

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KADAR GELEN KALİTE “ VAN –ET”

Yıllardan beri faaliyet gösteren Van –Et özelde bölgeye genelde tüm ülkeye hitap ediyor. Dünden bugüne kalitelerinden hiç ödün vermeden günümüze kadar hayatını sürdüren ve markasıyla çok önemli bir değerimiz olan Van –Et ‘ in dününü, bugününü ve geleceğini Van-Et Genel Müdürü Zafer ÖZDEN ile konuştuk.

Fabrika İle İlgili Bilgi Alabilir Miyiz?

Zafer Özden : Vanet A.Ş tesisleri 1977 yılında İl özel idaresi ile Dünya Bankası Projesi olarak Van'da kurulmuştur. 2006 yılında özelleştirilme suretiyle Metro Holding bünyesine geçmiş, 2006 yılından beri Metro Holding bünyesinde çalışmaktadır.

Tesis 563 dönüm arazi üzerinde 24000 metrekare kapalı alana sahip tam bir entegre tesisidir. Şuan yaptığımız üretim ileri işlenmiş et mamulleri üretimidir. 2014 yılında kapasitemizi 4 kat artırma kararı aldık. Bu da Van ve bizim için çok büyük bir potansiyel oluşturuyor. İhracata başladık bugün ilk tırımız yola çıkıyor. Kuzey Irak ile ticaretimiz başladı. Azerbaycan ile görüşmelerimiz sürüyor. 2 ay sonra ürünlerimiz Azerbaycan'da gidecek. Van Et markası ile ürünlerimizi gönderiyoruz.

Günlük üretim kapasiteniz?

Günlük Üretim kapasitemiz şuan 55 ton işlenmiş et mamulleri üretiyoruz. Nisan başında bu kapasitemizi 4 kat arttırıyoruz.

Kaç kişi istihdam ediyor?

Toplamda 98 personelimiz var. Bu sayı kapasitemizin artmasıyla 15 kişi daha artacaktır..

Fabrikanın karşılaştığı zorlukları anlatırmısınız?

Biz zor şartlarda hizmet veriyoruz. Batıdaki firmalara göre bizim maliyetlerimiz daha da artıyor çünkü her türlü hammaddeyi batıdan getirmek zorundayız. Lojistikten dolayı çok sıkıntı yaşıyoruz. Hedefimiz bu fabrikayı yaşatmak, burada istihdamı sağlamak bölge halkına, ülkeye karşı sorumluluğumuzun farkındayız. Bu fabrikayı burada yaşatıp eski haline getirmek asıl amacımız. 2014 yılının sonuna kadar bu fabrikanın eski haline gelmesi için mücadele ediyoruz.

Van et markasın farklı kılan nedir, tüketiciler neden Van Et'i seçmelidir?

Bizi farkı kılan en önemli şey yöre hayvanını seçmiş olmamız. Yöre hayvanının bakımı, yaşadığı ortam eti daha lezzetli kılıyor. Bu yüzden kalitemiz daha yüksek oluyor.

Et ihtiyacını nasıl sağlıyorsunuz?

Besihanelerimiz var. Kendi besihanelerimizde manda yetiştiriliciliği yapıyoruz. Toplamda 200 mandamız var ve biz yetiştiriyoruz. Kendi besihanenizi çok aktif kullanmıyoruz. Açık ve kapalı mekanlarımızda 460 hayvan besleme kapasitemiz mevcut. Bu sayıyı arttıracğız.

Van için değil bölge için çok önemli bir markasınız. Hayvanların yetiştirilmesi konusunda Hayvancılık ile ilgili yöreye öncülük etme adına bir çalışmanız var mı?

Bir projemiz var. Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile görüşmelerimiz var. Biz hayvan beslemek yerine bölgedeki köylülerle partnerlik yapıp sözleşmeli besicilik kavramını geliştirmek istiyoruz. Yöremizdeki üreticilerle birlikte hareket edip onların üretmiş olduğu hayvanları almak, yetiştirdikleri hayvanları değerlendirmek amacındayız. Bu proje ile birlikte yörede hayvancılığı canlandıracağımızı düşünüyoruz.

Zor şartlar altında çalışıyorsunuz. Geçmiş yıllardaki hayvancılık ile şimdiki hayvancılık arasında çok fark var. Geriye dönüş var. Bu proje ile birlikte umarız köylerdeki hayvancılığı geliştirmiş olursunuz. Bu konuda ne düşünüyorsunuz.

Bölgede küçükbaş hayvanda önemli bir Pazar var. Ancak Büyükbaş hayvancılık maalesef istenilen seviyede değil. Sözleşmeli projesi ile besicilik hem bizim hem de bölge insanı için büyük katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda da bölgede tekrar büyükbaş hayvancılığın cazip hale gelmesi sağlanacaktır.

Van'ın en büyük ihtiyacı nedir?

Van çok önemli ve stratejik bir şehir. Batıdan buraya baktığımızda geçmişte yaşanan süreçlerden dolayı hakkettiği değeri ve yatırımı görememiştir. Van'ın Antalya'dan hiçbir farkı yoktur. 50 km içerisinde hem kayak merkezi hem de girilebilen bir gölü ve plajı olan bir şehir. Van'ın kalkınması için iyi pazarlanması gerekir. Geçmişte bu konuda yetirince faaliyet yürütülmediği için tüm bölge kaybetmiştir. Metro Holding ve Yönetim Kurulu Başkanımız Galip Öztürk'ün burada fabrika kurmasındaki sebep ülke sevdalısı olmasından kaynaklanır. Galip beyin misyonun da ben burada fabrikamı kapatırsam başka bir firma kapatırsa o bölge kalkınmazdır.

