



Layihənin istiqaməti:

"İctimai və dövlət maraqlarının müdafiəsi"

Quş südü, can dərmanı

Qida Sərgisindən reportaj

Mayın 17-dən başlayaraq "Baku Ekspo Mərkəzi"ndə 23-cü Azərbaycan Beynəlxalq Qida Sənayesi "WorldFood" və 11-ci Kənd Təsərrüfatı "CaspianAgro 2017" sərgiləri keçirilir. Keçirildiyi ildən başlayaraq böyük maraqla qarşılanan bu sərgilərə hər il olduğu kimi, bu il də diqqət və maraqla xeyli yüksəkdir.

Yerli istehsalçılara yeni satış bazarlarına çıxış imkanı təmin edən sərginin ikinci günündə mərkəzə baş çəkərək gördüklərimizi sizinlə paylaşmaq qərarına gəldik. Əvvəlcə qeyd edək ki, sərginin təşkilatçı qismində "Iteca Caspian" və "CEO" (Caspian Event Organisers) şirkətləri çıxış edirlər. Mərkəzin iki zalını və xarici meydançasını əhatə edən sərgidə ilk olaraq diqqətimizi "Made in Azerbaijan" brendi ilə çıxış edən yerli şirkətlərin fəallığı cəlb etdi. Onu da qeyd etmək yerinə düşər ki, bu il dünyanın 28 ölkəsini təmsil edən 331 şirkət öz məhsulu ilə burada iştirak edir. Şirkətlərin 70 faizi xarici, 30 faizi isə yerli istehsalçıların payına düşür. Stendləri bir-bir gəzərək, təqdim olunan məhsullarla yaxından tanış olduq.

OĞZDA QARĞIDALIDAN ALINAN MƏHSULLAR

Oğuz Qarğıdalı Emalı MMC-nin stendi də sərgi iştirakçılarının diqqət mərkəzində idi. Şirkətin satış müdiri Elşən Cəniyev bildirdi ki,



onlar qarğıdalıdan alınan məhsullarla sərgiyə qatılıblar: "Bizim istehsal etdiyimiz məhsullar qarğıdalıdan alınır. Qarğıdalının nişasta, südü ayrıldıqdan sonra quru nişasta, qlükoza, fruktoza və bir də onun quşçuluqda və heyvandarlıqda yem məqsədilə istifadə edilən yan məhsulları var. Onlardan özək məhsullara misal olaraq qlüoten və kəpəyi misal göstərə bilərəm. Adətən, şirniyyat və qənnadı istehsalçıları üçün demək olar ki, 99 faizi qlükoza almaq üçün bizimlə əməkdaşlıq edirlər. Qlükoza şəkərin əvəzində hesab olunur. Şəkərdən üstün cəhəti məhsulda yumşaqlığı uzun müddət saxlaması və məhsulun uzunömürlüliyüdür. Eynilə nişasta da bir çox şirniyyat növlərində də istifadə edilir".

E.Cəniyevin sözlərinə görə, stendə yaxınlaşmış maraqlananlar daha çox fərdi şəxslərdir: "Dünəndən başlayaraq sərgidə iştirak edirik. Daha çox fərdi şəxslər məhsullarla maraqlanırlar. Şirkətlərin demək olar ki, hamısı bizi artıq tanıyır. Maraqlıdır ki, xarici şirkətlərin bir neçəsi ilə burada görüşmüşük".

Azərbaycan Milli Kulinarıya Mərkəzinin baş direktorunun müavini, qida texnoloqu Ceyran Əsgərova bildirdi ki, digər ölkələrdə də bu kimi sərgilərdə iştirak edir. Azərbaycanda keçirilən sərgi başqa ölkələrdə keçirilənlərdən heç də geri qalmır: "Mütləq olaraq belə sərgilərdə iştirak edirik. Başqa ölkələrdə də sərgilərdə iştirak etmişəm. Çox yüksək səviyyədə təşkil olunub. Demək olar ki, çatışmayan heç bir cəhəti yoxdur. Ən xırda detalına kimi nəzərə alınıb. Ölkəmizdə belə bir sərginin keçirilməsi çox qürurvericidir. "Baku Expo Centre" bütün Qafqazın ən böyük sərgi mərkəzi hesab olunur. Qatılan ölkələrin və iştirakçıların sayında artım var".

