www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Şubat 2024 Yıl: 28 Sayı: 1

TÜRKİYE'DEN UN İHRACATINDA TARİHİ REKOR

GÜNDEM

GIDA SANAYİNDE ENTELEKTÜEL SERMAYE

Prof. Dr. Mehmet Pala

Nihat Uysallı

2023 hububatta BEREKET YILI oldu

Baklavanın fiyatı

ALTINA KAFA TUTUYOR

SEKTÖR 2023'Ü DEĞERLENDİRDİ

✓ ASD ✓ ETÜDER
✓ EZZİB ✓ SETBİR
✓ TOBB ✓ TÜGİS ✓ TZOB

Makale

Gıda işleme teknolojisinde TRENDLER

DÖHLER

NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

Hayata yeni fikirler katıyoruz!

Bir sonraki ürününüz için eşsiz ürün portföyümüzü keşfedin!

Bize Ulaşın:
www.doehler.com | sales@doehler.com

WE BRING IDEAS TO LIFE.

Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.

Türk gıda sektörünün rekabet gücünü artırmak için uygulamaya alınan
IPA-INNOFOOD projesi kapsamında,
TÜBİTAK MAM Yaşam Bilimleri'nin liderliğinde

TÜGİP

TÜRKİYE GIDA İNOVASYON PLATFORMU

GIDA SEKTÖRÜNDE İNOVASYON ORTAĞINIZ

- 9 Pilot Gıda İşletme Hattı
- Konu uzmanlarına ve teknik rehberliğe ulaşım olanağı
- İleri Gıda Güvenlik Laboratuvarına erişim olanağı
- Topluluk Oluşumu ve Ekosisteme Ulaşım

Ayrıcalıklarla Dolu
Benzersiz Üyelik Sistemine Dahil Olmak İçin

TÜGİP ile tanışın!

www.tugip.org.tr

tugip.food tugipfood tugip

Bu ilan, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti'nin maddi desteği ile oluşturulmuştur. İçerik tamamıyla, Eurecna SpA tarafından yönetilen konsorsiyumun sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliği ve/veya Türkiye Cumhuriyeti'nin görüşlerini yansıtmamaktadır.

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

REKABETÇİ SEKTÖRLER PROGRAMI

TÜBİTAK MAM

FARK KATAN AR-GE ÇALIŞMALARIMIZ İLE GIDANIN GELECEĞİNE YATIRIM YAPIYORUZ

Eksun Gıda AR-GE merkezimizde, geliştirdiğimiz ürünlerle değişen tüketici ihtiyaçlarına cevap verirken gıda sektörünün geleceğine yönelik çalışmalara imza atıyoruz.

eksun

Sinangil 1963

Sinangil GLUTEN YOK

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL YAYIN KURULU BAŞKANI
(EDITOR IN CHIEF OF THE SCIENTIFIC BOARD)

Prof. Dr. Mehmet PALA
Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

BİLİMSEL YAYIN KURULU
(SCIENTIFIC EDITORIAL BOARD)

Prof. Dr. Jale ACAR Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Filiz Açkurt Haliç Üniversitesi
Prof. Dr. Necla ARAN İTÜ
Prof. Dr. Nevzat ARTIK Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Murat BALABAN University of Florida, USA
Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU İTÜ
Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU ODTÜ
Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Aziz EKŞİ Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Özgül EVRANUZ İTÜ
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Artemis KARAALİ Yeditepe Üniversitesi
Prof. Dr. Şükrü KARATAŞ İstanbul Aydın Üniversitesi
Prof. Dr. J.L. KOKINI Illinois Üniversitesi, USA
Prof. Dr. Hazım ÖZKAYA Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Emel SEZGİN Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Muammer UĞUR İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Sezgin ÜNAL Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Prof. Dr. Ünal YURDAGEL Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN Kıbrıs Yakın Doğu Üniversitesi

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

ATOMİKA MAKİNA: www.atomika.com.tr

AZELİS: www.azelis.com

BURKUT SU TEKNİĞİ A.Ş.: www.burkut.com.tr

DÖHLER: www.dohler.com.tr

EKSUN GIDA: www.eksun.com.tr

ERKAYA MAKİNE: www.www.erkaya.com

GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ:

www.gidaguvenligikongresi.org

IBAKTECH: www.ibaktech.com

MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr

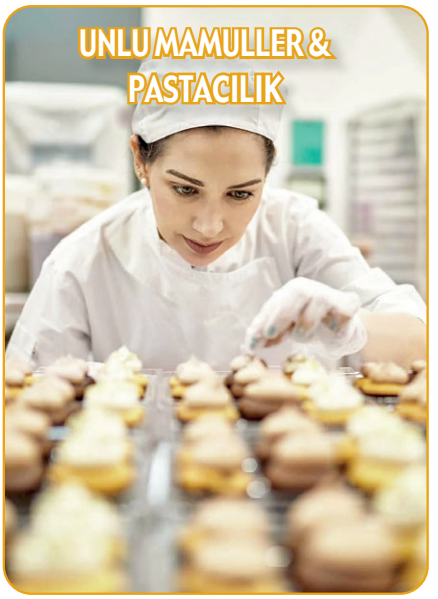
PALSGAARD: www.palsgaard.com

PRINOVA: www.prinovaeurope.com

SİNAN-SON: www.sinanson.com

TÜGİP: www.tugip.org.tr

WORLDFOOD İSTANBUL: www. worldfood-istanbul.com



SEKTÖR 2023'Ü DEĞERLENDİRİYOR

55 TOBB Gıda Meclisi Başkanı Necdet Buzbaş: 2023 yılı ardından 2024

56 **TZOB Genel Başkanı Şemsi Bayraktar: 2023'te bitkisel üretim yüzde 6,2 artışla 136,9 milyon tona ulaştı**

58 TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sidar: 2023 gıda güvenliğine dikkat çektiğimiz bir yıl oldu

59 **ETÜDER Yönetim Kurulu Başkanı Melih Şahinöz: Ev dışı tüketim sektörü zor bir yılı geride bıraktı**

60 SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun: Süt ve et sektörleri açısından 2023'ün görünümü

62 **ASD Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Sarıbekir: Ambalaj sektörü 2023'ü 8,5 milyar dolar ihracatla kapatacak**

64 EZZİB Yönetim Kurulu Başkanı Davut Er: Zeytinyağında rekor üretim, rekor ihracatı getirdi

UNLU MAMULLER & PASTACILIK

26 Türkiye un ihracatında tüm zamanların rekorunu kırdı

30 **Burcu Altın ve Can Berke Maden / Döhler Türkiye: Pastacılık çözümleri: Eşsiz pastacılık lezzetlerine Döhler dokunuşları**

32 Eksun Gıda'dan ihracatta yeni rotalar ve sosyal fayda odaklı projeler

34 **Dilek Altay / Aromsa: Bisküvileri yapay zeka mı üretecek?**

36 UNO'dan ekmek sektörünün geleceğine ilham veren projeler

37 **Pidem, yeni kimliğiyle pideyi sevdirmeyi hedefliyor**

38 Elif Naz Su Özel / Palsgaard Türkiye: Kusursuz bir makaron yapmanın sırrı

40 **Cem Pusat / Karma Grup: Unlu mamuller sektöründe çevresel izleme programlarının önemi**

42 Baklava fiyatları 1000 liraya dayandı; üreticiler vatandaştan 'duyarlılık' bekliyor

GIDA VE İÇECEK ÜRETİM MAKİNELERİ

44 **Osman Yaman / Atomika Makina: Yapay zekanın gücüyle yeni Bühler Sortex optik ayıklama makineleri**

46 Burkut Su Tekniği A.Ş. Kurucusu Enis Burkut: Gıda ve içecek sanayine 40 yıldır kaliteli proses suyu hazırlıyoruz

48 **Erkaya'dan müşterilerine teknik servis ve test hizmeti**

50 Mettler Toledo Form+ ile hatasız formülasyon çözümleri

52 **Prof. Dr. Y. Birol Saygı / Alanya Üniversitesi: Gıda işleme teknolojisinde trendler**

HABER

23 Kuru meyvede fiyat istikrarı ihtisas borsalarıyla mümkün

24 **TGDF ve Karma Grup iş birliğiyle sektör spesifik eğitimlerde oyunlaştırma deneyimi**

25 4. İstanbul Coğrafi İşaretler Zirvesi, Metro Türkiye ev sahipliğinde yapıldı

ADVERTORIAL

20 **Mahmut Kiper ve Deniz Bayhan / INNOFOOD Teknik Yardım Ekibi: Yeni nesil yüksek değerli platformlar için Türkiye'den önemli bir örnek: TÜGİP**

PALSGAARD ÇIKOLATA EMÜLGATÖRLERİ
Parlak, zengin, ağızda eriyen, dayanılmaz
Hem kakao yağı tasarrufu yaparak hem de kalıp çikolatada hava baloncuklarının oluşumunu, kaplama çikolatada ise çapak oluşumunu önleyerek lezzetli ürünler üretebilir misiniz? Yanıt yüksek sesle evet olmalı. Palsgaard'ın emülgatörlerini kullanarak kalıplanmış veya kaplanmış çikolatalarınız ile tüketici beklentilerini tam olarak karşılarken üretim maliyetlerinizi de ciddi ölçüde azaltabileceksiniz. Palsgaard partiden partiye değişmediğini garanti ettiği PGPR ve AMP çözümlerini sunar.
Danimarka, Türkiye, Meksika, Singapur ve Çin olmak üzere dünyanın birçok yerinde uygulama merkezlerimiz bulunmaktadır. İstanbul'da yer alan çikolata uygulama merkezimizde endüstri uzmanlarından oluşan ekibimiz her zaman reçeteler için yardımlarını sunmaya hazırdır.
Çikolata emülgatörlerimizle ilgili daha fazla bilgi için
www.palsgaard.com/tr
İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİR
Palsgaard®

Şubat ayından yansıyanlar

6 Şubat 2023'te Kahramanmaraş'ta meydana gelen deprem felaketinin birinci yılı geçtiğimiz günlede geride kaldı. Depremde hayatını kaybeden resmi verilere göre 50 binden fazla yurttaşımızı rahmetle ve saygıyla anıyor, yakınlarına sabırlar diliyorum. Bu vesileyle, depremde evlerini kaybeden vatandaşlarımızın en kısa sürede kalıcı konutlara yerleştirilmelerini ve yaralarının bir nebze de olsa sarılmasını umuyorum.

Dergimizi yayına hazırladığımız günlerde Erzincan'ın İliç ilçesindeki altın madeninde bir kaza haberi aldık, daha doğrusu bir facia yaşandı. 9 maden işçisi göçen toprağın altında kaldı. İşçilerimizin sağ olarak kurtarılması en büyük isteğimiz. Bu facia, madencilik faaliyetlerinde uygulanması gereken kuralların ve önlemlerin ne derece hayati önem taşıdığını bir kere daha ortaya koydu. Yüksek para kazanma hırsının; insan yaşamı, çevre, ağaçlar, hayvanlar için son derece büyük bir tehdit oluşturduğunu ne yazık ki bir kere daha gördük.

