



Başar Hamamcı
Ak Gıda-İçim Süt Ülke Satış Direktörü

Ev Dışı Tüketim kanalında da **Güçlü Oyunculardan** **Biri Olacağız**

Toplam 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesine sahip **Ak Gıda**, pazarın güçlü markalarından biri olan İçim ile süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak, krema, büyüme küpü ve puding olmak üzere, 200'ü aşkın ürünü tüketicilere ulaştırıyor. Büyüyen Ev Dışı Tüketim (EDT) pazarında da geçtiğimiz yıl tonajda %50'nin üzerinde büyüme yakalayarak iddiasını artıran şirket; bitkisel krema-krem şanti, ketçap, mayonez ve piknik ürünlerini **Masterini** markasıyla mutfak profesyonellerine sunuyor.

Röportajımıza başlarken, Ak Gıda olarak firmanızdan ve Hore-

ca sektöründeki markalarınızdan bahsedebilir misiniz?

1996 yılında kurulan ve 2015'ten bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren **Ak Gıda**, süt ve sütlü ürünler pazarının öncü şirketlerinden biri.

İçim, kurulduğu günden bu yana geniş ürün portföyüyle lezzetli, kaliteli, doğal ve besleyici pek çok ürünüyle tüketicilerle buluşuyor.

devamı sayfa 7





Ev Dışı Tüketim kanalında da Güçlü Oyunculardan Biri Olacağız

Başar Hamamcı
Ak Gıda-İçim Süt Ülke Satış Direktörü

kapaktan devam

İçim markamızın ürün yelpazesi, tüketici ihtiyaçlarına ve değişen alışkanlıklara paralel olarak genişlerken, Batı tarzı peynir lezzetlerini de **Président** markası altında yerli üretimle tüketicilerimize sunuyoruz. İçim ve **Président** tüketici markalarımızın yanı sıra **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 sunuyor ve sürekli **Masterini** portföyümüzü geliştirmeye devam ediyoruz.

dasını tüketicilerimizle buluşturuyor, pozitif bakış açısıyla hayatlarının bir parçası olmayı amaçlıyoruz. İçim; kurulduğu günden bu yana geniş ürün portföyü ile lezzetli, kaliteli, doğal ve besleyici pek çok ürünle tüketiciyle buluşuyor.

Özellikle Ar-Ge Merkezi'mizde uzmanlarımızın çalışmaları ve yatırımlarımız doğrultusunda geliştirdiğimiz yenilikçi ürünlerle inovasyonlar tarafında farklılaşıyor ve pazarda yeni kategorilerin açılmasına öncülük ediyoruz. Nitekim bu çalışmalarımızla Sürdürülebilirlik Akademisi tarafından düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Ödülleri'nde bu sene "Gıdada İnovasyon" ödülünün

biz de horeca kanalında önemli oyuncularından biri olmayı hedefliyoruz. İçim, **Président** ve **Masterini** markalı 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. Geçtiğimiz yıl EDT pazarına özel birçok yeni ürün lanse ettik. **Président** markasıyla EDT pazarına özel gramajlarda pizza peyniri, donmuş rende mozarella, labne ile Gouda, Cheddar ve Red Cheddar lansmanlarını yaptık.

Müşterilerimizin talepleri doğrultusunda onların ihtiyaçlarına özel reçeteler çalışıyoruz. Örneğin kahve zincirleri için özel içerikli krema üretiyoruz. İçim markasıyla sektöre özel sunduğumuz İçim Böreklik Peynir, İçim Pide Peyniri gibi ürünlerimize ek olarak 2022 yılında da İçim Mini Peynir Taneleri ürünümüzü ile sıcak yemeklere özel formülüyle İçim Şef Yemeklik Krema (1 L) ürünümüzü pazara sunduk. Son olarak da kahve zincirlerine özel İçim Barista Süt ürünümüzün lansmanını yaptık.

Büyükten EDT pazarında yeni lansmanlarımızın da katkısıyla 2022 yılında tonajda %50'nin üzerinde büyüme yakaladık. Lansmanını 2022'de yaptığımız, profesyoneller için ürettiğimiz ve süt ürünleri dışındaki ürünleri içerisinden barındıran **Masterini** markamızın ürün portföyünde Bitkisel Krema, Bitkisel Krem Şanti, Ketçap, Mayonez ile piknik formda bal, vişne ve çilek reçeli bulunuyor. **Masterini**'nin toplam marka portföyü içerisinde krema ve krem şanti, %50'nin üzerinde satış payına sahip.

