



Helvacizade Grubu Fortune 500 listesinde

130 yıldır faaliyet gösteren, bugün Konya'daki Ar-Ge merkezleri ve üretim tesisleri ile büyümeye devam eden Helvacizade Grubu, Fortune 500 Listesi'nde 480. Sırada yer aldı. »5'de

Helvacızade Grubu Fortune 500 listesinde

130 yıldır faaliyet gösteren, bugün Konya'daki Ar-Ge merkezleri ve üretim tesisleri ile büyümeye devam eden **Helvacızade** Grubu, Fortune 500 Listesi'nde 480. Sırada yer aldı

130 yıldır faaliyet gösteren, bugün Konya'daki Ar-Ge merkezleri ve üretim tesisleri ile büyümeye devam eden **Helvacızade** Grubu, Fortune 500 Listesi'nde 480. Sırada yer aldı. Gıda, sağlık ve distribütörlük hizmetleri alanlarında faaliyet gösteren **Helvacızade** Grubu, İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklanan "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" listesinde de 1997 yılından itibaren bulunuyor.

Helvacızade Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil yaptığı açıklamada; **Helvacızade** Grubu'nun bugün 450 çalışanı, 2 Ar-Ge Merkezi, gıda ve sağlık alanındaki üretim tesisleri ve 345 milyon TL'lik cirosu ile Türkiye ekonomisine yön veren kuruluşlar arasında olduğunu belirtti. **Helvacızade** Grubu'nun bugünle-



re büyüyerek ve güçlenerek gelmesinin temelinde Ar-Ge ve inovasyona verilen önemin bulunduğunu aktaran Büyükhelvacıgil, Zade ve Zade Vital Tesisleri'nde üretilen ürünlerin dünya genelinde 72 ülkede bayrağımızı dalgalandırdığını sözlerine ekledi. 1888 yılında helva üretimi

ile faaliyetlerine başlayan, gıda toptancılığı ile çalışmalarına devam eden **Helvacızade**'nin, dünya çapında söz sahibi markalar oluşturma hedefi ile 1989 yılında Zade yemeklik bitkisel yağ üretimi ile sanayiye girdiğini söyleyen Tahir Büyükhelvacıgil, **Zade Vital** ile Türkiye'de

geliştirilen ve üretilen ilk sağlıklı yaşam markasının ülkemize kazandırıldığını vurguladı. Bilim ve teknolojiye hakim, yeni teknolojiler üretebilen ve teknolojik gelişmeleri toplumsal ve ekonomik faydaya dönüştürebilen bir toplum oluşturmaya destek için çalışmalarına hızla de-

vam edeceklerini aktaran Büyükhelvacıgil, globalleşme yolunda önemli bir adım olarak, Zade ABD Ofisi'nin hizmete girdiğini ve Grubun operasyonlarının Amerika kıtasına da taşındığını sözlerine ekledi. **Ufuk Güçlü**



Zade Yağları 18-27 Ağustos tarihlerinde Kültürpark'ta "İNOVASYON - ENERJİ" konsepti ile bu yıl 86. kez kapılarını geleceğe açacak olan İzmir Enternasyonal Fuarı'na katılarak ziyaretçilerine lezzet dolu dakikalar yaşatmaya hazırlanıyor

Zade Yağları, İzmir Fuarı'nda



Dünyanın en ileri teknolojisi ile üretilen Zade® yemeklik bitkisel yağlar Ege'de 18-27 Ağustos tarihlerinde gerçekleşecek olan İzmir Enternasyonal Fuarı'na lezzet katmaya geliyor.

Zade Yağları 18-27 Ağustos tarihlerinde Kültürpark'ta "İNOVASYON - ENERJİ" konsepti ile bu yıl 86. kez kapılarını geleceğe açacak olan İzmir Enternasyonal Fuarı'na katılarak ziyaretçilerine lezzet dolu dakikalar yaşatmaya hazırlanıyor.

Türkiye'nin en büyük 500 kurumu arasında yer alan, üniversite & sanayi işbirlikleriyle, gıda ve sağlık alanında Ar-Ge yatırımı yapan ve inovatif ürünler geliştiren Helvacızade Grubu, Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri ile yemeklik bitkisel sıvı yağ üretiminde dünyanın önde gelen kurumları arasında yer alıyor.

18-27 Ağustos tarihlerinde Kültürpark'ta "İNOVASYON - ENERJİ" konsepti ile bu yıl 86. kez kapılarını geleceğe açacak olan İzmir Enternasyonal Fuarı'na katılacak olan Zade Yağları stand alanı içerisinde gerçekleştirilecek aktivitelerin yanı sıra gıda ve sağlık alanındaki Zade ve Zade Vital markalarındaki geniş ürün portföyü ile de tüketicilerini buluşturacak.

17 farklı kalite sistem sertifikasına sahip Zade Tesisleri'nde ileri teknoloji ile "insan hatasından bağımsız" olarak üretilen tüm Zade ürünleri, Helvacızade Grubu'nun 1888 yılından süregelen "güven, kalite ve lezzet" Ege sofralarına taşıyor.

Zade® yağları ile Zeytinyağı'ndan Ayçiçek, Mısır, Kanola, Fındık, Fıstık, Soya yağına kadar pek çok ürün çeşidini Türkiye'nin yanı sıra dünyanın 70'den fazla ülkesine ihraç eden Hel-



İzmir Enternasyonal Fuarı'na katılacak olan Zade Yağları stand alanı içerisinde gerçekleştirilecek aktivitelerin yanı sıra gıda ve sağlık alanındaki Zade ve Zade Vital markalarındaki geniş ürün portföyü ile de tüketicilerini buluşturacak.

vacızade, 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 standartlarının üzerinde.

HER ŞİŞEDE KUSURSUZ KALİTE



Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri'nde her şey kusursuz ve mükemmel bir ürünün üretimini hedefliyor. Üretim süreci, aynı üstün kaliteyi sürekli olarak üretebilecek, insan hatasından bağımsız, PLC otomasyon sistemlerinin kontrolünde bulunuyor. Üretilen her şişede aynı kalitede ürün tüketicileri ile buluşuyor.

36 SAAT SÜREN RAFINASYON İLE YAĞIN DOĞAL YAPISI KORUNUYOR

Zade Tesisleri'nde üretilen bitkisel sıvı yağlar, toplamda 36 saat süren 6 ayrı aşamaya tabi tutuluyor. Tüm aşamalar, son teknoloji ürünün ekipmanlarla el değmeden gerçekleştirilerek, tek seferde kusursuz rafinasyona ulaşıyor.

Zade ürünlerinin farkı, üretimi gerçekleşen her çeşit yağın doğal yapısının muhafaza etmesidir.

