ZİLE'DEN YÖRESEL ÜRÜNLER TOKAT

https://zileden.com/

BA Kısaca sizi tanıyabilir miyiz?

ME Mustafa Ertekin, Meyko Pekmez'de üretim elemanı olarak çalışıyorum. Fuarlara kendi yöresel ürünlerimizi götürerek tanıtımlarını yapıyoruz.

BA Gördüğüm kadarıyla ürünleriniz daha çok üzüm ağırlıklı.

ME Tokat'ın üzümü meşhurdur, ürünlerimiz üzüm ağarlıklıdır. Beyaz pekmez, çalma pekmez, şıra, üzüm üzerine her şey.

BA Bir de keçiboynuzu görüyorum.

ME Entegre tesis olduğu için üzümün yanında bazı şeyler de var, mesela keçiboynuzu bize hammadde olarak Antalya'dan gelir. Dut Erzurum, Erzincan'dan gelir onu da işliyoruz.

BA Tokat'ın üzümü meşhur olduğu için daha çok üzüm ağarlıklı. Bir de katı pekmeziniz var.

ME Katı pekmez derken yöre ağzıyla çalma pekmez deriz.

BA Bir de köpük var bunları biraz açar mısınız?

ME Normal pekmezi biraz daha katı hale getiririz, buna katı pekmez deriz.

BA Tokat'ta pekmez üreten çok işletme var, nedir Tokat pekmezinin özelliği?

ME Beyaz pekmezi yapan dünyada iki tane firma vardır.

BA Beyaz köpük pekmezi, kuşburnu da görüyorum siz mi üretiyorsunuz?

ME Biz üretiyoruz.

BA Firmanızın üretim bölümünde kaç kişi çalışıyor?

ME İmalatta 15 kadar kişi var pazarlama ile birlikte 21 kişi oluyor.

BA Ürünleriniz Ankara'da nerede bulunuyor?

ME Gimat toptancılarında var, onlar marketlere dağıtıyorlar.

BA Yıllık pekmez üretiminiz kaç ton?

ME Şıra ve hammadde olarak değişiyor, şıra olarak 1000 tonu buluyor, pekmez olarak 250-300 tonu buluyor.

BA Biraz da rekolteye bağlı değil mi?

ME Aynen öyle.

BA Pekmezin son kullanma tarihi üretimden sonra ne kadardır?

ME Katı pekmezde 2 yıl, sıvı pekmezde 1 yıldır.

BA Pekmezin faydaları nelerdir?

ME Pekmezin faydaları saymakla bitmez; kansızlığa iyi gelir, kemik erimesine iyi gelir, ağız içi yaralarına iyi gelir, karaciğerin bir numaralı dostudur.

BA Siz yiyor musunuz?

ME Tabi belli olmuyor mu?

BA Belli olmuyor mu derken kilo da mı yapıyor?

ME İster istemez.

BA İşinizi seviyor musunuz?

ME Tabi.

BA Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

ME Buraya girdim gireli 17 sene oldu.

BA Kaç yaşınızdasınız?

ME 35 yaşındayım.

BA Yarı yarıya, hayatınızın yarısı bu işi yaparak geçmiş, anladığım kadarıyla liseden sonra başlamışsınız.

ME Evet.

BA Bundan sonrası için ideallerinizi sorsam?

ME Banu Hanım, Ankara'da yerel ürünlerimizin satıldığı mağazalar açmak istiyoruz. Arabayla çıkıp dağıtım yapmak külfetli iş, ama Ankara merkezli bir yerden dağıtım yapabilirsek daha iyi olur.

BA İnşallah Allah gönlünüze göre versin, çok teşekkür ederim. Müşteri yoğunluğunuzdan dolayı en kısa söyleşim bu oldu.

ME Ben de size çok teşekkür ederim Banu Hanım.

DOĞAL LEZZETLER DİYARI

WWW.ZİLEDEN.COM.TR

DOĞAL LEZZETLER DİYARI
Zileden
WWW.ZİLEDEN.COM.TR

En Doğal Tatlar

Zileden

Arif ÖZKURT
Yöresel Ürünler Üretimi

MEYKO Pekmez Konserve Meyve ve Gıda San.Tic. Ltd. Şti.
Yeni Sanayi Sitesi 7. Ada No: 21 Zile - TOKAT
Fab. Tel. : (0356) 318 10 10 Faks: (0356) 318 23 82
Fab. S.M. Tel. : (0356) 318 30 50 **Gsm : (0545) 788 59 18**
www.zileden.com

© lezzetler.com tarif no:68354 • adı:Zile'den Yöresel Ürünler Tokat • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:34