**BASIN BÜLTENİ**

 **Nisan 2015**

**Mix kuruyemiş tüketimi neredeyse %50 arttı**

 **Kuruyemişte**

**ortaya karışık dönemi**

**Antep fıstığı, fındık ve kayısı gibi ürünlerdeki fiyat artışları, tüketicilerin alternatif kuruyemiş ürünlerine yönlenmesine neden oluyor. Tüketiciler paketli kategoride, kuruyemiş mahsullerinin karışık olarak yer aldığı ve daha uygun fiyatlandırmaya sahip karma yani mix ürünlere yönelmeye başladı. Papağan Kuruyemiş’in verilerine göre Mix ürününde geçen yılın aynı dönemine göre %48’lik tüketim artışı söz konusu.**

**Papağan Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi, “Atıştırmalık açısından kuruyemişten daha sağlıklı bir alternatif yok. Bu nedenle** k**uruyemiş tüketicisi, fiyatı yükselen badem veya fındığı tek ürün olarak almak yerine, aynı ücretlendirme ile bu ürünlerin de içinde bulunduğu karışımları tercih etmeye başladı” bilgisini paylaştı.**

Rekolte düşüklüğü ve 2014 yılının Mart ayında yaşanan don olayı ile birlikte özellikle kayısı, antep fıstığı, fındık gibi ürünlerin hammadde fiyatlarında son 1 yılda yüzde 60 ile yüzde 150 arasında değişen oranlarda fiyat artışları meydana geldi. Dövizdeki dalgalanmaların etkisiyle de, ağılıklı olarak ithal edilen badem ve cevizde benzer oranlarda fiyatsal yükselişler oluştu. Son tüketiciye de yansıyan bu fiyat artışları, kuruyemişte tüketimin yönünü etkiledi.

**Mix’de %48 tüketim artışı**

Paketli kuruyemişin en büyük kuruluşlarından biri olan Papağan Kuruyemiş, ürün sunduğu Türkiye’deki ulusal ve yerel 10 organize market ile bayi kanalındaki tüketim verilerini değerlendirdi. Buna göre **2015’in ilk üç ayı** ile **2014’ün ilk üç ayına** **(Ocak-Şubat-Mart)** ilişkin veriler karşılaştırıldığında, kuruyemiş ve kurutulmuş meyvelerin yer aldığı karışık yani mix kuruyemiş ürünlerinin öne çıktığı dikkat çekti. Papağan’ın Klasik Mix paket ürününün tüketimi bu dönemde %48 oranında artış gösterdi. Aynı dönemde kabak çekirdeğinde %38, yer fıstığında %25, leblebide %9 tüketim artışı tespit edilirken, antep fıstığında %36’ya ulaşan tüketim düşüşü gözlemlendi.

**Neden karışık?**

Tüketicilerin bu tercihlerini değerlendiren Papağan Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi, “Atıştırmalık açısından kuruyemişten daha iyi ve daha sağlıklı bir alternatif yok. Bu nedenle kuruyemiş tüketicisi, fiyatı çok yükselen badem veya fındığı tek ürün olarak almak yerine, daha uygun fiyatla başka ürünlerin de yer aldığı karışımları tercih etmeye başladı. Örneğin bizim Papağan Klasik Mix ürünümüzde badem, fındık, yer fıstığı, kavrulmuş sarı leblebi, çekirdeksiz kuru üzüm ve siyah üzüm bir arada sunuluyor. Hem hepsi bir arada, hem de fiyatı daha uygun olunca, tüketicilerin bu yöne kaydığını görüyoruz” dedi.

**Papağan Kuruyemiş**

Papağan Kuruyemiş, ay çekirdeğinden fındığa, fıstıktan kuru üzüme, bademden kabak çekirdeğine, yer fıstığından leblebiye dek zengin bir yelpazede paketlenmiş kuruyemiş sunuyor. Emekçioğlu Grubu bünyesinde faaliyet gösteren Papağan, üretimini en yeni teknoloji ile donatılan Çorlu’daki tesislerinde yapıyor. Bu tesiste üretim Avrupa normlarına uygun hijyen, sağlık ve kalite standartları doğrultusunda İSO 9001:2000 ve HACCP Uluslararası Gıda Güvenlik Sistemi kurallarına göre gerçekleştiriliyor.

**Bilgi için: Denove Halkla İlişkiler / Coşkun Keskingözler**

 **Tel: 0 216 550 88 74 / 0 533 242 14 39 / E-mail:** **coskun@denovepr.com**