

Mevlüt Büyükhelvacıgil

1961 yılında Konya’da doğan Mevlüt Büyükhelvacıgil, Konya Ticaret Lisesi’nden mezun oldu. Basil Patterson College Scotland’da lisan eğitimi aldı. Selçuk Üniversitesi MYO İşletme Bölümü ve Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümü’nde lisans eğitimini tamamladı. Yüksek lisans çalışmalarını ABD Preston Üniversitesi’nde Fonksiyonel Yağlar, doktora tezini de yine Preston Üniversitesi’nde “Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma ve Anayasa Uygulamaları” konusunda gerçekleştirdi.

Küçük yaşlardan itibaren aile şirketlerinde babası Kadir Büyükhelvacıgil ve ağabeyi Tahir Büyükhelvacıgil ile birlikte gıda üretiminde bulundu. Gıda toptancılığı ile pek çok ulusal ve uluslararası markanın distribütörlüğü ile devam eden iş hayatında, 1989 yılında ZADE Yemeklik Yağ Rafinasyon Tesisleri’nin kurulmasında öncülük etti. Konya’nın ilk tohumdan yağ elde etme, rafinasyon ve soğuk pres tesisi olma özelliğine sahip üretim tesislerinde ayçiçeği, mısır, soya, sızma, rafine ve riviera zeytinyağı, karma prina yağı, fındık, pamuk, üzüm çekirdeği, Türkiye’de ilk kez kanola ve yer fıstığı yağı, dünyada ilk kez nar çekirdeği yağının rafinasyonu gerçekleştirildi. 2005 yılında PLC otomasyon sistemleri ile insan hatasından bağımsız yüksek teknolojili II. Yağ Rafinasyon ve Entegre Tesisleri’nin kurulmasında da ilk tesiste olduğu gibi teknik genel müdür ve proje lideri olarak görev aldı. 2007 yılında “Sağlıklı Yaşama Destek” adı ile başlattığı Sosyal Sorumluluk Projeleri kapsamında ürün çeşitliliği açısından bir ilki gerçekleştirerek ZADE Naturel, ZADE Organik ve ZADE Vital® markası ile doğal besin destek ürünlerini tüketiciyle buluşturdu.