İliç'te yaşanan facianın artık son olmasını diliyorum. Ancak uzmanlar ve çevre savunucuları altın madenindeki toprak kayması sonucu siyanürün yeraltı sularına, toprağa ve hatta en korkuncu Fırat nehrine karışabileceğinden endişe ediyorlar. Böyle bir durum geniş bir coğrafyada yaşamın büyük bir risk altına girmesi demek. Umarız yetkililer tarafından gerekli tedbirler alınır, bunlar şeffaf bir biçimde kamuoyuyla paylaşılır ve endişelerimizin önüne geçilir.

UN İHRACATINDA REKOR GELDİ

2024'ün ilk sayısı olan Ocak – Şubat sayımızda unlu mamuller ve pastacılık konularında özel bir dosya hazırladık. 2023 yılında Türkiye gerçekleştirdiği 3 milyon 663 bin ton un ihracatıyla kendi rekoru geliştirdi ve yaklaşık 1,5 milyar dolar gelir elde etti. Bir başka deyişle, ülke olarak un ihracatında tüm zamanların rekorunu kırdık. İhracattki bu başarı hikayesi yüzleri güldürürken, ülkemizde yükselen gıda fiyatları tüketiciyi kara kara düşündürüyor.

Yine dosyamız içinde yer verdiğimiz haberimizde de okuyacağınız üzere, bugünlerde baklavanın kilo fiyatı 1000 lira sınırına dayanmış durumda. Bu gidişle yakın bir gelecekte baklava adeta altınla yarışır hale gelecek. Gaziantep Ticaret Odası Baklavacılar Komite Başkanı Mehmet Akıncıoğlu, maliyetlerden dolayı yeni yılla birlikte baklavanın kilosuna %30 oranında zam yapmak zorunda kaldıklarını, fiyatlar konusunda vatandaşlardan duyarlılık beklediklerini söylüyor. Önümüzdeki aylarda Ramazan ve Kurban Bayramları var. Bakalım gelecek günler neler getirecek?

AÇIKTA SATILAN GIDA ÜRÜNLERİNE DİKKAT

Ülkemizde gıda fiyatlarında yaşanan artışlar ve yurttaşların alım gücündeki azalma, açıkta satılan ve nerede üretildiği belli olmayan ürünlere daha fazla rağbet edilmesine sebep oluyor. Gıda Mühendisleri Odası Antalya Şube Başkanı Ali Manavoğlu, pazar tezgahında ve yol kenarında 'taze', 'doğal' gibi ibarelerle satılan süt, peynir ve yoğurdun uygun ortamda muhafaza edilmemesi nedeniyle oluşan bakterilerin, ölümle sonuçlanabilecek rahatsızlıklara yol açabileceğini belirtiyor.

Süt ürünlerinin bakteri için kaynak olduğunu anımsatan Manavoğlu, "İnsanlarda ve hayvanlarda hastalık yapacak etkiye sahip bakteriler var. Birçok bakterinin süt ürünlerinde varlığını biliyoruz. Ambalajı açık şekilde ortamda bekleyen peynir, süt ürünleri, yoğurttan uzak durmalıyız. Açıkta satılan süt ürünleri ortamdan dolayı fiziksel kirlenmeye maruz kalıyor. Araçların egzozundan kurşun gibi ağır metal bulaşır, toz toprak gibi küçük parçacıklar bulaşabilir. Buradaki en önemli tehlike mikrobiyolojik risk" diyor.

Süt, yoğurt, peynir tüketiminde güvenilir gıdanın tercih edilmesi gerektiğini vurgulayan Manavoğlu, süt ürünlerinde oluşabilecek bakterilerin sağlığa zararı hakkında şöyle konuşuyor: "Hayvan memesinden bulaşabilecek fekal mikroorganizmalar olabiliyor. Escherichia coli, salmonella, brusella gibi bakteriler insanlarda hastalık yapacak etkiye sahip. Mide bulantısı, kusma, kanlı ishal, ateşlenme, halsizlik görülebilir. Mikroorganizmaların tehlikeli türlerinin bulaşması insanlarda felce, ölüme yol açabilir."

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

ESM Yayıncılık Eğitim ve Tanıtım Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi (Publisher) ve Genel Yayın Yönetmeni (Editor-in-Chief)
Cem KAÇMAZ

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

Adana Büro
Burhan AVŞAR (Temsilci)
(0532 441 40 92)

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

Yönetim Yeri
ESM Ltd. Şti.
İnönü Cad. Yıldırım İşhanı 11/1
4. Levent- İSTANBUL
Tel: (0212) 283 55 65 (pbx)
Fax: (0212) 282 36 18
e-mail: gida@esmyayincilik.com.tr

Baskı ve Cilt: ŞAN MATBAA
Anadolu Caddesi No: 50/3
Kağıthane / İSTANBUL

Gıda Teknolojisi yılda 6 sayı yayımlanır.
Dergide yer alan yazılar kaynak gösterilmeden kısmen veya tamamen başka bir yere aktarılamaz.
İmzalı yazılarda belirtilen görüşler yazarına aittir.

YEREL SÜRELİ
ISSN 1301 - 1782

SORTEX H SpectraVision

İşinizde başarı ve sürdürülebilirliğin karşılıklı olduğuna inanıyoruz.

Küresel zorlukları yeni makinelerimizle iş fırsatlarına nasıl dönüştürdüğümüzü öğrenin.

SORTEX SPARK Pro+

SORTEX J SpectraVision

Yaşam Cad. Akplaza No: 7/17 Söğütözü 06520 / ANKARA
Tel: +90 312 219 06 00 **Fax:** 090 312 219 01 00
info@atomika.com.tr

www.atomika.com.tr

Atomika
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

GIDA SANAYİNDE ENTELEKTÜEL SERMAYE

Son yıllarda bilgi üretimi ve enformasyon teknolojilerinde önemli gelişmeler meydana gelmiş, dünya küçülmüştür. Hemen dünyanın her yerinden haber almak, gelişmeleri izlemek kolaylaşmış ve bu nedenle rekabet koşulları da ağırlaşmıştır. Bu ağır rekabet koşullarıyla baş etmede farklılaşma ama her alanda bilgide, üretimde ve hizmette farklılaşma devri önem kazanmıştır.

İşte kurumlarda ve işletmelerde bu farklılaşmayı yaratacak kaynak olarak "entelektüel sermaye" görülmektedir. Entelektüel sermayeyi, finansçılar işletmenin defter değeriyle piyasa değeri arasındaki fark olarak algılıyorlar. Başka bir tanımlamayla, entelektüel sermaye bir kuruluşun/şirketin sahip olduğu bilgi, beceri, deneyim ve patent gibi değerli varlıklarıdır. Kısaca büyük ölçüde değerli insan varlığıdır. Entelektüel sermayenin doğru algılanması ve önemsenmesi kurumların yaşamlarında yeni bir dönüşümü de birlikte getirmektedir. Bu çerçevede yönetim anlayışı değişmekte, bilgiye ve bilginin kullanımına verilen önem artmakta, uzman personelin değeri de yükselmektedir. Böylece işletmeler de günün değişen koşullarına daha hızlı uyum sağlamak ve rekabetçi bir yapıya kavuşmak durumundadırlar. Kurumları/işletmeleri geleceğe taşıyacak olan esas güç, çalışanların yarattığı değerler ve iş birliği yaptıkları kurum ve müşterilerle olan ilişkilerinin niteliğidir.

Kurumlarda/kuruluşlarda kritik faktör insan ve bilgi düzeyidir. Nasıl futbolda zayıf alanlara yüksek ücretli yeni futbolcular alınıyorsa, aynı şekilde işletmelerin de zayıf alanlarının yeni yeteneklerle güçlendirilmesi gerekmektedir. Artık işe göre ücret yerine, insana göre ücret dönemi başlamıştır. Bu, farklı insanların aynı işi, farklı ve daha iyi yapabileceği düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Bu farklılık ortaya konulan performansla ölçülmektedir. Bilgili ve yetenekli bireyler aranır duruma gelmiştir.

Kurumlarda veya işletmelerde entelektüel sermaye bireysel ve kolektif anlamda sahip olunan iş yapma yeteneği olarak da tanımlanabilir. Burada kurumsal kültürün de önemini yadsımamak gereklidir. Kurumun birlikte çalıştığı şirketlere karşı etik ve dürüst davranması, karşılıklı güven ortamının yaratılması da öne çıkmaktadır. Kurumlar sadece iş yaptığı müşterilerine karşı değil, aynı zamanda kendi çalışanlarına karşı da etik davranmalıdır. Çalışanların öğrenmeye teşviki, teknik yeteneklerinin geliştirilmesi, kuruma bağlılık ve bilgiyi paylaşma gibi kurum içi bir sistemin oluşturulmasına özen gösterilmelidir. Ayrıca çalışanların kuruma ve işine bağlılığının sürdürülebilir bir süreç olması da önemli bir konudur. Değer yaratanlara değer verme zamanıdır.

Geleceği kurgulayan kuruluşlar entelektüel sermayeye yatırım yaparlar. Eğitim programları düzenlemek, çalışanların bilgi ve becerilerini artırmak ve yaratıcılığı desteklemek önemli görevleri arasındadır. Teknolojiye dönüşecek bilgi üretimi artık açık literatürde bulunmuyor. Bu nedenle yeni teknoloji üretiminde açık literatürden yararlanabilecek düzeye gelmek ve bunun üzerine Ar-Ge çalışmaları yapmak zorunlu hale gelmiştir. Ülkemizde, özellikle gıda sanayiinde Ar-Ge çalışmaları yeterli ve etkin bir şekilde yapılmamaktadır. Hatta var olan kaynaklar ve imkanlar da yeterli düzeyde kullanılmamaktadır. Ar-Ge ve inovasyon yapmayan kuruluşlar rekabet yeteneklerini de koruyamazlar veya geliştiremezler.

Entelektüel sermayenin etkili bir şekilde yönetilmesi, rekabet gücünün sürdürülebilir organizasyonu uzun vadede başarının kritik zeminini oluşturur. Bu nedenle stratejik bir süreç olan entelektüel sermayenin yönetimi önemsenmeli ve güncel tutulmalıdır. Bunun için de sürdürülebilirlik adına ortaya çıkabilecek riskler iyi değerlendirilmeli ve zamanında önlem alınmalıdır. Bugün iyi olabilirsiniz. Peki, yarın nerede olacaksınız? Artık bulunduğunuz yeri korumak değil, hızlı koşmak zamanı. Bu nedenle dünyayı ve dünyadaki gelişmeleri iyi okuyup, geleceğe hazırlanılmalıdır. Geleceği öngörmek ve geleceğe yatırım yapmak ülke olarak, kurum veya işletme olarak ve de birey olarak daha çok önem kazanıyor. Değer yaratan ve ülkemizi, kurumlarımızı, işletmelerimizi geleceğe taşıyacak kadroların oluşturulması ve geliştirilmesi için her türlü çabayı göstermenin zamanı geldi de geçiyor.

