

BAŞARI
ÖYKÜSÜ

GEÇMİŞTEN BUGÜNE YÜKSELEN BAŞARI ÖYKÜSÜ

Helvacızade Gıda İlaç Kimya
San. Tic. A.Ş. CEO'su
Dr. Mevlüt BÜYÜKHELVACIGİL

Helvacızade Grubu bugünlere tek ve yalın bir prensiple büyüyerek geldi: "Ne yaparsan yap dürüstlükle yap, asla çocuklarının yiyemeyeceği bir ürünü üretme ve satma." Bugün de işimizin özünü bu prensip oluşturuyor. Bugün de kalitesinden emin olduğumuz ürünleri sizlerle buluşturuyoruz.

Röportaj: Dr. Metin SERİMER - Yavuz KARTOL



1 30 yıllık bir köklü geçmişin günümüze uzanan aile hikâyesinden bahsedermisiniz?

Helvacızade olarak tarihimiz, 1888 yılında dedemiz Hacı Tahir Büyükhelvacıgil'in kurduğu helva üretim imalathanesiyle başlıyor. Helva üretimi, susam yağı ve diğer yağların ticareti ile uğraşan dedemiz kısa süre sonra Helvacızade olarak çağrılmaya başlıyor. Soyadı kanunu çıktığında "Zade, Paşa" gibi uzantılar kaldırıldığı ve soyadı olarak kullanılmayacağı için kentin tüm helvacıları çağ-

ırılmış ve helvacıların ürettikleri tonajlara göre soyadları verilmiş. Dedemiz de 800 kg helva üretimi ile kentin en büyük helva üreticisi olduğundan "Büyükhelvacıgil" soyadını o zaman almışız. Sonra biz kardeşimle, Helvacızade soyadımız ölmesin diyerek Helvacızade ismini ticari unvanımız olarak şirketimize verdik ve bugün de şirketimizin adı Helvacızade olarak geçmekte. Dedemizin ardından babamız Kadir Büyükhelvacıgil'in sürdürdüğü çalışmalarla helva ve şekerleme alanında kapasitemiz sürekli artmış; helvanın yanı sıra lokum ve reçel de yapmaya devam

etmişiz. Helva imalathanemizin yanı sıra gıda toptancılığına da başlamışız. 1950'li yıllardan bu yana Türkiye'nin en önemli markalarının Türkiye geneli dağıtımlarını başarı ile gerçekleştirdik ve halen devam ediyoruz. Uluslararası ve ulusal firmalarla derin dostluklarımız oluştu ve hizmetlerimizden her zaman için memnun kaldılar. Üçüncü kuşaktan olan benim ve abimin de işe dâhil olması ile sanayiye girme ve kendi markamızı üretme arzumuz ağır bastı. 1989 yılında Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri'nin temelini attık ve 1991 yılında Zade markalı yemeklik



Böyle köklü ve büyük şirketlerde başarıyı etkileyen unsurlar sizce nelerdir? Kendi ekonomik gelişiminizi ve başarılarınızı neye bağlıyorsunuz?

Öncelikle büyümek için gerekli olan adımları iyi tespit ettik. Şirketimizin ve markalarımızın gelecek yıllara daha da güçlenerek devam etmesi amacıyla öncelikle **Helvacızade Aile Anayasası**'nı oluşturduk. Amacımız, özellikle kurumsal yapıyı oluşturarak, belirsiz ekonomik ortamlarda dahi doğru yönetilen ve gelecek için doğru stratejiler üreten bir şirket ortamı oluşturmaktır. Ayrıca sürekli gelişen ve büyüyen bir yapı oluşturmada temel unsur Ar-Ge ve inovasyona önem vermemiz oldu.

Şirketleri büyük canlı organizmalar olarak düşündüğümüzde tabandan tepeye bireysel gelişim unsurları nelerdir? Çalışma prensipleri ve kişisel gelişim ilişkisi nasıl olmalı?

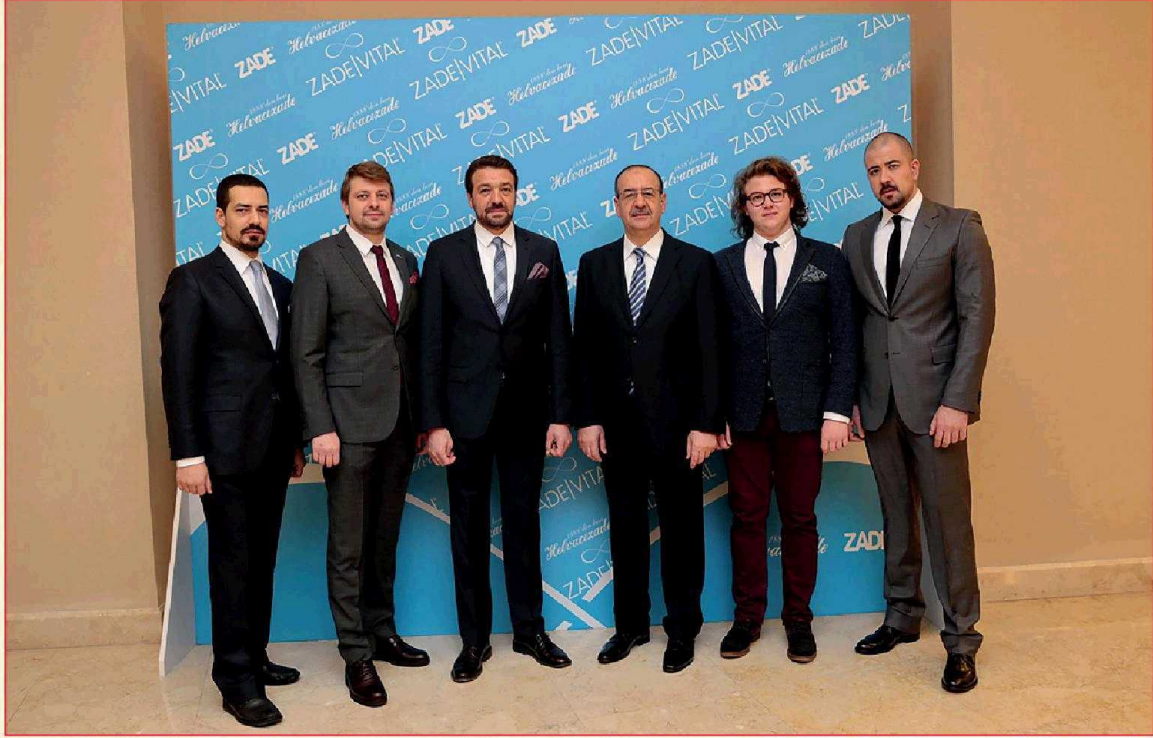
Helvacızade'de temel bir prensibimiz var, eğitim. Tüm çalışanlarımız için her zaman birincil önceliğimiz eğitim olmuştur. Hatta bazı şirketler kriz dönemlerinde eğitimi bir harcama kalemi olarak görüp kesintiye giderler, bizler ise kriz dönemlerinde eğitime bir kat daha ağırlık veririz. **Helvacızade** kurumsallaşmış bir aile şirketi

