



“Ak Gıda olarak kalite anlayışımız sadece üretimi değil, tedarik zincirinden satışa, insan kaynaklarından bilgi teknolojilerine kadar tüm iş süreçlerimizi kapsıyor. Şirketimizde kalite; üretim, tasarım ve proseslerimizin tamamında her departmanımızın, her çalışanımızın sorumlu olduğu bir kavramdır” diyen **Ak Gıda CEO’su Ali SÖZEN** ile keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik. İlgile okuyacağınızı umut ediyoruz.

Günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle;



İçim markası ile süt ve süt ürünleri alanında çalışmalar yürütüyorsunuz. Ürün çeşitleriniz hakkında bilgi alabilir miyiz?

Ak Gıda olarak altı üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumundayız. 1996 yılında UHT süt, yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğumuz; bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300’ü aşkın ürün çeşidimizle devam ediyor. Sakarya, Karaman, Lüleburgaz, Kahramanmaraş ve Tire’de olmak üzere Türkiye’nin farklı bölgelerinde bulunan üretim tesislerimizde, Türkiye’nin dört bir yanından toplanan sütleri işliyoruz. Tüm

yoğurt, ayran ve süt ürünlerimizi katkısız ve en doğal haliyle üreterek tüketicilerimize ulaştırıyoruz. Son dönemde tüketici tercihleri doğrultusunda öne çıkan protein sütü, laktosuz ve organik ürün ailelerini genişletiyoruz.

Ayrıca Ak Gıda olarak, Batı tarzı peynir lezzetlerini de Président markası altında yerli üretimle tüketicilerimize sunuyoruz. Kaşar, Cheddar, Gouda peynirleri ile kremadan oluşan Président ailesini, portföye katılan yeni peynir çeşitleriyle genişlettik. Özellikle tüketicilerin büyük beğenisini kazanan cheddar peynirini, yeni Président Red Cheddar, Président Cheddarlı Krem Peynir ve Président Cheddarlı Üçgen Peynir çeşitlerimizle satışa sunduk.





Süt ve süt ürünleri ihracatındaki fırsatlar nelerdir?

Ak Gıda olarak yaklaşık 30'dan fazla ülkeye, toplam 20 bin tondan fazla ürün ihracı gerçekleştiriyoruz. Yüksek katma değerli üretimimizle ihracattaki payımızı artırmak için çalışıyoruz. Avrupa'dan Asya'ya farklı rotalardaki ihracat fırsatlarını yakından takip ederek değerlendiriyoruz. Son olarak Tarım ve Orman Bakanlığı denetimlerinin başarıyla sonuçlanmasıyla; Sakarya'daki üretim tesisimizden Avrupa Birliği'ne ihracat gerçekleştirmek üzere İçim Labne ve İçim Taze Peynir ürünlerimiz için Avrupa Komisyonu'ndan ihracat onay belgesi aldık. Böylece hedefimize bir adım daha yaklaşıırken ülkemizde beğenilerek tüketilen İçim markalı labne ve taze peynir lezzetlerini de yakın zamanda Avrupalı tüketicilerle buluşturma fırsatını da yaratmış olduk.

Diğer yandan Türkiye ve Çin arasında sekiz yıldır süren çalışmaların ardından süt ve süt ürünlerinin de Çin'e ihracatının onaylanmasıyla, Çin ile ticaret koridorumuz açılmış oldu. Çin'deki ithal süt pazarının 6 milyar dolar büyüklüğünde olduğu düşünülürse, bu pazar Türkiye süt ve süt ürünleri sektörü için önemli fırsat teşkil ediyor. TÜİK'in 2021 Ocak ayı verileri; Türkiye'nin süt ve süt ürünlerinde tonaj olarak sırasıyla en çok Çin, Irak ve Mısır'a ihracat yaptığını gösteriyor. Ocak ayında peynir altı suyu, süt tozu ve krema en fazla ihraç edilen ürünler olarak öne çıktı. Biz de Ak Gıda olarak; iki ülke arasında anlaşmanın imzalanmasıyla birlikte ilk kez Çin'e toplam 200 ton peynir altı suyu tozu ihracatımızı gerçekleştirdik ve pandemi döneminde yeni bir ihracat pazarı kazanmış olduk.