BURKUT
SU TEKNİĞİ A.Ş.

Kendimizi adadığımız bu yolda
40. yılımızı kutlamanın gururunu yaşıyoruz.
Bize güvenen tüm müşterilerimize
teşekkür ederiz.

Birlikte nice 40 yıllara!

Gıda Komitesi: Haksız kazanca müsamaha gösterilmeyecek

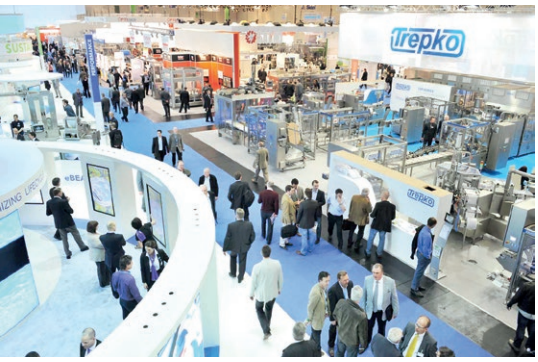
Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Hazine ve Maliye Bakanı Mehmet Şimşek ve Ticaret Bakanı Ömer Bolat'ın katılımıyla Gıda Komitesi toplantısı 17 Ocak'ta gerçekleştirildi. Toplantının ardından Hazine ve Maliye Bakanlığı'ndan yapılan açıklamada, Türkiye'nin hayvansal ve bitkisel ürünlerde tüketim talebini karşılayacak üretim ve stok seviyelerine sahip olduğu, gıda arz güvenliğini tehdit eden herhangi bir hususun bulunmadığı vurgulanarak, "Toplantıda ayrıca, gıda kaybı ve israfının önlenmesine yönelik hayata geçirilecek eylemler istişare edilmiştir. Bu kapsamda bir teknik çalışma grubu oluşturulmuştur. Komite, ilgili kurumların etkin koordinasyonuyla, tarımsal üretimin sürdürülebilirliğini ve gıda sektöründe istikrarlı bir arz ve fiyat oluşumunun sağlanmasını teminen çalışmalarına kararlılıkla devam edecektir. Tarımsal üreticilerimiz ile tüketicilerimizin korunması ve 2024 yılında gıda fiyatlarında istikrarın sağlanması amacıyla tüm araçlar etkin bir şekilde kullanılacak, gıda ve tarımsal ürün piyasalarında yapısal önlemler hayata geçirilecektir. Piyasa mekanizmalarının sağlıklı işlemesine mani olan, haksız kazanç sağlamaya yönelik girişimlere hiçbir şekilde müsamaha gösterilmeyecektir" ifadelerine yer verildi.

Koç Holding, Tat Gıda'nın yüzde 49'unu sattı

Koç Holding, Kamuyu Aydınlatma Platformu'na (KAP) yaptığı açıklama ile Tat Gıda'nın satışına ilişkin Memişoğlu Tarım Ürünleri ile pay alım satım sözleşmesi imzaladığını duyurdu. Açıklamada devre konu toplam yüzde 49,04 oranındaki Tat Gıda paylarının tamamı için devir bedelinin ise kapanış uyarlamasına tabi olmak üzere 80 milyon 915 bin 335,72 dolar olarak belirlendiği aktarıldı. Koç Holding'den KAP'a gönderilen yazıda, "Tat Gıda Sanayi AŞ paylarının satış süreci kapsamında 6 Kasım 2023 tarihli özel durum açıklamamızda belirtilen bağlayıcı tekliflerin incelenmesi sonucunda, şirketimiz, Arçelik ve Aygaz dahil Koç Topluluğu şirketleri, Koç ailesi üyeleri, Koç Topluluğu ile ilişkili vakıfların sahip olduğu payların Tat Gıda Sanayi AŞ'nin sermayesinin toplam yüzde 49,04'üne denk gelen kısmı ve ayrıca 15 adet kurucu intifa senedinin Memişoğlu Tarım Ürünleri Ticaret Limited Şirketi'ne satışına yönelik Pay Alım Satım Sözleşmesi imzalanmıştır" denildi.

Küresel gıda endüstrisi Anuga FoodTec 2024'te buluşuyor

Yiyecek ve içecek endüstrisindeki yeni konseptlerin ve teknolojilerin sergileneceği Anuga FoodTec 2024 - Uluslararası Gıda ve İçecek Sanayi Teknolojileri İhtisas Fuarı, Koelnmesse tarafından 19 - 22 Mart 2024 tarihleri arasında Almanya'nın Köln şehrinde gerçekleştirilecek. Proses teknolojisinden dolum ve paketleme teknolojisine, gıda güvenliği ve paketlemeden dijitalleşme ve intralojistiğe kadar yiyecek ve içecek üretiminin tüm yönlerini yetkin bir şekilde kapsayan bu yılki fuarın ana teması 'sorumluluk' olarak belirlendi. Fuarda toplamda 42 ülkeden 1350 firma yer alacak, Türkiye'den de en az 70 katılımcı firma en son ürünlerini ve yeniliklerini sektör profesyonelleriyle buluşturacak. Anuga FoodTec 2024'te ayrıca; enerji tüketimi, güvenilir tedarik zincirleri, endüstri 4.0, sürdürülebilir paketleme ve alternatif proteinlerle yetiştirilen gıda ürünleriyle ilgili son gelişmeler uzman isimler tarafından tartışılacak. Fuara yaklaşık 40 bin ziyaretçinin gelmesi bekleniyor.



Ak Gıda-İçim Süt'e yeni pazarlama direktörü

Türkiye'nin farklı bölgelerinde 6 üretim tesisiyle sektöründe en fazla süt ve süt ürünleri üretimini yapan ve dünya süt endüstrisinin önde gelen şirketleri arasında yer alan Grup Lactalis çatısı altında faaliyet gösteren Ak Gıda-İçim Süt'ün pazarlama direktörlüğü görevine Ebru Üstün Utku atandı. Kariyerine 2002 yılında marka müdürü olarak Evyap'ta başlayan Ebru Üstün Utku, 2005–2023 yılları arasında Eti Gıda'da ürün müdürü, kategori pazarlama müdürü, uluslararası pazarlama müdürü, kategori geliştirme & pazarlama direktörü ve kıdemli dijital pazarlama & medya direktörü olarak görev aldı. Utku, Boğaziçi Üniversitesi Uluslararası Ticaret Bölümü mezunu.

GEA Türkiye 25. yılını kutladı

Proses hatları, proses makine ve ekipmanlarıyla, başta gıda olmak üzere; birçok endüstriye yönelik hizmetler sunan GEA Türkiye, kuruluşunun 25'inci yılını kutladı. Hyatt Regency Hotel İzmir'de düzenlenen ve 200 kişinin katıldığı gecede, GEA Türkiye yöneticileri ve çalışanları bir araya geldi. Başarının bir ekip işi olduğunu belirten GEA Türkiye Kurucusu ve Ülke Genel Müdürü Serdar Gez, tüm çalışanlarına müşterilerine, iş ortaklarına, tedarikçilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederek Cumhuriyetimizin 100'üncü yılını da kutladı. Törende, GEA Türkiye tanıtım filmi gösteriminin ardından, şirkette 5, 10, 15, 20 ve 25 yıllık hizmet sürelerini dolduran çalışanlara kıdem ve Best Performing Employee ödülleri de dağıtıldı.

maysa

HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

FERMENTE KİMOZİN

STARTER KÜLTÜRLER

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

STABİLİZER & EMÜLSİFİER KARIŞIMLARI

ERİTME PEYNİR BAZLARI

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

ERİTME PEYNİR TUZLARI

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

www.maysagida.com.tr

Yeşil mercimekte gümrük vergisi sıfıra indirildi

Ticaret Bakanlığı, yeşil mercimek ithalatında gümrük vergisinin geçici süreyle sıfıra indirildiğini açıkladı. Bakanlıktan yapılan yazılı açıklamada, yurt içi arz güvenliği ve fiyat istikrarının sağlanması amacıyla ilgili kurumlarla ürün bazlı değerlendirmeler yapıldığı belirtilerek, "İhtiyaç olması halinde hızlı şekilde gerekli tedbirler alınmaktadır. Bu çerçevede, ticaret verileri, üretim ve piyasaya arz koşulları ile fiyat hareketleri dikkate alınarak, Tarım ve Orman Bakanlığı ile istişare içerisinde, temel gıda ürünlerinden yeşil mercimekte tüketici ihtiyacının uygun fiyatla karşılanabilmesinin sağlanması amacıyla gümrük vergisinin geçici olarak sıfırlanmasına karar verilmiştir. Buna yönelik düzenleme, İthalat Rejimi Kararı'nda gerekli değişiklik yapılarak yürürlüğe girmiştir" denildi. Uygulamanın, çiftçilerin üretim motivasyonuna zarar vermeyecek şekilde Türkiye'deki hasat dönemi dikkate alınarak belirlendiği kaydedilen açıklamada, "Düşürülen Gümrük Vergisi, yeşil mercimeğin hasat döneminden önce 30 Haziran 2024 tarihine kadar geçici bir süre devam edecek, bu tarihten sonra eski seviyesine yükselecektir." ifadelerine yer verildi.

BESD-BİR'de Naci Kaplan yeniden başkan

Türkiye'de 19 üye firmayla beyaz et sektörünü temsil eden Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği'nin (BESD-BİR) 20. Olağan Genel Kurul Toplantısı, 24 Ocak Çarşamba günü Ankara'da yapıldı. Yönetim kurulu başkanı ve yönetim kurulu üyelerinin belirlendiği toplantıda Naci Kaplan ikinci kez başkan seçildi. Genel kurulda yapılan seçim sonucuna göre; Başkan Yardımcısı Faik Üçer, Sayman üye Cüneyt Özkurt oldu. Dr. Sait Koca ve Burak Özkan yönetim kurulu üyeleri olarak belirlendi. Genel kurul toplantısının açılışında konuşan BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan, "BESD-BİR, yıllık cirosu yaklaşık 5,5 milyar dolar olan, 90'dan fazla ülkeye ihracat gerçekleştiren ve dolaylı olarak 3 milyon kişinin geçimine katkı sağlayan Türkiye beyaz et sektörünü 31 yıldır başarıyla temsil etmektedir. Dünyada en çok tüketilen et ürünü olan beyaz etin, gelecek 10 yılda en fazla üretilen protein kaynaklı gıda olmaya devam edeceği öngörülmektedir. Türkiye 2,4 milyon tona yakın üretimi ve 500 bin tona yakın ihracatıyla beyaz et üretiminde dünyada 10'uncu, ihracatta ise 7'inci sıradadır" dedi.

