İki Aylık Sektörel Dergi
Sayı: 22
Issue: 22
OCAK - ŞUBAT 2021
JANUARY - FEBRUARY 2021

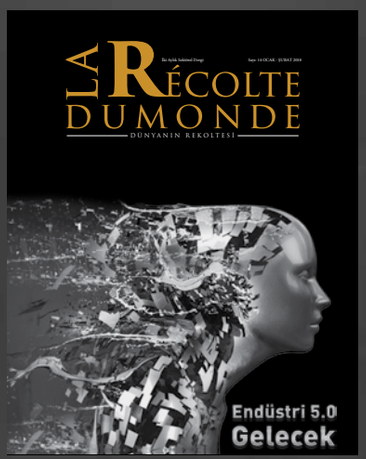
LA RÉCOLTE DU MONDE

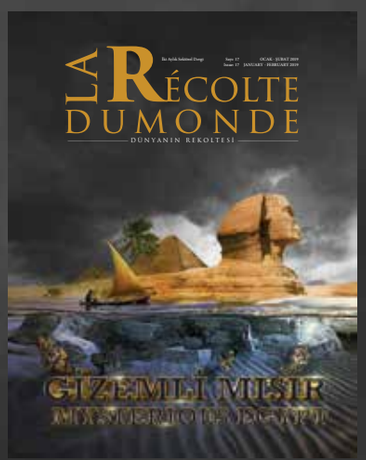
DÜNYANIN REKOLTESİ

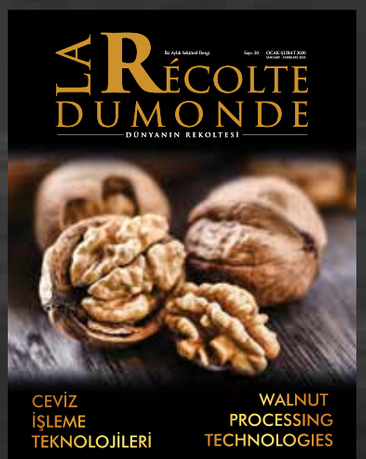
TARIMIN GELECEĞİ
THE FUTURE OF AGRICULTURE

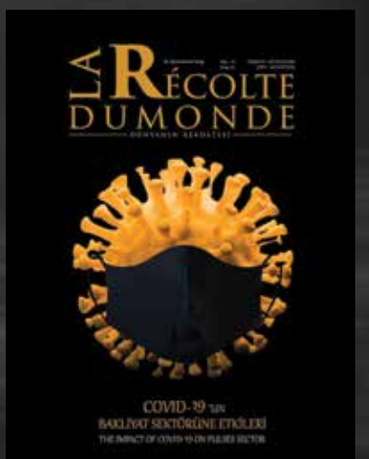
LA RÉCOLTE DUMONDE

Kuru Gıda Sektöründen Haberler









Reklam ve Abonelik / Advertisement and Subscription

0 (324) 502 00 60-61

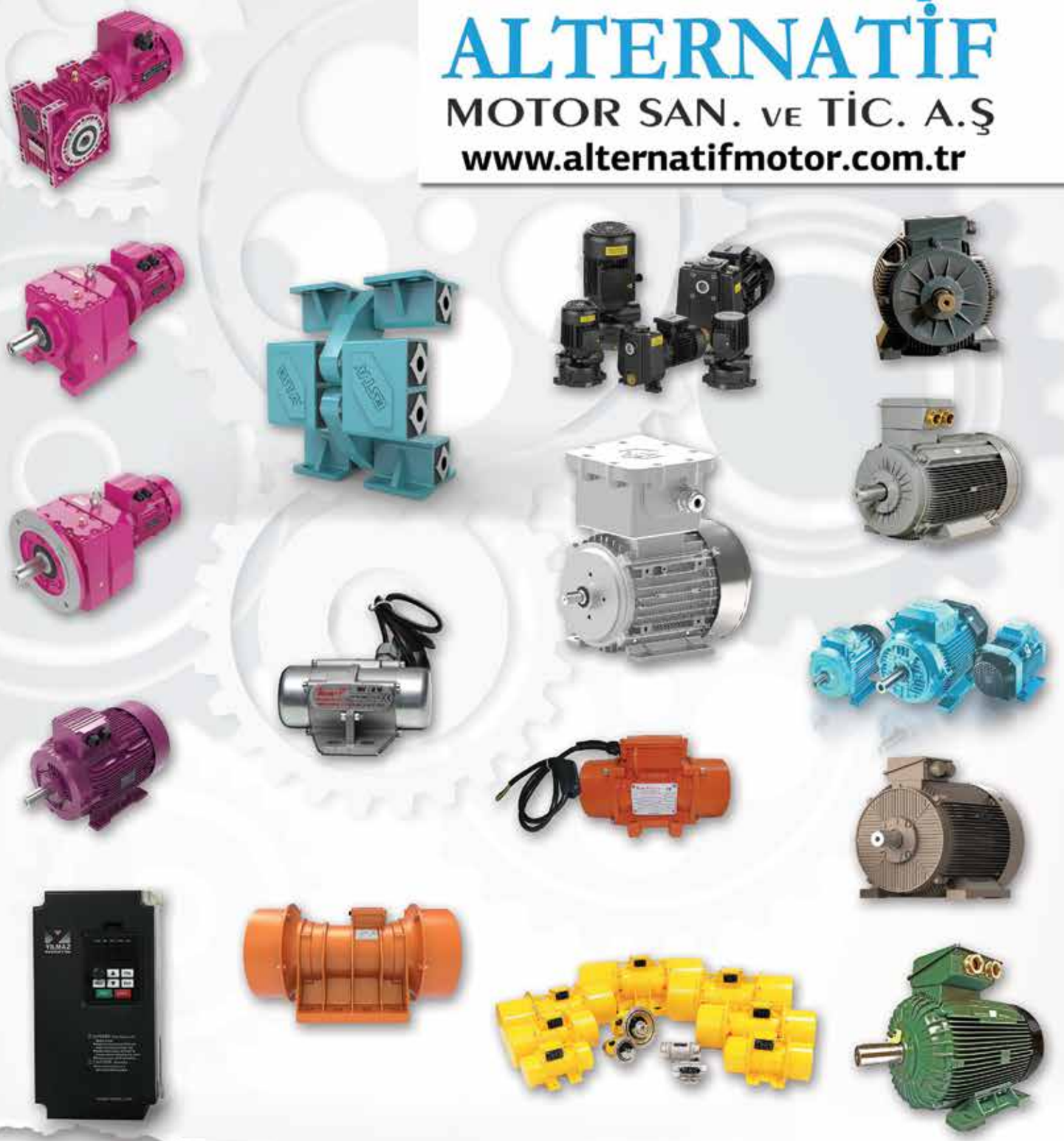
Gıda üretiminde hijyen ve verimlilik önceliğiniz. Akıllı ve esnek otomasyon teknolojisi arıyorsunuz. Size mükemmel çözümler sunuyoruz.

→ WE ARE THE ENGINEERS OF PRODUCTIVITY.

Gıda üretiminde hijyen ve verimlilik bir arada.
Akıllı otomasyon konseptimiz, yüksek kaliteli içecek ve yiyecekleri ekonomik olarak üreten üretim tesisleri için ideal ürünler sunar.
Gıda endüstrisinde kullanıma uygun otomasyon bileşenlerimiz, gıda güvenliği konusunda pek çok avantajlar sunmaktadır. Maksimum performans için minimum kurulum çabasıyla oluşturulacak merkezi olmayan kontrol konseptlerimiz, sistemlerinizin verimliliğini artırır.
Size en iyi çözümü sunabilmemiz için lütfen bizimle iletişime geçiniz.

444 1 378
www.festo.com.tr

ALTERNATİF
MOTOR SAN. VE TİC. A.Ş
www.alternatifmotor.com.tr



miksan MOTOR ESTA® Oscillation GAMAK

YILMAZ REDÜKTÖR ELK MOTOR Authorized value provider ABB EMTAŞ OMEGA MOTOR

Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Bölg. Kosgeb Cd. No:58 Karatay - KONYA
Tel: 0 332 345 39 05-06-07 **Faks:** 0 332.345 38 64
E-Mail: info@alternatifmotor.com.tr

ARSANMAK MAKİNA

Filling Machines With Servo Motors

Servolu Dolum Makinaları

Robotic Capping Machines With Caps Feeding Elevator

Kapak Besleme ile Robot Kapak Kapatma Makinaları

Labeling Machines With Single - Double Labeling Module

Tek- Çift Modüllü Etiketleme Makinaları

ARSANMAK MAKİNA İMALAT SANAYİ VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

+90 216 313 28 71 info@arsanmak.com www.arsanmak.com

Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi B Blok No: 33 - 46 Sancaktepe / İstanbul / TURKEY

KESKİN MAKİNE

KESKİN TEKNOLOJİ MAKİNALARI PLC PAKETLEME
GIDA İTHALAT VE İHRACAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Draje Kaplama
Dragee Coating Pans
Драже́ровочный барабаны

Çikolata Kaplama
Chocolate Enrobing Machine
Глазировочная машина

Elektrikli Lokum Kazanı
Electrical Cooking Vat
Электрический бойлер рахат-лукум

info@keskinmakine.com.tr - www.keskinmakine.com.tr

AKY TECHNOLOGY

INNOVATIVE SOLUTION PROVIDER
FOR SEED PROCESSING SYSTEMS

FOTO SORTER®

DIAMOND SERIES

NEW GENERATION
COLOR SORTING MACHINE

TRUVA

THE MOST TECHNOLOGIAL

SCREEN CLEANER IN THE WORLD

AKYTECH EXCELL CLEANERS® FOTOSORTER® USSORT

Factory Address: Mersin Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No: 19 Akdeniz MERSİN / TURKEY
Tel: +90 324 502 00 60-61 Fax: +90 324 502 00 62 E-mail: info@akytechnology.com
www.akytechnology.com

SEMİH HACIM

Çivril - Denizli Karayolu 12.Km Kızılcayer - ÇİVRİL / DENİZLİ
Telefon: 05333773884 - 05324459713
E-posta: semihhacim@gmail.com
Website: www.semihhacim.com

MUZAFFER KAĞITÇIOĞLU

TARIM MAKİNALARI

ADRES : A.O.S.B. 10013 Sokak No:4 35620 Çiğli / İzmir / Türkiye
TEL : +90(232) 328 10 15
+90(232) 328 10 16
FAX : +90(232) 328 16 09
E-POSTA: info@muzafferkagitcioglu.com
sales@muzafferkagitcioglu.com

POLEKS DRY

tahıl kurutma makineleri grain dryers

Yüksek Kapasite Tahıl Kurutma Makinesi
Powerful Grain Dryers
Мощные Зерносушилки

Kaliteli Servis
Quality Services
Качественное Обслуживание

Uygun Fiyat
Reasonable Price
Приемлемые цены

Metçağ
Makine İmalat
İnş. Taah. San. ve Tic. Ltd. Şti.

T.:+90 322 429 11 12
F.: +90 322 429 10 12
G.: +90 541 640 29 73

Yeşiloba Mahallesi
46267 Sokak
No: 18 Seyhan/Adana

poleksdry.com info@poleksdry.com /poleksdry

TÜRKİYE'DE İLK

KRAFT (PATLAMAZ) KAĞIT TORBA

TÜRKİYE'DE TEK

ENDÜSTRİYEL DİKİŞ İPLİĞİ

TAPETEN

Erciyes İşyerleri Sitesi 200.Cadde No:18 Macunköy / ANKARA
Tel: 0312 397 92 04 - 05 Gsm: 0506 865 58 77 Faks: 0312 397 52 00
satis@tapeten.com.tr info@tapeten.com.tr

CEVİZ KIRMA İŞLEMİNDE
DEVRİM NİTELİĞİNDE TEKNOLOJİ

Ceviz Kırma ve Temizleme Makinesi, ürünü kabuğundan %99 oranında ayırıyor. Bu işlemi yaparken, ortalama %75 oranında iç cevizi kelebek formunda iki parçaya bölüyor.

*AKY Technology olarak, tam teşekküllü "HASAT SONRASI CEVİZ İŞLEME TESİSİ" kuruyoruz.
Ceviz Soyma Tesisi
Ceviz Kurutma Tesisi
Ceviz Boylama Tesisi
Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi
Paketleme Makineleri

CEVİZ KIRMA MAKİNESİ
WALNUT CRACKING

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni
Exclutive Editor

Merhaba Sevgili Okurlar,

2020 yılını geride bıraktık. Bu yıla damgasını vuran COVID-19 Salgını ise devam ediyor.

Bu süreç, herkese anlamlı bir ders verdi: Kurduğumuz sistem içerisinde; Dünya'yı sınırlarla böldük. İnsan olmak paydasında birleşmemiz gerekirken; kendimizi renklere, soylara, uluslara göre sınıflandırdık. Yetinmedik; gelir seviyesi, cinsiyet gibi kriterlerle daha da ayrıldık. Sonra bir virüs geldi ve bin yıllar içerisinde tuğla tuğla ördüğümüz bu soyut duvarları, dozer gibi yıkıp geçti.

Bu virüsle baş etmek için düşünce şeklimizi değiştirip sınırların, kuraların ve alıştığımız tüm o soyut kalıpların ötesinde düşünmemiz ve hareket almamız gerekiyor. Kişisel çerçevede ben merkezli; evrensel çerçevede ise sınırları referans alarak ülke ya da millet bazlı düşünmenin ötesine geçip, tüm insanlık için, evrenin selameti için düşünmemiz gerektiğini fark etmeliyiz.

COVID- 19 Salgını için çözüm olacak nitelikte aşı haberleri geliyor. Seviniyoruz, ama unutmamak gerek. Biz "ben merkezli" düşündüğümüz, Dünyadaki tüm canlılara, onların ve birbirimizin yaşam haklarına, yaşama alanlarına saygı duymamayı sürdüğümüz sürece, bir musibet gidecek, öteki gelecek.

Şimdi 22. Sayımıza gelecek olursak; Kapak Konumuz "İleri Tarım Teknolojileri". Yine kendini iş dünyasında ispat etmiş şahane isimlerle röportajlarımız var: Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) Başkanı, Güney Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri (GAİB) Üyesi, Tiryaki Grup Yönetim Kurulu Üyesi Ahmet Tiryakioğlu ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Türkiye'yi, dünyada başarı ile temsil eden, ANKUTSAN A.Ş. kurucu ortağı çok değerli Mustafa Çakal ile röportaj yapma şansını yakaladık.

Sektörden haberleri derledik: Özellikle çocukların sağlıklı atıştırmalıklara yönelmesi için Mersin Ticaret Borsası'nın destekleriyle "nohuttan cips" üretilmiş.

Dünya Bakliyat Konfederasyonu (GPC) kanalıyla dünyanın farklı noktalarından sektör temsilcilerinin "Bakliyatın Geleceğini" kritik ettikleri makalelerine sizler için sayfalarımızda yer verdik.

Yine dopdolu bir Dergi sizleri bekliyor.

Keyifli okumalar.

Dear Valued Readers,

We left 2020 behind. However, the COVID-19 outbreak having left its mark on this year is continuing.

This process taught everyone a significant life lesson: Within the system we established; we split the world into pieces. While we should be united on the denominator of being human; we classified ourselves according to colours, ancestries, and nations. We were not satisfied; we were further split up according to criteria such as income level and gender. Then a virus came and destroyed these abstract walls that we had built brick by brick for centuries like a dozer.

To overcome this virus, we need to change our mindset and think and act out of the box, boundaries and rules that become a pattern. Based on egocentrism within the personal scope and boundaries within the universal scope, we should realize that we need to go beyond country- or nation- based thinking for all humanity and for the welfare of the universe.

We are getting news of vaccines that is expected to be a solution for the COVID-19 Outbreak. We become happy. However, we must not forget that, as long as we continue to have a self- centered mindset and to disrespect all living beings on Earth and their rights to life as well as each other's rights to life and living quarters; one trouble goes, but another comes.

To get back our 22nd issue; our cover subject is "Advanced Agricultural Technologies". We have interviews with great names who have proven themselves in the business world: We had a pleasant conversation with Ahmet Tiryakioglu, President of Gaziantep Commodity Exchange (GTE), Member of the Southeast Anatolia Exporters' Association (GAIB) and Member Board of Directors. We had the chance to interview with Mustafa Cakal, the distinguished co-founder of ANKUTSAN A.Ş. that represents Turkey successfully in the international arena.

We compiled the news from the industry: "Chips from chickpea" were produced with the support of the Mersin Commodity Exchange, particularly to increase the consumption of healthy snacks among children.

Through the Global Pulses Confederation (GPC); we have given a wide coverage to the articles criticizing the "Future of Pulses" by sector representatives from different parts of the world.

A Magazine with full of current news is waiting for you!

Pleasant readings.

İÇİNDEKİLER
INDEX

Haber *(Kısa Kısa)*

16 Türkiye'nin 5.Ata Tohumu Yetiştirme Merkezi Bodrumda Açıldı
Turkey's 5th Heirloom Seed Growing Center Opened In Bodrum

18 Kompostun Faydaları Nelerdir?
Benefits Of Composting?

20 Neom
Neom

22 "Hüseyinbey" ile Buğday Üretiminde Verim Rekoru
Yield Record In Wheat Production With 'Hüseyinbey'

23 Nohuttan Üretilen Cips, Çocuklara Bakliyatı Sevdirecek
Chips From Chickpeas Will Get Kids To Like Pulses

26 Ekim Ayı Hububat İhracatı
Cereals Exports October

27 Tarsus Belediyesi Bünyesinde Tohum Bankası Oluşturuldu
A Seed Bank Was Created Within The Structure Of Tarsus Municipality

28 Antep Fıstığı Lisanslı Depoda İlk Ürün Alımı Gerçekleştirildi
The First Product Acceptance Started In The Antep Pistachio Licensed Warehouse

Yemek

30 Bakliyatın Farklı Yüzleri
Different Faces Of Pulses

Kapak Konusu

34 Tarımın Geleceği
The Future Of Agriculture

Röportaj

38 Ahmet Tiryakioğlu,"Ceviz Statejik Bir Ürün"
Ahmet Tiryakioglu "Walnut Is A Strategic Product"

44 ***Bakliyat Sektöründen Acı Kayıp***
Sad Loss For The Pulses Industry

48 GPC-Geleceğin Gıdası "Bakliyat"
GPC- Pulses, The Future Of Food

82 Ankutsan,"Global Bir Marka Olma Yolunda Adım Adım İlerliyor."
Ankutsan "Proceeds Step By Step On The Path To Be A Global Brand."

88 Kızıltan, "Pandemi Döneminde Tüm Önlemleri Alarak, Üretimi Sürdürdük."
Kızıltan " We Continued Manufacturing By Taking All Measures During The Pandemic Period."

94 Balkanların Büyük Kuruyemiş Markası "Bako Nuts"
The Large Brand Of The Balkans "Bako Nuts"

96 Delibaş, "Reklam, Markanıza Değer Katar."
Delibas " I Gather Business People In My Organisations."

102 Sığar, "Nijerya Susamını Dünya'ya Servis Ediyoruz."
Sıgar "We Serve Nigerian Sesame Seeds To The World."

110 Tüfekçi, ”Pandemi Döneminde; Virüs ve Bakterileri %99.9 Oranında Yok Eden Ürün Ailemizi Piyasaya Sürdük.”

Tufekci, ”We Launched Our Product Family Destroying 99.9 Percent Of Virused And Bacteria During The Pandemic Period.”

116 Avşar, “Üretilen Fanların Enerji Verimliliğinin Artırılması, Ülke Ekonomisine Çok Büyük Katkı Sağlayacak.”

Avsar “Increasing The Efficiency Of Manufatured Fans Will Make A Big Contribtion To Economy.”

120 Gökten, “Mersin’e Değer Katacak Markalar ile Geliyoruz.”

Gokten “Here We Are With New Brands That Will Add Value To Mersin.”

132 Kazakistan Tarım Bakanı’ndan Dervişoğlu’na Ziyaret

Kazakh Agriculture Minister Visited Dervisoglu

AKY Technology Haberleri

136 Gökmen Akyürek, “2021’de Yeni Projelerle Geliyoruz.”

Gokmen Akyurek “We Welcome 2021 With Brand New Projects.”

142 Kerkük Valisi Ve Beraberindeki Heyet AKY Technology’yi Ziyaret Etti.

The Governor Of Kırkuk Visited AKY Technology With A Delegation Accompanying Him.

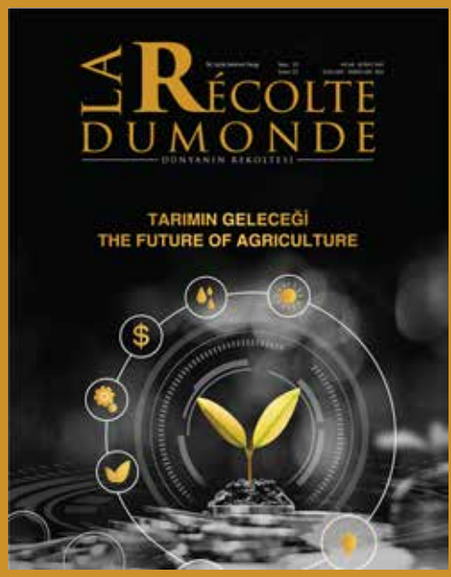
144 Uğur Akyürek, “2020 Yılında İhracatımız Arttı.”

Ugur Akyurek “Our Exports Grew In 2020”

Tesisler

148 Teknolojik Yatırımlar

Technological Investments



Yayın Türü
Yaygın Süreli

İmtiyaz Sahibi
AKY TEKNOLOJİ MAKİNA REKLAMCILIK SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ. adına Gökmen AKYÜREK

Genel Yayın Yönetmeni
Gökmen AKYÜREK

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Özlem KAPLAN

Tasarım
Ezgi ÖNER

Editör
Özlem KAPLAN

Yönetim Yeri
2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv.No:19
Akdeniz / Mersin TÜRKİYE

Dergi İletişim
Tel: +90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri
Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hiz. Ltd.Şti.
Çınar Mahallesi Çankırı Bulvarı
No:108 Akyurt/Ankara
Tel: 0312 397 16 17

TÜRKİYE'NİN 5'İNCİ ATA TOHUMU YETİŞTİRME MERKEZİ BODRUM'DA AÇILDI

İhlas Haber Ajansı'nın 5 Eylül 2020 tarihinde servis ettiği habere göre; Bodrum Belediyesi tarafından açılan Tarım AR-GE ve Yerel Tohum Merkezinde, ata tohumları toprakla buluştu. "Bodrum Özüne Dönüyor" sloganıyla yola çıkan Bodrum Belediyesi Türkiye'nin 5'inci Ata Tohumu Yetiştirme Merkezi'ni açtı. Türkiye'nin en büyük Tarım AR-GE ve Yerel Tohum Merkezi törenine ünlü isimlerde akın etti. Ömür Gedik, Yonca Evcimik ve Cem Seymen gibi pek çok ünlü isim de ata tohumlarını toprakla buluşturdu.

Bodrum'un Mumcular-Bahçeyaka Mahallesi'nde açılan Tohum Bankası, köylüleri ve çiftçileri heyecanlandırdı. Bodrum Belediye Başkanı Ahmet Aras'ın ev sahipliğinde gerçekleştirilen açılış törenine; milletvekilleri başta olmak üzere Tarım Kalkınma Kooperatifi (TARKO) yönetimi, bölge mahalle muhtarları, Karaovalı çiftçiler ile çok sayıda davetli ve vatandaş katıldı.

Belediye Başkanı Ahmet Aras'ın açılışını gerçekleştirdiği Tarım AR-GE ve Yerel Tohum Merkezi Bodrum'da doğal yaşam ve üretimin artmasını sağlayacak en önemli projelerden biri olarak görülürken, programda 7 bin yıllık geçmişi olan tohumlar ise duyanları şaşırttı. Yerel Tohum Merkezi'nin en kıymetli ürününün ise 7 bin yıllık Karakılçık cinsi buğday tohumu olduğu öğrenildi. Proje kapsamında asırlardır üretilen ata tohumlarına ulaşılması ve nesiller boyunca üretilerek tohumda da ülke olarak dışa bağımlılığın önüne geçilmesi hedefleniyor.

Bodrum Belediyesi Tarımsal Hizmetler Müdürlüğünden sorumlu Belediye Başkan Yardımcısı Tayfun Yılmaz, Bahçeyaka Mahallesi'nde 6 bin 500 metrekarelik bir alanda yer alan Tarım AR-GE ve Yerel Tohum Merkezi hakkında bilgiler vererek, şunları söyledi "Gelecek nesillere aktaracağımız yerel tohumun, her insanoğlunun hakkı olan sağlıklı gıdaya ulaşma noktasındaki hakkını tekrar geri vermeye kararlıyız. Bugün burada açtığımız tesisin, yerel tohum ile AR-GE, yani tarımı bilimle, üreticiyi de eğitimle buluşturarak başka bir tarımın mümkün olduğuna inanıyor ve yaktığımız bu çoban ateşinin tüm yurtta alev alev yayılmasını diliyoruz" dedi.

"Bodrum'da uzun zamandır konuşulmayanları konuşuyoruz."

Bodrum'un geleceğini, geçmişinden kopmadan şekillendirmek ve gelecek nesillere üretken bir kültür bırakmak için çalışmaların sağlam adımlarla devam ettiğini belirten Bodrum Belediye Başkanı Ahmet Aras "Geçmişi tarıma dayalı olan Bodrum'da, uzun zamandır konuşulmayan ne varsa konuşmaya çalışıyoruz. Bodrum'un kendini doğru ifade etmesi gerektiğini tarihsel kültürel değerlerine sahip çıkması gerektiğini söylüyoruz. Bodrum'un imar kirliliği, deniz kirliliği, altyapı sorunları sel baskınları, gürültü kirliliği ya da deniz, kum ve güneş ile anılmasını istemiyoruz. Bodrum çok daha kadim kültürlere sahip ve çok daha değerli hazineleri elinde barındıran bir yerdir ve bizler artık bunları hep daha yüksek perdeden dile getireceğiz" dedi.

Tarım AR-GE ve Yerel Tohum Merkezi'nin açılışı Hapimag Sea Garden Resort ana sponsorluğunda gerçekleşti. Bodrum Belediye Başkanı Ahmet Aras, verdiği destekten dolayı Hapimag Resort Operasyonları Türkiye Direktörü Kerem Demirkol'a teşekkür plaketi sundu. Kerem Demirkol, Bodrum'da yerel, doğal ve sürdürülebilir yaşamı desteklemeyi birincil önceliği haline getirdiklerini ve Bodrum'un kendi ürünlerini üretmesi için her zaman destek olacaklarını belirtti.

Teşekkür plaketi alan diğer bir tesis ise Azka Hotel oldu. Azka Hotel yönetim kurulu başkanı Bülent Kaya da her zaman doğa ve doğal yaşamı desteklemeye devam edeceklerini söyleyerek, Bodrum'un değerlerine değer katmaya çalıştıklarını söyledi.

TURKEY'S 5TH HEIRLOOM SEED GROWING CENTER OPENED IN BODRUM

According to the news published by İhlas News Agency on October 5, 2020; Heirloom seeds met the soil at the R&D and Heirloom Seed Center created by Bodrum Municipality. Being inspired from the slogan "Bodrum is returning to self", Bodrum Municipality opened Turkey's 5th Heirloom Seed Growing Center. Famous names flocked into the opening ceremony of the Turkey's largest Agricultural R&D and Heirloom Seed Center. Many famous names such as Ömür Gedik, Yonca Evcimik and Cem Seymen also put their heirloom seeds into the soil.

Seed Bank opened in Mumcular-Bahçeyaka district of Bodrum, excited the villagers and farmers. Deputies in particular, the Agricultural Development Cooperative (TARKO) administration, regional neighborhood headmen, Karaova farmers, many guests and citizens were present at the opening ceremony hosted by Bodrum Mayor Ahmet Aras. While the Agriculture R&D and Heirloom Seed Center opened by Mayor Ahmet Aras, is seen as one of the most important projects that will increase natural life and production in Bodrum, seeds with a history of 7 thousand years in the program took the hearer surprised. According to the information received, the most valuable product of the Heirloom Seed Center is the 7,000-year-old Karakılçık type wheat seed. Within the scope of the project, it is aimed to reach the heirloom seeds that have been produced for centuries and to prevent foreign-source dependency of the country in seeds by producing them for generations.

Giving information about the Agriculture R&D and Heirloom Seed Center, located on 6,500 m2 of land in Bahçekaya district, Tayfun Yılmaz, Bodrum Deputy Mayor for Agricultural Services, stated, "We are determined to give back the right of accessing to healthy food to every human being thanks to the heirloom seeds that we will hand down the next generations.

We believe that another agriculture is possible by bringing together heirloom seeds and R&D, in other words, agriculture with science, and the producers with education, in the facility we have opened here today, and we hope that this shepherd's fire we light will spread throughout the country.

"We are talking about issues that have not been spoken for a long time"

Stating that the works are continuing with firm steps in order to shape the future of Bodrum without breaking from its past and to leave a productive culture to next generations, Bodrum Mayor Ahmet Aras said, "We are trying to talk about what has not been spoken for a long time in Bodrum, whose history is based on agriculture. We say that Bodrum should express itself correctly and protect its historical cultural values. We do not want Bodrum to be remembered with construction pollution, sea pollution, infrastructure problems, floods, noise pollution or sea sand and sun. Bodrum is a place with much more ancient cultures and much more valuable treasures, and we will now speak them on a higher pitch.

The opening of the Agriculture R&D and Local Seed Center was held under the main sponsorship of Hapimag Sea Garden Resort. Bodrum Mayor Ahmet Aras presented a plaque to Kerem Demirkol, Head of Resort Operation Turkey at Hapimag, for his supports. Kerem Demirkol stated that they made it their top priority to support local, natural and sustainable life in Bodrum and they will always support Bodrum to produce its own products.

Another facility that received a plaque of appreciation was Azka Hotel. Bulent Kaya, Chairman of the Executive Board at Azka Hotel, said that they will always continue to support nature and natural life and that they are trying to add value to Bodrum's values.

KOMPOSTUN FAYDALARI NELERDİR?

KOMPOSTUN FAYDALARI NELERDİR?
Kompost, hem toprağın verimini artırıyor, hem de çevrenin korunmasına fayda sağlıyor. Organik atıkların geri dönüştürülmesiyle elde edilen kompost hem çevrenin korunması hem de toprağın veriminin artırılması konularında önemli farklar yaratabiliyor.

Kompost üretimi konusunda özel projeler yürüten Buğday Derneği, kompostun faydalarını aşağıdaki şekilde özetliyor:

Organik atıkları değerlendirir
- Bir yerde birikerek kirlilik yaratacak veya yakılarak hava kirliliğine yol açacak olan organik atıklar, doğal süreçler sayesinde faydalı ve değerli bir kaynağa dönüşür.

Toprak yapısını iyileştirir
- Agregat (topaklaşma) sağlar. Çok killi veya kumlu topraklardaki organik madde miktarını artırdığı için agregat oluşumunu teşvik eder. Agregat ise, toprağın nefes almasını sağlar.
- Yağışsız dönemde toprakta nem tutar ve buharlaşmayı azaltır.
- Fazla suyu sünger gibi emerek yağmurun neden olduğu erozyonu engeller. 100 kg humus, yaklaşık 195 kg su tutabilir.

Toprağın havalanmasını sağlar
- Toprağın üst kısmında havadar bir katman yaratarak, çeşitli toprak canlılarının hareket etmesine olanak tanıyan sağlıklı bir yüzey oluşturur. Bu sayede toprağın rahatça havalanmasını sağlar. Bitki kökleri rahatça hava aldığı zaman, potasyum alımı kolaylaşır.

Bitkilerin ihtiyacı olan zamanda besin sağlar
- Tuz formundaki sentetik gübreler, suyla karıştığında bitkilerin doğrudan alabileceği bir forma girer ve bitkilere zorla içirilir. Fazlasıysa bitkiler tarafından alınamadığı için toprağın altına sızarak yer altı sularının kirlenmesine yol açar. Kompost ise, bitkilerin istediği zamanda ve formda alabilecekleri besin maddesi içerir, yavaş salınımlıdır. Yalnızca besin kaynağı değildir, aynı zamanda besin deposudur.

Topraktaki toksinleri nötralize eder
- Toprakta var olan toksik maddeler ve ağır metaller, bitkilerin kökleriyle alamayacağı bir forma dönüşür ve sabitlenir. Kompost, ciddi oranda kirlenmiş toprakların rehabilitasyonunda da kullanılır.

Toprağın pH dengesini düzenler
- pH seviyesi fazla yüksek veya düşük olduğunda, toprakta yeterli besin varsa bile bitkilerin bunları kullanması zorlaşabilir. Bol miktarda kompost eklenen topraklarda, bitkilerin ihtiyaç duyduğu pH seviyesi daha geniş bir aralığa yayılır ve daha esnek koşullar sağlanır.

Büyümeyi hızlandırır ve bitkileri güçlendirir
- Çok düşük yoğunlukta bile olsa, topraktaki hümik asit sayesinde bitki gelişiminin hızlandığı gözlemlenmiştir.

Kompost;

- ***Organik atıkları değerlendirir.***
- ***Toprak yapısını iyileştirir.***
- ***Toprağın havalanmasını sağlar.***
- ***Bitkilerin ihtiyacı olan zamanda besin sağlar.***
- ***Topraktaki toksinleri nötralize eder.***
- ***Toprağın pH dengesini düzenler.***
- ***Büyümeyi hızlandırır ve bitkileri güçlendirir.***

NELERİ KOMPOSTA EKLEMEMELİYİZ, NEDEN?
Siyah ceviz ağacı yaprakları veya dalları
- Bitkilere zararlı olabilecek maddelerin salınımına neden olur.
Kömür veya odun kömürü külü
- Bitkilere zararlı maddeler içerebilir.
Süt ürünleri (ör. Tereyağı, süt, ekşi krema, yoğurt) ve yumurta
- Koku sorunları yaratır, kemirgenler ve sinekler gibi zararlıları kendine çeker.
Hastalıklı veya böceklerle dolu bitkiler
- Devam eden hastalıkların veya hayatta kalan böceklerin diğer bitkilere aktarılmasına sebep olabilir.
Yağlar, gres yağı, domuz yağı veya sıvı yağlar
- Koku sorunları yaratır, kemirgenler ve sinekler gibi zararlıları kendine çeker
Et ve balık kılçığı veya artıkları
- Koku sorunları yaratır, kemirgenler ve sinekler gibi zararlıları kendine çeker
Evcil hayvan atıkları (ör. Köpek veya kedi dışkısı, kirli kedi kumu)
- İnsanlara zararlı parazitler, bakteriler, mikroplar, patojenler ve virüsler içerebilir
Kimyasal böcek ilaçları ile muamele edilmiş bahçe süsleri
- Yararlı kompost organizmalarını öldürebilir

Kaynak: Buğday Derneği'nin komposta ilişkin dosyasına **www.bugday.org** adresinden ulaşabilirsiniz.
Kaynak: https://www.epa.gov/recycle/composting-home

BENEFITS OF COMPOSTING?

WHAT NOT TO COMPOST AND WHY?
Black walnut tree leaves or twigs
- Releases substances that might be harmful to plants
Coal or charcoal ash
- Might contain substances harmful to plants
Dairy products (e.g., butter, milk, sour cream, yogurt) and eggs
- Create odor problems and attract pests such as rodents and flies
Diseased or insect-ridden plants
- Diseases or insects might survive and be transferred back to other plants
Fats, grease, lard, or oils
- Create odor problems and attract pests such as rodents and flies
Meat or fish bones and scraps
- Create odor problems and attract pests such as rodents and flies
Pet wastes (e.g., dog or cat feces, soiled cat litter)
- Might contain parasites, bacteria, germs, pathogens, and viruses harmful to humans
Yard trimmings treated with chemical pesticides
- Might kill beneficial composting organisms

Composting;

- ***Recycles organic wastes.***
- ***Increases the quality of soil.***
- ***Provides soil aeration.***
- ***Adds nutrients to the soil to be used by plants for growth.***
- ***Neutralizes toxins in the soil.***
- ***Regulates pH balance of the soil.***
- ***Accelerates the growth and strengthens the plants.***

WHAT ARE THE BENEFITS OF COMPOSTING?
Composting both increases the yield of the soil and benefits the protection of the environment. Compost obtained by recycling organic wastes can make a significant difference in terms of both protecting the environment and increasing the efficiency of the soil.

Buğday Association, which carries out special projects on compost production, summarizes the benefits of compost as follows:

Recycles organic wastes
Organic waste, which accumulates in some places and will create pollution or cause air pollution by being burned, becomes a useful and valuable resource thanks to natural processes.

Improves soil structure
- Composting creates aggregates of soil particles. It promotes the formation of aggregates as it increases the amount of organic matter in very clayed or sandy soils and this allows soil to breathe.
- It keeps soil moist and reduce evaporation during dry period.
- It prevents erosion caused by rain by soaking up excess water. 100 kg of humus can retain approx. 195 kg of water.

Provides soil aeration
It builds a healthy soil allowing various living organisms present in soil to move by creating an airy layer on the topsoil. By this way, it provides easy aeration of soil. When the roots breathe freely, potassium intake will be easier.

Adds nutrients to the soil to be used by plants for growth
When synthetic fertilizers in salt form mixed with water, they get into a form that the plants can take directly and plant roots exert force to extract this fertilized water from the soil. Since it cannot be absorbed enough, it seeps into the soil and causes the groundwaters to be polluted. Compost, on the other hand, contains nutrients in the form plants need for growth and it is slow-release fertilizer. It is a source of nutrition.

Neutralizes toxins in the soil
Toxic substances and heavy metals in the soil convert into a form that cannot be absorbed by plant roots and are fixed. Compost is also used in the rehabilitation of heavily contaminated soils.
Regulates pH balance of the soil
When the pH level is too high or low, it can be difficult for plants to use them even if there are enough nutrients in the soil. In soil where plenty of compost is added, the pH level required by the plants is spread over a wider range and more flexible conditions are provided.
Accelerates the growth and strengthens the plants
It has been observed that plant growth is accelerated thanks to the humic acid in the soil, even at very low density.

Source: You can access the Buğday Association's file about compost at **www.bugday.org**
Source: https://www.epa.gov/recycle/composting-home

NEOM

Neom, Suudi Arabistan'ın Tebuk Bölgesi'nde planlanan bir şehirdir. Proje, ilk olarak 24 Ekim 2017 tarihinde Prens Muhammed bin Selman tarafından açıklanmıştır. Neom'un ülkenin kuzeybatısında Kızıldeniz'e ve Suudi Arabistan'ın Mısır ve Ürdün ile paylaştığı sınırlara yakınlarında yer alması planlanmaktadır.

Neom, Suudi Arabistan'ın Tebuk Bölgesi'nde planlanan bir şehir. Proje, ilk olarak 24 Ekim 2017 tarihinde Prens Muhammed bin Selman tarafından açıklandı. Suudi Arabistan'ın Veliaht Prensi Muhammed Bin Salman, Suudi Arabistan'ın kuzeybatısında Akabe Körfezi ve Kızıldeniz kıyısında bir mega kent inşa edeceklerini duyurmuştu. Veliaht Prens Muhammed bin Selman projeyi 500 milyar dolar yani 1.8 trilyon TL yatırımla hayata geçireceklerini söylemişti. 26 bin 500 kilometre alan üzerinde kurulacak olan Neom kenti su, biyoteknoloji, eğlence, üretim, gıda ve enerjiye odaklanacak.

Neom is a planned cross-border city in the Tabuk Province of Saudi Arabia. The project was first announced by Prince Mohammed bin Salman on 24 October 2017. The Neom is planned to be located near the Red Sea in the northwest of the country and overlooking the borders of Egypt, and Jordan.

Neom is a planned cross-border city in the Tabuk Province of Saudi Arabia. The project was first announced by Prince Mohammed bin Salman on 24 October 2017. Saudi Arabia's Crown Prince Mohammed bin Salman declared that they will build a mega-city extented along with the coastline of Aqaba Gulf and the Red Sea in the northwest of Saudi Arabia. The project will be implemented with an investment of 500 billion dollars (in other words 1.8 trillion) said Saudi Crown Prince Mohammed Bin Salman. The 26,500 square km zone, known as NEOM, will focus on industries including energy and water, biotechnology, food, advanced manufacturing and entertainment, Saudi Crown Prince Mohammed bin Salman said.

YÜKSEL KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEYİCİ MAKİNE
HIGH CAPACITY PRE CLEANER MACHINE

AKY® TECHNOLOGY

Excell 804, bakliyat ve tahıl ürünlerinin temizlenmesi için geliştirilmiştir.

Excell 804 is developed for pulses, grains and seeds cleaning.

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.**akytechnology**.com

EXCELL 804

YÜKSEL KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEYİCİ MAKİNE
HIGH CAPACITY PRE CLEANER MACHINE

‘HÜSEYİNBEY’ İLE BUĞDAY ÜRETİMİNDE VERİM REKORU

Bitki Islahçıları Alt Birliği (BİSAB) Başkanı Vehbi Eser, Türkiye’nin farklı bölgelerinde uzun yıllar süren ıslah çalışmaları sonucunda geliştirilen yerli ve milli “Hüseyinbey” tohumunun ekildiği buğday tarlasından bir dekardan 1730 kilogram verim alındığını belirterek, “Türkiye tarihinde ilk defa bir dekardan 1730 kilogramlık verim alındı” diye konuştu.

İstanbul’daki bir firma tarafından anaç tohumları Trakya bölgesinde üretilen ve Türkiye’nin 7 farklı bölgesinde geliştirilen Hüseyinbey tohumu, ülke şartlarına uygunluğu, yüksek verim kapasitesi ve yerlilik özelliğiyle çiftçiler için önemli bir alternatif oldu. İki yıldır Türkiye’nin farklı bölgelerinde üreticiler tarafından tercih edilen yerli tohum çeşidinin Çorum’da ekildiği buğday tarlasından alınan verim, hem üreticileri hem de bitki ıslahçılarının yüzünü güldürdü. Alaca ilçesinde çiftçilik yapan Orhan Arslan’ın yaklaşık 40 dönümlük arazisine ektiği Hüseyinbey tohumundan biçerdöver ile gerçekleştirilen hasatta, dekar başına 1730 kilogram ürün alındı.

BİSAB Başkanı Vehbi Eser, yerli ve milli Hüseyinbey çeşidinin yüksek verimi, hastalıklara ve kötü çevre şartları ile özellikle Türkiye’de çok fazla bilinmeyen kök ve kök boğazı hastalıklarına karşı dayanıklılığıyla dikkati çektiğini söyledi.

Hüseyinbey tohumunun yıllardır Türk ıslahçılarının bir ton sınırını geçme hedefinin sonuna geldiğinin göstergesi olduğunu vurgulayan Eser, “Daha önce yerli ve milli bir çeşit, Hüseyinbey, ülkemizde, çiftçi şartlarında 1200 kilogram ile en yüksek verim alma rekorunu kırmıştı. Birçok bölgemizden 1 tonun üzerinde verim alındı. Çok mutluyuz. Bugün Türk ıslahçısının başarısının tescillendiği gündür. Türkiye tarihinde ilk defa bir dekardan 1730 kilogramlık verim alındı. Ülkeye, Türk milletine ve Türk çiftçisine hayırlı olsun. İnşallah bu çeşitten daha yüksek verimli modeller yakın zamanda ıslahçılarımızın yerli ve milli imkanlarıyla gelecektir. Çiftçilerin, yetkililerin herkesin yerli ve milli tohumumuza sahip çıkmasını bekliyoruz” dedi.

Eser, dünyada ise dekar başına alınan en yüksek veriminin 1739 kilogram ile Yeni Zelandalı bir çiftçiye ait olduğunu kaydetti.

YIELD RECORD IN WHEAT PRODUCTION WITH ‘HÜSEYİNBEY’

Stating that a yield of 1730 kg per hectare was obtained from the wheat field where the domestic and national “Hüseyinbey” seeds developed through long term breeding experiment in different regions of Turkey, were planted, Vehbi Eser, Chairman of the Plant Breeders Sub-Union of Turkey (BISAB), said, “For the first time in Turkey’s history, a yield of 1730 kg per hectare was obtained.”

Hüseyinbey seed, whose rootstocks seeds are produced by a company in İstanbul in the Thrace region and are developed in 7 different regions of Turkey, has been an important alternative for farmers in terms of its suitability to country conditions, high yield capacity and indigenous characteristic. The yield obtained from the wheat field in Çorum where the indigenous seed varieties preferred by manufacturers from different parts of Tukey for two years, are planted, put a smile on the faces of both manufacturers and plant breeders. A yield of 1730 kg per hectare was obtained by using a combine in the harvest season of Hüseyinbey seeds planted by Orhan Aslan, a farmer in Alaca district, on a land of approximately 40 acres.

Chairman of BİSAB Vehbi Eser expressed that indigenous and national Hüseyinbey seed variety draws attention with its high yield and resistance to diseases and adverse environmental condition, particularly root-crown rot diseases unknown in Turkey.

Emphasizing that Hüseyinbey seed has been a sign for coming to the end of the Turkish breeders’ goal to transcend the one-ton limit for years, Eser said, “Previously, Hüseyinbey seeds that are an indigenous and national variety broke the record for highest yield in our country with 1200 kg in farming conditions. More than one ton of yield was obtained from many regions. We are very pleased. Today is the day when the success of Turkish breeders has been registered. For the first time in Turkey’s history, a yield of 1730 kg per hectare was obtained. Congratulation to the country, Turkish Nation and Turkish farmers. Hopefully, higher yielding varieties will soon be developed thanks to local and national resources of our breeders. We expect the farmers, authorities and everyone to protect our indigenous and national seeds.”

Eser was quoted as saying that the highest yield per hectare in the world belongs to a New Zealander farmer with 1739 kg.

NOHUTTAN ÜRETİLEN CİPS, ÇOCUKLARA BAKLİYATI SEVDİRECEK

Hurriyet.com.tr web adresinde yayınlanan 8 Kasım 2020 tarihli habere göre; Mersin'de, protein değeri yüksek baklagillerin çocuklara sevdirilmesi ve tüketiminin yaygınlaştırılması için nohuttan cips üretildi.

Ulusal Baklagil Konseyi ve Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, AA muhabirine, bakliyat ürünlerinin, ucuz ve sağlıklı olması, kolay muhafaza edilmesinden dolayı rağbet gördüğünü söyledi.

Ürünlerin, hem besleyici hem de yüksek lif ve protein değerlerine sahip olduğunu vurgulayan Özdemir, "Bakliyat, virüslerin çoğalmasını önleyen antiviral ve bağışıklık sistemini güçlendiren prebiyotik özellikleri sayesinde çok faydalı. Bakliyata, pandemi döneminde olan ilginin her zaman devam etmesine önem veriyoruz." dedi.

Özdemir, çocuklara bakliyat ürünlerinin sevdirilmesi gerektiğini belirterek, bu amaçla yüksek protein değerine sahip nohuttan cips üretimi için çalışma başlattıklarını ifade etti.

Çalışmada, Mersin Üniversitesi ile iş birliği halinde olduklarını aktaran Özdemir, "Nohuttan cips üretimi için Mersin Üniversitesi ile iş birliği yaptık. Laboratuvar ortamında ilk denemeleri yaptık ve nohuttan cipsimizi ürettik. Ürünler çok güzel oldu. Sağlıklı olmasının yanı sıra lezzetinin de çok güzel olduğunu söyleyebilirim." diye konuştu.

TADI BEĞENİLDİ

Özdemir, cipslerin ilk örneklerini Mersin Ticaret Borsası çalışanlarına tattırdıklarını belirterek, şunları kaydetti:

"Nohuttan cipsi tattırdığımız kişiler rengini değişik bulsa da tadını beğendiler, çok iyi olduğunu ilettiler. Tabii ki bu birkaç denemeyle oluyor. Daha detaylı çalışmalar yapılması lazım. Bizim açımızdan ürünün sağlıklı olması çok önemli. Bunu endüstriyel hale getirmek ve ticarileştirmek lazım. Yatırımcılarla görüşeceğiz. Onlar da iradelerini gösterirlerse biz de bu projemizi kullandıracağız."

Yatırımcıların projeyi değerlendirmesi halinde nohuttan cipsin seri üretimle ülke genelinde satışa sunulması planlanıyor.

CHIPS FROM CHICKPEAS WILL GET KIDS TO LIKE PULSES

According to the news published on hurriyet.com.tr web site on 8 November 2020; Chips from chickpeas were produced in Mersin to popularize the consumption and get kids to like pulses that is a great source of protein.

Abdullah Özdemir, Chairman of Turkish National Pulses Council (UBK), told AA reporter that pulses products are in demand because of being cheap, healthy and easy-to-store.

Emphasizing that the products are both nutritious and rich in fibre and protein, Özdemir stated "Pulses are very beneficial thanks to their prebiotic features strengthening antiviral and immune system. We attach importance to the continuity of the interest in pulses as well as during the pandemic period."

Expressing that pulses must be popularized among children, Özdemir said that for this purpose, they have started a study for production of chips from chickpeas that are rich in protein.

Pointing out that they are in cooperation with Mersin University, Özdemir expressed, "We cooperated with Mersin University for production of chips from chickpeas. We made the first tests in a laboratory environment and produced our chips from chickpeas. It has been full of flavour. I can say that it has been very tasty as well as being healthy."

PEOPLE LIKED ITS TASTE

Stating they had the employees of Mersin Commodity Exchange try the first samples of chips, Özdemir was quoted as saying, "The people who tried the taste of chips from chickpeas found the colour different, however they remarked that it tasted really nice. Of course, a few tests are just not enough for it. We should carry out more detailed studies. We attach great importance to the product's health-compatibility. It is necessary to industrialize and commercialize it. We will meet with investors. If they show their will, we will make them use our project."

In case investors evaluate the project, chips from chickpeas are planned to be put up for sale throughout the country with mass production.

TOROĞLU

Unlu Mamülleri

Merkez Adres: Toroslar Cad. No: 5 Karacailyas / MERSİN
Telefon: (0324) 221 53 69 Fax: (0324) 221 53 70

Şube Adres: Kızlarpınarı Mah. Kızlarpınarı Cad. 1509 Sok. 8/A
Alanya / ANTALYA
Telefon: (242) 513 53 68

Dal Alma Konveyörü

Ceviz vb. ürünlerin hasat sırasında ürüne karışan dal ve sap gibi ürünlerden ayrıştırılması için kullanılır.

Kabuklu Yemiş Yıkayıcı ve Soyucu

Kabuklu yemişlerin (ceviz,kestane vb.) yeşil kabuk bölümünü yıkamak ve soyarak ayırmak için kullanılır.

Çok Katlı Kurutma Sistemi

Kabuklu yemişlerin (ceviz, kestane vb.) kurutma amacı ile kullanılmaktadır.

Açık Tip Kurutma Kulesi

Kabuklu yemişlerin (ceviz, kestane vb.) kurutmak amacı ile kullanılmaktadır.

Taş Ayırıcı Kabuklu Yemiş Tankı

Kabuklu yemişlerdeki taşları ayırmak için kullanılır.

*AKY Technology olarak, tam teşekküllü
"HASAT SONRASI CEVİZ İŞLEME TESİSİ" kuruyoruz.
Ceviz Soyma Tesisi
Ceviz Kurutma Tesisi
Ceviz Boylama Tesisi
Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi
Paketleme Makineleri

CEVİZ BOYLAMA VE TEMİZLEME ÇÖZÜMLERİ
GRADING AND CLEANING SOLUTIONS

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

EKİM AYI HUBUBAT İHRACATI

AA muhabirinin, Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri verilerinden derlediği bilgilere göre, Türkiye ocak-ekim döneminde 7,7 milyon ton hububat sattı.

Söz konusu sektörden yapılan dış satım yılın 10 ayında geçen yılın aynı dönemine kıyasla yüzde 6,8 yükselerek, 5 milyar 915 milyon 534 bin dolar oldu.

Sektör ocak-ekim döneminde Türkiye'nin ihracat gerçekleştirdiği 27 sektör arasında, dış satımını yıllık bazda en çok artıran 3'üncü sektör olarak kayıtlara geçti.

"En fazla satılan ürünler"

Hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektöründe değer bazında en çok buğday unu satıldı. Söz konusu ürünün ihracatı ocak-ekim döneminde yıllık bazda yüzde 8,6 azalmasına karşın, 798,6 milyon dolar seviyesinde gerçekleşti.

Değer bazında dış satımı en yüksek buğday ununu, 643,4 milyon dolarla makarna, 634,8 milyon dolarla yenilen çeşitli gıda müstahzarları, 567,7 milyon dolarla tatlı bisküvi ve gofretler ve 517,5 milyon dolarla rafine ayçiçek yağı takip etti.

"Soya fasulyesi ihracatı 2,5 kat arttı"

Bu dönemde hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektöründen ihracatı yıllık bazda en çok artan ürün ise soya fasulyesi oldu. Soya fasulyesinin ihracatı değer bazında 10 ayda geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 249,3 arttı ve 15,7 milyon dolara çıktı.

Fasulye ihracatı yüzde 73,2 yükselerek 8,4 milyon dolara, soya yağı ihracatı da yüzde 72,2 artarak 118,9 milyon dolara ulaştı. Söz konusu dönemde mercimek ihracatı yüzde 72 ve rafine ayçiçek yağı ihracatı da yüzde 49 yükseldi.

Sektör ürünlerine en çok talep gösteren ülke Irak oldu. Irak'a dış satım söz konusu dönemde yüzde 1,1 artarak 1,1 milyar dolara çıktı. Irak'ı 312,6 milyon dolarla ABD ve 227,7 milyon dolarla Suriye izledi.

CEREALS EXPORTS OCTOBER

According to the information compiled by AA reporter from the data of Central Anatolian Exporters' Association; Turkey sold 7,7 million tons cereals during the January-October period.

Export figures of the said sector reached 5 billion 915 million 534 thousand dollars during 10 months of the year, increasing by 6,8 percent compared with the same period last year.

It was recorded as the 3rd sector, that increased its annual exports the most, among 27 sectors having exports activities in Turkey.

"Top-selling products"

In the cereals, pulses and oilseeds industry, wheat flour exports ranked first on a value basis. The export of the product in question reached the level of 798.6 million dollars during the January- October period, despite a decrease of 8,6 percent on annual basis.
Wheat flour having the highest export figures on value basis was followed by pasta with 634.4 million dollars, various proprietary food with 634.8 million dollars, cookies and wafers with 567,7 million dollars and refined sun flower seed oil with 517, 5 million dollars.

"Soybean exports increased 2.5 times"

During this period, soybean has been the product with the highest annual export increase in the cereals, pulses and oilseeds sector. Soybeans exports increased by 249.3 percent on a value basis in 10 months compared to the same period last year and reached 15.7 million dollars.

Bean exports increased by 73.2 percent and reached $ 8.4 million dollars, and soybean oil exports increased by 72.2 percent and reached $ 118.9 million dollars. Lentil exports rose by 72 percent and refined sunflower seed oil exports by 49 percent during the period in question.

Iraq was the country with the highest demand for the products of the sector. Exports to Iraq increased by 1.1 percent in the period in question and reached 1.1 billion dollars. Iraq was followed by the USA with 312.6 million dollars and Syria with 227.7 million dollars.

TARSUS BELEDİYESİ BÜNYESİNDE TOHUM BANKASI OLUŞTURULDU

Tohum takası töreninde açılış konuşmasını mahallesi adına yapan muhtar Ali Sarıçiyan, ilk kez düzenlenen şenliğe katkı sunan Belediye Başkanı Haluk Bozdoğan'a ve katılanlara teşekkür etti.

Burada konuşan Belediye Başkanı Haluk Bozdoğan, Sandal Mahallesi'nin hayatından önemli bir yere sahip olduğunu belirterek, "Elbette bu köylerimiz için daha fazlasını yapacağız ama benim istediğim tek bir şey var, köyleri şehir haline getirmeyin. Bırakın köyler köy olsun. Burayı şehir haline getirdiğinize hormonlu mu besleneceksiniz? Bırakın şu ata tohumumuzu üretelim, köyümüz köy olsun, hiç şehirleştirmeyelim. O köy havasından hiçbir zaman uzaklaşmazsak insanlarımız da koşa koşa Tarsus'a yerleşmezler. Köydeki nüfusa baktım. Sandal çok kalabalık bir yer ama şurada burnunuzun dibinde Anadolu Yakası, Sandallıların oraya taşınmasıyla daha geniş bir nüfus oldu. Size şu konuda söz veriyorum, o kadar güzel hizmetler yapacağız ki Sandal'a, Tarsus'a giden, Anadolu Yakası'na giden Sandallılar tekrar buraya geri gelecek. İnsan olarak gittiğim her yerde söylüyorum; merhamet ve adaletimizi göstermede, paylaşmada, ötekine vermede her zaman adil olacağız. Bu projenin hayata geçirilmesinde emeği olan ekibimizin her kademesinde görev alan çalışma arkadaşlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum." dedi.

Demirören Haber Ajansı (DHA) Okan ÇALIŞKAN'ın 8 Ekim 2020'de basına servis ettiği habere göre; MERSİN'in Tarsus ilçesinde ilk defa ata tohumu takas töreni gerçekleştirildi. Tarsus Belediyesi'nde hayata geçirilen proje ile Sandal Mahallesinde bulunan üreticiler 'Tohum Takas Etkinliği' düzenledi. 'Evladiyelik Ata Tohumuna sahip çıkıyoruz' sloganı uygulamaya konulan proje kapsamında gerçekleştirilen törende, toplamda 1 milyon adet pembe domates, marpuz, mor mısır, acebek, (Börülce) bamya, firik mısır, susam, sumak, kavun, bal kabağı, Tarsus nohutu, yeşil mercimek ve fasulye çeşitleri takasla teslim alındı. Tohum takasında Tarsus Belediyesi bünyesinde kurduğu Gen Bankası'nda çoğalttığı karnabahar, marul, beyaz ve kırmızı lahana fidelerini mahalle sakinlerine teslim etti.

A SEED BANK WAS CREATED WITHIN THE STRUCTURE OF TARSUS MUNICIPALITY

The headman Ali Sarıçiyan, who made the opening speech on behalf of his neighbourhood at the seed swap ceremony, thanked Mayor Haluk Bozdoğan and the participants who contributed to the festival organized for the first time.

Giving a speech here, Mayor Haluk Bozdoğan stated that Sandal district has an important role in his life and added, "Of course, we will do more for our villages however, I just want that you do not turn villages into towns. Let the village stay as village. When you turn this place into a town, will you consume hormone-injected foods? Let us produce our heirloom seed, let our village stay as village, let us never urbanize it. If we never get further away from the village atmosphere, our people do not move from here to Tarsus. I re the population of the village. Sandal village is a very crowded place however, the Anatolian Side right under our nose has become more crowded with the Sandal people moving there. I promise you that we will serve so good that the people having moved to Tarsus and Anatolian Side, will turn back to Sandal. As being a human, I say wherever I go that we will always be fair in sharing and showing our mercy and fairness. I would like to express my thanks to our colleagues who has worked at every level of our team who contributed to the realization of this project. "

According to the news published by Okan Çalışkan from Demirören News Agency (DHA) on October 8, 2020; A heirloom seed swap ceremony was held for the first time in Tarsus district of Mersin, Turkey. With the project implemented in Tarsus Municipality, the producers in the Sandal district organized a 'Seed Swap Event'. At the event held within the scope of the project implemented with the slogan "We protect the Ageless Heirloom Seeds", a total of 1 million pink tomato, water melon, purple corn, black-eyed peas, okra, sweet corn, sesame, sumac, melon, pumpkin Tarsus chickpea, green lentil and bean varieties were swapped. During the seed swap, Tarsus Municipality distributed cauliflower, white and red cabbage seedlings that they reproduced in the Genbank created within its structure, to the neighbourhood residents.

ANTEP FISTIĞI LİSANSLI DEPODA İLK ÜRÜN ALIMI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

-GTB MECLİS BAŞKANI AHMET TİRYAKİOĞLU:
- "ANTEP FISTIĞI LİSANSLI DEPO ÜRETİCİLERİMİZE GÜVENLİ, SAĞLIKLI VE SİGORTALI DEPOLAMA İMKANI SAĞLAMAKTA"
- GTB YÖNETİM KURULU BAŞKANI MEHMET AKINCI:
-" LİSANSLI DEPODA ÜRÜNLER LABORATUVARDA ANALİZ EDİLEREK ÖN TEMİZLEME İŞLEMİNE TABİ TUTULDUKTAN SONRA DEPOLANMAKTA"

Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) tarafından İpekyolu Kalkınma Ajansı'nın (İKA) destekleriyle yaptırılan Antep Fıstığı Lisanslı Depo ürün alımlarına başladı. Antep Fıstığının ana vatanı Gaziantep'te kurulan ve Türkiye'nin ilk Antep Fıstığı Lisanslı Deposu olma özelliğini taşıyan tesis, üreticilere risklere karşı güvenli ve sağlıklı depolama imkanının yanı sıra kira, nakliye ve analiz destekleri ile finansa kolay erişim olanakları sunmakta.

