

AK GIDA - İÇİM SÜT CEO'SU ALİ SÖZEN "YEME- İÇME PROFESYONELLERİNİ VE ŞEFLERİ İŞ ORTAĞIMIZ OLARAK GÖRÜYORUZ"

1996 yılında kurulan, 2015 yılından bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Ak Gıda, Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren firması. Bugün toplam 6 fabrikasıyla sektörün en büyük işletmesi konumundaki gıda şirketinin ev dışı tüketim kanalına hitap eden markalarını Ak Gıda- İçim Süt CEO'su Ali Sözen ile konuştuk.

Ak Gıda'yı kuruluşuyla tanıtarak; ev dışı tüketim pazarına hitap eden markaları hakkında bilgi verir misiniz?

1996 yılında kurulan Ak Gıda, 2015 yılından bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdürüyor. Bugün Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren ve 6 fabrikasıyla sektörün en büyük işletmesi konumundayız.

Süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markalarından olan İçim'in ürün yelpazesi, tüketici ihtiyaçlarına ve değişen alışkanlıklara paralel olarak genişliyor. UHT süt, yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğumuz; bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, laktozsuz süttan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidimize devam ediyor. Batı tarzı peynir lezzetlerini de Président markası altında yerli üretimle tüketicilerimize sunuyoruz. İçim ve Président tüketici markalarımızın yanı sıra yeni lanse ettiğimiz Masterini markamızla da ev dışı tüketim (EDT) pazarına hitap ediyoruz. Masterini markamızla mutfak profesyonellerinin kullanımı ve otel, restoran, kafe müşterileri için bitkisel krema ve krem şanti, ketçap, mayonez, piknik ürünleri kategorilerinde ürünlerimizi sunuyoruz.

Ev dışı tüketim (EDT) pazarında hangi yeni ürünler ve projelerle yer aldınız?

İçim, Président ve Masterini markalarımızla sunduğumuz ürünlerimizi ev dışı tüketim pazarında faaliyet gösteren işletmelerin ihtiyaçlarına göre tasarlanan özel gramajlarda sunuyoruz. Örneğin 10 gram tereyağından 18 kilogram yoğurda kadar sektörün ihtiyaçlarına göre üretim yapıyor ve ürünlerimizi Türkiye'nin dört bir yanına ulaştırıyoruz. Geçmiş senelerde olduğu gibi 2022 yılında da EDT pazarına özel ürünler lanse ettik. Président markasıyla Pizza Peyniri, Donmuş Rende Mozzarella ile birlikte EDT pazarına



özel gramajlarda Gouda, Cheddar ve Red Cheddar lansmanlarını yaptık. İçim markasıyla sektöre özel sunduğumuz Böreklik Peynir, Pide Peyniri gibi ürünlerimize ek olarak 2022 yılında da Mini Peynir Taneleri ürünümüzü pazara sunduk. Krema kategorisinde de sıcak yemeklere özel formülüyle İçim Şef Yemeklik Krema (1 L) ürünümüzü pazara sunduk. Bu sene ayrıca ev dışı tüketim kanalına özel markamız Masterini'yi de lanse ettik. Büyüyen EDT pazarında biz de Ak Gıda olarak, yeni lansmanlarımızın da katkısıyla 2022 yılında tonajda yüzde 50'nin üzerinde büyüme yakaladık. Yeme- içme sektörü profesyonellerini ve şefleri; büyümekte olan ev dışı tüketim pazarının değişen ihtiyaçlarını anlama konusunda iş birliği yaptığımız iş ortaklarımız olarak görüyoruz.

Şeflere, işletmelere ne tür çözümler sunuyorunuz?

