

UFO'dan kazandığını toprağa yatırdı, elmadan cips üretecek

Işık ile ısıtma sağlayan infrared teknolojisini Türkiye'de ilk kez tüketicilerle buluşturan NNR şirketi, şimdilerde organik tarım ve şifalı bitkiler üzerine çalışma yapıyor.



Bunun için Çanakkale ve Kayseri'de 250'şer dönümlük arsalar satın alındı. Şirket, 1.550 metrede Napolyon kirazı, bazı bölgelerde türleri kaybolmak üzere olan şifalı bitkileri de yetiştirmeye hazırlanıyor. Bunun yanında obeziteye yol açan patates cipsine alternatif bir yiyecek üzerinde çalıştıklarını belirten NNR Makine Elektrik Yönetim Kurulu Üyesi Abdullah Yeşil, tamamen kendi özel tasarımlarıyla özel bir cips makinesi imal ettiklerini söylüyor. Söz konusu makine, eksi 20 derecede şoklanan kalori oranı düşük elma cipsi üretecek.

Isıtma sektöründe kısa sürede yüzde 70 pay alarak tüketicileri Ufo adlı ürünle tanıştıran NNR, iki yıldır organik tarıma ağırlık verdi. Fide ekim işlerine başladıklarını aktaran Abdullah Yeşil, arazilere elma ve erik dikiminin yapıldığını söylüyor. Hem kuru hem de marmelat olarak piyasaya sunulacak meyveler için akademik destek aldıklarını ifade eden Yeşil, organik tarımı 'geleceğin sektörü' olarak nitelendiriyor. Sadece üretimde değil, işlenmesi de önem ar eden organik tarım konusunda dünya lideri olmayı hedefleyen şirket, işlenmiş gıdayı Moskova'ya ihraç edecek

Bir anlamda kaliteli gıda işine giriyoruz. diyen Yeşil, bir aile şirketi olan NNR'nin kazancını toprağa yatırdığını söylüyor. 1 dönümden bugün beş kat kazanmanın mümkün olduğunu, 3 yıl sonra 60 bin dönüm arsaya ulaşmayı planlayan şirket, organik gıdalar için bir fabrika kuruyor. İlk etapta ayrılan bütçe ise 30 milyon dolar. 'Beş yıl içinde ektiğimizi biçeceğiz' misyonu ile yola çıktıklarını dile getiren Yeşil, Erciyes Dağı'nda Napolyon kirazı üretimine başladıklarını söylüyor. Yeşil, "İlaç kullanmamak için 1.550 metrede kiraz yetiştirmeye başladık. Çünkü sıcaklığın eksi 20'lere düştüğü bir yerde meyve kurdu barınmaz. Böylece tamamen doğal, el değmemiş ürünler yetişir. Kalorisi fazla olan patates cipsi yerine de biz elma cipsi üreteceğiz. Amerikan cipsi şeklinde olacak elmaların tüketici tarafından beğenileceğini düşünüyoruz." diyor.

Ispanak kullanma kılavuzu

Şirket, Avrupa Birliği destekli projelerle yurdun çeşitli bölgelerinde bahçeler kuruyor. Bu çerçevede doku kültürün bozmayan, genetiği ile oynanmamış bitkiler yetiştireceklerini de belirten Yeşil, doğal bitki yapısının yok edilmek üzere olduğunu öne sürüyor. Tarımla ilgili politikaların bazılarını yanlış bulan Yeşil, bitkilere sahip çıkılması gerektiğini savunuyor. Şifalı bitkilerin uygun şekilde hasat edilerek işlenip paketlenmesi gerektiğini ifade eden Yeşil, eczanelerde satışa sunacakları şifalı bitkilerin kullanma kılavuzu olacağını söylüyor: "30 çeşit adaçayı var. Bunlardan sadece ikisi faydalı. Ispanağın dahi kullanma kılavuzu olacak. Mesela havucun yatmadan yarım saat önce

yenilmesi gerektiğini belirteceğiz. Maydanoz sabah kahvaltısından yarım saat önce yenildiğinde birçok hastalığa iyi geliyor. Tüm bu bilgilerin hepsi paketlerin içinde bulunacak."

Ufo, Ukrayna'da seraları ısıtıyor

Kızılötesi sistemle evleri ısıtan Ufo, Ukrayna'da seraları ısıtıyor. Işığın üzerine düştüğü objenin ısınmasıyla bitkiler sağlıklı şekilde büyüyor. 2010 yılı için aynı teknolojiyle üretilen döner ocağını piyasaya sunmayı planlayan şirket, bunun için 2,5 milyon dolarlık bütçe ayırdı. Önümüzdeki dönem küçük ev aletlerine de girmeyi planlıyor. Ufo'nun üretimi 600 bin. Yüzde 40'a yakını ihraç eden firma, doğrudan 7, dolaylı yollardan 20 ülkeyi ısıtıyor. Rusya'da 1.700 şubeli bir mağaza zinciri ile anlaşılan firma, beş yıldır Ukrayna'da faaliyet gösteriyor. Önceleri Laleli üzerinden gönderilen kalitesiz mallar sebebiyle oluşan 'Türk malı antipatisi'ni kırmak için ülkede 8 milyon dolarlık yatırım yapmış. Bayilik ve servis ağı oluştururken 1,5 milyon dolarlık reklam bütçesi ayırmış. 4 yıllık mücadeleyle olumsuz imajı düzeltten şirket, şimdi Rusya, Romanya ve Polonya'ya odaklandı. Firma, Kuzey'deki ülkeler için Kırım'da 6 bin metrekarelik fabrika yatırımı yapıyor.

Zeliş Yıldızal