Süt ve süt ürünleri ihracatı açısından fırsat barındıran alternatifler arasında; Kafkaslar ve Gürcistan gibi yakın bölgedeki Türki Cumhuriyetler de yer alıyor. Körfez ülkelerinde yine Türkiye'de üretilen süt ürünleri tüketimi giderek yaygınlaşıyor.

Gelecek dönem hedefleriniz hakkında bilgi alabilir miyiz?

Zorlu koşullarda büyüme hedeflerimize ulaşmamızı sağlayan en önemli kaynağımız; alanında uzman çalışanlarımız, süt alanındaki uzmanlığımız ve sürdürülebilir yatırımlarımızdır. Önümüzdeki dönemde de mevcut üretim kapasitemizi artırma ve yeni ürünler geliştirme ile ilgili yatırımlarımızı planlamaya ve gerçekleştirmeye devam edeceğiz. Pandemiyle birlikte daha çok önem kazanan dijital dönüşüm ve sürdürülebilirlik ile ilgili önemli yatırımlarımızın yanı sıra; kapasite artırımını,



otomasyon, iş sağlığı ve güvenliği ile dijital dönüşüm alanlarında da yatırımlar gerçekleştiriyoruz. Bu yatırımlarımız için her yıl yaklaşık 20 milyon Euro bütçe ayırıyoruz.

Önceki yıllarda olduğu gibi İçim markamızın pazar payını; güçlü dağıtım ağıımız, pazarlama stratejimiz ve portföye ekleyeceğimiz yeni inovatif ürünlerimiz ile artırmaya devam etmek istiyoruz. Hacim bazlı büyüme hızında elde ettiğimiz ivmeyi önümüzdeki dönemlerde de sürdürmeyi hedefliyoruz.

Sizi diğer markalardan ayıran özellikleriniz nelerdir? Sahip olduğunuz kalite belgeleri ve aldığınız ödüller hakkında bilgi alabilir miyiz?

Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri üreticisi olarak, yıllardır sütün tüm iyiliğini ve faydasını markamız İçim ile tüketicilerimizle buluşturuyoruz. Ak Gıda olarak özellikle AR-GE ve inovasyon çalışmalarına büyük önem veriyoruz. En güçlü kaslarımızdan biri olan inovasyonla lezzetli ürünler geliştirirken, en iyi kaliteyi en uygun fiyata sunmayı amaçlıyoruz. Tüketicilerimizin taleplerini anlayarak onların beklentileri doğrultusunda katma değerli kategorilerde pazara yön veriyoruz. Örneğin, krema kategorisinde geliştirdiğimiz yemek ve soslara özel krema ile pazarda bir ilke imza atarak yepyeni bir alan yarattık. Pazarda sadece süt kategorisinde mevcut olan organik ve laktosuz konseptlerini yoğurt ve kefir kategorilerine taşıdık. Ürün çeşitliliğinin yanı sıra paketlemede de yenilikçi yaklaşımlarla fark yarattık.

Ürün geliştirmenin yanı sıra ambalaj malzemelerimize ilişkin birçok inovasyon ve AR-GE projesi üzerinde çalışıyoruz. Türkiye'de bir ilk olan 'aseptik PET şişe' ambalaj teknolojisini süt ürünlerinde kullanmaya başladık. Genel olarak cam şişe ya da karton kutuda ambalajlanan pastörize sütler için; ambalaj alternatifleri olarak kullanıcı dostu, yenilikçi ve geri dönüşümü ile doğaya zarar vermeyen PET şişe ambalajlarımızı kullanmaya başladık. AR-GE ekiplerimizin geliştirdiği özel tasarım şişelerde aromalı sütlerimizi tüketicilere tazeliğini ve besin değerini daha uzun süre koruyacak şekilde raflara ulaştırmayı başardık.

Diğer yandan İçim ürünlerinin lezzeti ve kalitesi, ulusal ve uluslararası ödüllerle de tescilleniyor. 2016-2018 yıllarında, İçim peynir ve yoğurt ürünleri 'Yiyeceklerin Michelin Rehberi' olarak anılan Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü'nün 'Üstün Lezzet Ödülü'ne layık görüldü. 2017 yılında içecek kategorisinde İçim Ayran ile, 2018 yılında peynir kategorisinde İçim Labne,

İçim Süzme Peynir, İçim Beyaz Peynir ve İçim Kaşar Peynir ile ve son olarak 2020 yılında yoğurt kategorisinde İçim Süzme Yoğurt, İçim Kaymaksız Yoğurt ve İçim Tava Yoğurt ile Üstün Lezzet Ödülü sahibi olduk. Dünyadaki en büyük uluslararası peynir yarışması olan 'Dünya Peynir Ödülleri'nde 2018 yılında İçim Labne ile en iyi derece olan Gold (Altın) ve İçim Süzme Beyaz Peynir ile Bronze (Bronz) ödüllerine layık görüldü.

