



DünyaFood

Sayı 05

December / Aralık 2018

MAGAZINE

Anka Yumurta Konuklarını Ağırladı!

Anka Egg Welcomes Guests!

SIAL Paris Çıkartması!

Invade to SIAL Paris!

Somali'deyiz!

We are in Somali!

Welcome 2019 Hoşgeldin

byKeskin

buy value

PROTEIN YOU NEED



2018 yılının son günlerinden hepimize merhaba. Acısıyla, tatlısıyla upuzun bir yılın daha sonuna geldik. Yaklaşık iki yıl önce kendi girişimim neticesinde kurulan Dünya Food firmasının alt markaları olan ByKeskin ve Assos her geçen gün satış ağına dahil ettiği ülkelerde, pazar payını arttırmaya devam ediyor. Ağırıklı olarak ihracat pazarında yerini alan ürünlerimiz için öncelikli amacımız, tüketicilerimizle organik bağ kurup, sürekli aranan, tercih edilen ürünler haline gelmeleriydi. Nitekim, ihracat yaptığımız ülkelerde yürüttüğümüz tüketici alışkanlıkları araştırmalarımız sonucunda, kültürlerin kendi damak tatlarına uygun reçeteler geliştirip, ambalaj tasarımlarıyla uyumu destekleyerek, müşterilerimizle bağ kurmayı başardık.

Satış ağına eklediğimiz tüm market raflarında, ürün gamımızın tamamının hazır bulunmasını sağlıyoruz. Örnek verecek olursak; bütün pilicin yanı sıra fileto, göğüs, baget, but, kalça ve ayrıca döner, naget, köfte, kebab gibi ürünlerden oluşan pişmiş ürün gruplarımızla tüketicilerimize keyifle hizmet veriyoruz. Türkiye’de tüketicilerin henüz alışmaya başladığı hindi ürünlerinin, ulusal marketler aracılığıyla aranan ürünler arasına girmesine katkı payı sağlamanın gururunu yaşıyoruz. Hindi ürünlerinin raftan çıkışının, iki yıl öncesine oranla büyük ivme kazandığını belirtmek isteriz. Rahmetli dedem İsmail Keskinoğlu’nun dediği gibi; “Her ne iş yaparsanız yapın, ancak ve sadece en iyisini yapın. Gerekirse pahalı desinler ama ürünün kötü olduğunu ima etmesinler.” Biz de dedemizin izinde, tüketicilerimize en iyi kaliteyi sunmaya devam ediyoruz.

Kısa bir süre önce başladığımız bu serüven, kaliteden ödün vermememiz ve sürekliliği sağlamamızdan dolayı, bugün tam 25 ülkede ülkemizin bayrağını gururla taşımamıza olanak sağladı. Siz değerli tüketicilerimizin desteği, devletimizin istikrarlı politikaları sayesinde, hem iç hem de dış piyasada, kaliteli Türk ürünlerini gururla yaygınlaştırıyor, sofralarla buluşturuyoruz. Kur dalgalanmalarına rağmen, Türkiye’nin gücüne ve ekonomisinin olumlu geleceğine inanarak, üretimimizi ve pazar payımızı gururla arttırmaya devam ediyoruz.

Yeni yılda temennimiz, sağlığınız ve ağız tadınızın bozulmaması yönünde. Nice mutlu senelere!

Saygılarımla
Keskin Keskinoğlu

Hello to all of you from the last days of 2018. With pain and sweetness we have come to the end of a long year. ByKeskin and Assos, the sub-brands of Dünya Food, which was established as a result of my own initiative nearly two years ago, continues to increase its market share in the countries it includes every day in its sales network. Our primary aim for our products, which are mainly involved in the export market, was to establish organic bonds with our consumers and to become the most preferred products. In fact, as a result of our research on consumer habits conducted in the countries we export, we have managed to establish a link with our customers by developing appropriate prescriptions for the tastes of cultures and supporting the harmony with the packaging designs.

