



BEŞLER ET GIDA SAN. VE TİC. A.Ş. GENEL MÜDÜRÜ VE YÖNETİM KURULU ÜYESİ YILMAZ BULDU

TAZE KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİNDE DE "BEŞLER" GÜVENİLİRLİĞİ VE KALİTESİ VAR!

Beşler'in 1945'ten beri kalitesiyle bilinen bir halk markası olduğunu ifade eden Beşler Et Gıda San. Ve Tic. A.Ş. Genel Müdürü ve Yönetim Kurulu Üyesi Yılmaz Buldu, taze kırmızı et ve et ürünlerinde de güvenilirliği ve kalitesiyle Beşler'in öncü markalardan biri olmayı sürdürdüğünü vurguladı.

Başta sucuk olmak üzere şarküteri ürünlerinde tartışmasız Türkiye'nin önde gelen markaları arasında yer alan Beşler, taze kırmızı et ve hazır paketlenmiş et ürünleri üretimiyle de dikkat çekiyor. Silivri'deki yüksek hijyen standartlarına sahip Entegre Et Tesisleri'nde aylık 4 bin ton kapasitede şarküteri ürününün yanı sıra, 3 bin ton kapasitede de taze kırmızı et ve MAP (hazır paketlenmiş ürün) üretiyor. Temmuz 2015'te taze et işleme, kemiksiz taze ve donuk vakumlu et ürünleri, taze ve donuk grubu paketli ürünlere hızlı bir giriş yapan Beşler, bugün MAP ve taze et kategorisinde yaklaşık

25 ürün çeşidi, vakumlu kemiksiz taze ve donuk et ürünlerinde de 35 ürün çeşidi ile raflarda yer alıyor.

Beşler'in yüksek hijyen standartlarında üretilen, güvenilir, kaliteli ve helal kesim kırmızı et ürünü çeşitliliğini artırdığını ve yenilikçi ürün gamıyla sofralarda yer almaya devam edeceğini söyleyen Beşler Et Gıda San. Ve Tic. A.Ş. Genel Müdürü ve Yönetim Kurulu Üyesi Yılmaz Buldu ile Beşler Et'in hedeflerini ve yeniliklerini konuştuk.



Beşler Sucuk'un tarihçesi hakkında bilgi alabilir miyiz?

Beşler sucuk 1945 yılında bir aile şirketi olarak İstanbul ili Kağıthane ilçesinde kurulmuştur. 1945'ten bu yana kırmızı et ve et ürünleri sektöründe faaliyetini sürdüren şirketimiz, Türkiye'nin en köklü ulusal markalarından biri haline gelmiştir. Beşler, kendi sektöründe ilk altın madalyalı sucuk ödülüne layık görülmüş; ilk "pişme sucuk", "fermente sucuk" ve ilk "vakum ambalajlı sucuk" gibi inovatif ürünleri Türkiye'de tüketicileri ile buluşturmuştur. Sucuk başta olmak üzere şarküteri ürünlerinde şüphesiz en bilindik markalarından birisi olan Beşler, 2007 yılında hedeflerini büyütme isteği ve Kağıthane ilçesinde gelişen konut projeleri sebebiyle bir fabrika yeri arayışına girmiş, yapılan çalışmalar sonucunda İstanbul ili Silivri ilçesinde 40 bin m2 sanayi arsası satın almıştır.

2011 yılı ikinci yarısında İstanbul ili Silivri ilçesinde; Türkiye ve Ortadoğu'nun en büyük fabrika yatırımına başlamış; 40 bin m2 alan üzerine 30 bin m2 kapalı alandan oluşan, hijyen koşulları ve teknolojik altyapı açısından örnek olacak şekilde, 40 milyon dolar (USD) yatırım bedeliyle 2014 yılı Ağustos ayında yatırımını tamamlayarak faaliyete geçirmiştir.

