



Banvit BRF CEO'su  
Tolga Gündüz

BEYAZ ET

## Banvit BRF, Yeni Yatırımlarıyla Büyüyor

Beyaz et sektörünün köklü şirketlerinden Banvit BRF, İleri İşlem Tesisi'nin ek bölüm açılışını gerçekleştirdi. 2021'den bu yana inovasyon ve büyüme odaklı yatırımlar gerçekleştiren şirket üretim kapasitesini artırıyor.

**BANVİT** BRF CEO'su Tolga Gündüz, "Bu yeni yatırımla birlikte pazardaki yerlerini daha da ileriye taşımayı hedefliyoruz. İleri İşlem Tesisi'nin ek yatırımıyla birlikte ülkemize olan katkılarımızı artıracak olmaktan dolayı mutluyuz. Ürün portföyümüze yeni ürünler eklemeye devam ederek, büyümemizi ağırlıklı olarak inovatif ürünlere odaklanarak sağlayacağız. Kapasitelerimizin artışına bağlı olarak üretimden, lojistiğe kadar farklı alanlarda istihdam sağlamayı sürdüreceğiz. Bu katkılarımızın yanı sıra yatırımlarımızda sürdürülebilirliği de muhakkak gözetmeye devam edeceğiz. Yeni yatırımlarımızın hem ülkemize hem de şirketimize hayırlı olmasını temenni ediyoruz" diyor. Banvit BRF, İleri İşlem Tesisi'ndeki ek bölümün açılışı ile ürün portföyündeki nuget, schnitzel, kebab, burger ve köfte gibi lezzetler ile sucuk, salam, sosis gibi şarküteri ürünlerini çeşitlendirecek.

### KAPATİSE ARTIYOR

Banvit BRF'nin 2021 yılında başlattığı yatırım hamlesinin 36 milyon dolar tutarındaki kısmı tamamlanmış oldu. Şirket, 55'inci yaşında tesislerindeki üretim verimliliğini ve kapasitesini artırıyor. Kaplamalı ve pişmiş ürünler ile şarküteri ürünlerinin üretildiği Bandırma İleri İşlem Tesisi'nin yeni bölümünün açılışıyla Banvit BRF'nin bu tesisteki üretim kapasitesinin yaklaşık yüzde 45 ile yüzde 50 oranında artabileceği belirtiliyor.

Banvit BRF'nin üretim kampüsleri "Sıfır Atık" belgelerine sahip ve üretim süreci de "sıfır gıda kaybı modeli" ile gerçekleştiriliyor. Şirket, üretim sürecinde oluşan organik atıkları işleyen ve geri kazanılmasını sağlayan bir tesise de sahip. Burada ortaya çıkan ham madde, evcil hayvan yemi üreten firmalara satılarak hayvan beslenmesine dolaylı olarak katkı sağlanıyor. Gündüz, "Ülkemizin önde gelen gıda üreticilerinden biri olarak sofralara değer katacağımız, hazırlanması kolay ürünler üretmekle kalmıyor, faaliyetlerimizde sürdürülebilirlik konusunu da odağımıza alıyoruz. 2040 yılına kadar üretim sürecimizdeki doğrudan veya dolaylı salınımları azaltmak ve "Net Sıfır" olmak için var gücümüzle çalışıyoruz. Dolayısıyla sürdürülebilirlik alanında attığımız adımları hızlandırmak en önemli hedeflerimiz arasında. "2040 Net Sıfır" hedefimiz doğrultusunda doğadaki ayak izimizi azaltmak amacıyla; su ve enerji tasarrufundan geri

dönüşümlü ambalajların kullanımına, hayvan refahı, atık yönetimi, eğitim ve ağaçlandırma çalışmalarına kadar uzanan farklı alanlarda projeler sürdürüyoruz" diyor.

### GELİŞİM SÜRECİ

Banvit, 1968 yılında Bandırma'da küçük bir karma yem üreticisi olarak faaliyetlerine başladı. Zamanla aşamalı olarak önce piliç, ardından da hindi üretimine adım attı, kısa bir süre sonra da, 2000'li yılların başında, şarküteri ve köfte, kebab, schnitzel, nugget gibi tüketilmeye hazır pişmiş ürünleri yelpazesine ekledi ve tüketicilerine ulaştırılmaya başladı. Bu yolculukta bir yandan da Romanya, Elazığ ve İzmir'de gerçekleştirilen üretim yatırımlarıyla Banvit'in üretim kapasitesi ve kabiliyeti arttı. 2017 yılında ise dünyanın en önde gelen gıda şirketlerinden biri olan BRF'in çatısı altına girmesiyle Banvit, global bilgi birikimi ve uzmanlıkla harmanlanarak geleceğe çalışanları, iş ortakları, müşteri ve tüketicileriyle birlikte daha sağlam adımlarla ilerlemeye başladı. 1984 yılında aşamalı olarak piliç eti üretimine geçiş yapan şirket, Türkiye'de ilk defa temizlenmiş ve poşetlenmiş taze piliç üretimini gerçekleştiren kuruluş oldu. 2001 yılından bu yana nuget, schnitzel, köfte ve kebab gibi pratik lezzetler ile sucuk, salam, sosis gibi şarküteri üretimi de gerçekleştiren Banvit hisselerinin yüzde 91,71'i, TBQ Foods GmbH'ye aittir. Banvit, 1992 yılından bu yana BİST'de işlem görüyor. ■

BRIEF