

MATLI

İŞİMİZ GÜCÜMÜZ
SAĞLIKLI VE GÜVENLİ
GIDA

TÜRKİYE’NİN BESLEME UZMANIYIZ

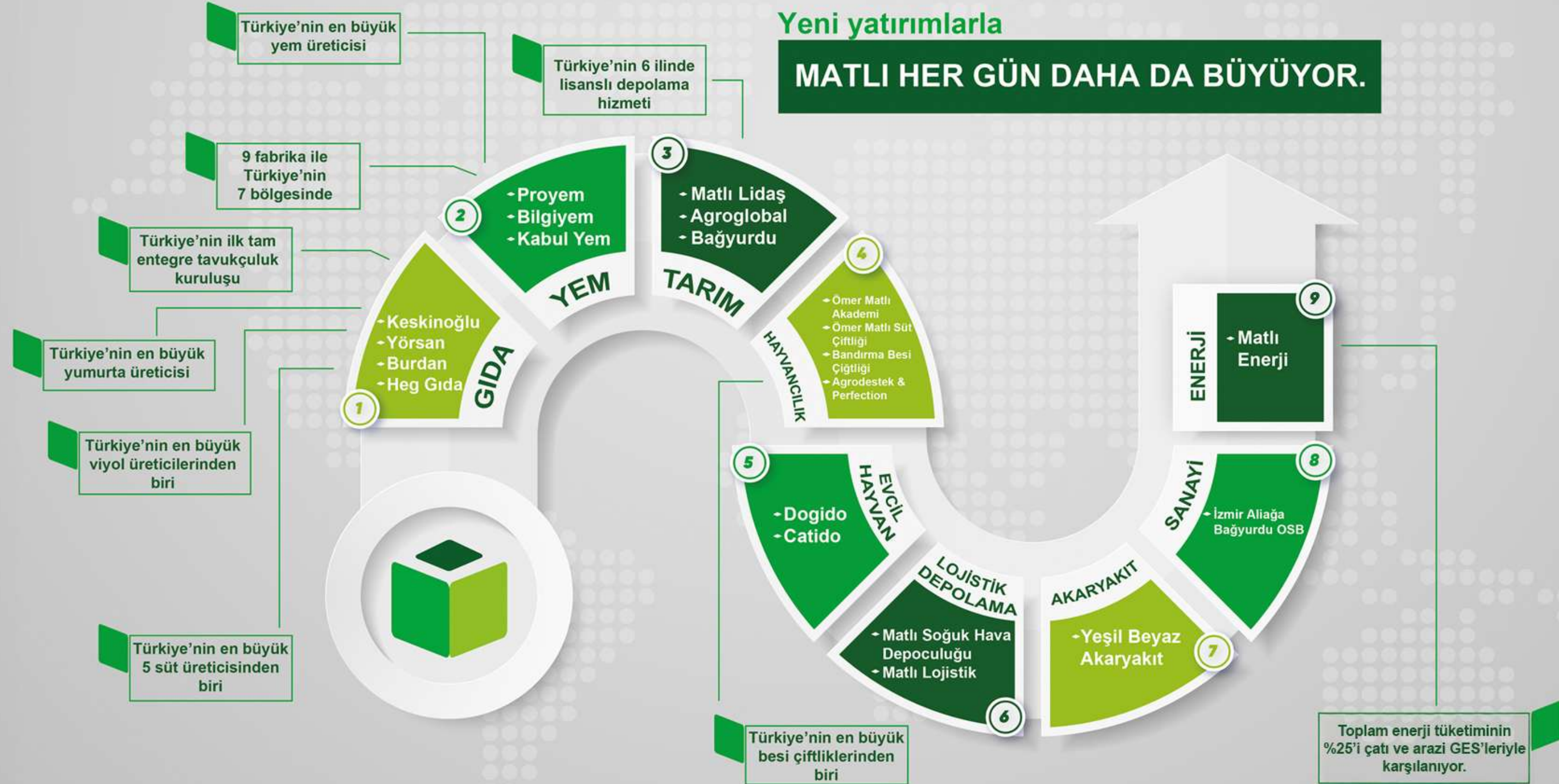
”

Gıda sektöründe yer alan üreticilerden en önemli farkımız, yarım asrı aşkın süredir besleme uzmanı olarak çalışmamızın altında yatıyor. Başladığımız bu yeni yolculuğumuzda lezzet meraklıları için yeni hikâyeler ve ürünler yaratma konusunda heyecanımız büyük. Sektörde yeni bir oyuncu olarak algılanmamıza rağmen aslında 60 yıllık tecrübesi olan bir yapıyız ve bu bilinçle tüketicilerimize farklı tatlar ve farkındalıklar oluşturmayı hedefliyoruz.



Faaliyet Alanlarımız

01



Operasyonlarımız



10 sektörde 29 şirketi, 12 markası, 10 binden fazla tedarikçisi, 2 ARGE merkezi ve 6 bini aşkın çalışanı ve 81 ilde 1000'i aşkın bayisiyle ülkemizin 7 bölgesinde faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK
YUMURTA ÜRETİCİSİYİZ



**BUR
DAN**

Günlük 5,5 Milyon Adet Yumurta Üretimi



Akhisar/Manisa

Karacabey ve Akhisar'daki tesislerimizde günlük 5,5 milyon adet üretim kapasitesiyle Türkiye'nin en büyük yumurta üreticisi olarak faaliyet gösteriyoruz.



Karacabey/Bursa

Uluslararası Standartlarda Üretim Yapıyoruz

“BRCGS, FSSC 22000, ISO 22000, TS 1068 Helal uygunluk (TSE den onaylı) ve ISO 10002 belgelerimiz bulunmaktadır.”





Uluslararası Başarılar

Burdan yumurtanın lezzeti ve kalitesi, Belçika'daki International Taste Institute tarafından verilen Superior Taste Award ödülüyle tescillendi.



Uluslararası Başarılar

Ömür Akkor'un «Burdan Yumurtalı Alafranga Tarifler» kitabı, Gourmand Cookbook Awards'da 'Dünyanın En İyi Mutfak Tarihi Kitabı' seçildi.





Yörsan'ın temelleri 1964 yılında Yörükler Gıda Limited Şirketi'nin kurulması ile atıldı. 1979 yılında Susurluk'ta bir mandıranın alımıyla beraber 1984'te inşa edilen süt ürünleri fabrikasının faaliyete geçmesiyle, Yörsan A.S. kuruldu.

Yörsan, 2022 yılında ise Matlı Şirketler Grubu bünyesine katılarak gelişimine devam etti. Yörsan'ın gelenekten geleceğe uzanan birikimini, tarım ve hayvancılık alanındaki 60 yıla yakın tecrübesiyle birleştiren Matlı, Yörsan'a yeniden hayat vererek daha da güçlendirdi. Yörsan'ın gelenekselleşen tatlarına sadık kalarak yenilediği ürünlerine 2023 yılında Matlı'nın yarım asrı askın besleme tecrübesini destekleyerek tüketicisiyle buluşturdu.

Türkiye'nin öncü yem üreticisi olarak hayvanların doğru rasyonda besleme yapılmasıyla verimli süt üretimi konusunda uzman konumdadır.

2023'te Yörsan bünyesinde kurduğu Ar-Ge Merkezi'nde yeni ürünler geliştiriyor. Sütün temin edildiği hayvan yemlerinin kalitesini daha topraktayken sağlayan Matlı, kurduğu iş birliğiyle beslemede kullanılan mısır tohumunu üretiyor, lisanslı depolama faaliyetleriyle nitelikli ham madde temin ediyor. Böylece kendi ürettiği yüksek kaliteli yemlerle beslenen ineklerden elde edilen kaliteli süt, Yörsan tesislerinde geleneksel Yörsan reçeteleriyle uzman ellerde şekillenerek benzersiz lezzetlere dönüşüyor.

