

# AHBİBaktüel

AKDENİZ HUBUBAT, BAKLIYAT, YAĞLI TOUMLAR ve MAMULLERİ İHRACATÇILARI BİRLİĞİ

## Gıdanın küresel oyuncularını Worldfood İstanbul'da buluşuyor

Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı-WorldFood İstanbul, 6-9 Eylül 2023 tarihlerinde Tüyap Kongre ve Fuar Merkezi'nde düzenlenecek.

## HAYIRSEVER AHBİB ÜYELERİ ÖDÜLENDİRİLDİ

Almanya, 5 ürün grubunda 9,75 milyar dolarlık fırsat barındırıyor

Almanya'da, tatlı bisküvi, çikolata ve kakao içeren diğer gıdalar, makarna ve kakao içermeyen şeker mamulleri ürün gruplarında fırsatlar bulunuyor.

## Veysel MEMİŞ

AHBİB Yönetim Kurulu Başkanı

# "100'ÜNCÜ YILDA 2,7 MİLYAR DOLARLIK İHRACAT HEDEFLİYORUZ"

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, Türkiye Cumhuriyeti'nin 100'üncü yıl dönümü olan 2023'te yüzde 28 artışla 2,7 milyar dolarlık ihracat hedeflediklerini açıkladı. Yılın ilk 6 ayında 913,4 milyon dolarlık ihracata imza attıklarını belirten Başkan Veysel Memiş, bu yıl yaşanan ürün bolluğunun yılın ikinci yarısında ihracat performansına yansıtacağını ve uluslararası pazarlarda yeni başarı hikâyeleri yazacaklarını vurguladı.

# HUBUBAT ELEME TEKNOLOJİLERİ



6 KITADA  
75 ÜLKEDEYİZ



[www.akytechnology.com](http://www.akytechnology.com)

**Fabrika Adresi:** Mersin-Tarsus 2.Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv. No:19 Akdeniz/MERSİN  
**Tel:**+90 324 502 00 60 **Gsm:** 0532 154 94 19 **E-mail:** info@akytechnology.com

# BİRLİK VE BERABERLİĞİMİZİ GÜÇLENDİRECEK, Cumhuriyetimizin 100'üncü yılında ihracatta yeni rekorlar kıracağız



## VEYSEL MEMİŞ

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı

**A**kdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) olarak "AHBİB Aktüel" dergimizi, siz değerli Birlik üyelerimizin ve sektör paydaşlarımızın beğenisine sunuyoruz.

AHBİB Aktüel dergimizde, ihracatımızı artırmaya yönelik gerçekleştirdiğimiz UR-GE faaliyetlerimizden ticari heyetlere, fuar katılımlarından sağlıklı beslenmenin temelini oluşturan ürünlerimizin kullanımının yaygınlaştırılmasına yönelik haberlere kadar geniş bir yelpazede, dolu dolu bir içerikle karşınızda olacağız. Üyelerimizin tanıtımına da yer vererek dergimizi AHBİB ailemizin bir iletişim platformu hâline getireceğiz.

Öncelikle "Asrın Felaketi" olarak nitelendirilen 6 Şubat tarihli depremler nedeniyle ülkemize bir kez daha geçmiş olsun dileklerimi iletiyorum. Allah böylesine acıyı bir daha yaşatmasın. AHBİB ailesi olarak binlerce vatandaşımızı kaybettiğimiz depremler nedeniyle seferber olduk. Enkaz altındaki canlarımızı kurtarabilme, bölge insanımızın barınma ve iye sorunlarının çözümü ve deprem bölgesinin ayağa kaldırılması sürecinde var gücümüzle çalıştık. Millî birlik ve dayanışmanın en güzel örneklerinden birini verdiğimiz bu süreçte, göstermiş oldukları üstün çabadan dolayı Birlik üyelerimizin her birine ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

Göreve geldiğimiz günden bu yana üyelerimiz arasındaki iş birliğini artırmak ve üyelerimizin sorunlarını yerinde tespit ederek çözümler bulmak adına, bağlı illerde istişare toplantılarına başladık. Sektörümüzün önemli fuarlarına katılarak sektörümüzü ve üyelerimizi tanıtmaya sürecini hızlandırdık. Bu çerçevede, dünya çapında bir fuara millî katılım gerçekleştirmek için de çalışmalarımıza devam ediyoruz. UR-GE projeleri ile ihracatımızı artırmak ve ihracat ailemize yeni üyelerin katılımı için çalışmalarımızı yoğunlaştırırken bu kapsam-

da eylül ayında İngiltere pazarına yönelik sektörel ticaret heyeti planladık. Benzer bir çalışmayı ekim ayında Almanya'da gerçekleştireceğiz. Ekim ayında Almanya'daki Anuga Fuarı'na info stant ile katılacağız ve sektörel tanıtımlar gerçekleştireceğiz. Kasım ayında ise ABD'deki PLMA Fuarı'nda yeni ticaret köprüleri kurmak için çalışmalar yapacağız.

Diğer yandan, Türk mutfağında ayrı bir yeri olan bulgurun dünyanın dört bir yanında tüketimini yaygınlaştırmak ve ihracatını artırmak amacıyla yeni bir tanıtım hamlesine başlıyoruz. Bulgurumuzun dünya pazarlarında pirince alternatif olarak talep görmesi için çalışacağız. Hedef ülkeler olarak İran, Rusya ve Endonezya'yı belirledik. Bu ülkelerde sivil toplum kuruluşlarıyla iş birlikleri geliştirecek, tanıtım videoları, sosyal medya tanıtımları hazırlayacak, tadım etkinlikleri ve alım heyetleri faaliyetleri düzenleyeceğiz.

Yılın ilk yarısında gerçekleştirdiğimiz ihracata gelecek olursak, bu dönemde 913,5 milyon dolarlık ihracata imza attık. AHBİB olarak 2023 yılı Ocak-Haziran döneminde 5 milyar 510 milyon dolarlık sektör ihracatının yüzde 16,6'sını bizler gerçekleştirdik. Dünya genelinde 171 ülkeye ihracat yapan Birliğimiz, en yüksek değerlere Irak, Suriye ve Almanya pazarlarında ulaştı. İhracat hacminde en güçlü artışları Suudi Arabistan, Somali ve İran pazarlarında elde ettik.

Son olarak ihracatın önündeki engellerin kaldırılması hâlinde, ürün bolluğunun verdiği güç ile yılın ikinci yarısında ihracat performansımızı çok daha fazla artırarak yeni başarı hikâyeleri yazacağımıza inancımı ve Cumhuriyetimizin 100'üncü yılında yüzde 28 artışla 2 milyar 700 milyon dolarlık ihracat hedeflediğimizi de belirtmek isterim.

*Keyifli okumalar diliyorum...*

## AHBİBaktüel

### SAHİBİ

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Adına  
**Veysel Memiş**

### YAYIN KURULU

Hüseyin Tekin, Selçuk Akılı, Şahin Sayılır, Serdar Yıldızgözer, Mehmet Bulanık, Hayrettin Orgun, Cemaleddin Çalışkan, Şerafettin Bulut, Bilal Arar, İlyas Özdiğer

### SORUMLU

**YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ**  
Mehmet Ali Erkan

### YÖNETİM YERİ

AKİB Limonluk Mah. Vali Hüseyin Aksoy Cad. No: 4 33120  
Yenişehir / MERSİN  
Tel: (0324) 325 37 37  
Faks: (0324) 325 41 42  
Web: www.akib.org.tr  
e-posta: info@akib.org.tr

### YAPIM

**NAR PR**

Medya İletişim Danışmanlık

Nar PR Medya İletişim Danışmanlık Ltd. Şti.

### YAYIN DİREKTÖRÜ

**Recep Şenyurt**  
senyurt@narprmedya.com

### EDİTÖR

Nadide Akın  
Bünyamin Yıl  
narpr@narprmedya.com

### İLETİŞİM

Reşatbey Mah. Atatürk Cad. Gen İş Merk. Bina No:22 Kat:2 No:203(6)  
Seyhan/ADANA  
Tel : (0322) 606 54 59-79  
e-posta: narpr@narprmedya.com

### BAŞKI - ÇİLT

Plusone Basım  
100 Yıl Mah. Massit Matbaacılar Sitesi 3. Cad. No: 221 34204  
Bağcılar / İSTANBUL

• AHBİB Aktüel Dergisi AHBİB adına NAR PR MEDYA İletişim Danışmanlık Ltd. Şti. tarafından yayıma hazırlanmaktadır.

• AHBİB Aktüel, Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği tarafından üç ayda bir yayımlanır ve ücretsiz dağıtılır.

• AHBİB Aktüel'de yer alan imzalı yazılar, yazarların kişisel görüşleridir, AHBİB'i bağlamaz.

• AHBİB Aktüel'de yer alan yazılar ve fotoğrafların her türlü telif hakkı AHBİB'e aittir. İzin alınmadan, kaynak gösterilerek dahi iktibas edilemez.

## ORTAK AKLI GÜÇLENDİRİYOR, BAŞARIYI ÖDÜLENDİRİYORUZ



6 > Haber

### 8 > Haber

6 AYLIK SEKTÖR İHRACATI 5,5 MİLYAR DOLARI AŞTI



### 9 > Haber

**BİTKİSEL ÜRETİMDE TÜM ZAMANLARIN REKORU KIRILDI**

### 10 > Değerlendirme

"HUBUBAT, BAKLIYAT VE YAĞLI TOHUMLAR GIDA GÜVENLİĞİDİR"

### 12 > Başarı Hikâyesi

**EN HIZLI BÜYÜYEN KADIN GİRİŞİMCİ: SEYDA DENİZCİ**

### 14 > Başarı Hikâyesi

**İHRACAT, GENÇLİK AŞIYSILA YÜKSELİYOR**

### 16 > Haber

**BAM, BAKLIYATTAN TÜREV ÜRÜNLER GELİŞTİRİYOR**

### 18 > Haber

UNAT YAĞI, 50'DEN FAZLA ÜLKEYE İHRACAT GERÇEKLEŞTİRİYOR

### 19 > Haber

**YEMCİBEY, 36 ÇEŞİT YEM ÜRETİYOR**



22 > Sağlıklı Beslenme

**SAĞLIK İÇİN SOFRANIZDA BAKLAGİLLERE YER AÇIN**

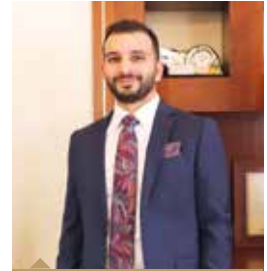


31 > Haber

**GÖYMEN FOOD GIDA, YEŞİL ENERJİ VE AKILLI DEPOLAMA YATIRIMLARIYLA BÜYÜYOR**

33 > Haber

GÖZE TARIM, YENİ YATIRIMLARLA BÜYÜMEŞİNİ SÜRDÜRÜYOR



37 > Haber

**SUNAR MISIR, DÜNYA NIŞASTA ÜRETİCİLERİ SÜPER LİGİNDE**

## AHBİB YÖNETİM KURULU



**VEYSEL MEMİŞ**  
Yönetim Kurulu Başkanı



**HÜSEYİN TEKİN**  
Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı



**SELÇUK AKILLI**  
Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı



**ŞAHİN SAYILIR**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**SERDAR YILDIZGÖRER**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**BİLAL ARAR**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**MEHMET BULANIK**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**ŞERAFETTİN BULUT**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**CEMALEDDİN ÇALIŞKAN**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**HAYRETTİN ORGUN**  
Yönetim Kurulu Üyesi



**İLYAS ÖZDİKER**  
Yönetim Kurulu Üyesi

# ORTAK AKLI GÜÇLENDİRİYOR, BAŞARIYI ÖDÜLLENDİRİYORUZ

83 yıllık köklü maziye sahip AHBİB, Nisan 2022’de seçilen Veysel Memiş başkanlığındaki yeni yönetim kurulu ile yeni bir dönemi başlattı. Ortak akılla, şeffaf, ulaşılabilir ve iletişim içinde birlikte hareket etmeyi temel prensip edinen Başkan Veysel Memiş ve ekibi, AHBİB’i karar verici ve inisiyatif alabilen bir Birlik hâline getirme hedefiyle önemli çalışmalara imza attı.

**T**ürkiye’nin tarımsal üretimine 83 yıldır değer kazandıran Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), 24 Nisan 2022 tarihinde gerçekleştirilen genel kurulda Veysel Memiş başkanlığında oluşturulan yönetim kurulu ile yeni bir dönemin kapısını araladı. Ortak akılla, şeffaf, ulaşılabilir ve iletişim içinde birlikte hareket etmeyi temel prensip edinen Başkan Veysel Memiş, AHBİB’i karar verici ve inisiyatif alabilen birlik hâline getirme amacıyla yürüttüğü çalışmalarla fark yarattı.

## Hatay, Mersin ve Kayseri’de istişare toplantıları düzenlendi

2022’de bir önceki yıla göre yüzde 31 artışla 2,11 milyar dolarlık ihracat gerçekleştiren AHBİB, aynı dönemde ihracat birim fiyatında yüzde 23,6 artış sağlayarak 0,94 dolar değere ulaştı. Küresel arena da başarılarına yenilerini ekleyen AHBİB, Başkan Veysel Memiş’in ilk hizmet yılında performansını önemli ölçüde ar-

tırmanın yanında sektörde yaşanan öncelikli sorunlara çözüm sağlama açısından etkin rol oynadı. Hatay, Mersin ve Kayseri’de Başkan Veysel Memiş liderliğinde düzenlenen istişare toplantılarında sektörün uluslararası piyasalardaki durumu, AHBİB’in hizmetleri, ihracatçılara sağlanan teşvikler ve yardımlar anlatıldı; üyelerin sorunları ve talepleri değerlendirildi.

## AHBİB yönetimi, kısıtlamalar ve kotaların sona ermesi için seferber oldu

AHBİB üyelerinin beklentileri ve sektör paydaşlarının taleplerine göre ekip arkadaşlarıyla birlikte seferber olan Başkan Veysel Memiş, ilgili bakanlıklarla yaptıkları bir dizi görüşme sonucunda zeytinyağı, organik bakliyat ve bazı bitkisel yağların ihracatına yönelik kısıtlamaların kaldırılması, bulgurdaki kotaların sona ermesi, nohut ihracatının kotalı da olsa önünün açılması, kırmızı mercimek ve bezelyede döviz kullanım oranlarının güncellenmesi konularında istenen sonuçlara ulaşma başarısını gösterdi.

## AHBİB’in tanıtım filmi ve üyeleri tanıtan broşürler hazırlandı

Diğer yandan AHBİB’in kurumsal kimliğini güçlendirmek adına hamleler yapan Başkan Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Birliğin hizmet ve faaliyetlere ilişkin tanıtım filmi hazırlattı. Birliğin işleyişini, bünyesindeki sektörleri ve ürünleri gözler önüne seren tanıtım filmi yurt içi ve yurt dışı fuarlarda izlenime sunuldu. Diğer yandan AHBİB üyelerinin tanıtım ve iletişim bilgilerinin yer aldığı, ürün gruplarına göre hazırlanan broşürler de fuarlarda ziyaretçilere dağıtılarak önemli bir tanıtım faaliyeti yürütüldü.

## AHBİB, Paris’te Anadolu’nun lezzetlerini vitrine çıkardı

Pazar çeşitliliğini artırmaya yönelik çalışmalarda tempo yüksekten AHBİB, dünyanın en büyük gıda ve içecek inovasyon fuarlarından SIAL Paris’te Anadolu’nun lezzetlerini uluslararası vitrine taşıdı. Fransa’nın başkenti Paris’te 15-19 Ekim 2022 tarihleri arasında 119 ülkeden



AHBİB’in 2021 yılındaki 1,57 milyar dolarlık ihracat performansına en güçlü desteği veren üyeler, Mersin’deki görkemli törende ödüllendirildi.



Fransa'nın başkenti Paris'te 15-19 Ekim 2022 tarihleri arasında 119 ülkeden profesyonelleri buluşturan SIAL Paris Fuarı'nda Akdenizli ihracatçılar yeni ticaret köprüleri kurdu.

profesyonelleri buluşturan SIAL Paris Fuarı'nda AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Akdenizli ihracatçıların yeni ticaret köprüleri kurması için seferber oldu. Bu yıl teması "Değişime sahip ol" (Own the change) olarak belirlenen SIAL Paris'te AHBİB'in info standında fuar boyunca tanıtım filmi gösterimde kalırken, Birlik üyelerinin tanıtım ve iletişim bilgilerinin yer aldığı, ürün gruplarına göre hazırlanan broşürler ziyaretçilere dağıtıldı. Bakliyatın ana vatani olan Anadolu'nun lezzetiyle ünlü çeşitleri, iki gün devam eden tadım etkinliğinde fuar ziyaretçilerinden büyük ilgi gördü. Fuar ziyaretçileri olarak katılan AHBİB üyesi firmalar da info stantta alıcı firmalarla ikili görüşmeler gerçekleştirme fırsatı buldu.

AHBİB, SIAL Paris Fuarı'na yönelik uluslararası rekabetçiliği geliştirme etkinliği düzenledi. Birliğin yürüttüğü Mediterranean Food Cluster UR-GE Projesi'nde yer alan 10 firmanın 16 temsilcisi, yurt dışı pazarlama faaliyeti kapsamında fuar ziyareti gerçekleştirdi. KOBİ ölçeğindeki firmaların temsilcileri, satın alma yapan firmaların mensuplarıyla ikili görüşmeler yaparak sektörün globaldeki güncel gelişmelerini yerinde görme imkânı elde etti.

#### **AHBİB üyeleri, Suudi Arabistan'ın önemli ithalatçılarıyla Mersin'de buluştu**

AHBİB üyeleri, Mersin'de düzenlenen AKİB Gıda Alım Heyeti etkinliğinde Suudi Arabistan'ın önemli ithalatçılarıyla yeni ticaret köprüleri kurma fırsatı yakaladı. 27-28 Aralık'ta gerçekleştirilen etkinliğe Riyad, Jeddah ve Damman şehirlerinde



faaliyet gösteren firmalar katıldı. B2B görüşmelerinde AKİB üyesi ihracatçı firmaların temsilcileri, yıllık yaklaşık 6,5 milyar dolarlık gıda ithal eden Suudi Arabistan pazarında etkinliklerini artırmaya yönelik pazarlama faaliyetleri yürüttü.

#### **İhracatın yıldızları ödüllendirildi**

Türkiye'nin 2021 yılındaki 9,15 milyar dolarlık hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri ihracatına 1,57 milyar dolar değer ile destek veren AHBİB, geçen Eylül ayında düzenlediği törende de en fazla ihracat gerçekleştiren 26 üyesini ödüllendirdi. Mersin Divan Otel'de gerçekleştirilen törende şu firmalar ödül aldı: Memişoğlu Tarım Ürünleri, Arbel Bakliyat Hububat, Aves Enerji Yağ, ADM Besin ve Tarım, Başhan Tarımsal Ürünler, Pioneer Tohumculuk, Omnia Nişasta, Lesaffre Turquie Mayacılık, Durum Gıda, Anı

Bisküvi, Akyem Adana Yem, Tat Nişasta, Bifa Bisküvi, Palmiye Bisküvi Çikolata, Karaman Şimşek Tarım, Best Food Dış Ticaret, Özalp Un ve Unlu Mamuller, Eryağ-Erciyes Yağ, Öz-Yıl Un ve Unlu Mamuller, Redruby Gıda, Tokeler Global, Ekrem Agro, Mirbey Un Gıda Sanayi, Bayramoğlu Kardeşler, Progen Tohum ve Abdulgafur Uluslararası Taşımacılık.

#### **AHBİB üyeleri, Almanya ve ABD'deki fuarlara katılacak**

Hâlihazırda iki ayrı UR-GE projesini devam ettiren AHBİB, 7-11 Ekim 2023 tarihleri arasında Almanya'nın Köln kentinde düzenlenecek ANUGA 2023 Uluslararası Gıda Fuarı'na stantlı katılım sağlayacak. AHBİB, 12-14 Kasım 2023 tarihlerinde Chicago/ABD'de düzenlenecek PLMA 2023 Private Label Fuarı'nda Türkiye'yi temsil edecek.



## 6 AYLIK SEKTÖR İHRACATI 5,5 MİLYAR DOLARI AŞTI

Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü, 2023 yılının ilk yarısında yüzde 2,1 artış sağlayarak 5 milyar 511 milyon 441 bin dolar ihracat gerçekleştirdi. Sektörün en fazla ihracat yaptığı ülkeler Irak, ABD ve Suriye olurken ihracat hacminde en güçlü artış Suudi Arabistan pazarında yakalandı.

**T**ürkiye ihracatının önemli kalemlerinden olan hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün 2023 yılı Ocak-Haziran ayları arasındaki ihracatı geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 2,1 artışla 5,51 milyar dolara ulaştı. 2023 yılının ilk yarısında hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektöründen 218 ülkeye ihracat gerçekleştiren Türkiye, en çok bisküvi-pasta, bitkisel yağlar, buğday unu, şeker ve şeker mamulleri, kakaolu mamuller ve makarna sattı. Bu ürün grupları, sektörün ihracatının yüzde 58,28'ini oluşturdu.