Faaliyetlerini devlet garantisi altında sürdürecek olan Antep Fıstığı Lisanslı Depo 'da ilk ürün alımı GTB Meclis Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Akıncı ve Meclis Üyelerinin katımıyla gerçekleştirildi.

Antep Fıstığı Lisanslı Depoya ilk kuru kırmızı kabuklu Antep Fıstığını getirerek teslim eden üreticiye Elektronik Ürün Senedi Belgesi verilerek hatıra fotoğrafı çektirildi. Ardından GTB başkanları ve meclis üyeleri laboratuvar, depolamanın yapıldığı soğuk hava deposu ve ön temizleme ile çuvallama işlemlerinin gerçekleştirildiği bölümlerde incelemelerde bulundular. İlk ürün kabulünde konuşan GTB Meclis Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, göreve geldikleri ilk günden bu yana hayata kazandırmayı planladıkları önemli projelerin başında gelen Antep Fıstığı Lisanslı Depoyu bugün tam kapasite çalışır halde hizmete kazandırmanın mutluluğunu yaşadıklarını söyledi.

Sektörel anlamda Türkiye'nin ilk Antep Fıstığı Lisanslı Deposu olma özelliğini taşıyan tesisin Gaziantep'e hayırlı, uğurlu olması temennisinde bulunan Tiryakioğlu, bir nevi 'Fıstık Bankacılığı' görevi üstelenecek olan deponun, özellikle çiftçiye çok önemli katkılar sağlayacağını ifade etti. Antep Fıstığı Lisanslı Depoyu, yeşil altın Antep fıstığının geleceğine yönelik yapılmış en önemli yatırım olarak değerlendirdiklerini kaydeden Tiryakioğlu, "Tamamen devlet güvencesi altında faaliyetlerini sürdürecek olan lisanslı depo, fıstık üreticilerimize emanet suiistimallerine karşı güvenli, sigortalı ve sağlıklı depolama imkânı verecek. Ürün tesliminde kira, nakliye ve analiz gibi destekler sağlayacak. Ürününü lisanslı depoda muhafaza eden çiftçimiz aynı zamanda yüzde 2 stopaj ve yüzde 2 BAĞ-KUR- SGK primi gibi ödemelerden muaf olacak. Çiftçilerimiz ton başına 25 TL nakliye desteği ile parti başına 25 TL

analiz ve ton başına 20 TL depo kira desteğinden faydalanabilecekler. Ayrıca tüccar ve sanayicilerimizde 10 TL kira desteğinden yararlanabilecekler" dedi. Antep Fıstığı Lisanslı Depo'nun Elektronik Ürün Senetleri aracılığıyla finansa kolay erişim imkânı tanıdığına da işaret eden Tiryakioğlu, "Lisanslı depo, çeşitli nedenlerle finans sıkıntısı yaşayan fakat ürününü sezon başında satmak istemeyen üreticimize ELÜS teminatlarıyla bankalardan anında kredi imkânı tanımakta. Bu sayede ürününü değerlendirmek isteyen çiftçimiz herhangi bir mali zorluk yaşamadan istediği zaman ürününü satma fırsatı elde edecek" diye konuştu. Fiziki olarak 10 bin ton depolama kapasitesine sahip lisanslı deponun ihtiyaç duyulması halinde kapasitesinin kısa sürede artırılabileceğine dikkat çeken GTB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Akıncı ise konuşmasında tesisin ürün piyasasına sağlayacağı avantajlar hakkında bilgiler verdi.

Antep fıstığının lisanslı depoda muhafaza edilmesinin buradaki ürüne resmiyet kazandıracağını belirten Akıncı, "Depolanan miktarın resmi olarak bilinmesi piyasalardaki arz miktarı ile ilgili belirsizliğin önüne geçilmesinde somut bir kaynak oluşturacak" dedi.

Lisanslı Depoya ürün teslim süreci hakkında da açıklamalarda bulunan Akıncı, " Depoda Kırmızı Kabuklu, Kırmızı Kavlak ve Boz Kavlak Antep fıstığı kabul edilmekte. Lisanslı depoya üreticilerimiz herhangi bir bankadan yatırım hesabı açtırdıktan sonra ürünlerini randevu almadan rahatlıkla teslim edebilirler. Üreticimiz tarafından depoya getirilen ürün ilk olarak laboratuvarda analize tabi tutularak sınıflandırılmakta. Ardından temizleme ve çuvallama işlemi yapılarak barkod sistemiyle depolar içerisindeki özel kafeslere yerleştirilmekte. Depomuz ürünün kalitesini bozmayacak iklimlendirme teknolojisine sahip. Bu durum olası aflatoksin sorununu da çözüm getirmekte. Yine lisanslı depoya teslim edilen Antep fıstığı istenildiği anda aynı miktar ve kalitede geri alınabilmekte. Ürün tekrar geri alınmak istenilmediği taktirde ise Türkiye Ürün İhtisas Borsası aracılığıyla elektronik ortamda istenilen anda satışa sunulabilmekte. Satış işlemi satıcının ürün bedelinin yatırım hesabına geçmesiyle birlikte sona ermekte" diye konuştu.

THE FIRST PRODUCT ACCEPTANCE STARTED IN THE ANTEP PISTACHIO LICENSED WAREHOUSE

Antep Pistachio Licensed Warehouse, established by Gaziantep Commodity Exchange (GTB) with the supports of Silkroad Development Agency (IKA), has started product acceptance. The facility established in Gaziantep, the motherland of Antep Pistachio, and having the feature of being the Turkey's first Antep Pistachio Licensed Warehouse provides producers with a safe and healthy storage opportunity against risks as well as easy access to finance with transportation, analyses and rental supports.

The Antep Pistachio Licenced Warehouse carrying out its activities under government guarantee started its first acceptance with the participation of Ahmet Tiryakioglu, President Council of GTB, Mehmet Akinci, Chairman of the Board, and members of Council.

The producer, who delivered the first dry red shelled Pistachio to the Antep Pistachio Licensed Warehouse, was given an Electronic Product Certificate and a souvenir photo was taken. Subsequently, GTB presidents and council members made examinations in the laboratory, in the cold storage where the products are stored and the departments where pre-cleaning and bagging operations are carried out. Giving a speech at the first product acceptance, Ahmet Tiryakioglu, President of Council of GTB, said that they are happy to put the Antep Pistachio Licensed Warehouse, one of the most important projects they have planned to realize since the first day they took office, into service in full capacity today. Wishing that the facility having the feature of being the Turkey's first Antep Pistachio Licensed Warehouse to be beneficial for Gaziantep, Tiryakioglu stated that this warehouse, which will assume a kind of "Pistachio Banking" task, will particularly provide important contributions to the farmers.

-PRESIDENT OF COUNCIL OF GTB AHMET TIRYAKIOGLU: "ANTEP PISTACHIO LICENSED WAREHOUSE PROVIDES SAFE, HEALTHY AND INSURED STORAGE TO OUR PRODUCERS" -CHAIRMAN OF THE BOARD OF GTB MEHMET AKINCI: "THE PRODUCTS IN THE LICENSED WAREHOUSE ARE STORED AFTER LABORATORY ANALYSES AND PRE-CLEANING PROCESS"

Quoted as saying they consider the Antep Pistachio Licensed Warehouse as the most important investment made for the future of green gold pistachios, Tiryakioglu said, "The licensed warehouse, which will continue its activities under government guarantee, will provide our pistachio producers with safe, insured and healthy storage opportunity against misappropriation as well as transportation, analyses and rental supports. Our farmers, who keep their product in the licensed warehouse, will also be exempt from payments such as 2 percent of stoppage tax and 2 percent BAG-KUR (social security organization for artisans and the self-employed)-SSI premium. They will be able to benefit from transportation support of 25 TL per ton, analyses support f 25 TL per party and rental support of 20 TL per tons. In addition, our merchants and industrialists will be able to benefit from rental support of 10 TL."Pointing out the Antep Pistachio Licenced Warehouse provide also with easy access to finance opportunity by means of Electronic Product Certificates, Tiryakioglu, "The licensed warehouse provides easy credit facilities from banks with ELUS guarantees to our producers who have financial difficulties for various reasons but do not want to sell their products at the beginning of the season. By this way, our farmer, who wants to utilize his product, will have the opportunity to sell his product whenever he wants without any financial difficulties."

Drawing attention to the fact that the licensed warehouse has currently a physical storage capacity of 10 thousand tons and this capacity could be increased in a short time if required, Mehmet Akinci, Chairman of the Board of GTB, gave information about the advantages that the facility will provide to the product market in his speech. Stating that preserving pistachios in a licensed warehouse will make the product here official, Akinci said, "Official knowledge of the stored amount will create a concrete source in preventing uncertainty about the supply in the markets."
Also touching on the product delivery process to the Licensed Warehouse, Akinci remarked, "Red shelled pistachios, red and grey pistachio kernels are accepted to the warehouse.

After opening an investment account from any bank, our producers can easily deliver their products to the licensed warehouse without any appointment. The products brought to the warehouse by our producers are first subjected to analysis in the laboratory and classified. Then they are cleaned and bagged and placed in special cages in the warehouses with the barcode system. Our warehouse has air conditioning technology that will not spoil the quality of the product. This situation also solves the possible aflatoxin problem. In addition, Antep pistachios delivered to the licensed warehouse, can be taken back at the same amount and quality at any time. In case the producers do not intend to take the products back, they can be offered for sale through the electronic media by Commodity Exchange of Turkey at any time. The sales process ends with the transfer of the product price to the investment account of the vendor.

MUTFAK

Instagram / bariatrikmutfak

BARİATRİK MUTFAK HAKKINDA

Biz, Prof. Dr. Ahmet Türkçapar önderliğinde, sağlıklı beslenmek isteyen ya da bariatrik ameliyat geçirmiş insanlara proteini artırılmış, karbonhidratı azaltılmış, alışılagelmişin dışında eşssiz lezzette yemekler hazırlamak amacıyla kurulmuş bir topluluğuz.

Porsiyon miktarları, protein ve kalori miktarlarını titizlikle ayarlayan iki diyetisyen (İpek Saroğlu ve Dilara Çetin) yemekleri fotoğrafa hazırlayan ve çeken Başak Kıpçak yemeklerimizi görücü ile buluşturan blogger'ımız Hande Alphan Karacaer ve en sonunda yemekleri yiyen Kreatif Direktör (Berk Özler).

ABOUT BARIATRIC KITCHEN

We are a group established under the leader hip of Prof. Dr. Ahmet Türkçapar for the purpse of preparing eccentrical foods with unique tastes, with increased protein and reduced carbohydrate for the people who want to eat healthily or have undergone bariatric surgery.

Our two dieticians İpek Saroğlu and Dilara Çetin, who carefully adjust the portion amounts, protein and calorie amounts, Başak Kıpçak who prepares and photographs the dishes, our blogger Hande Alphan Karacaer who brings together our dishes and followers and our creative director Berk Özler who ultimately eats the dishes.

MALZEMELER
2 adet yumurta
1 su bardağı yulaf ezmesi
3/4 su bardağı tam buğday unu
1 su bardağı kara dut
1/2 su bardağı turna yemişi (cranberries)
1/2 su bardağı iri kıyılmış yer fıstığı
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1/2 çay kaşığı vanilya özütü
5g. (1/2 paket) hamur kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

Porsiyon: 24 **Kalori:** 55 cal **Protein:** 2 gr **Karbonhidrat:** 7.5 gr

FISTIKLI TURNA YEMİŞLİ KURABİYE

Fıstıklı Turna Yemişli Kurabiye; görüntüsüyle gözleri, lezzetiyle damakları şenlendiriyor. Ayrıca içerisindeki karadut, yulaf, zeytinyağı ve yoğurdun vücuda faydaları da saymakla bitmiyor. Bu tarife bir şans vermeye ne dersiniz?

HAZIRLANIŞI

Kuru dutları mutfak robotunda ngeçirip, kuru dut şekeri elde edin. Yulaf ezmesini un haline gelmeyecek kadar mutfak robotundan geçirin. Yumurtaları, kuru dut şekeri, zeytinyağı ve yoğurtla derin bir kapta çırpın. Karışımın üzerine unu yavaşça ekleyerek çırpmaya devam edin. Vaniya özütü ve hamur kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine kaşık yardımıyla 24 adet çıkacak şekilde porsiyonlayın. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında, üzerleri hafif kızarana kadar pişirin (yaklaşık 30dk).

INGREDIENTS
2 eggs
1 cup oatmeal
3/4 cup whole wheat flour
1 cup dried mulberry
1/2 cup cranberry
1/2 cup coarsely minced peanuts
3 tablespoons yogurt
1/2 tea glass olive oil
1 teaspoon vanilla extract
5 g. (1/2 pack) baking powder
1 teaspoon cinnamon

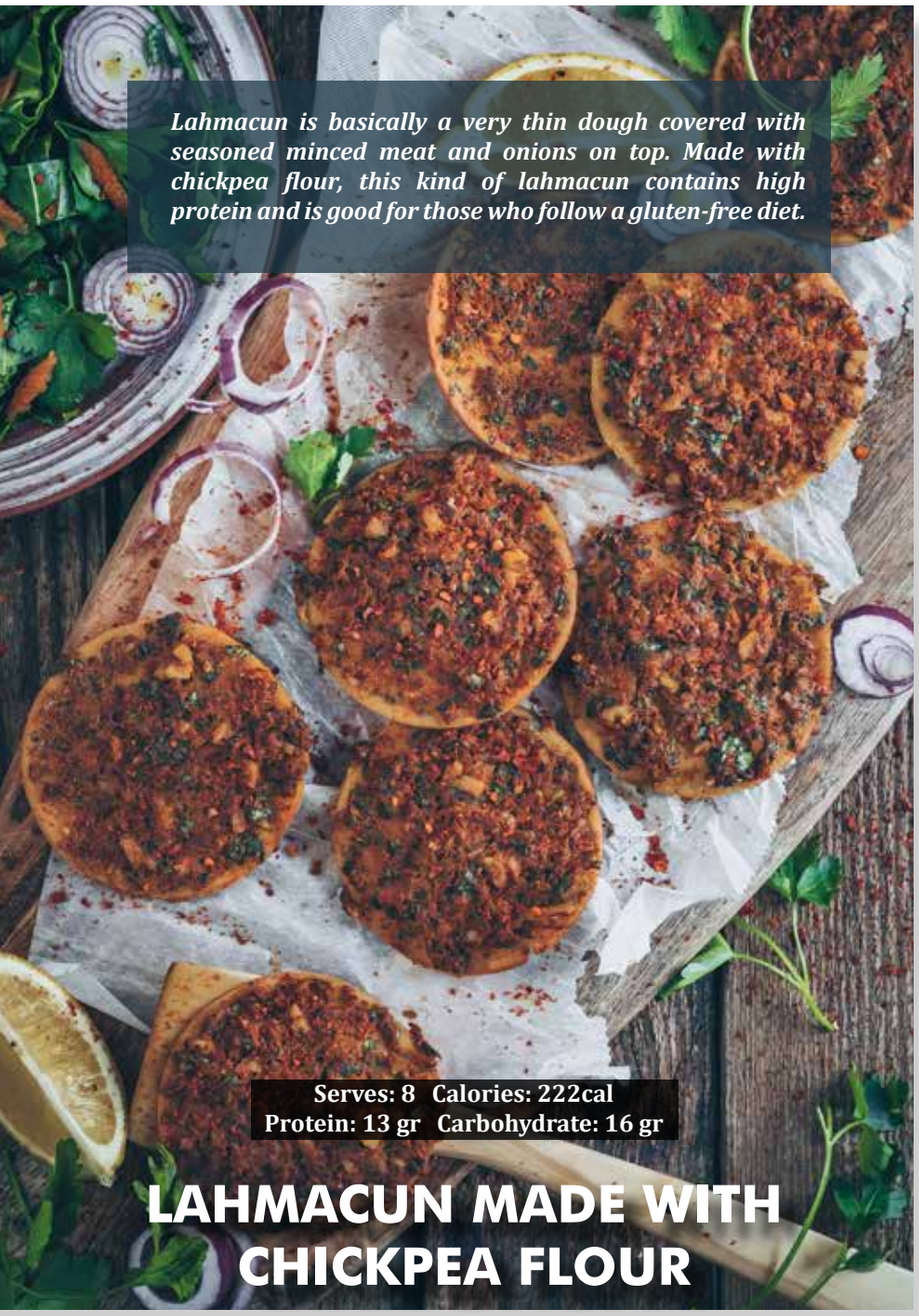
Serves: 24 **Calories:** 55 cal **Protein:** 2 gr **Carbohydrate:** 7.5 gr

PISTACHIO CRANBERRY COOKIES

Pistachio Cranberry Cookies cheers the eyes up with its appearance and the palates with its taste. In addition, the benefits of black mulberry, oats, olive oil and yoghurt to the body are countless. How about giving this recipe a chance?

INSTRUCTIONS

Grind dry mulberries in food processor and get dry mulberry sugar.
Grind oatmeal in food processor (but not turn into oat flour.)
Whisk eggs with dried mulberry sugar, olive oil and yogurt in a deep bowl
Add flour slowly over the mixture and continue whisking.
Add vanilla extract and dough baking powder and mix
Drop cookies by rounded Tablespoon onto a baking try with baking paper.
Divide the baking tray with greaseproof paper into 24 pieces with a spoon.
Bake in pre-heated oven at 180oC, until lightly golden brown. (about 30 minutes)



Porsiyon: 8 **Kalori:** 222 cal
Protein: 13 gr **Karbonhidrat:** 16 gr

NOHUT UNLU FINDIK LAHMACUN

Türk mutfağının en sevilen lezzetlerinden lahmacunu evde yapmayı denediniz mi? Yapılışı oldukça kolay bu lezzetin harcına nohut kattık. Yeni yorumuyla sağlıklı ve doyurucu bu fındık lahmacunu çok seveceksiniz!

MALZEMELER
Lahmacun hamuru için:
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı nohut unu
1 çay kaşığı tuz
Lahmacun Harcı için:
120g orta yağlı kıyma
1/2 orta boy soğan
1 orta boy domates rendesi
4 tam ceviz içi -iri çekilmiş
1/4 demet maydanoz
Karabiber, tuz
arzuya göre acı kırmızı pul biber veya isot

INGREDIENTS
200g yellow lentils (dry)
2 eggs
2 medium size onions
2 scallions
100g braided cheese (or feta cheese)
2 tablespoons whole wheat flour (30 g)
1 bunch of parsley
1 bunch of dill
3 tablespoons olive oil
1 pack of dough baking powder
1 teaspoon salt
1 teaspoon black pepper
1 teaspoon red pepper
1 teaspoon cumin

HAZIRLANIŞI

Lahmacun hamuru için derin bir kaseye yumurtayı ve yoğurdu ekleyip çırpın, üzerine nohut unu ve tuzu ekleyerek hamur kıvamı alana kadar yoğurun. Lahmacun hamurunu 2 yağlı kağıt arasına alın, merdane yardımıyla çok ince olacak şekilde açın. Açtığınız hamuru kase veya büyükçe bir su bardağı yardımıyla 8 eşit parçaya bölün. Lahmacun harcı için soğanı rendeleyin, cevizleri küçük parçalara ayırın. Kıyma, soğan, domates rendesi, ceviz içi, maydanoz, baharatları derin bir kapta yoğurun. Yağlı kağıt serili tepsiye lahmacun hamurlarını alın ve üzerlerine harcı eşit şekilde bölüştürün.Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

INSTRUCTIONS

For base:
Add egg and yogurt into a deep bowl and whisk. Add chickpea flour and salt. Knead the mixture until you get the dough consistency. Put the dough between two pieces of baking paper and start rolling the dough with a rolling pin in a front and back motion until you get a thin layer. Use the brim of a glass or a bowl to get eight equal pieces of thin-layered dough.
For topping:
Add minced meat, grated onion, grated tomato, parsley and spices in a deep bowl. Mix the ingredients and add chopped walnuts. Put a baking paper on a baking tray and place eight equal pieces of dough on the baking paper. Put the topping evenly on each piece of dough. Bake them in the oven preheated to 200 degrees until they turn golden brown.

Serves: 9 Calories: 177 cal
Protein: 10 gr Carbonhydrate: 16 gr

SARI MERCİMEKLİ FIRIN MÜCVER

Dışarıda yemek zorunda kaldığımız çoğu zaman sağlıklı seçeneklere ulaşmakta zorlanabiliyoruz. Küçük bir öğün planıyla evde hazırlayarak okula, işe götürebileceğiniz pratik tarifler günün kurtarıcısı olabilir. İşte bizden yanınızda rahatlıkla taşıyabileceğiniz besleyici bir tarif: Sarı mercimekli fırın mücver!

MALZEMELER
200g sarı mercimek (haşlanmamış)
2 adet yumurta
2 adet orta boy soğan
2 adet taze soğan
100g örgü peynir (veya beyaz peynir)
2 yemek kaşığı tam buğday unu (30g)
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket hamur kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz,karabiber,pulbiber,kimyon

INGREDIENTS
200g yellow lentils (dry)
2 eggs
2 medium size onions
2 scallions
100g braided cheese (or feta cheese)
2 tablespoons whole wheat flour (30 g)
1 bunch of parsley
1 bunch of dill
3 tablespoons olive oil
1 pack of dough baking powder
1 teaspoon salt,black pepper,red pepper,cumin

HAZIRLANIŞI

Bir gece önceden suda beklettiğiniz sarı mercimeği haşlayın. Haşlanan mercimekleri mutfak robotunda püre kıvamı alana kadar çekin. Soğanları ve sarımsakları doğrayın, 2 yemek kaşığı yağ ile hafifçe kavurun. Örgü peynir tuzlu olduğu için 20 dakika soğuk suda bekletin, ardından rendeleyin. Maydanoz, dereotu, taze soğanı ince ince kıyın. Tüm malzemeleri bir kap içerisinde karıştırarak bütünleştirin. Karışımı yağlı kağıt serdiğiniz fırın kabına alın. Önceden ısttığınız 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

INSTRUCTIONS

Soak the yellow lentils in water overnight, drain and boil them. Put the boiled lentils in the food processor and process until you get a mash consistency. Chop the onions and garlics and saute with 2 tablespoons of olive oil. Soak the braided cheese in cold water for 10 minutes, then grate. Finely chop parsley, dill and scallions. Put all ingredients into a container and mix until you get a homogeneous mixture. Put a baking paper on a baking tray and place the mixture into the baking tray. Cook in the oven preheated to 180 degrees until golden brown.

İki Aylık Sektörel Dergi
Sayı: 22
Issue: 22
OCAK - ŞUBAT 2021
JANUARY - FEBRUARY 2021

LA RÉCOLTE DU MONDE

DÜNYANIN REKOLTESİ

TARIMIN GELECEĞİ
THE FUTURE OF AGRICULTURE

TARIMIN GELECEĞİ

Tarımın geleceği, toplumların ve dünyanın geleceği demek. "Tarımın sürdürülebilirliği" konusu çok önemli ve evrensel bir başlık... İnsanlık bu konuda kafa yoruyor ve psikolojik, sosyolojik, teknolojik açılardan durumu analiz ediyor.

2020 yılının Şubat Ayında; IND [Inter.National.Design] tarafından düzenlenen, Hollanda Stimulerings Fond ve Mimar Sinan Üniversitesi'nin desteği ile gerçekleşen "Farm to Fork" konferansında; Türkiye ve Hollanda'dan çeşitli mimarlar, sanatçılar, bilim insanları, şehir planlamacıları ve şefler bir araya gelerek tarımın alternatif geleceğini tartıştı.

Konferansın kapanış konuşmasını yapan Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Zafer Yenal, "Food, Design and Future" başlıklı sunumunda tarımın konuşulduğu güncel toplumsal ve ekonomik arka planı masaya yatırdı.

Yenal, dönüşümün her yerde olduğu gibi tarımda da yaşandığını hatırlatarak tarımda sürdürülebilirliğin yalnızca çevresel değil aynı zamanda sosyal ve siyasi bir mesele olduğunun altını çizdi.

Konuşmasına içinde bulunduğumuz dönemde kentlilerin tarımı yeniden keşfettiklerine işaret ederek başlayan Prof. Dr. Zafer Yenal; 20. yüzyılda gündemden kaybolmaya yüz tutan tarımın, 21. yüzyıl ile şehirlilerin gündemine tekrar girdiğini dile getirdi. Şehirde tarımın görünürlüğünün halk bahçeleri, bostanlar, çatı tarımı, köylü pazarları, permakültür ve tüketici kooperatifleri ile arttığını söyleyen Yenal; dünyada yerel idarelerin tarımla ilgili projelere destek vermeye başladığını, Danimarka, Hollanda, Fransa ve ABD'de tarımın şehir planlaması unsurları arasında yer aldığını, hatta bazı ülkelerde gıda politikası konseyleri oluşturulduğunu sözlerine ekledi.

Tarımın sürdürülebilirliğinin sosyolojik bir yansıması olarak, "Halk Bahçeleri" devlet politikasına dönüşecek mi?
2030'da dünya nüfusunun yüzde 60'ının şehirlerde yaşayacağının beklendiğine değinen Zafer Yenal, şehirlerde tarımın toplumsal ve ekolojik boyutlarının tartışılır hale geldiğini belirterek konuşmasına şu ifadelerle devam etti: "Günümüzde iklim krizi, gıdalarla ilgili korkular, yoksulluk ve açlık sıklıkla gündemde yer alıyor. Son 20-30 yıldır her zamankinden daha fazla yiyecekten konuşur hale geldik. İnsanlar için yemek, bir taraftan kaygı ve korku nesnesi.

THE FUTURE OF AGRICULTURE

The future of farming means the future of societies and the world. The issue of "Sustainability of Agriculture" is a very important and universal topic. Humanity works through it and analyses the situation in terms of psychological, sociological and technological aspects.

In February 2020, in the "Farm to Fork" conference organized by IND [Inter.National.Design] with the support of Holland Stimulerings Fond and Mimar Sinan University; various architects, artists, scientists, city planners and chefs from Turkey and the Netherlands came together to discuss the future of alternative agriculture.

Making the closing speech of the conference, Bogazici University Department of Sociology Faculty Member Prof. Dr Zafer Yenal talked the current social and economic background of agriculture over in his presentation titled "Food, Design and Future".

Reminding that transformation is also seen in agriculture as anywhere else, Yenal underlined that sustainability in agriculture is not only an environmental but a social and political issue.

Starting his speech by pointing city dwellers have reinvented the agriculture during the period we are in, Prof. Dr Zafer Yenal stated that agriculture, which was about to disappear from the agenda in the 20th century, got back into the agenda of the city dwellers in the 21st century. Stating that the visibility of agriculture in the city increases with public gardens, orchards, rooftop farming, peasant markets, permaculture, and consumer cooperatives, Yenal added that local administrations have started to support agricultural projects around the world, agriculture is among the elements of urban planning in Denmark, the Netherlands, France, and the USA, and even food policy councils have been established in some countries.

As a sociological reflection of the sustainability of agriculture, will "Public Gardens" turn into a state policy?
Pointing out that 60 percent of the world population is expected to live in cities in 2030, Zafer Yenal stated that the social and ecological dimensions of agriculture in cities have become debatable and continued his speech with the following statements: "Today, climate crisis, fears of food, poverty and hunger become a current issue too often.

Hormonlu gıdalara karşı tutum buna bir örnek. Ayrıca çevre, tarımla alakalı olduğu için yaşadığımız olağandışı hava hareketlerini ve iklim değişikliklerini insanlar deneyimliyorlar. Dolayısıyla çevresel nedenlerle de gıdaya karşı ciddi kaygılar yaşıyoruz. Diğer taraftan gıda büyük bir arzu nesnesi. Yemekle ilgili anılarımızı, deneyimlerimizi başkalarıyla paylaşıyoruz. Örneğin, yemeğe başlamadan fotoğraf çekip sosyal medyada paylaşıyoruz."

Gıdanın hem kaygı nesnesi hem de bir arzu nesnesi olmasının gıdaya yabancılaşmamızdan kaynaklandığını söyleyen Zafer Yenal, gıdanın üretiminde ve tüketiminde bir süreç ve binlerce hikâyenin olduğunu ancak şehirlilerin bu hikayelerden soyutlanarak bu süreçlerden yabancılaştığını vurguladı.

Prof. Dr. Zafer Yenal; 20. yüzyılda gündemden kaybolmaya yüz tutan tarımın, 21. yüzyıl ile şehirlilerin gündemine tekrar girdiğini dile getirdi. Şehirde tarımın görünürlüğünün halk bahçeleri, bostanlar, çatı tarımı, köylü pazarları, permakültür ve tüketici kooperatifleri ile arttığını söyleyen Yenal; dünyada yerel idarelerin tarımla ilgili projelere destek vermeye başladığını, Danimarka, Hollanda, Fransa ve ABD'de tarımın şehir planlaması unsurları arasında yer aldığını, hatta bazı ülkelerde gıda politikası konseyleri oluşturulduğunu sözlerine ekledi.

"Günümüzde teknoloji işin neresinde ve Gelecekte tarım nasıl olacak?"
Teknoloji tüm sektörlerde olduğu gibi tarım sektöründe de yapıcı değişikliklere neden oluyor. Gelecekte tarım nasıl olacak sorusunun yanıtı teknoloji ve dijital dönüşüm ile şekilleniyor. Kurumsal Kaynak Planlamasından (KKP)depo yönetimine kadar uzanan kapsamlı çözümlerin yanı sıra drone'lar, çiftlik hayvanları için üretilen tasmalar, sensörler gibi teknolojik ürünler tarım sektörünün tüm paydaşları için avantajlar sunuyor.
*KKP: "Bir kurumun bütününde ve ekosisteminde akan tüm bilginin tamamen entegre ve birbiriyle %100 bütünlüklü ve gerçek zamanlı kayıt ve kontrol altına alınmasıdır"

Tarım Arazilerinde Drone Kullanımı
Bilişim teknolojileri tarımı daha özenli ve hassas yapmak adına kullanılıyor. Savunma sanayi için geliştirilen ve bir bilişim teknolojisi örneği olan Drone'lar tarım sektörüne de katkıda bulunuyor.

Tarım arazisini havadan tarayarak insanın ulaşamayacağı alanlara erişiyor ve sulama, ilaçlama ve haşere kontrolü için gerekli olan bilgiyi etkin ve kısa bir zamanda kullanıcısına sağlıyor. Böylece soruna müdahale edilebiliyor.

In the last 20-30 years, we have been talking about food more than ever. Food is, on the other hand, an object of anxiety and fear for humans. The attitude towards hormonal foods is an example of this. In addition, because the environment is related to agriculture, people experience the unusual weather movements and climate changes. Therefore, we have serious concerns about food due to environmental reasons. On the other hand, food is a great object of desire. We share our food-related memories and experiences with others. For example, before eating, we take photos and share them on social media. "
Indicating the fact that food is both an object of anxiety and an object of desire is due to our alienation from food, Zafer Yenal emphasized that there are a process and thousands of stories in the production and consumption of food, however the city dwellers are alienated from these processes by isolating them from these stories.

Prof. Dr Zafer Yenal stated the agriculture which was about to lose popularity in the 20th century, got back into the agenda of the city dwellers in the 21st century. Stating that the visibility of agriculture in the city increases with public gardens, orchards, rooftop farming, peasant markets, permaculture, and consumer cooperatives, Yenal added that local administrations have started to support agricultural projects around the world, agriculture is among the elements of urban planning in Denmark, the Netherlands, France, and the USA, and even food policy councils have been established in some countries.

What is the role of technology today and what will agriculture be like in the future? "
Technology causes constructive changes in the agricultural sector as in all sectors. The answer to the question of what agriculture will be like in the future is shaped by technology and digital transformation. In addition to comprehensive solutions ranging from Enterprise Resource Planning (ERP); warehouse management, technological products such as drones, leashes and sensors for livestock offer advantages for all stakeholders in the agricultural sector.
* ERP: is a fully integrated and 100 percent complete process used by real-time recording and controlling of all information flowing in the whole and ecosystem of a company

Drone Use in Agricultural Lands
Information technologies are used to do more attentive and sensible agriculture. Drones, which has been developed for the defense industry and are an example of information technology, also contribute to the agriculture sector.

By scanning the agricultural land from the air, it accesses areas that cannot be reached by humans and provides the information required for irrigation, spraying and pest control effectively and in a short time. By this way, the problem can be intervened.

Çiftlik Hayvanları için Akıllı Tasmalar
GPS, RFID Sistemleri ve akıllı tasmaların da tarım sektörünün geleceği olduğu anlaşılıyor. Öyle ki ineğin günlük geviş getirme oranlarını raporlayarak süt verimliliğinin yüzde 15 artırabilmesini sağlayan akıllı tasma gibi otomasyon sistemleri yatırımları hız kazanıyor. Çiftlik hayvanlarına ilişkin hayati bilgilerin izlenebilmesini sağlayan bu sistemler hayvancılık alanında önemli avantajlar sağlama potansiyeliyle sektör paydaşlarının dikkatini çekiyor.

**GPS: Küresel Ürün Sınıflaması: farklı şirket sınıflandırma sistemlerini birbirine bağlamanın bir yolunu sunan ve ortak çalışma süreçleri için ortak bir dil sunan ürünleri sınıflandırmanın standart bir yoludur.
***RFID: RFID, üzerinde mikroişlemci ile donanmış etiket taşıyan bir nesnenin, bu etikette taşıdığı kimlik yapısı ile hareketlerinin izlenebilmesine imkan veren radyo frekansları ile çalışan teknolojiye verilen addır. RFID kelimesinin açılımı İngilizce olarak Radio Frequency Identification'dır.

Hava ve Toprak Sensörleri
Sensörler çiftlik, orman ya da su kaynaklarının durumunu gerçek zamanlı olarak takip etmeyi mümkün kılıyor. Nesnelerin interneti teknolojisinden faydalanılan sistemle veriler anlamlı hale getirilebiliyor. Böylece işgücünden, su ve elektrikten tasarruf etmek mümkün oluyor.
Tarımda yaygın sensör uygulamaları ise şöyle: "Elektriksel dirence dayalı olarak toprak nemini ölçen toprak nem sensörü; hava, toprak ve su sıcaklık ölçümlerinde kullanılan toprak sıcaklık sensörü ve yaprağın yüzey nemliliğini sınıflandıran yaprak nemlilik sensörü…
**** Nesnelerin interneti teknolojisi: Nesnelerin interneti veya IOT, birbiriyle ilişkili bilgi işlem cihazları, mekanik ve dijital makineler, nesneler, hayvanlar veya benzersiz tanımlayıcılar (UID'ler) ile sağlanan insanlara ve insandan ağa gerek duymadan bir ağ üzerinden veri aktarabilen sistemlerin tümünü ifade eder.

Tarımsal Mobil Uygulamalar
Hava durumunu öğrenmeyi, ürün miktarını hesaplamayı, ilaç miktarını belirlemeyi sağlayan mobil uygulamalar günlük tarımsal işlerde önemli avantajlar sağlıyor ve tarım sektörüne ivme kazandırıyor.

Akıllı Tarım Otomasyon Çözümleri
Doğa olaylarına yönelik erken ikaz sistemleri ve tarım otomasyon sistemleri sayesinde tarımda verimlilik ve ürün kalitesi artıyor, üretim maliyetleri düşürülüyor. Kuyu, pompa ve depo otomasyon sistemleri, zirai don erken uyarı sistemleri, sulama sistemleri otomasyonu, iklim kontrol otomasyonu, bahçe ve sera otomasyonu ve gübreleme otomasyonu gibi otomasyonlar üretim kalitesinde ve verimlilikte etkili oluyor.

Kaynak:
https://www.innova.com.tr/tr/blog/dijital-donusum-blog/gelecekte-tarim-nasil-olacak
https://haberler.boun.edu.tr/tr/haber/tarimin-gelecegi-toplumlarin-ve-dunyanin-gelecegi-demek
Source:
https://www.innova.com.tr/tr/blog/dijital-donusum-blog/gelecekte-tarim-nasil-olacak
https://haberler.boun.edu.tr/tr/haber/tarimin-gelecegi-toplumlarin-ve-dunyanin-gelecegi-demek

Smart Leashes for Livestock
It is understood that GPC, RFID Systems, and smart collars are also the future of the agricultural sector. So much so that investments in automation systems such as smart leashes, which enable the milk efficiency to increase by 15 percent by reporting the daily rumination rates of cows, are gaining momentum. These systems, which enable the monitoring of vital information on livestock, attract the attention of industry stakeholders with their potential to provide significant advantages in the field of livestock.

** GPC: Global Product Classification: is a standard way of classifying products that offer a way to link different company classification systems and provide a common language for collaborative processes.
*** RFID: Radio Frequency Identification (RFID) is a technology that uses radio waves to passively identify a tagged object. It is used in several commercial and industrial applications, from tracking items along a supply chain to keeping track of items checked out of a library. The word RFID stands for Radio Frequency Identification in English.

Air and Soil Sensors
Sensors make it possible to monitor the status of farms, forests, or water resources in real time. Data can become meaningful with the system utilizing Internet of Things technology. Thus, it is possible to save on labor, water and electricity.
Common sensor applications in agriculture are as follows: "Soil moisture sensor that measures soil moisture based on electrical resistance; The soil temperature sensor used in air, soil and water temperature measurements and the leaf humidity sensor that classifies the surface moisture of the leaf.
**** Internet of Things Technology: The internet of things, or IoT, is a system of interrelated computing devices, mechanical and digital machines, objects, animals or people that are provided with unique identifiers (UIDs) and the ability to transfer data over a network without requiring human-to-human or human-to-computer interaction.

Agricultural Mobile Applications
Mobile applications that enable to follow weather conditions, calculate the amount of product, and determine the amount of pesticide, provide significant advantages in daily agricultural works, and accelerate the agricultural sector.

Smart Agricultural Automation Solutions
Thanks to early warning systems for natural events and agricultural automation systems, agricultural productivity and product quality increase and production costs are reduced. Automations such as well, pump and warehouse automation systems, agricultural frost early warning systems, irrigation systems automation, climate control automation, garden and greenhouse automation and fertilization automation are effective in production quality and productivity.

AHMET TİRYAKİOĞLU, "CEVİZ STRATEJİK BİR ÜRÜN"

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 22. Sayısında çok değerli bir konuk ağırlıyoruz.

Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) Başkanı, Güney Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri (GAİB) Üyesi, Tiryaki Grup Yönetim Kurulu Üyesi Ahmet Tiryakioğlu ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Türkiye Ceviz Sektörünün durumunu ve Tiryaki Grup olarak bu sektörde yaptıkları yatırımları konuştuk.

Tiryakioğlu, "Ülkemizde ceviz üretimi arttıkça, işleme teknolojileri geliştirmek ve üretmek de önem kazanacaktır. AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Sayın Gökmen Akyürek, bu hususta hamle yapmış ve Mersin'de bulunan ve Hububat Eleme Teknolojileri üreten fabrikasında "ceviz işleme teknolojileri" geliştirerek üretimine başlamıştır.

Bu hareketi ile Türk Ceviz Piyasası için faydalı bir girişimde bulunduğunu düşünüyorum ve önümüzdeki günlerde çok ses getirecek işleme tesislerine imza atacağı kanaatindeyim."dedi.

AHMET TIRYAKIOGLU, "WALNUT IS A STRATEGIC PRODUCT"

We welcome a very valuable guest in the 22nd issue of La Recolte Du Monde Magazine.

We had a pleasant conversation with Ahmet Tiryakioglu, President of Gaziantep Commodity Exchange (GTE), Member of the Southeastern Anatolia Exporters' Association (GAIB) and Member Board of Directors. We talked about the state of the Walnut Industry in Turkey and as Tiryaki Group, their investments in this industry.

Tiryakioglu said, "The more walnut production increases in our country, the more developing and producing processing technologies will gain importance. Mr Gokmen Akyurek, Ceo of AKY Technology, made a move in this regard and started production by developing "walnut processing technologies" in its factory manufacturing Cereals Cleaning and Screening Technologies in Mersin.

With this move, I think he has made a beneficial attempt for the Turkish Walnut Market and he will put his signature under the processing facilities that will make an overwhelming impression in the upcoming days."

Ahmet TİRYAKİOĞLU

Tiryaki Grup'un kuruluş hikâyesini sizden öğrenebilir miyiz?

1965 yılında Ali Tiryakioğlu tarafından Gaziantep'te kurulan mercimek işleme tesisi ile ticari hayatına başlayan Tiryaki; bugün bakliyat, tahıl, kuruyemiş, organik gıda, yem ve yağlı tohumlar gibi tarım ürünlerini işleyerek değer katan, tedarik zincirini verimli yöneten, Türkiye'de sektörünün en büyük ticaret şirketlerinden biri olarak konumlanmıştır.

Her geçen gün büyüyen şirketimiz, 2019 yılında Capital ve Fortune Dergileri'nin yaptığı "Türkiye'nin En Büyük 500 Özel Şirketi" listelerinde sırasıyla 61. ve 49. sırada yer almış ve ülkemizin ve bölgenin en önemli oyuncularından biri haline gelmiştir.

Tiryaki Grup'un bugünü hakkında daha ayrıntılı bilgi alabilir miyim?

14 Bölge 20 Tesis sahibiyiz! İstanbul'da yönetim merkezimiz bulunmaktadır. Türkiye ve dünyada üretim ve depolama faaliyetlerini, 14 bölge ve 20 tesiste sürdürmekteyiz.

25 Ülkeden Tedarik, 80 Ülkeye İhracatımız var! 25 ülkeden ürün tedariki ve 80'den fazla ülkeye ihracat yaparak faaliyet alanını sürekli genişletiyoruz ve Tiryaki olarak tarım ticareti yapan uluslararası şirketler arasında yerimizi almış bulunuyoruz.

2 Milyar Doları Aşan Ciro! Tiryaki sertifikalı organik tarım alanında dünyanın en büyük tahıl, bakliyat ve yağlı tohumlar üreticisi, ihracatçısı ve tedarikçisi pozisyonunda.

Tiryaki, çeşitli ülkelerde yatırımları bulunan finansal yatırımcı Investcorp ile Türkiye'de ilk sermaye yatırımını Tiryaki'ye yapan Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası (EBRD) ile ortaklıklar yaparak faaliyetlerini hızlandırmıştır.

Could you please tell us the history of Tiryaki Group?

First established in 1965 as a lentil processing plant by Ali Tiryakioğlu in Gaziantep, Tiryaki has evolved into the sector leader in Turkey processing agricultural products such as pulses, grains, nuts, organics, feed and oilseeds with an exemplary supply chain.

Our company growing day by day has become one of the most important sector players in Turkey and the region, as evidenced by ranking 61th and 49th respectively in the 2015 Capital and Fortune magazines-2019 "Top 500 Private Companies in Turkey.

Could you give us detailed information about the current situation of Tiryaki Group's business?

We have 14 regions and 20 facilities! Our headquarters is located in Istanbul. We carrie out operations in Turkey and around the world with production and warehousing activities in 14 regions and 20 facilities.

We have procurement from 25 and exports to 80 countries! We continue to expand our areas of activities with procurement from 25 and exports to 80 countries. As Tiryaki, we have gained recognition as an international agriculture business.

Revenues Exceeding 2 Billion USD! Tiryaki is the top grains, pulses and oilseeds producer, exporter and supplier for certified organic agriculture in the world.

Tiryaki has expanded its corporate brand and financial capabilities by partnering with Investcorp and the European Bank of Reconstruction and Development (EBRD), which honoured Tiryaki with its first capital investment in Turkey.

ROMANYA'DA BULUNAN CEVİZ İŞLEME TESİSİ, GÜNDE ORTALAMA 50 TON ÜRÜN İŞLİYOR!

Kuruyemiş Sektörünün parlayan yıldızı "ceviz" hakkındaki görüşlerinizi alabilir miyiz?

Ülkemizde şu an ciddi bir ceviz açığı var ve bu hususta net olarak ithalatçı pozisyondayız. Bu durumu değiştirmek için yeni ceviz bahçelerinin ekimi veyahut mevcut bahçelerin genişletilmesinde fayda var. Bunun içinde çiftçiye devlet eliyle yapılan teşviklerin artması gerektiği kanaatindeyim.

Ülkemizde ceviz üretimi arttıkça, işleme teknolojileri geliştirmek ve üretmek de önem kazanacaktır. AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Sayın Gökmen Akyürek, bu hususta hamle yapmış ve Mersin'de bulunan ve Hububat Eleme Teknolojileri üreten fabrikasında "ceviz işleme teknolojileri" geliştirerek üretimine başlamıştır.
Bu hareketi ile Türk Ceviz Piyasası için faydalı bir girişimde bulunduğunu düşünüyorum ve önümüzdeki günlerde çok ses getirecek işleme tesislerine imza atacağına eminim.
AKY Technology, geliştirdiği teknolojiler ile maliyetleri düşürürken verimliliği artırıyor!

Türkiye ve Romanya'da ceviz ticareti yapıyoruz.

WALNUT PROCESSING FACILITY IN ROMANIA, PROCESSING AN AVERAGE OF 50 TONS PRODUCTS PER DAY!

Could you please present your opinions about "walnut", the shining star of the Nut Industry?

There is currently a serious walnut deficit in our country, and we are in a net exporter position in this regard. It had better create new walnut orchards or expand the existing ones for changing this situation. Moreover, I think that the incentives provided to the farmers by the state should be increased.

The more walnut production increases in our country, the more developing and producing processing technologies will gain importance. Mr Gokmen Akyurek, Ceo of AKY Technology, made a move in this regard and started production by developing "walnut processing technologies" in its factory manufacturing Cereals Cleaning and Screening Technologies in Mersin.

With this move, I think he has made a beneficial attempt for the Turkish Walnut Market and he will surely put his signature under the processing facilities that will make an overwhelming impression in the upcoming days.
AKY Technology increases efficiency while reducing costs with the technologies it has developed!

We trade in walnut in Turkey and Romania.

Romanya'daki ceviz işleme tesisiniz hakkında bilgi verir misiniz?

7 yıl önce ceviz sektörünün gelecek vadettiğini tespit ederek, Romanya'da Ceviz İşleme Tesisi yatırımı yaptık. Tesisimiz Romanya'nın Piteşte Kenti'nde bulunuyor. Ukrayna, Romanya, Bulgaristan, Polonya ve Macaristan gibi Doğu avrupa ülkelerinden, ayrıca Arjantin, Şili ve ABD'dan de ceviz getiriyoruz.

Günde ortalama 50 ton ürünü işleme kapasitesine sahibiz. İşleme parkurumuz tam teşekküllü: Yıkama, kurutma, boylama, kırma, Lazer seçim ve vakum paketleme süreçlerinin tümünü A'dan Z'ye gerçekleştiriyoruz.

Cevizi sağlıklı koşullara işlemek ve ceviz içini tüm fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik spektlerden taviz vermeden en sağlıklı şekilde pakete sokmak için hassas bir süreçten geçiriyoruz. Örneğin: Renk ayırma ve laser makinelerimizden defalarca geçirerek temizliğinden emin oluyor ve el değmeden vakumlayarak paketliyoruz.

Ürünlerinizi Türkiye'de mi satışa sunuyorsunuz?

Dünya Gıda Pazarına servis ediyoruz. Özellikle Avrupa'da, bununda yanında Amerika, Çin ve Orta Doğu pazarlarında güçlü iş bağlantılarımız var ve ürünlerimiz yüksek talep görüyor.

Cevizi hangi şekillerde piyasaya sunuyorsunuz?

Ceviz, yarım kelebek iç formunda küçük paket/atıştırmalık sektörü; Çeyrek, kırık parçalar formunda da endüstriyel tatlı/ unlu mamül sektörü için piyasaya sunuluyor.

Could you give information about your walnut processing facility in Romania?

7 years ago, having determined that walnut had a promising future, we invested in Walnut Processing Facility in Romania. Our facility is located in Pitesti, Romania. We procure walnuts from Eastern European countries such as Ukraine, Romania, Bulgaria, Poland and Hungary, as well as Argentina, Chile and USA.
We have an average processing capacity of 50 tons per day. Our Processing park is full-fledged: we carry out all the processes of washing, drying, grading, cracking, laser sorting and vacuum packaging from A to Z.
We go through a sensitive process in order to process walnut in healthy conditions and to pack walnut meats in the healthiest way without compromising all physical, chemical and microbiological specifications. For example, we make sure that walnuts are completely clean after passing through color sorting and laser machines and then we pack our products untouched by human hands by vacuuming.

Do you put your products up for sale in Turkey?

We are serving them to the Global Food Market. We have strong business connections particularly in Europe as well as the USA, China and Middle Eastern markets and our products are in high demand.

In which forms do you put walnuts on the market?

Walnuts are put on the market in the form of butterfly halves walnut for small packs/snack sector and in the form of quarter walnut kernel for the bakery and confectionery sector.

ANTEP FISTIĞINDA LİSANSLI DEPO DÖNEMİ BAŞLIYOR!

Antep Fıstığı üretiminizden bahseder misiniz?

Bundan 10 yıl önce, Antep Fıstığı üzerine bir işleme tesisi kurarak, tarım sektöründe dönemin en stratejik ve yenilikçi yatırımlarımızdan birisine imza attık. Gaziantep'te, Türkiye'nin en iddialı entegre Antep Fıstığı işleme tesislerinden birine sahibiz. Günde yaklaşık 100 Ton fıstık işleyebiliyoruz.

Fıstığı hangi sektörlere servis ediyorsunuz?

Çikolata sektörü ve çerezlik kuruyemiş sektörüne servis ediyoruz. Endüstriyel daha Niş pazarlarda da Antep fıstığımız kendine yer buluyor. Dondurma sektörü için fıstık füre ve pirinç fıstık yapılıyor. Yılda ortalama 10 bin ton ürünü işleyerek dünyanın farklı noktalarına servis ediyoruz. Özellikle Avrupa, Amerika, Çin, Hindistan ve Orta Doğu'da yaklaşık 30 ülkeye ihracatımız var.

Antep Fıstığı rekoltesi ne durumda?

Daha önce 50 bin ton, 100 bin ton, 150 bin ton, 200 bin tona kadar Antep fıstığı rekoltesi almıştık. Bu sene 400 bin tona yakın rekoltemiz söz konusu.
Antep fıstığı rekoltesinin %90'ını Gaziantep ve Urfa bölgelerinden temin ediyoruz. Türk fıstığının tat, aroma ve rehası, İran ve ABD orjinli fıstıklarından çok daha yoğun ve yüksektir. Dünya Piyasasında endüstriyel sektöre ihracat bağlamında, bu üstünlüğü nedeniyle %20 civarı daha yüksek fiyatta ürünlerimiz pazarda yer buluyor.

Antep fıstığı hangi bölgelerde yetişiyor?

Silifke, Antalya, İzmir gibi Ege ve Akdeniz Bölgesi'nde bulunan şehirlerden İtalya'nın Sicilya Bölgesine kadar Antep Fıstığı ekilir. Ancak Türkiye'de yoğun olarak Gaziantep, Şanlıurfa, Adıyaman ve Kahramanmaraş, Siirt bölgelerinde ekimi yapılır.
Önümüzdeki senelerde yeni ağaçların büyümesi ile daha yüksek verim alacağımızı tahmin ediyorum. Önümüzdeki 5 yılda rekolte beklentim; 500 ila 600bin ton.

LICENSED WAREHOUSE PERIOD BEGINS IN ANTEP PISTACHIO!

Could you please tell us about your Antep Pistachio production?

10 years ago, we established an Antep Pistachio processing facility and so put our signature under one of our most strategic and innovative investments in the agricultural industry in that period. We have one of Turkey's most assertive integrated Antep Pistachio processing facilities in Gaziantep. We can process about 100 tons of pistachio per day.

Which sectors do you serve pistachios?

We serve pistachios to the chocolate industry and snack nuts sector. Our Antep Pistachio gains also a place in the industrial Niche markets. Pistachio puree and pistachio particles are produced for ice cream sector.

We process an average of 10.000 tons products per year and serve to the different parts of the world. We have exports to 30 different countries in the Middle East, particularly to Europe, America, China and India.

How is the yield of Pistachio?

In the previous years, we had a Pistachio yield of 50 thousand tons, 150 thousand tons and up to 200 thousand tons. This year, we have a yield approximately 400 thousand tons.
We procure 90 percent of Antep pistachio yield from Gaziantep and Urfa regions. Turkish pistachios have more intense and higher aroma, flavour, and savour than those of Iran and the USA origin. Within the context of exporting to the industrial sector in the Global Market; our products gain a place with a 20 percent higher price due to this superiority.

Where are Antep pistachios grown?

Antep pistachios are grown from the cities in the Aegean and Mediterranean Regions such as Silifke, Antalya and Izmir to the Sicily Region of Italy. However, in Turkey, pistachios are commonly planted in Gaziantep, Sanliurfa, Adiyaman and Kahramanmaras and Siirt provinces.
I predict that we will get higher yields with the growth of new trees in the upcoming years. My expectation for yield in the next 5 years; 500 to 600 thousand tons.

Gaziantep'te fıstık yetiştiriciliğini Gaziantepli bir sanayici olarak destekliyor musunuz?

Sanayici kimliğimin yanında Gaziantep Ticaret Borsası Başkanıyım ve GAİB' de görevim var. Antep Fıstığı ile aramızda duygusal bir bağ var ve giyindiğim bütün iş kimlikleriyle Antep Fıstığının hak ettiği değeri görmesi hususunda çalışmalarını sürdürüyorum.
Burada 2020'nın son çeyreğinde gerçekleştirdiğimiz önemli bir yatırımdan söz etmek isterim: Antep fıstığı ürününe özel, Gaziantep Ticaret Borsası ve İKA işbirliği ile yaptırılan Lisanslı Depo, Türkiye'de ve hatta dünyada ilk. Depolarımız 2020'nin son çeyreğinde hizmete girdi.

Antep fıstığı ürününde lisanslı depoculuk hakkında daha ayrıntılı bilgi verir misiniz?

Tekrar Belirteyim; 2020 yılının son çeyreğinde, Gaziantep-Nizip kara yolunda, Antep Fıstığı Lisanslı Deposu inşa ettik. Bu Depo; Antep fıstığı ürününe özel, Gaziantep Ticaret Borsası ve İKA işbirliği ile yaptırıldı. Türkiye'de ve hatta dünyada ilk olma özelliği taşıyor.

Antep Fıstığı Lisanslı Deposu bu sene hasat sezonunda ürün kabulüne başladı. Pandemi sürecinde tarım ve hayvancılığın stratejik önemi çok daha net kavrandı. Arz güvenliğinin korunmasına yönelik inşa edilen bu yapı Gaziantep'i kendi kulvarlarında çok daha ileri noktalara taşıyacak.

Antep Fıstığı Lisanslı Deposu, ürüne yönelik Türkiye'de yapılan ilk lisanslı depo olma özelliği taşıyor. Kültürel ürünümüz Antep fıstığı bizim için çok önemli ve değerli. Bu nedenle ürünümüzün üretiminin artması, üreticisine kazanç sağlaması ve endüstriyel alanda katma değer kazanması bizler için büyük ehemmiyet taşımakta. Bu bağlamda Antep Fıstığı Lisanslı Deposu'nu, ürünün geleceğine yapılmış önemli bir yatırım olarak değerlendiriyoruz. Depomuz bu yıl hasat sezonunda ürün alımına başlandı.

İpekyolu Kalkınma Ajansı (İKA) işbirliğiyle hizmete kazandırdığımız depo, alımlarını devlet garantisi altında gerçekleştirecek. Lisanslı depo üretici, tüccar ve sanayiciye, nakliye, analiz ve depo kira desteğinin yanı sıra risklere karşı güvenli ve sağlıklı depolama imkânı verecek.

Depo, 10 bin ton fiziki depolama kapasitesine sahip. ürünün laboratuvarda sınıflandırma, sınıfına göre depolama, ELÜS ile kolay alım satım ve bankalardan kolay kredi imkanı sağlıyor.

As an industrialist from Gaziantep, do you support pistachio cultivation in Gaziantep?

Besides my industrialist identification, I am President of Gaziantep Commodity Exchange and have a role in GAIB. I have an emotional bond with pistachios, and I carry on the works to make pistachio see the value it deserves with all the task identities I put on.
Here I would like to touch on an important investment we have made in the last quarter of 2020: Licensed Warehouse special for Antep pistachio product having been implemented in cooperation with Gaziantep Commodity Exchange and IKA is a first in Turkey and even in the world. Our warehouses were put into service in the last quarter of 2020.

Could you please give detailed information about licensed warehousing in Antep pistachio products?

Let me respecify; in the last quarter of 2020, we built an Antep Pistachio Licensed Warehouse on the Gaziantep- Nizip motorway. This warehouse was implemented in cooperation with Gaziantep Commodity Exchange and IKA special for Antep Pistachio. It has the feature of being a first in Turkey and even in the world.

Antep Pistachio Licensed Warehouse began the product acceptance in the harvest period this year.
The strategic importance of agriculture and livestock has been well understood during the pandemic. These structures, which was built for the protection of supply security will carry our province much further in their lane.

Licensed Pistachio Warehouse holds a position as the first licensed storehouse in Turkey. Our national and cultural product Antep pistachio is very important and valuable for us, so it is of great importance for us to increase the production of this crop, to provide benefits to its producers and to gain added value in the industrial field. In this context, we consider Pistachio Licensed Warehouse as an important investment in the future of the product. Our warehouse began the product acceptance during the harvest season this year.

The warehouse we put into practice in cooperation with Silkroad Development Agency (IKA) will accept this year's harvest with a government guarantee. The licensed warehouse will provide producers, traders and industrialists with a safe and healthy storage opportunity against risks, as well as transportation, analysis and warehouse rental support.

This Warehouse has a physical storage capacity of 10 thousand tons provides the classification of the product in the laboratory, storage by class, easy trading with ELÜS (Electronic Product Certificates) and easy credit facilities from banks.

BAKLİYAT SEKTÖRÜNDEN ACI KAYIP
SAD LOSS FOR THE PULSES INDUSTRY

Cemal Süreyya ne güzel özetlemiş: "Hayat kısa, kuşlar uçuyor." Basit bir söz olmasına rağmen anlamı kelimelerle anlatılamayacak kadar derin. Doğuyoruz, büyüyoruz ve hoş bir seda bırakarak bu dünyadan göçüp gidiyoruz.

Şu Dünyadan bir "Şeref Sönmez" geçti! Evlat oldu, eş oldu, baba oldu, dede oldu; iyi bir insan ve iş insanı oldu. "Şeref Sönmez" isminin önünde, her bir sıfatı şanla şerefle, taşıdı. Aile kurarak, iş kurarak; evlat büyüterek, iş büyüterek yol aldı Şeref Bey. Yaşamanın hakkını verdi.

Son yolculuğuna da dualarla uğurlandı.

BİR ŞEREFLİ ADAM "ŞEREF SÖNMEZ"

Şeref Bey; Gaziantep, Nizipli bir ailenin, 10 çocuğundan biri olarak, 1959 yılında dünyaya geldi. Babası Zeki Bey, Nizip'te bakkal dükkânı işletiyordu; O, çocuk yaştan beri alım- satım işlerinin içerisinde büyüdü.

İlk-ortaokul ve liseyi eğitimlerini Nizip'te aldı. Ardından üniversite tahsilini, Urfa Harran Üniversitesi eski adıyla, Şanlıurfa Eğitim Enstitüsü'nde tamamladı ve Türkçe- Edebiyat Öğretmeni oldu. Ancak çocuk yaşlardan beri ticaretin içerisinde olan Şeref Bey eğitimini aldığı mesleği hiç bir zaman yapmadı.

HAYATINDAKİ "KIRILMA NOKTASI"

Okulunu bitirip tayini Erzurum'a çıkınca, otobüs biletini aldı ve hazırlıklarını yaptı. -Baba 75 yılında vefat etmiş.- Göreve gitmeden helallik almaya, babadan- atadan öte sevdiği, Mehmet Ağabey'inin işyerine gitti. Mehmet Bey, hayatı boyunca "hem evladım hem kardeşim" diyeceği; "Koca Oğlan" diye seveceği Şeref'inin elindeki bileti yırttı ve bir sandalye çekip "otur!" dedi. Bu nedenle Şeref Bey, hiçbir zaman öğretmenlik yapmadı.

Look how beautifully the poet, Cemal Sureya, summarised life: "Life is short, the birds are flying." Although it is quite a frank expression, the meaning is way too cruel to be explained. We are born, we grow up, and depart this world by leaving a mellifluous voice.

"Seref Sonmez" passed through this world! He became a son, a husband, a father, a grandfather as well as a good person and businessman. "Seref Sonmez" honourably bore all titles in front of his name. Mr. Sonmez made his own path by starting a family, starting a business, growing children, and expanding his business. He made the best of life.

He was sent off on an eternal journey with prayers.

A MAN OF HONOR "SEREF SONMEZ"

Mr. Sonmez was born as one of 10 children of a Nizip family in 1959. His father, Mr. Zeki Sonmez, ran a grocery store in Nizip. He grew up in the trading business since his early ages.

He received his primary, secondary and high school education in Nizip. Afterwards, he completed his university education at Urfa Harran University, formerly called Sanliurfa Education Institute and became a Turkish-Literature Teacher. However, Mr. Sonmez, who had engaged in the trade since his early ages, never did the profession he studied.

