



YENİ
Gusto
SELECTION

ÜRÜNLERİMİZ RAFLARDA
YERİNİ ALDI!

BALLI BARBEKÜ SOSLU

SWEET CHILI SOSLU



KREMALİ PESTO SOSLU



3 DAKİKADA
GURME TADINDA!

Baharatlarla harmanlanarak özenle pişirilmiş piliç etinin, dünya mutfağının en özel soslarıyla birlikte tek pakette bulunduğu yeni GUSTO Serisi ürünlerimiz tüketicilerimizle buluştu.

Damızlıktan ileri işleme, pastörize sıvı yumurtadan inovatif ürün geliştirmeye uzanan yatırımlarımızla, entegre yapımızı her geçen gün daha da güçlendiriyoruz.

İMTİYAZ SAHİBİ

Keskinoğlu Tavukçuluk ve
Damızlık İşletmeleri Sanayi Ticaret A.Ş.

**İMTİYAZ SAHİBİ ADINA
GENEL YAYIN YÖNETMENİ**

Fevzi Gökalliler

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**

Keskinoğlu olarak, köklü geçmişimiz ile birlikte Matlı Şirketler Grubu'nun vizyoner ve kurumsal yapısından aldığımız güçle, değişen dünyaya uyum sağlayan, yenilikçi adımlar atmaya devam ediyoruz. Bu doğrultuda ihracat çalışmalarımız ve yatırımlarımızla sürdürülebilir büyümeyi odağımıza alarak, Türkiye'nin en büyük protein üreticisi olma hedefimize kararlılıkla ilerliyoruz.

Bugün geldiğimiz noktada, yalnızca güçlü bir üretici değil, aynı zamanda Türkiye'den dünyaya değer üreten bir marka olmanın sorumluluğunu da taşıyoruz. Bu vesileyle, kendi tesislerimizde ürettiğimiz pastörize sıvı yumurta ürünlerimizi Avrupa pazarına ihraç etmeye başladığımızı sizlere duyurmaktan mutluluk duyuyorum. Sürdürülebilir büyüme ve globalleşme vizyonumuzun önemli bir adımı olan bu gelişmeyle Türkiye'nin lider yumurta üreticisi olarak global pazarlarda konumumuzu güçlendirme yolunda ilerlerken, kalite ve güven odaklı üretim yaklaşımımızı uluslararası arenaya taşıma kararlılığımızı da ortaya koyuyoruz. Bundan sonra da yüksek kalite standartlarımız, güçlü üretim alt yapımız ve gıda güvenliği konusundaki hassasiyetimizle, ürünlerimizi küresel pazarlara taşımaya devam edeceğiz.

Aynı vizyonla, iç pazarda da katma değerli ürünlerimizle fark yaratmayı sürdürerek, tüketici beklentilerini yakından analiz ederek geliştirdiğimiz yeni Gusto Selection ürünlerimizi Aralık ayı itibarıyla raflara taşıdık ve markamızın yenilikçi ve dinamik yüzünü bir kez daha ortaya koyduk.

Bir yılı geride bıraktık. Bu süreçte yatırımlarımız, yenilikçi ürünlerimiz ve ihracat çalışmalarımızla geleceğe dair hedeflerimizi, vizyonumuzu ve heyecanımızı da sizlerle paylaşmanın mutluluğunu yaşadık. Hem iç pazarda hem de uluslararası arenada güvenilir, sağlıklı ve yüksek kaliteli ürünlerimizle faaliyetlerimizi sürdürürken yenilikçi üretim anlayışımızla ürün gamımızı da genişletmeye devam ettik. Dünya standartlarında yüksek teknolojiye sahip tesislerimizde, kalite, verimlilik ve sürdürülebilirlik odaklı üretim gücümüzle, ürünlerimizi de daha ileriye taşıdık.

Önümüzdeki yeni yılda da odağımız çok net: Türkiye'nin en büyük protein üreticisi olma hedefi doğrultusunda yatırımlarımıza hız kesmeden devam edeceğiz. Üretim kapasitemizi artıran, teknolojiyi merkeze alan ve ihracat gücümüzü destekleyen

yatırımlarımızla hem ülkemiz ekonomisine katkı sağlamayı hem de global ölçekte daha güçlü bir üretici olmayı amaçlıyoruz.

Bu yolculukta emeği geçen tüm çalışanlarımıza, iş ortaklarımıza ve güvenini bizden esirgemeyen tüketicilerimize en içten teşekkürlerimizi sunuyor, yeni yılın hepimiz için sağlık, huzur, mutluluk ve başarı getirmesini diliyorum.

Sürdürülebilir büyümeyi merkeze alarak

“STRATEJİK YATIRIMLARLA İLERLİYOR, GÜÇLENİYORUZ”



Ali Bakanay

Keskinoglu olarak damızlıktan ileri işleme, pastörize sıvı yumur-tadan inovatif ürün geliştirmeye uzanan yatırımlarımızla, entegre yapımızı her geçen gün daha da güçlendiriyoruz. Sürdürülebilir büyüme vizyonumuz doğrultusunda hayata geçirdiğimiz bu strate-jik yatırımlar, yüksek katma değerli ürünlerimiz, artan ihracat ka-pasitemiz ve global pazarlardaki rekabet gücümüzle Keskinoglu’nu yalnızca bugünün değil, geleceğin de güçlü ve güvenilir gıda mar-kalarından biri haline getiriyor.

Keskinoglu Proje ve Yatırımlar Direktörü Ali Bakanay, Keskinoglu’nun Matlı Şirketler Grubu çatısı altına girmesiyle birlikte iki yılda ger-çekleştirilen yatırımları anlatarak, bu yatırımlarla şirketin uzun vadeli büyüme hedeflerine ve küresel pazarlardaki konumuna ilişkin değerlendirmeleri paylaştı.

“2021 yılında İleri İşlem ve Pastörize Yumurta Fabrika Müdürü olarak Keskinoglu’nda göreve başladım. 2023 yılından beri de Proje ve Yatırımlar Direktörü olarak görev yapı-yorum. Ben göreve başladığım dönem Keskinoglu yeniden yapılanma sürecindeydi ve sektöre yön veren öncü firmalardan biri olduğu için kendi dinamiklerinin olduğu büyük bir yapıya sahipti. Bu süreçte sektör profesyonellerinden oluşan ekipler Keskinoglu’nda bir araya gelerek bir uyum içinde çalıştık. O nedenle, bence Keskinoglu’nun en güçlü ve kıymetli özelliklerinden biri profesyonel kadroların sektörel deneyimlerini Keskinoglu kültürüyle harmanlamasıdır.

“2023 yılında da Türkiye’nin en köklü ve en önemli yumurta ve piliç eti üreticisi olan Keskinoglu’nu Matlı Şirketler Grubu satın aldı. Bu yatırım, Türkiye’de yem alanında uzman olan bir kuruluşun yapmış olması bizleri sevindirdi. Çünkü beyaz et ve yumurta zor bir sektördür ve en önemli ham maddesi de yemdir. Dolayısıyla yeni yapının yemi ve üretimi anlıyor olması çok önemli idi. Matlı Şirketler Grubu’nun da yem alanındaki uzmanlığı Keskinoglu’nun yeniden yapılanmasını hızlandırırken, Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Önder Matlı’nın sanayiçi kimliğiyle vizyoner bakış açısı da Keskinoglu için çok hayırlı bir dönüm noktası oldu.

“Bu satın alma Türkiye’de beyaz et sektörü için de çok önemli bir gelişme oldu. Çünkü Keskinoglu, Türkiye’nin ilk entegre tavukçuluk tesisi olarak başta Akhisar ve Ege Bölgesi olmak üzere Türkiye için çok önemli bir değer. Düşünün, burada yaklaşık 3.500 kişi çalışıyor. Bu rakama aileleri, bayisiyle, yetiştiricisiyle diğer iş or-taklarını ve iştirakleri eklediğiniz zaman 15.000-20.000 kişinin doğrudan ve dolaylı olarak geçim sağladığı bir organizasyondan bahsediyoruz. Dolayısıyla istihdamla birlikte ülke ekonomisine katkısı da çok oldu. Örneğin, bölgemizdeki yetiştiriciler çiftliklerine yatırım yapmaya başladılar ve belki de durdurmuş oldukları faaliyetlerini tekrar başlattılar. Bu bakımdan çok kıymetli oldu.

“Sonuç olarak, Matlı Şirketler Grubu’nun Keskinoglu’nu satın almasının ardından mar-kanın hem üreticiler hem tedarikçiler hem de nihai tüketiciler nezdinde güvenilirliği arttı. Biz de bu güvenle beraber tüketici ile marka ba-ğımızı daha sağlam bir iletişim zeminini üzerin-den kurduk. Bu da tüketicide bir karşılık buldu. Aynı zamanda iş ortaklarımızla, bayilerimizle, satış kanallarımızla diyalogumuzu güçlendirdik. Arkamızda Matlı gibi güçlü bir grubun olma-sı biz profesyonellerin de markayı daha doğru anlatmasını, daha uzun vadeli düşünmesini ve iş ortaklarımızla daha sağlam temellerle iş bir-liği yapmamızı destekledi. Burada Keskinoglu markasının geçmişten gelen köklü yapısı da daha hızlı adımlar atmamızı sağladı. Kısacası, Matlı Şirketler Grubu’nun gücüyle Keskinoglu markası da eski gücüne kavuştu.”

“Yatırımlarımızla katma değerli ürün tonajımızı artırdık”

“Keskinoglu ile Matlı Şirketler Grubu bünyesine geçtik-ten sonra piliç eti ve yumurta üretiminde çok önemli ve büyük yatırımlar yaparak çok hızlı ve önemli bir yol kat ettik. Öncelikle en büyük ve en önemli yatırımlarımızı piliç eti üretimine yönelik yaptık.

“Özellikle 2020 yılı sonrasında ev dışı tüketim çok hızlı bir şekilde artmaya başladı. Bu noktada özel işçilikli, yani katma değerli ürünler çok önemli hale geliyor.

Örneğin, bir kafe ya da restoran zinciriyseniz, mutfa-ğınızda iyi ustalarla, hızlı ve kaliteli hizmet sunmanız gerekiyor.

“Biz de Keskinoglu olarak ev dışı tüketim grubuna hitap eden katma değerli ürünlerimizi geliştirmeye yönelik yatırımlar yaptık ve bu ürünlerin üretimine özel makine yatırımlarıyla özel bir tesis kurduk. Bu yatırımlardan bir tanesi 2025 yılında devreye aldığımız ve parça oranları-mızı artırmak amacıyla kesimhanemiz için kurduğumuz yeni bir ‘cut-up’ yatırımdı. Bu yatırımın sonucunda özel işçilikli ürün kapasitemizi artırmaya yönelik ve bunun için iCut makinelerini bünyemize aldık.

“Keskinoglu denildiğinde akıllara öncelikli yenilikçi bir firma olarak gelmek istiyoruz. Ar-Ge’ye ve üretime bakış açımız da bu yönde. Yatırımlarımızı da bu hedefimize ulaşma yönünde hayata geçiriyoruz. Bu bakımdan öncü bir firmayız. Keskinoglu olarak bir yatırımı planlarken önce ülkeye katacağı değeri düşünüyoruz. Bunun yanında GES ve arıtma yatırımlarımızla doğal kaynaklarımızı korumaya yönelik sürdürülebilirlik çalışmalarımızı yürütüyoruz.”

“iCut yatırımlarımızla göğüs eti gibi kıymetli parçaları, standart gramajlarda hızlı, hijyenik ve fireyi minimuma indirecek şekilde kesebiliyoruz. Parçalama hatlarında, fileto kesiminde, şerit, küp veya porsiyonluk et hazırlamada ve paketlenme öncesi standartlama aşamasında kullandığımız bu makinelerle insan hatasını en aza indiriyor, gramaj ve ölçü tutarlılığı sağlıyor, üretim hızımızı artırıyor ve fireyi düşürüyoruz.

“Bu yatırımla beraber parça oranımızı %70’e çıkardık ve üretim tonajımızı yükselttik. Bu ilerleme bizi gurur-landırıyor. Bu tesiste yatırımlarımız devam edecek ve

şimdiye kadar yapılmamış yenilikçi ürünler de üretece-ğiz. Yakın zamanda işlenmiş dönerde de çok ciddi bir kapasite artışı olacak. Bu tesis bizi rekabette farklı-laştıran en önemli yatırımlardan bir tanesi.”

“MAP teknolojisi ile ürettiğimiz yeni ambalajlarımız çok ilgi gördü”

“Katma değerli ürünlere yönelik iCut yatırımlarının ardından paketlenme tarafını geliştirecek projelere yöneldik ve MAP (Modified Atmosphere Packaging) ambalaj yatırımlarımızı hayata geçirdik. Üstelik uygulama-da da hemen başarıyı yakaladık.

