



DunyaFood

Sayı 23

Aralık / December 2024

MAGAZINE



Bangkok, Thaifex Fuarına katıldık

Dunyafood was well represented at the Thaifex Fair, Bangkok



PERFECTLY COOKED,
EVERY SLICE,
EVERY TIME.

Chicken Shawarma



2024 yılının sonuna yaklaşırken, son 12 ayda hem yurt içinde hem de küresel ölçekte yaşananlara bir göz atabilir, piyasaların 2025 yılında nasıl bir seyir izleyebileceği konusunda tahminlerde bulunabiliriz.

2024'ün küresel olarak öne çıkanları nelerdi? Ukrayna, Gazze, Lübnan ve en son Suriye'de çatışmalar ve siyasi çalkantılar hız kesmeden devam etti. Buna bağlı olarak Kızıldeniz'de gemilerin rotalarının değiştirilmesine ve nakliye maliyetlerinin artmasına yol açan sorunlar yaşandı.

Çatışmaların bir sonucu olarak, etkilenen bölgelerden daha zengin ülkelere göç oranları arttı; Güney ve Orta Amerikalılar kuzeye ABD'ye, Ortadoğu ve Afganistan'dan gelen mülteciler ise Kuzey Avrupa'ya göç etti.

Çoğu ekonomi için 2024, asgari veya sıfır büyüme yılı oldu. Covid 19'dan sonra öngörülen "geri dönüş" normaldi, fakat bazı ülkeler ve endüstriler için bu süreç diğerlerinden daha iyiydi. Tarihsel olarak yüksek enflasyon seviyeleri azaldı ancak tüketici için düşünülen güvenli harcamaya geçiş süreci genellikle gerçekleşmedi.

Bu huzursuzluk havası, şu anda (Aralık 2024) ons başına 2.700 dolar civarında işlem gören altın fiyatındaki artışa yansdı, 2.800 dolarlık zirveden biraz düştü, ancak yıllık bazda yaklaşık üçte bir oranında arttı. Faiz oranları inatla %5 civarında kaldı, düşüşler yalnızca küresel olarak %2 - %4 arasında seyreden düşük enflasyonun ardından geldi.

Kuş gribi birçok ülkede yeniden ortaya çıktı ve bu da satışlarda yavaşlamaya yol açtı. Kuş gribi giderek daha fazla "hayatın bir gerçeği" haline geliyor ve ileriye dönük planlamada dikkate almamız gerekiyor.

Peki 2025 yeni bir dönemin habercisi mi? "Göreve başladıktan sonraki 24 saat içinde Ukrayna'daki savaşı bitireceğini" duyuran Donald Trump'ın göreve gelmesi, eğer gerçekleşirse piyasalara bir miktar istikrar enjekte edecek. Orta Doğu çatışmalarının olası çözümünde, Kızıldeniz'in tekrar kullanıma açılması ve navlun fiyatlarının azalmasını sağlayacaktır.

En büyük tehdit, ABD'nin birçok rakip ile gümrük vergisi savaşlarına girme potansiyelidir. Birçok ekonomiye zarar verebilir ve küresel bir durgunluğa yol açabilir. Trump'ın söyleminin çok sert olmayacağını ummalıyız.

Yurt içinde döviz kurlarındaki istikrar ve düşen enflasyon Türk ihracatına büyük bir ivme kazandıracaktır. Hükümet ihracat satışlarına yardım etmede cömert davrandı ve bunun devam etmesini diliyoruz.

Tüketici güveni sağlıklı bir ekonominin anahtarıdır. Umuyoruz ki bugün 2025'te artarak devam eder.

Hepinize mutlu yıllar dilerim. 2025'te sizlerle tekrar buluşmayı dört gözle bekliyoruz.

Keskin Keskinoglu
Yönetim Kurulu Başkanı



Keskin Keskinoglu
CEO, Dunya Food

As we come to the close of 2024, we can review what happened both domestically and globally over the past 12 months, and speculate how the markets might develop in 2025.