Matlı, bünyesindeki şirketlerde ürettiği besin değeri yüksek süt, yumurta, piliç eti ürünleriyle protein ihtiyacının karşılanmasında tüketicilerin birinci tercihi olmayı hedefliyor.

Yörsan, tüketicilerin büyük beğenisini kazanan Türkiye'nin ilk kaymaklı tava yoğurdunu, ev tipi yoğurdunu ve kültürlü beyaz peyniri satışa sunan ilk markadır. Matlı, geleneksel lezzetleri sevenler ve yöresel tatlardan vazgeçemeyenler için Yörsan





**Türkiye'nin En Büyük
5 Üreticisinden Biriyiz**

**Günlük 1.500 ton süt işleme kapasitesiyle üretimde 1.000 kişi olmak üzere, saha ekibi ile beraber 2.500 kişiye istihdam sağlamayı hedefliyoruz.
Yörsan usulü çalışma modelimiz ile tüketicilerimizin hayatına katma değer sağlıyoruz.**

**Yüksek Kapasiteyle
Üretim Yapıyoruz**



**120.000 m² arsa üzerinde 60.000 m²
kapalı üretim alanına sahip, 6 adet
süt kabul noktası ile günde 1.500 ton
çiğ süt işliyoruz.**

Personel İstihdamımız

**Yörsan
Usulü**



Yörsan
Üretim Tesisi

**Yörsan Fabrika ve Yörsan Merkez ve Bölge
Saha Personellerimiz ile toplam 537 kişiye
istihdam sağlıyoruz.**

Yörsan Usulü

Ana ham maddemiz sütü, en doğal
haliyle tüketicilerimize ulaştırıyoruz.



Yörsan Usulü

Yörsan usulü yaklaşımımız ile tüm ürünlerimizi usta ellerde şekillendiriyoruz.

ÜRETİM HATLARIMIZ



En son teknoloji ile donatılmış üretim hatlarında yüksek kalite standartlarına uygun süt ürünleri üretiyoruz. Modern tesislerimizde, hijyen ve gıda güvenliği ilkelerine sıkı sıkıya bağlı kalarak geniş bir ürün yelpazesi sunuyoruz.

UHT SÜT HATTI

- UHT
- BAG İN BOX

YOĞURT HATTI

- HOMOJENİZE YOĞURT
- SÜZME YOĞURT
- KAYMAKLI TAVA YOĞURT

AYRAN HATTI

KAŞAR PEYNİRİ HATTI

BEYAZ PEYNİR HATTI

SÜZME PEYNİR HATTI

TEREYAĞI HATTI

PİKNİK GRUP HATTI

PROSES PEYNİR HATTI

- LABNE
- WHITE SÜRÜLEBİLİR PEYNİR
- KREM PEYNİR

KAYMAK HATTI

Tüketicilerimizin özlediğı Yörsan'ın
klasikleşmiş lezzetlerini titizlikle ve
yüksek hassasiyetle üretiyoruz.

Yörsan
Usulü



Paketleme işlemlerini teknolojik yatırımlarımızla el değmeden ve sütün en lezzetli halini koruyarak yani Yösan usulüyle gerçekleştiriyoruz.

Yösan
Usulü



Yörsan Usulü

Yörsan Usulü peynirlerimizi sofraların en
lezzetlisi yapmak için çalışıyoruz.



Yörsan
Usulü



200'e yakın SKU ile
büyümemizi
sürdürüyoruz.





Bölgelerin coğrafi işaretli değerlerini üretim modelleri ile hem ülkemizi hem de markalaşmalarına katkı

Yörsan Usulü



rini öne çıkartacak
in kıymetlerini koruyor
sağlıyoruz.



Yörsan Usulü



**Coğrafi işaretli
özel ürün aileleri
ile
tüketicilerimize
farklı deneyimler
sunuyoruz.**



Yörsan Usulü

Coğrafi işaretli özel ürün aileleri ile tüketicilerimize farklı deneyimler sunuyoruz.

YENİ
ÜRÜN

BURSA'NIN TOPRAKLARINDAN
BURSA'NIN SOFRALARINA

EKŞİ MAYA AYRAN

Yörsan
Usulü

Doğal Lezzet

Geleneksel yöntemlerle yapılan bu ayran, yoğurdun mayalanma sürecine ekşi maya eklenmesiyle doğal mayalanma süreciyle elde edilir. Yüzyıllardır süregelen bu yöntem, ayranın hem lezzetini hem de dayanıklılığını artırmıştır.

Neden Ekşi Maya?

Sindirimi desteklemesi, bağışıklık sistemini güçlendirmesi ve katkı maddesi içermemesi gibi avantajları, ekşi maya ayranı öne çıkaran özellikler arasında yer alıyor.

Geleneksel Lezzeti

Ekşi maya ayran, tarihin derinliklerinden günümüze kadar ulaşan geleneksel bir içecektir. Orta Asya'dan başlayıp Osmanlı mutfağında da önemli bir yere sahiptir.

Sağlığa Foydaları

Probiyotiklerin önemi arttıkça, ekşi maya ayran gibi doğal fermentasyon ürünleri de sofralarda daha çok tercih ediliyor. Geleneksel üretim yöntemleriyle yapılan ekşi maya ayran, doğal ve katkısız içeriği ile sağlığına dikkat edenlerin ilk tercihi haline geliyor.



Geleneksel mayalanma süreciyle zenginleşen tat ile buluşturduğumuz Ömer Matlı Ekşi Maya Ayran ürün ailesi ile tüketicilerimize benzersiz lezzet deneyimleri sunuyoruz!



Geleneksel
**Yörsan Taze
Kaşar Peyniri**
lezzetini
ustalıkla
üretiyoruz.
Taze taze
yenilsin diye
farklı





Uсталıkla
olgunlaştır
ılan
geleneksel
cheddar
lezzetini,
pratik
dilimler
halinde



Yörsan Usulü

YEMEKLER VE SOSLAR İÇİN

**Hem profesyonel mutfaklarda
hem de ev yapımı tariflerde
Yörsan Crema, ürün ailesi ile
tüketicilerimize benzersiz lezzet
deneyimleri sunuyoruz!**



Yörsan

HAPPY MIX

Kakaolu Süt



ister sıcak ister soğuk
tüketilebilen yepyeni Yörsan
Happy Mix Kakaolu Süt
ürününü tüketicilerle
buluşturuyoruz.