Yeni fabrikanızın üretim kapasitesi ve ürün grupları hakkında bilgi alabilir miyiz?

Şarküteri olarak baktığımızda burada aylık 4 bin ton üretim kapasitesi var. Türkiye pazarı olarak bakıldığında bu şarküteri için oldukça büyük bir kapasite, ancak biz

bu yatırımı Ortadoğu ve Türki Cumhuriyetleri pazarını da hedefleyerek yaptık.

Beşler, öncelikle bir sucuk markası olarak bilinirdi. Kırmızı taze et ve et ürünleri kategorisinde, Kağıthane'de yer alan fabrikamızda yatırım imkanımız yer sıkıntısı ve fiziki koşullar nedeniyle mümkün olmadı. 2012 yılı Nisan ayında sektörde yaşanan sıkıntılar sonucunda değişen Türk Gıda Kodeksi Tebliği ile birlikte, bu kategoride olma ihtiyacı doğdu. Silivri fabrikamızda 2015 yılı Temmuz ayında 5 milyon dolar (USD) tutarında makine parkuru ağırlıklı olmak üzere ilave yatırımı ile aylık 2 bin ton kapasiteli "MAP ve taze et işleme" üretimi devreye alındı. Böylece taze et işleme, kemiksiz taze ve donuk vakumlu et ürünleri, taze ve donuk paketli ürünlere hızlı bir giriş yapmış olduk. **Bu kategoride yatırım tutarımız 2017 yılı sonu itibariyle 10 milyon dolara ulaştı. Aylık 2 bin ton olan kapasite bugün itibariyle 3 bin tona çıkmış durumda. Yapılan bu yatırımla taze et ve MAP kategorisinde de sektörde önemli bir oyuncu haline geldik.** Şarküteri kategorisinde, kırmızı ve beyaz et mamüllerimiz, ana marka BEŞLER olmak üzere NOSTALJİ, GOLD, PİKNİK, HÜNKAR, TUĞRA, BEŞLER Bİ LOKMA ve BEŞLER PAZAR KEYFİ olarak yaklaşık 75 kadar ürün çeşidimizle raflarda yer alıyoruz.

"MAP ve taze et kategorisinde ise ana marka BEŞLER olmak üzere OBATÜRK, NOSTALJİ olarak paketli ürünlerde taze ve donuk yaklaşık 25 ürün çeşidimiz, vakumlu kemiksiz taze ve donuk et ürünlerinde ise yaklaşık 35 ürün çeşidimizle raflarda yer alıyoruz."





Gıda ve Tarım Bakanlığı tarafından hayata geçirilen ucuz et projesinde Beşler de yer almakta mıdır?

Bu proje hakkında ne düşünüyorsunuz?

Öncelikle gelişmiş ülkelere baktığımızda ülkemizin kişi başı et tüketimi açısından çok gerilerde olduğunu görüyoruz. Bunu mutlak surette artırmak zorundayız. Bu nedenle ülkemizde et tüketimini arttıracak her doğru projenin yanında yer alırsınız ve şirket olarak da elimizden gelen fedakârlığı yapmaya hazırız. Bu kapsamda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı dar gelirli tüketicilere ucuz kıyma-kuşbaşı eti satışı için Et ve Süt Kurumu'nu görevlendirmiş olup A101 ve BİM marketlerinde tüm Türkiye'ye satışı yapılan paketli kıyma-kuşbaşı projesinde firmamız da yer almakta ve bu proje de başarılı bir şekilde devam etmektedir. Tüketicilerden olumlu geri bildirimler alıyoruz ve devam edilmesi yönünde yoğun talep gelmekte. Bu talebi bakanlığımıza biz de iletiyoruz.

Et ve et ürünleri sektöründe tüketicilerin Beşler'i tercih etme sebepleri nelerdir?