MÜKEMMEL MUTFAKLAR İÇİN MÜKEMMEL ÇEŞİTLER

Her türlü soğuk ve sıcak yemeklerinizde damak tadınıza uygun muhteşem lezzetler elde etmek için Zade® yağları geniş ürün portföyü sunuyor. Zade® Zeytinyağı, Ayçiçek, Mısır, Fındık, Fıstık, Kanola, Üzüm Çekirdeği, Soya ve Pamuk yağları sıcak ve soğuk yemeklerinize ve salatalarınıza eşsiz bir lezzet katıyor. Ege yöresinin özenle seçilen eşsiz zeytinlerinden üretilen Zade® Natürel Sızma Zeytinyağı serisi sofralardan bir başka vazgeçilmez. Zade® Aromalı Zeytinyağı Serisi limon, fesleğen başta olmak üzere 12 farklı aromalı zeytinyağları ile soslarınızla fark yaratarak, salata, makarna ve et yemeklerindeki lezzetleri keşfetilmesini sağlıyor.

■ HABER MERKEZİ

Helvacızade'nin yükselişi sürüyor



TÜRKİYE'nin en büyük, en karlı, en hızlı büyüyen ve en yüksek istihdamı sağlayan şirketlerinden oluşan Fortune 500 Türkiye Listesi'nde Helvacızade Grubu yine yer aldı. Fortune Dergisi'nin finansal kurumlar ve holding şirketleri dışında imalat, ticaret, hizmet ve inşaat sektörlerini kapsayan Fortune 500 Türkiye Araştırması'nda Helvacızade, 480'inci sırada yer alarak Türkiye'nin en büyükleri arasında yer almaya devam etti. 14'te

Helvacızade Grubu Fortune 500 Listesi'nde

Tüm iş kollarında Ar-Ge ve inovasyonla Türkiye'de ve dünyada farkını ortaya koyan Helvacızade Grubu'nun yükselişi devam ediyor



TÜRKİYE'nin en büyük, en karlı, en hızlı büyüyen ve en yüksek istihdamı sağlayan şirketlerinden oluşan Fortune 500 Türkiye Listesi'nde Helvacızade Grubu yine yer aldı.

Fortune Dergisi'nin finansal kurumlar ve holding şirketleri dışında imalat, ticaret, hizmet ve inşaat sektörlerini kapsayan Fortune 500 Türkiye Araştırması'nda Helvacızade, 480'inci sırada yer alarak Türkiye'nin en büyükleri arasında yer almaya devam etti. 130 yıldır faaliyet gösteren, bugün Konya'daki Ar-Ge merkezleri ve üretim tesisleri ile büyümeye devam eden Helvacızade Grubu, Fortune 500 Listesi'nde 480. Sırada yer aldı. Gıda, sağlık ve distribütörlük hizmetleri alanlarında faaliyet gösteren Helvacızade Grubu, İstanbul Sanayi Odası tarafından açıklanan "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi

Kuruluşu" listesinde de 1997 yılından itibaren bulunuyor.

Helvacızade Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil yaptığı açıklamada; Helvacızade Grubu'nun bugün 450 çalışanı, 2 Ar-Ge Merkezi, gıda ve sağlık alanındaki üretim tesisleri ve 345 milyon TL'lik cirosu ile Türkiye ekonomisine yön veren kuruluşlar arasında olduğunu belirtti.

Helvacızade Grubu'nun bugünlere büyüyerek ve güçlenerek gelmesinin temelinde Ar-Ge ve inovasyona verilen önemin bulunduğunu aktaran Büyükhelvacıgil, Zade ve Zade Vital Tesisleri'nde üretilen ürünlerin dünya genelinde 72 ülkede bayrağını dalgalandırıldığını sözlerine ekledi.

1888 yılında helva üretimi ile faaliyetlerine başlayan, gıda toptancılığı ile çalışmalarına

devam eden Helvacızade'nin, dünya çapında söz sahibi markalar oluşturma hedefi ile 1989 yılında Zade yemelik bitkisel yağ üretimi ile sanayiye girdiğini söyleyen Tahir Büyükhelvacıgil, Zade Vital ile Türkiye'de geliştirilen ve üretilen ilk sağlıklı yaşam markasının ülkemize kazandırıldığını vurguladı.

Bilim ve teknolojiye hakim, yeni teknolojiler üretebilen ve teknolojik gelişmeleri toplumsal ve ekonomik faydaya dönüştürebilen bir toplum oluşturmaya destek için çalışmalarına hızla devam edeceklerini aktaran Büyükhelvacıgil, globalleşme yolunda önemli bir adım olarak, Zade ABD Ofisi'nin hizmete girdiğini ve Grubun operasyonlarının Amerika kıtasına da taşındığını sözlerine ekledi. **Özge KORKMAZ**



HELVACIZADE AİLESİ İFTARDA BULUSTU

Yayın Adı : Anadolu'da Bugün
İli : Konya

Periyod : Günlük
Sayfa : 2

Tarih : 15.06.2017
Tiraj : 851

1/1



Helvacizade ailesi iftarda buluştu

Helvacizade Grubu düzenlediği geleneksel iftar yemeğinde tüm çalışanları, iş ortakları ve distribütörleri ile bir araya geldi.

Türkiye'nin en büyük 500 kurumu arasında yer alan Helvacizade Grubu Konya'da gerçekleştirdiği geleneksel iftar davetinde tüm ça-

lışanlarını, iş ortaklarını ve distribütörlerini ağırladı. Konya'daki Ar-Ge Merkezleri ve üretim tesisleri ile gıda, sağlık ve distribütörlük ürünleri alanında faaliyet gösteren Helvacizade'nin iftar programına Konya ve çevre illerden çok sayıda davetli katıldı. Helvacizade Grubu yöneticile-

ri ve çalışanları konukları karşılayarak tek tek ilgilendi. Helvacizade Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyühelvacigil, iftar sonrası yaptığı konuşmasında uzaktan ve yakından davete katılan herkese teşekkürlerini sunarak birlik ve beraberliğin önemini vurguladı. »Hakan Uçar





ADIM ADIM ZİRVEYE DOĞRU

İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı 500 Büyük Sanayi Kuruluşu 2016 listesinde Helvacizade A.Ş., 469'uncu sıradan 422'nci sıraya yükseldi. 1997 yılında ilk 500'e giren Helvacizade yükselişini adım adım sürdürüyor



1997'DEN BERİ YÜKSELİŞTE

İSTANBUL Sanayi Odası'nın açıkladığı 500 Büyük Sanayi Kuruluşu 2016 araştırmasında 1888 yılından itibaren faaliyet gösteren Helvacizade Gıda İlaç Kimya San. ve Tic. A.Ş., 2016 yılındaki 282.694.875TL'lik net satışla, 469. sıradan 422. sıraya yükseldi. Helvacizade Grubu, 1997 yılından itibaren Türkiye'nin itici kuvvetleri arasında yer alan en büyük 500 kurum arasında yer alıyor. Helvacizade® Grubu Yönetim Kurulu Başkan Vekili Tahir Büyükhelvacıgil, "17 farklı kalite ve sistem sertifikası ile tüm dünyada en yüksek kalitede ürünler sunabileceğini tescil ettiren Zade ürünlerimiz Kosta Rika gibi ülkelere ulaşıyor. Zade tesislerimizin bünyesindeki depolama ve paketleme üretim hatlarımızın kapasitesini artırıyoruz" dedi.