We ensure that our entire product range is available on all market shelves that we add to our sales network. For example; In addition to the whole chicken, fillet, chest, drumsticks and rotated products such as shawarma, nugget, kofta, kebab with our products to our consumers with pleasure. Consumers began to get used to turkey products in Turkey, we are proud to provide contributions to enter between the sought-after products through national grocery stores. We would like to point out that the output of turkey products from the shelf has gained momentum compared to two years ago. As my grandfather Ismail Keskinoglu said; Do whatever you do, but just do the best. The products are expensive, if necessary, but they should not imply that the product is bad. We continue to offer the best quality to our consumers in the way of our grandfather.

This adventure, which we started recently, has enabled us to carry the flag of our country with pride in 25 countries today, because we have not compromised on quality and ensured continuity. Thanks to the support of our valued consumers and the stable policies of our state, we proudly spread the quality Turkish products in both domestic and foreign markets and bring them together with the tables. Setup despite fluctuations, believing the positive future of Turkey's power and economy, we continue to increase our production and our market share proudly.

We hope that in the new year, your health and your mouth will not spoil your taste. Happy New Year!

*Kindest regards
Keskin Keskinoğlu*

SOMALİ MÜŞTERİMİZİN ZİYARETİ

Somali müşterimiz Abdi Hassan Ahmed ve firma yetkilisi Abdullah Mahadalle ile Anka Yumurta tesislerimizde buluştuk. Somali pazarında Türk gıda ürünlerinin ve Bykeskin markasının yeri hakkında fikir alışverişlerinde bulunuldu. Abdi Hassan Ahmed, Bykeskin markasına olan talepten çok memnun olduklarını, kalite ve lezzet açısından olumlu geri dönüşler aldıklarını belirtti. Yıllık 3.000.000 dolarlık anlaşmayla iş ortaklığı sağlanmıştır.



Anka Egg establishes a market presence in Somalia

Recently, Keskin Keskinoglu, CEO of Anka Yumurta, met with Abdi Hassan Ahmed, our customer, and his regional representative Abdullah Mahadalle. The Somali market is a new development for Dunyafood, so ideas were exchanged about the positioning of Turkish food products in general and the Bykeskin brand within the market. Abdi Hassan Ahmed said they were very satisfied with the demand for their first shipment of the Bykeskin brand, and had received very positive feedback in terms of quality and taste. As a result the business partnership between our two companies was strengthened with an agreement to supply \$3.000.000 per year.

Yönetim Kurulu Başkanımız Keskin Keskinoglu'nun değerli eşi Dicle Keskinoglu'nun yeni romanı "Taze Başlangıç" ve çocuklar için kaleme aldığı "Şarjlı İyilik Asası" görücüye çıktı. İstanbul Kitap Fuarı kapsamındaki imza gününde kitapseverler ile bir araya gelen Dicle Keskinoglu, kitaplarıyla hayatlarına dahil olduğu insanlarla buluşup sohbet etmekten keyif aldığını, kitaplarına gelen güzel yorumlardan mutluluk duyduğunu belirtti. Fuar süresince eşini yalnız bırakmayan Keskin Keskinoglu, Dicle Hanım'ın başarısı ile gurur duyduğunu dile getirdi. Siz de samimi, iç ısıtan bir şeyler arıyorsanız "Taze Başlangıç"ın sayfalarını karıştırın!

"Taze Başlangıç"



The Chairman of the Board of Directors Keskin Keskinoglu's precious wife Dicle Keskinoglu's new novel "Taze Başlangıç" and new children book "Şarjlı İyilik Asası" made debut. Dicle Keskinoglu, who met with the book lovers autograph session of the Istanbul Book Fair, said that she enjoyed chatting with the people she had included with her books, and was pleased with the beautiful interpretations she received from her books. Keskin Keskinoglu, who stand by his wife during the fair, said be proud with the success of Mrs Dicle Keskinoglu.

YMA Ekibinin Anka Yumurta Ziyareti

Yönetim Kurulu Başkanımız Keskin Keskinoğlu YMA ekibini Anka Yumurta'da ağırladı. YMA, Körfez ülkelerinde yoğunlaşarak, dünya çapında hızlı tüketim mallarının büyük bir dağıtıcısı olan LuLu hipermarketleri adına satın alma faaliyetleri ile ilgili kuruluştur. Dünya çapında 150'den fazla mağazaları ile hizmet vermektedir. Tesisi gezip üretim süreci hakkında bilgiler alan ekip, misafirperverliği için Keskin Keskinoğlu'na teşekkürlerini ilettiler. Katar pazarında hızla yükselen markamız yeni anlaşmalar ile istikrarını sürdürüyor. Geleceğe dönük ticari ortaklığımızı güçlendiren buluşmadan iki taraf da memnuniyetini bildirdi.

