

İçim Süt'ün başarı sırrı İNOVASYON

Tüketicilere hem ihtiyaçlarını karşılayan hem de lezzet, fayda ve pratiklik sağlayan ürünler sunmayı önemsediklerini belirten İçim Süt Endüstriyel Direktörü Ömer Murat Gümüşdağ, "Bu doğrultuda da inovasyona büyük önem veriyoruz. Ar-Ge çalışmalarımızı daha odaklı yürütebilmek ve inovasyon kasımızı güçlendirmek üzere Ar-Ge merkezimizi 2018 yılında faaliyete geçirdik. Tüm ürün ve ambalaj geliştirmelerimizi bu merkezimizdeki uzman ekiplerimizle gerçekleştiriyoruz" ifadelerini kullanıyor.

İçim Süt, 5 fabrikası ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle Türkiye'nin en fazla süt ürünleri üretimi yapan kuruluşlarının başında geliyor. Son 10 yıldır sektörde pazar payını istikrarlı artıran firma, markalı ürünler pazarının zirvesinde bulunuyor. İçim Süt'ün bu başarısındaki en önemli faktörlerin başında inovasyon istahı ve gücünün geldiğini açıklayan firmanın Endüstriyel Direktörü Ömer Murat Gümüşdağ, her yıl pazara sundukları yenilikçi ürünlerle hem yeni kategoriler açtıklarını hem de bulundukları kategorileri büyüttüklerini belirtiyor.

Kapasite artışı, modernizasyon ve otomasyon alanlarında önemli yatırımları hayata geçirdiklerini anlatan Gümüşdağ, "Son 3 yılda üretim kapasitemizi toplamda %15 oranında artırdık Bugün üretim tesislerimiz ve güçlü dağıtım ağımla Türkiye'nin dört bir yanındaki sofralara lezzetli, sağlıklı ve yenilikçi ürünler ulaştırıyoruz. Sürdürülebilir büyüme için üretim, kalite, inovasyon ve dijitalleşme, enerji ve çevre alanındaki proje ve yatırımlarımızı hayata geçirmeye devam ediyoruz" diye konuşuyor.

İçim Süt Endüstriyel Direktörü Ömer Murat

Gümüşdağ, kendileri için Ar-Ge ve inovasyonun anlamı, bu alanda yaptıkları çalışmalar, devam eden projeler ve geleceğe yönelik hedefleriyle ilgili sorularımızı yanıtladı.

"AR-GE VE İNOVASYONA BÜYÜK ÖNEM VERİYORUZ"
İçim Süt açısından Ar-Ge ve inovasyonun anlamı nedir?
Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarını yürüttüğünüz alt yapınız hakkında bilgi verebilir misiniz?

İçim Süt olarak tüketicilerimize hem ihtiyaçlarını karşılayan hem de lezzet, fayda ve pratiklik sağlayan ürünler sunmayı önemsiyoruz. Bu doğrultuda da inovasyona büyük önem veriyoruz. Ar-Ge çalışmalarımızı daha odaklı yürütebilmek ve inovasyon kasımızı daha da güçlendirmek üzere Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından yetkilendirilen Ar-Ge



Ömer Murat Gümüşdağ

merkezimizi 2018 yılında faaliyete geçirdik. Tüm ürün ve ambalaj geliştirmelerimizi bu merkezimizdeki uzman ekiplerimizle gerçekleştiriyoruz. Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızı yeni ürün geliştirmeye ambalaj ve paketlemenin geliştirilmesi olmak üzere iki odakta yürütüyoruz.

Ürün geliştirme tarafında yaptığımız araştırmalarla tüketici talep ve beklentilerini dinliyor ve ürünlerimizi bu veriler ışığında geliştiriyoruz. Ambalaj Ar-Ge tarafında ise, değişen ve gelişen teknolojiyle paralel olarak hem tüketicilerimize kullanım kolaylığı sağlayacak ambalajlı ürünler sunmayı amaçlıyoruz hem de sürdürülebilirlik stratejimizle de paralel olarak çevresel atıkların azaltılmasına katkı sağlamayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda ambalajda dayanıklılığı esas alırken, evsel atıkların düşürülmesine 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 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.

"BİR ÜRÜNÜN İNOVASYON YOLCULUĞU 2 YIL SÜRÜYOR"

Yeni ürün geliştirme süreçlerinizin aşamalarından söz edebilir misiniz, Ar-Ge çalışmalarınız ne kadarlık bir sürede tamamlanarak son ürün halini alıyor? Bu yıl itibarıyla Ar-Ge ve inovasyon projesi tamamlanarak pazara sunulan yeni ürünlerinizden söz edebilir misiniz?

