



SÜRDÜRÜLEBİLİR PİLİÇ ETİ VE YUMURTA ÜRETİMİ YAPIYORUZ

Sürdürülebilir üretim anlayışımızla sağlıklı beslenmede yüksek protein değeriyle stratejik bir öneme sahip piliç eti ve yumurta üretiyoruz.

Ulusal ve uluslararası arenada katıldığımız fuar, kongre ve tanıtım faaliyetlerimizle markamızı ve ülkemizi temsil ediyoruz.

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**

Beyaz et ve yumurta, sadece sofralarımızın demirbaşı değil, sağlıklı bir yaşam için tüketilmesi gereken temel gıda maddeleri. Artan dünya nüfusu, değişen beslenme alışkanlıkları ve sürdürülebilir güvenilir gıda ihtiyacı, sektörümüzün önemini her geçen gün artırıyor.

Bugün Türkiye, beyaz et ve yumurta üretiminde dünya ülkeleriyle rekabet edebilir, söz sahibi bir konuma geldi. Biz de bu güçlü sektörün bir temsilcisi olarak, üretimimizin her aşamasında gıda güvenliği, hayvan refahı, çevresel duyarlılık ve izlenebilirlik ilkelerinden taviz vermeden çalışıyoruz. Modern tesislerimiz, ileri teknolojiyle donatılmış üretim hatlarımız ve uluslararası standartlarda yürütülen kalite kontrol süreçlerimizle, tüketicilerimize güvenilir ve sağlıklı ürünleri sunmayı sürdürüyor, ülkemizin gıda ihracatına katkıda bulunuyoruz.

Ekim ayında kutladığımız Dünya Yumurta Günü vesilesiyle de yumurtanın yüksek besin değeri ve ekonomik erişilebilirliğiyle sürdürülebilir beslenmede stratejik önemini bir kez daha vurguladık. Dünya yumurta üretiminde 7. sırada olan Türkiye, bugün yılda 22 milyar yumurta üretimi ve 450 milyon dolar ihracatıyla dünya sıralamasında ilk 5 içinde bulunuyor. Keskinoğlu olarak 4 farklı tam entegre yumurta işleme tesisimizde de günlük 5.800.000 adet kapasitemizle Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi olmanın yanı sıra dünyadaki sayılı üreticiler arasında yer alarak global bir yumurta markası olma vizyonu ile hareket ediyoruz.

Sürdürülebilir üretim anlayışımız doğrultusunda ulusal ve uluslararası arenada katıldığımız fuar, kongre ve tanıtım faaliyetleri ile markamızı ve ülkemizin güçlü üretim potansiyelini de temsil ediyoruz. Katıldığımız tüm organizasyonlarda yalnızca ürünlerimizi değil, aynı zamanda sorumlu üretim anlayışımızı, inovatif yaklaşımlarımızı ve sürdürülebilir geleceğe olan bağlılığımızı da anlatıyoruz.

Bugün geldiğimiz nokta, üretimden pazarlamaya, Ar-Ge'den ihracata kadar uzanan bir zincirde vizyoner yaklaşımımızın, yenilikçi üretim teknolojilerine yaptığımız yatırımların ve nitelikli insan kaynağımızın sonucudur. Bu başarıda emeği geçen tüm çalışanlarımıza, iş ortaklarımıza ve güvenini bizden esirgemeyen tüketicilerimize en içten teşekkürlerimizi sunuyorum.

Sağlıklı nesiller, güvenilir gıdalar ve sürdürülebilir bir gelecek için birlikte üretmeye, birlikte büyümeye devam edeceğiz.

“ Beyaz et ve yumurta üretiminde kalite, güven ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle çıktığımız yolculukta, her geçen gün daha güçlü bir yapı ile ilerliyoruz. ”



Prof. Dr. Mehmet Akan: “Entegreler hızla büyürken insan kaynağımız da gelişti. Teknik elemanlarımız yıllar içinde bu işi çok iyi öğrendiler. Baktığımız zaman işletmelerin kesimhane, kuluçkahane ve damızlık müdürleri ile yetiştiricilikte sağlık servisi veren teknik kadroların hepsinin alanında uzman olduğunu görüyoruz. Bu da Türkiye açısından önemli bir insan kaynağı oluşturmakta ve sürdürülebilir üretimde büyük bir avantaj olarak devam edecek.”

Beslenme için son derece sağlıklı

“PİLİÇ ETİ VE YUMURTA ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİRİYORUZ”



Prof. Dr. Mehmet Akan

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet Akan ile birlikteyiz. Yaklaşık 40 yıldır yurt içinde ve yurt dışında hayvan sağlığı ve hastalıkların kontrol stratejileriyle ilgili üniversite, özel sektör ve kamu otoritesi ile beraber projeler yürüten Akan, Türkiye’de üretilen sağlıklı ve güvenilir piliç eti ve yumurta ürünlerinin sürdürülebilirliği için hayata geçirilen önemli çalışmaları değerlendirdi.

“Türkiye’nin en önemli hayvansal protein kaynağına baktığımızda bunun tavuk eti ve yumurta olduğunu görüyoruz”

“Dünyada tavuk eti ve yumurta üretimi 1950’li yıllardan sonra artmaya başladı çünkü hem yumurtacı hem de et tipi yüksek performanslı genetik hatlar geliştirildi. Bir yandan da yem bilimi çok iyi düzeye ulaştı ve sağlıklı üretime uygun çevresel koşullar (kümesler) sağlandı. 1950’lerde hem yumurta hem broiler üretimi, özellikle gelişmiş ülkelerde artış gösterdi.

“Beyaz et ve yumurta üretiminin ülkemizde gelişmesi ise aşağı yukarı 1980’li yılların ortalarında başladı. 1990’lar da ise bu artış hızlandı ve 2000’li yıllarda modernizasyon geldi. Bu modernizasyon sonucu üretim artışı daha da hızlandı ve broiler üretiminde dikey entegrasyon yapısı ile daha güçlü hale geldi. Yumurta üretiminde kümes kapasiteleri arttı, büyüme kümeslerinde üretim aşamasına gelen yarkalar üretim kümeslerine taşındı. Kümeslerin ekipmanları yenilendi.

“Rakamlara baktığımız zaman, 2024 yılında dünyada broiler eti üretimi yaklaşık 140 milyon tonu aşmış durumda. Ülkemizde ise üretim 2,6 milyon tonu geçti. Yani şu durumda dünyadaki üretimin yaklaşık %1,85’ini üretiyoruz ve dünyada 55 kat daha fazla üretim var.

“Yumurtada ise dünyada 2024 yılında 90 milyon tonu aşan üretim var. Ülkemizde yumurta üretimi yılda 20 milyar adetden daha fazla. Burada da oranımız yıllara göre değişmekle birlikte yaklaşık %1,5 civarındadır. Nüfusumuzla orantılı bir üretimimiz var.

Tüketim alışkanlıklarına baktığımızda Avrupa Birliği ülkelerine benzer kişi başı beyaz et tüketim rakamlarına sahibiz.

“Ancak Amerika Birleşik Devletleri ve Brezilya gibi büyük üreticilere baktığımız zaman elbette ki rakamlar düşük. Onlarda kişi başı tüketim yaklaşık 40-45 kilogram olduğundan şu durumda bizim kişi başı tüketimde 20 kilogram daha üzerine koymak için gideceğimiz yol var. Domuz eti tüketmediğimiz, kırmızı et ve balık eti tüketimimizin de az olduğu düşünülecek olursa büyüme alanı var demektir. Çünkü Türkiye’nin en önemli hayvansal protein kaynağına baktığımızda bunun tavuk eti olduğunu görüyoruz.

“Dünya geneline baktığımızda 2015 yılı aslında çok önemli bir dönüm noktası”

“2015 yılı itibarıyla tavuk eti tüketimi domuz eti tüketimini geçti ve oransal olarak birinci sıraya yerleşti. 2050’ye geldiğimizde ise neredeyse tüketimin %50’sinin tavuk eti olması bekleniyor, yani süreç tavuk eti lehine devam ediyor.

“Çevreye etkisini düşündüğümüzde de etlik piliç ve yumurta üretiminde doğal kaynakların kullanımı kırmızı ete oranla çok daha az. Bu da protein kaynağı olan piliç eti ve yumurta üretiminin sürdürülebilirliği açısından önemli. Kısacası, gelecekte yumurta ve piliç eti üretiminde önemli avantajlar daha fazla ortaya çıkacak. Bu ülkemiz için de avantajlı bir durum. Türk toplumu tavuk etini seviyor ama kişi başı tüketimi artırmayı hedeflememiz gerekir, bu durumda üretimi de artırmamız gerekir”

“Gelelim ülkemizde kalite standartlarına ve tesislerimize... Belirttiğim gibi dünyada gelişmiş ülkeler 1970’li yıllarda fabrikalarını kurarken biz 1985’li yıllardan sonra kurmaya başladık ve esas gelişme 2000’li yıllardan sonra oldu ve hala büyütüyoruz, tesisler yapıyoruz. Bu

nedenle kümeslerimiz, yem fabrikalarımız, kuluçkahanelerimiz, kesimhanelerimiz hem modern hem de ileri teknoloji ile donatılmış durumda.