“MAP teknolojisi sayesinde, ürünlerin hava ile teması minimuma indirilerek tazelik süresi uzatılıyor. Aynı zamanda, ambalajlarda yaşanan sızma, akma, yırtılma gibi hijyen sorunları ortadan kaldırılıyor. Bu hem tüketici hem de satış noktaları için önemli bir avantaj sunuyor.

“Köpük tabak doğal gibi algılsa da MAP ambalajların, streç filmle kaplı köpük tabağa kıyasla daha az geçirgenliği olduğu için müşteri nezdinde hijyen ve güven algısı artıyor. Köpük tabak, ürünü dış etkenlere karşı koruma sağlar ama geçirgenliği mikropor seviyesinde, yani çok küçük (mikroskobik) gözeneklerden devam eder. MAP ambalajda geçirgenlik olmadığı için bakteri üreme riski minimize ediliyor. Ürün zaten hijyenik ve steril ortamda, el değmeden üretiliyor, bir de ambalajın geçirgenliği ortadan kaldı-rılıp, ürünün havayla teması kesilince ürün fabri-kadan çıkıp satış noktalarına teslim edildikten sonra da köpük tabak ambalaja kıyasla gıda güvenliğini koruyor. Geçirgenlik olmaması ürünü market rafındaki herhan-gi bir dolap ısısı değişikliğinde de koruyor. Bu da raf ömrünü uzatıyor. Bu bakımdan tüketicilerimiz köpük ambalaja kıyasla MAP ambalajda daha da güvenli gıda-ya ulaşmış oluyor.

“MAP teknolojisine yaptığımız yatırım bize hem daha ilgi çekici hem de bilgi içerikli ambalajlar yapma imkân-ı da tanıyor. Çünkü ambalaj, sadece paketlenme değil, aynı zamanda tüketicimizle kurduğumuz iletişim ve



markamızın görsel bir anlatımı. Bu nedenle ürün ambalajlarımızın işlevselliğinin yanında tasarımı, tüketicilerimize verdiği mesaj da büyük önem taşıyor. Bu doğrultuda Keskinoğlu olarak yumurta da dahil, ileri işlem ve piliç eti ürünlerimizin ambalajlarını yeniledik. Teknolojik yatırımlarla hijyen ve güven sunan yeni ambalajlarımızı tüketicilerimizle buluşturduk, raflarda da farklılaştık."

"MAP ambalaj ülke ekonomisine değer katıyor, tüketicimizle doğru iletişim kuruyor"

"Bunlar MAP ambalaj yatırımının Keskinoğlu olarak bize, tedarikçilerimize ve tüketicilerimize kattığı değer. Bir de ülkenin ekonomisine kattığı değer var. Biz protein üretiyoruz. Burada çok büyük bir emek var. Yetiştiricisinden, fabrikadaki çalışanına, soğuk zincirinden satış noktasına kadar binlerce insanın emeğiyle yürüyor bu üretim süreci. MAP ambalajla sunduğumuz güven, hijyen, raf ömrü ve tazelikle protein üretimindeki bu emeği de korumuş oluyoruz.

"Ülkemizde önemli olan bir konu da tüketiciyle, piliç eti özelinde iletişimin doğru kurulması. Çünkü maalesef hala piliç eti üretimiyle ilgili hormon ya da antibiyotik kullanımı gibi yanlış bilgiler paylaşıyor. Sektörde uzmanlığı olmayan kişiler bilmeden yorumlar yapabiliyorlar. Oysaki, Türkiye'de piliç eti ile kırmızı et arasında başka bir et seçeneği yok; domuz eti tüketmiyoruz, balık da sezona bağlı bir ürün. Piliç eti ise her mevsim her yerde bulabileceğiniz, lezzetli, pişirmesi kolay, zamanla yarışan günümüz insanı için hızlı, pratik ve sağlıklı bir ürün. Kırmızı ete kıyasla ekonomik olmasıyla da öne çıkan bir protein kaynağı. Keskinoğlu olarak doğru iletişim kanallarından bilime dayalı bilgileri tüketicilerimize aktarırken, MAP ambalajlarımızı da bu doğrultuda bir iletişim aracı olarak kullanıyoruz.

"O nedenle MAP ambalajla yaptığımız iletişim sadece bize değil, tüm sektöre yarayacak. Halen 'piliç etini çocuklarım yedirebilir miyim' diye düşünen insanlar varken, bu çalışmalarımız sektöre ve insan sağlığına fayda sağlayacak. Çünkü maalesef, özellikle çocuklarda olmak üzere, Türkiye'de protein eksikliği var. Zaten maalesef alım gücüyle alakalı olarak pek çok çocuğumuz proteinden uzak yaşıyor. Bir de üzerine piliç etiyle ilgili yanlış bilgiler eklenince protein yetersizliği daha

kötüye gidiyor. Yanlış yönlendirildikleri için ebeveynler çocuklarına yumurta yedirirken bile düşünüyor. Oysaki, çocuklarımızın, özellikle gelişim çağında yeterli protein alabilmeleri için yumurta ve piliç eti yemeleri şart!"

"Ambalajlarımızda yaptığımız bu stratejik yenilik markamızı daha da güçlendirecek"

"Entegre piliç eti üretimi sistemi tüm dünyada ve Türkiye'de aynı ama fark bu tür yatırımlarda yatıyor. Çünkü Türkiye'de üretimde teknoloji olarak Avrupa'dan daha ilerideyiz fakat ambalajlamada teknoloji ve tasarım olarak biraz daha yol kat etmemiz lazım. Bu nedenle MAP teknolojisi yatırımımız ve yeni ambalaj tasarımılarımız hem Keskinoğlu hem de sektör için çok önemli.

"Şu anda öncelikli hedefimiz MAP ambalajlı ürünleri-



mizi doğru bir şekilde tüketicimizle buluşturmak. MAP ambalajlarımız daha işlevsel, ürünü daha çok öne çıkarıyor ve ürüne ilgili doğru ve faydalı bilgiyi tüketicie veriyor. Ambalajlarımızda yaptığımız bu stratejik yenilik markamızı daha da güçlendirecek.

"Bir yatırımın başarıyla gerçekleşmesi ve bir ürünün tüketici tarafından beğenilmesi için ürünü doğru zamanda doğru yerde doğru fiyatla konumlandırmak lazım. Biz de doğru yatırımlarla doğru ürünleri doğru maliyetlerle konumlandırdık. Bu nedenle MAP ambalajlı ürün-

lerimizle sektörde lider konuma geleceğiz diye düşünüyorum. Hem rekabette hem tüketici nezdinde hem de satış noktası nezdinde pek çok avantaj sağlayacağız. Bu konuda yakaladığımız başarı sektöre de fayda sağlayacak ve bu tür yatırımları hayata geçirmeye başlayacak. Çünkü tüketici de her geçen gün bilinleniyor. Bugün Avrupa'da köpük tabak göremezsiniz. Türkiye'de sektörün de MAP ambalaja geçiyor olması lazım."

"Damızlık üretiminde verimlilik hedeflerimiz doğrultusunda çok önemli bir yatırım yaptık"

"Canlı üretim tarafında ise uzun vadeli stratejik hedeflerimiz doğrultusunda damızlık üretimimiz devam ediyor. Bu alanda yaptığımız en önemli yatırım da etik piliç damızlıklarımız gibi sofralık yumurtaları üretecek tavuklarımızın damızlıklarını da kendi bünyemizde yetiştirmek üzerine oldu. Damızlık üretiminde verimlilik hedeflerimiz doğrultusunda, dünyanın önemli yumurtacı tavuk üreticilerinden H&N International ile bir anlaşma yaptık ve mükemmel üretim performansına sahip 'Super Nick' ırkının damızlıklarını bünyemize dahil ettik. SuperNick, ırk olarak güçlü olduğu gibi Türkiye şartlarına da çok daha dayanıklı bir tür, yumurta verimliliği de daha yüksek.

"Bu yatırım günde 5.800.000 kapasiteyle Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi olarak bizi ticari yumurta damızlığında da çok güçlü bir konuma taşıdı. Böylelikle, markamızda kaliteyi ve verimi yukarı taşımanın yanında kendine yetebilen bir üretim modeli oluşturma hedefimizi de hayata geçirdik. Şu anda 100.000'in üzerinde yumurtacı damızlığımız var. Bu damızlıklarımız hem kendi çiftliklerimizi besleyecek hem pazara civciv ya da döllenmiş yumurta sunacağız. Bu noktada da Türkiye'nin en önemli damızlık üreticilerinden biri olmayı hedefliyoruz. Burada ana gayemiz bu.

"Broiler damızlıkta ise %100 kapasiteyle üretim gerçekleştiriyoruz. Yakın zamanda da bu rakamın üzerine çıkıp pazara broiler damızlık civciv sunacak pozisyona geleceğiz. Kısacası damızlık kısmında yatırımlarımız devam ediyor. Farklı lokasyonlarda yeni damızlık tesisleri yatırımlarımızı da en kısa zamanda hayata geçireceğiz."

"Yumurta ülkemiz için çok önemli bir protein kaynağı"

"Yumurta üretimi tarafındaki yatırım projelerimiz arasında ise yeni bir yarka yetiştirme kümesi var. Burada 1 milyon kapasiteli yeni bir tesisi devreye alarak yarka kapasitemizi artıracamız. Bunun yanında bu yıl yeni kuluçkahane yatırımlarımızı devreye alacağız. Bu, günde 80.000 yumurta basma kapasiteli, sadece yumurtacı tavuk damızlığına ait bir kuluçkahane olacak.

"Kısacası, şu anda Türkiye'nin bir numaralı yumurta üreticisiyiz ve çitayı daha da yukarıya çıkarma hedefiyle planlamalar yapıyoruz. Hedefimiz şu anki yumurta işleme kapasitemizi üç katına çıkartmak. Yumurta kapasitesini artırma ile yönelik yatırım araştırmalarımız devam ediyor. Çünkü yumurta ülkemiz için çok önemli bir protein kaynağı."

"Pastörize sıvı yumurtada inovatif ürünlerle tüketicilerimizin karşısına çıkacağız"

"Pastörize sıvı yumurta bizim için çok önemli bir ürün grubu ve Kasım ayı itibarıyla Avrupa'ya pastörize sıvı yumurta ihracatına başladık. Dolayısıyla yumurtanın ileri işlemi olan pastörize sıvı yumurta üretim faaliyetlerimizi daha da genişletmek amacıyla bu alanda da yeni yatırımları hayata geçirmek üzere planlama yaptık. Burada sporcular, yumurtanın sadece sarısını veya beyazı yiyen, özel beslenen bireylere yönelik veya haşlanmış yumurta, yumurta cipsi gibi inovatif ürünler üzerine odaklandığımız yatırımlar planlıyoruz. Böylelikle Keskinoğlu olarak yenilikçi yüzümüzü de ortaya koymaya devam ediyor olacağız."

"Viöl üretimimizde de yenilikçi çalışmalara odaklandık"

"Viölün kalitesini artırmaya, kullandığımız atık kağıdı daha verimli kullanmaya yönelik bir yatırım yapıyoruz. Bunun yanında inovatif viöl ürünlerine yönelik projeler üzerinde çalışıyoruz. Müşteri tarafında albenisi ve işlevselliği daha yüksek ürünler üretmek için yoğun araştırmalar yapıyoruz.

"Bunun yanında viöl kapasitemizi aylık 10 milyon adetten 30 milyon adete çıkaracağız. Bu hedefleri gerçekleştirmek için inşaat ve üretim hattı kurulumlarımız devam ediyor. Birkaç ay içerisinde bu yönde faaliyetlerimizi başlatacağız."

"Ar-Ge'ye çok önem veriyoruz"

"Biz, aynı zamanda Ar-Ge merkezliyiz ve buna çok önem veriyoruz. Bu doğrultuda Ar-Ge merkezimizi



daha da büyötmek istiyoruz. Halihazırda her birimiz Ar-Ge faaliyetlerini hız kesmeden sürdürüyor ve yakın zamanda her birimizin Ar-Ge'sini tek bir çatı altında toplayarak bütüne hizmet sunacak şekilde konumlandıracağız. Bunun yanında broiler ve yem alanlarında pilot Ar-Ge çiftliklerimiz olacak. Amacımız yem rasyonlarını da en yüksek verimi elde etmek."

"Hayvan refahına da yatırım yapıyoruz"

"Piliç çok nazik, hassas bir hayvan. Hava koşullarından çok çabuk etkileniyor. Özellikle bölgemizde yaz ayla-

rında sıcaklar zorlayıcı oluyor. Bu nedenle piliçlerimizin çiftliklerden tesislerimize nakliyesi sonrasında tesislerimize giriş için beklerken hayvan refahını en üst seviyeye çıkarmak amacıyla özel bir kapalı alan yatırımı yaptık. Burası hava koşullarına göre iklimlendirilmiş canlı bekleme alanı. Bu alana sekiz adet nakliye aracımız girebiliyor. Bu yatırımın amacı kesimhaneye araçlarla gelen piliçler giriş için bekletilirken onları dış etkenlerden korumak, refah içinde daha sakin ve daha huzurlu olmalarını sağlamak. Bu yatırımla kayıpları en aza indirdik ve hayvan refahı konusunda ciddi bir ilerleme kat ettik.

