



LOJİSTİK SEKTÖRÜNE ADIM ATTI

ÜRETİM KAPASİTESİNİ YÜZDE 100 ARTIRARAK 480 TON MERCİMEK ÜRETİMİ KAPASİTESİNE ULAŞAN TAT BAKLIYAT, 8 MİLYON DOLARLIK YATIRIM YAPTI VE TATLOG ADIYLA LOJİSTİK SEKTÖRÜNE ADIM ATTI

Türkiye'nin kapasite ve satış alanında en büyük bakliyat ve hububat firmalarından biri olan Tat Bakliyat, yatırımlarına hız kesmeden devam ediyor. Memişoğlu Grubu bünyesinde faaliyet gösteren Tat Bakliyat, bir taraftan günlük 240 ton kapasiteli kırmızı mercimek fabrikasının üretim kapasitesini yüzde 100 artırıp günlük 480 ton mercimek üretime ulaştı, diğer taraftan Mersin'de kuru ürün ve soğuk hava deposu yatırımı gerçekleştirdi. Tat Bakliyat 8 milyon dolarlık bir yatırımla 23 bin metrekarelik alana kurulu olan Gümrüklü Kuru Ürün ve Soğuk Hava Depoları ile lojistik sektörüne TATLOG adıyla giriş yaptı. Firma olarak iyi bir yılı geride bıraktıklarını dile getiren Tat Bakliyat Yönetim Kurulu Başkanı Şerafettin Memiş, bu dönem içindeki en önemli yatırımlarını lojistik alanında gerçekleştirdiklerini söyledi. 23 bin metrekare alana kurulu tesislerinin 7 bin 500 ton kapasiteli raflı gümrüklü soğuk hava deposu ve 9 bin ton kapasiteli raflı kuru ürün deposundan oluştuğunu anlatan Memiş, Tat Bakliyat ile ilgili şu bilgileri verdi: "Günlük toplam 950 ton üretim ve 150 bin ton ürün satış rakamına sahip olan Tat Bakliyat sektörün önemli oyuncularından biri. 65 ülkeye yaptığımız ihracat ve güçlü ithalat bağlantılarımızla müşterilerimize kalitesi uygun fiyata sunuyoruz. Mersin'de 45 bin metrekare alan üzerine kurulu bakliyat tesisimizde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Fabrikamızda son teknolojiye sahip paketleme tesisi, günlük 150 ton kapasiteli çeltik fabrikası, 480 ton kapasiteli mercimek fabrikası, 150 ton kapasiteli bulgur fabrikası, kalite kontrol laboratuvarı, gümrüklü depolarımızla hizmet veriyoruz. Türkiye çapında 50'ye yakın bayi ağımız bulunuyor ve 65 ülkeye ihracat gerçekleştireyoruz."

"BAKLIYAT TÜKETİMİ ARTACAK"

Tat Bakliyat Yönetim Kurulu başkanı Şerafettin Memiş, sektörün en büyük problemlerinden birinin kalitesiz ürünlerle piyasada var olmaya çalışan firmalar olduğunu söyledi. Kaliteden ödün

vermeden üretim gerçekleştirdiklerini dile getiren Memiş, sektörde ürün kalitesiyle oynayıp düşük fiyatlarla pazarda var olmak adına kalitesiz ürünlerle raflara giren markaların sektöre büyük zarar verdiğini belirten Şerafettin Memiş, tüketicilere kötü kalite ürünler sunan bu markaların bakliyat ürünlerine olan talebin ve tüketimin düşmesine neden olduklarını kaydetti. Ayrıca bu konuda perakendecilerin de kaliteye önem veren firmaları tercih etmeleri gerektiğini ifade etti. Sektördeki bir başka sıkıntının ise kayıt dışı satışlar olduğunu hatırlatan Şerafettin Memiş, "Günümüzde sağlıklı ürünlere yönelişten dolayı bakliyat ürünlerinin tüketimi artacaktır. Bu anlamda önümüzdeki günlerde pirinç ve bulgur ürünleri için oluşturulan tanıtım gruplarıyla tüketimin artırılmasına yönelik tanıtım çalışmaları yapılacaktır" diye konuştu.



Şerafettin Memiş