“Bir de çok hızlı büyüdüğümüz dönemler var. Özellikle 2006-2015 yılları arasında hızlı bir büyüme gerçekleştirdik. 2005-2006 yıllarında bir kuş gri-bi atlattık ama ondan sonra da hızlı büyümeye devam ettik, ihracatımız arttı. Dünyanın en yeni kesimhanelerini, en yeni kuluçkahanelerini, en yeni ve en kaliteli kümeslerini yapan bir ülke haline geldik. Entegreler ve yumurta kapasiteleri hızla büyüdü Türkiye’deki tavukçuluk dünyayla karşılaştırdığımızda modern bir hale geldi.

Prof. Dr. Mehmet Akan: “Biz aynı zamanda ihracatçı bir ülkeyiz. Hem broiler etini hem yumurtayı ihraç ediyoruz. O nedenle hem iç tüketimi tamamen kendi kaynaklarımızdan üretme hem de artanını dışarıya yollayabilme kapasitesine sahip bir ülkeyiz. Aslında bu bakımdan çok büyük bir avantajımız var.”

“Yem fabrikalarımızda da bu gelişim çok iyi. Mesela, hem yem içeriği olarak hem de fiziksel kalite olarak iyi yem üretiyoruz. Bu nedenle tavuklardan yüksek performans alıyoruz. Genel olarak civciv kaliteniz, çevresel koşullarınız ve yeminiz iyi ise sonuçta performansınız iyi olur. Ülkemizdeki durumu bu şekilde açıklayabiliriz. İlave etmemiz gereken bir husus daha var. Bu tesisleri ve bu performansı yöneten deneyimli ve bilgili insan kaynağımızı mutlaka süslememiz gerekir. Çünkü insan kaynağı oldukça önemli.

“Bunların hepsi güzel gelişmeler ancak son yıllarda geldiğimiz nokta şu: Türkiye’de yeni kümes yapılmıyor çünkü maliyetler yüksek. O nedenle üretimimiz yaklaşık 2,6-2,7 milyon ton olarak standart gidiyor. Devlet destekleriyle, teşviklerle kümes yapımı artırılsa, Türkiye piliç eti üretiminde 3-3,5 milyon tonlara ulaşabilir. Kapasite artırmak için kümes sayısını da artırmak lazım ve şu anda kümes sayısı sınırlı. Bunlar ülkenin sektörle beraber hareket edebileceği, planlamayla ilerleyebileceği alanlar.

“Gelelim Türkiye’deki tüketim alışkanlıklarına. Tüketim dediğiniz şey satın alma davranışı ile ilişkili. Yani sizin gücünüz neyi satın almaya yetiyorsa onu alırsınız. Toplam et tüketiminde neredeyse %70 tavuk eti tüketiyoruz. Yani Türkiye’de kişi başı 36-37 kilogram et tüketiminin 26 kilogramını tavuk etinden karşılıyoruz. Bu konu oldukça önemli, tüketimin nasıl artırılacağı üzerine çalışmalar yapılması gerekir.”

“Bilimsel dayanağı olmadan tartışılan konuların üzerinde durmaya gerek yok”

“Ben hormon, antibiyotik kalıntısı gibi bilimsel yaklaşımdan uzak eleştirileri ciddiye almıyorum. Dünyada her zaman iyi şeyleri eleştiren çok olur, bu nedenle benzeri tartışmalar da olacaktır. Neticede piliç eti üretiminde hormon kullanılmadığını hepimiz biliyoruz. O nedenle sürekli ‘hormon yok’ dememize de gerek yok.

“Ayrıca yaşadığımız iletişim çağında herkes her istediği bilgiye her an ulaşabilir ve bu konuda uzmanlardan ilgili bilgiyi alabilirler. Çok açık olarak ifade ediyorum: Broiler ve yumurta tavuğu üretiminde hormon ve büyüme amaçlı antibiyotik kullanılmaz! Üretici firmaların bu konuda hassasiyetleri çok yüksek. Ayrıca ürünler Bakanlık tarafından çok sıkı denetleniyor. Binlerce analiz yapılıyor. Onlarca, yüzlerce demiyorum. Binlerce!

“Düşünsenize, Türkiye’de 1,5 milyar adet broiler civciv üretiliyor ve bu 1,5 milyara yetecek kadar hormon üretmeniz veya ithal etmeniz gerekiyor. Bunun bir fabrikası, bir üreticisi, bir markası ve etiketi olmalı. Ben de şimd soruyorum: Bu hormon nereden alınıyor, hormonun markası, ismi ne, kim üretiyor? Ben bunu piliç etinde hormon olduğunu iddia edenlere de sordum, ‘hormonun adı nedir’ diye. ‘Bilmiyorum’ dediler. Yani böyle bir hormon kullanımı yok.

“Sonuçta şunu net olarak söyleyebiliriz: Bakanlık süreci olarak analiz yapıyor. Kontrol süreçleri var. Tavuklar hayvan refahına uygun yetiştiriliyor. Kaliteli yemle besleniyor çünkü kaliteli yem vermezseniz tavuklar büyüyemez, yumurta veremez. Sağlıklı yaşatılmazlarsa verim alınamaz. Tüm bu parametrelere uyulmak zorunda. Sektörde ancak böyle kaliteli ve sürdürülebilir üretim sağlanabilir.

“Aynı şekilde yumurta için söylenen ve bilimden uzak konular da var. Örneğin, tavuk günde iki defa yumurtlıyor diyorlar. Yok böyle bir şey çünkü tavuğun fizyolojisine uymuyor. Yumurta tavuğu 24 saatin üzerinde bir sürede yumurta oluşturabilir, fizyolojik olarak yumurtayı daha erken alamazsınız.

“Hayvan refahı konusunda da dünyaya baktığımızda Türkiye’de muazzam bir farkındalık var. Refah içinde büyümeyen hayvanlarda performans olmaz ve bu hayvanlar performans için, canlı ağırlık veya yumurta için beslenen hayvanlar. Hayvan refahını bozarsanız tavuklar size ne canlı ağırlık ne de yumurta verir. Sonuç olarak, bazı insanlar eleştirebilir, ancak bunlar doğruluğu ifade etmez.”

“Tüketici çok önemli bir belirleyici”

“Tüketici önce tavuk eti sağlıklı ve güvenilir mi diye bakıyor ve evet öyle! Kolay sindirilebiliyor mu, kolay ulaşılabiliyor mu, ucuz mu diye bakıyor. Bunların da cevabı evet.

“Aynı şekilde yumurtaya baktığımızda da çok değerli bir protein kaynağı olduğunu görüyoruz. Hem ülkemizde hem dünyada üretilen yumurta artıyor. Bugün dünyada 90 milyon ton seviyelerini aşan üretim, kısa bir süre içinde 93-94 milyon ton olacak ve muhtemelen 2035’li yıllara geldiğimizde 100 milyon tonu aşacak bir üretim olacak. Bunlar büyük rakamlar.

“Bu üretim, iyi bir planlama ile gerçekleşebilir. Broiler için yetiştirici kümeleri bulmanız ve bu yetiştirici kümelerine göre bir üretim planlamanız gerekiyor. Gerekli kapasiteye uygun damızlık hayvanınız olacak, kuluçkahaneiniz ve yetiştirme çiftliğiniz olacak. Kesimhanenizin kapasitesi zaten belirleyici. Siz ne kadar ke-sebiliyorsanız o kapasiteye bağlı olarak hepsini düzenliyorsunuz. Yumurtada da süreçler aynı.

“Şirketler kendi özelinde gelecekteki üretim planlarını yapacaklar ve piyasa koşullarına göre düzenlemeleri gerçekleştirecekler. Türkiye’deki genel yapı itibarıyla hem marka algısının hem üretim koşullarının iyi düzenlenmesi üretimi sürdürülebilir bir düzeye getirecektir. Zaten şu anda da böyle.

“Bir firmada üretim dengeli bir şekilde devam ediyorsa orada her şey iyidir. Üretim devamlılığınızı etkileyen bir problem yoksa zaten sizin ürünlerinizle ilgili bir sorun yok demektir. Yani, bu sektör özelinde konuşacak olursak, rekabetin içinde yer alıyorsanız, satışlarınız ve üretiminiz de istikrarlı bir şekilde devam ediyorsa ürünlerinizde sürdürülebilir kaliteliyi yakalamışsınız demektir. Kaliteli olmayan ürün hiçbir zaman rekabet edemez, hatta var olamaz.”

Performans temelli kalite yönetim sistemi nedir?

“Uzun yıllardır hem ulusal hem de uluslararası boyutta, ağırlıklı olarak kanatlı sağlığı üzerine çalışmalarımı sürdürüyorum. Üniversite-sektör iş birliğinin, zaman zaman da üniversite-kamu otoritesi-sektör iş birliği-

nin oluşturulmasına yönelik çalışmalarda bulunuyoruz. Hem yurt dışında hem de ülkemizde özellikle performans artırılması ve ürün kalitesinin iyileştirilmesi konularında çalışmalarımız kesintisiz sürüyor.