### İhracatın yüzde 17,5'i Irak'a yapıldı

Haziran ayında 781 milyon 515 bin dolar ihracat gerçekleştirilen ve yılın ilk yarısında 5 milyar 511 milyon 441 bin dolar dış satım değerine ulaşan Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü, ağırlıklı olarak Orta Doğu, Afrika ve Amerika ülkelerinde etkinlik gösterdi. Ülke gruplarına göre sektör ihracatının yüzde 36,4'ü Orta Doğu pazarlarında gerçekleşti. 2 milyar dolar değere ulaşılacak Orta Doğu pazarının ardından 1,18 milyar dolar değer ve yüzde 21,5 pay ile Afrika ülkeleri ikinci, 593 milyon dolar değer yüzde 10,8'lik pay ile Amerika ülkeleri

üçüncü sırada yer aldı. Bunları 590 milyon dolar değer ve yüzde 10,7 pay ile Avrupa Birliği, 373,6 milyon dolar değer ve yüzde 6,8 pay ile Eski Doğu Bloku ülkeleri izledi. Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün 2023 yılı Ocak-Haziran dönemi ihracatı ülkelere göre incelendiğinde en önemli pazarın Irak olduğu görüldü. 6 aylık ihracatın yüzde 17,5'ini oluşturan Irak'a yönelik dış satım değeri 966,2 milyon dolar oldu. Amerika Birleşik Devletleri 354,5 milyon dolar değer ile ikinci, Suriye 237,5 milyon dolar değeri ile üçüncü sırada yer aldı.

### İhracat hacminde en yüksek artış Suudi Arabistan pazarında

Söz konusu dönemde sektör, 15'ten fazla ülkede ihracat hacminde dikkat çekici artışlar yakaladı. 2023 yılı Ocak-Haziran ayları arasında ihracat hacminde en güçlü artış sağlanan ülke, Suudi Arabistan oldu. Türkiye, yılın ilk yarısında Suudi Arabistan pazarında yüzde 2 bin 196 artış sağlayarak 109,8 milyon dolarlık ihracat değerine ulaştı. Suudi Arabistan'ın yanı sıra yüzde 600 artış ve 43 milyon dolar değer ile Sri Lanka, yüzde 195 artış ve 16,7 milyon dolar değer ile Beyaz Rusya, yüzde 119 artış ve 202,5 milyon dolar değer ile Rusya, ve yüzde 116 artış ve 15,9 milyon dolar değer ile Endonezya anlamlı artışların sağlandığı pazarlar olarak sıralandı.

### Pastacılık, değirmencilik ve bitkisel yağlar ihracatın lokomotifi

Yılın ilk yarısında 5 milyon 43 bin 895 ton ürünü dünyanın dört bir yanına pazarlayan Türkiye, en yüksek ihracat değerlerine pastacılık ürünleri, değirmencilik ürünleri ve bitkisel yağlarda ulaştı. Pastacılık ürünlerinde yüzde 3 artışla 1 milyar 263 milyon dolarlık, değirmencilik ürünlerinde 931 milyon 421 bin dolarlık, bitkisel yağlarda 818 milyon 294 milyon dolarlık döviz girdisi sağlandı. Alt ürün grupları incelendiğinde 2023 yılı Ocak-Haziran ayları arasında, en çok ihrac edilen ürün bisküvi-pasta oldu. Sektör, bisküvi-pastada 743,3 milyon dolar döviz kazancı sağladı. İkinci sıradaki bitkisel yağlarda 736,5 milyon dolarlık, üçüncü sıradaki buğday ununda 689,2 milyon dolarlık ihracat değerine ulaşıldı. Söz konusu dönemde Türkiye geneli sektör ihracatında ihracat birim fiyatı ortalaması 1,09 dolar olarak yansıdı.

**966,2**  
**MİLYON**  
**DOLAR**

Sektörün yılın  
ilk yarısında  
Irak'a yönelik  
ihracatı





# BİTKİSEL ÜRETİMDE TÜM ZAMANLARIN REKORU KIRILDI

Tarımsal hasılda Avrupa birincisi, dünya 10'uncusu Türkiye'nin bitkisel üretimi, geçen yıl bir önceki yıla göre yüzde 9,1 artarak 128,6 milyon tona ulaştı ve tüm zamanların rekorunu kırdı. Buğday, mısır, nohut, mercimek, ayçiçeği, kolza ve aspir rekoltesinde dikkat çeken oranlarda artışlar gerçekleşti.

**T**arım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü'nden edinilen bilgilere göre, tarımsal hasılda 58,5 milyar dolar değerle Avrupa'da birinci, dünya genelinde 10'uncu sırada bulunan Türkiye'de bitkisel üretim 2022 yılında bir önceki yıla göre yüzde 9,1 artarak 128,6 milyon tona ulaştı ve tüm zamanların rekorunu kırdı. Hububat ürün grubunda yer alan buğdayda, geçen yılki üretim yüzde 11,9 artışla 19,75 milyon ton, mısır üretimi yüzde 47,8 artışla 8,5 milyon ton olarak gerçekleşti. Bakliyat ürün grubunda ise bir önceki yıla göre nohut üretimi yüzde 22,1 artarak 580 bin ton, mercimek üretimi yüzde 69,2 artarak 445 bin ton oldu. Kuru fasulye üretiminde ise 270 bin ton rekolteye ulaşıldı. Yağlı tohumlu bitkiler grubunda, ayçiçeği üretimi yüzde 5,6 artarak 2,55 milyon ton, kolza (kanola) üretimi yüzde 7,1 artarak 150 bin ton ve aspir üretimi yüzde 85,2 artarak 30 bin ton oldu.

## En çok üretilen çeşitler; nohut, mercimek ve kuru fasulye

Türkiye'de en fazla üretimi gerçekleştirilen bakliyat ürünleri; nohut, mercimek ve kuru fasulye oldu. Nohut üretimi ağırlıklı olarak İç Anadolu Bölgesi'nde gerçekleşirken Güneydoğu Anadolu, Ege, Batı Karadeniz ve Marmara bölgelerinde de yayılım gösterdi. 2022 yılında 580 bin ton olan nohut rekoltesinin yüzde 19'u Ankara, yüzde 12'si Kırşehir, yüzde 7'si Çorum

**128,6**  
MİLYON  
TON

Türkiye'nin  
2022 yılı  
toplam bitkisel  
üretimi

ve yüzde 7'si Konya illerinde elde edildi. Kırmızı mercimek üretimi ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğunlaştı. Üretimin yaklaşık yüzde 95'i bu bölgede yapıldı. 2022 yılında 400 bin tonluk mercimek üretiminin yüzde 36'sı Şanlıurfa, yüzde 33'ü Diyarbakır, yüzde 8'i Batman, yüzde 7'si Siirt ve yüzde 6'sı Mardin'de gerçekleştirildi. Yeşil mercimek üretiminde ise İç Anadolu Bölgesi öne çıkarken, üretimin yaklaşık yüzde 86'sı bu bölgede yapıldı. Türkiye'nin 2022 yılı yeşil mercimek üretim miktarı 45 bin ton olurken bu rekoltenin yüzde 42'si Yozgat, yüzde 21'i Konya, yüzde 16'sı Kırşehir, yüzde 7'si Çorum ve yüzde 4'ü Ankara'da elde edildi.

2022 yılı üretim miktarı 270 bin ton olan kuruyu fasulyede ise Orta Anadolu ve Karadeniz bölgeleri öne çıktı. Söz konusu dönemde rekoltenin yüzde 21'i Niğde, yüzde 17'si Nevşehir, yüzde 13'ü Bitlis, yüzde 12'si Konya ve yüzde 9'u Karaman'da gerçekleştirildi.

## 2022'de 1 milyon 361 ton sertifikalı tohum üretildi

Türkiye'de sertifikalı tohum üretimi 2002 yılında 145 bin ton iken 2022 yılında 9,4 kat artışla 1 milyon 361 bin tona yükseldi. Bu üretimin yüzde 50'den fazlası hububat grubunda gerçekleşirken, buğday 455 bin ton ile birinci, arpa 170 bin ton ile ikinci, mısır 80 bin ton ile üçüncü ve çeltik 26 bin ton ile dördüncü sırada yer aldı. Bakliyat grubu içinde yer alan nohutta 64 bin ton, mercimekte 48 bin ton ve kuru fasulyede ise 9 bin 800 ton sertifikalı tohum üretimi gerçekleştirildi.

Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü'nün değerlendirmelerinde Türkiye genelinde kullanılan tohumlukların yüzde 97'sinin yurt içinde üretildiği belirtilirken "Türkiye tohumculuk sektörü kendi ihtiyacı olan tüm tohumluğu üretecek güç, yetenek ve kapasiteye sahip olduğunu açıkça gösterdi, dünya tohum ticaretinde de söz sahibi olduğunu tescil etti." ifadeleri kullanıldı.





## “HUBUBAT, BAKLIYAT VE YAĞLI TOHUMLAR GIDA GÜVENLİĞİDİR”

Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamullerinin tarımsal üretimin temel bileşenlerini oluşturduğunu belirten ADASO Başkanı Zeki Kıvanç, bu ürünlerin sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği açısından büyük bir öneme sahip olduğunu vurguladı.

Adana Sanayi Odası (ADASO) Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Kıvanç, hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamullerinin tarımsal üretimin temel bileşenlerini oluşturduğunu ve Türkiye ekonomisine büyük katkılar sağladığını belirtti. ADASO Başkanı Kıvanç, “Ülkemizin ihracatında 11,5 milyar dolar değer ile yüzde 4,5 pay alan hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü, Adana’mızın ihracatında ise 360 milyon dolara yakın hacim oluşturuyor.” dedi.

### “Adana, tarımsal üretim ve tarıma dayalı sanayide ülke ekonomisine büyük destek veriyor”

Adana’nın tarımsal üretimde ve tarıma dayalı sanayide Türkiye ekonomisine büyük güç verdiğini kaydeden Başkan Zeki Kıvanç, Çukurova’nın başkentinde 1.139 tarım işletmesinin faaliyet gösterdiğini, tarım makineleri ve teknolojileri sanayisinde ise 75 firmanın değer ürettiğini kaydetti. Başkan Kıvanç, “3,7 milyon dekar arazide tahıl ve diğer bitkisel üretim yapılan Adana’da buğdayın yüzde 4’ü, mısırın yüzde 15’i, soya fasulyesinin yüzde 57’si üretiliyor. İlimiz, gayrisafı yurt içi hasılaya tarımsal üretimde 10,2 milyar TL destek veriyor. Tarımsal iktisadi faaliyetlerde ise 13,6 milyar TL’lik değer üretiliyor.” diye konuştu.



ADASO Başkanı  
Zeki Kıvanç

Türkiye’nin ve Adana’nın iklim ve toprak yapısı açısından hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar ürünlerinin yetiştirilmesi için çok elverişli bir coğrafyaya sahip olduğunu dile getiren Başkan Kıvanç, şunları söyledi: “Özellikle Çukurova’mız dünyanın en verimli ovalarından birisidir. Tarıma dayalı bir ekonomiye sahip olan ülkemiz, bu ürünleri hem iç piyasada tüketmek hem de ihracat yapmak için önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye, dünya buğday üretiminde önemli bir aktördür ve buğday ihracatında da önemli bir pay almaktadır. Buğday, Türkiye’nin tarım dışı sektörlerdeki üretim ve ihracat potansiyelini destekleyen stratejik bir üründür. Bakliyat üretimi de Türkiye için büyük bir öneme sahiptir. Nohut, mercimek, fasulye gibi bakliyatlar, Türk mutfakının vazgeçilmezleri arasındadır. Türkiye, dünya bakliyat üretiminde önemli bir oyuncudur ve bu ürünleri hem iç piyasada tüketir hem de ihracat eder. Yağlı tohumlar ve mamulleri, Türkiye’nin tarımsal üretiminde giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Ayçiçeği, susam ve kanola, Türkiye’nin iklim ve toprak yapısına uygun olarak yetiştirilir. Bu tohumlardan elde edilen yağlar, hem iç piyasada tüketilir hem de ihracat edilir. Ayrıca, yağlı tohumlardan elde edilen yağlar, gıda endüstrisinde ve hayvancılık sektöründe geniş bir kullanım alanına sahiptir. Bu ürünlerin önemi sadece tarımsal üretim ve ihracatla sınırlı değildir. Aynı zamanda, bu sektörlerde faaliyet gösteren işletmeler ve çiftçiler aracılığıyla tarım sektörünün istihdam yaratma potansiyelini artırmaktadır.”

### “Tarımsal üretimin gücü, sürdürülebilirlik ve yenilikçilikle birleşiyor”

Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün Türkiye için büyük öneme sahip olduğunun altını çizen Başkan Kıvanç, “Bu ürünler, tarımsal üretimdeki güçlü noktalardan birini oluşturur ve Türkiye’nin tarım potansiyelini ortaya koyar. Hem iç piyasada tüketilen hem de ihracat edilen bu ürünler, Türkiye’nin ekonomisine katkı sağlar ve istihdam yaratma potansiyelini artırır. Ayrıca, bu ürünler sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği açısından da büyük bir öneme sahiptir. Türkiye’nin tarımsal üretimdeki bu gücü, sektörün sürdürülebilirlik ve yenilikçilikle birleştiği bir gelecek için umut vericidir.” değerlendirmesini yaptı.

# "MTOSB, 5 BÖLGEDE 1.084 HEKTAR YÜZ ÖLÇÜMÜNE ULAŞACAK"

30 yıl önce 380 hektar alan üzerinde kurulan sanayi üssünün, iki etap genişleyerek günümüzde 756 hektar büyüklüğe ulaştığını belirten MTOSB Başkanı Sabri Tekli, yatırım için bekleyen 300'e yakın sanayici için açacakları 4'üncü ve 5'inci bölgenin faaliyete geçmesiyle 1.084 hektarlık yüz ölçümüne ulaşacaklarını açıkladı.



MTOSB Başkanı  
Sabri Tekli

## "MTOSB'nin kariyer dönemi başladı"

"Biz MTOSB'yi çocuğumuz gibi büyüttük." diyerek sözlerini sürdüren Başkan Tekli, şunları söyledi: "Biz bölgemizin önce sağlıklı büyümesi için uğraştık. Altyapısı, güvenliği, itfaiye müfrezeleri, sağlık ocağı, camisi, arıtma tesisleri, model fabrikası, lisesi, yüksekokulu, spor kompleksleri ve daha saymadığımız birçok hizmet alanları ile artık MTOSB, kariyer dönemine hazır, 30 yaşında genç bir delikanlı. Bundan sonra da yapacak çok işimiz var. Ama en önemli işimiz 'Büyük Türkiye'nin başarı örneği' olarak gösterilen MTOSB'nin, Mersin'in yatırım alanı ihtiyacını tek başına karşılayabilecek bir sanayi üssü olabilmesidir. Yatırım için bekleyen 300'e yakın sanayicimizin yer ihtiyacını karşılamak, yeni dönemde en önemli sorumluluğumuzdur. Bu sadece bizim sanayicilerimize karşı değil, her geçen gün büyüyen Türkiye'nin, ekonomisine, istihdamına, ihracatına ve üretim gücüne destek olmak adına üzerimize aldığımız bir sorumluluktur. Ülke ekonomimizin gelişmesine büyük katkılar veren Mersin'in sanayi alanındaki yatırım alanlarını artırma, güvenli ve çevreci bir altyapıyı sanayicilerimizin kullanımına açma çalışmalarında emeği geçenlere teşekkür ederim. Bu tek başıma benim ve yönetim kurullarımızın başarısı değil, büyük MTOSB ailesinin başarısıdır. Daha yapacak çok işimiz, gidecek çok yolumuz var."

**M**ersin-Tarsus Organize Sanayi Bölgesi (MTOSB) Yönetim Kurulu Başkanı Sabri Tekli, 4'üncü ve 5'inci bölgenin faaliyete geçmesiyle birlikte sanayi üssüne son 10 yılda 704 hektar alan daha dâhil edilerek 1.084 hektar yüz ölçümüne ulaşacaklarını söyledi. 1993 yılında 380 hektarlık alan üzerinde 25 firma ile kurulan MTOSB'nin geçen süreçte istikrarlı bir gelişimle 756 hektar büyüklüğe ulaştığını ve 220 firmaya ev sahipliği yaptığını vurgulayan Başkan Sabri Tekli, 14 farklı sektörün kümelendiği bölgenin cazibe merkezi hâline geldiğini belirtti.

## "Sanayicilerimizin sorunlarına çözüm getirdik"

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın Ağustos 2022'de yer seçimini kesinleştirmesinin ardından 4'üncü bölge için imar planı çalışmalarına başlandığını, yol sorununu çözmek adına yapılan girişimlerin olumlu sonuç verdiğini kaydeden Başkan Tekli, "2022'de otoban bağlantı yolu birinci etap açılışını bakanlarımızın katılımı ile gerçekleştik. Sanayicilere ve çalışanlara hizmet vermesi amacıyla 2023 yılı itibarıyla Mersin 15. Noterliği MTOSB 1. Bölge Çarşısı'nda açıldı. 'Çevreci OSB' hedefimiz çerçevesinde bölgemizde tamamladığımız güneş enerjisi projeleri, 2023 yıl itibarıyla 70 megavat elektrik üretmeye başladı. GES yatırımımız bölgemizdeki elektrik tüketimimizin yaklaşık yüzde 20'sini karşılamaktadır. Ziyaretçiler, sanayiciler ve çalışanların kullanımına sunulmak üzere, 21 odalı, 42 kişinin konaklayabileceği bir otelin planlamasına yönelik çalışmalarımızı sürdürüyoruz." dedi.

Mersin-Tarsus Organize Sanayi Bölgesi'nde 756 hektar alanda yapılan yatırımlarla, 14 farklı sektörde 220 fabrika faaliyet gösteriyor.



# EN HIZLI BÜYÜYEN KADIN GİRİŞİMCİ: SEYDA DENİZCİ

Mersin merkezli Atlantis Global firmasının Kurucu Genel Müdürü Seyda Denizci, bakliyat, hububat, bitkisel yağ, kahve çekirdeği, kuru yemiş, kuru meyve ve tahin ürün gruplarında Orta Doğu, Kuzey Afrika, Avrupa ve Amerika pazarlarında etkin olmayı başardı. 2022 yılında şirketini yüzde 904 oranında büyüten Seyda Denizci, TOBB Türkiye'nin Girişimci Kadın Gücü Yarışması'nda "En Hızlı Büyüyen Kadın Girişimci" ödülüne layık görüldü.

**İ**hracat serüveninde 5 yılı geride bırakan Atlantis Global Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.'nin Genel Müdürü Seyda Denizci, başarı merdivenlerini dev adımlarla tırmanarak kadın girişimciliğinde rol model oldu. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Kadın Girişimciler Kurulu ve

Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırma Vakfı iş birliğinde düzenlenen Türkiye'nin Girişimci Kadın Gücü Yarışması'nda "En Hızlı Büyüyen Kadın Girişimci" ödülüne layık görüldü. Yarışmaya konu olan 2022 yılında yüzde 904 artış yakalayan Atlantis Global, AHBİB ihracat ailesine de büyük gurur yaşattı.

## Bankacılık kariyerini girişimcilikle harmanladı

Atlantis Global Kurucu Genel Müdürü Seyda Denizci, 9 yıllık ticari bankacılık kariyerini girişimcilikle harmanladığını ve Türkiye'nin ihracatında dünyaya açılan en önemli kapılardan Mersin'de 2018 yılında kurduğu tüzel kişilik ile gıda sektöründe ihracata adım atarak ülke ekonomisine döviz kazandırmaya başladığını söyledi. Atlantis Global'in kuruluşundan itibaren bakliyat, hububat, bitkisel yağ, kahve çekirdeği, kuru yemiş, kuru meyve ve tahin ürün gruplarında tedarikçi olduğunu kaydeden Seyda Denizci, diğer taraftan kuş yemi, kedi ve köpek maması ile büyükbaş hayvan yemi ihracatı ve transit ticaretini faaliyet alanlarına dâhil ettiklerini ifade etti. Şirketin faaliyet alanına bitki gıdası, üre ve gübre ticaretini de ekleyerek tarım sektöründe en önemli girdilerin tedarikinde büyük ölçekli firmaların çözüm ortağı olduklarını belirten Seyda Denizci, inşaat ve yapı malzemeleri ile petrol ve petrokimya ürünlerinin ithalat ve ihracatını da yürüttüklerini dile getirdi.

