

Tat Bakliyat, çevreci makineleriyle kapasite, tasarruf ve kalite hedefliyor

Artan talebi karşılamak için toplamda 25 milyon liralık modern teknolojiye sahip çevreci makine yatırımı yapan **Tat Bakliyat**, bu yatırımla üretim kapasitesini artırarak hem enerji tüketimini düşürdü hem de ürün kalitesini artırdı.

Modern teknolojiye sahip ikinci bulgur fabrikasını 15 milyon liralık yatırımla faaliyete aldıklarını kaydeden **Tat Bakliyat** Yönetim Kurulu Üyesi **Veysel Memiş**, söz konusu yatırımla üretim kapasitelerini 120 tondan 240 tona çıkarırken, bakliyat eleme ve temizleme hattına da 150 ton kapasiteli iki modern tesis eklediklerini söyledi. Memişoğlu Grup olarak sahip oldukları tesisler ve altyapıları hakkında da bilgiler veren Memiş, Mersin Serbest Bölgesi'nde ve Mersin Tarz Organize Sanayi Bölgesi'nde olmak üzere Mersin'in yanı sıra İstanbul, İzmir ve Edirne'de de üretim tesislerinin bulunduğunu söyledi. Günlük bakliyat üretim kapasitelerinin ise 3 bin tona ulaştığını vurgulayan Memiş, "Mersin'deki merkez üretim kompleksi 80 bin metrekare alana sahip. Mersin'de bünyesinde pirinç, bulgur ve mercimek fabrikaları ile bakliyat eleme, temizleme ve paketleme tesisi bulunan merkez kompleksimi-

zin günlük üretim ortalaması bin 500 ton" şeklinde konuştu. Memiş, merkez tesislerinin dışında İstanbul'da 1992 yılından, İzmir'de de 1996 yılından bu yana bölgesel olarak dağıtım ve pazarlama faaliyeti yürüttüklerini belirterek, "Ayrıca ülke genelinde 30'u aşkın yurtiçi bayimiz bulunuyor. Bunun yanında ulusal ve yerel market zincirleri aracılığıyla da ürünlerimizi Türkiye'nin her yerine ulaştırıyoruz" dedi.

"Tüketicilere daha sağlıklı ürünler ulaştırmak istiyoruz"

Sağlıklı beslenmek isteyen tüketicilerin tüm dünyada özellikle glutensiz alternatif bakliyat ürünlerine yöneldiğine dikkat çeken **Veysel Memiş**, kendilerinin de bu alana önemli yatırımlar yaptıklarını kaydetti. Ar-Ge mühendisleri tarafından geliştirilen mercimek, nohut, fasulye, pirinç ve mısırdan elde edilen 'bakliyat unu' ürünlerini de piyasaya sunduklarını hatırlatan Memiş, "En güncel teknolo-

jiyi kullanarak elde ettiğimiz mercimek unu, nohut unu, fasulye unu, pirinç unu ve mısır unu ürünlerine olan alışkanlığı artırılması için tanıtım çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ayrıca Tat Superfoods markası ile 2019 yılı Mart ayında satışına başladığımız karabuğday, kinnoa, chia tohumu, keten tohumu, siyez bulguru gibi alternatif ürünlerle ilgili olarak beklemediğimiz bir talep karşı karşıyoruz" yorumunda bulundu.

Geçmiş dönemlerde bu ürünlerin doygunluk hissi veren, metabolizmayı hızlandıran, diyetisyenler tarafından önerilen sağlıklı ürünler olduğu için sadece belirli mağazalarda çok yüksek fiyatlarla satıldığına dikkat çeken **Veysel Memiş**, "Biz de herkese hitap eden market zincirleri üzerinden bu sağlıklı ürünleri uygun ve ulaşılabilir fiyatlarla tüketicilerle buluşturduk. Satışlar şu anda beklemediğimizden daha iyi durumda. Öteyandan bulgur, pirinç, mercimek, nohut, fasulye ve yeşil mercimek olmak üzere altı kalemden oluşan organik ürünlerimizin satışları da başladı" ifadesini kullandı.

Yeni yıl için birçok yatırım projesi üzerinde çalıştıklarını ifade eden **Veysel Memiş**, planlama çalışmalarının devam ettiğini aktar-



dı. Memiş, "Birçok ülkede bakliyat talebi sürekli arttığı için pazarlarımızda ürünlerimize büyük bir rağbet var. Sürekli olarak kendi durumumuzu gözden geçiriyor hedeflerimizi ve yatırımlarımızı sürekli güncelliyoruz. 2020 yılında yeni projelerle iş verimliliğimizi yüzde 10 artırmak için yeni çalışmalar yapabiliriz" açıklamasını yaptı. Yeni dönemde en büyük beklentilerinin bakliyat üretiminin artması olduğunu dile getiren **Veysel Memiş**, "Biz nasıl nohutta ve bul-

"İHRACATTA 100 MİLYON DOLARLIK YIL SONU HEDEFİMİZİ GEÇTİK"

Pirinç, bulgur, nohut, mercimek ve fasulye olmak üzere beş ana baklagiller grubu ve yan ürünleri ile Orta, Kuzey ve Güney Afrika, Orta ve Güneydoğu Asya'dan 82 ülkeye ürün gönderdiklerini belirten **Veysel Memiş**, 2019 yılında toplam satışlarda yüzde 40'lık bir büyüme oranı yakaladıklarını ifade etti. Memiş, "Bu yılın sonunda ihracatımızın yaklaşık 100 milyon dolar seviyesinde gerçekleşmesini bekliyoruz. Ayrıca yıl başında belirlediğimiz 350 bin ton üretim hedefini geçtik" diye konuştu.

gurda ihracatçıysak, fasulyede ihracatçı olmamız için en büyük ihtiyacımız bakliyat yerli üretimin artırılması. Özellikle kırmızı mercimek üretiminin daha da artmasını bekliyoruz. Üretimimiz ne kadar artarsa hem o kadar uygun bakliyat tüketebiliriz hem de dış pazarda önemli bir oyuncu oluruz" diye belirtti.

TATLOG, 2020'de lisanslı depoculuk sistemine geçecek

Öte yandan Memişoğlu Grup bünyesinde 100 bin metrekare alan üzerinde faaliyetlerini sürdüren **TATLOG** Lojistik Merkezi'nde ise lisanslı depoculuk sistemine ilişkin çalışmalarının da olduğunu dile getiren **Veysel Memiş**, 2020 yılı içinde lisanslı depoculuğa geç-

ceklerini belirtti. **TATLOG**'un şu anda Mersin'in en büyük parsiyel depolama hizmeti veren firmalarından biri olduğunu vurgulayan Memiş, "Bugün itibarıyla -18 dereceden + 18 dereceye kadar çift rejimli çalışan 9 bin ton kapasiteli 14 adet soğuk hava deposuna sahibiz. Ayrıca 25 bin metrekare kapalı alan üzerinde hem rafı hem de rafsız depolama alanlarının yanı sıra 40 bin ton kapasiteli sekiz adet silo, teknolojik güçlü altyapı, kara ve deniz nakliye desteği ile müşterilerimize kapsamlı bir hizmet sağlıyoruz" diye konuştu. Memiş, merkez depolarında 33 adet indirme ve yüklenme rampası ile aynı anda 33 araca hizmet verme kapasitesine sahip oldukları bilgisini verdi.