



# HER YIL 20 MİLYON EURO'NUN ÜZERİNDE YATIRIM: KARAMAN'DA BİR FRANSIZ

***Türkiye'de peynir yüzde 92 oranında kahvaltıda tüketiliyor. Président peynirlerini Türkiye'de üreten Ak Gıda CEO'su Ali Sözen, "Hedefimiz peynirin kahvaltı ve tost içeriği olarak kullanımının yanı sıra tüketiminin günün diğer öğünlerine de yayılarak sağlıklı bir atıştırma olmasını sağlamak" diyor.***

Avrupa'nın lider peynir markalarından, 85 yıllık geçmişe sahip Président, Ekim 2019'dan itibaren Türkiye pazarına girdi, raflarda yerini aldı. Üstelik peynirler Türkiye'de, Karaman'daki tesislerde üretiliyor. Ak Gıda CEO'su Ali Sözen, ağırlıklı olarak Avrupa'da üretilen peynirlerin Türkiye'de de aynı kalitede ve erişilebilir fiyatlarla üretilebileceğini gösterdiklerini söylüyor. Sözen'e göre, pandemi sürecinde oluşan toplumsal bilinçlenme sayesinde ambalajlı peynirlere yönelim arttı ve bu tüketim trendi önümüzdeki dönemde de devam edecek.

***Öncelikle Ak Gıda'dan bahsedermisiniz? Gıda sektöründe hangi ürünlerle yer alıyorsunuz?***

Türkiye coğrafyasına yayılmış 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumundayız. Sütten yoğurda, ayrandan kefire, peynirden hazır pudinge kadar 300'ü aşkın ürün çeşidini tüketicilere sunuyoruz.

***Président Peynirleri, Avrupa'nın köklü bir peynir markası. Peynir-***

***leri Türkiye'de üretmeye nasıl karar verdiniz ve bu kararı almanızda neler etken oldu?***

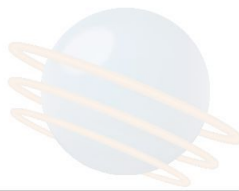
Ağırlıklı olarak Avrupa'da üretilen peynirlerin Türkiye'de de aynı kalitede ve erişilebilir fiyatlarla üretilebileceğini göstermeyi hedefledik. Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri üreticisi olarak, Avrupalı Président peynirlerini iki yıllık bir hazırlığın sonucunda Türkiye'de üreterek başarılı bir şekilde pazara sunduk.