İlk defa kendi
alt markamız
«Fırsat»
markası ile
ayranlarımızı
tüketicilerimizle

buluşturacağız



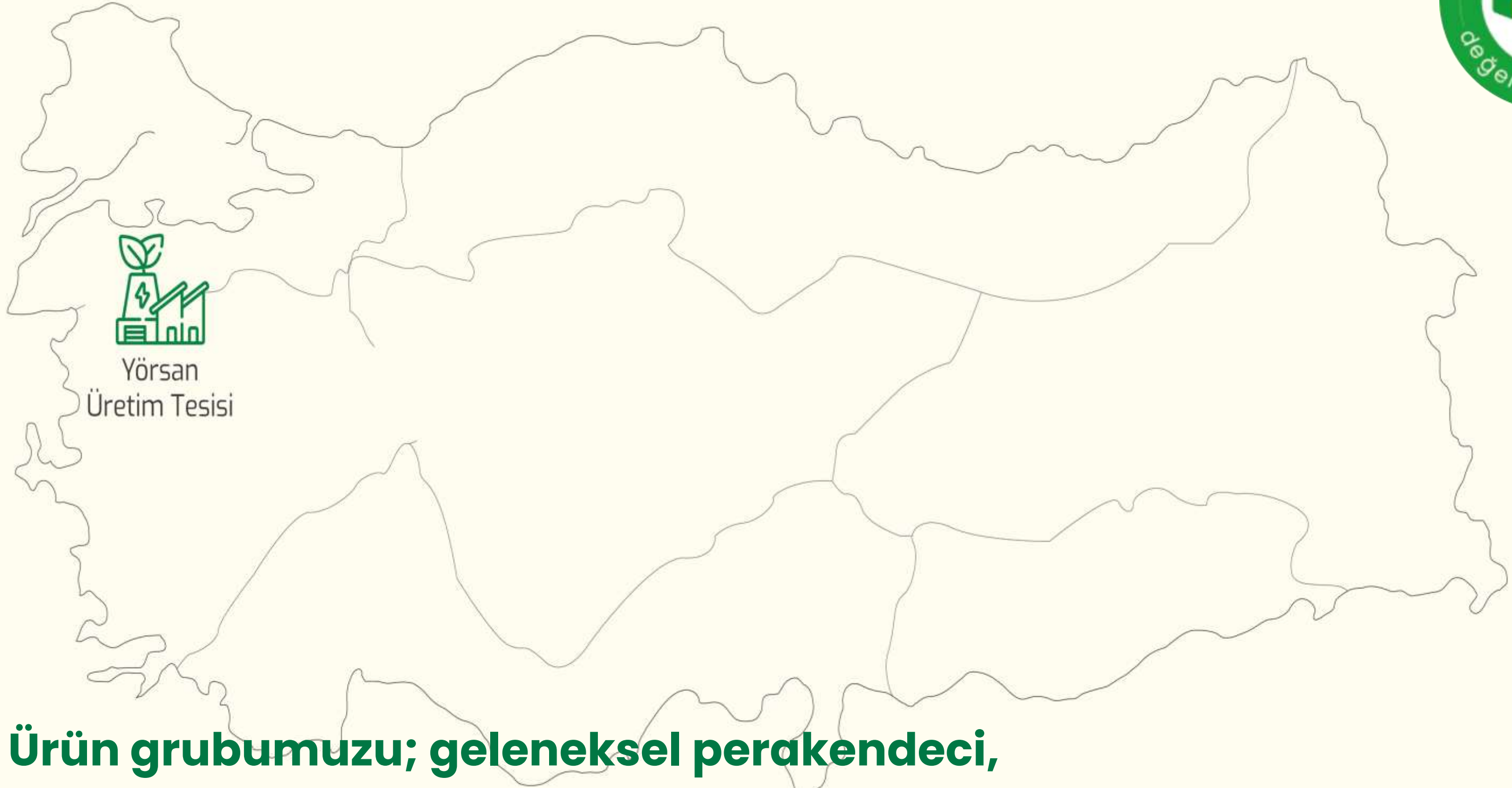


Yoğun bir şekilde kullandığımız dijital kanallarımız aracılığıyla, Yörsan reklam filmimizi tüketicilerimize başarıyla ulaştırdık.



Yoğun bir şekilde kullandığımız dijital kanallarımız aracılığıyla, Yörsan iletişim faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

Üretim Ağımız



Yörsan Ürün grubumuzu; geleneksel perakendeci, ulusal indirim marketleri, ulusal, bölgesel ve yerel zincir mağazalarda tüketicilerimiz ile buluşmasını sağlıyoruz. Buna ek olarak özel markalar için PL kategorisinde ürünler üretiyoruz.



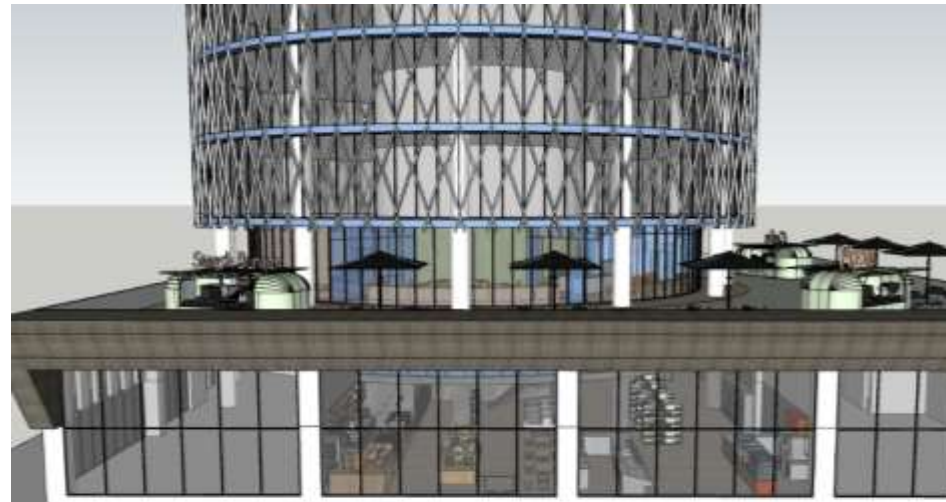
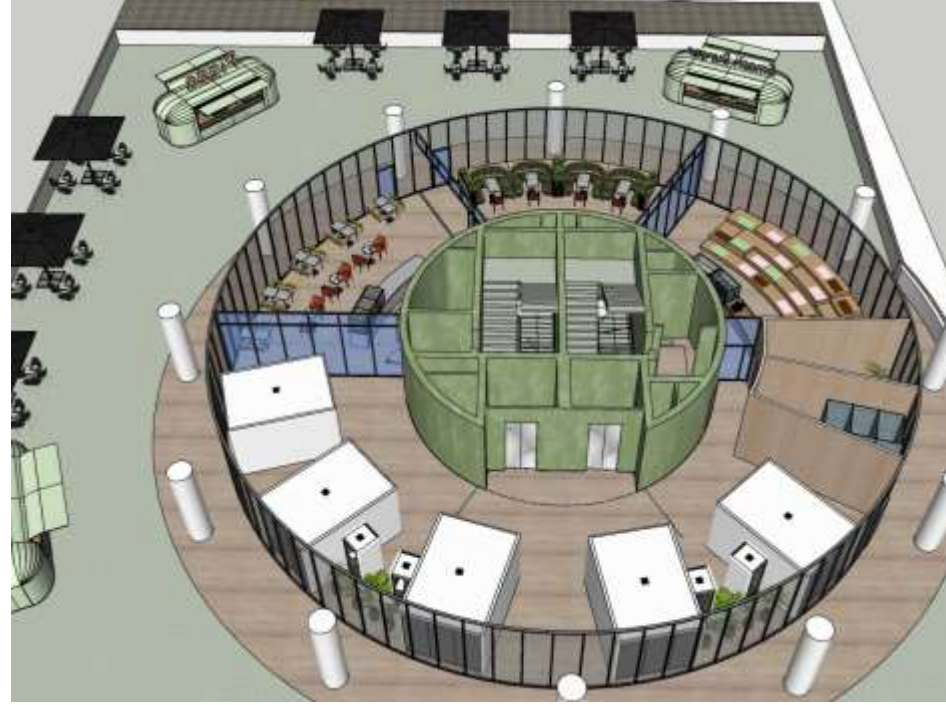
Yurt içinde mevcut teslimat yaptığımız illerimiz

Matlı Cafe

Matlı Holding Binası giriş katında bulunan yaklaşık 190m2 alanlı mevcut dükkan geliştirilen konsept projelerin showroomu olacak şekilde dönüştürülecektir.

Proje kapsamındaki konsept içerisinde grup şirketleri ürünlerin satış imkanı olacağı gibi misafirlerimiz ve potansiyel müşterilerimize ürün tanıtımları için kullanabileceğimiz showroom olacaktır.