İLAÇ SEKTÖRÜNDE DE İDDİALİ

BÜYÜKHELVACIGİL, "Distribütörlük hizmetleri alanında 1960'lı yıllardan itibaren güçlü dağıtım ağıımız ile İç Anadolu Bölgesi ve Türkiye genelinde tüketicileri kaliteli ürünler ile buluşturuyoruz ve merkezimiz Anadolu'nun en büyük lojistik merkezleri arasında yer alıyor. 2017 yılı başında İzmir'de faaliyete geçen Helvacizade İzmir ofisimiz ve lojistik depomuz ile Ege Bölgesi'nde de konumumuzu daha da güçlendireceğiz. Sağlık alanında Konya'da gerçekleştirdiğimiz 40 milyon euroluk Ar-Ge ve Ür-Ge yatırımı ile Türkiye OTC pazarının seyrini olumlu yönde değiştirdik. 2016 yılında aldığımız 4 yeni ilaç ruhsatı ile yüzde 100 yerli Türk ilaçlarını toplum sağlığına ve ülke ekonomisine kazandırmaya devam edeceğiz" diye konuştu. 9'da



Adım adım zirveye doğru

İstanbul Sanayi Odası'nın açıkladığı 500 Büyük Sanayi Kuruluşu 2016 listesinde Helvacızade A.Ş., 469'uncu sıradan 422'nci sıraya yükseldi. 1997 yılında ilk 500'e giren Helvacızade yükselişini adım adım sürdürüyor



1968 yılından itibaren Türkiye ekonomisine ışık tutan "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" çalışmasının 2016 sonuçları açıklandı. İstanbul Sanayi Odası tarafından yayınlanan listede, Helvacızade Gıda İlaç Kimya San. ve Tic. A.Ş. 469'uncu sıradan 422'nci sıraya yükseldi. Helvacızade Grubu, 1997 yılından itibaren Türkiye'nin itici kuvvetleri arasında yer alan en büyük 500

kurum arasında yükselerek yerini koruyor.

Konya'da 130 yıl önce temelleri atılan Helvacızade Grubu gıda, sağlık ve distribütörlük hizmetleri olmak üzere üç farklı iş alanında faaliyet gösteriyor. Alanında dünyanın sayılı tesisleri arasında yer alan Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri'nde üretilen Zade yemeklik bitkisel sıvı yağ ürünleri dünya genelinde 72 farklı ülkeye ihraç ediliyor.

Avrupa'nın en büyük, GMP standartlarında, yumuşak kapsül üretim tesisi Zade Vital İlaç Üretim Tesisleri'nde üretilen Zade Vital Doğal Besin Destekleri Serisi ise alanında dünyanın en zengin ürün çeşitliliğini sunuyor. Konya'daki Zade & Zade Vital İbn-i Sina Ar-Ge Merkezi ve Doğal Ürünler Araştırma Uygulama Merkezi DÜAMER bünyesinde, Türkiye'nin bitkilerinden yüzde 100 yerli Türk ilacını yapan

Helvacızade Grubu, fark yaratan inovatif ürünleri dünya pazarlarına sunmaya devam ediyor.

ÜLKE EKONOMİSİNE KAZANDIRACAGIZ

Helvacızade® Grubu

Yönetim Kurulu Başkan Vekili Tahir Büyükhelvacıgil tüm faaliyet alanları ile ilgili açıklamalarda bulundu.

Büyükhelvacıgil, "17 farklı kalite ve sistem sertifikası ile tüm dünyada en yüksek kalitede ürünler sunabileceğini tescil ettiren Zade ürünlerimiz Kosta Rika gibi ülkelere ulaşıyor. Zade Tesislerimizin bünyesindeki depolama ve paketleme üretim hatlarımızın kapasitesini artırıyoruz. Distribütörlük hizmetleri alanında 1960'lı yıllardan itibaren güçlü dağıtım ağıımız ile İç Anadolu Bölgesi ve Türkiye genelinde tüketicileri kaliteli ürünler ile buluşturuyoruz ve merkezimiz Anadolu'nun en büyük lojistik merkezleri arasında yer alıyor.

2017 yılı başında İzmir'de faaliyete geçen Helvacızade İzmir ofisimiz ve lojistik depomuz ile Ege Bölgesi'nde de konumumuzu daha da güçlendireceğiz. Sağlık alanında Konya'da gerçekleştirdiğimiz 40 milyon Euro'luk Ar-Ge ve Ür-Ge yatırımı ile Türkiye OTC pazarının seyrini olumlu yönde değiştirdik. 2016 yılında aldığımız 4 yeni ilaç ruhsatı ile yüzde 100 yerli Türk ilaçlarını toplam sağlığımıza ve ülke ekonomisine kazandırmaya devam edeceğiz. 2016 yılında Hollanda ve Singapur'a yaptığımız ihracatın ardından bu yıl ABD, Avrupa ve Ortadoğu'ya sağlık ihraç edeceğiz. Ülkemiz ve toplumumuz için daha pek çok yapacak işimizin olduğunu görüyoruz. Helvacızade Ailesi olarak sorumluluğumuzu Ar-Ge ve inovasyona odaklanarak yerine getirmeye devam edeceğiz" dedi.

Kader EŞİYOK



Kadir Büyükhelvacıgil genç kuşağa yol gösteriyor

130 yıl önce helva ve şekerleme üretimi ile faaliyetlerine başlayan **Helvacızade Grubu'nun** ikinci kuşak üyesi Kadir Büyükhelvacıgil, **Helvacızade'nin** çalışma alanlarını büyüterek, grubun sanayiye giriş adımlarını attı. Yönetim Kurulu Onursal Başkanı olarak, 84 yaşında, bilgi ve deneyimlerini paylaşmaya devam eden **Helvacızade Yönetim Kurulu Onursal Başkanı Kadir Büyükhelvacıgil** şu açıklamalarda bulundu:

"1933 yılında doğdum. Ufak yaşlardan itibaren hep çok çalıştım, iyi insan yetiştirip, iyi hizmet etmeyi hedeflediğim bir hayatım oldu. Bugün çocuklarım, torunlarım ve torunlarımın çocuklarıyla büyüyen ailemi mutlulukla izliyorum. Ayrıca varlığı yüz yılı aşan şirketimiz, Konya'daki fabrikalarımızda ürettiğimiz **Zade**, **Zade Vital** markalarımız ve **Helvacızade Aile**sinin kıymetli birer fertleri olan 420 çalışanımız da benim için büyük bir gurur kaynağıdır. Küçük yaşlardan itibaren çalışmaya başladım ve hep ticaretin içinde oldum. Hayat şartları çok zordu. İmkanlar bugünkü gibi değildi. 7 yaşında saatlerce bekleyerek gaz yağı alırdım. Bir dönem büyük bir kıtlık yaşadık. Kışın okuldan sonra babamın helva dükkanına giderek yardımcı olur, yazları da köye gider çalışırdım. Geriye baktığımda her yaşadığım zorluğun başardığım işlerde büyük bir payının olduğunu görüyorum. Ben de babamın kurduğu imalathanede aynı işi devam ettirdim. Dükkanımı erken saatte açtım, müşterilerime her zaman en iyi ürünü sunmayı prensip edindim. Gece-



leri eşim Sıdika Hanım'la helva yapıp gündüzleri satardım. Pazar günleri bile dükkanı açar çalışır, bayramlarda 1000 adet şeker kutusunu hediye olarak paketlerdik. Bu şekilde durmadan çalışmak suretiyle, helva ve şekerleme alanında üretim kapasitemiz sürekli arttı. Senelerce böyle çalıştık.