"Doğayı koruyan yatırımlarımızın başında GES ve atık su geliyor"

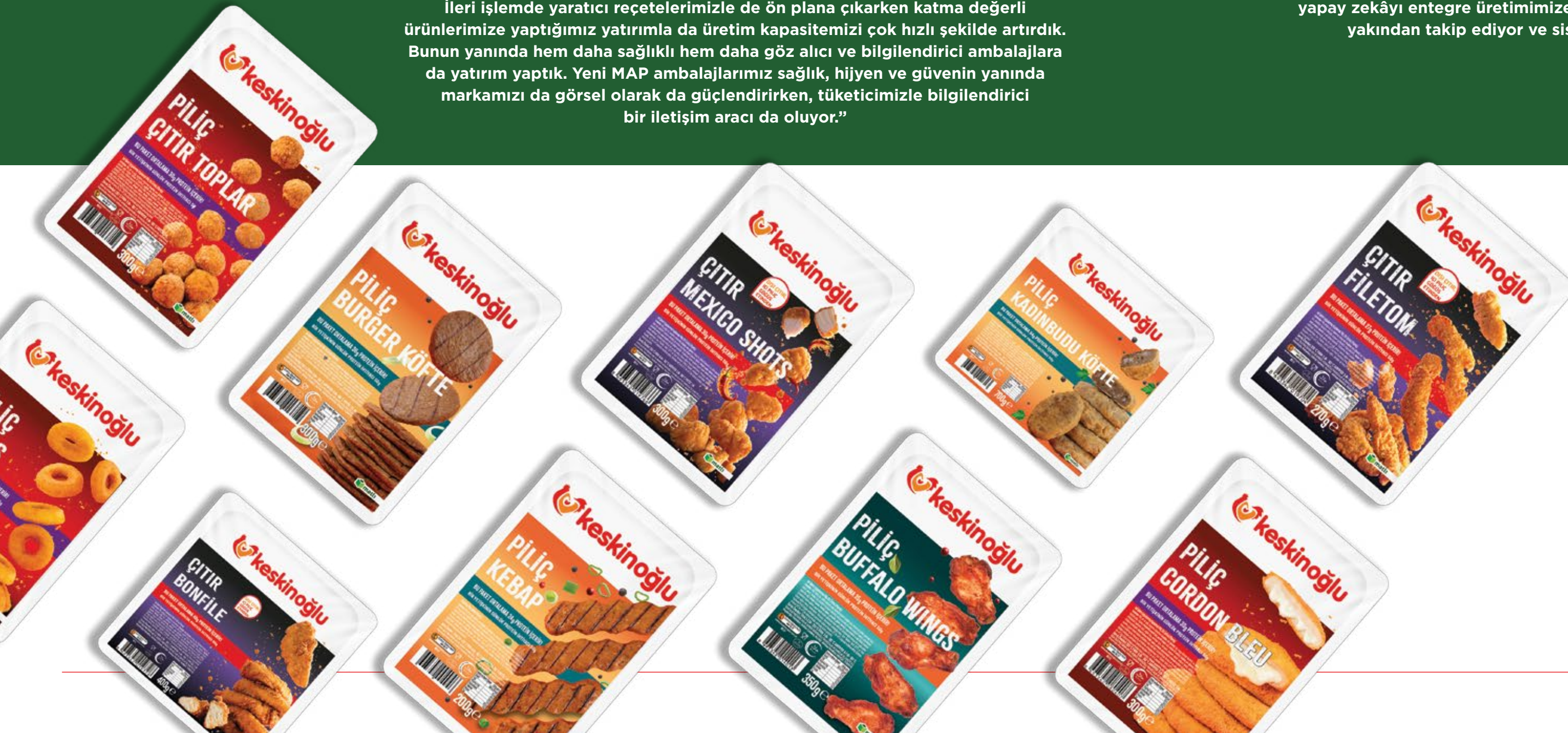
"Tabii ki bahsettiğim tüm bu yatırımların paralelinde kesim kapasitemizi kademeli olarak artırmaya yönelik yatırımlarımızı da arka planda sürdürüyoruz. Bu doğrultuda da en büyük yatırımımız Türkiye'nin farklı lokasyonlarında yeni kesimhane projelerimiz olacak. Bu alandaki her yatırıma da GES ve atık su arıtma projelerimizi entegre edeceğiz.

"Sürdürülebilirliği çok uyumlu bir sektörüz. Keskinoğlu olarak da üretime yönelik yatırımlarımıza paralel doğal kaynakların korunmasına yönelik yatırımlar yapıyoruz. Bunun başında GES yatırımları geliyor. Mevcuttaki 2,5 MegaWatt'lık kurulu gücümüzü, 2026 yılının ilk yarısında yapacağımız yatırımlarla 15 MegaWatt'a yükselteceğiz. Bu sistem tüm kesimhane kampüsünü kapsayacak şekilde, toplam elektrik tüketimimizin %10'unu karşılayacak.

"Üretim süreçlerimizde ortaya çıkan atık suyu kullanmak için su yönetimi departmanı kurduk. Bu ekiple beraber atık suyu filtrasyonla değerlendirip kendi proseslerimizde kullanmak üzere kullanılabilir su haline dönüştürüp tekrar sisteme sokacağız. Bu doğrultuda, tüketimi %50 daha fazla düşürmeye yönelik projeler üzerinde çalışıyoruz. Bunu da adım adım yapacağız: Önce hedefimiz %20 idi ve şu anda bu oranı elde edebileceğimiz yatırımları devreye aldık. Ardından bu oranı kademe kademe yükselterek %50 hedefine ulaşacağız. Bu çalışmanın devamında da kendi suyunuzu kendinizin antacağı bir projeyi hayata geçirmeyi hedefliyoruz."

"Üretime yönelik yatırımlarımızdan en önemlileri ileri işlem ve katma değerli ürünlere yaptığımız yatırımlarla MAP ambalaj yatırımımızdır. İleri işlemde yaratıcı reçetelerimizle de ön plana çıkarken katma değerli ürünlerimize yaptığımız yatırımla da üretim kapasitemizi çok hızlı şekilde artırdık. Bunun yanında hem daha sağlıklı hem daha göz alıcı ve bilgilendirici ambalajlara da yatırım yaptık. Yeni MAP ambalajlarımız sağlık, hijyen ve güvenin yanında markamızı da görsel olarak da güçlendirirken, tüketicimizle bilgilendirici bir iletişim aracı da oluyor."

"Günümüz teknolojisine paralel yapacağımız en önemli yatırımlar ise yapay zekâyı işimize entegre etmek yönünde olacak. Özellikle broiler yetiştiriciliğinde otomasyonda yapay zekâyı entegre üretimimize ve operasyonlarımıza dahil edeceğiz. Dünya çapında bu alandaki yenilikleri yakından takip ediyor ve sistemimiz içerisine entegre etmek üzere çalışmalarımızı güncelliyoruz."





Yatırımları ve profesyonel ekipleriyle “KESKİNOĞLU SEKTÖRDE LİDERLİĞE İLERLİYOR”

“Keskinoglu’nun kalkınma sürecinde Paydaş Gıda olarak biz de yer almak istediğimiz için bayisi olduk ve çok doğru bir karar verdik” diyen Paydaş Gıda’nın Kurucusu Mehmet Eyüboğlu, Keskinoglu’nun yeni yatırımlarla kısa sürede sektörde kat ettiği yolu ve nasıl liderliğe doğru ilerlediğini anlattı.



Mehmet Eyüboğlu

“Keskinoglu çok köklü bir marka. Matlı Şirketler Grubu da bu köklü markayı bünyesine aldı ve markanın gücüyle kendi üretim vizyonunu birleştirdi. Böylelikle Keskinoglu’nun üretimini güçlendirmeye yönelik yeniden yapılandırma çalışmalarını hayata geçirdi. Keskinoglu bugün Matlı’nın yatırımlarıyla çok kısa bir sürede sektörde liderliğe oynayan bir marka oldu.”

“Aslen makine mühendisiyim. Eğitim hayatımı tamamladıktan sonra bir süre kendi mesleğimi yaptım. 2000 yılında ise gıda sektörüne atıldım ve 2004 yılında Paydaş Gıda’yı kurarak beyaz et üzerine bayilik yapmaya başladım. Önce İstanbul İstinye’de merkezimizi kurduk. 2019 yılında başlattığımız Keskinoglu ile iş birliğimizin hemen ardından İstanbul Halkalı’daki şubemize taşındık ve perakende birimizin dışındaki tüm operasyonlarımızı buradan yönetmeye başladık. 34 kişilik ekibimiz ve 12 aracımızla İstanbul’un tüm bölgelerinde, ağırlıklı olarak kafeler ve restoranlar olmak üzere ev dışı tüketim noktalarına hizmet veriyoruz.”

“Keskinoglu ile iş birliğine başlamak çok doğru bir karardı”

“Keskinoglu ile iş birliğine başlama sebebimiz Paydaş Gıda olarak sektörde yapabileceğimize inandığımız daha fazla şey olduğu düşüncesi idi. O dönem Keskinoglu da bulunduğu noktadan daha ileriye gitmek üzere çalışan köklü bir marka idi. Biz de Keskinoglu’nun bu kalkınma sürecinde, Paydaş Gıda olarak sektörel deneyimimizle ve müşteri portföyümüzle yer almak istedik.

“Bu süreçte Keskinoglu üretimi yavaş yavaş artırmaya başladı ve gelişmeye namzet bir pozisyondaydı. Biz de hem marka büyüyecek hem de biz büyüyeceğiz düşüncesiyle Keskinoglu’nun bayisi olduk. Doğru da yaptık. Bugün baktığımız zaman bu gelişimin gerçekleştiğini görüyoruz. Keskinoglu ile birlikte biz de kapasitemizi büyüttük. Ardından 2023 yılında Keskinoglu, Matlı Şirketler Grubu çatısı altına girdi ve bu doğrultuda iş birliğimiz daha da gelişti.”

“Satış yaklaşımımız nicelik değil, nitelik odaklı”

“Tonaja değil, katma değerli ve işlenmiş ürün satışına önem veriyoruz. Yani, bizim için önemli olan nicelik değil, nitelik. Amacımız seçkin ve kaliteli hizmet bekleyen müşterilere ulaşmak. Paydaş Gıda olarak satış felsefemizi bu yönde oturttuk.

“Bu yaklaşım kapsamında bizim için satışta üç unsur ön plana çıkıyor: Ürün kalitesi, hizmet ve fiyat. Ürününüz kaliteli olmalı, fiyatınız makul olmalı ve sunduğunuz hizmetle müşteri size güvenebilmeli, istediği ürünü sizden istikrarlı bir şekilde tedarik edebileceğine kanaat getirmeli. Bu unsurları dengeli bir şekilde müşterinize sunduğunuzda başarılı oluyorsunuz. Bu çok kıymetli bir şey. Bu noktada Keskinoglu’nun ticarete bakış açısıyla bizim ticarete bakış açımız birebir örtüşüyor. Bunun sahada da karşılığını görüyoruz.”

“Fark ürün çeşitliliğinde ve talebi karşılamada ortaya çıkıyor”

“Türkiye’de pillic eti üretimi bir standarda ulaşmış durumda. Fakat fark yemde, yaratıcılıkta ve talepleri karşılamada ortaya çıkıyor. Örneğin, bizim müşteri profilimizde farklı talepler olabiliyor. Biz de bu talepleri Keskinoglu ile paylaşıyor ve gereğini yapıyoruz.

“Bu noktada, ürün kalitesi kadar hizmet anlayışı da günümüz rekabetçi pazar koşullarında, markaları ayırtıran temel unsurlar arasında yer alıyor. Müşteri taleplerine hızlı, esnek ve eksiksiz yanıt verebilmek yalnızca memnuniyet değil, uzun vadeli müşteri bağlılığı da yaratıyor. Dolayısıyla müşterilerimizin beklentilerini karşılamak, markamızı güvenilir ve tercih edilen bir iş ortağı konumuna taşıyor. Bu yaklaşım, bize pazarda sürdürülebilir bir farklılaşma ve güçlü bir rekabet avantajı sağlıyor. Operasyonel olarak ciddi bir çaba gerektirse de sunduğu katma değer ve geri dönüş son derece yüksek. Bu seviyede bir hizmet standardını herkes sunamaz. Keskinoglu’nun güçlü satış vizyonu ve müşteri odaklı yaklaşımı sayesinde bu farkı başarıyla ortaya koymaktayız.”

