

# Organik zeytinyağı, Zeytin İskelesi'nden demir aldı

**ADNAN KAYA** İzmir

Türkiye zeytinyağı pazarına yeni bir oyuncu daha eklendi. İzmir'de yaklaşık 40 yıldır tekstil alanında faaliyet gösteren Kuloğlu Şirketler Grubu, "Zeytin İskelesi" markasıyla sektöre iddialı bir giriş yaptı.

Tekstilde başta Çin olmak üzere Pakistan ve Hindistan karşısında rekabet şansının giderek azaldığı gerçeğinden yola çıkan İsmail Kuloğlu'nun, yüzde 100 yerli bir üretime yatırım yapma kararı sonrası yaklaşık iki yıllık hazırlık döneminin ardından hayata geçirilen Zeytin İskelesi, Tire OSB'de 22 dönüm üzerinde kuruldu. Toplam 5 bin 500 metrekareslik kapalı alana sahip, tamamı İtalya'dan ithal son teknoloji ürünü makinelerin bulunduğu tesis, yıllık 15 bin ton naturel zeytinyağı işleme kapasitesine sahip.

## 'Ulaşılabilir fiyat'

Zeytin İskelesi Genel Müdür Fatih Cenikli, önceliği iç pazara vererek Türk tüketicisine kaliteli zeytinyağı yedirmek hedefiyle yola çıktıklarını söyledi. Tariş'te uzun yıllar



genel müdür olarak görev yapan ve oradaki bilgi birikimini Zeytin İskelesi'ne taşıyan Cenikli, naturel (doğrudan tüketilebilen, hiçbir işlem görmemiş) zeytinyağları üzerinde uzmanlaşmış bir firma olduklarının altını çizdi. Cenikli şöyle dedi:

"Üretim yelpazemizde sadece naturel sızma, naturel birinci ve naturel organik yağlar var. Son dönemde zeytinyağı pahalı ambalaj-

larda hediyelik eşyaymış gibi satılıyor. Evlerin mutfakları yerine büfelerini süslemeye başladı. Ürün güzelleşti ama tüketim artmadı. Çünkü fiyatlar uçtu gitti. Zeytinyağı ulaşılmaz hale geldi. Biz bunda değişim yaratacağız. Ham yağ fiyatları değişmedikçe fiyatımız değişmeyecek."

## Koyu renk şişede

Zeytinyağının en büyük üç düşmanının ısı, ışık ve havayla temas olduğunu belirten Fatih Cenikli şöyle devam etti:

"Zeytinyağını şişelere doldururken, gelişmiş bir teknolojiyle havayla temasını engelliyoruz. Hem boş hem de içine yağ doldurulmuş şişenin havasını alıyoruz. Böylelikle zeytinyağının uzun süre ta-

zeliğini ve kokusunu korumasını sağlıyoruz. Azot yastıklaması dediğimiz bu yöntem sayesinde ürünümüz kapağı açılana kadar ilk günkü özelliğini koruyor. Işıkla temas edilmemesi için de maliyeti diğerlerine göre iki kat daha pahalı olan koyu renk şişe tercih ettik. Ayrıca 1, 2 ve 5 litrelik özel laklı tenek kutularımız da var."