



GUEST AUTHOR

KONUK YAZAR

Abdülkadir KÜLAHÇIOĞLU

Chairman of the Board - Yönetim Kurulu Başkanı

Pasta Industrialists' Association of Turkey

Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği

“Turkish pasta” world brand ***“Türk makarnası” dünya markası***

Dear BBM Magazine Readers,

It is a well-known fact that the pasta world has changed a lot; in the highly competitive world pasta market, companies are in a serious effort to keep the consumer's attention alive. For this reason, in recent years a large majority of pasta producers have started to invest more in R&D and innovation. Manufacturers, considering the current market situation and consumer trends, tend to develop healthier, more enriched, innovative products. Recently, many pasta producers have started to produce pasta in different tastes enriched with various vegetables, spices, vitamins and minerals. Against the backdrop of the consumer trends, there is one thing that does not change in response to the changes that have taken place in recent years: it is the “quality of durum wheat” which is the most important factor in determining the quality of pasta.

I must confess that the Turkish pasta industry is fortunate in two ways because while Turkey is on the one hand producing the most quality durum wheat in the world, on the other hand, it has the innovation ability and a modern pasta industry that can meet the taste expectations of the Turkish consumers but also those of the worldwide consumers. Making well use of these two advantages, our industry is today the third in the production and second in the export of pasta. I must empathize that our pasta export to 152 countries is of great significance for two reasons: the first one is that our industry can export to so many countries with imbedded traditional tastes. The second reason is that the worldwide export certifies that the “Turkish pasta” is a worldwide brand.

Değerli BBM Dergisi okurları,

Makarna dünyasının günümüzde çok değiştiği bir gerçek; rekabetin oldukça arttığı dünya makarna pazarında, şirketler, tüketicilerin ilgilerini canlı tutabilmek için ciddi bir çaba içerisinde. Bu nedenle son yıllarda makarna üreticilerinin büyük bir çoğunluğu AR-GE ve inovasyona daha fazla yatırım yapmaya başladı. Mevcut pazar durumunu ve tüketici trendlerini göz önüne alan üreticiler, daha sağlıklı, zenginleştirilmiş, inovatif ürünler geliştirmeye yöneliyor. Yakın zamanda pek çok makarna üreticisi, çeşitli sebze, baharat, vitamin ve mineraller ile zenginleştirdikleri farklı tatlarda makarna üretmeye başladılar. Tüketici trendlerine uygun olarak, son yıllarda sektörde yaşanan bu değişime karşılık, değişmeyen tek şey var: o da makarnanın kalitesini belirlemede en önemli faktör olan “durum buğdayının kalitesi”.

Türk makarna sanayinin her iki açıdan da şanslı olduğunu söylemeliyim. Çünkü Türkiye, bir yanda dünyanın en kaliteli durum buğdayını üretirken; diğer yandan sadece Türk tüketicisinin değil, dünya tüketicisinin de lezzet beklentilerini karşılayabilecek inovasyon yeteneğine ve modern bir makarna sanayisine sahip. Bu iki avantajı çok iyi değerlendiren sanayimiz, bugün makarna üretiminde dünya üçüncüsü, ihracatında ise dünya ikincisi konumundadır. 152 ülkeye gerçekleştirdiğimiz makarna ihracatının, aynı zamanda bizlere iki haklı gururu yaşattığını da vurgulamalıyım. Birincisi, sanayimizin, pek çoğu kadim bir lezzet geleneğine sahip olan bu kadar çok sayıda ülkeye ihracat yapabilmesidir. İkincisi ise bu yaygın ihracatın, günümüzde “Türk Makarnasının” bir dünya markası olduğunu tescil etmesidir.

Well, is the point we have reached enough? Of course, that is not enough. Because we still have production and export capacity and we are trying to evaluate it. First of all, we aim to remove the barriers in front of our pasta exports. We are continuing our initiatives to overcome the quota and high tax problem we face in the two most important pasta markets in the world: the European Union and the United States.

On the other hand, we are working to increase our share in markets where pasta production is low but consumption potential is high, such as China, India and Russia. During this year's October 25th World Pasta Day events in Moscow, our members of the Board of Directors came together with the leading representatives of the world pasta industry. We have had efficient meetings here with the Russian business community and with the representatives from our neighbor Iran's Chamber of Mining, Agriculture, Industry and Commerce (ICCIMA).

In short, we want to bring the quality and flavor of Turkish pasta to millions of consumers in more countries. For this purpose, we together with all of our pasta makers have accelerated our efforts to reach in less time than the predicted 1 billion dollar export figure for 2023, the 100th anniversary of the founding of our Republic. We believe that we will soon see the fruit of these efforts.

Best regards,

Peki, ulaştığımız nokta yeterli midir? Elbette, yeterli değil. Çünkü halen üretim ve ihracat kapasitemiz var ve biz bunu değerlendirmek için çalışıyoruz. Öncelikle, makarna ihracatımızın önünde var olan engelleri ortadan kaldırmayı hedefliyoruz. Dünyadaki en önemli iki makarna pazarında; Avrupa Birliği ve ABD'de karşılaştığımız kota ve yüksek vergi sorununu aşmak için girişimlerimizi sürdürüyoruz.

Diğer yandan, Çin, Hindistan ve Rusya gibi makarna üretiminin az ama tüketim potansiyelinin yüksek olduğu pazarlarda payımızı artırma konusunda çalışmalar yapıyoruz. Bu yıl Moskova'da gerçekleştirilen 25 Ekim Dünya Makarna Günü etkinliklerinde Yönetim Kurulu üyelerimizle birlikte, dünya makarna sanayinin önde gelen temsilcileriyle bir araya geldik. Burada, gerek Rus iş dünyasıyla, gerekse komşumuz İran'ın Maden, Tarım, Sanayi ve Ticaret Odası (ICCIMA) yetkilileriyle verimli görüşmeler yaptık.

Kısacası, Türk makarnasının kalite ve lezzetini, daha fazla ülkede milyonlarca tüketicinin sofrasına ulaştırmayı istiyoruz. Bu amaçla, derneğimiz üyesi tüm makarna üreticisi firmalarımızla, Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100. yılı olan 2023 için belirlediğimiz 1 milyar dolar ihracat rakamına, öngörülenden daha kısa sürede ulaşmak için yaptığımız çalışmalara hız verdik. Kısa bir süre içerisinde bu çabalarımızın karşılığını göreceğimize inanıyoruz.

Saygılarımla,

