

ÜRETMEK YETMİYOR



BALIKÇILIKTA SOĞUTMANIN ÖNEMİ

1 Mart 2019 - Antalya

(24 slayt-20 dakika)





CANTEK

GIDA SAKLAMA VE İŞLEME UZMANI

ENDÜSTRİYEL SOĐUTMA EKİPMANLARI ÜRETİMİ
ANAHTAR TESLİM SOĞUK DEPOLAR
ANAHTAR TESLİM BALIK İŞLEME ve MEZBAHA TESİSLERİ
HİDROFONİK DİKEY TARIM, BİTKİ FABRİKASI

«GIDA GÜVENCESİ SAĐLAYICISI»

BURAK ÖZCAN
PAZARLAMA DİREKTÖRÜ



Her canlı gibi
insanın da
temel ihtiyacı
beslenme...

İlk insandan beridir en öncelikli
mesele gıdaya erişim, gelişmiş
ülkelerde artık bir sorun
olmaktan çıktı.



Dünyadaki gıdanın sadece %25'i ideal biçimde saklanabiliyor.

*** Afrika'nın birçok ülkesinde üretilen soğanın yarısı üretimden 1 ay sonra çöpe atılıyor.**

*** Senegal'de halka fazlasıyla yetecek soğan üretimi yapılıyor ama bu ürünlerin tüketimi toplamda sadece 2 ay sürüyor. Geri kalan zamanda Hollanda'dan soğan ithal ediyor.**

Halbuki üretilen ürünler iyi saklanabilse;

- Halk yeterli gıdaya ulaşır

- Fazla ürün tüm dünyaya

ihraç edilir, ülke para kazanır





INNOVATION IN
FOOD SECURITY

Çözüm: Gıda Güvencesi



Gıda fiyatlarının
uygun olması



Gıdanın sürekli
teminini
sağlamak



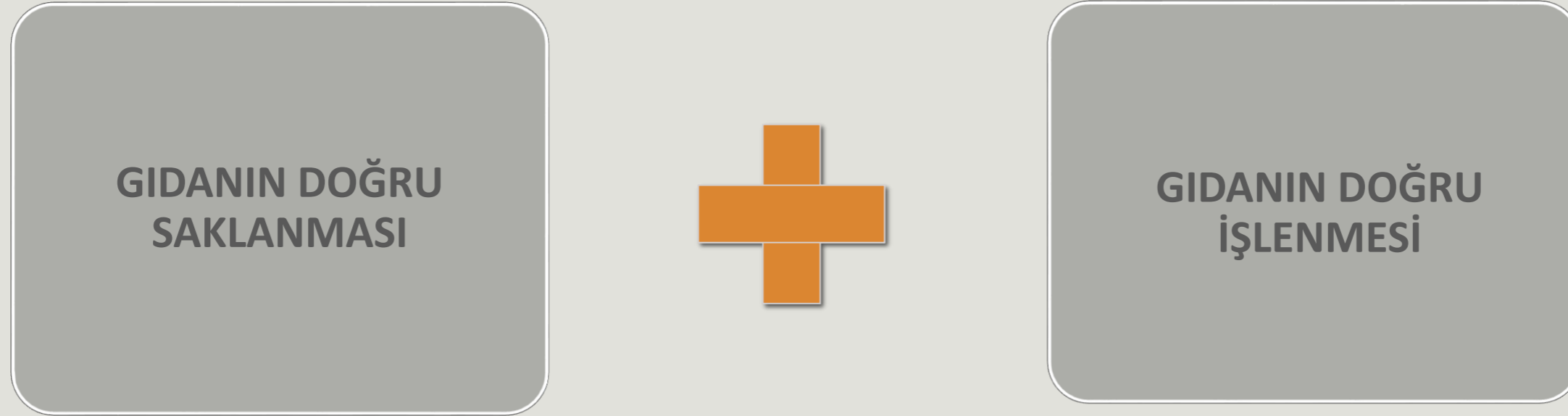
Gıdaların sağlıklı
ve çeşitli olmasıdır

Ancak bu şekilde sürekli, gıda güvencesini sağladığımızı söyleyebiliriz.