We welcome YMA Team at Anka Yumurta facility.

The Chairman of our Board of Directors, Keskin Keskinoglu, hosted the YMA team at Anka Yumurta.



YMA is the organisation associated with purchasing activities on behalf of LuLu hypermarkets and supermarkets, a major distributor of fast moving consumer goods globally, with a concentration in the Gulf countries. They have over 150 stores globally.

The team, who visited the facility and were provided with information about the production processes, thanked Keskin Keskinoglu for their hospitality.

Our brand, which is rapidly growing in the Qatari market, continues to expand its market penetration with new distribution agreements. Both sides of the meeting, which strengthened our future commercial partnership, expressed satisfaction with the progress being made and market developments being achieved.



Dünyanın en büyük kafes üreticilerinden Big Dutchman'ın bölge yetkilisi Karl Bernd Fangmann ile Anka Yumurta tesisimizde buluştuk. Tesisten çok etkilendiğini dile getiren misafir, örnek gösterilecek bir tesis olduğunu belirtti.



Konuğumuz Big Dutchman Visit

Big Dutchman is one of the world's largest chicken cage producers and we were delighted to welcome them to our Anka Yumurta facility, where we have installed their hardware. Their delegation, lead by Bernd Karl Fangmann, Sales Director for the Middle East & Africa, were very impressed with the facility and our operation. He said it was an example of good practice and the company were hoping to use it to demonstrate to others how their products should be operated.

TİGEM Genel Müdürünü Ziyaret

Dünya Food Yönetim Kurulu Başkanı Keskin Keskinoğlu, TİGEM Genel Müdürü Ayşe Aysin Işıkgece ile makamında bir araya geldi. Tarım ve Hayvancılığa dayalı sanayideki son gelişmeler ve değişiklikler ile ilgili fikir alışverişinde bulundular. TİGEM'in ülkemiz için olan önemini ve desteğini takdir eden Keskin Keskinoğlu, Ayşe Işıkgece'ye nazik evsahipliği için teşekkürlerini ilettiler.

Meeting with TIGEM General Manager



Keskin Keskinoglu, Chairman of DünyaFood, met with the General Manager of TIGEM, Ayse Aysin Işıkgece, at her office. TIGEM is the acronym for Tarım İşletmeleri Genel Mudurlugu, which for our non Turkish friends can be roughly interpreted as the General Directorate for Agricultural Enterprises, an umbrella organisation developing Turkish agriculture on behalf of the

Ministry of Agriculture During their meeting they exchanged ideas on the latest developments and changes in the Turkish agriculture and livestock industries. Mr Keskinoğlu appreciated the importance and support the TIGEM organisation provides to individual companies and the Turkish country and thanked Ayse Isikgece for her kind hospitality.

KONYA Ziyaretleri

Dünya Food Yönetim Kurulu Başkanı Keskin Keskinoğlu, Konya Nutrilab Kimya'yı ve Alp Tarım'ı ziyaret etti. Bir araya gelen taraflar tavuk ve civciv yemleri hakkındaki son gelişmeler üzerinde değerlendirmelerde bulundu.



KONYA Visits

With the establishment of Anka Yumurta in Ankara it is vital to develop contacts and working relationships between the company and its essential support services. Hence Keskin Keskinoglu's recent visit to Nutrilab, Konya, part of the Gurbuz group, and a leading animal feed analysis company. Discussions were held as to how the two companies might work together in the future, with Nutrilab providing analytical services and potential boutique feed formulations.



Ankara Tarım İl Müdürünü Makamında Ziyaret

Yönetim Kurulu Başkanımız Keskin Keskinoğlu, Ankara Tarım İl Müdürü Bülent Korkmaz'ı makamında ziyaret

etti. İhracatın ülke ekonomisindeki önemi ve ihracat süreçlerindeki zorlukları değerlendirdiler. Keskin

Keskinoğlu, Bülent Korkmaz'a nazik daveti ve misafirperverliği için teşekkürlerini iletti.

