





## Mersin'de yer bulamadı, 400 milyon liralık yeni yatırım için Niğde'yi seçti



İŞ DÜNYASINDA DİYALOG

Vahap Munyar  
vahap.munyar@dunya.com

**1**983 yılında kurulan Durukan Gıda'yı 1998'de alıp Yayla Agro'ya dönüştüren, Ankara, Çankırı, Balıkesir ve Mersin'de fabrikaları bulunan **Hasan Gümüş**, büyüme yolunda bir adım daha atmak istedi.

Büyüme yatırımı için 48 bin metrekarelik kapalı alanda üretim yaptığı Mersin'i düşündü. 250 dönümlük alana ihtiyacı vardı.

Mersin'deki organize **sanayi** bölgesini yokladı. Yeterli büyüklükte alan bulamadığı gibi karşısına şu fiyat çıktı:

- **OSB'de arsa metrekare fiyatı 250 lira.**

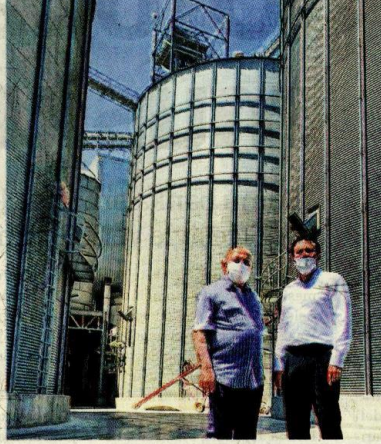
Bunun üzerine başka illeri inceledi, Niğde'yi gözüne kestirdi. Niğde'de **OSB**'deki fiyatlar da Mersin'e göre oldukça uygundu:

- **Arsanın metrekaresi 30 lira. Mersin Limanı'na 140 kilometre mesafede yer alıyor.**

Yayla Agro Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su **Hasan Gümüş** kararını verdi: **Niğde'de 400 milyon liralık yatırımla yeni tesisimizi kuracağız. Gıdada yeni geliştireceğimiz ürünler dahil orada üretime geçeceğiz.**

Yayla Agro'nun bakliyat işleme-paketleme tesisi ile hazır yemek Ar-Ge ve üretim merkezini gezmek üzere Mersin'e gittim. Giderken Yayla Agro öyküsüne baktım.

1996 yılında Hacettepe Üniversitesi



İşletme'yi bitiren **Hasan Gümüş**, önce babasının nakliye işiyle ilgilendi, Nevşehir'de ponzasahası işletti. O arada Trakya Üniversitesi'nde Tarım Ekonomisi öğrencisi de gördü.

Ankara Gımat Toptancılar Sitesi'nde faaliyet gösteren Durukan Gıda'yı 1998'de satın alarak Yayla Agro'ya dönüştürdü.

**Gümüş**, Mersin'deki tesisi gezerken şirketin kilometre taşlarını özetledi:

- **2005:** Çankırı Çeltik Fabrikası açıldı.
- **2007:** Ankara Merkez Fabrikası açıldı.
- **2010:** Mersin Fabrikası hizmete girdi.
- **2011:** Rusya'da sözleşmeli ekim yapmaya başladık.
- **2012:** Kanada'da ofis açtık.
- **2015:** Balıkesir Gönen Çeltik Fabrikası açıldı.
- **2019:** "Yemek Hazır" serisi pazara sunuldu.

Yayla Agro'nun ulaştığı büyüklüğü

"Fortune 500 Türkiye" üzerinden irdeledi:  
- Geçen yıl 1.54 milyar liralık net satış hacmi ile "Fortune 500"de 214'üncü sırada yerimiz aldık.

Şirketin **Istanbul Sanayi Odası'nın "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu"** araştırmasındaki yerinde işaret etti:

- **Üretimden satışlarımız 2019'da yüzde 13.2 arttı. "ISO 500 Büyük"te 233'üncü sırada yer aldık.**

Kanada'da küçük tesis de kurduklarını belirtti:

- **Kanada'da mercimeği doğrudan çiftçiden almak için eleme tesisini kurduk.**

Yayla Agro'nun kapasitesini anlatırken ilk günlere döndü:

- **Başlangıçta aylık 100 ton üretim kapasitemiz vardı. Bugün ayda 500 bin ton üretim yapıyoruz.**

- **İhracatını sordum, paylaştı:**

- **7 kıtada 55 ülkeye ihracat yapıyoruz. Yıllık ihracat gelirimiz 45 milyon dolar dolayında.**

COVID-19 sürecindeki satış-üretim temposunu merak ettim, anlattı:

- **Ülkemizde ilk vakamın ortaya çıktığı günlerde satışlar 2-3'e katlandı. Haziran ayında epey yavaşladı. Sonra normal seyrine oturdu. Bu yıl 2 milyar lira ciro ile kapatmayı öngörüyoruz.**

COVID-19'la yaşanan belirsizlik ortamına rağmen yatırım iştahı süren şirketleri görmek moral veriyor...