Yeme- içme sektörü profesyonellerini ve şefleri; büyümekte olan ev dışı tüketim pazarının değişen ihtiyaçlarını anlama konusunda iş birliği yaptığımız iş ortaklarımız olarak görüyoruz. Alanında uzman satış ekiplerimizle mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarını dinlerken, onların iş süreçlerini kolaylaştıracak çözümleri de Ar-Ge süreçlerimize entegre ediyoruz. Tüketici markalarımızda yeni ürün geliştirirken piyasanın ihtiyaçlarına kulak kabarttığımız gibi, ev dışı tüketimde de şeflerin kılavuzluğunu önemsiyoruz. Sektörde ihtiyaç olan ürünler uzman ekibimiz tarafından hazırlanıyor ve Ar-Ge mutfağında yapılan pek çok deneme sonrasında, şeflerin de yorumlarını alarak ürünlere son şeklini veriyoruz. Bazı müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılamak için onlara özel üretimler de yapabiliyoruz. Teknik destek ihtiyacı olması durumunda, Ar-Ge ekibimiz ve alanında uzman satış ekiplerimiz ile müşterilerimizi

ziyaret ediyor ve ürün denemelerini birlikte gerçekleştiriyoruz.

Sektöre tanıttığınız yeni markanız 'Masterini' ile hangi ürünleri sunuyorsunuz?

Artan şehirleşme ve hızlı yaşam temposuna paralel olarak ev dışı tüketimin pazar büyüklüğü de artarken, biz de bu sektörde önemli oyuncuların biri olmayı hedefliyoruz. Lansmanını bu sene yaptığımız, profesyoneller için ürettiğimiz ve süt ürünleri dışındaki ürünleri içerisinde barındıran Masterini markamızın ürün portföyünde Bitkisel Krema, Bitkisel Krem Şanti, Ketçap, Mayonez ile piknik formda bal, visne ve çilek reçeli bulunuyor. Masterini'nin toplam marka portföyü içerisinde krema ve krem şanti %50'nin üzerinde satış payına sahip. Ak Gıda kalitesiyle üretilen Masterini ürünlerini ülkenin dört bir yanındaki otel, restoran ve kafelere ulaştırıyoruz.

İçim, Président ve Masterini markalarıyla EDT sektörü profesyonellerine nasıl ulaşıyorsunuz?

Alanında uzman profesyonel satış ekiplerimiz bölgelerinde bulunan otel, restoran, kafe gibi işletmeleri ziyaret ederek onlara en uygun portföyü ve çözüm önerilerini sunuyor. Sektöre yönelik web siteleri, dergiler, e-mail grupları ve sosyal medya aracılığıyla ev dışı tüketim profesyonellerine ulaşmayı hedefliyoruz. Gastronomi sektörünün bulunduğu fuar ve etkinliklerde yer almayı da piyasanın ihtiyaçlarını anlamak ve kendimizi anlatmak konusunda bir fırsat olarak görüyoruz. Geçtiğimiz yıl İçim, Président ve Masterini markalarıyla VII. Uluslararası Gastronomi Konferansı'nda yer aldık. Şefimiz Sedat Yaman standımızda gün boyu tadım aktiviteleri yaptı ve gördük ki yemek pisirmek giderek daha fazla insan için tutku oluyor. Böyle etkinlikleri hem sektörün profesyonelleri ve geleceğin şef adayları hem de tüketiciler için faydalı buluyoruz. 17- 20 Ocak tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilen ANFAŞ Fuarı'nda da sektör profesyonellerini yine Şef Sedat Yaman ve ekibinin elinden İçim, Président ve Masterini lezzetleriyle hazırlanmış ikramlar ve tadım etkinlikleriyle standımızda ağırladık. Bu tür etkinliklerle ürünlerimizin farklı kullanım alanlarını anlatmaya devam edeceğiz.

AK GIDA - İÇİM SÜT CEO ALİ SÖZEN

“WE CONSIDER FOOD & BEVERAGE PROFESSIONALS AND CHEFS AS OUR BUSINESS PARTNERS”

Established in 1996 and operating under Group Lactalis, the largest company in the world's dairy industry since 2015, Ak Gıda is the company that produces the highest volume of milk and dairy products in Türkiye. We conducted an interview with Ali Sözen, CEO of Ak Gıda - İçim Süt, about the brands that appeal to the out-of-home consumption channel of the food company, which is presently the largest business in the sector with a total of 6 factories.

By introducing Ak Gıda, could you tell us about the brands that appeal to the out-of-home consumption market?

