

KAHVE & SEKTÖR

SEVİNÇ BAKLACI, AK GIDA-İÇİM SÜT PAZARLAMA MÜDÜRÜ:

“FONKSİYONEL SÜTLERE İLGİ ARTIYOR”

“GLOBAL TRENDLERİ TAKİP EDİYOR, TÜKETİCİLERİMİZİN BEKLENTİLERİ VE İHTİYAÇLARINI ANALİZ EDİYOR, PAZARA YÖN VEREN YENİ ÜRÜNLERİ İNOVASYON ÇALIŞMALARıyla GELİŞTİRİYORUZ.”



“İdeal olan, süt lezzetiyle kahve aroma ve lezzetinin mükemmel uyumunun yakalanması. Özellikle daha yumuşak içim kahve sevenler genellikle sütlü çeşitler tercih ediyor. Kahveye eklenen süt sadece lezzeti değil, kıvamı da olumlu yönde etkiliyor; daha yoğun, daha tok bir kıvam elde ediliyor.” Ak Gıda-İçim Süt Pazarlama Müdürü Sevinç Baklacı, lezzetli bir kahve için süütün önemini bu cümlelerle anlatıyor...

İçim'in ürün gamında yer alan UHT süt çeşitlerinizden bahsedermisiniz?

“Hayata Dolu Tarafından Bak” söylemiyle tüketicilerimizle

buluşturduğumuz İçim markamızın ürün portföyünde kahveseverler için özenle hazırladığımız birden fazla süt çeşidimiz bulunuyor. Özellikle tam yağlı ve yağlı UHT süt çeşitlerimiz, yoğun köpük ve zengin lezzet arayanlar tarafından sevilerek tüketiliyor.

Daha hafif bir lezzet arayanlar içinse yüzde 1,5 yağ oranına sahip İçim Yarım Yağlı UHT Süt ürünümüz portföyümüzde yer alıyor. Yarım yağlı özelliğiyle bu ürünümüz, daha yoğun ve sert kahve lezzeti tercih edenlerin ihtiyacına yanıt veriyor.

Laktosuz süt tüketmeyi tercih edenler için ürettiğimiz İçim Rahat Laktosuz Süt ise kahvesinde süt kullanmak isteyenlere kolay sindirim ve hafiflik sunuyor.

Özellikle kafe, restoran gibi işletmelerin talepleri, baristaların beklentileri bizi bu alana özel ürünler geliştirme konusunda da teşvik ediyor. Bu kapsamda baristalarla bir araya gelerek ihtiyaç ve beklentileri netleştirildikten sonra bu kanallara özel hazırladığımız İçim Barista Sütü ürünümüzü portföyümüze kattık. İçim Barista Sütü, dengeli protein ve yağ içeriği ile ısıtma işlemi

sonrasında pürüzsüz, kremamsı ve yoğun bir köpük sağlıyor. Müşterilerimizin deneyimlerine göre bu çeşidimiz özellikle latte art uygulamalarında yüksek performans gösteriyor. Ayrıca her türlü kahve çekirdeğiyle de uyumlu.

İçim markası, süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında girdi. O günden bugüne UHT süt pazarının gelişimi, sizin bu gelişime katkılarınız ve pazar payınız hakkında bilgi alabilir miyiz?

Pazara girdiğimiz ilk günden bu yana önceliğimiz sağlıklı, lezzetli ve kaliteli süt ve süt ürünlerini tüketicilerimize ulaştırmak. Özellikle süt kategorisinde katma değerli alanlarda yaptığımız inovasyon çalışmalarıyla pazara yön verdiğimizizi ve pek çok ‘ilk’ imza attığımızı rahatlıkla söyleyebiliriz. Sadece klasik sade süt ile çıktığımız yolculukta şu an çok geniş bir portföye ve çok farklı tüketici taleplerine yanıt verebiliyoruz.