What were the global highlights of 2024? Conflicts and political upheaval continued unabated in Ukraine, Gaza, Lebanon and most recently Syria. By extension there were problems in the Red Sea leading to rerouting of ships and increased shipping costs.

A consequence of conflict has been increased levels of migration from affected areas to more affluent countries, south and central Americans travelling north to the US, refugees from the Middle East and Afghanistan to Northern Europe.

For most economies 2024 has been a year of minimal or zero growth. The projected "bounce back" after the Covid 19, was selective, better for some countries and industries than others. Historically high levels of inflation have reduced but the follow through into consumer spending and confidence has often not happened.

This air of unease has been reflected in a surge in the price of gold, currently trading (December 2024) around \$2,700 an ounce, down slightly from a high of \$2,800, but a year on year increase of around a third. Interest rates have remained stubbornly around the 5% mark, with decreases only coming in the wake of reduced inflation, globally running at 2 - 4%

Avian flu has reappeared in many countries, which has led to a slowdown in sales. It is becoming increasingly "a fact of life" which needs to be factored into forward planning

So does 2025 herald a new era? The installation of Donald Trump, who announced he "will end the war in Ukraine within 24 hours of taking office", which, if actualised, will inject a degree of stability into markets. The Middle East conflicts seem to be reaching a stalemate, which potentially opens the Red Sea to traffic and reduced shipping rates.

The biggest threat is the US's potential to engage in tariff wars with many competitors. It could damage many economies, and lead to a global recession. We must hope the Trump rhetoric will not be too severe.

Domestically stability in exchange rates and reduced inflation would provide a great impetus to Turkish exports. The government has been generous in assisting export sales and we would wish this to continue

Consumer confidence is the key to a healthy economy. It fell in 2024, and we would hope it would bounce back in 2025.

A happy New Year to you all, and we look forward to meeting you in 2025.

Dünya Yumurta Kongresi The International Egg Conference

Bu sene Edinburg'ta 60.Yılıni kutlayan Dünya Yumurta Kongresine, Türkiye'den Yumbir Başkanı İbrahim Afyon, Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Keskin Keskinoğlu, Ege İhracatçılar Birliği Su Ürünleri ve Hayvansal Mamüller Başkanı Bedri Girit, Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Osman İşlek katılım sağladı. Kongre, Dünya'nın en büyük yumurta üreticilerinin sektörün geleceği hakkındaki yorumları ve profesörlerin değerli sunumlarıyla 2 gün boyunca devam edecek.

This year, the International Egg Conference, which was celebrating its 60th anniversary, held its annual conference in Edinburgh, Scotland. It was attended by the Turkish Egg Conference representative, Ibrahim Afyon, together with members of the Aegean Exporters Association Fisheries and Animal Products board including the Chairman, Bedri Girit, and board members Osman Islek and our CEO Keskin Keskinoğlu.

The conference was over two days and featured discussions and comments from the world's largest producers and insights from learned academics into the future of the industry.



Hastavuk Tesis Ziyareti A Visit to Hastavuk Facility

Hastavuk Yönetim Kurulu başkanı Müjdat Sezen ve Genel Müdürü Müfit Yavuz'u Susurluk'taki tesislerinde ziyaret ettik. Sektörümüzün gelişimiyle ilgili fikir alışverişinde bulunduk. Kendilerine göstermiş oldukları yakın ilgiden dolayı teşekkürlerimizi sunarız.

We visited chicken producer Hastavuk at their facilities in Susurluk, where we met their Chairman Mujdat Sezen and General Manager Mufit Yavuz. We had a useful meeting where we exchanged ideas about the development of our industry. We would like to sincerely thank them for their hospitality.



KISA KISA

Avrupa'nın En Köklü Yumurta Üreticisi Ziyareti

A Visit To Europe's Oldest Egg Producer

Avrupa'nın en köklü yumurta üreticisini ziyaret edip, boyalı paskalya yumurtalarının nasıl yapıldığını gördük.