Founded in 1996, Ak Gıda has been operating under Grup Lactalis, the largest company in the world dairy industry, since 2015. Today, we are the largest company in the sector with 6 factories that produce the highest volume of milk and dairy products in Türkiye. As one of the leading brands in the milk and dairy products market, İçim's product range expands in line with consumer needs and changing habits. Our journey started with the production of UHT milk, yoghurt, feta cheese and kashar cheese; continues today with our product range of more than 300, ranging from UF feta cheese to crusted yoghurt, from lactose-free milk to kefir. We also offer European-style cheese flavors to our consumers under the Président brand with domestic production. In addition to our İçim and Président consumer brands, we also address the out-of-home consumption market with our newly launched Masterini brand. With our Masterini brand, we offer our products in the categories of vegetable cream and whipped cream, ketchup, mayonnaise, picnic products for the use of kitchen professionals and hotel, restaurant and cafe customers.

With which new products and projects did you take part in the out-of-home consumption market?

We offer İçim, Président and Masterini branded products, in special weights designed according to the needs of businesses operating in the out-of-home consumption market. For example, we produce according to the needs of the sector from 10 grams of butter to 18 kilograms of yogurt and we deliver our products all over Türkiye. As in previous years, we launched special products for the out-of-home consumption market in 2022 as well. We launched Gouda, Cheddar and Red Cheddar in special weights for the out-of-



home consumption market together with Pizza Cheese and Frozen Grated Mozzarella with the Président brand.

In addition to our products such as Pastry Cheese and Pita Cheese, which we offer exclusively for the sector under the İçim brand, we also launched our Mini Cheese Drops product in 2022. In the cream category, we introduced İçim Chef Cooking Cream (1 L) to the market with its special formula for hot meals. This year, we also launched our exclusive brand Masterini for the out-of-home consumption channel. In the growing out-of-home consumption market, we, as Ak Gıda, achieved a growth of more than 50 percent in volume in 2022 with the contribution of our new launches.

We see food and beverage industry professionals and chefs as our business partners with whom we cooperate in understanding the changing needs of the growing out-of-home consumption market.

What kind of solutions do you offer to chefs and businesses?

We consider food and beverage industry professionals and chefs as our business partners with whom we cooperate in understanding the changing needs of the growing out-of-home consumption market. While we listen to the needs of kitchen professionals with our expert sales teams, we integrate solutions that will facilitate their business processes into our R&D processes. While we are developing new products in our consumer brands, we pay attention to the needs of the market, and we care about the guidance of the chefs in out-of-home consumption. The products needed in the sector are prepared by our expert team and after many trials in the R&D kitchen, we give the final shape to the products by taking the comments of the chefs. In order to meet the needs of some of our customers, we can also make special productions for them. In case of need for technical support, we visit

our customers and conduct product trials together with our R&D team and sales teams who are experts in their fields.

What products do you offer with your new brand 'Masterini' that you have introduced to the sector?

As the market size of out-of-home consumption increases in parallel with the increasing urbanization and fast pace of life, we aim to be one of the important players in this sector. The product portfolio of our Masterini brand, which we launched this year, produced for professionals and includes non-dairy products, includes Vegetable Cream, Vegetable Whipped Cream, Ketchup, Mayonnaise, and honey, cherry and strawberry jam in picnic form. Cream and whipped cream have a sales share of over 50% in Masterini's total brand portfolio. We deliver Masterini products produced with Ak Gıda quality to hotels, restaurants and cafes all over the country.

How do you reach professionals in the out-of-home consumption industry with İçim, Président and Masterini brands?

Our professional sales teams, who are experts in their fields, visit businesses such as hotels, restaurants and cafes in their regions and offer them the most suitable portfolio and solution suggestions. We aim to reach out-of-home consumption professionals through sector-oriented websites, magazines, e-mail groups and social media. We take part in fairs and events where the Gastronomy industry meets, which we see as an opportunity to understand the needs of the market and present ourselves. Last year, we participated in the 7th International Gastronomasa Gastronomy Conference with İçim, Président and Masterini brands. Our chef Sedat Yaman held tasting activities all day long at our booth. We have seen that cooking is becoming a passion for more and more people. We find such events beneficial for both industry professionals and future chef candidates as well as consumers. At the ANFAS Fair held in Antalya on 17-20 January, we hosted the professionals of the food and beverage industry at our booth with treats and tasting events prepared with İçim, Président and Masterini products by Chef Sedat Yaman and his team. We will continue to present the different usage areas of our products with such events.