“Paydaş Gıda taleplere cevap veren bir bayi”

“Taleplere cevap verebilmek sürekliliği olan diyalogu gerektiriyor. İstanbul pazarında bu konuda kabiliyetli olduğumuzu düşünüyoruz ve bu yönde gayret gösteriyoruz. İkili görüşmelerle, bulunduğumuz noktalarda varlığımızı sürdürülebilmek ve penetrasyonu artırmak için çalışıyoruz. Bunlar belki biraz zaman alıyor ama gereğini yapıyoruz. Bu noktada Keskinoglu’ndan destek de alabiliyoruz.

“Bizim için hızlı büyümeden ziyade mantıklı ve sürdürülebilir bir büyüme anlayışı daha önemli. Bu doğrultuda, Keskinoglu ile birlikte ve uyum içinde ilerleyerek büyümeyi sürdürüyoruz. Kritik ve güvenilir iş ortaklarıyla çalıştığımız için yüksek kâr hedeflerinden çok, uzun vadeli, dengeli, gerçekçi ve sürdürülebilir kâr marjları ile çalışıyoruz. Bunu da Keskinoglu ile yürüttüğümüz şeffaf ve açık iletişim sayesinde başarıyla hayata geçiriyoruz.

“Ürünlerimizi, müşterinin ihtiyaç ve hizmet beklentilerine göre sunuyoruz. Bu yaklaşım, bize butik bir hizmet anlayışı kazandırıyor. Butik hizmetimizi belirli bir kalite standardına oturttuğumuz için aynı kaliteyi yüksek satış hacimlerinde de koruyabiliyoruz. Keskinoglu’nun bizden beklentisi de tam olarak budur. Bu yaklaşım daha fazla emek gerektirse de elde edilen başarı ve güven, maddi kazanımların ötesinde değerli dönüşler sağlamaktadır.

“İnsanlar hem sosyal hem de iş hayatlarında, değerleri kendileriyle örtüşen kişilerle bir arada olmayı tercih eder. Ticarette de bu durum geçerlidir ve ticaretin kendine özgü temel gerçekleri vardır. Kime, ne miktarda ve hangi nitelikte ürün sunacağınız, bu süreci yürütürken birlikte çalıştığınız kişilerin sizi zor durumda bırakıp bırakmayacağı büyük önem taşır. Özellikle satış ve hizmet sektörün-

de, müşteriye karşı güven kaybı yaşanmaması esastır. Bu noktada, Keskinoglu ile ticarete bakış açımızın örtüşmesi, başarıya giden yolun en önemli adımlarından biridir. Aksi halde sağlıklı bir şekilde büyümek, gelişmek, hedefler belirlemek ve bu hedeflere ulaşmak mümkün değil.”

“Tüketim alışkanlıkları çok değişti”

“İnsanlar artık hem evde hem de ev dışı tüketimde daha pratik çözümler arıyor. Türkiye’ye baktığımızda bu dönüşümü net bir şekilde görüyoruz. Nüfus büyük oranda şehirlerde yaşıyor ve bu durum mutfak alışkanlıklarımızı da değiştirdi. Bu değişimle birlikte ileri işlem ürünlerinin Türkiye’deki geleceğinin çok parlak olduğunu düşünüyorum. Hem lezzetli hem pratik hem de ekonomik olmaları nedeniyle bu ürünler artık ev mutfaklarının ve ev dışı tüketim noktalarının vazgeçilmezi hâline geldi.

“Bence katma değeri yüksek parça ve ileri işlem ürünlerin satışı markaya, bayilere ve müşterilere ciddi bir değer katıyor. Aynı zamanda müşteri profilini de daha nitelikli hâle getiriyor. Bu açıdan Keskinoglu doğru bir yolda ilerliyor.”

“Keskinoglu, Matlı bünyesine katıldıktan sonra bu dönüşüm çok doğru okudu. Öncelikle fabrikalarında gerekli teknik düzenlemeleri yaptı, yeni yatırımlarla alt yapısını güçlendirdi. İleri teknoloji otomasyon sistemleri kurarak üretim kapasitesini artırdı ve kaliteli üretimi hızlandırdı. Bu süreçte atılan en önemli adımlardan biri de ileri işlem ürünlere yapılan yatırımlar oldu. Parça oranını artırarak katma değerli ürünlere yönlendirildi. Bu ürün gamıyla sahaya güçlü bir giriş yaptılar ve çok kısa sayılabilecek bir sürede önemli bir yol kat ettiler. Bugün geldiğimiz noktada bu alanda oldukça iddialı olduklarını rahatlıkla söyleyebiliriz.

“Tabii ileri işlem ürünler, sadece üretimle sınırlı bir iş değil. Sürekli geliştirmeyi, titizliği ve uzmanlığı gerektiriyor. Etin kalitesi kadar kaplaması, aroması ve sosu da ürünü değerli kılıyor. Bu da profesyonel ekipler ve disiplinli bir çalışma anlayışı gerektiriyor. Keskinoglu’nun bu alana bakışı ve yaptığı yatırımlar, bu hedefi ne kadar ciddiye aldığını açıkça gösteriyor. Ancak yalnızca hedef koymak yeterli değil. Fabrikadan başlayarak insan kaynaklarına, lojistikten depolamaya, bayilerden satış ekiplerine kadar

tüm süreci bu hedefe uygun şekilde yapılandırmanız gerektiriyor. Üstelik bu, kısa vadede yapılabilecek bir iş değil. Buna rağmen Keskinoglu, bu alt yapıyı kısa sürede hayata geçirdi. Bu sayede özellikle kafe ve restoran kanalına girme konusunda çok güçlü bir kabiliyet kazandı.”

“Birlikte başarılıyız”

“Keskinoglu zor dönemlerden geçmiş bir marka ama çok köklü bir geçmişe sahip. Matlı bünyesine girmesiyle birlikte bu köklü yapının üzerine güçlü bir vizyon eklendi. Kısa sürede sektörde rekabet edebilir, hatta bazı ürün gruplarında lider konuma gelen bir marka haline geldi ve Matlı çatısı altında her geçen gün daha da güçleniyor. Ürünlerde sürdürülebilirlik, kalite, güven, çeşitlilik ve lezzet anlamında büyük bir gelişim var.

“Bizim birlikte başarılı olmamızın temel nedeni de burada yatıyor. Satışımız ürün güçlü bir markaya ait ve bizim için marka çok önemli. Hem bugün bulunduğumuz noktada hem de gelecekte ulaşmak istediğimiz hedeflerde markanın gücü belirleyici oluyor. Aynı zamanda markamız tarafından destekleniyor olmamız, özellikle İstanbul gibi rekabeti çok yüksek bir pazarda hedeflediğimiz payı almamızı sağlıyor. Müşteri taleplerini karşılama konusunda Keskinoglu’yla çok daha büyük başarılarla imza atacağımıza inanıyorum. Hedefimiz marka, ürün ve hizmet kalitesini önemseyen, gerçek anlamda hizmet bekleyen bir müşteri kitlesine ulaşmak ve bu doğrultuda büyümek. Bunu sürdürdüğümüz süreçte rekabette güçlü oluruz.”

“İnsan kaynağına çok önem veriyorum”

“Özellikle ileri işlem ve katma değerli ürünlerin satışında, müşterilerle iletişimi güçlü ve hizmet odaklı ekiplerle çalışmak şart. Bu nedenle Paydaş Gıda olarak ekip içi yapısı ve takım ruhunu güçlendirecek çalışmalara yatırım yapıyoruz. Ben her zaman suna inanırım: Elinizde ne kadar iyi bir ürün olursa olsun, doğru ekip yoksa başarı sürdürülebilir olmaz. En iyi tohum bile verimli bir toprağa ekilmezse karşılığını vermez. Kaliteli insan kaynağını bulmak kadar, bu kaynağı doğru şekilde değerlendirmek de çok önemli. Bunun geri dönüşü her zaman fazlasıyla oluyor.

“Beyaz et sektörüyle ilgili şunu da özellikle vurgulamak isterim: Ülkemiz pek çok ekonomik kriz yaşadı, sektörümüz de zaman zaman kuş gibi ciydi sınavlardan geçti. Ben de bayilik hayatım boyunca bu dönemlerin içinde oldum. Gördük ki, gıda, kriz dönemlerinden en az etkilenen sektörlerden biri olurken, gıdanın içinde beyaz et sektörü de her seferinde daha güçlü çıkmayı başardı.”

Yıllardır sektöre öncülük eden ve yön veren

“KESKİNOĞLU, TÜRKİYE’NİN EN ÖNEMLİ FİRMALARINDAN BİRİ”

Manisa’nın Akhisar ilçesi, Kabaağaçkiran Mahallesi’nde bulunan Seha Hayvancılık’tayız. Çiftliğin kurucusu Muaz Yalçın ile broiler yetiştiriciliğinde damızlık kalitesinin önemini, bu doğrultuda Keskinoğlu’nun yetiştiricileriyle iş birliğine verdiği önemi ve yeni üretim yatırımlarıyla sektörün öncüsü olma yolunda hızlı adımlarını konuştuk.



Muaz Yalçın

“Keskinoğlu, yıllardır sektöre öncülük eden ve yön veren Türkiye’nin en önemli firmalarından biri. Sağlıklı üretim konusunda son derece dikkatli ve hassas bir yaklaşım sergiliyor. Biz yetiştiriciler için tahsis ettiği saha veterinerleri aracılığıyla da sürekli yönlendirme yapıyor ve süreci yakından takip ediyor.”

“2008 yılında Kocaeli Üniversitesi İnşaat Mühendisliği Bölümü’nden ve 2010 yılında da Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi’nden mezun oldum. İki sene saha mühendisi olarak çalıştıktan sonra Akhisar bölgesinde yaklaşık 45 yıldır inşaat alanında faaliyet gösteren aile şirketimize dahil oldum ve devamında ilçemize ve bölgemize faydalı olacak, istihdam sağlayacak başka farklı iş modelleri üzerine çalışmaya başladım. Bu süreçte 2014 yılında Keskinoğlu ile yollarımız keşişti. Bu vesileyle broiler yetiştiriciliğine adım atarak Keskinoğlu ile iş birliğimizi başlattık. Broiler yetiştiriciliği yatırım sürecimizde de Türkiye’nin köklü bir kurumu olarak hem bizi teşvik ettiler hem de oluşum sürecinde yanımda oldular. Arazinin şekli, buna göre kümes yerleşimi gibi işin başlangıcından itibaren sürekli iletişim halinde idik ve bizden desteklerini esirgemediler.”

“Yetiştiricilikte otomasyon ile insan faktörünün yeri ayrı ama bir de yapay zekâ var”

“Beyaz et sektörünün hızlı ve dinamik yapısı, sürdürülebilirliği ve gördüğü talep bizi broiler yetiştirme çiftliği yatırımı yapmaya teşvik etti. Çeşitli araştırmaların ve incelemelerin ardından yetiştiricilik için yatırım yapabileceğimiz araziye de bulduktan sonra çiftlik kurulumumuz için çalışmalarımıza başladık.

“İlk etapta 50 dönüm arazi üzerinde 4.200 m² kapalı alanda üç kümesle üretime başladık. 2023 senesinin sonunda ise 3.500 m² ilave kapalı alan daha yaparak iki kümes daha ekledik ve toplam beş kümesle üretim faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

“Avrupa Birliği standartlarında olan kümeslerimizde yerli ve yabancı tam otomasyon sistemleri kullanıyoruz. Otomasyon, insan ve yapay zekâ ile birlikte, bu işte geleceği temsil ediyor. Şöyle ki, eskiden yetiştiricilikte üretim modeli insan üzerine odaklıydı. Pano kontrolü, civciv takibi ve raporlama işlemleri çiftliğinizde istihdam ettiğiniz personelin kalitesi ile birebir ilişkiliydi. Yani kaliteli ve yeterli personel verimli sonuç oluşturdu. Ancak hem teknolojik gelişmeler hem de yapay zekânın sisteme entegre olması ile otomatik pano kontrolü, sisteme uzaktan erişim, her türlü olasılık durumuna göre havalandırma ve ısıtma kontrolü gibi daha birçok özelliği kullanabilmekteyiz. Otomasyonun yanında bünyemizde bulunan çevre mühendislerimiz gözetiminde de her türlü iyi tarım uygulamalarını sağlayarak üretim yapıyoruz.”

“Keskinoğlu, süreci her iki tarafın da yararına yürütüyor”

“Bölgemiz üretime çok uygun. Kümeslerimiz ari bir bölgede olduğundan sağlıklı, hijyenik ve güvenilir koşullarda faaliyet gösteriyoruz. Ege Bölgesi’nde olduğumuz için bölgemizin bize sunduğu bazı avantajlar var: Özellikle yetiştiricilik açısından zorlu şartlar ve ilave maliyetler oluşturan kış aylarının olumsuz koşullarından daha az etkileniyoruz. Ayrıca kesimhaneye yakın olduğumuz için lojistik açıdan kolaylık yaşıyoruz.

