



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKECE IŞIK ZEYTİNYAĞI SAKARYA

BA Öncelikle sizi ve firmanızı tanıyabilir miyiz?

GI Gürsel Işık, Sakarya Geyve ve Pamukova'da zeytinyağı imalatımız var. Bölgenin zeytinyağını "Mekece Işık" olarak biz işlemekteyiz. Eskişehir Mihalgazi'den, İzmit Hereke'ye kadar olan zeytinleri, eski tabirle "değirmen usulü" olarak biz işlemekteyiz.

BA Bu işi kaç senedir yapıyorsunuz?

GI 12 yıldır bu bölgenin zeytinyağını üretmekteyiz.

BA Nasıl başladınız?

GI Bölgemizde zeytincilik sonradan gelişti, bizde gelişen şartlara uyduk, yani işler kendiliğinden gelişti.

BA Bu bölgenin yılda kaç ton zeytinyağı kapasitesi var?

GI Bölgemizde aslında Gemlik türü sofralık zeytin üretilir. Yağlık zeytin bulunmamaktadır. Ancak Gemlik türü sofralık zeytinin "döküntü" diye tabir ettiğimiz, ince ve ufak olanlarını yağlık olarak kullanırız. Yağlık zeytin yoktur, zeytincilikte ürünün bir yıl var yılı, bir yıl da yok yılı vardır. Ortalamaya bakarsak yıllık 1000 ile 1200 ton arası yağlık zeytin işlenmektedir.

BA Zeytinleriniz oldukça yağlı değil mi?

GI Ortalama %20'dir. Bölgemizdeki zeytinlerden 5 kilo zeytinden, 1 kilo yağ alınır. Bu 3-3,5 kiloya da düşer, 6-7 kiloya kadar da yükselebilir, ama ortalaması 5 kilodur.

BA Zeytinin yağ oranı da değişebiliyor değil mi? Yağmur, sıcaklık gibi.

GI Yıllık iklim şartlarına göre değişiklik gösterebilir, yağmur ya da kuraklık doğrudan etkiler.

BA Zeytinler ne şekilde değerlendiriliyor, siyah, yeşil, çizik, dolma, sele, vs.

GI Bölgemizde sadece Gemlik tipi sofralık zeytin yetiştirilmekte. Bunlardan duble boyda olanlar Marmara Birlik Zeytin Kooperatifine satılmakta, diğerleri pazarda tüccara satılmakta, bölgemizde zeytinini toplayıp pazara süren çiftçimiz az, daha çok Bursa bölgesi üreticileri o işi yapıyor. Bu anlamda biz bir kaç firmayız, Sakarya'nın gıda üretim iznini alan ilk firmayız, ilk markayız.

BA Patentiniz var mı?

GI Tabi "Mekece Işık" bizim markamız.

BA Ankara'da zeytinyağınız tanınıyor mu?

GI Türkiye'nin her yerinden müşterilerimiz var. İstanbul, Antalya yolunun iki yönünde de satış mağazamız olduğu için Türkiye'nin her yerinden müşterilerimiz oldu. Kargo ile de gönderiyoruz, şunu öğünerek söyleyebilirim ki; kendi bölgemizde önce zeytinyağıcı sonra zeytinciyiz. Bireysel gurbetçiler sayesinde zeytinyağımızın Avrupa'nın gitmediği şehri yok, bu bizim için gururdur.

BA Ankara'ya şube açar mısınız?

GI Şimdilik yerel bir kuruluşuz, yani amacımız Sakarya Geyve'de zeytincilik de var, zeytinyağcılık da var, onu duyurmaya çalışıyoruz, ileriki aşamada inşallah şube de açabiliriz.

BA Bölgenizde başka ne gibi ürünler var?

GI Bölgemizde narenciye ve muz dışında, aklınıza gelen her türlü meyve ve sebze yetişiyor. Kereviz, lahan, pırasa, ayva, elma, üzüm çilek, barbunya, domates, kavun, karpuz aklınıza ne geliyorsa yetişiyor. Bizde bir tabir var "adamı ters diksen düz bitirir" diye, o kadar verimli, o kadar kaliteli toprağımız var, ayrıca insanımız o kadar çalışkan.

BA Zaten çalışan olmasanız bu kadar ürününüz olmazdı.

GI Doğru.

BA İklim yapısı olarak nasıl?

GI Akdeniz iklimine çok yakın; "mikro klima" olarak tabir edilen bir vadideyiz, sadece narenciye ve muz yetişmez, evlerin bahçesinde dondan korunan bölgelerde tek tük mandalina ağaçları da var.

BA Peki firmanız için geleceğe yönelik olarak neler düşünüyorsunuz?

GI Biz önce zeytinyağcı, sonra zeytinciyiz, kendi içimizde büyümek, zeytinyağı ve zeytin konusunda üretimimizi ve pazar payımızı arttırmak istiyoruz. Şimdilik perakendeciyiz, ileride toptancı olmak istiyoruz.

BA Bu işten para kazanıyor musunuz?

GI Muhakkak, çalışanlarımız var kendimiz bu işten ekmek yiyoruz.

BA Kaç kişi çalışıyor işletmenizde?

GI Sezonda 25-30 kişi çalışıyor, sezan dışında 3 kişi daimi olarak çalışıyor. Ayrıca firmamızın tarım işi de var. Onları da hesap edersek sürekli olarak 6-8 daimi çalışanımız var.

BA Sezon ne zaman?

GI Sezon Kasım, Aralık 2 ay üretim sezonumuzdur, bu sürede kesinti olmaz 24 saat çalışırız.

BA Zeytinyağın son kullanma tarihi var mı?

GI Uygun şartlarda muhafaza edilirse 2 yıldır. Uygun şartlar; zeytinyağı güneş değil, gün ışığından da korunmalıdır, serin yerde saklanmalıdır.

BA Onun için mi koyu şişe kullanılıyor.

GI Evet. Zeytinyağı çok büyük bir antioksidandır. Faydaları saymakla bitmez.

BA Bağırsak faaliyetleri için de iyidir.

GI Eczaneden ilaç almayın, bizden zeytinyağı alın diyoruz.

BA Fazlası kilo yapıyor ama?

GI Valla ben diyetisyen değilim, doğrudur, ama hayat iksiridir zeytinyağı.

BA Hatta zeytine meyve de derler.

GI Hem meyvedir, hem yağdır. Şöyle bir inanış vardır, zeytini üreten, alan, satan, yiyen herkes fayda bulur, kimisi para bulur kimisi sağlık bulur.

BA Peki çok teşekkür ederim, söyleşimize katıldığınız için.

GI Ben teşekkür ederim.