We paid a visit to Europe's oldest egg producer and were fascinated to see how painted Easter eggs were made



Afrika'dan Gelen Müşterilerimizi Misafir Ettik We Hosted Our Customers From Africa

Afrika'nın hatırı sayılır tüccarlarını İzmir'de misafir ettik. Gelişmekte olan Afrika pazarına Türkiye menşeli ürünlerimizi ihraç etmenin haklı gururunu yaşıyoruz. Türk yumurta ve helal piliç ürünlerimiz Afrika'nın bir çok noktasında tüketicilerle buluşuyor. Afrika'daki genç nesiller sağlıklı ve lezzetli Türk Piliç ve yumurtalarıyla yetişiyor.

Dunya Food does considerable business with many African markets, so it was a privilege to host a delegation of distributors from the continent at our offices in Izmir. We are proud to export our Turkish originated products to this developing market. A younger generation of Africans are growing up enjoying the healthy and delicious egg and halal chicken products produced by Dunya Food.



KISA KISA

Assos Zeytinyağları Pattaya ve Santa Monica Diner Restaurantta Our Assos Olive Oils In Santa Monica And Pattaya Restaurants

Assos Zeytinyağları Tayland'ın turistik beldesi Pattaya ve Bangkok Santa Monica Diner Restaurant zincirinde Thai halkının beğenisine sunuluyor.



Assos olive oils are now available to the Thai market at the Santa Monica Diner restaurant chain in the capital, Bangkok, and at their branches at the seaside resort of Pattaya

Akşehir Ve Afyon'daki Dostlarımıza Ziyaret A Visit To Friends in Akşehir And Afyon

Akşehir ve Afyon'daki dostlarımızı ziyaret ettik. Kendilerine bize göstermiş oldukları yakın ilgilerinden dolayı teşekkür ederiz.

We have many friends and colleagues in Akşehir and Afyon, so it was a great pleasure to revisit them recently. We thank them one and all for their kind hospitality.



Thaifex Fuarına katıldık

Dunyafood was well represented at the Thaifex Fair, Bangkok

28 Mayıs - 1 Haziran 2024 tarihleri arasında Tayland'ın Bangkok şehrinde düzenlenen Thaifex Fuarında Ege İhracatçılar Birliği Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliğini temsilen Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Keskin Keskinoglu ve Melih İşliel ile birlikte yer aldı. Düzenlenen fuarda Türk ürünlerini Tayland halkına tanıtmaya fırsatı bulduk. 52 ülkeden 3133'e yakın katılımcının stand açtığı, 131 ülkeden 85.850 ziyaretçinin yer aldığı fuar büyük ilgi gördü. Orta Anadolu İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı, Başkan Yardımcısı ve üyeleriyle birlikte Türk Büyükelçimiz Sayın Serap Ersoy'u makamında ziyaret ettik. Kendilerine göstermiş oldukları misafirperverlikten dolayı teşekkür ederiz.

Our CEO, Keskin Keskinoglu, was privileged to represent the Aegean Exporters Association at the Thaifex fair held in Bangkok, Thailand between May 28 – June 1st 2024. This is a huge fair, organised by ANUGA Asia, with over 3,000 participants from 52 countries, and roughly 86,000 visitors from 131 countries attending.



As part of their visit, Keskin Keskinoglu, together with Melih İşliel, both board members of the Aegean Exporters Association, were delighted to meet the Turkish Ambassador to Thailand, Mrs. Serap Ersoy, and thank her for her kind hospitality and support of trade between the two countries.



İstanbul Yumurta Borsası Cemil Kaya Ziyareti We Visited Cemil Kaya At The Istanbul Egg Exchange

İstanbul Yumurta Borsası Cemil Kaya'yı ziyaret ettik. Kendisinin yeni yarattığı toptan yumurta ve şarküteri konseptini tebrik ediyoruz.

We visited Cemil Kaya, at the Istanbul Egg Exchange. We congratulated him on his innovatory wholesale egg and delicatessen concept.



