



Ekici, marketlerdeki şarküteri çalışanlarına eğitim verdi

Ekici Akademi Adana'da devam etti

1957 yılından bugüne sadece peynir üreten ve bu sene 60'ıncı yılını kutlayan Ekici Peynir, şarküteri elemanlarına eğitim verdiği Ekici Akademi projesini Adana'da sürdürdü. 2013 yılında Türkiye'de bir ilk olarak gerçekleştirilen ve yedincisinin düzenlendiği Ekici Akademi'nin Adana durağında 100 kişiye eğitim verildi

Türkiye'nin peynir uzmanı Ekici, şarküteri elemanlarının satış bilgisini, becerisini, motivasyonunu arttırmaya yönelik düzenlediği Ekici Akademi'ye devam ediyor. İşlerinde uzmanlaşmalarına yardımcı olacak bilgilerin keyifli bir ortamda şarküteri elemanlarına aktarıldığı Ekici Akademi'nin yedincisi Adana'da gerçekleşti.

Adana yerel zincir marketlerinden Çetinkaya, Dörtler, Erciyes, Gizerler, Groseri, Turkuaz, Yalçın, Yücel ve Ziya marketlerinin katılımıyla 100 çalışana verilen eğitimde 'Perakendecilikte Kritik Başarı Faktörleri', 'Perakende Mağazada Kişisel Satış Teknikleri' 'Müşteri Uğurlama ve Tekrar Davet Teknikleri' anlatıldı.

29 MARKETTE 661 KİŞİYE EĞİTİM VERİLDİ

Türkiye genelinde ilk etapta 1000 çalışana ulaşılması hedeflenen Ekici Akademi'yle bugüne kadar İstanbul, İzmir, Ankara, Trabzon, Konya ve Adana'da 29 yerel market zincirinde 661 kişiye eğitim verdiklerini aktaran Burçin Ekici, şöyle devam etti:

"Yıllardır Avrupa ve Amerika'da pek çok kurumsal şirket tarafından uygulanan eğitim modeline uygun hazırladığımız projemizde, katılımcılara teorik eğitimin yanı sıra, eş zamanlı olarak eğitimin hedeflerine göre tasarlanan skeçlerle teatral bir eğitim modeli sunuyoruz. Bu modelle, şarküteri elemanlarının satış bilgi, beceri, motivasyonlarının ve güvenilirlik oranlarının artırılmasını hedefliyoruz."

Ekici Peynir Hakkında

1957 yılında Konya'da küçük bir mandırada sadece koyun sütünden dönemsel olarak peynir üretimiyle başlayan Ekici'nin hikâyesi, 1979 yılına gelindiğinde Mansur ve Mustafa Ekici kardeşlerin Antalya'nın Varsak beldesindeki yeni mandıraya taşınmasıyla Antalya'da devam eder. Yeni mandırada inek sütünün de bulunması nedeniyle peynir üretimini tüm yıla yayan Ekici Peynir, her geçen yıl artan taleple sadece beyaz peynir üretir ve bu kategoride de tüketicilere benzersiz bir alternatif olan "Lokum Kıvamında Beyaz Peynir"i sunar. Lokum kıvamında beyaz peynirle sektörde büyük fark yaratan Ekici Peynir, zaman geçtikçe yoğun şekilde artan bu talebi karşılamak ve daha fazla ürün çeşitliliğine gitmek adına 1997 yılında Antalya Organize Sanayi Bölgesi'ndeki günlük 100 ton süt işleme kapasitesine sahip yeni fabrikasına taşınır. Zaman geçtikçe artmaya devam eden taleple fabrikanın üretim kapasitesini ve alanını genişleten Ekici Peynir, bugüne geldiğimizde yılda yaklaşık 100 milyon litre süt işleyen ve her yıl 20 bin ton peynir üreten dev bir işletme haline gelir. ISO verilerine göre Türkiye'nin büyük 509. Sanayi kuruluşu olan Ekici peynir, 60 yıldır en lezzetli peyniri, kalite standartlarından ödün vermeden Türkiye'nin dört bir yanındaki tüketicileriyle buluşturmaktadır.