

# Ak Gıda, Biyobozunur Ambalaj Projesi ile gıdaları daha güvenli hale getirecek

Günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle süt ve süt ürünleri sektörünün önde gelen işletmeleri arasında yer alan Ak Gıda, Ar-Ge yatırımlarında odak noktasını ambalajlamaya çevirdi. Şirket, AB destekli EUREKA Projesi kapsamında üç ülke iş birliğiyle yürütülecek Biyobozunur Ambalaj Projesi ile ilgili gerekli adımları attı.

**UZUN** ömürlü süt, yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peyniri imalatlarıyla gıda sektörüne adım atan Ak Gıda bu ürünlere ilave süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle sektördeki yolculuğuna devam ediyor. Gıda ürünlerini daha sağlık ortamlarında korunması adına ambalajlama alanına da yatırımlar yapan şirket, cirousunun önemli bir bölümünü buradaki Ar-Ge çalışmalarına ayırıyor. Ak Gıda CEO'su Ali Sözen, Ar-Ge ve inovasyon çalışmaları için 2019 yılında yaklaşık 5 milyon liralık yatırım yaptıklarına işaret ederek, "Ar-Ge yatırımlarımızı ihtiyaca göre her yıl en az ciromuzun artış oranı doğrultusunda büyütüyoruz" dedi. Ar-Ge çalışmaları kapsamında yeni ürün geliştirme projelerini pilot tesis yatırımlarıyla güçlendirdiklerine dikkat çeken Sözen, "2020 yılı içerisinde TÜBİTAK 1501 Sanayi Ar-Ge Destek Programı kapsamında onaylanan 'Peyniraltı Suyundan Yenilikçi Ürünlerin Geliştirilmesi' projesi için çalışmalarımız tüm hızıyla devam ediyor. Aynı zamanda Avrupa Birliği destekli EUREKA Projesi kapsamında üç ülke iş birliğiyle yürütülecek 'Biyobozunur Ambalaj Projesi'ni başlatmak için de adımlarımızı attık" ifadelerini kullandı.

## YENİ ÜRÜN GELİŞTİRMELERİNE DE AĞIRLIK VERİYOR

Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarında ambalaj ve paketlemenin önemli bir yere sahip olduğunu dile getiren



**Ali SÖZEN**  
Ak Gıda  
CEO'su

Sözen, "Ambalajda dayanıklılık esas alınırken, evsel atıkların düşürülmesine yönelik olarak daha düşük gramajın hedeflendiği geliştirmeler yapıyoruz. Ayrıca paket tasarımlarında yapılan değişimlerle nakliye sırasında daha hafif fakat dayanıklı

## Sürdürülebilirlik konusunda Ar-Ge yatırımları önemli

Ar-Ge ve inovasyonun sadece süt ve süt ürünleri sektörü için değil, bütün sektörler için başarının anahtarı olduğunun altını çizen Sözen şunları söyledi: "Şirketlerin büyümesi ve sürdürülebilirliğini sağlaması için Ar-Ge yatırımlarının önemi büyük. Ak Gıda olarak, şirketimizin markalı ürünlerdeki büyümesini pazarda ilk olan yenilikçi ürünlerle desteklemeye gayret ediyoruz. Türkiye'deki süt endüstrisi olarak; üretim sistemleri ve hatlarımızın, teknolojimizin, paketleme yetkinliğimizin gelişmiş ülkelerde yer alan birçok süt üretim şirketinden çok daha ileri ve üstün olduğunu rahatlıkla belirtebiliriz."



AR-GE MERKEZİMİZ, ALANINDA UZMAN TOPLAM 16 ÇALIŞMA ARKADAŞIMIZ İLE FAALİYETLERİNİ SÜRDÜRÜYOR. AK GIDA'NIN AR-GE STRATEJİSİNİN ODAĞINDA, EN İYİ KALİTENİN EN UYGUN FİYATA SUNULMASI VE LEZZETİN GELİŞTİRİLMESİ YER ALIYOR.



ambalajlar elde etmeye çalışıyoruz. Ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor" dedi. Diğer taraftan Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarında ağırlık verdikleri alanlardan birisinin yeni ürün ve yeni kategorilerin geliştirilmesi olduğunu anlatan Sözen, "Tüketicilerimizin keyif alacağı, seveceği tüketeceği yeni lezzetler üretmek üzere çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Örneğin Ar-Ge çalışmaları kapsamında Avrupalı lezzetleri Türk damak tadına uygun olarak geliştirdiğimiz Président ürünlerimizi piyasaya sunuyoruz" şeklinde konuştu.

## "UZUN ÖMÜRLÜ ŞİŞE AROMALI SÜT ÜRÜNÜMÜZÜ GELİŞTİRDİK"

Şirket olarak ambalaj malzemelerine ilişkin sürdürülebilirlik ve inovasyon konularına odaklandıklarını dile getiren Sözen, cam şişe ya da karton kutuda ambalajlanan pastörize sütler için PET şişe ambalajları kullanmaya başladıklarını daha önce

sadece karton kutularda paketlenen meyveli sütleri de geliştirdikleri PET şişelerde tüketicilere sunduklarını kaydetti. Atık yönetimi ve sürdürülebilirlik projelerine yönelik çalışmalar yaptıklarına değinen Sözen, "Ambalaj atığını azaltmak üzere ambalajlarımızda ağırlık optimizasyonu gerçekleştireceğiz. Yine bu yıl içerisinde, Türkiye'de bir ilk olan 'aseptik şişe' ambalaj teknolojisi ile uzun ömürlü şişe aromalı süt ürünümüzü geliştirdik. Ar-Ge ekiplerimizin geliştirdiği bu inovatif ambalajlama yöntemi sayesinde aromalı sütlerimizi tüketicilere tazelikliğini ve besin değerini daha uzun süre koruyacak şekilde ulaştırmayı başardık" şeklinde konuştu. Sürdürülebilir büyüme hedefleri doğrultusunda, Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarını kararlılıkla sürdürdüklerini ifade eden Sözen, "Bu kapsamda 'ilk'lere öncülük eden ambalaj ve ürünlerimiz şirketimizin vizyonu ile paralel şekilde geliştiriyoruz. Ar-Ge merkezimiz, alanında uzman toplam 16 çalışma arkadaşımız ile faaliyetlerini sürdürüyor" diye konuştu.