



Isıtıcıyla marka olan Ufo'cular organik meyve cipsi üretecek

Ufo Yönetim Kurulu Üyesi Yeşil, 10 bin dönümlük arazide üretecekleri meyveleri infrared teknolojiyle kurutarak elma, muz, erik, kayısı ve kiraz cipsi yapacaklarını, tarımın beş yıl içinde şirketin asıl işi haline geleceğini söyledi..

Ufo Işıklı Isıtma Sistemleri Yönetim Kurulu Üyesi Abdullah Yeşil, İç Anadolu ve Ege Bölgesi'nde aldıkları tarlalarda organik meyve üretimine başladıklarını söyledi. Meyveleri cips haline getirerek satacaklarını ifade eden Yeşil, "Avrupa ve ABD'de obezite sorunu nedeniyle bu ürünlerin ciddi pazarları oldu. Biz de Türkiye'de bunun öncüsü olacağız" dedi. Ufo'dan sonra kuru gıdada Türkiye'de yine bir marka olmak istediklerini belirten Yeşil, marketlere taze meyve satışının yanı sıra, doğal meyve tozu ve meyve cipsi

üreteceklerini dile getirdi. Ürünlerini, organik rafları bulunan lüks zincirlerde satacaklarını ifade eden Yeşil, cipslerin elma, muz, erik, kayısı ve kiraz olmak üzere beş çeşit olacağını anlattı. İngiltere'de bu ürünlerin 30 gramının 5 dolardan satıldığına dikkat çeken Yeşil, kendi ürünlerinin fiyatının bu kadar yüksek olmayacağına da vurgu yaptı. Ürettikleri meyvenin kurutulmasında, uzmanı oldukları infrared teknolojiyi kullanacaklarını belirten Yeşil, kurutulan meyveleri toz haline getirip satacaklarını, lojistik maliyetleri nedeniyle meyve suyu pazarına girmeyeceklerini kaydetti. Tarımda hedeflerinin 10 bin dönümlük üretim olduğunu anlatan Yeşil, şöyle konuştu: "Girmeyi düşündüğümüz sektörler arasında maden de vardı. Ama yasaların tam oturmaması, bürokratik işlemlerin uzun sürdüğü bir sektör olduğu için vazgeçtik ve tarıma yöneldik. Tarım sektörüyle ilgili araştırmayı 3-4 yıldır yapıyoruz. Şunu gördük ki, işinizi sistematik ve bilinçli bir şekilde yaptığınızda bu sektörde yüzde 300 kazanabilirsiniz. Ziraat mühendisi olan üç profesörden danışmanlık hizmeti alıyoruz. 30 milyon dolarlık yatırım yaptık ve 5 yıl içinde tarım, bizim asıl işimiz haline gelecek."