“Son yıllarda ise broiler entegrasyonlarında sağlık kontrolü ve büyük yumurtacı işletmelerde performans yönetimi üzerine yoğunlaşmakla beraber, çalıştığım bir diğer önemli alan ise hem broiler hem yumurta üretiminde uyguladığımız ‘performans temelli kalite yönetim sistemi.’ Yaklaşık 10 yıldır bu başlık üzerinde önemli çalışmalar gerçekleştirdik ve çalışmalarımıza devam ediyoruz.

“Öncelikle broiler üretiminde işletme yapısına göre performans analizi, üretim birimleri arasında iyi iletişim koordinasyonu ve veriye dayalı değerlendirmeler yapıyoruz. Her birim için kalite standartlarını ortaya koyuyoruz ve bunları bir araya getirerek her birimin işleyişini değerlendiriyoruz.

“Broiler damızlık sürülerinden başlayarak, kesimhaneye gelinceye kadar tüm birimlerin kalite yönetimiyle ilgili işlemlerini ve rakamsal performans değerlerini alıyoruz. Damızlıklarda toplam yumurta ortalaması, kuluçkalık yumurta oranları, çıkım randımanı, civciv kalitesi ve broiler sürülerde tükettiği toplam yem miktarı, kesim yaşı ve canlı ağırlık gibi performans verilerinin tamamını ölçüme bağlı olarak kaydediyoruz.

“Performans temelli kalite yönetim sistemi ise problemi en kısa sürede doğru belirlemek, daha sonra problemi çözmek için yapılması gereken işleri planlamak ve uygulamak, uygulamaları ve sonuçları kontrol etmek ve varsa sapmaları ortaya koymak amacıyla yapılan çalışmaların tümüne verdiğimiz isim.

“Bu çalışmanın kapsamında ‘PUKÖ’ adını verdiğimiz bir döngü var: Planlama, uygulama, kontrol ve önem olmak üzere dört başlıktan oluşuyor. Bunları her birim

için yapıyoruz. Bu döngüye göre eğitimler veriyoruz, saha gözlemleri yapıyoruz, verileri elde ediyoruz ve işletmenin hedeflediği kalite standartlarına ulaşmasını sağlıyoruz.

“Yumurta tarafında da aynı analiz çalışmalarını yine tabii ki verim odaklı yapıyoruz. Hayvan başına kaç yumurta alıyoruz, yumurtaya ne zaman başlıyor, pik verimi kaç, yetiştirmede düzeltilmesi gereken bir işlem var mı, civciv kabulünde sıkıntı var mı gibi soruların cevapını rakamsal değerlerle araştırıyoruz. PUKÖ döngülerini oluşturuyoruz ve çalışmalarımızı bu yönde sürdürüyoruz.

“Aslında dünyanın her tarafında aynı işi yapıyoruz ancak veriler, performans değerleri ve yönetim şekilleri farklılık gösteriyor. Her bir faaliyet alanını, kendi yönetim şekilleri, personeli, kümesinin alt yapısı, yem birimi gibi parametrelerle birleştirip, değerlendirerek yüksek performans elde etmeyi hedefliyoruz. Ayrıca, gıda kaynaklı zoonoz hastalıklara karşı önlem almak ve kontrolünü sağlamak da bu çalışmaların temelini oluşturuyor. Süreçleri iyileştiriyoruz, bilgi düzeyini özellikle insan kaynağında geliştiriyoruz ve sonrasında sürecin en doğru şekilde takibini ve yönetimini sağlıyoruz.”

“Keskinoğlu ile çalışmaya başlamadan önce Verim Gıda’da performans yönetimiyle ilgili çalışmalar gerçekleştirdik. Sonrasında Keskinoğlu yumurta üretim birimlerinde sağlık yönetimi ve performansının artırılması konusunda çalışmalara başladık.

“Civciv karşılamadan başlayarak ticari yumurtacı sürülerde performans artırılmasıyla ilgili Keskinoğlu ekibiyle beraber çalışmalarımızı sürdürüyoruz ve insan beslenmesi için son derece sağlıklı ürünler elde ediyoruz. Temel olarak çalışmamızda tavuk başına toplam A kalite yumurtayı öncelikli performans verisi olarak değerlendiriyoruz. Bir tavuktan kaç adet A kalite yumurta aldığımızı kaydediyoruz ve tüm üretim sü-



yüksek düzeyde rekabetçi maliyetle broiler eti üretimidir. Verimliliği sağlarken zoonotik hastalıkları önleyici çalışmalar sürecin temelini oluşturmaktadır. Broilerde de civcivin ilk çıktığı andan başlayarak, kümesteki havalandırma şekline, suluk sistemine, altlık kalitesine, yem içeriğine, yemin fiziksel kalitesine ve son ürünün raf ömrüne kadar her veri kayıtlara alınmakta ve izlenmektedir. Sonuç olarak yüksek yaşama gücüne sahip, performansı iyi, yem dönüşümüyle iyi canlı ağırlık veren, uygun kesim yaşında, aynı zamanda güvenilir ve sağlıklı piliç eti üretimi gerçekleştirilmektedir.

“Performans verileri hesaplanırken temelde birim maliyet de önemli. Hem yumurta hem de broiler eti üretiminde birim ürün maliyetinin hesaplanması ve rekabetçi olması oldukça önem taşıyor. Kümes koşullarını, üretimdeki birimlerin alt yapısını, hayvanların yaşama gücünü ve performans verilerini (yumurta sayısı, canlı ağırlık, yem dönüşüm oranı vs.) ve en önemlisi sağlıklı olmasını sağlamak için yoğun bir çalışma yürütülmektedir. Bu yoğun çalışmalar, kaliteli üretimin devamlılığını sağlamaktadır.

“Türkiye genelinde düşündüğümüzde Matlı’nın, yemi ve yem üretimini, hayvancılığı ve gıdayı çok iyi bilen bir şirketler grubu olmasının Keskinoğlu için hem yumurta hem broiler hem de ürün kalitesi ve üretim süreçleri tarafında önemli bir avantaj olduğunu düşünüyorum.”

recinde belirlediğimiz temel performans hedeflerini izliyoruz ve geliştiriyoruz. Bu performans hedefleri ile birlikte üretilen yumurtaların insan sağlığı yönünden değerlendirilmesini de gerçekleştiriyoruz. Bu amaçla civcivden başlayarak, civcivlerin kümese yerleştirildiği andan itibaren her aşamada sağlık kontrol izleme programı kapsamında değerlendirme yapıyoruz.

“Broiler üretiminde de yukarıda belirtilen tüm işlemler gerçekleştirilmektedir. Broilerde en önemli nokta



Prof. Dr. Mehmet Akan:
“Ben tavuk etinin ve tavuk yumurtasının Türkiye’de güvenilir gıdalar arasında en önde yer aldığını, insanların güvenerek tüketebileceğini ve insanımızın özellikle protein kaynağı olarak bu gıdaları tükettiğinde beslenmede temel ihtiyaçlarını karşılayabileceğini, gelecek nesillerin sağlıklı gelişimi için piliç eti ve yumurtanın kaliteli protein kaynakları olduğunu söyleyebilirim. Ülkemizde üretimi ve tüketimi dengeli, buna bağlı olarak da sektörümüzü gelişime açık olarak değerlendiriyorum. Özellikle tavuk eti ve yumurta tüketiminin artırılması yönünde yapılacak çalışmaların olduğunu ve bu çalışmalara gönül destek olacağımı söylemek isterim.”

Prof. Dr. Mehmet Akan:
“Broiler civcivler, uygun kümes koşullarında iyi kalite yemle beslendiklerinde, yüksek performans verirler. Barınma koşulları ile birlikte, iyi bakım performans için önemlidir. Yüksek performans için gerekli olan temel hedeflerden uzaklaşmak performansı azaltır ve yaklaştığınız her iyi koşul performansı artırır. Çünkü sağlıklı hayvan, sağlıklı yem, sağlıklı çevre sonuç itibarıyla sağlıklı üretim demektir. Sürdürülebilir üretim, standart uygulamalar ile hedeflere ulaşarak sağlanabilir.”



Prof. Dr. Mehmet Akan kimdir?

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi’nden 1988 yılında mezun oldu, aynı yıl Mikrobiyoloji Anabilim dalında doktora başladı. 1993 yılında Mikrobiyoloji doktoru unvanını aldı. 1997 yılında Mikrobiyoloji Anabilim Dalı’nda doçentliğini aldıktan sonra 2003 yılında aynı anabilim dalına profesör olarak atandı. Halen Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı’nda Öğretim Üyesi olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

1996 yılından günümüze broiler entegrasyonlarında sağlık kontrolü ve yumurtacı işletmelerde performans yönetimi başta olmak üzere ağırlıklı olarak kanatlı sağlığına yoğunlaşan Prof. Dr. Mehmet Akan, son yıllarda ise “performans temelli kalite yönetim sistemi” üzerine çalışmalarını yürütmektedir.