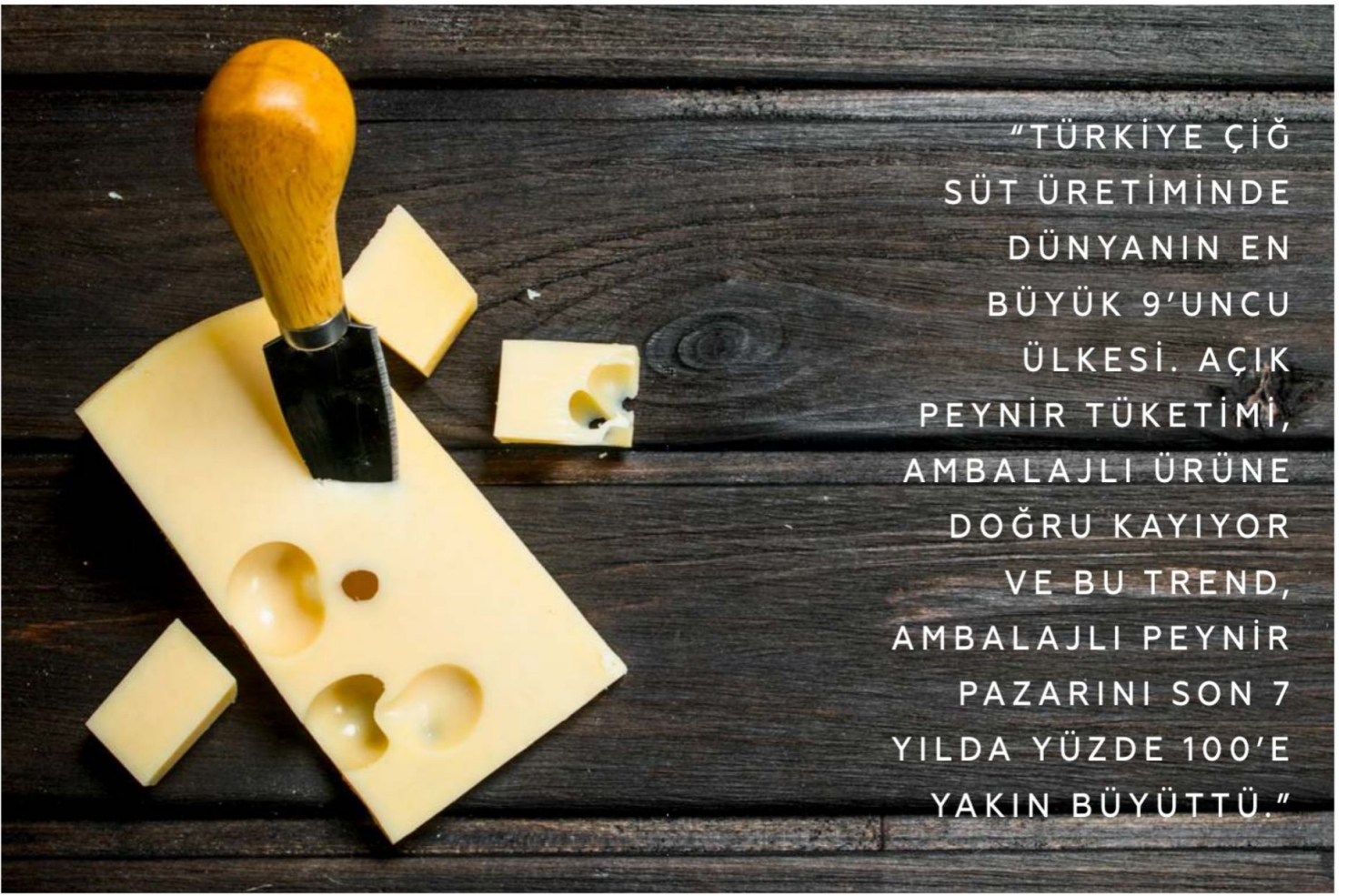


Ali Sözen

***Bu proje için 2017 yılından bu yana çalışıyorsunuz sanırım. Bu süre içinde ne gibi hazırlıklar, çalışmalar yaptınız, nasıl bir yol izlediniz?***

Tüketicilerimize sunduğumuz peynirlerin çeşitliliğini küresel lezzetlerle genişletmek için başlattığımız çalışmalarımız yaklaşık 3 yıldır devam ediyor. Président ürünlerini yerli üretimle pazara sunmak için Karaman'da bulunan tesisimizde özel bir üretim hattı kurduk. Bu ürünümüz için standardizasyon ve otomasyon tekniklerimizi geliştirdik. İlk aşamada tüm teknik altyapı ve lansman süreci için 15 milyon liralık bir yatırım gerçekleş-





"TÜRKİYE ÇİĞ SÜT ÜRETİMİNDE DÜNYANIN EN BÜYÜK 9'UNCU ÜLKESİ. AÇIK PEYNİR TÜKETİMİ, AMBALAJLI ÜRÜNE DOĞRU KAYIYOR VE BU TREND, AMBALAJLI PEYNİR PAZARINI SON 7 YILDA YÜZDE 100'E YAKIN BÜYÜTTÜ."

tirdik. Sadece Président projesi özelinde çalışan uzman ekipler oluşturduk. Üretim ve Ar-Ge ekiplerimiz, yurtdışındaki Avrupa peynirlerinin üretildiği üretim tesislerinde eğitim aldı. Diğer ekiplerimiz ise yurtdışından gelen uzmanlar tarafından Türkiye'de eğitim gördü.

**Markanın hangi peynir çeşitlerini üretiyorsunuz, bunları seçerken neleri göz önüne aldınız? Yakın dönemde farklı peynir çeşitleri de eklenecek mi?**

Öncelikle ülkemizde tüketicilerin hangi ürünü beğeneceğini, hangi ürünün Türkiye pazarına daha uygun olacağını tespit edecek çalışmalar yürüttük ve sonuçları değerlendirdik. Bu değerlendirmelerimizde önceliğimiz; tüketicilerimiz için hem lezzet hem de uygun fiyat bakımından en doğru seçimi yapmak oldu. Türkiye'deki tüketicilerin damak tadı ve tercihlerini göz önünde bulundurarak; Avrupa lezzetleriyle eşdeğer ürün portföyünü, orta derecede aromatik ve belirli süre olgunlaştırılmış peynirlerden oluşturduk.

