



Keskinoglu kalitesi artık Avrupa Birliği'nde!



Keskinoglu olarak Avrupa Birliği ülkelerine ısıt işlem görmüş kanatlı eti ihracatı gerçekleştirmek için yetki belgesi aldık.

Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi olarak pastörize sıvı yumurta üretiminde de sürdürülebilir kaliteyi sağlıyoruz.

İMTİYAZ SAHİBİ

Keskinoğlu Tavukçuluk ve
Damızlık İşletmeleri Sanayi Ticaret A.Ş.

**İMTİYAZ SAHİBİ ADINA
GENEL YAYIN YÖNETMENİ**

Fisun Aysu

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Tuğba Borazancı

YÖNETİM YERİ VE ADRESİ

Keskinoğlu Tavukçuluk ve
Damızlık İşletmeleri Sanayi Ticaret A.Ş.
Panayır Mahallesi 602 Sokak İş Merkezi Sitesi
Matlı Plaza No: 14 İç Kapı No: 5 Osmangazi/Bursa
Tel: 0236 427 25 72

YAPIM

Apriori İletişim Danışmanlık
Reklam Prodüksiyon San. ve Tic. Ltd. Şti.
Barbaros Mahallesi Kardelen Sokak
No: 2 Kat: 10 Ataşehir/İstanbul
Tel: 0216 687 09 59

BASIM

Tuğset Matbaacılık Kutu ve Ambalaj San. Tic. Ltd. Şti
Üçevler Mahallesi Akva Ticaret Merkezi
76. Sokak No: 2/B Nilüfer/Bursa
Tel: 0224 251 16 66

YAYIN TÜRÜ

Yerel Süreli
İki ayda bir

*Keskinoğlu Gündem'de yayımlanan
yazı ve fotoğrafların her hakkı saklıdır,
kaynak gösterilmeden kullanılamaz.
İmzalı yazılardaki görüşler yazarlarına aittir.*



Önder Matlı

Matlı Şirketler Grubu
Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı
Keskinoğlu Genel Müdürü

**KESKİNOĞLU
GÜNDEM'DEN
HERKESE
MERHABA**

Bu sayıyı ülkemiz ve sektörümüz için önemli ve motive edici bir haberle açıyoruz: Tarım ve Orman Bakanlığı yetkilileri tarafından gerçekleştirilen denetimler sonucunda Keskinoğlu olarak Avrupa Birliği ülkelerine ısıtılmış kanatlı eti ihracatı gerçekleştirmek için yetki belgesi aldık ve AB ülkelerine bu ürünlerimiz için ihracat sürecini başlattık. Yani artık Keskinoğlu lezzetleri Avrupa marketlerinin raflarında ve Avrupalıların sofralarında yerini alacak. Bu başarıyı hep birlikte elde ettik. Matlı Şirketler Grubu ve Keskinoğlu olarak benimsediğimiz dürüstlük ve disiplin ilkelerinden taviz vermeden çalıştık. Ürünlerimizi tüm dünyaya tanıtmak için alternatif pazarlar üzerinde yoğun çalışmalarımız devam edecek.

Her yıl olduğu gibi bu yıl da, Nisan ayının son cumartesi günü "Dünya Veteriner Hekimler Günü"nü kutladık. Veteriner hekimlerimiz sadece hayvan sağlığı için değil, gıda güvenliğini sağlayarak toplum ve çevre sağlığı için de hizmet veriyorlar. O nedenle bu sayımızda Keskinoğlu'nun sağlıklı ve güvenilir beyaz et ve yumurta üretim süreçlerinde veteriner hekimlerimizin önemini anlattık. Üretim sürecimiz yem fabrikalarımızda kendi yemimizi üretmekle başlar. Ardından damızlık, kuluçkahane, broiler yetiştirme çiftlikleri, yarka yetiştirme, yumurta tesisleri, kesimhane, ambalajlama ve ürünlerimizin tüm Türkiye'de satış noktalarına dağıtılmasıyla tamamlanır. Tüm bu entegre üretim sürecinin başından sonuna veteriner hekimlerimiz titizlikle çalışır.

Mayıs ayında Ulu Önder Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün Samsun'a çıkarak Türk milletinin bağımsızlık mücadelesini başlattığı ve Türk gençliğine olan inancının simgesi olan 19 Mayıs 1919'u da anıyoruz. 106. yıl dönümünde 19 Mayıs Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı'nı en içten dileklerle kutluyor, başta Gazi Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere tüm silah arkadaşlarını rahmet ve minnetle anıyorum.

Bu vesileyle sevgisini hiçbir şeye değişmeyeceğimiz annelerimizin ve yüreğinde anne sevgisi taşıyan kadınlarımızın Anneler Günü'nü kutluyorum. Ülkemizi ve dünyamızı daha ileriye taşıyacak olanlar, sağlıklı ve bilinçli nesiller yetiştirecek olan kadınlarımızdır.

Güneşli bahar günlerinin hepimize sağlık, huzur ve bereket getirmesini dilerim.

Keskinoğlu olarak Avrupa Birliği ülkelerine ısıtılmış kanatlı eti ihracatı gerçekleştirmek için yetki belgesi aldık ve AB ülkelerine bu ürünlerimiz için ihracat sürecini başlattık.

KESKİNOĞLU LEZZETLERİ AVRUPA MUTFAKLARINDA YERİNİ ALIYOR!

Tarım ve Orman Bakanlığı yetkilileri tarafından gerçekleştirilen denetimler sonucunda Keskinoğlu olarak Avrupa Birliği ülkelerine ısıt işlem görmüş kanatlı eti ihracatı gerçekleştirmek için yetki belgesi aldık ve AB ülkelerine bu ürünlerimiz için ihracat sürecini başlattık. Bu doğrultuda kısa süre içerisinde Keskinoğlu lezzetleri Avrupa'da raflarda ve sofralarda yerini alacak.



Hâlihazırda 6 kıtada 66 ülkeye piliç eti, işlenmiş piliç ürünleri, sofralık yumurta, pastörize yumurta ve viyol gibi 100'den fazla çeşit ürünü ihraç eden Keskinoğlu, Balkanlar'dan Uzak Doğu'ya, Güney Amerika'dan Afrika'ya, Orta Doğu'dan Pasifik Adaları'na kadar dünya genelinde çok sayıda ülkeye ihracat gerçekleştirmektedir. Yıllık 30 bin ton işlenmiş piliç eti üretim kapasitemizle ihracat hacmimizi genişletmeye devam ederken, son olarak Tarım ve Orman Bakanlığı yetkilileri tarafından gerçekleştirilen denetimler sonucunda Avrupa Birliği ülkelerine ısıt işlem görmüş kanatlı eti ihracatı gerçekleştirmek için yetki belgemizi de aldık.

“Kısa süre içerisinde Keskinoğlu lezzetleri Avrupa mutfaklarında yerini alacak”

Sektörün gelişmesi adına yeni alternatif pazarların bulunmasının önemine dikkat çeken Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı, AB ülkelerine ihracat izni ile ilgili şunları söyledi: “Dünya trendlerini çok iyi takip ediyoruz, kısa ve uzun vadeli planlarımızı sürekli güncelliyoruz. Şehir ve aile hayatı tüketicinin taleplerini hızla değiştiriyor. İnsanlar için zaman çok kıymetli. O nedenle az vakitte, kolayca hazırlanan pratik ürünler ön plana çıkıyor. Bu eğilimi uzun yıllardır Avrupa raflarında gözlemliyoruz.

“Tarım ve Orman Bakanlığımızın geçtiğimiz yıldan itibaren yürüttüğü yoğun çalışmalar sonuç verdi. Keskinoğlu olarak, yapılan denetimlerin ardından AB ülkelerine ısıt işlem görmüş kanatlı eti ihraç etmemizi sağlayacak yetki belgesini aldık. Bu konuda AB ülkeleri ile yoğun görüşmelerimiz sürüyor. Kısa süre içerisinde Keskinoğlu lezzetleri Avrupa mutfaklarında yerini alacak. Yakın coğrafyaya düzenli ihracatın sürdürülebilirliğine yönelik çalışmaların yanı sıra potansiyel pazarlarda kalıcı olabilmek de bir o kadar önemli. Hem ülke hem sektör olarak bunu mümkün kılacak kaliteli üretim ve sürdürülebilir tedarik gücüne sahibiz. Bununla beraber Avrupa Birliği gibi sektörümüz için yeni alternatif pazarların bulunması, mevcut ihraç pazarlarının kapanması neticesinde ortaya çıkabilecek üretim fazlasının yönetilmesi konusundaki zorlukların bertaraf edilmesini sağlayacaktır.”

Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı:

“Yakın coğrafyaya düzenli ihracatın sürdürülebilirliğine yönelik çalışmaların yanı sıra potansiyel pazarlarda kalıcı olabilmek de bir o kadar önemli. Hem ülke hem sektör olarak bunu mümkün kılacak kaliteli üretim ve sürdürülebilir tedarik gücüne sahibiz.”

“AB’DE TÜM KANALLARIN İHTİYACINI KARŞILAYABİLECEK ÜRÜNLERİMİZ BULUNUYOR”

Türkiye'nin, Avrupa Birliği ülkelerine ihracat yapmak için yeterli üretim ve dağıtım uzmanlığına sahip olduğunu belirten Keskinoğlu İhracat Müdürü İlker Dinçer bu önemli gelişmeyle ilgili detayları paylaştı.



“AB ülkelerine ihracat gerçekleştirmek için her bir AB üyesi ülkeye ayrı ayrı planlama yaparak ve her bir ülkenin pazarını detaylı inceleyerek strateji belirliyoruz. Her ülkenin mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları birbirinden ayrı olduğu gibi tüketim alışkanlıkları da çok büyük farklılıklar gösteriyor. Bu yüzden tüm Avrupa ülkelerine ihracat yapmaya çalışarak odağımızı kaybetmek yerine ülkeleri tek tek değerlendiriyoruz ve o ülkenin pazarında belli bir paya gelene kadar çalışmalarımıza devam edeceğiz.”

“AB ülkelerine şimdilik, Avrupa Birliği'nin talebi doğrultusunda sadece ısıt işlem görmüş ürünlerin ihracatını yapacağız. Türkiye kanatlı sektöründe dünya standartlarında üretim yapıyor ve markalardan bağımsız Türk piliç eti dünyada tek başına markadır.

