



## “BEŞLER OLARAK GELECEĞE YÖN VERİYORUZ”

Et sektörünün önde gelen firmalarından biri olan Beşler Sucuk İçin Yönetim Kurulu Üyesi Yılmaz Buldu'dan değerli bilgiler edindik.

### Beşler'in (Beşler Sucuk) tarihçesi hakkında bilgi alabilir miyiz?

Beşler sucuk 1945 yılında bir alle şirketi olarak İstanbul İli, Kağıthane ilçesinde kurulmuştur. 1945'ten bu yana kırmızı



zı ve et ürünleri sektöründe faaliyetini sürdüren şirketimiz 2001 yılında ülkede yaşanan derin ekonomik krizden etkilenmiş ve bu krizden çıkmak için İşadamı Sayın Kenan ALTUN'u ortak alarak, sektörde emin adımlarla yoluna devam etmiştir.

Türkiye'nin en köklü ulusal markalarından biri haline gelen Beşler, kendi sektöründe ilk altın madalyalı sucuğu ödülüne layık görülmüş; ilk "pişme sucuk", "fermente sucuk" ve ilk "vakum ambalajlı sucuk" gibi inovatif ürünleri Türkiye'de tüketicilerle buluşturmuştur. Sucuk başta olmak üzere şarküteri ürünlerinde şüphesiz en bilindik markalarından birisi olan Beşler, bu gün Türkiye'nin ilk üç markası arasında yer almaktadır.

Beşler, 2007 yılında hedeflerini büyütme isteği ve Kağıthane ilçesinde gelişen konut projeleri sebebiyle bir fabrika

yeri arayışına girmiş, yapılan çalışmalar sonucunda İstanbul İli, SİLİVRİ ilçesinde 40 bin m2 sanayi arsası satın almıştır.

2011 yılı ikinci yarısında İstanbul İli, SİLİVRİ 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 alt yapı açısından örnek olacak şekilde, 40 milyon dolar (USD) yatırım bedelyle 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 -şarküteri kategorisinde- üretim kapasitesi var. Türkiye pazarı olarak bakıldığında bu şarküteri için oldukça büyük bir kapasite, ancak biz bu yatırımı Ortadoğu ve Türk 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 ile birlikte, bu kategoride olma ihtiyacı doğdu. SİLİVRİ 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" üretilmiş devreye alındı. Böylece taze et işleme, kemiksiz vakumlu et ürünleri, taze ve donuk paketlenmiş ürünlerimize hızlı bir giriş yapmış olduk. Yapılan bu yatırımla MAP ve taze et kategorisinde de sektörde önemli bir oyuncu haline geldik.

Şarküteri kategorisinde, kırmızı ve beyaz et mamullerimiz, ana marka BEŞLER olmak üzere NOSTALJI, PİKNIK, HÜNKAR, TUĞRA, BEŞLER Bİ LOKMA ve BEŞLER PAZAR KEYFİ olarak yaklaşık 75 kadar ürün çeşitliliğiyle raflarda yer alıyoruz.

MAP ve taze et kategorisinde ise ana marka BEŞLER ol-

mak üzere, NOSTALJI olarak paketlenmiş ürünlerde taze ve donuk yaklaşık 25 ürün çeşitlendirdik, vakumlu kemiksiz taze et ürünlerinde ise yaklaşık 35 ürün çeşitlendirdik raflarda yer alıyoruz.

### Yaptığınız ürünlerin kalite kontrol çalışmaları hakkında bilgiler verir misiniz?

Piyasaya arz ettiğimiz ürünlerimizin tüm proses aşamalarında güvenli, sağlıklı ve en iyi kalitede hizmet verebilmek, gıda güvenliğini en üst seviyeye çıkarabilmek için devamlı araştırma ve geliştirmeyi kalite politikası olarak benimsemiş bir firmayız. Bu anlamda ham madde, yardımcı ham madde kabul aşamalarında; veteriner hekim ve gıda mühendisleri tarafından hijyen ve sağlık kontrolleri ile laboratuvar analizleri yapılarak sonuçların yasal limitlere uygun olması halinde alım yapılmaktadır. Kabulü yapılan ham maddeler (karkas etler, piliç eti vb.) bekletilmeden soğuk muhafaza depolarına alınarak soğuk zincir kırılmaksızın üretim alanına alınmaktadır. Yardımcı malzemeler ise saklama koşullarına bağlı olarak uygun sıcaklık ve nem parametrelerinin sağlandığı depolarda muhafaza edilmektedir.

Belirli aralıklarda yapılan izlenebilirlik tatbikatları ile gıda kalite ve güvenliğinde devamlılığı sağlamak için çalışmaktayız.

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

Gelişen dünya ekonomilerinde ülkeler artık markalarıyla var olmaktadır. 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 çeşitliliğimizle, kalite odaklı yaklaşımı ile ülke insanımızın lezzet ve damak tadına hitap etmiş ve bunun karşılığında başlıca tercih nedeni olmuştur. Son derece modern bir üretim tesisidir ve ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Halal Belgesi ve BRC Gıda Güvenliği sertifikalarına sahip bir işletmedir. İşletmemiz hem Tarım bakanlığınca, hem de özel sektör denetim firmalarınca sık sık denetlenmektedir.