“Her şeyden önce biyogüvenlik, broiler ve kanatlı sektörde hayvan refahı ve sağlıklı üretimin olmazsa olmazıdır. Çok dikkat etmemiz ve sürekli kontrol sağlamamız gereken bir uygulamalar bütünüdür. Kaliteli civciv ve kaliteli yem ile çok iyi bir bakım yaparsanız dahi çiftliğinizde biyogüvenlik uygulamalarına dikkat etmezseniz sağlıklı üretim yapamaz, performans ve verim alamazsınız. Biyogüvenliği üretimden ayrı bir tarafta ve önemsiz gördüğünüzde bedeli çok ağır olur.

“Verimli ve sürdürülebilir bir üretim dört sac ayağın dan oluşur: Bunlar sırasıyla biyogüvenlik, sağlıklı civciv, kaliteli yem ve titiz bakımdır. Bunlardan bir tanesinde yaşanan bir aksamada verimli üretimden bahsedemeyiz. Keskinoğlu da sağlıklı üretim için biyogüvenlik konusunda son derece dikkatli ve hassas bir yaklaşım sergiliyor. Bu konuda, biz yetiştiricilere özel hizmet veren saha veterinerleri aracılığıyla sürekli yönlendirme yapıyor ve süreci yakından takip ediyor.

“Keskinoğlu her türlü tedbiri olarak kontrolü sağlıyor. Civciv karşılama hazırlığında iken sahadaki personeli aracılığıyla gerçekleştirilen kümes ve çevre dezenfeksiyonu, kümes kontrolleri, swap alımları ve dumanlama uygulamalarından çok memnunuz. Bu uygulamaları yaparken yetiştiricilerinin de fikirlerini alıyor ve eksiklikleri en hızlı şekilde çözüyor. Gerek saha içinde gerekse şirket bünyesinde toplantılar yaparak sürekli bilgilendirme ve eğitim programları sunuyor. Kısacası, Keskinoğlu biyogüvenliği titizlikle yaklaşıırken, yetiştiricileriyle de sürekli diyalog halinde olarak süreci kontrollü ve her iki tarafın da yararına yürütüyor.

“Sektörün ileriye taşınmasını sağlayan en önemli koşulların başında yetiştiricilerle entegrelerin tam dayanışma içinde çalışması gelir. Keskinoğlu da bunu yapıyor ve yetiştiricilerini sektör paydaşı olarak görüyor. Ayrıca gerek profesyonel kadronun gerekse saha veterinerlerinin özverili çalışmaları Keskinoğlu’nun gelecekte çok daha büyük başarılarla imza atacağını gösteriyor.”

“Matlı’nın Keskinoğlu’nu satın alması çok önemli bir gelişme idi”

“Matlı Şirketler Grubu’nun Keskinoğlu gibi köklü bir markayı bünyesine katması sektör için çok önemli bir gelişme oldu. Biz yetiştiriciler için de heyecan verici bir süreçti. Çünkü Keskinoğlu, tam entegre bir tesis, Matlı da yem üretimi ve tedariki noktasında sektörde önemli bir konumda. Aynı zamanda profesyonel ve kurumsal yönetimi de yıllardır büyük bir başarı ile sürdürüyor. O nedenle bu satın alma bizleri çok heyecanlandırdı ve mutlu etti.

“Keskinoğlu’nu diğer entegrelerden ayıran en büyük özelliği Matlı Şirket Grubu çatısı altında sektöre öncü-

lük edecek bir firma olma yolunda hızla ilerliyor olması. Bunun yanında üretim ve tedarik noktasında hızlı reaksiyon alıyor ve kararlar sahada hızlı uygulanıyor. Biyogüvenlikten taviz vermeden üretim yapıyor, damızlık ve yem kalitesini hep yüksek seviyede tutuyor, aynı zamanda da yetiştiricileri ile sürekli iletişim halinde kalıyor.

“Keskinoğlu’nun kısa zamanda yeni yatırımlarla üretim kapasitesini artırmış olması, damızlık ve civciv kalitesini yükselten yatırımlar yapıyor olması da biz yetiştiricileri çok memnun ediyor.

“Bu tür şirketlerde dayanışma kültürünü oturtmak ve tedarikçilerinizin isteklerine cevap vermek sektörde her zaman öne çıkmayı sağlar. Bu üretim yaklaşımı Keskinoğlu’nu çok daha ileri noktalara götürecektir.”

“Keskinoğlu’nun kısa zamanda yeni yatırımlarla üretim kapasitesini artırması, damızlık ve civciv kalitesini yükselten çalışmalar yapıyor olması biz yetiştiricileri de çok memnun ediyor.”

“Ülkemiz üretimde bir adım önde”

“Ülkemiz hem bulunduğu coğrafya hem de nitelikli ve hızlı adaptasyon sağlayan iş gücüyle piliç yetiştiriciliğinde ve yumurta üretiminde diğer ülkelere nazaran bir adım önde. Yaz-kış üretim modeliyle sürekli ürün tedariki sağlıyor ve bu ürünleri başta komşu ülkeler olmak üzere birçok noktaya kusursuz bir şekilde ulaştırıyor.

“Bulunduğu konumu iyi kullanan, yetiştiricilikte sürekli yenilenen ve teknolojiyi yakından takip eden şirketleri ile her yıl ihracat miktarını artırıyor ve dünya ülkeleri içinde adından söz ettiriyor. Bu özelliklerin hepsinin bulunduğu coğrafya ile birebir ilgisi var. Ürün üretmek önemlidir ancak ülkemiz bunu sağlıklı ve güvenli işlemek, kusursuz lojistik operasyonu ile uygun fiyatla tüketicilere ulaştırmak konusunda stratejik konumunu da çok iyi değerlendirmektedir.”

“Piliç eti ve yumurta üretiminin kesintisiz ve sağlıklı olarak devam etmesi şart”

“Piliç eti ve yumurta gerek protein kaynağı olması gerek besin çeşitliliği sağlaması sebebiyle sofralarımızın vazgeçilmezidir. Bunun yanında uygun fiyatlı olması ve kolay ulaşılabilirliğiyle de tüketici açısından büyük avantajlar sağlamaktadır.

“Piliç eti, artan nüfus ve dünya genelinde süren ekonomik sıkıntılar ile birlikte önemli hale geldi. Ülkemizin bulunduğu coğrafyayı ve nüfus artışını da göz önüne aldığımızda piliç eti ve yumurtaya talebin artacağı kesin. Bu amaçla sürdürülebilir üretim, kaliteli besin zinciri ve hızlı tedarik bu sektörün dinamikleridir. Üretimin kesintisiz ve sağlıklı olarak devam etmesi şart çünkü halkımızın ekonomik ve sağlıklı protein kaynaklarına her zaman ulaşması gerekiyor.

“Gördük ki, özellikle pandemi gibi global boyutta kritik dönemlerde besin kaynaklarına ulaşmada büyük sıkıntılar oldu. Bu sebeple kaliteli üretimde, uygun fiyat politikası ve hızlı tedarik zinciri sağlanması da dünya genelinde piliç etine olan talebi artırarak devam ettirecektir. Çünkü piliç eti hem besin çeşitliliğiyle tercih ediliyor hem de ekonomik protein kaynağı olarak görülüyor, yani stratejik bir ürün.

“Tüm bunlar birlikte değerlendirildiğinde broiler yetiştiriciliği de bu talebi karşılamak için gelişmeye ve büyümeye devam edecek. Aynı zamanda hem ülkemizde hem de dünyada stratejik konumunu koruyacak.

“Küresel olarak da kanatlı eti ve yumurta pazarı hızlı büyüyor. Özellikle yükselen gelirli ülkelerde nüfus artışı ile birlikte talepte de artış bekleniyor. Asya ve Afrika pazarında da piliç eti tüketiminde yüksek büyüme potansiyeli öngörüldü.

“Ülkemizde ise kişi başı yıllık tüketim miktarının 30 kilogram üzerine çıkarılması hedefleniyor. Yumurtada da yine aynı şekilde artış bekleniyor. Raporlara göre önümüzdeki 10 yılda küresel yumurta pazarının yaklaşık %20-25 artması öngörüldü. Teknolojik yatırımlarla birlikte sürdürülebilir üretimin ve dağıtımın geliştirilmesi sektörü daha ileriye taşıyacak ve bu durum da protein erişimi bakımından bütün insanlığa faydalı olacaktır.”

“Amacımız sağlıklı protein üretmek ve istihdam sağlamak”

“Başa ülkemizde ve dünya genelindeki gelişmelerle birlikte yetiştiricilik sektörünün de büyümesi göz ardı edilemez durumdadır. Bu sebeple Seha Hayvancılık olarak biz de önümüzdeki birkaç yıl içerisinde kapasitemizi en az iki katına çıkararak yaklaşık 20.000 m² kapalı alanda yetiştiricilik yapmayı planlıyoruz. Bunun için bir süredir arazi geliştirme ve inceleme faaliyetlerimiz devam ediyor. Amacımız ülkemize hem sağlıklı ve ekonomik protein sunmak hem de bölgemize ve sektörümüze istihdam sağlamaktır. Gayretimiz, bu doğrultuda en kısa zamanda sonuca ulaşmak yönündedir.”

ÜÇ DAKİKADA GURME LEZZETİ SUNAN “GUSTO SELECTION” ÜRÜNLERİMİZ RAFLARDA

Baharatlarla harmanlanarak özenle pişirilmiş piliç etinin, dünya mutfağının en özel soslarıyla birlikte tek pakette bulunduğu Ballı Barbekü Soslu Piliç, Kremalı Pesto Soslu Piliç ve Sweet Chili Soslu Piliç'ten oluşan yeni GUSTO Selection ürünlerimiz raflarda yerini aldı. Yeni GUSTO Selection ürünlerimiz hem sağlık hem kolaylık hem de yüksek lezzet standardı arayan tüketicilerimiz için ideal bir temel gıda alternatifi sunuyor.



Keskinoğlu olarak, yenilikçi üretim anlayışımızla ürün gamımızı sürekli genişletirken, dünya standartlarında yüksek teknolojiye sahip ileri işlem tesislerimizde, işlenmiş ve katma değerli ürünlerimizi daha ileriye taşıyoruz.

Bu yaklaşımla hayata geçirdiğimiz ve tüketicilerimize 3 dakikada gurme lezzeti sunan yeni GUSTO Selection ürünlerimizle raflarda yerimizi aldık. Ballı Barbekü Soslu Piliç, Kremalı Pesto Soslu Piliç ve Sweet Chili Soslu Piliç ürünlerinden oluşan yeni GUSTO Serisi'nde baharatlarla harmanlanmış ve ortalıkla pişirilmiş piliç eti, dünya mutfaklarından ilham alan enfes soslarla birlikte tek pakette buluşuyor.

Kalite, verimlilik ve yenilikçilik odaklı üretim gücümüzle ve Ar-Ge çalışmaları-mızla hayata geçirdiğimiz ileri işlenmiş ve pratik ürünlerimizle sürdürülebilir büyümeyi desteklerken, değişen tüketim alışkanlıklarına da öncülük ediyoruz.

Günümüzün hızlı temposunda, sağlıktan ödün vermeden pratik ve lezzetli seçenekler arayan tüketicilerimiz için yenilikçi üretim tekniklerimiz ve özenle geliştirilmiş reçetelerimizle hem tüketicilerimizin beklentilerini karşılayan hem de pazar dinamiklerine hızlıca uyum sağlayan ürünler geliştiriyoruz. Bu vizyonla, sağlıklı ve pratik olmasının yanında oldukça lezzetli bir temel gıda alternatifi olarak geliştirilen GUSTO Selection ürünlerimiz, karış-tır-ısıt-ye kolaylığıyla modern yaşamın hızına uyum sağlıyor.

Keskinoğlu olarak dünyanın her noktasına sağlıklı ürünlerimizi ulaştırma ve Türkiye'nin en büyük protein üreticisi olma vizyonu, gıda sektöründe teknolo-jik trendleri ve inovatif gelişmeleri takip ederek uygulamada öncü olmaya ve tüketi-cilerimizin kalite, güven ve lezzet beklentilerini en üst seviyede karşılayan yeni ürünler sunmaya devam edeceğiz.

Gusto
SELECTION



**3 DAKİKADA
GURME TADINDA!**

AVRUPA'YA PASTÖRİZE SIVI YUMURTA İHRACATINA BAŞLADIK

Türkiye'nin lider yumurta üreticisi olarak global pazarlarda konumumuzu güçlendirme yolunda bir adım daha attık ve kendi tesislerimizde ürettiğimiz pastörize sıvı yumurta ürünlerimizi Avrupa pazarına ihraç etmeye başladık. Sürdürülebilir büyüme ve globalleşme vizyonumuzun önemli bir adımı olan bu gelişmeyle, kalite ve güven odaklı üretim yaklaşımımızı uluslararası arenaya taşıma kararlılığımızı da ortaya koyuyoruz.