Ölkəmizdə yaşayıb, burada işləyən **Zülfüqar Kavalcı** deyir ki, Azərbaycanda istehsal olunan bəzi məhsulların etiketləri onların şirkətləri tərəfindən hazırlanıb: "Həzrət Azərbaycanda yaşayıb və işləyirəm. Etiket istehsalı ilə məşğuləm. Sərgiyə hələ ki, yeni gəlmişik, amma burada xeyli iştirakçı var. Sərgi çox gözəl təşkil edilib. Stendlər çox gözəl hazırlanıb. Bizi daha çox Azərbaycanda hansı məhsulların istehsal olunduğu maraqlandırır".

"Brinkman" Kənd Təsərrüfatı şirkətinin şöbə müdiri Tansel Bukulen 4-5 ildir ki, davamlı olaraq bu sərgiyə qatıldığını dedi: "Brinkman" Hollandiya firmasıdır. Türkiyədə də filialımız var. Biz pomidor istehsal edən istixanalara hər cür ləvazimat veririk. Azərbaycanda hələ ki, filialımız yoxdur, amma uzun zamandır ölkəmizlə əlaqə saxlayırıq. Təqribən 4-5 ildir ki, bu sərgilərdə iştirak edirik. Sərgi bizi qane edir. Getdikcə bazar böyüyür və bu, bizi məmnun edir. Bazar böyüdükcə, daha fərqli və daha çox iş görə bilirik. İstixana işi ilə məşğul olan şəxslər bizimlə maraqlanırlar".

RƏNGLİ VƏ MEYVƏLİ BAL...

Sərgi iştirakçılarının təəccübünə səbəb olan məhsullardan biri də rəngli bal idi. Biz adətən, şəffaf olan balı görməyə alışsaq da, **Rusiyanın "Musikhin" World of Honey** şirkəti stendində müxtəlif rəngdə olan bal təqdim edirdi. Şirkətin nümayəndəsi Okan Kibar bildirdi ki, stenddə 48 çeşiddə bal məhsulu sərgi iştirakçılarına təqdim olunur: "Balın çeşidlərinə uyğun olaraq, rənglərinin də sayı çoxdur. Meyvəli bal da var. Onların

tərkibində müxtəlif qatqılar əlavə edilərək, fərqli rənglərini əldə edirik. Azərbaycanda şirkətin bir qolu fəallıyyət göstərir və mağazamız var. Sərgidə məhsullarımız həm iştirakçılara təqdim olunur, həm də satışı həyata keçirilir. Məhsulların qiyməti fərqlidir. 12, 15, 20 manat arası dəyişir".

"Şri Lanka Tea Board" şirkətinin stendindən bildirildi ki, Azərbaycanda çaya xüsusi yanaşma olduğu üçün onların məhsullarına maraqlıdır. "Şri-Lankanın Seylon çayını Azərbaycanda təmsil edirik. Sərgi vasitəsilə şirkətin nümayəndələri bazarı araşdırmaq və məhsullarını bazara təqdim etmək üçün Azərbaycana gəliblər. Təqribən 100-dən artıq çay növü təqdim olunur. Məhsullara maraqlı səviyyəsi çox yüksəkdir. Çünki təmiz çaya tələbat çoxdur".

VƏ ANTALYADAN GƏLƏN ARILAR

Yunanıstanın stendində isə iki şərab zavodunun məhsulları təqdim olunurdu. Onlar "Lalikos" və "Kerali Dialekto" zavodları idi. Bu stendin yanında da digərləri ilə müqayisədə iştirakçı çox idi. Tərcüməçi **Salima Qasımova** bildirdi ki, yaxınlaşanlar daha çox şərab içmək üçün gəlirlər: "Kavala şərabları özünəməxsus dadı ilə digərlərindən seçilir və illər boyu nüfuzlu beynəlxalq şərab müsabiqələrində çoxsaylı mükafatlara layiq görülüb. Stendə gəlincə, daha çox şəraba maraqlanan və şəraba bağlı bilgiləy sahib olan insanlar məhsullarımızla maraqlanırlar. Lakin belə insanların sayının çox olduğunu deyə bilmərəm. İştirakçılar daha çox məhsulun dadına baxmaq üçün yaxınlaşırlar. Stenddə 7 növ məhsul təqdim edilir. Azərbaycandan hələ filialı olmayan şirkət sərgiyə təqdimat üçün qatılıb. Sərgidə məhsullar satılır. Azərbaycanda bazarı öyrənirik. Avropanın bir çox ölkəsinə məhsul satılsa da, Azərbaycana ilk dəfədir gəlirik. Maraqlı olsa, Azərbaycan bazarında da məhsullarımızı görə bilərsiniz".