Sürdürülebilir gıda ödülleri başvuruları başladı

Sürdürülebilirlik Akademisi'nin, gıda alanında önemli çalışmalarına geleceğin doğru gıda sistemlerini hedefleyen birçok yenilikçi lider projenin ortaya çıkmasına ilham ve yön vermesi amacıyla bu sene ikinci kez gerçekleştireceği Sürdürülebilir Gıda Ödülleri için başvurular başladı. Büyük ölçekli firmaların yanı sıra KOBİ, start-up ve belediyelerin katılabildiği ödüller için projeler, gıda atık yönetimi, sürdürülebilir gıda tedarik zinciri, sürdürülebilir gıda için iş birliği, sürdürülebilir gıda iletişimi, gıdada inovasyon, sürdürülebilir gıda ambalajı olarak toplam 6 kategoride, 21 kişilik alanında uzman akademisyenlerden ve lider isimlerden oluşan seçkin jüri kurulu tarafından değerlendirme süreci sonucu belirleniyor. Sürdürülebilir gıda hedefiyle örnek lider kurumları arasında yer alarak diğer kuruluşlara model teşkil edecek çalışmalar ile ödül alan kurum ve projeler arasında olmak için https://surdurulebilirlik.com.tr/surdurulebilir-gida-odulleri/ adresine başvurular yapılabiliyor.

Kafe ve restoranlarda yeni dönem başladı

Ticaret Bakanlığı'nın yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerin tarife ve fiyat listelerini görünür şekilde kafe ve restoranların önüne koymasına ilişkin düzenlemesi 1 Ocak itibariyle yürürlüğe girdi. Buna göre, tarife ve fiyat listelerine ilişkin belge, levha, pano ve benzerleri, hizmetin sunulduğu iş yerinde, ayrıca lokanta, restoran, kafe, pastane ve benzeri yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde ise iş yerinin giriş kapısının önüne ve hizmet sunulan masaların üstüne, tüketiciler tarafından kolaylıkla görülebilir ve okunabilir şekilde asılacak, takılacak veya konulacak.

Palsgaard'da önemli atama

100 yılı aşkın tarihiyle Avrupa'nın önemli gıda bileşenleri şirketlerinden Palsgaard'da önemli bir atama gerçekleşti. Şirketin Orta Doğu, Türkiye ve Afrika (META) Bölgesi Başkanlığı'na Tolga Tanrıöver atandı. Tolga Tanrıöver yeni görevinde; Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Lideri, Global Satış Ekibinin Üyesi ve Ocak 2024 itibariyle Türkiye ve Orta Doğu ve Afrika bölgesinin yönetiminden sorumlu olacak. Son olarak AAK Türkiye & Orta Doğu, Afrika'nın (2015-2023) genel müdürlüğünü yapan Tolga Tanrıöver, 2009-2015 yılları arasında IFF Türkiye Genel Müdürü ve Güneydoğu Avrupa Bölgesi Ticari Direktörü, 1998 – 2009 yıllarında ise Cargil Türkiye'de çalıştı. Tanrıöver'in ABD – California'daki University of Redlands'ta MBA derecesi bulunuyor.

Beş çayının vazgeçilmezi: Kabarık, yumuşacık ve mükemmel dokulu bir dilim kek!

İyi bir kekin dokusu, yumuşaklığı ve kabarıklığı için özenle hazırlanmış bir hamurun yanı sıra doğru malzemelerin kullanılması, malzemelerin kaliteli olması ve ölçülerin doğru bir şekilde ayarlanması da önemlidir. Bununla birlikte, hamurun fazla karıştırılmaması da yumuşak ve kabarık bir sonuç elde etmede önemli bir etkendir. Unutmadan; sevginizi ve tutkunuzu da eklemeyi unutmayın!

Her gıda ve içecek ürününün mutluluk, sağlık ve güvenle tüketilmesinin müşterilerimiz için ne kadar önemli olduğunu biliyoruz. Bizim önceliğimiz de müşterilerimizin her üründe bir başarı hikayesi yazması.

Azelis Türkiye Gıda ve Beslenme Birimi olarak teknik uzmanlığımız, ürün bilgimiz, pazar deneyimimiz ve çözüm odaklı ekiplerimizle bir sonraki başarılı ürününüze ilham verecek yenilikler ve çözümler peşindeyiz. Dünyanın en iyi üreticilerinin temsilcisi olarak kıvam vericilerden emülgatörlere, stabilizatör, doğal tatlandırıcı ve aromalardan fonksiyonel gıda içeriklerine kadar sürdürülebilir, yenilikçi, rekabetçi ürünler sunuyoruz.

Istanbul'daki Azelis Türkiye Gıda ve Beslenme Uygulama Laboratuvarı'mızda ürün deneme, formülasyon geliştirme ve benzer ihtiyaçlarınız için dilediğiniz zaman hizmetinizdeyiz.

Bize ulaşın. Size destek olmaktan mutluluk duyacağız.

Azelis Türkiye +90 216 504 44 44 info@azelis.com.tr

Innovation through formulation

azelis

Çiğ süt fiyatına zam

Ulusal Süt Konseyi (USK), çiğ süt tavsiye fiyatının 22 Ocak'tan geçerli olmak üzere, üreticinin eline litre başına net 13,5 lira geçecek şekilde belirlenmesine karar verdi. Konseyin internet sitesinde yer alan duyuruda, çiğ süt fiyatlarına ilişkin tavsiye fiyatı yer aldı. Duyuruda, "22 Ocak 2024'ten itibaren geçerli olmak üzere yüzde 3,6 yağ ve yüzde 3,2 protein içeriğine sahip çiğ inek sütü tavsiye satış fiyatı, üreticinin eline litre başına net geçecek şekilde (çiğ süt desteği hariç) 13,5 lira olarak belirlenmiştir." ifadesi kullanıldı. Süt fiyatı geçen yılın temmuz ayında 11 lira 50 kuruş olarak belirlenmişti. Duyuruda, soğutma, nakliye ve diğer cari giderler üretici tarafından karşılandığı takdirde bu giderlerin üreticiye ilave olarak ödeneceği ve baz alınan yağ ve protein oranlarındaki her bir dizyem (0,1'lik değişim) için 20 kuruş fark uygulanacağı kaydedildi.

Unilever'in dondurmada Avrupa operasyonu Mustafa Seçkin'e emanet

Dünyanın önde gelen hızlı tüketim şirketlerinden olan Unilever, küresel dondurma pazarındaki en büyük iş birimine liderlik edecek yeni ismi Türkiye'den seçti. Unilever Orta Doğu & Türkiye Kişisel Bakım Genel Müdürü ve Unilever Türkiye Ülke Başkanı Mustafa Seçkin, Unilever Avrupa, Birleşik Krallık, İrlanda, Avustralya ve Yeni Zelanda Dondurma Genel Müdürü olarak görev yapacak. Unilever bünyesinde 30 yılı aşkın sürede yurt içi ve yurt dışında önemli sorumluluklar ve çeşitli liderlik rolleri üstlenen Mustafa Seçkin, özellikle gıda ve dondurma kategorilerinde sahip olduğu engin deneyimle, gelişmekte olan pazarlarda başarılı iş sonuçlarına imza attı. Unilever Türkiye Ülke Başkanı olarak görev yaptığı süreçte, küresel pandemi, enflasyonist ortam, doğal afetler ve tedarik zincirinde yaşanan kesintiler gibi zorluklara karşın Türkiye operasyonunu başarılı bir şekilde yöneten Mustafa Seçkin, Unilever Türkiye'nin merkez ofisinin yenilenmesi de dahil olmak üzere geleceğin çalışma modellerine geçişe ve dijitalleşme süreçlerine de öncülük etti.

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Mayıs ayında İstanbul'da yapılacak

Gıda Güvenliği Derneği tarafından sekizinci kez düzenlenen Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, 9-10 Mayıs 2024 tarihlerinde İstanbul'da Grand Cevahir Hotel & Convention Center'da gerçekleştirilecek. Gıda güvenliğiyle ilgili olarak gündemde yer alan tüm konulara ışık tutmak isteyen ve gıda güvenliğine dair söyleyecek sözü olan herkesin kendini ifade edebileceği bir buluşma noktası olan kongreye bildiri özetleri ve kayıtlar www.gidaguvenligikongresi.org web adresi üzerinden online olarak alınmaya başlandı. Gıda sektörü, kamu kurumları, üniversiteler, meslek kuruluşları, uluslararası uzmanlarla sivil toplum kuruluşlarını bir araya getirecek 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, güvenilir gıda konusunda dünyada hızla gelişen bilimsel yeniliklerin paylaşılmasını ve sektördeki iyi uygulama örneklerinin daha fazla duyulmasına vesile olmayı hedefliyor. 2022 yılında gerçekleştirilen 7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'ne, 18 ülkeden 400'ün üzerinde sektör profesyoneli katılmıştı.

Boğaz midyesinde mikroplastik uyarısı

İstanbul Aydın Üniversitesi'nde gerçekleştirilen bir araştırmada, İstanbul Boğazı'nda Sarıyer bölgesinden alınan 30 farklı midye numunesinin yüzde 73'ünde mikroplastiğe rastlandı. Aydın Üniversitesi Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı Dr.Öğretim Üyesi Ayla Ünver Alçay, "Marmara Bölgesi ve özellikle Marmara Denizi'nden ve kirli yerlerden çıkan midyelerde, kontaminasyonun (bulaşma) ve mikroplastiğin daha fazla olacağını söyleyebiliriz" dedi. Midyeciler ise İstanbul'da daha çok Boğaz, Karadeniz ve çiftlik midyesinin satıldığını belirtirken; kıyıda tutulmadığı ve derinde tutulduğu sürece midyenin sorun yaratmayacağını söylediler. **(DHA)**

Aroma vericiler için etiket düzenlemesi

Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'nde değişiklik yapıldı. Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren yeni yönetmeliğe göre; aroma verici etiketleme zorunluluğu getirildi. Tüketiciye sunulması amaçlanmayan aroma vericiler için ek etiket bilgisi zorunlu hale geldi. Aroma verici madde ve bu maddeyi içeren aroma vericilerin ambalajları veya kapları üzerinde 'Aroma verici maddeyi içerir. Foto dönüşümünü önlemek için ışıktan koruyun' ibaresiyle 'Işıktan uzak tutun' şeklinde ibare bulunacak.