Dönerşah Firma Ziyareti A Visit to Dönerşah Company

Dönerşah Firmasının yetkililerinden olan Süleyman Esin, Oğuz Dirik, Serkan Çare ve lojistik işlerinden sorumlu olan Mücahit Keskin'e ziyaretimiz esnasında göstermiş oldukları misafirperverlik için teşekkür ederiz.

We paid a call on the Donersah company, in Torbalı, Izmir where we met representatives Suleyman Esin, Oguz Dirik, and Serkan Care together with Mucahit Keskin, who is responsible for logistics. We thank them all for their kind hospitality.



Abalı Çiftliği Ziyareti A Visit to Abalı Farm

Abalı Çiftliği tesislerini ziyaret ettik. Batu Abalıoğlu'na göstermiş olduğu yakın ilgiden dolayı teşekkür ederiz.

We paid an interesting visit to Abalı Farm, where we were hosted by Batu Abalıoğlu and thank him for his hospitality.



Cumhurbaşkanı Yardımcısı Sayın Cevdet Yılmaz ile Görüşme Meeting With Vice President Of Türkiye Dr. Cevdet Yılmaz



Sektörümüze desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen Sayın Cumhurbaşkanı Yardımcısı Cevdet Yılmaz'a tavukçuluk ile ilgili gelişmeleri arz ettim. Kabulleri için en kalbi teşekkürlerimi sunarım.

It was my great honour to meet with the Vice President of the Republic of Türkiye, Dr. Cevdet Yılmaz. We met with Dr. Yılmaz to discuss the ongoing developments in the domestic and international poultry industries. Dr. Yılmaz has been a long term advocate and supporter of our industry and we all thank him for his past and continuing endorsement of our initiatives. He is a true friend to our industry.

Profesör Dr. Levent Şenyay'ı Ofisimizde Ağırladı We Hosted Professor Dr. Levent Şenyay

Prof. Dr. Levent Şenyay Hocamızı İzmir ofisimizde ağırladık. Kendisinden işletme sistemleri ile ilgili faydalı bilgiler aldık. Kendisine ziyareti için teşekkür ederiz.

We were pleased to welcome Professor Dr. Levent Senyay to our Izmir offices. Dr. Senyay is a full Professor at Dokuz Eylul University in the Faculty of Economics and Administration, specialising in econometrics and statistics. We had a most enlightening discussion with him concerning business systems. We thank him for his visit.



Assos 12ml Zeytinyağlarımız! 12 ml Assos Olive Oils



Assos 12 ml zeytinyağı pek çok havayolunun business yolcularının beğenisine sunulmaya devam ediyor.

We have added a new product to our Assos Gurme olive oil brand. It is a 12 ml bottle specifically designed for business class air travellers to accompany their salads, and has already been adopted by several prestigious airlines.

A W

Bu sene 6. sı düzenlenen Yumurta Zirvesi'ne firmamızı temsilen Satış ve Pazarlama Müdürümüz Alper Peştemalcioğlu katılmıştır. Yumurta zirvesinin sektörümüz adına hayırlı ve uğur olmasını dileriz.

Our Sales and Marketing Manager Alper Peştemalcioğlu attended the 6th Egg Summit this year on behalf of our company. We hope that The Egg Summit will be good for our sector.



U Wn

Konya'nın ileri gelen yumurta üreticilerini ziyaret ettik. Yumurta piyasasının geleceği ve ihracat pazarının çeşitlendirilmesi konularını konuştuk. Kendilerine bize göstermiş oldukları yakın ilgilerinden dolayı teşekkür ederiz.

It was a pleasure to visit the leading egg producers in Konya. We talked about the future of the domestic Turkish market, and also the opportunities for diversification into export markets. We thank them for their kind hospitality



A W

Kuzey Makedonya'dan gelen Toni Todorov ve İtir Beyleri tesislerimizde misafir ettik. Kendilerine ziyaretlerinden dolayı teşekkürlerimizi sunarız.

We hosted Toni Todorov and İtir Bey from North Macedonia in our facilities. We would like to thank them for their visit.