Gıda güvenencesi için ÜRETMEK YETMEZ

ÜRETİM SONRASI



= ÜRETİCİ için SÜRDÜRÜLEBİLİR YÜKSEK KAZANÇ

Ancak bilinçli bir gıda yönetimi anlayışıyla mümkün

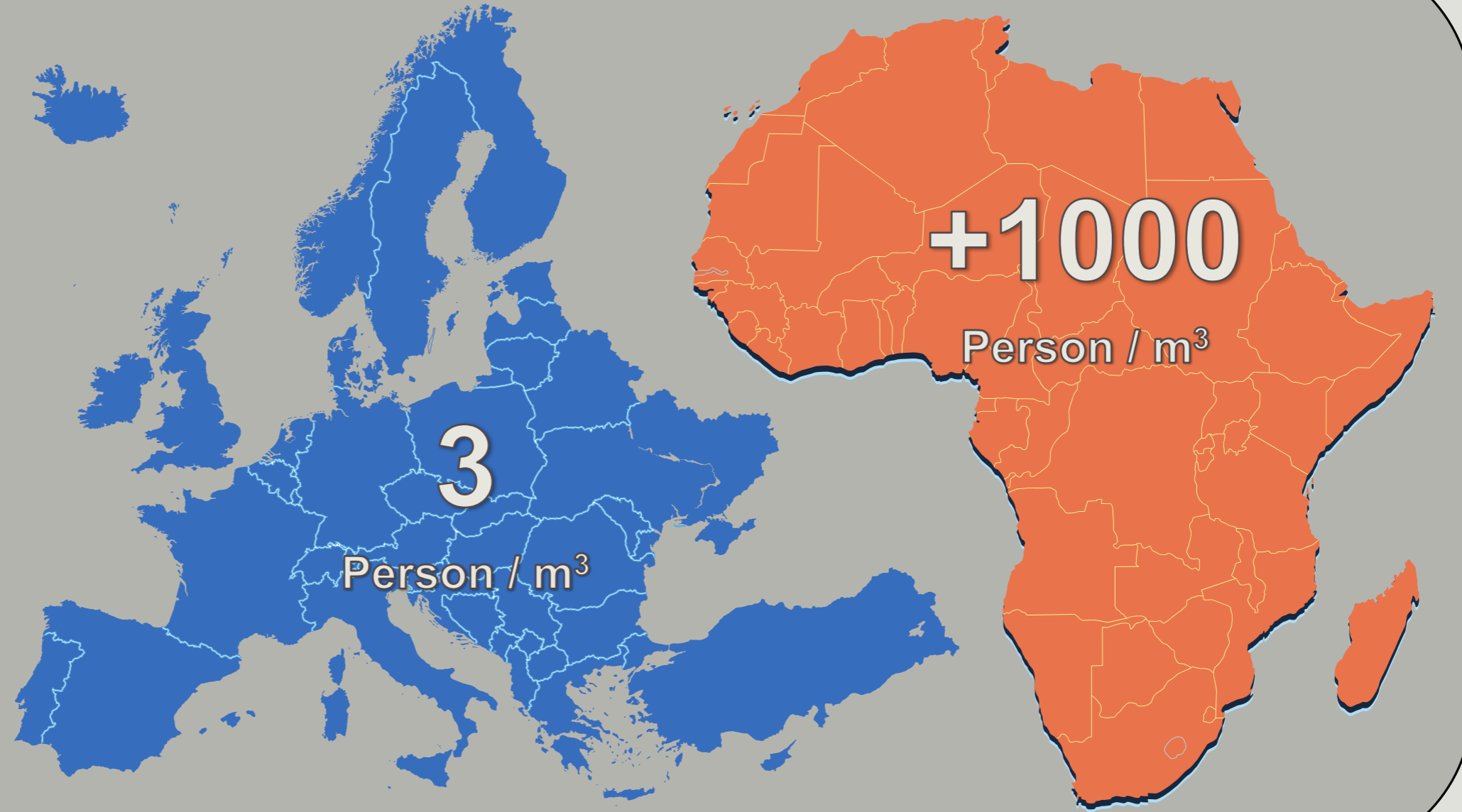
Yaşam kalitesiyle öne çıkan gelişmiş ülkelerin gıda güvencesini sağlamalarının sırrı, saklama kültürlerini geliştirip, bunun için gerekli altyapıları tamamlamış olmalarıdır.



Gelişmiş ülkelerde 3 kişiye 1m³ soğuk depo alanı düşerken, Hollanda'da 1 kişiye 1 m³, Türkiye'de 1 kişiye 11 m³, Afrika ülkelerinde 1.000 kişiye 1m³ soğuk depo alanı düşmektedir.