Meeting with the Ankara Provincial Director of Agriculture

Keskin Keskinoglu, Chairman of the Board of Directors of Anka Yumurta, visited the Ankara Provincial Director of Agriculture, Bülent Korkmaz, in his office. Their discussions covered a range of topics, in particular the importance of exports to the national economy and the difficulties the company experiences in the export process. Keskin Keskinoglu thanked Bülent Korkmaz for his kind invitation and hospitality and agreed to strengthen contacts so that bilateral problems could be more efficiently solved.



Gaziantep Ziyareti

Dünya Food Yönetim Kurulu Başkanı Keskin Keskinoğlu, Gaziantep bayimiz Metin Uzer'i ziyaret etti. Bayiimizin ev sahipliğinde kısa bir Antep turu sonrasında meşhur Gaziantep Lezzet Durağı Halil Usta ile ziyaretlerini tamamladılar.

Visit to Gaziantep

As part of the marketing programme to introduce Dunyafood products to a wide audience, CEO Keskin Keskinoglu recently made a trip to Gaziantep, in the far south east of Turkey, to meet an important local dealer Metin Uzer. Following bilateral discussions as to how their relationship might develop, Mr Keskin was treated to a tour round the city and a special meal at its world famous kebab restaurant; Gaziantep Lezzet Stop Halil Usta. A gourmet experience!



Prof. Peter Williamson Konuğumuz

Dünya Food Yönetim Kurulu Başkanı Keskin Keskinoğlu, Bank Of China, Institute of International Study Thailand University gibi prestijli kurumlara danışmanlık veren Profesör Peter Williamson' u Anka Yumurta tesisinde ağırladı. Ziyareti sırasında üretim sürecinin basamaklarını görme şansı bulan Profesör Peter, "20 ay önce burası dümdüz bir alandı. Şimdi ise tam işlevsel bir yumurta üretim tesisi olarak çalışıyor. " diyerek tesisten çok etkilendiğini dile getirdi. Profesör ziyareti sırasında ekibimize yeni dünyadaki satış ve pazarlama stratejileri hakkında bilgiler verdi.



Visit of Professor Peter Williamson to Anka Yumurta

Dunyafood CEO, Keskin Keskinoglu, was delighted to invite Professor Dr.

Peter Williamson to visit and comment on the Anka Yumurta facility. During a two day visit in early November, Professor Williamson looked at all aspects of the operation and was very impressed by what he saw.

"I am amazed" he said "that just 20 months ago there was nothing here other than a bare field, and that now it is a fully functioning egg producing unit, with an output of 500.000 eggs per day"

He was particularly impressed by the state of the art egg grading and packaging facility, which he felt is comparable to the best in the world and is the foundation of the companies "no human contact" philosophy and the only facility in Turkey that has accredited export permission for direct sales to all countries of the European Union.

Professor Williamson is a Visiting Professor in Marketing at several Universities, such as Bank Of China, Institute of International Study Thailand University and is retained by a number of companies for advice on marketing issues.

Türkiye Satınalma Müdürünü Ağırladık

Noridane Türkiye Satın Alma Müdürü Murat Dumrul ile Yönetim Kurulu Başkanı Keskin Keskinoğlu Ankara'da bir araya geldi. Anka Yumurta tesislerini gezen ikili sektörde yaşanan son gelişmeler ile ilgili konuştular. Görüşmeden memnuniyetini bildiren taraflar yeni yapılan anlaşma ile ticari ilişkilerini güçlendireceklerini belirttiler.



Meeting with

NoriDane

Noridane Turkey's Purchasing Manager, Murat Dumrul, recently met with the Chairman of Dünya food, Keskin Keskinoğlu. Noridane is a global food locator specialising in the Scandanavian market, which is of increasing interest to Dunyafood. They discussed the latest developments in the bilateral sector and how they might strengthen their commercial relationship. The outcome of the meeting will be the drafting of a new agreement between both parties.

“Çeşitlilik, yaşamın baharatıdır” şeklinde yaygın bir ifade vardır ki bu da mümkün olduğunca farklı şeyler yapmanın uzun ve tatmin edici bir hayata yol açtığını ima eder.