## "Azim, zekâ, özveri ve titizlik başarının anahtarı oldu"

Şirketi kurduktan bir yıl kadar sonra ihracatçı konuma geldiklerini anlatan Seyda Denizci, kadın girişimci olarak erkek egemen bir sektörde elde ettiği başarılarında azim, zekâ, özveri ve titizliğin anahtar rol oynadığını vurguladı. Seyda Denizci, "Erkek egemen bir sektörde faaliyet göstermenin dezavantajlarını yıllar içinde başarılarımız ve iş ahlakımızla minimize ettik. Hem iç pazarda hem de yurt dışında saygın ve öncü bir yer edindik. Maalesef kadın girişimcilerin toplumumuzda temsil oranını yeterli bulmuyorum. Ülkemizde kadınlar, hem çalışma hayatında yer bulmaya çalışıyorlar hem de aile hayatlarında eşlerinin ve çocuklarının düzenlerini sağlamanın sorumluluğunu üstleniyorlar. Bu yönüyle çeşitli zorluklarla baş etmek için uğraş veriyorlar. Ancak hem azmi hem zekâsı hem özverisi hem de titizliği ile Anadolu coğrafyasındaki kadınlarımızın söz hakkı bulduğunda neler başarabildiğini hepimiz biliyoruz. Kadınlarımızın temsil oranlarının artırılması için yönetsel kadrolarda daha fazla aktif yer alması gerektiği kanaatindeyim. Kadın ve erkeğin güç birliği ile katedemeyeceği yol yoktur diye düşünüyorum." ifadelerini kullandı.

## "Afrika pazarında daha etkin olmayı hedefliyoruz"

Atlantis Global'in küresel arenada Orta Doğu, Kuzey Afrika, Avrupa ve Amerika pazarlarında etkin olduğunun altını çizen Seyda Denizci, "1 milyar 300 milyon insanın yaşadığı Afrika kıtasında yaklaşık 75 milyar dolarlık bir pazar var. Afrika'da gıda pazarında Avrupa ülkeleri ve Çin söz sahibi, ancak Türk ihracatçıları olarak Avrupa ülkeleriyle eş değer kalitedeki ürünlerimizi daha rekabetçi fiyatlarla pazarlayabiliriz. Bu nedenle önümüzdeki yıllarda Afrika pazarında daha etkin olmayı hedefliyoruz. Buna dönük strateji ve planlamalarımızı olgunlaştırıyor, doğru adımları en uygun zamanlarda atmaya çalışıyoruz." diye konuştu.



Atlantis Global Kurucu Genel Müdürü Seyda Denizci

# GİRİŞİMCİ KADIN GÜCÜ YAR KADIN GÜCÜ KATEGORİSİ



2022 yılında şirketini yüzde 904 oranında büyüten Seyda Denizci'ye "En Hızlı Büyüyen Kadın Girişimci" ödülünü TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu verdi.

elinden alan Seyda Denizci, girişimci kadın gücünün başarıyı yakalamasında "4 En" stratejisinin anahtar olduğunu belirtti. Seyda Denizci, "Dünyanın en verimli ve kaliteli topraklarına sahip olan ülkemizde binbir emekle yetişen tarımsal ürünlerimizin dünya pazarına tanıtılması amacı ile ihracat her zaman hayalimiz olmuştur. 2018'de firmamızın kuruluşunu tamamlayarak bu hayalin peşinden koşmaya başladık. Doğru ürün, doğru pazar parolasıyla hedef ülkeler ve ürünler belirleyerek ithalatçı firmalara ulaştık. Gerek fuarlar, gerekse hedef ülkelere seyahatlerimiz sayesinde hızlı geri dönüşler aldık. Atlantis Global'in stratejisini '4 En' olarak belirledik. Yani, en iyi ürün, en doğru alıcı, en iyi fiyat ve en iyi hizmeti veriyoruz. Artan müşteri talepleri firmamızın hızla büyümesini sağladı ve 19 Kasım 2022 Dünya Kadın Girişimciler Günü'nde TOBB tarafından Türkiye'nin En Hızlı Büyüyen Kadın Girişimci Şirketi ödülünü almamıza vesile oldu." dedi.

## Gıda sektöründe kısa, orta ve uzun vadede beklentileri dile getirdi

Gıda sektöründe kısa, orta ve uzun vadede çözüm bekleyen sorunları ve talepleri de değerlendiren Seyda Denizci, şöyle devam etti: "Özellikle döviz ödemelerinde yaşadığımız sorunların bir an önce son bulmasını talep etmekteyiz. Tüm kalemlerimizin döviz üzerine kurulduğu bir piyasada TL ödeme yapma zorunluluğu işlerimizi yavaşlatmakta ve sıkıntılı bir hal almasına neden olmaktadır. Tüm alanlarda kendinden emin, koşmak için sabırsız olan ihracatçılarımızın önu açılmalı, prosedürler minimum seviyeye çekilmelidir."

## "Hiç kimseyi rakip görmemek en büyük özelliğimiz"

Atlantis Global'i bağlı olduğu sektörde rakiplerinden ayıran özellikleri de değerlendiren Seyda Denizci, şunları söyledi: "Sanırım hiç kimseyi rakip görmemek en büyük özelliğimiz. Vizyonumuz, her daim kendimizi geliştirmek üzerine kurulu. Misyonumuz ise faaliyet gösterdiğimiz sektörlerde rol model olabilmektir. Sektör ve piyasa dinamiklerini gözeterek kontrollü büyümeyi hedef edinmiş bir firmayız. Yaklaşık 9 yıllık ticari bankacılık

deneyiminden sonra tek başıma giriştiğim bu serüvende 19 Kasım 2022 Dünya Kadın Girişimciler Günü'nde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği tarafından 'Türkiye'nin En Hızlı Büyüyen Kadın Girişimci Şirketi' ödülüne layık görüldüm. Bu ödül benim için büyük anlamlar taşıyor."

## "4 En stratejisi hızlı büyümemizin anahtarı oldu"

En Hızlı Büyüyen Kadın Girişimci Şirketi ödülünü Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu'nun



Mersin'de 2018 yılında kurduğu tüzel kişilik ile gıda sektöründe ihracata adım atan Seyda Denizci, 4 yıllık süreçte gösterdiği gelişimle AHBİB ihracat ailesinin gurur kaynağı oldu.



# İHRACAT, GENÇLİK AŞISIYLA YÜKSELİYOR

Küresel bakliyat üssü konumundaki Mersin’de 1984 yılından beri faaliyet yürüten Koncalar Tarım’ın ikinci kuşak yöneticisi Abdullah Konca, üretim, ithalat ve ihracat departmanları ile gümrükleme işlerinde kendini yetiştirerek genel müdürlüğünü üstlendiği aile şirketini Orta Doğu, Avrupa, Asya ve Afrika ülkelerine kalite ve güven ihraç eden firmalar listesine dâhil etti.

**B**akliyatın ana vatanı olan Anadolu’da yetişen ürünlere temizleme, kalibrasyon, ayıklama, kırma ve renk seçme işlemleriyle katma değer kazandıran Mersin merkezli Koncalar Tarım ve Sanayi Ürünleri İth. İhr. Tic. Ltd. Şti., sektörde faaliyet gösteren aile şirketleri arasında ikinci kuşağın dümene geçmesiyle ihracat denizinde daha hızlı yol almaya başladı. 1984 yılında baba Cuma Konca’nın temellerini attığı işletmede, eğitimlerini tamamlamasının ardından ikinci kuşak olarak çalışmaya başlayan Abdullah Konca, üretim, ithalat ve ihracat

departmanları ile gümrükleme işlerinde kendini yetiştirerek genel müdürlüğünü üstlendiği aile şirketini kalite ve güven ihraç eden firmalar listesine dâhil etti.

#### Uluslararası ticarete başarılı olmanın adımlarını sıraladı

2011 yılından itibaren yöneticilik yapmaya başladığı Koncalar Tarım’ın daha çok bakliyat ürünlerinde ticaretini geliştiren Abdullah Konca; Orta Doğu, Avrupa, Asya ve Afrika pazarlarında birçok ülkede etkinlik göstererek Türkiye ekonomisine döviz kazandırma becerisi ortaya koydu.

Uluslararası ticarete başarılı olmanın önemli adımlarının girişimcilik ruhu taşımak, çok çalışmak, risk alabilmek, yenilikçilik ve markalaşmak olduğunu vurgulayan Koncalar Tarım Genel Müdürü Abdullah Konca, ihracat yapmayı hedefleyen bir firmanın uluslararası pazara giriş stratejisinin de net olması gerektiğinin altını çizdi.

Yöneticilik yapmaya başladığı ilk yıllarda ihracat departmanındaki ekibin müşterileri ziyaretlerine destek verdiğini, fuarlara katılmaya büyük özen gösterdiklerini kaydeden Abdullah Konca, iletişim kanallarını güçlendirerek müşteri ağını yıldan yıla genişlettiklerini belirtti.

#### “İhracat serüveninde en büyük destekçim babam Cuma Konca’dır”

Ticaret hayatında babası Cuma Konca’nın en büyük destekçisi olduğunu, enerjisi, cesareti, zekâsı, iş ahlakı ve tecrübesiyle dış ticaret serüveninde yolunu aydınlattığını dile getiren Abdullah Konca, “Bugüne kadar yürüttüğüm çalışmalarını, ticareti öğrendiğim kişi, yaşadığım zorluklarda desteğini hiçbir zaman esirge-



meyen ve bana yol gösterme öncülüğünü yapan babam Cuma Konca'dır. Hâlâ da öğrenmeye devam ediyorum." dedi.

### Dış ticarete başarılı olmak isteyen genç girişimcilere tavsiyeler

Genç girişimcilerin yurt dışı pazarlarda başarılı olmaları için tavsiyelerde bulunan Abdullah Konca, "Dünya pazarlarının ve tüketicilerinin ihtiyaçları hiç durmadan değişiyor. Genç girişimciler, yurt dışı pazarlarda başarılı olmak için, bu ihtiyaçları ne kadar çabuk keşfeder, ürün ve serviste yenilik sunabilirlerse, o kadar iyi olur. Yeni eğilimler yaratıp, devamını getirmek de bir o kadar önemlidir. Bu yüzden sürekli araştırarak en iyiyi bulmalıdırlar. Risk alıp kararlı ve cesaretli davranmalıdırlar. Ama aynı zamanda dikkatli olmaları da gerekir. Kararlarını vermeden önce iyi bir araştırma yapmaları gerekmektedir. Günümüz şartlarında en önemli konulardan biri de dil eğitimidir. Yabancı dil konuşabilen gençlerin iş hayatına da sahip olmalarıyla birlikte başarıyı elde etmemeleri mümkün değildir." diye konuştu.

### Koncalar Tarım'ı rakiplerinden ayıran özelliklerini anlattı

28 yıldır ihracatçı firma olarak faaliyetlerini sürdüren Koncalar Tarım'ı bağlı olduğu sektörde rakiplerinden ayıran özellikleri de anlatan Abdullah Konca, şunları söyledi: "Şirketimiz kurulduğundan itibaren kalite anlayışından asla ödün vermedi. Türkiye'nin bakliyat ürünlerinin çok yönlü faydalarına, üretimin artırılmasına ve tüketiminin teşvik edilmesine yönelik çalışmalarımızı kesintisiz sürdürüyoruz. Vizyonumuz; gelişen ve değişen sektörel teknolojik koşullara uyum sağlayarak üretmiş olduğumuz her üründe aynı kalite standardını korumak, yerel ve global pazarda tüketicilerimize ve müşterilerimize sağlıklı ürünler sunmaktır. Bu özelliğimiz birçok rakip firmaya karşı rekabet etme gücümüzü artırmaktadır. Aynı zamanda çiftçi ziyaretleri yaparak işlediğimiz ürünleri yerinde görüp analizleriyle birlikte değerlendirerek satın almamız, kalitede belli bir standarda ulaşmamızı sağlamıştır. Müşteri talep ve isteklerine göre kendimizi sürekli yeniliyor ve geliştiriyoruz. Yeni talepler doğrultusunda ürün yelpazemizi çeşitlendiriyor, paketlemede yenilikçi yaklaşımlar ortaya koyuyoruz. Aynı zamanda, müşteri portfö-



Eğitimlerini tamamladıktan sonra aile şirketine çalışma hayatına atılan Abdullah Konca, üretim, ithalat ve ihracat departmanları ile gümrükleme işlerinde kendini yetiştirdi.

yümze uygun ilave tesis çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ana tesisimiz yanındaki 4 bin metrekare arazinin mülkiyetini alarak ürün yelpazemizin genişlemesini sağlayacak yeni bir tesis kurmayı planlıyoruz. Bunun yanında Avrupa Yeşil Mutabakatına uyum sürecinde güneş enerjisi santrali ile tesislerimizin enerji ihtiyacını karşılayacak adımlar atıyoruz."

### "Tarım arazilerini korumalı, ekilebilir alanları genişletmeli, iklim değişikliğine uyum sağlamalıyız"

Bakliyat sektöründe faaliyet gösteren firmaların küresel arenada yaşadığı sorunlara da değinen Abdullah Konca, Tür-

kiye'nin daha çok Hindistan, Meksika, Arjantin'le rekabet ettiğini, son yıllarda ABD, Rusya, Bulgaristan ve Kazakistan'ın da söz sahibi olmaya başladığını belirtti. Konca, "Bakliyat sektöründe ülkemizin ihracatçı konumu erozyona uğruyor. Bunun en büyük nedeni, üretim tarafında yaşanan sıkıntılardır. Sektörümüzü doğrudan etkileyen bir başka konu küresel iklim değişikliğidir. Zamansız yağışlar ve ani sıcaklar mahsule zarar vermektedir. Kalite ve tonaj düşüklükleri nedeniyle fiyat dalgalanmaları yaşanmaktadır. Bu durum, uluslararası satışlarda bize negatif yansımaktadır. Oysa Türkiye'nin bakliyat ürünleri lezzet ve kalite bakımından çok üstündür. Türkiye'nin iklimi, toprakları, tohumları ve geçmişten gelen kültürü bakliyat üretimi için ideal ortama sahiptir. Tarım arazilerini koruyarak, ekilebilir alanları genişleterek, üretimi iklim koşullarına uyumlu hâle getirerek tarımsal faaliyetlerimizi artırabiliriz. Ekim alanlarının artışı, aynı zamanda verimliliğin yükselmesi, fiyatlarda istikrar ve dengelemeyi de beraberinde getirecektir."



**"ULUSLARARASI TİCARETE BAŞARILI OLMANIN EN ÖNEMLİ ADIMLARI, GİRİŞİMCİLİK RUHU TAŞIMAK, ÇOK ÇALIŞMAK, RISK ALABİLMEK, YENİLİKÇİLİK VE MARKALAŞMAKTIR."**

# BAM, BAKLIYATTAN TÜREV ÜRÜNLER GELİŞTİRİYOR

Mersin Ticaret Borsası'nın kurduğu Bakliyat Araştırma Merkezi'nde (BAM) bakliyat ürünlerinden makarna, cips, kalamar, süt, peynir, muhallebi, kurabiye, yumurtasız kek, nohut sütü reçeli ve dondurması, tarhana, mayonez, un, kahve, salep, yumurta beyazı, salam, sosis gibi katma değerli türev ürünler geliştirildi.



*MTB Başkanı Özdemir, dünya genelinde vegan ve vejeteryan beslenme alışkanlıklarının yaygınlaştığını, bu pazardan pay alabilmek için türev ürünlerin geliştirilmesi gerektiğini vurguladı.*

Mersin Ticaret Borsası'nın (MTB) bakliyatta tüketim alışkanlıklarında yaşanan değişimleri dikkate alarak kurduğu Bakliyat Araştırma Merkezi'nde (BAM) yüksek katma değerli türev ürün konusunda faaliyetlere başlandı. Çukurova Kalkınma Ajansı'nın (ÇKA) 2021 Yılı Yenilik ve Verimlilik Küçük Ölçekli Altyapı Mali Destek Programı kapsamında destek verdiği merkezde vegan, vejeteryan, noalerjen ve glutensiz gıda trendlerine yönelik türev ürünler ve prosesleri ortaya çıkarmaya yönelik çalışmalarda dikkat çekici ilerlemeler sağlandı. Genel koordinatörlüğünü Dr. Canan Tiryaki'nin üstlendiği BAM'da bakliyat ürünlerinden makarna, cips, kalamar, süt, peynir, muhallebi, kurabiye, yumurtasız kek, nohut sütü reçeli ve dondurması, tarhana, mayonez, un, kahve, salep, yumurta beyazı, salam, sosis gibi katma değerli türev ürünler geliştirildi.

## "Ana hedef, yüksek katma değerli türev ürün geliştirmek"

Bakliyat Araştırma Merkezi'ni Akdeniz İhracatçıları Birliği (AKİB) ve Mersin Üniversitesi iş birliğinde ülkeye kazandırdıklarını belirten MTB Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir, en önemli hedeflerinin bakliyat ürünlerinin yüksek katma değerli türev ürünlere dönüştürülmesi olduğunu vurguladı. Sağlıklı atıştırma pazarında Türkiye'nin payının artırılmasına yönelik, firmaların AR-GE ve inovasyon süreçlerine destek olmayı amaçladıklarını kaydeden Başkan Özdemir, "Bakliyatta know-how ve show-how çalışmalarımızla bir türev

ürünün üretim prosesine ait tecrübelerimizi sektörümüz ile paylaşacağız. Bakliyat ürünlerine yönelik dünya genelinde yapılan AR-GE çalışmaları sonucunda oluşan bilgi birikimini ülkemize kazandırıp, sektörümüzün kullanımına sunacağız. En önemlisi, geçmişten günümüze Anadolu mutfağındaki bakliyat yemeklerinin gastronomiye kazandırılması için özel projeler yürütüp, bakliyat tüketiminin artırılmasına katkıda bulunacağız." dedi.

## Türev ürün talebinde öne çıkan pazarlar

Türev ürünlerin konvansiyonel ürünlere göre çok daha fazla katma değer sağladığına vurgu yapan Özdemir, şunları söyledi: "Bakliyatla ilgili türev ürün talebinde ABD, Kanada, Avustralya, Hindistan, İsrail ve Avrupa ülkeleri ciddi pazarlar olarak öne çıkıyor. Artan bu talebi karşılama konusunda önemli avantajlara sahibiz. Bu pazarlarda glutensiz atıştırma ürünleri ve hazırlaması pratik yan ürünlerle ciddi bir pazar payı yakalayabiliriz. Ayrıca Anadolu'daki bitkisel proteine dayalı yemek kültürüne yönelik ürünler geliştirip, bu pazara sunarak önemli rekabet fırsatları yaratabiliriz. Hammaddedeki gücümüzü yarı mamul ve mamul ürünlere taşımalıyız. Sonuç olarak büyük ivme kazanan böyle bir pazarın içinde bulunmamız artık bir zorunluluk."





# ARDA'NIN MUTFAĞINDAN TARİFLER

Kendine has üslubu, sunum tarzı ve hazırladığı birbirinden lezzetli yemeklerle Türk mutfağının zenginliğini ve Türk gıda ürünlerinin mükemmel özelliklerini uluslararası vitrine taşıyan ünlü şef Arda Türkmen, "Arda'nın Mutfağı" adıyla oluşturduğu web sitesinde ve sosyal medya videolarında hububat ve bakliyat ürünleri kullanarak hazırladığı tariflerle, yemek yapmaktan hoşlananlara eşsiz deneyimler yaşıyor.

## MERCİMEKLİ KARNİYARIK

**MALZEMELER:** 6 adet kemer patlıcan, tuz, karabiber, toz şeker, zeytinyağı

• İç harç için malzemeler: 1 su bardağı yeşil mercimek-çiğden, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 adet büyük boy soğan-ince yemeklik doğranmış, 2 diş sarımsak-ezilmiş

• 1 yemek kaşığı domates salçası, tuz, karabiber, 3-4 adet domates, ½ su bardağı su, maydanoz.

• Patlıcanların üzerlerine bir bıçak yardımıyla delikler atıp fırın kâğıdı serdiğiniz fırın tepsinize dizin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika patlıcanlar yumuşayana kadar pişirin.

**İÇ HARCİ İÇİN;** mercimeğinizi bir tencereye alın ve üzerine su ekleyip haşlayın. Pişen mercimeği bir süzgece alın ve süzün. Tavanızı ocağa alın ve ısıtın. Zeytinyağını ilave edin ve ısıtın. İnce yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin. Ezilmiş sarımsak ve domates salçasını ilave edip karıştırın. Haşladığınız mercimek, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Küçük küp doğradığınız domates ve suyu ekleyip pişmeye bırakın. Pişen mercimekli harcınızı kenara alın ve soğutun.



**BİRLEŞTİRMEK İÇİN;** fırından çıkarttığınız patlıcanlarınızın ortalarını bir bıçak yardımıyla açın ve içlerini bir kaşıkla hafif ezin. Her patlıcanın içine bir tutam tuz, bir tutam karabiber, bir tutam toz şeker ve zeytinyağı ilave edip cam fırın kabınıza alın. Patlıcanlarınızın içine hazırladığımız mercimekli harçtan doldurun ve üzerlerine zeytinyağı gezdirip 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Üzerlerine ince kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.