KİŞİ BAŞINA DÜŞEN SOĞUK DEPO

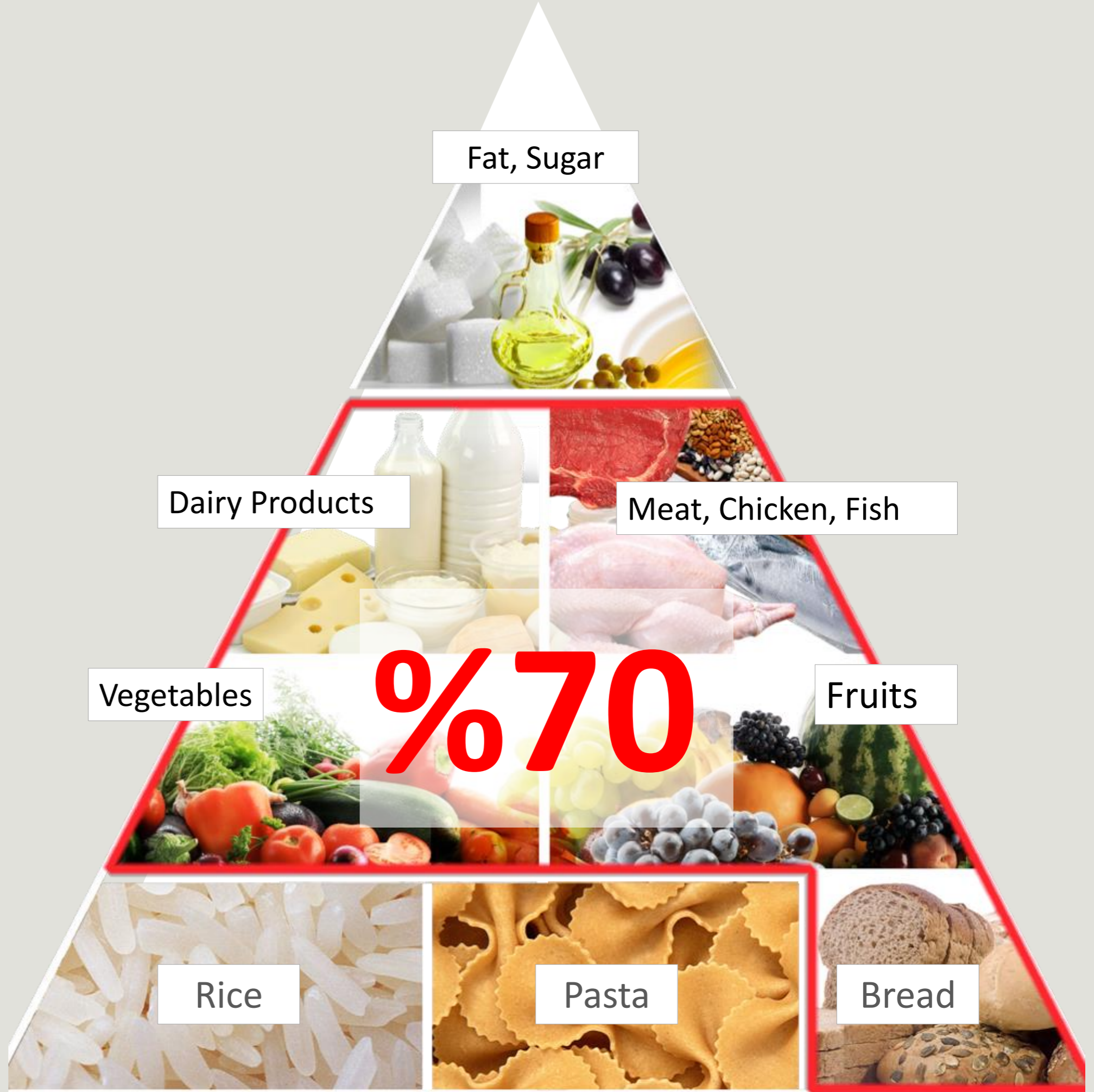
COUNTRY	PERSON
NETHERLANDS	1
DENMARK	2
GERMANY	3
FRANCE	4
TURKEY	11
MOROCCO	20
SOUTH AFRICA	166
TANZANIA	2.355
NIGERIA	17.750



BESİN PRAMİDİ

Sağlıklı beslenmemiz için gereken gıdalardan oluşan besin piramidine göz attığımızda %70'inin soğuk depolarda saklanması gerektiğini görürüz.

