

keskinöğlü gündem



Dünyanın dört bir yanından kaplamalı piliç eti lezzetlerini nefis soslarla buluşturarak tüketicilerine sunan Keskinöğlü Mundo restoran kapılarını misafirlerine açtı.

Keskinöğlü olarak Türkiye çapında otuz üç piliç bayimizle Akhisar'daki üretim tesislerimizde bir araya gelerek güçlü iletişimimizi ve iş birliğimizi pekiştirdik.



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 güçlü altyapımız, entegre üretim sistemimiz, değişen tüketici beklentilerini yakından takip eden faaliyet anlayışımızla ve yeni yatırımlarımızla geleceğe hazırlanmayı sürdürüyoruz. Bu vizyon doğrultusunda Keskinoğlu markamızın büyüme ve gelişme yolculuğunda çok önemli bir role sahip olan ve satış sistemimizin dinamosu diyebileceğimiz bayilerimizle geçtiğimiz aylarda Akhisar'daki entegre üretim tesislerimizde bir araya geldik. Bayilerimizle aynı hedef etrafında toplanarak sahadaki pratikleri değerlendirmek ve üretim gücümüzü yerinde paylaşmak bizim için her zaman çok değerli. Çünkü biliyoruz ki, güçlü bir marka, yalnızca üretim tesislerinde değil, tüketiciyle buluştuğu her noktada büyür. Bu vesileyle Türkiye'nin dört bir yanından gelerek toplantılarımıza katılan tüm bayilerimize teşekkür ederiz. Bayi toplantılarımıza düzenli olarak devam edeceğiz.

Üretimden tüketiciye uzanan yapımızın en önemli yatırımlarından biri de yaz aylarında misafirlerimize kapılarını açtığımız İzmir-İstanbul otoyolu üzerinde Saruhanlı mevkiinde bulunan Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisimiz oldu. Matlı Şirketler Grubu'nun Keskinoğlu, Yörsan ve HEG Gıda gibi güçlü markalarının nefis tatlarını aynı çatı altında tüketicilerle buluşturan bu özel tesis, ürünlerimizi tüketicilerimize farklı temas noktalarında sunarak kendilerini ağırlamak ve tüketici deneyimini doğrudan gözlemleyebilmemiz açısından da önemli bir değer taşıyor.

“ **Keskinoğlu olarak tüm dünyadan ilham alan özel kaplamalı tavuk lezzetlerini birbirinden nefis soslarla birlikte, Mundo'da buluşturuyoruz. Yeni nesil restoran anlayışıyla hayata geçirdiğimiz Mundo markamız ile sağlıklı ve güvenilir piliç eti üretimindeki uzmanlığımızı yeni bir noktaya taşıyoruz.** ”

Bu yolculuğun Keskinoğlu tarafındaki yeni ve önemli adımı ise Mundo. Tüm dünyadan ilham alan özel kaplamalı tavuk lezzetlerini birbirinden lezzetli soslarla, tüketicilerimizle buluşturduğumuz Mundo ile sağlıklı ve güvenilir piliç eti üretimindeki uzmanlığımızı yeni bir noktaya taşıyoruz. Tüketici beklentilerindeki değişimi yakından izleyerek, ürünlerimizi yalnızca üretmekle kalmayıp farklı sunum ve tüketim biçimleriyle de buluşturmayı hedefliyoruz.

Matlı Şirketler Grubu çatısı altında hayata geçirilen Matbake, Matmeat ve Olisso markaları da grubumuzun gıda alanındaki güçlü birikimini yeni ürünlerle tüketicilere taşıma vizyonunun önemli adımlarından. Unlu mamuller,

kırmızı et ve zeytinyağı ürünlerimizden oluşan yeni markalarımızla birlikte, sağlıklı, güvenilir ve kaliteli ürünleri daha geniş kitlelerle buluşturma hedefimizi güçlendiriyoruz.

Tüm bu gelişmeler bize aynı noktayı hatırlatıyor: Geleceğin markaları, değişimi yalnızca takip eden değil, tüketicinin değişen ihtiyaçlarını öngörerek bugünden hazırlanan ve tüketicisine sunan markalar olacak. Biz de Keskinoğlu olarak üretim gücümüzden aldığımız güvenle, yenilikçiliği odağımıza alarak, bayilerimizden tüketicilerimize kadar uzanan güçlü yapımızı birlikte geliştirerek yolumuza devam ediyoruz.



ACIKINCA
tam da
Mundo!

Matlı Şirketler Grubu'ndan ve KESKİNOĞLU'NDAN SAĞLIKLI, GÜVENİLİR VE YENİLİKÇİ MARKALAR

Matlı Şirketler Grubu ve Keskinoğlu sağlıklı ve güvenilir gıda ve protein üretimi alanındaki gücünü ve uzmanlığını yeni markalarla ortaya koymaya devam ediyor. Matmeal, Olisso, HEG Gıda'nın Matbake, So Sweet ve Granella ve Keskinoğlu'nun yeni nesil restoran markası Mundo, değişen tüketici beklentilerini ve yeni nesil lezzet trendlerini odağına alan sağlıklı, kaliteli ve yenilikçi ürünleriyle tüketicilerle buluştu.

Matlı Şirketler Grubu, sahip olduğu güçlü entegre üretim yapısı ve güvenilir gıda markalarıyla tüketicilerin farklı ihtiyaçlarına cevap veren ürün ve hizmetlerini geliştir-meye devam ediyor.

Bu vizyon doğrultusunda 2026 yılında hayata geçirilen Matbake, Matmeal ve Olisso markaları ile Keskinoğlu Mundo restoran, grubun değişen tüketici beklentileri doğrultu-sunda geliştirilen sağlıklı, güvenilir ve yenilikçi ürünlerini tüketicilerin beğenisine sundu.

Farklı alanlarda konumlanan markalar; unlu mamuller, kırmızı et, zeytinyağı ve birbirin-den lezzetli piliç eti ürünlerinin sunulduğu yeni nesil restoran deneyimine uzanan geniş bir yelpazede tüketicilerle buluşmaya başladı.

Keskinoğlu lezzeti, Mundo ile yeni bir deneye dönüşüyor

Keskinoğlu Mundo, dünyanın dört bir yanından derlenen kaplanmış tavuk lezzetlerini, değişik lezzetlerdeki soslarıyla sunarak Keskinoğlu'nun yeni nesil tavuk restoranı olarak, önce Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisleri'nde tavuk tutkunları ile buluştu.

Mundo, fileto etinin yeni nesil kaplamalar ile lezzetlendirildiği wings, tenders ve pops lezzetleriyle; filetodan burger alternatifleri, tavuk wrap ve döner seçenekleriyle birlikte hızlı, doyurucu ve modern bir fast food deneyimi yaşıyor. Paylaşım menüleri ve farklı porsiyon seçenekleriyle hem bireysel hem grup tüketimine uygun alternatiflerle, tek ba-şına gelen misafirlere ailelere, arkadaş gruplarından hızlı ve pratik beslenme ihtiyacı olan misafirlere kadar geniş bir ziyaretçi kitlesine hitap ediyor.

Mundo'yu öne çıkaran en önemli unsurlardan biri, ürünlerde kullanılan sosların dünya mutfaklarının popüler lezzetlerinden seçilmesi. Bunun yanı sıra ürünlerin tamamında fi-leto tavuk etinin kaplanarak hazırlanması, Mundo'nun kendine özgü lezzet deneyiminin temelini ve farkını oluşturuyor.

Ürünler, Keskinoğlu tesislerinde üretilerek soğuk zincir koşullarında Mundo restoranına ulaştırılıyor. Restoranda sipariş üzerine hazırlanan ürünler, bu sayede üretimden servise kadar olan süreçte lezzetini ve tazeliğini koruyarak tüketiciyle buluşuyor.

