



**Ali SÖZEN**  
Ak Gıda CEO'su

# YATIRIMLARI İLE SEKTÖRE ÖRNEK OLAN MARKA: İÇİM

Günde 5 bin ton süt işleme kapasitesine sahip, hepimizin bildiği İçim markasının üreticisi Ak Gıda'nın CEO'su Ali Sözen'den ürünleri ve üretimin her aşamasında Ar-Ge çalışmalarına verdikleri önem hakkında son gelişmeleri alıyoruz.

**Cironuzun önemli bir bölümünü Ar-Ge çalışmalarına aktarıyorsunuz. Çevreci ambalaj son odak noktanız. Bu konuda bilgi alabilir miyiz?**

Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri üreticisi olarak biliyoruz ki, hizmet verdiğimiz gıda sektörünün devamlılığı insan hayatı için vazgeçilmez bir unsur. Bu devamlılığı sağlayabilmek için gıda kadar, doğanın sürekliliğini de güvence altına almak gerekiyor. Bu nedenle Ak Gıda olarak Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızda; yeni ürün ve kategorilerin geliştirilmesiyle birlikte doğa dostu ambalaj ve paketlemeye de büyük önem veriyoruz. Üretimimizi durmaksızın sürdürürken, doğanın korunmasına destek olacak projeler üzerinde çalışıyoruz. Örneğin ambalajda dayanıklılık esas alınırken, evsel atıkların düşürülmesine yönelik olarak daha düşük gramaj hedeflediğimiz geliştirmeler

yapıyoruz. Ek olarak paket tasarımı sırasında yaptığımız değişimlerle nakliye sırasında daha hafif fakat dayanıklı ambalajlar elde etmeye çalışıyoruz. Ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor. Ambalajlarımızda ağırlık optimizasyonu çalışmalarımızla son dört yılda plastik kullanımımızı





bin 500 tondan fazla azalttık.

**Bir de 'Peynir Altı Suyundan Yenilikçi Ürünlerin Geliştirilmesi' projesi var. Sektör için çok önemli bu konudan bahsedebilir misiniz?**

Süt ve süt ürünleri sektöründe istikrarlı büyüme için kaliteli ve katma değeri yüksek ürünler geliştirmek önem arz ediyor. TÜBİTAK'ın "1501 Sanayi Ar-Ge Destek Programı" kapsamında onayladığı bir Ar-Ge projesi başlattık. Bu kapsamda, Türkiye'de ağırlıklı olarak gıda hammaddesi üretiminde kullanılan peynir altı suyundan katma değerli, yenilikçi ürünler geliştirmeyi hedefliyoruz. Peynir altı suyu proteinleri, aminoasit profili açısından önemli bir besin kaynağıdır. Aynı zamanda gıdalarda dokuyu ve kıvamı iyileştirmeye yönelik özellikleri, peynir altı suyunu fonksiyonel bir bileşen haline getiriyor. Bu değerli bileşenle daha lezzetli ve fonksiyonel olan yeni ürünler geliştirmeyi hedefliyoruz.

Bu projenin sonucunda Ak Gıda olarak toplum için besin değeri yüksek yeni ürünlerle

çeşitlilik sağlarken, aynı zamanda ülke ekonomisine de değer katmış olacağız.

**Enerji kullanımınızı da verimli hale getirdiniz. Bu konuda sektöre örnek olmak adına içerikten bahsedebilir misiniz?**

Üretim tesislerimizdeki süt işleme proseslerimizde ısıtma ve soğutma faaliyetleri için ağırlıklı olarak enerji tüketiyoruz. Sürdürülebilirlik stratejimiz kapsamında tesislerimizde yenilenebilir enerji üretimine odaklanarak enerjide verimliliği artırmayı hedefliyoruz. Bunun için üretim süreçlerimizi ayrıntılı bir şekilde analiz ettiğimiz enerji yoğunluk haritamız aracılığıyla, enerji tüketiminin en yüksek olduğu noktaları belirleyerek daha odaklı verimlilik çalışmaları gerçekleştirebiliyoruz. Elektrik ve ısı enerjisinin birlikte üretilmesini sağlayan kojenerasyon teknolojisiyle enerji verimliliğimizi büyük oranda artırdık. Bu anlamda Ak Gıda olarak Türkiye'nin en verimli kojenerasyon tesisine sahibiz.