HEG Gıda; ekmek, sabah grupları, sandviç ve pizza ürünleri, kurabiye ve pasta ürünleri Keskinoglu; çiğ tavuk ve yumurta ürünleri dışında tavuk konsept projesi için geliştirilen menülere uygun pişmiş tavuk ürünleri sunulacaktır. Yörsan; paketli şarküteri ürünler, Yörsan konsept projesi için geliştirilen menülere uygun tost ayran vb ürünleri sunulacaktır.



Saruhanlı Dinlenme Tesisleri

İstanbul - İzmir otoyolu Saruhanlı mevki Oksijen 337 dinlenme tesisinde, Yörsan ve Keskinolu lezzetlerinin ön planda olacağı toplamda 5.500 m2 kapalı alana (2750x2) sahip karşılıklı iki dinlenme tesisini en kısa sürede tüketicilerle buluşturmak için çalışmalara başlanmıştır.

Tesiste Yörsan Mutfak, Keskinolu Fastfood Restaurant, kafe konsepti ve market/şarküteri olmak üzere 4 ayrı kullanıma yer verilecektir. Bunun yanı sıra WC'ler, mescitler, bebek bakım odası, dinlenme alanları, çocuk oyun alanı gibi konforlu ve özenle tasarlanan ortak alanların da yapılması planlanmış olup, tesislerde Total Energies markalı akaryakıt istasyonu da yer alacaktır.







Türkiye'nin İlk Tam Entegre Tavukçuluk Kuruluşu

Piliç Eti Ürünleri



Piliç Eti İşleme

Avrupa Birliği standartlarındaki en modern üretim teknolojileriyle donatılmış 79 bin 102 m2 arazi üzerine kurulu, 30 bin 968 m2 kapalı alana sahip tesislerimizde, günlük 400 bin adet piliç eti işleme kapasitesi bulunmaktadır.

Tesislerimizde birbirinden lezzetli ve sağlıklı piliç eti ürünlerimiz, helal kesim kurallarına ve hayvan refahı prensiplerine uygun, veteriner gözetiminde hazırlanmaktadır.

Dünyaca ünlü kalite belgeleme ve denetleme kuruluşları tarafından denetlenen piliç eti üretim tesislerimiz; FSŞC 22000, GIMDES Helal Belgesi, TSE Helal Belgesine sahiptir.

Tüketicilerimize kaliteli, sağlıklı ve güvenilir gıdaları ulaştırmak en büyük hedefimizdir.

Yetiştirmeden kesime, paketlemeden sevkiyata kadar geçen tüm süreçte tam entegre bir üretim sistemi ile çalışan tesislerimizde;

- Üretimin her aşaması kontrol altındadır,
- İyi Üretim uygulamaları titizlikle gerçekleştirilir,
- HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemi uygulanır,
- İç ve dış bağımsız denetimlerle kalitenin sürekliliği sağlanır.







İleri İşlem Ürünler

**57 bin 750 m2 arazi üzerine kurulu,
18 bin 56 m2 kapalı alana sahip
ileri işlem tesisi 2008 yılında
faaliyete geçmiştir.**

**200'den fazla ürün çeşidinde yıllık
30.000 ton üretim kapasitesi
bulanmaktadır.**

**İleri işlem görmüş ürün grubumuz,
ulusal ve yerel zincir mağazalar
başta olmak üzere Türkiye'deki
birçok satış noktasında ve online
satış kanallarında tüketicilerin
beğenisine sunulmaktadır.**

Sofralık Yumurta



1963 yılında küçük bir çiftlikte yumurta üretimiyle faaliyete geçen Keskinoglu, 2000'li yılların başında Ar-Ge çalışmalarına başlayarak kaliteli yumurta üretiminde öncü olmuştur.

Avrupa standartları sertifikalı 4 farklı tam entegre yumurta işleme tesisine sahip olan firmamız, bu tesislerde farklı gramaj ve çeşitlerde günlük 5 milyonu aşkın yumurta üretme kapasitesine sahiptir.

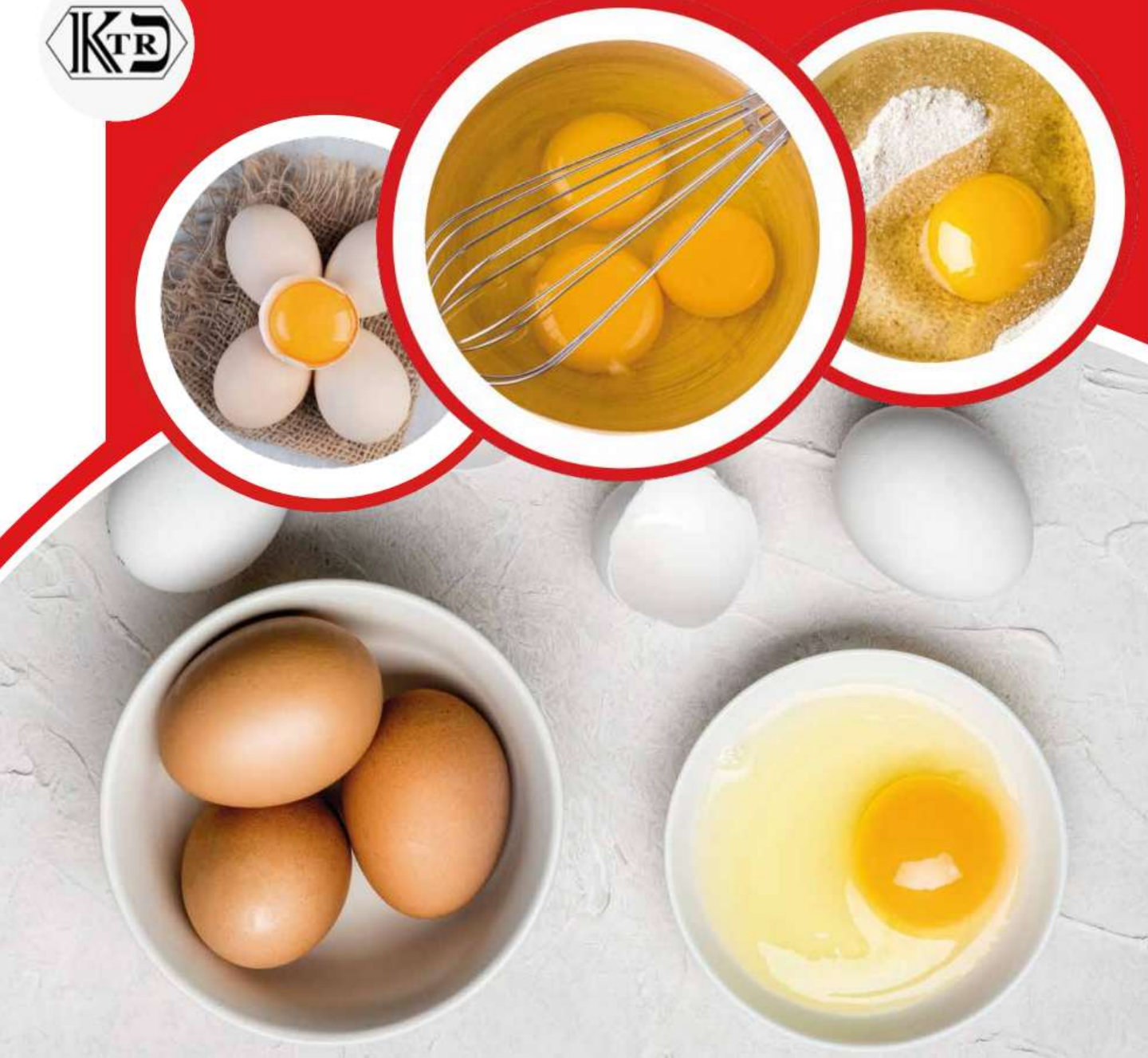
Firmamız; yumurta üretiminde damızlık tesislerinden gelen yumurtalar ile kuluçkahanesinde modern teknolojileri kullanarak civcivini kendi üreten yegane firmalardan biridir.

