

WPC-WALNUT YK BAŞKANI BERK NOYAN: OTOMASYON İLE ÜRETİMDE KALİTE VE BAŞARIYA ODAKLANDIK

Karacabey'de ceviz hasatı başladı yerli ürün, kalitesi ile öne çıkıyor

VEYSELAĞDAR-BURSA

Bursa Karacabey'de 500 dönümlük arazide 15 bin 500 ağacın bulunduğu tesislerinde, otomasyonla üretimi en üst seviyeye taşıyan WPC-Walnut, sağlıklı ve yüksek kaliteli cevizle tüketiciyi buluşturmayı hedefliyor.

Walnut Yönetim Kurulu Başkanı Berk Noyan, yaklaşık 2 bin 500 metrekaresel bir entegre tesislerinin bulunduğunu, otomasyon teknolojisiyle üretimde kaliteyi en üst seviyeye çıkardıklarını söyledi. Sektöre 2012 yılında 30 dönümde 1000 ağacı dikerek girdiklerini hatırlatan Noyan, bugün 500 dönümde 15 bin 500 ağaca ulaştıklarını, Kaliforniya ve Avustralya'daki rakip çiftlikleri inceleyerek otomasyon, verim, sürdürülebilirlik ve kaliteyi yerli üretimle karşılayacak entegrasyonu sağladıklarını vurguladı. 3 hafta süren ceviz hasadında toplama, yıkama, kurutma, kalibre etme, vakumlama, kırma ve paketleme gibi aşamaların her birinde en modern teknolojilerle sık sık kalite ve ağırlık kontrollerini yaptuk-

HASAT BAŞLARKEN GÜMRÜK VERGİSİ DÜŞÜRÜLMEMELİ

Başta gübre, ilaçlama ve işçilik olmak üzere girdi maliyetlerinin geçen yıla göre yüzde 70 civarında bir artış yaşandığını vurgulayan Berke Noyan, buna karşılık ürün fiyatlarına bunu yansıtmadıklarını söyledi. Tesislerinde 5 kişilik istihdamın hasat zamanında

50-60 kişiye çıktığını ifade eden Noyan, yerli üreticiyi korumak için ithalata getirilen ek verginin kaldırılmasını da eleştirdi. Tam hasat zamanı ABD'den ithal edilen cevizde yüzde 10 ek verginin kaldırılmasının ithalatı tetikleyeceğini yerli ürün fiyatları

üzerinde aşağı yönde baskı yaratacağını söyledi. Noyan Şöyle devam etti, "3,5 dolara ithal ürün iç piyasaya girerse yerli üretici kilosunu 250 liraya mal ettiği ürünü kaçsa satacak. İthal ile nasıl baş edecek. Yetkililer bunu göz önüne almalı."



larını kaydeden Noyan, "Kabuklu cevizde yüzde 8, iç cevizde yüzde 4 nemi garanti ediyoruz. Böylece tüketiciler o cevizi evlerinde 1-1.5 yıl boyunca küflenmeden saklayabiliyor. Beyaz, ince kabuklu, kolay kırılan Chandler tipteki ceviz üretimimizde yüzde 100 doluluk vadediyoruz" diye konuştu.

"Kalitemiz ve tazeliğimiz en büyük avantaj"

Yerli cevizlerin Ekim ayında başlayan hasadın ardından birkaç hafta içinde en taze haliyle raflara ulaştığını hatırlatan Berke Noyan, şu değerlendirmeyi yaptı: "Bizim en büyük rekabet avantajımız ka-

lite ve tazelik. Ekim sonunda bizimle aynı dönemde hasat edilen ithal ceviz, uzun gümrük ve lojistik süreçleri nedeniyle kimi zaman en erken bir sonraki yıl piyasaya girebiliyor. Bu nedenle ürünler her zaman taze olmuyor. Oysa cevizin lezzetini koruyabilmesi için hasadı takip eden 24 saat içinde yeşil kabuğundan ayrılıp kurutulması ve iç kabuktaki nem oranının yüzde 8'e düşürülmesi gerekiyor. Biz bu standardı garanti ediyoruz. İthal cevizde ise nakliye sürecindeki ısı değişimleri nem dengesini bozabiliyor ve bu da tüketici sağlığı açısından risk oluşturuyor."