

1922 den beri
dünya denizlerinde
tateliğin peşinde

denizden yeni çıktı...
Kocaman



Su ürünleri konusunda 1922'den beri üretim yapan Kocaman Balıkçılık, dört kuşaktır balık ticareti ile uğraşmaktadır.

denizden yeni çıktı...
Kocaman

Kuşaklar boyu biriktirdiği tecrübe, uluslararası bağlantıları ve sağlam operasyonel yapısıyla dünya çapında önemli bir saygınlığa sahiptir.



4 KUŞAKTIR DENİZLERDEYİZ

Deniz sevdası bize dedelerimizden yadigar, onlardan kalan en değerli miras. Yüzlerce yıllık serüvenimizde balıkçılığı biz dedelerimizle öğrendik. Onların emekleri ve başardıkları, günümüze hala ışık tutuyor; nesillerin paylaştığı yolculuğumuzda bize rehberlik ediyor.

TARİHÇEMİZ



Kocaman Çınar Gırgırımız -
1969



Dedemiz
Osman Kocaman -1887-1953



Kurucumuz
H. Avni Kocaman -1953 Meslekte ilk Yıllar

TARİHÇEMİZ



Bandırma Limanı - 1900



Maden Taşıyan Yelkenliler Bandırma – 1930



Tatlı Sulu Mehmet Şipşak Reis Gırgırı - 1955

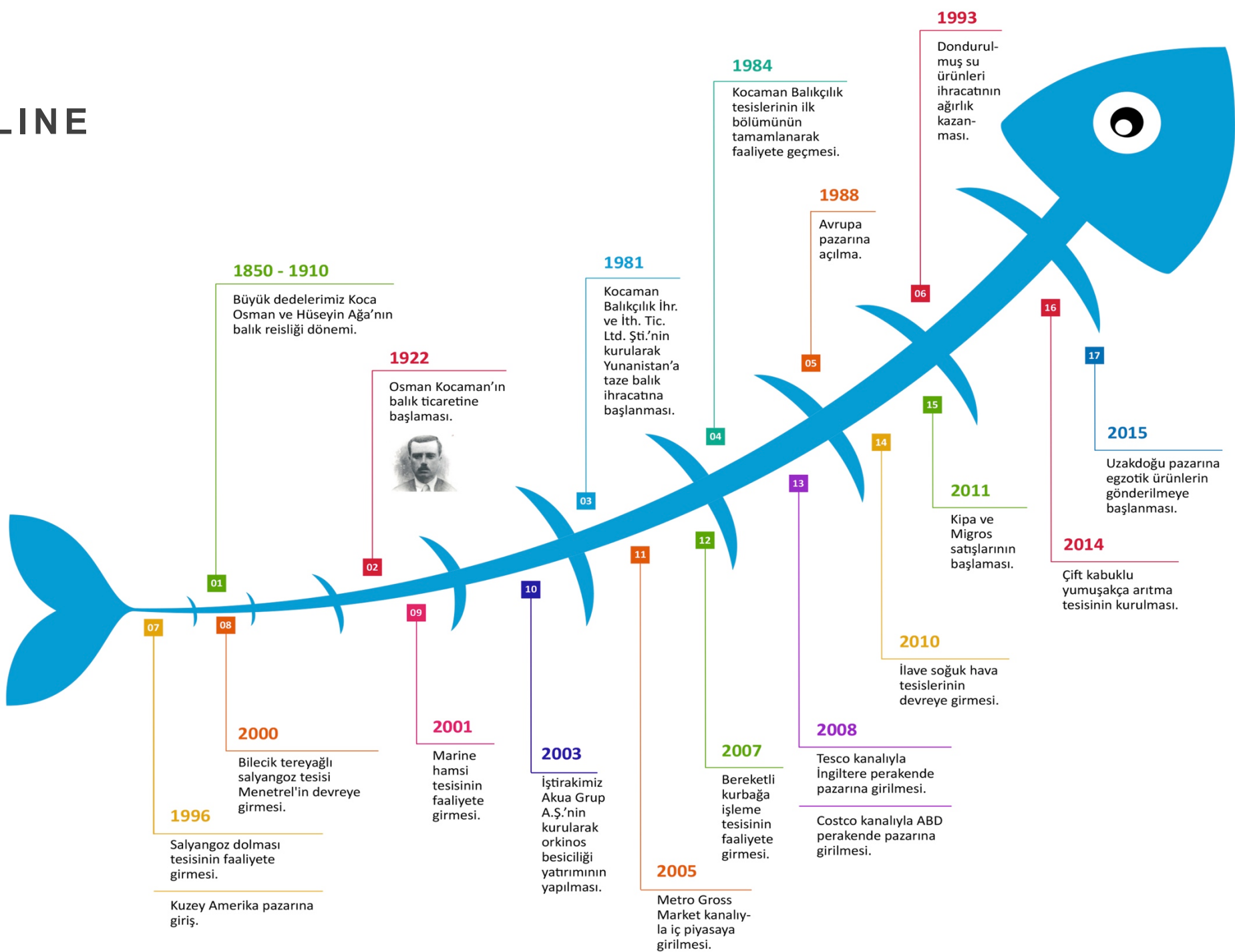


Gemlik Toplu Kardeşler Gırgırı Bandırma - 1965



Gemlik Toplu Kardeşler Gırgırı Bandırma -
1965

TIMELINE



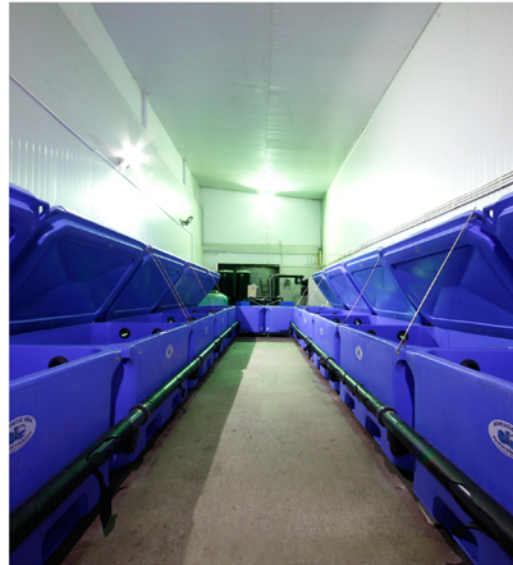


Kocaman Tesisler

AB Standartlarına ve HACCP normlarına %100 uygunluğa sahip tesisimiz 12.000m²'si kapalı, 36.000m²'si açık olmak üzere toplamda 48.000m²'lik alana yayılmıştır. Bu büyük alanın her ayrıntısı sofralara gıda taşımanın sorumluluğu ile detaylandırılmış ve yasal normların çok üstündeki teknolojiler ile donatılarak kalite güvencesi sağlanmıştır.

TESİSLERİMİZ

310
*personelimizin,
244 kişisini
kadınlar
oluşturmaktadır.*



DAĞITIM

Kocaman lezzetlere 5 farklı kıtadaki süpermarketlerden ulaşabilirsiniz

Dünyaca ünlü market zincirleri birbirinden lezzetli Kocaman Balıkçılık ürünlerine raflarında yer veriyor, sağlık dolu bu lezzetleri müşterilerine sunuyor.



ORTAKLARIMIZ



