

Bakliyatta üretime 'değer' katacak

Mersin merkezli Memişoğlu, 'Tat Bakliyat' markasıyla faaliyet gösteriyor. Şirket, son dönemde glutensiz beslenme alışkanlığının yaygınlaşmasına bağlı olarak gelen talepler doğrultusunda bakliyat unu üretimine soyundu ve kapasite artırımına da gitti.

Şerafettin, Gıyasettin, Nasip ve Tuncer Memiş tarafından 1997'de Mersin'de kurulan Memişoğlu Tarım Ürünleri, bakliyat işleme, eleme, seçme, paketleme ve kuru gıda ithalat ve ihracatı alanlarında faaliyet gösteriyor. 1989 yılından bu yana bakliyat ve hububat sektörüne yoğunlaşan şirket, 'Tat Bakliyat' markasıyla sektörün öncü kuruluşları arasında yer alıyor. İç piyasada 30'u aşkın bayi ağı olan Memişoğlu, üretiminin yüzde 55'ini ise ihraç ediyor. 100 milyon dolar seviyesindeki ihracatıyla Türkiye'nin en fazla ihracat yapan 500 şirketi listesinde (TİM 500) 302'inci sırada bulunan şirket, Suudi Arabistan, Lübnan, Ürdün, Cezayir gibi ülkelerin başı çektiği 80 ülkeye ihracat yapıyor. 2016'da yüzde 24'lük büyüme göstererek yaklaşık 550 milyon TL ciroya ulaşan Memişoğlu, Ekonomist'in Anadolu 500 listesinde de 107'nci sırada yer alıyor. Şirket, 2017 yılında ise 542 milyon TL ciro yapmış bulunuyor.

YENİ YATIRIMA SOYUNDU

Memişoğlu Tarım Ürünleri Genel Müdürü Şerafettin Memiş, son dönemde katma değerli üretime yönelik yatırımlara yöneldiklerini belirtiyor. Memiş, "Sağlıklı beslenme trendinde bakliyat ürünlerinin önemi büyük. Müşteri taleplerini karşılamak ve bakliyat ürünlerinin tüketim alanını artırmak adına bakliyat unu yatırımına soyunduk" diyor.

Şirket bu yatırımla mercimek, nohut, fasulye, pirinç ve mısır unu üretilip, yurtiçi ve yurtdışında satışına başladı. Özellikle son yıllarda glutensiz beslenme alışkanlığının artmasına bağlı olarak bu tür ürünlere talep arttı.

2017 yılını
542
milyon
TL ciro ile
kapattıklarını
belirten
Memişoğlu
Tarım Ürünleri
Genel Müdürü
Şerafettin
Memiş, yeni
yatırımlarının
etkisiyle bu
yıl yüzde 20
ciro artışı
beklediklerini
söylüyor.



Şerafettin Memiş, "Yeni yatırımımızın etkisiyle bu yıl ciromuzda yüzde 20 artış bekliyoruz" diye konuşuyor.

31 MİLYON TL'LİK YATIRIM

Memişoğlu Gıda bünyesinde Mersin ve Uzunköprü'de iki çeltik işleme fabrikası, Mersin'de bulgur ve mercimek fabrikasının yanı sıra bakliyat işleme, eleme, paketleme ve stoklama alanları bulunuyor. Son üç yıldır yeni yatırım ve kapasite artışına gittiklerini dile getiren Şerafettin Memiş, İstanbul ve İzmir'de de tesisleri bulunduğunu belirtiyor.

Şerafettin Memiş, yatırımları konusunda şunları anlatıyor: "2016 yılında yaklaşık 16



milyon TL yatırımla günlük 150 ton kapasiteli ikinci çeltik fabrikamızı Edirne Uzunköprü'de kurduk. 2017'de yeni yatırımlarla kapasitemizi arttırmaya devam ettik. Mercimek fabrikamızın üretim kapasitesini günlük 150 tondan 250 tona çıkardık. Bu yıl 23 bin metrekare alana sahip bakliyat ürünleri depolama ve paketleme kapasitemizi arttırmak üzere yatırım yapacağız. Geçen yıl toplam 31 milyon TL'lik yatırım yaptık. Ayrıca lojistik hizmet vermek üzere 'Tatlog' markası altında Mersin'de bir şirketimiz daha var. Ona yönelik yatırımlarımız da sürüyor."

