İHRACAT AİLEMİZİ TANIYALIM

Bademir Gıda, avokadoyu katma değerli ürüne dönüştürdü

Türkiye'de dondurulmuş avokado püresi üretimi alanında faaliyet gösteren tek firma olan Bademir Gıda, Türk avokadosunu katma değerli ürüne dönüştürme hedefiyle büyümesini sürdürüyor. Şirket, sağlıklı ve doğal ürünlere yönelik artan talebi fırsata çevirirken, ihracatı büyüme stratejisinin merkezinde konumlandırıyor.

Bademir Gıda Kurucusu Ahmet Ataş, şirketin kuruluş hikâyesini anlatırken, "Bademir Gıda'nın çıkış noktası, ülkemizde yetişen avokadoyu katma değerli bir ürüne dönüştürme fikriydi. Avokadonun dünya genelinde hızla yükselen bir ürün olduğunu gördük ve bu alandaki ihtiyacı doğru analiz ederek yatırımımızı dondurulmuş avokado püresi üzerine yaptık" dedi.

Ataş, bugün geldikleri noktayı ise şu sözlerle özetledi: "Bugün Türkiye'de bu alanda üretim yapan tek firma olmanın gururunu yaşıyoruz. Bizi farklı kılan en önemli unsur ise kaliteye verdiğimiz önem, gıda güvenliğinden ödün vermeyen üretim anlayışımız ve sürekli gelişime açık olmamız."



BADEMİR GIDA DAĞITIM PAZARLAMA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
KURUCU
AHMET ATAŞ

SAĞLIKLI ÜRÜN TALEBİ ÜRÜN GELİŞTİRMEYİ HIZLANDIRDI

Bademir Gıda'nın ana faaliyet alanını dondurulmuş avokado püresi oluşturuyor. Şirket ayrıca müşterilerinin ihtiyaçlarına göre farklı ambalaj ve kullanım alanlarına uygun çözümler geliştiriyor. Son yıllarda ürün gamındaki dönüşüme dikkat çeken Ahmet Ataş, "Sağlıklı ve doğal ürünlere olan ilginin artmasıyla birlikte biz de üretim süreçlerimizi ve ürün çeşitliliğimizi bu doğrultuda geliştirdik. Özellikle gıda sanayisi, horeca ve ihracat pazarlarından gelen talepler doğrultusunda daha yenilikçi ürünler üzerinde çalışmalarımız devam ediyor" ifadelerini kullandı.

İhracatı kuruluşlarından bu yana stratejik öncelik olarak gördüklerini belirten Ataş, Avrupa başta olmak üzere farklı pazarlarda iş birlikleri geliştirdiklerini söyledi. Yeni hedef pazarlara ilişkin bilgi veren Ataş, "Önümüzdeki dönemde özellikle Almanya, Hollanda, İngiltere, ABD ve Körfez ülkelerinde daha güçlü bir konuma gelmeyi hedefliyoruz. Türkiye'de bu alanda üretim yapan tek firma olmamızın uluslararası pazarlarda bize önemli bir avantaj sağladığını düşünüyoruz" dedi.

"DEĞİŞEN KOŞULLARA HIZLI UYUM REKABET AVANTAJI SAĞLIYOR"

Küresel gıda ticaretindeki değişimin üretim ve ihracat stratejilerini doğrudan etkilediğini belirten Ahmet Ataş, tüketicilerin sağlıklı, doğal ve pratik ürünlere yönelmesinin kendileri için önemli bir fırsat oluşturduğunu söyledi. Artan maliyetler ve lojistik süreçlerindeki değişimlere rağmen verimlilik ve kalite odağını koruduklarını vurgulayan Ataş, "Değişen koşullara hızlı uyum sağlayabilmenin bugün en önemli rekabet avantajlarından biri olduğuna inanıyoruz" diye konuştu.

KAPASİTE ARTIŞI VE AR-GE GÜNDEMDE

Önümüzdeki beş yıllık dönemde üretim kapasitesini artırmayı ve ihracat yapılan ülke sayısını genişletmeyi hedeflediklerini belirten Ahmet Ataş, avokado bazlı yeni ürünler geliştirmeye yönelik Ar-Ge çalışmalarını sürdürdüklerini ifade ederek, "Teknolojik yatırımlarımızı sürdürürken kalite standartlarımızı daha da yukarı taşımayı ve Bademir Gıda markasını uluslararası pazarda daha güçlü bir konuma getirmeyi amaçlıyoruz" dedi.

