

Ak Gıda, dijital dönüşüm ve sürdürülebilirliğe odaklandı

MEHMET HANIFI GÜLEL

İçim markasıyla Türkiye'nin önde gelen süt ve süt ürünleri üreticisi konumunda bulunan Ak Gıda, yeni yatırım planlarını açıkladı. Firmanın hedefleri doğrultusunda her yıl düzenli olarak 20 milyon Euro'nun üzerinde yatırım yaptıklarını kaydeden Ak Gıda CEO'su Ali Sözen, "Bu yıl pandemiyle daha çok öne çıkan dijital dönüşüm ve sürdürülebilirlik ile ilgili önemli yatırımlarımızın yanı sıra kapasite artırımını, otomasyon, iş sağlığı ve güvenliği alanlarında da yatırımlar gerçekleştiriyoruz. 2020'de tüm zorluklara rağmen ciromuzu yüzde 25 artırarak hedeflerimize ulaştık. 2021'de çift haneli büyüme öngörüyoruz" diye konuştu. 2018'den bu yana Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarını yaptıklarını ileten Sözen, ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarında geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmenin öncelikleri arasında yer aldığını söyledi. Sözen, "TÜBİTAK desteği ile yü-



Her yıl, yatırıma 20 milyon Euro'nun üzerinde bütçe ayıran Ak Gıda, bu yıl pandemiyle daha fazla öne çıkan dijital dönüşüm ve sürdürülebilirlik alanlarına odaklandı.

rüttüğümüz 'peynir altı suyu tozundan yenilikçi ürünler geliştirilmesi' projesi gibi başka gıda endüstrilerine girdi olabilecek birçok proje üzerinde çalışmaya devam ediyoruz" diye konuştu.

Günlük 5 bin ton süt işliyor

UHT süt, yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peynir ile üretime başladıklarını bildiren Sözen, bugün süzme pey-

nirden kaymaklı tava yoğurtlarına, sütlü tatlılardan kefire kadar 300'ü aşkın ürün çeşidine ulaştıklarını açıkladı. Sözen, firma olarak küresel peynir lezzetlerini Président markası altında yerli üretimle tüketicilere sunduklarını kaydetti. Sakarya, Karaman, Lüleburgaz, Kahramanmaraş ve Tire'de olmak üzere Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan 6 üretim tesislerinde Türkiye'nin dört bir yanından toplanan sütleri işlediklerini aktaran Sözen, günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle sektörün en büyük işletmesi konumunda olduklarını belirtti.

Çin ve AB'ye ihracat başladı

İhracat tarafında ise 30'dan fazla ülkeye 20 bin tondan fazla ürün gönderimi yaptıklarını duyuran Sözen, Çin'e ihracat yolunun açılmasıyla ilk kez 200 ton peynir altı suyu tozu ihracatı gerçekleştirdiklerini iletti. Ayrıca AB'ye ihracat için Sakarya'daki üretim tesislerinin İçim Labne ve İçim Taze Peynir ürünleri için onay belgesi aldığını bildiren Sözen, "Yıllık 30 milyon doların üzerinde ihracat yaparak ülke ekonomisine katkıda bulunuyoruz. Yüksek katma değerli üretimimizle küresel ihracattaki payımızı artırıyoruz. AB'ye aldığımız ihracat belgesiyle bu hedefimize bir adım daha yaklaşmış olduk" açıklamasında bulundu.

Kahvaltılık pazarı büyüyor

PANDEMİDE tüketicilerin daha sağlıklı ve hijyenik gıdalara yönelme eğilimi, açık ürünler yerine paketli ürünlere ve güven veren markalara olan talebi artırdı" diyen Sözen, değişen tüketim eğiliminin büyüme

potansiyeli oluşturduğunu ve bağımsızlık sistemini güçlendirmeye yardımcı etkisiyle bilinen kefir pazarının mart ayında bir önceki aya göre yüzde 64 büyüdüğünü iletti. Pandemiyle birlikte kahvaltılarının daha

çok evlerde yapılmaya başlandığını belirten Sözen, "Bu eğilim; peynir çeşitlerine olan talebi artırdı. Yine salgında tüketicilerin en fazla yöneldiği ürünlerden biri de krema oldu. Krema pazarı 2020 yılının ikinci çeyreğinde yüzde 30'ların üzerinde büyüdü" diye konuştu.