bitkisel yağ ürünlerimiz ile gıda sektörüne girdik. Zade Tesisleri tüm bitkisel yağları rafine edebilecek kapasitede ve bugün Zade markalı bitkisel yağlar Türkiye'de ve dünyada 5 kıtada 65'ten fazla ülkede güvenle tüketiliyor.

Helvacızade Grubu olarak 130 yıldır faaliyet gösteriyoruz ve 1997 yılından itibaren Türkiye'nin en büyük 500 kurumu arasında yer alıyoruz. Bugün çalışmalarımızı üç temel iş alanında yürütüyoruz. Zade markamızla yemeklik bitkisel sıvı yağ üretimi, Zade Vital markamızla doğal besin destekleri ve beşeri ilaç

üretimi gerçekleştiriyoruz. Diğer bir iş kolumuzu ise distribütörlük hizmetleri oluşturuyor. 2000'li yıllardan itibaren, üniversite-sanayi işbirlikleri ile sağlık alanında Ar-Ge ve ürün geliştirme yatırımı yapıyoruz. Türkiye'nin ilk sağlıklı yaşam markası olarak geliştirdiğimiz ve ürettiğimiz Zade Vital® ürünlerimiz Türkiye genelinde 12.800'ün üzerinde eczaneye ulaşarak büyük bir başarı elde etti. 2015 yılında Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri'ni faaliyete sokarak, Avrupa'nın en büyük GMP standartlarında üretim yapan yumuşak kapsül üretim tesisini ülkemize kazandırdık. Şu

anda iki ayrı Ar-Ge merkezimizde yeni ürün çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Selçuk Üniversitesi ve Ege Üniversitesi ile birlikte geliştirdiğimiz Doğal Ürünler Araştırma Uygulama Merkezimiz DÜAMER bünyesinde, ülkemizde yetişen endemik bitkileri katma değeri yüksek ürünlere dönüştürme hedefiyle çalışıyoruz. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından Türkiye'nin 200. Ar-Ge Merkezi olarak belgelendirilen Zade & Zade Vital İbn-i Sina Ar-Ge Merkezi'miz doğal sağlık ürünleri alanında Türkiye'nin ilk Ar-Ge merkezi konumunda bulunuyor.



olduğundan şu anda 3. ve 4. kuşaklarımız ile profesyonel kadrolar birlikte çalışmaktalar. Ailemizin yeni kuşak üyelerini iş hayatına hazırlarken üç aşamalı bir eğitim modeli uyguluyoruz.

- Temel değerler ve farkındalık eğitimi
- Kişisel gelişim ve tercih eğitimi
- İşe giriş stratejileri ve liderlik eğitimi

Temel değerler eğitimi aile bireyi şirketimizde çalışsın ya da çalışmasın yaşam için gerekli olan değer ve erdemlerini geliştirmesine yardımcı oluyor. Erdemler ise iyi insan olmamızı sağlıyor. Erdemlerden bazıları alçak gönüllülük, yardım severlik, dürüstlük, girişkenlik, bağımsızlık, entelektüellik, mantık, empati, sevecenlik, kibarlık, öz denetim, çalışkanlık, geniş görüşlülük, yetenek, neşe, sabır,

düzenlilik, cesaret ve bağışlayıcılıktır. Kişisel gelişim ve tercih eğitimi, kişisel gelişim aşamasında genç aile üyelerimizin bireysel özellikleri, gereksinimleri, istek, yetenek ve bilgileri araştırılıyor ve izleniyor. Bir uzman ve/veya bilirkişi tarafından da belirli yöntem ve tekniklerin kullanımıyla

bireylerin başta bilinçaltı olmak üzere çeşitli kişilik özellikleri ve eğilimleri tespit ediliyor. Helvacıade'de işe giriş stratejileri ve liderlik eğitimi ise aile bireyleri ufak yaşlarda iken uygulanmaya başlar. Günlük hayat içinde analitik düşünce yeteneği ufak yaşlardan itibaren kazandırılmaya çalışılır.