İleri teknolojiyle donatılmış, 4 farklı tam entegre yumurta işleme tesisimizde, günlük 5,8 milyon adet üretim kapasitesiyle Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi olmanın yanı sıra en büyük yumurta ihracatçılarından da biri olarak Kasım ayı itibarıyla pastörize sıvı yumurta ürünlerimizi de ihracat portföyümüze ekledik. Avrupa'ya başlattığımız pastörize sıvı yumurta ihracatıyla global pazarlardaki konumumuzu güçlendirirken, kalite ve sürdürülebilirlik odaklı üretim anlayışımızı da uluslararası boyutta yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

"Hijyen, gıda güvenliği ve izlenebilirliğin ön planda olduğu bu ürün grubumuz, zaman ve iş gücü tasarrufu sağlaması, standardize yapısı ve fireyi minimize etmesi sayesinde başta endüstriyel mutfaklar, oteller, restoranlar, fırınlar ve gıda sanayi olmak üzere geniş bir kullanıcı kitlesi tarafından tercih ediliyor.

"Pratik ambalaj çözümleriyle mutfaklarda kullanım kolaylığı sunan pastörize sıvı yumurta ürünlerimiz, aynı zamanda kalite ve güvenliği garanti ederken müşterilerimize önemli bir maliyet avantajı da sağlıyor."

Özkan, tüketici davranışlarındaki değişimin iç pazarda da bu ürünlere olan ilgiyi artırdığını vurgulayarak sözlerine şöyle devam etti: "Türkiye'de hazır gıda, toplu tüketim ve ev dışı kullanım pazarlarının büyümesiyle birlikte, pastörize sıvı yumurta gibi katma değerli ve fonksiyonel ürünlere olan talep de her geçen gün artıyor. Özellikle gıda güvenliği bilincinin yükselmesi ve standardizasyon ihtiyacı, bu ürün grubunun kullanımını hızlandırıyor. İnovatif ürünler ise hem iç pazarda hem de ihracatta önemli bir büyüme potansiyeli yaratıyor."

Kasım ayı itibarıyla pastörize sıvı yumurta ürünlerini Keskinoğlu'nun ihracat portföyüne dahil ettiklerini belirten Özkan, Avrupa ve Orta Doğu pazarlarında talebin dikkat çekici şekilde yükseldiğini ifade etti: "Küresel ölçekte pastörize yumurta ürünleri pazarı istikrarlı bir büyüme trendi içerisinde. Sektör raporları, bu kategorinin önümüzdeki yıllarda yıllık ortalama %5-7 bandında büyüme potansiyeline sahip olduğunu gösteriyor. Biz de bu doğrultuda ihracata yönelik üretim kapasitemizi artırıyor, farklı kullanım alanlarına hitap eden inovatif ürünler geliştirmeye devam ediyoruz."

Keskinoğlu'nun hedefinin yalnızca ürün satışı değil, aynı zamanda sektöre değer katmak olduğunu belirten Özkan konuyla ilgili sözlerini şöyle tamamladı: "Amacımız hem iç pazarda hem de uluslararası arenada güvenilir, sağlıklı ve yüksek kaliteli pastörize sıvı yumurta ürünlerimizle Keskinoğlu markasını ve Türk yumurta sektörünü en iyi şekilde temsil etmek. Katma değeri yüksek, inovasyon odaklı ürünlerimizle sürdürülebilir büyümeyi sürdüreceğiz."



Burak Özkan

Keskinoğlu Yumurta Grubu Direktörü Burak Özkan, pastörize sıvı yumurta ürünlerinin yalnızca ihracat pazarlarında değil, iç pazarda da giderek artan bir kullanım alışkanlığı yarattığına dikkat çekerek konuyla ilgili şu değerlendirmede bulundu: "Yumurta üretimindeki yüksek kalite standartlarımız, kendi yumurtalarımızla ürettiğimiz pastörize sıvı yumurta ürünlerimize birebir yansıyor.

BURSA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜMÜZ İLE DAĞITIM AĞIMIZI GÜÇLENDİRMeye DEVAM EDİYORUZ

Bölge müdürlüklerimiz ve yaygın bayilik sistemimizle ürünlerimizi tüketicilerimizle buluştururken, dağıtım ağıımızı güçlendirmeye yönelik önemli bir adım daha atarak, üretimden tüketime gıda sektöründe stratejik bir konuma sahip olan Bursa'da da bölge müdürlüğümüzü hizmete açtık.

Matlı Şirketler Grubu çatısı altındaki Yörsan ve Burdan markalarının da ortak bölge müdürlüğü noktası olarak hizmet verecek olan Bursa Bölge Müdürlüğümüz, Matlı markalarının Marmara Bölgesi'ndeki operasyonlarını daha etkin bir şekilde yönetmesini ve müşteri taleplerine daha hızlı yanıt vermesini sağlayacak.

Hem Keskinoğlu'nun hem de Yörsan ve Burdan markalarının Türkiye genelindeki dağıtım ağını güçlendirmeye yönelik büyüme stratejisinin önemli bir adımını oluşturan Bursa Bölge Müdürlüğü'yle bölgedeki lojistik operasyonlar merkezileştirilecek. Böylelikle tedarik zinciri süreçleri optimize edilirken, yerel paydaşlarla iş birlikleri de güçlenecek ve bölgesel istihdama katkı sağlanmış olacak.

“Matlı Şirketler Grubu ve Keskinoğlu, Türkiye'nin protein ihtiyacını karşılama misyonuyla hareket ediyor”

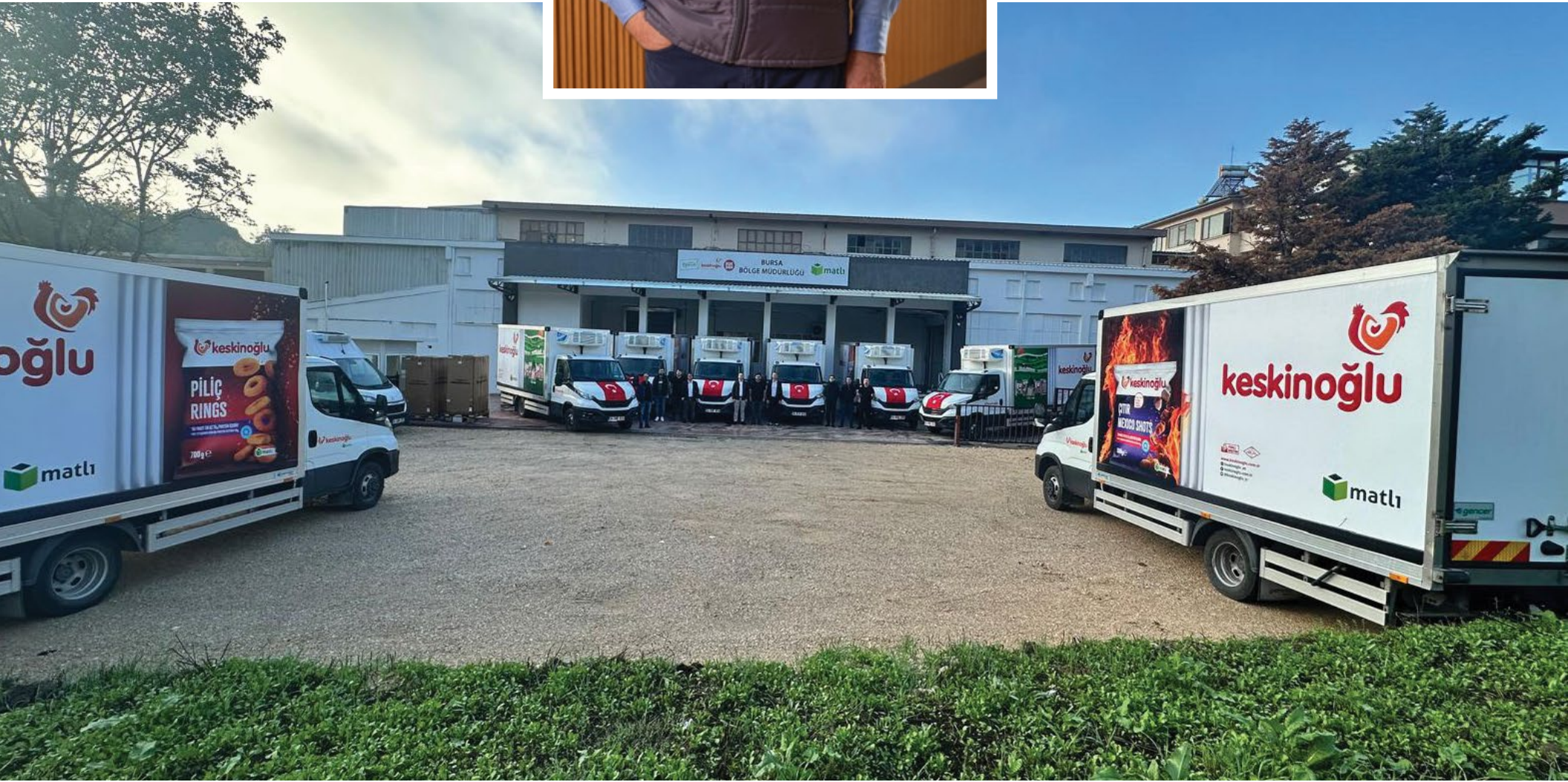
Konuyla ilgili olarak Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı şu açıklamalarda bulundu: “Matlı Şirketler Grubu ve Keskinoğlu olarak Yörsan ve Burdan markalarımızla birlikte, gönüllü olarak üstlendiğimiz çok önemli bir misyonumuz var: Türkiye'nin protein ihtiyacını karşılayan lider gıda grubu olmayı hedefliyoruz! Bu hedef doğrultusunda, Türkiye'nin ilk tam entegre tavukçuluk



tesisi olan Keskinoğlu'nun Matlı Ailesi'ne katılmasının üzerinden yalnızca iki yıl geçmiş olmasına rağmen, hayata geçirdiğimiz yatırımlar ve sağladığımız istihdam alanlarıyla büyük ve önemli bir mesafe kat ettik.

“Üretimdeki güçlü performansımızın yanı sıra sağlıklı bireylerin yetişmesinde çok önemli rolü olan piliç eti ve yumurta tüketiminin artırılması konusunda da üzerimize düşen sorumluluğu yerine getirmek istiyoruz. Türkiye halkının, özellikle de çocuklarımızın sağlıklı ve dengeli beslenebilmesi için kaliteli proteine yeterli miktarda erişiminin son derece kritik önem taşıdığını biliyoruz. Bu yüzden, gıda sektöründeki sorumluluğumuzu ciddiyetle yerine getiriyor, halkımızın kalitesi ve sağlıklı proteine ulaşabilmesi için sürekli olarak çalışıyoruz.

“İhracat, elbette önemli bir faaliyet alanımız ancak iç pazar her zaman stratejik önceliğimizdir. Bu hedef doğrultusunda, bölge müdürlüklerimiz ve yaygın bayilik sistemimiz aracılığıyla ürünlerimizi Türkiye'nin dört bir yanındaki tüketicilerimize en hızlı ve sağlıklı şekilde ulaştırmayı sürdürüyoruz. Amacımız, Türk halkının doğru beslenme alışkanlıkları kazanmasına yardımcı olurken, iç piyasada sağlıklı ve uygun fiyatlı proteinin yaygınlaşmasını sağlamaktır.”



ANADOLU'NUN ÜRETİM GÜCÜNE DEĞER KATMAYI SÜRDÜRÜYORUZ



Şirketi” listesinde geçen yıla göre 15 sıra yükselerek Anadolu'dan doğan üretim gücümüzle Türkiye ekonomisine değer katmayı sürdürüyoruz.

Ekonomist Dergisi'nin her yıl gerçekleştirdiği “Anadolu'nun En Büyük 500 Şirketi” araştırmasının 2024 yılı verilerine göre hazırlanan sonuçları açıklandı. 2023 yılında Matlı Şirketler Grubu çatısı altına giren Keskinoğlu markamızla “Anadolu'nun En Büyük 500

Ekonomist Dergisi tarafından bu yıl 22'ncisi gerçekleştirilen ve İstanbul, Ankara ile İzmir dışındaki illerde faaliyet gösteren şirketlerin performansını mercek altına alan “Anadolu'nun En Büyük 500 Şirketi” araştırmasının 2024 yılı sonuçları açıklandı. Anadolu kentlerinin üretim, ihracat ve istihdamdaki artan rolünü ortaya koyan araştırma, net satışlar baz alınarak hazırlanıyor.