Kocaman sektörünün lider markası olarak ürün yelpazesini zenginleştirmek için gerek ülkemizde, gerekse yurt dışında büyük ve itibarlı şirketlerle işbirliği geliştirmektedir.

Bilecik OSB'de bulunan Menetrel Gıda'da kara salyangozunda dünyanın en büyük ve saygın şirketi olan Groupe Floridienne - Française de Gastronomie ile ortak olarak tereyağlı salyangoz dolması üretimi yapılmaktadır.

Tesis yıllık 100 milyon adet üretim kapasitesiyle dünya pazarlarının bu ürünlerdeki en büyük tedarikçisidir.

ÜRÜNLERİMİZ



Tazeliği ve lezzeti aynı Hacimleri farklı ambalajlar

Marine ürünler ev kullanımı için 150-200 gr miktarlarla raflarda yer bulurken aynı ürünler Horeca kanalı için 1 veya 2 kg şeklinde ambalajla sunuluyor. Dondurulmuş ürünler porsiyon hesabıyla 340-400-500 gramlık paketlerle ev tüketimi için sunulurken kiloluk ambalajlar ev ve Horeca kanalını birlikte hedefliyor.

ÜRÜNLERİMİZ



Donuk



Marine



Canlı-Taze

DONUK ÜRÜNLERİMİZ



Karides

Yerli ürün tercih edilmektedir. Önemli stoklarla çalışılmaktadır. Kalibrasyon tutarlılığı sağlanmaktadır. Ürün çeşitliliği bulunmaktadır. Farklı ürün ve gramaj çeşitliliği mevcuttur.



Kalamar Halka

Dünya üzerinde çok tercih edilen Ilex Argentinus türü ürün tercih edilir. Paketlemede halka büyüklüğüne ve et kalınlığına dikkat edilir. Ürünler AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Glaze tutarlılığı gözetilir. Piyasa ihtiyaçlarına uygun olarak yeterli stokla çalışılır.



Midye Eti

Şili ürünü tercih edilir. Menşei tutarlılığı korunur. AB regülasyonlarına uygun mikrobiyolojik değerler gözetilir. Kalibre ve glaze tutarlılığı sağlanır.



Deniz Ürünleri Salatası

Tamamen yerli ege bölgesi ürünleriyle hazırlanır. Glaze tutarlılığı gözetilir. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Ürün içerisindeki dağılımın yüzdesel tutarlılığı sağlanır.