Şu anda sadece Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisleri'nde hizmet veren Mundo'nun, önümüzdeki dönemde özellikle şehir içinde "sokak lezzeti" konseptiyle yaygınlaştırıl-ması ve yeni noktalarda tüketicilerle buluşması hedefleniyor.

Mundo'nun Şef Murat Bozok'un katkılarıyla hayata geçirilen menüsü, Keskinoğlu'nun üretim gücünü modern gastronomi anlayışıyla buluşturarak tüketicilere yeni nesil bir tavuk lezzeti deneyimi sunmayı hedefliyor. Dünya mutfağından ilham alan sosları ve fileto tavuk etinin özel kaplama tekniğiyle hazırlanan ürünleriyle Mundo, Keskinoğlu'nun piliç eti üretimindeki uzmanlığını farklı bir lezzet anlayışıyla tüketicilere taşıyor.



Şef Murat Bozok

Mat meat

Kırmızı ette yeni adres: Matmeat

Matlı Şirketler Grubu'nun "Türkiye'nin protein markası olma" vizyonu doğrultusunda hayata geçirdiği Matmeat, grubun kırmızı et kategorisindeki yeni gıda ürünü markası olarak tüketicilerin karşısına çıktı.

Tamamı dana etinden üretilen Matmeat ürünleri; Macar salam, kavurma, kokteyl sosis, pastırma ve sucuk seçeneklerinden oluşuyor. Güvenilir ve kaliteli üretim anlayışıyla geliştirilen ürünler, ilk etapta CHOK Cafe ve Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesis'i'nde tüketicilere sunulmaya başlandı.

Üretimden son tüketiciye uzanan entegre yapı anlayışıyla geliştirilen Matmeat'ın önümüzdeki dönemde yeni ürünleri kataloğuna ekleyerek farklı satış noktaları ve marketlerde de yer alması planlanıyor.



Doğal lezzetin adı: Olisso

Matlı Şirketler Grubu'nun yeni gıda ürünü markası Olisso ise zeytinyağı kategorisinde sektöre güçlü bir giriş yaptı. Özenle seçilen zeytinlerden üretilen Olisso, doğal lezzeti ve kalite anlayışıyla tüketicilerle buluşuyor.

12.800 m² arazi üzerinde 3.495 m² kapalı alana kurulu olan ve yıllık 6.000 litre üretim kapasitesine sahip tesislerde faaliyetleri gerçekleştirilen Olisso'nun üretim altyapısı da markanın kalite yaklaşımını gösteriyor. Olisso ürünleri tesis bünyesindeki zeytinliklerin yanı sıra bölge üreticilerinden özenle seçilen zeytinlerden üretiliyor.

Olisso'nun 500 ml cam şişelerde sunulan Erken Hasat Sızma Zeytinyağı ve Natürel Sızma Zeytinyağı ürünleri, ilk etapta CHOK Cafe ve Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesis'i'nde satışa sunuldu. Önümüzdeki dönemde farklı satış noktaları ve marketlerde tüketicilerle buluşması planlanan Olisso, Matlı Şirketler Grubu'nun gıda alanındaki çeşitliliğine zeytinyağı kategorisinde yeni bir değer katıyor.

OLISSO



HEG GIDA'NIN YENİ MARKALARI: MATBAKE, SO SWEET VE GRANELLA

2025 yılında Matlı Şirketler Grubu çatısı altına giren HEG Gıda ise son tüketiciye yönelik geliştirdiği markalarıyla farklı tüketim ihtiyaçlarına cevap veren geniş bir ürün portföyü sunuyor. So Sweet, Matbake ve Granella markalarıyla tatlı ve unlu mamullerden pratik tüketim ürünlerine, atıştırmalıklardan kahvaltılık seçeneklere uzanan ürünleri tüketicilerle buluşturuyor.

Matbake, pratik tüketim ihtiyacına yönelik tost, üçgen tost ve soğuk sandviç çeşitleriyle öne çıkarken; So Sweet tüketicilerine cup tatlılar, cheese cake çeşitleri, yaş ve aile boyu pastalar, kurabiyeler ve bezeler sunuyor. Granella ise nefis pizza ve su böreğinin yanı sıra ekmek, poğaç, açma, simit ve artizan ekmek çeşitleriyle zengin bir ürün seçeneği sunuyor.

Tüketicilerin günlük yaşamındaki farklı tüketim alanlarına yönelik kaliteli, güvenilir ve ulaşılabilir ürün seçenekleri sunan Matbake, So Sweet ve Granella lezzetleri şimdilik Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesis'i'nde hizmet veren CHOK Cafe'de tüketicileriyle buluşuyor. Matlı Şirketler Grubu'nun güçlü üretim altyapısı ve tüketici odaklı yaklaşımıyla güçlenmeye devam edecek olan Matbake, So Sweet ve Granella, önümüzdeki dönemde zincir mağazalar aracılığıyla daha fazla tüketiciyle buluşacak.



Matmeat, Matbake, Olisso ve Mundo'nun tüketicilerle buluşması, Matlı Şirketler Grubu'nun farklı gıda kategorilerindeki üretim gücünü yeni markalarla geliştirme vizyonunun önemli bir yansımasını oluşturuyor. Keskinoğlu olarak biz de güçlü üretim altyapımızı, ürün geliştirme kabiliyetimizi ve pilıç eti üretimindeki yıllara dayanan uzmanlığımızı Mundo ile yeni bir tüketici deneyimine taşıyoruz. Tüketicilerimizin değişen beklentilerine cevap veren, yenilikçi ve kaliteli ürünleri daha geniş kitlelerle buluşturmayı sürdürüyoruz.



Keskinoğlu ve Yörsan'dan İzmir-İstanbul Otoyolu üzerinde

YENİ NESİL GASTRONOMİ VE DİNLENME NOKTASI

Matlı Şirketler Grubu, Manisa Saruhanlı'da hayata geçirdiği Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi'ni hizmete açtı. İzmir-İstanbul Otoyolu üzerinde Saruhanlı mevkiinde karşılıklı olarak konumlanan tesis, her iki yönde seyahat eden yolculara ev konforunda dinlenebilecekleri modern ve rahat mekânlar sunarken; grubun güçlü markaları Keskinoğlu, Yörsan ve Heg Gıda'nın Şef Murat Bozok danışmanlığında hazırlanan protein değeri yüksek, sağlıklı gıda seçeneklerinden oluşan menülerini de tüketicilerle buluşturuyor.

Matlı Şirketler Grubu'nun Manisa Saruhanlı'da hizmete açtığı Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi, modern altyapısı ve zengin hizmet seçenekleriyle yolculuklara konforlu bir mola noktası sunuyor. Toplam 5.500 metrekare kapalı alana sahip olan ve iki ayrı blok-tan oluşan tesis; restoranları, kafeleri, market alanları, akaryakıt istasyonu ve elektrikli araç şarj altyapısıyla yalnızca bir dinlenme noktası değil, çok yönlü bir hizmet ekosistemi sunuyor.

24 saat kesintisiz ev konforunda mola deneyimi

Dinlenme alanları, kafe, market, şarküteri, bebek bakım odaları, çocuk oyun alanı, aile tuvaletleri, mescit ve geniş otopark kapasitesiyle yolcuların tüm ihtiyaçlarına yanıt verecek şekilde tasarlanan Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi, misafirlere yolculuklarına bir mola vererek dinlenebilecekleri ve keyifli zaman geçirebilecekleri ev konforunda modern ve rahat mekânlar sunuyor.



Keskinoğlu, Yörsan ve HEG Gıda ile hem sağlıklı hem besleyici geleneksel ve modern lezzetlerin buluşma noktası

24 saat kesintisiz hizmet vererek günün her saatinde ziyaretçilerini ağırlayacak olan Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi bünyesindeki gastronomi alanları, Matlı Şirketler Grubu'nun Keskinoğlu, Yörsan ve HEG Gıda markalarını aynı çatı altında bir araya getirirken, protein açısından zengin içerikleriyle hızlı, doyurucu ve dengeli beslenme seçenekleri sunuyor.