Şirket yönetiminde bulunan tüm yeni jenerasyon aile üyeleri ül kemizin seçkin üniversitelerinde şirket içerisinde görev alacakları alanlarda eğitim aldıktan sonra hem yurt dışı pazarları görmek hem de global bilgi birikimine sahip olmak üzere ABD’de yüksek lisans eğitimlerini aldılar. Göreve başlamadaki en temel kuralımız; iş hayatını daha sağlam temellere oturtabilmek amacıyla 5 yıl aile şirketi dışı bir kurumda çalışmaktır. Okudukları alan ve ileride sorumluluk alacakları konularda uzman şirketlerde çalışmalarını teşvik ediyoruz. Şirkette göreve başladıklarından sonraki 5 yıl yönetim kuruluna imza yetkisi olmaksızın katılmalarını istiyoruz. 5 yıl sonra yönetim kurulu üyesi oluyorlar.

İnsan unsuru ve ticari ahlak komusunu değerlendirir misiniz? Kamu yararını gözeten, ikili ilişkilerde nezaket ve profesyonelliğin olduğu diğerkâm bir ahlak ya da iş etiği hususunda neler yapılabilir?

Helvacızade Grubu bugünlere tek ve yalın bir prensiple büyüterek geldi: “Ne yaparsan yap dürüstlükle yap, asla çocuklarının yiyemeyeceği bir ürünü üretme ve satma.” Bugün de işimizin özünü bu prensip oluşturuyor. Bugün de kalitesinden emin olduğumuz ürünleri sizlerle buluşturuyoruz. Bizler büyüklerimizden “para kazanmasını değil, iyi ürün üretmeyi ve iyi hizmet geliştirmeyi” öğrendik. İyi ürün ürettiğinizde, topluma güvenilir ürünler sunduğunuzda her şey kendiliğinden geliyor. Bu temel öğretileri aile fertlerinden başlayarak tüm çalışanlarınıza aşıladığımızda iş etiğinin, kalitenin ve güvenin odağında olduğu, sürekli fayda üreten bir yapı geleceğe sağlam adımlarla ilerleyebiliyor.



İnsan ve hayata dair neler söylemek istersiniz? Hayatın değişik karelerinde yüreğimize dokunan pek çok olay var. Hayatın da bir gayesi var... İnsan nedir, nasıl olmalıdır? Siz de yüreğe dokunacak bir şeyler söylemek ister misiniz?

Konya’lı olarak, Hz. Mevlana’nın tüm dünyaya yayılan ışığının doğduğu kentte yaşadığımız, aynı havayı soluduğumuz, bereketinden her daim faydalanıp onun öğütleriyle yoğrulduğumuz için kendimizi çok şanslı hissediyoruz. Ülkemizin ve dünyanın dört bir yanından milyonlarca kişi hangi dinden hangi inançtan olursa olsun Hz. Mevlana’nın öğütlerini anlamak için sürekli pek çok kaynak araştırıyor ve Mesnevi’nin her satırını büyük bir titizlikle okuyor. Yine her yıl milyonlarca kişi Hz. Mevlana’nın “Gel, gel! Ne olursan ol yine gel!” çağrısıyla binlerce kilometre öteden Konyamıza geliyor. Onun yaşadığı yerlerde dolaşarak hikmete erdiği sokakları adımlıyor, tıpkı Hz. Mevlana gibi aşkın sırrına erip aynı hisler ile dolup taşmak istiyor. Şems-i Tebrizi’nin Hz. Mevlana’nın ken-

dini keşfedip aşkı bulma yolunda hocası olduğu gibi, insanlık da Hz. Mevlana’nın öğütleriyle ateşin etrafında dönüp sonunda o ateşte yanıp kül olan pervaneler misali sevgiyi keşfedip o sevgide yok olarak manevi huzura erişmeyi diliyor. Hayata devam etmek için nasıl nefes alıp su içmek ve besin almak gerekiyorsa Hz. Mevlana da o kadar vazgeçilmez bir kaynak ruhlarımız için... Biz hayatımızın her aşamasında olduğu gibi profesyonel ve ticari yaşantımızda da her adımımızı O’nun rehberliğinde attık, çalışmalarımızı O’nun gösterdiği düsturlar üzerine inşa ettik... Bugün Helvacızade’yi Helvacızade yapan şirket değerlerini, Hz. Mevlana’nın öğütleri ve kıssalarından aldığımız ilham ve hisselerden çıkardığımız sonuçlardan oluşturduk. Öğrendik ki “Testinin içinde ne varsa dışına da o sızar.” Bu nedenle nesiller boyu önce kendimiz ve ailemizle sonra çalışma arkadaşlarımızla bu ilkeleri her soluk alışımızda yaşadık ve uyguladık. Hoş bir kaynaktan beslendik ve sabır ile yılmadan güzel işler yaptık, sonuçta da başarı hep kendiliğinden geldi.



TİM 1000 ihracatçı sıralamasında AHBİB'den 26 firma yer aldı

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM), 2015'in ihracat şampiyonlarını açıkladı. İhracatın tabana yayılmaya başladığı gözlemlenen listede, Anadolu'nun ağırlığı da artış gösterdi. İhracat içinde farklı illerin ağırlığının artması da, Türkiye ihracatı ve ekonomisi adına sağlıklı bir gelişme olarak değerlendiriliyor. Listede Akdeniz Hububat Bakliyat ve Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçı Birliği (AHBİB) üyesi olan 26 firma yer aldı. Listede 12 firma ilk 500'ün içinde yer alırken, 14 firma ise ikinci 500'de yer aldı. AHBİB üyesi 26 firmanın 2015 yılında gerçekleştirdiği toplam ihracat ise 1 milyar doların üzerine çıktı.