A W

Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Keskin Keskinöęlü, Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanımız Bedri Girit ile beraber İzmir Defterdarlığı'na atanan Ömer Alanlı'yı makamında ziyaret etti. Kendisine yeni görevinde başarılar dileriz.

Aegean Exporters' Association Board Member Keskin Keskinöęlü and Aegean Exporters' Association President Bedri Girit visited İzmir Provincial Treasurer Ömer Alanlı. We wish him success in his new position.



SIAL Fuarına katıldık

Dunyafood was well represented at the SIAL Fair, Paris

17-21 Ekim'de Paris'te düzenlenen Sial Fuarında Dünya Food A.Ş. olarak yerimizi aldık. 1964 yılından bugüne 2 yılda bir düzenlenen Sial Paris, gıda, içecek ve perakende sektöründe tüm dünya ülkeleri için çok büyük öneme sahip bir fuardır. Gıda sektöründe büyük anlaşmalara merkez olan fuar Avrupa, Amerika ve Asya pazarlarında pay sahibi olmak isteyenler için güvenli bir köprüdür.

130 ülkeden 270.000'den fazla ziyaretçinin katıldığı 2024 Sial Fuarında byKeskin olarak birçok anlaşmaya imza attık. Yeni ürünlerimizi dünyanın birçok yerinden ziyaretimize gelen müşterilerimize sunma fırsatı bulduk.



We took our place as Dünya Food A.Ş. at the Sial Fair held in Paris on October 17-21. Sial Paris, which has been held every two years since 1964, is a very important fair for all countries in the food, beverage and retail sectors. The fair, which is the center of major agreements in the food sector, is a safe bridge for those who want to have a share in the European, American and Asian markets.

We signed many agreements as byKeskin at the 2024 Sial Fair, which was attended by more than 270,000 visitors from 130 countries. We had the opportunity to present our new products to our customers who came to visit us from many parts of the world.



14 Ekim 2024 tarihinde, Amerika'nın ünlü şeflerinden Chef Reimund Pitz (Disney World), Chef Jay Marshall'ın (Sysco Foods) değerli katılımlarıyla, Akhisar Assos Köyü'nde Erken Hasat etkinliği düzenlendi

Ege İhracatçı Birlikleri "Turkish Tastes" programı kapsamında yapılan etkinliğimiz Ege İhracatçılar Birliği Yaş Meyve Sebze Başkanı Hayrettin Uçak, Ege İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Kazım Gürel, Ege İhracatçılar Birliği Koordinatör Başkanı Jak Eskinazi, Ege İhracatçılar Birliği Su Ürünleri ve Hayvansal Mamüller Başkanı Bedri Girit, Turkish Taste Ekibi Koordinatörü Ayhan Karabulut'un katılımıyla gerçekleşti.

Program, Assos ağaçlarından zeytinlerin toplanmasıyla başlayıp, erken hasat zeytinyağı tadımı yapıp, klasik araç müzesi gezildikten sonra Türk Sanat Müziği eşliğinde Assos zeytinyağları ile yapılan Ege yemekleri ile devam etti.

Chef Reimund Pitz ve Chef Jay Marshall Türk zeytinyağı Assos'un kalitesinin oldukça yüksek olduğunu, Amerikalıların da tercihini Assos'tan yana olacağından emin olduklarını söyledi.

On 14 October 2024, an Early Harvest event was organized in Akhisar Assos Village with the valuable participation of Chef Reimund Pitz (Disney World), and America's famous chef, Chef Jay Marshall (Sysco Foods).



Our event, which was held within the scope of the Aegean Exporters' Assoc. "Turkish Tastes" program, was held with the participation of Aegean Exporters' Assoc. Fruit and Vegetable President Hayrettin Uçak, Aegean Exporters' Assoc. Board Member Kazım Gürel, Aegean Exporters' Assoc. Coordinator President Jak Eskinazi, Aegean Exporters' Assoc. Animal Products President Bedri Girit, and Turkish Taste Team Coordinator Ayhan Karabulut.