Keskinoğlu'nun yeni perakende markası Mundo ise dünyanın dört bir yanından derlenen kaplanmış tavuk lezzetlerini, değişik lezzetlerdeki sosları ile ilk defa misafirleri ile Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi'nde buluşturacak. Fileto etinin yeni nesil kaplamalar ile lezzetlendirildiği wings, tenders ve pops lezzetleri, filetodan burger alternatifleri, tavuk wrap ve döner seçenekleriyle birlikte hızlı, doyurucu ve modern bir fast food deneyimi yaşıyor.

Yörsan Mutfak ise yolculara hem geleneksel Türk mutfağından hem de modern dünya mutfaklarından alternatiflerle birbirinden lezzetli çeşitler sunuyor. Kahvaltıda çorba çeşitlerine, ev yemeği tadında ana yemeklerden ızgara tavuk ve et alternatiflerine, makarna ve pizzadan salata ve bowl seçeneklerine uzanan menü, farklı damak zevklerine hitap eden zengin bir yelpaze içeriyor. Tatlılar ve çocuk menüsüyle desteklenen Yörsan Mutfak, ziyaretçiler için konforlu ve çeşitlendirilmiş bir gastronomi deneyimi oluşturuyor.

CHOK Kafe'de ise sıcak ve soğuk kahve çeşitleri ile soğuk içeceklerin yanı sıra, grubun unlu mamuller alanında faaliyet gösteren şirketlerinden HEG Gıda tarafından üretilen sağlıklı tatlılar misafirlerin beğenisine sunuluyor.

Şef Murat Bozok'un imzasını taşıyan gastronomi deneyimi

Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi'nin gastronomi konsepti, Şef Murat Bozok'un katkılarıyla hayata geçirildi. Yolculuk sırasında kaliteli ve farklı lezzet deneyimleri sunmayı hedefleyen tesisin menülerinin oluşturulması sürecine danışmanlık veren Bozok, üretim gücünü gastronomiyle buluşturan bu yaklaşımı şu sözlerle değerlendirdi: "Yol üzerinde lezzet noktaları, yeme-içme sevdalıları için önemli değerler. Biz de Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi'nde bunu yakalamaya gayret gösterdik. Üretimden aldığımız gücü, lezzete çevirmek için tüm ekip olarak çok çalıştık. Uğrayanların hepsine şimdiden afiyet olsun diyor, keyifli yolculuklar diliyorum."





Yeni nesil yaşam durağı

Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi, protein değeri yüksek ve sağlıklı gıda ürünlerini daha geniş kitlelerle buluşturma vizyonunu da yansıtırken, hem yolcuların konforlu bir mola vermesine hem de kaliteli, güvenilir ve besleyici gıdaya hızlı ve kolay erişim sağlamasına katkıda bulunmayı hedefliyor. Yalnızca bir dinlenme ve mola noktası olmanın ötesine geçerek, Matlı Şirketler Grubu'nun markalarını ve tüketici odaklı hizmet anlayışını tek bir çatı altında buluşturan yeni nesil bir yaşam merkezi vizyonuyla hizmet veriyor. Çevreye duyarlı, sürdürülebilir ve kesintisiz hizmet modeliyle, bölge ulaşım aksında stratejik bir değer yaratmayı hedefliyor.

TotalEnergies iş birliğiyle kesintisiz yolculuk deneyimi

Tesis bünyesinde yer alan TotalEnergies akaryakıt istasyonu, yolculara güvenli ve kesintisiz yakıt hizmeti sunarken, elektrikli araç şarj altyapısıyla yeni nesil mobilite ihtiyaçlarına da cevap veriyor. Böylece Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi, gastronomi ve perakende ile enerji hizmetlerini de tek noktada bir araya getirerek yolculuk deneyimini bütüncül bir yapıya dönüştürüyor.



Önder Matlı: “Bugün farklı kültürlerden gelen yeni lezzetlerin tüketim alışkanlıklarımıza dahil olduğunu ve tüketicilerimize sunmamız gerektiğini görüyoruz. Çünkü günümüzde insanlar sadece karınlarını doyurmak için değil, aynı zamanda lezzet, deneyim ve sosyal paylaşım arayışı için de gıda tüketiyor. Bu nedenle Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisimiz ile yolcularımıza markalarımıza ait lezzet çeşitleri sunarken, aynı zamanda güvenilir, konforlu ve hijyenik alanlarda keyif ve sosyalleşme imkânı da sunuyoruz.”



Özer Matlı: “Sadece bir dinlenme tesisi yatırımı değil, markalarımızı tüketicilerimizle buluşturan önemli bir deneyim merkezi”

Günümüzde tüketicilerin dengeli beslenme ve protein açısından zengin gıdalara yönelik ilgisinin arttığına dikkat çeken Matlı Şirketler Grubu, Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi ile yolculuk deneyimini yalnızca bir mola noktası olmaktan çıkarak, besleyici ve kaliteli gıdaya erişimle buluşturan yeni bir yaşam alanına dönüştürüyor.

“Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisi, yalnızca bir dinlenme tesisi yatırımı değil, aynı zamanda markalarımızı tüketicilerimizle buluşturan önemli bir deneyim merkezi” diyen, Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı ve Yörsan Genel Müdürü Özer Matlı, tesis ile ilgili sözlerine şöyle devam etti: “Tarımdan gıdaya uzanan entegre yapımızla ürettiğimiz ürünleri ziyaretçilerimize doğrudan sunma fırsatı yakalıyoruz. Yörsan, Keskinoglu, HEG Gıda, CHOK ve diğer markalarımızın bir arada yer aldığı bu yatırımla hem yolcularımıza kaliteli bir hizmet sunuyor hem de markalarımızın tüketicilerle olan bağıni güçlendiriyoruz. İzmir-İstanbul Otoyolu gibi Türkiye'nin en önemli ulaşım akslarından birinde konumlanan tesisimizin bölge ekonomisine ve istihdamda katkı sağlayacağına inanıyoruz.”

Önder Matlı: “Tesisimiz markalarımızı tüketicisiyle buluşturan stratejik hizmet ve yaşam noktası”

“Türk insanı artık daha fazla seyahat ediyor. Bu da tüketim alışkanlıklarının çok daha hızlı değişmesine ve beklentilerin çeşitlenmesine neden oluyor” diyen Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoglu Genel Müdürü Önder Matlı ise tesisin açılışının ardından şu açıklamalarda bulundu: “Bilindiği üzere bu bölgenin güçlü bir tost kültürü var: Susurluk tostu. Bu geleneksel gıda ürünü bizim tesislerimizde ziyaretçilerimize sunduğumuz bir ürün. Ancak bugün farklı kültürlerden gelen yeni lezzetlerin de tüketim alışkanlıklarımıza dahil olduğunu ve tüketicilerimize sunmamız gerektiğini görüyoruz. Çünkü günümüzde insanlar sadece karınlarını doyurmak için değil, aynı zamanda lezzet, deneyim ve sosyal paylaşım arayışı için de gıda tüketimi gerçekleştiriyor. Bu nedenle yeni hizmete soktuğumuz Yörsan Saruhanlı Dinlenme Tesisimiz ile yolcularımıza markalarımıza ait lezzet çeşitleri sunarken, aynı zamanda güvenilir, konforlu ve hijyenik alanlarda keyif ve sosyalleşme imkânı da sunuyoruz. Tesisimiz, Matlı Şirketler Grubu'nun üretimden tüketiciye uzanan entegre yapısının güçlü bir örneğini oluştururken, grubumuzun üretim gücünü ve markalarını tüketicisiyle buluşturan stratejik bir yaşam ve hizmet noktası olarak konumlanıyor.”