En büyük 1000 sanayi

kuruluşundan 29'u AHBİB üyesi

Bunun yanı sıra her yıl İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklanan İlk 500 ve İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu'nun 2015 sıralamasına göre ise, 22 AHBİB üyesi ilk 500 listesine girmeyi başardı. İkinci 500 sıralamasında ise AHBİB'den 7 firma yer aldı.

1000 ihracatçı arasına AHBİB'den giren üyeleri

Sıra	Firma	Sıra	Firma
129	Arbel Bakliyat	502	Ekremler Narin
148	Lesaffre Turquie	520	Sunar
	Mayacılık	527	Mersin Şeker
233	Anı Bisküvi	533	Elita Gıda
246	Bifa Bisküvi	592	Başhan Tarımsal
297	Şimşek Bisküvi	724	Eko Turka
317	Mersin Un	740	Tat Nişasta
361	Dicle Gıda	784	Hateks
367	Yayla Agro Gıda	830	Akaş Tarım
440	Akyem	898	Akbaş
441	Memişoğlu Tarım	940	Mahmut Yarım Gıda
463	Amylum Nişasta	961	Hazal Bisküvi
478	Durum Gıda	992	European Tobacco
501	Aves		

İSO 500'deki AHBİB üyeleri

Sıra	Firma	Sıra	Firma	Sıra	Firma
93	Beşler Gıda	238	Elita Gıda	362	Göze
121	Biskot Bisküvi	243	Arbel Bakliyat	377	Ova Un
169	Mattlı Yem	244	Başhan Tarımsal	388	Memişoğlu
171	Bifa Bisküvi	263	Amylum Nişasta	389	Keskinliç Gıda
174	Marsa Yağ	330	Mutlu Makarnacılık	417	Şimşek Bisküvi
214	Yayla Agro Gıda	337	Aves	451	Gürsoy Yem
223	Koç Haddecilik	358	Akyem	459	Anı Bisküvi
				469	Helvacizade Gıda

İSO İkinci 500 Büyük içindeki AHBİB üyeleri

SIRA	FİRMA	SIRA	FİRMA
4	Enka Süt ve Gıda	154	Yaşar Dondurma
36	Durum Gıda	333	Sunar
44	Tat Nişasta	443	Komgıda Kombassan Gıda
73	Mersin Un		

Zade ürünleri Gürmar Marketleri'nde

■ Konya'daki Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri ile yemeklik bitkisel sıvı yağ üretiminde dünyanın önde gelen kurumları arasında yer alan Zade Yağları, Ege'nin önemli marketler zincirlerinden Gürmar raflarında yerini aldı. 17 farklı kalite sistem sertifikasına sahip Zade Tesisleri'nde ileri teknoloji ile "insan hatasından bağımsız" olarak üretilen tüm Zade ürünleri, Helvacizade Grubu'nun 128 yıllık deneyimi ile "güven, kalite ve lezzet" Ege sofralarına taşıyor.

Zade® yağları ile ayçiçek yağından mısır, kanola, fındık, soya yağı, natürel sızma zeytinyağına kadar pek çok ürün çeşidini Türkiye'nin yanı sıra dünyanın 65 ülkesine ihraç eden Helvacizade, yıllık 130.000 ton bitkisel sıvı yağ üretim kapasitesiyle dünyanın önde gelen bitkisel sıvı yağ üreticileri arasında yer alıyor. 17 ayrı kalite ve sistem sertifikasına sahip olan Zade Bitkisel Sıvı Yağ ve Rafinasyon Tesisleri'nde, üretimde uygulanan teknoloji dünya standartlarında.

(Haber Merkezi)



Zade'den Ege açılımı



Konya'daki Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri ile yemeklik bitkisel sıvı yağ üretiminde dünyanın önde gelen kurumları arasında yer alan Zade Yağları, Ege'nin önemli marketler zincirlerinden Gürmar raflarında yerini aldı. 17 farklı kalite sistem sertifikasına sahip Zade

Tesisleri'nde ileri

teknoloji ile "insan hatasından bağımsız" olarak üretilen tüm Zade ürünleri, Helvacızade Grubu'nun 128 yıllık deneyimi ile "güven, kalite ve lezzeti" Ege sofralarına taşıyor. Zade yağları ile ayçiçek yağından mısır, kanola, fındık, soya yağı, natürel sızma zeytinyağına kadar pek çok ürün çeşidini Türkiye'nin yanı sıra dünyanın 65 ülkesine ihraç eden Helvacızade, yıllık 130 bin ton bitkisel sıvı yağ üretim kapasitesiyle dünyanın önde gelen bitkisel sıvı yağ üreticileri arasında yer alıyor. 17 ayrı kalite ve sistem sertifikasına sahip olan Zade Bitkisel Sıvı Yağ ve Rafinasyon Tesisleri'nde, üretimde uygulanan teknoloji dünya standartlarının üzerinde.

