

# "SAĞLIK VE LEZZETTEN ÖDÜN VERMEYEN ÇÖZÜMLER SUNUYORUZ"



**Emine KELEK**

Marex Food Kurucusu

**D**ondurulmuş su ürünleri sektörüne hızlı bir giriş yapan Marex Food, Avrupa standartlarında yaptığı üretimle birlikte, geliştirdiği yeni lezzetlerle de dikkat çekiyor. Torbalı-İzmir'deki tesislerinde faaliyet gösteren şirket, hem yurt içi hem de yurt dışı pazarlarda büyümeyi hedefliyor. Kadın gücüne çok önem veren ve kendisi de başarılı bir kadın girişimci olan Emine Kelek tarafından kurulan Marex Food, tüketiciye sağlık ve lezzetten ödün vermeyen çözümler sunuyor. Markanın kurucusu Emine Kelek hem sorularımızı yanıtladı hem de marka yolculuğunu anlattı.

► **Dondurulmuş su ürünleri sektöründe faaliyet gösteren bir şirketsiniz. Avrupa standartlarında hazırlanmış ürünlerle adından söz ettiren Marex Food'un kuruluş öyküsünden bahsedebilir misiniz?**

Aslında bu başlangıç benim için yeni gelişen bir hikâye değildi. İş dünyasına atıldığım günden bu yana düşündüğüm ve tasarladığım bir yol haritasıydı. Biliyorsunuz İzmir Kordonda "Zafer'in Yeri" isimli bir restoran bulunuyor. Bu restoran ailecek işletiliyor ve İzmir lokasyonunda çok popüler olan bir balık restoranı. Benim düşüncemde hiçbir zaman yerel olarak kalmamam gerektiği vardı. Bu anlamda hedef olarak, bildiğim işi uluslararası seviyeye taşımak istedim. Böylelikle Marex Food'un yolculuğu başlamış oldu.

► **Başarılı bir kadın girişimci olarak, kadınların iş gücüne katkısını destekleyen bir firma olduğunuzu biliyoruz. Konu ile ilgili değerlendirmelerinizi ve yaklaşımlarınızı öğrenebilir miyiz?**

Annem tarafından her zaman kadının gücünün önemini ve ayaklarının yere sağlam basması gerektiğini dinleyerek yetiştim. Bundan dolayı hem restoran tarafında hem de Marex markamızda kadının varlığına çok önem veriyorum. Her alanda olduğu gibi kadınlarımızın hizmet sektörüne katkısı oldukça büyük. Kadınların özellikle de yeni neslin perspektif gücüne çok inanıyorum. Sürdürülebilir kalkınmanın

öznesi olan kadınların iş gücü piyasasında güçlendirilmesi, çalışma hayatına katılımlarının artırılmasını ilke edinen bir markayız. Bu nedenle Marex firmamız sonuna kadar kadın çalışanlara destek vermeye ve öncülük etmeye devam edecektir.

► **Her gıdada olduğu gibi, su mahsulleri de raf ömrü bakımından kendi içinde riskler barındırmakta. Marka olarak; kaplama ve dondurma işlemini nasıl gerçekleştiriyorsunuz? Gıda güvenilirliğine dair nasıl bir yöntem izliyorsunuz?**

Kalite ve insan sağlığı bizim her zaman öncelikli konularımız. Ayrıca, yenilikçi ve teknolojiyi takip eden bir marka olmamız sebebiyle, bu konudaki gelişmeleri merkezinden takip ederek, gerekli olan her koşulu hızla sağlıyoruz. Bu nedenle üretimlerimiz, Avrupa standartlarına uygun fabrikamızda, en hijyenik koşullarda gerçekleşiyor. Marex Dondurulmuş Su Ürünleri'nde hiçbir katkı maddesi bulunmamaktadır. Bunun yanı sıra, rutin organoleptik analizlerden geçirilen ürünlerin her birinin her porsiyonunda aynı lezzet ve kaliteye sahip olduğu onaylanmıştır. En iyi hammaddeler seçilerek hazırlanan ve tüm besin değerleri korunan ürünlerimiz güvenle tüketilebilir.

► **Söz konusu marka yolculuğunuzda, sizi dondurulmuş ürünler üretmeye yönlendiren nedenleri anlatır mısınız? Bu sektörü seçme sebebiniz nedir?**

Özellikle günümüzde, gittikçe hızlanan iş hayatlarımız bizleri daha pratik ve kolay olana yönlendiriyor. Dondurulmuş gıda ürünleri de bu anlamda; pratik olmalarının yanında, tüketiciye sağlık ve lezzetten ödün vermeyen bir çözüm sunuyor. Yaşam tempomuzun artmasına paralel olarak, her geçen gün de daha çok tercih ediliyor. Kaliteli hammaddelerin, hijyenik koşullarda besin değerleri korunarak hazırlandığı dondurulmuş gıdalar aynı zamanda; para, zaman ve enerji tasarrufu sağlayarak modern çağımızın en pratik gıda çözümü konumunda yer alıyorlar. Biz de bu durumu göz önünde bulundurarak ürün gamımızı seçtik ve genişletmeye devam ediyoruz.

► **Marex Food olarak; kaplanmış ve dondurulmuş su mahsullerinizin satışlarını nerelerde yapıyorsunuz?**

Şu anda yurt dışı pazarındaki birçok tedarikçi firma ile görüşmeler halindeyiz. Yurt içinde ise şarküteri ve orta çaplı marketlere ürünlerimizi vermeye başladık. Biraz daha butik ilerliyoruz diyebilirim. Hem dünya mutfağında yer alan özel tatlar hem de kültürümüze ait lezzetler ile farklı pazarlarda yer alarak tüketiciye ulaşmak istiyoruz.

► **Dondurulmuş gıda ürünleri, ülkemizde özellikle pandemiden sonra ilginin daha çok arttığı bir ürün grubu oldu. Tüketicinin bu ürünlere olan ilgisinin artmasını ve tercihlerini nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Pratik ve hızlı pişiriliyor olması gerçekten çok büyük bir etken. Bir de balık ürünlerinin sağlıklı olması, müşteri tarafından hassaslıkla takip edilen bir konu. Ürünlerimiz %100 balığın kendisinden yapılıyor ve hiçbir katkı maddesinin olmaması da bizi ön plana çıkarıyor.