Üç çocuğum bulunuyor, iki erkek ve bir kız. Sevgili kızım çocuklarını yetiştirirken, iki oğlum Tahir ve Mevlüt'le birlikte çalışmaya var gücümüzle devam ettik. Babamdan gördüğüm ve bana başarı getiren iş disiplini ve çalışma azmini çocuklarıma da aşılamak için onları 7-8 yaşlarından itibaren imalathaneye getirdim. En önemli değerlerimiz "birliğimizi, beraberliğimizi korumak" ve "kaliteye adanmışlık" oldu. Çocuklarımızın yiyemeyeceği, kullanamayacağı hiçbir ürünü üretmedik. Dünyada ses getirecek

Türk markaları geliştirmek için 1991 yılında Zade Tesisleri ile sanayiye girdik. 1991 senesinde faaliyete giren Zade Tesisleri'nde Zade markalı ayçiçek yağı ile ilk üretimimizi gerçekleştirdik fakat kentte kimse bu üretimden haberi olmadı. 6 Kasım sabahı ekibimizle tonlarca yağı fabrikadan araçlara yükledik. Hz. Mevlana'yı ziyaret ettik ve Selimiye Camii'nde sabah namazını kıldıktan sonra birlikte kahvaltı yaptık. Gün ağarmaya başlarken Konya gıda toptancıları çarşısında daha önce farklı markalar ile yağ sattığımız müşterilerimizin kapılarına indirdik. Tüm çarşının kaldırımları Zade ambalajları ile bezenmişti. Zade markamızla yemeklik bitkisel sıvı yağ üretimi, **Zade Vital** markamızla doğal besin destekleri ve ilaç üretimi gerçekleştireceğiz. Diğer bir is kolumuzu ise distribütörlük

hizmetleri oluşturuyor. Zade markalı bitkisel yağlar Türkiye'de ve dünyada 5 kıtada 72'den fazla ülkede güvenle tüketiliyor. Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri bugün Türkiye'nin 17 farklı kalite ve sistem belgesine sahip ilk ve tek üretim tesisi konumunda. 2000'li yıllardan itibaren, üniversite-sanayi işbirlikleri ile sağlık alanında Ar-Ge ve ürün geliştirme yatırımı yapıyoruz. 1960'lı yıllardan itibaren güçlü dağıtım ağıımız ile İç Anadolu Bölgesi ve Türkiye genelinde tüketicileri kaliteli ürünler ile buluşturuyoruz ve merkezimiz Anadolu'nun en büyük lojistik merkezleri arasında yer alıyor. 2017 yılı başında İzmir'de faaliyete geçen **Helvacızade İzmir ofisimiz** ve lojistik depomuz ile Ege Bölgesi'nde de konumumuzu daha da güçlendireceğiz." Büyükhelvacıgil yeni nesile ise şu öğütlerde bulundu: "Gençlere hep çocuklarım ve torunlarımla öğüt olarak paylaştığım şu sözleri iletmek istiyorum; Ne kadar büyürseniz büyüün ama o kadar küçülün ve saygılı olun. Doğaya, insanlara, ailenize ne kadar çok saygılı olursanız onlara fayda sağlamak için her zaman başarılı işler yaparsınız. Çok çalışın, eğitiminize önem verin ve yenilikleri takip edin. İnsanlarımızın, dünyanın nelere ihtiyacı var, ben neler yapabilirim diye kendinize sorun. Ne yaparsanız yapın en iyisini yapın. İnançlı olun. Çünkü inanç zor işlerin başarılmasını mümkün kılar. Kefil olmayın. Babamın bize en büyük öğütü paramız varsa çıkartıp vermek fakat asla kefil olmamaktır" **Haber Merkezi**



ZADE 5 KITADA

Zade Vital CEO'su Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, "Türkiye'nin 3. büyük tesisi haline geldik. 5 kıtaya ve 72 ülkeye ihracat yapıyoruz. Türkiye'den daha önce hiç ürün ihraç edilmemiş ülkelere şimdi mal gönderiyoruz" dedi

HELVACIZADE 15 BİN KİŞİLİK AİLE
Zade Tesisleri'nin bugün sahip olduğu 17 farklı kalite ve sistem sertifikası ile alanında ilk ve tek konumda olduğunu dile getiren Zade Vital CEO'su Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, "Helvacızade grubunda toplamda 400'e yakın işçi çalışıyor. Çalışanlarımızın her birinin 5 kişilik ailesi olsa 2 bin kişi eder. Bunları da işin içine katınca, 15 bin kişilik bir aile ortaya çıkıyor. Babam, bize çok güvenirdi ve hep destek olurdu. Onun sayesinde bugünlere geldik" dedi.

72 ÜLKEYE İHRACAT YAPIYORUZ
Zade'nin bugün 72 ülkeye ihracat yaptığını kaydeden Büyükhelvacıgil, "Bizim tesisleri-mizin minimum ömrü, 100 yıllıktır. Firma sahibi olarak da yıllar sonrasını görüp, iyi analiz etmek gerekiyor. 5 yıl içinde 60 bin tondan 400 bin tona çıkmayı başardık. Türkiye'nin 3. büyük tesisi haline geldik. 5 kıtaya ve 72 ülkeye ihracat yapıyoruz. Allah'a şükür Türkiye'den daha önce hiç ürün ihraç edilmemiş ülkelere şimdi mal gönderiyoruz" diye konuştu.

EMRE ÖZGÜL'ÜN RÖPORTAJI
SAYFA 18 VE 19'DA



Merhaba
ÖZEL

ZADE VITAL
NATURAL SUPPLEMENTS

doğal olarak

Konya'dan dünyaya açıldık

Zade Vital Ceosu Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, "Konya'da yağ fabrikası yokken risk alıp yağ fabrikası kurduk. Konya'nın adını duyurabildik. İlaç sektöründe de bunu gerçekleştirebileceğimize inanmışım. Bugün geldiğimiz nokta da bunun en büyük kanıtı" şeklinde konuştu.