## KAYMAKLI BULGUR PİLAVI

**MALZEMELER:** 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 adet soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 2 adet orta boy domates, 2 su bardağı pilavlık bulgur, tuz, karabiber, 1 tutam toz şeker, 2 su bardağı et suyu, 1 su bardağı su, kuru nane, üzeri için 2-3 yemek kaşığı kaymak

Pilav tenceresini ocağa alın ve ısıtın. İçine tereyağını ilave edip eritin. Eriyen tereyağın üzerine iri yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Salçayı ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından domatesi ekleyip karıştırın. Sudan geçirdiğiniz bulgurları ilave edip her şeyi harmanlayın. Tuz, karabiber, toz şeker, et suyu ve suyu ekleyin karıştırın ve kapağı kapatın. Pilav tamamen suyunu çektiğinde kapağını açın. Kuru nane ve kaymağı ekleyip karıştırın. Ardından havlu kâğıt koyun ve kapağını kapatarak demlemeye bırakın. Afiyet olsun.



Unat Yağ, uluslararası standartların yanı sıra elde ettiği helal gıda ve kosher sertifikalarıyla da ihracat pazarlarına rekabetçiliğini güçlendirdi.

# UNAT YAĞ, 50'DEN FAZLA ÜLKEYE İHRACAT GERÇEKLEŞTİRİYOR

Bitkisel yemeklik ve kahvaltılık yağ sektöründe 20 yılı aşkın süredir faaliyet gösteren Unat Yağ Gıda Sanayi Ticaret A.Ş., Mersin'deki tesislerinde üretimini gerçekleştirdiği ürünleri İnci, Unat, Dok ve Forz markalarıyla 50'den fazla ülkeye ihraç ediyor.

**R**afine ayçiçek yağı, margarin ve rafine bitkisel yağ üretiminin yanı sıra hayvan yemi ticareti de yapan Unat Yağ Gıda firması, günlük 900 ton kapasiteli tesislerinde dünyanın en ileri teknoloji olarak bilinen kontinü sistem ile ayçiçeği, mısır, zeytinyağı, kanola, pamuk yağı rafine ederek tüketime hazır hâle getiriyor.

Unat Yağ Gıda Sanayi Ticaret A.Ş. Dış Ticaret Müdürü Bedirhan Unat, "Kurulduğu günden itibaren yemeklik yağ konusunda üretim yapan uzman kadroya sahip olan şirketimiz, 2016 yılı itibarıyla Mersin Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde full-otomasyonlu sistemle kurduğu tesiste el değmeden ürettiği ürünlerini 5 kıtadaki mutfaklara ulaştırıyor." dedi.

Küresel gıda şirketlerinin onaylı tedarikçisi konumunda olduklarını kaydeden Bedirhan Unat, "Tesisimize gelen ham yağlar, en titiz şekilde rafinasyon işlemlerinden geçirilerek laboratuvar kontrolleri onayı ile paketlemeye hazır hâle getiriliyor. Paketleme bölümlerinde otomatik makinelerde el değmeden ve hijyenik koşullarda dolum yapılıyor. Sevkiyatlar, uluslararası lojistik firmaları üzerinden gerçekleştiriliyor ve dünya pazarlarına sunuluyor." diye konuştu.

## "Üretimimizin yüzde 70'ini ihraç ediyoruz"

Unat Yağ'ın üretiminin yüzde 70'ini ihraç ettiğini, ağırlıklı olarak Orta Doğu, Afrika ve Uzak Doğu pazarlarına ulaştığını dile getiren Bedirhan Unat, "İnci, Unat, Dok ve Forz markalarımızla gerçekleştirdiğimiz ihracatta pazarımızı çeşitlendirmeye yönelik gayretli çalışmalar yürütüyoruz. Mevcut ihracat

pazarlarımızda etkinliğimizi yıldan yıla artırırken hedef pazarlar olarak belirlediğimiz Asya Pasifik ülkeleri ve Kuzey Amerika ülkelerinde etkin olmaya çalışıyoruz." dedi.

## "AR-GE çalışmalarımız, ambalaj tasarımı ve dayanıklı ambalaj ağırlıklı"

Bedirhan Unat, Unat Yağ'ı rakiplerinden pozitif yönde ayıran en önemli özelliğinin müşterilerden gelen geri dönüşlere göre ambalaj güncellemesi olduğunu, taleplere göre ambalaj üretimini güvenli ve hızlı şekilde gerçekleştirdiklerini söyledi. AR-GE çalışmalarında ambalaj alanında faaliyetlerin ön plana çıktığını kaydeden Bedirhan Unat, dayanıklı ambalaj tasarımı ve üretimine ilişkin çalışmaları sürekli geliştirdiklerini ifade etti.

Küresel arenada çevreci üretim modellerine uyum sağlayan firmaların güçlendiğini, yeşil dönüşüm yatırımlarının ön plana çıktığını vurgulayan Bedirhan Unat, firma olarak bu kapsamda yenilenebilir enerji yatırımlarına odaklandıklarını belirtti. Bedirhan Unat, "Fabrikamızın 12 bin metrekarelik kapalı alanında güneş enerjisi santrali kurulumu çalışmalarına başladık. Ayrıca tesisimizin yanında bulunan 35 bin metrekare arazide de aynı şekilde yatırım sürecini başlattık. Ayrıca pet şişelerimizde ve kolilerimizde geri dönüştürülmüş pet ve mukavva koli kullanıyoruz." diye konuştu.

*Unat Yağ, otomatik makinelerde el değmeden ve hijyenik koşullarda üretimini yaptığı bitkisel yağları İnci, Unat, Dok ve Forz markalarıyla pazara sunuyor.*



# YEMCİBEY, 36 ÇEŞİT YEM ÜRETİYOR

Bakliyat sektörünün lider firmalarından Başhan Tarımsal Ürünler A.Ş., Mersin’de 6 milyon dolarlık yatırımla kurduğu, günlük 1.000 ton üretim kapasiteli fabrikada 36 çeşit yem üretiyor. Yemcibey markasıyla pazara sunduğu yem çeşitlerini 32 il ve 70 ilçede bayi ağı ile servis eden Başhan, Orta Doğu, Türk Cumhuriyetleri ve Avrupa ülkelerine ihracat hedefliyor.



*Yusuf Memiş, yem üretiminde bulgur, mercimek ve pirinç gibi ürünleri hammadde olarak kullandıklarını söyledi.*

**K**üresel bakliyat sektöründe Türkiye’nin önde gelen üretici markalarından biri olan Başhan Tarımsal Ürünler A.Ş., Yemcibey markasıyla girdiği yem sektöründe büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan üretimi yapan işletmelerin ihtiyaçlarını karşılıyor. 2020 yılında 6 milyon dolarlık yatırımla faaliyete geçirilen, günlük 1.000 ton üretim kapasiteli fabrikasında 36 çeşit yem üreten Başhan Tarımsal Ürünler A.Ş., yurt içinde yaygın bayi ağı ile 32 il ve 70 ilçede pazarlama yapıyor.

Hayvancılık sektöründe her koşulda doğru besleme yapılabilmesine imkân sağlamak ve yem ithalatını azaltmak amacıyla yem sektöründe faaliyete başladıklarını belirten Başhan Tarımsal Ürünler A.Ş. Yönetim Kurulu Üyesi Yusuf Memiş, iç pazarda her geçen yıl güçlendiklerini, Orta Doğu, Türk Cumhuriyetleri ve Avrupa’ya ihracat hedeflediklerini söyledi.

## “Doğumdan kesime kadar ihtiyaç duyulan yemleri üretiyoruz”

Yusuf Memiş, “40 bin metrekare alan üzerine kurduğumuz fabrikamızda, Endüstri 4.0 teknolojisi ve uzman kadromuzla sektörü iyi analiz edip zengin ürün yelpazesiyile sağlıklı, verimli ve ekonomik hayvancılık için çözümler sunuyoruz. Yumurtadan kesime kadar broiler yetiştirip doğumundan kesimine kadar büyükbaş ve küçükbaş hayvanların ihtiyacı olan yem çeşitlerini pelet, toz ve granül formda üretebiliyoruz.” dedi.

Başhan’ın sahip olduğu tedarik gücüyle, dünyanın farklı ülkelerinden ithal ettiği hububat, bakliyat ve yağlı tohum çeşitleri ile yerli mahsulleri yüksek kaliteli üretim anlayışıyla işlediklerini, geniş pazarlama ağıyla 80’i aşkın ülkeye ihrac ettiklerini kaydeden Yusuf Memiş, sektörde kendilerini rakiplerinden ayıran en önemli özelliğin markalaşma kabiliyeti olduğunu belirtti.

## “Yemlerimizin nişasta değerini ambalajlarda beyan ediyoruz”

Yem içindeki nişastanın ruminat beslemede önemli bir enerji kaynağı olduğunu dile getiren Yusuf Memiş, Yemcibey olarak ürettikleri yemin nişasta değerini ambalajlarda beyan ederek sektörde bir ilke imza attıklarını vurguladı. Yusuf Memiş, “Fabrikamızda bakliyat ve hububat çeşitleri işlendikten sonra kaliteli hammaddeler olarak bulgur, mercimek ve pirinç gibi ürünleri yem üretiminde kullanıyoruz. Rasyonumuzun büyük bir çoğunluğu kendi öz kaynaklarımızdan karşılandığı için yılın 12 ayı aynı kalitede ve aynı değerlerde yem üretebiliyoruz. Bu da bizi sahada hem farklı kılıyor, hem de sürekli verimlilik ve sürdürülebilir kalite bilinci aşıyor.” diye konuştu.

## Yem sektörünün beklentileri ve talepleri

Yem sektörünün kısa, orta ve uzun vadeli çözüm bekleyen sorunlarına ve taleplerine değinen Yusuf Memiş, sunları söyledi: “Hayvansal ürünlerin istikrarlı bir şekilde fiyatlandırılması, yem bitkilerinin ekiminde maliyetlerin piyasa gerçeklerine uygun olması, kesif yem maliyetlerinin hayvansal ürünlerin üretilmesi noktasında uygun noktada durması sektörümüz için büyük önem taşıyor. Aksi durumda hayvansal ürünlerin fiyatları dalgalanırken hayvansal üretimin en büyük girdisi olan kesif yem fiyatlarının sürekli yukarı doğru ilerlemesi tüm paydaşlarımızın en büyük problemidir.”



# DÜNYA GIDA SEKTÖRÜ WORLDFOOD İSTANBUL'DA BULUŞUYOR

TİM Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu ve bünyesinde bulunan tüm İhracatçı Birlikleri, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) ve Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER), WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı'nın dünyada kendi alanındaki en etkin fuarlardan biri olması hedefiyle "Türkiye Gıda Platformu" adı altında güçlerini birleştirdi. "Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması" sayılan Worldfood İstanbul, 6-9 Eylül 2023 tarihlerinde gerçekleştirilecek.

Sektördeki son yenilikleri ve gıda trendlerini sergileme ve keşfetme imkânı sağlayan WorldFood İstanbul-Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı, 6-9 Eylül 2023 tarihlerinde Tüyap Kongre ve Fuar Merkezi'nde düzenlenecek. Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma platformu WorldFood İstanbul, birçok yeni ürünü ve en son teknolojileri gıda sektörüne tanıtmaya hazırlanıyor. 70 ülkeden 600'ü aşkın yabancı satın almamacının ağırlanacağı fuarda katılımcılar ve ziyaretçiler; piyasadaki yenilikleri ve ürünleri görme, uluslararası ve yerli firmalara erişim, tedarikçilerle ve üreticilerle ilişkileri geliştirme fırsatlarını yakalayacak. Afganistan, Cezayir, Çin, Fildişi Sahili, Mısır, Yunanistan, Guatemala, Hindistan, Endonezya, İran, İrlanda, Kore Cumhuriyeti, Malezya, Nepal, Filistin Yönetimi, Polonya, Rusya, Suudi Arabistan, Singapur, Sri Lanka, İsviçre, Tunus, Türkmenistan, Türkiye, Ukrayna, Birleşik Arap Emirlikleri, Amerika Birleşik

Devletleri, Özbekistan başta olmak üzere 30'dan fazla ülkeyi ağırlayan fuar 713'ü yerli, 83'ü yabancı toplamda 796 katılımcıya da ev sahipliği yapacak.

## Gıda sektörü çatı kuruluşlarından tarihî iş birliği

TİM Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu ve bünyesinde bulunan tüm İhracatçı Birlikleri, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) ve Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği, WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı'nın dünyada kendi alanındaki en etkin fuarlardan biri olması hedefiyle "Türkiye Gıda Platformu" adı altında güçlerini birleştirdi. Türkiye Gıda Platformu, Avrasya'nın en büyük sektör fuarı WorldFood İstanbul'un ziyaretçi, katılımcı, yabancı satın alma profesyoneli ve iş hacmi rakamlarında yeni rekorlara ulaşmasını hedefliyor. Tarihi iş birliğine giderek Türkiye gıda sektörünün çatı kuruluşlarını bir araya

getiren WorldFood İstanbul Fuarı'nda, Türkiye fuarcılık sektörünün öncü kuruluşlarından ALZ Fuar, "İş Birliği Kuruluşu" olarak yer alacak.

Geçen yıl 163 farklı ülkeden 38 bin 358 ziyaretçiyi ağırlayan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı-WorldFood İstanbul, 30'uncu yılında da sadece yeni iş ve ortaklık fırsatları yaratmadı, aynı zamanda bilgi ve ilham dolu etkinlikleriyle verimli bir fuar deneyimi sundu. Etkinlik programı ile sektöre gerçekçi bir gelecek vizyonu göstererek, sürdürülebilir yatırımlar, teknolojik gelişmeler ve ihracat odaklı projeler için yol gösterici pek çok konuyu sahnesine taşıdı. 25 farklı ülkeden 835 katılımcı, 2 binin üzerinde markasını, hem profesyonel ziyaretçilerin hem de 77 ülkeden 600'ün üzerinde yabancı satın alma profesyonelinin beğenisine sunarken 4 gün boyunca WorldFood İstanbul VIP Alım Heyeti programı kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda, fuar öncesi hedeflenen "En az 1 milyar avruluk



TİM Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, Türkiye Gıda Platformu'nun Fuar Komitesi Başkanlığı'nı yürütüyor.



2022 yılında 1,2 milyar avruluk iş hacmi oluşturan WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı'nda bu yıl iş hacminin 2 milyar avroya çıkarılması hedefleniyor.

iş hacmi" hedefi yakalandı. Katılımcıları, ziyaretçiler ve alım heyetleri ile buluşturan eşleştirme uygulaması ile 7 binin üzerinde B2B toplantısı gerçekleştirilerek yeni iş birliklerine imza atıldı.

#### **Dev organizasyonda, sektöre ilham verecek etkinlikler düzenlenecek**

Geçtiğimiz yıl sürdürülebilirlik konusunda farkındalığı artırmak ve sektöre ilham vermek için yıldız şefler eşliğinde sağlıklı ve güvenilir ürünlere yönelik bilgi ve sıfır atık mutfak tüyolarının paylaşıldığı, gezegen dostu lezzetlerle tariflerin hazırlandığı, gıda ve gıda teknolojileri eğilimlerini etkileyen en büyük buluşma noktalarından WorldFood İstanbul için hazırlıklar tamamlandı. Fuar, sektör gündeminin uzman isimlerle mercek altına alınacağı Food Arena etkinlik programı ile bu yıl da ziyaretçi ve katılımcılarıyla buluşarak 31'inci kez sektör profesyonellerini bir araya getirecek.

Türkiye Gıda Platformu paydaşları ve davetlilerin katılımıyla açılışı gerçekleştirilecek fuarın bu seneki panel başlıkları arasında; "Afet Dönemlerinde Gıda Arz Güvenliği", "Sürdürülebilir Tedarik Zinciri-Umudu Yeşertelim!", "Zehirsiz Güvenli ve Atıksız Sofralar", "Sosyal Fayda, Dayanışma ve Nasıl Ayağa Kalkacak Küçük Girişimci ve Bölge?" yer alıyor. Deprem felaketlerinin tarım ve gıda sektöründeki bilançosu, ihtiyaçlar, destek programları-sektörün 2023 analizi ve 2024 öngörülerinin de paylaşılacağı fuarda "İhracatın Kalbinde Gıda Sektörü, İhracatta Yeni Pazarlar & Büyüme Stratejileri" gibi konular da ele alınacak. Fuar süresince gerçekleştirilen oturumlar, atölye çalışmaları,



girişimci sunumları ve ödül törenleri ile sektör paydaşları, sektörün nabzını Food Arena etkinlik alanından ve YouTube üzerinden takip edebilecek. Yeni iş ve ortaklık fırsatları yaratmanın yanı sıra, bilgi ve ilham dolu etkinlikleriyle verimli bir fuar deneyimi sunmaya hazırlanan World Food İstanbul Fuarı, zengin içerikli programı ile sektöre gerçekçi bir gelecek vizyonu göstererek, sürdürülebilir yatırımlar, teknolojik gelişmeler ve ihracat odaklı projeler için de yol gösterici pek çok konuyu sahnesine taşıyacak.

#### **Gıda sektöründe değişim yaratan kadın girişimciler hikâyelerini anlatacak!**

Workshop'ların yanı sıra mutfak atölyelerinin ve lezzet şövalyelerinin de düzenleneceği fuarda ayrıca Food Tech Garage ile geçen yıl olduğu gibi tamamen kadın girişimcilerden oluşan bir alan kurulacak. Kadın girişimciler fuarla eş zamanlı olarak Food Tech Garage alanında, sağlıklı,

organik ve vegan ürünlerini; biyoteknoloji, inovatif tarım uygulamalarını; sektöre özel teknolojik çözümlerini içeren yenilikçi projelerini; gıda ve tarım sektörlerini dönüştüren servis ve hikâyelerini sunacaklar.

WorldFood İstanbul'un gıda sektöründeki gelişmeler ışığında büyük önem taşıdığını belirten Fuar Direktörü Semi Benbanaste "2022 yıl sonu itibarıyla yıllık gıda enflasyonu yüzde 77,87, yıllık tarım girdi fiyatları artışı yüzde 103,14 ve yıllık tarımsal üretici enflasyonu yüzde 151,03 oldu. 2023 yılında ise gıda enflasyonunda düşüş yaşandığını görüyoruz. Türkiye'nin 2023'te 30 milyar dolarlık ihracat hedefine ulaşabileceğine inanıyoruz. Bu yıl sektörün ilerlemesinde büyük rol oynayacak WorldFood İstanbul'da uzmanlaşmış pek çok marka ve üretici yer alacak. Sektöre yön veren isimlerin katılımı, ses getirecek etkinlikler, ziyaretçilerle ilk kez buluşacak yeni ürünler ve geniş katılımcı profili ile fuar, önemli bir görev üstleniyor." dedi.

# SAĞLIK İÇİN SOFRANIZDA BAKLAGİLLERE YER AÇIN



**F**abaceae veya Leguminosae (genellikle baklagil, bezelye veya fasulye olarak bilinir) ailesi, 20 binden fazla türden oluşan üçüncü en büyük çiçekli bitki ailesidir. Baklagiller, dünya çapında beslenmenin temelidir. Ekonomik bir protein, vitamin, kompleks karbonhidrat ve lif kaynağıdır. “Baklagiller” ve “bakliyat” terimleri, birbirinin yerine kullanılsa da farklı anlamlara sahiptir. Bir baklagil, Fabaceae familyasından yapraklarını, gövdelerini ve baklalarını içeren herhangi bir bitkiyi ifade eder. Bakliyat ise bir baklagil bitkisinden elde edilen yenilebilir tohumdur. Bakliyat; fasulye, mercimek ve bezelye içerir. Örneğin, bezelye kabuğu bir baklagildir. Ancak kabuğun içindeki bezelye bakliyattır. Baklagil bitkisinin tamamı genellikle tarımsal uygulamalarda (örtü bitkileri veya hayvan yemi veya gübre olarak) kullanılırken, tohumlar veya baklagiller tipik olarak tabaklarımızda son bulur. Çeşitli formlardaki fasulyeler (barbunya, siyah, barbunya, nohut vb.) bakliyat türlerinden sadece bir kaçıdır.

Baklagillerin faydaları Ulusal Beslenme Yönergeleri (haftada yaklaşık 3 bardak) ve Ulusal Kalp, Akciğer ve Kan Enstitüsü'nün DASH Yeme Planı (haftada 4-5 yarım bardak porsiyon) tarafından vurgulanmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), açlığın ve yetersiz beslenmenin ortadan kaldırılmasına yardımcı olmak için bakliyatların gıda üretimine ve beslenme çeşitliliğine katkısına odaklanarak 2016'yı Uluslararası Bakliyat Yılı ilan etmiştir. Baklagiller, aşağıdakilerin zengin kaynaklarıdır. Protein, folat, lif (hem çözünmez hem de çözünür), demir, fosfor, linoleik ve oleik asitler dâhil çoklu doymamış ve tekli doymamış yağ asitleri içerir.