"BREAKING POINT" IN HIS LIFE

After graduating and having been appointed to Erzurum, Seref bought his bus ticket and made his preparations. - His father passed away at the age of 75. – Before leaving for his duty, he visited his elder brother Mehmet whom he loved more than his father and ancestors, to receive his blessings. Mr. Mehmet Sonmez ripped the ticket up in the hands of Seref whom he would call as both "my son and my brother" and love as "Big Boy" throughout his life, then he pulled up a chair and said, "sit down!" For this reason, Mr. Sonmez never did his teaching profession.

Armut dibine düşer, derler ya; kuşaklar boyunca ticaret yapan bir ailenin ferdi olarak O, yedi yaşında bakkal dükkânında başladığı ticaret hayatına, Mehmet Ağabeyi ile birlikte mercimek alım-satımı yaparak devam etti. Sonra bu yolculukta ona, iki erkek evladı eşlik edecekti.

80'LERDE "BAKLİYAT İŞLEME FABRİKASI"

Şeref Bey'in hayatının merkezinde işi ve ailesi vardı. Takvimler, 80'li yılları gösterdiğinde, ticaret yolcuğu; toptan mercimek alım-satımına sonra da bakliyat üretim fabrikasına doğru ilerledi.

Kardeşleri ve ağabeyleri ile birlikte Nizip'te işlettikleri bakliyat fabrikasında; Mehmet, Ahmet, Cüneyt, Şeref Sönmez kardeşler, omuz omuza vererek çalıştı. Yıllar birbirini kovaladı. Zamanla kardeşler farklı şehirlerde yeni ticari başarılara imza atmak için yol aldı. Babam, Atam dediği Büyük Ağabeyi Mehmet Sönmez 80'lerin ortalarında, Mersin'e taşınarak kendi yolunu çizdi. Şeref Sönmez'de 1989 Senesinde, Nizip'ten ayrılarak Antep e taşındı. Burada tek başına yine mercimek üzerine bir fabrika kurdu. Gaziantep'de kurduğu bu fabrikasının başında, haftanın 6 günü günde 12 saat durdu.

Çok çalıştı Şeref Bey! Usul usul, yaptığı her işte riski doğru hesaplayarak emin adımlarla yürüdü ve büyüdü. 2000 yılına geldiğinde; kabına sığmadı, bakliyat ticaretinin döndüğü Mersin'e taşınma kararı aldı.

YILLARIN BİLGİ BİRİKİMİ VE MAS BAKLİYAT

Şeref Sönmez, 2006 yılında oğlu Ahmet Zeki SÖNMEZ ile MAS Bakliyat'ı kurdu. Ekonomik olarak daha güçlü, daha nüfuslu ve çok daha kurumsal bir başlangıç yaptı.

Şeref Sönmez; güçlü hafızası, engin genel kültürü, saygılı yaklaşımı ile hem ailede hem de iş hayatında sevilen, sayılan ve sözüne güvenilen bir insandı. Her gün gazetesini okur; ülkesinde ve dünyada olup biten gelişmeleri takip ederdi. Ekonomiden politikaya kadar geniş bilgisinden ve akıl yürütmesinden çevresi de istifade ederdi.

Ailenin en büyüğü Mehmet Sönmez bile Şeref Bey'in öngörüsüne güvenir ve fikir alışverişi yapardı.

As they say, "An apple never falls far from the tree"; as a member of a family engaged in trading for generations, he continued his business life, that he started at the grocery store at the age of 7, by trading lentils with his elder brother Mehmet. Afterwards, he would be accompanied by his two sons on this journey.

"PULSES PROCESSING FACTORY" IN THE 80's

He thought more of his family and his job. When the calendars showed the 80s, his business journey progressed towards wholesale trade in lentil and then a pulses processing factory.

The brothers Mehmet, Ahmet, Cuneyt and Seref worked by standing shoulder to shoulder in the pulses factory they operated in Nizip. After years, the brothers set out to achieve new commercial successes in different cities. His big brother Mehmet Sonmez whom he called as "my father", moved to Mersin in the mid-80s and set his own path. Seref Sonmez left Nizip and moved to Antep in 1989. Here, he set up a factory on lentils on his own. He worked 6 days a week, 12 hours a day at this factory he established in Gaziantep.

Mr. Sonmez worked hardly. He took firm steps forward by working methodically and measuring risk correctly and drummed up his business. In 2000, he chomped at the bit and decided to move Mersin where was the center of trading activities.

YEARS OF EXPERIENCE AND MAS FOODS

Seref Sonmez established MAS Foods with his son Ahmet Zeki Sonmez in 2006. He made an economically stronger, more influential, and more corporate start.

With his strong memory, profound general knowledge, and respectful approach, Seref Sonmez was a loved, respected, and trusted person in both his family and business life. He read his newspaper every day and followed the developments in his country and in the world. His environment also benefited from his extensive knowledge and line of reasoning, from economics to politics.

Even the eldest of the family, Mehmet Sonmez, trusted Mr. Seref Sonmez's foresight and exchanged ideas with him.

ŞEREF SÖNMEZ ANISINA
In Memory Of Seref SONMEZ

MAS BAKLİYAT İLE BÜYÜME HIZI İVMELENDİ
Şeref Sönmez, ileri görüşlü, eğitime çok önem veren, modern bir aileye mensuptu. Babası Zeki Sönmez, 60'lı yıllarda, Türkiye'deki kültürel ve sosyal şartlar düşünüldüğünde, bilinçli ve vizyoner bir kararla, 6 kızını da öğretmen etmişti.

Şeref Bey de babasının yolundan yürüdü. 2 oğluna da önemli üniversitelerde eğitim almaları için maddi ve manevi bütün desteğini verdi. 2002 yılında büyük oğlu Mehmet'i, avukatlık diplomasını aldıktan sonra İngiltere'ye master yapmak üzere yollamış; ardından küçük oğlu Ahmet'i de, 2006 yılında siyaset ve ekonomi diplomasını aldıktan sonra yine yüksek lisans için İngiltere'ye göndermişti.

Evlatlarına verdiği emek, zaman içerisinde meyvesini verdi. Oğulları ile omuz omuza Mas Bakliyat'ı büyüttü. Mas; son teknoloji makinelerden oluşan üretim parkuru ile yüksek tonajlarda mercimek üretilen bir tesise dönüştü. Ve ticaret alışverişi, ülke sınırlarını aştı. Mas geçtiğimiz 15 yıl içerisinde; adım adım uluslararası arenada ticaret yapan, kurumsal bir markaya dönüştü.

AHMET ZEKİ SÖNMEZ'İN BABASI İLE ANISI
... "Babam tam bir baba idi. Elini üzerimizden hiç çekmedi. Bize hayatta; temkinli olmayı, mütevazı olmayı aşıladı. Ben de ondan öğrendiklerimi kulağıma küpe ederek yol alıyorum: "Garantiye çalış, şana şöhrete düşme. Mantıklı yatırımlar yap; Savurgan olma." derdi. Sözünü tutuyorum.

15 yıldır babamla çalışıyorum. Düzenli çalışan, emin adımlarla ilerleyen bir insanım. Babam benim bu özelliğimi çok beğenirdi. Ben hala, babam yan odada oturuyor ve beni izliyormuş gibi davranıyorum.

Babamın bayrağını devraldım. Bu bayrağı abim Mehmet ile daha da ilerilere taşıyacağım!

GROWTH RATE ACCELERATED WITH MAS FOODS
Seref Sonmez was a member of a far-sighted, modern family that gave great importance to education. In the 60s, considering the cultural and social conditions in Turkey, his father, Zeki Sonmez, encouraged his 6 daughters to be a teacher with a conscious and visionary decision.

Mr. Sonmez also followed his father's path. He gave all his financial and moral support to his two sons in order that they get education in important universities. In 2002, he sent his eldest son Mehmet to England for a master's degree after having a law degree, then he sent his younger son Ahmet to England for a master's degree in 2006, after having a politics and economics degree. The great efforts he made for his children brought results over time. He expanded Mas Foods by standing shoulder to shoulder with his sons.

Mas has turned into a facility where lentils are produced in high tonnages by means of its production line consisting of state-of-the-art machines. And its trade exchanges crossed the country borders. In the past 15 years Mas has become a corporate brand trading in the international arena step by step.

A MEMORY OF AHMET ZEKI SONMEZ WITH HIS FATHER
My father has always been a great father. We always felt his support. Being on the safe side and modest in the life was inculcated in us by him. I proceed by taking into consideration what I learned from him. He said, "Be always on the safe side, don't fall in glory. Make sensible investments; Don't be wasteful." I abide by his words.

I have been working with my father for 15 years. I am a person who works regularly and takes firm steps forward. My father liked this characteristic of me very much. I am still pretending that my dad is sitting in the next room and watching me.

I took over my father's flag. I will carry this flag further with my brother Mehmet!

Vefatından 5 ay önce, tesisin önünde durmuş, dalıp gitmiştim. Zihnimde işlerimi hesaplıyor; organize ediyordum. "Babamla ilgili bir ayrıntı vermek isterim: O hiçbir zaman, övgü dolu sözler söyleyen, bizi şımartan bir baba olmadı. Bizim aklı başında olmamıza gayret etti; hayatın gerçeklerine hazırladı. Şimdi bakıyorum; iyi ki de öyle yetiştirmiş."

Konuya dönecek olursam; Tam dalmış gitmişken ben, arkamdan geldi ve sırtımı sıvazladı. Döndüm baktım; "Allah senden razı olsun oğlum! Bizi böyle bir tesis sahibi yaptın." dedi. Babamdan bu lafı duydum, onun müthiş derecede bir rahatlığı var. Bunu duyayabildik çok şükür. Benim için inanılmaz bir andır."

ŞEREF BEY'İN İNSAN YANI

Şeref Sönmez, insana insan olduğu için değer veren; karşısındaki insanlara hangi unvanda ya da pozisyonda olursa olsunlar, eşit mesafede duran samimi bir yapıya sahipti. Emek vererek sahip olduklarının kıymetini bilen ve savurgan olmayan biriydi.

Aynı zamanda sakin ve duygusaldı. Aile birliğine çok değer veren ve torunlarıyla yakından ilgilenen Şeref Bey, Perşembe günleri muhakkak aile üyelerini bir masada toparlar; Antep yemekleri eşliğinde onlarla vakit geçirirdi. Şeref Bey'in Eşi Nuray Hanım ile güçlü bağları vardı; iki iyi hayat arkadaşıydılar. Covid- 19 Pandemisi ilk döneminde eşine sabah yürüyüşlerinde eşlik eden Nuray Hanım, Şeref Bey'in kilo vermesine bile yardımcı olmuştu.

Bakliyat Piyasasında pek çok insanın hayatına dokunan Şeref Sönmez, ailesine, evlatlarına sırtını dayamış, sevgi ve saygıyla insanları sarmalamış ve bu dünyadan hoş bir seda bırakarak ayrılmıştır.

Five months before his death, I stood in front of the facility and was lost in thought. I was calculating and organising my work in my mind. "I would like to give you a detail about my father: He had never been a flattering father who pampered us. He tried to keep us sane; prepared to the facts of life; Now I see that I am glad he raised us in this way. "

To get back to the subject; While I was in thought, he came behind me and patted on my back. I turned back and looked at him; "God bless you my son! You made us the owner of such a facility " he said. I am set at ease due to hearing these words from my father. Fortunately, I could hear that. It was an incredible moment for me."

HUMAN SIDE OF MR. SONMEZ

Seref Sonmez was a good hearth who care about other people just because they are human and had a sincere nature that stood at an equal distance to the people, no matter what title or position they had. He was a person who knew the value of what he had as the result of great efforts and was not wasteful. He was also calm and emotional. Mr. Sonmez, who attached great importance to unity of family and took care of his grandchildren, absolutely gathered his family members around a table on Thursdays and spent time with them accompanied by Gaziantep cuisine.

Mr. Sonmez had strong ties with his wife Mrs. Nuray Sonmez; they were excellent life partners. Mrs. Sonmez, who accompanied her husband on the morning walks during the first period of the Covid-19 Outbreak, even helped Mr. Sonmez lose weight.

Touching the lives of many people in the Pulses Market, Seref Sonmez leaned back on his family and children, embraced people with love and respect and departed this life by leaving a mellifluous voice.

GPC
Global Pulse Confederation
WWW.GLOBALPULSES.COM

GELECEĞİN GIDASI "BAKLİYAT"

Dünyanın dört bir yanından GPC üyeleri bakliyatın geleceği hakkında görüşlerini bizimle paylaşıyorlar. Bir düzineden fazla ülkede bakliyat tüketimi, bakliyat ürünleriyle ilgili farkındalık yaratma ve üretimi artırma çabaları hakkındaki referanslara buradan ulaşabilirsiniz.

PULSES "THE FUTURE OF FOOD"

GPC members from around the world weigh in on the future of pulses. Read their testimonials about pulse consumption and efforts to raise awareness about pulses and boost production in more than a dozen countries.

GPC BAŞKANI CINDY BROWN

*U*luslararası Bakliyat Konfederasyonu'nun ilk sanal konferansı olan 'Bakliyat 2.0'a hoş geldiniz. Tüm dünyada olduğu gibi, endüstrimiz de COVID-19 salgınına uyum sağlamak zorunda kaldı. Yeni normallerimiz arasında artık büyük toplantılar yok. Bu nedenle, hepimizin dört gözle beklediği bire bir temas kurabildiğimiz yıllık toplantılarımız yerine, bu sene birbirimizi bilgisayar ekranlarımızdan görmekle yetinmek zorunda kalacağız.

Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu'nun ilk sanal konferansı olan 'Bakliyat 2.0'a hoş geldiniz. Tüm dünyada olduğu gibi, endüstrimiz de COVID-19 salgınına uyum sağlamak zorunda kaldı. Yeni normallerimiz arasında artık büyük toplantılar yok. Bu nedenle, hepimizin dört gözle beklediği bire bir temas kurabildiğimiz yıllık toplantılarımız yerine, bu sene birbirimizi bilgisayar ekranlarımızdan görmekle yetinmek zorunda kalacağız.

Şüphesiz ki salgın günlük hayatımızı olumsuz yönde etkiledi, ancak aynı zamanda yaptığımız işin önemini kavramamıza da yardımcı oldu. Ülkeler virüsün yayılmasını önlemek amacıyla kapıları kapatırken, tüketiciler sağlıklı, besleyici ve lezzetli olan bakliyat ürünlerini stokladılar.

ABD Nielsen verileri perakende kuru fasulye ve nohut satışlarının sırasıyla %230 ve %157 oranında arttığını gösterdi.
Kanada sınırları içerisinde, ülkenin en büyük tedarikçisi fasulye talebinin %500 ila 1000 arasında olduğunu bildirirken, Hindistan'da bakliyat fiyatlarının %5 ila %8 oranında arttığı gözlemlendi. Bu durum karşısında, diğer sektörler çalışanlarını eve gönderip, personel sayısında azalmaya giderken; bakliyat sektörü, büyük bir artış gösteren bakliyat taleplerine ayak uydurabilmek için birçok ABD distribütörü ile çalışıyor ve hatta vardiya sayısını arttırmaya devam ediyor.

İnsanların daha çok yemek yediği böyle bir zamanda, tüketimdeki bu artış, bize temel satış noktalarımızı güçlendirmek için eşsiz bir fırsat sunuyor.
Doktorlar ve diyetisyenler, iyi beslenmenin yeni korona virüsüne karşı şansımızı arttırdığını vurguluyor ve bu bakımdan bakliyatı diğer ürünlerden ayrı tutuyorlar.

Bakliyat protein ve lif açısından zengin olmakla beraber, temel besin öğelerini, vitaminleri ve mineralleri de içeriyor. Nitekim, bakliyat ürünlerinin sağlığa olumlu etkisi üzerine bilimsel kanıtlar günden güne çoğalmaya devam ediyor. Bakliyat, mevcut halk sağlığı krizinin cevabı bile olabilir: Tayvan'daki araştırmacılar, sümbül fasulyesinde bulunan bir proteinin COVID-19'u inhibe etme potansiyelini inceliyorlar. Bu arada, bitki bazlı gıda inovasyonundaki patlama bakliyat mahsullerine olan talebi artırmaya devam ediyor. Bu eğilim devam edecek mi? Tüm işaretler "evet" i gösteriyor. Hepimiz hatırlarız ki, 2019 yılı 824 milyon dolarlık bir yatırım yapan bitki bazlı gıda şirketleri için bir çıkış yılı oldu. Yalnızca 2020'nin ilk çeyreğinde bile yatırımlar 930 milyon doları buldu. Bu ürünleri cazibeli kılan şeylerden bir tanesi, düşük karbon ayak izidir. Tüketiciler, sürdürülebilir şekilde üretilen gıdaları giderek daha fazla talep ediyorlar ve burada da bakliyat gerekli tüm özellikleri karşılıyor. Bunlara ek olarak, bakliyatın azotu toprağa bağladığını ve bu nedenle mahsul üretiminden kaynaklanan sera gazı emisyonunun ana kaynağı olan azotlu gübrelerin kullanımını gerektirmediğini de belirtmek isteriz. Azotun yanı sıra bakliyat geride toprağı zenginleştiren faydalı mikroplar da bırakır. Aynı zamanda su açısından verimli olduğu için, toprağa daha fazla toprak nemi bırakır ve bu, rotasyondaki bir sonraki mahsul tarafından da kullanılabilir.

Sağlık. Beslenme. Sürdürülebilirlik. 2050 yılına kadar dünya nüfusunun yaklaşık 10 milyara ulaşması öngörülürken, tüm dünyayı besleyebilmenin cevabı bakliyat olacaktır. Mevcut salgın sonucu oluşan artan talep, bunu her zamankinden daha açık hale getiriyor. **Ekonominin diğer sektörleri yavaşlarken, bakliyat endüstrisindeki bizler için tüm hız sınırları kaldırıldı ve tüm işaretler durmadan devam etmemiz yönünde. Zaman bizim zamanımız.** Sektörün Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu aracılığıyla oluşturduğu alt yapı sayesinde, bundan en iyi şekilde yararlanabilmek için yerimizi aldık. Bizi bu noktaya getiren sıkı çalışmanın farkında olarak, her şeyi mümkün kılmaya yardımcı olan değerli bir arkadaşımın anısını hatırlatmak isterim. Hakan Bahçeci'nin bitmez tükenmez çabaları sayesinde, sektör olarak 2016'yı Uluslararası Bakliyat Yılı olarak kutlamayı başardık. İşler ters gidiyor gibi görünse bile Hakan bu hayalinden asla vazgeçmedi. Mayıs ayında aramızdan ayrılışının yasını tuttuk. Yolumuza devam ederken, gelin bu zorlu zamanların üstesinden gelerek ve dünyaya bakliyatın gerçekten gıdanın geleceği olduğunu kanıtlayarak onun anısını onurlandıralım.

WELCOME LETTER BY CINDY BROWN

Cindy Brown was elected GPC President in June, 2019. She leads an Executive Committee of over 30 international members.

Welcome to Pulses 2.0, the Global Pulse Confederation's very first virtual conference. Like the rest of the world, our industry has had to adapt to the COVID-19 pandemic. No large gatherings is the new normal. Therefore, instead of the personal contact that we all look forward to at our annual conventions, this year we will have to make do with seeing each other through our computer screens.

No doubt the pandemic has been disruptive to our everyday lives, but at the same time it has also underscored the importance of the work we do.

As nations locked down in response to the spread of the virus, consumers stocked up on healthy, nutritious and delicious pulses. In the U.S., Nielsen data showed retail sales of dry beans and chickpeas jumped 230% and 157% respectively. Across the border in Canada, the country's largest supermarket supplier reported demand for beans was up 500 to 1,000% while in India, pulse prices rose 5 to 8%. And while other sectors where sending people home or cutting back on staff, the pulse industry is hiring with some U.S. distributors even employing a second shift to keep up with the booming demand for pulses.

At a time when people are eating in more, this surge in consumption presents us with a unique opportunity to reinforce our key selling points. Good nutrition, doctors and dieticians emphasize, give us a better chance against the novel coronavirus, and in this respect they often single out pulses. Pulses are not only rich in protein and fiber, but they also contain essential vitamins, nutrients and minerals. Indeed, the scientific evidence on the health benefits of pulses continues to stack up. Pulses may even be the answer to the current public health crisis: Researchers in Taiwan are looking at the potetial of a protein found in the lablab bean to inhibit COVID-19.

Meanwhile, the explosion in plant-based food innovation continues to push up demand for pulse crops. Will this trend continue? All signs point to yes. We all remember 2019 as a breakout year for plant-based food companies as they raked in $824 million in investments. Well, in Q1 of 2020 alone, investments already hit $930 million.

Part of the appeal of these products is their low carbon footprint. Consumers are increasingly demanding foods that are produced sustainably and here again pulses fit the bill. Pulses, we like to point out, fix nitrogen into the soil and therefore do not require the use of nitrogen fertilizers, the major source of greenhouse gas emission from crop production. In addition to nitrogen, pulses also leave behind beneficial microbes that enrich the soil. And because they are water-efficient, they also leave more soil moisture in the ground, which can then be utilized by the next crop in the rotation.

Health. Nutrition. Sustainability. With the world population projected to hit nearly 10 billion by 2050, pulses are the answer to feeding the world. The soaring demand sparked by the current pandemic makes this clearer than ever.

Other sectors of the economy have slowed down, but for those of us in the pulse industry, all signs are go and speed limits have been lifted.

This is our moment. Thanks to the groundwork laid down by the industry through the Global Pulse Confederation, we are positioned to make the most of it. In recognition of the hard work that has brought us to this point, I would like to evoke the memory of a dear friend who helped make it all possible. It was through the tireless efforts of Hakan Bahceci that we as an industry were able to celebrate 2016 as the International Year of Pulses. Even when things looked like they were slipping away, Hakan never gave up this dream. In May, we mourned his passing. Moving forward, let's honor his memory by coming through these challenging times and proving to the world that pulses truly are the future of food.

ARGENTINA / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

ARJANTİN / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

CLERA

DÜNYANIN ÖNDE GELEN BAKLİYAT İHRACATÇISI İÇ PAZARDA GELECEK GÖRÜYOR

Arjantin, dünyanın en büyük ihracat yapısına sahip bakliyat üreticisidir ve onu Ukrayna takip etmektedir.

Bunun sebebi, ülkemizdeki orta ve yüksek gelirli tüketicilerin hayvansal proteini tercih etmesi ve mercimek dışında bakliyat tüketiminin ihmal edilebilir düzeyde olmasıdır. Düşük gelirli tüketiciler de hayvansal protein tüketmektedirler, ancak bunu başta makarna olmak üzere önemli miktarda karbonhidratla desteklerler. Son yıllarda bakliyat tüketiminde gözle görülebilir bir artış söz konusuydu ve bu eğilim COVID-19 salgınının başlaması ile daha da ivme kazandı.

Günümüzde genç tüketiciler, yarı vejetaryen diyetlerini benimsiyor ve daha sağlıklı bir diyetin parçası olarak büyük ölçüde bakliyat tüketiyorlar. Nüfusun sosyoekonomik yapısı göz önüne alındığında, düşük gelirli tüketicilerin sıklıkla satın aldıkları gıdaların üretiminde katkı maddesi olarak kullanıldıkça bakliyat tüketiminin daha da artacağına hiç şüphe yoktur. Bu bakımdan bitki proteini ile zenginleştirilmiş makarna pazarı ve özellikle bezelye proteini, muazzam bir büyüme potansiyeline sahiptir.

Bugün Arjantin'in iç pazarı, et ikameleri için büyük ölçekli pazar büyüme potansiyeli konusunda pek bir şey sunmuyor, buna karşılık bezelye proteini ile zenginleştirilmiş makarna için büyük bir potansiyel mevcut. Ancak kısa vadede, bakliyat üretim alanındaki herhangi bir artış iç pazar yerine ihracat pazarlarının dinamiklerine bağlı olacaktır.

A TOP PULSE EXPORTER SEES A FUTURE IN THE DOMESTIC MARKET

Argentina is the pulse producing country with the largest export structure in the world, followed by Ukraine.

This is because, except for lentils, pulse consumption is negligible in our country given the strong preference for animal protein on the part of middle- and high-income consumers.
Low-income consumers also consume animal protein, but with a significant helping of carbohydrates, mainly dry pastas. In recent years, there has been an observable increase in pulse consumption, a trend that accelerated with the onset of the COVID-19 pandemic.

Young consumers are adopting flexitarian diets and consuming greater volumes of pulses as part of a healthier diet. Given the socioeconomic makeup of the population, there is no doubt that the consumption of pulses will increase even more as they are used as ingredients in the production of foods that low-income consumers habitually buy. In this respect, the market for pastas enriched with plant protein, and especially pea protein, has tremendous potential for growth.

Today, Argentina's domestic market does not offer much in the way of large-scale market growth potential for meat substitutes, but there is great potential for pastas enriched with pea protein. In the short term, however, any increase in the pulse production area will be tied to the dynamics of export markets rather than the domestic market.

GPC

LA RÉCOLTE DU MONDE

AUSTRALIA / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?
AVUSTRALYA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

PETER WILSON
Wilson International Trade

Bakliyat ürünlerinin çiftlik kapısının ardında sağladığı değeri ve tüketicinin beslenme dolarını daha da arttırdığı gerçeğini göz önünde bulundurursak, Avustralya'da Bakliyatın gerçekten Gıdanın Geleceği olduğuna hiç şüphe yok!

ÇİFTLİK KAPISININ ARDINDAKİ DEĞER

Avustralya, kıskanılacak bir mutfak kültürüne ve çok geniş bir damak zevkine sahiptir! Bir göçmen milleti olarak, dünyadaki en eski halklardan biriyle (Avustralya Aborjinleri) bir arada yaşadık, bunun sonucunda Avusturalya'da ve dünyanın dört bir yanında var olan yemek çeşitlerine merak sardık.

Kesinlikle, Büyük Britanya'ya ait standart (sıkıcı demeyelim) gıdaları hızlıca es geçtik. Buna, sosis ve patates püresi artık bizi tatmin etmiyor da diyebiliriz. Sığır etinin bol olduğu bir ülkede (Queensland) yetişen bir genç olarak; diyebilirim ki, annemin et ve 3 çeşit sebze ile yapamayacağı bir yemek yoktu. Yaptığı yemekler her zaman sağlıklı ve besleyiciydi ve biz bu yemeklerin tek bir parçasını bile ziyan etmezdik. Kışın sıcak, lezzetli ve inanılmaz derecede doyurucu olan "bezelye ve jambon" çorbasının tadını çıkarırdık, bakliyatla ilk tanışmam bu yemek sayesinde olmuştu. 80'li yıllarda vejetaryen olmaya karar veren bir değişim öğrencisi gelip bizimle yaşamaya başlamıştı. Bu durum annemi gerçekten köşeye sıkıştırmıştı. Ancak ne olursa olsun, yiyeceklerin et içermeyen farklı bir yönü ile yakında tanışacaktık! Bu yolculuk rustik bezelye ve fasulye yemekleri ile başlamış olabilir, fakat farklı etnik yiyecekleri keşfettikçe, kendi başına bakliyat yemeklerinin veya bakliyatın tavuk ve diğer etlerle öğünlere nasıl dahil edilebileceğinin bir sonu olmadığını öğrendim. Sanırım böylelikle, yemeklerde bakliyat kullanımının geniş bir yelpazeye yayıldığının; yemek hazırlamada ve tüketimde ise oldukça tamamlayıcı olduğunun farkına vardım. Ancak daha önceleri bakliyat üretimi desi nohut ve sarı bezelye ile sınırlıydı. Bezelyenin nasıl kullanılacağına ve tüketileceğine aşina da olsam, desi nohutun çeşitli kullanımı ile ilgili ancak Hint lokantalarına gitmeye başladığımda fikir sahibi olmaya başladım. Desi nohut, yemeklerin içinde bütün ya da dal* olarak veya tuzlu atıştırmalıkların ve tatlıların ayrılmaz bir parçası olan un haline getirilerek tüketiliyordu.

Avustralya, bakliyat üretim repertuarını genişlettikçe; Avustralya'nın mükemmel mutfak arayışında bezelye, desi nohut, kabuli (İspanyol tipi) nohut, bakla ve mercimek kullanımının hızlı bir şekilde kabul görmesini sağlamış oldu. Avustralyalı çiftçiler, tarım rotasyonlarının bir parçası olarak bakliyatları benimsediler. Her ne kadar zorunluluk olarak da ele alınsa, bu üretimleri muazzam bir coşkuyla karşıladılar.

Avustralya toprakları çok hassastır ve büyük çoğunluğu yağış ve azot yönünden fakirdir. Tarım rotasyonunda bakliyatın hızlı bir şekilde benimsenmesi hem tarımsal bilmeceyi çözdü hem de pazara erişim ve nakit akışını çeşitlendirdi. Uluslararası arenada bakliyat, büyük ölçüde Avustralya buğdayı ve tahıl ürünlerini satın alan farklı marketlere ihraç edildi, böylece yeni ve farklı hedef noktalarına erişim fırsatları sağladı. Bu yeni mahsulleri üretmek için gösterilen coşku, yeni büyümeye rehberlik edecek bir Endüstri Birliği'nin (Pulse Australia Limited) oluşturulmasını da kapsıyordu. Bu aynı zamanda çiftçilerin ekinleri doğru bir şekilde yetiştirmeyi öğrendiği ve ilk zamanlarda bile pazar gereksinimlerini, pazar erişim ve gelişimini denetleyen bir endüstri organına sahip oldukları anlamına geliyordu.
Hızlı bir şekilde günümüze gelecek olursak, tarım programlarının bir parçası olarak bakliyat ekimi yapmayı düşünmeyen Avustralyalı bir çiftçi neredeyse yok. Bakliyat, agronomik olarak çok iyi performans göstermekle kalmayıp, üreticilere depolama ve pazarlama stratejilerini harmanlama ve eşleştirme kapasitesi sağlıyor. Üretilen mahsullerdeki ve bu mahsullerin üretildiği yerdeki bu çeşitlilik kombinasyonu, Avustralya'yı güvenilir, yüksek kaliteli bir bakliyat ihracatçısı olarak öne çıkarıyor. Bakliyat, son 40 yıldır yerli bir katma değer endüstrisinin ortaya çıkmasına izin veren titiz gıda güvenliği yönergelerine göre üretilmektedir. Endüstri olgunlaşmaya devam ederken; ambalajlama tesisleri, temizleyiciler, ayırıcılar ve geliştirilen fraksiyonasyon tesisleri artık bizi şaşırtmıyor. Mevcut depolama ve işleme teknolojisi, çiftçilere, tüccarlara ve tüketicilere yılın 12 ayı mevcut kalite ve miktar konusunda büyük güven sağlıyor ve böylelikle, tüm taraflar oldukça mantıklı satın alma, satış ve sevkiyat planlamaları yapabiliyorlar.

Avustralya'da yemek programları oldukça popüler, bu da gıda teknolojisi, kombinasyonları ve sunumunda yeniliği teşvik ediyor gibi görünüyor. Bu programlarla birlikte, insanlar bakliyatları sade olarak, dal olarak, yemek içinde un olarak, dip sos veya taban olarak ya da makarna şeklinde tüketiyor bunun yanı sıra, bu ürünleri et yemeklerini çeşitlendirmek ve geliştirmek için nasıl etkili bir şekilde kullanacaklarını öğreniyor. (Benim favorim eşim Sonja'nın tavuklu kırmızı mercimek yemeği).

Dipnot: Dal, Hindistan alt kıtasında önceden ıslatma gerektirmeyen kurutulmuş, bölünmüş bakliyat için kullanılan bir terimdir. Hindistan, dünyadaki en büyük bakliyat üreticisidir. Terim ayrıca bu bakliyatlardan hazırlanan çeşitli çorbalar için de kullanılmaktadır. (wikipedia)

Peter Wilson is Managing Director of Wilson International Trade, a business focused on providing superior services to global trade, logistics and agribusiness. He has held Board, Executive Management and Senior Trading positions for listed and private International Trading and Logistics companies in Australia and Canada. Peter is Immediate Past Chair and current Board Member of Pulse Australia Limited and he is also a member of the Global Pulse Confederation's Executive Committee. Peter is a Board Member of Regional Development Australia, which is responsible for determining strategy for the region in the areas of development, sustainability and resilience. He is also a Committee Member of the Royal Agricultural Society of Queensland. Peter holds post-graduate qualifications in Agribusiness from Monash University and has lectured in agribusiness and risk management subjects at the University of Queensland. He maintains a keen interest in a family farming business on the Darling Downs in Southern Queensland. He is married to Sonja and has 3 children.

VALUE INSIDE AND BEYOND THE FARM GATE

Australia enjoys an enviable culinary record and very broad taste buds! As a nation of immigrants we have come to coexist with one of the oldest peoples on earth (Australian Aboriginals) and we have developed an incredible interest in the diversity of foods available in Australia and from around the world. Certainly we very rapidly shrugged off the staid (let's not say boring) fare from Great Britain. Let's just say bangers (sausages) and mash (potatoes) just don't cut it anymore…or at least very often. As a youngster growing up in beef country (Queensland) there really wasn't anything my mother couldn't do with a meal, that didn't involve meat and three vegetables. Always tasty and nutritious and we never wasted a mouthful. In winter we would enjoy "pea and ham" soup; hot, smooth and incredibly filling, that would have been my first introduction to "pulses" in my mother's cooking. We had an exchange student come and live with us in the 80's who just happened to be a vegetarian...really threw my mother for a loop. But undeterred we were soon to be introduced to a whole new way of looking at food...that didn't involve meat! This journey may have started with rustic pea and bean dishes, but as I explored different ethnic foods, I learnt there was no end to how one could incorporate pulses into meals on their own or in conjunction with chicken and other meats. I guess I learnt about pulses as being very flexible and quite complementary to food preparation and consumption. However, early pulse production was limited to desi chickpeas and yellow peas. Whilst I was familiar with how to use and consume peas, it wasn't until I started visiting Indian restaurants that I came to understand the multiple ways desi chickpeas could be used in food...it could be used whole, or as a dhal or as a flour as an integral part of savoury snacks and sweets. As Australia broadened its pulse production repertoire, so did it allow for a rapid take up of using peas, desi chickpeas, kabuli chickpeas, faba beans, broad beans and lentils in Australia's search for culinary excellence. Australian farmers embraced pulses as part of their farming rotations...they were taken up as a necessity, but they were also taken up with tremendous enthusiasm.

Australian soils are very fragile and for the most part both rainfall and nitrogen deficient. The rapid adoption of pulses in the rotation solved both an agronomic riddle as well as diversifying market access and cash flows.

Pulses were sold internationally to largely different markets that bought Australian wheat and other cereal grains, thus providing new and different destination opportunities. The enthusiasm shown for taking up these new crops also included the development of an Industry Association (Pulse Australia Limited) to guide this nascent growth. This meant farmers learnt to grow the crops correctly and they had an industry body overseeing market requirements, access and development in those very early days. Fast forward to the present day and there is barely an Australian farmer that does not consider seeding a pulse crop as part of their farming program. Pulses perform very well agronomically and provide producers with capacity to mix and match their storage and marketing strategies. This combination of diversity in crops produced and where these crops are produced, allows Australia to loom large as a reliable exporter of high quality pulses. Pulses are being produced under exacting food safety guidelines which has allowed for a domestic value addition industry to emerge over the past 40 years. Packing houses, cleaners, splitters and now fractionation facilities no longer raise eyebrows, as the industry continues to mature. Available storage and handling technology provides farmers, merchants and consumers great confidence in the available quality and quantity, 12 months of the year. This allows all parties to be quite judicious with their buying, selling and shipment plans. Cooking shows rate very highly in Australia and they seem to drive innovation in food technology, combinations and presentation. Many people understand how to effectively use pulses on their own, as a dhal, as a flour within a dish, as a dip or a spread, as a pasta or indeed as an option to extend and improve a meat dish (my personal favourite is my Wife Sonja's red lentil and chicken dish).

With the value pulses deliver inside and beyond the farm gate, as well as the fact that pulses drive the consumer's nutritional dollar further, there is no doubt that Pulses, in Australia, are truly the Future of Food!

BRAZIL / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

BREZİLYA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

MARCELO LUDERS
PRESIDENT OF THE BRAZILIAN
DRY BEAN AND PULSE INSTITUTE (IBRAFE)
Marcelo Luders-Brezilya Kuru Fasulye ve
Bakliyat Enstitüsü (IBRAFE) Başkanı

Marcelo Luders is a member of the GPC Global Pulse Confederation, president of the Brazilian Dry Beans Institute (Ibrafe) and a consultant at the Bean Sector Chamber of the Brazilian Ministry of Agriculture. He has been director of Correpar-Corretora de Mercadorias - since 1994 and editor of the daily Só Feijão publication since 1995. He is the mentor and organizer of the annual Dry Bean Forum, and works as international broker of pulses.

BESLENME, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE FİYAT UYGUNLUĞU

Gıdanın geleceğini düşündüğümüzde, beslenme ve sürdürülebilirlik gibi önemli nitelikleri göz ardı edemeyiz. Özellikle kalabalık ve kıta ülkesi olan Brezilya gibi ülkelerde ise, fiyat uygunluğunu da bu maddelere mutlaka eklemeliyiz. Hangi yiyecekler bu gereksinimleri karşılıyor? Şüphesiz bakliyat ürünleri. Brezilya yerlileri, hangi tür (Carioca, siyah fasulye, siyah göz vb.) olursa olsun, fasulyeleri olmadan asla yaşayamazlar. Ülkenin dört bir yanında yaşayan Brezilyalıların bildiği ve tükettiği 35 farklı fasulye türü var ve bu sayı günden güne artıyor. Fasulye, okul yemeklerinin bir parçasıdır. Sosyo-ekonomik açıdan ele alındığında, her kesimden gelen ailelerin öğle veya akşam yemeklerinde kullandığı temel besin öğesidir.

Fasulye, en ünlü geleneksel yemeğimiz olan "Feijoada"da kullanılan ana malzemedir. Fasulyenin besleyici özelliklerinden ise bahsetmeye hiç gerek yoktur. Üstelik, uygun şekilde depolandığında, fasulye ve diğer bakliyatların besin değerlerini kaybetmeden yıllarca dayanması mümkündür. Böylece, yiyecek israfı ortadan kalkmakta, diğer bakliyatların tüketimi de günden güne artmaktadır. Gerçek şu ki halihazırda yerel olarak yetiştirilen nohutlar, bu bakliyat ürününü, daha önce yemeklerinde hiç kullanmayan nüfusun belli bir kesimi için erişilebilir kılmaktadır.

Son bilgilendirme kampanyaları, bakliyat yetiştiriciliğinin sürdürülebilir olduğunu göstermiştir. Gezegene değer verme açısından Brezilya bir dünya lideridir. Nehir kıyısındaki ormanlık alanlarımız görenleri hayrete düşürür niteliktedir. Her kırsal alanda yerli ormanın bir kısmının korunması kanunen zorunludur. Bu nedenle, çevreye bu denli özen gösteren bir ülkede bakliyat mükemmel bir mahsuldür. Bakliyat üretimi nispeten az su gerektirir, azotu toprağa bağlar ve bilinen diğer çevresel faydaların yanı sıra küçük bir karbon ayak izine sahiptir. Son olarak, bugün bir Brezilyalı, 0,20 dolara bir tabak fasulye alabilir. Bu, sizi gerçekten doymuş hissettiren uygun fiyatlı bir yemektir. Buna ek olarak, fasulye yeniden ısıtılabilir, dondurulabilir, dönüştürülebilir, yeniden şekillendirilebilir ve paylaşılabilir. Evet, fasulyelerimizi dünya ile paylaşabiliriz. Brezilya'da 3 milyon hektar fasulye üretimi var, bu alanı kaliteli ve su açısından zengin arazilerle genişletebiliriz. Bunun yanı sıra, daha fazla pazara hitap edebilmek için ürün gamımızı çeşitlendiriyoruz. Elbette, bakliyatı gıdanın geleceği olarak düşünmek için pek çok neden var.

NUTRITION, SUSTAINABILITY AND AFFORDABILITY

When we think about the future of food, we cannot discount important qualities like nutrition and sustainability. To these we should add affordability, a quality that is indispensable in a continental and populous country like Brazil. What foods meet these requirements? Pulses, without a doubt. Brazilian natives cannot live without their beans, whether they be carioca, black, blackeye or another type of bean. There are 35 different kinds of beans that Brazilians from all across the country know about and consume, and this number is growing. Beans are part of school meals. It is a staple at lunch and/or dinner for families from all socio-economic backgrounds.

Beans are the main ingredient in our most famous traditional dish: feijoada. There is no doubt about the nutritional properties of beans. On top of that, when properly stored, beans and other pulses can last years without losing their nutritional value. There is no food waste. And consumption of other pulses is on the rise, as well.

Locally grown chickpeas are already a reality, making this pulse product more accessible to a segment of the population that was not used to setting this food item on their table before. Recent information campaigns have demonstrated that the cultivation of pulses is very sustainable. In terms of caring for the planet, Brazil is a world leader. Our riparian forest area is surprising. The preservation of part of the native forest in every rural area is mandated by law. Therefore, in a country that is used to taking care of the environment, pulses are perfect crops. Pulse production requires relatively little water, fixes nitrogen in the soil, and has a small carbon footprint, among other known environmental benefits. Lastly, a Brazilian today can buy a plate of beans for US$ 0.20. It is an affordable meal that really leaves you feeling satiated. And beans can be reheated, frozen, transformed, reinvented, revised and shared. Yes, we can share our beans with the world. Brazil has 3 million hectares of bean production and we can expand this area into quality, irrigated lands. And we are diversifying our production to supply more markets. Certainly, there are plenty of reasons to consider pulses the future of food.

GPC

FRANCE / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?
FRANSA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

CLAIRE ROCK
SABAROT WASSNER

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA VE TARIMA GEÇİŞ

Fransa'da bakliyat ürünlerinin sürdürülebilir gıda ve tarıma geçişe doğrudan katkı sağlayacağı genel kabul görmektedir. Bakliyat insan sağlığına, iklime ve toprağa iyi gelir.

Fransa'da Ulusal Gıda, Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği Ajansı ANSES, lif ve protein açısından zengin olduğu için daha fazla bakliyat tüketmemizi öneriyor. Bu doğrultuda yapılan yeni reklam kampanyası: "Haftada en az iki kez "Bakliyat!". 2011 yılında Fransa'da bakliyat tüketimi, yılda 1,7 kg/kişi oranına ulaştı. 2050 yılına kadar bu oranın yılda 25 kg/ kişi'ye ulaşacağı öngörülüyor. Fransız tüketiciler günümüzde haftada bir porsiyondan az bakliyat tüketirken, bu oranın 2050 yılında "günde bir porsiyon" olarak değişmesi bekleniyor. Bakliyat ürünlerinin et ile beslenmede %2, yarı vejetaryen beslenmede %14, vejetaryen beslenmede %15 ve vegan beslenmede %21 oranlarında rol oynadığı tahmin edilmektedir. Bugün, Fransız nüfusunun %85'i et ile; %8'i yarı vejetaryen, %4'ü vejetaryen ve %3'ü vegan beslenme alışkanlığına sahip. Çevresel kaygılar, hayranların refahı veya sağlıkla ilgili etmenlerden kaynaklı olarak uygulanan bu beslenme alışkanlıklarıyla, et tüketim oranı düşüşe geçmiştir. Bitki bazlı proteinler gıdanın geleceğidir. Bu yeni trendin 2050 yılına kadar aynı hızda seyretmesi etmesi durumda, Fransız nüfusunun beslenme alışkanlığının; %53'ü yarı vejetaryen, %26'sı vejetaryen, %14'ü vegan ve %7'si et şeklinde olması beklenmektedir. Siyasi açıdan bakacak olursak, yiyecek hizmetindeki proteinlerin çeşitlendirilmesine yönelik hazırlanan yıllık program ve iki yıl boyunca, okullarda haftada bir vejetaryen yemeği servis etme deneyi, Egalim Yasası tarafından belirlenen iki temel önlemdir.

Gıda hizmeti sektörünün menülerinde bakliyat kullanmasına yardımcı olmak için Fransız Gıda ve Tarım Bakanlığı tarafından 2019 yılında 'Center National de la restauration Collective' adlı bir komite oluşturulmuştur.

THE CHALLENGE OF HALTING THE DECLINE IN PULSE CONSUMPTION

In France it is commonly accepted that pulses will contribute directly to the transition towards sustainable food and agriculture. Pulses are good for human health, good for the climate and good for the soil.

ANSES – the French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety – suggests that we should eat more pulses as these are rich in fibers and proteins. The new campaign advertises: "Pulses: at least twice a week!" In 2011 pulse consumption in France reached a low 1.7 kg/person/year. It is forecast to climb to 25 kg/person/year by 2050. French consumers are expected to eat one portion daily in 2050, whilst today they eat less than one portion per week! It is estimated that pulses account for 2% of a meat diet, 14% of a flexitarian diet, 15% of a vegetarian diet and 21% of a vegan diet. Today, 85% of the French population follow a meat diet; 8% of the French population follow a flexitarian diet, 4% a vegetarian diet and 3% a vegan diet. Whether it is motivated by environmental concerns, animal welfare or sanitary crisis, the consumption of meat is on the decline. Plant based proteins are the future of food. If these new trends continue to develop at the same pace through 2050, by then 53% of the French population will follow a flexitarian diet, 26% a vegetarian diet, 14% a vegan diet and 7% a meat diet. From a political viewpoint, a multiyear program of diversification of proteins in the food service and an experiment to serve a vegetarian meal once a week in schools for two years, are two key measures set by the Egalim Law.

A committee called 'Centre National de la restauration Collective' was created in 2019 by the French ministry of Food and Agriculture to help the food service sector introduce pulses in their menus.

CANADA / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?
KANADA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

GORDON BACON
PULSE CANADA CEO
Pulse Canada CEO'su

"BAKLİYAT VE KANADA'DA GIDANIN GELECEĞİ

Gıda sistemi, global ekonomiye yön veren istikrarlı bir itici güçtür. Nüfus artışı ve gelişmekte olan ekonomilerin ekonomik durumundaki iyileşme ile birlikte, gıdaya olan toplam talep giderek artıyor. Bununla birlikte, tüketicilerin "yemek sepetindekiler" sürekli olarak değişime uğruyor. Beslenme alışkanlıkları değişiyor. Yediğimiz yemeklerin büyük bir çoğunluğu evde hazırlanıyor. Gıdaların formülasyonu; maliyet, erişilebilirlik, insan sağlığına etkileri, tüketicilerin daha sağlıklı etiketleri tercih etmeye başlaması ve gıda seçimlerinin çevresel etkileri konusunda ani bir şekilde değişen düşünce yapısı gibi etmenlere hitap edecek şekilde değişiyor. Pulse Canada, değişimi neyin tetiklediğini ve endüstrimizin, geleceğin gıdalarında tercih edilen bir unsur olması için ne yapması gerektiğini anlamak istiyor.

Protein, gıda endüstrisi evriminin temel odağıdır. Bitki proteininin popülaritesi arttıkça ve bir protein kaynağı olarak hayvan etleri ve süt ürünleri ile rekabet ettikçe; bakliyat proteini sektörünün de büyüme için nasıl konumlandırılacağını daha iyi anlaması gerekir. Bu, yalnızca daha fazla büyümeye odaklanmak değil, aynı zamanda belirli gıda ürünleri için "doğru malzeme" (besleyici ve işlevsel) ile bakliyat mahsulleri yetiştirmeye odaklanmak anlamına gelir. Endüstrinin ayrıca bezelye, mercimek, nohut, bakla ve fasulye yetiştirilmesinde yaratılan ekolojik ayak izini ve bakliyat unu ve fraksiyonlarını içerecek şekilde yeniden formüle edilerek gıdanın ayak izinin nasıl iyileştirilebileceğini de bilmesi gerekiyor. Bitki bazlı tartışmaları bakliyat bazlı tartışmalar haline getirmeliyiz.

Bakliyat bazlı olanlar da, mahsule özgü olmalıdır (bezelye gibi.). Bunun yanı sıra; mahsulün yetiştirildiği ve bir gıda etiketi uygulamasına uygun bir şekilde ifade edildiği spesifik eko bölge üzerindeki etkisini anlamak için, bakliyat verilerinin yeterince titiz bir şekilde hazırlanması gerekir. Bu sayede, bakliyat mahsulleri, iyi gıdaların harika yiyeceklere dönüşmesine yardımcı olabilir.
Gıdanın yeniden düşünülmesi ile ilgili çalışmalar devam ediyor. Yakın zamanda ortaya çıkan Covid türü salgınlar, bakliyat gibi uygun fiyatlı ve oda sıcaklığında saklanabilir gıdalar için fırsatlar yaratır. Sektörümüz için iki seçenek mevcut: geleceği şekillendirmenin bir parçası olmak ya da kaderimizi başkalarının eline bırakmak.

Kaliteyi tanımlamak, bazı pazar fırsatları için boyut, şekil, renk ve fiyattan çok daha fazlası haline geldi. Fonksiyonel kalitenin değişkenliğine, çevresel ayak izinin değişkenliğine ve bakliyatın organoleptik özellikler temelinde farklılaşmasına neyin katkıda bulunduğunu anlamak, gelecekteki gıdaların taleplerini karşılamaya hazır olmanın bir parçasıdır. Kanada, tüm bakliyat pazarlarına hazır olmak istiyor. Dünya genelindeki pazarlardan gelen geleneksel talep, bu pazarlara hizmet verecek üretim ve lojistik sistemlerinin temel taşını oluşturmaktadır. Kanada ayrıca küçük bir ayak iziyle kaliteli yiyecek sunma konusunda hizmete hazır olmak istiyor. Bezelye, mercimek, nohut, fasulye ve bakladan yapılan bütün bakliyat, kırık bakliyat, bakliyat unu ve katkı maddeleri Kanada'da bakliyatın geleceğidir. Gerek üretim ve yeni işleme tesisleri, gerekse işlevsellik ve çevresel performansla ilgili araştırmalara olanak sağlamasıyla, Kanada bizleri gelecekte başrol oynamaya hazırlıyor.

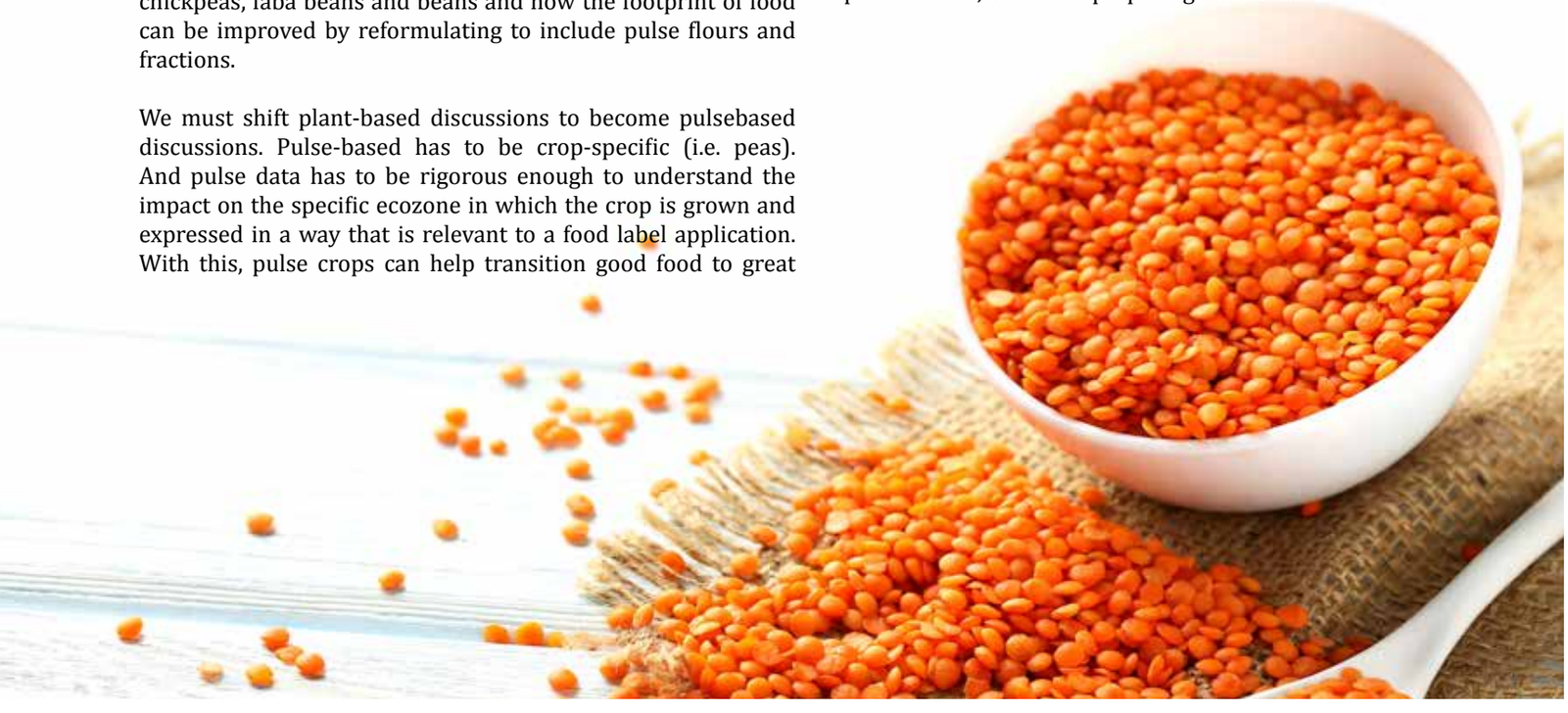
Gordon Bacon is CEO for Pulse Canada and is also CEO of the Canadian Special Crops Association (CSCA), an organization that represents processors, exporters and brokers of all pulses, and special crops such as mustard, and sunflower.
Pulse Canada is the national industry association that represents growers, processors and exporters of Canadian pulses. The association's mandate is to contribute to the profitability of the Canadian pulse industry by delivering innovative solutions that improve efficiencies and increase the value of pulse production, processing and marketing. When successful, Pulse Canada's efforts will ensure that different market segments recognize pulses as healthy, sustainable and functional food products, leading to increased worldwide demand for Canadian pulses.

NUTRITION, SUSTAINABILITY AND AFFORDABILITY

The food system is a stable economic driver of the global economy. Aggregate demand for food rises slowly with increases in population and improvement in economic status of emerging economies. However, the makeup of what is in the 'food basket' of consumers is constantly evolving. Diets change. An increasing percent of the food we eat is prepared outside the home. The formulation of foods is changing to address cost, availability, human health impacts, shifts in consumer preference towards clean labels, and rapid changes in thinking about the environmental impact of food choices. Pulse Canada wants to understand what is driving change, and what our industry needs to do to be the ingredient of choice in the foods of the future. Protein is a major focus of food industryevolution. As the popularity of plant protein increases and competes with animal meats and milks as a protein source, the pulse protein sector needs to better understand how to be positioned for growth. This means not only focusing on growing more but on growing pulse crops with the 'right stuff' (nutritional and functional) for specific food products. The industry also needs to know the ecological footprint created in growing the peas, lentils, chickpeas, faba beans and beans and how the footprint of food can be improved by reformulating to include pulse flours and fractions.

We must shift plant-based discussions to become pulsebased discussions. Pulse-based has to be crop-specific (i.e. peas). And pulse data has to be rigorous enough to understand the impact on the specific ecozone in which the crop is grown and expressed in a way that is relevant to a food label application. With this, pulse crops can help transition good food to great food. The rethinking of food is already underway. The covid pandemic creates opportunities for affordable shelf stable foods like pulses.

Our industry has a choice to make: be part of shaping the future, or leave our fate in the hand of others. Defining quality has, for some market opportunities, become much more than size, shape, colour and price. Understanding what contributes to variability of functional quality, variability of environmental footprint, and differentiating pulses on the basis of organoleptic properties are all part of being ready to meet the demands of future foods. Canada wants to be ready for all of the pulse markets. Traditional demand from markets around the world forms the cornerstone of production and logistics systems to serve these markets. Canada also wants to be ready to serve the interest of serving quality food with a small footprint. Whole pulses, split pulses, pulse flour, and pulse ingredients made from peas, lentils, chickpeas, beans and faba beans are the future of pulses in Canada. From production, to new processing facilities, and enabling research into functionality and environmental performance, Canada is preparing ourselves.



THE GLOBAL PULSE CONFEDERATION

is the major networking hub and market intelligence source for the global pulse industry.

NETWORKING

The GPC provides members an exclusive platform to network and interact with industry leaders from more than 50 countries.

PULSE POD

Daily market intelligence updates delivered to your cell phone.

ASK THE EXPERTS

Weekly webinars with panels of industry experts sharing insights on the market outlook for the various pulse crops.

"All the major players in the pulse industry from all over the world on the same platform. You just can't get that anywhere else."

Huseyin Arslan
GPC President 2015-2019

"The GPC is a unique source of strategic information and valuable connections that often result in new business. Membership is a must for anyone looking to evolve in this business."

Sudhakar Tomar
Managing Director of Hakan Agro

"The global pulse industry is in constant flux, which is why it is vital to stay on top of the latest trends and developments. No one keeps you more connected than the GPC."

Andac Kolukisa
Managing Director of Natural Gida

12-MONTH MEMBERSHIPS START AT ONLY USD500/YEAR.

DON'T MISS OUT! JOIN TODAY AT GLOBALPULSES.COM

GLOBALPULSESGPC

WWW.GLOBALPULSES.COM

AKY® TECHNOLOGY

CGS-010-XL

Hafiftane Ayırma Makinesi
Gravity Separator

"Ürünlerin içerisindeki hafif yabancı maddeleri ağırlık farklarına göre ayırır. Komple kapalı sistemdir ve geri dönüş ürünü yoktur."

"It' separates light impurities from the products by differences in weight. It is a complete, closed system and has no return product."

INDIA / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

HİNDİSTAN / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

G. CHANDRASHEKHAR
SENIOR EDITOR AND POLICY COMMENTATOR
FOR THE HINDU BUSINESS LINE
Hindistan Ticari Faaliyetler Alanında Kıdemli
Editör ve Politika Yorumcusu

"BAKLİYAT NEDEN HİNDİSTAN'DA GIDANIN GELECEĞİDİR?

Dünyanın en büyük demokrasisi ve en kalabalık ikinci ülkesi olan Hindistan, iki yıldırıcı güçlükle karşı karşıya. Birincisi, Gıda ve Beslenme Güvenliği; İkincisi ise Tarımsal Sürdürülebilirlik. Her ikisi de birbiriyle doğrudan bağlantılı. Arazi kısıtlamaları, su kıtlığı ve iklim değişikliği gibi etmenlerin, gelecekte Hindistan'daki çiftlik alanlarının büyümesini engellemesi gibi bir risk söz konusudur.
Bunun farkında olarak; uzun vadede sürdürülebilir bir büyüme sağlayabilmek için, bugün politikalar tasarlamak, araştırmaya öncelik vermek ve yeterli ölçüde yatırım yapmak çok önemlidir. Nüfusun beslenme durumunun önemli ölçüde iyileştirilmesini sağlamak da aynı derecede önem taşımaktadır. Şu anda, Hindistan genelinde protein eksikliği durumu mevcuttur. Bakliyat ürünleri hem sürdürülebilirliği hem de beslenme güvenliğini geliştirme konusunda benzersiz bir yeteneğe sahiptir. "İklim dostu" bakliyat, nitrojeni toprağa bağlayarak fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikler bakımından toprak sağlığını iyileştirmeye yardımcı olmasına rağmen fazla suya ihtiyaç duymaz. Bunun yanı sıra; protein açısından zengin olan bakliyat yetersiz beslenme ile mücadele etmeye, sağlık bakım maliyetlerini düşürmeye ve genel refahı artırmaya da yardımcı olur. Çoğu Hintli için bakliyat, tahıllarla birlikte kullanıldığında biyolojik değerin mükemmel bir karışımını sunan günlük beslenme alışkanlığının temel bir unsurudur. Yüzyıllardır Hindistan'ın temel gıda maddelerinin dalroti (buğday ekmeği ile sunulan bakliyat yemeği) ya da dal-chawal (mercimek ve pirinç ile yapılan bir yemek) olmasına şaşmamalı. Bakliyat aynı zamanda çiftlik hayvanlarına verilen yem çeşitlerinden bir tanesidir. Kendi araştırmam, hayvansal proteinle karşılaştırıldığında, bakliyatın Hintliler için en ekonomik bitkisel proteini sunduğunu gösteriyor.Katma değer sağlama ve protein üretimi açısından zengin olan bakliyat, farklı tüketici kategorileri (çocuklar, kadınlar, yaşlılar, sporcular ve diğerleri) için elverişlidir.

Covid-19 salgını, insanların sağlık bilincini artırdı. Herkes sağlıklı beslenmek, sağlıklı kalmak ve sağlıklı bir yaşam tarzı sürdürmek istiyor.

Geleneksel gıdaların sağlığı geliştiren birçok faydası tüketiciler tarafından kabul görmeye başladı ve bakliyat bu grafiğin en tepesinde.