“Türkiye’de kanatlı eti üreticileri çok iyi teknik donanıma, yüksek standartlara ve dünyanın en kaliteli üretimini yapma yetkinliğine sahip. Keskinoğlu’nun ısıt işlem görmüş ürünleri kolay ulaşılabilir, pratik, değerli ve güvenilir bir protein kaynağı olarak Avrupa Birliği ülkelerinde raflarda ve sofralarda yerini alacak. Bunun için Keskinoğlu olarak tüm kanalların ihtiyacını karşılayabilecek ürünlerimiz bulunuyor. Bu noktada amacımız kanal bazında özelleşmek değil, hedef ülkelerde güvenilir iş birlikleri ile sürdürülebilir ticaret yapmaktır.

“Soğuk zincir gıda tedariki dünyada belirli standartlara ve oturmuş bir düzene sahip. Bu işi yapan üretici, aracı, taşıyıcı, depocu gibi bütün paydaşlar konusunda uzmanlaşmış durumda. Biz de Keskinoğlu olarak Avrupa Birliği’nden çok daha uzak ülkelere güvenle ürün tedariki sağlıyoruz. Bu konuda uzmanlaşmış lojistik partnerlerimiz dünyanın her yerine hizmet sağlıyor.”

“Sadece AB ülkeleri değil, her ülke bizim için potansiyel bir pazar”
“Kanatlı eti ve yumurta birer temel gıda ürünü ve dolayısıyla her ülke piliç ve yumurta üretimini stratejik olarak gerekli görmeye başladı. Bu yüzden rekabet günden güne artıyor. Bizler de her ülkeyi potansiyel bir pazar olarak görüp çalışmalarımıza hız kesmeden devam ediyoruz.

“Dünya çapında Brezilya gibi beyaz et üretiminde bize rakip olan ülkeler arasında öne çıktığımız özelliklerimiz var: Türkiye olarak lojistik avantajımız, Avrupa’daki Türk nüfuzumuz ve güçlü ikili ilişkilerimiz bu özelliklerin başında geliyor.

“Ayrıca ürünlerimizin ‘Helal’ belgeli olması AB ülkelerinde yaşayan Müslüman nüfus göz önünde bulundurulduğunda bize pazar avantajı sağlıyor. Çünkü Müslüman nüfusun olduğu tüm pazarlarda Helal ürün hassasiyeti var. Bu yüzden hem Müslüman bir ülkede helal üretim yapmak, hem de Müslüman nüfusun yaşadığı ülkelere helal sertifikalı ürün ihraç etmek çok önemli. Keskinoğlu’nun tüm ürünleri helal belgelidir. Bu nedenle Müslüman olsun olmasın AB ülkelerinde tüm tüketiciler tarafından güvenle ve beğeniy-le tüketilecektir.”

Keskinoğlu İhracat Müdürü İlker Dinçer:

“Kaliteli ürün, doğru strateji ve disiplinli çalışma anlayışımız ile Keskinoğlu’nu ve Türkiye’yi dünya pazarlarında temsil etmek için elimizden geleni yapacağız. Bugüne kadar girdiğimiz pazarlarda markamız talep edilen markalar arasında yer aldı. Bu başarımızı Avrupa Birliği ülkelerinde de göstermek için çalışıyoruz. Hedefimiz AB pazarında da talep edilen bir marka olmak.”





Güvenilir, pratik ve ekonomik

PASTÖRİZE SIVI YUMURTA

Keskinoğlu, 2012 yılında 30 milyon TL yatırım ile Pastörize Yumurta İşleme Tesisi kurarak, pastörize sıvı yumurta üretiminde önemli bir adım attı. Pastörize sıvı yumurta, Keskinoğlu'nun ticari yumurta kümeslerinden temin edilen yumurtaların gıda güvenliği ve hijyenine uygun olarak el değmeden kırılıp, ayıklanıp, pastörize edilerek elde edilen sıvı bütün yumurta, sıvı yumurta sarısı ve sıvı yumurta beyazı olarak üç farklı üründen oluşuyor. Pastörize sıvı yumurta ürünlerini Yumurta Grubu Direktörü Burak Özkan anlattı.

“Türkiye'nin en büyük üreticisiyiz”

“Matlı Ailesi'nin üçüncü jenerasyonu olarak sofralık yumurtanın üretimi, planlaması, satışı, aynı zamanda pastörize yumurtanın üretimi, satışı ve viyol tesislerinden sorumlu Yumurta Grubu Direktörü olarak Keskinoğlu'nda görev alıyorum. Yumurtayla ilgili tüm süreçlerden A'dan Z'ye sorumluyum.”

“Keskinoğlu'nu satın almadan önce Matlı Şirketler Grubu bünyesinde 2 milyon kapasiteli yumurta tesisimiz vardı. Keskinoğlu'nda da 4 milyonluk bir üretim kapasitesi mevcuttu. Keskinoğlu'nu satın aldıktan sonra yumurta birimlerini birleştirerek Keskinoğlu Yumurta olarak bir şirket kurduk.

“Keskinoğlu Yumurta, bugün 6 milyon yumurtacı hayvan kapasitesi ve günlük yaklaşık 5,5 milyon üretim ile Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi. Aynı zamanda Türkiye'nin en büyük yumurta ihracatçısıyız. Ürettiğimiz yumurtanın yaklaşık %20'sini ihraç ediyoruz. Yaklaşık %60 ulusal market pazar payımız var. Geri kalanı da bayiler aracılığıyla yerel marketlerde, özellikle İstanbul'un hemen hemen her marketinde Keskinoğlu markasıyla tüketicilerimize sunuluyor.

“Bu noktada Keskinoğlu, yumurta olarak gücünü sahada hissettiriyor. Bu gücü hem ürettiğimiz yemin kalitesi hem de tedarik ağıımız sağlıyor. Türkiye'de Keskinoğlu yumurtayı kendi üretimimiz olan bir yumurta markası olarak konumlandırdık. Fason üretim yapmıyoruz.”

“Yumurta üretimimizde %100 bitkisel protein kullanıyoruz”

“Matlı'nın kuruluşundan gelen kaliteli ve güvenli hizmet felsefesi mevcut. Matlı Şirketler Grubu ve Keskinoğlu olarak kendi ailemizle birlikte güvenli yiyeceğimiz ürünleri piyasaya takdim ediyoruz. Bu güveni de yumurta üretimimizde %100 bitkisel protein kullanıyor olmamız sağlıyor.

“Bildığınız gibi Matlı Şirketler Grubu çatısı altında Türkiye'de 11 yem fabrikamız var ve Türkiye'nin en büyük yem üretim tesisine sahibiz. Yemlerimizi %100 bitkisel ürünlerle formüle ediyoruz, herhangi bir hayvansal madde veya katkı maddesi kullanmıyoruz. Keskinoğlu olarak piliç eti ve yumurta üretimindeki profesyonelliğimiz bu noktada başlıyor. %100 bitkisel proteinle yem üretimi yapıyor olmamız yumurta ürünlerimizi de koku, renk, lezzet ve dolayısıyla kalite bakımından öne çıkarıyor.”

Pastörize sıvı yumurta nedir?

“Pastörize sıvı yumurta, taze yumurtaların mikroorganizmaların öldürülmesi işlemine tabi tutulduğu, böylece güvenli hale gelen bir ürün. Bu işlem, yumurtaların bakteriyel risklerden arındırılmasını sağlarken, besin değerini de korur. Üretim süreci, ilk aşamada yumurtaların kalite kontrolünden geçmesini ve ardından belirli bir sıcaklıkta, kısa süreli ısıtma işlemi uygulanmasını içerir. Sonrasında yumurtalar sıvı hale getirilir ve steril kaplara yerleştirilir. Bu şekilde hem güvenli hem de kullanıma hazır bir ürün elde edilir.

“Gıda sanayinde kullanılan pastörize yumurta yüksek kalite ve gıda güvenliğinin yanı sıra kabuklu yumurtaya göre çok daha pratik, ekonomik ve standart bir üründür. Depolama alanında daha az yer kaplaması ve hijyenik olması geleneksel yumurtaya göre avantajlardır.

“Pastörize sıvı yumurta ürünlerimiz çok önemli, çok kıymetli bir ürün grubu. Bu alanda çok yeniyiz ama işimizi geliştirmek ve büyümek için var gücümüzle çalışıyoruz. Ürünlerimizi, kaliteyi ve güvenliğini ön planda tutarak üretiyor ve farklı ihtiyaçlara hitap edebilmek için çeşitli paketleme seçenekleriyle sunuyoruz: 5 kg, 10 kg, 20 kg'lık ambalajlardan, 1000 kg'lık tanklara kadar geniş bir üretim kapasitesine sahibiz. Ayrıca, perakende satışa yönelik farklı gramajlarda paketlerimiz de mevcut.”

“Pastörize sıvı yumurtayı tamamen kendi yumurtalarımızla üretiyoruz”

“Nasıl piliç etinin ileri işlemi varsa pastörize sıvı yumurta da kabuklu yumurtanın ileri işlemidir. Bizi rakiplerimizden ayıran en önemli özelliğimiz ise pastörize sıvı yumurtayı tamamen kendi yumurtalarımızla üretiyor olmamızdır. Dışarıdan herhangi bir yumurta girişi olmadan, tüketime uygun ürettiğimiz yumurtalardan pastörize sıvı yumurta üretimini gerçekleştiriyoruz.

“Pastörize sıvı yumurta tesisimizde kendi AR-GE birimimizi de kurduk ve bu birimimizde ekibimiz pastörize sıvı yumurtanın kullanılacağı endüstriyel tarafta yıllardır geleneksel reçetelerle ürün çıkaran deneyimli ustalarımızla birlikte çalışmalar gerçekleştiriyor. Akhisar pilot bölgemiz ve bu bölgede belirli pastanelerde, EDT ve unlu mamul üretim yerlerinde ortak çalışmalar gerçekleştiriyoruz. Böylelikle ürünümüzle ilgili saha çalışmaları yapıyoruz. Farklı bir iş modeliyle kendini hızlı bir şekilde geliştirmek isteyen pazar için heyecanla karşılanan bir ürün.