"İHBİR'İN ÇALIŞMALARI YENİ PAZARLARA ERİŞİMİ DESTEKLİYOR"

İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nin çalışmalarını da değerlendiren Ahmet Ataş, İHBİR'in ihracatçı firmalara sunduğu destekleri ve sektörü uluslararası platformlarda temsil etmesini değerli bulduklarını söyledi. Ataş, özellikle yeni pazarlara ulaşma, fuar organizasyonları ve tanıtım faaliyetlerinin firmalar için önemli fırsatlar sunduğunu belirterek, markalaşma, sürdürülebilir üretim, katma değerli ürün ihracatı ve Türk gıda sektörünün uluslararası alanda daha güçlü tanıtılmasının öncelikli gündem maddeleri arasında yer alması gerektiğini ifade etti.

İHRACAT AİLEMİZİ TANIYALIM

Çepni Cafe, hizmet deneyimini üretim ve ihracatla büyütecek

Gıda sektöründe özellikle kahve ve tatlı gruplarında faaliyet gösteren Çepni Cafe Gıda ve İnşaat Taahhüt San. Tic. Ltd. Şti., hizmet sektöründeki deneyimini üretim ve ihracatla güçlendirmeye hazırlanıyor. 1990 yılında Giresun'da ticari hayatına başlayan firma, farklı sektörlerde edindiği deneyimin ardından gıdaya odaklandı. Bugün İstanbul'da devlet ve vakıf üniversitelerinde restoran ve kafe hizmetleri sunan Çepni Cafe, franchise işletmelerinin yanı sıra Saraybosna'da otel, restoran ve kafe yatırımlarını sürdürüyor. Firmanın ihracata yönelmesinde ise Saraybosna yatırımını Türkiye'de üretilen ürünlerle destekleme hedefi belirleyici oldu.

Çepni Cafe Gıda ve İnşaat Taahhüt San. Tic. Ltd. Şti. Operasyon ve İş Geliştirme Müdürü İbrahim Aslan, hizmet sektöründeki büyümeyi artık üretim ve ihracatla desteklemek istediklerini belirterek, "Hizmet kalitesinde talep edilen bir marka olduğumuz gibi, ürettiğimiz ürünlerle de talep edilen bir marka olmayı hedefliyoruz" dedi.



ÇEPNİ CAFE GIDA VE İNŞAAT TAAHHÜT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
OPERASYON VE İŞ GELİŞTİRME MÜDÜRÜ
İBRAHİM ASLAN

SARAYBOSNA YATIRIMINDAN İHRACAT HAMLESİNE

Firmanın ihracata yönelmesinin arkasında Saraybosna'daki yatırımlarını yerli üretimle destekleme hedefinin bulunduğunu ifade eden Aslan, kahve ve tatlı kültürünün güçlü olduğu bir pazarda Türkiye'de üretilen ürünleri değerlendirmeyi tercih ettiklerini söyledi. Aslan, "Ürünleri dışarıdan ithal etmek yerine, Türkiye'de üretilen kaliteli ürünleri kendimiz ihraç etmenin daha doğru ve sürdürülebilir bir yaklaşım olduğuna inandık" diye konuştu.

Pandemi ve savaşların gıda ticaretinin stratejik önemini ortaya koyduğunu dile getiren Aslan, bu süreçte üretim ve ihracatın önemini daha net gördüklerini vurgulayarak, "Bu süreç bize yalnızca tüketen değil; aynı zamanda üreten ve ürettiğini ihraç edebilen bir yapıya dönüşmemiz gerektiğini öğretti" ifadelerini kullandı.

"ÜRETİM KALICI BÜYÜMENİN TEMEL UNSURU"

Çepni Cafe'nin gelecek planlarında üretim önemli bir yer tutuyor. Önümüzdeki beş yıllık dönemde sürdürülebilir ve organik tarım ürünleri üretmeyi ve ihracatı büyümenin temel unsurlarından biri haline getirmeyi hedeflediklerini belirten Aslan, yalnızca kendi işletmelerinin ihtiyaçlarını karşılayan bir yapı olmak istemediklerini dile getirdi.

Aslan, hedeflerini, "Ürettiğimizi işleyerek katma değerli ürünlere dönüştürmek ve tarım ile gıda ihracatında güçlü bir oyuncu olmak" sözleriyle ortaya koydu. Üretimin kalıcı büyümenin temel şartı olduğunu belirten Aslan, hizmet sektöründeki deneyimlerini üretim gücüyle birleştirerek daha güçlü bir yapıya ulaşmak istediklerini kaydetti.