## Baklagiller ve sağlığımız...

Baklagiller, bitkisel yönden zengin dengeli bir beslenmenin parçası olarak yenildiğinde kalp-damar hastalıkları, kanser, sindirim bozukluğu ve obezite başta olmak üzere çeşitli kronik hastalıkların gelişimini önlemeye yardımcı olabilecek birkaç bileşen içerir.

## Peki ya bakliyattan yapılan ürünler?

Dokuları, tatları ve beslenme profilleri nedeniyle baklagiller, süpermarkette çok sayıda üründe bulunur. Bunlar tofu, fıstık ezmesi ve humus gibi klasik seçenekleri içerebilirken, baklagiller ve bunların bileşenleri de çok çeşitli bitki bazlı et alternatiflerinde önemli bir bileşendir. Bu ürün karışımı, değişen derecelerde işlemeye dayandığından; tüketiciler, eklenen sodyum, şeker, doymuş yağ veya diğer katkı maddelerine dikkat etmelidir. Besin değerleri





Sağlıklı Beslenme ve Diyet Uzmanı Taylan Kümeli

etiketi ve içindekiler listesi, işlenmiş bir gıdanın beslenmeye ne zaman dâhil edileceğine karar vermede yararlı araçlar olabilir.

### Gezeğenin sağlığı için baklagiller

Tarım, iklim değişikliğine, ormansızlaşmaya, türlerin yok olmasına ve tatlı suların tükenmesine ve kirlenmesine önemli derecede etki ettiğinden, gıda üretimi doğal kaynaklarımıza muazzam bir talep getirmektedir. Bununla birlikte, insan sağlığı üzerindeki farklı etkilerin yanı sıra, farklı gıdaların çevre üzerinde de farklı etkileri vardır. Genel olarak, bitki bazlı gıdaların üretimi, hayvan bazlı gıdaların üretilmesine göre daha düşük sera gazı emisyonlarına sahip olma ve daha az toprak ve su kullanma eğilimindedir. Sürdürülebilir gıda sistemlerinden sağlıklı beslenmeye geçişte, özellikle küresel nüfusumuzun 2050 yılına kadar 10 milyara ulaşacağı



düşünüldüğünde baklagillerin kilit bir rol oynaması planlanıyor.

"Gezegensel sağlık beslenmesini" özetleyen 2019 EAT-Lancet Raporu, günlük beslenmede 50 gram baklagil (yaklaşık ¼ fincan) önermektedir. Baklagiller, onları nispeten sürdürülebilir bir ürün yapan bir dizi özelliğe sahiptir. Örneğin baklagiller, diğer ürünlere kıyasla alan başına 7 kata kadar daha az sera gazı emisyonu salıyor ve toprakta karbon tutabiliyor. Ayrıca atmosferden kendi nitrojenlerini üretebiliyor, böylece nitrojen gübre uygulamasını azaltıyorlar. Bu, hasattan sonra toprakta nitrojen açısından zengin kalıntılar bırakıyor; yerine ekilen bir sonraki mahsul için büyük bir fayda sağlıyor. FAO'ya göre, kuraklığa dayanıklı baklagil türleri, gıda güvenliğinin çoğu zaman sorun olduğu kuru ortamlarda özellikle yararlı olabilir. Bakliyatlar besin değerlerini kaybetmeden nispeten uzun süreler boyunca kurutulup saklanabildiğinden, gıda israfını en aza indirmeye de yardımcı olabilir.

### İşte en sağlıklı 9 baklagil

**1-Nohut:** Harika bir lif kaynağıdır ve kalorisi de düşüktür. Bunları yemek, kan şekerini düşürmeye ve bağırsak sağlığını iyileştirmeye yardımcı olabilir.

**2-Mercimek:** Harika bir vejetaryen protein ve demir kaynağıdır. Bunları yemek, karbonhidrat oranı yüksek diğer bazı yiyeceklerle karşılaştırıldığında kan şekeri düzeylerini düşürebilir.

**3-Bezelye:** Sağlıklı bir bağırsak ve kan basıncını teşvik etmek gibi faydalar sağlayan protein, lif ve mikro besinler içerir. İzole bezelye proteini, kas yapımında yardımcı olabilir.



**4-Meksika fasulyesi:** Yüksek miktarda lif içerir ve yemekten sonra kan şekerindeki artışı azaltmaya yardımcı olabilir. Ayrıca hamilelik sırasında özellikle önemli bir besin olan folat bakımından da yüksektir.

**5-Siyah fasulye:** Bağırsak bakterilerini değiştirerek kan şekeri yönetimine yardımcı olabilir. Pirinç gibi diğer yüksek karbonhidratlı yiyeceklerle karşılaştırıldığında yemekten sonra kan şekerindeki artışı azaltmaya yardımcı olabilir.

**6-Soya fasulyesi:** İçerdiği antioksidanlar, belirli kanser risklerini, kalp hastalığı risk faktörlerini ve menopoz kemik yoğunluğu kaybını azaltmaya yardımcı olabilir.

**7-Barbunya:** Bağırsak sağlığını desteklerken kan kolesterolünü ve kan şekerini düşürmeye yardımcı olabilir. Bütün veya ezilmiş olarak yenilebilir.

**8-Fasulye:** Fasulye, çok miktarda lif içerir ve metabolik sendrom için risk faktörlerini azaltmaya yardımcı olabilir. Ayrıca birkaç önemli besin içerirler.

**9-Yer fıstığı:** Aslında bir baklagildir. Çok sayıda sağlıklı tekli doymamış yağ içerir ve kalp sağlığı için faydalı olabilir.

**VEYSEL MEMİŞ**  
Akdeniz Hububat,  
Bakliyat, Yağlı  
Tohumlar ve Mamulleri  
İhracatçıları Birliği  
(AHBİB) Yönetim  
Kurulu Başkanı





# “100’ÜNCÜ YILDA 2,7 MİLYAR DOLARLIK İHRACAT HEDEFLİYORUZ”

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, geçen yıl 2,11 milyar dolarlık ihracata imza attıklarını anımsatarak Türkiye Cumhuriyeti’nin 100’üncü yıl dönümü olan 2023’te yüzde 28 artışla 2,7 milyar dolarlık ihracat hedeflediklerini belirtti. Bu yıl ürün bolluğunun yaşandığını ve bereketli bir sezon geçireceklerini kaydeden Başkan Veysel Memiş, yeni hükümetten en büyük beklentilerinin ihracatta kısıtlama ve kota uygulamalarına son verilmesi ile nadasa bırakılan alanlarda bakliyat ekimini teşvik edecek politikaların genişletilmesi olduğunu söyledi.

**A** kdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, Türkiye Cumhuriyeti’nin 100’üncü yıl dönümü olan 2023’te yüzde 28 artışla 2,7 milyar dolarlık ihracat hedeflediklerini açıkladı. Yılın ilk 6 ayında 913 milyon 468 bin dolarlık ihracata imza attıklarını belirten Başkan Veysel Memiş, ilkbahar yağışlarının mevsim normallerinde gerçekleşmesiyle hububat, bakliyat ve yağlı tohumlarda yaşanan ürün bolluğunun yılın ikinci yarısında ihracat performansına yansıtacağını ve uluslararası pazarlarda yeni başarı hikâyeleri yazacaklarını vurguladı.

## “Hükümetten beklentimiz, kısıtlama ve kotaların tamamen kaldırılması”

Türk hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar sektörünün ürün işleme kapasitesi ve pazarlama kabiliyetinin çok yüksek olduğunu, ancak arz tarafında sorunlar yaşandığını ifade eden Başkan Veysel Memiş, yeni

hükümetten en büyük beklentilerinin ihracatta kısıtlama ve kota uygulamalarına son verilmesi ile nadasa bırakılan alanlarda bakliyat ekimini teşvik edecek politikaların genişletilmesi olduğunu söyledi.

Türkiye İstatistik Kurumu’nun (TÜİK) 2023 yılı Bitkisel Üretim 1. Tahmini’ne göre buğdayda yüzde 3,8 artışla 20,5 milyon ton, ayçiçeğinde yüzde 6,1 artışla 2,55 milyon ton, şeker pancarında yüzde 13,2 artışla 21,5 milyon ton, bezelyede yüzde 35,3 artışla 3 bin 237 ton rekorla öngörüldüğünü kaydeden Başkan Veysel Memiş, nohutta 580 bin ton, fasulyede 270 bin ton ve kırmızı mercimekte 400 bin ton ürün beklendiğini ifade etti.

Bu tahminler ışığında sektörün hububat, bakliyat ve yağlı tohum ürünlerinde ciddi oranlarda rekor artış olacağını kaydeden Başkan Veysel Memiş, Türk çiftçisinin yurt içi ihtiyaçları fazlasıyla karşılayacak üretimi yaptığını, geçen yıldan devreden stoklarla birlikte değerlendirildiğinde herhangi bir ihracat kısıtlamasına gerek olmadığını vurguladı.

**2,11**  
**MİLYAR**  
**DOLAR**

AHBİB’in  
2022 yılında  
gerçekleştirdiği  
ihracat

### **"Nadas alanlarına bakliyat ekimini yaygınlaştırarak üretimi 3 katına çıkartabiliriz"**

Binlerce yıldır insanlığı doyuran bakliyat ürünlerinin yüksek protein değeri, üretiminde az suya ihtiyaç duyulması, toprak verimliliği ve çevreye katkıları avantajlarıyla geleceğin gıdası olacağını, küresel iklim değişikliğiyle mücadelede stratejik rol oynayabileceğini dile getiren Başkan Veysel Memiş, "Protein, vitamin ve lif yönünden zengin gıdalar arasında bulunan bakliyat çeşitleri protein kaynağı olduğu kadar çevreci özelliğiyle de büyük değer taşıyor. Dünya genelinde en az su isteyen ürünlerden olan bakliyat çeşitleri, iklim değişikliği ve kuraklıkla mücadelede ve karbon salımının azaltılmasında büyük rol oynayabilir. Bu farkındalık yıldan yıla artıyor. Artık çiftçiler, önce bakliyat ekip, rotasyonlarında da bakliyatı bulundurarak daha sonra elde edecekleri ürünlerdeki verimin artmasını göz önüne alıyor. Çünkü bakliyat çeşitleri havadaki azotu fotosentez yoluyla alıyor ve toprağın altındaki yumrularına yüklüyor. Ürün biçildiğinde toprak altında kalan yumrular bir süre sonra çürüyor ve gübre oluyor. Ülkemizde ekim deseninde bakliyatın mutlaka değerlendirilmesi gerekiyor. Bu tercih, tarımsal gübre ihtiyacını da önemli ölçüde azaltacaktır. Aynı tarlada üç yılda bir bakliyat ekiminin teşvik edilmesi, hatta zorunlu hale getirilmesi büyük fayda sağlayacaktır. Tarım arazilerimizi nadasa bırakmak yerine bakliyat ekimiyle değerlendirirsek yaklaşık 1,3 milyon ton olan yıllık üretim miktarını 4,5 milyon tona kadar yükseltebiliriz. Ülkemiz genelinde yıllık 4 milyon ton bakliyat işleme kapasitesine sahip tesislerimizin hammadde sıkıntısı yaşadığı dikkate alındığında, arz açığının kapatılması için nadasa bırakılan tarım arazilerinin bakliyat ekimiyle değerlendirilmesi elzemdir." dedi.

### **Çiftçilere yönelik "Destek Beyan Usulü"nde değişikliğe ihtiyaç var**

Hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar ürünlerinin artırılması için sektöre yönelik sunulan devlet desteklerinin daha da yükseltilmesi gerektiğini kaydeden Başkan Veysel Memiş, "Mevcut desteklerin artırılması noktasında ciddi taleplerimiz var. Yöntem ile ilgili değişikliklere gidilebilir. Destek, beyan edilen ekim kadar veriliyor. Biz bu desteğin kooperatif olabilmek adına revize edilmesini talep ettik. Destekler

## **"ÜRÜN KALİTEMİZLE, İŞLEME TEKNOLOJİLERİMİZLE VE TEDARİK KABİLİYETLERİMİZLE DÜNYA KLASMANINDA GÜÇLÜ BİR KONUMDAYIZ."**



*Dünyada en az su isteyen ürünlerden olan bakliyat çeşitleri, iklim değişikliği ve kuraklıkla mücadelede ve karbon salımının azaltılmasında öne çıkıyor.*

nakit değil, tohum ve gübre bazında verilmeli. Nakdi destek yerine ürün desteği verilsin istiyoruz. Sertifikalı, ıslah edilmiş tohumlara destek verilmesi gerekiyor. Akaryakıt desteği de gübrede olduğu gibi verilmeli. Bu destekler sağlanırsa yanlış beyanların da önüne geçilmiş olur." diye konuştu.

### **"Mersin, dünya bakliyat ticaretine yön veren merkezler arasında"**

Dünya bakliyat piyasasında Mersin'in çok büyük rol oynadığını, küresel ölçekte sektöre yön veren ilk 5 borsa konumunda bulunduğunu aktaran Başkan Veysel Memiş, sunları söyledi: "Limanı, serbest bölgesi, demir yolu ve kara yolu ağı, lojistik kültürü ve donanımlı insan kaynaklarıyla dış ticaretteki stratejik rolü yıldan yıla artan Mersin ilimiz, tarımsal ürün çeşitliliğini yüksek katma değere dönüştürerek ihracat pazarlarında etkinliğini sürekli artırıyor. Gıda ihracatında Türkiye'nin itici gücü konumunda bulunan Mersin'in dış satımında hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü lider konumda bulunuyor. Türkiye'de hâlihazırda yıllık 4 milyon ton ürün



işleme kapasitesine sahip tesislerimiz var. Arz açığının kapatılması için işleme kapasitemizin üzerinde üretim yapmamız gerekiyor. İhracatçı firmalarımız, zengin bir müşteri portföyüne sahip. Ürün kalitemizle, işleme teknolojilerimizle ve tedarik kabiliyetlerimizle dünya klasmanında güçlü bir konumdayız. Yapmamız gereken en önemli hamle üretim tarafında olmalıdır.”

#### **“Bulgur tanıtım hamlemizde hedef pazarlar İran, Rusya ve Endonezya”**

Başkan Veysel Memiş, Türk mutfağında ayrı bir yeri olan bulgurun dünyanın dört bir yanında tüketimini yaygınlaştırmak ve ihracatını artırmak amacıyla başlattıkları tanıtım hamlesinde yol haritasının belirginleştiğini belirtti. AHBİB olarak bulgur tanıtım faaliyetlerinde hedef ülke olarak İran, Rusya ve Endonezya’yı seçtiklerini açıklayan Başkan Veysel Memiş, “Anadolu’nun mirası olan bulgur, bizim için çok kıymetli ve bu ürünün dünya pazarlarında pirinçe alternatif olarak talep görmesi için çalışacağız. Uzun vadeli eylem planımızda tanıtım videoları, sosyal medya tanıtımları, tadım etkinlikleri, alım heyeti faaliyetlerimiz olacak. Örneğin, Endonezya’da pirinç pişirme makineleri var. Bu ülke insanların damak zevkine uygun şekilde bulgur pişirme makinelerinin geliştirilmesi, sevdikleri sebzeler ve baharatlarla birlikte yeni lezzetler ortaya çıkarılması için çalışmalar yapacağız. Bu konuda açılırla görüşüyoruz. Hedef pazar olarak belirlediğimiz ülkelerde sivil toplum kuruluşlarıyla da iş birliği yürüteceğiz. Bulgurumuzun lezzetine güveniyoruz. Güçlü bir tanıtım kampanyası



ile Türk bulgurunun dünyanın dört bir yanından talep göreceğine inanıyorum.” diye konuştu.

#### **“İngiltere, Almanya ve ABD pazarlarında etkinliğimizi artırmaya çalışacağız”**

AHBİB olarak geleneksel pazarlarda daha etkin hâle gelmek ve pazar çeşitliliğini artırmaya yönelik faaliyetlerde de tempo yükselttiklerini belirten Başkan Veysel Memiş, UR-GE projesi kapsamında Eylül ayında İngiltere pazarına yönelik sektörel ticaret heyeti etkinliği düzenleyeceklerini duyurdu. Benzer bir çalışmaya ekim ayında Almanya’da devam edeceklerini aktaran Başkan Veysel Memiş, bu ülkedeki Anuga Fuarı’na info stant ile katılacaklarını ve sektörel tanıtımlar gerçekleştireceklerini belirtti. Başkan Veysel Memiş, kasım ayında ise ABD’deki PLMA Fuarı’nda yeni ticaret köprüleri kurmak için çalışmalar yapacaklarını ifade etti.

#### **“Bakliyatın katma değerini türev ürünler geliştirerek artırabiliriz”**

Türkiye’nin bakliyat piyasasına yön veren Mersin’de hem sertifikalı tohum üretimi hem de türev ürünlerin geliştirilmesi konularında önemli çalışmalar yapıldığını dile getiren Başkan Veysel Memiş, Mersin Ticaret Borsası’nın öncülüğünde Akdeniz İhracatçıları Birliği (AKİB) ve Mersin Üniversitesi iş birliğinde ülkeye kazandırılan Bakliyat Araştırma Merkezi’nde yüksek katma değerli türev ürün konusunda faaliyetlerinin fayda sağlayacağını belirtti. Gelişmiş ülkelerde bakliyat tüketiminde alışkanlıkların farklılaşmasına da dikkat çeken Başkan Veysel Memiş, özellikle çocukların ve gençlerin bakliyat tüketimine özendirilmesi gerektiğini söyledi.



Bitkisel protein akımında Singapur, Avustralya, Almanya başı çekiyor. Türev ürünler konusunda büyük firmalar AR-GE çalışmalarını artırıyor.

Başkan Veysel Memiş, "Dünya genelinde bitkisel protein akımı var. Vegan, vejeteryan beslenme alışkanlıkları yaygınlaşıyor. Türev ürünler konusunda AR-GE çalışmaları artıyor. Singapur, Avustralya, Almanya başta olmak üzere birçok ülkede büyük firmalar türev ürünler alanında önemli yatırımlar yapıyor. Dolayısıyla et ile eş değer, yüksek proteinli bakliyat gelecekte bu trendin en değerli parçalarından biri olacak. Bizim de bakliyat ürünlerinin türev ürünler üretimi ile katma değer kazanması konusunda çalışmalarımızı yoğunlaştırmamız lazım." dedi.

#### "Türkiye'nin bakliyatla otorite olduğu algısını güçlendirmeliyiz"

Türkiye'nin bakliyatın gen merkezi olarak öne çıktığını, ekolojik şartlar bakımından Anadolu topraklarının bakliyat üretimi için çok elverişli olduğunu vurgulayan Başkan Veysel Memiş, "Dünya bakliyat piyasasında Verimli Hilal'in merkezinde bulunan

*Sağlık açısından obezite, diyabet ve bazı kronik hastalıklarla mücadele için haftada en az 3 kez bakliyat çeşitlerinin tüketilmesi uzmanlar tarafından tavsiye ediliyor.*



Türkiye'nin en önemli kozu, orijinal ürün üretmesidir. Bakliyatın ana vatanının Anadolu toprakları olduğu algısını güçlendirirken, gen kaynaklarının korunması ve geliştirilmesi konusunda daha sıkı çalışmalar yapmamız gerekiyor. Bakliyatın gen mirasımızı koruyup, geliştirerek Türkiye'nin bakliyatla otorite olduğu algısını güçlendirmeliyiz. Bu sayede küresel pazarlarda ürünümüzün marka değerini artırabiliriz." ifadelerini kullandı.

#### "Bitkisel protein akımı ve nüfus artışı bakliyatla olan talebi artırıyor"

Dünya nüfusunun 2037 yılına kadar 9 milyar kişiyi aşacağına ilişkin araştırmalara atıfta bulunan Başkan Veysel Memiş, bitkisel protein bazlı gıda tüketiminin yaygınlaşmasıyla birlikte bakliyat üretimini artırmanın kaçınılmaz hâle geldiğini dile getirdi. Binlerce yıldır insanlığı doyuran bakliyat ürünlerinin yüksek protein değeri, üretiminde az suya ihtiyaç duyulması, toprak verimliliği ve çevreye katkıları sayesinde geleceğin gıda ürünleri arasında yer aldığını ifade eden Başkan Veysel Memiş, bakliyatların, protein, vitamin ve lif bakımından oldukça zengin ve enerji verici özelliklerine vurgu yaptı. Başkan Veysel Memiş, bakliyat çeşitlerinin aynı zamanda uzun raf ömrü ile dünya genelinde 2 milyardan fazla insan için temel protein kaynağı olduğunu belirtti.