Evinizdeki
buzdolabına
bakabilirsiniz



2 TİP ÜRETİCİ

1. Üretim odaklı

- * Üreten ama nasıl satacağını düşünmeyen
- * Saklama ve işlemeye önem vermeyen

ÖR: Antalya'nın ilk seracıları
İptidai alabalık üreticileri



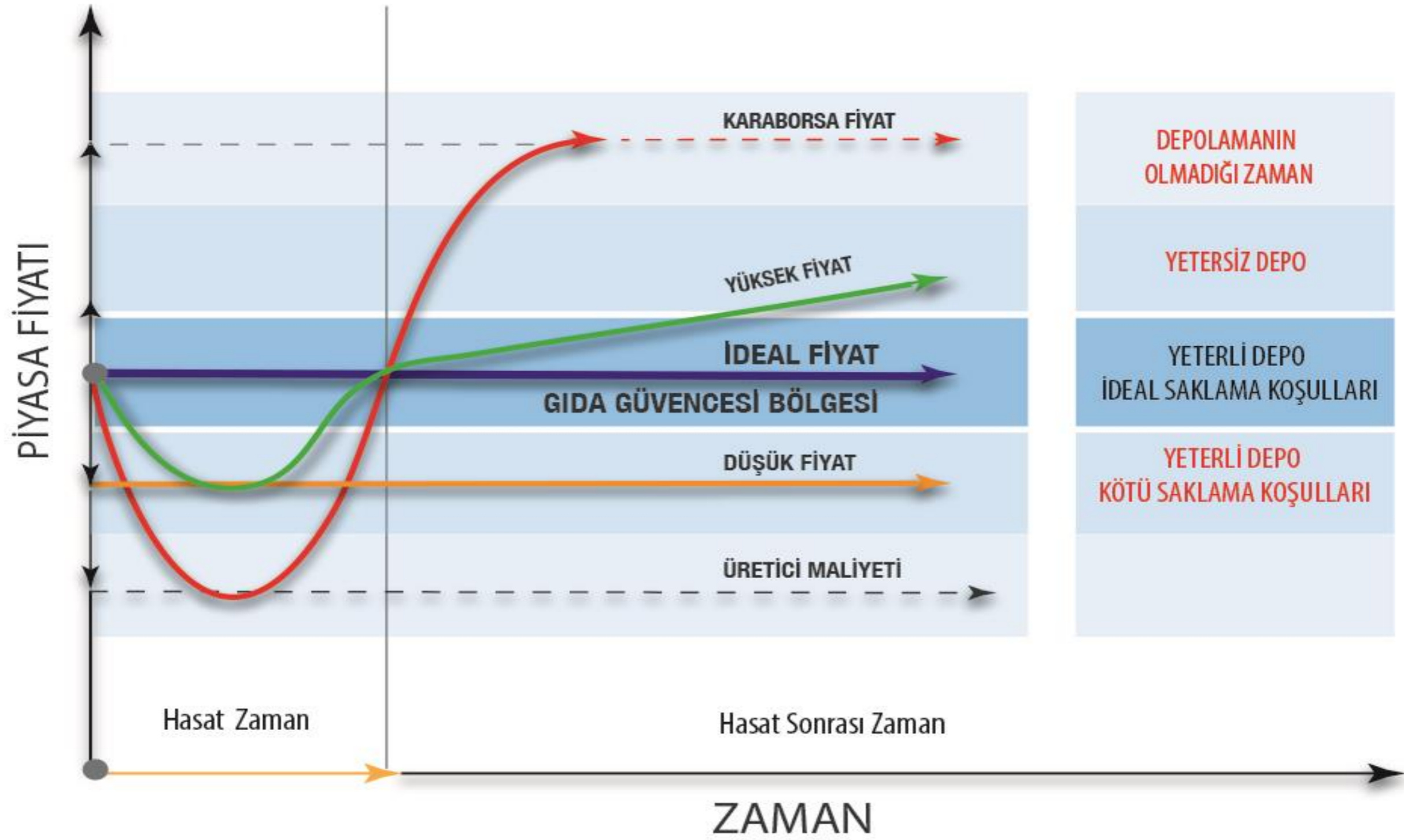
2. Satış odaklı

- * Satışını önceden planlayan.
- * Saklamaya ve işlemeye değer veren

ÖR: Antalya'daki çiçekçiler
Modern çipura çiftlikleri



GIDA DEPOLAMANIN ÜRÜN FİYATLARINA ETKİSİ



- Depo kapasiteniz yeterli
- Saklama teknikleriniz de iyi durumda ise

Gıda fiyatlarını yıl boyunca sabit tutabilirsiniz.
Bu sayede gıda güvencesi sağlanır.