Kendi yem fabrikalarından gelen yem ile Avrupa standartlarında civcivlerini büyütürken zincirin tüm halkalarını tamamlamakta ve eşsiz lezzetli yumurtaları sofralarla buluşturmaktadır.

Yumurta üretim tesisleri BRC ve KASCERT Helal belgesine sahiptir.



Pastörize Yumurta



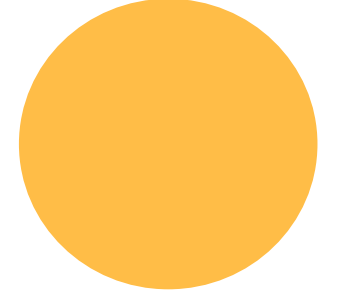
Yıllık 12.000 Ton Pastörize Yumurta Üretim Kapasitesi

Pastörize yumurta üretim tesisi 67 bin 876 m2 arazi üzerine kurulu, 3 bin 535 m2 kapalı alanda faaliyet göstermektedir.

Günlük 40 ton, yıllık 12.000 ton pastörize yumurta üretim kapasitesi bulunmaktadır.

Tam otomatik makinelerde işlenen yumurtalar isteğe göre ak, sarı ve bütün olmak üzere 3 farklı kombinasyonla piyasaya sunulmaktadır. Ayrıca müşteri isteklerine göre şekerli ve tuzlu olarak da üretilmektedir.

Tamamen günlük yumurtalardan elde edilen ve uluslararası kalite standartlarında üretilen Keskinöğlü Pastörize Sıvı Yumurta 1 lt, 5 lt, 10 lt ve 20 lt gibi farklı gramajlarda satışa sunulurken, endüstriyel kullanım alanları için de 1 tonluk krom tanklarda müşteriye ulaştırılmaktadır.



Türkiye'nin En Büyük Viyol Üreticisi

Çevresel yönetim politikasıyla 1994 yılında faaliyete geçirilen Viyol fabrikasında, yumurtanın sağlıklı ve güvenli bir şekilde mutfaklara ulaşması hedeflemiştir. Viyol üretim tesisi 58 bin 802 m2 arazi üzerine kurulu, 17 bin 867 m2 kapalı alanda faaliyet göstermektedir.

Yıllık yaklaşık 10 bin ton kâğıdın geri dönüşümü sağlanmaktadır. Geri dönüşüm esnasında laboratuvar analizleri gerçekleştirilen gazete ve dergi gibi geri dönüştürülebilir kağıtlar, rafine tesislerde tam otomatik üretim ünitelerinde işlenir ve yüksek kaliteli ürünlerin güvencesi olan yumurta kaplarına dönüşür.

Yıllık 345 milyon adet üretim gerçekleştirerek Türkiye'nin en büyük viyol üreticisi olarak, kaliteli üretimi esas alarak hem iç pazarda hem de global pazarda faaliyetlerimizi arttırarak sürdürmekteyiz.

İstenilen renklerde, çeşitli boy ve özelliklerde üretilen viyollerin dış yüzeylerine tercihe göre renkli baskı da yapılabilir. Yumurtanın nefes alabilen, gözenekli kabuk yapısı nedeniyle kullanım açısından diğer ambalaj tiplerinden yüzde yüz daha güvenli olan viyol uygulaması, ulusal çevrecilik politikaları kapsamında da önemsenmektedir.





Keskinoglu Yem

1981 yılında grubun yem ihtiyacını karşılamak için kurulan merkez yem fabrikasının üretim kapasitesi 60 ton/saattir.

2008 yılında 2.fabrika olarak faaliyete başlayan OSB yem fabrikasının üretim kapasitesi 70 ton/saattir.

Tüm sürecin bilgisayar kontrollü olarak yönetildiği tesisler, toplam 130 ton/saat üretim kapasitesine sahiptir.



*Un işlemek
sanattır*

WWW.HEG.COM.TR

HAKKIMIZDA

HEG GIDA, yüksek kalite standartlarında ürettiğimiz ürünlerimizi ünlü yerel ve uluslararası kahve zincirleri, havayolu şirketleri, oteller, hava alanları, restoranlar, marketler, benzin istasyonları ve daha birçok prestijli mekanlara gururla sunuyoruz.

Ürün Gruplarımız,

- Organik El Yapımı Ekşi Mayalı Ekmekler
- Lezzetli Sütlü Cheesecake ve Kremalı Pastalar
- Gurme El Yapımı Sandviç, Pizza Tost ve Hazır Yemekler,
- Geleneksel Tuzlu Atıştırmalıklar
- Sabah Lezzetleri
- Özgün Geleneksel Baklava ve Börek Organik

çeşitleri ile üretim yapıyoruz.

Türkiye'nin ilk endirekt metodu ile ekşi mayalı ve organik ekmek üreticisi olarak, kalite ve lezzeti bir araya getiren ürünlerimizle sektörde fark yaratıyoruz.

Kendimize "un" dan bir dünya kurduk,
Adını "HEG" koyduk...

