dünya	MEMİŞ: BAKLİYATA KÜRESEL TALEP ARTIYOR	2

Koronavirüs salgının da etkisiyle küresel ölçekte bakliyata olan talebin hızla yükseldiğine dikkat çeken Veysel Memiş, aldıkları siparişlere hızlıca yanıt verdiklerini, oluşması muhtemel yeni siparişler için de üretim kapasitelerini 700 ton artırarak 3 bin 700 tona çıkaracaklarını açıkladı.



Memiş: Bakliyata küresel talep artıyor

Mehmet Nabi BATUK / Mersin

Tat markasıyla 1989'da bakliyat sektörüne giren Memişoğlu Grup, portföyündeki 65 ürünle üretim faaliyetlerine pandemi sürecinde de aralıksız devam ediyor. 2019'da 82 ülkeye 100 milyon doları aşan ihracat gerçekleştiren firma, Türkiye'nin alanında dış pazarlardaki en önemli markalarından biri haline geldi. Son yıllarda 25 milyon lira tutarında teknoloji yatırımı yapan **Tat Bakliyat**, böylece hem üretim kapasitesini artırdı hem de enerji maliyetlerini düşürdü.

Koronavirüs salgını nedeniyle raf ömrü uzun bakliyat ürünlerine olan talebinin her geçen gün yükseldiğine dikkat çeken **Tat Bakliyat** Yönetim Kurulu Üyesi Veysel Memiş, artan talebi karşılamak için iş verimliliğini artıracak projeler üzerinde çalıştıklarını kaydetti.

Planlama çalışmalarının sürdüğünü dile getiren Veysel Memiş, "Birçok ülkede bakliyata olan talep sürekli artarken hem iç hem de dış pazarlarımızda da ürünleri-

mize büyük bir rağbet var. Firma olarak üretim kapasitemizi sürekli gözden geçirip hedeflerimizi ve yatırımlarımızı güncelliyoruz. Bu yıl iş verimliliğimizi yüzde 10 artıracak projeler geliştiriyoruz ve aynı zamanda günlük kapasitemizi 700 ton daha artıracacağız" 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 da 15 milyon liralık yatırımla 2019 yılı içerisinde hayata geçirdiklerini bildirdi.

Bulgur üretim kapasitelerini toplamda 240 tona çıkardıklarını anlatan Memiş, bakliyat eleme ve temizleme hattına da 150 ton kapasiteli iki modern tesis daha eklediklerini belirtti. Mersin'de pirinç, bulgur ve mercimek fabrikalarıyla bakliyat eleme, temizleme ve paketleme tesisi bulunduran merkez komplekslerinin günlük üretim ortalamasının bin 500 ton

82 ÜLKEYE İHRACAT

82 ülkeye ihracat yaptıklarını, yurtiçi ve dış pazarlara pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye olmak üzere 5 ana bakliyat grubuyla yan ürünler sanduklarını söyleyen Veysel Memiş, özellikle yurtdışında geniş bir coğrafyaya ürün temin ettiklerine dikkat çekti. Ortadoğu ve Avrupa ülkeleri başta olmak üzere Kuzey ve Güney Afrika, Orta

ve Güneydoğu Asya'da 82 ülkeye ihracat yaptıklarını vurgulayan Memiş, "2019 yılında toplam satışlarımızda yüzde 40'lık bir büyüme oranı yakaladık. Yılın sonuna doğru ihracatımız, 100 milyon dolar seviyesini geçti. Ayrıca yılı beklemediğimiz 350 bin ton üretim hedefine ulaşarak tamamladık" şeklinde konuştu.

olduğumun altını çizen Memiş, "Ayrıca İstanbul ve İzmir'de bölgesel olarak dağıtım yapıyoruz. Yani sıra yurt genelinde de 30'u aşkın bayimiz bulunuyor. Ulusal ve yerel market zincirleri aracılığıyla da ürünlerimizi yurt geneline ulaştırıyoruz" diye konuştu.

"Beklemediğimiz bir taleple karşı karşıyayız"

Ar-Ge çalışmalarını kapsamında mercimek, nohut, fasulye, pirinç ve mısurdan

elde edilen 'bakliyat unu' ürünlerine yönelik talebin artış gösterdiğinin bilgisini veren Memiş, "Bakliyat ürünlerimize ve en modern teknolojiyi kullanarak elde ettiğimiz mercimek unu, nohut unu, fasulye unu, pirinç unu ve mısır ununa talep hızla artıyor. Ayrıca Tat Superfoods markasıyla 2019 yılında satışına başladığımız karabuğday, kinoa, chia tohumu, keten tohumu, Siyez bulguru gibi alternatif ürünlerle ilgili olarak beklemediğimiz bir taleple karşı karşıyayız" şeklinde konuştu.



Pandemiyle mücadele sürecinde tüketimin daha çok raf ömrü uzun glutensiz ve organik bakliyat ürünlerine yöneldiğine dikkat çeken Veysel Memiş, kendilerinin de bu alanda önemli yatırımların bulunduğunu aktardı.