

11.01.2016

Türk Bulguru Duru, Çin Seddi' ni aştı Çinliler, bulgurumuzu keşfetti

Çinlilere bulgur yedirmek için Çin' de tanıtım çalışmaları yapan Duru Bulgur, ülkenin en büyük 100 marketinin raflarına Duru Bulgur' u sokmayı başardı. Çin' deki Uluslararası Gıda Fuarı' na katılarak Türk Bulguru Duru' yu tanıtan Duru Bulgur' un usta aşçılara pişirttiği bulgur pilavı ve bulgurlu yemekler ziyaretçiler tarafından büyük beğeni topladı. 100 Zincir markette satılan Duru bulgur, Çin' in lüks restoranlarında da menülere girdi.

Çinlilerin geleneksel pirincine karşı daha sağlıklı olan Türk bulgurunu tanıtmak için Çin pazarına giren Duru Bulgur, Türk Bulguruna Çin Seddi' ni geçirtti. Çin'in Harbin şehrindeki en büyük AVM'si Grand Shopping Mall'da 11 gün süren Uluslararası yemek festivalinde Duru Bulgur, bulgur yemekleriyle adeta şov yaptı. Kore, Japon, Hint, Hongkong, Alman, Amerikan, İtalya ve Türk mutfaklarından yemeklerin ve ürünlerin yer aldığı tanıtım etkinliğinde Duru Bulgur, ziyaretçilere Türklerin geleneksel yemeği olan bulgur pilavını ikram etti.

"Bulgurumuz lüks restoran menülerine ve market raflarına girdi"

Türk yemeklerinin ve Türk bulgurunun, Çin' deki yemek festivalinde ilk defa Duru Bulgur sponsorluğunda tanıtıldığını kaydeden Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru, 35 bin kişinin ziyaret ettiği fuarda Çinlilerin, Duru Bulgur' a büyük ilgi gösterdiğini söyledi. İhsan Duru şöyle konuştu:

"Duru Bulgur olarak 51 ülkeye ihracat yapıyoruz. Çin' de bu ülkelerin arasında yer alıyor. Çin' deki Pazar bizim için çok cazip. Çinin nüfusunun çokluğu ve pirinç tüketmeye alışık bir toplum olması önemli. Çünkü bulgur ve pirinç pişirim ve tüketim şekli olarak birbirine yakın besinler. Ancak bulgur daha sağlıklı. Çinliler, sabah kahvaltılarında "Zhou" adında sarı pirinçten yapılan bir yemek yerler. Pişirilince rengi sarıdan kahveye dönen sarı pirince göre bulgur hem daha sağlıklı hem de renginin dönüşümü yok. Besleyiciliği ve lezzetiyle de beğenilen bulgurumuzu Çinliler kısa sürede benimsedi. Bulgur, birçok mutfağa girdi. Ayrıca, Duru Bulgur' lu menüler Çin' in Xibei, Element Fresh ve China Lounge gibi en ünlü zincir ve lüks restoranlarının menülerinde de yer alıyor. Çinliler, Duru Bulgur ile pişirilen bulgurlu yemeklerden sipariş ediyorlar."

"Çin pazarından 3 milyon dolar hedefliyoruz"

Çinlilere bulgur yeme alışkanlığı kazandırmak için tanıtım ve tadım aktiviteleri de yaptıklarını kaydeden Duru, Çinlilere bulgur pişirmeyi öğretmek için Duru Bulgurlu yemeklerin yer aldığı Çince yazılmış yemek kitapları da dağıttıklarını belirtti. Duru "Çin' e Duru Bulgur' u gönderirken, Çince ambalajlar ve üzerine üzerine Çince yemek tariflerini içeren broşürler koyuyoruz. Ayrıca Çince yemek kitapları hazırlıyoruz. Böylece, Çinlilere aynı zamanda bulguru pişirmeyi öğretiyoruz. Lüks market zincirlerinde Duru Bulgur ürünlerimiz bulunuyor, 100 mağazada iki çeşit bulgurumuz satılıyor. Hedeflediğimiz tüm marketlere girmiş bulunmaktayız. 5 yıllık planımızda Çin pazarından 3 milyon dolar pay almayı hedefliyoruz" dedi.