Bu sözü göz önünde bulundurarak, bir yıl boyunca her gün tavuk yiyebileceğinizi ve asla aynı yemeği yemek zorunda olmadığınızı biliyor muydunuz? Bu çok yönlülük başka hiçbir protein kaynağının rekabet edemeyeceği bir iddia. Peki tavuğu bu kadar çok yönlü ve dolayısıyla dünyadaki en büyük satış ağına sahip protein kaynağı yapan nedir? Bütün kültürler mutfağının kalbine tavuğu yerleştirdiler ve kendi benzersiz yemek tariflerini geliştirdiler. Tavuğun repertuarının ne kadar geniş olduğunu anlamanız için şöyle bir örnek verelim, İngiltere BBC Food web sitesinde tavuktan bahseden 1.737 farklı tarif var ve bu bir ülkede sadece bir web sites!

En temel konularla başlayalım. Çok yönlü olmasaydı bile, tavuk her zaman mükemmel bir protein ve enerji kaynağıdır. Özellikle fiyat olarak diğer protein kaynaklarından daha çok tercih edilir. Sınırlı bir gelirden çocuklarına ekonomik ama besleyici bir yemek sağlamak isteyen aileler için tavuk birinci protein kaynağıdır. Beslenme açısından da bakalım. Bütün etler kabaca aynı miktarda protein içerir, ancak göğüsten alınan yağsız tavuk eti herhangi bir et kaynağının en düşük yağ seviyesine sahiptir. Neyse ki göğüs eti, tavuğun et içeriğinin neredeyse yarısını temsil ediyor, bu yüzden herkes için bol miktarda var! Tüm etler farklı bir vitamin ve mineral profiline sahiptir, ancak tavuk, enerji metabolizmasında hayati öneme sahip olan B vitamini komplekslerinin üzerinde liderdir. Çok yönlülüğü sayesinde tavukla yapabileceğiniz pek çok şey var. Basit bir et parçası olarak kızartabilir, haşlayabilir, buharda pişirebilir, marine edebilir, baharatlarla bin bir başka varyasyona dönüştürebilirsiniz.

Hızlı bir şekilde pişmesi nedeniyle fast food endüstrisinin temelini de oluşturur. Mütevazı tavuğu baharatlı ekmek kırıntıları ile kaplama fikri olmasaydı, KFC'yi kim duyardı?

Bu yazıyı tavuktan zevk almanın yeni yolları hakkında önerilerle bitirmemi bekliyorsan, hayal kırıklığına uğrayacaksın. Size sadece bir öneride bulunayım.

Üst üste beş gece için tavuğu yemeği deneyin ama her gece farklı bir tarif uygulayın. Geleneksel olarak zevk aldığınız şekilde yapın, ancak belki bir veya iki yeniliği araştırın. Bu işin size tek zorluğu binlerce lezzetli ve besleyici tarif arasında seçim yapmak olur. İşte tavuğun takdir edilesi çok yönlülüğü budur.

There is a common expression that “variety is the spice of life”, which implies doing something different as frequently as possible leads to a long and rewarding life.

Keeping that in mind couple it with a recent report that said you could eat chicken for every day for a year and never have the same meal! That’s versatility, and it is a claim no other protein source can compete with.

So what makes chicken so versatile and hence in demand as the largest selling protein source in the world? And here we face a circular argument – it is the largest selling protein source simply because it is so versatile! All the various markets have taken chicken to their heart, and developed their own unique set of recipes. To give you a taste of how wide the chicken repertoire is, the UK BBC Food website quotes 1,737 different recipes mentioning chicken – and that is just one website in one country! But let’s start with the basics. Even if it were not so versatile, chicken would always be an excellent source of protein and energy source, and because of the efficiencies developed in producing it, great value for money. Whether it is the single person on

a restricted income or the family who want to provide an economic meal for their children, chicken is without a competitor. Nutritionally it is also to the fore. All meats contain roughly the same amount of protein, but a portion of lean chicken, say from the breast, has the lowest level of fat of any meat source and is particularly low in saturated fatty acids, the building blocks of cholesterol, the artery blocker. And luckily the breast meat represents up to nearly half of the chicken’s meat content, so there is plenty for everyone! In terms of additional nutrients, chicken again scores well. All meats have a different profile of vitamins and minerals but chicken is the leader in providing niacin, one of the B vitamin complexes which is vital for energy metabolism, and well up on all the other essential trace elements.