Geniş Hammadde Portföyümüz ile Piyasada Öncü Olun

Lider ve zengin içerikli üreticiler ile işbirliği

- Aminoasitler
- Proteinler
- Tatlandırıcılar
- Vitaminler & Türevleri
- Asitler & Asitlik Düzenleyiciler
- Potasyum Sorbat & Sorbik Asit
- Hidrokolloidler ve Kıvam Arttırıcılar
- Fosfatlar
- Aroma Kimyasalları
- Patentli İçerikler
- Zenginleştirme & Premiks Karışımları

Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Şti | +90 212 573 13 95 | info@prinova.com.tr

Prinova
NAGASE Group

©2022 Prinova Europe Ltd.
All rights reserved. prinovaglobal.com

BAROMETRE

BÜYÜME

Pınar Su ve İçecek'ten
%64'LÜK CİRO ARTIŞI

Pınar Su ve İçecek, 2023 yılının ilk dokuz ayında ciroda %64 büyüme sağladı. Üretimden paketlemeye sürdürülebilirliğe odaklandıklarının altını çizen Pınar Su ve İçecek Genel Müdürü Koral Kalpaklıoğlu, "2023 yılının ilk dokuz ayında geçen yılın aynı dönemine göre ciromuzu yüzde 64 oranında arttırarak 729 milyon TL'ye ulaştırdık. Faaliyet karı oranında yüzde 5 iyileşme sağlayarak 57 milyon TL'ye ulaştırdık. Ayrıca sürdürülebilirlik alanında da sektörümüze örnek olacak birçok yeniliğe imza attık. Şişelerimizi ve ambalajlarımızı yeniledik, ürün gamımızı genişlettik. Maliyet iyileşmeleriyle finansal olarak da iyileşmeler sağladık. İhracat satış gelirimizi ise geçen yılın aynı dönemine göre dolar bazlı yüzde 32 oranında arttırarak 5.7 milyon dolara ulaştırdık. Ayrıca dokuz aylık bu dönemde farklı alanlarda 16.5 milyon TL'lik yatırım yaptık. Yeni yılda da büyüme odaklı yatırımlarımıza ve sürdürülebilirlik çalışmalarımıza tüm hızıyla devam edeceğiz" diye konuştu.

KAHVE

Türkiye'de kişi başı kahve tüketimi
1,5 KİLOGRAM

TÜİK verilerine göre Türkiye'de 2023 yılının ilk 10 ayında kahve ürünlerinin ithalatı 362,3 milyon dolar olarak gerçekleşirken, 31. 8 milyon dolar da ihracat yapıldı. Kahve sektörüne ilişkin değerlendirmelerde bulunan Arabica Coffee House Yönetim İcra Başkanı Av. Sertaç Yalçın, "İlk şubemizi 2014 yılında açtığımızda, kişi başına düşen yıllık kahve tüketim oranı 350-400 gram arasındaydı ve bu miktarın yüzde 80'i Türk kahvesine aitti. Ancak geçen 10 yıl içinde Türkiye'de kişi başına düşen kahve tüketimi yaklaşık 1,5 kilograma kadar yükseldi. Küresel iklim değişikliklerinin kahve üretimine etkisi göz önüne alındığında, Türkiye'de kişi başına düşen kahve tüketimi artarken, dünya genelinde kahve üretim oranlarının düşmesi sektördeki fiyat dalgalanmalarına neden oluyor ve olacak gibi de görünüyor" dedi. Türkiye'de kahve kültürünün hızla geliştiğine dikkat çeken Yalçın, "Zaten hala Türk kahvesinin genel kahve tüketimi içindeki yeri yüzde 70 olarak karşımıza çıkıyor. Yani Türk kahvesi yerini korumaya devam ediyor" ifadelerini kullandı.

MEYVE VE SEBZE MAMULLERİ

Meyve ve sebze mamulleri ihracatçıları
HEDEF BÜYÜTTÜ

Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği, son 1 yıllık dönemde meyve sebze mamulleri ihracatında 1 milyar doları aşmanın mutluluğunu yaşıyor. Sektör günümüzde 2,5 milyar dolar seviyesinde olan ihracatını 2028 yılı sonunda 5 milyar dolara çıkarmayı hedefliyor. Meyve sebze mamulleri sektörünün 2024 yılında Ticaret Bakanlığı öncülüğünde İngiltere pazarını önceliklendiren yeni bir Turquality projesini başlatacağını aktaran Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkan Yardımcısı ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Hayrettin Uçak, "Ege İhracatçı Birlikleri bünyesindeki gıda sektörleri olarak ABD pazarında Türk gıda ürünlerinin bilinirliğini ve ihracatını artırmak için 5 yıldır sürdürdüğümüz 'Turkish Tastes' isimli Turquality projesini sayesinde bu ülkeye ihracatımızı 5 yılda 346 milyon dolara yükselttik. Meyve sebze mamulleri sektörümüzün yeni Turquality projesi olan Dikili Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi'nin hayata geçecek olmasıyla meyve sebze mamulleri ihracatımızın 2028 yılında 5 milyar doları aşacağına inanıyoruz" dedi.

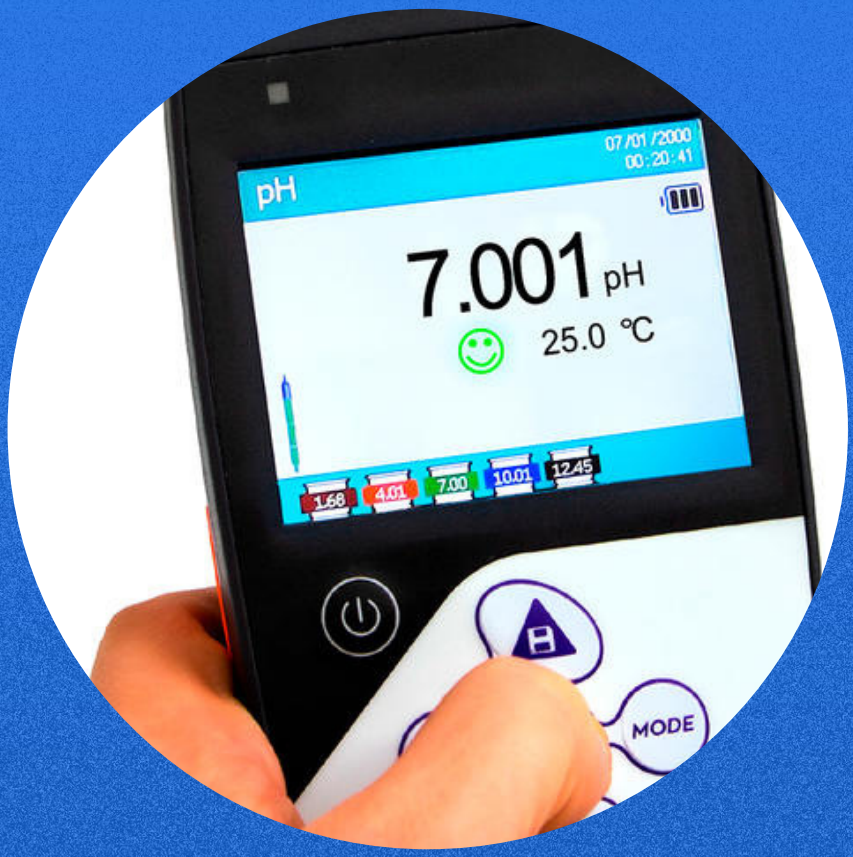
SİNANSON

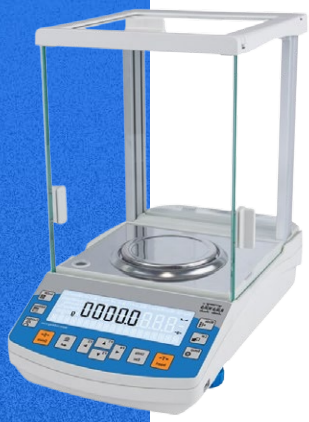
LAB. ve SAĞ. MALZ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Gıda Laboratuvar Analiz Cihazları ve Sarfları

Gıda Mikrobiyoloji Ürünleri

Komple Laboratuvar Kurulumu





www.sinanson.com

Kocatepe Mh. Megacenter C-35 Blok
No:354 Bayrampaş/İstanbul
Tel: +90 (212) 640 20 08 - Faks: +90 (212) 640 56 55
info@sinanson.com

Tadelle'den tablet çikolata çeşitleri

Bar ve gofret kategorilerinde yer alan Tadelle, çikolatadaki uzmanlığını tablet çikolata kategorisine de taşıdı. Tadelle tablet çikolata; fındıklı, sütlü, Antep fıstıklı ve bitter çeşitleriyle raflarda yerini aldı. 30 gram ve 60 gramlık paketlerde tüketiciye sunulan Tadelle tablet çikolataların içinde trans yağ bulunmuyor. Tadelle tablet çikolatalar yüzde 100 kakao yağı, yüzde 100 pancar şekeri ve doğal aroma verici kullanılarak üretiliyor.

Aroma'nın yeni lezzeti Karadutlu İçecek

Aroma, geniş meyve suyu ailesine bağışıklık sisteminin dostu, vitamin ve mineral bakımından zengin, antioksidan karadut meyvesini ekledi. Böylece karadut, bölgesel bir lezzet olmaktan çıkarak tüm tüketicilerin beğenisine sunuluyor. Aroma'nın entegre tesislerinde üretilen karadutlu içecekle tüketiciler, Aroma geleneksel karadut lezzetine karton kutuda, dört mevsim kolayca ulaşabilecek.

İçim 3 ürünle probiyotik içecek pazarına girdi

Tüketicilerin değişen ihtiyaçlarını gözeterek ürün çeşitliliğini artıran Ak Gıda-İçim Süt, sindirim sistemini rahatlatmaya yardımcı olan yeni ürünü İçim x3 Probiyotik'i 250 ml ambalajlarda pazara sundu. Sade, karamürver & yaban mersini, ahududu & hibiskus olmak üzere üç farklı çeşitte üretilen İçim x3 Probiyotik, içeriğindeki 3 katı probiyotikle pazarda fark yaratmayı hedefliyor.

Saka Su şişelerine çevre dostu tasarım

DyDo Drinco Türkiye, Saka Su şişesine "Ayrılmaz Kapak" tasarımını entegre ederek, kapakların çevreye atılmasını önlemeyi ve geri dönüşümü artırmayı hedefliyor. Klasik pet şişe kapaklarından farklı olarak "Ayrılmaz Kapak", açıldıktan sonra ve kullanım sırasında şişeye sıkıca bağlı kalıyor. Kapak ve şişe bir bütün halinde olduğunda, kapakların ayrı olarak çevreye atılma riski büyük oranda azalıyor.

Söke'den çölyak hastalarına özel seçenekler

Söke, glütensiz ürünleriyle hem çölyak hastalarının hem de glüten hassasiyeti olanlar tüketicilerin tercihi olmaya aday. Söke'nin glütensiz ekmek unu, gözenek yapısı ve lezzetiyle ekmek yapımı için ideal bir seçenek olarak dikkat çekiyor. Söke'nin portföyünde yer alan glütensiz ekmek unu yüksek lifli yapısıyla öne çıkarken, diğer ürünü glütensiz un ise glütensiz beslenme ihtiyaçlarına göre beklentileri karşılayarak özelliklere sahip.