Ak Gıda olarak kalite anlayışımız sadece üretimi değil, tedarik zincirinden satışa, insan kaynaklarından bilgi teknolojilerine kadar tüm iş süreçlerimizi kapsıyor. Şirketimizde kalite; üretim, tasarım ve proseslerimizin tamamında her departmanımızın, her çalışanımızın sorumlu olduğu bir kavramdır. Kalite belgelerinde oldukça geniş bir yelpazeye sahibiz. Bir gıda üretim firması olarak olmazsa olmazımız, uluslararası geçerliliğe sahip gıda güvenliği belgesi olan "FSSC 22000 V5 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" belgemizdir. Yine bu yönetim sisteminin tamamlayıcısı olarak "ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi" belgemiz bulunuyor. Ek olarak, "ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi", "ISO 18001:2014 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi" ve "ISO 50001:2018 Enerji Yönetim Sistemi" belgelerimiz mevcut. "KOŞER" belgemiz ile "GİMDES" ve TSE'den almış olduğumuz "HELAL" belgemiz de bulunuyor. Ayrıca, "TSE COVID-19 Güvenli Üretim" belgemiz, "Sıfır Atık" belgemiz, "Organik Süt" sertifikamız, "Organik Yoğurt" sertifikamız da var. Çeşitli ürünlerimizde AB, ABD, Çin ve Rusya gibi birçok ülkeye ihracat onay belgelerine sahibiz. Birçok ürünümüzün de "TSE Ürün Onay" belgeleri bulunuyor.

Süt ve süt ürünleri sektöründeki yeni trendler neler?

Son dönemde ülkemizde tüketici eğilimlerine daha yakından baktığımızda; özellikle kendine iyi bakma ve kendini iyi

hissetme ihtiyaçlarının öne çıktığını görüyoruz. Bu eğilimin; kişilerin sağlık ve sağlıklı beslenme tercihinin artmasına, tüketicilerin bu yönde yeni alışkanlıklar geliştirmesine ve farklı ürünler deneyimlemesine neden olduğunu gözlemliyoruz. Örneğin, bağışıklık sistemini güçlendirmeye yardımcı olmak için kefir gibi probiyotik içeriği yüksek 'fonksiyonel gıdalar' tüketmek giderek önem kazanıyor. Yine benzer şekilde, tüketiciler tercihlerini sindirim sistemindeki rahatsızlık ve şişkinlik sorununu ortadan kaldıran laktozsuz ürünlerden yana kullanmaya başladı. Yüzde 70 pazar payı ile laktozsuz yoğurt kategorisinin lideri olan İçim Rahat markamıza olan tüketici ilgisi laktozsuz ürünlerin sektörde en çok tercih edilen ürünler olduğunu gösteriyor.

Dünyada ve Türkiye'de spora ve dengeli beslenmeye ilginin artmasıyla yüksek proteinli besinler de son yıllarda niş pazardan ana akım trende dönüştü. Çok güçlü bir inovasyon dinamiğine sahip olan bu pazar, tüketicilerin farklılaşan beklentileri doğrultusunda ürün çeşitliliğinin artmasıyla şekilleniyor. Çeşitleri artan yüksek proteinli ürünler; artık sadece ağır spor yapanların değil, sağlığına dikkat eden ve fit kalmak isteyenlerin beslenme alışkanlıklarında yer alıyor. Ülkemizde bu alanda öncülük yaparak tüketicilerle buluşturduğumuz İçim Fit protein sütü çeşitlerimiz pazardaki en yüksek protein içeriğine sahip ürün olarak günlük protein ihtiyacının %60'ını karşılıyor.

Tüketici eğiliminde öne çıkan bir diğer trend de katkısız ve organik ürünler. Avrupa Birliği'nin 2020-2030 Tarımsal Görünüm Raporu'na göre, organik süt üretimi payının 2030'da yüzde 10'a ulaşması hedefleniyor.

Vermiş olduğunuz bilgiler için teşekkür ederiz.