TARİHÇEMİZ

ŞEF / Chef

1880 -

1. KUŞAK PEHLÜL UYSAL ve
2. KUŞAK HASAN UYSAL RUSYA da başlamıştır.



1964

HEG

3. KUŞAK İSTANBUL da
HAKAN UYSAL - Çagaloğlunda Pastane

1997

Yeni Nesil Pastacılık

4. KUŞAK ERTAN UYSAL

2010
KAHVE ZİNCİRLERİ TOPLU ÜRETİM



2022 – HAZİRAN
HEG BALIKESİR GIDA KAMPÜS AÇILIŞI

2009

Ismail Bütün Katılımı

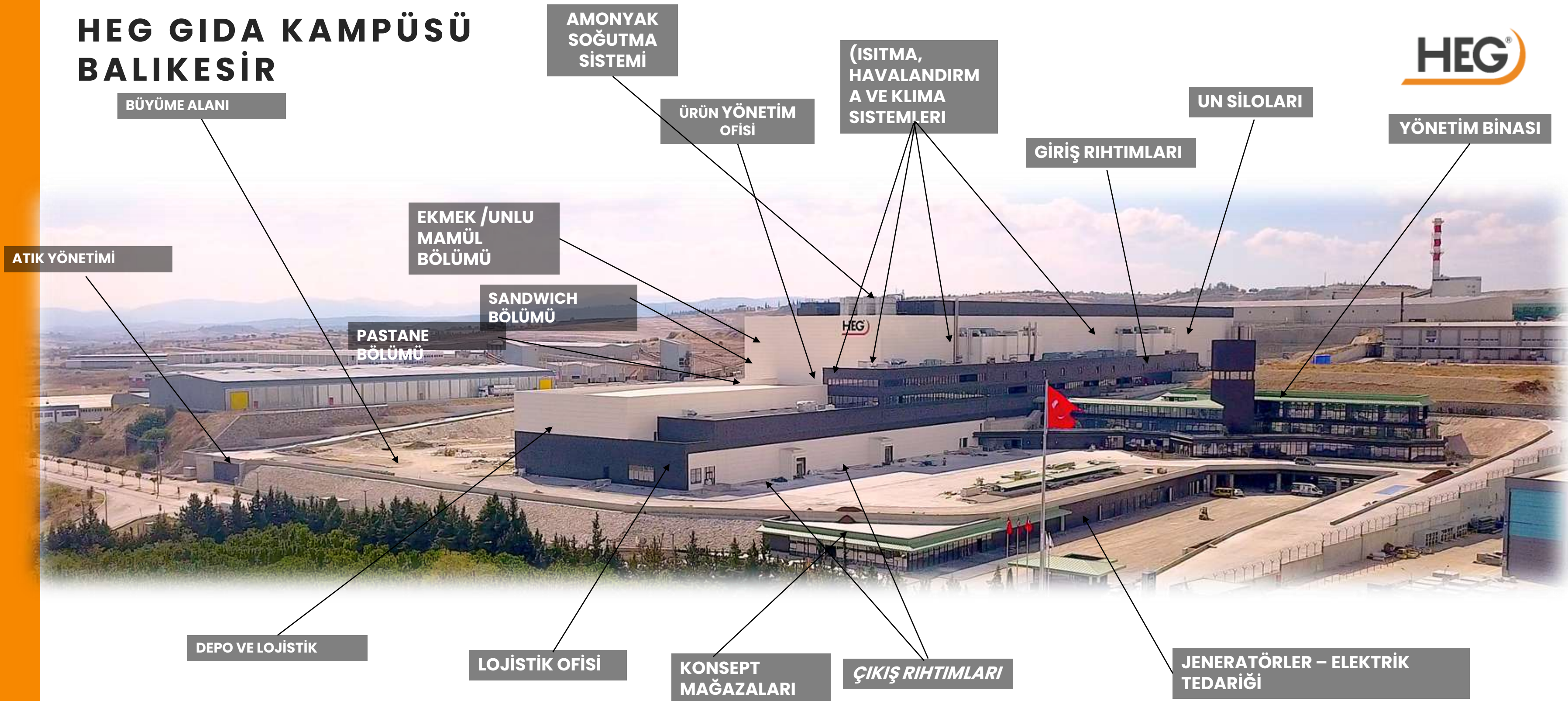
HEG İKİTELLİ Fabrika Açılışı

ULUSLARARASI VİZYON İLE İMALAT BAŞLANGICI

2018

HEG BALIKESİR GIDA KAMPÜS PROJESİ BAŞLANGICI

HEG GIDA KAMPÜSÜ BALIKESİR



Balıkesir OSB’de 82 bin metrekarelik alanda faaliyet gösteren köklü bir gıda üreticisi olarak «ekmek, pasta, börek gibi unlu mamullerin yanı sıra sandviç, parfe, pizza, kek, kurabiye, cheesecake, tost ve salata» gibi hazır tüketime yönelik atıştırmalık ürünlerle geniş bir ürün yelpazesi sunuyoruz. 850 kişilik istihdam gücüyle, dünya markası kahve mağazalarına ve büyük market zincirlerine ürün tedariği sağlıyoruz. Aynı zamanda otel, kafe ve restoranları kapsayan HORECA pazarında sürekli gelişim ve büyüme hedefiyle sektördeki varlığımızı güçlendirmeye devam ediyoruz.

HEG KALİTE

Gıda güvenliği SERTİFİKALARIMIZ



BIO PRODUCTS



2015 yılından beri BRCGS Food Safety standardı başta olmak üzere, gıda güvenliği standartları, kalite yönetim sistemi standartları, müşteri standartları doğrultusunda yıl boyunca denetleniyor ve sürekli iyileştirme faaliyetleri ile sistemimizi güncelliyoruz. Multidisipliner ve alanında uzman çalışanlarımız ile hammaddeden son ürüne, son üründen hammaddeye tüm izlenebilirlik basamaklarını yazılımlarımızla eksiksiz takip ediyoruz. İşletme içerisindeki temizlik ve sanitasyon faaliyetlerini takip ediyor, soğuk zincirin devamlılığını hammaddeden son ürüne kadar



PASTALAR

% 100 Sütten Üretilmiş
Tiramisu Çeşitleri
Pasta Çeşitleri
Cheesecake Çeşitleri
Dondurma Çeşitleri



SABAH GRUBU

Tereyağ Ve Zeytinyağlı
Poğaça Çeşitleri
Açma Çeşitleri
Simit Çeşitleri



BÖREK & BAKLAVA

% 100 Zeytinyağlı Ve
Tereyağlı
Antep Böreği
Boşnak Böreği
Su Böreği
Gül Böreği
Mini Börek Çeşitleri
Baklava Çeşitleri



EKMEKLER

Mini Rustik Ekmekler
Baget Ekmekler
Dünya Klasikleri
Gurme Burger Ekmekleri
Sandviç Ekmekleri
Sokak Lezzetleri
Taze Ekmekler



SANDVIÇ TOST & WRAP

Donuk Sandviç
Taze Sandviç
Aç Tüket Sandviç
Donuk Tost & Wrap
Taze Tost & Wrap
Aç Tüket Tost & Wrap



SİMİT

EKŞİ MAYALI



PARFE GRUBU

Çeşitli Yoğurtlar
Tahıllar
Taze Meyveler
Granola Karışımları



CUP ÜRÜN GRUBU

Cup Tiramisu
Cup Panna Cotta
Cup Kahveli Pasta
Cup Profiterol Pasta



MEYVE SALATALARI

Günlük Taze Üretilmiş



MUFFIN & COOKIES

Muffin Çeşitleri
Cookies



ARTİSAN DİLİM PİZZA

Napoli – Sicilya Ve Roma Usulü
Pizza



COĞRAFI İŞARETLİ

Coğrafi İşaretlili Tostlar
Salatalar
Peynirler



SEBZE – MEYVE

Çimlendirilmiş Tohumlar Ve Tahıllar
Yıkanmış Ve Yıkanmamış
Sebze Ve Meyveler
Soğuk Sıkım Meyve
Ve Sebze Suları



KAHVALTI SETLERİ

Günlük Üretim
Taze
Kolay Tüketim



SALATA GRUBU

Günlük Üretim –Mevsiminde
Tarım-Coğrafi İşaretlili Ürünler
Tarlardan Çatala İzlenebilirlik



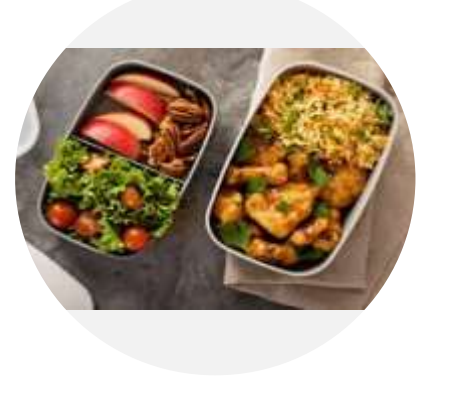
ÇORBA GRUBU

Taze Sebze Ve Et Suları İle
Hazırlanmış –Tüketimi
Kolay



GARNİTÜRLER

Izgara-Fırın-Buhar-
Haşlama



HAZIR YEMEK

Günlük Üretim,Sezonsal
Üretim-Sıcak Soğuk Tüketime
Uygun
Alacarte Kalitesinde



ARTİSAN TATLI KURABIYE



ARTİSAN TUZLU KURABIYE



ARTİSAN ATIŞTIRMALIK



ARTİSAN COOKIES



ARTİSAN DİLİM KEK



ARTİSAN MUFFİN



SATIŞ KANALLARIMIZ



UNLU MAMÜLLER



KAHVE ZİNCİRLERİ



RESTAURANTLAR



HAVAYOLLARI



DELİ TO GO



ÜNİVERSİTELER OKULLAR



OTELLER



SUPERMARKETLER

HEG SÖZLEŞMELİ TARIM

HEG 3.5

SÜRDÜRÜLEBİLİR TEDARİK YÖNETİMİ

Sözleşmeli köy ORGANİZE çiftliklerinde Organik beslenen , MUTLU ve SERBEST Gezen İnekler , Mandalar , Keçiler , Koyunların sütünden ürünler , GEZEN Tavuk ve Yumurtalardan son ürünler



Hasat paylaşımlı sözleşmeli tarım ile Organik ATA Tahıllar (Kavılca , Siyez , Akbaşak) ,

Bakliyat ve Yağlı Tohumlar ,

Organik Taze Sebzeler ve Meyveler üretimi ile katma değerli son ürünler üretimi

Bitkisel Yağ üretimi

12.800 m² arazi üzerine kurulu, 3.464 m² kapalı alanda üretim faaliyetleri

Tesiste üretilen zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin ham maddesi, hem fabrika alanı içinde yer alan 12.356 adet zeytin ağacından hem de bölge üreticilerinden özenle seçilen zeytinlerden elde ediliyor. Tesiste, yıllık 6.000 litre kapasiteyle üretim yapılabilir.

