

# BALIMIZI AZƏRBAYCAN BALI KİMİ ÖLKƏ HÜDUDLARINDAN KƏNARDADA DA TANIDIRIQ

Bu gün Azərbaycanda arıcılıq məhsullarının istehsalına dair statistikaya nəzər salsaq, görərik ki, 2005-ci ildə 0,6 min ton bal istehsal edilmişdi, 2016-ci ildə bu rəqəm 2,7 min tona çatıb. Arı ailələrinin artım dinamikasına baxsaq, əgər 2005-ci ildə 105 min arı ailəsivardısa, 2016-ci ildə onların sayı 260 min olub. Son illər arıcılığa artan maraq bu sahədə ixrac ənənəsinin yaranmasına təkan verib. Məsələn, 2015-ci ildə cəmi 3,62 ton bal ixrac olunmuşdu, 2016-ci ildə bu göstərici 6,1 tona yüksəlib. Ötən il Azərbaycandan ixrac olunan 1 ton balın orta qiyməti 8 min ABŞ dolları təşkil edib ki, bu da dünya üzrə orta idxal qiymətindən 2,5 dəfə çoxdur.

Müsahibimiz uzun illər ölkəmizdə arıcılıqla məşğul olan "Ballı" bal və arı məhsulları şirkətinin direktoru Rəşad Rəşidovdur.

**- Rəşad müəllim, necə oldu ki, arıcılıqla məşğul olmağa başladınız?**

- Bu sahəyə gələnə kimi bir çox şirkətlərdə satış rəhbərliyində çalışmışam. Balı seçmə səbəbim isə bizim ailəmizin bu işə bağlılığı olub. Mənim babam da, atam da arıcı olublar. Biz 50 ildən çoxdur ki, bu işlə məşğul oluruq. Bala gələnə qədər də uzun müddət bu sahə ilə bağlılığında müəyyən fikirlər, strategiyalar var idi. Zaman elə gətirdi ki, biz 3 il əvvəl bal satışında yeni keyfiyyət mə-

hələsinə keçdik. Amma bu o demək deyil ki, biz o zamana kimi bal sahəsində deyildik. Ən azı 50 ildən çoxdur ki, bu sahədə çalışırıq. Gözümüz açandan arı təsərrüfatlarının içində böyükmişəm.

Bir şirkət kimi fəaliyyətə başlamışdan öncə ilə indiki arasında fərq, təbii ki, mövcuddur. Həmin dövrdə məhsulun daha çox qablaşmamış formada saatını həyata keçirirdik. Amma zaman keçdikcə bazara baxdıqda hiss olunurdu ki, satlığımız məhsulun qablaşdırılmasının təkmilləşdirilməsinə ehtiyac duyulur. Ona görə bu sahəni araşdırmağa başladıq. Avropa, Amerika bazارında fəaliyyət göstərən bir çox şirkətlərin satış strategiyasını incələdik. Sonra özümüzə bir plan çizdiq ki, biz məhsullarımızı daha sanballı, yüksək səviyyədə qablaşdırılmış şəkildə təqdim etməliyik.

Nəticə etibarı ilə də təqdimatımız kifayət qədər normal və uğurlu alındı. Brend olaraq ar-tıq İqtisadiyyat Nazirliyinin xaricdə "Made in Azerbaijan" adı altında təşkil edilən qida sərgilərində iştirak etmişik. Balımızı Azərbaycan balı kimi ölkə sərhədlərində də tanıtmışıq.

**- Ümumən, insanları balın təbii olmasına necə inandırırsınız, çünkü insanlarda bir şirkətin çoxlu bal istehsal etməsi və onun satışının çox olmasına inam, sanki, azdır?**

- Bal, həqiqətən, kifayət qədər spesifik məhsuldur. Çünkü

balı saxtalaşdırmaq çox rahat, yoxlamaq isə çox çətindir. Zaman-zaman bazarlarda sui-isitfadə halları olduğu üçün insanlarda bala qarşı ehtiyatlı davranış formalaşıb. Biz insanların məhsulumuza olan güvənini qazanmaq üçün bir sıra işlər gördük. Məhsulun kompleks halda təqdim olunmasına, qablaşmasına, keyfiyyətinə, saxlanmasına, doğru yerdə təq-

da yoxlatdırıb əmin ola bilər. Bundan başqa, sosial şəbəkələr vasitəsilə müəyyən aksiyalar keçirərək, insanlar arasında təşviqedici məlumatlar paylaşaraq, markamız haqqında müsbət fikirlər yaradırıq.

