

“KIRMA, KAVURMA, VAKUMLAMA İŞİ TÜKETİMİ ARTTIRIYOR”



Günümüz iş kollarından yoğun ilgi gören fındık kırma, kavurma ve vakumlama işyerleri hızla çoğalıyor. İlçemiz Sakarya Mahallesi, Sakarya Caddesinde açılan Salur Fındık da bu işyerlerinden birisi. Uğur Salur’un açtığı işyerini ziyaret ederek “Uğur bey yeni iş yeriniz hayırlı olsun. Salur Fındık ünvanıyla yeni bir marka ürettiniz. Neler söyleyeceksiniz ya da burada ne üretiyorsunuz,” diye sorduk. Uğur Salur; “Öncelikle ziyaretinizden dolayı teşekkür ederim. Burada müşterilerin fındıkları geliyor kırma, kavurma ezme yapıyoruz. Aynı zamanda kendi markamızla da ürün yapıyoruz. Fındık ezmesi fındık kavurması. Müşterilerin bir para karşılığında eski değirmen usulü kırma kavurma vakumlama aynı zamanda ezmesini de çıkarabiliyoruz. Ürünlerimizi çifte kavruk ayarında kavurmayı tercih ediyoruz. Ürünün içerisi çiğ kalmaması adına çifte kavuruyoruz. Müşterilerimizin de tercihi böyle.” Dedi.

Uğur bey; yeni bir işyeri kurdunuz tesis çalışıyor. Burası mini bir fındık kırma fabrikası ve mini bir entegre gibi olmuş. İşlerinizden mumnun musunuz? Sorumuza; “Bu tür işletmelere butik işletme diyorlar, şu an da Fatsa’da bayağı yaygınlaştı. Bu tür işletmeler ciddi bir katma değer sağlayacak şekile çoğalıyor. Fatsa’da bu tür işyeri sayısı 20 civarında. İnsanlar bu işyerlerini yeni yeni öğreniyorlar ve müşterilerimiz gün geçtikçe çoğalıyor. Önceden ev de beş kilo on kilo fındık tüketen insanlar şimdi 50 kilo fındık tüketebiliyor. Bu da piyasaya katma değer katıyor. Fındığın tüketimini artırıyor ve fiyatların yukarı çıkmasına sebep oluyor. Bu da üretici için güzel bir olay.” Açıklamasını yaptı.