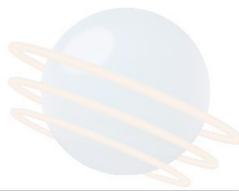
Yeni ürün geliştirme çalışmalarımızı; tüketicilerimizin ürünlerimizden keyif alması ve ürünlerimizi severek tüketmesi amacı

etrafında şekillendiriyoruz. Önümüzdeki dönemde dünya standartlarındaki üretim kalitemizle Président markalı farklı peynir çeşitlerini de Türkiye pazarına sunmayı planlıyoruz. Türkiye'de peynir yüzde 92 oranında kahvaltıda tüketiliyor. Hedefimiz; peynirin kahvaltı ve tost içeriği olarak kullanımının yanı sıra tüketiminin günün diğer öğünlerine de yayılarak sağlıklı bir atıştırmalık olmasını sağlamak.

**Üretim tesisleriniz, üretim koşullarınız, kapasiteniz, sağladığınız istihdam hakkında da biraz bilgi vermişiniz?**

Sakarya, Karaman, Lüleburgaz, Kahramanmaraş ve İzmir Tire'de olmak üzere Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan 6 üretim tesisimizde, Türkiye'nin dört bir yanından toplanan sütleri yüksek kalite standartlarında ve hijyen koşullarında işleyerek tüketicilere ulaştırıyoruz.

Hedeflerimiz doğrultusunda her zaman yatırıma büyük önem veren bir firmayız. Bu kapsamda her yıl 20 milyon Euro'nun üzerinde yatırım gerçekleştiriyoruz. Geldiğimiz noktada büyüme hedeflerimize ulaşmamızı sağlayan en önemli kaynağımız,







yaptığımız yatırımların yanı sıra alanında uzman ve nitelikli çalışanlarımızdır. Hali hazırda 2 bin 700'ün üzerinde çalışanımız var. Büyüyen bir şirketiz. Sadece 2020 yılının ilk 6 ayında 150'ye yakın ilave istihdam sağlamış olduk. Bu yıl içinde işe alımlarımızın neredeyse yarısı 26 yaş ve altı gençlerden oluşuyor. Ülkemizde genç nüfusun istihdamına katkıda bulunurken; kariyer gelişimleri ve alanlarında deneyim kazanmaları için fırsatlar oluşturuyoruz. Ayrıca sunduğumuz eğitim olanaklarıyla ekiplelimizin farklı peynir çeşitlerine ilişkin üretim ve kalite uzmanlıkları edinmelerini de sağlıyoruz. Ülkemizde süt endüstrisinin sürdürülebilir olması ve sektörün geleceği için gençlere yatırım yapmaya devam ediyoruz.

Gelecek dönemlerde de gerek üretim tesisi gerek ürün portföyü genişletme alanlarında yatırımlarımızı sürdürmeyi planlıyoruz. Yeni markalar ve ürünlere ilişkin Ar-Ge çalışmalarımız devam ediyor.

***Peynirlerin orijinaliyle aynı lezzet standardını yakalamak için neler yapıyorsunuz? Bu konuda Président firmasından ne gibi geri dönüşler aldınız?***

Standart lezzet ve kalite için belirlenmiş reçete ve üretim parametreleri her aşamada büyük bir titizlikle kontrolden geçiriliyor. Böylelikle tüketiciye sunulan son üründe standart lezzet ve yapı sağlanıyor. Ayrıca ürünlerin tat ve nefaset kontrolleri bu ko-

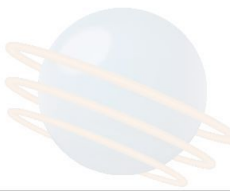
nuda özel eğitim almış ekiplerimizce yapıldıktan sonra pazara sunuluyor. Bunların yanı sıra düzenli olarak tadım panelleri yapıyoruz. Hem iç hem dış panelistlerin değerlendirme sonuçlarını global birimlerimizle de paylaşıyoruz. Peynirlerimiz, Président markasının üretildiği ve satıldığı birçok ülkedeki ürünler ile kıyaslanıyor ve bugüne dek hep olumlu geri bildirimler aldığımızı söylemekten gurur duyuyorum.

