

BİM'İN 17 ÜRÜNÜ DAHA ULUSLARARASI “LEZZET ÖDÜLÜ” ALDI

BİM'in özel markalarından 17'si daha gıda ve içecek ürünlerinin değerlendirilmesi ve tescillenmesi konusunda dünya lideri bir kuruluş olan, Belçika merkezli Uluslararası Tat Enstitüsü (International Taste Institute) tarafından verilen Lezzet Ödülü sertifikasının sahibi oldu. 2021 sonbahar değerlendirmesinde BİM'in 48 ürünü lezzet ödülü almaya hak kazanmıştı.

23 Mayıs 2022, İstanbul. Perakende sektörünün lideri BİM 2021 yılı sonbahar döneminde elde ettiği başarıyı taçlandırarak 2021 yılı ilkbahar değerlendirmesinde 17 ürünüyle daha International Taste Institute Lezzet Ödülü sertifikasını aldı. Daha önce aynı başarıyı 48 ürünle gösteren BİM böylece Lezzet Ödülü sertifikalı ürün sayısını 65'e çıkardı.

BİM'in kendi markası olarak sadece BİM mağazalarında satılan ürünlerden Badem Keyfi, Buono Fındıklı Sütü Çikolata, Jelly Party Sour Mix, Saban Yerli Kırmızı Mercimek, Saban İri Kuru Fasulye, İnci Zeytin Ezmesi, Bol Bol acı ve sade ketçap, Karlitepe Limon Aromalı Maden Suyu, Derya Ayçiçek Yağlı Ton Balığı, Le'Cola gazlı içeceğin aralarında olduğu 17 ürünü 2021 Lezzet Ödülü sertifikası aldı.

BİM İcra Kurulu Üyesi ve COO'su Galip Aykaç kazanılan ödüllerle ilgili şunları söyledi:

“2021 yılı Sonbahar Tat Değerlendirmelerinde 48 ürünümüzle aldığımız 2021 Lezzet Ödülü sertifikasına, 2021 yılı İlkbahar Tat Değerlendirmelerinde 17 ürünümüz daha layık görüldüğü için çok mutluyuz. BİM'de her zaman kaliteye odaklanıyoruz. Gıda ve içecek ürünlerinde sunduğumuz lezzetle müşterilerimizi memnun etmeye önem veriyoruz. Bu çabalarımızın uluslararası standartlarda lezzet sertifikasıyla ödüllendirilmesi ve tescil edilmesi bizi hem mutlu ediyor hem de doğru yolda ilerlediğimizi gösteriyor. Müşterilerimizi mutlu etmek için çalışmalarımızı aynı kararlılıkla sürdüreceğiz.”

Kör tadım yapılıyor

Brüksel merkezli International Taste Institute 2005 yılında kuruldu ve kurulduğu günden bu yana binlerce farklı ürünü değerlendirdi. Profesyoneller tarafından tüketici gıda ve içecek ürünlerinin değerlendirilmesi ve tescillenmesi konusunda öncü kuruluşlardan biri olarak kabul edilen enstitüde alanında tanınmış şefler görev yapıyor. Enstitü 100'den fazla ülkeden gelen gıda ve içeceklerin değerlendirmelerini yapıyor ve tat kalitelerini yükseltmeleri için üreticilere yardımcı oluyor.

Objektif bir değerlendirme süreci sağlamak için jüri marka, ürün ismi ya da menşei bilmeden tadım ve değerlendirme yapıyor. Tat değerlendirmelerinde %70 üzerinde puan alan ürünler Lezzet Ödülü sertifikası kazanıyor. Toplam puanı %90 ve üzerinde olan ürünler “Sıra Dışı Ürünler” olarak 3 yıldız, puanı %80 – 90 arasında olanlar “Dikkat Çekici Ürünler” olarak 2 yıldız ve puanı %70-80 arasında olanlar da “Göze Çarpan Ürünler” olarak tek yıldız sahibi oluyor.