“Kabuk kalsiyum demek. AR-GE tesisimizde yumurta kabuklarından kalsiyum üretimi üzerine de çalışıyoruz. Öncelikle bunu hayvan yeminde kullanmak üzere faaliyetlerimiz var. Yani kabuk atığını ileri dönüşüme sokuyoruz, böylelikle atık yönetimine ve sürdürülebilir çevreye de katkı sağlıyoruz.”

Hijyenik ve pratik pastörize sıvı yumurta

“Yaptığımız araştırmalar bize gösteriyor ki, pastörize sıvı yumurtayı önemli kılan unsur hijyen ve gıda güvenliği. 1920'li yıllarda Amerika'da pastörizasyon modelleri geliştirilmiş. 1935'lerde de yine Amerika'da ilk pastörize tesisleri kurulmaya başlanmış. Türkiye'de ise bu sistem 2000'li yıllarda kabul görmeye başlamış. Kısacası Amerika'da neredeyse 100 yıllık bir sektör olan pastörize yumurta, Türkiye'de en fazla 20-25 yıllık bir sektördür.

“Türkiye'de nihai tüketici, kırma refleksine çok alışkın olduğu için henüz pastörize sıvı yumurtaya yoğun bir talepte bulunmuyor. Oysaki, yeni dünyada günümüz yaşam şartları, zamanla yarışma, çalışan aile fertlerinin pratik öğün hazırlama ihtiyacı gereği, ister istemez tüketim alışkanlıklarımız değişiyor. Pastörize yumurta tüketimi de bu doğrultuda kısa bir süre sonra tüketici nezdinde talep edilen bir ürün olacak.

“Pastörize sıvı yumurta profesyonel kullanıcılar tarafından özellikle hijyen, zaman ve iş gücü tasarrufu açısından tercih ediliyor. Ayrıca, pratik ambalajları ve hazır kullanımı, mutfaklardaki iş yükünü hafifletiyor. İş gücü tasarrufu sağlanırken, aynı zamanda standartlaşmış kalite ve güvenlik de temin edilmiş oluyor.”

“Dünyadan rakamsal örnekler vermem gerekirse... Türkiye'de aylık 7 bin ton pastörize yumurta tüketimi varken, bu rakam Amerika'da 120 bin ton. Türkiye'deki yumurta piyasasının %8'i pastörize sıvı yumurta iken Amerika'da bu rakam %30. Dünya çapında ise 750-800 bin ton gibi aylık bir tüketim pazarı var. Yani ülke olarak henüz bu pazarın %1'inin içindediz. Türkiye'de bu yıl 200-250 milyon dolarlık pazar beklenirken, Amerika'da 2024 senesinde 25 milyar dolar bir pazardan bahsediyoruz. Bu çok büyük bir fark. Yani ilerleyebileceğimiz çok geniş bir saha ve kat edeceğimiz çok yol var.

“Amerika'daki marketlerin raflarında sarı, beyaz ve bütün sıvı pastörize yumurta ürününün, 250 ml, 500 ml ve 1 litre olmak üzere alternatifleri satışa sunuluyor. Protein oranının yüksek olması nedeniyle özellikle beyazına talep daha

fazla. Örneğin, sporcular için çok büyük bir kolaylık. Türkiye'de henüz market raflarında bu ürünleri göremiyoruz. Bunun sebebi hem sektörün geriden gelmesi hem de bu alandaki tüketici alışkanlıklarının farklı olması. Fakat Keskinoğlu olarak yakın gelecekte trendin pastörize sıvı yumurtanın bireysel ve endüstriyel tüketimine doğru ilerlemeye başlayacağını öngörüyoruz.”



**Keskinoğlu Yumurta Grubu Direktörü
Burak Özkan:**

“Pastörize yumurta, taze yumurtaların mikroorganizmaların öldürülmesi işlemine tabi tutulduğu, böylece güvenli hale gelen bir üründür. Bu işlem, yumurtaların bakteriyel risklerden arındırılmasını sağlarken, besin değerini de korur. Üretim süreci, ilk aşamada yumurtaların kalite kontrolünden geçmesini ve ardından belirli bir sıcaklıkta, kısa süreli ısıtma işlemi uygulanmasını içerir. Sonrasında yumurtalar sıvı hale getirilir ve steril kaplara yerleştirilir. Bu şekilde hem güvenli hem de kullanıma hazır pratik bir ürün elde edilir.”

“İŞ GÜCÜ BAKIMINDAN DA SIVI YUMURTAYA TALEP ARTACAK”

“Türkiye’de bahsettiğimiz aylık ortalama 7 bin tona yakın pastörize sıvı yumurta tüketiminin %75’i endüstriyel tarafta kullanılıyor. Yani büyük markaların kek, pandispanya, muffin, bisküvi gibi ürünlerinde kullanılıyor. Geri kalan %20 ise EDT ve HoReCa kanalında tüketiliyor. Kalan %5 ise ya bireysel tüketimde ya da küçük çaplı, sezon bazlı üretimlerde kullanılıyor. Kısacası unlu mamullerde, restoranlarda, kahvaltı servisi yapılan yerlerde, pastanelerde, ramazan ayında pidelelerde... Yumurta mucize bir ürün olduğu için pek çok gıdanın içinde yerini alıyor.

“Bütün pastaneler yumurta kullanmak zorunda. Bahsettiğimiz 7 bin ton sıvı yumurta 140 milyon kabuklu yumurtaya denk geliyor. Bu kadar büyük sayıda yumurtanın tek tek elle kırılması mümkün olmayacağı için pratikte de sıvı yumurta her geçen gün daha çok tercih edilen ürün olacak. Yani iş gücü bakımından da sıvı yumurtaya arz ve talep artacak.

“Amerika Birleşik Devletleri ve Avrupa’da, fast food zincirleri ve endüstriyel mutfaklar bu ürünü yoğun şekilde tercih ediyor. Kullanım miktarları sektöre göre değişiklik gösterse de dünya genelinde sektörler arasında gıda üretimi, pastacılık, konaklama ve restoranlar öne çıkıyor.

“Pastörize sıvı yumurta kullanımı müşterilerimize maliyet avantajı da sağlıyor. Örneğin, bir ürün için 30 yumurta sarısı kullanmak gerekirse, 30 yumurta kırıyor ve bu yumurtaların geriye kalan beyazını atmak zorunda kalmıyor olmak müşteriye çok ciddi bir maliyet avantajı sağlıyor. Bu açıdan pastörize sıvı yumurtaya baktığımızda israfı da önüyoruz.”



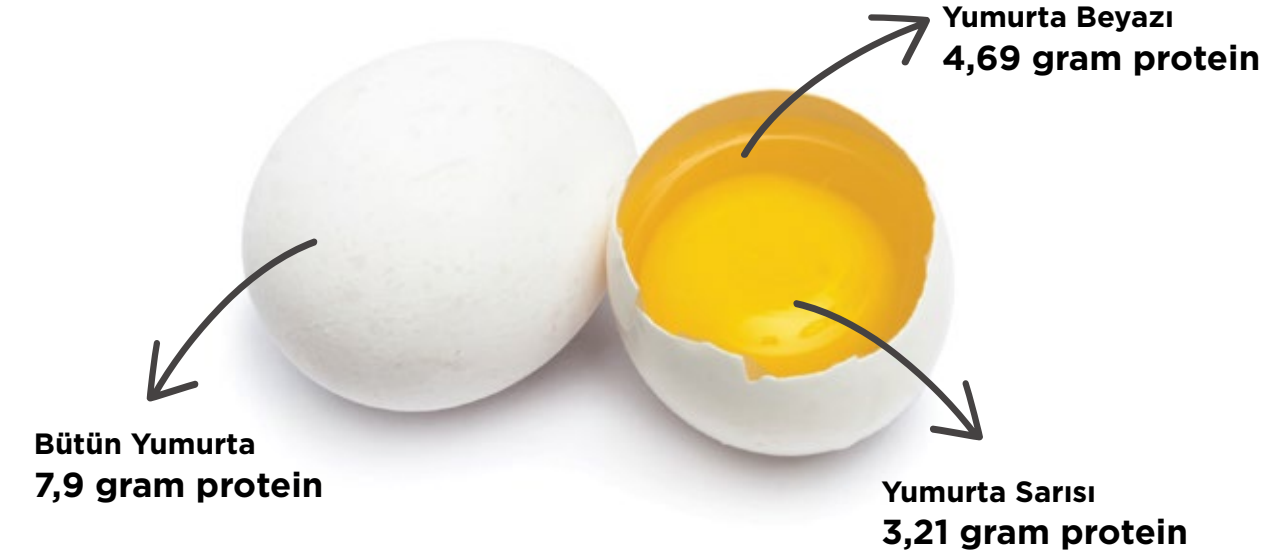
Pastörize Yumurta Tesisi

“Keskinoğlu, pastörize sıvı yumurta pazarında Türkiye’de önemli bir oyuncu”

“Hem Keskinoğlu olarak hem Türkiye’de sektör olarak pastörize sıvı yumurta üretiminde daha kat edeceğimiz çok yol var. Pazarın %15’ine hakimiz ve gerçekleştireceğimiz kapasite artırımını ile bu rakamı %20’ye çıkarmayı planlıyoruz. İhracatımız da yakın zamanda başlayacak ve bu kapasite artışı böylelikle çok hızlı olacak. Özellikle Avrupa ve Orta Doğu pazarlarında pastörize sıvı yumurta grubuna talep artıyor. Bu nedenle, önümüzdeki dönemde üretim kapasitemizi artırmayı ve inovatif ürünler sunmayı planlıyoruz.

“Amacımız, ürün çeşitliliğimizi daha da artırarak, farklı tüketici segmentlerine hitap edebilmek. Hem endüstriyel mutfaklar hem de perakende sektörü için güvenli, pratik ve kaliteli ürünler sunarak, sektördeki büyümemizi sürdürmeyi hedefliyoruz. Bu bağlamda, üretim kapasitemizi genişletmenin yanı sıra, ürün yelpazemizi çeşitlendirerek daha geniş kitlelere ulaşmayı amaçlıyoruz.”