KIRGIZİSTAN'DA TESİSİ VAR

İhracat serüvenine 1994 yılında Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) ile başlayan Memişoğlu Gıda, geçen 23 yıl içerisinde her yıl ihracat kapasitesini arttırarak 2016 yılında 100 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdi. Şirketin bu yılki ihracat hedefi ise yüzde 20 artış sağlamak. Ortadoğu ülkelerinden AB ülkelerine kadar 80 ülkeye ihracat yaptıklarını belirten Şerafettin Memiş, "Ana ihracat ürünlerimiz kırmızı mercimek, bulgur, nohut, fasulye, diğer bakliyat ürünleri ve pirinç. Bu ürünleri birçok ülkeye satıyoruz. Önümüzdeki dönemde Güney Afrika, Çin gibi ülkeleri hedef pazarlarımız olarak belirledik" diyor.

Yurtdışında Kırgızistan'da fasulye işleme tesisleri bulunduğu da değinen Şerafettin Memiş, yatırımlarıyla ilgili şu bilgileri veriyor: "Kırgızistan ile 2000'li yılların başından beri yoğun ticaretimiz var. 2016 yılında bu ülkede bakliyat eleme tesisimizi devreye aldık. Bu yatırımı yapmamızda Kırgızistan'dan alım yaptığımız fasulyeyi orada depolayıp, işleyip ihracat yapmak istememiz etkili oldu. Bu pazarda en çok fasulye alan ilk üç şirket arasındayız."

TÜRKİYE İTHALATÇI OLDU

Sektör temsilcileri sık sık Türkiye'de bakliyat sektörünün son yıllarda zorlu bir süreçten

geçtiğine vurgu yapıyor. Şerafettin Memiş de bundan şikayet ediyor. Bakliyat ürünleri alanında 20 yıl öncesinde dünyanın en önemli üreticilerinden olan Türkiye'nin şu an büyük bir ithalatçı olduğuna dikkat çeken Şerafettin Memiş, şöyle devam ediyor: "Eskiden Türkiye'de yetişen kırmızı mercimek, nohut gibi ürünleri dünyaya ihraç ederken şu an kırmızı mercimeği Kanada, Avustralya, Rusya gibi ülkelere alıp Türkiye'de işleyip dünyaya tekrar satmaya çalışıyoruz. Ayrıca Kanada, Avustralya gibi ana ihracatçı ülkelerle de rekabet etmeye çalışıyoruz. Bu da şirketlerde kâr düşüşü, rekabet şansının azalması ve ihracatı arttırmak adına çok mücadele verilmesi gibi konuları gündeme getiriyor."

DOLAR KURUNUN ETKİSİ

Türkiye'nin nohutta bundan 12-15 yıl önce dünyanın en büyük ihracatçısı konumundayken bugün Türk nohutunun iç tüketimi dahi karşılayamayacak miktarda azaldığının altını çizen Şerafettin Memiş, ABD, Meksika, Hindistan, Kanada, Arjantin, Rusya gibi ülkelere nohut alıp Türkiye'de tekrar işleyip dünyaya satmaya çalıştıklarını ve rekabet şanslarının oldukça azaldığını vurguluyor. Bir an önce önlem alınmazsa Türkiye bakliyat sektörünün önümüzdeki yıllarda çok zorlanacağını dile getiren Memiş, "2018 yılında da satış rakamlarımızı arttırıp kârlı bir yıl geçirmeyi hedeflememize karşın, dolar kurunun tüm dünya ülkelerinde yüksek olmasının ihracatımızı olumsuz etkileyeceğini düşünüyoruz. Tüm olumsuzluklara rağmen biz büyümeyi sürdürmeyi ve yeni pazarlara odaklanmayı planlıyoruz" diyor.

Memişoğlu Tarım Ürünleri, üretiminin yüzde 55'ini 80 ülkeye ihraç ediyor. Şirket, 100 milyon dolar seviyesindeki ihracatıyla Türkiye'nin en fazla ihracat yapan 500 şirketi listesinde yer alıyor.

İkinci kuşak görevde

Bir aile şirketi olan Memişoğlu Gıda'da bugün ikinci kuşak da görev alıyor. Genelde işletme ağırlıklı eğitim alan ikinci kuşak, yurtdışında eğitim aldıktan sonra şirkette çeşitli departmanlarda çalışıyor. İkinci kuşağın öncelikle tüm departmanlarda kısa süreliğine çalışarak firmanın işleyişi hakkında deneyim edindiğini anlatan Şerafettin Memiş, "Sonra ise yetenekleri ve eğitimleri doğrultusunda kendilerine uygun bir departmanda görevlerini sürdürüyorlar. Kurumsal bir yapıya sahip olan şirketimizde profesyonel yönetici sayısı da çok fazla" diyor.