Tesiste yakın bir zamanda ayçiçek yağı üretimi yapılması da planlanıyor.





ARGE Merkezleri

Araştırıyoruz, Geliştiriyoruz, Üretiyoruz...

Farklı coğrafyaların tarımsal, hayvansal ve bitkisel değerlerini yeni ürünlerle tüketicilerimize ulaştıracağımız çalışmaları Keskinoglu ve Yorsan bünyesindeki Ar-Ge Merkezlerimizde sürdürüyoruz.

DOGİDO CATİDO

**Yüksek kaliteli ham madde tedarikini
sağlayarak pet hayvanları için de güvenilir
içerikte mamalar üretiliyoruz.**





Matlı Soğuk Hava Depoculuk Hizmetleri

Üreticilerimizden tedarikçilerimize kadar zamanında ve kaliteli ürün sevkiyatı yapmak için depoculuk alanında yatırımlar yapıyoruz.



Yeşil-Beyaz Petrol ve Akaryakıt

Petrol ve petrol ürünlerinin satışı ile üretici ve tedarikçilerimizin maliyetlerini düşürecek operasyonları yönetiyoruz.



Çiftlik Yönetimi

ÖMA
Süt Çiftliği



ÖMA
Akademi



Bandırma
Besi Çiftliği





Ömer Matlı Akademi

2006 yılından bu yana verimli süt üretimi için hayvan bakımı, besleme ve sağlık alanlarında araştırma ve eğitim faaliyetleri yürütüyoruz. Son yapılan çalışmalar kapsamında hayvansal karbon salımının azaltılması ile ilgili araştırmalar yapıyoruz.





Ömer Matlı Süt Çiftliği



750 adedi sağmal
olmak üzere 1.800
büyükbaş hayvan
kapasitesi



Çiftliğimizde Holstein, Simental ve Red Holstein ırkı hayvan popülasyonu ile kaliteli süt üretimini hedeflerken, hayvancılıkla uğraşan iş ortaklarımız için tercih edilecek farklı ırklarda gebe düve ihtiyacını karşılama olanakları da sunuyoruz.

Bandırma Besi Çiftliği

50 BİN BÜYÜKBAŞ HAYVAN KAPASİTESİ

700 dönüm arazi
üzerine kurulu 80
dönüm kapalı alanda 50
bin büyükbaş hayvan
kapasitesi

Holstein, Şarole, Limuzin ve Belçika Mavisi ırkı hayvanlarımızın olduğu çiftliğimizde yağsız kesimlerde yerli hayvanlarda %54, ithal hayvanlarda %63'e varan karkas randımanı elde ediyoruz. Hayvan tedarikiyle birlikte yetiştiricilerimize besleme danışmanlığı da sunuyoruz.

VERİM UZMANLARI



Verim uzmanı teknik saha ekibimiz ile memleketimizin dört bir yanında yetiştiricilerimize her zaman maksimum kazanç, minimum maliyet sağlamak adına var gücümüzle çalışıyoruz.

YEM GRUBU

PROrem

kabul yem

Bilgiyem
Bilgi İlgilileri

Türkiye'nin En Büyük ve Lider
Yem Üreticisi



Kalite Süreçlerimiz



YEM ÜRETİM TESİSLERİ



KARACABEY YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 1988

Depolama Kapasitesi (ton): 108.000

Üretim Kapasitesi (ton/saat): 75



KONYA YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2006

Depolama Kapasitesi (ton): 87.000

Üretim Kapasitesi (ton/saat): 75

YEM ÜRETİM TESİSLERİ



TURGUTLU YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2009
Depolama Kapasitesi (ton): 41.000
Üretim Kapasitesi (ton/saat): 90



ÇORLU YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2011
Depolama Kapasitesi (ton): 44.000
Üretim Kapasitesi (ton/saat): 75

YEM ÜRETİM TESİSLERİ



GAZİANTEP YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2014

Depolama Kapasitesi (ton): 50.000

Üretim Kapasitesi (ton/saat): 90.000



SAMSUN YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2012

Depolama Kapasitesi (ton): 34.000

Üretim Kapasitesi (ton/saat): 90

YEM ÜRETİM TESİSLERİ



BURDUR YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2019

Depolama Kapasitesi (ton): 41.000

Üretim Kapasitesi (ton/saat): 120



POLATLI YEM ÜRETİM TESİSİ

Kuruluş Tarihi: 2020

Depolama Kapasitesi (ton): 65.000

Üretim Kapasitesi (ton/saat): 120

YEM ÜRETİM TESİSLERİ

**DİYARBAKIR YEM
ÜRETİM TESİSİ**

Kuruluş Tarihi: 2023
Depolama Kapasitesi (ton): 75.000
Üretim Kapasitesi (ton/saat): 120

**Türkiye'nin En
Büyük Yem
Üretim Tesisi**



TAMAMLAYICI YEMLER





Agro Destek markamız ile hayvan beslemesinde tamamlamlayıcı bir unsura sahip flake ürünler üretiyoruz. Perfective markamız ile hayvanların vitamin mineral ihtiyacını karşılıyoruz.

Türkiye'nin en büyük 3. Lisanslı Depolama Şirketi

Karacabey: 40 bin ton

Konya: 60 bin ton

Gaziantep: 22 bin ton

Çorlu: 28 bin ton

Turgutlu: 14 bin ton

Polatlı: 40 bin ton

TOPLAM: 204 bin ton

**2025 yılında 50 bin ton ilave kapasite artışı ile 254 bin ton kapasite hedefi
bulunmaktadır.**





Bağyurdu Meyvecilik

İhracata yönelik ürünler geliştirmek üzere iyi tarım uygulamalarıyla üretim yapıyoruz.

İzmir Kemalpařa'da 1.380 dekar arazi üzerinde erik, üzüm ve kiraz hasatlarımızı iç ve dış pazarlarda değerlendiriyoruz.



YENİLENEBİLİR ENERJİ

Yem üretim tesisleri, Verim Gıda, Yörsan ve Keskinöğlü şirketlerimizde kurulu arazi ve çatı GES'i yatırımlarımızla yılda 45.000.000 kWh enerji üretiliyoruz.

Kurulu gücümüzle, tesislerimizin ihtiyacının ortalama **%25'lik** kısmını karşılayabiliyoruz.

Tesislerimizle beraber arazi GES'i kurulumlarıyla da temiz enerji üretimi için kapasitemizi arttırıyoruz.

HEDEF: 250 MW KURULU GÜÇ



İZMİR ALİAĞA BAĞYURDU ÖZEL OSB

İzmir'in Aliağa ilçesinde Türkiye'nin 368. organize sanayi bölgesi olarak resmi kuruluşu tamamlanan özel statüdeki Türkiye'nin ikinci organize sanayi bölgesinde, girişimciler için yatırım olanakları sunuyoruz.



BURSA'NIN MATLISI BURSA'NIN MARKASI

Bursa'nın Matlı'sı;
Yörsan, Keskinoglu, Burdan ve Proyem
markaları ile **Bursaspor'un yanında!**



*Gururla,
Mutlulukla*



BURSA'NIN DÜNYA MARKASI BURSASPOR'UN YANINDA!