2023 yılında Matlı Şirketler Grubu çatısı altına girerek bu güçlü yapıdan aldığımız kuvvetle sürdürülebilir büyüme yolculuğumuza hız kesmeden devam ederken “Anadolu'nun En Büyük 500 Şirketi” araştırmasında geçen yıla göre 15 sıra yükseldik. Böylelikle son bir yılda üretim kapasitemizi, operasyonel verimliliğimizi ve pazardaki etkinliğimizi artırırken, Anadolu'nun sanayi gücünü temsil eden kuruluşlar arasında istikrarlı yükselişimizi sürdürdük.

Keskinoğlu olarak sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımımızla yolumuza devam ederken, kalite, gıda güvenliği ve çevresel sorumluluk ilkelerimiz doğrultusunda Anadolu'dan doğan üretim gücümüzü ülkemizin ekonomisine ve global pazarlara taşımayı sürdürüyoruz.

MANİSA İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ: “BU TESİS TÜM TÜRKİYE'YE ÖRNEK OLMALI”

Manisa İl Tarım ve Orman Müdürü Mehmet Karayılan, tesislerimizi ziyaret ederek incelemelerde bulundu. İlk olarak kesimhanemizi gezerek üretim süreçlerimizi yerinde değerlendiren Karayılan, “Gerçekten takdir edilmesi gereken bir üretim modeli var. Bu tesis tüm Türkiye'ye örnek olmalı” dedi.

Üretim faaliyetlerimize ilişkin Resmi Veteriner Hekimimiz Ahmet Öztürk'ten detaylı bilgi alan Mehmet Karayılan, “Şehzadeler Şehri Manisamızın tesislerini geziyor, üretimin her aşamasını gururla izliyoruz. Bu başarıda emek veren tüm üreticilerimizi canı gönülden tebrik ediyorum. Bugün de Keskinoğlu firmasındayız. Gerçekten takdir edilmesi gereken bir üretim modeli var. Emeklerine, yüreklerine sağlık” dedi.

“Bu üretim tesisi tüm Türkiye'ye örnek olmalı”

Manisa İl Tarım ve Orman Müdürü Mehmet Karayılan, tesislerimizde yaptığı incelemeler sonrası yaptığı açıklamada, Keskinoğlu'nun Türkiye'de beyaz et sektörünün öncü



GIDA GÜVENLİĞİNE YÖNELİK ULUSLARARASI FSSC 22000 SERTİFİKAMIZ GÜNCELLENDİ

İlk olarak 2022 yılında aldığımız, müşterilerin ve tüketicilerin taleplerini karşılayan etkin gıda güvenliği yönetim sisteminin sağlanmış olduğunu tanımlayan ve uluslararası geçerliliği olan FSSC 22000 sertifikamız güncellendi.

FSSC 22000, gıda üreticilerinin, gıda güvenliği sistemlerinin tetkik edilmesi ve belgelendirilmesinde kullanılan uluslararası çapta kabul görmüş, ISO temelli bir belgelendirme programıdır. Gıda güvenliği konusunda dünyada söz sahibi olan ilgili birçok kuruluş ve organizasyonun geniş katılımıyla oluşturulmuştur olup, Global Food Safety Initiative (GFSI) tarafından da onaylanan bir standarttır. Ayrıca EA (European Cooperation for Accreditation) tarafından da kabul görmektedir.

Keskinoğlu olarak ilk belgemizi 2022 yılında aldık. 2022 yılından beri bu sertifikanın geçerliliğine yönelik FSSC standardı revizyonlarını takip ettiğimize dair denetimlere tabi tutulmaktayız. Denetimler sırasında gıda güvenliği ve gıda savunması kapsamında üretim, (malzeme, son ürün) depolama, sevkiyat, (ham madde, tedarikçi seçimi, yeni ekipman) satın alma ve bakım onarım başta olmak üzere tüm faaliyetlerimiz inceleniyor. Keskinoğlu olarak mevcut belgemizin geçerliliğini kontrol etmek için yapılmış olan ve piliç işleme ve ileri işlem tesislerimizi kapsayan denetimlerden başarıyla geçtik. Güncellenen FSSC 22000 sertifikası ile üretim süreçlerimizi uluslararası gıda güvenliği standardına uygun olarak yönettiğimizi, ham madde tedarikinden, ürün dağıtımına kadar tüm aşamalarda oluşabilecek riskleri kontrol altına alabildiğimizi, tüketici sağlığını ön planda tuttuğumuzu, ürünlerimizin izlenebilirliğini kanıtlayan, sürdürülebilir bir yapıya sahip olduğumuzu gösteriyoruz.



kuruluşlarından biri olduğuna dikkat çekti. Tesislerimizdeki düzen, hijyen ve üretim kalitesinin örnek niteliğinde olduğunu belirten Karayılan, sözlerine şöyle devam etti: “Çok güzel bir üretim var ve bu üretim tesisi tüm Türkiye'ye örnek olmalı. Üretime, yetiştiriciliğe katkı sunan herkesi bir kez daha kutluyorum.”



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİNİ AĞIRLADIK

Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri, mesleki eğitimlerinin yanında sektörde saha deneyimlerini de geliştirmek amacıyla tesislerimizi ziyaret etti.

Balıkesir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyeleri Prof. Dr. Mustafa Kırılan ve Dr. Öğr. Üyesi Fatma Korkmaz'ın rehberliğinde gerçekleşen ziyaret kapsamında öğrencilerimiz üretim hatlarını yerinde inceleme fırsatı buldu. İleri teknoloji uygulamalarının yanı sıra kalite kontrol süreçleri hakkında detaylı bilgi edinen öğrenciler, gıda güvenliği ve üretim standartlarının sahadaki karşılıklarını gözlemleyerek teorik bilgilerini uygulama ile pekiştirmiş oldular. Tesislerimize yapılan bu ziyaret, damızlıktan başlayarak sofralara ulaşana kadar gerçekleşen entegre üretim süreci hakkında bilgi edinen mühendis adaylarımız için önemli kazanımların elde edildiği verimli bir program oldu.

BRC GLOBAL STANDARTLARI KAPSAMINDA GERÇEKLEŞTİRİLEN DENETİMLERİ EN YÜKSEK DERECE İLE GEÇTİK

Keskinoğlu yumurta ve pastörize yumurta tesislerimize habersiz gerçekleştirilen BRCGS denetimlerini başarıyla geçtik ve en yüksek belge derecesi olan AA+ sertifikasına sahip olduk.



BRC (British Retail Consortium), İngiltere merkezli bir perakende ticaret standardıdır. “BRCGS”, yani BRC Global Standartları ise perakende sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için gıda güvenliğinden ürün kalitesine kadar birçok önemli konuyu kapsayan standartlar çerçevesi sunuyor. Gıda üretimi ve işleme, ambalajlama, depolama ve dağıtım gibi süreçlerde uyulması gereken bu standartlar, güvenli ve kaliteli üretimin temelini oluşturuyor.

BRC Belgesi de işletmelerin bu standartlara uygun şekilde çalıştığının güçlü bir göstergesi. İşletmelerin gıda güvenliği, kalitesi ve sağlıklı üretim koşulları gibi üretim süreçlerinde belirli standartlara uyduğunu gösteren bu belge müşteri güvenini artırıyor. Ayrıca, bu sertifika sayesinde işletmeler, uluslararası tedarik zincirinde güvenilir bir paydaş olarak öne çıkarak global pazarlarda daha güçlü bir şekilde yer alma fırsatı yakalıyor.

Keskinoğlu yumurta ve pastörize yumurta tesislerimize habersiz yapılan BRCGS denetimlerini başarıyla geçtik ve en yüksek belge derecesi olan AA+ sertifikasına sahip olduk. Bu sertifikayla, sürdürülebilir kalite politikamız doğrultusunda üretime verdiğimiz önemli bir kez daha belgeledik. Keskinoğlu olarak kalite ve güven odaklı üretim anlayışımızla tüketicilerimizin sofralarına sağlıklı ürünler sunmaya devam edeceğiz.

ORTA DOĞU VE AFRİKA'NIN ÖNDE GELEN SEKTÖR FUARI VIV MEA 2025'E DAMGAMIZI VURDUK

25-27 Kasım tarihleri arasında Abu Dhabi'de gerçekleştirilen ve hayvansal protein üretim sektörünün küresel oyuncularını bir araya getiren VIV MEA 2025 Tarım ve Hayvancılık Fuarı'na katıldık. Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi olarak katıldığımız fuarda, H&N International ile iş birliğimiz doğrultusunda yüksek performanslı damızlık üretimimizle ön plana çıkarken, sürdürülebilir üretim faaliyetlerimizi sektör profesyonellerine tanıttık.

Abu Dhabi Ulusal Sergi Merkezi'nde (ADNEC) düzenlenen VIV MEA, bu yıl yaklaşık 50 ülkeden 505 katılımcı firma ve 110'dan fazla ülkeden 10.830 profesyonel ziyaretçi ile 144 sektör liderini ağırlayarak Orta Doğu ve Afrika'nın lider hayvancılık fuarı olarak sektör profesyonellerini buluşturdu. "Yemden Gıdaya" uzanan geniş yelpazesiyle tedarikçileri ve alıcıları tek çatı altında bir araya getiren Fuar, yem ham maddeleri ve üretimi, hayvan sağlığı, yetiştiricilik, çiftlik yönetimi, veterinerlik hizmetleri, kesim ve işleme teknolojileri gibi üretim zincirinin birçok kritik alanını kapsıyor.

Orta Doğu ve Afrika'daki hayvancılık endüstrisinin önde gelen B2B platformu konumunda olan fuar kapsamında, üç gün boyunca standımızda geniş ürün gamımızı ve H&N International ile yürütülen stratejik iş birliğimiz doğrultusunda yüksek performanslı damızlık üretim faaliyetleri-

mizi uluslararası ziyaretçilere tanıttık ve dünya genelinden sektör profesyonelleriyle birebir görüşmeler gerçekleştirerek iş birliklerimizi güçlendirdik. Global pazarlardaki etkinliğimizi vurguladığımız ve sektörün en önemli buluşmalarından biri olan VIV MEA 2025'te yoğun ilgi gören standımız, fuar boyunca çok sayıda uluslararası firma yetkilisi tarafından ziyaret edilirken, Türkiye'nin Birleşik Arap Emirlikleri (BAE) Büyükelçisi Lütfullah Göktaş da standı gelerek şirket yetkililerinden bilgi aldı.

H&N International ile iş birliğimize ilişkin değerlendirmede bulunan Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı konuyla ilgili şunları söyledi: "Damızlık üretimi, entegre tavukçuluk sisteminin omurgasını oluşturur. Sağlıklı, yüksek verimli ve genetik üstünlüğe sahip damızlık hayvanlar, etik piliç ve yumurtacı tavuk üretiminde maksimum verimliliğin temelidir. H&N'nin genetik ve araştırma birimi; mükemmel üretim performansı, yüksek yaşama gücü, yem değerlendirme kapasitesi, kabuk kalitesi ve yumurta ağırlığı gibi kritik özellikleri bir araya getiren ırklar geliştirmek için uzun yıllardır çalışmalar yürütmektedir. Bu unsurlar, üreticinin verimliliğini doğrudan etkileyen başlıca faktörlerdir. H&N Süper Nick ırkı da hedeflenen yüksek verimliliği sağlayan öncü bir ırktır. Bu nedenle Keskinoğlu olarak dünya genelinde %15 pazar payına sahip ve yumurtacı tavuk konusunda söz sahibi H&N International ile iş birliğimizi güçlendirerek, mükemmel üretim performansıyla bilinen Super Nick ırkının damızlıklarını bünyemize dahil ettik."



LANSMANINI YAPTIĞIMIZ YENİ GUSTO SERİSİ ÜRÜNLERİMİZLE YERELİST 2025'İN İLGİ ODAĞI OLDUK

İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı Yerelist 2025'te geleneksel ve yenilikçi ürünlerimizi sektör profesyonelleriyle buluştururken, tüketiciyle buluşan yeni GUSTO Serisi ürünlerimizin lansmanıyla da fuarda dikkatleri üzerimize çekti.

İstanbul PERDER'e üye zincir market temsilcileriyle üretici, tedarikçi ve distribütör firmaları bir araya getirerek iletişim ve iş birliği fırsatları sunan "İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı" YERELİST, 10-11 Aralık 2025 tarihleri arasında WOW Kongre Merkezi'nde, 9. kez düzenlendi. "Birlikte Yerel'iz" mottosuyla sektör sinerjisini güçlendiren Yerelist 2025'te Keskinoğlu olarak kaliteli, güvenilir ve sürdürülebilir üretim yaklaşımımızı yansıtan ürün ve hizmetlerimizi sektör paydaşlarıyla buluşturduk.

