



NEFİSTA'DA LEZZET VE ÇEŞİT ÇOK

Nefista, EDT Expo'da böreklerden tatlı grubuna kadar geni ürün gamıyla ve lezzetiyle dikkat çekti. Nefista Dış Ticaret Müdürü Eren Merzeci, Nefista'nın sektördeki durumunu analiz ederken; Nefista Satış Müdürü Buket Akgiray da inovatif ürünleri olan simidi anlatıyor.

Nefista Dış Ticaret Müdürü Eren Merzeci, Nefista markasını analiz ederken; "Nefista olarak hem perakende sektöründe hem de ev dışı tüketim sektöründe hizmet veriyoruz. Horeca alanımızın çok gelişmiş olması, yeni perakende ürünler araştırırken önemli bir deneme tahtası görevi görüyor. Yeni ürünlerimizi EDT gibi fuarlarda ziyaretçilere sunuyoruz, oradan gelen tepkilere göre de bunu ambalajlı bir Nefista ürünü haline getiriyoruz. Şu an 10'a yakın perakende ürünümüz, 70'e yakın ise Horeca ürünümüz bulunuyor" değerlendirmesini yapıyor.

Nefista, fuarda unlu mamül grubuyla yer alıyor. Birbirinden nefis ve çok çeşitli börekler ile tatlı grupları, ziyaretçilerin beğenisini topluyor. Eren Merzeci, bu yıl EDT Expo'da yeni ürün olarak kruvasan ve tatlı grubunu sergilediklerini, bu yeniliklerin de çok beğenildiğini vurguluyor.

Firma bünyesindeki bir ürünün üretimine çok önem verdiklerini aktaran Nefista Dış Ticaret Müdürü Eren Merzeci, "Biz bir ürünü yaparken şeflerin, cafelerin, hotellerin ve restoranların o ürünü tek seferde ne kadar çok pişirebildiklerini anlamaya çalışıyoruz. Bu doğrultuda ürünlerimizi geliştiriyoruz. Horeca sektöründeki müşterilerimizin taleplerine göre ürünlerimizi geliştirmeye çalışıyoruz. Türkiye'de olmayan ürünleri ihraç ediyoruz" ifadelerini kullanıyor.

Fuardaki bir diğer yeniliği simit ile dikkat çeken Nefista'da, Eren Merzeci, bu yeniliği "Bu simitleri hem normal hem de tam tahıllı olarak yapıyoruz. Sektörde alacağı yoldan son derece umutluyuz. Bildiğimiz simidin taşınabilen versiyonu... Tamamen kendi inovasyonumuzun ürünü" sözleriyle değerlendiriyor.

"Müşterilerimizin isteğiyle inovatif ürün simit doğdu"

Nefista Satış Müdürü Buket Akgiray, EDT Expo'da sergiledikleri yeni ürünleri simit için "Özellikle fuar için simitlerimiz yeni ürünler... Horeca sektöründe müşterilerimiz için pişirme alanında avantajlı olmak istedik. Bu simitler uzun ve ince olduğu için pişirme sırasında kayıp olmuyor. Müşterilerimizin geleneksel simide modern bir yöntem getirmemizi istediler. Böylelikle bu fikir doğdu" açıklamasını yapıyor.

Nefista'nın avantajlarını da vurgulayan Buket Akgiray, "Hamur işinde kurumsal bir firma bulmak zor. Tüm Türkiye'ye dağıtım yapıyoruz, bunu da bir unlu mamul firmasında bulmanız çok zor. Kaliteli ürünler yapıyor olmamız ve bunu tüm Türkiye'ye ulaştırabiliyor olmamız, sektördeki müşterilerin bizi tercih etmesini sağlıyor" diyor.