Matlı Şirketler Grubu’nun vizyonu

“KESKİNOĞLU, SEKTÖR LİDERLİĞİNE GÜÇLÜ ADIMLARLA İLERLİYOR”

Antalya’da 18 yılı aşkın süredir faaliyet gösteren Mosa Gıda, 2026 yılının başından beri Keskinoğlu’nun Antalya bayisi olarak güçlü lojistik altyapısı ve yaygın dağıtım ağıyla bölgeye hizmet veriyor. Türkiye’nin turizm başkentlerinden biri olan Antalya’da yıl boyunca hareketli olan konaklama ve yeme-içme sektörü, kaliteli ve güvenilir gıda tedarikini stratejik bir ihtiyaç haline getiriyor. Bu doğrultuda Antalya pazarının sunduğu potansiyeli ve turizm sektörüne sağladığı dinamizmi değerlendiren Mosa Gıda Genel Müdürü Abdurrahman Akçay, Keskinoğlu ile kurdukları iş ortaklığını ve sektörlle ilgili görüşlerini paylaştı.



Abdurrahman Akçay

“Antalya’nın önde gelen tedarikçilerinden biriyiz”

“Mosa Gıda’nın temelleri 2000 yılında, Osman Akçay tarafından ‘Mosa İnşaat Gıda San. Tic. Ltd. Şti.’ unvanıyla atıldı. İlk kuruluş amacımız inşaat taahhüt alanında faaliyet göstermekti, ancak 2008 yılında benim de şirkete katılmamla birlikte gıda sektörüne yönelme kararı aldık ve bu alanda yeni bir yolculuğa başladık.

“Antalya’nın önde gelen tedarik firmalarından biri olarak müşterilerimize her zaman en iyi piliç eti ve yumurta ürünlerini en hızlı şekilde ulaştırarak kalıcı bir değer oluşturuyoruz. Antalya çok büyük bir pazar. Dolayısıyla rekabet de büyük. O nedenle işimizi çok severek ve başarıyla yapıyor olmakla beraber zorlu ve sert rekabet koşulları içinde gece-gündüz, bayram, tatil demeden çalışıyoruz. Ben de bu sektörde faaliyet gösterdiğim için mutluyum.”

“Bugün, 18 yılı aşkın süredir Antalya’da gıda sektöründe faaliyet gösteren, müşterilerine güvenilir ve kesintisiz hizmet sunan önemli tedarikçilerden biri haline geldiğimizi görmek bizim için büyük bir gurur. Bu süreçte sadece ürün tedarik eden bir firma olmayı değil, müşterilerimizin ihtiyaçlarını yakından takip eden, çözüm üreten ve uzun soluklu iş ortaklıkları kuran bir anlayışla hareket etmeye ilke edindik.”

“Keskinoğlu ile aynı kalite anlayışında buluştuk”

“Keskinoğlu, sektörümüzde faaliyet gösteren hemen her firmanın, her yöneticinin ve her satış ekibinin portföyünde görmek isteyeceği, güçlü bir marka değerine sahip. Biz de bu bakış açısıyla Antalya bayiliği için Keskinoğlu yönetimiyle bir araya geldik. Yapılan görüşmeler ve karşılıklı değerlendirmelerin ardından Şubat 2026 itibarıyla iş ortaklığına resmen başladık. Kısa sürede gördük ki, bu iş birliği sadece güçlü bir markanın ürünlerini satmaktan ibaret değil; aynı zamanda aynı kalite anlayışını, güveni ve müşteri memnuniyeti paylaşmak anlamına geliyor. Bu nedenle Keskinoğlu ile iş birliğimizi kısa bir ifadeyle özetlemem gerekirse, bizim açımızdan gerçekten ‘gurur verici bir iş ortaklığı’ olduğunu söyleyebiliriz.

“Bugün Mosa Gıda olarak Antalya Akdeniz Sanayi Sitesi’nde bulunan 700 metrekarelik, yaklaşık 350 ton şoklu ve 600 ton taze ürün kapasiteli, 5 yanaşma rampalı soğuk hava depomuz, 15 araçtan oluşan dağıtım filomuz ve 25 kişilik deneyimli ekibimizle faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Antalya merkez başta olmak üzere Alanya hariç tüm ilçelerde; kasaplardan restoranlara, şarküterilerden yerel ve zincir marketlere, otellerden kamu gıda alım ihalelerine kadar beyaz et tüketiminin olduğu hemen her noktaya düzenli ve güvenilir hizmet ulaştırıyoruz.

“Antalya’da Akdeniz Sanayi Sitesi’nde şehir merkezi sayılabilecek avantajlı bir konumdayız. Bu sayede Antalya’nın hem merkezine hem doğu ve batı ilçelerine çok çabuk servis yapma imkânımız var. Dış güzergâhlarımız diye adlandırdığımız Korkuteli, Kemer, Kumluca, Serik, Manavgat rotalarına da araçlarımız çok hızlı sevkiyat yapıyor. Şehir merkezindeki noktalarımıza gün içinde birden fazla sefer yapıyor ve böylelikle müşterilerimizin taleplerini eksiksiz karşılıyor, ekstra siparişlerde de taleplere hızlıca cevap veriyoruz. Güçlü lojistik altyapımız ve yaygın dağıtım ağımız sayesinde müşterilerimizin ihtiyaçlarına hızlı yanıt verebiliyor, ürünlerimizi tazelikinden ödün vermeden zamanında ulaştırmayı önceliğimiz olarak görüyoruz. Bölgede edindiğimiz deneyim ve oluşturduğumuz güven ilişkisi de bugün bizi Antalya’nın önde gelen beyaz et tedarikçileri arasında konumlandırıyor.”

“Turizm ve tarımın gücü, beyaz et tüketimini destekliyor”

“Antalya, hem turizmin hem de tarımın başkenti olarak Türkiye’nin en dinamik şehirlerinden biri. Bölgede faaliyet gösteren yüzlerce turistik tesisin yanı sıra geniş tarım alanları ve yıl boyunca hareketliliğini koruyan güçlü bir ticari yapı bulunuyor. Bu da piliç eti ve yumurta tüketimi açısından son derece yüksek bir potansiyel oluşturuyor.

“Keskinoğlu ile yaklaşık 8 aydır çalışıyoruz. Yeni bir bayi olmamıza rağmen birlikte ivme yakaladık ve satış rakamlarımız çok iyi. Antalya, ileri işlenmişin nüfusa oranla Türkiye’de en fazla satıldığı ildir. Bu nedenle geleceğe yönelik planlamamızda yeni yaptığımız depo yatırımıyla beraber ileri işlem satışlarına yoğunlaştık. Özellikle turizm ve EDT tarafına zaman içinde ağırlık vererek, bu kanallara ileri işlem ve şoklu ürün sevkiyatlarımızla önümüzdeki sezon başında daha güçlü bir giriş yapmış olacağız. Keskinoğlu ile birlikte daha çok tüketiciye nasıl ulaşabileceğimiz konusunda bilgi alışverişi içerisinde çalışıyoruz.

“Müşterilerimizin beklentilerini elbette yakından takip ediyoruz ve öncelikli hedefimiz katma değerli ürünlerin payını artırmak. Bu doğrultuda özellikle etiketli ve tabaklı ürün grubuna odaklanıyor, tüketiciyi doğrudan Keskinoğlu markasıyla buluşturmayı önemsiyoruz. Çünkü biliyoruz ki tüketici, üzerinde güvendiği bir markanın etiketini gördüğünde kalite, hijyen ve gıda güvenliği konusunda çok daha rahat karar veriyor. Biz de markamıza ve ürünlerimizin kalitesine duyduğumuz güvenle bu yaklaşımı kararlılıkla sürdürüyoruz.