(Haber Merkezi)

Zade güvenilir marka

Zade Tesisleri'ni ziyaret eden Ödüllü Şef Ömür Akkor, günümüzde gıda takviyesi ürünlerine olan güvensizliğin ancak böyle kusursuz bir çalışma ile ortadan kaldırılabileceğini belirtti

Ünlü Mutfak Araştırmacısı, Şef Ömür Akkor ve Selçuk Üniversitesi Gastronomi Bölümü Dekanı Akif Çukurçayır, Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon ve Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri'ni ziyaret etti. Konuklar ziyaret esnasında Helvacızade Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil ve Yönetim Kurulu Üyesi Kadir Büyükhelvacıgil tarafından Grubun gerçekleştirdiği "İLK"ler hakkında bilgilendirildi. Türkiye'nin en büyük 500 kurumu alanında yer alan, üniversite ve sanayi işbirlikleriyle, gıda ve sağlık alanında Ar-Ge yatırım yapan ve inovatif ürünler geliştiren Helvacızade Grubu, dünyada ve Türkiye'de gerçekleştirdiği "İLK"leri ünlü Mutfak Araştırmacısı, Şef Ömür Akkor ve Selçuk Üniversitesi Gastronomi Bölümü Dekanı Akif Çukurçayır'a anlattı. Alanında 17 farklı kalite ve sistem sertifikası ve PLC otomasyon sistemleri ile insan hatasından bağımsız üretimin yapıldığı Zade Tesisleri'nde üretilen ayçiçek yağı, mısır yağı, zeytinyağı gibi ürünlerin 65 farklı ülkeye gönderildiği bilgisi konuklar ile paylaşıldı. Gezi esnasında Anadolu'nun gün yüzüne çık-



mamış lezzetlerinden söz eden Akkor, Zade yağlarının rafinasyon süreciyle ilgili bilgi almayı da ihmal etmedi. Ziyaretin ikinci aşamasında ise konuklara Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri'nde incelemeler yapılarak, tüm üretim aşamaları hakkında detaylı bilgi verildi. Gezi sonrası ünlü Mutfak Araştırmacısı, Şef Ömür Akkor

günümüzde gıda takviyesi ürünlerine olan güvensizliğin de ancak böyle kusursuz bir çalışma ile ortadan kaldırılabilirliğini belirtti. **ZADE YAĞLARI YEMEKLERE LEZZET KATTI**

Konya Selçuk Üniversitesi, Zade yağlarının ana sponsorluğunda bu yıl ilkini gerçekleştirdiği "Gastronomi Şenliği"

kapsamında çok özel konu ve konuklara ev sahipliği yaptı. Konuşmacı ve jüri olarak etkinliğe ünlü Mutfak Araştırmacısı, Şef Ömür Akkor davet edildi. Akkor, etkinlik kapsamında "Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı" söyleşi programında katılımcılarla buluştu. Gastronomi Şenliği'nde 42 gastronomi bölümü öğrencisinin



katıldığı bir lezzet yarışması da düzenlendi. Öğrenciler yağlarla birbirinden lezzetli ana yemek, hamur işleri, zeytinyağlılar ve tatlılara imza atarak kıyasıya yarıştılar. Ünlü Şef Ömür Akkor'un da jürilerin içerisinde olduğu yarışmada "Ana Yemek" kategorisinde "Ankara Tava" ile Deniz Ünsal, "Zeytinyağlılar" kategorisinde

"Kiraz Yaprağı Sarması" ile Duygu Taşdan, "Tatlılar" kategorisinde ise "Kayısı Tatlısı" ile Demet Titirirli 1. oldu. Yarışma sonunda dereceye giren öğrenciler ödülleri Ömür Akkor ve Akif Çukurçayır'dan alırken, etkinliğin ana sponsorlarından Zade'ye de plaket takdim edildi. **HABER MERKEZİ**

Helvacızade Grubu İSO 500 ödülü aldı



1997'den bu yana İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu listesinde bulunan Helvacızade Grubu, Konya Ekonomi Ödülleri 2015 Ödül Töreni'nde İSO 500'de Yer Alan Konyalı Firmalar Ödülü'nü aldı.

■ HABERİ SAYFA 2'DE

'İSO 500'de Yer Alan Konyalı Firmalar Ödülü'nü Helvacızade Gıda İlaç Kimya San. ve Tic. A.Ş. Onursal Başkanı Kadir Büyükhelvacıgil, Başbakan Ahmet Davutoğlu'nun elinden aldı

Helvacızade grubuna önemli bir ödül daha



Konya Sanayi Odası, Konya Ticaret Odası, Konya Ticaret Borsası, Konya Vergi Dairesi Başkanlığı ile SGK İl Müdürlüğü tarafından her yıl geleneksel olarak düzenlenen Konya Ekonomi Ödülleri Töreni, Başbakan Sayın Ahmet Davutoğlu'nun katılımı ile gerçekleştirildi. "İSO 500'de Yer Alan Konyalı Firmalar Ödülü'nü Helvacızade Gıda İlaç Kimya San. ve Tic. A.Ş. Onursal Başkanı Sayın Kadir Büyükhelvacıgil, Başbakan Sayın Ahmet Davutoğlu'nun elinden aldı.

128 yıldır faaliyet gösteren ve 1997'den itibaren de İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu çalışması

listesinde bulunan Helvacızade Gıda İlaç Kimya San. ve Tic. A.Ş., Konya Ekonomi Ödülleri 2015 Ödül Töreni'nde "İSO 500'de Yer Alan Konyalı Firmalar Ödülü'nü aldı.

Helvacızade Grubu Onursal Başkanı Kadir Büyükhelvacıgil, Helvacızade'nin 128 yıllık köklü bir geçmişe sahip kurumsallaşmış bir aile şirketi olduğunu, şu an 4'üncü neslin yönetiminde olduğunu vurguladı. Büyükhelvacıgil; 1888 yılında helva üretimini ile başlayan yolculuklarının bugün gıda, sağlık ve distribütörlük olmak üzere 3 ana iş kolunda devam ettiğinden bahsetti.