Program started with the collection of olives from olive trees, tasted early harvest olive oil, visited the classic vehicle museum and continued with Aegean dishes made with Assos olive oils accompanied by Turkish classical music. Chef Reimund Pitz and Chef Jay Marshall said that the quality of Turkish olive oil Assos is quite high and that they are sure that Americans will also prefer Assos.



A W

Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü mezunu Esin Keskinoglu'nun Base Sanat Platformu tarafından düzenlenen sergide 'Dil Yarasi' ve 'Sınır' isimli iki eseri 27 Kasım-1 Aralık 2024 tarihleri arasında İstanbul'da sergilendi. Sanatçıya ait 'Dil Yarasi' isimli enstalasyon Sayın Mustafa Taviloğlu tarafından koleksiyonu için satın alındı. Eser, 15 Mart 2025 tarihine kadar İstanbul Mecidiyeköy Tarihi Likör Fabrikasında ziyaret edilebilir. Sanatçı ile ilgili detaylı bilgiye ve sanatçının diğer eserlerine www.esinkeskinogluart.com sitesinden ulaşabilirsiniz. Esin Keskinoglu'nu başarılı çalışmalarından dolayı tebrik ediyoruz. Bundan sonraki sergi haberlerini buradan paylaşıyor olacağız.

Esin Keskinoglu, graduate of Marmara University Faculty of Fine Arts, Department of Ceramics and Glass, exhibited two of her works titled 'Dil Yarasi' and 'Sınır' in an exhibition organized by Base Art Platform in Istanbul between November 27 and December 1, 2024. The artist's creation 'Dil Yarasi' was purchased by Mr. Mustafa Taviloğlu for his collection. The work can be visited at the Istanbul Mecidiyeköy Historical Liqueur Factory until March 15, 2025. You can reach detailed information about the artist and other works of the artist at www.esinkeskinogluart.com. We congratulate Esin Keskinoglu for her successful works. We will be sharing the news of the upcoming exhibitions here.



A W

Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ü ölümünün 86. yılında Çin'in Şangay kentinde Ege İhracatçı Birliği Yönetim Kurulu ile birlikte, Atatürk'ün vefat ettiği saat olan 09.05'te saygı duruşunda bulunduk. Atamızı hiçbir zaman unutmadık ve unutmayacağız.

On the 86th anniversary of the death of the Great Leader Mustafa Kemal Atatürk, we observed a moment of silence in Shanghai, China, together with the Board of Directors of the Aegean Exporters' Association, at 09:05, the time Atatürk passed away. We have never forgotten Atatürk and we will never forget him.



Ege İhracatçı Birliği'nin Ekim ayı toplantısını Akhisar'da Assos köyünde gerçekleştirdik. Tüm Yönetim Kurulu üyelerinin hazır bulunduğu toplantıda piliç eti, yumurta, balık ve balın ihracatını nasıl arttırabileceğimizi, ihracatla ilgili karşılaştığımız sorunlara nasıl çözüm bulabileceğimizi, üyelerimize nasıl daha fazla fayda sağlayabileceğimiz konular üzerinde fikir birliğine vardık. Akhisar'da düzenlediğimiz toplantımıza eksiksiz katılan Yönetim Kurulu ve Denetim Kurulu üyelerimize ve Ege İhracatçı Birliği'nin değerli personeline sonsuz teşekkürlerimizi sunarız.

We held the October meeting of the Aegean Exporters' Association in the village of Assos in Akhisar. In the meeting attended by all members of the Board of Directors, we reached a consensus on how we can increase the export of chicken meat, eggs, fish and honey, how we can find solutions to the problems we encounter regarding exports, and how we can provide more benefits to our members. We would like to express our endless gratitude to the members of the Board of Directors and the Board of Auditors who fully attended our meeting held in Akhisar, and to the valuable personnel of the Aegean Exporters' Association.



