

Kuruyemiş sektörü pakette büyüyor

Geleneksel kuruyemiş alışkanlığımız, son 10 yıldır sağlıklı atıştırılabilir biçimine dönüştü. Kuru kayısı, kuru erik, ceviz, badem, fındık gibi ürünler, özellikle beslenme uzmanları ve doktorların önerileriyle sağlıklı beslenmenin vazgeçilmez unsurları haline geldi. Papağan Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi, sağlıklı atıştırılabilir anlayışıyla birlikte açık kuruyemiş pazarının da giderek paketlenmiş hale dönüşmeye başladığına dikkat çekti. Emekçi, "Yedi yıl önce tüm kuruyemiş sektöründe paketlenmiş kategori yüzde 15 civarındaydı. 2017 itibarıyla yüzde 40 düzeyinde çıktı" bilgisini paylaştı.



Öncelikle bize biraz Papağan Kuruyemiş ve ürünleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

Papağan Kuruyemiş, Türkiye'nin üçüncü büyük paketlenmiş kuruyemiş firması olarak ay çekirdeğinden fındığa, fıstıktan kuru üzüm, kuru erikten kabak çekirdeğine, yer fıstığından leblebiye dek zengin yelpazede paketlenmiş kuruyemiş sunuyor. Emekçiöğlü Grubu bünyesinde faaliyet gösteren Papağan, Tekirdağ Ergene'de 40 bin metrekare açık ve 9 bin 500 metrekare kapalı alana sahip, en yeni teknoloji ile donatılan modern tesisinde global standartlara uygun üretim gerçekleştiriyor. Çiftçiden, tarladan, üretim yerinden alınan, Türkiye'den ve dünyadan seçilen en kaliteli kuruyemişler, fabrikada özelliklerine uygun olarak işlenerek, en taze haliyle paketleniyor ve sonrasında perakende noktalarına dağıtılıyor,

Şirket olarak 2016 yılını nasıl kapattınız? 2017 nasıl geçiyor?

2015'de araç, yeni ambalaj, yeni web sitesi gibi büyük montanlı sayılabilecek yatırımlar yapmıştık. 2016 yılı, bu yatırımların oturması ve verimli şekilde karşılığını almaya odaklanarak geçti. 2017'de ise Türkiye ekonomisindeki gelişmelere paralel olarak dikkatli ama işimize tam odaklı olarak hizmetimizi sürdürüyoruz.

Türkiye'de kuruyemiş pazarının büyüklüğü nedir?

TÜKSIAD (Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İşadamları Derneği) verilerine göre Türkiye'de tüm kuruyemiş sektörünün (endüstriyel+çerezlik) iç pazar büyüklüğü 9.1 milyar TL civarında. Ne yazık ki sektörde, sağlıklı veri konusunda sıkıntılar söz konusu olmakla birlikte; Sadece çerezlik kuruyemiş sektörünün 3.6 milyar TL büyüklüğünde olduğu tahmin ediliyor. Markalı paketlenmiş kuruyemiş sektörünün cirosu ise 1 milyar 500 bin TL civarında tahmin ediliyor.

Kuruyemiş, sağlıklı atıştırılabilir olarak değerlendiriliyor. Bu konseptin kuruyemiş pazarının büyümesine nasıl bir etkisi oldu?

Geleneksel kuruyemiş alışkanlığımızın son 10 yıldır sağlıklı atıştırılabilir biçimine dönüştüğünü görüyoruz. Kuru üzüm, çekirdekli siyah üzüm, ceviz, badem, erik gibi aslında bildiğimiz pek çok ürün, bu trendle birlikte yeniden gözde hale geldi.

Bu yönetime de özellikle paketlenmiş kuruyemiş firmaları iyi cevap verdi. Örneğin Papağan Kuruyemiş olarak biz de "Altın Meyveler" diye bir seri çıkararak, kavulmamış ve çiğ kuruyemiş mahsulleri sunmaya başladık. Aşağı yukarı tüm önde gelen paketlenmiş kuruyemiş firmaları benzer



Kani Emekçi

bir yaklaşım gösterdi. Bu yaklaşım kamuoyunda karşılık buldu ve bu tür kategoriler büyüdü.

Sağlıklı atıştırılabilir trendinin bir başka sonucu ise, açık kuruyemiş pazarının paketlenmiş noktasında oluştu. Yedi yıl önce tüm kuruyemiş sektöründe paketlenmiş kategori %15 civarındaydı. Süreç içinde %35'e, yani pazarın üçte birine, 2017 itibarıyla ise ortalama %40 düzeyinde geldi.