Helvacızade Yönetim Kurulu Üye-

si ve "Zade" ve şirketin "Gıda Ürünleri Dağıtım Bölümü"nde İş Geliştirme Yöneticisi olan Serhat Büyükhelvacıgil; Konya'da yer alan Zade Tesisleri'nin sahip olduğu 17 farklı kalite ve sistem belgesiyle alanında ilk ve tek olduğunu vurgulayarak, kaliteye öncelik vererek ileri teknoloji ile üretim yaptıklarını belirtti.

Helvacızade'nin Zade markası ile gıda ve Zade Vital markası ile sağlık alanında faaliyet gösterdiğini söyleyen Büyükhelvacıgil, inovasyon ve AR&GE'yi kurumun odağına alarak geleceğin iş kollarına yatırım yaptıklarının altını çizdi. Ege Üniversitesi ile bugün sekiz yıla ulaşan Ar&Ge çalış-

ması ile Türkiye'nin ilk besin destekleri markası Zade Vital®'i geliştirip, ürettiklerini söyleyen Serhat Büyükhelvacıgil, faaliyete geçen Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri ile Türkiye'nin GMP (Good Manufacturing Practices/ İyi Üretim Uygulamaları) onaylı üretim yapabilen, Avrupa'nın en büyük yumuşak kapsül üretim tesisine sahip olduğunu sözlerine ekledi.

Serhat Büyükhelvacıgil, Helvacızade olarak Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu arasında yer almaktan gurur duyduklarını ve ülkemiz için bunun daima ötesine geçmek için çalışacaklarını da sözlerine ekledi.

■ HABER MERKEZİ

Konya'dan dünyaya

128 yıl önce başladığı ticari hayatında emin adımlarla ilerleyerek Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kurumu arasına girmeyi başaran Helvacızade Grubu, çalışanları ile biraraya geldi

ÇALIŞANLAR ÖDÜLENDİRİLDİ

Konya'da helva üretimiyle piyasaya atılan, bugün ürün portföyünü ve alanını geliştirip, Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kurumu listesinde yer alan Helvacızade Grubu, önceki gün 2016 Yeni Yıl Toplantısı'nın Gala Gecesi'ni organize etti. 128 yıllık köklü bir kurum olarak çalışanlarıyla Rixos Konya Oteli'nde bir araya gelen Helvacızade ailesi, 5 yıl ve üzerinde hizmet eden personelini ödüllendirip, tebrik etti.

YÖNETİMDEN DUYGULANDIRAN MESAJLAR

Geceye başta Helvacızade Grubu'nun Onursal Başkanı Kadir Büyükhelvacıgil olmak üzere, Helvacızade Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, Helvacızade Grubu CEO'su Dr. Mevüt Büyükhelvacıgil, Zade Vital Genel Müdürü Beril Kopardı Ayanoglu, Helvacızade üyeleri, üniversite hocaları ve Grup bünyesindeki çalışanlar katıldı. Helvacızade Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, şirketlerinin tarihsel sürecini anlattı. ■ HABERİ SAYFA 2'DE





Helvacızade Grubu çalışanları, 2016 Yeni Yıl Toplantısı Gala Gecesi'nde Rixos Konya'da biraraya geldi. Grup bünyesinde 5 yıl ve üstü çalışanlara hizmet ödülleri'nin takdim edildiği, gecede duygu dolu anlar yaşandı

Helvacızade'den görkemli gala

Konya'da helva üretimiyle başlayan, bugün ürün portföyünü ve alanına geliştirip, Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kurumu listesinde yer alan Helvacızade Grubu, önceki gün 2016 Yeni Yıl Toplantısı'nın Gala Gecesi'ni organize etti. 128 yıllık köklü bir kurum olarak çalışanlarıyla Rixos Konya Oteli'nde bir araya gelen Helvacızade ailesi, 5 yıl ve üstü üzerinde hizmet eden personeli ödüllendirip, tebrik etti. Geceye başta Helvacızade Grubu'nun Onursal Başkanı Kadir Büyükhelvacıgil olmak üzere, Helvacızade Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, Helvacızade Grubu CEO'su Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, Zade Vital Genel Müdürü Beril Koparal Ayançoğlu, Helvacızade üyeleri, üniversite hocaları ve Grup bünyesindeki çalışanlar katıldı. Gecenin açılış konuşmasını yapan Helvacızade Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, şirketlerinin tarihsel sürecini anlattı: "Kurumumuzun tarihi 1888 yılına dayanmaktadır. Dünyada ki birçok aile şirketi 4. kuşuğu göremeden dağılıyorsa, biz 1888 yılından beri hizmet veriyoruz. Yönetim kurulumuzda 3. ve 4. kuşaktan kişiler bulunmakta. Hep şuna inandık; birlik ve beraberlikle rahmet ve bereket vardır."