Başkan Veysel Memiş, "Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) raporlarına göre bakliyat üretiminde 1 kilogram mercimek ya da bezelye için 50 litre su gerekirken; 1 kilo tavuk eti için 4 bin 325 litre, 1 kilo kırmızı et için ise 13 bin litre suya ihtiyaç duyuluyor. Gıda sektörünün, tatlı su kaynaklarının yüzde 80'ini kullandığı ve küresel sera gazı salımının üçte birine neden olduğu göz önünde bulundurulduğunda gıda seçimlerimizi yaparken artık çevreyi de düşünmemiz gerekiyor. Gelecekte 9 milyar insanın

nasıl besleneceği göz önünde bulundurulduğunda, bitkisel proteinler özellikle de bakliyat üretimini artırmamız kaçınılmaz hâle geliyor. Besin değeri açısından et ürünlerine eş değer protein sağlayan bakliyat ürünleri bir insanın ihtiyaç duyduğu enerjinin yüzde 15-20'sini karşılıyor. Obezite, diyabet ve bazı kronik hastalıklarla mücadele, dolayısıyla sağlıklı bir yaşam için haftada en az 3 kez bakliyat tüketilmesi uzmanlar tarafından tavsiye ediliyor.” değerlendirmesini yaptı.

### “2023’ün ilk 6 ayında sektör ihracatına yüzde 16,58 oranında destek verdik”

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği’nin 2023 yılı Ocak-Haziran ayları arasındaki ihracatını değerlendiren Başkan Veysel Memiş, haziran ayında yüzde 100,4 milyon dolarlık dış satım gerçekleştiren Birliğin 6 aylık süreçte 913 milyon 468 bin dolar döviz kazandırdığını bildirdi. AHBİB olarak 2023 yılı Ocak-Haziran döneminde 5 milyar 510 milyon dolarlık sektöre ihracatına yüzde 16,58 oranında destek verdiklerini dile getiren Başkan Veysel Memiş, şöyle konuştu: “2023 yılı Ocak-Haziran ayları arasında 1 milyon 2 bin 61 ton ürünü uluslararası pazarlarda değerlendiren Birliğimiz, en yüksek değerlere bakliyat, pastacılık ürünleri ve bitkisel yağlarda ulaştı. Bakliyat yüzde 9 artışla 292,7 milyon dolarlık, pastacılık ürünlerinde yüzde 6 artışla 177,3 milyon dolarlık, bitkisel yağlarda yüzde 16 azalışla 101,6 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdik. Bu dönemde bölge ihracatımızın yüzde 19’unu oluşturan kırmızı mercimek ihracatından ülkemize 177,3 milyon dolar döviz kazandırdık. Yılın altı ayında 171 ülkeye ihracat yapan Birliğimiz, en yüksek değerlere Irak, Suriye ve Almanya pazarlarında ulaştı. İhracatımızda ana pazarları Orta Doğu, Afrika ve Avrupa ülkeleri oluşturdu. Pazar çeşitliliğini artırmaya yönelik Amerika ve Uzak Doğu ülkelerinde mesafe aldığımızı görüyoruz. Bölge ihracatımızın yüzde 27’sini oluşturan Irak’a 248,4 milyon dolarlık, Suriye’ye 61,2 milyon dolarlık, Almanya’ya 32,7 milyon dolarlık ihracat yaptık. AHBİB olarak yılın ilk yarısında, ihracat hacminde 50’e yakın ülkede anlamlı artışlar yakaladık. İhracat hacminde en güçlü artışları Suudi Arabistan, Somali, İran, Cibuti, Benin, Kenya, Avusturya, Senegal, Togo ve Tanzanya pazarlarında elde ettik.”

**“YILIN İLK 6 AYINDA 171 ÜLKEYE İHRACAT YAPAN VE 50 ÜLKEDE ARTIŞLAR SAĞLAYAN BİRLİĞİMİZ, EN YÜKSEK DEĞERLERE IRAK, SURIYE VE ALMANYA’DA ULAŞTI.**



*AHBİB üyesi firmalar, 2023 yılı Ocak-Haziran döneminde, 1 milyon 2 bin 61 ton ürünü uluslararası pazarlarda değerlendirdi.*

### “AHBİB üyesi 14 firma, 2022 yılı TİM 1000 listesine girmeyi başardı”

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Veysel Memiş, Türkiye İhracatçıları Meclisi (TİM) tarafından gerçekleştirilen Türkiye’nin İlk 1000 İhracatçısı 2022 Araştırmasında “İhracat Şampiyonları” listesine Akdeniz İhracatçı Birlikleri’nden (AKİB) 62 firmanın girdiğini, bunlardan 14’ünün AHBİB üyesi olduğunu belirtti. 2022 yılında bir önceki yıla göre yüzde 31 artışla 2,11 milyar dolarlık ihracat gerçekleştirdiklerini anımsatan Başkan Veysel Memiş, “2022 yılı ihracat şampiyonları listesinde AHBİB üyesi firmaların ihracat performansı 1,33 milyar dolar düzeyinde yansıdı. TİM 1000 listesinde AHBİB üyesi Dicle Gıda, Başkan Tarım, Arbel Bakliyat, Aves Enerji Yağ, Elita Gıda, Memişoğlu Tarım, Lesaffre Turquie Mayacılık, Omnia Nişasta, Durum Gıda, Armada Gıda, Anı Bisküvi, Sunar Pazarlama, Tat Nişasta ve Sunar Mısır firmaları yer aldı. Üyelerimizin elde ettiği bu başarılar bizleri gururlandırdı. Hepsini canı gönülden kutluyor, tebrik ediyorum.” dedi.

# ARAP ÜLKELERİ, STRATEJİK TARIM ÜRÜNLERİ İÇİN TÜRKİYE'Yİ ÜS SEÇTİ

Artan jeopolitik riskler ve buna bağlı olarak ülkelerin gıda ticaretine getirdiği kısıtlamalara küresel iklim değişikliğinin etkileri de eklenince stratejik tarımsal ürünlerin uygun koşullarda, güvenli şekilde depolanması konusunda maliyetleri azaltmaya yönelik girişimler hızlandı. Orta Doğu'nun birçok ülkesi, stratejik ürün stoklarını Türkiye'de tutabilmek için girişim başlattı. Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, "Suudi Arabistan, Katar, Kuveyt gibi ülkeler çok sıcak olduğu için ürün muhafazası çok maliyetli oluyor. Bu ülkelerdeki şirketler, liman bölgelerinde çalışmalar gerçekleştiriyor. Sektörümüzdeki şirketler için de bu bir iş alanı hâline geldi. Büyük şirketler bu anlamda hamleler yapıyor." dedi.

Türkiye'nin de stratejik tarım ürünlerinde kapsamlı planlamalarla ilerlemesi gerektiğini belirten Tiryakioğlu, temel gıdalar üzerine bir ürün deseni oluşturulması ve maksimum verimlilik için tüm argümanların kullanılması gerektiğini kaydetti. Türkiye'de miras yoluyla bölünen arazilerin uzun yıllardır temel sorunlardan biri olduğunu kaydeden Tiryakioğlu, "Kazakistan, Ukrayna, Kanada ve ABD'de çok geniş araziler var. Bizde ise tarım arazileri miras yoluyla sürekli bölünüyor.



Bu tabloda, toplulaştırmanın dışında birlikte yönetim modeli; tabiri caiz ise tarım TOKİ'lerini oluşturmamız gerekiyor. Bu modeli akredite olmuş şirketler ve kooperatifler üzerinden hayata geçirmemiz lazım. Bu sayede maliyetler yüzde 50-60 azalırken verimlilikte yüzde 300'ler bandında artış sağlanacak. Bu en önemli konularımızdan biri olmalı." diye konuştu.

## Tarımsal miras müzede sergileniyor

Türkiye'de tekstil endüstrisinin beşinci sayılan Adana'da asırlık Milli Mensucat Fabrikası'nın restore edilmesiyle turizme kazandırılan müze kompleksinde tarım, sanayi ve kent kültürü bölümleri de ziyarete açıldı. Adana'nın ilk tekstil fabrikası olan ve 1907 yılında inşa edilen Milli Mensucat Fabrikası'nda 10 yıl önce restorasyon çalışmalarına başlayan Kültür ve Turizm Bakanlığı, arkeoloji ve

mozaik bölümlerinin ardından Çukurova'nın başkentinin sahip olduğu tarım ve sanayi mirası ile kent değerlerinin geleceğe taşınması için üç ayrı salon hazırladı. 26 bin 479 metrekare kapalı, 13 bin 754 metrekare açık alanda yürütülen çalışmalarda Çukurova'nın pamuk, karpuz, ayçiçeği, narenciye, karakılçık buğdayı, şeker kamışı gibi en önemli tarımsal ürünlerinin canlandırması yer aldı.

Tarım Müzesi'nde antik çağlardan itibaren bölgenin önemli tarım ürünü olan zeytin de unutulmadı. Özellikle pamuk üretiminin öne çıkarıldığı Sanayi Müzesi'nde ise Sanayi Devrimi ile başlayan makineleşme ve pamuğun iplik hâline gelmesiyle devam eden kompozisyonlarda Milli Mensucat Fabrikası'ndaki iplik üretme bölümü de düzenlendi. Geçmişten günümüze elbiselerin sergilendiği müzede tekstil ve kumaşın kıyafete dönüşüm öyküsü tasvir edildi. Kent Müzesi salonunda ise Adana'nın kentleşme sürecinin önemli yapılarına ait maketler, kentin eğitim tarihi, ticaret kültürü, çarşıları, çeşitli meslek grupları canlandırmaları, günlük yaşamda kullanılan eşyalar ile şehrin Milli Mücadele dönemindeki yeri konu edildi.

Merkez Seyhan ilçesi Döşeme Mahallesi'nde toplam 68 bin metrekare alanındaki fabrika sahasında konumlandırılan Adana Müze Kompleksi, büyüklük açısından dünyada beşinci sırada yer aldı.



# GÖYMEN FOOD GIDA, YEŞİL ENERJİ VE AKILLI DEPOLAMA YATIRIMLARIYLA BÜYÜYOR

Doğa Makarna markasıyla 30'u aşkın makarna çeşidini 100'den fazla ülkeye ihraç eden Göymen Food Gıda, yeni teknolojilerle üretimini, yeşil enerji ve akıllı depolama yatırımlarıyla da uluslararası pazarlardaki rekabetçiliğini artırıyor.

Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları listesinde üst sıralarda yer alan ve ihracat şampiyonları arasında adını yazdıran Göymen Food Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., yeni teknolojilerle üretimini, yeşil enerji ve akıllı depolama yatırımlarıyla da uluslararası pazarlarda rekabetçiliğini artırırken "Doğa Makarna" markasını güçlendirecek inovatif ürünler için pazar arayışına girdi.

## "30'u aşkın makarna çeşidini 100'den fazla ülkeye ihraç ediyoruz"

Göymen Food Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. Üst Yöneticisi (CEO) Bertan Göymen, Gaziantep ve Mersin'deki tesislerinde makarna, irmik ve un üretimi yapan şirketin aktif olarak 100'den fazla ülkeye ihracat gerçekleştirdiğini, 30'u aşkın makarna çeşidiyle dünyanın dört bir yanındaki insanların güvenli ve kaliteli gıda ihtiyacını karşıladıklarını belirtti.

Göymen Food olarak günlük 1.200 ton makarna, 1.200 ton irmik ve 1.300 ton un üretim kapasitesiyle sektörün en büyük üreticileri arasında yer aldıklarını vurgulayan Bertan Göymen, ağırlıklı olarak Afrika pazarında aktif olduklarını, Asya ve Amerika ülkelerinde de varlık gösterdiklerini dile getirdi.

## "Yüksek teknoloji üretim hattı ve akıllı depolama sistemleri kurduk"

Göymen Food Gıda Sanayi'nin temellerinin 1956 yılında dedesi Mustafa Göymen tarafından atıldığını, 62 yıllık süreçte aile olarak 'sürekli yatırım' anlayışıyla ilerlediklerini ve Türkiye'nin en büyük makarna üreticilerinden biri hâline geldiklerini kaydeden Bertan Göymen, "2017 yılında Mersin'de en son teknoloji İtalyan üretim hatları ve değirmen sistemlerine sahip tesisimizi faaliyete geçirdik. Mersin Uluslararası Limanı'na 10 dakika mesafede yer alan bu tesisimiz, firmamıza lokasyon, kalite ve termin açısından büyük avantaj sağladı. Ayrıca ful otomatik depo raf sistemi projemiz en



Göymen Food Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. Üst Yöneticisi (CEO) Bertan Göymen ağırlıklı olarak Afrika pazarında aktif olduklarını, Asya ve Amerika ülkelerinde de varlık gösterdiklerini belirtti.

çok değer verdiğimiz yatırımlarımızın başında bulunuyor. Bu hamlelerle sektördeki güçlü duruşumuzu korumayı sürdürüyoruz." dedi.

## "30 MW'lık GES yatırımı yapıyoruz"

Göymen Food Gıda Sanayi'nin Türkiye'nin uluslararası pazarlara açılan en önemli kapılarında olan Mersin'de yeni yatırımlarını sürdürdüğünü belirten Bertan Göymen, yenilenebilir enerji alanında güneşten yararlanmak için proje yürüttüklerini aktardı. Bertan Göymen, "Hem çatıda, hem de arazide olmak üzere güneş enerjisi santrali (GES) yatırımlarımızı başlattık. Toplamda 30 megavatlık güneş enerjisi santrali yatırımımız ile çevre dostu üretim modelimizi güçlendirecek ve en önemli girdi olan elektrik tüketiminde maliyetlerimizi azaltarak ihracat pazarlarındaki rekabetçiliğimizi daha da artıracacağız." diye konuştu.

## "Yenilikçi ürünlere yönelik AR-GE çalışmalarımız kesintisiz devam ediyor"

Tüketim alışkanlıklarındaki sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme trendlerinde makarnanın vazgeçilmez yeri olduğunu,



makarna üreticilerinin inovatif ürünlerle bu süreci desteklediğini dile getiren Bertan Göymen "30'u aşkın makarna çeşidi üreten firmamız, sürekli olarak yenilikçi ürünlere yönelik AR-GE çalışmalarını sürdürüyor. Bu çerçevede inovatif ürünlerimiz için pazar araştırmaları yapıyoruz." ifadelerini kullandı.



Mersin Güneşi Un  
Yönetim Kurulu Başkanı  
Abdulsalam Khallouf

# MERSİN GÜNEŞİ UN, ORTA DOĞU'YA İHRACAT GERÇEKLEŞTİRİYOR

Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi'nde 2016 yılından beri faaliyetlerini sürdüren Mersin Güneşi Un, günlük 350 ton üretim kapasitesiyle hem yurt içi ihtiyaçları hem de Orta Doğu ülkelerine ihracat gerçekleştiriyor.

**T**arımsal üretimde söz sahibi havzalar arasında bulunan Çukurova'da "el değmeden üretim" ilkesiyle modern üretim tesislerinde ekmeklik, pidelik, böreklik, pasta-lık, baklavalık, simitlik ve yufkalık un üretimi yapan Mersin Güneşi Un, Orta Doğu ülkelerine ihracat gerçekleştiriyor.

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nin (AHBİB) 90 milyon doları aşan un ihracatında pay sahibi olan Mersin Güneşi Un; Irak, Suriye, Ürdün, İsrail, Lübnan, Filistin, Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Umman, Kuveyt, Bahreyn, Yemen, Mısır, Tunus, Cezayir, Libya, Sudan ve Fas'tan oluşan Orta Doğu pazarında Türk çiftçisinin alın teri ve emeğine değer kazandırıyor.

## "Parolamız; doğallık, kalite ve lezzettir"

Mersin Güneşi Un Yönetim Kurulu Başkanı Abdulsalam Khallouf, Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi'nde 2016 yılından beri faaliyetlerini sürdüren şirketin, "doğallık, kalite, lezzet" parolasıyla deneyim ve otomasyonu birleştirerek bereket ve bolluğun sembolü buğdayı temel gıda maddesi olan una dönüştürdüğünü belirtti.

Mersin Güneşi Un tesislerinin günlük üretim kapasitesinin 350 ton olduğunu belirten Abdulsalam Khallouf, "Geleneksel tadı, yüksek teknolojiyi kullanarak en doğal ve lezzetli hâli ile sofralarımıza sunmak için güvenilir üretim çabasıyla çalışıyoruz." ifadelerini kullandı.

Değirmencilik sektöründe Mersin Güneşi Un'u rakiplerinden pozitif ayırtıran özelliğinin 'kaliteden ödün vermeden üretim anlayışı' olduğunu vurgulayan Abdulsalam Khallouf, "Firmamızın mazeri çok eski olmasa da bu işe asıl başlama tarihimiz üç kuşak öncesine dayanıyor. Bu birikim sayesinde işimizi daha bilgili ve bilinçli yapıyoruz. Değerlerimizi koruyarak üretimimizi sürdürüyoruz." dedi.

## "Ürün çeşitliliğini artırmaya yönelik yatırımlarımız devam ediyor"

Mersin Güneşi Un tesislerinin ürün çeşitliliğini artırmaya yönelik yatırımları sürdürdüklerini, aynı zamanda analiz laboratuvarı kurarak AR-GE çalışmalarını yürüttüklerini kaydeden Abdulsalam Khallouf, "Bizim için en değerli şey, insanların her gün sofralarında baş tacı yaptığı ekmeği en güvenli ve lezzetli şekilde yiyebilmeleridir. Yaptığımız analizlerde, un kalitesinde istediğimiz sonuçlara ulaştığımızı büyük bir gurur ve memnuniyetle vurgulamak isterim. Kalitemizi uluslararası sertifikalarla tescil ettirerek ihracat pazarlarında markamızı sürekli güçlendiriyoruz." diye konuştu.

## "Sektörümüz dünya genelinde 163 ülkeye ihracat gerçekleştiriyor"

Türkiye'nin 163 ülkeye un ihracatı gerçekleştirdiğini, dünya nüfusunun yüzde 92'sinin yaşadığı ülkelerde, Türk unu tüketildiğini ifade eden Abdulsalam Khallouf, un sanayisinin Türkiye'deki gıda sanayisinin en büyük kollarından birisi olduğunu belirtti. Un sanayisinin yaklaşık 3 milyon ton ürünü uluslararası pazarlarda değerlendirerek Türkiye'ye 1 milyar doların üzerinde döviz kazandırdığını dile getiren Abdulsalam Khallouf, şunları söyledi: "Türk ununun dünya pazarında yüzde 26'ya varan payı var. Bu yüksek pazar payı, marka olabilmek için önemli fırsatlar doğuruyor. Sektörümüzde faaliyet gösteren firmaların markalaşma çalışmalarına ağırlık vermesiyle ihracat performansında çok daha yüksek rakamlara ulaşabileceğimize inanıyorum."



# GÖZE TARIM, YENİ YATIRIMLARLA BÜYÜMESİNİ SÜRDÜRÜYOR

Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektöründe 70 yıldır faaliyet yürüten Göze Tarım Ürünleri Pazarlama Sanayi ve Ticaret A.Ş., çeltik, mercimek, bulgur ve bakliyat işleme tesislerinin yanına organik üretim tesisini de eklemek için kolları sıvadı.



*Göze Tarım Ürünleri, Kocaeli Dilovası ve Mersin'deki fabrikalarında yıllık 250 bin ton ürün işleyerek yurt içi ve yurt dışı ihtiyaçları karşılıyor.*

**A**slını korumuş lezzetleri sofralara taşımak için yatırım planlaması yaptıklarını açıklayan Göze Tarım Ürünleri Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sezgin Fettahoğlu, hayata geçirecekleri projeye organik ürünlerde en büyük pazar olan Amerika, Kanada, Avrupa, Avustralya, Çin, Güney Kore ve Japonya'ya ihracat yapmayı hedeflediklerini söyledi. Temelleri 1953 yılında atılan Göze Tarım'ın Türkiye'de paketli bakliyat üretimi yapan ilk firmalardan biri olduğunu, marketlerde çuvalı ve dökme olarak satışı yapılan bakliyat ve hububat ürünlerinin daha hijyenik ve ergonomik olan küçük paketler hâlinde satışlarının yapılması üzerine paketli ürün üretim tesisini faaliyete geçirdiklerini belirten Sezgin Fettahoğlu, "Firma olarak 'Doğadan Sofranıza' anlayışıyla, doğal lezzet prensibiyle çalışmalarımızı yürütüyoruz." dedi.

## **Dilovası ve Mersin'deki fabrikalar yıllık 250 bin ton üretim kapasitesine sahip**

1998 yılında Kocaeli Dilovası Organize Sanayi Bölgesi'nde çeltik işleme tesisi kurduklarını, bakliyat eleme ve paketleme üniteleri bulunan bu fabrikanın ardından 2004 yılında Mersin'de çeltik, mercimek, bulgur fabrikası ile bakliyat eleme ve paketleme tesisini "entegre tesis" olarak faaliyete geçirdiklerini kaydeden Sezgin Fettahoğlu, yıllık 250 bin ton üretim kapasitesine sahip olduklarını dile getirdi.

Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörünün gelişiminde pay sahibi olduklarını



*Göze Tarım Ürünleri Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sezgin Fettahoğlu*

altını çizen Sezgin Fettahoğlu, "Yarattığı katma değerlerle Türkiye'nin en büyük tarım firmaları arasında yer alan Göze Tarım, ilk olarak 2007 yılında İSO İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu listesinde yer aldı. 2012'de İSO 500 Büyük Sanayi Kuruluşu arasına adımızı yazdırdık." dedi.

## **"Mersin fabrikamız, dünyada dikey olarak beton silolarla kurulan ilk tesis"**

Mersin'de limana çok yakın bir bölgede 30 bin metrekare kapalı olmak üzere toplam 50 bin metrekare alanda kurulan Göze Tarım Mersin Fabrikası'nın dünyada dikey olarak beton silolarla kurulan ilk tesis olma özelliği taşıdığını kaydeden Sezgin Fettahoğlu, "Mersin fabrikamız, entegre özelliği ile hatları ve makineleri birbirine bağlayan sistemleriyle hem dikey hem de yatak olarak hammadde akışını sağlıyor. Kadromuzdaki gıda mühendislerinin gözetiminde, kalite kontrol mekanizması kullanarak el değmeden üretim yapıyoruz." diye konuştu.

## **"Özge Antrepoları'na bir yenisini ekleyeceğiz"**

Fettahoğlu Şirketler Grubu iştiraklerinden Özge Antrepoları'na bir yenisini eklemek için çalışma yürüttüklerini belirten Sezgin Fettahoğlu, şunları söyledi: "Göze Mersin Entegre Tesisinin hemen yanında 2009 yılından beri hizmet veren Özge Antrepoları, bölge ticaretinin gelişimine yönelik çok önemli bir yatırım için kolları sıvadı. Mersin Uluslararası Limanı'na yakın mesafede olan 220 bin metrekarelik arsamızda gümrüklü ve gümrüksüz olmak üzere yeni antrepo tesislerini faaliyete geçirmeyi planlıyoruz. Bu yatırımla Mersin'in en büyük antrepo tesisini ülke ekonomisine kazandırmış olacağız. Yeni tesislerimizde de gümrüğe tabi bütün ürünlerin depolanmasında, güvenli, hijyenik ve modern hizmetler vermeyi sürdüreceğiz."

# ALMANYA, 5 ÜRÜN GRUBUNDA 9,75 MİLYAR DOLARLIK FIRSAT BARINDIRIYOR

Türk hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü için 9 milyar 758 milyon dolarlık ihracat potansiyeli olan Almanya'da tatlı bisküvi ve gofretler, çikolata ve kakao içeren diğer gıdalar, tarifinin başka yerinde yer almayan gıda müstahzarları, makarna ve kuskus ile kakao içermeyen şeker mamulleri ürün gruplarında fırsatlar bulunuyor.

Avrupa Birliği'nin (AB) lider ülkesi Almanya, 4,07 trilyon dolarlık ekonomisi, 3,2 trilyon dolarlık ithalat hacmi ve 83 milyonu aşan nüfusuyla Türkiye'nin ihracatında stratejik pazarların başında gelirken, hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü için de 5 ürün grubunda yaklaşık 9 milyar 758 milyon dolarlık potansiyel barındırıyor.

## Dünya genelinde en çok ithalat yapan üçüncü ülke

Yüksek oranda sanayileşmiş yapısı, çeşitlendirilmiş ve istikrarlı ekonomisi, üretim ve alım gücüyle güvenilir ve sürdürülebilir bir ticaret ortağı olarak anılan

Almanya, dünya ithalatında yüzde 6,5'lik payı ile ABD ve Çin'in ardından en çok ithalat yapan üçüncü ülke konumunda bulunuyor. 16 eyaletten oluşan federal bir cumhuriyet olan Almanya, coğrafi bakımdan Avrupa'nın tam ortasında yer alıyor. Avusturya, Çekya, Hollanda, Fransa, Polonya, İsviçre, Belçika, Lüksemburg ile Danimarka'ya komşu olan Almanya; doğu ile batı, İskandinav Yarımadası ile Akdeniz Havzası arasında ticaret köprüsü konumunda bulunuyor.

Almanya; Brake, Bremen, Bremerhaven, Cuxhaven, Emden, Hamburg, Leer, Nordenham, Oldenburg, Papenburg ve Wilhelmshaven limanlarıyla uluslara-

rası ticaretine yön verirken Bremen, Düsseldorf, Frankfurt, Friedrichshafen, Hamburg, Hannover, Karlsruhe/Baden Baden, Köln, Leipzig/Halle, Münih, Nürnberg ve Stuttgart havalimanlarıyla 126 ülkeden hava ulaşımı sağlıyor.

## Gıda bakımından kendi kendine yeterlilik oranı yüzde 70'ler düzeyinde

357 bin kilometrekare yüz ölçümüne sahip Almanya'da 17 milyon hektar arazi tarımsal üretimde kullanılırken ülkenin ormanlık arazisi 11 milyon hektarı buluyor. Ren, Elbe, Main ve Tuna nehirlerinin hayat verdiği Almanya'nın gayrisafı yurt içi hasılasında tarım, ormancılık ve balıkçılık yüzde 1 pay alıyor. Gıda bakımından kendi kendine yeterlilik oranı yüzde 70'ler düzeyinde olan Almanya'da gerek petrol gerekse maden cevheri kaynakları sınırlı olduğundan ülke, büyük ölçüde dışa bağımlı durumda bulunuyor. Almanya ekonomisinin kalbini imalat sanayi ve buna bağlı hizmet sektörleri oluşturuyor. 2022 yılı verilerine göre 1,65 trilyon dolarlık ihracat gerçekleştiren Almanya'da en önemli sektörleri sanayi makineleri, otomotiv, kimya ve telekomünikasyon oluşturuyor.

Geçen yıl ithalat hacmi 1,57 trilyon doları bulan Almanya'da en yüksek satın alma kalemlerini mineral yakıtlar ve mineral yağlar, elektrikli makine ve cihazlar, makine, mekanik cihazlar ve aletler oluşturuyor. Almanya'nın ana tedarikçileri arasında 200,9 milyar dolar değer ile Çin birinci, 119 milyar dolar değerle Hollanda ikinci, 96 milyar dolar değerle ABD üçüncü sırada bulunuyor. Polonya, İtalya, Fransa, Belçika, Çekya, İsviçre ve Avusturya diğer önemli tedarikçiler olarak sıralanıyor.





*Makarna ve kuskus ürün grubunda Almanya yıllık 986,1 milyon dolarlık ithalat gerçekleştiriyor. Türkiye ise bu ürün grubunda Almanya pazarında 6,1 milyon dolar değere ulaşıyor.*

**Sektör ihracatı 52,8 milyon dolar, AHBİB'in ihracatı 5,4 milyon dolar**

Avrupa Birliği'nin lideri konumunda bulunan Almanya'da en büyük tedarikçi ülkeler listesinde 17'nci sırada yer alan Türkiye, bu ülkeye geçen yıl 25 milyar 860 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdi. Türkiye'nin Almanya'ya yönelik geçen yılki ihracatında 4,39 milyar dolar değer ile otomotiv, 3,63 milyar dolar değer ile hazır giyim ve konfeksiyon, 2,01 milyar dolar değer ile demir ve demir dışı metaller sektörleri etkin olurken; hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü yüzde 11 artışla 52 milyon 850 milyon dolarlık dış satıma imza attı. Aynı dönemde Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'ne (AHBİB) üye firmalar Almanya pazarında yüzde 69 artışla 5 milyon 458 bin dolarlık ihracat değerine ulaştı.

**2023 yılı Ocak-Haziran döneminde sektör ihracatı 158,4 milyon dolar**

2023 yılının ilk yarısında ise Türkiye'nin Almanya'ya yönelik genel ihracatı geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 3,1 düşüşle 9 milyar 452 milyon dolar olarak gerçekleşirken; hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü bu dönemde yüzde 24,2 artışla 158 milyon 396 bin dolar ihracat değerine ulaştı. 2022 yılı Ocak-Haziran ayları arasında Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği, Almanya pazarında geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 34 artış sağlayarak 24 milyon 44 bin dolar ihracat gerçekleştirdi.

**Tatlı bisküvi ve gofretler pazarı 3 milyar dolar**

Ticaret Bakanlığının Almanya pazarındaki potansiyel ürün matrisi tablosuna göre hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü için ihracat fırsatları bulunuyor.

2021 yılına ilişkin tarım ve gıda ürünleri matrisi listesinde, bisküvi sektöründeki tatlı bisküvi ve gofretler ürün grubunda Almanya'nın ithalatı 3 milyar 19 milyon dolar olarak gösteriliyor. Türkiye, bu ürün grubunda Almanya pazarına 55,8 milyon dolar ihracat gerçekleştiriyor. Türkiye'nin aynı ürün grubunda dünya genelindeki toplam ihracatı 1,19 milyar doları buluyor.

**Çikolata ve kakao içeren diğer gıda pazarı 2,5 milyar dolar**

Şekerli ve çikolatalı mamuller sektöründe yer alan çikolata ve kakao içeren diğer gıda ve müstahzarları ürün grubunda Almanya yıllık 2 milyar 562 milyon dolarlık satın alma yapıyor. Bu ürün grubunda Türkiye'nin Almanya'ya ihracatı ise 8 milyon dolar düzeyinde kalıyor. Türkiye çikolata ve kakao içeren diğer gıda ve müstahzarlarında dünyaya 688 milyon dolar ihracat gerçekleştiriyor.

**Tarifenin başka yerinde yer almayan gıda müstahzarları pazarı 2,38 milyar dolar**

Gıda müstahzarları sektöründe tarifenin başka yerinde yer almayan gıda müstahzarları kaleminde Almanya yıllık 2 milyar 386 milyon dolar ithalat yapıyor. Türkiye bu ürün grubunda Almanya'ya 29,8 milyon dolar ihracat gerçekleştiriyor.



Türkiye'nin tarifenin başka yerinde yer almayan gıda müstahzarları ürün grubunda genel ihracatı 444 milyon doları buluyor.

**Makarna pazarı 986,1 milyon dolar**

Makarna sektöründe makarna ve kuskus ürün grubunda Almanya yıllık 986,1 milyon dolarlık ithalat gerçekleştiriyor. Türkiye ise bu ürün grubunda Almanya pazarında 6,1 milyon dolar değere ulaşıyor. Türkiye'nin makarna ve kuskus ürün grubundaki genel ihracatı ise 777,4 milyon dolar düzeyinde seyrediyor.

**Kakao içermeyen şeker mamulleri 805 milyon dolar**

Şekerli ve çikolatalı mamuller sektöründe kakao içermeyen şeker mamulleri (beyaz çikolata dâhil) ürün grubunda Almanya yıllık 805 milyon dolarlık satın alma yapıyor. Türkiye, bu ürün grubunda Almanya'ya 34,7 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirirken, dünya genelinde elde ettiği ihracat değeri 636 milyon doları buluyor.



# KAHVE, AY ÇEKİRDEĞİ VE KABAK ÇEKİRDEĞİNE DEĞER KAZANDIRIYOR

A.K. Anadolu Gıda, Brezilya'nın yanı sıra Afrika ve Hindistan'dan ithal ettiği kahveyi transit ticaretle Orta Doğu ülkelerine ihraç ederek Türkiye ekonomisine güç veriyor. Firma, ay çekirdeğinde Türk Cumhuriyetleri ve komşu ülkelerde, kabak çekirdeğinde ise Orta Doğu pazarında etkinlik gösteriyor.

**A**dana'da yarım asrı aşkın süredir kahve, ay çekirdeği ve kabak çekirdeği sektörlerinde faaliyet gösteren A.K. Anadolu Gıda, "Anacafe" adıyla markalaştırdığı Türk kahvesini iç piyasaya sunarken, Brezilya'nın yanı sıra Afrika ve Hindistan'dan ithal ettiği kahveyi de transit ticaretle Fas, Libya, Mısır, Lübnan, Filistin, İsrail, Suriye, Irak ve İran'a satarak, Türkiye'nin ihracatına destek veriyor.

**"Dürüst ticaret, kaliteli ürün tedariki, zamanında teslimat ilkeleriyle hareket ediyoruz"**

A.K. Anadolu Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Yakup Özgen, 2016 yılından bu yana Adana Hacı Sabancı Organize Sanayi Bölgesi'nde (AOSB) 3 bin metrekaresi kapalı, toplam 8 bin metrekarelik alanda faaliyetlerini sürdüren şirketin temellerinin 1971 yılında atıldığını aktardı. Günümüzde üçüncü kuşak olarak dört ortaklı şekilde büyümeye devam ettiklerini kaydeden Özgen, kahve, ay çekirdeği ve kabak çekirdeği ticareti yaptıklarını belirtti. İthal ettikleri kahvenin yüzde 80'ini iç piyasaya, yüzde 20'sini ise dış pazarlara sattıklarını belirten Özgen, Mısır'la gelişen ilişkiler sonucunda bu ülkenin yeni fırsatlar doğurabileceğini vurguladı.



A.K. Anadolu Gıda  
Yönetim Kurulu Başkanı  
Yakup Özgen

"Dürüst ticaret, kaliteli ürün tedariki, zamanında teslimat" ilkeleri ile sürekli müşteri devamlılığını esas aldıklarını kaydeden Özgen, "Nihai tüketiciye satışımız yok. Sadece toptancılara, kuru yemişçilere ve tedarikçilere ürün sağlıyoruz. Kahvede sadece çiğ veya kavrulmuş ürünü veriyoruz. Fiyat konusunda ise her zaman rekabetçi fiyatlarla hareket etmeye çalışıyoruz. Kahvenin Londrada, New York'ta, Brezilya'da, Uzak Doğu Asya'da borsası var. Piyasa, bu borsalar üzerinden hareket ediyor. Biz de dünya piyasalarını analiz edip ona göre çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Türk damak tadına en uygun kahve Brezilya'da yetişiyor. Ama filtre kahve, espresso, diğer kahveler Kolombiya, Peru, Etiyopya, Hindistan'ın bazı bölgeleri ve Endonezya'dan geliyor. İşlenmesi ülkemizde yapıyor." dedi.

**"Çerezlik ay çekirdeği üretiminin tamamını karşılayacağız"**

Ay çekirdeği ve kabak çekirdeği ticaretinde faal olduklarını, Aksaray, Erzurum, Kahramanmaraş-Elbistan, Konya, Afyon ve Nevşehir'den direkt üreticiden aldıkları çerezlik ürünleri Kayseri-Yeşilhisar'da 4 dönümü kapalı 28 dönümlük tesiste eleme yaparak tasnif ettiklerini, torbalayıp ihracata ve iç piyasaya hazır hâle getirdiklerini belirten Yakup Özgen, "Tesislerimizde işlediğimiz ay çekirdeklerinin yüzde 60'ını iç piyasaya veriyor, yüzde 40'lık kısmını ise Özbekistan, Tacikistan, Irak, Suriye ve Lübnan'a ihraç ediyoruz. Konya ve Nevşehir'den tedarik ettiğimiz kabak çekirdeklerini ise Orta Doğu pazarına satıyoruz." diye konuştu.

Türkiye'nin bu yıl çerezlik ay çekirdeği tüketiminin tamamını karşılayacak potansiyele ulaştığını, dönüm başına çerezlik ay çekirdeğinde 500 kilogramlık verim ile dünya ortalamasının yakalandığını bildiren Yakup Özgen, "Son 4-5 yıldır Türk çiftçisi ay çekirdeği ekiminden tatmin edici düzeyde kazanç sağladı. Devlet teşvikleri sayesinde üretim olan ilgi her sene katlanarak devam ediyor. İnşallah çerezlik ay çekirdeği ihtiyacının yüzde 100'ünü karşılayacak duruma geleceğiz" dedi. Özgen, A.K. Anadolu Gıda tesislerinde kahveyi 60 kiloluk, ay çekirdeğini 25 kiloluk, kabak çekirdeğini 50 kiloluk ambalajlarda hazırlayıp pazara sunduklarını sözlerine ekledi.

# SUNAR MISIR, DÜNYA NIŞASTA ÜRETİCİLERİ SÜPER LİGİNDE

Mısır üretimine öncülük yaparak Çukurova çiftçisine yüksek kazanç sağlayan Sunar Mısır, nişastayı yüzlerce farklı ürüne dönüştürüyor. Sunar Mısır tesislerinde dekstrinlerden biyopolimerlere yüzlerce farklı ürüne dönüşen nişasta, birçok sektörün hammaddeyi ya da ara mamulü oluyor.

Yüksek Ziraat Mühendisi merhum Hacı Nuri Çomu'nun 1985 yılında Çukurova topraklarında üretilen mısırı işlemek amacıyla kurduğu Sunar Mısır, Türkiye'nin nişastadan en fazla ürün elde eden tesisi oldu. Sunar Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Nuri Çomu, AR-GE'ye verdikleri önem sayesinde Sunar Mısır'ın kendi sektöründe dünya süper ligine yükseldiğini belirtti. Mustafa Nuri Çomu, "Sunar Mısır, nişasta bazlı şuruplar, dekstrinler gibi ürünlerin yanı sıra fermantasyon ürünleri, biyopolimerler, biyoyakıtlar, organik asitler, polioller, tatlandırıcılar, amino asitler gibi yüzlerce farklı ürün üretiyor. Bu ürünler, binlerce farklı uygulama alanına sunuluyor. Gıda ve yem dışında bebek bezlerinde, yakıtta, ilaç tabletlerinde, seramikte, kumaş çözümlerinde, halıda, tutkallarda, alçıpanlarda, yalıtımda, poliüretanlarda, kozmetikte ve daha birçok endüstriyel uygulamada kullanılıyor. Sunar Mısır, ürettiği nişasta türevleriyle birçok sektörün hammaddeyi ya da ara mamulünü karşılarken ithalati ikame ediyor, ihracatla Türkiye ekonomisine değer kazandırıyor." dedi.

## "Günlük 1.000 ton mısır kırarak nişasta ve türev üretim yapıyoruz"

Sunar Mısır'da günlük yaklaşık 1.000 ton mısır kırılarak nişasta ve türevi üretim gerçekleştirildiğini belirten Mustafa Nuri Çomu, Sunar Şirketler Grubu'ndaki diğer 5 şirketin de birbirini tamamlayıcı faaliyetleriyle kurumu büyüttüğünü söyledi. Bugün üçüncü kuşak yöneticilerin görev üslendiği Sunar Şirketler Grubu cirosunun 2022 yılında 10 milyar TL'yi aştığını belirten Çomu, Türkiye'nin ihtiyacı olan birçok ürünü üretirken Amerika'dan Uzak Doğu'ya, Kafkaslardan Orta Doğu'ya kadar 100'ün üzerinde ülkeye ihracat gerçekleştirdiklerini vurguladı. Ciro ve kârlılıkta 2022 yılını hedefin üzerinde kapatarak bir önceki yıla göre yüzde 40 civarında büyüdüklerini kaydeden Çomu, 2023 sonunda 15 milyar TL ciroya ulaş-



Sunar Şirketler Grubu, ithalati ikame eden ürünler üretirken Amerika'dan Uzak Doğu'ya, Kafkaslardan Orta Doğu'ya kadar 100'ün üzerinde ülkeye ihracat gerçekleştiriyor.

mayı ve 250 milyon dolar ihracat gerçekleştirmeyi planladıklarını belirtti. Sunar Şirketler Grubu'nun tamamının Çomu ailesinin sahipliğinde yatırımlarını sürdürdüğünü belirten Mustafa Nuri Çomu, "Daha etkin bir yönetim, uluslararası finansla doğrudan erişim ve yurt dışı dâhil daha fazla yatırım için holdingleşme kararı aldık." diye konuştu.

## "Yatırımlarımızı AR-GE çalışmalarımızın sonuçlarına göre yapıyoruz"

Son 10 yılda hayata geçirdikleri büyük yatırımları Sunar'ın Sanayi Bakanlığı onaylı AR-GE merkezinden çıkan sonuçlara göre planladıklarını anlatan Çomu, şunları söyledi: "1 milyon ton hububat, 350 bin ton yağlı tohum işleme kapasitesine sahibiz. Sunar Mısır şirketimiz bünyesinde, düşük kalorili doğal tatlandırıcılar Sorbitol ve Maltitol üretilmeye başlandı. Düşük glisemik indekse sahip olan Sorbitol ve Maltitol, dış çürümelerine yol açmayan tatlandırıcı özelliğe de sahip. Gıdada, ilaç endüstrisinde ve kozmetikte kullanılmak üzere üretilen Sunorb Sorbitol şurup, şekerli çözeltiler için hacim verici ve etkili bir dengeleyicidir. Gıda sektörünün yanı-



Sunar Şirketler Grubu  
Yönetim Kurulu Başkanı  
Mustafa Nuri Çomu

sıra eczacılık, kimya, inşaat gibi sektörlerde ara mamul olarak kullanılan bu ürünü Türkiye'de sadece biz üretiyoruz. Tarımsal emtiyanın ticareti de grubumuz için yeni bir iş koludur. Bu alanda Romanya'da bir şirket kurduk. Hammaddeyi yerinden almak istiyoruz."