Salgın bize ulusal gıda sistemlerinin ulusal savunma sistemi kadar kritik olduğunu ve gıda güvenliğinin sınır güvenliği ile aynı seviyede olduğunu öğretti.

Doğal veya doğal olmayan herhangi bir acil durumda, "gıda sistemini güvence altına almak" öncelik kazanmalıdır. Hükümetlerin giderek refah odaklı hale geleceğini düşünüyorum. Gıda tedarik zincirinin "sağlıklı hale getirilmesi"ne ilişkin devam eden çalışmalarda bakliyat önemli bir rol oynamaktadır. Bakliyat ürünlerinin yalnızca iklimsel açıdan değil, kriz zamanlarında da anahtar bir gıda olduğu görüşü; sokağa çıkma yasağı süresince aylık olarak yaklaşık 190 milyon aileye bakliyat dağıtılması ile de kanıtlanmış oldu.

Bakliyat, ülkenin gıda sisteminin ayrılmaz bir parçasıdır ve öyle olmaya devam edecektir. İleride hem filizlenmiş bakliyat karşımı hem de önceden pişirilmiş- yemeye hazır tahıl ve bakliyat karışımları için büyük bir pazarın oluşacağını öngörüyorum. Hindistan için bakliyat, gıdanın geleceğidir.

*(Ekonomist, Kıdemli Editör ve Politika Yorumcusu, G. Chandrashekhar tarım ve emtia piyasası uzmanıdır. Kendisine gchandrashekhar@gmail.com adresinden ulaşılabilir.)

WHY ARE PULSES THE FUTURE OF FOOD IN INDIA?

*T*wo daunting challenges confront India, the world's largest democracy and the second most populous country. The First is Food and Nutrition Security; and the Second, Agricultural Sustainability. Both are inexorably linked.

There is risk India's farm growth in future may be stymied by a combination of Land constraints, Water shortage and Climate change. Having recognised this, it is critical to design policies, prioritize research andmake adequate investments today to ensure sustained and sustainable farm growth on a long-term basis. It is equally important to ensure that the nutrition status of the population is substantially improved. Currently, protein-deficiency in India is pervasive. Pulses have the unique ability to advance sustainability and nutrition security both. 'Climate-smart' pulses use less water even as they help improve soil health in terms of physical, chemical and biological properties by fixing nitrogen. At the same time, proteinrich pulses help fight under-nutrition, reduce healthcare costs and increase general wellbeing. For most Indians, pulses are a basic ingredient of daily diet offering a perfect mix of biological value when used with cereals. No wonder, for centuries, India's staple food has been dalroti (pulse with wheaten bread) or dal-chawal (pulse with rice). Pulses are also feed/fodder for livestock. My own research shows that as compared with animal protein, pulses offer the most economical vegetable protein for Indians. Pulses lend themselves to value addition and production of protein-rich food products for different categories of consumers – children, women, the elderly, sports-persons and others.

G.CHANDRASHEKHAR Economist, Senior Editor and Policy Commentator, G. Chandrashekhar is an agribusiness and commodities market specialist. Through his columns in The Hindu Business Line newspaper and appearances on business television, he provides policy inputs for the Indian government. He speaks regularly at national and international forums on a range of topics including Indian macro-economy, food and nutrition security, trade and investment opportunities, role of technology, international trade and developmental issues, global and Indian commodity market outlook etc. He is associated with several Indian and international institutions as also industry and trade bodies. Chandrashekhar is an independent member of India's commodity derivatives market regulator SEBI's advisory committee and research committee. Also, he is Consultant to United Nations International Trade Centre, Geneva. His association with GPC (formerly CICILS-IPTIC) goes back long years.

The Covid-19 pandemic has enhanced the health consciousness of people. Everyone wants to eat healthy, stay healthy and lead a healthy lifestyle. Consumers are beginning to appreciate the multiple benefits of traditional foods that advance health; and pulses top the chart.

The pandemic has taught us that national food systems are as critical as national defense system and that food security is on par with border security.

In case of any emergency – natural or manmade – 'securing the food system' gets primacy. I foresee, governments becoming increasingly welfare-oriented. In the ongoing 'healthification' of food supply chain, pulses occupy an important place.

The view that pulses are not only climatesmart but also 'crisis-smart' stands reinforced as evidenced by the distribution of monthly ration of pulses to nearly 190 million families during the national lockdown. Pulses are and will continue to be an integral part of the country's food system. I foresee emergence of a large market for pre-cooked, ready-to-eat mix of cereals and pulses as well as a market for a mix of sprouted pulses. For India, pulses are the future of food.

*(Economist, Senior Editor and Policy Commentator, G. Chandrashekhar is agribusiness and commodities market specialist. He can be reached at: gchandrashekhar@gmail.com)

ITALY / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

İTALYA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

MATTIA PEDON
PEDON

YARI VEJETARYEN BESLENME: LEZZET VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ DENGELEME

İtalyanların Akdeniz diyeti her zaman dünyanın en sağlıklı beslenme alışkanlıklarından biri olarak kabul edilmiştir.

Yıllar içerisinde yapılan çeşitli uluslararası çalışmalar; sahip oldukları beslenme alışkanlıklarının dengeli ve eksiksiz olmasından ötürü, Akdeniz bölgelerinde yaşayan insanların daha iyi ve daha uzun yaşadığını göstermiştir. Fakat bununla bitmiyor.

Akdeniz diyetinin yarı vejetaryen (Flexitarian) beslenme adı verilen yeni bir versiyonu birkaç yıldır revaçta. Bu diyet sebze, tahıl ve bakliyat tüketimine dayanır ancak hayvansal proteini de içerisine dahil eder. Yarı vejetaryen beslenme, sağlıklı ve dinamik bir yaşam tarzını kucaklayan, lezzet ve sürdürülebilirlik arasındaki doğru dengeyi vazgeçmeden bulmamıza yardımcı olur. Bunun yanı sıra; tohum, hububat ve bakliyat gibi glüten ve kolesterol içermeyen, mineral, B vitamini, lif ve protein bakımından zengin, düşük glisemik indeksli bütün gıdaların yeniden keşfedilmesini ve bunları tüketmek için yeni tariflerin bulunmasını sağlar. Bu nedenle yarı vejetaryen beslenme, çoğunlukla vejetaryen olan ancak arada bir makul ölçülerde hayvansal protein tüketimine de izin veren esnek bir diyet programıdır. Böylelikle kişi hem etin lezzetinden uzak kalmıyor hem de bitki bazlı gıda hazırlamanın çeşitli şekilleriyle tanışmış oluyor.

Bu eğilim, uyumsuz görünen iki ihtiyacı uzlaştırma arzusundan kaynaklanıyor: bir yandan hızlı ve kolay yemek hazırlama; diğer yandan sağlık, lezzet ve sürdürülebilirlik...

Tüketiciler gezegen üzerindeki etkilerini aktif olarak azaltmaya çalıştıkları için, çevre dostu olmak günümüzde bir zorunluluk haline gelmiştir. Et tüketimini azaltmak, et endüstrisinin Sera Gazı (GHG) emisyonlarına bilinen katkılarından ötürü, bu durum bir parçası olmuştur.

Gelecek burada. Şimdi bakliyat ve tahılları yeniden keşfetme zamanı. Alışkanlıklar gıdaları; gıdalar alışkanlıkları değiştirir. Daha iyisi için...

Mattia Pedon is the Category Director, the B2B Director and a Member of the Board of Directors of Pedon Group, a familyowned multinational company based in Italy with plants and offices in various countries. The core business of Pedon is processing and packing pulses, cereal and oilseeds in all shapes and forms: dry, precooked, flour, pasta, already cooked, snacks and much more. Mattia studied Economics and International Trade, graduated in 2010 at Jinan University in Guangzhou (China). He speaks fluently Italian, Mandarin and English. He has lived in China for almost 12 years and this gave him a big advantage in understanding competitive market and different mind-set. Mattia is also one of the founding members of GPCYP

THE FLEXITARIAN DIET: BALANCING TASTE AND SUSTAINABILITY

The Italian Mediterranean diet has always been considered one of the healthiest diets in the world.

Over the years, several international studies have shown that the diet followed by the people living in the Mediterranean areas allows them to live well and longer because it is balanced and complete. But there is more.

A new version of the Mediterranean diet, called the Flexitarian diet, has been in vogue for a few years now. This diet is based on the consumption of vegetables, cereals and pulses, but does not exclude animal protein. The Flexitarian diet strives to find the right balance between taste and sustainability, without giving up and embracing a lifestyle that is healthy and dynamic. It rediscovers seeds, pulses and cereals - all foods with a low glycemic index that are rich in minerals, B vitamins, fibre and protein, and also gluten- and cholesterol-free – and finds new ways to consume them.
The Flexitarian diet is therefore a flexible diet program that is for the most part vegetarian, but also allows for the moderate and occasional consumption of animal protein, satisfying the taste for meat while at the same time introducing one to the pleasures and varied ways that plant-based foods can be prepared. This trend stems from the desire to reconcile two needs that seemed incompatible: quick and easy food preparation on the one hand, and health, taste and sustainability on the other.

Being environmentally friendly is a must today as consumers are actively looking to reduce their impact on the planet.
Reducing meat consumption is part of that, as the meat industry is a known contributor to GHG emissions.

The future is here. Now is the time to rediscover pulses and cereals. Habits change food and food changes habits. For the better.

JAPAN / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?
JAPONYA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

MICHIO LIDA
MANAGING DIRECTOR OF JAPAN PULSE FOUNDATION

GIDANIN GELECEĞİ BAKLİYAT: JAPONYA

Japonya'da bakliyat, özellikle de adzuki fasulyesi, iki bin yılı aşkın süredir popüler. Küçük ve eşsiz kırmızı adzuki fasulyesi sadece yemeklerde değil, Wagashi içerisinde (Japon Şekerlemesi) ann (tatlı fasulye ezmesi) olarak da kullanılır. Wagashi'nin ana malzemeleri ann, şeker, un ve diğer sebzelerdir. Wagashi, günlük yaşamın ve çeşitli mevsimsel etkinliklerin bir parçası haline gelmiştir. Son zamanlarda, Taiyaki*, daihukumochi*, adzuki ice bar*, annbread* ve diğer bakliyat bazlı Japon yemekleri dünya çapında popülerlik kazanmaktadır. Protein, vitamin, mineral ve diğer temel besinler açısından zengin olan bakliyatın, sağlıklı bir gıda olduğu herkes tarafından biliniyor. Bununla birlikte gençler, Wagashi ve diğer geleneksel bakliyat bazlı gıdalardan gittikçe uzaklaşıyorlar. Bu eğilimi tersine çevirmek için Japan Pulse Foundation, (Japonya Bakliyat Kuruluşu) öncelikle gençleri hedefleyen "Mame Eight" kampanyasını başlattı.

Mame Eight, Japonya'nın en yaygın ve popüler sekiz fasulye türünü temsil eden animasyonlu çizgi film karakterleridir: adzuki; kintokimame (kırmızı barbunya); toramame (benekli barbunya); murasakihanamame (büyük benekli barbunya); hiyokomame (nohut); renzmame (mercimek); aoendo (bezelye); ve soramame (bakla).

Dünyanın dört bir yanından bakliyat örnekleri, bakliyat yetiştirme ve Wagashi videoları ve Mame Sekiz çizgi roman gibi çalışma materyalleri Japonya'daki 1000'den fazla okula gönderildi.Bakliyatın sağlığı korumadaki ve hem sağlıklı hem lezzetli yemekler hazırlamadaki rolü de, "ann partikülü" rolüne atıfta bulunan popüler ve etkili NKH TV programı "GATTEN" sayesinde büyük ilgi gördü.Bunlara ek olarak, HP, Facebook, Instagram ve YouTube üzerinden bakliyat ve Wagashi ile ilgili mesajlar ve bilgiler gönderildi. Japan Pulse Foundation, GPC ile gelecekteki kampanyalarda iş birliği yapmayı dört gözle bekliyor.

*Taiyaki: balık şeklinde bir Japon kekidir. Adını ve şeklini taiden almaktadır. En yaygın dolgu, şekerli azuki fasulyesinden yapılan kırmızı fasulye ezmesidir. Diğer yaygın dolgu maddeleri, muhallebi, çikolata, peynir veya tatlı patates olabilir.
*Daihukumochi: azuki fasulyesinden yapılan tatlı dolgulu kırmızı fasulye ezmesi ile doldurulmuş küçük yuvarlak bir mochiden oluşan bir Japon tatlısıdır.
*Adzuki ice bar: Adzuki fasulyesinden yapılmış dondurma.
*Annbread: Japonya'da popüler olan kırmızı fasulye ezmesi dolgulu tatlı çörek

PULSES AS FUTURE OF FOOD: JAPAN

In Japan, pulses, especially adzuki beans, have been popular for more than two thousand years. The small and unique red adzuki bean is used not only in meals but also as ann (sweet bean paste) in Wagashi (Japanese confectionaries). The main ingredients of Wagashi are ann, sugar, flour and other vegetables. Wagashi has become a part of daily life and of various seasonal events. More recently, Taiyaki, daihukumochi, adzuki ice bar, annbread and other Japanese pulse-based foods are growing in popularity around the world. Rich in protein, vitamins, minerals, and other essential nutrients, pulses have a reputation as a healthy food. Young people, however, have been shifting away from Wagashi and other traditional pulse-based foods. To turn that trend around, the Japan Pulse Foundation launched the "Mame Eight" campaign, aimed primarily at young people.

The Mame Eight are animated cartoon characters representing Japan's eight most common and popular bean types: adzuki; kintokimame (red kidney beans); toramame (speckled kidney beans); murasakihanamame (large speckled kidney beans); hiyokomame (chickpeas); renzmame (lentils); aoendo (peas); and soramame (broadbeans).

Study materials, including samples of pulses from around the world, videos of pulse growing and Wagashi, and Mame Eight comic books were sent to more than 1,000 schools in Japan. The role of pulses in maintaining good health and preparing healthy and delicious meals also received a good deal of attention thanks to the popular and influential NKH TV program "GATTEN", which referred to the role of the "ann particle". Messages and information on pulses and Wagashi were also sent through HP, Facebook, Instagram and YouTube. The Japan Pulse Foundation looks forward to cooperating on future campaigns with the GPC.

GPC

MEXICO / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?
MEKSİKA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

FELIPE SANDOVAL
BEGRAIT

Felipe Sandoval has been in trading since 1999, having worked with reproductions of antique furniture, the automotive industry, telecommunications, insurance and, since 2007, with pulses. He founded BeGrait (Beans and Grains International Traders) in 2017. Felipe is an international broker, representing dry bean and chickpea exporters from Mexico, and lentil, rice, hibiscus flower, cinnamon and other specialty crop exporters from different origins to LATAM markets. He also specializes in agriculture market analysis and forecasts. Felipe has been a presenter at the USDBC Congress in Mexico since 2011. He is passionate about pulses trading, analysis and forecasting. He personally conducts field inspections and visits the markets to gather information and generate data and analysis that is relevant to decision makers.

MEKSİKA'DA COVID-19 VE BAKLİYAT TÜKETİMİNİN YENİDEN CANLANMASI

Meksika, COVID-19'dan en çok etkilenen ülkelerden biri olmuştur. Bunun nedeni, büyük ve savunmasız bir nüfusa sahip olması, çocuk ve yetişkin obezite oranlarının yüksek olması, diyabet ve hipertansiyon, yoksulluk içinde yaşayan ve yetersiz beslenen çok sayıda insan ve yaşlı insan olmasıdır.

Meksika'da gıdanın geleceği yaşadığımız bu COVID-19 deneyimi dikkate alınarak belirlenecek. Pandemi başlayalı çok oldu ve özellikle gıda ürünleri bakımından, nüfusun tüketiminin, satın alma alışkanlıklarının ve şeklinin çoğunu değiştirmeye devam edecek. İnsanların, fiziksel formlarını iyileştiren ve böylece sağlıklarına katkıda bulunan, somut faydalar sağlayan ürün ve hizmet arayışına gireceğine inanıyorum.

Meksikalılar sağlıklı beslenmenin ve diğer alışkanlıkların öneminin daha fazla farkına varacaklar. Şahsen, fasulye ve diğer bakliyat tüketiminde bir canlanma göreceğimize inanıyorum. Tüketicilerin, vegan ya da vejetaryen veya tercih ettikleri diyet ne olursa olsun, bakliyat ve bakliyat ürünleri içeren değerli ürünleri beslenme alışkanlıklarına dahil etme isteği artacaktır.

Ayrıca Meksika, sadece bakliyat tüketen değil, başta fasulye ve nohut olmak üzere bakliyat üreten bir ülke. Orta Doğu, Akdeniz ve Lübnan yemekleri gibi bakliyat kullanımı açısından zengin uluslararası mutfakların küreselleşmesinin yanı sıra yeni satın alma ve tüketim alışkanlıkları, bakliyat tüketimini ve katma değerli ürünlerin gelişimini daha da artıracaktır.

Meksika tarım sektörü parlak bir geleceğe sahip. Daha fazla bakliyat üretmek ve dünya beslenmesine katkıda bulunmak için toprağa, tohuma, teknolojiye, bilgi birikimine ve deneyime sahibiz.

COVID-19 IN MEXICO AND THE REVIVAL OF PULSE CONSUMPTION

Mexico is one of the countries that has been most affected by COVID-19. This is because of its large vulnerable population, the high rates of child and adult obesity, diabetes and hypertension, and the large number of elderly people and people living in poverty and malnourished.

The future of food in Mexico will be dictated by this experience with COVID-19 for many years to come. The pandemic has already begun and will continue to change much of the population's consumption and buying habits and patterns, especially with respect to food. I believe people will seek out products and services that provide tangible benefits that improve their physical fitness and thus contribute to their good health.

Mexicans will become more aware of the importance of healthy eating and other habits. Personally, I believe we will see a revival of consumption of beans and other pulses. There will be an increased willingness on the part of consumers to include pulses and valueadded products made with pulses in their diets, whether vegan, vegetarian or no matter what their preferred diet may be.

Additionally, Mexico is a country that not only consumes but also produces pulses, primarily beans and chickpeas. New buying and consumption patterns and habits, as well as the globalization of international cuisines rich in the use of pulses, such as Middle Eastern, Mediterranean and Lebanese food, will further boost the consumption of pulses and the development of value added products made with pulses.

The future is bright for Mexico's agricultural sector. We have the land, seed, technology, know-how and experience to produce more pulses and feed the world.

MADAGASCAR / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

MADAGASKAR / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

PRITY MALDE KARA
MALDÉ KARA SAS

MADAGASKAR'DA BAKLİYATIN ROLÜ

Gelişmekte olan birçok ülkede olduğu gibi, Madagaskar'da da bakliyat nüfusun büyük bir bölümü için hayati önem taşımaktadır.

Nüfusun çoğunluğunun et veya balık gibi protein kaynaklarını almaya gücü yetmez, bu nedenle bakliyat Malgaş halkı için uygun fiyatlı bir ikamedir çünkü besin değeri yüksek ve kaliteli bir protein kaynağıdır. Ayrıca bakliyat, açlık ve yetersiz beslenme sorunlarının üstesinden gelmeye de yardımcı olur. Bakliyat, milyonlarca çiftçi ve aileleri için geçim kaynağı olarak da büyük önem taşıyor.

Yeni fasulye mahsullerinin bir sonucu olarak, tarım sektörü büyümeye başlıyor. Çok sayıda küçük üreticinin dahil olduğu kooperatifler günden güne artıyor. Tarımla ilgili olarak, Madagaskar bakliyat yetiştirmeye uygun özellikle iyi topraklara ve aynı zamanda elverişli bir iklime sahiptir. İç pazarda ve ihracat pazarlarında bakliyata olan talep, COVID-19 salgını nedeniyle daha da arttı. Geleneksel alıcıların stokları tükeniyor ve daha büyük miktarlar talep ediyorlar. Önümüzdeki yıllarda üretimi artıracağız. Yerel olarak konuşursak, Covid-19, başta bakliyat olmak üzere daha ucuz mallara yönelen Malgaş halkının satın alma gücü üzerinde etkili oldu. Ayrıca, Madagaskar menşeli bakliyat dünya çapında ün kazanmaya başlıyor ve tüketiciler tarafından çok beğeniliyor. Daha önce sadece pazarlarda bulunan bakliyat ürünleri, 3 yıldır yerel süper marketlerde de satılıyor.

Son olarak; bakliyatın günümüzde mevcut olan iklim değişikliği sebebiyle her zamankinden daha fazla önem taşıyan, çevre dostu ve sürdürülebilir gıda sistemleri yarattığını söyleyebiliriz. Sürdürülebilir gıda sistemleri, dünyanın artan nüfusunu beslemek için de hayati bir önem taşımaktadır. Bu nedenlerden dolayı, bakliyatın Madagaskar'da gıdanın geleceği olduğu ve olmaya devam edeceği aşikardır.

THE ROLE OF PULSES IN MADAGASCAR

In Madagascar, as in many developing countries, pulses are vital to most of the population.

The majority of the population cannot afford protein sources like meat or fish, so pulses are the affordable replacement for most Malagasy because they are nutrient dense and a source of high-quality protein. In addition, pulses help tackle the problem of hunger and malnutrition.

Pulses also play a big part in providing a living for millions of farmers and their families. As a result of new bean crops, the agricultural sector is starting to grow. We are seeing more and more cooperatives with lots of small producers setting up. Regarding cultivation, Madagascar has particularly good lands that are suitable for growing pulses and a favorable climate as well. There is good demand in domestic and export markets, and because of the COVID-19 pandemic it has increased. Traditional buyers are running out of stocks and asking for larger quantities. We will be ramping up production in the coming years.Locally speaking, Covid-19 has had an impact on the purchasing power of the Malagasy people, who have turned to cheaper commodities, mainly pulses. Furthermore, pulses of Madagascar origin are starting to have a worldwide reputation and are well appreciated by consumers. For three years now, pulses are being sold in local supermarkets. Previously, they were only found at markets.

Finally, pulses create eco-friendly sustainable food systems, which are especially important for our future now more than ever due to climate change. Sustainable food systems are also vital to feeding the world's growing population. For these reasons, it is clear that pulses are and will most certainly continue to be the future of food in Madagascar.

TOHUM İYİLEŞTİRME VE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
SEED CONDITIONING & PROCESSING TECHNOLOGIES

AKY® TECHNOLOGY

Excell 804, bakliyat ve tahıl ürünlerinin temizlenmesi için geliştirilmiştir.

Excell 804 is developed for pulses, grains and seeds cleaning.

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.**akytechnology**.com

Taş Ayırma Makinesi
De-Stoner Machine

GRV-200 ALFA

PAKISTAN / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

PAKİSTAN / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

FAISAL ANIS MAJEED
BOMBI'S GROUP PAKISTAN

NEDEN BAKLİYAT PAKİSTAN'DA GIDANIN GELECEĞİDİR?

Bakliyat, Pakistan'daki en önemli bitkisel protein kaynağıdır. Bakliyat ürünleri ülkenin ekili alanlarının %5'ini oluşturmaktadır. Bebek mamasından tutun da zengin ve yoksul ailelerin sofralarına taşıdıkları gıda ürünlerine kadar geniş bir yelpazedeki yiyeceklerde bakliyat kullanılır.

Nüfus artışı nedeniyle bakliyat talebi her geçen gün artmaktadır. Bakliyata yönelik artan talebi karşılamak için, gelişmiş yönetim uygulamalarına yanıt veren daha yüksek verim potansiyeline sahip çeşitler geliştirmeye ihtiyaç vardır.

Pakistan her zaman tarıma dayalı bir devlet olarak görülse de, sınırlı kaynaklar ve araştırma-geliştirme eksikliğinden dolayı çiftçilerimiz pirinç, şeker kamışı ve buğdaya odaklandı. Sonuç olarak, bakliyat ürünlerinin ekildiği alanların yanı sıra, bakliyat üretimi ve verimi de azaldı. Buna bağlı olarak, Pakistan'ın bakliyat ithalatı artış gösterdi.

Pakistan'da bakliyat genellikle yoksul yiyeceği olarak algılanmaktaydı, ancak zamanla ilgi çekici çeşitleriyle sosyoekonomik tabakalarda da kabul gördü. Ülke genelinde yaygın olarak bulunan "Halwa Puri" adındaki, baharatlarla hazırlanan ve derin yağda kızartılmış puf hamur ile servis edilen nohut yemeği nefis kahvaltıların vazgeçilmezidir.

Öğle yemeklerinde, toplumun her kesiminden insanın tükettiği köri sosu içerisinde mercimek çeşitleri, yeşil maş fasulyesi, siyah mercimek ve desi nohut gibi yemekler hazırlanır. Akşamları sokaklara Pakoras (nohut ve sarı bezelye unundan yapılmış), Cholay (nohutları tatlandırmak için farklı soslarla yapılan baharatlı ve keskin bir karışım) ve daha birçok yemek çeşidine ait mis gibi kokular yayılır. Akşam yemeklerinde bakliyat, salata ve köri sosu içerisinde; et veya tavuk yemekleri ile kombine edilir, bu sadece yemeğin tadını tamamlamakla kalmaz, aynı zamanda tüm aile için sağlıklı bir beslenme şekli sağlar. Bakliyatlar geleneksel olarak, kavrulmuş veya farklı baharatlarla kızartılmış mercimek, maş fasulyesi, nohut gibi bakliyat çeşitleriyle yapılan Nimco atıştırmalıkları olarak da tüketilir. Bu atıştırmalıklar Pakistan'da her evin demirbaşıdır.

COVID-19 salgını, son birkaç ayda tüm dünyayı etkiledi. İnsanlar bu zor dönemde gitgide daha sağlıklı beslenme alışkanlıklarını benimsiyor. Bakliyat, protein açısından zengin, sağlıklı ve uzun süre saklanabildiği için her evde bulunan en önemli gıda maddelerinden biri haline geldi. Bunun yanı sıra, salgın süreci boyunca, birçok sosyal yardım kuruluşu satın aldıkları bakliyat ürünlerini erzak paketlerinin ayrılmaz bir parçası yaptı.

Fast food tüketimi ve abur cubur tüketimi Pakistan'da sağlık sorunlarına neden olmuştur. Genç tüketiciler sağlıklı beslenme ve formda kalma konusunda daha bilinçli olduğundan günümüzde alkollü içeceklerden su ve taze meyve sularına doğru bir eğilime tanık oluyoruz.

Aynı şekilde, Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu'nun Dünya Bakliyat Günü gibi bilinçlendirme kampanyaları aracılığıyla insanlar bakliyat tüketiminin faydalarının bilincine varmakta ve günlük diyetlerine bakliyatları dahil etmektedir.

Hükümeti bakliyatın sadece tüketiciler açısından değil, çiftçiler açısından önemi konusunda da eğitmemiz gerekiyor. Bakliyat toprak sağlığının iyileştirilmesinde kilit bir rol oynamaktadır. Hükümet, çiftçileri ürün rotasyonlarına bakliyat eklemeye, mahsul verimini iyileştirmek için araştırma ve geliştirmeye yatırım yapmaya ve çiftçileri minimum destek fiyatlarıyla desteklemeye teşvik etmelidir.

Bakliyat her zaman Pakistan mutfağının ayrılmaz bir parçası olmuştur ve her zaman olacaktır. Zamanla, piyasaya çıkan yeni versiyonlarıyla onları tüketme şeklimiz değişebilir, ancak bakliyat her zaman Pakistan yaşamının bir parçası olacaktır.

Bugün, atıştırmalıklardan protein karışımlarına, pişirmeye hazır konservelerden kavrulmuş bakliyat ürünlerine, diyet takviyelerine ve bakliyat tüketimini kolaylaştıran diğer çeşitli ürünlere kadar bakliyat bazlı çeşitli gıda ürünlerinin geliştirildiğini görüyoruz.

Faisal Anis Majeed is the COO of Bombi's Group, a third-generation family business based in Pakistan and involved in indenting, importing, processing and exporting agro commodities, especially pulses, rice, oil seeds, wheat, sugar and other commodities. Faisal joined the family business after completing a BS in Accounting and Finance and completing his MBA in Finance from IoBM. He is a founding member and coordinator of the Global Pulses Confederation's Young Professionals (GPCYP) and currently serves as the Managing Committee Member of GPC representing GPCYP. He is currently serving as Deputy Convener for the Rice Standing Committee of the FPCCI (Federation of Pakistan Chamber of Commerce and Industry), representing the Rice Exporters Association of Pakistan (REAP), and as General Secretary and Treasurer for the Young Rice Exporters Association of Pakistan (YREP). Faisal has played key roles in various associations, for which he was recently awarded the Appreciation Shield by H.E Dr Arif Alvi, President of the Islamic Republic of Pakistan. Faisal is regularly invited on various educational platforms to motivate youth to engage in entrepreneurial activities and develop innovative ideas.

WHY ARE PULSES THE FUTURE OF FOOD IN PAKISTAN?

Pulses are the most important source of plant protein in Pakistan. They are grown on 5% of the country's crop area. Pulses are used to make a wide range of food products, from baby food to food products for the rich and poor.

Because of population growth, demand for pulses is increasing day by day. To meet the increasing demand for pulses, there is a need to develop varieties with higher yield potential that respond to improved management practices.

Pakistan has always been considered an agriculture-based state, but due to limited resources and a lack of research and development, our farmers have focused on rice, sugarcane and wheat. As a result, the area seeded to pulses, as well as pulse production and yields, has declined and Pakistan's pulse imports have risen.

In Pakistan, pulses are generally perceived as food for the poor, but over time they have gained acceptance across socioeconomic strata in a variety of interesting dishes. Chickpeas prepared with spices and served with deep fried puri makes for a lovely breakfast dish called "Halwa Puri" that is commonly available throughout the country. At lunch, different varieties of lentils, green mung beans, black matpe and desi chickpeas are prepared in curries that are consumed by people from all walks of life. In the evening, the streets are filled with the aroma of Pakoras (made from chickpeas and yellow pea flour), Cholay (a spicy and tangy combination made with different sauces to flavor chickpeas), and a wide range of diverse dishes. For dinner, pulses are consumed in salads and curries, and combined with meat or chicken dishes, which not only complements the taste of the meal but also provides a healthy diet for the entire family. Traditionally, pulses are also consumed as Nimco snacks, made with a variety of pulses, including lentils, mung beans and chickpeas, that are roasted and fried with different seasonings. This is a must-have item in every household.

The COVID-19 pandemic has affected the entire world these past few months. People are increasingly adopting healthier eating habits during this difficult time and pulses have emerged as one of the most important food items in every household because they are rich in protein, healthy and can be stored for a long time. Additionally, during this pandemic, many welfare organizations have purchased pulses and made them an integral part of their ration packages for the vulnerable. The consumption of fast food and junk food consumption has created health issues in Pakistan. Younger consumers are more aware of eating healthy and staying fit, and we are seeing a shift towards water and fresh juices and away from soft drinks. Similarly, through the awareness-raising campaigns of the Global Pulse Confederation, such as World Pulses Day, people are becoming conscious of the benefits of pulse consumption and are incorporating pulses into their daily diets.

We need to educate the government about the importance of pulses, not only for consumers, but also for farmers. The role pulses play in improving soil health is a key factor.

The government should incentivize farmers to add pulses to their crop rotations, invest in research and development to improve crop yields, and support farmers with minimum support prices.

Pulses have always been an integral part of Pakistani cuisine and always will be. Over time, with new innovations coming on the market, the way we consume them might change, but pulses will always be part of Pakistani life.

Today we see a great diversity of pulsebased food products being developed, from snacks to protein shakes to ready-to-cook tins to canned and roasted pulses to dietary supplements and a variety of other products, all of which facilitate pulse consumption.

PERU / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

PERU / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

ROSA PALOMINO DIAZ
PERUVIAN MINISTRY OF AGRICULTURE
PERU TARIM BAKANLIĞI

"NEDEN BAKLİYAT PAKİSTAN'DA GIDANIN GELECEĞİDİR?

Bakliyat, Peru halkının mutfaklarında her zaman temel bir unsur olmuştur ve olmaya devam edecektir.

Arkeolojik kanıtlar, barbunya, acı bakla ve lima fasulyesi gibi bakliyatların, Peru'nun yerli kültürleri tarafından tarih öncesi çağlardan beri evcilleştirildiğini ve burada yetiştirildiğini gösteriyor. Sömürge ve Cumhuriyet dönemlerinde, İspanya'dan gelen insanlar bakla, bezelye, nohut gibi diğer fasulye türlerini halka tanıttı.

Peru'nun çeşitli doğal bölgeleri vardır: dağlık alanlar, deniz kenarı ve ormanlar... Bunların değişken hava durumu ve ekolojileri bulunmaktadır. Ekosistem çeşitliliği, mevsim ne olursa olsun yıl boyunca ürün yetiştirmeyi mümkün kılar. Peru'da üretilen bakliyatların büyük biyolojik çeşitliliği, ülkenin gıda güvenliğini garanti altına almak için envanterlerini yedekte tutmasını sağlıyor.

Zengin gastronomimiz ve talepkar Perulu tüketicilerimiz bir araya gelince; ana yemeklerden güveçlere, çorbalardan tatlılara, içeceklere kadar çeşitli yemekler ortaya çıkıyor. Peru'da frijol nuña adında patlayan bir fasulyemizin olduğunu belirtmek isteriz; biz bu türe "And Dağları'nın patlamış mısırı" diyoruz.

Ülkemizde fasulye, deniz seviyesinden And Dağları'na kadar tüm rakımlarda yetiştirilmekte, bu da üretimi iklim sorunlarına, ekonomik krizlere, salgın hastalıklara ve doğal afetlere karşı daha dirençli hale getirmektedir. Bakliyat, kapsayıcı ve etkili bir besindir ve mükemmel bir beslenme sağlar.

Tarım ve Sulama Bakanlığı, 2020-2021 tarım sezonu için Agro Peru Fonu aracılığıyla, ülkenin 12 bölgesinde yıllık %3,5 gibi düşük bir faiz oranıyla bakliyat çiftçilerine kredi verecek.

WHY PULSES ARE THE FUTURE OF NUTRITION IN PERU?

Pulses have been, are and will always be a staple in the kitchens of the Peruvian people.

Archeological evidence shows that pulses, such as the common bean, lupins and lima beans, have been domesticated and grown here since prehistoric times by the indigenous cultures of Peru. During the Colonial and Republican periods, people from Spain introduced other bean types, such as broad beans, peas, chickpeas and others.

Peru has a diversity of natural regions: coast, highlands and jungle. These have varying weather patterns and ecologies. The variety of ecosystems makes it possible to grow crops throughout the year no matter the season. The great biodiversity of pulses produced in Peru enables the country to maintain inventories in reserve to guarantee food security.

Our rich gastronomy and the demanding Peruvian consumer combine to produce diverse dishes, from main courses to stews, soups, deserts, beverages and more. We should mention that in Peru we have a bean, frijol nuña, that bursts; we call it "the popcorn of the Andes". In our country, beans are grown at all altitudes, from sea level to the Andes, making production more resilient to climate issues, economic crises, pandemics and natural disaster. Pulses are an inclusive and efficient food and provide excellent nutrition.

The Ministry of Agriculture and Irrigation, through the Agro Peru Fund for the 2020-2021 agricultural season, will grant credit to pulse farmers at a low interest rate of 3.5% per year in 12 regions of the country.

YILLARA MEYDAN OKUYACAK
YENİ BİR İNOVASYON

GPC

HAFİFTANE AYIRMA MAKİNESİ
GRAVITY SEPARATOR

"Ters Denge Sistemi"

Sabitleme, tabla sıkma, gevşetme ayarlarına gerek kalmadan, ters denge sistemiyle, değişken tabla ve elek açısında serbest çalışma özelliği

USSORT TECHNOLOGY

CE

ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.**akytechnology**.com

AKY® TECHNOLOGY

TANZANIA / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

TANZANYA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

ZIRACK ANDREW
TANZANIA PULSES NETWORK
TANZANYA BAKLİYAT AĞI

BAKLİYAT TANZANYA'DA GIDANIN GELECEĞİ

Tanzanya'nın gıda yeterliliği durumu tartışmasız bir konumdadır. Geçen yılki gıda mahsulü üretimi, ülkeyi depolama ve ticaret bakımından 2,6 milyon tonluk bir üretim fazlası ile ödüllendirdi.

The Economist İstihbarat Birimi'nin Küresel Gıda Güvencesi Endeksi (GFSI) raporuna göre, Güney Afrika, Mısır, Botsvana, Gana, Fas ve Tunus hariç olmak üzere – ki bunların hepsi 2019'da iyi bir performans kaydetti – Tanzanya kıtada ılımlı bir performans sergiledi.

2019 yılında Tanzanya, 1,2 milyon ton kuru fasulye olmak üzere 1,88 milyon ton bakliyat üretmeyi başardı; hacmin geri kalanı ise, diğer mahsullerin yanı sıra, güvercin bezelye, nohut ve maş fasulyesinden oluşuyordu. Buna rağmen bir yandan üretim, diğer yandan ise halk için sağlığa faydaları ve ekonomik getirileri arasındaki dengeyi bulmak, süregelen bir mücadele teşkil etmektedir.

Bu iki faktör bakliyat sektörünün Tanzanya ve Afrika genelindeki kaderini belirleyecek. Tanzanya Gıda ve Beslenme Merkezi (FNC), beş yaşın altındaki çocukların neredeyse %34'ünün düşük protein tüketiminden dolayı kısa boylu kaldığını tespit etti.

Tanzanya Hükümeti, gıda fazlasındaki görkemli sonuçlara rağmen, gıda bulunabilirliği ile kendi halkının sağlığı arasında çok büyük bir uçurum olduğunu saptadı. Yani halkın mevcut kötü sağlık durumu, yetersiz beslenme ile doğru orantılıdır.

Sorunun kökü, Tanzanya'da etin giderek daha pahalı hale gelmesidir. Bakliyat, alternatif bir protein kaynağıdır. Bununla birlikte, bakliyatın besinsel faydalarını destekleyen ekonomik kazanımlara rağmen, Tanzanya'da hala kişi başı 14 kg gibi düşük bir oranda bakliyat tüketilmektedir. Bu düşük alımın arkasındaki ana sebep, sağlık eğitimlerinin yetersiz olmasıdır.

Hükümet bunu çözmek için yerel bakliyat tüketimini teşvik ediyor ve yalnızca ihracat için üretim yapmaktan büyük ölçüde uzaklaşmaya çalışıyor.

Tanzanya Tarımsal Araştırma Enstitüsü (TARI)- Illonga merkezi (Morogoro'nun doğu bölgesinde yer alan) aracılığıyla Hükümetin öncülüğünü yaptığı girişimlerden biri, güvercin bezelyesinden yapılmış bisküvi, spagetti ve kek gibi ürünler üretmektir. Görünüşte riskli olan yeni bir girişim için pek de istekli olmayan özel sektöre ait mağazalara bağımlı olmak yerine, tamamen enstitüye ait özel süpermarketler açma planları devam ediyor.

Tanzanya'daki kırsal hanelerin %75'inden fazlası günlük geçimlerini sağlayabilmek için fasulyeye bağımlıdır. Bu nedenle Hükümet, beş yaşın altındaki çocukların %58'ini ve kadınların %45'ini etkileyen anemiyle mücadelede fasulyeyi beslenme yetersizliğini tedavi eden unsur olarak seçmiştir.

Bunlara ek olarak, güvercin bezelye, nohut ve maş fasulyesi alımını teşvik etmek için birkaç program tasarlandı ve bazıları toplu halde gerçekleşmeye başladı bile. Bunların Tanzanya'daki bakliyat tüketimini sonsuza kadar güçlendirmesi bekleniyor.

PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD IN TANZANIA

Tanzania's food sufficiency position is an uncontested one. Last year's production of food crops gifted the country with a surplus of 2.6 million MT available for storage and trade.

According to The Economist Intelligence Unit's Global Food Security Index (GFSI) report, with the exception to South Africa, Egypt, Botswana, Ghana, Morocco and Tunisia – all of which registered Good performance in 2019 – Tanzania was tagged as a moderate performer in the continent.

In 2019, Tanzania managed to produce 1.88 million MT of pulses, of which dry beans constituted 1.2 million MT; the rest of the volume was comprised of pigeon peas, chickpeas and green gram, among other crops. But it is an ongoing challenge to find the balance between production on one side, and health benefits to the populace and economic returns on the other side.

These two factors will determine the fate of the pulses sector in Tanzania and Africa overall. The Tanzania Food and Nutrition Centre (FNC) has established that almost 34% of children under the age of five are stunted – resulting from low consumption of protein.

The Government of Tanzania has established that despite the glorious results in food surplus, there is a very big gulf between food availability and the health of its people. That is to say, the current poor health of the people is directly proportional to poor nutrition.

The root of the problem is the fact that meat is increasingly becoming expensive in Tanzania. Pulses are an alternative source of protein. However, despite the economic gains which supports nutritional benefits of pulses, Tanzania's per capita consumption of pulses is still as low as 14kg. And the major reason behind this low uptake is little health education.
To address this, the government is promoting local pulse consumption and trying to steer away from largely producing exclusively for export.

One of the initiatives spearheaded by the Government itself through the Tanzania Agricultural Research Institute (TARI) – Illonga center (located in the Eastern region of Morogoro), is to produce products made of pigeon peas, like biscuits, spaghetti and cake. Plans are underway to open specialized supermarkets fully owned by the institute instead of depending on privately owned stores that are more than averse to venture into a seemingly risky new venture.

Over 75% of rural households in Tanzania depend on beans for daily subsistence. Because of this, the Government has chosen beans as a nutritional deficiency curing agent by using them in the fight against anaemia, which has affected 58% of under five children and 45% of women.

In addition, several programs have been designed to promote uptake of pigeon peas, chickpeas and green gram, and some have already started to take place en masse. These are expected to fortify pulse consumption in Tanzania for eternity.

TURKEY / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

TÜRKİYE / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

ANDAÇ KOLUKISA
NATURAL GIDA A.S., TURKEY
Natural Gıda A.Ş., Türkiye

TÜRKİYE'DE BAKLİYAT NEDEN GIDANIN GELECEĞİDİR?

Türkiye mercimek, nohut ve bezelyenin gen merkezidir. Bu bakliyatlar Türkiye'nin yöresel mutfağında köklü bir geçmişe sahiptir ve 10.000 yıldan fazla bir süredir burada tüketilmektedir.

Bugün Türkiye 83 milyonluk bir nüfusa sahip ve bakliyat tüketiciler için en önemli temel gıda maddelerinden bir tanesi. Bakliyat ve özellikle bakliyat proteini Türkiye'deki gıdanın geleceğidir. Vejetaryen hamburger ve etsiz sosis gibi hayvansal protein yerine tüketebileceğimiz alternatifler halihazırda fast-food zincirlerinin menüsünde bulunmaktadır. Son beş yılda, bitki bazlı et satışlarındaki artış, geleneksel et satışlarından daha üstün bir performans göstermiştir. Bakliyat proteini, işlenmiş et proteinine göre 25 kat daha ekonomiktir.

Dünya artık bakliyatın bir besin kaynağı olarak ne kadar değerli olduğunun farkında. Tüketim alışkanlıkları değiştikçe ve gıda tüketicileri hayvansal ürünlerin yerine geçebilecek sağlıklı alternatifler aradıkça, bitkisel protein popülerlik kazanmakta ve özellikle sağlıklı bir yaşam tarzını benimsemek söz konusu olduğunda, bakliyat tercih edilen protein kaynağı haline gelmektedir. Zengin besin öğelerine sahip olduğundan ötürü, özellikle çocuklar, yaşlılar, hastalar ve vejetaryenler için faydalıdır. Bakliyat GDO'suzdur, protein içeriği yüksektir ve günün sosyal meseleleri söz konusu olduğunda tüm kutucukları işaretleyebilir: etik yemek, çevre dostu, verimli su kullanımı, düşük enerji gereksinimleri ve toprak yönetimi.

İklim değişikliği ve su kıtlığı gıda üretimi üzerinde olumsuz etkilere sahiptir. Türkiye bunun farkındadır ve mahsul yetiştirme alanlarında iklim değişikliğinin etkisini en aza indirmek için sulama yöntemlerini ve barajları iyileştirmeye yönelik adımlar atmıştır. Hükümet, bakliyat yetiştiricilerini teşvik etmekte ve desteklemektedir. Toprak Mahsulleri Ofisi, bakliyat ürünlerini minimum destek fiyatları ile satın almaktadır. Hükümet, dönüm başına mali destek ve yakıt sübvansiyonları dahil olmak üzere çiftçilere yönelik çeşitli destek programlarına sahiptir, soğuk hava deposu ve silolara yatırımı teşvik etmekte ve tohum üretiminde araştırma ve geliştirmeyi desteklemektedir. Hedef; sürdürülebilir bakliyat üretimi ve bakliyat yönünden kendi kendine yeterliliği sağlamak, bunlara ek olarak, teknolojik tarım uygulamaları olan bir ülke olmaktır.

Bakliyat, bir mahsul yetiştirme sistemine kolayca ve etkili bir şekilde dahil edilebilir, nadas alanlarını azaltır ve tarım arazilerini zenginleştirir. Bakliyat tüketiminde önemli bir artış söz konusudur. Türkiye'de son on yılda bakliyat tüketimi %1,1'lik nüfus artışına göre %4,3 artmıştır. Türkiye hem bakliyat üretimi hem de ticaret açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Ülke net bakliyat ihracatçısı olmayı, katma değerli ihracat geliştirmeyi ve bakliyatta ticaret fazlası elde etmeyi hedefliyor.

Bu yıl COVID-19, ulusal gıda sistemleri ve gıda üretim stratejileri açısından bakliyatın öneminin altını çizdi. Bu belirsizlik döneminde tüketiciler, özellikle konserve gıda olarak uzun raf ömürleri ve kolay depolanmaları nedeniyle bakliyata yöneldi.

Tarım ve Orman Bakanlığı, kendi kendine yeterli üretimi sürdürmek ve gıda tedarik zincirini sağlamak amacıyla Tarımsal Üretimi Geliştirme adlı yeni bir program başlattı. Bu program, tarımsal üretimi arttırmak için mercimek ve kuru fasulyenin de aralarında olduğu yedi ürüne vurgu yapmaktadır. Sürdürülebilir üretimi hızlandırmak için 21 ildeki çiftçilere sertifikalı tohum bağışlanacak. Tüm bu faktörler bakliyatın Türkiye'de gıdanın geleceği olduğuna işaret etmektedir.

Andaç Kolukısa is Managing Director of the 4th generation family owned agribusiness, Natural Gida A.S. in Turkey. The company focuses on processing of red lentils, chickpeas and white beans and an exporter pulse crops to over 45 countries. Andac graduated from Manufacturing Systems Engineer in Sabanci University, Istanbul and Jonkoping University, Sweden. Had a Master of International Business Degree from Hult Int. Business School from San Francisco with global rotation to University College London and Fudan University, Shanghai. Getting a PhD in Finance at Mersin University. Served as Coordinator for GPC Young Professionals (GPCYP). Helping to improve connections and understanding between Young Professionals and GPC. Speaker for promoting the IYP with the delegation of Private Sector Mechanism to the UN Committee on World Food Security in FAO Meetings at Rome. Currently Executive Committee member of GPC, as well as serving as the Chair of GPC Communication Committee especially focuses on social media.rs.

WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD IN TURKEY?

Turkey is the gene center of lentils, chickpeas and peas. These pulses have deep roots in Turkey's national cuisine and have been consumed here for more than 10,000 years.

Today, Turkey has a population of 83 million people and pulses are one of the most important basic food items for consumers. Pulses, and especially pulse protein, are the future of food in Turkey. Alternatives to animal protein, such as vegetarian burgers and meatless sausages are already on the menu of fast-food chains. Over the past five years, the growth in plant-based meat sales has outperformed traditional meat sales. Pulse protein is 25 times more economical compared to processed meat protein.

The world is now aware of how precious pulses are as a food source. Plant protein is gaining in popul rity as consumption habits change and food shoppers look for healthy alternatives to animal products. And pulses in particular are becoming the preferred source of protein when it comes to embracing a healthy lifestyle. Because they are jam packed with nutrients, they are especially good for children, the elderly, patients and vegetarians. Pulses are GMO-free and high in protein content, and they tick the boxes when it comes to the social issues of the day: ethical dining, environmentally-friendly, efficient water use, low energy requirements and soil stewardship.

Climate change and water shortages have negative impacts on food production. Turkey is aware of this and has taken steps to improve irrigation and dams in order to minimize the effect of climate change in crop growing areas. The government provides incentives and supports pulse growers. The Turkish Grain Board purchases pulse products at minimum support prices. The government has various support programs for farmers, including financial support per acre and fuel subsidies, and encourages investment in cold storage and silos, and supports research and development in seed production. The goal is to attain sustainable pulse production and pulse self-sufficiency and become a country with technological agricultural applications.

Pulses can be incorporated easily and effectively into a cropping system, reducing fallow areas and enriching farmland. There is considerable growth in pulse consumption. Over the past decade, pulse consumption in Turkey is up 4.3% compared to population growth of 1.1%. Turkey has great potential both in terms of pulse production and trade. The country aims to become a net exporter of pulse products, to develop added value exports and to have a trade surplus when it comes to pulses.

This year, COVID-19 underscored the importance of pulses for national food systems and food production strategies. In this time of uncertainty, consumers turned to pulses because of their long shelf-life and easy storage, especially as canned food.

The Ministry of Agriculture and Forestry initiated a new program, Agricultural Production Development, to maintain self sufficient production and ensure the food supply chain. To boost agricultural production, this program emphasizes seven products, lentils and dry beans among them. Certified seed will be donated to farmers in 21 cities to accelerate sustainable production. All these factors go to show that pulses are the future of food in Turkey.

UKRAINE / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

UKRAYNA / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

ANTONINA SKYLARENKO
COMMUNITY OF PULSE PRODUCERS AND CUSTOMERS OF UKRAINE
Ukrayna Bakliyat Üreticileri ve Müşterileri Topluluğu

UKRAYNA'DA TOPRAK BOZUNUMU İLE MÜCADELENİN ANAHTARI BAKLİYAT

Ukrayna, fasulye ve bezelye başta olmak üzere, bakliyat yetiştiriciliğinde asırlık bir geleneğe sahiptir. Bu mahsullerin, ülkenin hemen hemen bütün bölgelerinde başarıyla yetiştirildiği unutulmamalıdır.

Ukrayna'da yaklaşık olarak 800 çeşit toprak bulunmaktadır. Ülke topraklarının %60'ından fazlası oldukça verimli siyah topraklardan oluşur. Ukrayna, dünyadaki bereketli siyah toprağın %25'ine sahiptir ve bu, bakliyat üretimini arttırmamızı sağlayan önemli bir doğal kaynaktır. Ancak, arazi kullanımı uzmanlarına ve bilim adamlarına göre, Ukrayna'nın modern arazi kullanımı rasyonel çevre yönetimi gereksinimlerini karşılayamıyor. Araziler günden güne bozulup verimini kaybediyor. Yoğun tarımsal kullanım toprak verimliliğini düşürüyor ve olumsuz çevresel sonuçlar yaratıyor.

Agronomistler, toprağı iyileştirmenin bir yolunun ekin yetiştirmek için en son teknolojileri, özellikle de %30 bakliyat içeren 5 ila 7 yıllık ürün rotasyon planlarını, uygulamak olduğunu belirtiyor. Bunun sebebi, bakliyatın bir sonraki hasadın verimini artırması ve azotu toprağa bağlamasıdır.

Dünya Sağlık Örgütüne göre, Ukrayna'daki yıllık ölümlerin %68'i kardiyovasküler hastalıklardan kaynaklanmaktadır. Bu da 420.000- 430.000 kişiye denk geliyor.

Yüksek yoğunluklu B Vitamini içeren bakliyatın hem bağışıklığı artırmaya hem de kardiyovasküler ve diğer hastalıklara ait risk faktörlerini azaltmaya yardımcı olan faydalı besin ve mineralleri sayesinde tedavi edici özelliklere sahip olduğu bilinmektedir.
Kiev Uluslararası Sosyoloji Enstitüsü tarafından yapılan bir araştırma, Ukrayna nüfusunun %5,2'sinin (yaklaşık 2 milyon kişi) et tüketmediğini ve 3 milyondan fazla kişinin bilinçli olarak beslenme alışkanlığındaki et miktarını azalttığını ortaya koymuştur. Hayvan bazlı ürünlerden vazgeçenlerin çoğu, 18-29 yaşları arasındaki gençler. Ukrayna'nın başkenti Kiev'de, vejetaryen kafelerin sayısı son üç yılda üç katına çıktı ve son bir yılda yaklaşık yüz adet bitki bazlı et sunan mağaza ve kafe açıldı. Bakliyat, hayvansal proteinin yerini alabilen, kolayca sindirilebilir proteini (%20-30 içerik) ile mükemmel bir gıda ürünüdür. Bu nedenle vejetaryenler için çok uygundur.

Ukrayna Bakliyat Derneği, bezelye proteini ürünlerinin üretimini artırma yönündeki küresel eğilimi desteklemekte ve bakliyat ekilen alanı artırmak için bilinçli olarak çalışmaktadır. Ayrıca Ukrayna'da bakliyat ürünlerinin yaygınlaştırılması için çeşitli faaliyetler yürütmektedir.

Bakliyatın Ukrayna'da gıdanın geleceği olduğu aşikardır!

Özetle:
- *Ukrayna bakliyat üretimini artıracak doğal koşullara sahiptir;*
- *Bakliyat, Ukrayna'nın toprak bozunumu sorunlarını çözmeye yardımcı olabilir;*
- *Bakliyat bağışıklık sistemimizi güçlendirir ve Ukrayna'daki ölümlerin %68'ini oluşturan kardiyovasküler hastalık riskimizi azaltır;*
- *Vejetaryen ürünlere (çoğu bakliyatla hazırlanan) ve bezelye protein ürünlerine talep olduğundan Ukrayna'da bakliyat pazarı büyüyecek;*
- *Ukrayna Bakliyat Derneği'nin çabalarıyla bakliyat giderek daha popüler hale gelmektedir.*

Antonina Skylarenko
Work Experience:
2015 - continue Public Co mmunity “Pulse Producers and Customers Of Ukraine”
Position: President
2010 – 2013 AVAS Trade Ltd.
Areas of activity: pulses & grain export/import operations
Position: Director
2014 - 2018 Ekointer Trade Ltd.
Areas of activity: pulses & grain export/import operations
Position: Co-founder and Director
Education: 2010 - 2014: Kyiv National Economic University named after Vadim Hetman
Specialty: Government Finance

PULSES, THE KEY TO FIGHT SOIL DEGRADATION IN UKRAINE

Ukraine has a centuries-old tradition in the cultivation of pulses, especially beans and peas. It should be noted that these crops are successfully grown practically throughout the entire territory of the country.

In Ukraine, there are about 800 types of soils. More than 60% of the country’s land is made up of highly fertile black soils. Ukraine has 25% of the world’s fertile black soil, an important natural resource that allows us to increase the production of pulses. However, according to land use experts and scientists, Ukraine’s modern land use does not meet the requirements of rational environmental management. Land is being degraded and losing its fertility. Intensive agricultural use is decreasing soil fertility and creating negative environmental consequences.

Agronomists indicate that one way to improve the soil is to introduce the latest technologies for growing crops, especially the implementation of 5 to 7 year crop rotation plans that include 30% pulses.

Pulses boost
the yields of the following harvest and fix nitrogen in the soil. According to the WHO, 68% of Ukraine’s annual deaths are due to cardiovascular disease. This amounts to 420-430,000 people. Pulses have therapeutic and preventive properties due to their high concentration of B vitamins and beneficial nutrients and minerals that help boost immunity and reduce the risk of cardiovascular and other diseases.

A study by the Kyiv International Institute of Sociology found that 5.2% of Ukraine’s population (nearly 2 million people) do not consume meat and more than 3 million people are consciously reducing the amount of meat in their diets. Most of the people who are foregoing animalbased products are young, between the ages of 18 and 29. In Kyiv, Ukraine’s capital, the number of vegetarian cafes has tripled over the past three years, and over the past year about a hundred shops and cafes offering plant-based meat have opened. Pulses are an excellent food product with easily digestible protein (20-30% content) that can replace animal protein. They are therefore well suited for vegetarians.

The Ukrainian Pulse Association supports the global trend to increase the production of pea protein products and purposefully works to increase the area seeded to pulses. It also conducts several activities to popularize pulses in Ukraine.

It is clear, then, that pulses are the future of the food of Ukraine!

In summary:
• Ukraine has the natural conditions to increase its pulse production;
• pulses can help solve Ukraine’s soil degradation problems;
• pulses boost our immune systems and reduce our risk of cardiovascular disease, which accounts for 68% of deaths in Ukraine;
• the market for pulses in Ukraine will grow, as there is a demand for vegetarian products (many of which are prepared with pulses) and pea protein products;
• through the efforts of the Ukrainian Pulse Association, pulses are becoming more and more popular.

U.S. / WHY PULSES ARE THE FUTURE OF FOOD?

ABD / BAKLİYAT NEDEN GELECEĞİN YİYECEĞİDİR?

JEFF VAN PEVENAGE
COLUMBIA GRAIN

ABD'DE GIDANIN GELECEĞİ BAKLİYAT

Amerika Birleşik Devletleri'nde, hem bütün veya kırık bakliyat ürünleri tüketerek daha sağlıklı olma arzusu hem de şirketlerin bakliyat çeşitlerini diğer gıdalarda veya mevcut gıdaların farklılaştırılmış formlarında katkı maddesi olarak kullanmaya odaklanması sonucu bakliyata olan talepte hızlı bir artış yaşıyoruz.

Bu bir itme pazarı mı yoksa çekme pazarı mı?

Gıda endüstrisinde bakliyat içerikli işletmelerine yatırım yaparak pazardaki konumlarını iyileştirmeye çalışan birçok kilit gıda şirketi görüyoruz. Bu şirketlerin stratejileri; birleşme ve satın almaları, ürün yeniliklerini, araştırmaları, ortak girişimleri, iş birliklerini ve yeni ürün tescillerini içermektedir. Üretim açısından baktığımızda, rotasyonlarına bakliyat eklemek isteyen yetiştiricilerin ilgisinin arttığını görüyoruz. Çiftçiler, toprak verimliliğini artırmanın yanı sıra sürdürülebilir bir üretim ortamına doğru ilerlemenin bir gereklilik olduğunun farkında.

Son olarak ise, üretimi ve ürünü bir arada senkronize eden bağlantı tüketicidir. Bitki bazlı protein dürtüsü, gıdalarda yeni deneyimler arayan, daha uygun fiyatlı ve sürdürülebilir protein kaynaklarına özlem duyan genç nüfusumuzda yankı uyandırmıştır.

Bakliyat sevdası insan yiyecekleriyle de bitmiyor. Bakliyatın evcil hayvanlarda DCM'nin bir parçası olabileceği konusunda FDA'nın (Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi) yarattığı karşı düşünceler göz önüne alındığında bile, tüketiciler, bakliyat proteininin evcil hayvanları için sağlıklı bir alternatif olduğuna inanıyor. Önümüzdeki yıllarda bu konunun netleştirileceğini ve bu sektörde büyümenin devam edeceğini umuyorum.

İnsan göçleri, yeni yiyecekleri eski popülasyonlara tanıtmayı kolaylaştırdı ve günümüzde Amerika'da, her yaştan kesimin farklı farklı şekillerde daha fazla bakliyat ürünü tüketmek istediğini görüyoruz. Amerika Birleşik Devletleri'nde bakliyata ait eğilim ve momentum eğrisi kesinlikle yukarı doğru ilerlemektedir.

Jeff Van Pevenage has spent 29 years working for Columbia Grain Intl. LLC and for the past 3 years has served the role of President and Chief Executive Officer. Jeff has covered nearly every commodity traded by Columbia Grain having spent time in Washington, Idaho, Montana and now Oregon where he traded wheat, durum, barley, oats, and spent the past 15 years focused intently on the pulse business for CGI. Jeff was educated at the University of Washington and has his degree in Agricultural Business Economics from Washington State University. He remains an avid Husky fan. Jeff is married and has 4 children. He enjoys the outdoors and still has a passion to summit Everest.

PULSES, THE KEY TO FIGHT SOIL DEGRADATION IN UKRAINE

***I*n the United States we are experiencing a rapid expansion of demand being created by both a general desire to become healthier by consuming whole or split pulse products**, and also from food companies that focus more research on utilizing pulses as ingredients into other foods or differentiated forms of current foods.

Is it a push or a pull market ?

From the food industry we see many key food companies attempting to enhance their market position with investments into the pulse ingredient businesses. Their strategies involve mergers and acquisitions, product innovations, research, joint ventures, collaborations and new product registrations. From the production side we see expanded interest from growers who want to add pulses to their rotation. Farmers are cognizant of the need to increase their soil fertility as well as move towards a sustainable production environment.

And lastly the link that syncs production and product together is the consumer. The plant based protein drive has resonated with our younger population who are looking for new experiences in food and are craving more affordable and sustainable protein sources.

