

Makale

Yasin GÜL - Ak Gıda - İçim Süt AR-GE Direktörü



Ak Gıda-İçim Süt olarak Sakarya Pamukova'daki Ar-Ge Merkezi'mizde önemli pek çok inovasyon çalışması gerçekleştiriyoruz. Bu çalışmalarımızın odaklarından biri de ambalaj geliştirmedir. Konuyu işlevsellik ve sürdürülebilirlik olarak iki alanda ele alıyoruz. Değişen ve gelişen teknoloji den de faydalanarak tüketicilerimize kullanım kolaylığı sağlayacak ambalajlarda ürünler sunmak üzere tasarım geliştirmeleri yapıyoruz. Bir yandan da konuyu sürdürülebilirlik stratejimiz doğrultusunda atık yönetimi kapsamında ele alıyor ve çevresel atıkların azaltılmasına katkı sağlayacak ambalajlara yöneliyoruz.

Yaptığımız geliştirmelerde ambalajda dayanıklılığı esas alırken, evsel atıkların azaltılmasına yönelik olarak daha düşük gramajın hedeflendiği geliştirmeler yapıyoruz. Ayrıca paket tasarımlarında yapılan değişimlerle nakliye sırasında daha hafif, fakat dayanıklı ambalajlar elde etmeye çalışıyoruz. Ambalaj tedarikçilerimizle birlikte yaptığımız ortak çalışmalar sayesinde ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Ambalaj geliştirme ve uygulama aşamalarının her basamağında ve tedarik zincirimizin imkân verdiği her noktada daha iyi bir döngüsellğe ulaşmak bizim için çok temel bir itici

GIDA ÜRETİM VE AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ

güç. Döngüyü tamamlamak amacıyla yaptığımız çalışmalarda müşterilerimiz ve paydaşlarımızla gerçekleştirdiğimiz iş birlikleri ve eğitimlerle etki alanımızı genişletmeye gayret ediyoruz. Bu yaklaşımla gelecekteki düzenlemeleri daha iyi öngörebileceğimizi ve bunlara rahatça uyum sağlayabileceğimizi düşünüyoruz.

AMBALAJ POLİTİKAMIZ

Ambalaj politikamızı üç başlıkta ele alıyoruz. İlk 'Doğru Ambalaj'. Eko-dizayn adındaki bir iç uygulama aracıyla doğru ambalajı seçmek ve geliştirmek

üzere ambalaj seçeneklerini tarıyoruz. Bu sayede kullanım kolaylığı sağlamayacak ya da lojistik açısından elverişli olmayan tüm gereksiz ambalaj bileşenlerini azaltarak ortadan kaldırıyoruz. Ayrıca ürün başına ambalaj ağırlığını dayanıklılığı esas alarak en aza indiriyor ve ambalaj yoğunluğunu minimize ediyoruz. Örneğin 10 yıl önce 30 gram olan bir yoğurt ürünümüzün kâse ağırlığı, gramaj düşürme çalışmaları ile 25 grama indirildi.

İkinci başlığı ise 'Daha İyi Bir Döngüsellik' olarak tanımlıyoruz. Burada da ürün ambalajlarımızın kullanımının güvenli ve sürdürülebilir malzemelerden üretilmesini amaçlıyoruz. Ambalaj malzemelerimizi dikkatle seçiyor; üretilme şekillerini ve sertifikasyon süreçlerini izliyoruz. Yerel sınıflandırma ve geri dönüşüm planlarını bozacak ambalaj malzemeleri kullanmaktan kaçınıyoruz. Ürün ambalajlarımızda geri dönüştürülmüş malzeme kullanımını





geliştiriyoruz. Örnek verecek olursak; İçim Krem Peynir ürünümüzün ambalaj hacmini 350 ml'den 335 ml'ye indirdik ve materyalde polistirenden (PS) polipropilene (PP) geçtik. Ayrıca İçim Labne ürün çeşitlerimizde kullanılan şeffaf PVC kapak %50 geri dönüştürülmüş PET (Polietilen tereftalat) kapaklarla değiştirildi. Aynı şekilde İçimino Kakaolu Süt ürünlerimizin ambalajlarında çok katmanlı PET ambalajdan tek katmanlı PET ambalaja geçiş yapılarak, ambalaj gramajı 23 gr'dan 22 gr'a düşürüldü. Bazı peynir ürünlerimizin ambalajlarında kullanılan PVC alt film yerine PET malzeme yapısına geçiş yapıldıktan sonra PET içerisinde geri dönüştürülmüş malzeme kullanılmaya başlandı. Bu tarz geliştirmeler ile döngüsellik anlamında ciddi katkı sağlıyoruz.