TÜRKİYE'NİN 3 BÜYÜK AİLESİNİ ARAŞTIRIM

Aile Anayasasını neden yaptıklarını dile getiren Büyükhelvacıgil, "Şirketimiz çok büyüyor, ailenin bireyleri de kalabalıklaşıyor. Türkiye'de hiç kimse daha önce böyle bir şey düşünüp, yapmamıştı. Gelecekte daha sağlam adımlar atmak için 'Aile Anayasası'mı' oluşturduk. Bir şey olduğu zaman bütün kararlar ya benden ya da Tahir abimden çıkıyordu. Anayasa bu anlamda gerekliydi. Bizden sonraki jenerasyonlara ışık tutuyoruz" dedi.

YAPTIĞIMIZ İŞİN DÜNYADA BENZERİ YOKTU

****Peki ilaç ve sağlık sektörüne nasıl girdiniz?**

- Meme ve ileri kanseri olan Gazeteci bir hanım ile "Meme kanserinde erken tanıyı" anlatmaya başladım. Çünkü meme kanserinde erken tanı çok önemliydi. Eğer erken tanı konulursa kurtulma olasılığı yüzde 99 oluyor ve öleniyor. Bunun anlatılması lazımdı. İl il dolaştım. Bir gün Kıbrıs'a gittik. Bir kanser derneğinin başkanı ile görüştük. Beni görünce ağlamaya başladı. Kendisine "Ne oldu" diye sordum. "Biz, meme kanseri derneği olarak, aramızda para topladık. 500 kilo üzümlü çekirdeği ve 500 kilo da nar çekirdeği alacağız. Rumlar satıyormuş" dedi. Hayıflandım. Sonra bana, "Nar ve üzümlü çekirdeği yağını, önümüze koyunca çok duygulandım. Vatandaşın da bunlar ürettiğini" dedi kadın. O an, kanser hastalarının büktiler ile ilgili bir araştırması var diye düşündüm. Büktiler ilaca dönüştürülebilmeli. Sağlık Bakanlığı'ndan randevu alıp, Ankara'ya gittim. "Bütünsel ilaç üretmek istediğimi" söyledim. Ama üretim açıkta satılan, üzerinde farelerin doluştuğu büktilerden olmayacağına da özellikle belirttim. "Bunu yapabilecek gerekli donanımın" var mı dediler. "Evet yapabilirim" dedim.

Türkiye'de bu anlamda üretici bir firma yoktu. Genel Müdür, bana 50-60 sayfalık bir çıktı verdi. Kimyager ve biyologların oluşturduğu 20 kişilik bir mühendis ekibi kurdum. 2 yıl, bakanlık ile çalıştık. Zamanla büktiler ilaca dönüştürülecek ilk yapıyı oluşturdum. Fabrikayı kurduk, ruhsatlandırdım. 5 ürettiğimiz, ruhsat aldı.

Yaptığımız işin dünyada benzeri yoktu. Dünya ve Türkiye patentini aldık. Çok büyük bir risk de vardı. Ailem ve çalıştığım üniversitelerin Eczacılar Fakülteleri tereddüt ediyordu.

Konya'da yağ fabrikası yokken risk alıp yağ fabrikası kurduk. Konya'nın adını duyurabildik. İlaç sektöründe de bunu gerçekleştirebileceğimize inanmışım. Bugün geldiğimiz nokta da bunun en büyük kanıtı.

İLK TÜRK MARKASI OLUK

****İlaç sektöründe nasıl marka haline geldiniz? Size olan ilgi nasıldı?**

Eczanelere ilaç yapmaya başladık. Eczanelerde hep yabancı marka ilaçlar vardı. Türk markası hiç yoktu. İlk defa Türk markası biz olduk. Türkiye'de 100 küsur ilaç markası var. Hepsi jenerik ürün üreten. Yapılan bir ürünün küçük bir kısmını değiştirip, benzerini yapıyorlar. Neticede bu, bir yenilik sayılmaz. Biz, dünyada daha önce yapılmamış olanları başardık. Türkiye'de suan hiçbir firmamız kendine özel yapmadı.

YEDİĞİN İLACIN İLACIN YEDİĞİN OLSUN

****Sağlık sektörüne girmenizin sebebi nedir? Sağlık alanında başka amaçlarınız da oldu mu? Kısaça bahsedebilir misiniz?**

"Sağlık sektörüne girmemizin sebebi belirlettiniz. Sağlık alanında başka amaçlarımız da oldu mu? Kısaça bahsedebilir misiniz?"



-Tüm dünyada bir kavram yaygınlaşmıştı. "Hastalık ve sağlık hali. Bizim en önemli amacı, hastalanan insanın sağlığını korumaktır. "Yediğin ilacın, ilacın yediğin olsun" anlayışı ile hareket ettik. Oyle sağlıklı şeyler yenilimeli ki insan sağlığını her daim korumalı. Kullanılan ilaçların ise insanlara yar etkileri olmamalı. İlaç sektöründe bu anlayış ile bir numara olduk. Herkesin takip ettiği bir firma haline geldik. İlaç firması kurma gibi bir amaçımız yoktu. Bu, Allah'ın bize verdiği bir lütuf. İyi niyet ve samimiyet, insanları gönülden geçirdiklerine ulaştırır. İyi bir noktadayız, 3-4 kuldarda çalışmalarımızı sürdür-

BAŞARILI OLMANIN YOLU AİLE ANAYASINDAN GEÇİYOR

****Aile anayasasını nasıl ve neden yaptınız?**

-Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kuruluşu arasında yer alan Helvacızade A.Ş., 130 yıldır varlığını sürdürüyor. Bugün 3. ve 4. kuşaklar tarafından yönetiliyor. 5. kuşak yöneticilerini yetiştiren bir şirket konumundayız.

Gelecekte daha sağlam adımlar atmak için "Aile Anayasası'mı" oluşturduk. Şirketimiz çok büyüyor, ailenin bireyleri de kalabalıklaşıyor. Türkiye'de hiç kimse daha önce böyle bir şey düşünüp, yapmamıştı. Aile şirketlerinde kurumsallaşma ve anayasa

ŞİRKETİMİZİN BÜYÜYECİĞİNİ BİLİYORDUM

****Şirketinizin bu kadar büyüyeceğini hayal ediyormuydunuz?**

Markanın gücüne her zaman inandım. Marka, tutulunca sahiplerini hep bir yerlere taşır. Biz, gıda toptancılığında kalırsak sadece bir ambacı olacaktık. Büyük şirketlerin mallarını fabrikalardan alıp dağıtım işlemini gerçekleştirecektik. Kimliğimiz olmayacaktı. Bunu herkes yapabiliirdi. Kimsenin yapamayacağı şeyleri başarmalıydık. Yurt dışında da gördüm. Almanların Mercedes'i var. Herkes markaları ile güçlü. Ülkeler bile markaları ile güçlü. Ben de ülkem ve şehrimin markası ile güçlü olacağımı inandım. Hep bunun için çalıştım. Ürün üreten her yıl sonrasını ha-



yal ettim. Uzak vadeli hala hayal edebiliyorum.

