

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



Yılmaz BULDU
Beşler Sucuk Yönetim Kurulu Üyesi

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, 2 bin ton kapasitede de taze kırmızı et&Map (hazır paketlenmiş ürün) üretiyor. Temmuz 2015'te taze et işleme, kemiksiz vakumlu et ürünleri, taze ve donuk grubu paketli ürünlere hızlı bir giriş yapan Beşler'in, bugün taze et&map kategorisinde yaklaşık 25 ürün çeşidi, vakumlu kemiksiz taze ve donuk et ürünlerinde de 35 ürün çeşidi ile raflarda yer alıyor.



Map ve taze et işleme kategorisine başladığımızdan bu yana yapmış olduğumuz yatırım tutarı, satışlarımız yükseldikçe makina parkuru ağırlıklı olmak üzere 2015 ile 2017 yılı sonu itibarıyla 10 milyon dolar (USD) yi geçmiş durumda. Özellikle Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafında dar gelirli tüketicilere ucuz kıyma-kuşbaşı eti satışı için Et ve Süt Kurumu tarafından 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 bu projenin devam etmesi yönünde geri bildirimler alıyoruz. Bu beklentiyi Gıda ve Tarım Bakanlığımıza ilettik.

Hem bu proje için hem de taze et&map kategorisinde aylık mevcut 2 bin ton olan kapasitemizi 3 bin tona çıkartmak için de firma olarak 2018 yılı ilk çeyrekte 2 milyon Euro ilave yatırım yapmış durumdayız. Ayrıca 2017 yılının genel ekonomik verilerine bakıldığında bizim için güzel geçtiğini ifade edebilirim. Tona bazında 2016 yılına göre %42 büyüme ciro bazlı ise %49 büyüme sağladık. Bu veriler bizim geleceğe daha bir güvenle bakmamızı ve motive olmamızı sağlıyor. Dolayısıyla



büyüme odaklı stratejilerimizin devam edeceğini ifade edebilirim.

Beşler Hakkında Kısaca

1945 yılında bir aile şirketi olarak kurulan Beşler, kurulduğu günden bu yana yenilikçi ve ilklerin öncüsü vizyonundan taviz vermeden üretmeye devam etti. 2014 yılı sonunda, 50 milyon dolar yatırım bedeli ile Dünyanın ve Avrupa'nın sayılı Entegre Et Tesisleri'nden biri olan, ileri teknoloji ve yüksek hijyen standartlarıyla donatılmış, Silivri'deki 40 bin m2 arazi üzerinde kurulu, 30 bin m2 kapalı alana sahip fabrikasına taşındı. Beşler başta sucuk, salam, sosis, olmak üzere paketli kırmızı taze ve donuk et ürünleri de dahil, birbirinden lezzetli, kaliteli ve sağlıklı ürünlerinin üretimine halen bu benzersiz tesiste devam etmekte. Türkiye'de sağlıklı ve lezzetli şarküteri ve et ürünleri konusunda sektörünün liderleri ve öncüleri arasında yer alan Beşler, geliştirdiği yenilikçi ürünleri, hizmet anlayışı ve kalitesiyle farkından ve adından söz ettirmeyi sürdürüyor. Yüksek hijyen standartlarında üretilen, güvenilir, kaliteli ve helal kesim kırmızı et ürünü çeşitliliği artıran Beşler, yenilikçi ürün gamıyla sofralarda yer almaya devam edecek.