DONUK ÜRÜNLERİMİZ



Uskumru Fileto

Norveç menşei ürün tercih edilir. 300-500 kalibre balıktan seçilir, her iki yüzü de kılçıksız fileto olarak AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Kalibrasyon tutarlılığı sağlanır.



Hamsi Fileto

Karadeniz ve Marmara orjinli büyük kalibre taze hamsi yoğunluklu olarak Eylül ve Ekim aylarında en yağlı ve lezzetli döneminde avcılığı yapılarak işlenir. Tesislere taze ulaşması sağlanır.



Salyangoz

Tamamı yerli ürünler, çok detaylı ve titiz bir işleme tekniğiyle hazırlanır. Geniş stok imkanı ve farklı kalibrasyon seçeneği sağlanır. Emek yoğun işleme yöntemiyle geniş istihdam yaratılarak sosyal sorumluluk işlevi yerine getirilir.

MARİNE ÜRÜNLERİMİZ



Hamsi

Karadeniz ve Marmara orjinli büyük kalibre taze hamsi yoğunluklu olarak Eylül ve Ekim aylarında en yağlı ve lezzetli döneminde avcılığı yapılarak 4 ayrı ürün grubu olarak işlenir: Hamsi Biber Soslu, Hamsi Garnitürlü, Hamsi Sade, Hamsi Sarımsaklı, Hamsi Zeytinli.



Sardalya

Yerli ürün tercih edilir. Farklı ürün ve gramaj seçenekleriyle sunulur. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir.



Ahtapot Salatası

Ege bölgesi ürününden, geniş kalibre seçeneğiyle sunulur. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Çiçek ahtapot seçeneği sunulur.



Torik Lakerda

Yerli ürün tercih edilir. Farklı kalibre seçenekleriyle takoz dilim olarak sunulur. Minimum tuz oranıyla hazırlanır. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Farklı gramajlarda sunulur.

MARİNE ÜRÜNLERİMİZ



Foça Jumbo Karides

Foça bölgesinin çok lezzetli karidesi tercih edilmektedir. Önemli stoklarla çalışılmaktadır.

Kalibrasyon tutarlılığı sağlanmaktadır. Ürün çeşitliliği bulunmaktadır. Farklı ürün ve gramaj çeşitliliği mevcuttur.



Deniz Ürünleri Salatası

Tamamen yerli ege bölgesi ürünleriyle hazırlanır. Glaze tutarlılığı gözetilir. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Ürün içerisindeki dağılımın yüzdesel tutarlılığı sağlanır.



Uskumru Çiroz

Norveç menşei ürün tercih edilir. 300-500 kalibre balıktan seçilir, her iki yüzü de kılçıksız fileto olarak AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Kalibrasyon tutarlılığı sağlanır.



Ahtapot Kolları

Ege bölgesi ürününden, geniş kalibre seçeneğiyle sunulur. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir. Çiçek ahtapot seçeneği sunulur.

CANLI-TAZE ÜRÜNLERİMİZ



Mavi Yengeç

Saroz körfezi'nden geniş kalibre seçeneğiyle sunulur. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir .



Kerevit

Ülkemizin tertemiz göllerinden, geniş kalibre seçeneğiyle sunulur.



Kurbağa

Ege bölgesi ürününden, geniş kalibre seçeneğiyle sunulur. Çukurova ve Trakya'dan alınmaktadır. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir.

CANLI-TAZE ÜRÜNLERİMİZ



Sazan

Ülkemizin tertemiz göllerinden, geniş kalibre seçeneğiyle sunulur. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir.



Pavurya

Marmara denizi ürününden, geniş kalibre seçeneğiyle sunulur. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir.



Göl Gümüşü

İznik ve İrfanlı menşei olarak üretilmektedir. AB regülasyonlarına uygun olarak işlenir.

SATIŞ NOKTALARIMIZ



Siz neredeseysiniz Kocaman orada

Anlaşmalı olduğumuz lojistik partnerlerimiz ile Türkiye'nin 4 bir tarafındayız. Marine ürünlerimiz için; Kipa, Metro, Migros, Özdilek, Namlı Gurme, Donuk ürünlerimiz için ise; Kipa, Metro, Özdilek, Real, A101 ve BİM noktalarından ürünlerimize ulaşabilirsiniz. Hızla yaygınlaşıyoruz yakında diğer marketlerdeyiz.

SATIŞ NOKTALARIMIZ

**Denizlerin sınırlarını
geniřlettik,
Taptaze deniz
ürünlerini
ayağınıza getirdik**

Tazeyken dondurduk, bekletmeden taşıdık;
en lezzetli haliyle sofranıza sunduk.



SATIŞ NOKTALARIMIZ



denizden yeni çıktı...

Kocaman

Kocaman Balıkçılık İhr. ve İth. Tic. A.Ş.

Ömerli mah. Ömerli sok. No:209

Bandırma/BalıkesirTel: +90 (266) 733 83 51

Fax: +90 (266) 733 83 43

www.kocamantazelik.com