İki gün süren fuar boyunca geleneksel ürünlerimizin yanı sıra yenilikçi ürünlerimizi de tanıtırken, raflarda yerini alan yeni GUSTO Serisi ürünlerimizin de lansmanını yaparak fuarın en çok ilgi gören markalarından biri olduk.

Fuarda gerçekleştirdiğimiz tadım etkinliğiyle geniş ürün gamımızı İstanbul'daki yerel market zincirlerinin beğenisine sunarken, ürün ve hizmetlerimizle de İstanbul PERDER'e üye zincir market temsilcilerinden ve sektör profesyonellerinden tam not aldık. Standımızda, yerel marketlerin üst düzey yöneticilerinden oluşan ziyaretçilerimizi ağırlarken, B2B görüşmelerle yeni iş birliklerinin de kapısını açtık.



KESKİNOĞLU, YÖRSAN VE PROYEM MARKALARIMIZLA 47. İSTANBUL MARATONU'NA KATILDIK

2 Kasım 2025'te gerçekleşen Türkiye İş Bankası 47. İstanbul Maratonu, Asya ve Avrupa'yı adımlarla buluşturan dünyanın tek kıtalar arası maratonu oldu. Bu anlamlı organizasyona Matlı Şirketler Grubu olarak Keskinoğlu, Yörsan ve Proyem markalarımızı temsilen katılmanın gururunu yaşadık.

Maratona, Matlı Şirketler Grubu'nu temsilen Keskinoğlu Karacabey Fabrikası Flake Operatörümüz Erdiç Türkmen de katıldı. Kendisine, azmi ve enerjisiyle Matlı ruhunu yansıttığı için teşekkür ediyoruz. Matlı Şirketler Grubu ve Keskinoğlu olarak, "gelecek nesilleri önemseyen" sürdürülebilir üretim vizyonumuzla sporu ve sağlıklı yaşamı desteklemeye devam edeceğiz.



KÜÇÜK PAYLAŞIMLARLA BÜYÜK ETKİLER: "MATLI ETKİSİ - BİR ETKİ YARAT"

Matlı Şirketler Grubu tarafından, tüm çalışanlarımızın motivasyonunu artırmak, günlük enerjilerini desteklemek ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla İnsan ve Kültür Departmanı öncülüğünde "Matlı Etkisi - Bir Etki Yarat" projesi hayata geçirildi.

Proje kapsamında, haftanın her günü yapılan farklı içeriklere sahip paylaşımlarla, çalışanların iş ve sosyal hayatında küçük ama anlamlı etkiler yaratılması hedefleniyor. Motivasyon, öğrenme ve eğlenceyi bir araya getiren bu çalışmayla, Matlı Şirketler Grubu, kurum kültürünü yükseltmeyi amaçlarken, kurum içinde pozitif etki alanı oluşturmayı hedefliyor.

Matlı Etkisi haftalık içerik akışı içerisinde motivasyon cümleleri, kitap önerileri, video ve sesli paylaşımlarla çalışanların enerjisi tazeleniyor, öğrenme deneyimi destekleniyor. Matlı.Net üzerinden sunulan içeriklerle bilgi ve eğlence bir araya getirilirken, haftanın sonunda ise dil farkındalığını ve kelime dağarcığını destekleyen bir içerik sunuluyor.



ESKİ KÜLTÜRLERDE YENİ YIL VE YIL DÖNÜMÜ GELENEKLERİ

Yeni yıl, dünyanın birçok yerinde yeni başlangıçların, umutların ve yenilenmenin simgesi olarak kabul edilir. Ancak her kültür yeni yılı aynı tarihte ve aynı geleneklerle kutlamaz. Farklı takvim sistemleri, inançlar ve tarihsel süreçler, yeni yılın zamanını ve kutlama biçimlerini çeşitlendirmiştir. İşte farklı kültürlerde yeni yıl gelenekleri...

Batı dünyasının yeni yılı, Milâdî takvime göre 1 Ocak'tır. Bu tarihte yeni yıl kutlamaları yapılır ve kutlamalar genellikle aile ve arkadaş toplantılarıyla, kalabalık sofralarla ve eğlenceyle kutlanır. Bir de farklı kültürlerin geçmişten günümüze taşıdıkları yeni yıl kutlama gelenekleri var ki, her biri coğrafyaya, yemek kültürüne, insanına göre değişiyor. Örneğin, İspanya'da 12 üzüm yeme geleneğiyle, saat 00.00'da her çan sesinde bir üzüm yenir. 12 üzüm, yılın 12 ayını temsil eder. Amaç, her ay için şans dilemektir.

Japonlar, yeni yılda "Osechi" adı verilen geleneksel yemekler hazırlarlar. Bu ritüelle sağlık, uzun ömür ve başarı dilerler. Japonya'nın ve Çin'in ortak bir ritüeli de ev temizliğidir. Yeni yıldan önce evler tamamen temizlenir. Amaç, eski yılın olumsuzluklarını geride bırakmaktır.

Çin yeni yılı, ay takvimine göre belirlenir ve genellikle Ocak ayı sonu ile Şubat ayı ortası arasında kutlanır. Aynı zamanda Bahar Bayramı olarak da bilinir. Kutlamalar yaklaşık 15 gün sürer. Kırmızı renkli süslemeler, ejderha ve aslan dansları, havai fişekler ve aile yemekleri önemli yer tutar. Kırmızı zarflar içinde para hediye etmek, şans ve bereket getirdiğine inanılan bir gelenektir.

Hindu kültüründe yeni yıl, bölgeye göre farklı tarihlerde kutlanır. Örneğin, Diwali Festivali, bazı bölgelerde yeni yılın başlangıcı kabul edilir ve genellikle Ekim-Kasım aylarına denk gelir. Işıklarla süslenen evler, kandiller ve havai fişekler, karanlığa karşı ışığın zafarını simgeler.

İran yeni yılı, 21 Mart, yani bahar ekinoksunda kutlanan Nevruz'dur. Nevruz, yirmiden fazla ülkede kutlanan baharın başlangıcı ve yeni bir yılın başlangıcının kutlamasıdır. "Haft-sin" sofrası kurma gibi özel gelenek ve görenekleriyle bu kutlama, yenilenmeyi ve doğayla uyumu simgeler.

İslam dünyasında ise Hicri yeni yıl, ay takvimine göre belirlenir ve her yıl Miladî takvimde farklı bir tarihte denk gelir. Muharrem ayının ilk günü yeni yıl olarak kabul edilir. Kutlamalar genellikle daha sade olup dua etmek, geçmiş değerlendirmek ve manevi anlamda yenilenmek ön plandadır.

Orta Asya Türk topluluklarında da "Nevruz" olarak adlandırılan yeni yıl genellikle 21 Mart, yani bahar ekinoksunda kutlanırdı. Bugün, doğanın uyanışıyla birlikte haya-

tın yenilenmesini ve yeni başlangıçları simgelerdi. Bu bayram, binlerce yıllık geçmişle kültürel sürekliliğin önemli bir örneğidir. Türkler için bolluk, bereket ve umut anlamına gelirdi. Şenlikler düzenlenir, ateş yakılır, topluca yemekler yenir ve yeni yıl için iyi dileklerde bulunulurdu.

Eski Türklerde yeni yıl, ağaç kültürü ve çam ağacı

Eski Türklerde bolluk ve bereketle ilgili inançlar yalnızca dileklerle sınırlı kalmamış, çeşitli ritüellerle desteklenmiştir. Bu ritüellerden en bilineni "saçı" geleneğidir. Saçı, Allah'a, doğaya ve koruyucu ruhlara şükran sunmak amacıyla yiyecek veya içeceklerin sunulması anlamına gelir. Saçı geleneğinde süt, kımız, yağ, tahıl ya da et gibi besinler, toprağa, suya, ateşe veya kutsal kabul edilen ağaçların dibine bırakılırdı. Yani, bolluk ve bereket için yiyecek sunma (saçı) geleneği, çam dahil kutsal kabul edilen ağaçlar ile ilişkilendirilirdi.

Türk kültüründe ağaç kutsal kabul edilen varlıkların başında gelir. Özellikle uzun ömürlü ve yaprak dökmeyen ağaçlar, yaşamın sürekliliğini simgeler. Bu bağlamda çam ağacı, eski Türk inanışlarında önemli bir yere sahiptir. Çam ağacı, "Hayat Ağacı" anlayışıyla ilişkilendirilmiş, yer ile göğü birbirine bağlayan, yaşamın devamlılığını temsil eden kutsal bir sembol olarak görülmüştür. Yapraklarını kışın bile dökmemesi nedeniyle çam ağacı, ölümsüzlük, güç ve süreklilik anlamları taşır.

Orta Asya Türkleri, yeni yılın yaklaştığı dönemlerde çam ağacını süsler, dallarına renkli bezler bağlar ve Allah'tan sağlık, mutluluk ve bereket dilerdi. Bu gelenek, bir eğlence değil, doğaya ve yaratıcıya duyulan saygının bir ifadesiydi. Çam ağacının süslenmesi, yeni yılda iyi dileklerin somut bir simgesi olarak görüldü. Ağacın altına bırakılan hediyeler ya da dilekler, insanların gelecekte beklentilerini temsil ederdi. Bu yönüyle çam ağacı, bir süs unsuru değil, umut, birlik ve yenilenme sembolüydü.

Kısacası, Türk kültüründe yeni yıl, doğayla uyum, yenilenme ve umut kavramları etrafında şekillenmiştir. Çam ağacı ise bu anlayışın güçlü bir simgesi olarak geçmişten günümüze önemini korumuştur. Günümüzde çam ağacı, yılbaşında daha çok Batı kültürüyle ilişkilendirilse de kökenlerinde Türklerin doğa merkezli inançlarıyla yatmaktadır. Bu durum, Türk kültürünün tarih boyunca farklı kültürlerle etkileşim içinde olduğunu ve bazı geleneklerin zamanla farklı biçimler aldığını göstermektedir.

Kış gündönümü bayramı "Nardugan"

Benzer ritüeller "Nardugan"da da yapılır. Nardugan, Türk ve Orta Asya kültürlerinde yer alan eski bir kış bayramıdır. Kökeni Orta Asya Türk topluluklarına dayanır ve 21-22 Aralık civarında, yani kış gündönümünde kutlanır ama bu tarihten sonra günler uzamaya başladığı için bayramın temel anlamı, güneşin yeniden güç kazanması ve ışığın karanlığa galip gelmesidir. Nardugan kelimesi "Nar" (güneş) ve "Dugan/Tugan" (doğan) sözcüklerinden oluşur ve "doğan güneş" anlamına gelir. Kutlamalarda ağaç süsleme, ateş yakma, dilek dileme, birlikte yemek yeme ve şenlikler gibi gelenekler yer alır.

Buna benzer inançlar eski Avrupa kültürlerinde de görülmektedir. Antik Germen ve İskandinav topluluklarında, kış gündönümü, 21-22 Aralık, yılın en önemli dönüm noktalarından biri olarak kabul edilirdi. Bu dönemde kutlanan Yule Festivali, günlerin yeniden uzamaya başlamasını ve ışığın karanlığa galip gelmesini simgelerdi. Yaprak dökmeyen ağaçlar, özellikle çam ve köknar, yaşamın devamlısını temsil ettiği için evlere getirilir ve dalları süslenirdi. Bu süslemeler, doğaya duyulan saygının ve yeni yıl için bereket dileğinin bir ifadesiydi.

Rusya ve Slav kültürlerinde de ağaç önemli bir semboldür. Pagan Slav inançlarında ağaçlar, doğa ruhlarının yaşadığı kutsal varlıklar olarak görüldü. Kış sonu ve bahar başlangıcında yapılan törenlerde ağaçlar etrafında ritüeller düzenlenir, yeni yılın bereketli geçmesi için doğaya sunular yapılırdı.

Kısacası, günümüzde çam ağacının süslenmesi, altına hediyeler konulması ve yılbaşı sofraları kurulması gibi gelenekler daha çok modern dönemlerde ve farklı kültürlerin etkisiyle şekillenmiş olsa da ağaç etrafında yeni yıl, yıl dönümü, bereket ve umut dileme geleneklerinin kökeni Türk kültüründe oldukça eskidir.

Sonuç olarak, yeni yıl her kültürde farklı zamanlarda ve farklı biçimlerde kutlansa da ortak bir anlam taşır: Umut, yenilenme ve geleceğe dair iyi dilekler. Bu çeşitlilik, dünyanın kültürel zenginliğini ve insanlığın ortak duygularını yansıtır. Bugün yeni yıl kutlamaları farklı biçimlerde yapılsa da temelinde insanın daha iyi bir gelecek isteği ve yeniden başlama arzusu yer almaktadır.

YAŞAMAYA DEVAM ETMEK İÇİN SUYA, SUYU KORUMAK İÇİN **SANA İHTİYACIMIZ VAR!**



Unutmayalım ki su hayattır ve
suyu korumak, geleceği korumaktır.

 **keskinoglu**

 **matlı**