“Ülkemizde pastörize sıvı yumurtanın en çok kullanıldığı alanlar gıda üretimi, restoranlar, pastacılık, catering hizmetleri, büyük otel zincirleri ve fast food restoranları. Endüstriyel mutfaklarda ve yemek üretim hatlarında sıvı yumurta kullanımı oldukça yaygın. Pastörize sıvı yumurtanın, sadece profesyonel kullanıcılar için değil, bireysel tüketiciler için de oldukça pratik ve güvenli bir seçenek olduğunu düşünüyoruz. Gıda güvenliği ve hijyenin her geçen gün daha fazla önem kazandığı bu dönemde, biz de Keskinoğlu olarak bu alanda liderliğimizi pekiştirmek için yatırımlarımıza devam edeceğiz.”



* Verilen değerlerde 60 gramlık yumurta baz alınmıştır.

“Doğal yumurtadan ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretim yapmak tüketicimize taahhüdümüzdür”

“Pastörize sıvı yumurta bireysel kullanım için de oldukça uygun. Nihai tüketicilerimiz için şimdilik 250 ml’lik ürünlerimizi piyasaya sunacağız. Ürünlerimiz açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve 4 gün içinde tüketilmelidir çünkü içerisinde hiçbir katkı maddesi yok. Raf ömrünün kısa olması içerisinde katkı maddesi olmadığını, doğal olduğunu da ispatlıyor. Ambalajı açılmamış ürünler ise üretim tarihinden itibaren uzun süre dayanabilir. Ancak, ürünün tazelikliğini koruması için uygun saklama koşullarına dikkat edilmesi önemlidir.

“Hazır omlet, krep karışımı, haşlanmış yumurta, pratik tüketime hazır ürünler gibi bireysel tüketim için inovatif ürünlere yönelik yatırımlarımız da olacak. Ürün geliştirme çalışmalarımıza hızla devam ediyoruz. Tamamen doğal yumurtadan ve hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretim yapmak bizim tüketicimize taahhüdümüzdür.

“Tabii bu noktada yumurta tüketimini de artırmamız gerekiyor. Türkiye’de kişi başı yıllık yumurta tüketimi yaklaşık 220 adet. Bu rakam dünya ortalamasının altında. Amerika’da 280, Meksika’da 450 adet gibi rakamlar var. Yılda 220 yumurta demek, günde 0,75 yumurta anlamına geliyor. Protein oranı yüksek, ekonomik bir gıda ürününden bahsediyoruz.

“Amerika’da yıllık 100 milyar yumurta üretimi varken, bu rakam Türkiye’de henüz 20-21 milyar. Bu çok büyük bir fark.”



KESKİNOĞLU PASTÖRİZE SIVI YUMURTA KULLANIM AVANTAJLARI

• Pastörize sıvı yumurta sağlıklı ve hijyenik kullanım sağlar.

• Pastörize sıvı yumurta, sarısı, akı ve bütün olmak üzere üç ayrı seçeneği sunmakta ve kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Böylece yumurta kırma, ayırma gibi işlemler nedenli işletmelerde oluşan zaman kayıpları önlenmektedir. Hızlı ve zamandan tasarruf edilerek üretim yapmak her işletmenin hedeflediği bir yöntemdir.

• Yumurtaları elle kırmak ve ayırmak tesislerde fazladan personel çalıştırılmasına neden olur.

• Kabuklu yumurtaların taşınması, yüklenmesi ve boşaltılması esnasında yaşanan kırıklar maddi kayba neden olur.

• Yumurta kabukları ve oluşan yumurta atıkları ortamda patojen atıklara neden olmaktadır.

• Yalnızca yumurta sarısının ya da beyazının kullanıldığı imalathanelerde, geri kalan ürünler kullanılmayıp atığa dönüşmekte ve ekonomik kayba neden olmaktadır.



Derya Öztürk Aydın:
“Verimli bir üretimde üç önemli olmazsa olmaz vardır: Biyogüvenlik, sağlıklı civciv ve kaliteli yem. Bu üç önemli unsuru yetiştiricilerine sağladığı için Keskinoğlu’na ve Matlı Şirketler Grubu’na teşekkür ediyoruz.”



Derya Öztürk Aydın

“KADIN İSTİHDAMINA ÇOK ÖNEM VERİYORUM”

Ziraat Mühendisi Derya Öztürk Aydın, Manisa’da üzüm yetiştiriciliği yapan çiftçi bir aileden geliyor. Yetiştirdikleri üzümleri daha iyi tanıtmak ve pazarlamak amacıyla İngiltere’ye eğitim almaya giden Aydın, bölgede üzüm dışında farklı ekonomik değerlere kapı açmak ve özellikle de kadın istihdamını güçlendirmek amacıyla kafasında yeni projelerle Türkiye’ye dönmüş. Bu projelerden biri de 2011 yılında Manisa Sarıgöl’de kurduğu Öztürk Aydın Tavukçuluk.

“Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi’nden 2002 yılında mezun oldum. Ağırlıkla üzüm yetiştiriciliği yapan çiftçi bir aileden geliyorum. Üniversite yıllarımdan beri de gelecek hedefim doğduğum topraklarda faydalı olmak, istihdam yaratmaktı. Bu nedenle mezun olduktan sonra 2004 yılında Manisa’ya dönerek Sarıgöl’de Öztürk Tarım ve Ziraat İlaç ismiyle bir işletme kurdum. 3 yıl aktif olarak çalıştıktan sonra yeni iş fikirleri üzerine eğilmek ve kendimi geliştirmek amacıyla eğitimime devam etme kararı alıp İngiltere’ye gittim. Oxford British College’da İş İngilizcesi, İş Geliştirme ve Pazarlama eğitim programlarına katıldım.

“İngiltere’de kanatlı eti tüketiminin çok yoğun olduğunu ve kanatlı etinin Avrupa’daki Müslüman nüfusun da ilk tercihi olduğunu gözlemledim. Gördüğüm tüketim alışkanlıkları kafamda farklı iş fikirlerinin doğmasına

yol açtı. Yine bu süreçte büyük şehirlerden küçük şehirlere göç etmenin ne kadar doğru bir karar olduğunu, küçük ilçelerde ve bölgelerde daha sağlıklı bir yaşam sürdüreceğimizi gördüm. Eğitimimi tamamladıktan sonra Türkiye’ye dönerek bu konuyla ilgili projeler hazırlamaya başladım.

“İlçemi güzelleştirmek, ilçemde, özellikle kadınlarımıza istihdam yaratmak amaçlı projeler geliştirmeye karar verdim. Bu projelerden ilki de beyaz et sektörüne yönelik broiler yetiştiriciliği oldu. Eşimle birlikte projemizi hazırlayıp, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu’na (TKDK) sunduk. Bize ve projemize inandılar ve desteğimizi aldık.”

“Kurduğumuz tesiste kadın istihdamına çok önem veriyoruz”

“2011 yılında ilk Ar-Ge kümesimizi açtık. 40 bin kapasiteyle başladığımız kümeslerimizde, bugün toplamda 26 bin metrekare arazi içinde, 8.500 metrekare kapalı alanda, 6 kümesimizle, 160.000 kapasite ile üretimimize devam etmekteyiz.

“2024 yılının başından beri de Keskinoğlu ile çalışıyoruz. Kümeslerimizin idaresini eşim Mimar Özgür Aydın yapıyor. Aile şirketi olduğumuz için birlikte tarımsal alanda faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Bölgemiz üretim açısından ari bir bölge. Bilinçli yetiştiricilerin bulunduğu bir alandayız. Ayrıca entegrelere yakın olduğumuz için de lokasyon avantajımız var.

“Sarıgöl’de tek geçim kaynağı üzüm olduğu için özellikle kadınlara istihdam imkânı sağlayacak alternatif yatırımların araştırılması gerekiyor. Bu nedenle kurduğumuz tesiste kadın istihdamına çok önem veriyoruz.”

“Matlı Şirketler Grubu’nun Keskinoğlu’nu satın almasının sektöre çok fayda sağlayacağını biliyorduk”

“Matlı Şirketler Grubu’nun Keskinoğlu’nu satın almasını yakından takip ettik çünkü bizim işimizde kaliteyi belirleyen en önemli kriterlerden biri yem. Matlı Şirketler Grubu da yem alanında kendini kanıtlamış köklü bir firma. Biz de gerek profesyonel, gerek kurumsal vizyonuyla Matlı Şirketler Grubu’nun Keskinoğlu’nu bünyesine katmasının sektöre çok fayda sağlayacağını düşündüğümüz için Keskinoğlu ile çalışmaya başladık. Bu da çok doğru bir karar oldu.

“Keskinoğlu, yetiştirme dönemi boyunca civcivin kaçınıcı gününde neye ne kadar ihtiyacı olduğuna göre doğru yem rasyonunu hazırlıyor ve optimize ediyor. Bu süreçler tamamen alanında başarılı uzman personelle yönetiliyor. Bu doğrultuda bizim iş süreçlerimiz ve yetiştirme dönemlerimiz de sorunsuz olmaya başladı. Bunun yansımaları da hem işimizde hem verimimize hem de sektöre olumlu yönde oldu.

“Yetiştirici olarak kurumsal bir firma ile çalışmak ve istikrarlı üretim sizi güvende hissettiriyor. Keskinoğlu alanında en başarılı yöneticileri ve saha personeli bünyesine alarak yetiştiricilerine verimli üretimin önünü açıyor. Biyogüvenlik, hayvan refahı ve verimliliği artırmaya yönelik çalışmaları ile üreticisini güçlendiriyor.”

“Kümeslere civciv girdiği andan itibaren büyük sorumluluk hissediyoruz”

“Broiler yetiştiriciliğinde en önemli unsur biyogüvenlik uygulamalarının eksiksiz yerine getirilmesi. Yetiştiricilikte en çok çevresel etmenler üretimi etkiler. Kümeslerin birbirine yakınlığı, bölgenin hastalıklardan arınması, bölgedeki yetiştiricilerin bilinçli olması dikkat edilmesi gereken en önemli konuların başında geliyor.

“Yetiştiriciler olarak, kümeslere civciv girdiği andan itibaren çıkına kadar büyük sorumluluk hissediyoruz. Bu süreci ne kadar doğru ve iyi planlarsak dönem sonunda o kadar iyi verim alıyoruz. Böylece sektörün gelişimine, sağlıklı ve güvenilir gıda üretimine katkı sağlıyoruz.