Bu kapsamda Ar-Ge çalışmalarına önem veren Akan, Üniversite Teknokenti’nde kurduğu Ar-Ge merkezinde hem ürün etkinliği çalışmaları hem de hastalıkların teşhisi, tiplendirilmesi, hastalıkların moleküler epidemiyolojisi ve kontrolü konularında da ekip çalışmaları yürütmektedir.



Samet Güleç:

“Matlı Şirketler Grubu’nun gücünü bildiğimizden Keskinoglu ile bu işi başarıyla sürdüreceğimizi düşünerek iş birliğine başladık. Keskinoglu Genel Müdürü Önder Matlı da vizyoner ve yatırımcı yaklaşımıyla, işinde uzman, profesyonel yönetim kadrolarıyla çalışıyor. Başarıları da buradan geliyor bence. Bu başarıyı büyüterek sürdüreceklerinden eminiz.”

Ege Bölgesi’nde gencinden yaşlısına

“KESKİNOĞLU’NU HERKES BİLİR”

1977 yılında İzmir Menemen’de Türkiye’nin ilk piliç eti üreticilerinden olan Ziya Güleç’in kurduğu Güleç Tavukçuluk, bugün Güleç Piliç Gıda markasıyla, perakendeciliğin yanı sıra Keskinoglu’nun bayiliğini de yapıyor. Ziya Güleç’in üç oğlu tarafından yönetilen Güleç Piliç’ten Samet ve Sadık Güleç, 50 yılın tecrübesiyle piliç etinde kalitenin, müşteri memnuniyetinin ve değişen tüketici tercihlerine uyum sağlamanın önemini ve Keskinoglu ile iş birliklerini anlattı.

Samet Güleç: “Biz üç kardeşiz. Ağabeyim Sadık ve kardeşimiz Serkan Güleç ile üç ortak baba mesleğimizi sürdürüyoruz. Rahmetli babam Ziya Güleç Türkiye’nin ilk beyaz et sanayicilerindendi. Hatta İzmir’de ilk piliç yetiştiricilerinden biridir. Hem yetiştiricilik yapıyordu hem de kesimhanesi vardı. ‘Güleç Tavukçuluk’ markasıyla üretim yapıyor ve bu mağazamızın biraz ilerisinde, aynı cadde üzerindeki ilk dükkânımızda perakende satışını gerçekleştiriyordu. Şimdiki Güleç Piliç mağazasının temeli o günlerde atılmış oldu.

“Kısacası, gözümüzü baba mesleğimizle, Güleç Piliç’le açtık. Eğitimlerimizi tamamlarken de bir yandan babamızın yanında yetişerek işi öğrendik ve başka hiçbir sektöre girmeden baba mesleğine atıldık.”

“Keskinoglu ile bu işi başarıyla sürdüreceğimizi düşünüyoruz”

“Babam eski üretici olduğu için Keskinoglu markasını yakından tanırız. Geçmişte de zaman zaman ticaretimiz oldu. Keskinoglu’nun Matlı Şirketler Grubu çatısı altına girmesiyle de tekrar görüşmelerimiz başladı ve Güleç Piliç olarak 2024 yılının Eylül ayında bayiliğini aldık. Bayisi olmadan önce de Keskinoglu ürünlerini mağazamızda satıyor ve ürünlere talep alıyorduk.

“Matlı Şirketler Grubu’nun gücünü bildiğimizden Keskinoglu ile bu işi başarıyla sürdüreceğimizi düşünerek iş birliğine başladık. Keskinoglu, Matlı Şirketler Grubu altında yeniden yelken açtı, büyüyerek ilerliyor, ilerleyecek. Biz de durmadan ilerleyen ve yolu açık olan bir markayla yol almak istedik.

“Çiğli’den Bergama’ya kadar kuzey İzmir’e hizmet veriyoruz. Bunun yanında Ege Bölgesi’nde toplu tüketim yerlerine de ihale ile ve proje bazlı nokta teslimatlı ürün tedariki sağlıyoruz ve Keskinoglu ürünlerinden son derece olumlu geri dönüşler alıyoruz.

“Bayi tarafında 9 kişi çalışıyoruz. Güleç Piliç olarak mağaza ve operasyon tarafında da 40 kişi ile hizmet sunuyoruz. Ağabeyim Sadık Güleç tüm işlerin başındadır. Bayi ve toptan satış tarafını ben yönetiyorum, kardeşim Serkan Güleç ise satın alma ve online satış tarafını yönetiyor.”

“Güleç Piliç’in marka olarak bölgemizde bir ağırlığı var”

“Menemen’de yıllara dayanan bir faaliyetimiz var. Bu paralelde Güleç Piliç’e güven oluştu. Yıllar içinde iş ahlakımız ve müşterilerimize kaliteli ürün sunma prensibimizle bu güveni sağladık ve müşterilerimiz biz raflara ne koyarsak güvenerek alırlar. Rahmetli babamın zamanından gelen bu güven ilişkisini biz de ikinci nesil olarak sürdürmeye çalışıyoruz.

“Babamızın en büyük özelliği titizlikti. Her şeye titizlenirdi. Biz üç evladını da öyle yetiştirdi. Kendisinin yemeyeceğini yedirmedi. Biz de ondan aldığımız eğitimle aynı prensibi sürdürüyoruz. İş hayatında en övündüğüm şey budur.”

“Keskinoglu özellikle Ege Bölgesi’nde çok kıymetli bir marka”

“Gencinden yaşlısına herkes Keskinoglu’nu bilir. Birlikte iş birliğimize gelince... Şunu açıkça belirtmek isterim: Güleç Piliç’e duyulan ve yıllara dayanan müşteri güveni ve aidiyeti nedeniyle kalite odaklı bir firmayız, fiyat ikinci plandadır. Müşterilerimize her zaman en kalitelisini satmak isteriz. Bir ürün kaliteli değilse bizim raflarımızda yer alamaz.



Samet Güleç:

“İleri işlem ürünler hem bölgemizde hem Türkiye’de gelişime açık bir kanal. Keskinoglu da ileri işlem ürünlerine çok kısa sürede önemli bir değer kattı. Bu gerçekten çok büyük bir başarı. Bu nedenle hem ekibi hem de yönetim kadrolarını kutlamak gerekiyor.”





Samet Güleç:

“Babamın en büyük özelliği titizlikti. Her şeye titizlenirdi. Biz üç evladını da öyle yetiştirdi. Kendisinin yemeyeceğini yedirmede. Biz de ondan aldığımız eğitimle aynı prensibi sürdürüyoruz. İş hayatımızda en övündüğümüz şey budur.”

“İzmir ve Keskinoğlu büyüdükçe biz de büyüyeceğiz”

“Maalesef sıkıntılı bir ekonomik dönemden geçiyoruz. Koşullar her an değişebiliyor ve bizler de piyasaya göre hareket ediyoruz. Pozitif düşünmeye ve işimize eğilmeye devam edeceğiz. Düzgün fiyatlama ve kaliteli ürünle müşterilerimize hizmet verme amacındayız. Bu nedenle şu anki tonajlarımızda risk almadan ilerleyebiliriz ama gelecek hedeflerimiz arasında elbette büyümek var.

“Zaten İzmir göç alıyor ve büyüyor. İzmir’le beraber biz de büyürüz. Dağların arasında bir şehir İzmir. O nedenle büyüme alanı da bir yere kadar olacaktır ve bizim hizmet verdiğimiz kuzey İzmir tarafına doğru büyüebilir. Zaten son yıllarda da bunun böyle olduğunu gördük.

“Keskinoğlu, etik değerleri benimseyen prensipli bir firma ve büyümeye devam ettikçe biz de büyüyeceğiz. Firma üretecek, biz de yeni alanlara açılacağız, yeni müşteriler bulacağız ve ürünleri satacağız. Keskinoğlu yeni yatırım yaptıktan ve devamlı büyüme arzusunda olduktan sonra biz de sahamızı genişletir, büyürüz. Ben her zaman bu yönde düşünürüm.”

“Sadakati yüksek bir bayiyiz”

“Adil olan neyse onun tarafındayız ve bizim için önemli olan iletişim. İletişim olduktan sonra her şey çözülür. Her zaman anlaşılmazsın belki ama doğru iletişimle uzlaşırsınız. Keskinoğlu’nun bayiye bakış açısı da iletişime dayalı.

“Bir işin ve iş birliğinin içinde iyi zamanlar da olur, kötü zamanlar da... Sektörümüz de böyle. Her mevsimi yaşıyoruz. İşimiz çok anlık değişen, o nedenle ani aksiyon alınması gereken bir iş. Bunun üstesinden gelmek de bayi olmanın getirdiği sorumlulardan biri.