BALIK VE SU ÜRÜNLERİNDE BAŞARININ SIRRI:

Etkili ve verimli

SAKLAMA VE İŞLEME



8-Balık - Kısayol.Ink

2016 DÜNYA TOPLAM ÜRETİMİ: 170 milyon ton

Maalesef çoğu zaman s¼rekli, ekonomik, sağlıklı ve çeşitli gıdaya ulaşım istenilen ölç¼lerde gerçekleşmiyor.

- * Yeterli ürün elde edilemiyor – ürün fiyatları artıyor – arz talep dengesi şaşılıyor
- * Ürün sıkıntısı ve dışarı bağımlılık yaşanıyor.



Bunun sebebi, üretimin yetersizliği değil; gıda üretenlerin üretmeyi yeterli görmeleridir.



Oysa üretmek yetmez.

Gıdaların tüm yıl boyunca aynı kalitede olması, sürdürülebilir olarak arz edilebilmesi ve makul fiyatlara satılması gerekiyor.

Gıda güvencesinin sağlanmasıyla = doğru saklama ile

- Üretici de
- Tüketici de
- * Mağdur olmaz
- * Birlikte kazanır

KAZAN - KAZAN



GIDADAN PARA KAZANMAK İÇİN GEREKENLER

- Gıdanın şeklini değiştirmek
Balığı konserve yaparak sat
- Gıdanın üretildiği yerden başka bir yerde satmak
Türkiye’de üret, Amerika’ya sat
- Üretildiği zamandan farklı bir zamanda satmak
Temmuzda yakala, ekimde sat
- Saklarken kazanmak
Minimum kayıpla, minimum enerji harcayarak,
enerjini doğru kullanarak üret