KRİZLERE BAĞIŞLIKLIK KAZANDIK

****Peki sorunlu olduğunuz art-tıkça yılmadığa düştüğünüz vakitleriniz oldu mu?**

-Evet. Çok zorluklar çektim. Kendimi aşamadığım yıllar da oldu. Teknik bir adam değildim. Makine, pompa, vakum hiçbir şey bilmiyordum. Ticaret Lisesi mezunumdu. Girdiğim alan ise sanayi idi. Teknik donanım isteyen bir alan. Ama bunları aşmayı da başardım. Prensiplerim vardı. Benden daha zeki olanlarla çalıştım. Onlarla bir arada olduk. Çünkü onlardan birşeyler öğrenmeyi arzularım. 2001 ekonomik krizinde çok kötü günler geçirdik. 74'te yaşanan Kıbrıs Harekati'ni da hatırlıyorum. Askerler giderken, onlara bisküviyi atardık. 80'de ihtilal oldu. 90'da tamamı ile KDV'ler çıktı. Dinamikler değişti. 94'te kara Çarşambalar oldu. 80'de Körfez Savaşı çıktı. İnşaat başlıyoruz, fabrika kuruyoruz ya kriz oluyor ya da savaş çıkıyor. Yatırım, döviz, huzur ve motivasyonu etkiliyor. Artık zamanla krizlere bağışlılık kazandık. Krizi atlamak için işimizi daha büyütecek eğitimler verdik. Pazarlamayı artırdık. İnsan kafasına takarsa birçok sorun bulur.

biz ikimiz bir kenara çekilelim" dedim.

O dönemde Başbakanı şimdinin ise Cumhurbaşkanı Sayın Recep Tayyip Erdoğan, Tahir abimi aradı. Abimi Ankara'ya istediklerini belirtti. Türk Standartları Enstitüsü'nün başına ilk kez özel sektörden birisi atandı. Bu, Türkiye tarihinde bir ilkti. Genelde oraya yönetici olarak hep bürokratlardan atama yapılırdı. Bu, bir tesadüf değildi tamamı ile ilahi adaletti. Çünkü o dönemde 16-17 uluslararası standart belgeleri ile çalışıyorduk. Tahir abim kabul etti. Torunları babam yetiştirsin dedim. Ben de kişiye çekildim. Emekli oldum. Ama boşdurmadım.

ŞİRKETİMİZİN BÜYÜYECİĞİNİ BİLİYORDUM

****Şirketinizin bu kadar büyüyeceğini hayal ediyormuydunuz?**

Markanın gücüne her zaman inandım. Marka, tutulunca sahiplerini hep bir yerlere taşır. Biz, gıda toptancılığında kalırsak sadece bir ambacı olacaktık. Büyük şirketlerin mallarını fabrikalardan alıp dağıtım işlemini gerçekleştirecektik. Kimliğimiz olmayacaktı. Bunu herkes yapabiliirdi. Kimsenin yapamayacağı şeyleri başarmalıydık. Yurt dışında da gördüm. Almanların Mercedes'i var. Herkes markaları ile güçlü. Ülkeler bile markaları ile güçlü. Ben de ülkem ve şehrimin markası ile güçlü olacağımı inandım. Hep bunun için çalıştım. Ürün üreten her yıl sonrasını ha-

Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil kimdir?

-1961 yılında Konya'da doğan Mevlüt Büyükhelvacıgil, Selçuk Üniversitesi ve Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümü'nde lisans eğitimi tamamladı. Yüksek lisans çalışmalarını ABD Preston Üniversitesi'nde "Fonksiyonel Yağlar", doktora tezini de yine aynı üniversitede "Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma ve Anayasa Uygulamaları" konularında gerçekleştirdi. 1989 yılında başlayan çalışmaları sonucunda 1991 yılında, Konya'da bir ilk olarak, Zade Bütünsel Yağ Rafinasyon Tesisi'ni kurdu. 2003 yılında, Avrupa Kalite Vakfı tarafından "Mükemmellikte Yetkinlik" ile ödüllendirilmiş; bu belge ile sektöründe ilk ve tek olma özelliğini halen korumaktadır. 2000'li yıllardan itibaren büktilerle ilgilenmeye başlayan Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, 2007 yılında Zade Naturel ve Zade Organik ürünlerini tüketiciler ile buluşturdu. Türkiye'nin Sağlık Bakanlığı Beseri Tıbbi Ürün Ruhsatlı İlaç ve Tek Geleneksel Bütünsel Tıbbi Ürünü Zade Vital Nigelin'in ruhsatını 2014 yılı Ocak ayında alma başarısını elde etti. Öncüsü olduğu Zade® & Zade Vital® İbn-i Sina Ar-Ge Merkezi, Türkiye'nin sayılı Ar-Ge merkezleri arasında belgelendirilerek, doğal sağlık ürünleri alanındaki ilk Ar-Ge Merkezi oldu. Büyükhelvacıgil, Zade Vital® İlaç Üretim Tesisleri ile GMP standartlarında Avrupa'nın en büyük yumuşak kapsül üretim tesislerini ülkemize kazandırılmasını sağladı. Dr. Büyükhelvacıgil, Zade Vital® başarısı ile 2014 yılında Avrupa İş Ödülleri'ne davet edildi. 34 ülkeden 1500 kurum arasından ilk 10 girişimci arasında yer alarak "Yüksek Onur" derecesi ile ödüllendirildi. Yine 2014 yılında, tıp dünyası bilimine ve Türk Tıbbına yaptığı hizmetler ile doktorlar tarafından, "Türk Dönüşümü İbn-i Sina Liyakat Nisani"na layık görüldü. 7 yıllık süreçte, 7 bin farklı kaynak tarayarak hazırladığı "aile şirketleri" ve "aile anayasası" konulu çalışmalar birçok firmaya referans oldu. Meslek Birliği Üyesi gibi pek çok sivil toplum kuruluşu ve eğitim kurumunun yönetiminde çeşitli görevlerde bulunan Dr. Büyükhelvacıgil halen Yeşilay Cemiyeti Konya Başkan Yardımcısı ve Türkiye-ABD İş Birliği Konseyi Üyesi'dir. Helvacızade A.Ş.'nin Yönetim Kurulu Üyesi olup, evli ve beş çocuk babası.