Asıl motivasyonumuz, süt tüketimini teşvik etmek ve daha fazla haneye girerek süt tüketimini artırmak. Bunun için de farklı kitlelere hitap edecek ürünlerle daha fazla kişiye ulaşmayı hedefliyoruz. Farklı yaş grupları

ve ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirdiğimiz ürünler pazar payımıza tabii ki çok olumlu yansdı.

Son yıllarda özellikle yoğun ilgi görmeye başlayan laktozsuz süt kategorisinde lider konumdayız. Yine aynı şekilde pastörize süt kategorisinde bir ilke imza attığımız çikolatalı ve meyveli çeşitlerimizle farklılaşıyor ve pazarı domine diyoruz. Sadece çeşit olarak değil, ambalaj anlamında da pazardaki yenilikçi duruşumuzu koruyoruz. İçim Çocuk Devam Sütü'nde 1 litrelik ambalaj lansmanı ile tamamen tüketim alışkanlıklarını değiştirdik, ürünün daha çok haneye ulaşmasını sağladık.

UHT süt ürünlerinizin hangileri kafe işletmeleri tarafından daha çok tercih ediliyor?

Geniş bir hedef kitleye hitap ettiğimiz UHT süt ürünlerimizle, hem Türkiye'nin önde gelen kahve zincirlerinde hem de butik kafelerde yer alıyoruz. Aslında tüm çeşitlerin farklı kullanım alanları olmasının da etkisiyle pek çok çeşidimiz aynı anda kafe işletmelerinin tezgâhında yer alıyor. Özellikle Barista Süt ve Laktozsuz Süt'te yağ/protein dengesi ve lezzetimizle rakiplerden ayırıyoruz.



Süt çeşitlerinizi artırmayı düşünüyor musunuz?

Süt pazarında öne çıkan dinamik ve yenilikçi marka özelliğimizle ürün gamımızda çeşitliliği artırmaya devam edeceğiz. Özellikle son yıllarda fonksiyonel sütlere olan ilginin artması bizi farklı alanlarda yenilikçi ürünler sunma konusunda teşvik ediyor. Global trendleri takip ediyor, tüketicilerimizin beklentileri ve ihtiyaçlarını analiz ediyor, pazara yön veren yeni ürünleri inovasyon çalışmalarıyla geliştiriyoruz.

Kahve-süt ilişkisi hakkında neler söylemek istersiniz? Kahveye en uyumlu olduğunu düşündüğünüz süt çeşidi hangisi?

Süt-kahve ilişkisinde hangi sütlü

kahve çeşidinin tercih edildiği ve tüketici beklentisi, kullanılacak olan süt çeşidini belirliyor. Mesela sütlü kahve seven fakat süt tüketimi sonrası şişkinlik yaşayan kişiler laktozsuz süt tercih ederken; bol köpüklü, kremesi bir doku arayanlar yağlı sütlere yöneliyor. Benzer şekilde kahve tadını daha yoğun hissetmek isteyen ve kahvenin sulu kıvamını kaybetmek istemeyenler ise daha yarım yağlı çeşitleri tercih edebiliyor. Kahvenin çeşidi de süt tercihini doğrudan etkiliyor, köpük performansı tercih edilen ürünlerde daha yüksek yağlı/proteinli çeşitler öne çıkıyor.

Lezzetli bir kahve için sütün önemi nedir sizce?

İdeal olan, süt lezzetiyle kahve aroma ve lezzetinin mükemmel uyumunun yakalanması. Özellikle daha yumuşak içim kahve sevenler genellikle sütlü çeşitler tercih ediyor. Kahveye eklenen süt sadece lezzeti değil, kıvamı da olumlu yönde etkiliyor; daha yoğun, daha tok bir kıvam elde ediliyor. Öte yandan tüketicilerin bir kısmı sütlü kahveyi açlığı yatıştırması ve tok tutması nedeniyle de tercih ediyor. Süt kullanımı ayrıca sıcak ve soğuk olarak farklı kahve reçeteleri oluşturulmasına da imkân tanıyor.