## Çeltik 40 aşamada pirinç oluyor, fire yüzde 12'yi buluyor

**YAYLA** Agro Yönetim Kurulu Başkanı **Hasan Gümüş**, dev silodan ilk banta dökülen çeltikten bir avuç altı, tek taneyi avucuma koydu:

- **Bir çeltik tanesi, tencereye girecek pirinçe dönüştürüle kadar 40 aşamadan geçiyor.**

Üretim bantları boyunca her aşamayı anlattı, son ayıklamayı yapan makinenin önünde durdu:

- **Bu makine 2.2 milyon lira. Pirinç tanesinde en küçük çizik bile olsa ayırıyor.**

Bir kilo çeltikten elde edilen pirinç miktarını sordum, hesapladı:

- **Yüzde 12 fire çıkıyor.**

Firenin ziyan olmadığını belirtti:

- **Çeltiğin kabuğu, üretimde oluşan kepek hayvan yemine gidiyor. Kırık pirinçler ayrı değerlendiriliyor.**



## Teknolojiye ucuz kredi var, katma değerli gıdaya neden yok

**YAYLA** Agro Yönetim Kurulu Başkanı **Hasan Gümüş**, Mersin'deki Ar-Ge Merkezi ve "Yemek Hazır" ürünlerinin ürettiği bölümü gezerken Niğde'deki yatırıma işaret etti:

- **Niğde'de ağırlıklı olarak "Yemek Hazır" serisini, Ar-Ge'mizin yeni geliştirdiği ürünleri üreteceğiz.**

Ardından şu noktanın altını çizdi:

- **Hükümet yatırımları hareketlendirmek için teknolojiye dönlük 10 yıl vadeli yüzde 7.5-8 faizli kredinin kapısını açtı.**

Sonra dert yandı:

- **Biz Niğde'deki 400 milyon liralık yatırımda bu krediden yararlanamıyoruz. Orada katma değerli gıda üreteceğiz. Üstelik ihracatta ülke sayısını 55'ten 3 yılda 100'e çıkaracağız.**

Gıdada katma değerli üretime de düşük faizli yatırım kredisi yolu açılmaz mı?

## 'Yemek Hazır'a 70 milyon lira yatırım yaptı

**YAYLA** Agro Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su **Hasan Gümüş**, Ar-Ge Merkezi'nde çalıştıkları ürünlerin tadımını yaparken .

2019'da devreye aldıkları

"Yemek Hazır"ı anlattı:

- **Çorbadan barbunya pilakiye, nohutlu bulgur pilavından yeşil mercimekli pilava, domates soslu makarnaya kadar farklı çeşitlerimiz var. Tencerede, tavada, sıcak suda bekleterek ısıtmak mümkün. Mikrodalga fırında 2 dakika ısıtmak yeterli.**

3 yıllık Ar-Ge sonrası bu ürünleri piyasaya sürdüklerini belirtti:

- "Yemek Hazır" serisini **70 milyon liralık yatırımla hayata geçirdik. Bu ürünlerimiz şimdilik 12 ülkeye ihraç ediliyor.**

Bu noktada Ar-Ge'ye verdikleri öneme işaret etti:

- **Cromuzun yüzde 1'ini Ar-Ge'ye ayırıyoruz. Ar-Ge'de 26 kişi çalışıyor. 32 adet patent başvurusumuz bulunuyor.**

"LeGurme" serisine dikkat çekti:

- **LeGurme'yi 10 yılda dünya markası yapmayı hedefliyoruz.**



**HABERİN ÖZETİ**

---

## Sanayiciden gençlere mesleki rehberlik

---



Lise ve üniversite adaylarının birinci tercihi reel ekonomiye katkı olmalı

# SANAYİCİDEN GENÇLERE MESLEKİ REHBERLİK

ADAYLAR VE  
VELİLERİN  
DİKKATİNE

Lise ile üniversite adaylarına “Mesleki eğitim alıp, reel ekonomiye katkıda bulunun” çağrısı yapan [sanayiciler](#), tercih arifesinde ara eleman bulmakta zorlanan imalatçılara destek olacak adımlar atıyor.

Lise seçiminde son 48 saate giren öğrencilerle, üniversite sınav sonuçlarını bekleyenler için fırsatlar sunuluyor.

