



BASIN BÜLTENİ

Nisan 2017

Sağlıklı atıştırmalık okullarda daha çok tercih edilmeye başlandı

Kuruyemiş tüketimi okullarda yaygınlaşıyor

Milli Eğitim Bakanlığı'nın okullarda cips, şekerleme gibi ürünlere kısıtlama getirmesi, okulların kuruyemişe yönelmesini sağladı. Papağan Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi'nin verdiği bilgiye göre, pek çok özel okuldaki ikindi kahvaltısında kuruyemiş tercih edilmeye başlandı.

Milli Eğitim Bakanlığı, geçen yılın Nisan ayında bir genelde yayınlamış ve okullarda satışı veya dağıtımı yapılacak ürünler için yeni kriterler belirlemişti. Bu kapsamda kızartma, cips, çikolata ve tatlandırıcı içecekler kısıtlama getirilmişti.

Söz konusu genelgenin etkileri, henüz çok güçlü olmasa da kuruyemiş sektöründe hissedilmeye başlandı. Türkiye'nin önde gelen kuruyemiş firmalarından Papağan Kuruyemiş'ten Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi'nin verdiği bilgiye göre, özellikle özel okullar hem kantinlerde hem de dağıttıkları ikindi kahvaltılarında kuruyemişe yönelmeye başladılar.

Karışık tercih ediliyor

Emekçi şu bilgileri paylaştı: "Firma olarak bir süredir önde gelen bazı özel okullara kuruyemiş veriyoruz. İki yıl önce yok düzeyindeydi. Hâla çok yoğun olmamakla birlikte geçmişe göre bu kategorinde üç kata ulaşan bir artış gözlemliyoruz. Çeşitli olarak baktığımızda da en fazla fındık, kuru üzüm, ceviz gibi ürünlerin yer aldığı karışık kuruyemiş çeşitlerinin tercih edildiğini görüyoruz.

Sağlıklı atıştırmalık doğru yerde

"Ceviz, fındık, badem, kuru üzüm, kuru kayısı; hepsi doğal vitamin deposu" diyen Kani Emekçi, "7'den 77'ye tüketilebilecek en sağlıklı atıştırmalık ürünler zaten bunlar. Sağlıklı atıştırmalık, okullarda doğru yerini bulmaya başladı" diye konuştu.

Kuruyemiş gençleşmeli

Kuruyemiş mahsullerini tercih etme ve satın alma yaşının düşürülmesi, hem sağlıklı atıştırmalığın yaygınlaşması hem de daha sağlıklı bir toplum adına geniş önem taşıyor. Kani Emekçi'ye göre bu nedenle okullarda kuruyemiş tüketiminin, dolayısıyla da sağlıklı atıştırmanın özendirilmesi, daha sağlıklı bir gelecek için çok önemli bir adım.

Papağan Kuruyemiş

Papağan Kuruyemiş, ay çekirdeğinden fındığa, fıstıktan kuru üzüme, bademden kabak çekirdeğine, yer fıstığından leblebiye dek zengin bir yelpazede paketlenmiş kuruyemiş sunuyor. Emekçiöğlü Grubu bünyesinde faaliyet gösteren Papağan, üretimini en yeni teknoloji ile donatılan Tekirdağ Ergene'deki tesislerinde yapıyor. Bu tesiste üretim Avrupa normlarına uygun hijyen, sağlık ve kalite standartları doğrultusunda ISO 9001:2000 ve HACCP Uluslararası Gıda Güvenlik Sistemi kurallarına göre gerçekleştiriliyor.