“Günümüz şartlarında verimli ve sürdürülebilir üretim yapmak için otomasyon şarttır, fakat tek başına otomasyonla verimlilik elde edilemez. Bu nedenle hayvanı çok iyi tanıyan ve ihtiyaçlarını bilen insanlarla çalışmak ve otomasyonu yönetmek gerekiyor. O otomasyonu kullanıp yönlendirebilecek eğitimli personel ile ekibinizi kurmanız gerekiyor.

“Bizim işimiz ekip işi, kadın ya da erkek... İşinizi en iyi şekilde yapmak zorundasınız. Canlı ile uğraşıyorsanız, kümesinizdeki civcivler size ait değil ve de en önemlisi onlar birer canlı.

“Tesisimizde biyogüvenlik uygulamaları, hayvan refahı, ileri teknoloji otomasyon ve profesyonel ekip bakımından her şeyi harfiyen uyguluyoruz. Sıra yenilenebilir enerjide. Yakın gelecek için en önemli projemiz yenile-

“Farklı ülkelerde farklı kültürlerin ortak noktası bana göre beslenme ve tüketimdir. Gittiğim her yerde güvenle tükettiğim tek besin de yumurta ve tavuk eti idi. Helal gıdanın önemini de ülke dışına çıkınca anlıyoruz. Buradan yola çıkarak, dünya geneline baktığımızda Müslüman nüfusun çoğunluğunu da düşünerek, ben de beyaz et üretimine girmeye karar verdim.”

nebilir enerji üzerine. Bunun için gerekli yatırımları da yapmaya başladık. ‘Tamam’ diyebilmemiz için enerjimizi kendimiz üretmemiz gerekiyor. Geleceğimiz için üretmeli, bilgi ve deneyimlerimizi paylaşmalıyız.”

“Ülke olarak ihracatta lider olabiliriz”

“Dünya genelinde piliç eti ve yumurta tüketimi çok fazla çünkü tüketilen en sağlıklı ve uygun fiyatlı hayvansal protein kaynakları yumurta ve beyaz et. Bu sağlıklı ve

ekonomik gıda ürünlerini sofralarla en kolay ve hızlı buluşturan ise sektörün entegre tesisleri. Türkiye’de de güvenilir gıda üretiminin ve tedarikinin sağlanması diğer ülkelere göre çok daha hızlı, kolay ve başarılı.

“Ayrıca Türkiye genel olarak ılıman bir iklime sahip olduğu için de piliç yetiştiriciliği açısından şanslı konumda. Özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde yakıt ve ısınma maliyetlerimiz çok daha düşük ve tesislerimiz için büyük ovalara sahibiz.

“Tüm bunların yanında yaşadığımız pandemi sürecinde de gördük ki, gıda, önü açık ve durmak bilmeyen bir sektör.

“Kısacası ülkemiz gerek coğrafi konumu gerekse entegreleri sayesinde dünyada önemli bir yere sahip. O nedenle hem beyaz et hem de yumurta üretimi ve ihracatında lider olabileceğimizi düşünüyorum. Keskinoğlu gibi güvenilir bir firmanın ülkemizde entegre oluşu da hem yetiştirici hem tüketici hem de ülke açısından büyük bir şans.”





VETERİNER HEKİMLER, HAYVAN SAĞLIĞINI KORUYARAK GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAR

Hayvan sağlığı, toplum sağlığı ve çevre sağlığı için hizmet veren veteriner hekimler, sağlık alanının ayrılmaz bir parçasıdır. Bunun önemini vurgulamak için her yıl Nisan ayının son Cumartesi günü, o yıl için belirlenen bir tema çerçevesinde “Dünya Veteriner Hekimler Günü” olarak kutlanıyor. Veteriner hekimlerin, toplum sağlığının korunmasındaki rolünü; Keskinoğlu bünyesinde görev alan veteriner hekimlerin, üretim süreçlerinde sorumluluklarını Etlik Piliç Yetiştirme Saha Uzmanı Burak Akgündüz ile konuştuk.



Veteriner Hekim
Burak Akgündüz

“Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi’nden mezun oldum. Hayvanlara olan ilgim nedeniyle bu mesleği seçtim. Beyaz et sektörüne yönelmemin sebebi ise büyük ölçekli üretimde hayvan refahını sağlamak ve güvenilir gıda üretimine katkıda bulunan bir veteriner hekim olmak istemedim. 2022 yılından beri Keskinoğlu bünyesinde Etlik Piliç Yetiştirme Saha Uzmanı olarak görev yapıyorum. Fason üretim yapılan broiler çiftliklerinde hayvan sağlığını korumak, hayvanların yetiştirilmesi konusunda teknik destek vermek ve gıda güvenliğini sağlamaktan sorumluyum.”

ve gıda güvenliğini sağlar. Bunun yanında veteriner hekim olmanın hayvanlarla iç içe olmak gibi çok önemli ve tatmin edici bir yönü de vardır.”

“Sağlıklı hayvanlardan elde edilen et güvenilir ve besleyici olur”

“Sağlıklı ve güvenilir üretim için hayvan refahı çok önemlidir. Hayvanların stres altında olmaması, hijyenik, konforlu ve uygun koşullarda beslenmesi ve barındırılması, hem üretim verimini artırır hem de etin kalitesini yükseltir. Böylelikle bu hayvanlardan elde edilen et daha sağlıklı, güvenilir ve besleyici olur.

“Hayvan refahının yanında biyogüvenlik önlemleri de üretimde kritik önem taşır. Hijyen uygulamaları ve yem kontrolü sayesinde hastalık riskleri minimize edilir. Ayrıca, veteriner hekimler tarafından sürekli saha kontrolleri yapılarak sürülerin sağlık durumları izlenmektedir.

“Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de veteriner hekimlerin üretimin kalitesi ve gıdanın güvenilirliği üzerinde doğrudan etkisi vardır. Çünkü veteriner hekimler, sağlıklı hayvan yetiştirilmesini sağlarlar. Hayvan refahı, biyogüvenlik uygulamaları, doğru beslenme programları, yüksek hijyen standartları ve hastalık önleme çalışmaları sayesinde üretimin kalitesini artırır.”

“Sürdürülebilir ve çevreye duyarlı üretimde de veteriner hekimlerin rolü var”

“Veteriner hekimler doğal kaynakları verimli kullanmayı teşvik eder, atık yönetimi ve çevreye duyarlı üretim teknikleri konusunda çalışmalar yapar.

“Bir veteriner hekim olarak beyaz et ve yumurta sektöründe çalışırken öğrendiğim en önemli şey, bu sektörün sadece sağlıklı hayvan yetiştiriciliği ile sınırlı olmadığı, aynı zamanda halk sağlığı, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik konularında da büyük sorumluluk gerektirdiğidir.”



Burak Akgündüz:

“Veteriner hekimler, sağlıklı hayvan yetiştiriciliği ve hijyenik üretim süreçlerinin uygulanmasında kilit rol oynar. Beslenme denetimi, biyogüvenlik tedbirleri ve kesimhane kontrolleri sayesinde tüketiciye güvenilir gıda sunulmasını sağlarlar.”

“Bilimsel olmayan bilgi kirliliğiyle de mücadele ediyoruz”

“Veteriner hekimler olarak sektörde yanlış bilinen, bilimsel dayanağı olmayan bilgi kirliliğiyle de mücadele ediyoruz. Maalesef halk arasında piliç yetiştiriciliğinde ve beyaz et üretiminde antibiyotik, hormon veya katkı maddeleri kullanımı konusunda yanlış bilgiler yayılıyor.

“Oysaki, beyaz et, üretimin tüm aşamalarında, dağıtım ve satış süreçleri de dahil, tüketicilerimizin mutfaklarına girene kadar çok sıkı denetimlerden geçiyor. Tüketicilerimiz de ürünlerimizi doğru saklama ve pişirme yöntemleri ile güvenle tüketebilirler.

“Halkımızın ekonomik, kaliteli, sağlıklı ve besleyici protein ürünlerinden mahrum kalmaması için tüketicilerimizin bilimsel verilere dayalı, doğru bilgilere ulaşması çok önemli. Bizler de, veteriner hekimler olarak her fırsatta son tüketiciye doğru bilgileri aktarıyoruz.”

“Üretimin ve dağıtımın her aşamasında gıda güvenliği Keskinoğlu’nun olmazsa olmazıdır”

“Keskinoğlu’nda veteriner hekimler olarak biyogüvenlik önlemlerini ve hayvan refahı kurallarını çok sıkı şekilde uygulamak en önemli görevimiz. Biyogüvenlik uygulamaları olmazsa olmazımızdır ve üretimin yapıldığı her alanda biyogüvenlik kuralları harfiyen uygulanır. Hijyen ve dezenfeksiyon işlemleri en küçük detaya ka-

dar gerçekleştirilir. Üretimde haftalık olarak planlanan saha kontrolleri ile hayvanların sağlık durumlarını ilgili birimlerde görev alan sorumlu veteriner hekimlerimizle kontrol ediyoruz.

“Hayvan sağlığı insan sağlığıyla doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle Veteriner hekimler hayvan sağlığının korunması, hayvan refahının iyileştirilmesi, zoonoz hastalıkların önlenmesi, hayvan ıslahı üzerine bilimsel araştırmalar ve biyolojik çeşitliliğin korunması alanında yaptıkları çalışmalarla gıda güvenliğinin sağlanmasına çok önemli katkı sağlarlar.”

“Zoonos hastalıkların önlenmesi, beslenme yöntemleri ve teknolojik gelişmeler konusunda güncel kalmak, kaliteli ve sağlıklı üretimi sürdürmek için çok önemli. Bu nedenle veteriner hekimlerin eğitimi ve sürekli gelişimi şarttır. Bu konuda Keskinoğlu veteriner hekimlerinin sektörde uzman kişiler tarafından düzenlenen eğitimlere katılmasını, böylelikle güncel kalmasını sağlıyor.

“Kısacası Keskinoğlu olarak veteriner hekimlerimizle birlikte hayvan refahını ve biyogüvenliği en üst seviyede tutmak için sürekli çaba harcıyoruz. Bunun yanında, tüketicilerimize sağlıklı ve güvenilir beyaz et ve yumurta sunmak için entegre üretimin tüm aşamalarında görev alan saha veteriner hekimlerimizle denetimlerimizi çok sıkı şekilde gerçekleştiriyoruz. Entegre üretimde ileri teknolojiyi ve hayvan sağlığında bilimsel son gelişmeleri yakından takip ederek tüm üretim süreçlerimize dahil ediyoruz.”