Sağlıklı atıştırılabilirlik konsepti çerçevesinde Altın Meyveler serisinden bahsettiniz. Bu kategorinin Papağan'ın toplam satışları içindeki payı nedir?

2011 yılında "Altın Meyveler" başlığı ile Papağan Kuruyemiş bünyesinde tamamen doğal yöntemlerle hazırlanan, herhangi katkı maddesi içermeyen kuru meyveler ve çiğ ürünler sunmaya başladık. Hatta bu konuda, paketli kategoride öncü firmalardan biri olduğumuzu söyleyebiliriz. Bugün Altın Meyveler kategorisinde kuru erik, çekirdekli kuru siyah üzüm, sultaniye kuru üzüm, gün kurusu kayısı, kuru kayısı, badem ve ceviz olmak üzere toplam 7 ürün yer alıyor. Kavrulmuyor, işlenmiyor, en doğal haliyle sunuluyor.

Süreç içinde bu kategorinin giderek güçlendiğini söyleyebiliriz. 2017 yılına geldiğimizde ciromuzun %30'unu artık bu ürünlerden sağladığımızı söyleyebiliriz.

Paketli kuruyemiş tüketiminin dökme tüketime göre hangi avantajları var?

Kuruyemiş ürünleri, tarımsal mahsullerdir ve bu mahsuller, olgunlaşma zamanları geldiğinde yılda 1 defa toplanmaktadır. Dolayısıyla uygun koşullarda saklanmalı ve korunmalıdır. Aksi takdirde aflatoksin gibi riskler gündeme gelebilmektedir. Doğru şekilde muhafaza edilen ürünler, daha sonra gerekli kontrol ve analizleri yapıldıktan sonra hava ve bakteri geçirmeyecek, uygun koşullardaki paketlere konulmalı. Ve böyle piyasaya sunulmalı.

Markalı ve paketli kuruluşlar, sahip oldukları mikrobiyoloji laboratuvarları, makine ekipmanları ve organizasyon yapılarıyla bu koşulları yerine getirebiliyorlar ve kuruyemişi tüketicilerimize doğru şekilde sunabiliyorlar. En sağlıklı tüketimin bu olduğunu paylaşmak isterim.

İhracatınız var mı? Hangi ülkelere, bu konuda hedefleriniz nelerdir?

2017 başı itibarıyla 23 ülkeye ürün gönderiyoruz. Bu ülkeler; Almanya, Avusturya, İsviçre, İngiltere, Fransa, İsveç, Belçika, Kosova, Bulgaristan, Suudi Arabistan, ABD, Libya, Cezayir, Gürcistan, Arnavutluk, Irak, Ürdün, Lübnan, Türkmenistan, Romanya ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti. Son olarak Hong Kong ve Katar da eklendi. Bu listeye yeni ülke eklemekten çok, bu ülkelerdeki satış hacmimizi geliştirmeye odaklanıyoruz.

Kuruyemiş sektörünün geleceğini nasıl görüyorsunuz?

Genç nüfus ve sağlıklı atıştırılabilirlik algısı, kuruyemişte güçlü bir potansiyel yaratıyor. Ancak bu potansiyeli yakalayıp, işe dönüştürmek başka bir olgu. Kuruyemiş sektörü, çok kolay bir sektör değil. Her mahsul başka zamanda yetişiyor, her mahsul her yıl başka rekolte veriyor. Depolama doğru yöntemlerle, doğru şekilde yapılmalı.

Öte yandan tamamen farklı zamanlarda, farklı fiyatlandırmalar gerçekleşiyor. Ayrıca paketli - markalı firmalar açısından başka bir gerçek daha var. Her mahsulü pakete koyamazsınız. Tarladan toplanan mahsullerin ancak yüzde 20 ya da 30'u pakete konulacak yüksek kaliteye sahip. Yani iyisini seçmek zorundasınız. Öte yandan laboratuvar ortamında, ürünlerin sağlamlık ve kalitesine ilişkin mikrobiyolojik incelemeler de titizlikle yapılmalı.

Bu ve buna benzer daha pek çok görünmeyen parametreler söz konusu. Bu nedenle kuruyemiş pazarnın özellikle de paketli kuruyemiş pazarnın potansiyel yüklü ancak çok da kolay olmadığını açık yüreklilikle söyleyebiliriz.