Gelişen dünya ekonomilerinde ülkeler artık markalarıyla var olmaktalar. Ülkemize baktığımızda et ve et ürünleri sektöründe iyi markalar var. Beşler de 1945' ten beri bu sektörde faaliyet gösteren, Ar-Ge'ye büyük önem veren ve uzun yıllardan gelen tecrübesiyle öncü markalardan biri olmuştur.

Tüketicisinin beğenisini dikkate alan ürün çeşitliliğiyle, kalite odaklı yaklaşımı ile ülke insanının damak tadına hitap etmiş ve bunun karşılığında başlıca tercih nedeni

olmuştur. Son derece modern bir üretim tesisimiz var; ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Helal Belgesi ve BRC Gıda Güvenliği sertifikalarına sahibiz. İşletmemiz hem Tarım Bakanlığınca hem de özel sektör denetim firmalarınca sık sık denetlenmektedir. Rafta satış hızımızın diğer marka ve ürünlere göre daha hızlı olması, **kalitemizin bilinirliği ve sıcak bir marka imajımızın olması, dahası bir halk markası olarak bilinmesi** ve bunun gibi daha birçok sebepten dolayı tercih edildiğimizi söyleyebiliriz.

Ar-Ge çalışmalarınız ve teknoloji kullanımı hakkında bilgi verir misiniz?

Ar-ge çalışmaları ülkemizde henüz hak ettiği ilgi ve özeni görebilmiş değil. Ülke ekonomimiz küresel pazarla entegre durumda ve yatırım olarak hala cazip ülke durumundayız. Dolayısıyla yurtiçi ve yurtdışı rekabetçi piyasalarda başarılı olmak istiyorsak Ar-Ge'ye büyük önem verilmesi gerekiyor.

Bilindiği üzere Ar-Ge'ye dayalı olarak büyüyen firmaların gelecek döneme ilişkin yatırımlarındaki artış ve verimlilik, bu hususun en büyük kanıtını teşkil ediyor. Beşler olarak bu bilinçle 2014 yılında kurmuş olduğumuz fabrikamızda hem Ar-Ge altyapısını güçlü tuttuk hem de en son teknoloji ile donatılmış ve istenildiğinde akredite olacak laboratuvar oluşturduk. Tüm analizleri kendi laboratuvarımızda yapmaktayız. Dolayısıyla gelişmiş üretim teknikleri ile üretim yapmak, yeni ürün üretmek daima ana hedeflerimizden biri olmuştur. Firma geçmişine baktığımızda başta da ifade ettiğim gibi birçok inovatif ürünü piyasaya ilk sunan marka olduğumuz görülüyor.



"Tüketici isteklerine, ülke insanımızın damak zevkine uygun ve sektörel gelişmeleri de dikkate alarak kalite ve verimliliği arttırmaya yönelik yeni ürünler geliştiriyoruz."

Tam da bu konuyla bağlantılı Beşler, 2017 yılında tüketicilerine katkısız ve koruyucusuz bir ürün sundu, bu ürünün hikayesini alabilir miyiz?

Ekim 2015 tarihinde Dünya Sağlık Örgütü tarafından yapılan açıklama ile kamuoyunda şarküteri ürünlerine karşı tüketiciler nezdinde yaşanan kaygı ve güven endişesini aşmak adına katkısız ve koruyucusuz bir ürün yapalım fikrinden yola çıkarak yaklaşık 8 aylık bir Ar-Ge çalışması sonucunda; doğal fermente sucuk ürünü ortaya çıktı. Bu ürün tamamen doğal baharat ve bitki karışımları ilave edilerek elde edilmiştir. Tüketicilerimizin çok beğeneceğini umduğumuz, katkı ve koruyucu olmayan, tamamen doğal, en yeni üretim teknolojisi kullanılarak yapılan bu ürünümüz "Nostalji Fermente Sucuk" olarak 2017 yılında raflarda yerini aldı. Beklediğimizin üzerinde bir ilgiyle karşılandığını söyleyebilirim. Yeni ve inovatif bir ürün olan "Nostalji Fermente Sucuk"un sektörü de başka bir kulvara taşıyacağı kesin. Bu çalışma Beşler'in sektörde birlikişi olma iddiasını daha da pekiştirmiştir.