Beşler Et Gıda San. ve Tic. A.Ş.  
Genel Müdür / Yönetim Kurulu Üyesi  
Yılmaz Buldu

Tüm bu saydıklarımızın yanında sektörel birliktirlik olmak, rafta satış hızımızın diğer marka ve ürünlere göre daha hızlı olması, kalitemizin bilinirliği ve dahası bir halk markası olarak bilinmemiz tüketicilerimiz açısından tercih sebebi olmuştur.

### Beşler'in AR-GE çalışmalarına yapmış olduğu yatırım, piyasaya yeni ve inovatif ürün sunmak için neler yapmaktadırlar?

AR-GE çalışmaları ülkemizde henüz hak ettiği ilgi ve özene 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 kanıtıdır.

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 dalma ana hedeflerimizden biri olmuştur. Firma geçmişine baktığımızda başta da ifade ettiğim gibi birçok inovatif ürünü piyasaya ilk sunan marka olduğumuz bilinir.

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

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 ay önce AR-GE çalışması sonucunda; doğal fermente sucuk ürünü ortaya çıktı. Bu ürün tamamen doğal baharat ve bitki karışımları ilave edilerek elde edilmiştir.

Tüketicilerimizin çok beğenecğini umduğumuz, katkısız ve koruyucusuz, tamamen doğal olan, en yeni üretim teknolojisi kullanılarak yapılan bu ürünümüz "Nostalji Fermente Sucuk" olarak 2 ay önce raflarda yerini aldı. Beklediğimiz üzere bir ilgiyle karşılandığını söyleyebilirim. Yeni ve inovatif bir ürün olan "Nostalji Fermente Sucuk" ürününün sektörü de başka bir kulvara taşıyacağı kesin. Bu çalışma Beşler'in sektörde birliktirlik olma iddiasını daha da pekiştirmiştir.

### Müşteri taleplerini ve 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 cevaplar vermek için müşterilerimizle sürekli irtibat halindeyiz. Paylaştığımız "Müşteri Memnuniyeti Anket Formu" ile tüketicilerimizden firmamızı değerlendirmelerini isteyerek bizleri yönlendirmelerini ve bunun sonucunda ise talep ve memnuniyeti birlikte oluşturmayı ilke edinmiş firmayız.

### Yeni tesis ile birlikte Beşler'de ne gibi değişim ve gelişmeler yaşanacak bekleniyor? Bundan sonraki projeleriniz ne yönünde olacak?

Bugün itibarıyla baktığımızda fabrikamızın kapasitesi aylık 6 bin tona ulaşmış bulunmaktadır. Beşler olarak ülkemizi

zın dinamiklerine güveniyoruz. 2016 yılında ciromuzu %93 artırmış durumdayız ki ekonomimizdeki koşullar ve sektörel rekabet dikkate alındığında bizim için güzel bir sonuç. 2017 yılı için de %30 büyüme hedefimiz var.

Kırmızı et ve et ürünleri sektörü rekabetin çok yoğun yaşandığı bir alan, dolayısıyla yatırım da kaçınılmaz oluyor. Beşler olarak baktığımızda mevcut fabrika yatırımımızı Ağustos 2014 tarihinde tamamlamıştık. Ancak Temmuz 2015 tarihinde MAP ve taze et işleme kategorisine başladığımızdan bu yana yapmış olduğumuz ilave yatırım tutarı satışlarımız yükseldikçe makine parkuru ağırlıklı olmak üzere 5 milyon doları geçmiş durumda. Sektörümüz katma değerli ürün yapmakta dolayısıyla yatırım maliyetleri yüksek olmaktadır.

Ülkemizde et tüketimi artarken hayvan sayısı artmıyor. Burada bir sorun ortaya çıkıyor. İstikrarlı bir fiyat politikasına ihtiyaç var. Bunun aşılması için özel sektör-devlet işbirliğinin sağlanması gerekiyor. Beşler olarak ülkemizde hayvancılıkta yaşanan bu sıkıntılardan kaynaklı girdi ham madde ihtiyacımızın önemli bir kısmını karşılamak için 5 bin başlık besi çiftliği fizibilite çalışmamız var. Trakya bölgesi başta olmak üzere uygun yer bakılıyor ve şartlar olgunlaştığında bu yatırımı da yapacağız.

Perakende Kasap şarküteri olarak biri kendi fabrika satış noktamız, diğerleri Şişli ve Esenyurt da olmak üzere 3 Kasap şarküteri mağazamız var. 2017 yılı uygun noktalar bulunduğu takdirde ilave 4 mağaza açma hedefimiz bulunuyor.

### Son söz olarak neler söylemek istersiniz?

Rekabetin çok zor olduğu bir sektörde faaliyet gösteriyoruz. Öncelikle şirket sahibi ve Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Kenan ALTUN'un sektöre ilgili iddiası ve hayali çok büyük. Hem maddi, hem manevi açıdan 2013 ve 2014 yılları bizim için çok zor dönemlerdi. Kendileri büyük irade ve fedakarlık yaptılar. Bunun kıymetini bilerek büyük ekonomik, hem de sektördeki yurtiçi ve yurtdışı gelişmelerin devamlı takibini sağlayarak, tüketicinin beğenisini öngörüp, üretim prosesine hakim olup, liderliği hedefliyoruz. Kurumsal kimliğimizi daha profesyonel, rekabetçi, küresel ekonomimize uyumlu ve daha iyi anlamda oturtmak için çalışmalarımız devam etmekte.