Züber'den katkı içermeyen kakaolu fındık kreması

Yenilikçi ve geniş ürün gamıyla tüketicilerin severek tükettiği markalardan Züber, gerçek lezzetten vazgeçemeyenleri kakaolu fındık kremasıyla buluşturdu. Yoğun kakao ve bol fındıklı içeriğe sahip yeni ürün, katkı, koruyucu, ilave şeker ve palm yağı içermiyor. Kıvamı, tadı ve doğallığıyla ön plana çıkan Züber Kakaolu Fındık Kreması, kahvaltı masalarından kaşıklamalık anlara kadar geniş bir kullanım yelpazesi sunuyor.

Yeni ticaret kapıları açar
Key to Markets

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBAKTECH

14. ULUSLARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ, DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

24-27 NİSAN 2024

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

Online Kayıt için

Destekleyenler

TÜRKİYE CUMHURİYETİ TİCARET BAKANLIĞI

KOSGEB

GIDABİL

EKMADER

Fuar Alanı

ifm İstanbul Fuar Merkezi

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

Beta Tea kışa özel çay koleksiyonu hazırladı

Türkiye'nin yenilikçi çay markalarından Beta Tea, özenle hazırlanmış yeni serisini çay severlerle buluşturdu. Dünyanın en nadide çaylarından özel bir seçki sunan yeni My Gourmet Collection, yüksek kaliteli beyaz çay yapraklarından elde edilen Jasmine Needle Beyaz Çay ve yüzde 100 doğal pamuktan müslin torbalar içerisinde sunulan şifa dolu Wellness Koleksiyonu çay müdavimlerinin beğenisini kazanmaya aday.

Peyman'dan glütensiz kuruyemiş keyfi

Sevilen kuruyemiş markalarından Peyman, Bahçeden ve Çitliyo ailesiyle glütensiz kuruyemiş keyfi sunuyor. Eskişehir'deki fabrikasına yaptığı büyük yatırım sayesinde glüten bulaşını engelleyen bir paketleme sistemi kuran Peyman, tüketicileri glütensiz ve lezzetli atıştırmalıklarla buluşturdu. Bu sayede marka, çölyak hastaları ve glütene duyarlılığı olanlar için de keyifli bir atıştırmalık deneyimi sunmayı hedefliyor.

CÜD A.Ş. logolu yerli cevizler raflarda

Ceviz Üreticileri Derneği, Türkiye'nin dört bir köşesindeki üye ceviz bahçelerinin 2023 hasadını, CÜD A.Ş. logosuyla marketlere taşıdı. Bu sayede tüketicilerin lezzetli, taze, kaliteli ve güvenilir cevizle buluşması kolaylaşacak, üreticilere de önemli bir teşvik sağlanmış olacak. Tüketiciler, yerli cevizlerin üzerinde yer alan karekod sayesinde, satın aldıkları ürünlerin hangi tarihte, hangi bahçede hasat edildiğini de görebiliyor.

Pınar'dan yumuşak içimli Sparkling Premium

Pınar Su ve İçecek'in yeni ürünü Sparkling Premium, şekersiz ve tatlandırıcısız içeriğiyle kalorisiz gazlı bir içecek alternatifi sunuyor. Madran doğal kaynak suyunun bikarbonat ve karbondioksitle zenginleştirilmiş hafif gazlı hali olarak tanımlanan Pınar Sparkling Premium, yumuşak içimi sayesinde damakta doygun ve ferah bir his bırakıyor. Premium tasarıma sahip şişesiyle dikkat çeken ürün, sindirimi de destekliyor.

Kahve Dünyası'ndan kapsül kahve serisi

Kahve Dünyası yeni kapsül kahve serileriyle kahve deneyimini bir üst seviyeye taşımayı amaçlıyor. Farklı damak tatlarına hitap eden 5 seri ve 8 çeşit lezzetten oluşan kapsül kahve serisi, özenle seçilmiş kahve çekirdekleriyle hazırlanıyor. Kahve severleri lezzet, çeşitlilik ve sürdürülebilirlikle buluşturmayı hedefleyen Kahve Dünyası'nın kapsül kahve serisindeki espresso kapsülleri geri dönüştürülebilir malzemelerden üretiliyor.

Milka 2024'e yeni çikolatalarıyla girdi

Mondelēz International'ın dünyaca ünlü çikolata markası Milka, yılın ilk günlerinde özel ürünleriyle Türkiye'de tüketicilerle buluşturdu. Yeni yıl ağacı konseptli sütlü ve beyaz çikolata karışımlı Milka Sweet Winter, Oreo'nun sevilen lezzetiyle birleşen Milka Oreo, sütlü ve yumuşak kremasıyla Snowballs Milk Cream ve çikolata kaplı çıtır bademli karamelden yapılmış Milka Daim Türkiye çapındaki marketlerde yerini aldı.

International Association for Food Protection®

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE

Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi

www.gidaguvenligikongresi.org

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Gıda Güvenliği Derneği
muhteber.ersin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

Papyon Event Agency
papyon@papyon.com.tr
www.papyon.com.tr

papyon organizasyon

Yeni Nesil Yüksek Değerli Platformlar için Türkiye'den Önemli Bir Örnek: TÜGİP

Deniz BAYHAN
INNOFOOD Teknik Yardım Ekibi,
Takım Lideri

Mahmut KİPER
INNOFOOD Teknik Yardım Ekibi
Kıdemli Uzman

PLATFORMLAR: AĞ ETKİSİNİN GÜCÜ

Birlikteliklerle gerçek katılımın kullanılmayan potansiyelinden daha fazla yararlanmak ve daha değerli bağlantılar kurmak için ağ etkisinin büyük gücünü içinde barındıran platformlardan yararlanmak Araştırma-Teknoloji Geliştirme ve İnovasyon (ATGİ) süreçlerinin de en kritik gündemlerinden biri haline gelmiştir.

Buna da bağlı şekilde, yüksek temaslı ve yüksek teknolojili değer zincirleri kapasitesini barındıran platformlar için yeni iş modelleri, etik kodlar ve ilkeler daha önemli hale gelmeye başlamıştır. ATGİ Platformlarını kısaca "değer yaratan etkileşimlerde ilgili tüm tarafların biraraya gelebilecekleri ortamlar" olarak tanımlayabiliriz. Bu tür platformların başlıca amaçları şu şekilde sıralanabilir:

» Taraflar arasında diyalog ortamı sağlayarak, ilişki ve iş birliği ağlarını geliştirmek,

» İlgili alanda (bilimsel, teknolojik vb.) gelişmeleri izlemek, değerlendirmek,

» Birlikte değer yaratma ve değeri paylaşma anlayışı ile ve disiplinler üstü bir yaklaşımla konsorsiyum temelli ATGİ faaliyetleri gerçekleştirmek, bunlar için destekler sağlamak, desteklere yönlendirmek,

» İlgili alandaki araştırma sonuçlarını ve o alandaki mevcut durum ve gelecek beklentilerini araştırarak paylaşmak,

» Taraflar için yeni iş modelleri, karar vericiler için alandaki düzenlemeler, yasal çerçeveler ve destekler için politika ve strateji önerileri geliştirmek, kamuoyu yaratmak ve bilgilendirmek.

Dünyada da henüz "daha az alışıldık ve çok daha fazla karmaşık" olan bu yapılarda süreklilik ve sürdürülebilirlik için 'deneysel bir yaklaşımla aşamalılık', aşamalarda gözlenen başarı ölçüsünde 'uyum' ve uyumda sağlanan gelişmelere paralel şekilde de değer zincirlerinde ve sosyal ağlarda güçlenme, sürekli birbirinden öğrenme ve seviye yükseltmeye odaklanma başarı için kritik unsurlar olarak öne çıkmaktadır.

Platformlarda misyon, vizyon, değerler olarak birbirlerinden oldukça farklı taraflar arasında uyum sağlamak oldukça zor, zaman ve sabır isteyen ve anahtar teslim çözümleri olmayan ve her bir platforma özgü deneme yanılmaya açık çabalarla sağlanabilecek en kritik hususlardan biridir. Farklı beklentilere sahip taraflar arasında farklılıklara saygı ancak tüm katılımcıları aynı yöne baktırabilme için uygun araçların geliştirilmesi ve bunların platform paydaşlarınca kabul görmesiyle mümkün olabilecektir. Bu amaçla dünyada başarılı platformlar katılımcı tekniklerle varlıklarının anlamını paylaşan kısa mottolar, alanları için stratejik araştırma ve inovasyon ajandaları ve kısa-orta-uzun dönemleri içeren strateji ve yol haritaları oluşturmakta, bunlarla birlikte katılımcılığı öne çıkaran yönetişim yapılarına öncelik vermektedirler.

GIDANIN ARTAN ÖNEMİ

Tarım, gıda ve bunlarla ilgili ATGİ süreçleri hiç olmadığı kadar önemli hale gelecek gibi görünmektedir. Her geçen gün bu tezi doğrulayacak pek çok gelişme önümüze konmaktadır. TÜGİP'in 2021 başında hazırladığı Stratejik Araştırma ve İnovasyon Ajandası'nda değinildiği gibi yaklaşık 7,7 milyar olan dünya nüfusunun 2030 yılına kadar 8.5 milyar olması ve 2050 yılında ise 9.7 milyara ulaşması beklenmektedir. Bu nüfus artışı, 2000'lerin başına kıyasla en az %60 daha fazla gıda gerektirecektir.

2020 yılında dünya gıda sistemi nüfus artışı yanında, bir yandan iklimsel ve çevresel problemler, azalan doğal kaynaklar, mega şehirlerin sayısının giderek artması ve buna da bağlı tarım alanlarının ve tarımda çalışan nüfusun azalması, öte yandan da çok büyük miktarlara ulaşmış olan gıda kayıp ve atıkları gibi ciddi sorunlarla karşı karşıyadır. Ayrıca tüketicilerin gelişen ve değişen gıda alışkanlıkları ve beslenme kalıpları, doğal ürün ve gıdalara olan talep artışı gıda ekonomisinde giderek daha belirleyici ve yönlendirici olmaktadır. Tüm bu gelişmeler dünyanın artan nüfusuna yetecek daha güvenli, sağlıklı, uygun fiyatlı, yüksek kalitede ve besin değerinde aynı zamanda da düşük ve temiz çevresel etkili, döngüsel ekonomi ile uyumlu gıda üretimi ihtiyacını sürekli gündemde tutmaktadır. Güvenli, sağlıklı ve besleyici gıda sağlamak için tüm gıda zincirinde daha fazla verimlilik elde etmek bir zorunluluktur.