Bursaspor'un her an
yanında olmak için
futbol takımı stadyum
isim sponsoru olmaktan
**gurur ve mutluluk
duyuyoruz.**

MATLI STADYUMU

ATATÜRK SPOR KOMPLEKSİ



2024-2025 SEZONU
TÜRKİYE SİGORTA BASKETBOL
SÜPER LİGİ

BURSASPOR BASKETBOL İSİM SPONSORLUĞU



*Gururla,
Mutlulukla*



Yeşilin Doğallığı, Beyazın Saflığı, Bursa'nın Milli Markası!



Yeni maskotumuz Majid ve yenilenen ismiyle
Acemler Bursaspor Matlı İstasyonu Bursa'mıza
ve tüm Bursasporlulara hayırlı olsun



*Gururla,
Mutlulukla*



ACEMLER BURSASPOR MATLI İSTASYONU

Bursaspor'un her an yanında
olmak için yeni maskotumuz
Majid ve yenilenen ismiyle
**Acemler Bursaspor Matlı
İstasyonu** olmaktan **gurur ve
mutluluk duyuyoruz.**



Bursaspor Yörsan Basketbol Kulübü olarak, düzenlediği etkinlikler kapsamında toplumda spor bilincini arttırırken sağlıklı ve güvenli gıdanın önemine dikkat çekmeyi hedefliyoruz.

KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK

Yüksek kaliteli süt ve süt ürünlerinin; kaliteli ham madde, kaliteli besleme ve bilinçli hayvancılık uygulamaları ile mümkün olduğunu 60 yıldır biliyor ve kadın üreticilerimizi destekliyoruz.



**KADIN
ÜRETİCİLERİ
DESTEKLEME
PLATFORMU**

KADIN ÜRETİCİ İLE OMUZ OMUZA

Bilinçli Hayvancılığı Ve Kadın Üreticileri Destekliyoruz

Sektördeki kadın üreticilerimizi temel ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda makine-ekipmanın yanı sıra verimliliğini arttırabilmesi adına doğru uygulamaların yapılmasını sağlayacak bilgi platformumuzla ve yerinde destek çalışmalarımızla destekliyoruz.



**Temiz
Süt Üretimi**

Hemen başvurun!

Yanlış veya eksik teçhizat kullanımı nedeniyle atılmak zorunda kalınan süt miktarı, üretilen sütün en az % 10'udur.



KADIN DOSTU
M•A•R•K•A•L•A•R



Kadın girişimcileri desteklediğimiz “Kadın Üreticiler İle Omuz Omuza” projemiz, seçici kurul tarafından “Kadın Dostu markalar 2024 Farkındalık Ödülü”ne layık görüldü.



Nitelikli Eğitimi Destekliyoruz



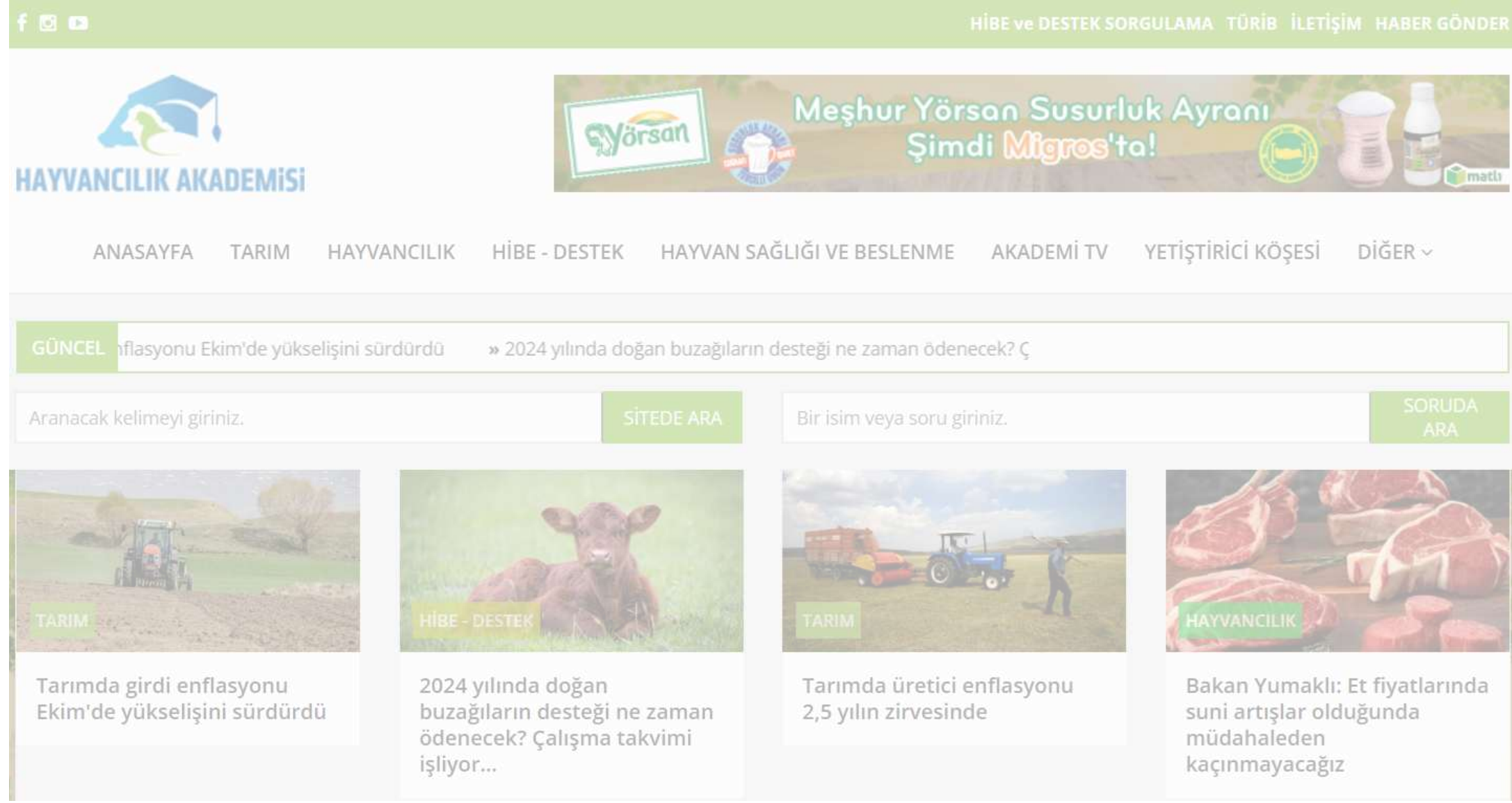
Eğitimi desteklemek amacıyla Karacabey'de aile büyükleri adına yaptırdığımız okullarımız ile eğitime desteklerimiz devam ediyor.

Hamidiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Tarım ve hayvancılık sektörünü geliştirmek ve bilinçli üreticiler yetiştirmek için sosyal sorumluluk faaliyetleri yürütüyoruz. Hamidiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi yaptığımız iş birliği çerçevesinde; hayvan sağlığı, tarım ve gıda sektörünün ihtiyacı olan nitelikli iş gücünün yetiştirilmesine katkı sağlıyoruz.



ÜRETİCİLERİMİZİ 7/24 BİLGİLENDİRİYORUZ



2006 yılında kurmuş olduğumuz Hayvancılık Akademisi'nde, bize ulaşan bilgi taleplerini uzman veterinerlerimiz ve Prof. Dr. İsmet Türkmen danışmanlığında yanıtlıyor, üreticilerimizin verimliliklerine ve gelişimine katkı sağlıyoruz. Bilinçli ve verimli hayvancılığın yaygınlaştırılmasına çalışıyoruz.

TEŞEKKÜRLER