“Sürdürülebilir üretime yönelik yenilikler sektöre entegre ediliyor”

“Son yıllarda beyaz et ve yumurta üretiminde birçok önemli gelişme yaşandı. Bunların arasında otomasyon sistemlerinin yaygınlaşması ve yapay zekâ destekli hayvan takip sistemleri geliyor. Modern üretim tesislerinde hayvanların beslenmesi, sağlık durumu ve verimlilikleri anlık olarak izlenebiliyor. Bunun yanında, sürdürülebilir üretime yönelik su ve enerji tasarrufu sağlayan sistemler geliştirilirken, aynı zamanda karbon ayak izini azaltan yenilikler de sektöre entegre ediliyor.

“Beyaz et ve yumurta üretiminin geleceği hem dünyada hem de Türkiye’de artan nüfus, sağlıklı beslenme trendleri ve sürdürülebilir üretim politikaları doğrultusunda şekillenmektedir. Dünyada alternatif protein kaynakları popüler olmaya başlasa da beyaz et ve yumurta sektörü en uygun maliyetli ve besleyici protein kaynakları olarak önemini koruyor.”

EGEKAF'TA GENÇLERLE BULUŞTUK

Manisa Celal Bayar Üniversitesi ev sahipliğinde, Ege bölgesinde-ki 16 paydaş üniversite ile birlikte "Toplum 5.0" teması çerçevesinde, 26-27 Şubat tarihlerinde gerçekleştirilen Ege Kariyer Fuarı 2025'e katıldık. Matlı Şirketler Grubu çatısı altında Keskinoğlu ve Yörsan markamızla yer aldığımız ve öğrencilerin iş hayatını tanımaları ve istihdam olanaklarının artırılması amacıyla düzenlenen kariyer fuarında sloganımız "İşimiz Protein, Gücümüz Sensin" oldu.

Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi tarafından 2019 yılından beri, "Yetenek Her Yerde" temasıyla, üniversiteler, kamu ve özel sektör kuruluşları ve meslek odalarının iş birliği ile gerçekleştirilen Bölgesel Kariyer Fuarları kapsamında bu yıl 13 farklı bölgede yapılacak etkinliklerden biri de Avrupa'nın en büyük kariyer fuarı EGEKAF25 oldu. Manisa Celal Bayar Üniversitesi ve paydaş üniversitelerden öğrencileri ve mezunları ile kamu kurum ve kuruluşları, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları yetkililerinin buluşturulması amacıyla düzenlenen EGEKAF25'te Matlı Şirketler Grubu çatısı altında Keskinoğlu ve Yörsan markamızla yer alarak topraktan sofralara uzanan yolculuğumuzu genç yeteneklerle paylaştık.

Mülakat simülasyonu, konferans, panel ve seminer etkinlikleri, özgeçmiş değerlendirme oturumları, atölye çalışmaları, oturumlar, söyleşiler ve yarışmaların düzenlendiği Avrupa'nın en büyük kariyer fuarına 65 bin öğrenci ziyaretçi olarak katıldı. Ege Bölgesi'nde de büyük ölçekli yatırımlarla istihdam yaratan Matlı Şirketler Grubu olarak fuarın her iki gününde de İnsan Kaynakları ekibimizle "İşimiz Protein, Gücümüz Sensin" sloganıyla kariyer hedeflerini gerçekleştirmek isteyen gençlerimiz için mülakat simülasyonu, panel ve seminerler düzenledik. Keskinoğlu İnsan Kaynakları Uzmanı Can Kasımay öğrencilerle mülakat simülasyonu gerçekleştirirken, yine İnsan Kaynakları Uzmanımız İpek Erol Karbasdı ve Özlem Duman "Topraktan Sofraya Matlı'nın Yolculuğu" başlıklı seminerle Matlı Şirketler Grubu çatısı altındaki gıda markalarını ve insan kaynakları politikalarını anlattı.



"Toplum 5.0: Matrix Değil, Gerçeklik!" paneline gençler yoğun katılım sağladı

İnsan Kaynakları Sorumlularımız Berker Kabayel, Şeyda Selçuk, Oğuz Ferliler ve Merve Yazılıtaş ise "3, 2, 1 Kayıt! Neden sen!" başlıklı panelle öğrencilerle iş bulma ve mülakat süreçlerinde başarıyı sağlayan önemli başlıkları paylaştılar. Matlı Şirketler Grubu Bilgi Teknolojileri Direktörümüz Murat Talaş ise "Toplum 5.0: Matrix değil, gerçeklik!" başlıklı panelde öğrencilere dijitalleşmeyle birlikte Toplum 5.0'da daha uyumlu ve sürdürülebilir bir yaşamı tartıştı. Gençler tarafından yoğun ilgi ile takip edilen panelde, yapay zeka, süper akıllı toplum ve insan odaklı dijital dönüşüm ile Matlı Bilgi Teknolojileri'ndeki uygulamalara dair paylaşımlar yapıldı. Panel sonrasında Celal Bayar Üniversitesi Akhisar Meslek Yüksekokulu Müdürü Prof. Dr. Kamuran Aktaş tarafından Murat Talaş'a teşekkür plaketi takdim edildi.

Keskinoğlu ve Yörsan olarak standımızda öğrencilerle ve mezunlarla bir araya gelerek iş ve staj görüşmeleri yaptık, kariyer olanakları konusunda bilgi verdik. Etkinliğin ev sahibi Celal Bayar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Rana Kibar ile Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Manisa Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürü Günseli Tufan da gençlerle birlikte Keskinoğlu ve Yörsan standlarımızı ziyaret ederek bilgi aldı.

"EGEKAF'ta gençlerle buluşmak nitelikli insan kaynağına ulaşma imkânı sağladı"

Matlı Şirketler Grubu İnsan Kaynakları Müdürü Şükrü Kurtuluş, "Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi Başkanlığı himayesinde, Manisa Celal Bayar Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen Ege Kariyer Fuarı EGEKAF25'te yer almak bizim için büyük bir gurur oldu. EGEKAF25'te, geleceğini şekillendirmek isteyen öğrenci ve mezunlarla bir araya gelerek staj ve kariyer fırsatlarımızı anlattık, sektörümüzü yakından tanıma fırsatı sunduk. Matlı Şirketler Grubu olarak 5 binden fazla kişiye istihdam sağlıyoruz. EGEKAF'ta gençlerle buluşmak bize de nitelikli insan kaynağına ulaşma imkânı sağladı" dedi.

EN DEĞERLİ VARLIĞIMIZ KADINLARIMIZIN DÜNYA KADINLAR GÜNÜ'NÜ KUTLADIK

Şirketimizin her kademesinde emeğiyle üretimimize çok büyük değer katan, büyüme ve gelişme yolculuğumuzda büyük rolü olan kadın çalışanlarımızla birlikte 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü kutladık.

Kutlamalarımız kapsamında Genel Müdürlüğümüz ve tüm tesislerimizde her kademede görev yapan kadın çalışanlarımıza İK ekibimizle birlikte Kadın Emeğini Değerlendirme Vakfı tarafından hazırlanan bez çantalar hediye ettik.

Keskinoğlu olarak, ülkemizin ekonomik ve toplumsal kalkınmasında en önemli rolü üstlenen Türk kadınının gücüne verdiğimiz önemi ve toplumsal cinsiyet eşitliğine olan bağlılığımızı bu vesileyle yeniden vurgulamak istiyoruz.



2024 YILI SATIŞ DEĞERLENDİRME TOPLANTISI

Keskinoğlu olarak 26-27 Şubat'ta tüm satış ve pazarlama ekibimizin bir araya geldiği 2024 Yılı Satış Değerlendirme Toplantımızı gerçekleştirdik.

Toplantıda Marmara, İç Anadolu, Doğu ve Güney Doğu Anadolu, Ege ve Akdeniz Bölge Müdür-lüklerimizin yanı sıra Ankara, Akhisar ve İzmir Şube Müdürlüklerimizle birlikte 2024 yılı satış değerlendirmelerinin ardından, 2025 yılı pazarlama stratejilerinin ve hedeflerinin de katılımcılarla paylaşıldığı toplantımız, yeni ürün tadım aktivitemizle sona erdi.



BEYAZ ETİN EN İTİBARLI MARKALARINDAN BİRİYİZ

Türkiye İtibar Akademisi tarafından bu yıl 14.sü gerçekleştirilen Türkiye İtibar Endeksi Araştırması sonuçları açıklandı. Araştırma sonuçlarına göre Keskinoğlu, Türkiye'nin beyaz et sektöründe en itibarlı markalarından biri seçildi.

Türkiye İstatistik Kurumu'nun "Türkiye Örnekleme" olarak kabul ettiği 26 bölge ve 72 ilde yaklaşık 15 bin kişi ile gerçekleştirilen Türkiye İtibar Endeksi Araştırması'nda ana ve alt sektörleri ile toplam 35 farklı sektördeki markaların itibar derecelendirmesi yapıldı. İstanbul Kent Üniversitesi iş birliğinde ve Bursa Teknik Üniversitesi akademisyenlerinden Doç. Dr. Ömer Bilen danışmanlığında gerçekleştirilen araştırmada Türkiye genelinde tesadüfi seçim metotları ile belirlenen 15 bin kişi CATI, yani bilgisayar destekli telefonla görüşme yöntemi ile aranarak kurumların itibarları ölçümlendi ve Türkiye'nin itibarlı markaları belirlendi.

İtibar Akademisi Başkanı Ertan Acar "15 yıla yaklaştığımız ve düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz Türkiye İtibar Endeksi karşımıza her yıl farklı sonuçlar çıkartarak Türk halkının seçimlerini, seçimlerindeki değişiklikleri ve bunun nedenlerini gözlemlemek için çok değerli bir araştırma oldu. Biz Türkiye İtibar Endeksi ile itibarın oluşumunu ve gelişimini etkileyen değişkenlerin izlenmesi ve değerlendirilmesinde altyapı sağlıyoruz. Ülkemizde son 5 yıl içerisinde değişen yaşam şartlarının da kamuoyunun marka seçimlerine nasıl etki ettiğini bu seneki araştırmamız ile tekrar görmekteyiz" dedi.