The infatuation with pulses doesn't stop with human food either. Even given the headwinds created with the FDA assumptions that pulse may be part of DCM in pets, consumers believe in pulse protein as a healthy alternative for their pets. I expect to see this issue settled and growth to continue in this sector in the coming years.

Migrations of people have made it easier to introduce new foods to old populations and we are definitely seeing all ages looking to consume more pulse products in many different forms in the United States.

The trends and momentum that pulses are enjoying in the United States are definitely on the upward curve.

ANKUTSAN A.Ş. // Mustafa ÇAKAL

ANKUTSAN, "GLOBAL BİR MARKA OLMA YOLUNDA ADIM ADIM İLERLİYOR"

Türkiye'yi, dünyada başarı ile temsil eden, ANKUTSAN A.Ş. kurucu ortağı çok değerli Mustafa Çakal ile söyleşi gerçekleştirdik. Oluklu mukavva sektöründe hizmet veren Antalya merkezli kuruluş; gıda sektöründe yaş sebze meyve kutuları, yiyecek - içecek kutuları, fide kutuları ve pizza kutuları başta olmak üzere; kimya, mobilya, ilaç, kozmetik, inşaat, tekstil, beyaz eşya, e-ticaret vb. daha birçok sektörün endüstri ürünlerinin taşınması, muhafazası ve ürün sunumu için kullanıma uygun, özel üretim ve baskı hizmetlerini içeren ambalaj çözümleri sunmakta. ANKUTSAN, sektörlerinde öncü ve lider, yerli ve yabancı birçok firmaya hizmet sağlıyor.

Mustafa Çakal, "Bu yıl, pandemi sürecine rağmen hedeflerimizi gerçekleştireceğiz, 2020 bütçemizle uyumlu ilerliyoruz. Bu yılın ilk yarısında yüzde 32 büyüdük. 2020 yılı için toplamda yüzde 45 büyüme ile 1,1 milyar liralık ciro ve 40,5 milyon dolarlık ihracat hedefine ulaşmak için var gücümüzle çalışıyoruz."

ANKUTSAN "PROCEEDS STEP BY STEP ON THE PATH TO BE A GLOBAL BRAND"

We interviewed with Mustafa Cakal, distinguished co-founder of ANKUTSAN A.S. that represents Turkey in the best possible way in the international area. The Antalya based Company serving the corrugated cardboard industry offers packaging solutions including special production and printing services ready to use for the transportation, storage, and product presentation of many industry such as chemistry, furniture, pharmaceutical product, cosmetic, construction, textile, home appliance etc., particularly fresh vegetables & fruits boxes, food & beverage boxes, seedlings & flowers boxes and pizza boxes in the food industry. ANKUTSAN provides many industry leading domestic and foreign companies with high quality service.

Mustafa Cakal, "We will achieve our goals despite the pandemic this year, we are moving in line with our 2020 budget. We achieved a growth rate of 32 percent in the first half of the year. We are working with all our strength to reach the target revenue of 1.1 billion Turkish lira and export of 40.5 million dollars with a total growth of 45 percentfor 2020"

ANKUTSAN A.Ş. // Mersin Fabrikası

Sayın Mustafa Çakal, kısaca sizi tanıyabilir miyiz?

1973 yılında Antalya'da doğdum. 2002 yılında ortağım Sayın Rüstem Kesgi ile Ankutsan A.Ş'yi kurana kadar ticaretle uğraştım, evli ve 2 erkek çocuk babasıyım.

ANKUTSAN'ın kuruluş hikayesini anlatır mısınız?

Oluklu mukavva sektöründê faaliyet gösteren şirketimiz, yüzde yüz yerli sermaye ile Antalya'da kuruldu. 2002 yılında kurulan Antalya tesisimizin ardından 2007 yılında İstanbul'da üretici bir firma ile %50 ortaklıkla Marmara Bölgesinde de lokasyon olarak faaliyet göstermeye başladık. 2014 yılında Mersin, 2016 yılında Ankara fabrikalarımızı devreye aldık. 2018 yılında İstanbul'daki fabrikamızı Tekirdağ Çerkezköy'e taşıdık ve İstanbul'da 2007 yılında başlayan ortaklığımız 2019 yılı itibariyle %100 Ankutsan uhdesine geçti. Ve yine 2018 yılında Adana kağıt fabrikamızı faaliyete geçirdik. Şu an 1000'e yakın çalışanımızla Antalya, Mersin, Ankara ve Tekirdağ Çerkezköy fabrikalarımızda oluklu mukavva ve kutu üretimi, Adana Fabrikamız da ise kağıt üretimi yapıyoruz.Merkezimiz Antalya ancak 2020 yılı başında Genel Müdürlüğümüzü ticaretin kalbinin attığı şehir İstanbul'a taşıdık ve şu an yönetim faaliyetlerimizi buradan yürütüyoruz.

ANKUTSAN olarak, faaliyetlerimizi sürdürürken; vizyonumuz doğrultusunda, gelişen ve güncel teknolojileri kullanarak, müşteri beklentilerini aşarak karşılayan, kolay ulaşılabilir ve güvenilir ürünler üretmekteyiz. Bu kapsamda, gıda sektöründe yaş sebze meyve kutuları, yiyecek - içecek kutuları, fide kutuları ve pizza kutuları başta olmak üzere, kimya, mobilya, ilaç, kozmetik, inşaat, tekstil, beyaz eşya, e-ticaret vb. daha bir çok sektörün endüstri ürünlerinin taşınması, muhafazası ve ürün sunumu için kullanıma uygun, özel üretim ve baskı hizmetlerini içeren ambalaj çözümleri sunmakta, sektörlerinde öncü ve lider, yerli ve yabancı birçok firmaya hizmet sağlamaktayız.

Bugün Türkiye'nin tüm bölgelerinde yer alan müşterilerimize yüksek kalitede ürün ve hizmet sunmamızın yanı sıra Avrupa, Amerika, Avustralya, Asya, Kuzey Afrika ve Ortadoğu bölgelerinde 60'dan fazla ülkeye gerçekleştirdiğimiz ihracatımız ile uluslararası pazarda da önemli bir marka konumuna gelmiş durumdayız.

İstanbul Sanayi Odası (İSO) tarafından düzenlenen Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması 2019 yılı sonuçlarına göre, 330'uncu sırada yer alarak zirve yükselişimizi sürdürmekteyiz. Yine Türkiye İhracatçılar Merkezi (TİM) tarafından açıklanan Türkiye'nin ilk 1000 ihracatçı firması 2019 yılı araştırması sonuçlarına göre 842'inci sırada yer alarak ihracat performansımız ile de ülke ekonomisine yüksek katma değer sağlayan firmalar arasındaki yerimizi koruduk.

Mr. Mustafa Cakal, could you please tell us a little about yourself?

I was born in Antalya in 1973. I was engaged in trade until we established Ankutsan A.S with my partner Rustem Kesgi. I am married and I have 2 sons.

Could you tell us the story of the foundation of ANKUTSAN?

Our company serving the corrugated cardboard industry, was established with 100 percent domestic capital in Antalya. After our Antalya facility established in 2002, we started to carry on business in the Marmara region with a 50% partnership with a manufacturer company in Istanbul in 2007. We put our Mersin Factory into operation in 2014 and our Ankara Factories in 2016. In 2018, we moved our Istanbul factory to Tekirdag Cerkezkoy and our partnership started in Istanbul in 2007, has been 100% owned by Ankutsan as of 2019. We activated our Adana Paper Production Factory in 2018. Today, we are producing corrugated cardboard and boxes in our Antalya, Mersin, Ankara and Tekirdag factories with nearly 1000 employees, and paper in our Adana factory. Our headquarter is Antalya, however, we moved our General Directorate to Istanbul, the city where the heart of commerce beats. At the beginning of 2020 and we are currently conducting our management activities from here.

As ANKUTSAN, while continuing our activities, we manufacture easily accessible and reliable products that exceed the customer expectations by using developing and up-to-date technologies in the line with our vision. In this context, we offer packaging solutions including special production and printing services ready for use for the transportation, storage, and product presentation of many industry such as chemistry, furniture, pharmaceutical product, cosmetic, construction, textile, home appliance etc., particularly fresh vegetables & fruits boxes, food & beverage boxes, seedlings & flowers boxes and pizza boxes in the food industry and provide many industry leading domestic & foreign companies with high quality service. Offering high quality products and services to it's customers in all regions of Turkey, as ANKUTSAN, we have also become an important brand in the international market in the packaging industry with our exports to more than 60 countries in Europe, America, Australia, Asia, North Africa, and the Middle East international market in the packaging industry with our exports to more than 60 countries in Europe, America, Australia, Asia, North Africa, and the Middle East.

In accordance with the 2019 results of "Turkey's Top 500 Industrial Enterprises" survey organized by Istanbul Chamber of Industry (ISO), we continue proceeding to the top step by step by ranking 330th and according to the results of "Turkey's first 1000 exporters 2019" survey announced by The Turkish Exporters Assembly (TİM), we maintained our place among the companies that provide high added value to the country's economy with our export performance by ranking 842nd.

ANKUTSAN A.Ş. // Antalya Fabrika

Neden Antalya'yı tercih ettiniz?

Biz iki kurucu ortak doğma büyüme Antalyalıyız. Antalya turizmde Türkiye'nin kalbi, tarıma elverişli arazileri ile de öyle ancak endüstri ve sanayi gelişimi konusunda daha da gelişim göstermesi gerekiyor. Şirketimizi kurmaya karar vermeden önce Antalya'da farklı işler yapan iki dosttuk. Satılan bir kutu atölyesinden haberdar olma hikâyesi ile başlayan serüveninin Antalya'da başlanmasında tabi ki bölgedeki oluklu mukavva sektörüne olan ihtiyacın varlığı ve bu ihtiyacı karşılayacak firmaların yeterli sayıda olmaması da belirleyici oldu. Ancak biz aslen doğduğumuz topraklara olan borcumuz için var gücümüzle çalışıyor, üretmeye devam ediyoruz ve bugün geldiğimiz noktada ülkemiz için de Antalyamız için de övünç kaynağı bir şirket olmanın mutluluğunu ve haklı gururunu yaşıyoruz.

Why did you choose Antalya?

As the two co-founders, we were born and raised in Antalya. Antalya is the heart of Turkey in terms of tourism as well as its arable lands, however, it needs to make progress in the industrial and commercial development. Before we decided to establish our company, we were two close friends engaged in different businesses in Antalya. The need for the corrugated cardboard sector in the region and the lack of sufficient number of companies to meet this need was of course determinative in the start of our adventure in Antalya, which started after being aware of a sold box shop. However, we are in fact trying to do our best by working hardly and continue to manufacture to pay our dept to our land of birth and today we feel proud and happy for being a remarkable company for both our country and Antalya.

Yıllık üretim miktarınız nedir?

Özellikle yaş sebze meyve kutuları üretimi için yüksek gramaja uygun konfigürasyonda dizayn edilen, bu anlamda Türkiye'deki ilk ve tek hattı da bünyesinde bulunduran 30.000m²'lik kapalı alanda faaliyet gösteren Antalya fabrikamız yıllık 120.000ton üretim kapasitesine sahip. Mersin fabrikamız bölgedeki en ileri ve yüksek otomasyon teknolojisine sahip olan fabrika, aynı zamanda Türkiye'nin en fazla trafik alan Mersin limanına da yakın olması sebebiyle ihracat operasyonlarımızın yoğun olduğu 28.000m² kapalı alana sahip tesisimizde yıllık 72.000ton kapasite ile üretim yapmaktayız. Türkiye'de kurulmuş yarı mamul üretimi yapan ilk fabrika olan Ankara Fabrikamız, Endüstri 4.0 teknoloji hedefine uyumlu yüksek performansa sahip, tamamı Avrupa menşeli makine parkuru ve otomasyon sistemlerine sahip. Ankara fabrikamızda yıllık 90.000ton üretim kapasitesi ile faaliyetlerimize devam ediyoruz. Türkiye'nin ikinci ve üçüncü büyük limanlarına olan yakınlığının vermiş olduğu konum avantajı ile ihracat üssü konumunda olan Tekirdağ Çerkezköy tesislerimizde ise şu an için yıllık 84.000ton üretim yapıyoruz. Adana tesislerimizde diğer oluklu mukavva ve kutu üretimlerimizden farklı olarak yıllık 60.000ton kapasite ile 80 gramdan 270 grama kadar Kraftliner, İmitasyon Kraft, Fluting, HP Fluting ve Testliner kağıt üretimi yapmaktayız. Tüm tesislerimizde 366.000ton oluklu mukavva ve kutu, 60.000ton kağıt üretimi olmak üzere toplam 426.000ton/yıl üretim gerçekleştirdiğimizi söyleyebilirim.

What is your annual production amount?

Approximately thirty percent of out products are being exported. Our Antalya factory designed in accordance with the highest weight configuration for producing particularly fresh vegetable and fruit boxes, in this sense, containing the first and only production line in Turkey and built on an area of 30.000 square meter, has a production capacity of 120.000 tons per year. Our Mersin Factory has the most advanced and the highest automation technology in the region. We have an annual production capacity of 72.000 tons in our facility located on an area of 28.000 square meter and in which we carry out intense export activities due to its location close to the Mersin Port, one of the largest harbours in Turkey. Our Ankara Factory has the machinery and automation systems which are all European- origin, with high performance in line with the goal of Industry 4.0 technology. We continue our operations with an annual production capacity of 90.000 tons in our Ankara Factory. We have an annual production capacity of 84.000 tons in our Tekirdag Cerkezkoy Facilities that are in the export base position of ANKUTSAN with the locational advantage of being close to Turkey's second and third largest harbours. Differently from our other corrugated cardboard and box productions, we produce Kraftliner, Imitation Kraft, Fluting, HP Fluting and Testliner paper from 80 grams to 270 grams with an annual capacity of 60.000 tons in our Adana facilities. I can say that we have a total production of 426.000 tons/year including 366.000 tons of corrugated cardboard and box and 60.000 tons of paper in our all facilities.

Üretiminizin ne kadarı ihracata gidiyor?

Üretimimizin yaklaşık %30'nu ihraç ediyoruz. Mersin fabrikamız Türkiye'nin en fazla trafiği olan limana yakınlığı sebebiyle ihracat üssümüz konumunda idi ancak yeni yatırımlarımızla da beraber artan pazar ihtiyaçlarına da cevap verebilmek adına Türkiye'nin ikinci ve üçüncü büyük limanlarına da yakın olmasının vermiş olduğu avantaj ile Mersin fabrikamıza ek olarak yeni ihracat üssümüz Tekirdağ Çerkezköy lokasyonumuz olacak.

Nerelere ihracat yapıyorsunuz? Yeni ihracat pazarları var mı?

2020 yılı için 40,5 milyon dolarlık ihracat hedefimize ulaşmak adına Avrupa, Amerika, Avustralya, Asya, Kuzey Afrika ve Ortadoğu bölgelerinde 60'dan fazla ülkeye ihracat yapıyor, mevcut pazar pazarlarımızı büyütmek için çalışmalarımıza devam ediyoruz. Pizza kutuları, yaş sebze meyve kutuları, safiha, taşıma kolisi, fide ve çiçek kutuları, endüstriyel kutular; ihraç ettiğimiz genel ürün gruplarımızı oluşturuyor. Uzak Doğu'da gelişmiş, kişi başı geliri yüksek olan Malezya, Singapur vb. ülkeler de yeni hedef pazarlarımız arasında yer alıyor. İhracatımızı geliştirmek için mevcut pazarları geliştiriyor ve yeni pazarlar için araştırmalarımıza devam ediyoruz.

Bu yıl ihracat ve ciro hedefiniz nedir?

Bu yıl, pandemi sürecine rağmen hedeflerimizi gerçekleştireceğiz, 2020 bütçemizle uyumlu ilerliyoruz. Bu yılın ilk yarısında yüzde 32 büyüdük. Dünyanın frene bastığı bir dönemde, bu büyüme bizim için önemli bir başarı.

2018 yılında 21,7 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdik, 2019'da bu rakamı yüzde 15,7 artışla 25,1 milyon dolara yükselttik.2020 yılı için toplamda yüzde 45 büyüme ile 1,1 milyar liralık ciro ve 40,5 milyon dolarlık ihracat hedefine ulaşmak için var gücümüzle çalışıyoruz.

Ürünlerinizden bahseder misiniz?

Aslında biz ürünlerimiz ile her sektöre hitap ediyoruz diyebiliriz. Öncelikle gıda sektöründe; yaş sebze meyve kutuları, yiyecek - içecek kutuları, fide kutuları ve pizza kutuları başta olmak üzere; mobilya, kozmetik, e-ticaret vb. daha bir çok sektöre ambalaj çözümleri sunuyoruz. Pazar ihtiyaçlarını ve beklentilerini tespit ederek fayda, maliyet, performans iyileştirmeleriyle bilimsel olarak sonuca dönüştürmek amacıyla 2017 yılında kurduğumuz Ar-Ge merkezimiz, Bilim ve Teknoloji Bakanlığı onaylı sektördeki ilk Ar-Ge Merkezi özelliğini taşıyor ve bu merkezde 18 araştırmacı bulunuyor. Müşterilerimizin de talepleri doğrultusunda inovatif ve yenilikçi ürünler üretebilme yetisine fazlasıyla sahibiz. İdeal ölçü ve farklı modellerde, zengin baskı seçenekleri ile her çeşit kutu üretimi yapabilmekteyiz. Birincil ambalajlarda gıda ile temasa uygun uygun malzemeler ile ürün güvenliği, kalitesi ve operasyonel kriterlerin uygunluğunu kapsayan BRC sertifikasına sahip tesislerimizde üretim yapmaktayız.

What percentage of your products are exported?

Approximately thirty percent of out products are being exported. We export approximately 30 percent of our production. Our Mersin factory was our export base due to its location being close to one of the largest and most dynamic harbours in Turkey, however in addition to our Mersin Factory, with our new investments to meet the increasing market needs, our new export base will be Tekirdag Cerkezkoy with the locational advantage of being close to Turkey's second and third largest harbours.

Where do you export to? Are there any new exporting markets?

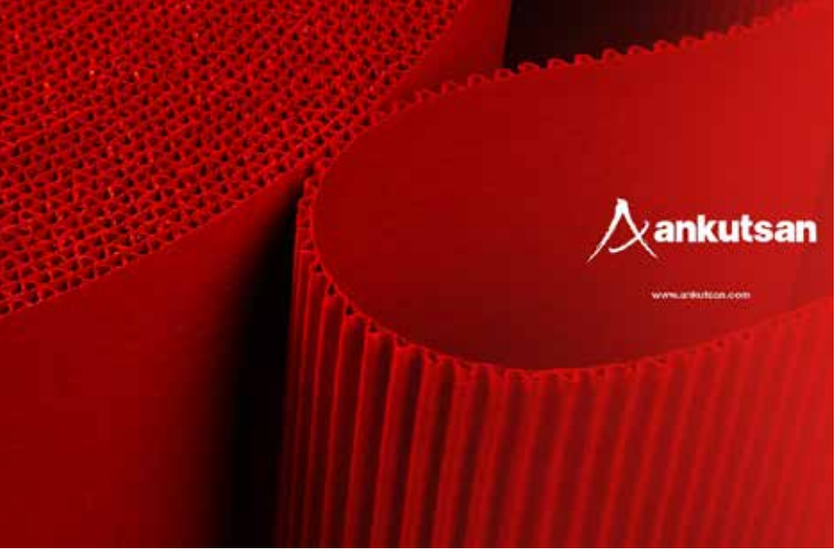
We export to more than 60 countries in Europe, America, Australia, Asia, North Africa, and the Middle East in order to reach our export target of 40.5 million dollars for 2020, and we continue our efforts to expand our current markets. Our export product range consists of mainly pizza boxes, fresh vegetables & fruits boxes, corrugated cardboard sheets, shipping cartoons, seedlings & flowers boxes and industrial boxes. The developed Far East countries such as Malaysia, Singapore etc. having high per capita income are among our new target markets. We develop our existing markets to improve our exports and continue our research for new markets.

What is your export and turnover target for this year?

We will achieve our goals despite the pandemic this year, we are proceeding in keeping with our 2020 budget. We achieved a growth rate of We will achieve our goals despite the pandemic this year, we are proceeding in keeping with our 2020 budget. We achieved a growth rate of 32% in the first half of the year. percent in the first half of the year. This growth is an important achievement for us at a time when the world step on the brakes. We exported goods with a value of 21.7 million dollars in 2018, this figure reached 25.1 million dollars with an increase of 15.7 percent in 2019. We pull out all the stops to reach the target revenue. We are working with all ourt strength to reach the target revenue of 1.1 billion Turkish lira and export of 40.5 million dollars with a total growth of 45 percent for 2020".

Could you tell us about your products?

In fact, we can say that we appeal to every sector with our products. We offer packaging solutions for many industries such as furniture, cosmetic, e-commerce and particularly fresh vegetables and fruits boxes, food and beverage boxes, seedlings and flowers boxes and pizza boxes in the food industry. Our R&D center we established in 2017 with the purpose of determining market needs and expectations and turn them into scientific results with benefit, cost, and performance improvements, is the first R&D Center in the sector approved by the Ministry of Science and Technology, and there are 18 researchers in this center. We are more than capable of producing innovative products in line with the demands of our customers. We can produce all kinds of boxes in ideal sizes and different models, with rich printing options. We make production with materials suitable for food contact in primary packaging in our facilities with BRC certification including product safety, quality, and compliance with operational criteria.



Yeni yatırım planınız var mı?

İstihdamı arttırmak ve ülkemizin sürdürülebilir kalkınmasına katkıda bulunmak amacıyla, teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek ve yeni yatırımlar yaparak, kaliteli mal ve hizmet üretme misyonu ile sektördeki başarımızı sürdürülebilir kılmak ve yükseltmek öncelikli hedefimiz.

Gerek kalitesi gerek performansı ile Türkiye'de eşi benzeri olmayan yeni bir hat kurduk. Bu anlamda dünyadaki ikinci örnek yatırım, Türkiye'de ise şu an sadece biz sahibiz. Mevcut teknoloji ile sektör ortalamasının iki katına sahip bir hızda tamamen otomasyona dayalı, sürecin başından sonuna kadar el değmeden üretilen ve paketlenen yaş sebze meyve kutularını üretebilme yeteneği ve kapasitesine sahibiz. Kutu makine yatırımlarımız da devam ediyor. Yeni kutu makineleri siparişlerimizin üçü bu yıl sonuna kadar devreye alınacak. Diğer ikisini de 2021 yılı ilk çeyreğinde devreye almış olacağız. Yeni makine ve tesis yatırımlarımıza da hız kesmeden devam ediyoruz, bu vesile ile mevcut Adana Kağıt Fabrikamızda ek olarak ikinci kağıt makinesi yatırımı için çalışmalarımıza başladığımızı da müjdeleyebilirim.

Yine sektörümüzde ilk olan bir projemizden daha bahsetmek isterim. Sürdürülebilir büyüme ve rekabette fark yaratabilmek adına ve ayrıca müşterilerimiz ve tüm paydaşlarımızın ihtiyaçlarına daha hızlı yanıt vererek, daha akıllı hizmet ve ürünler sunabilmek amacıyla geçtiğimiz yıl dijital dönüşümü de şirket odağımıza aldık. Önümüzdeki yılbaşı itibariyle iş süreçlerimizi tüm fabrika ve yönetim merkezlerimizde SAP çözümleri ile yöneterek sektörümüzde yine bir ilki gerçekleştireceğiz. Kullandığımız üretim teknolojilerine ek olarak yapmış olduğumuz bu dijital yatırımımız ile birlikte sektörümüzdeki öncü kimliğimizi devam ettiriyoruz.

Eklemek istedikleriniz...

Ankutsan ailesi olarak bu toprakların değerleri ile büyümüş ve bu değerleri korumanın haklı gururunu yaşayanlardanız. Yüzde yüz yerli sermaye ile çıktığımız bu yolda ülkemiz ve geleceğimiz için üretmeye ve geliştirmeye devam ediyoruz. Faaliyet gösterdiğimiz sektörde gerek kalitemiz gerekse vizyonumuz ve felsefemiz ile her zaman belirleyici bir rol oynadık ve oynayamaya devam edeceğiz. Sürekli ilerleme ve bir dünya markası olma amacı ile yola çıktığımız 2002 yılından bugüne 5 farklı lokasyonda faaliyet gösteren fabrikalarımız ve yatırımlarımızla istikrarlı yükselişimizi devam ettirmekteyiz. Yenilikçi, rekabetçi, dinamik ve müşteri odaklı yönetim anlayışımızla, sürdürülebilir bir gelecek için müşterilerimizin ve iş ortaklarımızın Ankutsan ailesinin bir parçası olmaktan gurur duymalarını sağlıyoruz.

Do you have a new investment plan?

With the purpose of increasing employment and contributing to the sustainable development of our country, our primary goal is to maintain and increase of our success in the sector with the mission of producing quality goods and services by closely following technological developments and making new investments.

We set up a new and unique production line both with its quality and performance. In this sense, it is the second biggest investment in the world, we are the only company that has this technology in Turkey. We have the capability and capacity to produce fresh fruit and vegetable boxes produced and packaged untouched by human hands from the beginning to the end of the process thanks to our existing technology that is fully automated and twice times faster than the industry average. Our cardboard box machinery investment continues. We continue to invest in cardboard box machinery. Three of our new box machines orders will be put into operation until the end of this year. We will have put the other two machines into operation in the first quarter of 2021. We continue to invest in machinery and plants without slowing down. I can hereby herald that we have started our work for the second paper machine investment in addition to our existing Adana Paper Factory.

I would like to tell you about one of our projects that is also the first in our industry. Last year, we focused on digital transformation to provide smarter services and products by responding faster to the needs of our customers and all our stakeholders, in order to make a difference in sustainable growth and competition. As of the beginning of the year, we will be breaking new ground in our sector by managing our business processes with SAP solutions in all our factories and headquarters. We continue to lead the field thanks to this digital investment made in addition to the production technologies we use.

Is there anything else you would like to add?

As Ankutsan family, we have grown up with the values of these lands and we are proud of protecting these values. We continue to produce and develop for our country and our future on this path that we set out with 100% domestic capital. We have always played and will continue to play a determining role with our quality, vision and philosophy in the sector we are carrying on business. Since 2002, when we started out with the aim of continuous progress and becoming a world brand, we have been continuing our steady growth with our factories operating in 5 different locations and our investments. With our innovative, competitive, dynamic, and customer-oriented management approach, we ensure that our customers and business partners are proud to be a part of the Ankutsan family for a sustainable future.

KIZILTAN, "PANDEMİ DÖNEMİNDE TÜM ÖNLEMLERİ ALARAK, ÜRETİMİ SÜRDÜRDÜK."

La Recolte Du Monde Dergisi 22. Sayısı'nda, Mersin Ticaret Dünyası için kıymetli bir isimden röportaj alma şansını yakaladık. Mersin Ticaret Odası Başkanı (MTSO) Sayın Ayhan Kızıltan. Pandemi sürecinin Mersin Ticaret Piyasasına Etkileri üzerine sorular yönelttiğimiz Değerli Kızıltan'dan di kat çekici cevaplar aldık. Kızıltan, "Pandemi sadece kentimizi veya ülkemizi değil, tüm dünya ekonomilerini olumsuz etkiledi. Ancak, Türkiye, özelinde Mersin, üreten bir bölge. Kontrollü şekilde, tüm kovid önlemlerini alarak, üretime hiç ara vermedik. Bu bizim avantajımız oldu. Gıda, tarım, lojistik durmayan sektörler oldu." dedi.

KIZILTAN "WE CONTINUED MANUFACTURING BY TAKING ALL MEASURES DURING THE PANDEMIC PERIOD"

We had the chance to interview with a valuable name for Mersin Commercial World in the 22nd issue of La Recolte Du Monde Magazine: Mersin Chamber of Commerce and Industry (MTSO) President of Executive Board Mr. Ayhan Kiziltan. We got remarkable answers from Mr. Kiziltan whom we questioned about the impact of the pandemic process on Mersin Commercial Market. Kiziltan, "The Pandemic affected negatively not only our town or our country, but also all world economies. However, Turkey's Mersin province is a producing area. We have never stopped production by taking all Covid-19 measures in a controlled manner. This has been our advantage. Food, agriculture and logistic sectors have continued without stopping the production."

MTSO // Ayhan KIZILTAN

Değerli Ayhan Bey, sizi tanıyabilir miyiz?

1957'de Mersin'de doğdum. İlk-orta ve lise eğitimlerini Mersin'de İleri İlkokulu ve Tarsus Amerikan Koleji'nde tamamladım. Ankara Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi Mühendislik Fakültesi Makine Mühendisliği Bölümünü bitirdim. Aile şirketimiz olan SUMAS Makine Sanayi Şirketinde Üretim, Satış ve Teknik Müdür olarak çalıştım. Daha sonra kardeşler olarak Kızıltanlar Pompa İmalat Sanayi Şirketini kurduk ve bir aile şirketi olarak çalışmalara devam ettik. Bayrağı üçüncü kuşağa devrederek firmamızın kentimizin ve ülkemizin uzun soluklu bir şirketi olması için çaba gösteriyoruz. TMOBB ve MTSO başta olmak üzere birçok STK'da görev aldım. 2018 Oda seçimlerinde Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı olarak seçildim. Halen bu onurlu görevi kentim ve iş dünyası adına yürütmekteyim. Evliyim ve bir erkek çocuk babasıyım.

Mersin Ticaret ve Sanayi Odası olarak Covid- 19 Pandemisi süresinde aldığınız önlemleri öğrenebilir miyiz? İşyerlerini korumak için ne gibi yönlendirme ve hizmetlerde bulundunuz?

Mersin iş dünyası olarak hedefimiz; öncelikle sosyal huzurun temeli olan istihdamın, ekonomimizin ise payandası olan üretimin sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Ekonomik aktörlerin ayaklarının yere sağlam basmasını, var olanı koruyarak güçlü şekilde ayakta durmasını sağlamaktır. Mersin Ticaret ve Sanayi Odası olarak sürekli sahadayız. Pandemi ilan edildiğinden bu yana, bu konuda bizim saha ile çok iyi iletişim kurmamız, sahanın ihtiyaçlarını doğrudan ihtiyaç sahipleriyle diyaloglarla belirleyip bunu üst yönetim olan TOBB'a ve hükümet yetkililerine iletmemizin büyük faydasını gördük.

Önerilerimizin birçoğunun alınan önlem paketlerinde var olması, iş dünyamıza kulak verilmesi bizleri sevindirdi. Birçok destekler açıklandı.

Mr. Kiziltan, could you please tell us a little about yourself?

I was born in Mersin in 1957. I completed my primary, secondary and high school education in Mersin İleri Primary School and Tarsus American College. I graduated from Ankara State Academy of Engineering and Architecture, Faculty of Engineering, Department of Mechanical Engineering. I worked as Production, Sales and Technical Manager in our family company SUMAS Machine Industry. Then, as brothers, we established Kiziltanlar Pump Manufacturing Industry Company and continued to work as a family company. By passing the torch to the third generation, we aim for making our company a long-running company in our city and country. I have worked for several CSO, particularly in TMMOB (Union of Chambers of Turkish Engineers and Architects) and MTSO. I was elected as President of Mersin Chamber of Commerce and Industry in the 2018 Chamber elections. I am still carrying out this honourable duty on behalf of my city and business world. I am married and have a son.

Could you please tell us about the measures you have taken during the Covid-19 Outbreak as Mersin Chamber of Commerce and Industry? What guidance and services have you provided to protect workplaces?

As Mersin business world, our primary goal is to ensure the sustainability of employment which is the basis of social peace, and the production which is the pillar of our economy as well as to ensure that economic actors get their feet firmly on the ground, and that they remain firm by protecting what exists. As the Mersin Chamber of Commerce and Industry, we are always on the field. Since the pandemic was declared, we have reaped the great benefit of the good communicating with the field, determining the needs via direct communication with those concerned on the field, and forwarding this to the top management, TOBB (The Union of Chambers and Commodity Exchanges of Turkey) and government officials.

We are pleased to see that many of our suggestions are included in the precautionary action packages and that our business world is paid attention. Many supports have been announced.

Ulaşabildiklerimiz oldu, ulaşamadıklarımız, yararlanamadıklarımız oldu. Ama bir şekilde Mersin olarak hep birlikte ekonomik yapıyı ayakta tutmayı başardık. Mersin iş dünyası devletin sağladığı destekleri - SGK ve Vergi Ötelemeleri gibi - mümkün olduğunca kullanmaya çalıştı. Ama kredilere ulaşma noktasında biraz sıkıntı çekildi. Sicil kaydı dikkate alınınca birçok firma kredi desteklerine ulaşamadı. Özellikle özel bankalarda bu sorun çok yaşandı. Sevindirici olan şu ki, Mersin'de işten çıkartmalar çok fazla olmadı. Herkes öz kaynaklarını kullanıp bu konuda büyük fedakârlıklar yaptı. Bu nedenle Mersin iş dünyası 2020 yılını bir dayanışma yılı olarak görüyor.

There were those we could reach and those we could not benefit from. However somehow, as Mersin, we managed to keep the economic structure alive. The Mersin business world tried to use the support, such as SSI and Tax Delays, provided by the government as much as possible. However, there was some difficulty in reaching the loans. Considering the registry, many companies could not reach their loan support. Particularly in private banks, this problem has been experienced too often. The good news is that there were not too many dismissals in Mersin. Everyone has made great sacrifices in this regard by using their own funds. This is because Mersin business world considers 2020 as a year of solidarity.

Mersin Ticaret hayatını Covid-19 Pandemi süreci nasıl etkiledi? Hangi sektörler olumlu etkilendi? Hangi sektörden firmalar küçülmeye gitti ya da kapandı? Bu çerçevede işyeri sahiplerine önerileniz ne olacak?

Pandemi sadece kentimizi veya ülkemizi değil, tüm dünya ekonomilerini olumsuz etkiledi. Ancak, Türkiye, özelinde Mersin, üreten bir bölge. Kontrollü şekilde, tüm kovid önlemlerini alarak, üretime hiç ara vermedik. Bu bizim avantajımız oldu. Gıda, tarım, lojistik durmayan sektörler oldu. Bu süreçte küçük esnaf bu olumsuz etkileri çok daha fazla hissetti. MTSO üyeleri bakımından, Mersin küçük ve orta ölçekli firmaların, yani Kobilerin kenti. Doğal olarak sermaye yapıları çok güçlü olmayan bu KOBİ'ler bu süreçte kredilere ulaşmakta zorlandı, daha çok fedakarlık yaparak, üretime devam edip, çalışanlarını işten çıkarmadan öz kaynaklarını, yedek akçelerini eriterek ayakta kalmaya çalıştılar. Bu gerçekten büyük bir fedakarlıktır. Bundan sonra MTSO'nun da yeni destek projeleri ile firmalarımızı ihracata yönlendirmek, dijitalleşmeye entegre etmek temel hedeflerimizden biri olacaktır.

What is the impact of Covid-19 Outbreak on Mersin Commercial life? What sectors have been affected negatively? What companies have downsized or been closed- down? In this context, what is your suggestion for the owners of the business?

The Pandemic affected negatively not only our town or our country, but also all world economies. However, Turkey's Mersin province is a producing area. We never stopped production by taking all Covid-19 measures in a controlled manner. This has been our advantage. Food, agriculture, and logistic sectors have continued without stopping the production. Craftsmen felt these negative effects much more during this period. In terms of MTSO members, Mersin is the city of small- and large- scale companies, in other words the city of SMEs. Therefore, these SMEs, whose capital structures are not very strong, had difficulties in accessing loans during this period. They tried to survive by making more sacrifices, continuing the production and by using their own funds and reserves without laying off their employees. This really is a great self- sacrifice. From now on, one of our main goals will be to enable our companies to focus on exports and integrate them into digitalization by means of the new support projects of MTSO.

Covid- 19 döneminde işyeri açmak isteyenlere önerileriniz ne olur? Sizce, hangi sektörlerin önü açık?

Biz pandemide şunu bir kez daha gördük. Üreten firmalar ayakta duruyor. Özellikle üreten ve ihracat yapan firmalar ve sektörler ayakta kalıyor ve büyüyor. Bu anlamda biz yatırımcıların üretime odaklanmasını öneriyoruz. Hizmet sektörlerinin krizlere karşı ne kadar kırılgan olduğunu gördük ama bu noktada hizmetler sektöründe internete, dijitalleşmeye entegre olan firmaların bu krizlerin üstesinden geldiğini gördük. Buradan ev ödevlerimizi çıkarttık elbette. Yeni projemiz olan ve 2021 başında MTSO hizmet binamızın zemin katında hizmet vermeye başlayacak olan "MTSO Endüstriyel Tasarım ve Kobi Danışmanlık Merkezi", ek olarak "Facebook İstasyon" gibi merkezler firmalarımızı dijital dünyaya, internet dünyasına entegre edecek bir destek ve danışmanlık hizmetlerine başlayacak. Pandemide tarım ve gıdanın önemi tekrar ortaya çıktı. Bu noktada bu sektörlerde yatırımlar artacak gibi görünüyor. Biz şunu söylüyoruz, ne iş yaparsanız yapın; üretin, ihracata yönelin ve yüksek teknolojiye, dijitalleşmeye entegre olur.

Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı olarak sosyal ağlarda, ziyaret paylaşımlarınızı merakla takip ediyoruz. Sosyal Ağların kurumunuza nasıl faydalar sağladığını öğrenebilir miyiz?

Dünyada her şey değişime uğruyor elbette medya da bundan muaf değil. Sosyal medya artık yeni ve etkin mecra. Bu bir gerçek. Basılı materyallerden çok daha hızlı, güncel ve daha geniş kitlelere ulaşan, interaktif olmasıyla kitleleri işin içine çeken ve ölçümlenebilen bir alan. Gerçekten bu büyük gücü elimizden geldiğinde profesyonel kadrolarımızla kullanmaya çalışıyoruz. Amacımız sadece basit bir PR yapmak değil, gerekten Odamızın hizmetlerini, projelerini üyelerimize etkin ve hızlı duyurmak, ayrıca Odamızın proje ve hizmetlerini, kentimiz adına yaptıklarını hemşerilerimize duyurarak onlara moral ve umut vermektir. Bunların da ötesinde sosyal medya sayesinde her hangi bir hemşerimizin fikrini, eleştirisini, katkısını öğrenme imkanımız oluyor. Bu çok önemli ve yararlı bir şey.

What is your suggestion for those who want to start a business during the Covid-19 period? What sectors do you think have a promising future?

We have seen once again during the pandemic that producing companies can survive the crisis. Particularly producing and exporting companies and sectors is surviving the crisis and growing. In this sense, we recommend that investors focus on production. We have seen how fragile the service sectors are against crises, but at this point, we have also seen that the companies integrated into the internet and digitalization in the services sector have overcome these crises. Of course, we have taken our lessons from here. "MTSO Industrial Design and SME Consultancy Center", which is our new project and will start to serve on the ground floor of our MTSO service building at the beginning of 2021, in addition, centers such as "Facebook Station" will start a support and consultancy services that will integrate our companies into the digital world and the internet world. Agriculture and food sectors become prominent during the pandemic. At this point, it seems that investments in these sectors will increase. We say that no matter what your business is; produce, turn towards export, and integrate with high technology and digitalization.

We curiously follow your visit posts on social networks as President of Mersin Chamber of Commerce and Industry. We would like to know how social networks provide benefits for your institution.

Everything is changing in the world, of course, the media is not exempt from this. Social media is now a new and effective channel. This is the fact. It is an area that is much faster, up-to-date and reaches larger masses than printed materials, and attracts the masses by being interactive and can be measured. We are really trying to use this great power with our professional staff as best as we can. Our aim is not only to make a simple PR, but to announce the services and projects of our Chamber to our members effectively and quickly, and to give our citizens moral support and hope by announcing the projects and services of our Chamber. Furthermore, thanks to social media, we have the chance to learn the opinions, criticisms, and contributions of any of our citizens. We find it very important and useful.

Son günlerde gündemde olan ve ÇKA (Çukurova Kalkınma Ajansı) tarafından organize edilen girişiminiz "Sağlık Köyü Fizibilite Çalışması" hakkında sizden bilgi alabilir miyiz?

"Mersin Sağlık Köyü" her ne kadar sağlık alanında bir yatırım gibi görünse de, aslında kentimize birden fazla alanda katma değer sağlayacak ve birden fazla sektörü (sağlık, medikal firmalar, turizm gibi) tetikleyecek olan bir projedir. Hem sağlık sektörünü hem de turizm sektörünü tetikleyecek bir proje olacaktır. Mersin'in alternatif turizm hedefine uygun bir proje olarak ortaya çıkmıştır. Mersin sağlık Köyü Projesinin kurulumu için fizibilite çalışmalarına başladık. Yakında ilgili sektör temsilcilerinin katılacağı düzenlenecek bir toplantı ile kentin ve bölgenin bu konudaki ihtiyaçları belirlenecek, maliyet ve lokasyon çalışmaları yapılacak ve merkezin ulusal ve uluslararası pazarlama çalışmalarına yönelik ön çalışmalar başlayacaktır. Hedefimiz, Mersin'i sağlık turizminin lideri yapmaktır. Mersin'in gerek Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi, gerek Şehir Hastaneleri, diğer kamu hastaneleri, gerekse nitelikli Özel Hastanelerle birlikte, yeterli uzman doktor ve kalifiye sağlık personeli ile birlikte güçlü bir sağlık alt yapısı var. Bu Sağlık köyü hem kendi tesisleri hem de kullanacağı bu alt yapı ile sadece ulusal alanda değil, uluslararası alanda da kendini gösterecek bir cazibe merkezi olacaktır.

Could you touch briefly on your attempt "Health Village Feasibility Study" financed by CKA (Cukurova Development Agency) and that is on the agenda in the recent days?

Although "Mersin Health Village" seems like an investment in the field of health, it actually is a project that will add value to our city in more than one field and trigger more than one sector (such as health, medical companies, tourism etc.) It will be a project that will trigger both the health sector and tourism sector. It has emerged as a project suitable for Mersin's alternative tourism target. We started feasibility studies for the establishment of Mersin Health Village Project. A meeting will be held soon with the participation of relevant sector representatives and by this way the needs of the city and the region will be determined, cost and location studies will be carried out, and the preliminary works will be initiated for national and international marketing studies of the center. Our goal is to make Mersin the leader of health tourism. Mersin has a strong health infrastructure as well as sufficient specialist doctors and qualified health personnel with both Mersin University Faculty of Medicine, City Hospitals, other public hospitals, and qualified Private Hospitals. This Health village will become a center of attraction not only nationally but also internationally with its own facilities and the infrastructure it will use.

“2020 Mersin Ekonomik Raporu” için öngörünüz nedir? Mersin’in büyüme performansı Covid-19 sürecinden ne oranda etkilenmiştir?

Mersin tarihi boyunca ekonomik çeşitliliği ile krizlere en çok direnen kent olmuştur. Üreten kent olmuştur. Ürettiğini ihraç edebilen, pazar bulabilen bir kent olmuştur. Bu da tesadüfen olmamıştır, Mersin girişimcisinin, Mersin’in dünyaya açık kültürünün sayesinde olmuştur. Evet, ciddi sorunlarımız var ama Mersin girişimcisi ağlayan, sürekli şikayet eden bir camia değil. Bizler bu sorunların arasında çözümlere odaklanıyoruz. Tüm Meslek Komitelerimizle, Meclis ve Yönetim Kurulumuzla her an sahadayız. Asla umutsuz değiliz. Yeter ki, kentimizin beklediği büyük kamu yatırımları yapılsın, üretene destek verilsin, bizler çalışmaya, üretmeye, kentimize ve ülkemize katma değer yaratmaya yorulmadan devam ederiz.

Kızıltan, “Günümüzde bilgi ve iletişime dayalı yeni ekonomi modeli kapsamında; Ülkemizin kalkınmasında, bölgesel anlamda mevcut potansiyellerin etkin kullanılması amacıyla yeni hedef ve stratejilerin oluşturulması ve uygulanması önem arz etmektedir.”

Sizce, yeni iş modelleri ve yeni meslekler neler olacak? Gözlemlediğiniz gelişmeler var mı? Yoksa öngörünüz nedir?

Her zaman söylediğimiz bir şey var. Ne iş yapıyorsanız yapın, hangi sektörde iş yapıyorsanız yapın, ister üretim, ister sanayi ister hizmetler, ister ticaret ister turizm vs., ne yapıyorsanız yapın işinizi dijital dünyaya, internet dünyasına, yüksek teknolojiye entegre edin. Yavaş yavaş da olsa buna başlayın. Pandemide işini internete taşımız olan perakende firmaları ayakta kaldı. Bırakın ayakta kalmayı büyüdüler. Dijitalleşme üretene maliyet avantajı sağladı, verimlilik sağladı. Sloganlaşan ve bir gerçekliği olmayan “dijitalleşme insanları işsiz bırakacak” sözünün gerçek olmadığını, aksine yepyeni meslekler ortaya çıktığını görüyoruz. Dijitalleşme üretim, pazarlama, dağıtım süreçlerinin tamamında bir dönüşüm başlattı. Buna sektör ve meslek ayrımı yapmadan entegre olma çabasında olmalıyız.

Mersin Bakliyat Piyasası, 2020 yılı durumunu sizden alabilir miyiz?

Mersin Bakliyat sektörünce lider ve öncü bir kent. İSO 500 listelerine giren bakliyat firmalarımızın olması bu sektördeki iddiamızın göstergesidir. Mersin bakliyat anlamında sadece ulusal değil, uluslararası bir belirleyici kenttir. Pandemide bu sektör daha da öne çıkmıştır. Firmalarımız sadece ithalatçı firmalar değildir. Yaptıkları tohum ar-ge çalışmaları ile yerli üretime de destek veren ve geleceğe ait yeni kurguları olan firmalarımızdır. Mersin kaliteli, marka bakliyat firmalarıyla bakliyatın başkenti olmaya devam edecektir.

“What is your prediction for “2020 Mersin Economic Report”? To what extent has Mersin’s growth performance been affected by Covid-19 Outbreak?

Throughout its history, Mersin has been the city that resisted the crisis the most with its economic diversity. It has become a producing city. It has always been a city that can export what it produces and find a market. It did not happen by chance, but thanks to the Mersin’s entrepreneur and universal culture. Sure, we have serious problems, but the entrepreneurs in Mersin are not a crying community that complains constantly. Among these problems, we focus on solutions. We are always on the field with all our Professional Committees, Council and Board of Directors. We never lose our hope. We continue to work, produce, and create added value for our city and country without getting tired, so long as the sizeable public investments that our city expects are made, the producers are supported.

Kiziltan, “Today, within the scope of the new economy model based on information and communication; developing and implementing new strategies become more of an issue for the purpose of using the existing regional potentials effectively in the development of our country.

What do you think will be the new business models and new professions? Have you observed any developments? Or what is your prediction?

We always say that whatever your business is, in whatever sector you are active – whether in production, industry, services, trade or tourism etc. -, integrate your business into the digital world, internet world and high technology. Start on this even though you proceed gradually. During the pandemic, the retail companies carried on their business through internet has survived the crisis. Let alone to survive, they have grown. Digitalization has provided cost advantages and efficiency for manufacturers. We see that the motto “digitalization will make people unemployed” is not true, and on the contrary, brand new professions has emerged. Digitalization has initiated a transformation in all production, marketing, and distribution processes. We must make effort to integrate into this regardless of sector and profession.

What do you think of the 2020 Mersin Pulses Market situation?

Mersin is a leader and pioneering city in the pulses sector. The fact that we have pulses companies entering the ISO 500 lists is an indication of our claim in this sector. Mersin is a determinant city in terms of pulses not only nationally but also internationally. During the pandemic, this sector has become even more prominent. Our companies are not only importer companies. They are our companies that support domestic production with their R&D studies on seeds and have new fictions for the future. Mersin will continue to be the capital of pulses with its high qualified and branded pulses companies.

BALKANLARIN BÜYÜK KURUYEMİŞ MARKASI "BAKO NUTS"

Sizi tanıyabilir miyiz?

3 kuşaktır kuruyemiş sektöründe olan bir ailenin üyesiyim.
Şirket temellerimiz 1943 yılında, Makedonya Üsküp'te, dedem tarafından atılıyor. Ardından 1963 yılında babam Necip Fejzulaı ve amcan Ali Fejzulaı dükkan açıyor ve perakende sektöründe varlığını gösteriyor.

1985 yılında ben ve kardeşim toptan satışa başladık ve üretim hacmimizi büyüterek Türkiye'den kuruyemiş çeşitlerini almaya ve ülkemiz ile birlikte farklı ülkelere servis ettik. 2000 yılında, yoluma tek başıma yürümeye karar vererek Bako Nuts'u kurdum.

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 22. Sayısında; Makedonya Kuruyemiş Piyasası'nın büyük markası, "Bako Nuts"u konu ediyoruz.

Firmanın değerli kurucusu Sayın Omer Fejzulaı'yı sayfalarımızda ağırladık ve Bako Nut'un kuruluş hikâyesi ile yaptığı işleri kendisinden öğrendik.

Fejzulaı, "Makedonya, Bulgaristan ve Türkiye ürün temin ettiğimiz ülkelerin başında geliyor. Türkiye'den yılda; 2000-2500 ton civarında çekirdek, Giresun ve Ordu'dan 300 ton fındık, 500 ton leblebi, 200- 250 ton badem Türkiye'den ithal ediyoruz. Ayrıca; 250- 300 ton kayısı, 200 ton incir geliyor." Keyifli okumalar.

BAKO NUTS // Omer FEJZULAI

THE LARGE BRAND OF THE BALKANS "BAKO NUTS"

Could you tell us a little about yourself?

I am a member of a family having been in dried fruits and nuts industry for three-generation.
Our company foundations were laid in Skopje, Macedonia by my grandfather in 1943. Then, in 1963, my father Necip Fejzulai and my uncle Ali Fejzulai opened a shop and showed their presence in the retail sector.

In 1985, my brother and me started to wholesale trade. We expanded our production volume and began to import types of dried fruits and nuts from Turkey and to export them to different countries through our country. In 2000, I decided to carry on the path of business alone and established Bako Nuts.

Could you give us detailed information about Bako Nuts?

As I mentioned before, our company was established in 2000. We have two factories. Our factories have a total area of 7,000 square meters.

In the 22nd Issue of La Recolte Du Monde Magazine, we feature in "Bako Nuts" the large brand of Macedonian Dried Fruits and Nuts Market.

"We are pleased to welcome the esteemed founder of the company Mr. Omer Fejzulai in our pages and are informed about the Bako Nuts' establishment history and business activities by him.

Fejzulai, "We procure products mainly from Macedonia, Bulgaria and Turkey. We import 2000-2500 tons of sunflower seeds, 500 tons of roasted chickpeas, 200-250 tons of almonds from Turkey, 300 tons of nuts from Turkey's Giresun and Ordu provinces. In addition to these, 250-300 tons of apricots and 200 tons of figs are also supplied from Turkey per year." Wishing you a pleasant reading!

Bako Nuts hakkında daha ayrıntılı bilgiler alabilir miyiz?

Daha öncede belirttiğim gibi şirketimiz 2000 yılında kuruldu. 2 fabrikamız bulunuyor. Fabrikalarımızın toplam yüzölçümü 7000 metrekare.

Ana ürünlerimiz; çekirdek, fındık, leblebi, hurma olmakla birlikte, 1200 çeşit ürünü pakete sokuyoruz.
Dünyanın farklı noktalarından ürünlerimiz kaliteyi kıstas alarak seçiliyor ve fabrikamıza işlenmek üzere ithal ediliyor. Yani son teknoloji üretim parkurumuzda, 250 çeşidi işleyerek pakete sokuyoruz. 90 çalışanımız var. Marketler ve perakende dükkânlarına ürün gönderiyoruz. Ayrıca kendi markamız adında; 7 tane kuruyemiş dükkânımız var.

Hangi ülkelere ürün gönderiyorsunuz?

Makedonya, Kosova, Arnavutluk, Sırbistan'a ürün gönderiyoruz. Ortadoğu Ülkelerine ağırlık vermek ise hedefimiz.
Ayrıca Bako markalı paket markalarımız için de Avrupa Pazarında yer arayışındayız.

Türkiye'den hangi ürünleri temin ediyorsunuz?

Makedonya, Bulgaristan ve Türkiye ürün temin ettiğimiz ülkelerin başında geliyor.

Yılda; 2000- 2500 ton civarında çekirdek, Giresun ve Ordu'dan 300 ton fındık, 500 ton leblebi, 200- 250 ton badem Türkiye'den ithal ediyoruz. Ayrıca; 250- 300 ton kayısı, 200 ton incir Türkiye'den geliyor.

Türkiye'den daha uygun fiyatlı olduğu için Antep Fıstığı ürünün 500 ton kadar İran'dan ithal ediyoruz.

Ürünlerinizi kaç kilo paketliyorsunuz?

Dökme ürünlerimizi 5, 10, 20 kg'lık paketlerde pakete sokuyoruz.

Tesisinizde makineleşmeye verdiğiniz önem nedir?

2019- 2020 yılında makineleşmeye ayrılan bütçe 2500Euro. Buna eleme, kavurma paketleme teknolojileri giriyor. Tesis kurulumu için dünden bugüne harcanan bütçe ise 2 buçuk milyon Euro.

Our main products; sunflower seeds, nuts, roasted chickpeas and medjool. In addition to these, we pack 1200 kinds of products.
Our products are selected from different parts of the world on the basis of quality and imported to our factory for processing. In other words, we process and pack 250 kinds of products in our production line equipped with the latest technology. We supply products to the supermarkets and retail stores.
In addition, we have 7 dried fruits and nuts shops with our own brand name.

What countries do you export to?

We export our products to Macedonia, Albania and Serbia. Our goal is to concentrate on Middle East Countries.
Moreover, we are in search of a place in Europan Market for our Bako-branded packed products.

Which products do you import from Turkey?

We procure products mainly from Macedonia, Bulgaria and Turkey.

We import 2000-2500 tons of sunflower seeds, 500 tons of roasted chickpeas, 200-250 tons of almonds from Turkey, 300 tons of nuts from Turkey's Giresun and Ordu provinces. In addition to these, 250-300 tons of apricots and 200 tons of figs are supplied from Turkey.

Because of being more affordable than Turkey, we import approximately 500 tons of Pistachios from Iran.

How do you pack your products?
We pack our bulk products in packages of 5, 10 and 20 kg.

What is the importance of mechanization for your company?

The budget allocated for mechanization has been 2500 Euros in 2019-2020. This includes screening, roasting, packaging technologies. The budget spent for the establishment of the facility has been two and a half million Euros from past to today.

DELİBAŞ, “REKLAM, MARKANIZA DEĞER KATAR.”

La Recolte Du Monde Dergisi kıymetli bir konuk ağırlıyor. Düzenlediği ödül törenleri ile Türkiye’de ses getiren Organizatör Sayın Nedim Delibaş’ı sayfalarımızda konuk ediyoruz. Delibaş, Mersin’de başladığı organizatörlük kariyerini İstanbul’da sürdürüyor.

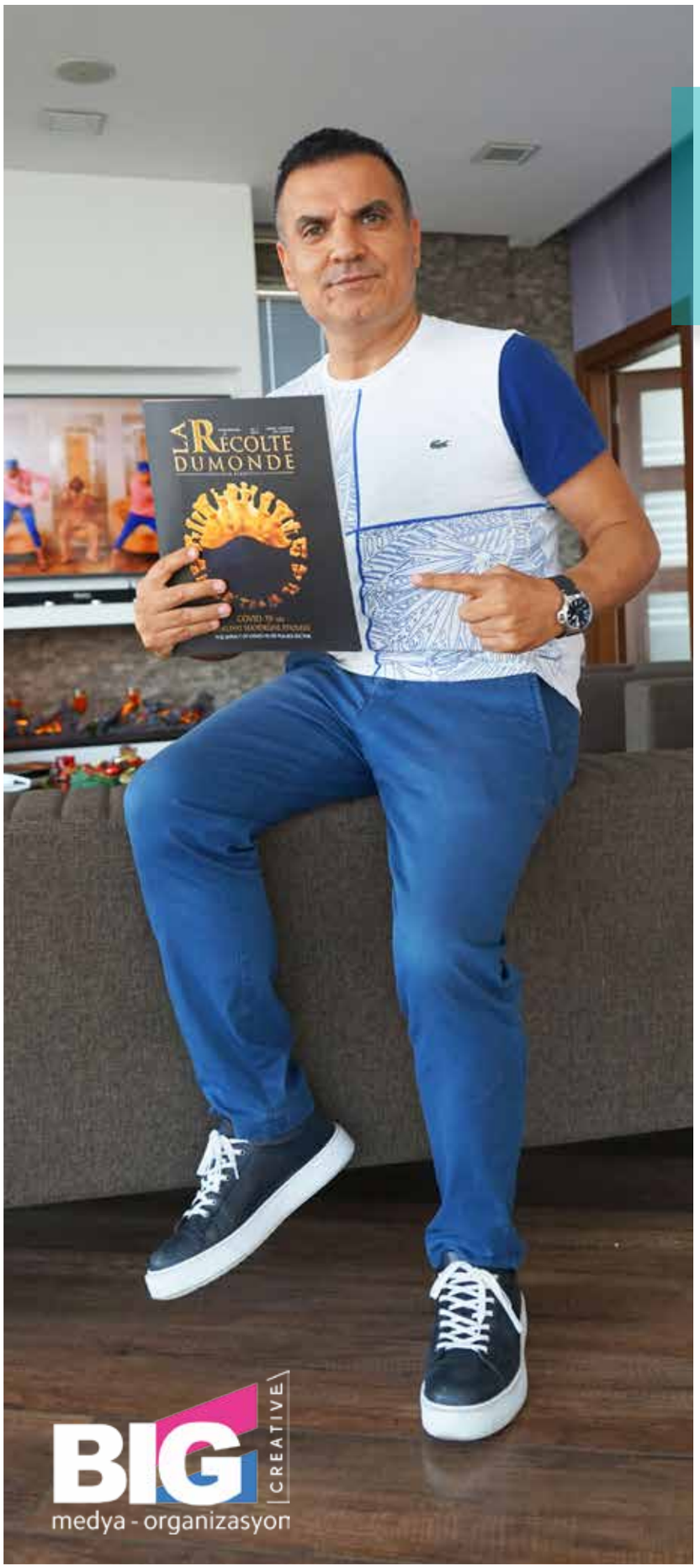
Nedim Delibaş, “17 yıllık devlet memurluğu kariyerimi sonlandırarak hayallerimin peşinden gittim. Çok çalıştım ve şu an BİG CREATİVE markası ile hayallerimi gerçek yapmanın haklı gururunu yaşıyorum.”

DELIBAS “I GATHER BUSINESS PEOPLE IN MY ORGANISATIONS”

La Recolte Du Monde Magazine welcomes a distinguished guest. We are pleased to welcome Organiser Mr. Nedim Delibas, who makes an impression with the award ceremonies he organised in Turkey. Delibas, who started his career as organiser in Mersin, continues his activities in Istanbul.

Nedim Delibas, “I pursued my dreams by ending my 17 year civil service career. I have worked hard and now I feel right proud of making my dreams come true with the BIG CREATIVE brand.”

BIG CREATIVE // Nedim DELİBAŞ



PARA İÇİN DEĞİL; İDEALLERİM İÇİN TİCARET YAPTIM.

I HAS BEEN ENGAGED IN TRADE FOR MY IDEALS, NOT FOR MONEY.

Nedim Bey önce sizi tanıyabilir miyiz?

1970 Gaziantep Doğumluyum. Ancak erken yaşlarımdan itibaren Mersin'de yetiştim. 3 Çocuk babasıyım.

2009 yılına kadar Mersin Ordu Evleri Müdürlüğü'nde Mutfak Bölüm Şefi olarak görev yaptım. Çocukken zor bir hayatımız vardı. Fakirliğin dibini gördüm, diyebilirim. Ortaokul eğitimimi dahi dışarıdan almak mecburiyetinde kaldım. Ancak hayatımın, yaşadığım her dönemine, minnet borçluyum. Beni daha da güçlendirdi.

Aşçılıktan; Türkiye'nin sporuna, sanatına, kültürüne ve hatta ticaretine katkı sağlayan bir insana dönüştüm. Bugün, tüm bu alanlarda, başarılı isimleri bir araya toplayan davetlerin, organizasyonların mimarıyım. Gururluyum.

Mr. Delibas, could you first tell us a little about yourself?

I was born in Gaziantep in 1970. However, I grew up in Mersin from my early ages. I have three children.

I worked as Chef de Partie in Mersin Ordu Evleri Directorate until 2009. We had a difficult life as a child. I can say I saw the bottom of poverty. I had to complete my secondary education through an open education program. However, I am indebted to every period of my life I have lived. It made me stronger.

The Chef has been turned into a person who contributed to Turkey's sport, art, culture and even trade. Today, I am the architect of events and organizations that bring together successful names in all these fields. I am proud.

Aşçılık çok farklı bir sektör, organizasyon işine atılmaya nasıl karar verdiniz?

