

Firma Haberi



TAT Bakliyat Satış Direktörü Mustafa AKDOĞAN

"Hedefimiz alanımızda dünya markası olmak"

Ürün Çeşitleri

- » Baldo Pirinç
- » Osmancık Pirinç
- » Pilavlık Pirinç
- » Trakya Baldo Pirinç
- » Kokulu Jasmin Pirinç
- » Calrose Pirinç
- » Pilavlık Bulgur
- » Köftelik Bulgur
- » Çiğköftelik Bulgur
- » Esmer Köftelik Bulgur
- » Esmer Pilavlık Bulgur
- » Şehriyeli Pilavlık Bulgur
- » Kuru Fasulye
- » Mercimek
- » Nohut
- » Barbunya
- » Aşurelik Buğday
- » Börülce
- » Patlayan Mısır

Ülkemiz de bakliyat denilince akla gelen firmalardan biri de **TAT Bakliyat**tir.

TAT Bakliyat Satış Direktörü Mustafa Akdoğan sektörün yakından tanıdığı bir isim. Mustafa Akdoğan ile **TAT Bakliyat**ı konuştuk

TAT Bakliyat hakkında bilgi verirmisiniz?

Tat Bakliyat, Memişoğlu Grubun çatısı altında 1977 yılında çalışmalarına başlamıştır. Bakliyat sektöründe 40 yılı aşkın bir tecrübeye sahibiz. **Tat Bakliyat**, sektörün önde gelen firmalarından **Memişoğlu Tarım Ürünleri Tic. Ltd. Şti.** çatısı altındadır. Firmamızın Merkezi Mersin'dedir. Ayrıca İstanbul, İzmir ve Edirne' de Bölge Müdürlükleri ve Türkiye genelinde 30 'u aşkın bayimiz bulunmaktadır.

Üretimizi nerelerde yapıyorsunuz? Günlük üretim kapasiteniz nedir?

Üretimimizi Mersin ve Edirne'deki beş fabrikamızda gerçekleştiriyoruz. Fabrikalarımızın günlük kapasitesi 1200 ton-

dur. **Tat Bakliyat**, üretiminin tamamını kendi tesislerinde gerçekleştirmektedir.

Tat Bakliyat ürünleri Ülkemiz dışında nerelerde bulunmaktadır? Kalite ve gıda güvenliği alanında neler yapıyorsunuz?

Ürünlerimiz sadece Türkiyede değil 82 ülke mutfağında pişirilmektedir. Güven ve titizlik anlayışıyla ilerleyen **Tat Bakliyat**, her yıl ürün yelpazesini en son teknolojik imkanları da kullanarak çeşitleme ve geliştirme yolunu seçmiştir.

Kalite , disiplin ve gıda güvenliğine önem veren firmamız; TSE, ISO9001, ISO22000, ISO27001, HALAL FOOD , KOSHER gibi sertifikalarla yaptığı işi belgelemiştir.

Gelecek için hedefleriniz nelerdir?

Tat Bakliyat, Ülkemizde yetişen bakliyat ürünlerini tüm dünya sofralarına özenle hazırlayıp göndermeyi ve alanımızda dünya markası olmayı hedeflemektedir.



Mustafa AKDOĞAN