"Ne olursa olsun üretelim" anlayışı yerine stratejik ürün planlamasının esas alınması gerektiğini vurgulayan Aslan, temel gıda ürünlerinde dışa bağımlılığın azaltılması ve olası krizlerde arz güvenliğinin korunması için üretimin planlı ve öngörülü şekilde yönlendirilmesi gerektiğini kaydetti.

İHBİR'DEN SEKTÖRÜN GELECEĞİNE YÖN VEREN ROL

İHBİR'in sektör açısından üstlendiği role de değinen Aslan, Birliğin özellikle stratejik ürün planlamasında önemli bir işlev gördüğünü ifade etti. Türkiye ve dünya genelindeki taleplerin takip edilmesinin yanı sıra üretici ve ihracatçı firmalar arasında koordinasyon sağlanmasının sektöre katkı sunduğunu belirten Aslan, İHBİR'in yeni girişimciler açısından da önemli bir rehber olduğunu söyledi. Aslan, "Teknik bilgiye sahip uzman kadrosu ve ulaşılabilir yapısıyla, yeni girişimciler için de önemli bir yol gösterici konumunda. İHBİR'in yalnızca bugünü takip eden değil, sektörün geleceğini şekillendiren ve firmalara vizyon kazandıran güçlü bir akıl hocası olmasını önemsiyoruz" dedi.

> "Türkiye tarım potansiyelinin farkına varmalı"
>
> Türkiye'nin tarım alanındaki potansiyelinin yüksek olduğunu ancak bu potansiyelin yeterince değerlendirilemediğini düşünen Çepni Cafe Gıda ve İnşaat Taahhüt San. Tic. Ltd. Şti. Operasyon ve İş Geliştirme Müdürü İbrahim Aslan, özellikle sürdürülebilir ve organik tarıma odaklanılması gerektiğini söyledi. Aslan, "Türkiye'nin bir tarım cenneti olduğuna inanıyorum. Ancak sahip olduğumuz potansiyelin yeterince farkında olmadığımızı düşünüyorum. Sürdürülebilir ve organik tarıma odaklanabilirsek, ihracatta çok daha güçlü bir konuma gelebiliriz" dedi.

LET'S GET TO KNOW OUR EXPORT FAMILY

Bademir Gıda transforms Turkish avocados into value-added products

As the only company in Türkiye producing frozen avocado puree, Bademir Food continues to grow with the goal of transforming Turkish avocados into value-added products. While capitalising on the rising demand for healthy and natural products, the company places exports at the heart of its growth strategy.

Explaining the story behind the company's establishment, Bademir Food Founder Ahmet Ataş said, "The starting point for Bademir Food was the idea of transforming avocados grown in our country into a value-added product. We saw that avocado was rapidly gaining popularity worldwide, and after accurately analysing the need in this field, we invested in frozen avocado puree."

Ataş summed up the company's current position as follows: "Today, we are proud to be the only company in Türkiye producing in this field. What sets us apart most is the importance we attach to quality, our production approach that never compromises on food safety, and our commitment to continuous improvement."



BADEMIR GIDA DISTRIBUTION MARKETING TRADE LIMITED COMPANY
FOUNDER
AHMET ATAŞ

DEMAND FOR HEALTHY PRODUCTS ACCELERATES PRODUCT DEVELOPMENT

Frozen avocado puree constitutes Bademir Gıda's main area of activity. The company also develops solutions with different packaging options and for various uses in line with customer needs. Drawing attention to the transformation of the product range in recent years, Ahmet Ataş said, "As interest in healthy and natural products has increased, we have developed our production processes and product variety accordingly. In particular, we continue to work on more innovative products in response to demand from the food industry, HORECA and export markets."

Stating that exports have been a strategic priority since the company was founded, Ataş said they have developed partnerships in different markets, particularly in Europe. Commenting on new target markets, Ataş said, "In the coming period, we aim to establish a stronger position, especially in Germany, the Netherlands, the United Kingdom, the US and the Gulf countries. We believe that being the only company in Türkiye producing in this field gives us a significant advantage in international markets."

"RAPID ADAPTATION TO CHANGING CONDITIONS PROVIDES A COMPETITIVE ADVANTAGE"

Ahmet Ataş stated that changes in global food trade directly affect their production and export strategies, adding that consumers' shift towards healthy, natural and convenient products creates an important opportunity for the company. Emphasising that they maintain their focus on efficiency and quality despite rising costs and changes in logistics processes, Ataş said, "We believe that the ability to adapt rapidly to changing conditions is one of the most important competitive advantages today."

