

SEKTÖR SÖYLEŞİLERİ

RELLA GIDA – “MOZZARELLA İLE GELEN LEZZET”

Türkiye'de Mozzarella peyniri konusunda öncü olmaya odaklı çalışmayı prensip edinerek, en yeni teknoloji ile kurulan üretim tesisi ile üretim yapan Rella Gıda, kalitesinden ödün vermeden ilerliyor. Firmanın uzman bir kadro ile Salihli'deki çalışmalarına devam ettiğini vurgulayan Mali İşler Müdürü Erol Karaköse ile Rella Gıda'yı ve Grup şirketlerinin Salihli'deki yatırım hedeflerini konuştuk...

Hedefleri Salihli'de Yatırımları Arttırmak

Karaköse; “Ankara Ofis Yem AŞ. 2012 yılında Yem Fabrikası, Rella Gıda ise 2014 yılında Süt Fabrikası kurarak Salihli'de faaliyetlerine başladılar. Grup şirketlerimizden AKAVİ AŞ 2015 yılında süt ürünleri kaplama (ileri işlem) tesisi ile üretime başlıyor, bir diğer grup şirketimiz olan BT AGRO ise hububat kurutma ve depolama tesisi kurmayı planlıyor. Hedefimiz Salihli'de üretime ve istihdama katkı sağlayacak yatırımlar yaparak grup şirketler olarak Salihli'de kısa vadede 200 den fazla personel istihdamını sağlamaktır” dedi.

Kuyumcu Gibiyiz

Rella Gıda Üretim Sorumlusu Emre Karakaş; ‘Mozzarella peyniri konusunda kuyumcu gibiyiz; çünkü bu ürün spesifik bir ürün olduğu için tesisimizde sadece mozzarella peyniri üretilmektedir, bu alanda Türkiye’de sadece mozzarella üreten tek tesisiz. Amacımız Rella denince mozzarella peynirinin akla gelmesidir, endüstriyel bir ürün ürettiğimiz için uluslararası geçerliliği olan ve aynı zamanda Tedarikçilerimizin de talep ettiği spekt tablosu dâhilinde üretim yapıyoruz. Bu nedenle tesisimizi sadece mozzarella peyniri üretmeye yönelik tasarladık ve mozzarella peynirini kendine has üretim tekniğine uygun olarak üretiyoruz.’ dedi.

Karakaş; “Donuk Hep Tazedir” bizim sloganımız, en taze haliyle



şoklanan ürünler çözündürülüp kullanılabilecek kadar ilk günkü tazeliğini korur. Hızlı dondurma işleminden geçen ürünlerin besin değerleri ilk günkü seviyede korunur. Kimyasal hiçbir koruyucu kullanmadan yapılan bu doğal saklama yöntemi sadece ürünün tazeliğini ve lezzetini korumakla kalmaz, aynı

zamanda mikroorganizmaların çoğalmasını da engeller’ dedi. Mozzarella peynircilik sanatını günümüz teknolojisi ve kalite sisteminin yanı sıra Türk gıda kodeksine uygun olarak ürettiklerini belirten Karakaş; Ayrıca “Ürettiğimiz ürünün özelliğine bağlı olarak üretim süreçlerinin temel girdisi olan çiğ sütün, üreticiden başlayarak fabrikaya ulaşıncaya kadar, işletme laboratuvarında gıda mühendislerimiz kontrolünde “Türkiye Gıda Güvenliği ve Mevzuatı” ilklerine uygun şekilde kontrolleri yapılmaktadır.” dedi.



ReLLa
Mozzarella
Mozzarellanın
en taze, en lezzetli hali!

Donatılmış
Gıda
Regionlarında

Miss
Rella