But versatility is the theme and there are so many things you can do with chicken. In terms of a simple piece of meat you can roast it, stew it, steam it, fry it, wok it, marinate it, form it into exotic shapes and 101 other variations. It cooks quickly and has become the staple of the whole take away industry. Who would have heard of Colonel Sanders and KFC if it hadn’t been for the humble chicken and what he did in coating it with spicy breadcrumbs. If you are expecting me to end this piece with suggestions as to “new” ways to enjoy chicken you are going to be disappointed. There are few “new” ways to enjoy your chicken, but literally thousands of established ways you have discovered for yourself. So let me make a suggestion. Try chicken for five consecutive nights, and just appreciate its versatility. Do it the way you have traditionally enjoyed it, but maybe search out one or two innovations. You have no shortage to choose from! And always remember however you enjoy your chicken it is doing you good!

Prof. Peter Williamson

Çok Yönlülük mü İstiyorsun? Tavuğu Dene ! You want versatile? try a chicken!





Dünya Food Sial Çıkartması

Fransa Paris'te düzenlenen dünyanın en büyük gıda fuarı olarak bilinen Sial 2018 Gıda ve İçecek Fuarı'na geniş ürün portföyüyle katılım sağladık. 21-25 Ekim arasında gerçekleştirilen birçok ülkeden firmaların katıldığı Sial'de dünyanın önde gelen gıda firmaları boy gösteriyor. Tüm dünyaya ulaşabilmek adına, yeni trendleri takip etmek ve firmaların ürünlerini sergilenmesi açısından önemli olan fuar, firmamız için verimli geçti. Fuarda Bykeskin markasıyla hindi, tavuk ürünleri, yumurta ve Assos markasıyla zeytin, zeytinyağı ürünlerini sergilendi. Katar ile yumurta için aylık 100.000USD değerinde bağlantı yapıldı. Firma ayrıca Afrika ülkelerine tavuk ürünleri ve birçok orta doğu ülkesine de zeytinyağı ürünleri ihracatı için yeni bağlantılar kurdu.

Fuarla ilgili değerlendirme yapan Dünya Food Yönetim Kurulu Başkanı Keskin Keskinoglu, "Alanında en büyük olan Sial fuarı, sektörümüzün küresel pazarlara ulaşmasında rol oynayacak yeni ticari işbirlikleri için çok önemli bir platform. Fuar bizim için oldukça verimli geçti, yeni anlaşmalara imza attık, mevcut müşterilerimizle de buluşma fırsatı yakaladık. Uluslararası alanda şirketlerin kendilerini tanıtmaya ve yeni bağlantılar yapma şansı bulduğu fuarlara katılımlarımız devam edecek." diye konuştu.



We were at SIAL in Paris in October

If you are a food producer there was nowhere else to be during late October than at the SIAL food and drink fair organised in Paris, France and of course Dunyafood was there, to meet old friends and customers and make new contacts. The statistics of the fair are impressive. Over five days between the 21st - 25th October 2018, it attracted over 7,200 exhibitors, 87% of whom came from outside France, showcased a staggering 119 different countries, and was visited by over 310,000 people. It is without dispute the largest global food fair.

Dunyafood took an extensive portfolio of products to the fair, under both the ByKeskin and Assos brands, and were visited by a large number of existing and potential customers. Mr Keskin Keskinoglu was clear why the company should have a significant presence at the fair. He said: "Sial is a huge market place for us, and it is vital we are a part of it.

We have had a great fair, establishing new contacts, signing long-term contracts, and building relationships with existing customers. We will always continue to participate in similar exhibitions where companies have the opportunity to introduce themselves to a wide group of potential customers and reinforce existing commercial arrangements".

He continued " But Sial is not simply about selling, it is also about learning.

We pay particular attention to trends in our industry and with 2,355 accredited innovations in the fair to choose from, there is a lot to keep up with!" But considerable business was done! With our Quatari distributor an agreement was signed for \$100,000 of products per month.

Links and sales agreements were agreed with several African countries for the export of chicken products, and olive oil deals were completed with a number of Middle Eastern countries.

GIDA TRENDLERİ





Top Quality Turkish Olive Oils