Önemli olan ne yediğiniz değil, neden yediğinizdir

Yemek yiyerek hayatta kalırız veya başka bir deyişle yemezsek ölürüz! Yemek yemek hayatta kalmaktır ve geleneksel olarak yemek sadece bununla ilgilidir. Ne yazık ki bugün hala birçok insan için yiyecek tüketiminin normatif nedenidir, ancak bu makaledeki tamam bu değil.

Küresel topluluktaki birçok kişi için "yaşamak için yemek" mantrası tamamen veya kısmen tam tersi olan "yemek için yaşamak" ile değiştirildi. Başka bir deyişle, yiyecek sadece enerji üreten bir yakıt değil, kendimiz, ilkelerimiz, motivasyonlarımız, tutumlarımız ve bir dizi ilişkili niteliğimiz hakkındaki özellikleri yansıttığımız ve bunları başkalarına gösterdiğimiz bir mekanizmadır.

Yiyecek tüketimine yönelik motivasyonla ilgili bir tüketici davranışı endişesinin sınırlı bir geçmişi vardır. İlk olarak, çeşitli insanların ne satın aldığını (ve muhtemelen ne tükettiğini) gösteren "alışveriş listesi" ile araştırıldı ve bu bize bazı genelleştirilmiş içgörüler sağladı. Gençler yaşlılardan farklı yiyecekler satın aldı, erkekler kadınlardan farklı alışveriş yaptı. Bu, küçük bir indirim için verilerin bireysel olarak toplanabildiği ve segmentasyonun giderek daha da rafine hale geldiği "sadakat kartı" ile daha da karmaşık hale geldi.

Yiyeceklerin hayatta kalma mottosu açıkça ortadan kalkmıştı - tüketiciler yiyecek satın alırken mevcut zenginlikleri, sağlık tercihleri, önyargıları, tutumları vb. ile uyumlu hale getirmek ve satın alımlarıyla bu nitelikleri pekiştirmek ve başkalarına göstermek için satın alıyorlardı.

Pahalı bir araba veya saat gibi, yiyecek de gösterişli tüketimin bir örneği olabilir. 1.500 dolarlık bir biftek gerçekten buna değer mi? Muhtemelen hayır, ancak onu satın alan kişi hakkında bir şeyler söyler ve başkalarına bir şeyler gösterir.

Diğer birçok gösteri daha az belirgindir. Ekonomik kalkınma paradigması (hayatta kalmaktan, sahip olmaktan, hizmetten ve kalite/sağlıktan) gıda endüstrisine oldukça iyi uyum sağlamaktadır. Küresel eğilimler, beyaz et ve balık lehine kırmızı etlerin daha az tüketilmesini önermektedir, bunlar da daha vejetaryen

ve vegan temelli bir diyete yol açmaktadır. Daha sağlıklı olmayı umut eden bir dünyanın açık bir göstergesi olarak düşünebiliriz.

Sağlığımıza olan ilgimizi satın aldıklarımızla ve bunu henüz inanmamış olanlara göstererek gösteriyoruz. Seyahatlerimizin genişliğini ve çok sayıda kültüre maruz kalmamızı tükettiğimiz ve başkalarına sunduğumuz yiyecek yelpazesıyla gösteriyoruz. Pizza ve burger gibi bazıları her yerde bulunur hale geldi, ancak daha az bilinenler hala daha iyi bir itibara sahip. Ve sunduğumuz yiyecek markasıyla ayırt etme ve ayrımcılık gösteriyoruz. Bu, yakın zamanda İngiltere'de Marks & Spencer'ın "Bu sadece yiyecek değil, bu M&S yemeği" adlı yiyecek reklam kampanyasında harika bir şekilde ele alındı.

Bazen yiyecek tüketimindeki motivasyonlarımız çatışır ve olumlu bir imaj çizmek için gerekçeler üretiriz. Yağ, şeker ve karbonhidrat oranı yüksek bir paket servis "sağlıklı" bir yaşam tarzıyla uyumsuz, bu yüzden buna ara sıra "ödül" deriz.

