



“Özgün, yaratıcı ve katma değeri yüksek ürünler geliştiriyoruz”

Süt ve süt ürünleri sektörünün önde gelen üreticilerinden Ak Gıda, katma değerli faaliyetlerine Ar-Ge ve inovasyon projeleriyle yön veriyor. Biz de **Ak Gıda CEO'su Ali Sözen** ile ortaya koydukları ürün, ambalaj ve sürdürülebilirlik odaklı, yenilikçi Ar-Ge çalışmalarını konuştuk.

■ **Ak Gıda'yı tanıyabilir miyiz? Ar-Ge ve inovasyon, Ak Gıda için nasıl bir önem teşkil ediyor?**

Ak Gıda olarak altı üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumundayız. 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 bulunan üretim tesislerimizde, Türkiye'nin dört bir yanından toplanan sütleri işlemekteyiz. Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri üreticisi olarak tüketici markamız İçim ile doğal, lezzetli, kaliteli ve besleyici pek çok ürünü tüketiciyle buluşturuyor; küresel peynir lezzetlerini ise Président markası altında yerli üretimle tüketicilerimize sunuyoruz. İşimizin merkezine tüketicilerimizin ve müşterilerimizin ihtiyaçlarını koyuyoruz. Ulusal ve uluslararası bilgi birikimimiz, sektör uzmanlığımız, ileri üretim teknoloji-



Ali Sözen, Ak Gıda CEO'su

mi, yüksek kalite anlayışımız ve Türkiye'nin her köşesine ulaşan güçlü dağıtım ağımla büyüme hedeflerimiz doğrultusunda ilerliyoruz.

Şirketimiz bünyesindeki Ak Gıda Ar-Ge merkezi, 2018 yılından bu yana Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı onayı ile faaliyetlerini sürdürüyor. Ar-Ge ekiple- rimiz, şirketimizin sürdürülebilir büyüme hedefleri doğrultusunda Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızı kararlılıkla yürütüyor. Bu kapsamda ilkle-

re öncü olan ambalaj ve ürünlerimizi, şirketimizin vizyonu ile paralel şekilde geliştiriyoruz. Ar-Ge ve inovasyon projelerimiz sayesinde geliştirdiğimiz ürünlerde, tüketicinin sağlığına ek fayda getirecek fonksiyonel bileşenlerin kullanılmasını önemsiyoruz. Özellikle çocuk ürünlerinde besin değeri yüksek, vitamin ve mineral içeriği zenginleştirilmiş ürünlerin tüketime sunulmasını hedefliyoruz.

■ **Üniversiteler ve sanayi el ele veriyor**

■ **Ak Gıda Ar-Ge merkezinin yapısından ve faaliyet kapsamından bahsedebilir misiniz?**

Ar-Ge merkezimizin temel stratejisi; özgün, yaratıcı ve katma değeri yüksek ürünleri geliştirerek pazara sunmak üzerine tasarlandı. Fonksiyonel ürünler geliştirerek şirketin ve sektörün bilgi birikimini artırmak, yeni ürünler ile şirketin yurt içi ve yurt dışı pazarını büyütme, ülke kalkınmasına katkı sağlamak gibi adımlar da hedeflerimiz arasında önemli yere sahip. Ar-Ge merkezimiz, alanında uzman 18 çalışma arkadaşımız ile faaliyetlerini sür-

dürüyor. Ayrıca Üniversite-Sanayi İş Birlikleri programları kapsamında Hacettepe Üniversitesi, Ege Üniversitesi, Yeditepe Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi gibi pek çok okulun gıda mühendisliği bölümleri ile akademik çalışmalar yürütüyoruz. Sanayi iş birliklerimiz sayesinde ise Ar-Ge merkezi projelerimizde sektörde öncülük yapacak yeni ürünler geliştiriyoruz.

Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızın bir diğer odağı da ambalaj ve paketlemenin geliştirilmesi. Paket tasarımlarında yapılan değişimlerle evsel atıkların miktarını düşürmek için dayanıklılığını kaybetmeden hafifletilmiş ambalajlar elde etmeye çalışıyoruz. Ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor. Ak Gıda olarak ambalaj malzemelerimize ilişkin birçok sürdürülebilirlik ve inovasyon projesi üzerinde çalışıyoruz.

“Ambalajda da inovasyona odaklanıyoruz”

■ *Ar-Ge merkezinizde gerçekleştirilen başlıca çalışmalar nelerdir?*

Ar-Ge ekiplerimizin büyük bir heyecanla üzerinde çalıştığı projelere örnek olarak, bu yıl TÜBİTAK 1501 Sanayi AR-GE Destek Programı kapsamında onaylanan “Peyniraltı Suyundan Yenilikçi Ürünlerin Geliştirilmesi” projemizi örnek gösterebiliriz. Aynı zamanda Avrupa Birliği destekli EUREKA Projesi kapsamında üç ülke iş birliğiyle yürütülecek “Biyobozunur Ambalaj” projesini başlatmak için de adımlarımızı attık.

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 alternatifini kullanıcı dostu, yenilikçi ve geri dönüşümü ile doğaya zarar vermeyen PET şişe ambalajlarımızı kullanmaya başladık. Ar-Ge ekiplerimizin geliştirdiği özel tasarım şişe-



lerde aromalı sütlerimizi tüketicilere tazeliğini ve besin değerini daha uzun süre koruyacak şekilde raflara ulaştırmayı başardık.