Əslində, elə şüarımız da sizin sualınıza çox yaxındır. Yəni, məhsulumuz sexdən gəlmir, bişirilmir, bu, təbiətdən gəlir və həmin proses əslində kifayət



dim olunmasına kifayət qədər güc sərf etdi. Bu gün "Ballı"-nın bazarda keyfiyyətli bir bal markası kimi tanınmasında gördüyüümüz işlərin rolü böyükdür. Bu gün bizim müştərilərimizin yüzdə doxsan faizi təkrar müştərilərdir. Yəni, bir dəfə məhsulumuzu alıb dadına baxan yenidən "Ballı"nı seçilir. Həmcinin, biz satış nöqtələrimizdə müştərilərimizə balımızı laboratoriya şəraitində yoxlamağı təklif edirik. Bütün xərcləri müəssisəmiz ödəyir. Müştəri istənilən zaman məhsulun təbiiliyini laboratoriya-

qədər zaman aparır. Bir arıcı il ərzində ortalama iki dəfə bal süzə bilər. Həmin balı süzmək üçün o, bütün il ərzində təsərrüfata xidmət edir. Onun profilaktikasını aparır, doğru, vaxtlı-vaxtında bir zonadan başqa zonaya köçürülməsini edir. Əlbəttə, süzülmə ilə iş bitmir. Süzülmüş balın təbiiliyini qorumaq, tərkibindəki fermentlərin ölməməyi üçün saxlanılmasına, qablaşdırılmasına ciddi önem vermek lazımdır. Ona görə də biz balın saxlanması, gigiyeninasına, qablaşmasına və doğru şəkildə, heç bir kənar təsir ol-

madan müştəriyə çatdırılmasına çox diqqət edirik.

**- Arıcılıq böyük zəhmət, bununla belə gəlir gətirən sahə olduğu halda, kanardan elə mənzərə yaranır ki, bu sahəyə o qədər də kapital qoymaq lazımdır?**

- İlk olaraq təcrübə olmalıdır. Daha sonra ətrafda sağlam, həqiqətən, bu biznesi irəli çəkəcək insanlar və doğru strategiya seçilməlidir. Sektor həm maddi, həm də strateji tərəfdən öyrənilməli, rəqiblər kifayət qədər araşdırılmalıdır. Rəqəmlər dəqiq hesablanmalıdır. Ən əsas da ilkin başlangıç investisiyası olmalıdır. Başladıqdan sonra imkanlar açılır. Əgər iş uğurludursa, hər kəs - həm fərdlər, həm dövlət orqanları lazımlı olan dəstəyi göstərəcəklər. Bu gün startaplar dəstək olmaq üçün daha öncəki illərə nisbətən kifayət qədər məqamlar var. Gənclər bunlardan maliyyə baxımından faydalana bilərlər. Kapitala gəldikdə isə, o, biznesin qurulduğu sahədən, qurmaq istədiyiniz işin həcmindən, məkanından asılıdır. Kifayət qədər dostlarımız var ki, simvolik investisiya ilə bu işləri başlayıblar. Həmin dövr üçün heç vaxt hesablamamışam ki, nə qədər məvacib lazımdır. Çünkü biz bu işə başlayanda təsərrüfatımız, infrastrukturumuz var idi.

**- Qablaşdırma və daşınmayı necə həyata keçirirsiniz?**

- Ümumən, "Ballı" olaraq məhsulumuzla yanaşı, onun daha

da yaxşı tanınır seçilməsi üçün qablaşdırılmasına da xüsusü önmə veririk. Hal-hazırda "Ballı"nın istifadə etdiyi qablaşmalar dünya standartlarına uyğundur.

İstifadə etdiyimiz bütün bankalar Rusiya, İtaliya və Türkiyədən alınır.

Daşınmalara gəldikdə isə əsas istehsal və böyük anbarımız Xudatda yerləşir. Bakıda isə sadəcə müəyyən gün ərzində saxlanması üçün mini anbarımız var və satış nöqtələrimizdən aldığımız sifarişləri təyin olunmuş günlərdə gecikmə olmadan çatdırırıq.

**- Bəs, məhsullarınızın ixrac potensialı haqqında heç düşünmüüsünüzü?**

- Bəli. Bir çox ölkələrin məhsullarını daddiqda görürük ki, Azərbaycan balı tərkibinə görə çox zəngin baldır. Azərbaycanda 9 iqlim qurşağının olması imkan verir ki, kifayət qədər zəngin bal istehsal edilsin. Ona görə də düşünürəm ki, bizim balın təqdimati düzgün edilərsə, kifayət qədər ixrac potensialı var. "Ballı" olaraq keçən il Qətərə məhsul ixrac etdi. Bu il də bir neçə ölkəyə və eləcə də Uzaq Şərqi və Körfəz ölkələrinə ixrac ehtimalımız artıq dəqikdir. Növbəti illər üçün də ixrac potensialımızı genişləndirməyi düşünürük.

**- Rəşad müəllim, maraqlı müsahibəyə görə sağ olun.**

**Müsahibəni aldı:**  
Nailə Cabbarova