Yukarıda belirtilen tüm meseleler için uygulanabilir çözümlerin odağında Ar-Ge ve İnovasyon süreçleri gelmektedir. Bunlara ilave olarak toplumsal farkındalık da kritik önemdedir. Böylece Ar-Ge ve inovasyon faaliyetleri sonucu geliştirilen yenilikçi teknolojiler kullanılarak gıda üretiminde artış, gıda kaybında ve atıklarda azalma, doğal kaynakların ve

TÜGİP İlkeleri

Birlikte Yaratma

Fikirlerin gizliliğini ihlal etmeden paylaşılmasını ve her paydaşın katılımıyla geliştirilmesini hedefler.

Hesap Verebilirlik

Gizli verilerin hem teknik hem de ticari açıdan uygun şekilde güvenliğini sağlar.

Gizlilik

Gizli verilerin hem teknik hem de ticari açıdan uygun şekilde güvenliğini sağlar.

TÜGİP

Dürüstlük

Faaliyetlerini başından sonuna kadar her aşamada dürüstlük ilkesiyle yürütür.

Tarafsızlık

Faaliyetlerini kişilerin görüşleri, eğilimleri, geçmiş deneyimleri ve gelecek hedeflerinden etkilenmeden, tarafsız ve eşit mesafede yürütür.

çevrenin korunması, sağlıklı, güvenilir gıdaya erişim mümkün olabilecektir.

Ayrıca, bu zor problemleri araştırma-teknoloji geliştirme ve inovasyon faaliyetleri ile çözmek için biyoloji, kimya, fizik, mühendislik, malzeme bilimi, mikrobiyoloji, beslenme, toksikoloji, biyoteknoloji, genomik, bilgisayar bilimi ve diğer birçok disiplinin birlikte çalışması gerekli olmaktadır. Diğer bir deyişle disiplinler arası hatta üstü diyebileceğimiz bir sistem yaklaşımı başarı için önemlidir. 2020 yılı başından itibaren dünyayı saran pandemi gıdada değer ve tedarik zincirinin her halkasında Ar-Ge ve inovasyon faaliyetlerini daha da önemli hale getirmiştir. Bu kapsamda özellikle bağışıklık güçlendirici, doğal ve sağlıklı gıda çalışmaları, doğrudan tüketiciye ulaşan uygulamalar ve e-ticaret girişimleri ile izlenebilirlik, blok zincir, döngüsel ekonomiyi destekleyen Ar-Ge çalışmaları artmaktadır.

Özetlemek gerekirse doğuşu insanlığın doğuşuna kadar giden ve hala yüzyıllar öncesinden günümüze kadar gelen enzim, kültür, fermentasyon teknolojilerini kullanan gıda sektörü bu yönüyle en eski sektörlerden biridir. Öte yandan yeni ve geleceğin teknolojileri bakımından da en doğurgan alanlardan biri sayılmaktadır. İlk uygarlıklardan bu yana pek çok kültüre ev sahipliği yapmış ülkemiz de dünyada gıda alanında en eski ve zengin miraslardan birine sahiptir.

Yakın zamana kadar tarladan sofraya olarak özetlenen izlenebilirlik ve değer zinciri süreçleri için artık tohumdan hücreye deyimi kullanılmaya başlanmış ve değer zincirinin tüm süreçlerinde verimli, sıfır atıklı, maliyet etkin, izlenebilir, çevre dostu, kimliği korunmuş, güvenilir, katma değerli ve gıda güvenliği odaklı yaklaşım tüm dünyada giderek daha önemli hale gelmektedir.

GIDA ALANINDA TÜRKİYE'DEN YÜKSELEN DEĞERLİ BİR PLATFORM ÖRNEĞİ: TÜGİP

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilen Rekabetçi Sektörler Programı kapsamında desteklenen INNOFOOD Projesiyle ve TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Yaşam Bilimleri Başkan Yardımcılığı öncülüğünde 2021 yılında kurulmuş olan Türkiye Gıda İnovasyon Platformu (TÜGİP) yukarıda belirtilen sorunların çözüm yollarını ve bu amaçlı platform kimliğinde öne çıkan hemen tüm unsurları bünyesinde barındıran, ülkemizin gıda alanındaki en önemli bileşenlerinden biri durumundadır. TÜGİP'in Şubat 2024 itibarı ile %60'ı KOBİ olan 163 üyesi bulunmaktadır.

"Geçmişten Geleceğe" mottosuyla faaliyetlerini şekillendiren TÜGİP; "teknoloji yol haritaları, ağ fırsatları ve araştırma ve yenilik olanakları sunarak, ortak değer yaratma yaklaşımıyla KOBİ'lerin ve yeni kurulan işletmelerin araştırma, teknoloji ve yenilik kapasitesini artırarak gıda sektörünün bölgesel rekabet gücünü artırmak" misyonuyla ve "yiyecek ve içecek endüstrisindeki tüm ilgili tarafların katılımıyla lider ve dünya çapında tanınan bir gıda araştırma, teknoloji ve inovasyon topluluğu oluşturmak" vizyonuyla yola çıkmıştır.

Bu bağlamda TÜGİP çok taraflı ve çok katmanlı iş modellerine sahiptir ve gıda alanındaki kritik aktörlere ve üyelerine de yer verdiği yönetişim modeli bu iş modellerini hayata geçirecek şekilde tasarlanmıştır. Tasarım aşamalarında bir alanda ülkemizde yapılan en uzun ve kapsamlı saha çalışmaları ve çalıştaylarla farklı iş modelleri geliştirilmiş ve bunlar için doğrulama çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda 2020 yılı sonlarından başlayarak 2023 yılı sonlarına kadar süren başlıca çalışmalar şöyledir:

» Tarım-gıda ekosisteminde yer alan 66 kurum ve kuruluştan 145 paydaş ile "Kurumsal Paydaş Çalıştayı",

» 194 firma ile "Birebir Görüşmeler",

» 12 Düzey II Bölgesi başta olmak üzere 71 ilden 294 katılımcı ile "Bölgesel Çalıştaylar",

» 12 Düzey II Bölgesi başta olmak üzere 51 il ve 279 firma katılımı ile "Gıda Sektörü Genel Değerlendirme ve İhtiyaç Analizi Çalışmaları",

» Yüzlerce firma ile "Tanıtım Çalıştayları",

» 72 start-up, 136 katılımcı ile "Start-up Buluşmaları",

» Potansiyel Ar-Ge proje konuları ve sorunlarını belirlemek üzere "Teknik Komite" ve "Yuvarlak Masa Toplantıları",

» Tüm bu çalışmalardan hareketle sektör için "Boşluk Analizi".

Ayrıca programın önemli amaçlarından biri olan teknoloji tabanlı girişimlerin canlandırılması ve desteklenmesine yönelik olarak Marmara Teknokent iş birliği ile ülkemizde tematik bir alan için örnek teşkil edecek TÜGİP Gıda Kuluçka Merkezi de kurulmuştur.

TÜGİP bünyesinde ATGİ süreçlerini mümkün kılacak entegre çözümleri sağlamak üzere kritik önemdeki altyapılar da mevcuttur. Bu kapsamda farklı ürün grubu için 9 Pilot İşleme Hattı ve İleri Gıda Güvenliği Laboratuvarına sahip Gıda İnovasyon Merkezi'ne ilave olarak projenin bölge ortakları olan Giresun, Gaziantep ve Şanlıurfa'da da bölgesel tesisler devreye alınmıştır.

GELECEK DE BİR GÜN GELECEK

Yukarıda değinildiği gibi, yerküremizin sınırlı kaynakları, miktarı ve gereksinimleri giderek artan dünya nüfusuna yakında yetmeyebilecektir. Bu yüzyılın en büyük önceliği, insanlığın ve doğanın bir geleceğinin olmasını sağlamak olacaktır ve bu kapsamda sürdürülebilir gıda için araştırma-teknoloji geliştirme ve inovasyon süreçleri ve bu süreçler için de ülkemizde TÜGİP platformu kritik bir önem taşımaktadır. Dünyada ilgili tüm taraflarca birlikte değer yaratma süreçleri için öne çıkan bir iş modeli olarak tanımlayabileceğimiz bu yeni nesil yüksek değerli platform, sürdürülebilirliğinde ve faaliyetlerinde sağlayacağı başarıya bağlı olarak diğer alanlar için de önemli bir örnek olacaktır.

INNOFOOD PROJESİ NEDİR?

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmekte olan, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Rekabetçi Sektörler Programı kapsamında gerçekleştirilen INNOFOOD Projesi, gıda sektörünün bölgesel rekabet gücünün artırılmasına yönelik araştırma ve inovasyon tesislerinin geliştirilmesini kapsıyor. Türkiye'nin kalkınmada öncelikli bölgesi olarak tanımlanan ve Sinop-Hatay boylamının doğusunda yer alan 12 Düzey II bölgesinde başta olmak üzere, tüm Türkiye'de güçlü ve rekabetçi bir gıda ve içecek sektörünün oluşması hedeflenmekte.

INNOFOOD Projesi, gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren KOBİ ve girişimleri desteklemek için; Ar-Ge, inovasyon, pilot işleme hatları ve test/analiz laboratuvarları kuran kapsamlı bir alt yapı yatırımı ve kapasite geliştirme projesidir. Projeyle gıda ve içecek sektöründeki KOBİ'lerin ürün kalitesini ve güvenliğini iyileştirmesi, Ar-Ge temelli ürün ve üretim teknolojisini geliştirmesi ve katma değerli ürünlerle ulusal/uluslararası rekabet gücünü artırması hedefleniyor.

Kuru meyvede fiyat istikrarı ihtisas borsalarıyla mümkün

Gıda ve tarım sektörüne yönelik aylık düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantılarında Ocak ayında kuru meyve üretimi ve ticareti ele alındı. Toplantıda konuşan Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçılar Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık, kuru meyve sektöründe ihtisas borsacılığının ve lisanslı depoculuk sisteminin önemine değinerek, "Fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanabilmesi için ürünlerin ihtisas borsasında değerlendirilmesi gerekiyor" diye konuştu.

İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' toplantılarında bu ay kuru meyve üretimi ve ticareti ele alındı. Webinar ortamında gerçekleştirilen "Kuru Meyve Üretimi ve İhracatı" başlıklı toplantıya; Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık ve Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çıkmaz konuşmacı olarak katıldı.

AHMET BÜLENT KASAP: "KURU MEYVEDE POTANSİYELİMİZİ GÖSTEREBİLMİŞ DEĞİLİZ"

Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak'ın moderatörlüğünde gerçekleştirilen toplantının açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap yaptı. Kasap konuşmasında, ülkemizin coğrafi konumu itibariyle bazı tropik meyveler hariç hemen hemen tüm meyvelerin yetişmesi için uygun iklim koşullarına sahip olduğunu belirterek, "Dünyanın en iyi inciri ve kayısısı bu topraklarda üretiliyor. Bu durum, dünya genelinde önemli bir kuru meyve üreticisi ve ihracatçısı olmamızı sağlıyor. İncir, kayısı, badem, üzüm, erik, elma, fındık, ceviz, gibi tarımsal ürünler, bunlardan sadece birkaçı… Sektörün büyük bir potansiyeli var. Ancak bu potansiyeli tam anlamıyla değerlendirebilmiş değiliz" dedi.