CAPACITY EXPANSION AND R&D ON THE AGENDA

Ahmet Ataş stated that they aim to increase production capacity and expand the number of countries they export to over the next five years, while continuing R&D efforts to develop new avocado-based products. "As we continue our technological investments, we aim to raise our quality standards even further and strengthen the position of the Bademir Gıda brand in international markets," he said.

"İHBİR'S ACTIVITIES SUPPORT ACCESS TO NEW MARKETS"

Commenting on the activities of the Istanbul Cereals Pulses Oil Seeds and Products Exporters' Association, Ahmet Ataş said they value the support İHBİR provides to exporting companies and its representation of the sector on international platforms. Ataş noted that access to new markets, trade fair organisations and promotional activities offer important opportunities for companies, adding that branding, sustainable production, exports of value-added products and stronger international promotion of the Turkish food sector should be among the priority items on the agenda.

MEET OUR EXPORT FAMILY

Çepni Cafe to expand its service experience through production and exports

Operating in the food sector particularly in coffee and dessert categories, Çepni Cafe Food and Construction Contracting Industry and Trade Ltd. Co. is preparing to strengthen its experience in the service industry through production and exports. The company began its commercial activities in Giresun in 1990 and, after gaining experience across different sectors, focused on food. Today, Çepni Cafe provides restaurant and café services at public and foundation universities in Istanbul, while continuing its franchise operations as well as hotel, restaurant and café investments in Sarajevo. The company's decision to focus on exports was driven by its goal of supporting its Sarajevo investment with products manufactured in Türkiye.

İbrahim Aslan, Operations and Business Development Manager at Çepni Cafe Gıda ve İnşaat Taahhüt San. Tic. Ltd. Şti., said they now want to support their growth in the service industry through production and exports: "Just as we have become a sought-after brand for service quality, we aim to become a sought-after brand with the products we manufacture as well."

FROM THE SARAJEVO INVESTMENT TO AN EXPORT DRIVE

Aslan stated that the company's move towards exports was driven by its aim to support its investments in Sarajevo with domestic production, adding that in a market with a strong coffee and dessert culture, they preferred to use products manufactured in Türkiye. "Rather than importing products from elsewhere, we believed that exporting high-quality products manufactured in Türkiye ourselves would be a more appropriate and sustainable approach," Aslan said.

Stating that the pandemic and wars had demonstrated the strategic importance of food trade, Aslan emphasised that these developments made the importance of production and exports even clearer: "This process taught us that we need to transform into a structure that does not merely consume, but also produces and is capable of exporting what it produces."



ÇEPNI CAFE FOOD AND CONSTRUCTION CONTRACTING INDUSTRY AND TRADE LTD. CO. OPERATIONS AND BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER
İBRAHİM ASLAN

"PRODUCTION IS THE FOUNDATION OF SUSTAINABLE GROWTH"

Production occupies an important place in Çepni Cafe's future plans. Aslan stated that over the next five years they aim to produce sustainable and organic agricultural products and make exports one of the key elements of growth, adding that they do not want to be a business that merely meets the needs of its own operations.

Aslan summarised their objective as "processing what we produce into value-added products and becoming a strong player in agricultural and food exports." Noting that production is the fundamental condition for sustainable growth, Aslan said they aim to build a stronger structure by combining their experience in the service industry with production capabilities.

Emphasising that strategic product planning should replace the approach of "let us produce no matter what", Aslan stated that production should be managed in a planned and forward-looking manner in order to reduce dependence on imports for staple food products and safeguard security of supply during potential crises.

İHBİR'S ROLE IN SHAPING THE FUTURE OF THE SECTOR

Referring to the role İHBİR plays for the sector, Aslan said the Association performs an important function particularly in strategic product planning. He noted that, in addition to monitoring demand in Türkiye and worldwide, coordination between producers and exporters contributes to the sector, adding that İHBİR also serves as an important guide for new entrepreneurs.

Aslan said: "With its expert team possessing technical knowledge and its accessible structure, İHBİR is also an important guide for new entrepreneurs. We attach importance to İHBİR being not only an organisation that follows the present, but also a strong mentor that shapes the future of the sector and provides companies with vision."

"Türkiye should recognise its agricultural potential"

İbrahim Aslan, Operations and Business Development Manager at Çepni Cafe Gıda ve İnşaat Taahhüt San. Tic. Ltd. Şti., believes that Türkiye has considerable agricultural potential but that this potential is not being sufficiently utilised, and says the country should focus particularly on sustainable and organic agriculture. "I believe Türkiye is an agricultural paradise. However, I do not think we are sufficiently aware of the potential we possess. If we can focus on sustainable and organic agriculture, we can achieve a much stronger position in exports," Aslan said.