“Bölge olarak yumurtada rekabetin fazla olduğu bir yerde faaliyet gösteriyoruz ve yumurta satışlarımız her gün artıyor. Örneğin, unlu mamul üreticileri arıyor ve ‘biz ürünlerimizde Keskinoğlu marka yumurta kullanmak istiyoruz’ diyorlar. Güzel geri dönüşler alıyoruz. Doğru ve kaliteli hizmet verdiğimizizi düşünüyoruz. Az çok demeden, müşteri isterse bir viyol için bile sevkiyat yapıyoruz. Müşterilerimiz de memnun oluyor ve alternatif aramıyor. Turizm tarafında pastörize yumurtayla öne çıkmayı hedefliyoruz ve pastörize satışlarında da başarılı olacağımıza inanıyorum.”

“Keskinoğlu’nun attığı her adımın sahada karşılığını görüyoruz”

“Fabrikadaki Özel Ürün Üretim Tesisi’ni ziyaret ettiğimde, ürün çeşitliliğinin ve inovatif yaklaşımın gücünü çok daha iyi gördüm. Biz hayal ediyoruz, fabrikamız üretiyor diyebiliriz. Elbette bunun arkasında güçlü bir Ar-Ge ekibi, gelişmiş üretim teknolojisi ve çözüm odaklı bir anlayış var.

“Bence Keskinoğlu’nu diğer üreticilerden ayıran en önemli noktalardan biri, doğru alanlara yaptığı yatırımlar ve bu yatırımların ürünlere yansması. Üretim teknolojilerinden Ar-Ge’ye, ürün geliştirmeden kalite süreçlerine kadar atılan her adımın sahadaki karşılığını net bir şekilde görüyoruz. Bu da hem rekabet gücümüzü artırıyor hem de müşterilerimize daha fazla değer sunmamızı sağlıyor. Özellikle Gusto Selection serisi ürünlerimiz bunun en güzel örneklerinden biri. Hem lezzeti hem de tüketici beklentilerine uygun ürün yapısıyla pazarda oldukça olumlu geri dönüşler alıyoruz. Müşterilerimizin ürünleri tekrar talep etmesi ve memnuniyetlerini dile getirmesi, yapılan yatırımların ne kadar doğru olduğunu gösteriyor. Bu başarılar da bize, güçlü bir markanın sürekli yenilik yaparak ve tüketiciyi dinleyerek büyüyebileceğini bir kez daha kanıtıyor. Keskinoğlu ileri işlem ürünlerde de ürün kalitesi bakımından çok iyi bir noktaya geldi.”

“Güvene dayalı iletişim anlayışı, iş ortaklığımızı güçlendiriyor”

“Biz Mosa Gıda olarak Keskinoğlu ile kurduğumuz iletişimin son derece memnunuz. Bayi ilişkilerinde kurumsal, sistemli ve profesyonel bir yaklaşım sergilenmesi, iş süreçlerimizin çok daha verimli ilerlemesini sağlıyor. İhtiyaç duyduğumuz her konuda hızlı geri dönüş alabiliyor, çözüm odaklı bir yaklaşımla destek görüyoruz. Bir bayi için sorunlara hızlı çözüm üretebilen bir ekiple çalışmak büyük önem taşıyor. Bu anlamda Keskinoğlu’nun iş ortaklarına verdiği değeri birebir hissediyoruz ve bunun uzun soluklu iş birliğinin en önemli unsurlarından biri olduğuna inanıyoruz.

“Yaklaşık 20 yıldır bu sektörde faaliyet gösteriyorum. Sunu rahatlıkla söyleyebilirim ki, Keskinoğlu’nun bayi toplantısını fabrikasında yapması çok başarılı ve etkili sonuçlar doğurdu. Yapılan sunumlar, yerinde paylaşılan bilgiler, Sayın Önder Matlı’nın tüm bayilerle bir araya gelmesi bizler için geleceğe daha güçlü adımlar atmamızı sağlayacak olan bilgiyi ve motivasyonu sağladı. Keskinoğlu’nun müşteriye değer veren, müşterinin taleplerini ve beklentilerini karşılayan, hatta talebe özel ürün geliştiren üretim bakış açısı hem marka olarak Keskinoğlu’nu hem de bayilik sistemini zirveye taşıyor.”

“Bölgenin ekonomisine ve turizm performansına paralel sektörümüz de büyüyecék”

“Sektörümüz gereği en büyük sorumluluğumuz, hiç şüphesiz hijyen ve soğuk zincirin her aşamada eksiksiz şekilde korunması. Özellikle yılın büyük bölümünde yüksek sıcaklıkların hâkim olduğu Antalya gibi bir bölgede faaliyet göstermek, bu konuda çok daha hassas ve disiplinli çalışmayı gerektiriyor. Ürünün depomuzdan çıkışından müşteriye ulaşınca kadar geçen tüm süreçte uygun nakliye koşullarını korumak, bizim için sadece bir operasyon süreci değil, aynı zamanda tüketiciye karşı taşıdığımız önemli bir sorumluluk.

“Bunun yanında güçlü bir lojistik organizasyonu ve eksiksiz ürün teslimatı da hizmet anlayışımızın vazgeçilmez unsurları arasında yer alıyor. Soğuk zinciri kesintisiz sürdürebilecek araç filomuz ve planlı dağıtım altyapımız sayesinde, Antalya’nın merkezinden en uzak ilçelerine kadar ürünlerimizi tazelikinden ve kalitesinden ödün vermeden ulaştırıyoruz. Bölgemizin iklim koşullarını çok iyi biliyor, tüm operasyonlarımızı bu gerçekliğe göre planlıyoruz ve müşterilerimize güvenilir hizmet sunmaya devam ediyoruz.

“Akdeniz denildiğinde akla ilk gelen sektör hiç şüphesiz turizm oluyor. Antalya ekonomisinin lokomotif olan turizm, bizim sektörümüzde de doğrudan etkiliyor. Turizmin gelişimi, nüfus hareketliliği ve hizmet sektöründeki büyüme, bizim için önemli göstergeler arasında yer alıyor. Önümüzdeki dönemde de bölgenin ekonomik ve turizm performansına paralel olarak sektörümüzün büyümeye devam edeceğine ve bu potansiyelin beyaz et tüketimine olumlu şekilde yansıyacağına inanıyoruz.”

“Birincil hedefimiz sürdürülebilir büyüme”

“Mosa Gıda olarak en önemli hedefimiz, bugüne kadar oluşturduğumuz güçlü yapıyı koruyarak planlı, sistemli ve sürdürülebilir bir şekilde büyümeye devam etmek. Mevcut operasyonel kapasitemizin üzerine koyarak ilerlemek, hizmet kalitemizi her geçen gün daha da geliştirmek istiyoruz. Sektörün büyüme imvesi ve Antalya pazarının taşıdığı potansiyel doğrultusunda önümüzdeki dönemde araç filomuzu ve ekip arkadaşlarımızın sayısını artırmayı, bunun yanı sıra yeni bir depo yatırımı gerçekleştirerek lojistik altyapımızı daha da güçlendirmeyi planlıyoruz. Turizmin, nüfusun ve ticari hareketliliğin etkisiyle sürekli gelişen bu pazarda rekabetçi kalabilmek için yatırım yapmanın ve büyümeye devam etmenin bir tercih değil, gereklilik olduğunun bilincindeyiz.

“Diğer yandan, günümüz koşullarında üretim yapmak ve tam entegre bir yapıyı sürdürülebilir şekilde yönetmek ciddi bir uzmanlık ve güçlü bir yatırım anlayışı gerektiriyor. Bu noktada Keskinoğlu’nun sahip olduğu üretim gücü bir avantaj sağlıyor. Biz bir bayi olarak bu büyük operasyonun zorluklarını sahada hissetmiyoruz.”

“İnsanın en temel gıda gereksinimlerinden biri şüphesiz protein”

“Yumurta ve beyaz et sektörünün hem Türkiye’de hem de dünyadaki gelişimine baktığımızda, geleceğin en önemli gündem maddelerinden birinin kaliteli ve ulaşılabilir protein ihtiyacı olacağını düşünüyorum. Bugün hem dünyada hem de ülkemizde, bu ihtiyacı piliç eti ve yumurta kadar ekonomik, ulaşılabilir ve besleyici değeri yüksek başka bir kaynakla karşılamak oldukça zor.