Isı pompası ve güneş enerjisi çözümlerine yönelik yatırımlarımızla

fabrikalarımızda yenilenebilir enerji üretimini artırıyoruz. Ayrıca atık su geri kazanımından elde ettiğimiz 1,5 MW kurulu güce sahip biyogaz sistemimiz de yer alıyor. Biyogaz tesisimizde atık sudan ve iade ürünlerden çıkan metan gazını elektrik enerjisine dönüştürüyoruz. Yüksek verimli santrifüj soğutma grupları yatırımlarıyla da üretim tesislerimizde karbon salınımını azaltmayı hedefliyoruz. Ayrıca gün ışığından daha fazla yararlanma ve fabrikalardaki hesaplanmış yeni aydınlatma tasarım ve yapılandırmasıyla iyileştirme yaparak enerji tasarrufu elde ediyoruz. Gündemimize aldığımız Enerji 4.0 projesi ile de fabrika birim enerji kullanımlarını azaltmak ve online verimlilik takibini geliştirmek üzere çalışıyoruz.

Enerji verimliliğinde geldiğimiz noktada örneğin, Sakarya'daki tesisimizde tükettiğimiz enerjinin artık yüzde 90'ını kendimiz üretiliyoruz. Enerji verimliliğini artırmak üzere gerçekleştirdiğimiz projeler sayesinde 2020 yılında 3 bin 95 hanenin bir yıllık enerji tüketimine eşdeğer enerji tasarrufu sağladık.







**Ak Gıda ürünlerine gelecek olursak, ürün çeşitliliğiniz oldukça geniş. Ürün portföyünüze yenilerini ekleyecek misiniz?**

UHT süt, yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğumuz, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurduna, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidimizle devam ediyor. Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri üreticisi olarak İçim markamız ile doğal, lezzetli, kaliteli ve besleyici pek çok ürünü tüketiciyle buluşturuyoruz.

Yürüttüğümüz Ar-Ge çalışmaları sayesinde ürün yelpazemizi her geçen gün genişletiyor, tüketicilerimizin ihtiyaçlarına uygun yeni 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.

Çocukların 1 yaşından sonra sağlıklı büyümesini destekleyecek, yüksek oranda D vitamini içeren İçim Devam

sütünü Türkiye'de ilk defa 1 litrelik aile boyunda sunduk.

İçim Pastörize Süt ailesine, tazeliğini ilk günkü gibi koruyabilen yeni nesil ambalajda ürünler ekleyerek portföyümüzü genişlettik.

Genç hedef kitleye yönelik olarak sunduğumuz, eğlenceli tarzıyla dikkat çeken İçim Fan'ı lanse ettik.

Pazarda laktozsuz ürünlerin gelişim trendine yön vererek İçim Rahat markamızı sütün yanı sıra laktozsuz yoğurt ve kefir ürünleriyle daha da büyüttük. 2019 yılında tüketicilerimize sunduğumuz laktozsuz yoğurdumuz yüzde 65'e yakın pazar payıyla Türkiye'de en çok beğenilen laktozsuz yoğurt oldu.

Önümüzdeki dönemde de tüketicilerimizin keyif alacağı ve severek tüketeceği yeni lezzetler üretmek üzere çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Pozitif, modern, samimi, dinamik bir marka olan İçim ile bu yıl pepyeni bir döneme giriyoruz. Bu yeni marka yolculuğumuzda tüketicilerimizin sadece damak tadına değil, aklına ve kalbine de dokunan bir hikâye

ile yola çıkıyoruz. Yeni marka vaadinde İçim, 'Hayata Dolu Tarafından Bak' diyerek pozitif bakış açısıyla tüketicilerine hayatlarındaki artılara odaklanmayı hatırlatıyor.

Ak Gıda olarak, Batı tarzı peynir lezzetlerini ise Président markası altında yerli üretimle tüketicilerimize sunuyoruz. Ülkemizde tüketicilerimizin hangi ürünü beğeneceğini ve hangi ürünün Türkiye pazarına daha uygun olacağını tespit edecek araştırmalar yapıyoruz. Böylece tüketicilerimizin damak tadı ve tercihlerini göz önünde bulundurarak, seçilmiş Avrupa lezzetlerini aslına uygun olarak ürettiğimiz orta derecede aromatik ve belirli süre olgunlaştırılmış peynirlerden oluşturduk. İlk aşamada kaşar, gouda ve cheddar çeşitlerinden oluşan Président ailemizi; krema, cheddarlı krem peynir, cheddarlı üçgen peynir ve red cheddar çeşitleriyle genişlettik.

Teknolojimizi, uzmanlığımızı ve uluslararası bilgi birikimimizi kullanarak, en önemlisi de tüketicilerimizin tercihlerine kulak vererek, küresel tatları Türk damak tadına uygun lezzetler ve erişilebilir fiyatlarla sofralara taşımaya gayret ediyoruz.