İlklerin firması: ZADE

Zade Vital CEO'su Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, "Aksi bir kişiliğim ve hayallerim vardı. Babam, bizlere fırsat verdi. Şirketimiz adına büyük riskler aldım. Türkiye, tarihinde ilkleri gerçekleştirdik. Şimdi, Japonya'ya bile ürün satıyoruz" dedi

KONYA BİZE SAHİP ÇIKIYOR

Zade Tesisleri'nin bugün sahip olduğu 17 farklı kalite ve sistem sertifikası ile alanında ilk ve tek konumunda olduğunu dile getiren Zade Vital CEO'su Dr. Mevlüt Büyükhelvacıgil, "ISO 9002 Kalite Yönetim Sistemi"ni Türkiye'de ilk kez, ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemini ise dünyada sektöründe ilk kez uygulayan firma. Türkiye'nin 3. büyük tesisi haline geldik. 5 kitaya ve 72 ülkeye ihracat yapıyoruz. Konya ve bütün Türkiye, bizi çok kabullendi" dedi

ŞİRKETİM AİLEM DEN DAHA ÖNEMLİ

****Aile şirketi işlevsizdir. Sizin için şirketinizin ve ailenizin bu anlamda önemi nedir?**

"Öncelikle şahsım ile röportaj yaptığınız için teşekkür ederim. Konya sanayisinin ve iş adamlarının bir yere gelmesinde Merhaba Gazetesinin büyük payı var. Aile şirketleri büyük bir önem arz etmektedir. Şirket mi daha öncelikli yoksa ailemi sorusu bana çok soruluyor. Bu sorunun cevabını gerek yazdığım kitaplarda gerekse çizdiğim karikatürlerle anlattım. Yazı tura atılıp, cevap verilecek kadar kolay bir soru da değil. 14 yıl içinde 7 bin kaynak taradım. Avrupa'da da bu soru üzerine verilmiş çok farklı cevaplar olduğunu gördüm. O kaynakları tararken, kendime özgün bir görüş ürettim. Çıkaracağım anayasa, Anadolu ve özellikle Konya'yı anlatılabilmeydi. Ne de olsa bazı şeyler yöresel gelişebiliyor. "Ailem iki, şirketim ise 1. planda" dedi. Ailem bana bu anlamda çok ıtırz etti. Aile, tabiki çok önemli bir kurum. Biz, 7 kişilik bir aileyiz. Helvacıcağ grubu da ise toplamda 400'e yakın işçi çalışıyor. Çalışanlarımızın her birinin 5 kişilik ailesi olsa 2 bin kişi eder. Bir de tedarikçilerimiz var. Bunları da işin

tesisini kurmaya kalktı. Kurdular da. Arkadaşlarına rakip olmamak için o dönemde helvacılığın buraktı ve gıda toptancılığına devam etti. Ailenin en küçükü bendim. Biraz eski bir tarafım vardı. Babama "Biz, toptancılık yapıyoruz ama marka olmalyız" dedim. Babam imalat ve sanayiciliğin zor, işimizin ise çok yoğun olduğunu" söyledi. Marka üretmek istiyordum, kafama koymuştum. 85-86 yıllarında babam, Tahir abim ve ben toplandık. Bir karar vermek zorunda kaldık. Tahir abim, zincir market kurulumu dedi. O dönemde market pazarcılığı azdı. Ne yalan söyleyeyim bana çok zahmetli bir işmiş gibi geldi. Market açacağız, 25 bine yakın ürün var. Binlerce ürün incecek binecek, tedariği zor. Aklimi kuraladı. 2 kardeş nasıl idare edecekti, hep bunları düşündüm. "Biz öyle yapacağımıza bir marka üretelim ve mağazaların hepsine satalım" dedim. 2 markemiz olacağına 50 bin markemiz olsun istedim. Geleceği çok parlak bir işti. Babam düşündü, arada kaldı. Annem, oylama yapmamızı istedi. Kendisi ise oylamaya katılmadı. Küçük bir kağıt çıkardık. Babam ve ben "Sanayi" yazmışız, Tahir abim de "Zincir mağaza" yazmış. Çoğunluk bizden yamayı. Netice itibarı ile sanayiye karar verdik. Kızımın bir ara İngiltere'ye seyahat ettik. Bir ay orada bir pazarlama marketing kursuna katıldım. Kendimi dinleme ve yeni bir şeyler yapma için bu seyahat bana çok iyi gelmişti. Türkiye'ye döndük. Yüksek lisansa başvuracağım. Tezimi, fonksiyonel yağlar üzerine yaptım. Kızımın birlikte o günden itibaren talebe oldum. Zade Vital'in doğuşu yüksek lisans tezime ile gerçekleşti. Naturel yağlar ile ilgili çalışmalara başladım. Tezimi verdiğim dönemlerde, tohumum gücüne de çok inanırdım. Hocalar, tezime ile bir de doktora yapmamı istediler. O konu ile doktora yap-

gari ücretle nasıl geçineceğini düşündüm. Sonradan öğrendim ki asgari ücret kişiye verilmemiş, aileye değil. Ayıcağın yagının kilo- su, bin dolardı. Soya yağı da 300 dolardı. Asgari ücret düşük, yağ tüketimi fazla. Soya yağı fabrikası kurarsam, asgari ücret alan insanlara bir yardım olur, giderlerini azaltır diye düşündüm. Farklı bir şey yapmam lazımdı. Herkesin yaptığını yapmak istemiyordum. Yağ fabrikası kurmaya karar verdim.

KOP PROJESİNİ HAYAL ETTİM DAHIŞ TEPKİ ALDIM MI?

"Konya'da yağ fabrikası olur mu diye itiraz edenler oldu. Baki, Babama bile neden bu çocuğun

5 KITADA 72 ÜLKEYE ÜRÜN SATIYORUZ

****Türkiye'ye mal olmuş ve adından sıklıkla söz ettirmiş Zade'nin yıllar içindeki gelişimi nasıl oldu? Suana kaç ülke ile ihracat yapıyorsunuz?**

"Zade Tesisleri, bugün sahip olduğu 17 farklı kalite ve sistem sertifikası ile alanında ilk ve tek konumunda. ISO 9002 Kalite Yönetim Sistemi'ni Türkiye'de ilk kez, ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemini ise dünyada sektöründe ilk kez uygulayan firma. Konya ve bütün Türkiye, bizi çok kabullendi. Kayseri, Niğde, Nevşehir, Kastamonu ve Ankara'daki meslektaşlarımız da bize çok sahip çıktı. Geçen gündüz yine vardiya yaparak 5 yıl çalıştık. 5 yıl sonra Türkiye'nin en büyük zincirlerinden biri, bize



BABAMIN SUNDUĞU FIRSATLARLA BUGÜNE GELDİK

****Babamın ve ailemin mesleki anlamdaki gelişiminin ne gibi katkıları oldu?**

"Babam, bize çok güvenirdi ve hep destek olurdu. Çok öngörülü bir insandı. Tahir abim 70'li yıllarda Almanya'ya ve İngiltere'ye gönderdi. Beni de İngiltere'ye gönderdi. 70'li yıllarda İngilizce konuşmamızı istedi. O dönem de Konya'da yurtdışı pasaportu olan 3-4 kişi vardı. Bize fırsatlar sundu. Tahir abimle 45 ve 50, yıl ortaklığımız var. Bir kez bile birbirimizi kırmadık. Her ne kadar babam ile yolumuzu çizsek de, Tahir abim de bana çok yol gösterdi. Yapılacak bir iş için babamdan izin alınırken aynı zaman da Tahir abimden de alıyordum. O fırsatlarla bugüne geldik. Babamdan hiç para kazanmayı öğrenmedik. Babamızı bize nasıl para kazanılır, bunu öğretilmedi. Öğrettiği tek şey; doğru ve dürüst olmak bir de kalite ürün üretmekti. Hak yememe konusunda da çok hassas davranırdı. Bunları yapınca paramın ve büyümenin kendinden geleceğini biliyorduk.