“Her şeyden önce tüketicimize karşı bir sorumluluğumuz var. Çünkü bu bir gıda ürünü ve bunu biz satıyoruz. Babam, ‘müşterimiz bir ürünü sağlıklı tüketene kadar bizim sorumluluğumuzda’ derdi.

“2020 yılında pandemiyle birlikte online satışa başladık. Kardeşim Serkan Güleç o girişimi yaptı ve her şeyiyle ilgilendi. Online satışta öncelikle hedefimiz mağazaya gelip alışveriş yapamayan müşterilerimize teslimat yapmaktı. Temassız teslimat yapmaya başladık. O dönem online satışa başlayan firmalar oldu ama maalesef devam ettiremediler ve yerel bir girişim olarak bölgemizde tek biz kaldık diyebiliriz şu an.

“Tabii o dönem işleyiş çok hızlıydı, yetişemez olmuştuk ama pandemiden sonra insanlar evde oturmaktan sıkıldıkları için mağazaya gelip alışveriş yapmayı tercih ettiklerinden o hızı kalmadı. Online satış kanalımız şu anda stabil müşteriyle hala aktif, günlük siparişleri olan bir hizmetimiz. Keskinoğlu’nun tüm ürünlerini de online satış kanalımız üzerinden müşterilerimize sunuyoruz.

“Pandemi olmasa da dijital platformlarla birlikte online gıda satışı zaten hayatımıza girecekti ama bunlar ayrı yönetilmesi gereken işler. Gelecekte bu girişimimiz pazar taleplerine göre daha ileri bir noktaya taşınabilir.”



“Kime satacağın bu tavuğu?”

Sadık Güleç: “Menemen’in ilk tavuk yetiştiricisi olan rahmetli babam 1977 yılında askerden geldikten sonra bu işe soyunduğunda, devlet de piliç eti üretimi için çok ciddi teşvikler veriyormuş. Önce ufak bir kümesle başlamış. 3-4 sene sonra küçük bir kesim-hane kurmuş. Petkim’in ve Tüpraş’ın da tam kuruluş zamanına denk gelmiş babamın faaliyete başlaması ve bu kuruluşların inşaatına tavuk vererek bu işi büyütmeye başlamış. Hatta Menemen’de ilk dükkânı açtığında gülmüşler çünkü Menemen o zamanlar en fazla 10.000 nüfuslu bir kasaba. Demişler ki, ‘herkesin evinin önünde tavuk var, sen ne yapıyorsun, kime satacağın bu tavuğu?’ Derken, 3 ay sonra dükkânın önünde kuyruk olmaya başlamış. Sonra işler büyümüş tabii.

“Bölgemiz ve Antalya başta olmak üzere tüm Türkiye’ye ürün verdiğimiz, 300 kişinin çalıştığı bir entegremiz olmuştu. 2001 yılına kadar, o zamanın rakamlarıyla günde 30-40 bin kesim yapıp satıyorduk. O zaman için çok büyük rakamlar. Bugünün 300 bini diyebiliriz. Fakat maalesef ekonomik kriz nedeniyle babam bu işletmeyi kapatmak durumunda kaldı. Sonra da perakendeciliğe ve bayiliğe geçtik.”

“Türkiye güvenilir üretimde ön planda”

“Babamız bu sektörde çok eskidir, ilk üreticilerden biridir. Bizler de tabiri caizse kümeste doğduk, büyüdük sayılır ve ben kendimi bildim bileli tavuk yiyorum. Küçük bir oğlum var ve evimizde haftanın en az üç günü piliç eti ürünleri pişer. Piliç eti son derece sağlıklı, uygun fiyatlı, lezzetli bir gıda ürünü.

“Beyaz et dünyada, özellikle Amerika’da, belli bir tüketim seviyesine ulaşmış vaziyette. Türkiye’nin de beyaz et tüketiminde ciddi anlamda bir yol kat etmesi gerekiyor. Ben beyaz ete yönelik önyargıların artık azalmaya başladığını düşünüyorum çünkü Türkiye’de sektör de güvenilir üretim konusunda dünyada en üst seviyelere geldi. Hem üretim aşamasında hem kesim aşamasında hem soğuk zincir aşamasında denetlenen ve izlenebilir bir ürün. O nedenle sektörün daha çok büyüyeceğini düşünüyorum.

“Bu doğrultuda bizim de Menemen çevresinde birkaç farklı bölgeye perakende satış mağazası açma hedefimiz var ve bunun için alt yapı hazırlığı olarak Menemen serbest bölge yolunda yeni bir soğuk hava deposu yatırımı yaptık. Bu yatırımı tamamladıktan sonra mağazalarımızı açacağız.

“5.000 metrekare açık alan üzerine kurulu, 2.300 metrekare kapalı alana sahip, birbirinden bağımsız 10 soğuk hava deposundan oluşuyor. Yaklaşık 3.000 palet kapasiteli ve 8 rampası var. Bu yatırıma 2024 yılının Nisan ayında başladık ve tamamlanmak üzere. Tüm izinlerimiz, ruhsatlarımız alındı. Yani en yakın zamanda faaliyetimize başlayabileceğiz. Soğuk hava depomuzu hem kendi faaliyet alanımız için kullanacağız hem de soğuk hava deposu işletmeciliği yapacağız. Perakende satış işimizi büyütmek için bu alt yapı yatırımı yapmamız gerekiyordu.”

Sadık Güleç:

“Güvenilir üretim konusunda dünyada en üst seviyelerdeyiz. Piliç eti her aşaması denetlenen ve izlenebilir bir ürün. O nedenle sektörün daha çok büyüyeceğini düşünüyorum. Bu doğrultuda bizim de Menemen çevresinde birkaç farklı bölgeye perakende satış mağazası açma hedefimiz var ve bunun için alt yapı hazırlığı olarak yeni bir soğuk hava deposu yatırımı yaptık.”





Mustafa Gökhan Kayalı

Yirmi yıldan fazladır süren
Keskinoğlu ile

“İŞ BİRLİĞİMİZ HER ZAMAN ÇOK ÖNEMLİ OLDU”

Kayalı Çiftliği'nin kurucusu Mustafa Gökhan Kayalı, Akhisar'da kurulan Türkiye'nin ilk tam entegre üreticisi olan Keskinoğlu'nu bir Akhisarlı olarak anlattı. Keskinoğlu'nun yirmi yıldan fazladır yetiştiriciliğini yapan Kayalı, Matlı Şirketler Grubu altında devam eden iş birlikleri ile teknoloji ve insan faktörünün bir arada yetiştiricilikte önemini değerlendirdi.

“Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi'nden mezun oldum. Ailem ticari faaliyetlerde bulunuyordu ve ben de mezun olduktan sonra ailemle çalışmaya başladım. Keskinoğlu'nun Akhisar'da kurulu olması yıllarca bölge halkı için çok büyük bir istihdam yarattı. Ben de bu bölgenin en önemli faaliyet alanı olan broiler yetiştiriciliğine başlayarak sektöre adım attım ve 2004 yılında Keskinoğlu ile iş birliğine başladım.

“O dönem bölgede örnek teşkil eden ilk çiftliklerden biri olduk. Bugün Moralılar ve Rahmiye köylerinde kurulu iki çiftliğimizde toplam 11 kümesimizle üretim yapıyoruz. Çiftliğimizde tam kapalı sistem ile ileri teknoloji bilgisayar kontrolüyle çalışıyoruz.”

“Yetiştiricilikte optimumu yakalamak gerekiyor”

“Broiler yetiştiriciliğinde her parametreyi bir ortak paydada buluşturmak gerekiyor. Örneğin, elektrik kesintisinin en az olacağı noktaları seçmek, kışın olumsuz hava şartlarından en az etkilenecek ve güneş ışığından maksimum faydalananacak şekilde konumlanmak gibi önemli detayları var. Optimumu yakalamak gerekiyor. Dolayısıyla sadece birkaç şeyi doğru yapmak yetmiyor.

“Güneş enerjisi sistemini ilk yapan çiftliklerdiniz. GES çok önemli bir ihtiyaç ve artık herkes uyguluyor. Isıtma da kömür yerine elektrikli ısıtmaya geçiyoruz. Su arıtmamız var. Sürekli yenilenerek doğaya daha az zarar verecek üretim şekline getiriyoruz kümeslerimizi. Bunun yanında teknoloji, sektörü oldukça ileriye taşıyor, ülkemiz ve sektörümüz de bu bakımdan yenilikçi bir yapıya sahip.”

“Teknolojinin de içinde olduğu bir iş”

“Teknoloji ve bilim inanılmaz bir şekilde ileriye ve siz bunun arkasında kalamazsınız. Hayvanın yem yeme şeklini, su içme şeklini her şeyini değiştiriyor ve bu noktada teknolojik yöntemler onun ihtiyacına uygun gereklilikleri sunuyor. Yani teknoloji hayvan sağlığına, refahına, verimine katkı sağlıyor. Broiler yetiştiriciliği bayrak yarışı gibi. Kümesleri ilk yaptığınızda en iyisini, en modernini yapıyorsunuz ama zaman geçtikçe hep bir ileriye taşımamız gerekiyor.