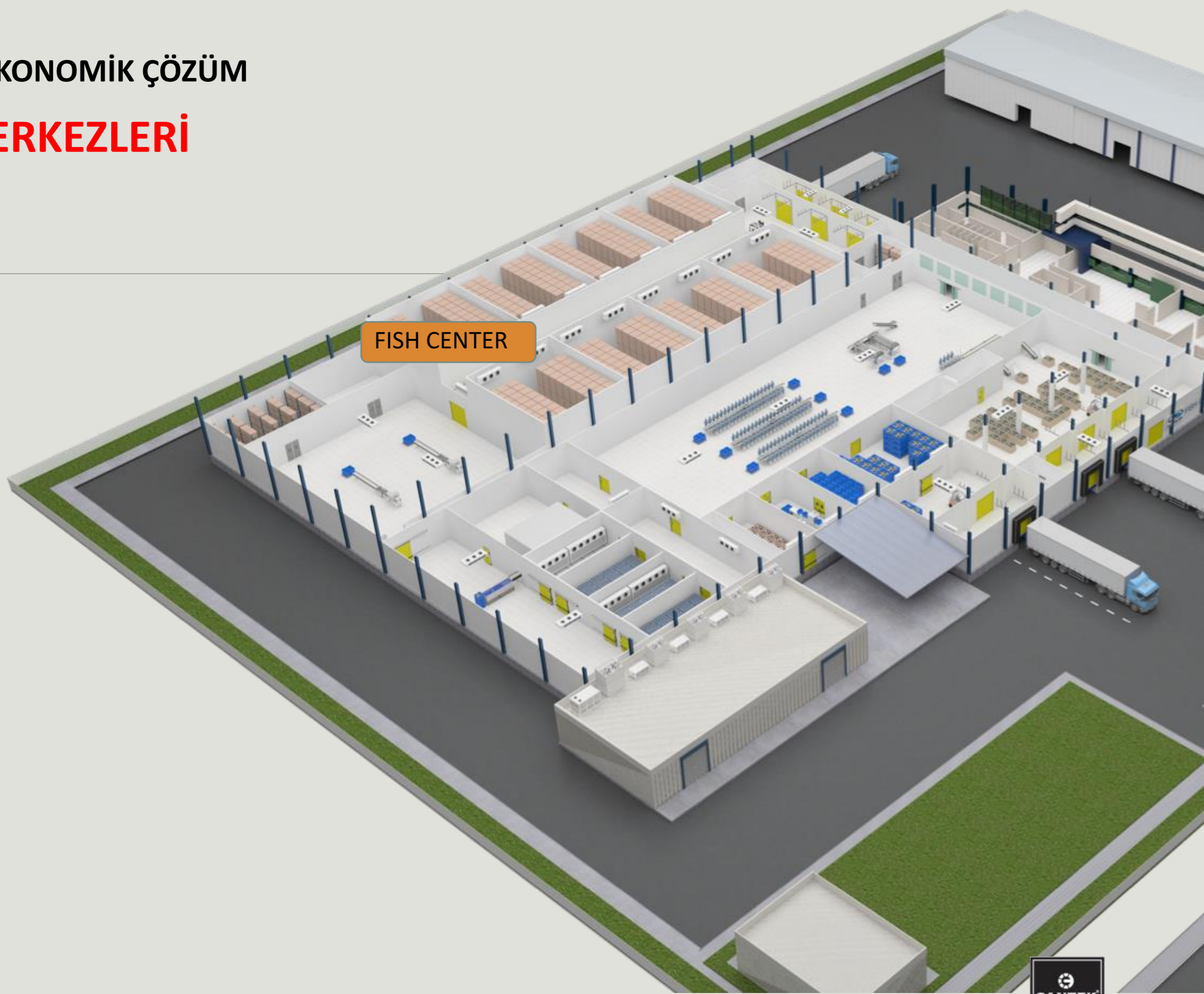
= GIDA SAKLAMA ve İŞLEME

doğru yapılmalı



DOĞRU VE EKONOMİK ÇÖZÜM

BALIK MERKEZLERİ



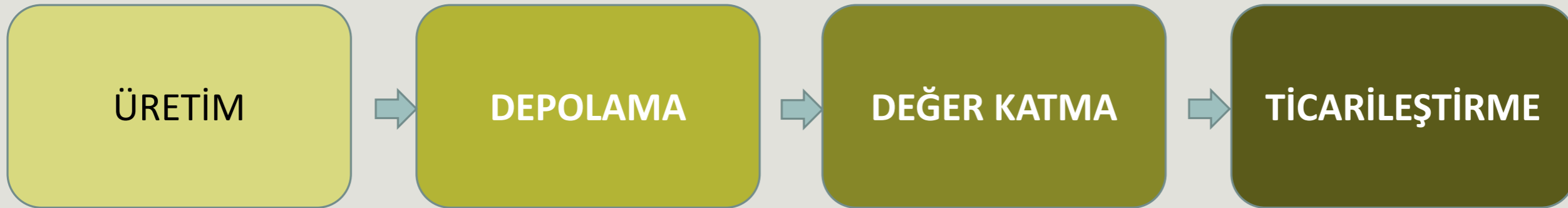
TİCARETİN İÇİNDE DAHA FAZLA YER ALMAK

Eğer balık doğru bir şekilde saklanmaz ve işlenmezse, değerini hemen kaybeder

Bunun için balık, kaliteli koşullarda saklanmalıdır;

1. Ürün uzun süre aynı kalitede kalacak
2. Ürün kaybı en aza inecek
3. Ürün istenildiği zamanda, piyasaya çıkacak
4. Ürün istenildiği miktarda piyasaya çıkacak

ÜRÜNÜN DEĞERİ ARTACAK





En yenilikçi ve teknolojik ürünlerle dünyanın en ileri ülkeleriyle rekabet etmenin



Enerjimizi doğru kullanarak en verimli ve etkili üretimi gerçekleştirmenin

En doğru yolunu gösteriyoruz





Tüm dünyada
gıda kültürünü yaygınlaştırıyoruz

- Kitap
- Video
- Seminer
- Yayın



13 KİTAP
BELGESEL FİLM
üretmek yetmiyor serisi





Gıda saklama Gıda işleme

Danışmanlık, projelendirme, eğitim,
üretim, montaj, servis, uzaktan izleme

= A-Z ÜRETİM ve KOMPLE ÇÖZÜM