***Türkiye pazarında en çok ilgi gören peynir çeşidi hangisi? Tüketicilerden ne gibi geri dönüşler aldınız, alıyorsunuz?***

Président olarak ilk aşamada kaşar, cheddar, gouda çeşitlerini tüketicilerimizin beğenisine sunduk. Kalitesi ve lezzetiyle tüketicilerden tam not alan ürünlerimiz, beklediğimiz ilgiyi gördü. Tüketicilerimizin en az 6 ay olgunlaştırılmış, yoğun tadı sayesinde eşsiz lezzete sahip cheddar ürünümüzün tadına göstermiş olduğu olumlu geri bildirimlerden oldukça memnunuz.

***Fiyat politikanız hakkında da bilgi alabilir miyiz? İthal peynir pahalıdır algısını değiştirebileceğinizi düşünüyor musunuz?***

Teknolojimizi, uzmanlığımızı ve uluslararası bilgi birikimimizi lokal tat dokunuşlarıyla buluşturduğumuz Président markasının aslında Türk damak tadına ne kadar uygun olabileceğini göstermiş olduk. Zaman zaman gerçekleştirdiğimiz tanıtım ve ta-







dım çalışmalarıyla Président peynir çeşitlerimizi daha fazla tüketicile buluşturuyoruz. İthal peynirlere kıyasla uygun fiyatla konumlandığımız peynirlerimizin tüketicilerin dikkatini çekerek, "İthal peynir pahalıdır" algısını değiştirmeye başlayacağını düşünüyoruz.

**Türkiye’de peynir sektörünü nasıl değerlendiriyorsunuz? Türkiye pazarında markanızı nasıl konumlandırıyorsunuz?**

Türkiye, çiğ süt üretiminde dünyanın en büyük 9’uncu ülkesi. Açık peynir tüketimi ambalajlı ürüne doğru kayıyor ve bu trend, ambalajlı peynir pazarını son 7 yılda yüzde 100’e yakın büyüttü. Peynir pazarının yeniliklere açık olduğunu, yenilikçi ürünlerle büyümeye devam edeceğini öngörüyoruz. Özellikle sağlıklı ve taze ürüne olan eğilim giderek artıyor.

1996 yılında girdiğimiz pazarda bugün 300’ü aşkın ürün çeşidimizle tüketicilerimize sağlıklı, güvenilir, lezzetli ve doğal ürünler sunuyoruz. Avrupa peynir pazarında 85 yılı aşkın deneyime sahip Président markası, Türkiye’de henüz yeni bir oyuncu olmasına rağmen tüketiciler tarafından hızla benimsendi. Batı peynir lezzetlerini temsil eden Président markamızı ithal peynirlere göre uygun fiyatlarla Türk sofralarını keyiflendiren bir ürün olarak konumlandırıyoruz.

**Peynir, Türkiye’de en çok taşış olan ürünlerden.**

**Peynir satın alırken tüketicilerin nelere dikkat etmesi gerekiyor?**

Tüketicilerin dikkat etmesi gereken; açıkta satılan, markası belli olmayan ya da sahte marka şüphesi yaratan etiket taşıyan ürünlerden uzak durmak. Ayrıca doğru saklama koşullarında satışa sunulmayan yerlerden de alışveriş yapmamalarını öneriyoruz.

**Pandemi süreci peynir sektörünü nasıl etkiledi, size ne gibi etkileri oldu? Önümüzdeki dönem için neler öngörüyorsunuz?**

Tüm dünya ile birlikte Türkiye’yi de etkileyen pandemi sürecinde tüketiciler sağlıklı beslenmeye daha fazla özen göstermeye başladı. Bu dönemde özellikle açıkta satılan gıdaların taşıdığı tehlikelerle ilgili vatandaşlarda önemli bir bilinçlenme oluştuğunu görüyoruz. Bu da peynir sektöründe tüketimin ambalajlı ve güvenilir markalı ürünlere yönelmesine sebep oldu. Bu süreçte yatırımlarımıza devam ederek planlarımız kapsamında üretim kapasitemizi artırmaya odaklandık. Tüketicilerin sağlıklı süt ve süt ürünlerine rahatlıkla ulaşabilmeleri için üretimimizi, artan talebi karşılayacak kapasiteye çıkarmak için çalışmalarımızı hızlandırdık. Pandemi sürecinde oluşan toplumsal bilinçlenme sayesinde ambalajlı peynirlere yönelen tüketim trendinin önümüzdeki dönemde de devam edeceğini öngörüyoruz.