“Teknoloji ve bilim ilerledikçe, soğutma pedlerinden tutun da elektrikli ısıtmaya, su nipellerinden, yemliklere, yapay zekâli otomasyonlara kadar her şeyi pilicilerimizi sağlıklı ve hijyenik yetiştirmek için kullanıyor ve ilerlemeye

sağlıyoruz. Görevli bakkalarımız 24 saat vardiyalı bile çalışsa, en ufak bir eksiklikte teknoloji ve yapay zekâ devreye giriyor. Teknoloji birebir gözlemleyen bir insanın yerine geçmiyor ama anlık değişen olumsuz şartlarda en az hasarı almamızı sağlıyor. Bu da çok önemli.

“Bu yüzden nasıl teknoloji üretim için şart ve hayatımızı kolaylaştırıcı ise çalışanlarımız da bir o kadar vazgeçilmez bir unsurdur. Çünkü insan faktörü sonucu etkiler. Çok dikkatli, eğitilmiş, bilgili, deneyimli insanlar çalıştıkça sonuçlarımız daha da iyi oluyor. Hayvanlar çok hassas ve ihtiyacını dile getiremez. O nedenle bizim tecrübelerimizle ihtiyaçlarını anlamamız, görmemiz, hissetmemiz, duymamız lazım. Dolayısıyla kümesin içinde olmamız gerekiyor.”

“Birinci kural biyogüvenliktir”

“Biyogüvenlik uygulamaları bakımından da örnek kümeslerden biriyiz. Biyogüvenlik sürüyü hastalıktan koruduğu için üretimde en kritik konudur. Çünkü hastalık bir kümese girdiğinde çok hızlı yayılır ve ciddi ekonomik kayıplara yol açar.

“Biz de Kayalı Çiftlik olarak sağlıklı sürüler yetiştirmek için yer seçimi, çevre kontrolü, kümeslerin etrafının tel örgü çit ile çevrili olması, tel çit altının beton olması, giriş çıkışlarda dezenfeksiyon uygulaması, izinsiz giriş olmaması, girişlerin kayıt altında ve güvenli olması gibi birçok kuralı eksiksiz uyguluyoruz. Çalışanların kıyafetleri, hayvanların içme sularının kontrolü ve kümes dezenfeksiyonu gibi konular da hayvan sağlığı ve refahı için titizlikle üzerinde durduğumuz konular.”

“Hayvancılık zor bir iş koludur”

“Broiler yetiştiriciliğinde entegrelerin olması, bu entegrelerin bizlerle el ele vererek çalışması çok önemli. Kendi üzerimize düşenleri yerine getirirken, Keskinoğlu ile iş birliğimizde de bu desteği her zaman aldık.

“Veteriner hekimlerimiz başta olmak üzere, tüm ilgili birimler ve çalışanlar bizi denetliyorlar. Eksiğimizin, hatamızın olmamasını, olursa da en kısa sürede müdahale etmeyi sağlıyorlar. Devamlı olarak irtibattayız. Herhangi bir sorunda tam seferberlik yapıyorlar. Bu sebeple şanslıyız. Sürü yönetimi zor ama bu sayede daha başarılı oluyoruz.

“Eğitimlerimiz, toplantılarımız çok fayda sağlıyor. Yeri geliyor dertlerimiz oluyor, dertlerimizi dinliyorlar. İşimizi sorunsuzca yürütmemiz için gerekli olan tüm koşulları sağlıyorlar ve bu yöndeki çabayı fazlasıyla gösteriyorlar. Kısacası 7/24 bizden desteklerini esirgemediler. Çok memnunuz bu bakımdan.

“Piliç eti sektörü gelişen ve her gün kendini bir ileriye götüren bir sektör. Biz de bu konuda çaba gösteriyoruz. Sevmeden hiçbir şey olmaz. Bunlar da severek yapacak işler. İşiniz bir kenarda dursun dediğiniz bir şey mi, yoksa geliştirme hedefiyle devam ettiğiniz bir iş mi? Bu bakış açısı çok önemli.

“Elbette sıkıntılar oluyor ama hepsi aşıyor. Uğraşırsan, seversen, ilgi gösterirsen başarılı olursun. Zorluğu çok var ama keyfi de çok. Mevzuatlar çok ağır ama her şeyi harfiyen uygulayıp, başarıyla sonuca ulaştığımız zaman her şeye bedel oluyor.”

“Keskinoğlu, Matlı Şirketler Grubu'na geçtikten sonra pek çok yatırım hayata geçirildi ve tüm birimlerde teknolojik yenilenme başladı. Bu da verimliliği arttırdı. Matlı Şirketler Grubu'nun şehrimizin, ülkemizin bu güçlü markasını daha da ileriye taşıyacağı bir gerçek. Ben de bir Akhisarlı ve bir üretici olarak bu anlamda çok mutlu ve memnunum. Emeği geçen herkese teşekkür ediyoruz.”

“Ülke ve sektör olarak yeniliğe adapte oluyoruz”

“Dünya genelinde piliç eti ve yumurta tüketimi çok fazla çünkü en sağlıklı ve uygun fiyatlı hayvansal protein kaynakları. Türkiye, Avrupa'nın en büyük beyaz et üreticilerinden biri ve sektör büyüme eğiliminde.

“Yurt dışındaki broiler kümeslerini de gezdik ve gördük ki çok ileriye. Bizim personel eğitimimiz çok iyi. Ayrıca kapalı sistem kümeslerimiz sağlıklı ve güvenilir üretim yapmamızı sağlıyor. Denetimlerimiz çok yoğun. Entegrelerimizin ve tarım müdürlüklerinin denetimleri çok iyi ve akredite laboratuvarlarda kontroller yapılıyor.

“Bunun yanında yapay zekâ ve teknolojik gelişmeleri de iyi kullanıyoruz. Üretime yönelik çıkan yenilikleri hemen hayata geçiriyoruz. Yani teknoloji hiç yerinde durmuyor ve biz de buna ayak uyduruyoruz. Böylelikle işimiz ileri seviyeye taşıyor. Bu açılardan Türkiye yurt dışındaki uygulamaları geçmiş boyutta. Yumurtasından, broiler tavuğuna kanatlı sektörü çok iyi noktada.

“Broiler yetiştiriciliği güzel bir iş kolu ve ben de işimi severek yapıyorum. Bir işi sevmek önemli. Biz de severek yaptığımız için başarılı oluyoruz. Lojistik açıdan kesimhaneye yakın olmamız ve ılıman iklim özelliklerimiz verimli üretimde avantajlı yanlarımız. Özellikle Manisa bölgesi kanatlı yetiştiriciliği bakımından Türkiye'de çok değerli ve verimli bir bölge.”

“Keskinoğlu ile olan sıcak ilişki 20 yıldır bizim için hep çok önemli oldu”

“Keskinoğlu ile Matlı bünyesine girmeden önce de çok düzgün ve huzurlu bir iş birliğimiz vardı, şimdi de öyle. Matlı Şirketler Grubu da büyük bir hassasiyetle Türkiye'nin bu köklü markasına sahip çıkarak daha üst noktaya çıkarmak için mad-di manevi çabaladı. Geçmişte Keskinoğlu Ailesi çok özverili çalıştı, şimdi de aynı şekilde Matlı Ailesi çok özverili çalışıyor.

“Keskinoğlu, Matlı Şirketler Grubu çatısı altına girdikten sonra gözle görülür bir ivme kazandı. Son derece yetkili ve donanımlı insanları istihdam ettiler, yem fabrikalarına, kesimhanelere, yumurta birimlerine, viyole çok büyük yatırımlar yaptılar. A'dan Z'ye üst düzey bir seviyeye getirdiler. Çünkü bir entegrenin kapıdaki güvenliğinden tutun da üst yönetime kadar aksamadan yürümesi gereken bir sistemi var. Matlı'nın bu sisteme yaptığı yatırım da ortada.

“Fason üretim yapıyor olsak da Keskinoğlu ile aynı çatı altında çalışıyoruz. Onlarla bir anlaşmamız var ve onların hayvanlarına belli bir süre için bakıyoruz. O süre boyunca biz nasıl özen gösteriyorsak onlar da aynı özenli yaklaşımı bize gösteriyorlar ve her anlamda her zaman yanımızda oluyorlar.

“Entegre üretim, sistem olarak aynı ama fark iş birliğindeki ikili diyalogta ortaya çıkıyor. Keskinoğlu'nun bizim için farkı da bu. Keskinoğlu'nu her zaman kendimize yakın gördük. Onlar da bizi kendilerine yakın gördüler. Bizim için bu yakın, sıcak ilişki 20 yıldır hep çok önemli oldu.”

MATLI EĞİTİM VE YARDIMLAŞMA VAKFI KURULDU



Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı tarafından “Matlı Eğitim ve Yardımlaşma Vakfı” kuruldu.