Hikayem şöyle başlıyor: Mersin Ordu Evleri Müdürlüğü'nde 17 yıl Aşçı olarak çalıştım. Ancak bunun yanında ek kazanç sağlamak için düğünlere döner kesmeye ya da çiğ köfte yoğurmaya gidiyordum. Zamanla çevrem genişledi; nişan, düğün, tanıtım, açılış gibi organizasyonları düzenlemeye başladım.
Henüz memurken 80'i aşkın organizasyona imza atmıştım bile.
13 Kasım 2009 Senesinde devlet memurluğundan istifa ederek hayallerimin peşinden gittim. O gün bugündür de başarılı organizasyonlara imza atıyorum. Organizasyonlarımda valileri, belediye başkanlarını, ünlü oyuncuları, iş insanlarını, sporcuları ağırlıyorum. "Bizim Nedim'in işi" diyorlar. Kendimi kanıtlamanın haklı gururunu yaşıyorum.

•PARA İÇİN DEĞİL; İDEALLERİM İÇİN TİCARET YAPTIM.

Ajansınızdan bahseder misiniz? Kaç senesinde kurdunuz?

Tabi ki! 1999 senesinde "NDM Ajans" olarak yolculuğumuz başladı. 2020 Ocak Ayına kadar NDM Ajans olarak ismimiz devam etti. Bu yıl yurtdışı bağlantılı dev ölçekli firmalarla da iş bağlantıları kurmaya başlayınca; şirket evlilikleri yaptık. İsmimiz global bir markanın Türkiye ayağına dönüştü. "BIG CREATIVE" olduk. Bıg Creative Medya, Organizasyon ve Danışmanlık.

Mersin sizi hangi organizasyonunuz ile anıyor?

Önceleri "NEDİM DELİBAŞ" demek "TÜRKİYE SPOR ÖDÜLLERİ" demekti. Çünkü Mersin'de 9 yıl boyunca bu etkinliği düzenledim. Ama şimdi "ALTIN PALMİYE ÖDÜLLERİ" ile anılıyorum.
"Altın Palmiye Ödülleri", dünya çapında bir markaya dönüştü. Patentini de almış bulunuyoruz. İsminden Sosyal medya kanalarına ve web domainlerine kadar tescil ettirmiş durumdayız. Geçtiğimiz günlerde Kültür ve Turizm Bakanımız Sayın Mehmet Nuri Ersoy ile bir araya geldik. Patentli bir organizasyona sahip olmamızdan dolayı bizi tebrik etti. Gururlandık.

İtiraf etmeliyim ki; Mersin bana kariyer anlamında çok şey katmıştır. Ancak yine itiraf etmeliyim ki; etki alanını genişletmek için İstanbul'da olmak gerekiyor.

2014 yılında hedef olarak belirlediğim "İstanbul'da olmak" düşüncesini hayata geçirdim. Tası tarağı toplayarak İstanbul'a taşındım. Cebimde 50TL para vardı. Atatürk Hava Alanı'nda günlerce kaldım. Esenler Otogarı'nda uyudum. Bakın ben bunları da yaşadım ve hiçbir zaman anlatmaktan da çekinmedim. Bugün geldiğim noktaya hiç kolay gelmedim. Şimdi hayata değer katan işler yapıyorum: Türkiye'nin değerli isimlerini buluşturan ve etkileşime girmelerine olanak veren organizasyonlar düzenliyorum.

18 yıldır, Türkiye Spor Ödülleri; 7 yıldır, Altın Palmiye Ödülleri -ki son 3 yıldır, Türkiye Altın Marka Ödülleri; İstanbul Marka ve Kariyer Zirvesi. Şimdi de Türkiye Gastronomi Zirvesi ve Gastronomi Ödülleri'ni düzenliyoruz.

Culinary is a very different sector, how did you decide to get started on organization?

My story begins as follows: I worked as Chef in Mersin Ordu Evleri Directorate for 17 years. However, I was going to weddings to cut doner kebab or knead steak tartar a la turca to earn an extra income. In the course of time, I made a circle of friends and started to organize events such as engagement, wedding, publicity and opening.
I had already put my signature under more than 80 organization, while I was still an officer.
On November 13, 2009, I resigned from civil service and pursued my dreams. From that day to this, I have been putting my signature under successful organizations. I host governors, mayors, famous actors, business people and athletes in my organizations. They say, "It is the work of our Nedim." I feel right proud of proving myself.

•I HAS BEEN ENGAGED IN TRADE FOR MY IDEALS, NOT FOR MONEY.

Could you tell us about your agency? When did you set up it?

Of course! We set out as "NDM Ajans" in 1999. We continued with the name of NDM Ajans until January 2020. After starting to establish business connections with foreign large-scale companies, we made mergers. Our name has evolved into the Turkey branch of a global brand. We became "BIG CREATIVE". Big Creative Media, Organisation and Consulting.

With which organisation are you remembered in Mersin?

"NEDIM DELIBAS" meant "TURKEY SPORTS AWARDS" in the past. Because I organised this event for 9 years in Mersin. But now, I am known with "GOLDEN PALM AWARDS".
"Golden Palm Awards" has turned into a worldwide brand. We have also taken out its patent. We have registered all the rights from its name to social media channels and web domains.
We recently met with our Minister of Culture and Tourism, Mr. Mehmet Nuri Ersoy. He congratulated us on having a patented organization. We are proud.

I must confess that Mersin has contributed a lot in terms of career. However, I must confess again that it is necessary to be in Istanbul to expand the influence area.

In 2014, I actualised my goal about "being in Istanbul". I moved to Istanbul by packing bag and baggage. I had only 50 TL in my pocket. I stayed at Atatürk Airport for days. I slept in the Esenler Bus Station. I have experienced these and never been shy about telling. I did not climb success stairs with hands in my pocket. Now, I perform works adding value to the life: I organize events that gather the distinguished names of Turkey and provide them opportunity to interact with each other.

We have been organizing Turkey Sport Awards for 18 years, Golden Palm Awards for 7 years, Turkey Golden Brand Awards for the last 3 years, Istanbul Brand and Career Summit. Now, we are also organizing Turkey Gastronomy Summit and Gastronomy Awards.

Bununla beraber yurtdışına açıldık. Türkiye'ye; Özbekistan, Rusya, Birleşik Arap Emirlikleri'nden yatırımcılar getirdik ve etkinliklerimizde onları Türk İş insanlarıyla buluşturduk. Bu hareketin neticesinde; Mersin Serbest Bölgesi'nde bir bakliyat ve baharat fabrikası olan "Big Space" kuruldu.

Bu durumda; organizasyonlarınız yatırımlar için uygun ortamı oluşturuyor, diyebilir miyiz?

Evet, iş insanları organizasyonlara geliyor; tanışıyor ve ticari evlilikler yapıyorlar.

İş insanlarına vizyonlarını biraz daha açmak geniş tutmak için ne yapmalılar? Öneriniz nedir?

Çünkü insanlar reklamın gücüne çok inanmıyorlar, hızlı dönüş olan bir şey değil ama sizin yaptığınız organizasyonlarda dönüşler de hızlı oluyor, sıcak iletişim kurduğunu için olabilir mi? Organizasyonlar sıcak iletişim kurmak için uygun ortamlar yaratıyor. Aldığımız ödüller, sponsorluklar, etkinlikler ardından yerel ve ulusal basında çıkan haberler, markaların prestijini artırıyor. Bu çok güçlü bir gizli reklam yapma yolu aslında…

Örneğin; Bugün Vodafone İstanbul Maratonu, Pantene Altın Kelebek Ödülleri; Gilette Yılın Sporcusu Ödülleri; Yapı Kredi Afife Jale Ödülleri gibi büyük markalar tarafından düzenleniyor. Ve bahsettiğim "marka değerini artırma" mevzusuna hizmet ediyor.

Birleşerek markalarımızı büyütüyoruz. Sosyal sorumluluk Projelerini üstlenerek halkın iyi niyetini kazanıyoruz. Ve Global olmak yolunda bir adım daha ilerliyoruz.

Yine bir örnek üzerinden ilerleyelim; Pantene, Altin Kelebek Ödülleri'nin 10 yıldır sponsoru. İncelediğim araştırmalara göre; satışlarını yüzde 70 artırmış durumda.

•ÖZETLE; "REKLAM SOKAĞA ATILAN BİR PARA DEĞİLDİR."

In addition to these, we have expanded overseas. We have brought investors from Uzbekistan, Russia and United Arab Emirates in Turkey and reunited them with Turkish business people at our events. As a result of this, "Big Space", a pulses and spice company in Mersin Free Zone, was established.

In this case, would it be right to say that your organisations create a suitable environment for investments?

Sure, business people participate in the events, get a chance to know each other and make commercial mergers.

What should business people do for determining and extending their vision? What would be your suggestion?

Because people do not believe in the power of publicity. It does not have a quick- return, however it is possible to say the exact opposite for your organizations. Could it be the result of your warm communication? Organizations create fertile environment for establishing warm communications. Our awards, sponsorships, events, and the news published in the local and global press increase the prestige of the brands. In fact, this is a powerful way of doing secret advertisement.

For example, today some events are organised by the sponsorship of major brands: Vodafone Istanbul Marathon, Pantene Golden Butterfly Awards, Gilette Sportsman/woman of the year, Yapı Kredi Afife Jale Awards and serve the "increasing the value of brand" issue that I mentioned.

We grow our brands by merging. We win the approval of the people by undertaking social responsibility projects. And we go one more step further for becoming globalized.

Let us proceed with an example again; Pantene has been the sponsor of the Golden Butterfly Awards for 10 years. According to the research I have examined; it has increased its sales by 70 percent.

•IN A WORD, "PUBLICITY DOES NOT MEAN TO POUR MONEY DOWN THE DRAIN."

En etkili reklam mecrası sizce hangisidir?

Şu anda reklamlar; basılı dünyadan dijital dünyaya kaymış durumda. Yani dijital dünyadaki reklamlar ön plana çıkıyor. Markanıza doğru zamanda; doğru yerde; doğru stratejiyle doğru planlamayı yaparsanız reklamınızın dönüşü 5 kat-10 kat olur. Çok net! Bunun farkında olanlar aldı, yürüdü.

•ORGANİZASYONLARA SPONSOR OLMAK; MARKANIZA DEĞER-GÜÇ KATAR.

Peki, ünlüleri nasıl kullanıyorsunuz bu noktada?

Ünlüler ayrı bir dünya, şimdi Burak Özçivit, Altın Yıldız'ın reklam yüzü oldu. Altın Yıldız, Burak Özçivit ile 4 yıldır birlikte. Markanın, Burak ile anlaşmasıyla pazar payı büyüdü ve cirosu yüzde 60 oranında arttı. Oktay Kaynarca'yı Kığılı markası aldı ve yüzde 40 cirosu arttı. Murat Boz'u AVVA aldı ve yüzde 70 cirosunu arttırdı.

Referans kişilere ya da başka bir ifade ile ünlülere duyulan sempati markalara da duyuluyor. Kullanıcı kişi ve ürün arasında iletişim kuruyor; özdeşleştiriyor. Bu da markaların cirosuna olumlu anlamda yansıyor.

Bakliyat Sektöründen de size örnekler verebilirim: Pandemi döneminde gıda sektörü, beslenme sektörü önem kazandı. Murat Boz, Gülben Erken gibi isimler bakliyat markalarının reklamlarında gözüktü. Yayla Bakliyat, Göze gibi markalar ünlülerle çalıştı.

What do you think is the most effective publicity channel?

Advertisements have currently changed from the printed world into the digital world. In other words, the advertisements in digital world is coming to the forefront. If you make the right planning with the right strategy in the right place, at the right time for your brand, the return of your advertisement will be 5 to 10 times. As clear as a bell! Those, who are aware of this, achieved the success.

•BEING SPONSOR TO ORGANIZATIONS ADDS VALUE-POWER TO YOUR BRAND.

So, how do you use the advantage of famous people at this point?

Famous people are a different world. Burak Ozcivit has become the face of Altın Yıldız. Altın Yıldız has been working with Burak Ozcivit for 4 years. With this agreement, the brand's market share has grown, and its turnover increased by 60 percent. Kiğili signed an agreement with Oktay Kaynarca and its turnover increased by 40 percent. AVVA has an agreement with Murat Boz and its turnover increased by 70 percent.

Sympathy felt for reference men or famous people are also felt for brands. It establishes a contact between the user and product and identifies with each other. This reflects positively on the turnovers of the brands.

I can give you examples from the Pulses Sector: During the pandemic period, the food sector and nutrition sector gained importance. Names such as Murat Boz and Gülben Ergen appeared in the advertisements of pulses brands. Brands such as Yayla Bakliyat and Göze worked with the famous people.

ROOF14 by DİVAN'LA

Şehirde müzik var

#şehirdemüzikvar

Roof 14 by DİVAN

ROOF14BYDİVAN

Bilgi ve rezervasyon: 0549 798 15 91

divan

mersin

SAFİR KAKAO// Tuncay SIĞAR

SIĞAR, "NİJERYA SUSAMINI DÜNYAYA SERVİS EDİYORUZ"

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 22. Sayısı'nda, Kuru Gıda Sektöründe hizmet veren ve Türkiye'ye katma değer sağlayan kıymetli bir firmayı daha konuk ediyoruz: SAFİR KAKAO.

Susam ve kakao çekirdeği alanında uluslararası arenada adından söz ettiren Safir Kakao'nun Sahibi Sayın Tuncay Sığar'dan susam ürününü dinledik. Sığar, "Susam, Türkiye'de yoğun olarak tüketilen dolayısıyla da talep gören bir ürün. Kullanım alanları oldukça geniş. Biz simit ve tahin yapımında kullanılan cinsler üzerine çalışıyoruz.

Nijerya çiftçisinden aldığımız ürünü, Nijerya'da bulunan işleme tesisimizde ön temizlikten geçiriyor ve çuvallayarak Türkiye'ye getiriyoruz. Adından Mersin'de bulunan Safir Kakao Tesisi'nde tekrar işleyerek daha da temiz hale getiriyor ve satıyoruz.

SIGAR, "WE SERVE NIGERIAN SESAME SEEDS TO THE WORLD"

We are pleased to welcome one more precious company serving the Dry Food Sector and providing added value to Turkey, in the 22nd issue of La Recolte Du Monde Magazine: SAFIR KAKAO.

We listened to sesame seeds from Tuncay Sigar, the owner of SAFIR KAKAO that makes an indelible impression in the field of sesame seed and cocoa in the international arena.

Sigar, "Sesame seed is one of the most consumed products in Turkey and therefore is in high demand. Sesame seeds are used in various ways. We are working on the varieties used in bagel and tahini production. We pre-clean the product we buy from the Nigerian farmer in our processing facility in Nigeria, put them in sacks and bring to Turkey. We make these products cleaner by reprocessing in Safir Kakao Plant in Mersin and then we sell them.

Sizi tanıyabilir miyiz?

1964 Mersin doğumluyum. Asker çocuğuyum. Babamın mesleğinden dolayı erken yaşlarım, farklı şehirlerde geçti. İlkokul eğitimini Çanakkale'nin Gelibolu ilçesinde; ortaokul eğitimimi Erzincan'da; lise eğitimimi Mersin'de tamamladım. Üniversite öğrenimimi ise Konya, Selçuk Üniversitesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı bölümünde aldım.

Üniversite eğitiminden sonra, Interbank'ta çalışmaya başladım. Ardından askerlik görevimi Maltepe Askeri Lisesi'nde "İngilizce Öğretmenliği" yaparak tamamladım. Vatan vazifemi tamamladıktan sonra da Citybank ve Bank Of Credit gibi bankalarda dış ticaret ve kredi üzerine çalıştıktan sonra bankacılık kariyerimi sonlandırdım.

Ticaret hayatına 1992 yılında atılarak, merkezi Romanya'da bulunan ve uluslararası arenada çalışan köklü bir firmada, 2 yıl boyunca Genel Müdür pozisyonunda görev yaptım. Burada, her türlü gıda ürününün ithalat ve ihracat işlemleriyle ilgilendim. Romanya'dan döndükten sonra, tekrar özel sektörde çalışmayı sürdürdüm. Yaklaşık 10 yıl, tarım sektöründe ve gübre sektöründe yine yönetici pozisyonunda faaliyetlerde bulundum.

Could you tell us a little about yourself?

I was born in 1964 in Mersin. I am a military brat. Because of my father's profession, I grew up in multiple cities. I completed my primary school education in Gelibolu (Gallipoli) district of Çanakkale; my secondary school education in Erzincan and high school education in Mersin. I graduated from English Language and Literature Department of Selçuk University, Konya.

After university education, I started working at Interbank. Then I completed my military service as an "English Teacher" in Maltepe Military High School. After completing my national service, I worked on foreign trade and credit at banks such as Citybank and Bank of Credit and then I ended my banking career.

I started my business life in 1992 and worked as a General Manager in a well-established international company based in Romania for two years. Here I dealt with import and export of all kinds of food products. After returning from Romania, I continued to work in the private sector. For about 10 years, I was active in managerial position in the agricultural sector and the fertilizer sector.

Kendi işyerinizi kurmaya ne zaman karar verdiniz? Hangi iş alanlarında çalıştınız?

1999 yılına gelindiğinde, biriktirdiğim deneyim ve sermaye ile Mersin'de kendi işimi kurmaya karar verdim. O dönem "ATA Gübre" ve "KAAN Trading" firmalarımız çatısı altında Türkiye'ye, Rusya ve Ukrayna'dan, ilk kimyevi gübreyi getiren kişilerden biriyim. Gübre fabrikaları, Tarım Kredi Kooperatifleri gibi kurum ve kuruluşların gübre ihtiyacını karşıladık. Türkiye'ye milyon tonluk gübre ithal ettik.

Aynı zamanda tarım ürünlerine de ilgimiz devam etti. Deniz taşımacılığını kullanarak Rusya ve Ukrayna'dan buğday, mısır, arpa, soya fasulyesi, ay çekirdeği gibi kuru gıda ürünleri ve hayvan yemi için gerekli olan ay çekirdeği küspesi, soya küspesi gibi ürünleri ithal ettik ve dağıtımını üstlendik.

When did you decide to start your own business? Which business fields did you work in?

I decided to establish my own business in Mersin with the experience and capital I accumulated in 1999. At that time, I am one of those who brought the first chemical fertilizer from Ukraine and Russia to Turkey under the roof of our companies "ATA GUBRE" and "KAAN Trading".
We have met the fertilizer needs of institutions and organizations such as fertilizer factories and Agricultural Credit Cooperatives. We imported million tons of fertilizer to Turkey.

In the meanwhile, we continued to be interested in agricultural products. We imported and distributed dry food products such as wheat, maize, barley, soybean and sunflower seed and the products such as sunflower seed meal and soybean meal required for animal feed.

Susam ile ilgili çalışmalarınız ne zaman başladı?

Susam ürününün ticaretine 1992 yılında başladık. Ancak o zaman şimdiki gibi çok yüksek miktarlarda susam getirmiyorduk. Son üç yıldan beri de susama ağırlık vermiş durumdayız.

Ticaretini yaptığımız diğer ürünlerde aracı pozisyonundaydık. Susamda ise kendi imkânlarımızla getirip nihai tüketiciye verme imkânına sahibiz.

Safir Kakao'dan bahseder misiniz?

Safir Kakao yurtdışı ortaklı kurduğumuz hali hazırdaki şirketimizdir. Safir Kakao olarak susam ve kakao çekirdeğine odaklı çalışıyoruz. Bunun yanında hibüskus, zencefil gibi ürünlerin de ticaretini yapıyoruz.

Ortağımız olan şirket, Nijerya'da 27 yıldır dünya ölçeğinde faaliyet gösteren Hindistan menşeili bir kuruluş. Bu ortaklık ile gücümüze güç kattık.

When have you started to work on sesame seeds?

We started trading of sesame seeds in 1992. However, we were not importing large amounts of sesame seeds at that time, as it is now. We have focused on sesame seeds for the last three years.

We were in the broker position in the other products we dealt in. In sesame seeds, we have the opportunity to bring it with our own means and give to the final consumer.

Could you tell us a little about Safir Kakao?

Safir Kakao is our current company that we have established in partnership with foreign partners. As Safir Kakao, we focus on sesame seeds and cocoa beans. In addition, we also deal with products such as hibiscus and ginger.

Our partner company is an Indian-based establishment that has been operating worldwide in Nigeria for 27 years. We have gained more strength with this partnership.

Susam ürününüz hakkında biraz daha bilgi verir misiniz?

Susam, Türkiye'de yoğun olarak tüketilen dolayısıyla da talep gören bir ürün. Kullanım alanları oldukça geniş. Biz simit ve tahin yapımında kullanılan cinsler üzerine çalışıyoruz. Tahinlik susam Nijerya ve simitlik susam da Çat'tan temin ediliyor. Simitlik susam daha küçük ve beyaz renklidir. Tahinlik susam ise daha iri tanelidir ve yağlıdır.

Sudan, Etiyopya, Nijerya gibi ülkelerin susamı var. Ancak her ülkenin susamının özellikleri ve kalitesi farklı. Türk Piyasasının en çok talep ettiği ürün, Nijerya susamıdır.

Direk olarak Nijerya'dan çiftçiden aldığımız ürünü, Nijerya'da bulunan işleme tesisimizde ön temizlikten geçiriyor ve çuvallayarak Türkiye'ye getiriyoruz. Adından Mersin'de bulunan Safir Kakao Tesisi'nde tekrar işleyerek daha da temiz hale getiriyor ve satıyoruz.

Susamı sattığınız pazarlar hangileridir?

Türkiye'de iç piyasaya susam servis ediyoruz. Onun dışında Nijerya'dan doğrudan; Vietnam, Çin, Ürdün, Suudi Arabistan, Dubai, İran ve Japonya gibi ülkelere de susam ihraç ediyoruz. Mersin Limanı'nın üstünlüğünü kullanarak bir üst haline getirdik ve şu anda, 2 bin tonun üzerinde susam yüklüyoruz. Hedefimiz bunu daha da artırmak.

Ayrıca belirtmek istiyorum: susam yanında kakao da ana kalemimiz. Aynı satış ağına bu üründe de sahibiz.

Mersin'de bulunan Safir Kakao İşleme Tesisimizde; depolama, eleme, temizleme, renk ayırma, soyma ve çuvallama işlemlerini gerçekleştirdiğimiz son teknoloji bir üretim parkuruna sahibiz.

Could you give some more information about your sesame product?

Sesame seed is one of the most consumed products in Turkey and therefore is in high demand. Sesame seeds are used in various ways. We are working on the varieties used in bagel and tahini production. Sesame seeds used in tahini production are supplied from Nigeria and bagel sesame are supplied from Cat district of Erzurum, Turkey. Bagel sesame is smaller and white in color. Tahini sesame is coarser and oily.

Sesame seeds are cultivated in countries such as Sudan, Ethiopia and Nigeria. However, the characteristics and quality of sesame seeds in every country are different. The most demanded product in the Turkish Market is Nigerian sesame.

We pre-clean the product we buy directly from the Nigerian farmers, in our processing facility in Nigeria, put them in sacks and bring to Turkey. We make these products cleaner by reprocessing in Safir Kakao Plant in Mersin and then we sell them.

What markets do you sell sesame seeds in?

We are serving sesame seeds to the domestic market in Turkey. In addition, we export sesame directly from Nigeria to the countries such as Vietnam, China, Jordan, Saudi Arabia, Dubai, İran and Japan. Using the superiority of Mersin Port, we made it a base and now we are loading over 2 thousand tons of sesame seeds. Our goal is to increase this even more.

I would also like point out that, besides sesame seeds, cocoa is our main item. We have the same sales network in this product too.

We have a production line equipped with the latest technology in Safir Kakao Processing Plant, in Mersin, where we carry out the processes of storage, screening, color sorting, hulling and bagging.

Nijerya'yı yakından bilen bir kuruluş olduğunuz için sormak istiyorum: "Nijerya'da tarımda teknoloji kullanımı ne durumda?"

Susam teknoloji kullanılarak toplanmıyor. Çünkü çok küçük taneli bir ürün. Dolayısıyla da mercimek ya da buğday gibi makinelerle değil el ile ve büyük zahmetlerle hasat ediliyor.

Bunun dışında Nijerya'da Liman imkânları da çok kısıtlı. Ulaşım zor. Bu da fiyatlara yansıyor. Tedarik zorluğu yaşanıyor.
Daha öncede bahsettiğim gibi, ülkede uluslararası ticareti zorlaştıran bu şartlara rağmen tarım ürünleri ve plastik sektöründe (ürün: poliplobilen) güçlü bir ortağa sahibiz.

Mersin'deki tesisinizin kapasitesi hakkında bilgi alabilir miyiz?

Tam teşekküllü makinelerden oluşan tesisimizde 12 saat içerisinde, %99.9 temizlik oranına sahip, 20 ton mal eliyoruz.

Susamın ince taneli ve yerden oldukça kirli kaldırılan bir ürün olduğunu göz önünde bulundurursak, üründen yabancı maddeleri bu oranda temizlemesi bizi memnun ediyor. Bu temizlik oranı susamı soyma ve kavurma işleminden de iyi randıman almamızı sağlıyor.

Gelecek planlarınız nelerdir?

Yılbaşına kadar, üretim kapasitemizi artırmayı düşünüyoruz. Günlük 20 ton üretim kapasitemizi yeni teknoloji yatırımlarıyla 40 tona çıkarmak hedefimiz.

Kakao ürününde de yatırımlarımız olacak. Şu anda Türkiye'de olmayan bir teknolojiyi edinmek için harekete geçtik. Bu yatırım ile hedefimiz Türkiye'de kakao konusunda başarıyla anılan ilk üç firmadan biri olmak.

Since you are an organization that knows Nigeria closely, I want to ask: "How is the use of technology in agriculture in Nigeria?"

Sesame is not harvested by using a technology. Because it is a very small grain product. Therefore, it is harvested by hands and with a great effort, not by machines as in lentils or wheat.
Apart from this, the port facilities in Nigeria are also very limited. Transportation is difficult. This is reflected in the prices. Supply difficulties are experienced.

As I mentioned before, despite these conditions that make international trade difficult in the country, we have a strong partner in the agricultural products and plastics industry (product: polypropylene).

Could you inform us about the capacity of your facility in Mersin?

We get 20 tons of products with a 99.9 percent cleaning rate in 12 hours in our facility consisting of fully equipped machines.
Considering that sesame is a fine grain and very dirty product that is removed from the ground; we are pleased in order that our machines remove foreign substances from the product at this rate. This cleaning rate allows us to get good efficiency from sesame peeling and roasting processes.

What are your future plans?

We are planning to increase our production capacity until the beginning of the year. Our goal is to increase our production capacity from 20 tons to 40 tons thanks to new technology investments.

We will make investments also for cocoa product. We have taken action to invest in a technology that is currently unavailable in Turkey. Our goal with this investment to be one of the first three companies making a distinguished name for itself in Turkey.

Susam ve kakao dışında çalıştığınız ve ekonomik değerini önemsediğiniz başka bir ürün var mı?

Kaju fıstığı da büyük miktarlarda getirdik. Fakat bu Covid-19 Pandemisi sürecinde bir aksama oldu: Korona nedeniyle limanlardan mal çıkışına izin verilmedi. Hal böyle olunca; kaju ürününe birkaç ay ara verdik.

Nijerya'dan temin edilen kaju, Hindistan'daki tesislerimizde işlenerek kabuğundan ayrılıyor. Ondan sonra da Türkiye'ye yani bize gönderiliyor.

Kaju zor bir ürün: dışı çok sert içi ise çok yumuşak. Dolayısıyla insan gücüyle işlem görüyor. Dünyada sadece Vietnam ve Hindistan işliyor. Çünkü oralarda iş gücü ucuz. Kabuğundan ayırma, vakumlama ve paketleme işlemlerinin tümünü yürütüyorlar. Biz de buradan satışları yapıyoruz.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

Çalışmalarımızı sürdüreceğiz. Hedefimiz ülkemiz ekonomisine katkı sağlamak; işgücü istihdamı yaratmak. Türkiye'nin içinde bulunduğu şartlar nedeniyle küçük de olsa bir katkı sağlarsak ne mutlu bize.

Are there any other products, besides sesame seeds and cocoa, you have worked on and care about its economic value?

We also brought cashew nuts in large quantities. But we had a disruption during this Covid-19 process: Goods were not allowed to exit from ports due to the corona. As such, we have put cashew product off for a few months.

Cashews supplied from Nigeria are processed and separated from their shell in our facilities in India. After that, they are sent to Turkey, to us.

Cashew is a tough product: Its outer shell is very hard, and the kernel is very soft. Therefore, it is required manpower. Cashew products are processed only in Vietnam and India in the world. Because labour force is cheap in that countries. They handle all the dehulling, vacuuming and packaging processes and we make sales from here.

Do you have any final word?

We will carry on our works. Our goal is to contribute to the economy of our country and generate labor force employment. Due to the circumstances of today's Turkey, lucky us, if we can contribute even if just a bit.

KIZILER®
ÇELİK SİLO ve
TAHIL TAŞIMA SİSTEMLERİ
ADANA

1 TMO TOBB LİDAŞ
SARIKAYA / YOZGAT

Anahtar teslim! "10 Adet toplamda 30.000 Ton Kapasiteli (44.380 m3) Çelik Silo ve Müştemilatı"

Hayal Edin Yeter

2 TMO TOBB LİDAŞ
MERKEZ / ÇORUM

Anahtar teslim! "12 Adet toplamda 30.000 Ton Kapasiteli (42.720 m3) Çelik Silo ve Müştemilatı ile birlikte Hizmet Binası, Kontrol Binası, Kantar ve Numune Alma Binası, Yangın suyu Pompa Binası, Bekçi Binası, Çelik Silo Temel İnşaatları, Tremi Çukuru İnşaatları, Elevatör Çukuru İnşaatı, Kamyon Kaldırma Platformu İnşaatları, Kantar İnşaatları, Sundurma İnşaatları, Saha Betonu İnşaatı, Çevre düzenlemesi, Altyapı İnşaatı ve Çevre Duvarları İnşaatı"

KIZILER®
ÇELİK SİLO ve
TAHIL TAŞIMA SİSTEMLERİ
ADANA

3 TMO TOBB LİDAŞ
BABAESKİ / KIRKLARELİ

Anahtar teslim! "20 Adet toplamda 60.000 Ton Kapasiteli (88.760 m3) Çelik Silo ve Müştemilatı ile birlikte Hizmet Binası, Kontrol Binası, Kantar ve Numune Alma Binası, Yangın suyu Pompa Binası, Bekçi Binası, Çelik Silo Temel İnşaatları, Tremi Çukuru İnşaatları, Elevatör Çukuru İnşaatı, Kamyon Kaldırma Platformu İnşaatları, Kantar İnşaatları, Sundurma İnşaatları, Saha Betonu İnşaatı, Çevre düzenlemesi, Altyapı İnşaatı ve Çevre Duvarları İnşaatı"

4 TMO TOBB LİDAŞ
KESKİN / KIRIKKALE

Anahtar teslim! "20 Adet toplamda 60.000 Ton Kapasiteli (88.760 m3) Çelik Silo ve Müştemilatı ile birlikte Hizmet Binası, Kontrol Binası, Kantar ve Numune Alma Binası, Yangın suyu Pompa Binası, Bekçi Binası, Çelik Silo Temel İnşaatları, Tremi Çukuru İnşaatları, Elevatör Çukuru İnşaatı, Kamyon Kaldırma Platformu İnşaatları, Kantar İnşaatları, Sundurma İnşaatları, Saha Betonu İnşaatı, Çevre düzenlemesi, Altyapı İnşaatı ve Çevre Duvarları İnşaatı"

ARÇELİK Türkiye Pazarlama Direktörü // Mehmet TÜFEKÇİ

TÜFEKÇİ, "PANDEMİ DÖNEMİNDE; VİRÜS VE BAKTERİLERİ %99,9 ORANINDA YOK EDEN ÜRÜN AİLEMİZİ PİYASAYA SUNDUK."

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 22. Sayısında, önemli bir konuk ağırlıyoruz: Ülkemizi dünyada başarıyla temsil eden Arçelik'in, "Türkiye Pazarlama Direktörü Sayın Mehmet Tüfekçi" ile röportaj yapma şansını yakaladık. Pandemi sürecinde, piyasaya sürdükleri Hijyen Serisi'nden; sunmaya hazırlandıkları yeni ürünleri, alışkın olduğumuz siyah çayın yanında bitkisel çayları da kusursuz demleyip, kullanıcısına 'uzun süre tazelik' vaadi sunan "çay makinesi"ne kadar pek çok konuda Sayın Tüfekçi'den bilgiler aldık. Tüfekçi, "Yaptığımız araştırmalardan yola çıkarak koronavirüs pandemisi nedeniyle oluşan hijyen konusundaki ihtiyaçlara karşılık "Ultra Hijyen Teknolojisi"ni geliştirdik. Seride; UV Bölmeli Buzdolabı, Ultra Hijyen Fonksiyonlu Bulaşık Makinesi, Dezenfeksiyon Programlı Ankastre Buharlı Fırın, UV Hijyenik Havalandırma Programlı Kurutma Makinesi, Oksi Hijyen Programlı Çamaşır Makinesi, Hijyenik Havalandırma Sistemli Çamaşır Makinesi, UV Temizleme Cihazı olmak üzere 7 farklı ürün bulunuyor." dedi. Arçelik Türkiye Pazarlama Direktörü Mehmet Tüfekçi Röportajımız başlıyor.

TUFEKCI "WE LAUNCHED OUR PRODUCT FAMILY DESTROYING 99.9 PERCENT OF VIRUSES AND BACTERIA DURING THE PANDEMIC PERIOD."

We are pleased to welcome an important guest in the 22nd issue of La Recolte Du Monde Magazine: We had the chance to interview with "Mehmet Tufekci, Turkey Marketing Director at Arcelik" that represents our country in the best possible way in the international area.We received information from Mr. Tufekci on various subjects from the Hygiene Series they launched during the pandemic process to their new product "tea maker" they are getting ready to release and that brews types of herbal tea flawlessly as well as black tea we are accustomed to drinking and offers its users the promise of 'freshness over a long period of time'. Tufekci said, "Based on our research, we developed "Ultra Hygiene Technology" in response to the hygiene needs caused by the coronavirus pandemic. The series included 7 different appliances: Refrigerator with UV light Drawer, Ultra Hygiene Functional Dishwasher, Built-in Steam Oven with Disinfection Programme, Dryer with UV Hygienic Fan Programme, Washing Machine with Oxy Hygiene Programme, Washing Machine with Hygiene Therapy System and UV Cleaning Device." Here comes our interview with Arcelik Turkey Marketing Director Mehmet Tufekci.

Mehmet Bey sizi tanıyabilir miyiz?

Hacettepe Üniversitesi İktisat Bölümü'nden mezun olduktan sonra Çukurova Üniversitesi'nde Pazarlama Yüksek Lisansı ve Sabancı Üniversitesi'nde Turquality MBA programını tamamladım. Arçelik'teki kariyerime 2003 yılında Adana Satış Yöneticiliği ile başlayıp, 2008 yılında İstanbul'da pazarlama bölümünde devam ettim. 2010 yılında, "Türkiye Beyaz Eşya Pazarlama Yöneticisi" görevini üstlendim. 2015 yılından bu yana "Türkiye Pazarlama Direktörü" olarak çalışıyorum. Bununla birlikte İstanbul Üniversitesi'nde öğretim üyesiyim. Aynı zamanda Reklam Verenler Derneği Yönetim Kurulu'nda yer alıyorum.

Arçelik'te üstlendiğiniz görevden bahseder misiniz?

Şu an Arçelik'te Pazarlama Direktörü olarak, Türkiye pazarında faaliyette bulunduğumuz Arçelik, Beko ve tüm diğer markalarımızın; bununla birlikte iş birliği yaptığımız cep telefonu, bilgisayar, teknoloji ürünlerinin de Arçelik, Beko bayilerimizdeki pazarlama faaliyetlerinin sorumluluğunu üstleniyorum. Özetle, markalarımıza ait Türkiye pazarına uygun ürünlerin müşterilerimize sunulması, bu ürünlere ait tüm reklam mecralarında iletişim faaliyetleri, müşterilerimizin satın alma tercihlerini kolaylaştıracak kampanyalar; markalarımızla yaptığımız spor, sanat, eğitim ve birçok alanda sponsorluk ve etkinlik faaliyetlerini ekibimle birlikte yürütüyoruz.

Covid- 19 Pandemi sürecini yaşadığımız şu günlerde "gıdada ve yaşama alanlarında hijyen" önemini daha da artırdı. Sizin bunun için özel geliştirdiğiniz teknolojileriniz nelerdir? Ürünlerinizden bahseder misiniz?

Arçelik olarak, her zaman tüketicilerimizin hayatına dokunduk ve son derece etkili, fark yaratan ürünlerimizle çok cesur adımlar attık. Pandemi döneminde tüketicilerin temel dezenfeksiyon yaklaşımını görmek; hem de hijyen rutinlerini, ihtiyaçlarını saptamak ve buna paralel olarak geliştirilebilecek yeni ürünlere yaklaşımlarını anlamak üzere, dünya genelinde müşterilerimize yönelik bir araştırma gerçekleştirdik. 31 ülkede, 45-60 dakika arasında süren video görüşmeleriyle gerçekleştirdiğimiz global araştırmanın Türkiye ayağında ise, 1203 katılımcının verilerini dikkate aldık.
Virüs ile hayatımıza dezenfeksiyon kavramı girdi ve davranış şekli halini almaya başladı. Dışarıdan temin edilen gıda ve ürünler ile anahtar, cüzdan gibi sık kullanılan eşyaların dışarıdan gelindiğinde dezenfekte edilmesi en çok ihtiyaç duyulan alanlar oldu. Bu tip eşya ve tüketim maddelerini hijyenik hale getirecek imkanı olmayanlar etkili olduğundan emin olmasalar da balkon ve benzeri alanlarda bekletme yöntemine başvuruyorlar.

Mr. Tufekci, could you please tell us a little about yourself?

After graduating from Hacettepe University, Department of Economics, I completed the Marketing Master's Degree at Cukurova University and the Turquality MBA program at Sabancı University. I started my career at Arcelik as Adana Sales Manager in 2003 and continued in the marketing department in Istanbul in 2008. In 2010, I assumed the position of "Turkey Home Appliance Marketing Manager".Since 2015, Turkey I have been working as Marketing Director. In addition, I am a lecturer at Istanbul University. I am also a member of Board of the Advertisers Association of Turkey.

Could you tell us about your tasks you assumed at Arcelik?

As Marketing Director at Arcelik, I currently assumed the responsibilities of the marketing activities of our Arcelik, Beko and all other brands, with which we carry out trade activities in the Turkish market, as well as the activities of mobile phones, computers, and technology products we are in cooperation with, at our Arcelik and Beko dealers. In summary, we carry out the works such as offering suitable products for the Turkish market to our customers, brand communication activities across all advertising channels of these products, campaigns to facilitate the customer's purchasing preference, as well as sponsorship and event activities we hold with our brands in sport, art, education and in many other fields with my team.

During these days we are experiencing the Covid-19 Outbreak, hygiene in food and in living areas has increased in importance. What are the technologies you have particularly developed for this? We would like to know more about your products.

As Arçelik, we have always touched the lives of our consumers and have taken bold steps with our highly effective and distinctive products.During the pandemic period, we conducted a customer-oriented research across the globe to see the basic disinfection approach of customers, to determine their hygiene routine and needs and to understand their approaches to new products that can be developed in parallel. We conducted this global research with 45 to 60 minutes video interviews in 31 countries and we took account of the data of 1203 participants in Turkey.
The concept of disinfection has come into our lives with the virus and began to become a pattern of behaviour. Disinfection of frequently used items such as keys and wallets, as well as food and products procured from outside, have been the most needed areas. Those who do not have the means to make these types of objects and consumer goods hygienic, adopt the method of holding them in balconies or similar areas even though they are not sure whether it is effective.

Türkiye'den öne çıkan başlıklar arasında ise "bekleme süresi" bulunuyor. Ürünleri bekletme sürecinde zaman kaybı, bulaş riski, uğraştırıcı olması, bekleme süresinin yeterli olmadığı endişesi ve ürünlerin bozulma riski ön plana çıkarken, ambalajlı ürünleri yıkama/silme işlemi hakkında en çok yakınılan konu zaman kaybı ve ürünlere dokunurken virüs bulaşma riski oldu.
Dezenfekte edilmesi elzem görülen ve işlem sırasında zorlanılan ürünlerin başında sebze ve meyveler geliyor. Bunun yanı sıra; yumurta, temel gıda, et ürünleri, ekmek ve hazır hamur işleri dezenfekte ederken en çok zorlanılan ürünler.

Kıyafetler için yıkama dışında, bekletme yöntemi uygulanıyor, yüksek sıcaklıkta yıkama eğilimi burada da mevcut. Sık yıkanamayan kıyafetler için ise bekletmenin dışında ütü ile buhar/sıcak uygulama ve kurutmada kısa programda tazeleme tercih ediliyor.

Yaptığımız araştırmalardan yola çıkarak koronavirüs pandemisi nedeniyle oluşan hijyen konusundaki ihtiyaçlara karşılık "Ultra Hijyen Teknolojisi"ni geliştirdik.
Seride; UV Bölmeli Buzdolabı, Ultra Hijyen Fonksiyonlu Bulaşık Makinesi, Dezenfeksiyon Programlı Ankastre Buharlı Fırın, UV Hijyenik Havalandırma Programlı Kurutma Makinesi, Oksi Hijyen Programlı Çamaşır Makinesi, Hijyenik Havalandırma Sistemli Çamaşır Makinesi, UV Temizleme Cihazı olmak üzere 7 farklı ürün bulunuyor.

Arçelik'in Ultra Hijyen Serisi'nde yer alan UV Bölmeli Buzdolabı, ultra hijyen bölmesi sayesinde buzdolabına yiyecekleri yerleştirmeden önce hijyenik hale getirmek için harcanan zamandan tasarruf sağlarken, ultraviyole ışınları ile ambalajlı gıdaların temizlenmesi konusunda şüphe bırakmıyor.

Buzdolabındaki bu özel bölme, ihtiyaç olmadığında 0 derece bölmesi olarak da kullanılabiliyor. UV Hijyenik Havalandırma Programlı Kurutma Makinesi'ndeki, UV hijyenik havalandırma programı, ultraviyole ışınları sayesinde kıyafetleri hijyenik hale getiriyor.
Arçelik Dezenfeksiyon Programlı Ankastre Buharlı Fırın; teknolojisi ile dışarıdan alınan ekmek ve hamur işi gibi gıdalarda hijyen sağlıyor, sipariş ile dışarıdan alınan ambalajlı gıdaların yüzeyindeki bakteri ve virüsleri 70°C dezenfeksiyon programı ile 15 dakika içerisinde %99,9 oranında öldürüyor. Sıcaklığa dayanıklı mutfak ve emzik, biberon gibi bebek eşyaları ise 120°C dezenfeksiyon programı ile 20 dakika içerisinde pratik bir şekilde dezenfekte ediliyor.

"Waiting Period" is among the prominent titles in Turkey. While the loss of time, the risk of infection, the concern that the waiting time is not sufficient and the risk of spoiling of the products came to the forefront during the holding process, the most complained about the washing / cleaning process of the packaged products has been the loss of time and the risk of virus infection while touching the products.

Vegetables and fruits are among the main products that are considered essential to disinfect but difficult to clean. In addition to these, eggs, staple foods, meat products, bread and ready-made pastries are considered as the most difficult products to disinfect.

Apart from washing, the holding method is used for clothes, and the tendency to wash at high temperatures is also present here. For clothes that cannot be washed frequently, besides holding, ironing with steam / hot application and refreshing in a short program is preferred.

Based on our research, we developed "Ultra Hygiene Technology" in response to the hygiene needs caused by the coronavirus pandemic.

The series included 7 different products, Refrigerator with UV light Drawer, Ultra Hygiene Functional Dishwasher, Built-in Steam Oven with Disinfection Programme, Dryer with UV Hygienic Fan Programme, Washing Machine with Oxy Hygiene Programme, Washing Machine with Hygiene Therapy System and UV Cleaning Device.

Arcelik's Ultra Hygiene Series Refrigerator with UV light Drawer saves the time spent to disinfect the food before placing in the refrigerator thanks to its ultra-hygiene compartment while leaving no doubt about cleaning packaged foods with ultraviolet lights.

This special drawer in the refrigerator can also be used as 0-degree compartment when not needed. The UV Hygienic Fan programme in the Dryer with UV Hygienic Fan Programme makes clothes hygienic thanks to ultraviolet lights.
Arcelik Built-in Steam Oven with Disinfection Programme provides hygiene in foods such as bread and pastry bought from outside with its technology and kills 99.9% of bacteria and viruses on the surface of packaged foods bought from outside with the 70 ° C disinfection programme within 15 minutes. Temperature-resistant kitchen and baby items such as pacifiers and baby bottles are practically disinfected within 20 minutes with the 120 ° C disinfection programme.

Çamaşır makinesinde sunduğumuz 2 üründen biri olan Oksi Hijyen Programlı Çamaşır Makinesi, deterjan çekmecesi içine takılı özel bir kap sayesinde oksijen bazlı çamaşır suyu kullanma imkanı veriyor. Çamaşırlarında oksijen bazlı çamaşır suyu kullanmak isteyen ancak kıyafetlerine ve makinelerine zarar verecek endişesi yaşayan tüketiciler, Oksi Hijyen programı ile bu endişelerinden kurtuluyor.

Diğer çamaşır makinesi ise Hijyenik Havalandırma Sistemli Çamaşır Makinesi. Covid-19 ile birlikte hayatımıza giren çamaşırları havalandırma ihtiyacı, bu ürün ile kısa sürede ve zahmetsizce karşılanıyor.

Arçelik Ultra Hijyen Fonksiyonlu Bulaşık Makinesi'nde yüksek sıcaklık ve ekstra durulamaya ek olarak tasarlanan çamaşır suyu uygulaması ile doğru zaman ve miktarda çamaşır suyu kullanılarak hijyenik bir yıkama garanti altına alınıyor. UV Temizleme Cihazı'ndaki Ultraviyole ve Isı Destekli Hijyen programı, kişisel eşyalar, paketli gıdalar, bebek mutfak malzemeleri için hijyen sağlıyor.

Teknoloji hangi özellikleriyle "Ultra" Sıfatını üstleniyor?

Virüs ve bakteri testleri Yeditepe Üniversitesi Biyosidal ve AR-GE Laboratuvarları, AntiMikrop AR-GE ve Biyosidal Analiz Merkezi ve Ekoteks Laboratuvar ve Gözetim Hizmetleri'nde gerçekleştirilen Arçelik Ultra Hijyen serisi, bakteri ve virüsleri %99,9 oranında öldürme özelliği sebebiyle Ultra sıfatını kullanıyor.

Covid- 19 sürecinde, hijyen kadar besin değeri yüksek gıdalar ile beslenmek de önemli. Yiyeceklerin besin değerini, vitaminlerini koruyan buzdolabı ürettiniz. "Arçelik VitaminZone Teknolojili Buzdolabı"ndan bahseder misiniz?

Arçelik olarak müşterilerimizin beklentilerini karşılamak ve günlük hayattaki problemlerine çözüm bulmak için yenilikçi ürünler sunmaya devam ediyoruz. Bu doğrultuda, yine bir ilki gerçekleştirerek buzdolaplarında kullandığımız "mavi ışık teknolojisi"ndeki uzmanlığımızla gün döngüsü teknolojisi VitaminZone'u geliştirdik.
VitamineZone teknolojisi sayesinde meyve ve sebzeler vitamin değerlerini kaybetmiyor. FullFresh+ teknolojisi, sebzelik içerisindeki nem oranını taze yeşillikler, sebze ve meyveler için en ideal seviyede tutarken, soğutucu ve dondurucu bölmelerinde birbirinden bağımsız olarak çalışan iki ayrı soğutma sistemi gıdaların kurumasını, donmasını ve koku karışımını engelliyor.

Washing Machine with Oxy Hygiene Programme, one of the two products we offer for the washing machine, allows the use of oxygen-based bleach thanks to a special compartment attached to the detergent drawer. Consumers, who want to use oxygen-based bleach in their laundry but are worried that it will damage their clothes and machines, breathe again with the Oxy Hygiene programme.

The other one is the Washing Machine with Hygiene Therapy System. The need of airing the laundry out that comes into our lives with Covid-19 is met in a short time and effortlessly with this product.

In the Arcelik Ultra Hygiene Function Dishwasher, a hygienic washing is guaranteed by using the right amount of bleach at the right time and with the bleach application designed in addition to high temperature and extra rinsing. The Ultraviolet and Heat Assisted Hygiene program in the UV Cleaning Device provides hygiene for personal belongings, packaged foods, baby kitchen supplies.

What features make the technology to be qualified as "Ultra"?

Arcelik Ultra Hygiene Series, whose virus and bacteria tests performed by Yeditepe University Biocidal and R&D Laboratories, Anti-microbial R&D and Biocidal Analysis Center and Ekoteks Laboratory and Inspection Services, is qualified as "Ultra" due to its ability to kill bacteria and viruses.

During the Covid-19 period, eating foods with high nutritional value is as important as hygiene. You produced a refrigerator that preserves the nutritional value and vitamins of food. Could you touch briefly on "Arçelik Refrigerator with VitaminZone Technology"?

As Arçelik, we continue to offer innovative products to meet the expectations of our customers and to find solutions to their daily life problems.Accordingly, we broke a new ground again and developed the day-night cycle technology VitaminZone with our expertise in "blue light technology" that we use in refrigerators.
Thanks to VitamineZone technology, fruits and vegetables do not lose their vitamin values. While FullFresh + technology keeps the humidity in the crisper at the ideal level for fresh greens, vegetables, and fruits, the two separate cooling systems operating independently in the cooler and freezer compartments prevent the drying, freezing and fragrance mixing of foods.

Vitamine Zone Teknolojisi nedir?

VitaminZone, Arçelik buzdolaplarında kullandığımız mavi ışık teknolojisi uzmanlığıyla hazırlanan gün döngüsü teknolojisi ile buzdolaplarındaki meyve ve sebzelerin vitaminlerini koruyan bir teknoloji.

Türkiye'nin en önemli ve güçlü markalarından olan ARÇELİK'in son tüketici ile buluşturmaya hazırladığı henüz lanse edilmemiş, ileri teknoloji yeni bir ürünü var mı?

Arçelik olarak Ar-Ge ekiplerimizle müşterilerimizin hayatını kolaylaştıracak ve öncü ve lider teknolojiler üzerinde sürekli çalışıyoruz. Son olarak Dünya'nın sıcak gündeminde olan pandemi sürecinde çok daha ön plana hijyen konusunda çalışmalarımız sonucu birçok ürünümüzde virüs bakterileri %99,9 oranında yok eden ürün ailemizi sunduk. Tabii ki henüz lanse edilmemiş birçok ürünümüz var yol haritamızda. Bir tanesini paylaşmak isterim, önümüzde çok yakın dönemde pazara sunacağımız, "Telve ürünü" gibi sektörde fark yaratacak, Türkiye'de kültürümüzde çok önemli olan çay kültürünü teknoloji ile birleştirip, müşterilerimizin hayatını daha da kolaylaştıracak, tazeliğini uzun süre koruyan ve aynı zamanda bitkisel çayların ideal şekilde demlenmelerini saylayarak sağlıklı bir şekilde farklı çayları müşterilerimize sunan çay makinemizi lanse edeceğiz.

Makinelerinizi geliştirirken yazılımın gücünden ne kadar faydalanıyorsunuz? İnsansız çalışan ve kendini yöneten makineler üretmek, üzerine fikirlerinizi alabilir miyiz?

Çerkezköy'de bulunan ve planlama aşamasından itibaren en son teknolojiyle en verimli üretimi gerçekleştirecek şekilde tasarlanıp inşa edilen yeni nesil fabrikamızda, malzeme girişinden ürün çıkışına kadar tüm üretim operasyonu da tek bir hat üzerinde tamamlanacak şekilde kurguladık.

Çerkezköy İşletmemizin üretim süreçleri yazılım tabanlı tam otomatik sistemler ile kontrol ediliyor. Bu sayede hem üretim verimliliği iki kat artıyor hem de kalite artışı sağlanıyor. Fabrikamızda, tüm ısıtma-soğutma kaynakları tam otomasyon ile iklim ve gün döngüsüne paralel olarak kendini ayarlıyor.

Romanya'da Endüstri 4.0 standartlarında hayata geçirdiğimiz akıllı fabrikamız da Avrupa'nın otomasyon seviyesi en yüksek beyaz eşya üretim tesisi.

Fabrikamızda makine öğrenmesi, siber fiziksel sistemler, veri analitiği ve Nesnelerin İnterneti uygulamaları yer alıyor.
Dijital ve robotik teknolojilerle donatılan fabrikanın montaj sürecinde 140'a yakın robot görev alırken, 22.000 noktadan gerçek zamanlı toplanan veriler analiz edilerek üretim süreçleri mükemmel hale getiriliyor.

Operasyonların yüzde 70'den fazlası kendi karar veren ve kendi kendine yöneten sistemlerden oluşuyor. Üretimde kalite kontrol yüzde 100 tam otomatik görsel zekâ uygulamaları ile yapılıyor. Yüksek otomasyon seviyesiyle fabrikada verimlilik yüzde 30 oranında artıyor. Planlama, üretim ve teslimat sürelerinin kısalmasıyla değer zincirine de önemli katkı sağlanıyor.

What does VitaminZone Technology mean?

Vitamin Zone is a technology preserving the vitamin value of vegetables and fruits in refrigerators by means of the day-night technology developed with expertise of blue light technology we use in Arcelik refrigerators.

Is there any new high-tech appliance that Arcelik, one of Turkey's most important and strong brands, is getting ready to launch on the market?

As Arçelik, we are constantly working on pioneering and leading technologies that will make our customers' lives easier with our R&D teams. Recently, we have released our household product family that destroys 99.9% of virus and bacteria in many of our products as the result of our studies on hygiene during the pandemic that is the hot topic of the world. Of course, we have many products that have not yet been launched on our roadmap. I would like to share one of them that we are getting ready to release anytime soon. We are going to combine our tea culture, having an important role in Turkish culture, with technology and launch our Tea Maker that will create a difference as "Telve" in the sector and will make the life of our customers easier, remain its freshness over a long period of time, brews types of herbal tea ideally and offers our customers healthy teas, on the market.

How do you take advantage of the power of software while developing your machines? We would like to know about your opinion on producing unmanned and self-managing machines.

We have laid out the entire production operation from the material entry to the product outlet to be completed on a single line in our new generation factory located at Çerkezkoy and has been design and built to realize the most efficient production with the latest technology from the planning stage.

The production processes of our Cerkezkoy Plant are controlled by software-based fully automatic systems. By this way, both production efficiency increases by 2 times and shows an increase in quality. In our factory, all heating-cooling sources adjust themselves in parallel with the climate and day-night cycle with full automation.

Our smart factory, we put into practise in compliance with Industry 4.0 standards in Romania is the white goods production facility with the highest automation level in Europe.

Our factory includes the applications of machine learning, cyber-physical systems, data analytics and Internet of Things.
While nearly 140 robots take part in the assembly process of the factory, which is equipped with digital and robotic technologies, the production processes are perfected by analysing real-time data compiled from 22,000 points.

More than 70 percent of operations consist of self-determining and self-managing systems. Quality control in production is performed with 100 % fully- automatic visual intelligence applications. With the high level of automation, productivity in the factory increases by 30 percent. With the shortening of planning, production and delivery times, a significant contribution is made to the value chain.

Ürün özelinde örnek verecek olur isek; Beko markamızda 10141 PR CNT model çamaşır makinemizi daha önce satın almış tüketicinin evinde hali hazırdaki ürünü yazılımla geliştiriyoruz. Bu, pandemi sürecinde ortaya çıkan ve artan hijyen ihtiyacını karşılamak adına yapılan bir gelişme. Müşterilerimize gönderdiğimiz ücretsiz özel bölme ve homewhiz ile uzaktan yapılan bir güncelleme ile çamaşır makinesi güncelleniyor.
Gönderilen özel bölme ve indirilen yeni Oksi Hijyen programı ile çamaşır suyu kullanımı sağlamış oluyoruz. HomeWhiz'de indirilen program setindeki Oksi Hijyen programı ile ön yıkama gözüne koyulacak yeşil bölme sayesinde çamaşır suyu ile yıkama yapılabilecek.

Arçelik'in Çelik'ini üretecek misiniz? İnsansı robotlar sizce dünyanın geleceği için tehdit mi?

Çelik ürünümüzü bir süre önce Çocuklara yönelik olarak sunmuştuk. USB ile speaker olarak kullanılabilen Çelik ve Çeliknaz ürünümüz çocuklar tarafından oldukça beğenildi ve ilgi gördü. Bildiğimiz anlamda Robot olarak üretim şu anda planlarımıza yok; ancak önümüzdeki dönemde neden olmasın.

Bence insansı robotlar gelecek için tehdit değil, önemli olan insanlığa faydalı şekilde üretilmeleri. Sonuçta adı üstünde robot, yani onu programlayan insan, dolayısıyla tehdit olan bence insansı olan robotlar değil, onları programlayan insanların niyeti. Bana göre, eğer bir tehdit varsa, o da robotların programlayan kötü niyeti insanların tehdididir. Robotların hayatımızı kolaylaştırdığı sürece bize büyük faydası olduğunu düşünüyorum.

Dünya tek ve kaynaklar sınırlı. Sizce, insanlık teknolojiyi kalmak için mi yoksa gitmek için mi kullanacak? Yani "JETGİLLER" çizgi filmi gerçek olur mu? Yoksa sınırlı kaynakları tüketip "MARS ONE PROJESİ" ile başka dünyalara seyahat edip yerleşir miyiz?

Bence teknolojiyi hem kaldığımız Dünya'nın daha iyi bir yer olması için kullanıp, aynı zamanda diğer gezegenlere Jetgiller gibi gidip gelebilmek için kullanacağız.
İçinde bulunduğumuz pandemi döneminin, insanların dünya değerlerine ve geleceğimize ait farkındalığı daha da arttırdığını düşünüyorum. Üstelik bu farkındalığın 7'den 77'ye her yaşta ve her sınıfta arttığını görüyorum. Birçok farklı STK, kuruluş, marka, devletler bu konuda uzun süredir çalışıyor ancak hani derler ya, "Bir musubet, bin nasihatten iyidir." Dolayısıyla bu zor dönemler teknolojinin insanlığın geleceği için iyi işlerde kullanımını arttıracaktır.

To give an example specific to the product; we develop the existing Beko-branded 10141 PR CNT model washing machine with software at the house of the consumer, who had previously purchased it. This is a development made to meet the increasing hygiene need that emerged during the pandemic process. The washing machine is updated with a free special compartment we send to our customers and a remote update with homeWhiz.
With the sent special compartment and the downloaded new Oxy Hygiene program, we ensure the use of bleach.
By means of the Oxy Hygiene program in the program set downloaded with HomeWhiz, it will be possible to wash with bleach thanks to the green compartment to be placed in the prewash compartment.

Will you produce Arcelik's Celik? Do you think humanoid robots are a threat for the future of the world?

We have presented our Celik robot for Children a while ago. Our product Celik and Celiknaz robots, which can be used as a speaker with USB, was highly appreciated and attracted by children.Humanoid Robot production is not in our plans for the moment, but why not in the upcoming period.

I think humanoid robots are not a threat to the future, what matters is that they are produced for the benefits of humanity. After all, as befits the name it is just a robot, in other words it is programmed by a human, so I think that the humanoid robots are not a threat, but what really matters is the intention of the people who programme them. I think robots are of great benefit to us so long as they make our lives easier.

We only have one Earth, and the resources are limited. What do you think the humanity will use the technology for staying or going? In other words, would it be possible to see that the "JETSONS" predictions come true? Or do we consume the limited resources, travel to and settle on the other worlds with the "MARS ONE PROJECT"?

I think we will use technology not only to make our Earth a better place, but also to travel to other planets as Jetsons did.
I think that the pandemic period we currently experience has expanded people awareness of world values and our future. Moreover, I see that all ages and classes from 7 to 77 is becoming self-aware day by day. Many different NGOs, companies, brands, and states have been working on this issue for a long time, however as said, "A good scare is worth more than good advice." Hence, these difficult times will increase the use of technology in beneficial works for the future of humanity.