FARKLI BİRŞEYLER YAPMALIYIM

****Yağ fabrikası kurmayı neden ve nasıl planladınız?**

"Babamlar, 12 arkadaşla birleşti ve Avrupa'nın en büyük helva

mak istemediğini belirtti.

TÜRKİYE'DE SOYA YAĞI YOKTU İLE?

"Ben, çok istediğim için babam bana "Ne kuracağın kur" dedi. Rahmetli Turgut Özal, fabrika kurmayı teşvik ediyordu. Faizin içine girmeden, yatırımcılara imkanlar sunuyordu. Ankara'ya gittim, yatırıma yapacağımı söyledim. Bana "Ne yapabilsin" diye sordular. Devletin o dönem bir misyonu vardı. Sanayiciye ne yapacağı konusunda çeşitlilik sunardı. Hangi alanda açılırsa, yatırımı oraya yönlendirirdi. Bana 3 seçenek sunuldu. Eti-Krom magnezit işleri, plastik masa ve sandalye üretimi son olarak da soya yağı üretilebileceğini söyledim. Türkiye'de soya yağı yoktu. ABD'nin yüzde 90'ını, bu yağı kullanıyordu. Birinci ve ikinci seçenek bana cazip gelmedi. Çünkü babam bizi çok nazik giydirdi. Kravatlı gömlekli bir toptancıydık. Mal yüklerdik ama kravatımız yakaımızda olurdu. Plastikten masa ve sandalyenin nasıl üretileceğini düşündüm. Masa olabildi ama sandalye gelmezdi. Babam zaten ağrıdı. Bir oturma, plastik sandalye kırılırdı. Soya yağı bana çok daha cazip geldi. Devlete çok kızdım. Özellikle asgari ücrette çok karşıydım. Bana çok sembolik gelirdi. 5 kişinin as-

aklına uyuyorsun ve güveniyorsun diye çok kızardım. Babam da "Ben çocuğuma çok güveniyordum" demiş. Babam 15 yaşındayken bana imza yetkisi vermişti. Tahir abim de o zaman 18 yaşındaydı. Noter'e giderdik. Bana vekalet vermek isterdi, noter çalışanları kızdı. Tahir abim 18 yaşındaydı. Ona vekalet verme konusunda bir sıkıntı yoktu ama benim yaşıma çok takarlardı. 15 yaşında olabiliyordum ama 5 yaşından beri işin içersindeydim. Konya Ovası ve sulanan araziye inceleştik. KOP ve GAP projelerini araştırdım. Konya'da KOP sayesinde alternatif ekim yapılabileceğini sinyallerini sezmiştik. Ülkemizin yüzde 60, yağ tohumu açığı vardı. Yurt dışından ithal ediliyordu. Tarlalarımız kızsardı; çekirdek ekilir, yağ tohumu çıkar ve fabrikaya ham maddeyi yakından alırdı diye düşündüm. KOP projesini hayal ettim. O dönemde bir gram yağ üretilmezken, KOP projesinin bitmesiyle bugün yağ tohumunun Türkiye'de yüzde 35'ini Konya, üretiyor. Tamamını ile insan hatasından arındırılmış yüksek bir teknoloji kurmak istiyordum. Ayda bin 500 ton mal üretiyorduk. Nihayet bunu da tamamladık. 15 gün çalışıp, 15 gün dinleniriz diye planlıyorduk. Fabrika ilk kurulduğu günden itibaren 2 dini bayramda zor izin kullanır olduk.

bir teflik sundu. Zade'yi kapatmamız ve kendilerine çalışmamızı istedi. Bu teflik kabul etmedim. Çünkü biz, artık Zade ile bir marka haline gelmiştik. "Bana 2 yıl müsaade edin, sizinle tekrardan görüşelim" dedim. Aileme sunulan teflik anlattım. Çok ciddi olduklarını söyledim. "Bu firma için kapasitemizi büyütelim" dedim. Zaten kapasitemiz çok büyüktü. Fabrikamızın içini öyle inşa ettirmiştim ki büyüme oranını 1 kat olacak şekilde yapıtırmıştım. Bu firmamızın teflik üzerine bir hesap yaptım. En az 6 kat büyümemiz lazımdı. Bu çok cilgin bir rakamdı. Dünyada sayılıydı. Türkiye'de ise böyle bir zincir yoktu. 400 bin ton kapasiteli bir firma kurmaya karar verdim. Ailem "Sen ne yapıyorsun" dedi. Geleceğin 50 ve 100 yılını sekillendireceksin bu riski göz almam gerekirdi.

Bizim tesislerimizin minimum ömrü, 100 yıllıktır. Firma sahibi olarak da yıllar sonrasını görüp, iyi analiz etmek gerekirdi. 5 yıl içinde 60 bin tondan 400 bin tona çıkmanızı başardık. Bugün iki dini bayramda da çok şükür, zor izin yapıyoruz. Türkiye'nin 3. büyük tesisi haline geldik. 5 kitaya ve 72 ülkeye ihracat yapıyoruz. Türkiye'den daha önce hiç ürün ihracat edilmemiş ülkelere şimdi mal gönderiyoruz.

içine katınca, 15 bin kişilik bir aile ortaya çıkıyor. Şirketteki aile sayısı benim güzel ailemden daha fazla olduğu için, ben şekilde düşünmem gerekiyordu.

BAYRAMLARDA KALDIRIRMA ŞEKER SATARIDIM

****Şirketinizin geçmişinden ve çocukluğunuzdan biraz bahsedermisiniz?**



KONYA Ekonomi Ödülleri Töreni için Konya'ya gelen ve bir takım ziyaretlerde bulunan Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkci, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu ile birlikte Konya'nın önemli kurumlarından olan **Helvacızade AŞ**'yi ziyaret etti. 4'te



Bakan Tüfenkci, Zade tesislerini inceledi

KONYA Ekonomi Ödül Töreni için Konya'ya gelen ve bir takım ziyaretlerde bulunan Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkci, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu ile birlikte Konya'nın önemli kurumlarından olan Helvacızade AŞ'yi ziyaret etti. Helvacızade AŞ Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, Bakan Tüfenkci ve Hisarcıklıoğlu'na Zade ve Zade Vital Tesislerini gezdirdi. Büyükhelvacıgil, ziyaretçilere tesisler ve üretim hakkında bilgiler verdi. **Kader EŞİYOK**