Gelecekteki projeleriniz

Van etin hak etmiş olduğu ürün değerini tekrar yerine getirmek. AR-GE'miz çalışıyor yeni ürünler geliştirmeye çalışıyoruz. İhracat kapasitemizi artırmak, 2014 yılı sonuna kadar yeni ülkelere mal satmak hedeflerimizin arasındadır. Türkiye içerisinde satış ofisleri oluşturduk. Bölge Müdürlükleri açtık. Biz Van ET olarak Doğu ve Güneydoğu Anadolu'ya hakimdik. 2014 itibarı ile İstanbul merkezde bir yapılanmamız oldu ve Ege Akdeniz Bölge müdürlüklerini oluşturduk. Ege Akdeniz Muğla bodrum İzmir ve Antalya da satışlarımız başladı.

Galiba En çok Doğu ve Güneydoğuya hitap ediyorsunuz

En çok Doğu ve Güneydoğunun bölgemizde satışlarımız %55'tir.

Üretim yaparken karşılaştığınız sıkıntılar nelerdir?

Ham madde temininde çok büyük sıkıntı yaşıyoruz. Hava şartlarından dolayı yapmış olduğumuz ileri işlenmiş işlerde zorlanıyoruz. Hava şartlarında -30-35 gördüğümüz için fermantasyonda zorlanıyoruz. Bunun için AR-GE'miz bir çalışma yaptı. Şuan kullandığımız bazı hammaddeleri hava şartlarına uygun olacak şekilde yurt dışından ithal ediyoruz. Temiz, hijyenik ve sağlıklı üretim yapıyoruz. Lojistik anlamda çok büyük sıkıntılar yaşıyoruz. Burada Ticareti kolay gerçekleştiremiyoruz ama yavaş yavaş sistem oturdu. Bu yoğunluk için de çözümlerimiz var. Artık stoklu çalışıyoruz. Daha erken planımızı yapıyoruz. İmalat ve üretimimizin durmaması adına. Üretim kapasitemiz yetmediği için fabrikamızda çift vardiya ya başladı. Satış anlamında Lojistik ağıımızı da tekrar revize ettik. Sıkıntılarımız var çözüm ortakları ile birlikte hareket ederek hızlandırdık çözüyoruz.

Van et satış mağazaları açılması bağlamında ne düşünüyorsunuz?

Bununla ilgili projemiz var. Çünkü Van denince Van et ile özdeşleşmiş bir şehir var. Van et'i her yere yaymak istiyoruz. Bu markanın değerini göstererek ilimize gelen insanların buradan giderken kavurma ve sucuk götürmelerini istiyoruz. Bu konu ile ilgili hediye paketleri oluşturmak için çalışmalara başladık. Van Ticaret ve Sanayi Odası ile ortaklaşa bir çalışma gerçekleştirdik. İlk hediye paketlerimizde Van TSO'ya göndereceğiz. Van Ferit melen hava limanı ve şehir merkezinde satış mağazası açmayı düşünüyoruz. Van eti Van'ın meşhur bir ürünü gibi sunmak istiyoruz.

Van'da hayvancılık nasıl gelişir?

Van'da hayvancılığın gelişmesi için gerekli olan destek veriliyor. Fakat burada bizim gibi birkaç firmanın daha olması gerekiyor. Dolayısıyla burada üretilen en büyük sıkıntı yine bölgede lojistik olduğu için lojistik maliyetlerinden dolayı hayvancılık yapılamıyor. Şuan bölgemizde et balık kurumu ile bir mezbaha ve hayvan kesimi var bu sayı artarsa bölgemizde hayvancılık artacak rağbet artacak. Bizim gibi firmaların mutlaka sözleşmeli besicilik yapıp buradaki insana destek vermek bizim görevimizdir. Van et'in büyümesi bizim en büyük hedefimiz.

Van et diğer markalarla mücadele ederken kendini piyasanın neresinde görüyor?

Piyasada dominant markalar var ve biz bu dominant markalarla rekabet edecek duruma geldik. Metro holding'in bünyesinde olmamız bizim için çok büyük bir avantaj. Van et markası fakat yaşanan boşluktan dolayı etleri işlenmiş üründe biraz markamız batıdaki değerini kaybetmiş durumda. Şuan bir rekabet koşullarının hepsini hazırladık. Satış ve pazarlama ağılamızıda gözden geçirdik. İstihdamı orda da artırdık. Rekabet edebilecek durumdayız her anlamda. Ama rekabete 1-0 mağlup başlıyoruz. Bölgenin pazarlara uzak oluşu maliyetlerimizin yüksek olması. Ama buna rağmen biz dinamik ve rekabetli bir şekilde pazarlarda mücadelemize devam ediyoruz. Çok kısa zamanda da pazarlarda hak ettiği yeri bulacaktır. Kısa süre sonra pazarı domine eden bir marka haline geleceğimize inanıyorum.

Van TSO'yu bu anlamda iyi bir paydaş olarak görüyor musunuz?

Van TSO biz<im en büyük destekçimiz yardımcımız. Onlarla birlikte hareket etmekten onur duyuyoruz. Van'daki her türlü konuda bize destek veriyorlar. Onların bize bu şekilde desteklemesi bizim daha çok heyecanlandırıyor.