AVŞAR, "ÜRETİLEN FANLARIN ENERJİ VERİMLİLİĞİNİN ARTIRILMASI, ÜLKE EKONOMİSİNE ÇOK BÜYÜK KATKI SAĞLAYACAK"

AVSAR "INCREASING THE EFFICIENCY OF MANUFATURED FANS WILL MAKE A BIG CONTRIBTION TO ECONOMY"

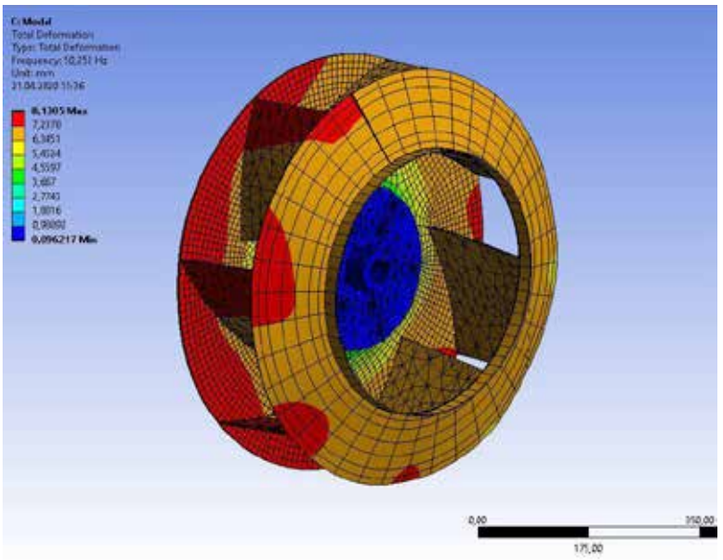
Havalandırma sistemleri alanında faaliyet göstermek amacıyla, 1986 yılında Gaziantep'te temeli atılan Unmer Mekanik & Havalandırma, 34 yıllık tecrübesi ve bilgi birikimiyle bugün Mersin'de enerji verimliliği yüksek fanlar üreterek Türkiye'ye hizmet ediyor.

UNMER yalnızca havalandırma ve hava işleme fan sistemlerinde uzman değil - aynı zamanda her ihtiyaç için doğru ürün fikirlerini; bilgi birikimine sahip tecrübeli ve yetenekli kişilerden oluşan değerli ekibiyle gerçeğe dönüştürüyor.

Unmer Mechanic & Industrial Fan Technology founded in Gaziantep, in 1986 to carry on business in the field of Fan Systems serves today Turkey by manufacturing fans with high energy efficiency in Mersin with 34 years of experience and knowledge.

Unmer is not only an expert in the field of air conditioning and air treatment fan systems, but also it makes the right product ideas a reality for every need with its valuable team consisting of experienced and qualified persons.

Yunus AVŞAR



Sizi tanıyabilir miyiz?

1990 yılında Gaziantep'te dünyaya geldim. 2006 yılından beri Mersin'deyim. Unmer Mekanik& Havalandırmanın temelleri, bundan 34 yıl önce, babam Atilla Avşar tarafından Gaziantep'te atılmıştır. Çocukluğumdan beri bir parçası olduğum şirketimizde,2012 yılında, yönetim kurulu başkanı olarak başladım. Hizmet ettiğimiz sektörün çok geniş olması ve sürekli gelişime açık olması, işimize ilk gün olduğu gibi heyecan duymamızı sağlıyor. Bu yüzden göreve başladığım günden itibaren teknolojik gelişmeleri dikkatli bir şekilde takip ederek, ekibimizle birlikte UNMER Mekanik & Havalandırma firmasını başarıya taşımak için aldığımız bu bayrağı daha iyi yerlerde dalgalandırmak ve gelecek nesillere bilgi tecrübe birikimimizi aktarmak adına sıkı bir şekilde çalışmaya devam ediyoruz. Havalandırma Sistemleri, enerji tasarrufu sağlarken çevre dostu olmalı. Maliyeti de kullanıcılarımız için daha da aşağı çekmek öncelikli hedeflerimiz arasında. "UNMER" tescilli bir fan markasıdır. CE Belgesine sahibiz. Böylece, iş ilişkileri kurduğumuz firmalara havalandırma sistemleri inşa ederken güven de inşa ediyoruz.

Could you tell us a little about yourself?

I was born in Gaziantep in 1990. I have been in Mersin since 2006. The foundations of Unmer Industrial Fan Technology were laid by my father Atilla Avsar in Gaziantep 34 years ago.

In 2012, I started as Chairman of the Board at our company, that I have been a part of since my early ages. The fact that the industry we serve is very wide and open to continuous development makes us excited about our work as the first day. For this reason, we have been following the technological developments carefully since the day I started my duty, we continue to work hard to keep this flag flying in better places to carry UNMER Industrial Fan Technology to success and to transfer our knowledge and experience to future generations.

Fan Systems should be environmentally friendly as well as saving energy. Lowering the prices for our users is among our primary goals. "UNMER" is a registered fan brand. We have CE Certificate. Thus, we build trust while installing fan systems for the companies we have established business relationships with.

UNMER, müşteri profilinden söz eder misiniz?
Şirketimiz, TR 62 Bölgesi'nde (Adana- Mersin Bölgesi) sanayi firmalarının bölge çapında ihtiyaçlarını karşılayabilmeyi ve bölge kal¬kınmasına katkıda bulunmayı hedefliyor. Bu çerçevede; ağaç, ambalaj, boya, cam, çimento, demir-çelik, deri, döküm, enerji, geri dönüşüm, gıda, kağıt, kimya, kurutma, madencilik, mikronize öğütme, plastik & kauçuk, seramik, tekstil, toprak & tuğla, tütün, yalıtım malzeme mobilya, makina ve metal endüstriyel fabrikaların, insan ve çevre odaklı fan ve havalandırma sistemlerini kuruyoruz.
Fabrikaların yanında; hastaneler, AVM'ler, restoranlar, gıda ve lojistik firmaları, atölyeler, inşaatların tümünde havalandırma, iklimlendirme ve fan sistemlerini inşa ediyoruz.

Çukurova Bölgesinde; çoğalan talepler ve ülke piyasasına açıl¬ma niyetimiz, bizi inovatif teknolojiler ve uygulamalar üreterek daha rekabetçi olmaya zorluyor.

Şirketimiz her ne kadar bölgesinde fan üretiminde tek olsa da, amacımız bu bölge ile sınırlı değildir. Öncelikle UNMER'i Türkiyemizin en önemli fan üreticisi yapmak, daha sonra da dünya çapında bir marka yapmak hedefindeyiz. Bütün çalışmalarımız ve yatırımlarımızı bu alanda yapmakta olup hedeflerimize adım adım yaklaşmaktayız. Bu kapsamda uzman kadrolarımızın sürekli çağın ötesinde olması için gerekli yatırımları yapıp, güncel mühendislik eğitimlerini sağlamaktayız. İnanıyoruz ki, bu ülkenin insanları olarak dünya da bu alanda bir marka yapıp, ülkemize bu anlamda da katkıda bulunacağız. Köklü bir marka olmanın sorumluluğunun bilincinde olarak sektörümüze yön verebilmek ve işimize yeni bakış açıları kazandırmak için AR-GE çalışmalarına ağırlık vererek sizlerin de destekleriyle sürekli gelişiyor ve büyüyoruz.

AR-GE Departmanınızdan ve üzerinde çalıştığınız projelerden bahseder misiniz?
Sektörü tanıyan uzman AR-GE kadromuzla daha kaliteli, az enerji tüketen (yüksek verimli, gürültü seviyesi düşük, bakım maliyeti en aza indirgemiş) fanlar üretmekteyiz. Araştırma geliştirme kapsamında aerodinamik ve mekanik tasarımlar yapılmakta, analiz ve test altyapısında verimlilik en üst seviyeye çıkarılmaktadır.

Could you tell us about UNMER customer profile?
Our company aims to meet the needs of industrial companies in TR 62 Region (Adana-Mersin Region) throughout the region and contribute to the development of the region. In this context, we install human and environment-oriented fan & air conditionig systems of the companies serving the wood, packaging, dye, glass, cement, iron and steel, leather, casting, energy, recycling, food, paper, chemistry, drying, mining, micronized grinding, plastic & rubber, ceramic, textile, soil & brick, tobacco, insulating materials, furniture, machinery, and metal industrial sectors.
In addition to factories, we install ventilation, air conditioning and fan systems in hospitals, shopping malls, restaurants, food and logistics companies, workshops, and all constructions.
The increasing demands in the Cukurova Region and our intention to get into the country market push us for being more competitive by manufacturing innovative technologies and applications.
Although our company is the only fan manufacturer in its region, our goal is not limited with this region. Our primary goal to make "UNMER" the most important fan manufacturer in our Turkey and then become a world class brand. We make our all works and investments in this field and we are approaching our goals step by step. In this context, we make the necessary investments and provide up-to-date engineering trainings to ensure our expert staff to be constantly ahead of the curve. We believe that, as the citizens of this country, we will become a world class brand in this field and contribute to our country in this sense. Being aware of the responsibility of being a deep-rooted brand, we are constantly developing and growing with your support, focusing on R&D studies in order to direct our industry and put a new complexion on our business.

Could you tell us about your R&D Department and the projects you are working on?
We manufacture fans with higher quality, less energy consumption (high efficiency, low noise level, reduced maintenance costs) with our expert R&D staff who know the sector. Within the scope of research and development, aerodynamic and mechanical designs are made, and efficiency in analysis and test infrastructure is maximized.

Firmamız tarafından yapılan CFD (Hesaplamalı Akışkanlar Dinamiği) analizleri sayesinde fanlarımızın çalışma koşulları bilgisayar ortamında gözlenerek geliştirilebilmektedir. Oluşturulan test düzeneklerimizle CFD analizlerimizin doğrulaması yapılarak hataya yer vermemeksizin enerji verimliği yüksek fanlar üretilmektedir. Yapılan araştırmalara göre dünyada fanlarda verimlilik oranı %33 olarak saptanmıştır. Maalesef ki ülkemizde verimliliğin daha da aşağıda olduğunu düşünmekteyiz. AB standartları verimlilik oranlarının en az %60 olması gerektiğini belirtmektedir.

Küresel ısınmanın dünyaya olan olumsuz etkisinin bilincinde olan firmamız bu konuda üzerine düşeni yaparak AB standartlarında enerji verimliliği yüksek fanlar üretmeyi kendisine amaç edinmiştir. Amacımız sadece daha kaliteli fanlar üreterek pazardaki payımızı arttırmak değil, aynı zamanda çağdaş mühendislik yaklaşımlarıyla ürettiğimiz yüksek verimli fanlarımız ile dünyanın küresel ısınmaya verdiği savaşta üzerimize düşeni yapmaktır. Küresel ısınmanın yanı sıra T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı verimlilik genel müdürlüğü verilerine göre; ülkemizde sanayi elektrik tüketiminin yaklaşık %70'i, toplam net elektrik tüketiminin %36'sı fan üretiminde kullanılan 3 fazlı asenkron elektrik motorları sistemlerinden kaynaklamakta. Bu sebeple elektrik motorlarında verimi arttırıcı önlemler ülkemizin elektrik tüketimi konusundaki tasarruf planlarına büyük katkı sağlamaktadır. Yapılan analizler sonucu ortaya çıkan tasarruf potansiyeli göstermektedir ki, sanayide üretilen fanların enerji verimliliğinin arttırılması ülke ekonomisine çok büyük katkı sağlayacaktır.

Technoscope Projesinden bahseder misiniz?
Technoscope; Mersin'de üniversite, sanayi ve diğer kuruluşlarca yürütülmekte olan araştırma-geliştirme (AR-GE) çalışmalarının; Mersin'in ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet gücüne katkı yapacak yeni teknolojileri üretmek ve endüstriyel üretime aktarmak amacıyla kuruldu.

Yazılım ve yüksek/ileri teknoloji alanında çalışan ulusal firmalarla birlikte uluslararası yazılım ve teknoloji devlerini bölgeye çekmeyi hedefleyen Technoscope, bünyesinde teknoloji üretme potansiyeli yüksek olan firmaların oluşturulması ve geliştirilmesine olanak sağlıyor. Potansiyeli yüksek olan firmalar arasında bizimde yerimizi almaya yönelik çalışmalarımızın son aşamasına gelmiş bulunuyoruz.

Teknoloji üretme potansiyeli yüksek olan girişimcilerin oluşmasına yönelik bu projelerde firmamızın gelişmesine olanak sağlayacak her türlü imkânları kullanmak için gereken neyse yapmaktan çekinmiyoruz. İçerisinde yer aldığı bölgede, yenilikçiliğin geliştirilmesi ve ileri teknoloji üretimi açısından firmamız çok önemli bir rol üstlendi.

Şirketimiz, bölgenin teknolojik kalkınmasındaki aktörlerden biri olmak için bölgede yürütülen inovasyon ve girişimcilik projelerinde hem destekçi, hem de bu projelerin yaratıcısı olma arzusundadır.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?
Teknolojinin sıkı takipçisiyiz. Önce Türkiye'nin sonra da dünyanın havalandırma markası olacağız. 2021 yatırımlarımızla havaya değer katmaya devam…

Thanks to the CFD (Computational Fluid Dynamics) analysis carried out by our company, the operating conditions of our fans can be observed and improved in computer environment. Our CFD analysis is verified by means of our test mechanisms and fans with high energy efficient are produced without any errors. According to research, the efficiency rate of fans in the world has been determined as 33 percent. Unfortunately, we think that the productivity in our country is even lower. EU standards state that productivity rates should be at least 60 percent.

Being aware of the negative impact of global warming on the world, our company aims to produce fans with high energy efficiency in EU standards by doing its part in this regard. Our goal is not only to increase our share in the market by producing better quality fans, but also to do our part in the world fight against global warming with our high efficiency fans that we produce with contemporary engineering approaches. In addition to global warming, according to the data of the Republic of Turkey Ministry of Industry and Technology, General Directorate of Productivity; Approximately 70 percent of industrial electricity consumption and 36 percent of total net electricity consumption in our country is due to 3-phase asynchronous electric motor systems used in fan production. For this reason, measures to increase efficiency in electric motors contribute greatly to our country's energy savings plans. The savings potential developed out of the analysis shows that increasing the energy efficiency of the fans manufactured in the industry will make a great contribution to the country's economy.

Would you touch on the Technoscope Project?
Mersin Technology Development Zone (Technoscope) was established in June2005 in order to use the research-development (R&D) studies carried out by the university, industry and other institutions to develop new technologies and transfer them into the industrial production that will contribute to the competitive position of Mersin both national and international levels.

Technoscope, which aims to attract international software and technology giants to the region as well as national companies working in the field of software and high / advanced technology, provides quality business environment, welcoming technology-led companies and entrepreneurs to create synergy in technology development. We have reached the final stage of our efforts to take part among the companies with high potential.

We spare no effort to use all kinds of opportunities that will enable our company to develop in these projects aimed at the formation of technology-led entrepreneurs. Our company has played a very important role in the development of innovation and advanced technology production in its region.

Our company desires to be both supporter and creator of the innovation and entrepreneurship projects carried out in the region to be one of the actors in the technological development of the region.

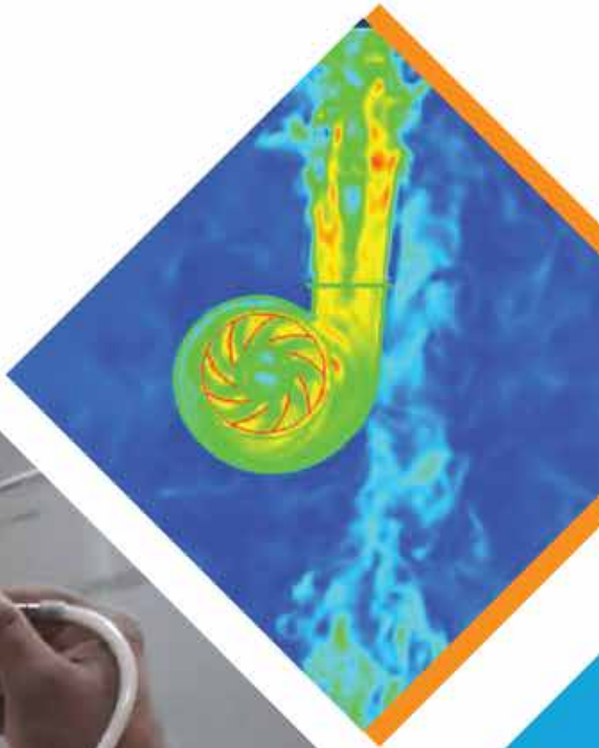
Do you have any additional words?
We are strict followers of technology. We will become the fan brand of Turkey and the world. Continue to add value to the air with our 2021 investments!

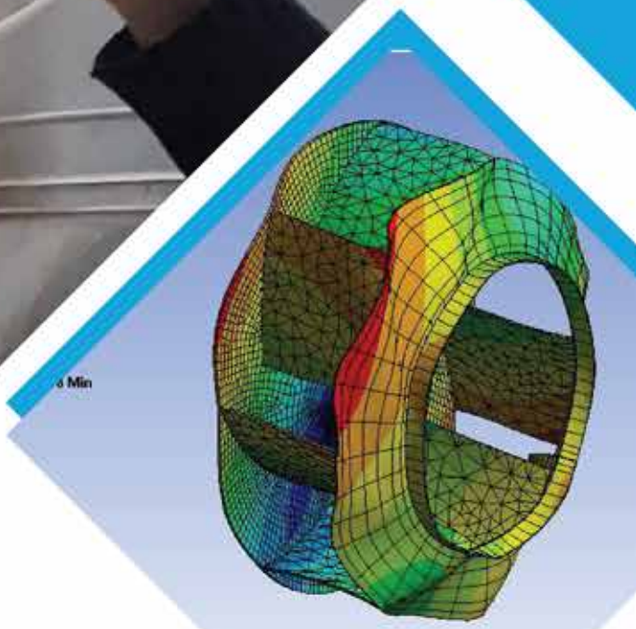
34. Yıl

UNMER®

INDUSTRIAL FAN TECHNOLOGY

HAVAYA DEĞER KATIYORUZ





0533 451 33 27

Çay mahallesi Abdi İpekçi Caddesi No:90 Akdeniz / MERSİN

www.unmer.com.tr

"YURTİÇİ VE YURTDIŞINDAKİ GÜVENİLİR LOJİSTİK MARKASI"

GÖKTEN, "MERSİN'E DEĞER KATACAK MARKALAR İLE GELİYORUZ"

Serkan GÖKTEN

22 yıldır Lojistik Sektörünün içerisinde olan ve yakın dönemde farklı sektörlerde yatırım gerçekleştirerek varlığını hissettirmeye hazırlanan Sayın Serkan Gökten ile projelerini konuştuk.

Mersin Global Lojistik (MGL) ve Altun Lojistik markalarıyla ulaşım sektörü; Simit Sarayı ile gıda sektörü, Inter Futbol Okulu ile eğitim sektörü ve Super Dry ürünü ile hizmet sektöründe çalışmalar yapacak olan Gökten, her bir marka ile Mersin'e değer katacaklarını belirtti.

Gökten, "Mersin, çok güzel bir şehir ve pek çok konuda gelişime açık. Girişimci ruha sahip biri olarak Mersin'de doldurulması gereken boşlukları analiz ederek, ona değer katacak projeler ürettik ve hayata geçirdik. Mersin Global Lojistik'ten sonra Altun Lojistik bünyesinde Simit Sarayı, Inter Spor Okulu 2020 yılında yatırım yaptığımız yeni markalarımız." dedi.

Serkan Bey lojistik sektörüne girişinizi sizden öğrenebilir miyiz?

Mersin, konum itibariyle lojistik sektörü için çok elverişli bir şehir ve Türkiye'nin en önemli limanlarından birine sahip. Çünkü hinterlanttı geniş yani ihracat kapasitesi yüksek şehirler ile çevrili ve onlardan bu anlamda güçlü şekilde besleniyor. Mersin'in bu alandaki iş fırsatlarını ve çalışma potansiyelini düşünerek hareket ettik ve işin içerisinde kendimizi bulduk.

Bundan 22 yıl önce, henüz üniversite yıllarımda iken, limanda ve acentelerde staj yaparak lojistik sektöründe çalışmaya başladım. Stajımı yaptığımda; gemi tahliyesi, yüklemesi, liman için konteyner trafiği süreçlerinde görev aldım. İşin en temelinden yola çıktım. Üniversiteyi tamamlayıp askerliği de yaptıktan sonra bu sektörde devam ettim.

Bugün Mersin Global Lojistik ve kardeş kuruluş olan Altun Lojistik ile bu sektörde kendimizi güçlü şekilde hissettiriyoruz.

Lojistik, müşterinin memnuniyetini önceleyen bir sektördür. Yükleme, taşıma ve boşaltma süreçlerinde bütün ayrıntıları düşündüğünüz ve gümrüklü - gümrüksüz, kara, deniz, hava ve demiryolu nakliye işlemlerinde formaliteleri yerine getirdiğiniz, bu sektörde hataya yer yoktur. Biz de bu noktada; MGL ile şehrimizi dünyada başarıyla temsil ediyoruz.

2020 yılında yeni projelerinizi sırayla hayata geçirmeye başladınız? Ulaşım Sektöründen sonra gıda ve eğitim sektöründe de varsınız. Çıkış noktanız neydi?

Mersin, çok güzel bir şehir ve pek çok konuda gelişime açık. Girişimci ruha sahip biri olarak Mersin'de doldurulması gereken boşlukları analiz ederek, ona değer katacak projeler ürettik ve hayata geçirdik.

Mersin Global Lojistik'ten sonra Altun Lojistik bünyesinde Simit Sarayı, Inter Spor Okulu, 2020 yılında yatırım yaptığımız yeni markalarımız.

"REGIABLE LOGISTICS BRAND AT HOME AND ABROAD"

Hüseyin GÖKTEN

GOKTEN "HERE WE ARE WITH NEW BRANDS THAT WILL ADD VALUE TO MERSIN"

We talked about his projects with Serkan Gokten who has been engaged in logistic sector for 22 years and are getting ready to make his presence felt by investing in different sectors recently.

Carrying out works in transportation industry with Mersin Global Lojistik (MGL) (Mersin Global Logistics) and Altun Lojistik (Altun Logistics) brands, in food industry with Simit Sarayi, in training industry with Inter Football Academy and in service industry with Super Dry product, Gokten stated that they will add value to Mersin with each brand. Gokten said, "Mersin is a very beautiful town and open for developments in many fields. As a person with entrepreneurial spirit, I have analysed the gaps in Mersin with my team, we produced and implemented projects that will add value to it.

In addition to Mersin Global Logistics, Simit Sarayi and Inter Sports Academy within the structure of Altun Logistics are our new brands we invested in.

Mr. Gokten, we would like to know what are the reasons that pushed you to pursue a career in logistic?

Mersin is a very convenient city for logistic in terms of its location and has one of the most important harbours in Turkey. It has a wide hinterland, in other words, surrounded by cities with high export capacity and is strongly fed from them in this sense. We acted by considering the business opportunities and working potential of Mersin in this field and we found ourselves in the business.

22 years ago, while I was still a university student, I started to work in the logistic industry by doing internship at the port and at agencies. While doing my internship, I took part in ship loading, unloading and container traffic processes. I set out with the basics of the business. After completing the university and doing my military service, I continued in this sector.

Today we make our presence strongly felt with Mersin Global Logistics and its sister company Altun Lojistik in this sector.

Logistics is an industry giving priority to customer satisfaction. There is no room for error in this industry that you consider all the details in the loading, transportation and unloading processes and fulfill the formalities in duty-paid, duty-free, land, sea, air, and railway transportation transactions. At this point, we successfully represent our city in the world with MGL.

You started to realize your new projects one by one in 2020? After the transportation industry, you serve also in the food and training industries. What was your starting point?

Mersin is a very beautiful town and open for developments in many fields. As a person with entrepreneurial spirit, I have analysed the gaps in Mersin with my team, we produced and implemented projects that will add value to it.
In addition to Mersin Global Logistic, Simit Sarayi and Inter Sports Academy within the structure of Altun Logistics are our new brands we invested in.

"Simit Sarayı" markasının bayiliğini aldınız. Bu fikir nereden aklınıza geldi?

Altun Lojistik, bünyesi altında Simit Sarayı'nı açtık. Açtıktan sonra 3 ay boyunca pandemi döneminde kapalı kaldık ama yatırımı destekledik. Form Alışveriş Merkezi'nde ve Üniversite Yolu'nda bulunan restoranlar yakın dönemde kapandı. Mersin'de şu an Limanın karşısında İsmet İnönü Bulvarı, Batıhan İş Merkezi'nde bizim işletmemiz bulunmaktadır.

Super Dry (Nem Alıcı) ne işe yarar?

"Super Dry, mallarınızın varış yerine kusursuz olarak teslimi için onları korur."
Lojistik Sektöründe konteyner ile malzemeler dünyanın bir ucundan diğer ucuna taşınır. Deniz üzerinde; gıdadan beyaz eşyaya, mobilyadan teknolojik aletlere kadar geniş bir skalada ürünler, uzun yollar kat eder.

Konteynerlerin içindeki nem, koku, temizlik gibi kriterler önemlidir: Konteyner boşaltıldıktan sonra içi kompresörlü makineler kullanılarak tazyikli su ile yıkanır. Bu işlemin ardından tabanda minimum 4 litre su birikir. Bu su, sıcak havanın etkisiyle buharlaşıp damlalar halinde konteynerin içindeki mala hasar verir. Super Dry, havadaki nemi absorbe ederek içinde hapseden ve kurutarak tekrar havaya salınmasını önleyen ürünlerdir.

Sonuç olarak, Super Dry havadaki nemi kurutarak, taşınan ürünlerin nem hasarına yani küflenmesine, oksitlenmesine ya da ambalajların bozulmasına engel olur.
Biz tüm Türkiye'nin distribütörüyüz.

Super Dry nem alıcıların ne gibi çeşitleri var?

Konteyner içerisine asabileceğimiz askılı formdan, ambalaj içine konabilecek 2 gr'lık ürün gamına kadar alternatifleri var. Nişasta kıvamında bir yapıdadır ve nefes alan bir kumaşın içerisindedir. Nem emdikçe Super Dry kahverengiye dönüşür ve çalıştığı böylece anlaşılır.

Super Dry hangi ülke menşeilidir?

SUPER DRY firması, 2000 yılında Singapur'da üretim ve deniz taşımacılığı sektöründe yıllarını geçirmiş profesyoneller tarafından "Nem kurutucu" ihtiyacı nedeniyle kurulmuştur.

Super Dry'ın ilginç bir kuruluş hikayesi vardır: Firmanın sahibi bir İngiliz'dir. Uzakdoğu ülkelerinden olan Tayvan ve Singapur'dan aldıkları bambuyu, İsveç'deki IKEA fabrikalarına gönderiyorlar. Ürünü gemiye sağlam bir şekilde yüklüyorlar; ancak varış noktasına ürün, yağmur sezonunun yarattığı rutubet nedeniyle; nemden perişan bir şekilde ulaşıyor. Bunun gibi durumların önüne geçmek için SUPER DRY'ı üretiyorlar.

Super Dry, sadece konteynerlerde mi kullanılır?

Bu nem alıcılar; Uluslararası taşımacılık dışında; mobilya, kıyafet, ayakkabı, çanta, elektronik, mekanik ürünler, tarım ürünleri, otomobil parçaları, makineler, tıbbi ilaçlar vb. için de kullanılır.

You acquired the franchise of "Simit Sarayi". How did this idea come into your mind?

We opened Simit Sarayi under the structure of Altun Logistics. After opening, we had to close for 3 months during the pandemic period, however we supported the investment. The restaurants in the Forum Shopping Center and the University Street have been closed recently. We currently have our café in İsmet İnönü Blvd., Batihan Business Center opposite the port in Mersin.

What does Super Dry (Dehumidifier) do?

Super Dry protects your goods for flawless delivery to their destination.
In the logistics sector, the goods are transported from one end of the world to the other with containers. A wide range of products from food to white goods, from furniture to technological devices travel a long way on the sea.

Criteria such as humidity, odour, cleanliness inside the containers are important: After the container is unloaded, it is washed with pressurized water using compressor machines. After this process, a minimum of 4 litres of water accumulates on the floor. This water evaporates under the effect of the hot air and damages the goods inside the container by dripping. Super Dry is a product that absorb the moisture in the air, hold it inside and reduce indoor humidity by desiccating.

As a result, Super Dry prevents the products transported from moisture damage, in other words from mould, oxidation or packaging deterioration by drying the moisture in the air.
We are Turkey distributor of this product.

What types of Super Dry dehumidifiers are there?
There are alternatives from the hanging form that we can hang in the container to the 2 Grams product range that can be put in the package. It has a starch consistency and is in a breathable fabric. As it absorbs moisture, Super Dry turns into brown so it is understood that it works.

What is the Super Dry's country of origin?
SUPER DRY company was founded in Singapore in 2000 by professionals who have spent years in the production and maritime transport industry due to the need for a "dehumidifier".

Super Dry has an interesting establishment story: The owner of the company is a British. They send the bamboo they buy from the Far East countries Taiwan and Singapore, to IKEA factories in Sweden. They load the products securely on board; however, the products arrive terribly to the destination due to the humidity created by the rainy season.They produce SUPER DRY to prevent situations like this.

Is Super Dry only used in containers?

Except for international transportation, these dehumidifiers are also used for furniture, clothing, shoes, bags, electronics, mechanical products, agricultural products, auto parts, machinery, pharmaceuticals, etc.

SUPER DRY
SUPERIOR DESICCANT

NEMİ ALIR, KURUTUR

‘’Dünyanın en iyi nem alıcısı’’

ALTUN LOGISTICS

(0324) 280 14 00
info@superdry.com.tr
superdry.com.tr

Inter Academy Mersin Futbol Okulu'nu açmaya nasıl karar verdiniz?

Inter Futbol Takımı, İtalya'nın en köklü takımlarından bir tanesidir. Inter Takımının merkezi Milano'dur. Hakan Şükür, Emre Belezoğlu, Okan Buruk gibi Türk Futbol tarihine adını yazdıran yeni nesil oyuncularımız Inter'de oynamıştır.

Biz Inter Academy ile çalışmaya karar vermeden önce İspanya, Fransa, Almanya, Hollanda, Belçika Liglerindeki takımların okullarını araştırdık.

Barcelona Futbol Okulu, Paris San Germen Futbol Okulu distribütörlükleri Türkiye'de alınmıştı. Inter Futbol Okulu bize hızlıca döndü. İstanbul Başakşehir Futbol Takımı da distribütörlük istemiş ancak biz bu okulu Mersin'de istedik, masaya oturduk ve aldık.

Neden Mersin?

Çünkü Mersin ve çevre yöresindeki Adana, Hatay gibi illerde yetenekli gençlerin varlığına inanıyoruz. Bu bölgeden cidden iyi sporcular çıkıyor.

Bugün Inter Futbol Okulu'nun Türkiye'deki temsilcisiyiz. Tüm Türkiye'de dağıtım yapabiliriz. Adana, İzmir, Diyarbakır'a bayilik vermiş durumdayız. Mersin'de istediğimiz sayıda bayilik verme hakkımız var. Ancak Türkiye'nin geriye kalan illerinde kendi çatımız altına 5 adet daha okul açma hakkımız var.

Bugün itibariyle Mersin'de 35 hocamız var. Mersin Merkez, Mezitli Berlin, Merada, Vipol, Karaca. Ayrıca Mersin'in Silifke, Tarsus ve Erdemli ilçelerinde de sahalarımız bulunuyor. Diyarbakır, Ankara, İzmir, İstanbul gibi bir çok ile de bayilik veriyoruz.

How did you decide to open Inter Academy Mersin Football School?

Inter Football Club is one of Italy's most established teams. The headquarters of the Inter Club is in Milan. Our new generation players such as Hakan Sukur, Emre Belezoglu and Okan Buruk, who put their stamp on history of Turkish football, played in Inter. Before we decided to cooperate with Inter Academy, we researched the schools of the clubs in Spain, France, Germany, Holland, and Belgium Leagues.

The distributorship of Barcelona Football School, Paris Saint-Germain Football School had been gotten in Turkey. Inter Football School quickly returned to us. Istanbul Basaksehir Football Club also wanted the distributorship of Inter Academy, but we wanted to open this school in Mersin, came to the table and bought it.

Why Mersin?

Because we believe in the existence of talented young people in Mersin and the surrounding provinces such as Adana and Hatay. Really good athletes come out of this region.

Today, we are the representative of the Inter Football School in Turkey. We can enter into a franchise agreement all over Turkey. We have already given franchise to Adana, İzmir and Diyarbakir. We have the right to grant any number of franchises in Mersin. However, we have the right to open 5 more school within our organization in the rest cities of Turkey.

As of today, we have 35 teachers in Mersin. The Center of Mersin, Mezitli Berlin, Merada, Vipol, Karaca. We also have football fields in Silifke, Tarsus and Erdemli districts of Mersin. We also grant franchise to many cities such as such as Diyarbakir, Ankara, İzmir and Istanbul.

Inter Futbol Akademi'deki eğitimi kaliteli hale getiren uygulamalarınız nelerdir?

Teknik altyapı, eğitmenlerimizin deneyimi, futbol eğitimi alan öğrenciye manevi güç veren orijinal forma gibi konuların ötesinde "Sporcu Gelişimini Takip Programı" Inter Akademi'de bulunuyor. Bu program ile ilgili daha ayrıntılı bilgi vermek isterim: Basketbol, Futbol, Tenis gibi takım oyuncularının henüz çocuk yaşta sağlık durumu takibe alınarak kayıt edilmeye başlanıyor.

Örneğin; kas gelişimi, boy gelişimi tansiyon, kalp- damar durumu, kemik yaşı, sakatlanma hikayesi vb. 3 aylık periyodlarla ölçülerek programda depolanıyor.

Böylece; yeşil sahalarda başarılara imza atan ve milyon dolarlık transfer ücretleri ile değeri ölçülen bir profesyonele dönüştüğünde; geride büyük bir veri birikmiş oluyor.

Futbol Takımı Yönetimleri bu takip programlardaki veriler çerçevesinde, futbolcuları ile gelecek planlıyorlar. Biz de de bu uygulama var. Işık saçan çocukları takibe alıyoruz.

Tesisleşmeye gidiyoruz. Şuan Amatör Ligte oynayan, 3 tane takımımız var: Mersin Mezitli Spor, Altun Spor ve MersİnterBu takımlarda aşağıdan gelen çocuklar takip edilecek.

What are your practices that make the training in Inter Football Academy quality?

In addition to technical infrastructure, the experience of our trainers, the original uniform that gives the student a spiritual strength, Inter Academy has also an "Athlete Monitoring and Development System". I would like to give more details about this program: The health status of team players such as Basketball, Football and Tennis is started to be followed up and registered at a young age. For example, muscle development, height development, blood pressure, cardiovascular status, bone age, history of injury, etc. are measured in 3-month periods and archived in the program.

So, a lot of data will have been accumulated by means of this program, when they become professionals who achieve success in green fields and whose values are measured with million-dollars transfer fees.

Football Team Managements are planning a future with their football players within the framework of the data in these monitoring programs. We also have this application. We monitor the promising children.

We are going to build facilities. We currently have 3 teams playing in the Amateur League: Mersin Mezitli Spor, Altun Spor and MersinInter. Children coming from sub-team will be observed in these teams.

INTER Academy

Mersin'de

**''Önce insan,
sonra şampiyonlar yetiştiriyoruz''**

Mersin Futbol Okulu

www.interacademyturkey.com

0 (324) 280 14 50 0 533 383 64 30

Serkan GÖKTEN *Hüseyin GÖKTEN*

Mersin Global Lojistik ne zaman kuruldu?

4 Şubat 2020 tarihinde, 22 yıllık deneyimin üzerinde, MGL resmen kuruldu. Hızlı bir şekilde iş dünyasına giriş yaptık; ayın dönemde pandemi de patlak verdi. Tabi tüm dünya için talihsizlikti. Burada özellikle belirtmemde fayda var: Lojistik, Covid- 19 Pandemi sürecinden olumsuz anlamda etkilenen bir sektör değil. Çünkü ülkemizde yoğun bir şekilde kısıtlamalar getirildiği dönemde dahi;"servis ağı" yani "lojistik" hayatın devamlılığı için ara verilmemesi gereken bir alan. Dayanıklı tüketim mallarından tutun da ilaç, giysi, yiyecek gibi her ihtiyaç için lojistik akış sürmeli. Öyle de oldu. Dolayısıyla net bir şekilde söyleyebilirim: "Pandemi döneminde; lojistik sektöründe duraksama olmadı."

MGL 'nin ekibinizden ve müşteri profilinizden bahseder misiniz?

20 kişilik bir ekibimiz var. Öz mal tırlarımız var. Uluslararası taşıma ve konteyner taşıması yapıyoruz. Bizim müşteri listemizde, ağırlıklı kitleyi tüccarlar özellikle de Iraklı tüccarlar oluşturuyor. 10 yılı aşkın süredir, ticaret ilişkisi sürdürdüğümüz 10'u aşkın büyük ölçekli petrol şirketi var. Petrol Irak'tan Uzakdoğu, Amerika, Avrupa gibi dünyanın dört bir yanına gönderiliyor. Ana ürün petrol farklı ürün gamlarına dönüşerek dünya üzerindeki lojistik sürecine devam ediyor.Ayrıca petrol dışında taşıdığımız diğer bir ürün de "mobilya". Ankara İnegöl ve İstanbul'dan yüklenen mobilyaları ;Türki Cumhuriyetler, Avrupa Ülkeleri, Suudi Arabistan taraflarına (Katar'a ciddi taşımacılık yapıyoruz.) gönderiyoruz.

İşinizin inceliklerinden bahseder misiniz?

Eski çağlarda İtalya'da büyük kadırgalar ile deniz aşırı ticaret yapılırken sigorta sistemi geliştirilmiş. Çünkü ürünü kadırgaya yüklüyorsun ve fırtınada alabora olup denizin dibine gömülüyor. O zaman olduğu gibi günümüzde de ister okyanusta, ister denizde ister karada ya da havadan gitsin; ürünün hikâyesini acente ve personel bilir. Rıhtımda malını bekleyen adam; "bana dalgaları anlatma Kaptan; malımı getirdin mi?" onu söyle!" der.
Evrak süreci, müşteri ilişkileri, depolama aşaması, yükleme aşaması vb. boyutunda, aradaki köprü biziz. Tüm süreçleri yöneten nadir firmalardanız.

When was Mersin Global Lojistik established?

After 22 years-experience, MGL was officially established on February 4, 2020. We quickly entered the business world; the pandemic broke out in the meantime. It was of course a misfortune for the whole world. It goes without pointing to: Logistic is not an industry negatively affected by the Covid-19 Outbreak. Because "service network" that is "logistic" is a field that should not be interrupted for the continuity of life even in the period when intense restrictions are imposed in our country. The logistics flow must continue for every need, from durable consumer goods to medicine, clothing and food and it was so. Therefore, I can say clearly: "There was no interruption in the logistics industry during the pandemic period. "

Could you tell us about your MGL team and customer profile?

We have a team of 20 people. We have self-owned trucks. We manage international transportation and container transportation. Our customer list mainly consists of traders, particularly Iraqi traders. There are more than 10 large-scale oil companies with which we have been maintaining our commercial relations for more than 10 years. Oil is sent from Iraq to all over the world such as the Far East, America, and Europe. The main product, oil, continues its logistics process around the world by transforming into different product ranges. In addition to oil, we also transport "furniture". We deliver the furniture loaded from Ankara İnegol and Istanbul to Turkic Republics, European Countries and Saudi Arabia (we do serious transportation to Qatar).

Can you talk about the subtleties of your business?

In ancient times, the insurance system was developed while overseas trade was made with large galleys in Italy. Because you load the goods on the galley, and it capsizes in a storm and sink into the bottom of the sea. Today, same as before, the agency and staff know the story of the goods whether it is transported by sea, by land or by air. The man waiting for his goods on the quay says, "Don't tell me about the waves captain; tell me, did you bring my goods?" We act as a bridge in the document process, customer relations, storage stage, loading stage etc. We are one of the rare companies that manage all processes.

Mersin ve Mersin Limanı'nın lojistik sektöründeki yeri nedir?

Mersin'in Organize Sanayi anlamında "Anadolu Kaplanı" pozisyonu yok. ATAŞ Rafinesi vardı kapattılar; ÇİMSA, Soda, ARBEL, AKY Technology gibi belli başlı fabrikalar var. Üniversite mezunlarının çalışabileceği marka değeri yüksek firmalar az.
Bu noktada Liman gerçekten önemli. Liman Hinterlantı ile büyük bir döngü. Burada; Gümrükçüsü, takipçisi, memuru, Nakliyecisi, Anteposu, gümrüklü ya da gümrüksüz saha işletenler ve çalışanları kazanıyor. Yani liman pek çok sektörün kazanmasına neden olan büyük bir ekonomik döngü yaratıyor.
Ayrıca Mersin Limanı, bulunduğu coğrafya itibariyle de pek çok ülke için önemli bir transit köprü.

Sizce, önemli gördüğünüz dünyadaki diğer lojistik noktaları hangileridir?

Gürcistan, Azerbaycan, Türki Cumhuriyetler ciddi köprülerdir. O ülkelerden Türkiye'ye de fasulye, nohut, mercimek gibi bakliyat çeşitleri gelir. Çin üzerinden Avrupa'ya tekrardan kurdukları baharat yolu gibi demiryolu ağı ile köprü oluşturuyorlar.
Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan ve Türkmenistan'da ise inşaat sektörü Türk müteahhitleriyle çalışır ve kara yoluyla lojistik yoğundur. Rusya ve Avrupa'da da inşaat alanında güzel işlere imza atan iş insanlarımız var.

Türkiye, tır filolarında ne durumda?

Türkiye'de tır filosu oldukça çok ancak küçük ölçeklidir. Avrupa'da ve Amerika' da ise dev filolar var: 2500 taşıtlık bir filoyu dahi yeterince büyük görmüyorlar.

Fakat Türkiye için önemli bir ayrıntıya değinmek gerekli: Nakliyecilik önemli bir meslek ama mevzuat olarak da, kurumsallaşma anlamında da çok eksiklerimiz var. Şahıs ve aile şirketlerinin, hem şoförlük yaparak hem de araç sahibi olarak lojistik faaliyetler vermek çok sürdürülebilir görünmüyor.
Türkiye'de bir çok kurum ve sektör için benzerleri geçerli, bugün sınır ticareti pek çok haneyi geçindiriyor. Coğrafya ve ekonomik etkenler belirleyici faktör oluyor.

Ülkemizde verilen lojistik eğitimi ile ilgi görüşlerinizi alabilir miyiz?

Üniversitelerde verilen lojistik eğitimini tartışmak gerek. Bu sektörde düzgün eğitim almış ve kendini yetiştirmiş "kalifiye" şeklinde tabir ettiğimiz çalışanları bulmak zor.
Mersin Üniversitesi'nde 'Lojistik Kurultayı' na konuşmacı olarak davet edilmiştim. Üniversitelerin Lojistik Bölümü Başkanları bir araya gelerek sektörün geleceğini ve sektörde nasıl elemanlara gerek olduğunu, konuştuk.
Kabaca, 190 üzeri üniversitenin sadece 4 tanesinde lojistik eğitimi 4 yıl veriliyor. Ayrıca ders müfredatının iş dünyasının ihtiyaçlarına cevap verecek yeterlilikte olmadığı kanaatindeyim. Matematik,Türkçe, İnkılap, İstatistik, Türk Dili, Tarih gibi derslerin Lisede tamamlanmış olması gerektiğini düşünüyorum. Branş derslerinde Karayolu, Denizyolunu, Hava Kargoyu, Antrepo ve Gümrükleri kavrayacak zaman ve uygulamalı staj yapabilecek bir eğitim sürecinden geçmesi gerekiyor. Her ilde 2-3 üniversite açmanın ve içini Boş bölümlerle doldurup ticari yaklaşımdan uzak tutmamız gerektiğini düşünüyorum.

What is the role of Mersin and Mersin Ports in the logistics industry?

Mersin does not have an "Anatolian Tiger" position in terms of Organized Industry. There was ATAS Refinery, it was closed; There are major factories such as CIMSA, Soda, ARBEL, AKY Technology. There are few companies with high brand value at which university graduates can work. At this point, Port is really important. The port is a big cycle with its hinterland. Here, customs agents, customs inspectors, shippers, warehouses, duty-paid or duty-free field operators and their employees make profit. In other words, the port creates a big economic cycle that enables many industries to make a gain. In addition, Mersin Port is an important transit bridge for many countries in terms of its geography.

What do you think are the other logistics points in the world that you regard as important?

Georgia, Azerbaijan, Turkic Republics are considerable bridges. Pulses such as beans, chickpeas, lentils are exported from that countries to Turkey. They bridge over with a railway network just like the Spice Route they rebuilt through China to Europe. The construction industry in Kazakhstan, Kyrgyzstan, Uzbekistan, and Turkmenistan works with Turkish contractors and logistics activities are intensively carried out by land. We have businesspeople in Russia and Europe who have had good innings in the field of construction.

What is the situation of Turkey in truck fleets?

There are quite a few, but small-scale. There are giant fleets in Europe and America: they even don't see a fleet of 2500 vehicles big enough. However, it is necessary to touch on an important detail for Turkey: Transportation is an important business, but we have also a lot of deficiencies in terms of institutionalization. It does not seem very sustainable for private and family companies to provide logistics activities both as a driver and as a vehicle owner. It goes for many institution and industry in Turkey, today border trade supports many families. Geography and economic factors are the determining factors.

Would you share your thoughts about the logistics training provided in our country?
It is necessary to discuss the logistics education provided at universities. In this sector, it is difficult to find properly trained and self-educated employees that we call "qualified".
I was invited as a speaker to the "Logistics Congress" at Mersin University. We came together with the Heads of Logistics Department of universities and talked about the future of the sector and what kind of personnel are needed in the sector.
Only 4 of the approximately 190 universities provide logistics education for 4 years. In addition, I am of opinion that the course curriculum is not sufficient to meet the needs of the business world. I think courses such as Mathematics, Turkish, Revolution, Statistics, Turkish Language and History should have been completed in High School. In the branch courses, the students should go through an education process that can make time and practical internship to comprehend Road, Seaway, Air Cargo, Warehouse and Customs. I think opening 2-3 universities in each province, filling them with empty departments and keeping them away from the commercial approach will not benefit both the students and the sector. To put it simply; a young logistics graduate; Must be able to read the bill of lading, write and apply a Cmr document. When emphasizing simply; a logistics graduate must be able to read the bill of lading, prepare and implement a Cmr document.

0532 562 63 32 / 0324 238 92 92

Cami Şerif Mahallesi İsmet İnönü Bulvarı
Batıhan İş Merkezi Kat:1/2 Akdeniz / Mersin

www.mgl.com.tr

MGL

MERSİN GLOBAL LOJİSTİK

Altun Lojistik'ten bahseder misiniz?

Altun Lojistik'in; Türkiye, Mısır, Belçika, Amerika ve Nijerya'da şubeleri bulunuyor. Hizmetleri arasında; Konteyner Satışı, Taşımacılık, Forwarderlik hizmetleri ve Acentecilik bulunuyor. Yani; denizyolu, karayolu, hava kargo, proje kargo, demiryolu, Intermodal taşımacılığı yapıyor ve gemi acenteliği ve liman operasyon hizmetleri veriyor. Kardeş kuruluş olarak birbirimizi eksik kaldığımız noktalarda tamamlıyoruz.

"LOJİSTİK SEKTÖRÜNÜN GELECEĞİ"

Lojistik Sektörünün Geleceğini Nerede Görüyorsunuz?

İlk tespitim; Lojistik teknolojiyi daha yaygın olarak kullanan bir sektöre dönüşecek. İkinci tespitim ise; lojistik sektörü dünyada tekelleşmeye doğru gidiyor.

MAERSK, CMA, CHINA SHIPING, MSC gibi firmalar sektörü ele geçirmiş durumda, küçük çaplı, büyüme potansiyeli olan firmalar ile evlilikler, piyasadan daha büyük pasta alma çabaları sık sartladığımız gelişmeler. Mikro ölçekte artık üreticiden, tüketiciye en son taşımaya kadar pazara inme formülü geliştirilip, kontrol mekanizma oluşturuyorlar. Büyük çaplı firmalardan etkileyici dijital uygulamalar geliyor. Artık telefon uygulamaları kullanarak; otel odası rezerve eder gibi konteyner rezerve edebiliyor; nakliye işlemleri için gerekli olan ön kayıt işlemlerinizi gerçekleştiriyorsunuz. Limanlar özelleşip, markalaşıyor.

Could you tell us about Altun Logistics?

Altun Logistics has offices in Turkey, Egypt, Belgium, USA, and Nigeria. It provides services such as Container Sales, Transportation, Forwarding and Agency. In other words, it provides with seaway, land, air cargo, project cargo, railway, Intermodal transportation, shipping agency and port operation services. As a sister organization, we overcome the deficiencies together and complete each other.

"THE FUTURE OF THE LOGISTICS INDUSTRY"

Where Do You See the Future of the Logistics Industry?

My first detection; Logistics will turn into an industry that uses technology more widely. My second detection is that the logistics industry is moving towards monopolization in the world.

Companies such as MAERSK, CMA, CHINA SHIPING, MSC have taken over the sector, marriages with small-scale and growth potential companies, efforts to buy a bigger share from the market are the developments we commonly encounter. They are now developing a form to access to the market, from the manufacturer to the consumer, and establish a control mechanism in micro size. Impressive digital applications are developed by large companies. Now, you can reserve containers as if booking a hotel room and perform your pre-registration required for shipping transactions by using phone applications. Ports are privatized and branded.

ALTUN®
LOJİSTİK

- ACENTELİK
- TAŞIMACILIK
- KONTEYNER SATIŞ

www.altunlogistics.com

@altunlogıstıcsturkey @altunlojistik @altunlojistiktr @altunlojistiktr

KAZAKİSTAN TARIM BAKANI'NDAN DERVİŞOĞLU'NA ZİYARET

Kazakistan Cumhuriyeti Tarım Bakanı Saparhan Omarov, Dervişoğlu Tarım Ürünleri'ni Ziyareti Etti.

15 Ekim 2020 tarihinde, Kazakistan Cumhuriyeti Tarım Bakanı Sayın Omarov, Dervişoğlu Tarım Ürünleri'nin Mersin'de bulunan bakliyat işleme tesisini gezdikten sonra, Dervişoğlu Grup Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sait Dervişoğlu'ndan kuruluş hakkında bilgi aldı. Dervişoğlu, özellikle organik ürünleri hakkında Sayın Bakan'ı bilgilendirdi. Görüşme saat 10.00 civarı başladı ve yaklaşık 3 saat sürdü. Dervişoğlu Tarım Ürünleri, Türkiye'nin organik bakliyatta en büyük ihracatçı firmaları arasında üst sıralarda yer alıyor.

Mersin Merkezli firma, Dervişoğlu Tarım Ürünleri, Kazakistan'da 20 milyon dolarlık yatırım yaparak organik üretimi geliştirecek. Kazakistan Cumhuriyeti Tarım Bakanı Saparhan Omarov'un bizzat ziyaret ederek, organik tarımda ülkesine yatırım yapmaya çağırdığı ve kefil olduğu Dervişoğlu Grup, bir Türk firması olarak Kazakistan'da organik bayrağını dalgalandıracak.

KAZAKH AGRICULTURE MINISTER VISITED DERVISOGLU

Agriculture Minister of the Republic of Kazakhstan Saparhan Omarow visited Dervisoglu Tarim Urunleri.

After visiting the pulses processing plant of Dervisoglu Tarim Urunleri in Mersin on October 15, 2020, Agriculture Minister of the Republic of Kazakhstan Mr. Omarov was informed about the company by Sait Dervisoglu, Vice Chairman of the Management of the Dervisoglu Group. Dervisoglu informed the Minister particularly about their organic products. The meeting started around 10:00 and lasted about 3 hours. Dervisoglu Tarim Urunleri ranks at the top among the biggest exporting companies of organic pulses in Turkey.

Mersin-based company Dervisoglu Tarim Urunleri will invest 20 million dollars in Kazakhstan to develop organic production. Dervisoglu Group, to which the Minister of Agriculture of the Republic of Kazakhstan Saparhan Omarov personally visited and invited to invest in organic agriculture in his country and which he vouches for, will fly its organic flag in Kazakhstan as a Turkish company.

Dervişoğlu Tarım Ürünleri, Türkiye'nin organik bakliyatta en büyük ihracatçı firmaları arasında üst sıralarda yer alıyor. Kazak Bakan Omarov, Mersin ziyaretine, son yıllarda organik bakliyatta bir atılım yapan ve Türkiye'nin organik bakliyatta en büyük ihracatçı firmaları arasında üst sıralarda yer alan Dervişoğlu Grup ile başladı. Bakan Omarov'a ziyaretinde, Kazakistan Cumhuriyeti Ankara Büyükelçisi Abzal Saparbekuly, Tarım Bakanı Yardımcısı Nurbek Dairbekov ile tarım yetkilileri eşlik etti.

Kazakistan Cumhuriyeti Tarım Bakanı Sayın Omarov, Dervişoğlu Tarım Ürünleri'nin Mersin'de bulunan bakliyat işleme tesisini gezdikten sonra, Dervişoğlu Grup Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sait Dervişoğlu'ndan kuruluş hakkında bilgi aldı. Dervişoğlu, özellikle organik ürünleri hakkında Sayın Bakan'ı bilgilendirdi. Organik tarım üzerine uzun bir görüşme yapan Bakan Omarov, firmanın Kazakistan'da yatırım yapması için kapıları açtı.

"Yatırımcıları Kazakistan'a çekmek ve teknoloji transferini sağlamak istiyoruz."

Tarım Bakanı Omarov, Türkiye'ye geliş amaçlarını, yatırımcıları Kazakistan'a çekmek ve teknoloji transferini sağlamak olarak açıkladı. Kazakistan'da organik üretimi önemsediklerini ifade eden Omarov, "Kazakistan'da organik ürün üreten 138 şirket var. Bunların hepsi tarım alanında buğdayla ilgileniyor. Bakliyatta bizim tecrübemiz daha az. Bu bakımdan sizinle işbirliği kurarsak iyi olur. Sertifika konusunu da geliştirmemiz lazım.Eskiden Kazakistan'da organik üretim pek gelişmemişti. Son dönemde özellikle Avrupa'nın talepleri arttığı için Kazakistan'da organik tarımla uğraşanların sayısı artıyor. Üstelik son dönemde ticari ürünlere göre organik ürünlerin fiyatı daha da arttı. Bu doğrultuda beraber çalışırsak bir netice elde ederiz" dedi.

"Hükümet olarak bütün destekleri veririz"

Kazakistan Cumhurbaşkanı Kasım Cömert Tokayev'in organik tarıma çok büyük önem verdiğini ve organik üretimin geliştirilmesi için talimat verdiğini dile getiren Omarov, "Kazakistan'a gelip çalışmak istiyorsanız, hükümet olarak bütün destekleri veririz. Ben bakan olarak şahsen ilgileneceğim. Organik tarımla ilgili kanunu 5 yıl önce kabul etmiştik, ancak zaman hızlı ilerliyor ve o kanun biraz eskidi. O kanunu değiştirmemiz lazım. Standartları belirlemeyle ilgili yol haritasını çıkarttık, şimdi onunla uğraşıyoruz. Ayrıca Kazakistan'da yatırımcıları koruyan kanun var. Cumhurbaşkanımız bu kanunu daha da genişletiyor. Şimdi acil olarak o kanunlar üzerinde çalışıyoruz. Bu kanunla ilgili önerileriniz varsa dinlemeye de hazırız" ifadelerini kullandı.

Dervisoglu Tarim Urunleri ranks at the top among the biggest exporters of organic pulses in Turkey. Kazakh Minister Omarov began his visit in Mersin with Dervisoglu Group, which has leaped forward in organic pulses in recent years and ranks at the top among the biggest exporters of organic pulses in Turkey.

Minister Omarov was accompanied by Ambassador of the Republic of Kazakhstan to Ankara Abzal Saparbekuly, Deputy Minister of Agriculture Nurbek Dairbekov and agricultural authorities.
After visiting the pulses processing plant of Dervisoglu Tarim Urunleri in Mersin, Minister of Agriculture of the Republic of Kazakhstan Mr. Omarov was informed about the company by Sait Dervisoglu, Vice Chairman of the Management of the Dervisoglu Group. Dervisoglu informed the Minister particularly about their organic products. Having had a long meeting on organic agriculture, Minister Omarov opened the doors for the company to invest in Kazakhstan.

"We want to attract investors to Kazakhstan and ensure technology transfer."

Minister of Agriculture Omarov expressed that their purpose of visiting Turkey is to attract investors to Kazakhstan and ensure technology transfer. Stating they care about organic production in Kazakhstan, Omarov said, "There are 138 companies manufacturing organic products in Kazakhstan. All of them engaged in wheat in the field of agriculture. We have less experience in pulses. So, it had better if we cooperate with you. We also need to improve the issue of certification.Organic production had not developed much in Kazakhstan before. Recently, the number of people engaged in organic agriculture in Kazakhstan is increasing due to the increasing demand in Europe. In addition, the price of organic products has recently increased more compared to commercial products. In this regard, if we work together, we will get a result."

"As the government, we provide all necessary support"

Indicating that President of Kazakhstan Kasım Comert Tokayev attaches great importance to organic agriculture and gave instructions for the development of organic production, Omarov said, "If you want to come to Kazakhstan and work, we give all necessary support as the government. As a Minister, I will take care of personally. We passed the law on organic farming 5 years ago, but time is going by so fast and that law has a bit worn off. We must change that law. We created the roadmap for setting the standards, now we are dealing with it. In addition, there is a law protecting investors in Kazakhstan. Our President expands this law further. Now we are working on those laws urgently. If you have any suggestions regarding this law, we are ready to listen."

“Dünyada organik ciromuz 250 milyon dolar”
Kazak bakanı şirketleriyle ilgili bilgi veren Dervişoğlu Grup Başkan Yardımcısı Sait Dervişoğlu ise 25 yıldır organik tarımla ilgilendiklerini, son 6 yıldır da kendi organik projelerini yaptıklarını ve ihracatçı olduklarını söyledi. Türkiye’nin İSO İkinci 500 Listesinde 224’üncü büyük sanayi şirketi olduklarını vurgulayan Dervişoğlu, “Organik üründe her geçen yıl pazar payımızı artırıyoruz. Türkiye’nin şu anda organik bakliyatta en büyük ihracatçıyız. Ukrayna, Etiyopya ve Türkiye’de kendi organik projelerimiz var. Amerika’da 3, Kanada’da iki kentte kendi organik firmalarımızı kurduk, kendi dağıtımımızı yapıyoruz. Önce bakliyatla başladık, şimdi buğday, mısır, arpa, yem grubu ve gittikçe de ürün portföyümüzü geliştiriyoruz. Şu anda dünyada organik ciromuz 250 milyon dolar. Bu, organikte çok büyük bir rakam. Konvansiyonel üründe 2,5 milyar dolarlık işe, 10 katına denk, çünkü organik çok daha zor ve meşakkatli bir iş. Şu anda Mersin’de 3 fabrikamız, Adana’da bir tane organik yem tesisimiz, Manisa’da da organik tavuk çiftliğimiz var. Organikte her geçen gün büyüyoruz” diye konuştu.

“Dünyanın geleceği organik”
Amerika, Kanada, Avrupa, Avustralya, Çin, Güney Kore ve Japonya’nın organikte en büyük pazarlar olduğunu kaydeden Dervişoğlu, “Bu pazarlarda biz grup olarak dünyadaki alıcıların yüzde 90’ına ulaşmış vaziyetteyiz. Gıda alanındaki dünya devlerinin büyük bölümü firmamızla sözleşme yapıyor. Müşteri portföyümüz hep milyar dolarlık dünya grubu. Onların teşvikiyle fabrikalarımızı büyütüyoruz. Şimdi de dünyada organik buğday, mısır, arpa ve organik bakliyat üretebileceğimiz Kazakistan, Ukrayna gibi ülkelerde yatırım yapmak istiyoruz. 2018 yılında Amerika’daki organik pazar 52 milyar dolar. Her yıl organik pazar dünyada yüzde 8-10 arasında büyüyor. Korona virüs sürecinde de organik ürünler ön plana çıktı. Dünyanın geleceği organik. Türkiye’de de pazar büyüyor” şeklinde konuştu.

“Kazakistan’da yatırım yaparak organik üretimi büyütmek istiyoruz”
Dervişoğlu, Kazak Bakan Omarov’dan isteklerini de şöyle anlattı: “Biz Kazakistan’da Kazak üreticilerle birlikte organik projeler açmak istiyoruz. Bize destek verirseniz, Türkiye’de organik üretimi büyüttüğümüz gibi Kazakistan’da büyütmek istiyoruz. Bizim için Kazakistan yatırım yapılabilir bir ülke, çünkü toprak var, kardeş ülkeyiz.

“Our organic turnover in the world is 250 million dollars”
Giving information to Kazakh Minister about their company, Vice Chairman of the Dervisoglu Group Sait Dervisoglu said that they have been engaged in organic agriculture for 25 years and have been doing their own organic projects for the last 6 years and that they have been an exporter. Emphasizing they are 224th largest industrial company on Turkey’s ISO second top 500 list, Dervisoglu stated, “We are increasing our market share in organic products every passing year. We are currently the largest exporters of organic products in Turkey. We have our own organic projects in Ukraine, Ethiopia and Turkey. We established our own organic companies in 3 cities in U.S and 2 cities in Canada and we are doing our own distribution. First, we started with pulses, now we are working on wheat, maize, barley, forage group and we are extending our product portfolio day by day. Our organic turnover in the world is 250 million dollars. It is a huge figure in organic. It is equivalent to 10 times of the 250 billion-dollar business in conventional product, because organic is much more difficult and arduous business. Currently, we have 3 factories in Mersin, one organic feed facility in Adana, and an organic chicken farm in Manisa. We are growing day by day in organic.”