Tüm dünyada ve ülkemizde tüketim alışkanlıkları ve tüketici davranışları sürekli değişim gösteriyor. Biz de bu doğrultuda değişen trendleri yakından takip ediyor ve tüketici beklentilerini anlamaya çalışarak yenilikçi ürünler geliştirip pazara sunmaya gayret ediyoruz. Yeni ürün fikirlerimizi global trendleri, Türkiye pazarındaki gelişmeleri ve tüketicilerin taleplerini göz önünde bulundurarak, stratejik hedefler belirleyerek değerlendiriyoruz. Projenin ön çalışmaları Ar-Ge merkezimizdeki

"Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızı yeni ürün geliştirmeyeyle ambalaj ve paketlemenin geliştirilmesi olmak üzere iki odakta yürütüyoruz. İçim Süt olarak bu yıl yine pek çok yeni ürünü pazara sunduk. Bunlardan bazılarını değinecek olursak, İçim Yüksek Proteinli UHT Süt, İçim Pesto Fesleğenli Krema, İçim Maxi Top Peynir, Président Ekşi Krema ve Président Tereyağı çeşitlerini sayabiliriz. Ayrıca bu yıl Ice Break markasıyla soğuk kahve pazarına giriş yaptık."



pilot tesiste denemelerle başlatılıyor. Devam eden süreçte tercih sıralamasında yer alan reçetelerin üretim denemeleri gerçekleştiriliyor. Minimum 3 validasyon (doğrulama) ile raf ömrü sonuna kadar incelenen ve onay alan projeler hayata geçiriliyor.

Proje planlarımızı minimum 2 yıl sonrası gerçekleşecek lansmanlara göre organize ediyoruz. Yani, yeni bir ürün fikrinin doğuşuyla başlayıp ürünün

raflarda yerini almasıyla tamamlanan inovasyon yolculuğu ortalama 2 yıl sürüyor. İçim Süt olarak bu yıl yine pek çok yeni ürünü pazara sunduk. Bunlardan bazılarını değinecek olursak, İçim Yüksek Proteinli UHT Süt, İçim Pesto Fesleğenli Krema, İçim Maxi Top Peynir, Président Ekşi Krema ve Président Tereyağı çeşitlerini sayabiliriz. Ayrıca bu yıl Ice Break markasıyla soğuk kahve pazarına giriş yaptık.

SÜT ÜRÜNLERİNDE YÜKSELEN TRENDLER

Son yıllarda hem dünyada hem de Türkiye'de protein ağırlıklı beslenme trendinin hakim olduğunu gözlemlediklerini kaydeden Ömer Murat Gümüşdağ, ayrıca tüketicilerin sindirim sistemine iyi gelen probiyotik ve prebiyotik özellikteki ürünleri tercih ettiğine dikkat çekti. Hızlı yaşam temposunun getirdiği bir diğer eğilim olarak tek porsiyonluk pratik ambalajlı atıştırmalık ürünlerin tüketiminin artmasına vurgu yapan Gümüşdağ, "Geçtiğimiz yıllarda başlayan laktozsuz ürünlere olan ilgi de artarak devam ediyor. Ayrıca, son yıllarda evde vakit geçirme talebinin artmasıyla da evde yemek pişirmeyi kolaylaştırıcı pratik ve yardımcı ürünler de daha çok tercih edilmeye başladı. Tüketiciler, evde yemek

pişirmeyi keyifli ve pratik hale getiren, aynı zamanda lezzetleri çeşitlendiren ürünlere ilgi gösteriyor" dedi.

Sağlıklı yaşam ve buna paralel olarak sağlık beslenme trendinin ise etkisini devam ettirdiğini anımsatan Gümüşdağ sözlerine şöyle devam etti: "Bu trend, az tuzlu ve yağsız özellikte ürünlerin çeşitliliğini artırıyor. Süzme yoğurt, süzme peynir gibi süzme özellikte ürünler de bu trendin ortaya çıkardığı ürünler diyebiliriz. Yine son yıllarda öne çıkan tüketim alışkanlıklarından biri de kahve tüketimi. Özellikle genç tüketicilerin kahveye olan ilgisinin artması süt bazlı kahve ürünlerinin geliştirilip pazara sunulmasına zemin oluşturuyor."