AKİB ekibi, Aves Yağ Gıda firmasının yöneticilerine projenin amaçlarını anlattı.

# AKİB, ÜYE ZİYARETLERİ PROJESİ BAŞLATTI

Akdeniz İhracatçı Birlikleri (AKİB), üye firmaların faaliyetlerini, hedeflerini, yatırımlarını daha yakından izleme ve değerlendirme amacıyla Üye Ziyaretleri Projesi başlattı. AKİB Genel Sekreterliği, üye firmaların vizyonunu ihracat dünyası ile paylaşmaya yönelik ilk ziyareti Aves Enerji Yağ Gıda San. A.Ş.'ye gerçekleştirdi.

**A**KİB çatısı altındaki Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'ne (AHBİB) bağlı firmanın Satış ve Pazarlama Direktörü Burak Eryasun ile bir araya gelen AKİB Genel Sekreterliği, projenin hedeflerine ilişkin değerlendirmelerde bulundu.

Aves Enerji Yağ Gıda San. A.Ş.'nin faaliyetleri hakkında bilgi paylaşımında bulunan Burak Eryasun, uluslararası emtia ticaretinde 30 yılı aşkın deneyimi ve dünya üzerindeki şirketleri aracılığıyla Türkiye'nin ham ayçiçek yağı tedarikinde ve üretiminde büyük pay sahiplerinden olan Aves'in, bitkisel yağların üretimi ve uluslararası ticareti, yem sektörü hammadde tedariki, biyodizel üretimi, bitkisel yağ depolama, gayrimenkul sektörü, açık deniz gemi yükleme ve boşaltma platformunda Savka ile faaliyet gösterdiğini belirtti. Eryasun, 2023 yılında Şırnak'ın Silopi ilçesinde kuruluşunu tamamladıkları yer fıstığı işleme tesisi ile yeni bir sektöre giriş yaptıklarını da ifade etti.

## "Safya markasıyla ihracat yapıyoruz"

Türkiye'nin en büyük tam entegre yağlı tohum ve biyodizel tesisinde yıllık 1 milyon ton üretim gerçekleştirdiklerini belirten Burak Eryasun, Safya markası ile günden güne ihracat pazarını çeşitlendirdiklerini belirtti. Aves olarak ilk başvuruda direkt olarak Turquality üst programına alınmanın gururunu yaşamakla beraber, global marka olma yolundaki hedeflerine adım

adım yaklaşan Aves'in; paketli ayçiçek yağı dışında ihracatta mısır yağı, aspir yağı, dökme yağ, ayçiçeği çekirdeği fraksiyonları ve soya fasulyesi tohumu fraksiyonları ile ürün çeşitliliği oluşturduklarını belirtti. Eryasun, bitkisel tohumların üretimi sırasında oluşan fatty asit, nört yağ ve küspe gibi yarı mamuller ile atık yağ geri kazanımından üretilmiş biyodizel ihracat etiketlerini de sözlerine ekledi

## "Karbon ve su ayak izini azaltan sürdürülebilirlik projelerine büyük önem veriyoruz"

Aves'in karbon ayak izi ve su ayak izini azaltmaya yönelik çevreci yatırımlarının öne çıktığını dile getiren Burak Eryasun, bitkisel atık yağ toplama yatırımı sayesinde üretilen biyoyakıt ile karbon ayak izi, yeniden işlemeyle geri kazanılmış atık yağlarla su ayak izi konusunda doğaya verilen zararı en düşük düzeye indirdiklerini anlattı. Burak Eryasun, üretim tesisi içinde kojenerasyon yatırımlarıyla kullanımdan artan buharı elektrik enerjisine çevirmek için çalışmalar yaptıklarını, bunun yanı sıra ters ozmoz atık suyunun, yangın suyu olarak tekrar kullanılması, su soğutma kulelerinin blöf sisteminin otomasyonlu hâle getirilerek fazladan harcanan su sarfiyatının azaltılması ve gereksiz su deşarjının önlenmesi konularında inisiyatif aldıklarını vurguladı.

*Aves Enerji Yağ Gıda yöneticileri, AKİB ekibine, yürüttükleri faaliyetler hakkında bilgi verdi.*



# ŞİMŞEK, 100'DEN FAZLA ÜLKEDE DAMAKLARI TATLANDIRIYOR

Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları arasında yer alan Karaman'ın gururu Şimşek Bisküvi, 400'ü aşkın ürün çeşidiyle 100'den fazla ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. Şimşek Bisküvi, küresel arenada bisküvi, çikolata, kek, gofret, kruvasan ve kraker çeşitlerini Bien, Bonucci, Twitto, Roxy ve İnvite markalarıyla değere dönüştürüyor.



*Şimşek Bisküvi  
Gıda San. ve Tic.  
A.Ş. Yönetim  
Kurulu Başkanı  
Erol Şimşek, yıllık  
150 bin ton üretim  
kapasitesine sahip  
olduklarını belirtti.*

**A**nadolu'nun kadim kentlerinden Karaman'da 27 yıldır faaliyet yürüten Şimşek Bisküvi Gıda San. ve Tic. A.Ş., 400'ü aşkın ürün çeşidiyle 100'den fazla ülkede damakları tatlandırıyor. Lezzet ve tasarım ödülleriyle sahip olan Şimşek Bisküvi, üretim bandından çıkan bisküvi, çikolata, kek, gofret, kruvasan ve kraker çeşitlerini uluslararası pazarlarda dövize dönüştürerek ülke ekonomisine güç veriyor.

İstanbul Sanayi Odası'nın 2021 Yılı Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu listesinde 232'nci sırada yer alarak Karaman'ın gururu olan Şimşek Bisküvi, ihracat maratonunda kalite ve yenilikçiliği ön planda tutuyor. Yurt içi ve yurt dışında Bien, Bonucci, Twitto, Roxy ve İnvite markalarıyla boy gösteren Şimşek Bisküvi, dijitalleşme ve yenilenebilir enerji yatırımlarıyla sektördeki rakiplerinden pozitif ayrışıyor.

## "Yıllık üretim kapasitemiz 150 bin ton"

Şimşek Bisküvi Gıda San. ve Tic. A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Erol Şimşek, Karaman OSB'de 103 bin metrekare kapalı, toplam 135 bin metrekare alanda faaliyetlerini sürdüren şirketin yıllık 150 bin ton üretim kapasitesi, ciro, ürün çeşitliliği, markalaşma ve kurumsal kimliğiyle bölgenin lider sanayi kuruluşlarından biri olduğunu belirtti. Erol Şimşek, Şimşek Bisküvi'nin tasarım ve lezzet ödülleriyle sahip olduğunu, birçok kez bağlı olduğu sektörde ihracat şampiyonları listelerine adını yazdığını ve atıştırmalık kategorisinde inovatif ürünlerle markalaşarak büyümeye devam ettiğini vurguladı.

## "İnovatif ürünlerle yeni markalar yaratmak, önceliğimiz"

Şimşek Bisküvi'nin ortalama 1.300 kişiye istihdam sağladığını, geçen yıl 1,6 milyar TL olan üretimden satış tutarını 2023'te 3 milyar TL'ye yükseltmeyi hedeflediklerini kaydeden Erol Şimşek, "Katma değerli üretim ve markalaşmanın çok önemli olduğu bilinciyle Bien, Bonucci, Twitto, Roxy ve İnvite markalı ürünlerimizin bilinirliğini artırmak ve tüketiciler tarafından daha çok tercih edilmesini sağlamak için tanıtım çalışmaları yürütüyoruz. Ana faaliyetimiz olan atıştırmalık sektöründe markalaşma olmadan iş yapmanın ne kadar zor olduğunu bilincindeyiz. Bu anlayışla hareket ederek inovatif ürünlerle yeni markalar yaratmak her zaman için önceliğimizdir." diye konuştu.

## "Dijitalleşme ve yenilenebilir enerji, yatırımlarımız arasında"

Şimşek, dijitalleşme yatırımları kapsamında 2021 yılından itibaren SAP Programı Projesi'ni hayata getirdiklerini, bu platformun tüm fonksiyonları ile Şimşek Bisküvi'nin tüm birimleri ile entegre hale getirildiğini aktardı. Yenilenebilir enerji kaynaklarından yararlanma ve enerji tüketim maliyetlerini azaltmaya yönelik güneş enerjisi santrali kurulumu için çalışma başlattıklarını belirten Şimşek, 2023 yılı sonuna kadar 20 milyon kilovatsaat elektrik enerjisi üretecek güneş enerji santralini devreye alacaklarını sözlerine ekledi.

*Şimşek Bisküvi,  
atıştırmalık  
kategorisinde  
bisküvi, çikolata,  
kek, gofret,  
kruvasan ve kraker  
üretimi yapıyor.*



# HAYIRSEVER AHBİB ÜYELERİ ONURLANDIRILDI

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Başkanı Veysel Memiş; Başkan Yardımcısı Hüseyin Tekin, Yönetim Kurulu Üyesi Şahin Sayılır ile birlikte; deprem felaketinin açtığı yaraların sarılması için başlatılan yardım çalışmalarına destek veren 9 firmanın yöneticilerine teşekkür plaketi sundu.



AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Özaltın İnşaat Yöneticisi Özkan Altın'ı depremzedelere yardım kampanyasında gösterdikleri duyarlılıktan dolayı tebrik etti.

AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Başhan Tarım Yöneticisi Hüsamettin Memiş'e teşekkür plaketi sunarken, duyarlılığından dolayı kendisini tebrik etti.



AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Aves Enerji Yağ Yöneticisi Senan İdin'e depremzedelere yönelik yardımlarından dolayı teşekkür etti.





**AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Goldennuts Gıda Yöneticisi Davut Akbaş'a teşekkür plaketi sunarken, duyarlılığından dolayı tebrik etti.**

**AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Otat Tarım Yöneticisi Cavit Memiş'e depremzedelere yönelik yardımlarından dolayı teşekkür etti.**



**A**kdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Yönetim Kurulu Başkanı Veysel Memiş, deprem bölgesindeki yaraların sarılması için başlattıkları dayanışma kampanyasına destek veren üye ihracatları teşekkür plaketi ile onurlandırdı. Beraberinde AHBİB Başkan Yardımcısı Hüseyin Tekin, Yönetim Kurulu Üyesi Şahin Sayılır ve Akdeniz İhracatçı Birlikleri (AKİB) Genel Sekreteri Mehmet Ali Erkan ile birlikte hayırsever ihracatçıları işletmelerinde ziyaret eden Başkan Veysel Memiş, asrın felaketi olarak nitelendirilen Kahramanmaraş merkezli depremlerin ardından AHBİB ihracat ailesinin örnek bir dayanışma sergilediğini vurguladı.



**AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Göymen Food Üst Yöneticisi (CEO) Bertan Göymen'e teşekkür etti.**

**AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Bayamtaş Yöneticisi Mehmet Raci Bayram'a depremzedelere yönelik yardımlarından dolayı teşekkür etti.**



**AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Taşlar Lojistik Yöneticisi Hüseyin Taşlar'a depremzedelere yönelik yardımlarından dolayı teşekkür etti.**



**AHBİB Başkanı Veysel Memiş ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Serttaşlar Dış Ticaret Yöneticisi Bekir Serttaş'a depremzedelere yönelik yardımlarından dolayı şükranlarını sundu.**

### **Gıda, mobil mutfaklarda sıcak yemek ve konteyner yardımları**

Deprem felaketlerinde vefat eden vatandaşlara Allah'tan rahmet dileyen Başkan Veysel Memiş, "Afet bölgesine ilk günden itibaren yardım ulaştırmak için seferber olduk. Gıda yardımlarının yanı sıra iki adet mobil mutfakta pişirdiğimiz yemekleri depremde kardeşlerimize dağıtıyoruz. Aynı zamanda Kızılay ile birlikte yürüttüğümüz projede Mersin Millet Parkında faaliyete geçirdiğimiz iki adet mobil mutfakımızla afet bölgesinden Mersin'e gelen depremde ailelere hizmet vermeye devam ediyoruz. Bunun yanı sıra depremlerde evi veya iş yeri hasar gören Hatay'daki üyelerimiz için konteyner başışı kampanyası düzenledik. Toplamda 43 üyemize konteynerlerini teslim ettik. Büyük duyarlılık göstererek kampanyamıza yardımlarını esirgemeyen tüm üyelerimize şükranlarımızı sunuyorum." dedi.



### **Hayırsever AHBİB üyelerine teşekkür plaketi sunuldu**

AHBİB Yönetim Kurulu adına Başkan Veysel Memiş'in Beraberinde AHBİB Başkan Yardımcısı Hüseyin Tekin, Yönetim Kurulu Üyesi Şahin Sayılır ve Akdeniz İhracatçı Birlikleri (AKİB) Genel Sekreteri Mehmet Ali Erkan'dan oluşan heyetin teşekkür plaketi sunduğu hayırsever ihra-

catçılar şöyle sıralandı: Senan İdin (Aves Enerji Yağ) Hüsamettin Memiş (Başhan Tarım), Mehmet Raci Bayram (Bayamtaş) Davut Akbaş (Goldennuts Gıda), Mert Göymen (Göymen Food), Cavit Memiş (Otat Tarım), Özkan Altın (Özaltın İnşaat), Bekir Serttaş (Serttaşlar Dış Ticaret), Hüseyin Taşlar (Taşlar Lojistik).

## 42 TARLA BİTKİSİ ÇEŞİDİ TESCİLLENDİ

Yerli tohumculuğun geliştirilmesine yönelik ilah ve geliştirme çalışmaları yürüten Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), bu yıl hastalığa ve kuraklığa dayanıklı 42 tarla bitkisi çeşidini tescil ettirerek Türk tarımına kazandırdı. AR-GE faaliyetleri çerçevesinde, Türkiye genelindeki ilah çalışmalarında birçok gelişmiş ülkede kullanılan "markör" teknolojisi ile ilerleyen TAGEM, özellikle verim düşüşlerine neden olan hastalıkların engellenmesine, kalite ve verim artırılmasına ağırlık verdi.

Bu çerçevede TAGEM'e bağlı 9 enstitüde görevli personel, 10-15 yıllık emeğin sonucunda yeni çeşitleri ortaya çıkardı. "Yalı Çapkını", "Pembe İnci", "Mete", "Sultan", "Poyraz", "Kurtuluş", "Uluğ Bey" gibi farklı isimlerle tescil ettirilen çeşitlerin hangi türlerden kaç adet olduğunu gösteren liste şu şekilde açıklandı: Serin iklim tahıllarında 13 çeşidin 4'ü arpa, 4'ü ekmeklik buğday, 2'si makarnalık buğday, 1'i kavılca buğdayı, 1'i tritikale ve 1'i yulaf; endüstri bitkilerinde 21 çeşidin 4'ü ayçiçeği, 9'u tütün, 6'sı pamuk, 1'i patates ve 1'i yer fıstığı; çayır mera ve yem bitkilerinde 5 çeşidin 2'si İtalyan çimi, 2'si gazal boynuzu ve 1'i yem bezelyesi; tıbbi ve aromatik bitkilerde 2 çeşit kekik; yemeklik tane baklagillerde 1 çeşit kuru fasulye.

## TARIMSAL YATIRIMLAR "ÜLKE MASALARI" İLE ARTACAK

İklim değişikliği ve uluslararası krizler, ülkeleri tarımsal üretim konusunda yeni arayışlara iterken, Tarım ve Orman Bakanlığı da Türk iş insanlarının bilgi birikiminin kardeş ve dost ülkelere aktararak gıda arz güvenliğinin sağlanması, tarımsal üretim ve ihracatın artırılması için önemli bir adım attı. İlk etapta 12 ülkedeki tarımsal üretim olanaklarını tanıtmak ve yerli tarım sektörünün bilgi ve birikimini bu ülkelere aktarmak amacıyla "ülke masaları" oluşturuldu. Bu ülkeler arasında Azerbaycan, Cezayir, Çad,

Gürcistan, Kazakistan, Kırgızistan, Macaristan, Moritanya, Özbekistan, Pakistan, Türkmenistan ve Venezuela yer aldı. Uruguay, Gana ve Sırbistan için de yatırımcı rehberlerinin kısa sürede sunulacağı belirtildi. Proje kapsamında hazırlanan Ülke Masaları Tarım Sektörü Yatırımcı Rehberi ile hızlı, kapsamlı ve doğru bilgi edinme imkânı sağlandı.

Çalışma hazırlanırken Bakanlık genel müdürlükleri ve ilgili birimleri, Ticaret ve Dışişleri bakanlıklarıyla koordineli hareket edildi. Yatırım rehberi yayımlanmadan önce verilerin güvenilirliği için ilgili ülkelerin büyükelçilikleri ile istişarelerde bulunuldu. Rehberde, bitki, hayvan ve ormancılık sektörlerindeki üretim miktarları ve verim bilgilerinden ülkelereki yatırım ortamı, iklim koşulları, nüfus yapısı ve iş insanlarının yatırım yapabileceği sektörler kadar tüm bilgiler yer aldı. Rehberde; Türkiye ve hedef ülke arasındaki tarım ürünleri ticaretinin hâlihazırda durumu ve yıllara göre değişimi, hedef ülkedeki mevcut siyasi, sosyal ortam ve pazara erişim imkânlarına da ulaşıldı. Ayrıca belirlenen hedef ülke özelinde, tarım veya tarıma dayalı alt sektör, ürün üretimi ve ihracat, yatırım ortamı ve bankacılık ile vergilendirme sistemine yönelik çeşitli bilgiler de erişime açıldı.



## Dubai, İstanbul'a ticaret ofisi açtı

Birleşik Arap Emirlikleri'ne (BAE) bağlı Dubai Emirliği, Türkiye'de yeni ticaret ve yatırım fırsatları yaratma amacıyla İstanbul'da ofis açtı.

Dubai Uluslararası Ticaret Odası'nın dünyadaki 15'inci, Türkiye'deki ilk temsilciliğinin açılışında konuşan Dubai Ticaret Odası Başkan Yardımcısı Hassan Al Hashemi, yeni ofisin Dubai pazarına girmek ve uluslararası ölçekte büyümek isteyen Türk şirketlerine destek olacağını belirtti.

Birleşik Arap Emirlikleri Türkiye Büyükelçisi Saeed Thani Hareb Al Dhaheri ise iki ülke arasındaki 9 milyar dolara ulaşan ticareti 15 milyar dolar seviyelerine yükseltmeyi hedeflediklerini vurguladı. İstanbul'daki Dubai Ticaret Temsilciliği'nin Birleşik Arap Emirlikleri ile Türkiye arasındaki iş birliğinde birçok sektörde yeni bir yolculuk başlatacağını kaydeden Dhaheri, "Her iki ülkedeki iş insanlarına daha fazla fırsat yaratarak, petrol dışı iç ticaret hacmini ikiye katlamayı, karşılıklı yatırımları teşvik etmeyi ve ekonomik ilişkileri güçlendirmeyi sağlayacak kapsamlı bir ortaklık hedefliyoruz." dedi.



Mersin'in  
en inovatif  
lojistik  
merkezi

TATLOG

TATLOG

her yükün  
altından kalkar

10



40.000 TON DEPOLAMA  
8 ADET SILO

- Gümrüklü / Gümrüksüz Depolama İmkani,
  - Silolar Arası Transfer,
    - Isı Ölçüm,
  - Havalandırma Fanları,
    - Dip Sıyıncları,
  - Kamyon ve Tır Kaldırma Liftleri,
    - Fumigasyon Olanakları.



ÇİFT REJİMLİ  
SOĞUK HAVA ODALARI

- 11.000 m<sup>2</sup> Kapalı Alanda Birbirinden Bağımsız 28 Adet Soğuk Zincir Ürünleri Depolama
- 448 ile 704 Palet Soğuk Muhafaza Odalarımız
  - 22 Adet Yükleme / İndirme Rampası
- İzocold Fire Safe Özellikli Soğuk Hava Panelleri.



RAFLI SİSTEM  
DEPOLAMA İMKANI

- 30.000 m<sup>2</sup> Kapalı Alanda 15.000 m<sup>2</sup> Açık Alanda Gümrüklü / Gümrüksüz Depolama
- Raflı Sistem, Yarı Otomatik Depolama Hizmetleri
  - Ambalaj ve Sarf Malzeme Yönetimi
  - Katma Değerli Depolama Hizmetleri
    - Depolama ve Stok Yönetimi



[www.tatlog.com](http://www.tatlog.com)

# Mersin Limanı büyüyor, rotalar yeniden çiziliyor



Türkiye'nin lider limanı MIP,  
yatırımlarıyla yıllık kapasitesini  
3.6 milyon TEU'ya çıkaracak.

[www.mersinport.com.tr](http://www.mersinport.com.tr)

**MIP**  
MERSIN INTERNATIONAL PORT  
A MEMBER OF PSA GROUP