EN MÜKEMMELİNİ YAPMALYIDIK

"Şirketimizin temellerini 1888 yılında Hacı Tahir Büyükhelvacıgil, helva üretimiyle attı. Helvacızade olarak 1997 yılından itibaren Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kurumu listesinde yer almaktayız. Helvacızade olarak ürettiğimiz her üründe temel önceliğimiz satışlarımız bir biçimde kalite oldu. Her zaman temel kriterimiz ne yaparsak yapalım; her zaman mükemmeli yapmak ve asla evladlarımızın yemeyeceği bir ürünü üretmemek en büyük hedefimizdi. Bu amaçlarla dünya standartlarında inşa ettiğimiz Helvacızade tesislerinde hijyen ve kalite en dikkat ettiğimiz konular arasında yer alıyor. Zade tesisleri 16 farklı kalite sis-



tem belgesiyle alanında ilk ve tek kurumunda yer alıyor. Tesislerde 40'ın üzerinde tohumdan yağ elde edip, ürünlerimizi dünya genelinde 5 kıtada, 60'ı aşkın ülkeye ihraç ediyoruz. Bu başarı da buradan toplanan bu güzel ekibin başarısıdır. Tesislerimizde üretilen ürünler 1 ayda 12 milyon ewe giriyor. Tüm bu çalışmalarımız aldığımız ödüllerle taçlandırıldı. Bu üdürlere onur veren bir firma olmak, ihracata katkı sağlamak, ülkeye marka hediye etmek çok önemli bir olgu. Şehrin bir markası olabilmişsek, bu hep birlikte oldu. Kardeşim Mevlüt bey'e hep olaya şöyle bak; 'ben yok, biz varız.' Onun için bu başarıların altında sizin büyük emeği ve katkısı var."

ECZANELERE SUNULAN EN ZENGİN SERİ

Tahir Büyükhelvacıgil'den sonra sözü CEO Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil aldı. Mevlüt Büyükhelvacıgil de Grup bünyesinde faaliyetlerini yürüten Zade Vital'i anlattı: "Helvacızade olarak 1994 yılından beri hem ulusal hem de uluslararası düzeyde üniversite, kurumsal ve otoritelerle birlikte işbirliği içindeyiz. İşbirliği yaptığımız taraflar arasında Avrupa Birliği, TÜBİTAK Grubu, Ege Üniversitesi, Selçuk Üniversitesi, Boğaziçi Üniver-



Tahir Büyükhelvacıgil



Mevlüt Büyükhelvacıgil



Beril Koparal Ayançoğlu

sitesi, Sabancı Üniversitesi, Yeditepe Üniversitesi gibi birçok üniversite ile birlikte, değerli kurumlarla çalışmaya devam ediyoruz. Dünyada ve ülkemizde artan doçmaya dönüşüm trendi, ülkemizin biki zenginliği, bizi sağlık alanına yönlendirdi. Öncelikle toplumumuza, sonra dünyaya bu alanda yüksek standartlarda üretilmiş bir marka sunmak için kapsamlı bir Ar-Ge çalışması başlattık. Gerçekleştirdiğimiz Ar-Ge çalışmaları ulusal ve uluslararası düzeyde ve pek çok yarışlara ve ödüllere dönüştü. Bu ödüller sadece Türkiye için değil, dünyada da

bir ilk olarak yaşınılandı. Türkiye'nin ilk besin destekleri markası Zade Vital, bir üniversite- sanayi projesi olarak yerini aldı. Zade Vital serisi bugün 57 çeşit ve 314 farklı form ile alanında dünyanın en zengin ürünü haline geldi. Eczanelere sunulan en zengin seri olarak da şu an yerini almış durumda. Zade Vital markasıyla 45 aydır pazardayız. Eczza depoları ve kooperatifler kanalıyla Türkiye'nin 4 bir yanındaki eczanelere ulaşabiliyor ve pazarda emin adımlarla ilerliyoruz. Azerbaycan, Letonya, Rusya, Almanya, Suudi Arabistan, Katar ve ABD pazarlarını-

dan Zade Vital için talep görüyoruz. **HEP BİRLİKTE BÜYÜK BİR AİLEYİZ**

"Biz hep birlikte büyük bir aileyiz. Bizim hayallerimiz çok büyük. Bu hayalleri gerçekleştirebilmek için sizin gibi yıldızlara ihtiyacımız var. 41 yıldır iş hayatı içerisindeyim. Mesai saatlerimi hiç 19 saatın altına düşürmedim. Gerçekten büyük bir başarı elde ettik. Bu başarıyı hep birlikte oluşturduk. Bir gıda firması olarak başladığımız yolda bugün Türkiye'nin ve dünyanın tek başına segment oluşturduğu ve dünyada hiç kimsenin yapmadığı bir

ilaç kategorisi oluşturduk. Üstelik çok kısa zamanda 80 vilayetin hemen hemen yüzde 90'unda var olduk. Ve 10 binin üzerindeki eczanede yer aldık."

ZADE VİTAL'İ DÜNYA

MARKASI OLARAK GÖRECEKSİNİZ
Mevlüt Büyükhelvacıgil'in ardından sahneye Zade Vital Genel Müdürü, Genetik Uzmanı Beril Koparal Ayançoğlu aldı. Ayançoğlu, öncelikle olarak hizmet ödüllüne layık görülen her bir çalışanı ayrı ayrı tebrik ettiğini ifade ederek, şunları kaydetti: "Bu kadar güzel bir ailenin üyesi olmak ve buca yıl bir şirkette bu kadar uzun çalışmak kolay olmasa gerek. Benim bu ay sonu itibarıyla ikinci yılım doluyor. Ve Zade Vital'in genel müdürü olmaktan çok onur duyuyorum. Helvacızade 128 yıllık geleceğiyle birçok başarıya imza atmış. Zade Vital olarak biz de değil Türkiye'de dünyada bir marka olmamaya çalışıyoruz. Bundan 10 yıl sonra yine böyle bir gecede bir araya gelirek Zade Vital'i o zaman dünya markası olarak görebilirsiniz. Kendi adına bunun için söz veriyorum. Allah utandırmasın." Konuşmaların ardından aile üyeleri ve çalışanlarla birlikte toplu hatıra fotoğrafı çekilerek, gece son buldu. ■ MUSTAFA GÜZÜY



İş dünyası bugünlerde oldukça çetrefilli...