Sektörde tüketim rakamları nedir? Merdiven altı üretim boyutu nedir?

Kırmızı etten bahsetmek gerekirse; dünyadaki kırmızı et tüketimi gelişmişlik düzeyini gösterir. Çünkü et demek protein demek. Bizde kişi başına düşen kırmızı et tüketimi çok düşük; 13-15 kg arasında değişiyor. Oysa Avrupa'da 45 kg. Amerika'da ise daha fazla. Bu neden böyle? Türkiye hayvancılık sektöründe sorunlar yaşıyor. Avrupa Birliği müktesebatında bizi en çok zorlayan alan hayvancılık ve bizi zorlu bir süreç bekliyor. Türkiye bu anlamda kırmızı ette büyümek istiyor. 2010 yılında 780 bin ton olan kırmızı et üretimi, 6 yılda 1 milyon 173 bin tona ulaştı. Bu artışa rağmen kırmızı ette arz darlığı devam etmektedir. Tarım Bakanlığımız kırmızı et stratejisinde 2023 yılında kişi başı et tüketimini 17 kilogram, toplam et ihtiyacını ise 1,6 milyon ton olarak belirlemiş durumda. Alım gücü düşük ama ülkemiz gelişiyor. Üretken, nüfusu genç bir ülkeyiz. Kişi başına düşen gelir olarak 15 bin dolar hedefi var Türkiye'nin. Bu yerlere geldiğimizde kırmızı et tüketiminde daha iyi sonuçlar alınacağına inanıyorum.

2012 yılında Türk Gıda Kodeksi Tebliğinde yapılan değişikliklerle merdiven altı üretimin büyük oranda azaldığını ifade edebilirim.

Müşteri memnuniyetini nasıl sağlıyorsunuz?

Öncelikle Beşler olarak maliyet odaklı değil kalite odaklı ve tüketicisinin beklentisini en iyi şekilde karşılayan, tüketicisini dinleyen bir marka olduğumuzu ifade etmek isterim. Müşteri memnuniyet ve güvenini en üst seviyede tutabilmek adına, müşterilerimizin talepleri ve sorunları hakkında aydınlatıcı cevaplar vermek için müşterilerimizle sürekli irtibat halindeyiz.



Paylaştığımız "Müşteri Memnuniyeti Anket Formu" ile tüketicilerimizden firmamızı değerlendirmelerini isteyerek bizleri yönlendirmelerini ve bunun sonucunda ise müşteri memnuniyetini oluşturmayı ilke edinmiş firmayız.

Son söz olarak neler söylemek istersiniz?

Rekabetin çok zor olduğu bir sektörde faaliyet gösteriyoruz. Hem ekonomik hem de sektördeki yurtçi ve yurtdışı gelişmelerin devamlı takibini sağlayarak, tüketicinin beğenisini öngörüp, üretim prosesine hakim olup, liderliği hedefliyoruz.

Bugün itibarıyla bakıldığında fabrikamızın üretim kapasitesi aylık 7 bin tona ulaşmış bulunmaktadır (Şarküteride 4 bin ton, ilave yatırımlarla taze et ve MAP'ta 3 bin ton) Beşler olarak ülkemizin dinamiklerine güveniyoruz. Ayrıca 2017 yılının genel ekonomik verilerine bakıldığında bizim için güzel geçtiğini ifade edebilirim. Tonaj bazında 2016 yılına göre % 42 büyüme, ciro bazlı ise % 49 büyüme sağladık. Bu veriler müthiş ve bizim geleceğe daha bir güvenle bakmamızı ve motive olmamızı sağlıyor. Dolayısıyla büyüme odaklı stratejilerimizin devam edeceğini rahatlıkla söyleyebilirim.