Vakıf, eğitim, sağlık, sosyal yardım ve kültür alanlarında faaliyet gösterecek.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Vakıflar Genel Müdürlüğü'nün Resmi Gazete'de yayımlanan ilanına göre Bursa merkezli Matlı Eğitim ve Yardımlaşma Vakfı resmiyet kazandı. Vakfeden Önder Matlı olan vakfın ikametgâhi Bursa olarak belirlendi. Vakfın kuruluşu için Bursa Vakıflar Genel Müdürlüğü'nde gerçekleşen imza töreninin ardından Bursa Vakıflar Bölge Müdürü Dr. Haluk Yıldız tarafından Matlı Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Önder Matlı'ya Vakıf Duası takdim edildi.

Matlı Eğitim ve Yardımlaşma Vakfı, eğitim, sağlık, sosyal yardım, kültür ve spor alanlarında çalışmalar yürütecek.



TÜRKİYEM-BİR YÖNETİM KURULU TESİSLERİMİZİ ZİYARET ETTİ

Türkiye'de karma yemi üreten kuruluşlara mesleki, sosyal, teknik ve ekonomik yönlerden rehberlik ederek üretimin kamu yararına uygun ve verimli ilerlemesini destekleyen ve sektöre katkı sağlayan Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜRKİYEM-BİR)'in Yönetim Kurulu Üyeleri, pastörize sıvı yumurta ve viyol tesislerimizi ziyaret etti.

İki gün süren ziyaret programı, ilk gün birlik üyelerinin bir araya gelerek gerçekleştirdiği Yönetim Kurulu Toplantısı'nın ardından ikinci gün tesis gezisi ile devam etti. Pastörize sıvı yumurta ve viyol tesislerimizi gezen Yönetim Kurulu Üyeleri'yle bu alan-daki faaliyetlerimize yönelik karşılıklı değerlendirmelerde bulunduk.



WORLDFOOD İSTANBUL'DA YENİ ÜRÜN VE AMBALAJLARIMIZI TANITTIK

Keskinoğlu olarak yeni ürünlerimizi ve MAP teknolojisiyle güçlendirdiğimiz ambalajlarımızı 2-5 Eylül 2025 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenlenen 33. WorldFood İstanbul Fuarı'nda tanıttık.

İlk defa 33. WorldFood İstanbul Fuarı'nda tanıttığımız MAP (Modified Atmosphere Packaging) ambalajlarımız modern tasarımıyla ön plana çıktı. Hava ile teması minimuma indirerek hijyen ve gıda güvenliğini ön planda tutan MAP teknolojisinin, ürünlerimizin tazelik süresini uzatması sektörümüz için örnek teşkil ederken, ziyaretçilerimiz için de dikkat çekici oldu.

Keskinoğlu Pazarlama Direktörü Fisun Aysu yeni MAP ambalajların tanıtımı ile ilgili şunları söyledi: "Her geçen gün değişen tüketici beklentileri, artan kalite standartları ve sürdürülebilirlik anlayışı, üretim endüstrisini sürekli daha yenilikçi adımlar atmaya, ileri teknolojiye yönelik yeni yatırımlar yapmaya yönlendiriyor. Keskinoğlu olarak bizler de beyaz et sektöründe üretimimizi güçlendiren MAP teknolojisini kullanarak yenilediğimiz ambalajlarımızı tüketicilerimizle paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz."

Zengin ürün çeşitliliğimizle sektör profesyonellerini ağırladığımız standımız fuarın "lezzet durağı" olarak da öne çıktı. Keskinoğlu AR-GE Merkezimizde geliştirilen yeni ürünlerimiz ziyaretçilerimizden büyük beğeni topladı.



PERAKENDE ZİRVESİ'NDE GELECEĞİN PERAKENDESİNE İLHAM VERDİK

Türkiye Perakendeciler Federasyonu tarafından 15 yıldır "Yerel Zincirler Buluşuyor (YZB)" adıyla düzenlenen ve yerel zincirlerin en prestijli buluşması olan konferans ve fuar organizasyonu, bu yıl "Perakende Zirvesi" ismiyle gerçekleştirildi. Keskinoğlu olarak 10-11 Eylül tarihleri arasında İstanbul Halic Kongre Merkezi'nde düzenlenen Perakende Zirvesi'ne katılarak tüketici ihtiyaçlarına duyarlı yaklaşımımız, sürdürülebilirlik odaklı ambalaj çözümlerimiz ve inovatif ürün gamımızla, sektörde gıda güvenliğini ve tüketici deneyimini ön plana çıkardık.

Keskinoğlu olarak, "Perakende Zirvesi" ismiyle daha geniş bir vizyon ve kapsamlı gerçekleştirilen organizasyonun sponsorları arasında yer alırken, fuarın hem iç hem dış etkinlik alanında kurduğumuz standlarımızda iki gün boyunca sektör profesyonellerini ağırlayarak yeni iş birliklerine imza attık.

Organize gıda perakendesinin zincir market temsilcileri ile önde gelen ulusal ve global markalarını bir araya getirerek, sektörün en geniş katılımlı organizasyonu olma niteliği taşıyan Zirve'de yeni MAP teknolojisi ile yenilediğimiz ambalajlarımızı da tanıttık. Ayrıca her iki standımızda gerçekleştirdiğimiz tadım etkinliklerimizle Fileturka, Mexico Shots, Chicken Rings ve Tütsülenmiş Piliç Jumbo Sosis ürünlerimizi ziyaretçilerimizin beğenisine sunduk.



ANUGA 2025'E DAMGAMIZI VURDUK

İki yılda bir gerçekleşen ve yiyecek içecek endüstrisinin çeşitliliğini, on farklı sektörü 290.000 metrekare kapalı alanda, tek bir çatı altına toplayarak deneyimleme olanağı sunan ANUGA, dünyanın önde gelen gıda fuarlarından biri. Keskinoğlu olarak Genel Müdürümüz Önder Matlı ve yönetici kadrolarımızla katıldığımız ANUGA 2025'te önemli görüşmeler gerçekleştirerek küresel iş bağlantılarımızı güçlendirdik.

Gıda sektöründe çeşitlilik, dinamizm ve yenilikçilik unsurlarının sürdürülebilir çözümler ve geleceğe dönük iş modelleriyle sunulduğu ANUGA Fuarı'nda dünyanın dört bir yanından binlerce şirket milyonlarca ürünle yer alıyor. Kongre ve etkinlik programlarının, çeşitli konferansların, atölyelerin, tadım alanlarının ve konuşmacı oturumlarının da yer aldığı ANUGA Fuarı, yalnızca bir ağ oluşturma platformu sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda katılımcılara ve ziyaretçilere sektördeki gelişmelere dair derinlemesine bilgiler de sunuyor.

Biz de Keskinoğlu olarak, bu yıl 4-8 Ekim tarihleri arasında Almanya'nın Köln şehrinde düzenlenen ANUGA 2025 Fuarı'nda, milli katılım kapsamında yer aldık. Yoğun ilgi gören standımızda, beş gün boyunca geniş ürün yelpazemizi ziyaretçilerle buluştururken, uzman yönetici kadrolarımızla toptan ve perakende alanında dünya çapında yeme içme sektörünün profesyonelleri ile önemli toplantılar gerçekleştirdik.



BURSA FOOD POINT FUARI'NDAYDIK

Keskinoğlu, Yörsan, Burdan ve HEG Gıda markalarımızla 23-25 Ekim tarihlerinde Bursa Fuar Merkezi'nde düzenlenen Bursa Food Point Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'na katıldık.

Son yıllarda değişen tüketim alışkanlıkları ve sağlıklı yaşam trendleri, katma değerli gıda ürünlerinde de talep artışını beraberinde getiriyor. Bu doğrultuda stratejik konumu ve güçlü lojistik alt yapısıyla Bursa, ulusal ve uluslararası üreticiler ve firmalar için cazip bir pazar konumunda. Bu noktada Bursa Food Point Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı, yerli ve yabancı firmaların Türk gıda pazarını keşfetmesi, sektördeki profesyonel alıcılarla bağlantı kurması ve ürünlerini doğru hedef kitleye tanıtması için önemli bir buluşma noktası niteliği taşıyor.

B2B formatta düzenlenen ve gıda toptancıları ve distribütörlerinin, perakende zincirlerinin, girişimcilerin, ihracatçı ve ithalatçıların, HoReCa yetkililerinin, kıscası sektör profesyonellerinin bir araya geldiği Food Point Fuarı'na, Matlı Şirketler Grubu çatısı altında bulunan Keskinoğlu, Yörsan, Burdan ve HEG Gıda markalarımızla katılarak kalıcı iş birlikleri için görüşmelerde bulunduk.

Yerli ve yabancı üretici firmalar, ihracatçı birlikleri, ithalatçı firmalar, sektörel teknoloji sağlayıcıları, ambalaj ve lojistik firmaları gibi dünyanın dört bir yanından katılımcı ülkenin ve yüzlerce alim heyetinin yer aldığı fuarda yoğun ilgi gören standlarımızla, üç gün boyunca toptan ve perakende alanında dünya çapında yeme içme sektörünün karar vericilerini ağırladık.