Dunya Food, bu değişen tüketim kalıplarına uyan ürünlere sahiptir. Yumurta ve tavuk ürünleri, çok çeşitli yemeklerde kullanılabilen çok faydalı, sağlıklı protein formlarıdır. Basit bir körüklü tavuk, en iyi kalitede tavuk göğsünü satın aldığınızı ve Hint mutfağının farkında olduğunuzu gösterebilir.

Assos Gurme Zeytinyağı daha da yankı uyandırıyor. Assos Gurme'yi seçenler sağlığa önem veren, kalite arzusu olan kişilerdir.

Ve son olarak bir uyarı! Ne yediğiniz konusunda asla paranoyak veya takıntılı olmayın. Zevk almak için yiyin ancak ara sıra neden tükettiğinizi düşünün.

Prof. Peter Williamson



It's not what you eat, it's why you eat it

We survive by eating food – an axiom that can never be challenged, or put the other way we die by not eating! Eating is survival and traditionally this is all eating has been about. It is unfortunately still the normative reason for food consumption for many people today, but that is not my theme in this article.

For the many in the global community the mantra “to eat to live” has been replaced totally, or in part, by the opposite, they “live to eat”. In other words food is not simply fuel which generates energy, but is a mechanism through which we reflect characteristics about ourselves, our principles, motivations, attitudes and an array of associated qualities, and demonstrate these to others.

A consumer behaviour concern with the motivation for food consumption has a limited history. It was first investigated by the “shopping list”, charting what various people bought (and presumably consumed) which gave us some generalised insights. The young bought different foods to the old, men shopped differently to women. This became more sophisticated with the “loyalty card”, where for a small discount, data could be collected on an individual basis and segmentation became increasingly refined.

But this data tantalised by not understanding why. The survival motivation of food had clearly gone – consumers are purchasing food to align with their existing wealth, health preferences, prejudices, attitudes, etc and by their purchases reinforcing these qualities and demonstrating them to others.

Just as an expensive car or watch, food can be an example of conspicuous consumption. Is a \$1,500 steak really worth it? Probably not, but it says something about the person who purchased it (“I can afford it”) and demonstrates something to others.

Many other demonstrations are less obvious. The paradigm of economic development (from survival, through possessions, service and quality/health) fits the food industry quite well. Global trends suggest lower consumption of red meats in favour of white meats and fish, while these in turn are giving way to a more

vegetarian and vegan based diet. A clear demonstration of a world hoping to become healthier

We demonstrate a concern for our health by what we buy and demonstrate it to the unconverted. We demonstrate our breadth of travel and exposure to multiple cultures through the range of food we consume, and offer, to others. Some, such as pizza and burgers, have become ubiquitous, but the more obscure still have an associated cachet. And we demonstrate discernment and discrimination by the brand of food we present. This was wonderfully captured in a recent UK Marks & Spencer food advertising campaign “This is not just food, this is M&S food”

Sometimes our motivations in food consumption are in conflict and we rationalise to portray a positive image. A take-away high in fats, sugar and carbohydrates does not sit well with a “healthy” lifestyle, so we term it as an occasional “treat”. A low budget meal may not have any meat protein but is rationalised as being “healthy and good for you” where the real reason might be lack of funds.

Dunya Food has products which are ideally suited to these changing patterns of consumption and demonstration of many positive motivations. Eggs and chickens are good value, healthy forms of protein which can be used in a huge variety of dishes. A simple chicken curry demonstrates you buy the best quality chicken breasts and are aware of the Indian cuisine.

Assos Gurme olive oil has even more resonance. Again it demonstrates an interest in health, a desire for quality and discernment to choose an award winning brand.

And finally a disclaimer! Never get paranoid or obsessed as to what you eat. Eat to enjoy but occasionally reflect on why you consume what you do. It may be navel gazing, but it might be instructive.

Prof. Peter Williamson



FOR YOUR MEDITERRANEAN MOMENT



Celebrate the festive season with Assos Olives:
serve with drinks, cold meats, cheeses or
just as a simple snack.

www.assosgurme.com.tr