“Matlı Şirketler Grubu’nun, Proyem markası ile yem sektöründeki bilgi birikimi, üretim tecrübesi ve sürdürülebilir büyüme anlayışı biliniyor. Keskinoğlu’nun Matlı Şirketler Grubu bünyesine katılmasıyla birlikte markanın her geçen gün daha da güçlendiğini sahada da net bir şekilde görüyoruz. Bu, başta Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoğlu Genel Müdürü Sayın Önder Matlı’nın birebir tüm iş süreçlerinde yer almasıyla birlikte yönetimden, çalışan beyaz ve mavi yakaya tam bir ekip çalışması başarısı.

“Keskinoğlu’nu bir iş ortağı olarak değerlendirdiğimizde, markayı sektörde öne çıkaran en önemli unsurların başında köklü geçmişi geliyor. Tüketicinin hafızasında güçlü bir yere sahip olması ve güven veren bir marka kimliği oluşturmaya, bizim sahadaki çalışmalarımıza da önemli katkı sağlıyor. Matlı Şirketler Grubu bünyesine katılmasıyla birlikte bu güvenin daha da pekiştiğini düşünüyorum. Yapılan yatırımlar ve geleceğe yönelik adımlar, markanın gelişimini yakından takip eden herkes tarafından hissediliyor. Beyaz et sektörünün en köklü ve en güçlü markalarından biri olan Keskinoğlu’nun, Matlı Şirketler Grubu’nun vizyonuyla önümüzdeki dönemde sektör liderliği yolunda çok daha güçlü adımlarla ilerleyeceğine inanıyoruz.”



Markamızın büyümesinde ve satış sistemimizde çok önemli rolü olan

BAYİLERİMİZLE GÜCÜMÜZÜ VE GELECEĞİMİZİ KONUŞTUK

Türkiye'nin dört bir yanından otuz üç piliç bayimizle Nisan, Haziran ve Ağustos aylarında Akhisar'daki üretim tesislerimizde bir araya geldik. Sektördeki gelişmeleri, yenilikçi yatırımlarımızı ve ileri işlem ürün kategorisindeki uzmanlığımızı değerlendirdiğimiz toplantılarımızda, bayilerimizle güçlü iletişimimizi ve iş birliğimizi daha da pekiştirdik.



Keskinoğlu olarak Türkiye genelindeki piliç eti bayi ağımla güçlü iletişimimizi ve iş birliğimizi sürdürüyoruz. Bu kapsamda geçtiğimiz Nisan, Haziran ve Ağustos aylarında Akhisar'daki üretim tesislerimizde düzenlediğimiz bayi toplantılarımızla, Türkiye'nin farklı bölgelerinden gelen otuz üç bayimizle bir araya geldik. Toplantılarımızda hem sektörümüzün mevcut dinamiklerini değerlendirdik hem de gelecek dönem hedeflerimizi ve çalışmalarımızı bayilerimizle paylaştık.

Yenilikçiliği odağımıza alıyoruz

Bayi toplantılarımızın önemli gündem başlıklarından biri, piliç eti sektöründe değişen tüketici beklentilerine cevap verebilmek ve rekabet gücümüzü artırabilmek açısından yenilikçiliğin taşıdığı önem oldu.

Toplantılarımızda tüketicilerimizi yenilikçi çözümlerle buluşturduğumuz MAP ambalaj yatırımlarımızın yanı sıra, sektördeki dönüşüme öncülük ettiğimiz ileri işlem ürünlerimizdeki uzmanlığımızın markamız ve sektörümüz açısından taşıdığı önemi de değerlendirdik. Değişen tüketici alışkanlıkları ve yenilikçi ürünlere yönelik artan talep doğrultusunda ileri işlem kategorisinin sunduğu fırsatları ele alırken, bu alandaki güçlü üretim kabiliyetimizin gelecek dönem büyüme hedeflerimizdeki rolünü de ortaya koyduk.

Üretim gücümüzü bayilerimizle paylaştık

Bayi toplantılarımızın en önemli bölümünü bayilerimizle Akhisar'daki üretim tesislerimize gerçekleştirdiğimiz kapsamlı ziyaretler oluşturdu. Bu vesileyle bayilerimize üretim süreçlerimizi yerinde görme ve üretim altyapımızı yakından tanıma fırsatı sunduk.

Tesislerimizde gerçekleştirdiğimiz geziler sırasında üretim alanlarımızı bayilerimizle birlikte incelerken, tesis yetkililerimiz tarafından ürünlerimiz ve kategorilerimiz hakkında detaylı bilgilendirme yapıldı. Böylece bayilerimizin, tüketicilerimize ulaştırdığımız ürünler ve üretim süreçlerimiz hakkında daha kapsamlı bilgi sahibi olmalarını sağladık.

“Bayilerimiz Keskinoğlu markasının gelişiminde çok önemli bir yere sahip”

Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı da toplantı kapsamında yaptığı değerlendirmelerde, bayilerimizin markamızın gelişimindeki önemine dikkat çekti. Bayilerimizin değerli katkılarının artarak devam etmesinin önemini vurgulayan Matlı, bayilerimizi satış sistemimizin dinamosu olarak değerlendirdi.

Keskinoğlu olarak, bu toplantıları sadece bilgi paylaşımı yaptığımız organizasyonlar olarak değil, aynı zamanda sahadaki deneyimleri ve beklentileri doğrudan dinledi-

ğimiz önemli bir iletişim platformu olarak görüyoruz. Bu doğrultuda toplantılarımız kapsamında bayilerimizden gelen görüş ve önerileri satış ve pazarlama ekiplerimizle birlikte değerlendirdik. Sahadan aldığımız geri bildirimlerin, çalışmalarımızı geliştirmemiz ve geleceğe yönelik adımlarımızı daha güçlü şekilde şekillendirmemiz açısından önemli bir değer taşıdığına inanıyoruz.

Toplantılarımızın sonunda ise katılımcılarımıza, bu değerli buluşmanın anısına kristal isimlik, plaket ve rozet takdim ederek kendilerine teşekkür ettik. Güçlü iletişim ve karşılıklı güven üzerine kurduğumuz iş birliğimizi daha da ileri taşıyarak, Keskinoğlu markasını hep birlikte geleceğe taşımaya devam edeceğiz.



Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı da toplantı kapsamında yaptığı değerlendirmelerde, bayilerimizin markamızın gelişimindeki önemine dikkat çekti: “Markamızın büyüme yolculuğunda bayilerimizin değerli katkılarının artarak devam etmesi çok önemli. Çünkü bayilerimiz satış sistemimizin dinamosudur.”

Gerçekleştirdiğimiz bayi toplantılarımızla üretim gücümüzü, yenilikçi yaklaşımımızı ve gelecek hedeflerimizi bayilerimizle paylaşıırken, onların deneyim ve beklentilerini de doğrudan dinleme fırsatı bulduk. Sahadan aldığımız geri bildirimler, çalışmalarımızı geliştirmemiz ve geleceğe sağlam adımlarla yürümemiz için büyük önem taşıyor.



SANAYİ SEKTÖRÜNÜN DEVLER LİĞİNDE 160. SIRADA YER ALDIK

İstanbul Sanayi Odası'nın "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması" 2025 yılı sonuçları açıklandı. Türkiye'nin ilk tam entegre tavukçuluk kuruluşu olarak listede 160. sırada yer aldık. Keskinoğlu olarak İSO sıralamasında ilk 500 şirket arasında olmaktan gurur duyuyoruz.