EN ÇOK İHRACAT YAPAN İLK 3 FİRMA ARASINDAYIZ

Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği'nin düzenlediği "İhracatın Yıldızları Ödül Töreni"nde kanatlı sektöründe en çok ihracat yapan 3 firma arasında yer alarak ödül aldık. Ödül almaya hak kazanan firmalar adına Ege Orman Vakfı'na yapılan bağış ile toplam 500 adet fidan Manisa Yunt Dağı Mevkii'ne dikilerek, ihracatçıları adına bir hatıra korusu oluşturuldu.

Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği, 2024 yılı ihracat şampiyonları için düzenlediği "İhracatın Yıldızları Ödül Töreni"ni 2024 yılı mali genel kurul toplantısında gerçekleştirdi. Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Başkanı Bedri Girit, "2024 yılında Türkiye genelinde 261 milyar dolarlık ihracat performansı sergilendi. Bunun 36 milyar doları tarım sektörüne ait. Sektörümüzün ihracatı ise 3 milyar 863 milyon dolar. Özellikle iki kalemden oldukça güzel bir performans sergiledik: Su ürünleri sektöründe geçen yıl 2 milyar dolarlık kritik sınırı aşmış bulunuyoruz. Kanatlı sektöründe, et ve yumurtayı birleştirdiğimizde ise 1 milyar doların üzerinde ihracat söz konusu. Türkiye genelindeki ihracatın %45'i Ege İhracatçı Birliklerinden yapılıyor. Su ürünleri ihracatının yüzde 68'i de bölgemizden gerçekleşiyor" dedi.

2025 daha ağır ve zor bir yıl olacak

Başkan Girit, "Finansal sorunlarımız var. Dövizin, enflasyonla paralel gitmesini talep ediyoruz. Bu noktada hem devlete hem de firmalara sorumluluk düşüyor. Sektörün, nitelikli ihracat hedefi doğrultusunda ortak bir vizyonla hareket etmesi gerekiyor.



Türkiye için 2025'te %2,7'lik bir büyüme beklense de bizim ihracat yaptığımız gelişmiş ülkelerde büyüme oranı sadece %1,8. Bu nedenle 2025 yılı daha ağır ve zor bir yıl olacak. Ülke algısını yükseltecek hamleler yapmalıyız, firmalarımız da bu paralelde hareket etmeli. 2026 yılı sektör hedefimiz olan Türkiye geneli 4.3 milyar dolar, Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliğimiz olarak da 2 milyar dolar hedefimize adım adım ilerlemekteyiz" diye konuştu.

MATLI GRUP ŞİRKETLERİ TEDARİKÇİ PORTALIMIZ İLE İŞ ORTAKLARIMIZ ÇOĞALIYOR

Matlı Grup Şirketleri olarak tedarikçi ağıımızı güçlendirmeye, uzun vadeli, şeffaf ve sürdürülebilir iş birlikleri kurmaya büyük önem veriyoruz. Bu doğrultuda yeni tedarikçilerimizin, daha verimli, düzenli ve sistematik bir şekilde değerlendirilebilmesi için MATLİSRM Tedarikçi Portalımızı açtık. Portalımız, tedarik zinciri yönetiminin dijitalleşmesi ve profesyonelleşmesi, güçlü iş ortaklıkları, şeffaf ve hızlı süreçler ve yeni iş fırsatları açısından oldukça önem taşıyor.

Tedarikçi havuzumuzda olmayan ve bizlerle çalışmak isteyen firma ve kuruluşların sisteme kolayca dahil olmasını ve veri düzenini sağlamak amacıyla geliştirdiğimiz MATLİSRM Tedarikçi Portalı, yeni tedarikçilere ulaşmak ve iş süreçlerini daha hızlı ve verimli yönetebilmek için tasarlanan bir "Aday Tedarikçi Başvuru Sistemi"dir. Aday tedarikçi firmalarımız, Matlı ve Matlı Grup Şirketleri'nin resmi web sitelerinde yer alan "Tedarikçi Portalı" butonuna basarak MatlıSRM sayfasına ulaşabilirler. Tedarikçi başvurusunda bulunmak için de açılan sayfada bulunan "Tedarikçi Ol" butonuna tıklayarak başvuru formunu doldurabilirler.

10.000'den fazla tedarikçimizle güçlü bir iş ağı kurmuş Matlı Şirketler Grubu olarak iş ortaklarımızı büyütmek amacıyla geliştirdiğimiz MatlıSRM Tedarikçi Portalı, tedarik zinciri yönetiminin dijitalleşmesi ve profesyonelleşmesi açısından da oldukça önem taşıyor.

ADAY TEDARİKÇİ OLMAK İÇİN İŞ'TE FIRSAT!

Matlı Şirketler Grubu olarak 10.000'den fazla tedarikçimizle güçlü bir iş ağı kurduk. Yeni geliştirdiğimiz **MATLİSRM Tedarikçi Portalı** ile iş ortaklarımızı genişletiyoruz! Siz de tedarikçilerimiz arasında yer almak istiyorsanız **hemen başvurun!**

- ✓ Güçlü iş ortaklıkları
- ✓ Şeffaf ve hızlı süreçler
- ✓ Yeni iş fırsatları

HEMEN BAŞVURUN



SUUDİ ARABİSTAN'A İHRACAT İÇİN DİSTRİBÜTÖRLERLE BİR ARAYA GELDİK

Keskinoğlu olarak Ege İhracatçı Birlikleri (EİB) tarafından Suudi Arabistan'ın Riyad kentinde düzenlenen Gıda Sektörel Ticaret Heyeti programına katıldık.

Program kapsamında gerçekleşen B2B görüşmelerimizde distribütör firmalar ile bir araya gelerek, Suudi Arabistan'a taze piliç eti ve ileri işlem ürünlerimizin ihracatını ve gereken yasal prosedürleri konuştuk. Keskinoğlu olarak ihracat ağıımızı genişletmeye ve Türk gıda ürünlerini dünya pazarlarıyla buluşturmaya devam edeceğiz.



23 NİSAN'DA ÇOCUKLARIMIZA ÖZEL YEMEK YARIŞMASI DÜZENLEDİK

Keskinoğlu Instagram hesabımız üzerinden 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı için eğlenceli bir yemek yarışması düzenledik.

Yarışma kapsamında katılımcılarımız çocuklarıyla birlikte Keskinoğlu yumurta veya piliç ürünlerinden birini kullanarak yaratıcı bir tarif hazırlarken video çektiler. Bu videoyu Instagram'da paylaşan katılımcılarımız arasından en yaratıcı tarifi hazırlayan dört kişiye çeşitli hediyeler verdik. Kazanan yarışmacılarımızı kutluyoruz.



YUMURTADAN BURSASPOR ÇIKTI!

1-30 Mart 2025 tarihleri arasında, Özhan Market şubelerinden Özhan Kart ile en fazla Keskinoğlu yumurta alışverişi yapan **ilk 20 tüketicimize**, Bursaspor - 23 Elazığ FK futbol maçına ve Bursaspor Yörsan - Onvo Büyükçekmece Basketbol maçına çift kişilik bilet hediye.

Bursaspor - 23 Elazığ FK MAÇINA
10 KİŞİYE
ÇİFT KİŞİLİK BİLET

Bursaspor Yörsan - Onvo Büyükçekmece BASKETBOL MAÇINA
10 KİŞİYE
ÇİFT KİŞİLİK BİLET

*Kampanya Özhan Kart ile yapılan alışverişlerde geçerlidir.

KESKİNOĞLU YUMURTA ALANA MAÇ BİLETİ HEDİYE ETTİK

Mart ayı boyunca Bursa Özhan Marketlerde Keskinoğlu Yumurta kampanyası gerçekleştirdik. Özhan Market kartıyla en fazla Keskinoğlu yumurta alan 20 tüketicimize Bursaspor futbol ve Bursaspor Yörsan basketbol maçlarına bilet hediye ettik.

1-30 Mart tarihleri arasında Bursa Özhan Market şubelerinden, Özhan Kart ile en çok Keskinoğlu yumurta alışverişi yapan ilk 10 tüketicimiz Bursaspor - 23 Elazığ FK futbol maçına, ikinci 10 tüketicimiz ise Bursaspor Yörsan - Onvo Büyükçekmece basketbol maçına çift kişilik bilet kazandı. Kazanan tüketicilerimizi tebrik ediyoruz.



YENİ ÜRÜNÜMÜZ TÜTSÜLENMİŞ PİLİÇ SOSİS

Pratik ürünlerimizden şarküteri ürün grubumuza bir yeni ürün daha ekledik: %100 Göğüs Filetodan Tütsülenmiş Piliç Sosis!

Kaliteli, lezzetli ve güvenilir %100 göğüs fileto etinin özel baharatlarla harmanlanmasının ardından ağaç lifi ile tütsülenmesiyle elde ettiğimiz piliç sosis ürünümüzü, ürün bilgilerinin anlaşılır bir şekilde tüketiciye aktarıldığı dikkat çekici ambalajı ve nefis tadıyla tüketicilerimizin beğenisine sunacağız. Tavada ve mangalda 2 dakikada, airfryerda 2-3 dakikada, fırında ise 5 dakikada pişirilebilen pratik ve lezzetli ürünümüz yüksek protein içermektedir. Keskinoğlu olarak yeni ambalajlarında sağlıklı ve inovatif ürünlerimizi tüketicilerimizle buluşturmaya devam edeceğiz.

GERÇEK
AĞAÇ LİFİ
İLE TÜTSÜLENMİŞTİR

**JUMBO LEZZET
JUMBO KEYİF!**

PİLİÇ
GÖĞÜS FILETO
DAN ÜRETİLMİŞTİR

Yüksek Protein İçerir

IZGARADA, TAVADA,
SANDVIÇTE FARK
YARATAÇAK LEZZET
ŞİMDİ RAFLARDA!
Jumbo Sosis'i keşfedin!

**%100
GÖĞÜS FILETO**

GELECEK DİJİTALDE!

28 Ocak'ta Matlı Şirketler Grubu Bilgi Teknolojileri Direktörlüğü olarak 2024 yılı faaliyetlerimiz ile 2025 yılı proje ve hedeflerimizi kapsayan "Gelecek Dijitalde" temasıyla bir toplantı gerçekleştirdik.

Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı ve Yörsan Genel Müdürü Özer Matlı ile COO M. Emre Vural'ın da katılım sağladığı program kapsamında, geride bırakılan yıl içerisinde başarıyla devreye alınan çalışmalar hakkında bilgi verilirken, dijital dönüşüm odaklı yeni projeler ve gelecek hedefleri de detaylı olarak paylaşıldı. Programın sonunda, Bilgi Teknolojileri alanında sundukları değerli katkıları ve özverili çalışmalarını için IT personeline teşekkür plaketi takdim edildi. Bilgi Teknolojileri Direktörlüğü, inovasyon ve dijital dönüşüm odaklı yaklaşımla tüm grup şirketlerimizin iş süreçlerinin dijitalleşmesinde etkin rol oynama devam edecek.



İŞİMİZ PROTEİN, GÜCÜMÜZ SENSİN

Matlı Şirketler Grubu, üniversite öğrencilerine "Stajmatik" adıyla yapısal, sürdürülebilir ve geliştirilebilir bir staj programı hazırladı. Program, genç yeteneklerin yalnızca mesleki bilgi edinmesini değil, aynı zamanda iş hayatına uyum sağlamlarını, kurum kültürüyle tanışmalarını ve gerçek bir çalışma deneyimi yaşamalarını amaçlıyor.

Stajmatik'in temel vizyonu, tarım, gıda ve hayvancılık sektörlerinde geleceğin profesyonellerini bugünden tanımak, yetiştirmek ve potansiyel iş birliklerinin tohumlarını atmak. Programın odağında gençlerin ihtiyaçlarını anlayan, onların kariyer yolculuklarına eşlik eden ve tüm süreci şeffaf bir şekilde izleyip raporlayabilen bir yapı yer alıyor. Bu doğrultuda, Stajmatik yalnızca bir yaz stajı programı değil, sistemli, dijital ve dinamik bir yetenek keşif mekanizması. Öğrencilerle kurulan temas, geleneksel staj anlayışının ötesine taşınarak, karşılıklı öğrenmenin, rehberliğin ve gelişimin merkezde yer aldığı yeni nesil bir model sunuyor.

Stajmatik, kurum içindeki pek çok fonksiyonu bütünlükten bir yapıya sahip. İnsan kaynakları, ilgili departmanlar, yöneticiler ve özel olarak görevlendirilen Badiler ile stajyerlerin gelişimi çok yönlü bir şekilde izlenerek destekleniyor. Bu yapı sayesinde her stajyer, yalnızca bir gözlemci değil, aktif bir öğrenci ve üretken bir takım üyesi olarak deneyim kazanıyor.

Programda teknik ve idari pozisyonlara yönelik üniversite 3. ve 4. sınıf öğrencileri, yeni mezunlar ve sektörel ilgi yüksek genç profesyoneller hedeflendi. Tarım, hayvancılık, gıda, mühendislik, lojistik, insan kaynakları, finans, üretim ve kalite gibi geniş bir yelpazede bölümlerle örtüşen disiplinlerde başvuru kabul edildi. Otomatize edilen takip sistemleri, anketler, raporlamalar ve geri bildirim mekanizmalarıyla süreçler ölçülebilir ve geliştirilebilir hale getirildi.



Badilik sistemi

Stajmatik'in en önemli bileşenlerinden biri olan Badi Sistemi, her stajyere kurum içinde bir eşlikçi ve rehber atanmasını içeriyor. "Badi" olarak adlandırılan bu kişiler, yalnızca süreci kolaylaştırmakla kalmıyor, aynı zamanda kurum kültürünün, iş yapış biçimimizin ve değerlerimizin marka elçiliği rolünü üstleniyor.

Değerlendirme süreci

Başvuruların ardından her başvuru için ön değerlendirme kriterleri ile teknik ve davranışsal uygunluk analizleri yapılıyor. Ardından işe alım uzmanlarıyla birebir online görüşmeler gerçekleştirilerek, uygun adaylar lokasyonlara ve departmanlara göre eşleştiriliyor.

Oryantasyon ve eğitim modülleri

Tüm stajyerler, ilk haftalarında dijital veya yüz yüze olmak üzere temel oryantasyon programına katılıyor. Ek olarak staj süreçleri boyunca yer alacak olan ek eğitim içerikleri kapsamında, kurumsal kültür, iş sağlığı ve güvenliği, departman tanıtımları, bordro okuma, özlük hakları, ekiplerle tanışma ve iş akışı gibi bölümler yer alıyor. Staj süresince ayrıca mentorluk oturumları, eğitim atölyeleri ve sektörel bilgilendirme buluşmaları ile öğrencilerin kişisel ve mesleki gelişimleri destekleniyor.



Dünyadaki herkes için koca bir yılın en özel günü:

“ANNELER GÜNÜ”

“Karşılıksız sevgi” bir insanın barındırabileceği en derin ve koşulsuz sevgi biçimlerinden biridir ve “anne sevgisi” karşılıksız sevginin en güzel tanımıdır. Hayatın tüm zorluklarına rağmen bir annenin sevgisi en güçlü dayanak noktası ve sonsuz sabır alanıdır. Evlatlarını her koşulda karşılıksız sevgi ile kucaklayan annelerimize adanan ve dünyadaki herkes için koskoca bir yılın en özel günü olan “Anneler Günü’nün tarihteki yerine hep birlikte bakalım.

Aslında eski uygarlıklara baktığımız zaman her birinin kendi kültürüne özgü biçimde anneleri kutladığını görüyoruz. Örneğin, Antik Yunan'da Tanrıça Rhea (tanrıların annesi) onuruna bahar festivalleri yapılırdı. Antik Roma'da ise Mart ayında "Hilaria" isimli festivallerde doğa ve bereket tanrıçası "Kibebe" onurlandırılırdı. Tarihi, Antik Yunan ve Roma dönemine kadar dayanan "Anneler Günü", 1600'lü yıllarda İngilizler'in "Anneler Pazarı"nı kutlaması ile karşımıza çıkarken, 1872 yılında ise Amerika Birleşik Devletleri'nde Julia Ward Howe'un önerisi üzerine kutlanmaya başlıyor.

Ancak bugün ölümsüz kılan ve tüm dünyada kutlanmasını sağlayan kişi Anna Jarvis... 1905 yılında annesini kaybeden Jarvis, uzun bir süre yasa boğulur ve annesine yeterli özenin gösterilmediğini aklından çıkaramaz. Jarvis, annesinin ölümünden iki yıl sonra arkadaşlarıyla birlikte hazırladığı anma töreninde şunları söyler: "Dünyada anne sevgisinin yerini doldurabilecek başka hiçbir sevgi yoktur. Yılın bir gününü annelere ayıralım. O günü annelerimizle ilgili anılarla dolduralım. Böylece annelerimize olan sevgi borcumuzu ödeyelim."

Bu konuşmadan sonra, Anna Jarvis ve arkadaşları harekete geçerek Anna'nın annesinin öldüğü günün "Anneler Günü" olarak ilan edilmesi için birçok resmi makama başvurur. Ardından Jarvis, 1908'de ilk "Anneler Günü" törenini annesinin adına bir kilisede, saflığı ve sabrı temsil eden, aynı zamanda annesinin çok sevdiği beyaz karanfiller dağıtarak gerçekleştirir. Anna Jarvis ve arkadaşlarının çabaları boşa gitmez ve 1914 yılında Mayıs ayının ikinci pazarı "Anneler Günü" olarak ilan edilir.

Önce Amerika Birleşik Devletleri'nde, ardından da tüm dünyada kutlanmaya başlayan "Anneler Günü'nün ülkemizde kutlanmasıyla ilgili ilk girişim 1955 yılında Türk Kadınlar Birliği'nden gelmiştir. Bu girişimlerin sonucunda 5 Mayıs 1955 tarihinde Mayıs ayının ikinci pazar gününün dünyada olduğu gibi Türkiye'de de "Anneler Günü" olarak kutlanmasına karar verilmiştir. Yine Türk Kadınlar Birliği'nin "Yılın Annesini Seçme" geleneğini başlatmasıyla ilk "Yılın Annesi" 93 Harbi'nin meşhur kahramanlarından 98 yaşındaki Erzurumlu Nene Hatun olmuştur ve aynı dönem üzerinde Zübeyde Hanım resimleri bulunan pullar basılmaya başlanmıştır.

Sevgisiyle, sabrıyla ve gücüyle bu hayattaki en değerli varlığımız olan annelerimizin ve kalbinde anne sevgisiyle bizleri kucaklayan kadınlarımızın "Anneler Günü'nü kutluyor, yanımızda olmasa dahi bize güç veren annelerimizi saygı ve şükranla anıyoruz.

Annelerimiz için sevgi ve lezzet dolu bir tarif:

KALPLI TAVUK

Sevgiyle pişirilen tariflerin tadı bir başka! İşte Anneler Günü'nde kıymetli varlığımız annelerimiz için hazırlayabileceğimiz nefis özel tarifimiz... Annenize sevgi dolu bir sürpriz yapmak için denemeye ne dersiniz?

Malzemeler:

- Keskinoğlu Piliç Bonfile
- Tereyağı
- Yenilebilir gül
- Boncuk şeker

Hazırlanışı:

Keskinoğlu Piliç Bonfile'yi bir kâseye alıp tuz, baharat ve tereyağıyla harmanlıyoruz. Daha sonra karışımı yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine alıp kalp şekline vererek yerleştiriyoruz. Üzerini yenilebilir gül yaprakları ve boncuk şekerle süsleyerek fırına veriyoruz.

Afiyet olsun!



ATATÜRK'Ü ANMA, GENÇLİK VE SPOR BAYRAMI

19 MAYIS

Kutlu Olsun

19 Mayıs 1919'da
Samsun'da yakılan bağımsızlık meşalesi,
bugün hâlâ yolumuzu aydınlatıyor.

Başta Cumhuriyetimizin kurucusu
Ulu Önder Gazi Mustafa Kemal Atatürk ve
silah arkadaşları olmak üzere ülkemizin kurtuluşu için
mücadele eden kahramanlarımızı rahmet ve saygıyla anıyor,
Türk gençliğinin ve milletimizin 19 Mayıs Atatürk'ü Anma,
Gençlik ve Spor Bayramı'nı en içten
dileklerimizle kutluyoruz.