İçim süt ve süt ürünleri olarak Horeca müşterilerine hangi kanal-

de sahibi olduk. Lezzetli, kaliteli ve besleyici süt ve süt ürünlerini en doğal halleriyle tüketicilerimizle buluşturmak için çalışıyoruz.

İçim markası ile Horeca pazarına ne gibi inovatif ürünler sunuyorsunuz? Gelecek hedeflerinizde özellikle Horeca kanalı için yeni projeleriniz var mı?

Artan şehirleşme ve hızlı yaşam temposuna paralel olarak ev dışı tüketimin pazar büyüklüğü de artarken,



Ak Gıda bünyesinde bulunan İçim markası, süt ve süt ürünleri kategorisinde şüphesiz sektörün lider markalarından biri. Bu başarı göz önünde bulundurulduğunda sizce İçim markasını diğer markalardan ayıran en önemli özellikler nelerdir?

İçim markamızla pozitif, modern, samimi ve dinamik bir marka olarak tüketicilerimizin aklına ve kalbine dokunuyoruz. Sütün tüm iyiliğini ve fay-



Ak Gıda; İçim, Président ve Masterini markalarıyla VII. Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı'nda yer aldı.



Kapak Konusu

HMG Röportaj

İçim, Président ve Masterini markalarıyla VII. Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı'nda yer aldık.

lardan ulaşıyorsunuz? Bize Horeca kanallarındaki etkinliğiniz ve dağıtım ağınız hakkında kısaca bilgi verebilir misiniz?

Türkiye'nin her ilini kapsayan yaygın dağıtım ağımız ve satış ekiplerimizin uzmanlığıyla ev dışı tüketim profesyonellerine ulaştırıyoruz.

EDT müşterilerimizin ihtiyaçları konusunda tecrübeli satış ekiplerimiz, bölgelerinde bulunan otel, restoran, kafe gibi işletmeleri ziyaret ederek onlara en uygun portföyü ve çözüm önerilerini sunuyor. Ayrıca ev dışı tüketim pazarına ve seflere özel profesyonel çözümlerimizi sunduğumuz standartlarımızla gastronomi fuarlarında yer alıyoruz. Geçtiğimiz yıl İçim, Président ve Masterini markalarıyla VII. Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı'nda yer aldık.

Ayrıca Antalya Anfaş Fuarı'nda standımızda mutfağın profesyonellerini ağırladık ve ziyaretçilerimize ürünlerimizin kullanımlarıyla ilgili profesyonel çözüm önerileri sunduk. 6-9 Eylül tarihlerinde ise WorldFood İstanbul 31. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'nda mutfak profesyonellerine özel ürünlerimiz ve çözümlerimizle yer aldık.

Bu tür etkinlikleri, ürünlerimizin farklı kullanım alanlarını anlatmak açısından uygun platformlar olarak görüyoruz. Şefler için özel çözümler sunacağımız ve yeni ürünler geliştirebileceğimiz demo mutfağımızı bu yılın Ekim ayında faaliyete geçireceğiz.

Son olarak HM Gazete okuyucuları için Horeca işletmelerine ve seflerine neler söylemek istersiniz?

Yeme-içme sektörü profesyonelleri ve sefleri; büyümekte olan ev dışı

tüketim pazarının değişen ihtiyaçlarını anlama konusunda bizim iş birliği yaptığımız iş ortaklarımız.

Ev dışı tüketim kanalında hep birlikte iş hacmimizi büyütme ve pazarı geliştirmek için bu iş birliğinin önemini inanıyor, mutfak profesyonellerinin değişen ihtiyaçları ve pazar dinamikleri doğrultusunda yenilikçi çözümler üretmeye devam edeceğimizi paylaşmak istiyorum.

www.akgida.com.tr



Başar Hamamcı Kimdir?

İstanbul Bilgi Üniversitesi İngilizce İktisat bölümünden mezun olduktan sonra kariyer hayatına Danone Türkiye'de başladı. Daha sonra Yıldız Holding'de İhracat departmanında Avrupa ve Afrika Bölgeden Sorumlu Satış Yöneticisi olarak görev aldı.

2010 yılında Ak Gıda ailesine katılıp sırasıyla Satış Müdürü, Grup Satış Müdürü ve Modern Kanal Direktörlüğü pozisyonlarında çalıştı.

Kasım 2022'den bu yana ise Markalı Ürünler Türkiye Satış Direktörü olarak görevine devam ediyor.

Ak Gıda'nın uzman ve çevik bir ekipten oluştuğunu belirten Başar Hamamcı, "Ak Gıda'da çalışmanın her anıma lezzet kattığını düşünüyorum" diye de ekliyor.