Keskinoğlu olarak 2023 yılında Matlı Şirketler Grubu iştirakleri arasına katılarak kısa zamanda enerjisi güçlü ve potansiyeli yüksek bir ekip kurduk ve Keskinoğlu'nun güvenilir, sağlıklı ve lezzetli ürünlerini özleyen tüketicisiyle yeniden buluşturduk. Bu doğrultuda üç yıldır ülkemize, toplumumuza ve sektörümüze daha fazla katkı sağlamak amacıyla stratejik olarak büyüme ve akıllı entegrasyonla gelişme vizyonuyla ilerlemeye devam ediyor, her yaş grubunun dengeli beslenmesi için ihtiyaç duyulan, yüksek kalitede protein kaynağı olan piliç etini ve yumurtayı, gelecek nesilleri önemseyen sürdürülebilirlik anlayışıyla üretiyoruz.



AKHİSAR TİCARET BORSASI'NDA İŞLEM HACMİ LİDERİ OLDUK

Akhisar Ticaret Borsası, düzenlediği törenle 2025 yılında işlem hacminde başarı gösteren firmalara ödülleri verdi. Keskinoğlu olarak üretim gücümüz, ticaret hacmimiz ve bölge ekonomisine sağladığımız katkılarımızla işlem hacmi sıralamasında zirvede yer alarak birincilik ödülünü aldık.

Yaklaşık bin kişinin katılımıyla gerçekleştirilen Akhisar Ticaret Borsası 2025 Yılı İşlem Hacmi Ödül Töreni'nde Keskinoğlu adına ödülümüzü, Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Üyesi ve Keskinoğlu Yumurta Operasyonları Genel Müdür Yardımcısı Burak Özkan, Manisa Valisi Vahdettin Özkan ile Akhisar Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Alper Alhat'ın elinden aldı.

Türkiye'nin en köklü entegre beyaz et ve lider yumurta üreticisi olarak üretimden ihracata uzanan güçlü operasyonel yapımızla yalnızca gıda sektörüne değil, faaliyet gösterdiğimiz bölgelerin ekonomik gelişimine de katkı sağlamayı sürdürüyoruz. Bu doğrultuda Türkiye'nin önemli tarım ve gıda ticaret merkezlerinden Akhisar'da 2025 yılı işlem hacmi sıralamasında ilk sırada yer alarak ticari gücümüzü ve sektördeki lider konumumuzu bir kez daha ortaya koyduk.

Akhisar Ticaret Borsası'ndaki işlem hacmi liderliğiyle sürdürülebilir büyüme anlayışımızı, güçlü ticaret hacmimizi ve istikrarlı performansımızı bir kez daha ortaya koyarak, üretim kapasitemizi, ürün çeşitliliğimizi ve ihracat gücümüzü her geçen gün artırırken, üreticiden tüketiciye uzanan entegre yapımız, yüksek kalite standartlarımız ve katma değer odaklı üretim anlayışımızla hem Türkiye ekonomisine hem de Akhisar'ın tarım ve gıda ekosistemine değer katmak için çalışıyoruz.



BANDIRMA'DA DAMIZLIK YETİŞTİRİCİLERİMİZLE BİR ARAYA GELDİK

Türkiye'nin ilk entegre piliç eti ve en büyük yumurta üreticisi olarak Bandırma'da etlik ve yumurtacı damızlık yetiştiricilerimizin katılımıyla bir işiştare toplantısı düzenledik. Sektör paydaşlarını bir araya getiren toplantımızda biyogüvenlik uygulamaları, sürdürülebilir üretim ve sektörün geleceğine ilişkin değerlendirmeler paylaşıldı. Canlı üretim zincirinin tüm halkalarında verimliliği artırarak Türkiye'nin hayvansal protein üretimindeki gücünü daha da ileri taşımaya yönelik hedeflerimiz ele alındı ve bu doğrultuda hayata geçirilmesi gereken uygulamalarla ortak çalışma alanları masaya yatırıldı.

Toplantımız, Keskinoğlu Canlı Faaliyetler Genel Müdür Yardımcımız Güven Atlı'nın açılış konuşmasıyla başladı. Damızlık faaliyetlerinde kısa sürede elde edilen başarıların temelinde karşılıklı güven ve güçlü iş birliğinin yer aldığını vurgulayan Atlı, yetiştiricilerle kurulan ilişkinin sadece ticari değil, aynı zamanda ortak hedeflere dayanan bir çalışma kültürünün sonucu olduğunu ifade etti. "Biz sizlere inanıyoruz ve sizleri Keskinoğlu ekibinin bir parçası olarak görüyoruz" diyen Atlı, sahada elde edilen başarıların en önemli nedeninin bu güven ortamı olduğunu belirtti.

Matlı çatısı altında üretim faaliyetlerinin kesintisiz şekilde sürdüğünü kaydeden Atlı, "Damızlık üretimi, ülkemizin sürdürülebilir hayvancılık altyapısının güçlenmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu stratejik önemin bilinciyle, damızlık üretim kapasitemizi artırmaya ve sektörümüzün gelişimine katkı sağlayacak yatırımlarımızı sürdürmeye; ülkemiz için üretmeye, değer oluşturmaya ve bunu sizlerle birlikte gerçekleştirmeye kararlılıkla devam edeceğiz" dedi.

Açılış konuşmasının ardından Matlı Şirketler Grubu'nun faaliyet alanları ve gelecek vizyonuna ilişkin bilgi paylaşımının yapıldığı programın devamında, H&N firmasından Teknik Veteriner Hekim Fernando Carrasquer Puyal, "Yumurtacı Damızlıkta Biyogüvenlik" başlıklı sunumlarıyla katılımcılarla bir araya geldi. Puyal, biyogüvenliğin kanatlı sektöründeki kritik rolüne dikkat çekerek işletmelerde uygulanması gereken temel kurallar ve hastalık risklerinin azaltılmasına yönelik önlemler hakkında bilgi verdi.

Toplantının bir sonraki bölümünde ise Aviagen Teknik Müdürü Kifag Abutumeh, "Etlik Damızlık Yetiştiriciliğinde Biyogüvenlik" konulu bir sunum gerçekleştirdi. Abutumeh, biyogüvenlik uygulamalarının sürü sağlığının korunması, üretim verimliliğinin artırılması ve sürdürülebilir yetiştiricilik açısından taşıdığı önemi katılımcılarla paylaştı.

Yetiştiricilerimizin görüş ve önerilerinin de ele alınarak karşılıklı değerlendirmelerin yapıldığı toplantımız, konuşmacılarımıza plaket takdimi ve katılımcılarımıza hediyelerinin verilmesinin ardından sona erdi.

Keskinoğlu, olarak canlı üretim alanındaki büyümeyi yeni yatırımlarla desteklemeye devam ederken, damızlık faaliyetlerimizin geliştirilmesi, biyogüvenlik standartlarımızın yükseltilmesi ve üretim verimliliğimizin artırılması yönünde çalışmalarımızı kararlılıkla sürdürüyoruz. Üretim altyapısından yetiştirici destek programlarına kadar birçok alanda yatırımlarımızı sürdürürken, sektörün gelişimine katkı sağlamayı hedefliyoruz. Üreticilerimizle ve sektör paydaşlarımızla güçlü iş birlikleri kurarak sürdürülebilir ve rekabetçi bir üretim modeli oluştururken, canlı üretimde verimliliğimizi artıracak uygulamaları ve bilgi paylaşımını destekleyen organizasyonları da hayata geçiriyoruz ve Türkiye'nin hayvansal protein üretimindeki gücüne katkı sağlamaya devam ediyoruz.



YÖRSAN, BURSASPOR'UN FORMA GÖĞÜS SPONSORU OLDU

Matlı Şirketler Grubu bünyesindeki Yörsan, 2026-2027 sezonunda Bursaspor'un forma göğüs sponsoru oldu. Sporun birleştirici gücünü, sağlıklı yaşam anlayışını ve geleceğe yapılan yatırımı ortak bir vizyonda buluşturan bu iş birliği, Özlüce İbrahim Yazıcı Tesisleri'nde düzenlenen imza töreniyle duyuruldu.



Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Özer Matlı, Matlı Şirketler Grubu yöneticileri, Bursaspor yönetim kurulu üyeleri, basın mensupları ve Bursaspor camiası temsilcilerinin katıldığı imza töreninde konuşan Bursaspor Başkanı Enes Çelik, Matlı Şirketler Grubu'nun kulübün yeniden yükseliş yolculuğundaki en önemli destekçilerinden biri olduğunu belirterek, Yörsan'ın forma göğüs sponsorluğunun bu güçlü iş birliğini yeni bir boyuta taşıdığını ifade etti.

Özer Matlı: “Bugün attığımız imza yalnızca bugünün değil, yarının da imzasıdır”

Yalnızca iki güçlü markayı değil; üretimi, sporu ve geleceğe duyulan ortak inancı da aynı hedefte buluşturan bu iş birliğinin yalnızca bir sponsorluk anlaşması olmadığını vurgulayan Matlı Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Özer Matlı konuşmasında, Bursaspor'un Bursa'nın ortak hafızasını ve ortak heyecanını temsil ettiğini ifade ederek, Yörsan markasının forma göğüsünde yer almasının kendileri için ticari bir iş birliğinden öte, köklü değerlere sahip çıkma anlayışının bir yansıması olduğunu dile getirdi.

Bursaspor'un yalnızca sahadaki başarılarıyla değil, şehirde oluşturduğu birlik, dayanışma ve moral gücüyle de önemli bir değer olduğunu belirten Matlı, kulübün geleceğinin altyapıdan geçtiğine dikkat çekti. Vakıfköy'ün sadece profesyonel takıma oyuncu yetiştiren bir merkez değil; çocuklara spor kültürü, disiplin, ahlak ve takım ruhu kazandıran önemli bir gelişim alanı olduğunu ifade eden Matlı, gençlere yapılan her yatırımın geleceğe yapılan yatırım anlamına geldiğini söyledi.

Yörsan'ın üretim anlayışının sağlıklı yaşamı desteklemek üzerine kurulu olduğunu belirten Özer Matlı, gıda ve sporun birbirini tamamlayan iki önemli unsur olduğunu altını çizerek, üretimde olduğu gibi gençlere ve geleceğe yapılan yatırımları da uzun vadeli bir sorumluluk olarak gördüklerini ifade eden sözleriyle konuşmasını tamamladı.



YÖRSAN SPONSORLUĞUYLA YAREN LEYLEK'İN İZİNDEN DOĞA KOŞUSU

Yörsan, Haziran ayında Bursa Karacabey Belediyesi tarafından Eskikaraağaç Mahallesi'nde düzenlenen Yörsan Yaren Leylek Koşusu'nun ana sponsorluğunu üstlendi.

Dostluğun ve sadakatin simgesi haline gelen Yaren Leylek'in hikâyesiyle tanınan Eskikaraağaç'ta gerçekleştirilen etkinlik, sporseverleri ve doğa tutkunlarını bir araya getirdi. 15 kilometrelik parkurda mücadele eden sporcular, bölgenin doğal güzellikleri eşliğinde koşma fırsatı buldu.

Etkinlik alanında kurulan Yörsan standı gün boyunca ziyaretçileri ağırlarken, mas-kot Majid katılımcıların yoğun ilgisiyle karşılaştı. Sporun, doğanın ve dayanışmanın bir araya geldiği organizasyonda yer almaktan mutluluk duyan Yörsan tarafından bitiş çizgisinde Yörsan Ayran ikram edilmesiyle parkuru tamamlayan sporcular serinleme fırsatı buldu.

PROyem İSO 500'DE 152. SIRADA

Matlı Şirketler Grubu bünyesinde faaliyet gösteren Proyem, büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanların beslenmesine yönelik ürünleriyle Türkiye genelindeki hayvancılık işletmelerine ulaşıyor. Türkiye'nin farklı bölgelerine yayılan üretim ağı, geniş ürün portföyü ve sahada sunduğu teknik destekle yem sektöründeki başarılı faaliyetlerini sürdüren Proyem, İstanbul Sanayi Odası'nın “Türkiye`nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması” 2025 yılı sonuçlarına göre listede 152'nci sırada yer aldı.



Matlı Şirketler Grubu'nun 1965 yılına uzanan üretim tecrübesinden güç alan Proyem; Karacabey, Çorlu, Turgutlu, Konya, Polatlı, Burdur, Samsun, Gaziantep ve Diyarbakır'da bulunan toplam 9 üretim tesisinde faaliyet gösteriyor. Saatte 830 ton üretim ve toplam 552 bin ton depolama kapasitesine sahip olan Proyem, Türkiye genelinde 1.000'in üzerindeki bayi ağı ve lojistik organizasyonu ile ürünlerini farklı bölgelerdeki üreticilerle buluşturuyor.

Büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan yemlerinin yanı sıra tamamlayıcı ürün gruplarında da üretim gerçekleştiren Proyem, farklı beslenme ihtiyaçlarına yönelik ürünler geliştiriyor. Agro Destek markasıyla hayvan beslemesinde tamamlayıcı unsur olarak kullanılan flake ürünler üreten şirket, Perfective markasıyla da hayvanların vitamin ve mineral ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik ürünler sunuyor.

Proyem'de farklı hayvan gruplarına ve işletme yapılarına yönelik geliştirilen ürünler, bölgesel ihtiyaçlar ve sahadaki üretim koşulları dikkate alınarak şekillendiriliyor. Üretim tesislerinin Türkiye'nin farklı noktalarında konumlanması, tedarik süreçlerinin daha etkin yönetilmesini ve ürünlerin üreticilere daha hızlı ulaştırılmasını sağlıyor.

Proyem'in faaliyet modeli yalnızca üretim ve dağıtımla sınırlı kalmıyor. Türkiye genelinde görev yapan Proyem satış ekipleri, üreticileri ve hayvancılık işletmelerini düzenli

olarak ziyaret ederek işletmelerin ihtiyaçlarını yerinde değerlendiriyor. Ürün kullanımı, hayvan besleme ve işletme verimliliğine yönelik teknik bilgilendirme yapan ekipler, üreticilere sahadaki destek sağlıyor.

Saha destek ekipleri tarafından düzenlenen işletme ziyaretleri, bölgesel buluşmalar ve bilgilendirme çalışmaları ile farklı bölgelerdeki üretim koşulları yakından takip ediliyor. Bu çalışmalardan elde edilen gözlem ve geri bildirimler, Ar-Ge ve ürün geliştirme süreçlerinde değerlendirilerek ürün portföyünün sahadaki ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilmesine katkı sunuyor.

Hayvancılık sektörünün sürdürülebilir gelişiminin, kaliteli üretimin yanı sıra bilgi paylaşımının ve fırsat eşitliğinin desteklenmesiyle mümkün olduğu yaklaşımıyla hareket eden Proyem, üreticilere yönelik teknik eğitimler, saha buluşmaları ve sosyal sorumluluk çalışmaları gerçekleştiriyor. Özellikle kadın üreticilerin hayvancılık sektöründeki rolünün güçlendirilmesini önemseyen şirket, düzenlediği kadın üretici buluşmaları ve eğitim programlarıyla bilgi paylaşımını artırmayı ve kadınların üretim süreçlerindeki etkinliğini desteklemeyi amaçlıyor. Kırsal kalkınmaya, üretimin sürdürülebilirliğine ve kadın emeğinin görünürlüğüne katkı sağlayan bu çalışmalar, Proyem'in üreticilerle kurduğu ilişkinin yalnızca ürün tedarikiyle sınırlı olmadığını, güven, bilgi paylaşımı ve birlikte gelişme anlayışı üzerine kurulduğunu da ortaya koyuyor.



HER GÜN 5000 METREKÜP SU TÜKETTİĞİMİZİ BİLİYOR MUYDUNUZ?



Unutmayalım ki su hayattır ve
suyu korumak, geleceği korumaktır.

 **keskinoglu**

 **matlı**