Profesyonel ziyaretçilere kapılarını açan fuar da gıda sektörünün üreticileriyle alıcılarıyla doğrudan buluşan Keskinoğlu, Yörsan, Burdan ve HEG Gıda markalarımızın geniş ürün yelpazesini de ziyaretçilerle buluşturarak, lezzetlerimizi tattırdık.



AKHİSAR BELEDİYESİ BASKETBOL SPOR KULÜBÜ'NE SPONSOR OLDUK

Akhisar'da kurulan ve ülkemizin ilk tam entegre üretim tesisi olan Keskinoğlu markamızın ilçemizle olan köklü bağlarını, Akhisar Belediyesi Basketbol Spor Kulübü'ne sponsor olarak daha da güçlendirdik.

Akhisar Belediyesi Basketbol Spor Kulübü'nün sponsorluğumuzdaki 2025-2026 sezonunun ilk maçı ise 18 Ekim Cumartesi günü gerçekleşti. Akhisar Belediye Basketbol Takımı, İlkler Şehri Uşak Basketbol Takımı karşısında etkili bir performans sergileyerek sahadan 79-66'lık galibiyetle ayrıldı. Maçta mas-kotumuz ise büyük ilgi gördü. Bu güzel sponsorluk iş birliğinin Akhisar Belediyesi Basketbol Spor Kulübü'ne hayırlı olmasını ümit ediyor, takımımıza başarılar diliyoruz.



JAPON HEYETİYLE İKİLİ İŞ GÖRÜŞMELERİ GERÇEKLEŞTİRDİK

İstanbul Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği (İSHİB), hedef pazar olan Japonya'ya ihracatı artırmak amacıyla "Japonya Sektörel Alım Heyeti Programı" düzenleyerek, Japonya'nın en büyük 25 ithalatçı firmasını Türkiye'ye getirdi. Keskinoğlu olarak Ticaret Bakanlığı destekleri, Japonya Ticaret Müşavirliği iş birliği ile İSHİB tarafından 1-7 Eylül tarihleri arasında gerçekleştiren bu organizasyonda yer alarak Japon heyetiyle ikili görüşmeler yaptık.

WorldFood İstanbul Fuarı'na eş zamanlı olarak, Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Dış Ticaret Kompleksi'nde düzenlenen Japonya Sektörel Alım Heyeti Programı'nın açılışına Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürü Mehmet Ali Kılıçkaya, Japonya İstanbul Başkonsolosu Kasahara Kenichi, İSHİB Başkanı Müjdat Sezer ile Yönetim Kurulu Üyeleri, sektörel dernek temsilcileri ile sektörün ihracatçı firmaları katıldı.

Açılışta konuşan İSHİB Başkanı Müjdat Sezer, Japonya'nın kanatlı ürünlerinde 4 milyar dolar, su ürünlerinde 14 milyar dolar ve süt ürünlerinde ise 1,5 milyar dolar yıllık ithalatı bulunan dev bir pazar olduğunu kaydetti. Türkiye'nin hayvansal protein üretim ve ihracatında dünyada önemli bir sırada olmasına rağmen, Japonya'ya sektör ihracatının yıllık ortalama 100 milyon dolar civarında olduğunu ifade etti. Sezer, "Bu miktarı nasıl artırabiliriz, nasıl daha fazla iş birliği yapabiliriz diye düşünüyoruz ve bu doğrultuda çalışmalar yapıyoruz. Ürünlerimizin bu pazarda hak ettiği oranda yer alması için ısrarla çalışacak, ürünlerimizi tanıtacağız" dedi. Japon firmaların detaycı, uzun vadeli düşünen ve güvene dayalı iş yapmayı tercih ettiklerini vurgulayan Sezer, bu güven oluş-



tuğunda uzun vadeli iş birliklerinin ortaya çıkabildiğini belirterek, "Yüz yüze iletişimi tercih ettikleri için bu pazarda yer almak, fuarlar düzenlemek, ticaret heyetleri, alım heyetleri organize etmek son derece önemli. Biz de bu çabalarımızı yeni iş birliklerine ve daha iyi ihracat rakamlarına dönüştürme arzusundayız" dedi.

Açılış konuşmalarının ardından program kapsamında Japonya'dan gelen 14'ü kanatlı ürünleri, 8'i su ürünleri ve 3'ü süt ürünleri sektörü olmak üzere 25 firmanın 36 üst düzey temsilcisi, Türk ihracatçı firmalarıyla ikili iş görüşmeleri gerçekleştirdi. Geniş katılımı gerçekleşen etkinlikte İhracat Uzmanımız Cenk Bilek, Japon heyetiyle stratejik iş birlikleri için önemli görüşmeler sağladı.



EGE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ'NÜN 50. YILINI BİRLİKTE KUTLADIK

Türkiye'nin ilk gıda mühendisliği bölümü olan Ege Üniversitesi (EÜ) Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, kuruluşunun 50. yıl dönümünü kutladı. Akademisyenlerin, öğrencilerin, mezunların ve sektör temsilcilerinin katıldığı kutlamalarda Keskinoğlu, Yörsan ve Heg Gıda markalarımızla biz de yer aldık.

Ülkemizde Gıda Mühendisliği eğitimi başlatan ilk bölüm olan Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün 50. yıl kutlamaları EÜ Mühendislik Fakültesi Turgut Yazıcıoğlu Konferans Salonu'nda başladı. Bölümün akademik ve bilimsel birikiminin, elde edilen başarıların ve gelecek hedeflerinin aktarıldığı konuşmaların ardından sektör temsilcilerine plaket takdim edildi. Matlı bünyesinde Keskinoğlu, Yörsan ve Heg Gıda'ya katkılarından dolayı plaket takdim edildi. Plaketleri Matlı Şirketler Grubu adına Matlı Pazarlama Yöneticisi Melek İbiş, Keskinoğlu adına Ar-Ge Şefi Şükran Çevik ve Pazarlama İletişim Şefi Gülçin Çetin, Yörsan adına Kalite Müdürü Serap Kara, Heg Gıda adına ise Kalite Müdürü Filiz Güngör aldı.

Kokteyl, nostalji sergisi, canlı müzik, ikramlar eşliğinde geçen kutlamalar kapsamında etkinlik alanında da standımızla yer aldık. Keskinoğlu, Yörsan ve HEG Gıda markalarımızın ürünlerini sunduğumuz standta misafirlerimize Yörsan Susurluk ayranı, süzme peynir, beyaz peynir, Keskinoğlu Tütsülenmiş Sosis, Mexico Shots, Fileturka ile Heg Gıda pasta ve sandviç lezzetlerini ikram ettik.

1975 yılında kurulan, Türkiye'de gıda mühendisliği eğitimi başlatan ve bugüne kadar sektöre binlerce gıda mühendisi yetiştiren, bu doğrultuda sürdürülebilir üretim ve güvenilir gıda alanlarında ülkemize değer katan bu köklü bölümün tüm akademisyenlerini, mezunlarını ve öğrencilerini kutluyor, başarılarının devamını diliyoruz.

BURSA KÜLTÜRLÜ ÇOCUK FESTİVALİ'NDE MİNİK TÜKETİCİLERİMİZLE BULUŞTUK

27 Eylül'de Bursa'da düzenlenen 3. Kültürlü Çocuk Festivali'nde, Keskinoğlu ve Yörsan markalarımızın lezzetli ve güvenilir ürünlerini minik tüketicilerimizle buluşturduk. Özel Bursa Kültür Okulları tarafından düzenlenen ve çocukların aileleriyle birlikte katıldığı festivalde, gün boyu etkinlikler, atölyeler, konserler, tiyatro ve sanat etkinlikleri gerçekleşti.

Etkinlik kapsamında birbirinden lezzetli FileTurka, Tütsülenmiş Jumbo Piliç Sosis ile Yörsan Ekşi Maya ve Susurluk Ayranı ürünlerimizle gerçekleştirdiğimiz tadım etkinliğimizde ürünlerimizin lezzetine varan çocuklar, Keskinoğlu maskotu ve Bursaspor Majid Maskotu ile eğlenerek hatıra fotoğrafları çektiler. Ayrıca, kurduğumuz Keskinoğlu ve Yörsan standımızda yer alan hediye çarkımızla çocuklarımıza birbirinden güzel hediyeler verirken ailelerini de unutmadık.

4-10 yaş grubundaki çocuklarımızın yaratıcılığını ve merakını geliştirmek amacıyla düzenlenen Kültürlü Çocuk Festivali, sanattan spora müzikten bilime kadar birçok farklı alanda etkinliğe ev sahipliği yaptı. Unutulmaz anlar yaşatan festivalden geriye kahkahalar, renkli ve unutulmaz anlar kaldı.



**BUGÜN TASARRUF ETMEZSEK
YARIN TASARRUF EDEBİLECEĞİMİZ
BİR SUYUMUZ KALMAYACAK!**



**Unutmayalım ki su hayattır ve
suyu korumak, geleceği korumaktır.**

 **keskinoglu**

 **matlı**