Yaşanan siyasi gelişmeler ekonomiye doğrudan etki ediyor. Ekonominin etkileneceği de işçi işveren ilişkilerinin bozulmasına, iş yavaşlatmaya, işten çıkarılmaya, iş psikolojisinin bozulmasına kadar gidebiliyor...

İnsan huzurlu olduğu ortamda daha verimli çalışır. Daha verimli olur. O iş yerini sahiplenir...

Belki orada yaptığı işin karşılığını maaşla alan bir elemandır, işçidir görünürdü. Ama işçi çalıştığı kurumda huzurluysa, mutluysa, görünmeyen nice bağlar kurar çalıştığı kurumla arasında.

Sabahleyin kalktığında işe koşar adım gider. Yeri gelir kendisinden taviz verir. Ailesine ayrıması gerektiği vakti bile zaman zaman iş yerinde harçayabilir.

İşini seviyorsa daha başarılı olur. Bu başarı da iş veren tarafından mükafatlandırılırsa iş bitmiştir...

Tıpkı Zade örneğinde olduğu gibi...

Konya'nın dünyaya açılan markalarından biri olan Zade'nin dününden bugüne geliş serüveni Helvacızade Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil'in tatlı dilinden dinleyince başarının anahtarını elinde tutar

'ZADE'DEKİ ZARAFET

gibi hissediyor insan...

Kendisiyle yaptığımız bir röportajında Tahir ağabey her gün annesini ziyaret ettiğini, babası ile istişare etmeden de hiçbir işe girmediklerini belirtmişti.

Aile şirketinin nasıl yönetilmesi gerektiğini belki de Konya sanayicisine öğreten isim de Büyükhelvacıgil ailesinden çıktı.

Zade'den bitkisel yağların



RASİM ATALAY
rasimatalay@konyayenigun.com

çıkarılmasına öncülük eden isimlerden Helvacızade Grubu CEO'su Mevlüt Büyükhelvacıgil, 'Aile Anayasası' kitabı ile aile şirketlerinin nasıl yönetilmesi gerektiği konusunda aile şirketlerine rehberlik etti.

Yani küp sadece kendisine değil çevresine de mümkün mertebe fayda sağlamaya çalışıyor...

Zade ailesini bu kadar büyük, geniş ve birbirine bağlı kılan en önemli etkenlerden biri de çalış-

şanlarına vermiş oldukları değerlerdir...

Önceki akşam bu değerleri yansıtan güzel bir organizasyona imza atıldı.

Konya'da helva üretimiyle başlayan, bugün ürün portföyünü ve alanını geliştirip, Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kurumu listesinde yer alan Helvacızade Grubu, önceki gün 2016 Yeni Yıl Toplantısı'nın Gala Gecesi'ni organize etti.

Organizasyon tamamıyla çalışanlar üzerinedir...

Yıllardır Büyükhelvacıgil ailesi ile birlikte emek harcayan çalışanlar birer plakette ödüllendiril-

di.

Büyükhelvacıgil ailesi ile birlikte 5-10-20-30 yıldır çalışan emektaşların ve Büyükhelvacıgil ailesinin yaşadığı duygusal anlar görülmeye değerdi.

Büyükhelvacıgil ailesi bu organizasyonla nereden geldiklerini, nasıl geldiklerini unutmadıklarını gösterirken, çalışanlarını da onure etmiş oldu.

Bu organizasyonla diğer sanayicilere de örnek teşkil edecek bir davranışa imza atıldı.

Biz de Konya Yeniğün Gazetesi ailesi olarak Zade ailesini tebrik ediyor, her daim başarılarla dolu bir iş hayatı diliyoruz...





128 yıllık başarı hikâyesi

Helvacızade Grubu 2016 yeni yıl toplantısını çalışanları ve dostlarıyla birlikte Rixos Otel Balo Salonunda gerçekleştirdi. **Helvacızade**'nin CEO'su Mevlüt Helvacıgil misafirlerle bizzat ilgilenerek bu zamana kadar elde ettikleri başarının birliktelikten kaynaklandığını belirtti



Helvacızade Grubu çalışanları 2016 Yeni Yıl Toplantısı Gala

Gecesi'ni Rixos'ta düzenledi. Gecede 5 yıl ve üzerinde **Helvacızade** Grubu bünyesindeki emekçi çalışanlarına plaket takdim ettiler. Çalışanlara plaket takdimi sırasında duygulu anlar yaşayan **Helvacızade**'nin CEO'su Mevlüt Helvacıgil göz yaşlarına hakim olamadı. Gece nin anısına konuşma yapan CEO Mevlüt Helvacıgil, "Biz bu

günlere geldiysek bu başarı hepimizin başarısıdır. Bu zamanda aile şirketleri bu kadar uzun ömürlü olmuyor. Yıldızımız sizlersiniz. Hepinize şahsım ve şirket adına teşekkür ediyorum" dedi. Gıda firması olarak yola çıkarak şimdilerde dünya çapında üretim yapan bir şirket olduklarını söyleyen Mevlüt Helvacıgil, "Üniversitelerle bir-

likte çalışıyoruz. İlaç firması olarak güvenli ve doğru adımlarla yolumuza devam ediyoruz. Temel kriterimiz kalite ve hijyendir" şeklinde açıklamalarda bulundu. Konuşmaların ardından plaket takdimi yapıldı ve **Helvacızade** Grubu gala gecesinde eğlendi.

(Adnan Yıldırım)