“Organic is the future of the world.”
Noting that America, Canada, Europe, Australia, China, South Korea and Japan are the largest organic markets, Dervisoglu said, “We, as a group, have reached 90 percent of the world’s purchasers in these markets. Most of the world giants in the field of food are contracting with our company. Our customer portfolio is always billion-dollar global groups. We are expanding our factories with their encouragement. Now we want to invest in countries such as Kazakhstan and Ukraine where we can produce organic wheat, corn, barley and organic pulses in the world. In 2018, the organic market in America was 52 billion dollars. The organic market grows between 8-10 percent in the world every year. During the corona virus process, organic products has come to the forefront. The future of the world is organic. The market is also growing in Turkey, “

“We want to grow organic production by investing in Kazakhstan”
Dervisoglu expressed his requests from Kazakh Minister as following: “We want to carry out organic projects with Kazakh manufacturers in Kazakhstan. If you support us, we want to grow organic production in Kazakhstan as we did in Turkey.

Korkmadan yatırım yaparız. Bakanımız bize destek verirse Kazakistan'a gelelim, organik projelerimizi başlatalım. Standartlar konusunda da adım atalım, oradaki üreticilerle görüşelim, arazileri genişletelim ve Kazakistan'daki bu katma değeri Amerika'ya, Avrupa'ya satalım. Buradaki tesisimizin aynısını Kazakistan'a kurup çalıştırmak istiyoruz. Biz hazırız. Bakanım bize destek verirse biz birkaç yıl içerisinde Kazakistan'ı organik ürün merkezi yaparız."

"Kazak Bakan, Türk firmasına kefil olacak"
Bu talep üzerine yeniden konuşan Tarım Bakanı Omarov, "Biz hazırız, siz hazırsınız, ne zaman başlayacağız? Standartlarla ilgili çalışmalara bugünden başlayalım. Hükümet destek verecek, ben kendim kefilim" dedi.

"Kazakistan'da da bir Türk firması organik bayrağını dalgalandıracak"
Bakanın ziyaretinin ardından görüşmeyi değerlendiren Sait Dervişoğlu, son 6 yıldır organik üretim yaptıklarını, işleyip Amerika, Avrupa, Avustralya, Çin, Güney Kore gibi gelişmiş ülkelere gönderdiklerini söyledi. Dervişoğlu, "Müşteri portföyümüz oldukça iyi ve bizden daha fazla ürün istiyorlar. Bununla ilgili yurt dışı projelerine başladık. Ukrayna, Etiyopya gibi ülkelerde de ürün işleyip, üretip, yine kendi pazarlarımıza gönderiyoruz. Kazakistan organik tarım yapılabilir bir ülke. Üretim maliyetleri Türkiye'ye göre daha düşük. Katma değerli ürün istiyorlar. Bugünden itibaren çalışmalara başlayıp, inşallah Kazakistan'da yatırım yapacağız. Ülkemizde olduğu gibi Kazakistan'da üretimi büyüteceğiz, geliştireceğiz. Tabi biz bir Türk gurubuz, gurur duyuyoruz, dünyada Türk bayrağını başka yerlere taşımak keyif veriyor bize. Hedefimiz, bir Türk firması olarak Türkiye'nin dışında diğer ülkelerde de organik tarım yapıp, oraları geliştirmek. Kazakistan'da da bir Türk firması organik bayrağını dalgalandıracak" diye konuştu.

"Kazakistan'a 20 milyon dolarlık yatırım"
Kazakistan'da 20 milyon dolarlık bir yatırım planladıklarını kaydeden Dervişoğlu, "Bu, 5 yıla yayılan bir yatırım olacak. Öncelikle orada organize sanayi bölgesinde bir tesis yapacağız. Organik projelerimizle beraber bu yatırımı adım adım geliştireceğiz ve büyüteceğiz" ifadelerini kullandı.

For us, Kazakhstan is a country that can be invested in, because there are lands, and it is our sister country. We invest there without fear. If our Minister supports us, we are ready to come to Kazakhstan and start our organic projects. Let us take a step regarding standards, meet the manufacturers there, expand the lands and sell this value added in Kazakhstan to U.S and Europe. We want to establish the same facility in Kazakhstan as we have in Turkey and operate it. We are ready. If our Minister supports us, we will make Kazakhstan a center of organic product in a few years."

"Kazakh Minister will vouch for the Turkish company"
Speaking again on this request, Minister of Agriculture Omarov said, "We are ready, you are ready, when will we start? Let us start the studies related to the standards today. The government will support it, I vouch for this".

"A Turkish company will fly its organic flag also in Kazakhstan"
Evaluating the meeting after the minister's visit, Sait Dervisoglu stated that they have been doing organic production for the last 6 years and have been processing the crops and sending them to developed countries such as U.S, Europe, Australia, China and South Korea. Dervisoglu said, "We have a considerable customer portfolio, and they demand more products from us. In this respect, we started international projects. We manufacture and process products in countries such as Ukraine and Ethiopia and send them to our own markets. Kazakhstan is a country where organic farming is possible. Production costs are lower than in Turkey. They demand value-added products. We will start working as of today and hopefully invest in Kazakhstan. We will grow and develop production in Kazakhstan, as in our country. So, we are a Turkish Group, we are proud, it gives us pleasure to carry the Turkish flag to other places in the world. Our goal is to make organic farming also in other countries outside of Turkey and to develop there. A Turkish company will fly its organic flag also in Kazakhstan.

"20 million-dollar investment in Kazakhstan"
Noting that they are planning an investment of 20 million dollars in Kazakhstan, Dervisoglu said, "This will be an investment of 5 years. We will primarily build a facility in the organized industrial zone. We will develop and grow this investment step by step with our organic projects".

GÖKMEN AKYÜREK, "2021'DE YENİ PROJELERLE GELİYORUZ."

Hububat, bakliyat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında eleme- temizleme- paketleme- taşıma makineleri geliştirmek amacıyla, 2015 yılında, yüzde 100 yerli sermayeyle kurulan AKY Technology, Covid-19 Pandemisi sürecinde hem üretimini hem de yatırımlarını aralıksız sürdürüyor.

Daima yeniliklerin takipçisi ve yaratıcısı olmak gayretinde oldukları belirten Gökmen Akyürek, "2021 yılında makine sektörüne yeni teknolojilerimiz yanında; AKY Medya sponsorluğunda hazırlanan "Daha Yakından" Programı ile de hizmet vermeye hazırlanıyoruz. Bakliyat ve Kuruyemiş Sektörü Temsilcilerini hiç bilinmeyen yönleriyle tanıtacağız." dedi.

GOKMEN AKYUREK, "WE WELCOME 2021 WITH BRAND NEW PROJECTS"

AKY Technology established with 100 percent local capital in 2015 for the purpose of developing screening-cleaning-conveying machines in the field of cereals, pulses, dried fruits & nuts, seeds and oilseeds, continues to produce and invest uninterruptedly during the Covid-19 Outbreak.

Stating they are on the prowl of being a follower and creator of innovations, Gokmen Akyurek said, "In 2021, besides our new technologies in the machinery sector; we are also getting ready to serve with a program called "Daha Yakından (Closer)", with the sponsorship of AKY Media. We will introduce the Pulses, Dried Fruits and Nuts Sector Representatives with their unknown aspects."

AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen AKYÜREK

Kapalı Hafiftane Ayırma Makinesi 1500x2000
Close Gravity 1500x2000

Mersin- Tarsus 2'nci Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim fabrikaları ve 1'inci Organize Sanayi Bölgesi'nde ise imalat fabrikası ile toplam 55 bin metrekare alanda makine ve ekipmanlar üreten AKY Technology, son olarak 2019 yılının son çeyreğinde, Mersin- Tarsus 2'nci Organize Sanayi Bölgesi'nde 19 bin metrekare alanda 3'üncü fabrikasını kurarak üretime başladı.

Yaklaşık 350 çalışanı ile Türkiye ve Dünya Kuru Gıda Sektörüne hizmet verdiklerini belirten AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, ortalama 350 farklı makine ve ekipman ürettiklerini ve yılda 150 adet anahtar teslim tesis kurabilme kapasitesine sahip olduklarını aktardı.

"Bakliyat makineleri alanında olan Alman, Danimarkalı ve Avusturyalı şirketlere rakip durumdayız" diyerek bakliyat işleme makinelerinde iddialı olduklarını belirten Gökmen Akyürek, "24 üretim bölümümüzde imalat, montaj ve sevkiyat çalışmalarını yürütüyor, bakliyat eleme makinaları ve tohum işleme makinaları, ceviz işleme teknolojileri, taşıma ve silo sistemleri, paketleme makinaları ve ekipmanları, paketleme sonrası makinalar ve ekipmanları ürün gruplarımız arasında yer alıyor" dedi.

"Covid-19 pandemisi satışlarımızı olumlu etkiledi"

AKY Technology sektör temsilcilerinin ihtiyaçlarını analiz ederek teknolojiler geliştiriyor ve üretiyor. Gökmen Akyürek, "2020 yılına damgasını vuran Covid- 19 Pandemisi, paketlenmiş kuru gıdalara olan talebi artırdı: İnsanlar, hijyen kurallarına uygun üretilen ve paketlenen sağlıklı ürünleri tüketmeye başladı. Ayrıca bunlara ek olarak; kolay ve uzun süre saklanabilen ürünler arasında olan hububat, bakliyat ve kuruyemiş ürünlerine yöneldi.

Bu dönemde, dünyadaki bu beslenme eğilimi, Hububat Eleme Teknolojileri geliştirerek üreten AKY Technology'nin satışlarını da olumlu etkiledi." dedi.

AKY Technology, manufacturing machinery and equipment on a total area of 55.000 square meters including a production plant located at Mersin – Tarsus 2nd Organised Industrial Zone and an assembly plant at 1st Organised Industrial Zone, established its third factory on an area of 19.000 square meters in the Mersin-Tarsus 2nd Organized Industrial Zone most recently, in the last quarter of 2019 and started production.

Indicating they are serving the Turkish and Global Dry Food Industry with its 350 employees, CEO of AKY Technology Gokmen Akyurek said that they manufacture an average of 350 different machinery and equipment and have the capacity to install 150 turnkey plants in a year.

Stating they are assertive in pulses processing machines, Gokmen Akyurek said "We are competing with German, Danish and Austrian companies in the field of pulses machines" and added, "We carry out manufacturing, installation and delivery activities in our 24 production department. Pulses cleaning and seed processing machines, walnut processing technologies, conveyor and silo systems, packaging machines and equipment, post-packaging machines and equipment are among our product groups.

"Covid-19 outbreak had a positive impact on our sales"

AKY Technology develops and manufactures technologies by analysing the needs of sector representatives.

Gokmen Akyurek said, the Covid- 19 Outbreak, having left its mark on 2020, increased the demand for packaged dry foods: People started to consume healthy products produced and packaged in accordance with the hygienic rules. In addition, they turned towards cereals, pulses, dried fruit- and nuts products that can be stored easily and for a long time.

This nutritional trend in the world during this period, has also had a positive impact on the sales of AKY Technology developing and manufacturing Pulses Cleaning Technologies."

Hafiftane Ayırma Makinesi GRV-100 ALFA
Gravity Separator GRV-100 ALFA

"2020'de yurtdışı satışlarımızı artırdık"

AKY Technology 2020'de satışlarını bir önceki yıla oranla %50 artırdı. Satışlarımızın yüzde 60'ını yurtdışına yaptıklarını belirten Gökmen Akyürek, "AKY Technology dünyanın 67 ülkesi ile ticaret yapıyor ve Mısır, Etiyopya, Irak gibi ülkelerde geçmiş yıllarda kurduğu Bakliyat Eleme Tesisleri sayesinde, sektör temsilcileri tarafından bilinen bir marka haline gelmiş durumda.

2020 yılında, Türk ve Dünya Kuruyemiş Piyasasına, kabuklu yemişlerde kullanılmak üzere, yeni makineler servis ettiklerini belirten Gökmen Akyürek, "Hububat ve Bakliyat Sektöründe Kapalı Eleme Makinesi Serimiz "Excell" ile markayız. Türk Ceviz Sektöründe de, 2021 yılında kuracağımız ceviz işleme tesislerimiz ile marka olacağız." dedi.

"2020'de bakliyat işlemede yeni nesil makineler pazara sunduk"

2020 yılının ikinci yarısında, bakliyat işleme alanında yeni özellikler kazandırdıkları Yeni Hafif Tane Ayırma Makinesi, PCS-150X200 Ön Temizleme Makinesi, Alfa Taş Ayırma Makinesi DS-200 isimli yeni nesil makineleri piyasaya sürdüklerini belirten Gökmen Akyürek, "Bakliyat temizleme işleminde kullanılan, 'Yeni Hafif Tane Ayırma Makinesi' kendine özel ters denge sistemiyle, değişken tabla ve elek açılarında serbest çalışma özelliğine sahip. Kompakt tasarımı, yanal salınım tekniği ile ürün eleme özelliği ile başarılı sonuç veren 'PCS- 150X200 Ön Temizleme Makinesi kuru gıdalar için yüksek kapasiteli bir ön temizleme makinesi olarak geliştirildi. 'Alfa Taş Ayırma Makinesi DS- 200' ise kapalı gövde hava sızdırmaz çalışma sistemi, değişken elek açılarında paralel hava akışı özelliği, hızlı ve basit elek değişimi, tam otomatik ekran kontrolü sayesinde kullanıcısına büyük kolaylıklar sağlıyor" diye konuştu.

De-Stoner DS 200 Alfa
Gravity Separator GRV-100 ALFA

Ceviz Kırma Makinesi WAL-001
Walnut Cracking Machine WAL-001

"We increased our export sales"

AKY Technology has increased its sales by 50 percent in 2020 compared to last year. Stating they have had 60 percent of export sales, Gokmen Akyurek said, "AKY Technology is doing business with 67 countries of the world and has become a name brand by the sector representatives thanks to the Pulses Screening Plants established in countries such as Egypt, Ethiopia and Iraq in the past years.

Expressing they have supplied the Turkish and Global Dried Fruits and Nuts Market with new wmachines to be used for nuts in 2020, Gokmen Akyurek stated, "We are a brand in the Cereals and Pulses Market with "Excell", our Fine Cleaning Machine Series. We will be a brand also in the Turkish Walnut Sector with our walnut processing plants that we will build in 2021.

"We put new generation machines for pulses processing onmarket in 2020"

Mentioning they released new generation machines called New Gravity Separator, PCS-150X200 Pre-Cleaning Machine, Alfa Destoner DS- 200 that they have brought in new features in the field of pulses processing in the second half of 2020, Gokmen Akyurek stated, 'New Gravity Separator' has the feature of free working in variable table and screen angles with its own reverse-balance-system. Achieving successful results with its compact design and lateral oscillation technique, PCS- 150X200 Pre-Cleaning Machine has been developed as a high-capacity pre-cleaning machine for dry foods and 'Alfa Destoner DS-200' provides great convenience to its users thanks to closed body air tight operating system, parallel air-flow property in variable screen angles, quick and simple sieve replacement.

Dal Alma Konveyörü
Stick Separator

''2021'de Türk ceviz piyasasına hizmet edeceğiz''

İspanya ve Güney Amerika pazarlarında ceviz işleme alanında faaliyet gösteren firmaların teknolojik çözüm ortaklarından biri olduklarını ve cevizde yeni makineler geliştirdiklerini vurgulayan Gökmen Akyürek "AKY Technology olarak, tam teşekküllü Hasat Sonrası Ceviz İşleme Tesisi Kuruyoruz. Ceviz Soyma Tesisi, Ceviz Kurutma Tesisi, Ceviz Boylama Tesisi, Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi, Paketleme Makineleri imal ediyoruz" şeklinde konuştu.

''AKY TV, 'DAHA YAKINDAN' programına sponsor oldu''

La Recolte Du Monde Dergisi adında, 2 ayda 1 çıkan Kuru Gıda Sektörüne yönelik olan ve Türkiye genelinde dağıtımı gerçekleştirilen bir yayına, 2015 yılından beri sahip olduklarını belirten Gökmen Akyürek, "Reklam kanallarını doğru kullanmak Kuruluşumuz için her zaman çok önemli oldu. 2017 yılında, hem Kuru Gıda Sektörü Temsilcilerinin aralarındaki iletişimi güçlendirmek hem de AKY Technology'nin sosyal ağlardaki varlığını artırmak için, reklam alanında, yeni oluşuma daha imza attık: 2017 yılında AKY TV Youtube Kanalı'nı kurduk. Bakliyat sektöründen haberler ile röportajlara bu kanal üzerinden yer veriyoruz." dedi.

Gökmen Akyürek, 2020 yılının son çeyreğinde, "DAHA YAKINDAN" isimli bir programa AKY Medya olarak sponsor olduk. Melis Küçüköner'in sunuculuğunu yaptığı program; bakliyat, kuruyemiş ve tohum sektöründe hizmet veren iş insanlarını, iş dünyasındaki kimliklerinden öte, özel ilgi alanları ile anlatan bir konsepte sahip. Programın son konuğu, Dervişoğlu Tarım Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sayın Sait Dervişoğlu idi. Yeni programlar da yolda." dedi.

Sektör temsilcilerini bir araya getiren bir platform olan LA RECOLTE DU MONDE Dergimizden sonra, "DAHA YAKINDAN" Programı ile de sektör temsilcilerinin bilinmeyen yönlerini masaya yatıracağız." diyerek sözlerini tamamladı.

"We will serve the Turkish walnut market in 2021"

Emphasizing they are one of the technological solution partners of the companies carrying on business in the field of walnut processing in the Spanish and South American Markets, Gokmen Akyurek was quoted as saying, "As AKY Technology, we build full-fledged Postharvest Walnut Processing Plant. We manufacture Walnut Grading Plant, Walnut Cracking and Cleaning Plant and Packaging Machines."

"AKY TV sponsored for "DAHA YAKINDAN"

Indicating they have been publishing a bimonthly magazine called "La Recolte Du Monde Magazine" for Dry Food Industry and disturbed across Turkey since 2015, Gokmen Akyurek said, "The correct use of advertising channels has always been very important for our establishment. In 2017, we brought in a new formation in advertising field in order to strengthen the communication between Dry Food Sector Representatives and to increase the presence of AKY Technology in social network: We created AKY TV Youtube Channel in 2017. We are featuring news and interviews from the pulses industry through this channel."

Gokmen Akyurek said, "As AKY Media, we have sponsored for a programme called "DAHA YAKINDAN" in the last quarter of 2020. The Programme hosted by Melis Kucukoner has a concept that describes businessmen serving the pulses, dried fruit- & nuts and seeds industry with their personal field of interests, besides their identities in the business world.

The last guest of the programme was Mr. Sait Dervisoglu, Vice Chairman of Dervisoglu Tarim. New programmes coming soon." He finished his speech with the following words, "After our LA RECOLTE DU MONDE Magazine that is a platform bringing together sector representatives, we will put the unknown aspects of sector representatives on the table with 'DAHA YAKIDAN'."

Kabuklu Yemiş Yıkama ve Soyma Makinesi
The Nuts Washing and Hulling Machine

KURU GIDALAR İÇİN YÜKSEK KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEME MAKİNESİ

"HIGH CAPACITY PRE-CLEANING MACHINE FOR DRY FOOD"

ÖN TEMİZLEME MAKİNESİ PCS- 150X200

PRE- CLEANING PCS- 150X200

USSORT TECHNOLOGY

CE

ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

Işıl Boya

SANAYİ BOYALARI

DAYSON

Filli Boya

NORTON
SAINT-GOBAIN

3M

Admiral

www.isilboya.com
info@isilboya.com
isilsanayiboyalari@gmail.com

0324 234 74 55
TIRMIL SANAYİ SİTESİ A- BLOK NO:44 AKDENİZ - MERSİN

KERKÜK VALİSİ VE BERABERİNDEKİ HEYET AKY TECHNOLOGY'Yİ ZİYARET ETTİ

AKY Technology'de, 18 Eylül 2020 tarihinde, "Kerkük Valisi Rakan Saeed Al-Jubouri ve Heyeti" ağırlandı. Sayın Al- Jubouri, Irak'ta kurduğumuz tesisler ve geliştirilen son teknolojiler hakkında bilgilendirildi.

Aky Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek; "5 yılda 67 ülke ile ticaret ilişkileri kurduk. Tabi geride bıraktığımız 40 yıllık iş tecrübemizin bunda büyük katkısı var. Durmuyoruz; sektörün nabzını tutmaya devam ediyoruz. İhtiyaçlar çerçevesinde yeni makineler geliştirmeyi ve üretmeyi sürdüreceğiz.

Sayın Al- Jubouri'yi yakından tanımaktan onur duyduk. İki ülkenin ekonomi dünyasına katkıda bulunmak da ayrıca bizi ziyadesiyle memnun ediyor." dedi.

AKY Technology, Hububat Eleme Teknolojileri geliştirmeyi üretmeyi ve ihraç etmeyi sürdürüyor. Dünyanın 67 ülkesiyle ticaret ilişkileri kuran Kuruluş, Covid- 19 önlemlerine tamamen uyarak, farklı ülkelerden kıymetli konuklar ağırlamayı sürdürüyor.

AKY Technology, 18 Eylül 2020 tarihinde Kerkük Valisi ve heyetini ağırladı. Yakın coğrafyada bulunan Irak ile güçlü ticaret ilişkileri olan ve ülke ekonomisine katma değer sağlayan projelere imza atan AKY Technology; Heyete, Türk Bakliyat ve Kuruyemiş Eleme Teknolojilerinin tanıtımını yaptı.

Aky Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek; "5 yılda 67 ülke ile ticaret ilişkileri kurduk. Tabi geride bıraktığımız 40 yıllık iş tecrübemizin bunda büyük katkısı var. Durmuyoruz; sektörün nabzını tutmaya devam ediyoruz. İhtiyaçlar çerçevesinde yeni makineler geliştirmeyi ve üretmeyi sürdüreceğiz.

Sayın Al- Jubouri'yi yakından tanımaktan onur duyduk. İki ülkenin ekonomi dünyasına katkıda bulunmak da ayrıca bizi ziyadesiyle memnun ediyor." dedi.

THE GOVERNOR OF KIRKUK VISITED AKY TECHNOLOGY WITH A DELEGATION ACCOMPANYING HIM

Mr. Rakan Saeed Al-Jubouri, the Governor of Kirkuk and the accompanying delegation were hosted at AKY Technology on September 18, 2020. Mr. Al-Jubouri was informed about the plants we built in Iraq and the latest technologies.

Gökmen Akyürek, CEO of AKY Technology said, "We have established commercial relation with 67 countries in 5 years. Of course, our 40 years of business experience has made a great contribution to this. We do not stop. We continue to keep our finger on the pulse of the sector. We will keep developing and manufacturing new machinery in line with requirements.

We are honoured to get to know Mr. Al-Jubouri closely. We are also very pleased to contribute to the economic world of the two countries."

AKY Technology continues to develop, manufacture and export Cereals Screening Technologies. The company having commercial relation with 67 countries of the world continues to welcome distinguished guests from different parts of the world.

AKY Technology hosted the Governor of Kirkuk and the accompanying delegation on September 18, 2020. AKY Technology. AKY Technology, which has strong trade relations with Turkey's neighbouring country Iraq and has carried out projects that add value to the country's economy, introduced Turkish Pulses, Dried Fruits and Nuts Screening Technologies to the delegation.

Gökmen Akyürek, CEO of AKY Technology said, "We have established commercial relation with 67 countries in 5 years. Of course, our 40 years of business experience has made a great contribution to this. We do not stop. We continue to keep our finger on the pulse of the sector. We will keep developing and manufacturing new machinery in line with requirements.

We are honoured to get to know Mr. Al-Jubouri closely. We are also very pleased to contribute to the economic world of the two countries."

UĞUR AKYÜREK, "2020 YILINDA İHRACATIMIZ ARTTI"

Hububat, bakliyat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında yerli üretim eleme- temizleme- taşıma makineleri geliştirerek imal eden AKY Technology, 6 yıldır sektöre teknolojik çözümler sunuyor.

AKY Technology Yönetim Kurulu Üyesi ve Uluslararası Satış Müdürü Uğur Akyürek; Covid-19 Pandemisi döneminde "hububat eleme teknolojileri" yurtdışı satışlarının hız kesmeden sürdürdüklerini ifade etti.

AKY Technology Uluslararası Satış Müdürü Uğur AKYÜREK

"2020 Yılı itibariyle 67 ülkeyle ihracat yaptık"
Tarladan gelen natürel ürünün temizlenme aşamasından, paketleme aşamasına kadar tüm süreçleri yürüten dev ölçekli tesisler kurduklarını söyleyen Uğur Akyürek, 2020 yılı itibariyle ihracata ağırlık vererek 67 ülke ile ihracat yaptıklarını ve pek çok ülkede marka olmak yolunda emin adımlarla ilerlediklerini vurguladı. 2021 yılında hedeflerinin ticaret yapılan ülkelerin sayısını ve ürün çeşitliliğini artırmak olduğunu söyleyen Uğur Akyürek, "2019 yılında 62 ülke ile çalışırken bugün 67 ülkeye makine gönderiyoruz. Ekonomik düzlemde pozisyonumuzu korurken, yeni teknolojilere imza atmayı ve dış pazarımızı genişletmeyi sürdürdük" şeklinde konuştu.

Uğur Akyürek, "Covid- 19 Pandemisi Döneminde Yurtdışı Satışlarımızda Kesinti Yaşamadık."
Yaklaşık 1 yıldır süren Covid-19 Pandemisi, etkisini azaltmadan devam ederken AKY Technology markalı eleme tesislerine, yurtdışından gelen talebin azalmadığını ifade eden Uğur Akyürek, "Gıda insan yaşamı için hayati bir öneme sahip. İçinde bulunduğumuz kuru gıda sektörü, pandemi sürecinde daha da önem kazandı. Psikolojik olarak insanlar, uzun süre depolanabilecek ve güvenilir bir şekilde tüketecekleri bakliyat ürünlerine yöneldi. Bu durum bakliyat işleme tesisi kurmak isteyenleri harekete geçirdi ya da zaten tesis sahibi olanlar kapasite artırımına giderek, yeni makineler edindi. 2020 yılında satışlarımızın %60'ı yurtdışına oldu. Özellikle Irak, Mısır ve İspanya'da kurduğumuz tesislerle varlık gösterdik." Dedi.

Uğur Akyürek, "Yeni Teknolojiler Geliştirdik."
Kabuklu ceviz soyma, kurutma, boylama, kırma ve paketleme süreçlerinin tümünü yöneten makine ve ekipmanlar üreterek, anahtar teslim ceviz işleme tesisi kurduklarının altını çizen Uğur Akyürek, "Dünyanın ABD, Şili, Cezayir, Bulgaristan, Arjantin gibi farklı noktalarına ceviz kırma ve temizleme süreçlerini yöneten üretim parkurları kurduk. Türkiye'de ceviz üretimi son 15 yıldır atakta. Bu ürünü işleyen makineler ise Amerika, İspanya, Fransa ve İtalya'dan getiriliyor. Tüm ceviz işleme makinelerini üreten tek Türk firmasıyız." dedi.

UGUR AKYUREK "OUR EXPORTS GREW IN 2020"

AKY Technology manufacturing and developing domestic production screening- cleaning- conveying machinery in the field of cereals, pulses, dried fruits & nuts, seeds and oil seeds industry.

AKY Technology Board Member and International Sales Manager Ugur Akyurek stated that they continue their international sales of "Pulses Screening and Cleaning Technologies" during the Covid-19 period without slowing down.

Montaj Fabrikası

"We exported to 67 countries as of 2020"
Stating they install giant-scale plants carrying out all processes from the cleaning phase of naturel products from field to packing, Ugur Akyurek emphasized that as of 2020, they have been exporting to 67 countries by focusing on exports and are taking firm steps on the path of becoming a brand in many countries.
Expressing that their goal is to establish trade relation with more countries and expand the product range in 2021, Ugur Akyurek said, "While we were working with 62 countries in 2019, we are exporting machine to 67 countries today. We have continued to put our signature under new technologies and enlarging our foreign market as well as maintaining our economic position."

Üretim Fabrikası

Ugur Akyurek "We Have Not Experienced Any Interruption in Our Foreign Sales During Covid-19 Period"
Stating the foreign demand for AKY-branded cleaning and screening plants has not decreased despite Covid-19 Outbreak having lasted for about a year, continues to threaten health, Ugur Akyurek said, "Food has a vital importance for human life. The dry food industry that we are in, has become even more important during the pandemic period. People has psychologically turned towards to pulses products that could be stored for a long time and consumed safely. This prompted those who wanted to build a pulses processing facility, or those who already own a facility increased their capacity and invested in new machines. We have had 60 % of international sales in 2020. We have made our presence felt with the plants we installed particularly in Iraq, Egypt, and Spain."

Montaj - Sevkiyat Fabrikası

Ugur Akyurek, "We Developed New Technologies"
Emphasising they install turnkey walnut processing plants by manufacturing machinery and equipment used for all walnut hulling, cracking, drying, grading, and packing processes, Ugur Akyurek concluded by saying: "We installed production lines operated for all walnut cracking and cleaning processes in different points of the world such as USA, Chile, Algeria, Bulgari and Argentina. Walnut production has been on the rise in Turkey for 15 years. Walnut processing machines are imported from America, Spain, France, and Italy. We are the only Turkish company manufacturing all walnut processing machinery."

FOTOSORTER DIAMOND
Renk Ayırma Makinesi

"Tohum, bakliyat, kuruyemiş ve plastik gibi taneli ürünleri renklerine göre ayırmak için kullanılır. Yüksek çözünürlüklü optik lens, 16MP renkli kamera ve basınçlı hava ejektörleri sayesinde, istenmeyen renkli ürünleri algılar ve ayıklar."

AKY®
TECHNOLOGY

FOTOSORTER DIAMOND
Color Sorter Machine

"It is used to sort granular products such as seeds, pulses, dried fruits and nuts and plastic by color. Thanks to the high-resolution optical lens, 16MP color camera and compressed air ejectors, it detects and sorts unwanted colored products."

AKY®
TECHNOLOGY

KONSEPT TARIM'DAN İDDİALI CEVİZ YATIRIMI

Manisa'nın Gördes İlçesi'nde Konsept Tarım için, saatte ortalama 2 ton kapasiteli "Ceviz Kırma ve Temizleme Hattı" kurduk.

"Manisa Merkezli Konsept Tarım; 10 yılı aşkın süredir, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde ceviz ve badem üretimi yapmakta. 2016 yılından beri, bölgenin ekolojik şartlarına uygun Chandler ceviz ağaçları dikimi yapıyor. Chandler, uluslararası piyasa değeri en yüksek, erken verime ve yüksek verime sahip Amerikan cinsi bir ceviz çeşididir."
9 Ekim 2020 tarihinde, Tarım ve Orman Bakanımız Sayın Bekir Pakdemirli tarafından açılan işleme tesisi "Türkiye'nin En büyük ceviz işleme tesisinden biri olma iddiasını taşıyor.

Fabrika Açılışında yaptığı konuşmada Türkiye'de ceviz üretiminin durumuna değinen Pakdemirli "Şu anda ceviz üretiminde dünyada dördüncü sıradayız. Ceviz üretiminde, haklı politikalarımızla son 18 yılda yüzde 87,5, son iki yılda yüzde 7,1 artış sağladık.

Bugün açtığımız Konsept Tarım Ceviz İşleme Fabrikası saatte 1 ton ceviz kurutma ve kırma kapasitesine sahip olmakla birlikte yenilenebilir enerji yatırımı da yapmıştır. Konsept Tarım Ceviz İşleme Fabrikası, Bakanlığımızın yardımıyla gıda hijyeni, iş ve çevre güvenliği açısından AB standartlarına uygun olarak kurulmuştur. Gördes ve Manisa için hayırlı olsun." dedi.

AN ASSERTIVE WALNUT INVESTMENT FROM KONSEPT TARIM

We installed a “Walnut Cracking and Cleaning Line” with the average capacity of 2 tons per hour, in Gördes district of Manisa, Turkey.

“Manisa based Konsept Tarım makes walnut and almond production in various regions of Turkey for more than 10 years. Since 2016, they have been planting Chandler walnut trees which are suitable for climatic conditions of the region. Chandler is an American walnut variety with the highest international market value, early yield and high yield.”
The Processing Plant opened by the Minister of Agriculture and Forestry Mr. Bekir Pakdemirli on October 9th, 2020 is claimed to be one of the largest walnut processing plants in Turkey.
Referring the present status of walnut production in Turkey in his opening speech, Pakdemirli said, “We ranked fourth in the world walnut production. With our right policies in walnut production, we have achieved an increase of 87.5 percent in the last 18 years and 7.1 percent in the last two years.

Konsept Tarım Walnut Processing Facility that we opened today, has 1 ton /hour drying and cracking capacity, as well as investing in renewable energy. Konsept Tarım Walnut Processing Facility was established in accordance with EU standards in terms of food hygiene, occupational and environmental safety with the support of our Ministry. Congragulaitons on this investment for Gördes and Manisa provinces.

BULGURLU TARIM - KIRKLARELİ

BULGURLU TARIM CEVİZ TESİSİNİ BÜYÜTÜYOR

Kırklareli'nde bulunan Bulgurlu Tarım'a, 2019 yılının Ağustos Ayında "Ceviz Çuvallama Tesisi" kurduk.

Geçtiğimiz aylarda da; Bulgurlu Tarım için ikinci ceviz işleme tesisini devreye aldık. Yüksek kapasiteli üretim parkurunda, ürün, son teknoloji makinelerle işlemden geçiyor.

BULGURLU TARIM EXPANDS ITS WALNUT PLANT

We had built "Walnut Bagging Plant" for Bulgurlu Tarım in Turkey's Kırklareli Province in August, 2019.

In recent months, we put a second walnut processing plant into use for Bulgurlu Tarım. The products are processing with latest technology machines in this high capacity production park.

NATÜREL MEYVECİLİK'TEN TAM TEŞEKKÜLLÜ CEVİZ TESİSİ

Üretimimiz olan "Ceviz Yıkama, Soyma, Kurutma Hattı'mızı Edirne'de bulunan, Naturel Meyvecilik için kurduk. Tesis saatte 2 Ton ceviz işliyor.

AKY Technology olarak, Ceviz kırma işlemini kolaylaştırıyoruz!

Tam Teşekküllü, "Ceviz İşleme Tesisleri" kurabiliyoruz.

Hasat edilmiş, yeşil kabuklu cevizi, kabuğundan ayırarak kurutuyor; kırıyor ve pakete hazır hale getiriyoruz.

Kullanıcının kısa sürece, en iyi sonucu alabileceği, Anahtar Teslim Ceviz İşleme Parkurları kurarken; teknolojinin gücünden faydalanıyoruz.

Mevcut siparişlerimiz çerçevesine, ceviz işleme makineleri üretmeye aralıksız devam ediyoruz.

A FULL-FLEDGED WALNUT PLANT FROM NATUREL MEYVECILIK

We carried out the installation of Walnut Washing, Hulling and Drying Line for Natural Meyvecilik (fruit grower) in Turkey's Edirne Province. The plant has the walnut processing capacity of 2 Tons/hour.

As AKY Technology, we make Walnut Cracking Process easier! We can built "Full-Fledged Walnut Processing Plants".

After hulling harvested green walnuts, we dry and crack them and make ready for packaging.

While establishing Turnkey Walnut Processing Parks where the user can get the best results in a short time; we take advantage of the power of technology.

Within the frame of our existing orders, our production of walnut machines is in full spate.

YILBAY TARIM - ŞANLIURFA

YILBAY TARIM BUĞDAY TEMİZLEME TESİSİ KURDU

Urfa'nın Viranşehir İlçesi'nde, Ekim Ayı içerisinde, tam teşekküllü iki bakliyat tesisi birden kurduk.

Yılbay Tarım için Buğday Temizleme Tesisi'nin mekanik kurulumunu tamamladık. Tesiste Excell Kapalı Eleme Makinesi Serisi'nin gelişmiş üyesi, Excell 208 Turbo bulunuyor.

YILBAY TARIM BUILT A WHEAT CLEANING PLANT

We built two full-fledged pulses plants at the same time in Viranşehir district of Urfa in October.

We completed the installation of Wheat Cleaning Plant for Yılbay Tarım. The installation keeps going. There is Excell 208 Turbo, the advanced member of Excell Fine Cleaning Machine Series, in the plant.

URFA BAKLİYAT PİYASASI YATIRIMDA ATAK YAPTI

Urfa'nın Viranşehir İlçesi'nde, Ekim Ayı içerisinde, tam teşekküllü iki bakliyat tesisi birden kurduk.

BBT Tarım için Bakliyat Eleme Tesisi kurduk. Tesiste iddialı kapalı eleklerimizden Excell 203 Turbo bulunuyor. Tesis tamamlandığında buğday, mısır ve mercimek eleyecek.

URFA PULSES MARKET LEAPT FORWARD IN THE INVESTMENT

We built two full-fledged pulses plants at the same time in Viranşehir district of Urfa in October.

The Installation of Pulses Processing Plant for BBT Tarım keeps going. There is Excell 203 Turbo, one of our assertive fine cleaning machines, in the plant. After being completed, wheat, corn and lentil products will be processed there.

SAFİR KAKAO - MERSİN

MERSİN'DE SUSAM TESİSİ YATIRIMI

"Fotosorter Lion Serisi, Diamond Renk Ayırma Makinesi", taneli bakliyat ve kuruyemiş ürünlerini 15.000 pixel çözünürlükteki kamera düzeneği ile renklerine ya da aynı renkte farklı tonlara göre seçiyor.

Renk Ayırma Makinesi kuru gıda dışında plastik kırıklarını da renklerine göre ayrıştırabiliyor.
"Sınırsız Sayıda Hafıza Kapasitesi" ile farklı ürünleri tanıyarak, ürünler için ikinci bir tanımlamaya gerek kalmadan çalışıyor.

Yapay Zekalı Renk Ayırma Makinesi iyi iş çıkarıyor!

Simit ve tahin yapımında kullanılan cinsler üzerine çalışan Safir Kakao, Nijerya'dan getirdiği susam tam teşekküllü tesisinde temizleyerek Türkiye'ye servis ediyor. Ayrıca; Dünya'nın Vietnam, Çin, Ürdün, Suudi Arabistan, Dubai, İran ve Japonya gibi ülkelerine de susam gönderiyor.
Safir Kakao için geçtiğimiz günlerde 7 kanallı Renk Ayırma Makinesi kurduk.

SESAME SEEDS PLANT INVESTMENT IN MERSIN

Fotosorter Lion Series, Diamond Color Sorter, sorts granular products, dried fruits & nuts by their color or different tons of the same color by means of a camera with a 15000 pixel resolution.

Besides dried foods, Color Sorter can also sort plastic crumbles by their color.
It works without the need for a second identification for the products thanks to identifying different products with its "Unlimited Number of Memory Capacity".

The Artificial Intelligence Sorting Machine makes a good job!

Safir Kakao working on the varieties used in making bagel and tahini serves the sesame products, imported from Nigeria, to Turkey by cleaning them in their full fledged plant. In addition to these, they export sesame to the different parts of the world such as Vietnam, China, Jordan, Saudi Arabia, Dubai, İran and Japan.
We completed the installation of Seven Channel Fotosorter Color Sorter for Safir Kakao in the past few days.

MİRKACEV, KAUÇUK GERİDÖNÜŞÜM TESİSİ KURDU

AKY Technology, Türkiye ve Dünyanın farklı noktalarında önemli firmalar için tesis kurulumunu sürdürüyor.

Mirkacev Arıtma, Mersin'de yeni bir "Kauçuk Geri Dönüşüm Tesisi" kurdu. Mersin 3. Organize Bölge'sinde kurulan tesis tam teşekküllü makinelerden oluşuyor.

Mirkacev Arıtma bu tesisinde; Hurda araba lastiklerinden plastik parke ve halı saha tabanı imalatı yapıyor.

MIRKACEV BUILT A RUBBER WASTE RECYCLING PLANT

AKY Technology continues to carry out plant installations for important companies in the different parts of Turkey and the world.

Mirkacev Arıtma has established a new "Rubber Recycling Facility" in Mersin. The facility established in Mersin 3rd Organized Zone consists of full-fledged machines.

Mirkacev Arıtma manufactures plastic parquet and football field carpet flooring from scrap rubber tires at this facility.

KAFKAS TOHUMCULUK - BURSA

SOĞAN TOHUMU HASSASİYETLE ELENİYOR

Bursa Karacabey'de Kafkas Tohumculuk için yeni model Hafiftane Makinesi ve Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi'nin kurulumunu gerçekleştirdik. Soğan tohumu bu tesiste işlenecek ve üretim parkurunda saatte ortalama 350 kg ürün elenebilmektedir.

ONION SEEDS ARE SCREENED WITH PRECISION

We carried out the installation of a new model gravity separator and an Excell series fine cleaning machine for Kafkas Tohumculuk in Karacabey, Bursa. Onion seed will be processed in this plant. An average of 350 kg product can be screened in this production park per hour.

DİYARBAKIR PİYASASINA HAYIRLI YATIRIM

Diyarbakır'da Genesis firması için ortalama 10 ton / saat kapasiteli tohum temizleme tesisi kurulumunu gerçekleştirdik. Arpa ve buğday ürünleri, geliştirilmiş bir Excell Combo Kapalı Eleme Makinesi'nin de bulunduğu tam teşekküllü üretim parkurunda işlenecek. Tesis, Diyarbakır Organize Sanayi Bölgesi 3. etapta yer almaktadır.

A BENEFICIAL INVESTMENT FOR THE DIYARBAKIR MARKET

We carried out the installation of a seed cleaning plant with an average capacity of 10 tons/hour for Genesis company in Diyarbakir. Barley and wheat products will be cleaned in this production park including an improved combo screen cleaner and grader machine. The plant is located at the 3. stage in Diyarbakir Organized Industrial Zone.

TROYA TOHUMCULUK - MERSİN

TROYA TOHUMCULUK TOHUM SAYMA MAKİNESİ EDİNDİ

Antalya merkezli Troya Tohumculuk, Mersin'in Adanalıoğlu ilçesinde fabrika yatırımı yaptı. Troya Tohumculuk için S-60 Tohum Sayma Makinesi ve Tohum Paketleme Makinesi kurduk. Bu teknoloji, kabak, domates, biber vb. sebze tohumlarını 2500 adet sayarak paketler.

TROYA TOHUM PROCURED A SEED COUNTING MACHINE

Antalya based Troya Tohumculuk made a plant investment in Adanalıoğlu district of Mersin. We installed an S-60 Data Count, seed counting machine and seed packaging machine for Troya Tohumculuk. This technology packs vegetables seeds such as pumpkin, tomato, pepper etc. by counting 2500 pieces.

DİYARBAKIR'A MOBİL TESİS GÖNDERDİK

Diyarbakır'ın Nice İlçesi'nde Mehmet Emin Ekin Firması için, 5 ton/ saat kapasiteli mobil tesis kurulumu gerçekleştirdik. Bölge için yeni yatırım olan bu tesis tam teşekküllü bir bakliyat eleme tesisi ve istenilen yere taşınarak eleme işlemi yapabiliyor.

WE DELIVERED MOBIL PLANT TO DIYARBAKIR

We carried out the installation of 5 tons/hour capacity Mobil Plant for Mehmet Emin Ekin Company in Diyarbakır's Lice Province. This full-fledged Pulses Processing Plant is a new investment for the region. It can be moved to the desired location and performed screening process.

AYDINLAR BİTKİSEL TARIM AKSARAY

AKSARAY BAKLİYAT PİYASASINDAN ATAK

Necip Aydın yönetimindeki Aydınlar Bitkisel Tarım firması için saatte 10 ton kapasiteyle çalışan Bakliyat Eleme Tesisi kurduk. Üretim parkurunda; eleme, temizleme, ilaçlama, çuvallama ve yükleme üniteleri bulunuyor: Tesiste öncelikle işlenecek ürünler ise; yem, tahıl, tohum cinsleri…

Aksaray Bakliyat Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

ATTACK FROM THE AKSARAY PULSES MARKET

We installed a 10 tons/hour capacity Pulses Processing Plant for Aydınlar Botanical Agriculture Company, under the management of Necip Aydın. The production park includes screening, cleaning, liquid treatment, bagging and loading units. Products such as forage, grain and seed will be particularly processed in this plant.

We wish that this valuable investment shall be beneficial for Aksaray Pulses Market.

AR GRUP - DİYARBAKIR

AR GRUP'TAN İYİ YATIRIM

Diyarbakır'da bulunan AR Grup firması için, 5 ton/saat mercimek soyma tesisi kurulumu gerçekleştirdik. Üretim parkuru; Kırmızı Mercimek Eleme, Temizleme, Soyma, Kırma, Renk Ayırma ve Otomatik Çuvallama Ünitelerinden oluşuyor.

A GOOD INVESTMENT FROM AR GROUP

We carried out he installation of 5 tons/hour capacity lentil peeling plant for AR Group Company in Diyarbakır. The production park consists of red lentil screening, cleaning, peeling, splitting, color sorting and automatical bagging units.

ÇINAR MAYACILIK
İZMİR - TORBALI

UN FİRMASINA TOHUM TEMİZLEME TESİSİ

İzmir'de bulunan Çınar Mayacılık için "Tohum Temizleme Tesisi" kurduk. Üretim parkurunda bulunan; Dikey Soyucu, Kapalı Eleme Makinesi Excell 203 ve 4 Kanallı Diamond Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, yulaf ve arpa ürünlerini soyarak temizleyecek. Çınar Mayacılık, tahıl çeşitlerinden sağlıklı ve besleyici unlar yapıyor.

Bu teknoloji yatırımı, İzmir Un Piyasasına hayırlı olsun.

SEEDS CLEANING PLANT FOR A FLOUR COMPANY

We installed a "Seed Cleaning Plant" for Çınar Mayacılık in İzmir. Barley and oat products will be peeled and cleaned in the machine park consisting a Vertical Huller, Excell 203 Fine Cleaning Machine and 4 Channel Diamond Series Fotosorter Color Sorting Machine. Çınar Mayacılık manufactures healthy and nutritious flour from grain varieties.

We wish this technology investment to be beneficial to İzmir Flour Market.

PANCAR YETİŞTİRİCİLERİ KOOPERATİFİ - SİVAS

5 TON/SAAT KAPASİTELİ TOHUM TEMİZEME TESİSİ

Sivas'ın Yıldızeli İlçesi'nde bulunan, "Sivas Pancar Yetiştiricileri Kooperatifi" için, saatte 5 ton kapasiteli, "Tohum ve Bakliyat Temizleme Tesisi" kurduk. Özellikle, buğday ve arpa ürünlerine çalışacak tesiste; gelişmiş orta boy açık elek ve standart hafif tane ayırma makinesi bulunuyor.

5 TON/HOUR SEED AND PULSES CLEANING PLANT

We carried out the installation of 5 tons/hour capacity "Seed and Pulses Cleaning Plant" for "Sivas Beet Cultivators Cooperative" in Yıldızeli district of Sivas, Turkey. There are an Improved Combo Screen Cleaner and a Standard Gravity Separator in the plant that will be operated on wheat and barley.

RUSYA
RUSSIA

RUSYA'YA BİR BAKLİYAT TESİSİ DAHA

Rusya'nın Astrakhan şehrinde, saatte 10 Ton kapasiteli, Bakliyat Temizleme Tesisi'nin kurulumu tamamlandı. İran merkezli bir firma için kurulan tesiste, Excell Serisinin gelişmiş modeli Excell Combo 406 bulunuyor ve öncelikli ürün olarak, mercimek ve nohut üzerine çalışılacak.

ONE MORE PULSES PLANT TO RUSSIA

The installation of a 10 tons/hour capacity Pulses Processing Plant has been completed in the Astrakhan Province of Russia. There is also an Excell Combo 406, an advanced model of Excell Series, in the plant established for an İran based company. Lentil and Cheakpea products will particularly be processed in this plant.

MISIR
EGYPT

AKY TECHNOLOGY MISIR'DA MARKA OLDU

AKY Technology Mısır Bakliyat Piyasasına hizmeti sürdürüyor!

Mısır'da, ortalama saatte 4 ton kapasiteli Bakla Temizleme Tesisi kurulumu sürüyor. Tesiste Excell 206 Turbo'da bulunuyor. Mekanik kurulumu tamamlanan tesisin Mısır Bakliyat Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

AKY TECHNOLOGY HAS BECOME A BRAND IN EGYPT

AKY Technology continues to serve the Egyptian Pulses Market!

The Installation of Fava Bean Cleaning Plant with an average capacity of 4 tons per hour is currently under construction in Egypt. There is also an Excell 206 Turbo in the plant. We wish the plant whose mechanical installation was completed, to be beneficial for Egyptian Pulses Market.

NİJERYA
NIGERIA

NİJERYA'NIN SUSAMINI TÜRK MAKİNELERİ ELEYECEK

Nijerya'da, büyük bir susam eleme tesisi montajı gerçekleştirdik. 6 Ton/ Saat susam eleyecek tesis AKY Teknoloji, markalı Türk makinelerinden oluşuyor.

TURKISH MACHINES WILL CLEAN THE NIGERIAN SESAME SEEDS

We carried out the installation of a large sesame screening plant in Nigeria. The Plant with the screening capacity of 6 tons/hour consists of AKY Technology branded Turkish machines

KIRGIZİSTAN'DA BİR BAKLİYAT ELEME TESİSİ DAHA TAMAMLANDI

Son dönemde, AKY Technology imzası taşıyan bakliyat eleme tesislerden biri de, Kırgızistan'da tamamlandı.
Kırgızistan'ın Talas şehrinde, fasulye eleme tesisi kurulumu tamamlandı. Önemli bir Türk bakliyat markasının, tedarikçisi konumunda olan bir firma tarafından kurulan tesis, saatte 5 ton fasulye eliyor.

ONE MORE PULSES CLEANING PLANT COMPLETED IN KYRGYZSTAN

One of the pulses processing plants bearing AKY Technology's signature has been completed in Kyrgyzstan recently.
Bean processing plant has been completed in Talas province of Kyrgysztan. In the plant established by a supplier company of an important Turkish legume brand, 5 tons bean products can be screened.

FAS
MOROCCO

FAS AKY'NİN MAKİNELERİNİ SEVDİ

Fas'ta 10 ton/saat kapasiteli, bakliyat ve tohum eleme ve boylama tesisi montajımız tamamlandı. Tesiste; AKY Technology'nin geliştirdiği ve ürettiği Vibro- Radyal Tarar ikilisi, Excell 206, Excell 226, XL Taş Makinesi, 2 Adet 3'lü Triyör, Megaboy Hafiftane Makinesi, 5 Adet Ürün Bekletme Silosu, 2 Adet Çöp Silosu, 2 Adet Temiz Ürün Silosu, 2 Adet Siklofan ve 1 Adet de seçme bandı bulunuyor.

Fas için gerçekli iddialı bir yatırım. Bu büyük yatırım, Fas Bakliyat Piyasasına hayırlı olsun.

FAS IS PLEASED WITH AKY'S MACHINERY

The installation of 10 tons/hour capacity pulse and seed cleaning and grading plant is completed. The plant included Air Recycling Aspirator Machine, Excell 206, Excell 226, XL Stone Separator, Two Indent Cylinder, Mega Gravity Separator, Five Square Indoor Silos, Two Waste Silos, Two Clean Product Silos, Two Cyclophane and a sorting line.

It is really an assertive investment for Morocco. We wish that this great investment shall be beneficial for Morocco Pulses Market.

BULGARİSTAN'A ÖZEL ÜRETİM ÇİKOLATA PAKETLEME SİSTEMİ

Önemli bir Türk Çikolata Markası için Bulgaristan'da "özel üretim çikolata paketleme sistemi" kuruyoruz. Soğutucu bantlardan gelen sıvı çikolata, AKY markalı özel üretim kantara alınıyor. Çikolata Likörü, 750 kg kapasiteli kantara entegre edilmiş metal dedektör sayesinde, ürün kontrol işlemleri gerçekleştiriliyor. Ardından istenilen ağırlıkta ürün tartılarak paketleniyor.

CHOCOLATE PACKING SYSTEM, SPECIAL PRODUCTION FOR BULGARIA

We build a "special production chocolate packaging system" for a great Turkish Chocolate Brand in Bulgaria. Liquid chocolate pouring from the cooler line is transferred to AKY Technology branded special production scale. While Chocolate Liquor transferring from the 750 kg capacity scale, product control operations are carried out by means of an integrated metal detector. Then the product is weighed in at desired weight and packaged.

ÖZBEKİSTAN
UZBEKISTAN

ÖZBEKİSTAN'A MAŞ FASULYESİ TESİSİ

Özbekistan'ın Sardaba Şehri'nde yüksek kapasiteli, Maş Fasulye Tesisi kurulumumuz sürüyor. Saatte 10 Ton kapasite ile çalışan tesiste; Kapalı Eleme Makinesi Excell 206 Turbo bulunuyor.

Özbekistan Bakliyat Piyasası'na hayırlı olsun.

MUNG BEAN PLANT FOR UZBEKISTAN

High capacity Mung Bean Processing Plant is under construction in Sardaba, Uzbekistan. There is an Excell 206 Turbo Fine Cleaning Machine in the plant working with the capacity of 10 tons per hour.

Congratulations on the new investment for Uzbekistan Pulses Market.

İSPANYA
SPAIN

CEVİZ İŞLEME TEKNOLOJİLERİMİZLE İSPANYA'DAYIZ

Dünyanın farklı noktalarına Ceviz İşleme Tesisleri kurulumumuz sürüyor. İspanya'da bir firma için, 2 Ton/ Saat kapasiteli kabuklu ceviz boylama ve kırma hattı kurduk. Avrupa Kuruyemiş Piyasası'na hayırlı olsun.

WE ARE IN SPAIN WITH OUR WALNUT PROCESSING TECHNOLOGIES

We continue to built Walnut Processing Plants to the different parts of the world.
We carried out the installation of 2 Tons / hour capacity walnut grading and cracking line for a company in Spain. We wish that this investment shall be beneficial for European Dried Foods & Nuts Market.

SUDAN

SUDAN PİYASASI ATAKTA

Sudan'ın Başkenti Hartum'da susam üzerine çalışacak iki tesis kurulumu daha tamamlandı: İlki saatte 8 ton temiz ürün veriyor. Üretim parkurunda; susam gibi hafif ve hassas bir ürünü temizleme işinde üstün başarı gösteren, yüksek kapasiteli, "Kapalı Eleme Makinesi Excell 208 Turbo" bulunuyor.

Tam teşekküllü tesisin Sudan Susam Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

SUDAN MARKET GOES ON ATTACK

We completed 2 more plant installation to be operated on sesame seeds in Khartoum, the capital of Sudan. The first one has the clean product capacity of 8 tons/hour. There is a high capacity "Excell 208 Turbo Fine Cleaning Machine" that shows outstanding success in cleaning light and sensitive products such as sesame seeds.

We wish this full-fledged plant to be beneficial for Sudan Sesame Market.

SUDAN'A BİR SUSAM TESİSİ DAHA

Sudan'ın El Kadarif Eyaletinde, saatte 10 Ton kapasiteli Susam Temizleme Tesisi kurulumunu tamamladık. Tam teşekküllü üretim parkurunda; Excell 208 Turbo ve 5 Kanallı Diamond Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi bulunuyor

ONE MORE SESAME SEEDS PLANT FOR SUDAN

We completed the installation of 10 tons/hour capacity Sesame Seeds Cleaning Plant in the state of AL Qadarif in Sudan. There are Excell 208 Turbo and 5 channels Diamond Series Fotosorter Color Sorting Machine in the full-fledged production line.

IRAK
IRAQ

IRAK'TA AYNI ANDA İKİ TESİSİ BİRDEN TAMAMLADIK

Diğer kurulum da Bağdat Merkezli bir firmaya yapıldı. Daha önce AKY Technology tarafından kurulan, mevcut tesise, 6 kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi entegre edildi. Makine, pirinç ve buğday ayıracak.

Another Installation has been carried out for a Baghdad based company. A 6 Channel Lion Series Fotosorter Color Sorting Machine has been integrated to the existing plant built by AKY Technology. The Machine will be used for sorting rice and wheat.

IRAK
IRAQ

WE COMPLETED TWO PLANTS IN IRAQ AT THE SAME TIME

AKY Technology olarak Irak'a onlarca tam teşekküllü Bakliyat Eleme Tesisi kurduk. Geçtiğimiz Ekim Ayı içerisinde, Montaj ve Teknik Destek Ekiplerimiz, daha önce Erbil'de, Bağdat'da, Kerkükte ve Musul'da kurduğumuz 8 adet tesisi ziyaret edip destek verirken; 2 yeni de makine ve tesis kurulumu gerçekleştirdi.

Yeni tesislerden biri Irak'ın Bağdat'ta kuruldu. 20 Ton/ Saatlik yüksek kapasiteli ve tam teşekküllü tesis buğday eliyor. Üretim Parkurunda; Vibro-Radyal Tarar, Excell 308, 2 adet hafiftane makinesi, mega boy bekletme bunkeri, siklofan ve elevatörler, ilaçlama makinesi kantar ve yükleme bandı bulunuyor.

As AKY Technology, we built tens of full-fledged Pulses Processing Plant in Iraq. İn October, our erecting crew and technical support team visited 8 plants we built in Erbil, Baghdad, Kirkuk and Mosul and provide them with technical service, besides they carried out the installation of 2 new machine line and plant.

One of these new plants has been built in Iraq's Baghdad Province. 20 tons/hour high capacity and full-fledged plant is processing wheat product. The production park consists of Air Recyling Aspirator Machine, Excell 308, Two Gravity Separators, Mega Square Indoor Silo, Cyclophane and Elevators, Liquid Treatment Machine, Scale and Loading Line.

IRAK
IRAQ

ERBİL'DE TESİS KURDUK

2020 yılının Aralık Ayında Irak'ın ilk tesisi, Erbil'de yükseldi. Tam teşekküllü bir "Tohum Temizleme Tesisi" kuruldu. Tarladan gelen natürel ürün, temizlenerek bu tesiste çuvala giriyor. Üretim parkurunda işlenen öncelikli ürün buğday ve saatte ortalama 15 Ton ürün temizlenebiliyor.

Tam Teşekküllü bu tesisin Irak Tohum Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

WE INSTALLED A PLANT IN ERBIL

The first plant of Iraq was raised in Erbil in December 2020. A full-fledged "Seed Cleaning Plant" was installed. Natural crops from field are cleaned and bagged in this plant. Wheat products are mainly processed in this plant with the average capacity of 15 tons/hour.

We wish this full-fledged plant to be beneficial for Iraq Seed Market.

IRAK
IRAQ

KERKÜK'TE TESİS KURDUK

Irak'da bu ay içerisinde kurduğumuz bir diğer Tesis ise, Irak'ın Kerkük Eyaletinde bulunuyor. Yine mısır ürünü için çalışan Tesis, son teknoloji makinelerden oluşuyor. Üretim parkurunda mısır ürünü temizlenerek çuvallanıyor.

Bu yatırım da Irak Piyasasına hayırlı olsun.

WE INSTALLED A PLANT IN KIRKUK

One another plant we installed in Iraq within this month is located in Iraq's Kirkuk province. The plant operated for corn product consists of high-technology machines. Corns are cleaned and bagged in this production line.

Congratulations on this investment for Iraq Market.

PLN

PLN Boya ve Kimyevi Maddeler
Paz. İnş. San. Tic. Ltd. Şti

Boyada Kalite DYO, Hizmette Kalite PLN

PROTECTIVE BOYALAR

SANAYİ BOYALARI

YÜZEY İŞLEM TEKNOLOJİLERİ

TOZ BOYA

DYO SANAYİ GRUBU BÖLGE DİSTRİBÜTÖRÜ

Yeşiloba Yeni Sanayi Sitesi 32. Blok No: 28 Seyhan / ADANA
Tel: +90 322 429 46 00 Fax: +90 322 428 51 59 E-posta: info@plnboya.com
www.plnboya.com

ÇEREZSA NUTS

KABUKLU CEVİZ

KELEBEK CEVİZ

NATUREL CEVİZ

BADEM İÇİ

HANIM TIRNAĞI

BAL KABAK ÇEKİRDEĞİ

NOHUT

SARI BEZELYE

MAŞ FASULYESİ

Gatem Kuruyemiş ve Şekerciler Sitesi 11. Blok No: 27
Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE (Fabrika)
Tel. No: +90 532 417 97 84
www.cerezsanuts.com

ÇEREZSA NUTS

MYSiLO®

MYSiLO TAHIL DEPOLAMA SİSTEMLERİ SAN VE TİC. A.Ş.
Erenler OSB Mah. Recep Tayyip Erdoğan Blv. No:30 AKSARAY
info@mysilo.com I www.mysilo.com I +90 382 266 2245

MAX PORTER®