İstihdamı arttırmak için seferber olan [sanayiciler](#), gençlere mesleki ve teknik beceri kazandırmaya çabası içerisinde. Otomotiv, makine ve tekstil üreticileri, bu kapsamda lise ile üniversite adaylarını markaja almış durumdadır. Üreticiler, yakından ilgilendikleri öğrenciler ve velilerine devamlı “Ara eleman arayışımız giderek artıyor. Bu hakikati görün, meslek edinin” diye sesleniyorlar.



İstihdamı arttırmak için seferber olan [sanayiciler](#), gençlere mesleki ve teknik beceri kazandırmaya çabası içerisinde. Otomotiv, makine ve tekstil üreticileri, bu kapsamda lise ile üniversite adaylarını markaja almış durumdadır. Üreticiler, yakından ilgilendikleri öğrenciler ve velilerine devamlı “Ara eleman arayışımız giderek artıyor. Bu hakikati görün, meslek edinin” diye sesleniyorlar.

## ANLAMLI HEDEF

### Türkiye Odalar ve Borsalar

**Birliği (TOBB) Yönetim Kurulu Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu**, öğrencileri 81 ilde bulunan 103 meslek lisesini seçmeye davet ederek, “Bu okulları tercih edip yerleşecek gençlerimiz uzman olarak yetiştirilecekler. Buralarda öğrenim göreceğ olan kardeşlerimizin diplomaları, meslekleri olacak” diye konuştu. Mesleki eğitim ile reel sektörü birbirine entegre ettiklerini anlatan Hisarcıklıoğlu, daha çok icat ve patent çıkartacak gençleri yetiştirmeyi hedeflediklerini açıkladı.

### YAZILIMCI İHTİYACI ARTACAK

**Takım Tezgâhları Sanayici ve İş İnsanları Derneği (TİAD) Yönetim Kurulu Başkanı Fatih Varlık** da üretimi otomatize etmek için yazılımcılara ve robot entegratörlerine ihtiyaç duyulacağını kaydetti. Varlık, üniversite adaylarına “Bi-



## HAMİLİK AVANTAJI

İstanbul Ticaret Odası'nın (İTO) meslek liseleri için uyguladığı 'hamilik' projesi devam ediyor. İTO meclis üyeleri ve sektör temsilcisi iş insanlarının 'hamilik' kapsamındaki okullar, gerek mesleki eğitim için kullanılan makinelerin tedarikinde gerekse eğiticinin eğitiminde önemli kazanımlar elde ediyorlar. Mobilyadan trikoya, çoraptan elektroniğe kadar imalat [sanayinin](#) ihtiyaç duyduğu 'aranan elemanlar', bu okullardan mezun olarak iş hayatına iki adım önde başlayacaklar.

Bu arada; savunma [sanayiinde](#) ihtiyaç duyulan nitelikli iş gücünün yetiştirilmesine katkı sağlamak amacıyla geçen yıl kurulan ASELSAN Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi de yeni eğitim-öğretim yılı için öğrencilerini bekliyor.

## ÜRETİME SOĞUK BAKILIYOR

İmalat sektöründe ara eleman açığının büyüdüğüne dikkat çeken İstanbul ve Anadolu [sanayiciler](#) de “Açığın en önemli nedeni yeni jenerasyonun fabrikaya girip üretime katılmaktan imtina etmesidir. Bu durumun sürdürülebilir olmadığı bilinmeli, mavi yakalı adedi artırılmalıdır” görüşünde birleşiyorlar.

## BAHÇIVAN: OKULLARIMIZ YILDIZLAŞMAYA BAŞLADI

**İstanbul Sanayi Odası (İSO) Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçivan**, meslek liselerine talebin artacağına işaret etti. Bahçivan, “Meslek liselerimiz yıldızlaşıyor. Zira bu okullarda okuyan çocuklarımız, [sanayicilerimizle](#) ele ele vererek eğitimlerini sürdürüyorlar. Diplomalarını almalarının ardından da aranan eleman ola-

lişimle ilgili lisans ve önlisans programlarını tercih edin” ögütünde bulundu.

### YENİ HAMLELER YAPILMALI

Kariyer danışmanları ise defaatle Fen-Edebiyat, İktisadi ve İdari Bilimler fakültelerinin işsiz ürettiklerinin vurgulayarak, şu ifadeleri kullanıyorlar: “Bizlerin devlette atama bekleyen diplomalı mesleksizlere değil de [sanayicilerce](#) aranan, nitelikli kimselere ihtiyacımız var. Ziraat fakültelerinden çıkan ancak bitkiyi tanımayan çok mühendisimiz var. Ama iyi bir bahçivanımız yok. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından bu konuda önemli tedbirler alınıyor, stratejik adımlar atılıyor. Gelinen aşamada Yükseköğretim Kurumu'nun bakanlığı örnek alıp yeni hamleler yapmasını bekliyoruz.”