"Biobest" şirkətinin **Bombus Anısı** da sərginin kənd təsərrüfatı bölməsində iştirakçılara təqdim olunurdu. Arıqlıq ölkəmizdə varsa, bəs bu arıların bizdəkilərdən fərqi nədir? Şirkətin nümayəndələri bildirdilər ki, bu arılar istixanalarda tozlanmanı həyata keçirmək üçün istifadə edilir: "Arılar Antalyadan gətirilib. Bu arılardan istixanalarda tozlanma üçün istifadə edilir. Eyni zamanda, açıq sahələrdə, alma, gilənar, gilə, ərik, alça ağaclarının tozlanmasında da istifadə edilirlər. Azərbaycanda firmanın rəsmi distribütörü də var. Bir-iki həftədən bir, sifarişlər Bakıya çatdırılır. Bəli bir tutum əldə olunduqdan sonra burada da istehsal etməyi fikirləşirik. Sərgidə də arıların satışı həyata keçirilir. Bir qutunun qiyməti 90 dollardır. İçində 60-80-ə yaxın arı olur. Qutuda bir kraliça arı olur, qalanları işçi arı olur".

YERLİ İÇKİLƏRİ FƏRQLƏNDİRƏN AMİL

Gilan Holdingin qida bölməsinin marketing meneceri Tamella Abdullayeva bildirdi ki, şirkətin istehsal etdiyi bütün qida məhsulları sərgidə nümayiş olunur: "Dünəndən etibarən məhsullarımız sərgidə təqdim olunur. Bu gün aktivlik daha çoxdur. Həm yeni, həm də uzun illər ərzində məşhurlaşan bütün brendlərimiz demək olar ki, burada var. Artıq 7-ci ildir ki, biz bu sərgidə iştirakçı oluruq. Əvvəlki illərdən fərqli



olaraq, bu il daha çox xarici şirkətlər məhsullarımızla maraqlanırlar. Gürcüstan, Belarus, Sloveniya, Slovakiya və digər Avropa ölkələrindən məhsullarımızla maraqlananlar var. Onlar bizim məhsullarımızı ölkələrinə idxal etməkdə maraqlıdırlar. Holdingimizin məhsulları dünyanın 30 ölkəsinə ixrac olunur. Amma ələ ölkələr var ki, biz orada yoxuq. Ümidvaram ki, sərgidən sonra həmin ölkələrə də məhsul ixrac edə biləcəyik".

Azad İstehlakçılar Birliyinin sədri Eyyub Hüseynov da sərgi iştirakçıları arasında idi. Sərginin gözəl təşkil olunduğunu deyəndən E.Hüseynov çatışmayan məqamlar olduğunu da bildirdi: "Məsələn, bəzi alkoqollu içkilərin üstündə buraxılma tarixi və yararlılıq müddəti olmalıdır. Maraqlı odur ki, yerli istehsalçılar hər iki tarixi qeyd ediblər. Bu, çox üstün bir məqamdır. Çünki çox adam ələ bilir ki, içkinin yararlılıq müddəti olmur. Məsələn, belaruslar və gürcülər içkilərin yararlılıq tarixinin sonsuz olduğunu düşünürlər. Ancaq araqların yararlılıq müddəti bir ildən, şərabların 6 aydan, konyakların isə üç ildən çox deyil. Sərgidə təqdim olunan xarici və bəzi yerli içkilərin təqribən 80 faizinin üzərində tarix yoxdur".

Şəbnəm Mehdizadə
Aygün Əhmədova

Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Kütləvi İnformasiya Vasitələrinin İnkişafına Dövlət Dəstəyi Fondunun maliyyəsi əsasında hazırlanıb.