Ayrıca Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızda ağırlık verdiğimiz alanlardan biri de tüketicilerin keyif alacağı ve severek tüketeceği yeni lezzetler üretmek. Örneğin küresel pazarda yer alan Président marka ürünlerin Türkiye’de üretilebilmesi amacıyla yürüttüğümüz inovasyon çalışmalarıyla küresel lezzetleri Türk damak tadına uygun bir şekilde pazara sunduk.

Ürün denemelerimizi, 7 yıl önce kurduğumuz ve sektörümüzde bir ‘ilk’ olan UHT, yani yüksek sıcaklık teknolojisi pilot tesisimizde gerçekleştiriyoruz. Bu tesis bize ürün geliştirme ve inovasyon çalışmalarımız için en ideal üretim koşullarını sunuyor.

Atık yönetimi de sürdürülebilirlik hedefli Ar-Ge projelerimizin odağında yer alıyor. Ambalaj atığını azaltmak üzere ambalajlarımızda ağırlık optimizasyonu gerçekleştiriyoruz. Sürdürülebilirlik kapsamında kasa ve benzeri lojistik malzemelerde geri kazanılmış malzemelerin kullanımına yönelik çalışmalarımıza ağırlık verdik. Her yıl, geri dönüşüm odaklı en az üç proje tamamlıyoruz.

■ *Tüm bu çalışmaların Ak Gıda’ya nasıl bir getirisini, hangi alanlara somut katkısı oldu? Hedefleriniz ne yönde?*

Marka olarak kaliteli ürünleri erişilebilir fiyatlarla tüketicilere sunmak önceliklerimizden biri. Yürüttüğümüz Ar-Ge çalışmaları sayesinde ürün yelpazemizi genişletiyor, yeni lezzetler geliştiriyor ve tüketicilerimizin ihtiyaçlarına uygun ürünler ortaya koyarak pazardaki konumumuzu güçlendiriyoruz. Örneğin; aktif ve fit yaşam tarzını benimseyen tüketiciler için günün her anında protein ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yüksek proteinli süt ürünümüz İçim Fit’i geliştirdik. Yine Ar-Ge çalışmalarımız kapsamında Avrupalı lezzetleri temsil eden Président peynirlerini burada üreterek, ithal peynirlere göre çok daha uygun fiyatlarla pazara sunmayı başardık.

Sürdürülebilirlik hedefiyle yürüttüğümüz Ar-Ge çalışmalarımız sayesinde fabrika içi kullanımı olan ve gi-

da ile temas etmeyen malzemelerin %100 geri dönüştürülmüş hammadde olarak üretilmesini sağlıyoruz. Atık yönetimimiz kapsamındaki Ar-Ge çalışmalarımızla azaltığımız ambalaj atığı sayesinde karbon ayak izimizi de %20 oranında azalttık.

“Meraklı, gelişime açık adaylarla ilerliyoruz”

■ *Ekibinize katılan isimleri nasıl seçiyor, hangi kriterleri dikkate alıyorsunuz?*

Ar-Ge merkezimizde görevlendirmek üzere üniversitelerin gıda mühendisliği bölümünden mezun adayları tercih ediyoruz. Adaylardaki öncelikli olarak aradığımız yetkinlikler ise meraklı, araştırmacı, sürekli gelişime açık, girişimci, yenilikçi ve iletişim konusunda güçlü olmasıdır. Değerlendirme süreci kapsamında İngilizce yetkinliği, genel yetenek, kurum kültürüne uyum, pozisyona uyum konularında sınavlar, envanterler ve mülakatlar gerçekleştiriyoruz. Real Taste of Internship proje bazlı staj programımız kapsamında ise her yıl en az iki gıda mühendisliği öğrencisine Ar-Ge stajı imkânı sağlıyoruz. Bu stajda gerçek bir iş deneyimi yaşıyoruz. Stajyerler projeleri kapsamında gerek departman içi gerekse diğer departmanlarla iş birliği içinde çalışarak üç ayın sonunda liderlik ettiği projeyi yöneticilerine sunuyor. Stajını tamamlayan gıda mühendislerine; gösterdikleri performans ve potansiyellerine göre, gelecekteki işe alım süreçlerimizde öncelikli değerlendirilme fırsatı sağlıyoruz.

■ *Ar-Ge alanında tercih edilen işveren olmak için ekibinize ne katkılar sağlıyorsunuz?*

Ar-Ge ekibimizin kişisel ve mesleki gelişimlerine destek olmak bizim için büyük önem arz ediyor. Bu kapsamda sürekli gelişim felsefesini benimsemiş olan ekibimiz, yetkinlik bazında ve teknik bazda eğitimler aracılığıyla gelişimini sürdürüyor. İlave olarak her yıl, ekipte bilimsel çalışmalara ilgi duyan iki çalışma arkadaşımızın akademik eğitim almasına destek oluyoruz. Küresel ölçekteki teknik eğitim fırsatlarını yakından takip ederek ekibimizin, ihtiyaç halinde bu eğitimlerden yararlanmasını sağlıyoruz. Bunların yanı sıra, farklı ürün kategorilerinde çalışan Ar-Ge ekiplerinin iş birliklerini geliştirerek ekip üyelerimizin bilgi birikimleri ve uzmanlıklarının farklı alanlarda da artmasını destekliyoruz.