Üçüncü ve son başlık ise "Tüketicilerle İletişim"dir. Ak Gıda-İçim Süt olarak kolektif döngüselleşme çabalarımızı iç ve dış paydaşlarımıza aktarmayı sorumluluklarımızdan biri olarak görüyoruz. Tüketicilerimizin bilinçlendirilmesi ve çeşitli iş birlikleri ile döngünün tamamlanması bizim için önemli. Bu doğrultuda örneğin; ambalajlarımıza eklediğimiz ayrıştırma talimatları aracılığıyla tüketicimizle iletişim kuruyor ve bu döngüsellik yolculuğuna adım atmalarını sağlıyoruz.

AMBALAJ DENEMELERİ, NAKLİYE TESTLERİ VE VALİDASYON:

Ambalaj geliştirme çalışmalarımızın en önemli aşamalarından biri de test aşamasıdır. Ambalaj denemelerimizi ürünlerimizin en iyi şekilde korunmasını ve kalitesini sürdürmesini sağlamak amacıyla



titizlikle gerçekleştiriyoruz. Bu süreçte, ambalajların dayanıklılığı ve performansı üç kez yapılan kapsamlı nakliye testleriyle doğrulanıyor. Nakliye testlerinden başarıyla geçen ambalajlar, gıda güvenliği ve uygunluk açısından validasyon (doğrulama) sürecine tabi tutuluyor ve bu validasyon süreçleri de üç kez tekrar edilerek her bir ambalajın yüksek standartlarımızı karşıladığından emin olunuyor. Son aşamada, başarılı sonuçlanan test ve

validasyonların ardından, ambalajlar seri denemelerle üretim hattında test ediliyor ve nihayetinde ürünlerimiz, en iyi ambalaj çözümleri ile tüketicilerimize sunuluyor.

12 YILDA ÖNEMLİ BAŞARILAR ELDE ETTİK

Ak Gıda-İçim Süt olarak, ambalaj politikamız ve Ar-Ge çalışmalarımız sayesinde son 12 yılda önemli başarılar elde ettik. Çevresel sürdürülebilirlik hedeflerimiz doğrultusunda ambalaj tüketimini yaklaşık 4000 ton azaltmayı başardık. Bu sayede yaklaşık 27.000 ton karbon emisyonunu ortadan kaldırdık ki bu yaklaşık 937 hektar veya 1339 futbol sahası büyüklüğünde bir ormanın karbon emisyon tüketimine eşdeğerdir. Sadece atık azaltmak değil aynı zamanda kaynak tüketimini azaltmak konusunda da başarılı adımlar attık. Ambalajlarımızın yaklaşık %30'unun geri dönüştürülmüş hammaddeden üretilmesini sağladık.

Gerçekleştirdiğimiz projeler, döngüsellik ilkelerine uygun olarak kaynak kullanımını optimize ederken çevresel etkilerimizi de azaltıyor. Ar-Ge ve inovasyon faaliyetlerimiz ile bu konudaki çalışmalarımızı gelecekte de sürdürmeye kararlıyız.

AK GIDA VE İÇİM HAKKINDA

Süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında giren İçim markası, kurulduğu günden bu yana süten yoğurda, ayran, kefir, taze peynirden hazır pudinge kadar lezzetli, kaliteli, besleyici pek çok ürünü tüketicileriyle buluşturuyor. Süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak, krema, büyüme küpü ve puding olmak üzere toplam 10 ana kategoride geliştirdiği ürünleri tüketicilerine sunan İçim, süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markaları arasında yer alıyor. Ürünleri Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen İçim, yolculuğuna "Hayata Dolu Tarafından Bak"

marka söylemiyle devam ediyor. 1996 yılında kurulan ve 2015'ten bu yana dünya süt endüstrisinin önde gelen şirketlerinden Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Ak Gıda; 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle, süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmelerinden biri konumunda. Ak Gıda'nın UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peyniri üretimleriyle başlayan yolculuğu, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefir kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle devam ediyor.