DR. VEYİS YURTKULU: "KURU MEYVE ÜRETİMİNDE DÜNYADA SÖZ SAHİBİYİZ"

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanı Dr. Veyis Yurtkulu, Türkiye'nin tarıma elverişli bir ülke olduğunu belirterek, "Birçok üründe yüzde 100'ün üzerinde yeterliliğe sahibiz. 2022 yılında Cumhuriyet tarihinin üretim rekorunu kırdık. Üzüm, kayısı ve incir üretiminde dünyada söz sahibi bir ülkeyiz. Ürettiğimiz kayısının yüzde 55 ila 60'ını kurutuyor veya işleme sanayisinde kullanıyoruz. Önemli bir miktarını da ihraç ediyoruz" diye konuştu. Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık, kuru meyve sektöründe dinamik bir yapının olduğu ifade ederek, stok yönetiminin ve fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanması gerektiğini belirtti. Işık, "Kuru meyve ürünlerini dengeli bir şekilde depolayamadığımızdan ihracata yöneliyoruz. Kuru meyvelerin elverişli koşullarda saklanabilmesi için lisanslı depoların devreye girmesi gerekiyor. Ürünlerin öncelikle uygun şartlarda ve yeterli sayıdaki lisanslı depolarda stoklanması, akabinde de ürün ihtisas borsasında değerlendirilmesi gerekiyor. Devletimizin bu iki konudaki teşvik ve destekleriyle kuru meyvede fiyat regülasyonunun sağlanması gerekiyor" dedi.

PESTİSİT SORUNU İHRACATI TEHDİT EDİYOR

Güneydoğu Anadolu Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Çıkmaz ise geçtiğimiz 3 yılın en yüksek ihracat rakamlarına ulaşıldığının altını çizerek, pestisit sorununa değindi. Çıkmaz "Türkiye'den ihraç edilen ürünlerde pestisit sorunuyla sıklıkla karşılaşıyoruz. Bu sorun ihracatımızı tehdit ediyor. Artık Avrupa Birliği tarafından Antep fıstığı gibi ürünlerde de pestisitin varlığına bakılıyor. Ayrıca kuru meyvede ihracatın sürekliliğini sağlamak için Pazar çeşitlendirmesine gitmeliyiz" şeklinde konuştu.

TGDF ve Karma Grup iş birliğiyle sektör spesifik eğitimlerde oyunlaştırma deneyimi

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) ve Karma Grup iş birliğiyle düzenlenen sektör spesifik eğitimlerin ilki olan "Temel Proses Validasyonu", 9 Şubat'ta Pendik Crowne Plaza'da yapıldı. Eğitime gıda ve içecek sanayi profesyonelleri yoğun ilgi gösterdi.

Sinem Bahçekapılı Nihal Ayşe Mortepe

Sektör spesifik özel iş çözümleriyle danışmanlık, eğitim ve denetim hizmetleri sunan Karma Grup ile Türkiye gıda ve içecek sanayisinin üretim, istihdam, ihracat ve ithalatının yüzde 95'lik bölümünü kapsayan Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF), bir dizi eğitim düzenlemek üzere bir iş birliğine gitti. Söz konusu iş birliğiyle TGDF ve Karma Grup uzmanlığını ve deneyimini bir araya getirerek sektördeki bilgi paylaşımını artırmayı amaçlıyor.

Eğitimlerin ilki olan ve 9 Şubat Cuma günü Pendik Crowne Plaza'da gerçekleştirilen "Temel Proses Validasyon Eğitimi", Positive Mood Institute tarafından düzenlenen etkinliklerle keyifli bir atmosferde geçti. Katılımcılar, yüzlerinde gülümsemeyle, öğrenirken eğlenmenin tadını çıkardılar. Sektörün en zor konularından biri olan proses validasyonu eğitimi, katılımcıların yoğun ilgisi ve memnuniyetiyle başarıyla tamamlandı.

"OYUNLAŞTIRMA DENEYİMİ KOLAY ÖĞRENMEYİ HIZLANDIRIYOR"

Karma Grup Satış Pazarlama Koordinatörü Sinem Bahçekapılı, "Gıda ve gıdaya eş değer sanayilere yönelik eğitimleri farklı bir yaklaşımla ele alarak, oyunlaştırma deneyimiyle uygulamaya yönelik kalıcı sonuçlar elde ediyoruz. Özellikle içerisinde pek çok prosedür, soyut kavramlar veya formüller barındıran içerikleri anlamak ve bu bilgileri günlük hayatta kullanabilme yetisi kazanmak zaman alır. Bu teorik bilgi ve yaklaşımlar genellikle sıkıcı ve sıradan bulunabilir. Temelinde oyun olmayan alanlarda, oyunsal düşünme ve problem çözme gibi yetkinliklerimizi kullanarak tasarladığımız eğitimler, etkinliklerden keyif almayı ve optimum seviyede verim elde etmeyi sağlar. Bu doğal olarak 'kolay öğrenme'yi hızlandırır. Aslında en net tabir, eğlenerek ve deneyimleyerek öğrenmektir. Konuya bizzat dahil olduğunuzda ve bunu eğlenerek yaptığınızda öğrenme hızlanır ve içselleştirilir. Bu yöntemin, öğrenileni hayata geçirebilme yetisini beslediği ve unutma süresini uzattığı da biliniyor" şeklinde konuştu.

Eğitmen Prof. Dr. Barbaros Özer ise şu açıklamalarda bulundu: "Proses validasyonu, belirli bir sonuca ulaşmak için bir kontrol önleminin uygun şekilde uygulandığı takdirde, tehlikenin kontrol edilebildiğine dair kanıt elde etmeyi ifade eder. Her bir gıda üretim sistemi, kendine özgü bir validasyon programına tabidir. Bu sebeple, gıda firmalarının kendi üretim süreçleri ile ilişkili validasyon modellerini oluşturmaları büyük önem taşır. TGDF ve Karma Grup iş birliğiyle düzenlenen Temel Proses Validasyonu eğitimi çerçevesinde, temel validasyon tanımları, proses validasyon ilkeleri, yasal süreçler, metot validasyonu ve temizlik validasyonu gibi konular interaktif bir şekilde ele alındı."

TGDF ve Karma Grup iş birliğiyle başlatılan ve sektördeki bilgi akışını artırarak tüm gıda ve içecek sektörü çalışanlarına fayda sağlamayı amaçlayan sektör spesifik eğitimlerin düzenli olarak devam ettirilmesi hedefleniyor.

EĞİTİMLER SEKTÖRDEKİ BİLGİ PAYLAŞIMINI ARTIRACAK

TGDF Genel Sekreteri Nihal Ayşe Mortepe ise Karma Grup ile gerçekleştirdikleri iş birliğine ilişkin şunları söyledi: "Gıda ve içecek sanayisinde mühendislerin eğitimi, kaliteli ürünlerin üretimi, iş süreçlerinin iyileştirilmesi ve yenilikçi çözümlerin geliştirilmesi açısından son derece önemlidir. Federasyonumuz, sektördeki kalite ve inovasyonu destekleyerek üyelerimize seminerler, mentorluk programları ve sanayi iş birlikleri gibi girişimlerle destek sağlamayı amaçlamaktadır. Bu iş birliğiyle başlatılan eğitimlerin, sektördeki bilgi paylaşımını artırarak tüm sanayi çalışanlarına fayda sağlamasını temenni ediyoruz."

4. İstanbul Coğrafi İşaretler Zirvesi

Metro Türkiye ev sahipliğinde yapıldı

4. İstanbul Coğrafi İşaretler Zirvesi, 'Yerele Değer, Dünyaya Değer' temasıyla Metro Türkiye'nin ev sahipliğinde, Türk Patent ve Marka Kurumu ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) iş birliğiyle gerçekleşti.

Metro Türkiye'den yapılan açıklamaya göre, kamu, siyaset ve iş dünyasının önde gelen isimlerinin katıldığı zirvede, coğrafi işaret tescilli ürünlerin Türk mutfağının gelişimi ve tanıtımındaki önemi, gastronomi turizmine ve ekonomiye katkısı ele alınırken, Boğaziçi lüferi ve Safranbolu safranının da coğrafi işaret tescili verildi. Metro Türkiye Üst Yöneticisi (CEO) Sinem Türüng'ün açılış konuşması ile başlayan zirveye, Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü Coğrafi İşaretler Birimi Direktörü Diego Canga Fano, Türk Patent ve Marka Kurumu Başkanı Prof. Dr. M. Zeki Durak ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Hakan Ülken katıldı. Türkiye'nin çeşitli illerinden kooperatif temsilcileri, öğretim üyeleri, gastronomi yazarları ve Türk gastronomisinin önde gelen şefleri ise zirvede konuşmacı olarak yer aldı.

OKULLARDA MUTFAK EĞİTİMLERİ

Metro Türkiye, Milli Eğitim Bakanlığı iş birliğiyle eğitmenlerin de gelişimlerini destekliyor. Mağazasının bulunduğu 21 ilde Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü'ne bağlı yiyecek ve içecek alanı eğitimi veren okullarda görev alan eğitmenlerin güncel mutfak bilgi ve tekniklerini geliştirmek, mesleki becerilerini artırmak amacıyla gastronomi keşif platformu olan Gastronometro'da bir eğitim programı uyguluyor. 14 farklı modülden oluşan ve toplamda 90 saatlik bir eğitim sunan programla bugüne kadar 56 eğitmene 360 saat eğitim verildi.

"YERLİ ÜRÜN SÜRDÜRÜLEBİLİR OLMAZSA, TÜRK MUTFAĞI SÜRDÜRÜLEBİLİR OLAMAZ"

Açıklamada etkinlikteki konuşmasına yer verilen Metro Türkiye CEO'su Sinem Türüng, Metro Türkiye olarak, Türk mutfak kültürünü koruyup gelecek nesillere aktarma misyonlarıyla yerel ve coğrafi işaret tescilli ürünler konusunda önemli çalışmalar yaptıklarını belirtti.Yaptıkları çalışmaların başında 2012'de başlattıkları Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler Projesi'nin geldiğini aktaran Türüng, şunları kaydetti: "Bu proje ile çalışmalarımızı üreticiye ve ürüne, yeme içme sektörü ve şeflere destek ve kamuoyunda farkındalık yaratmak olarak üç açıdan ele alıyoruz. Verimin nasıl artırılacağını, ürünün nasıl yetiştirileceğini, tohumun nasıl saklanacağını, sürdürülebilirliğin nasıl sağlanacağını anlatarak, üreticileri eğitimlerle destekliyoruz. Kooperatiflerle, küçük üreticilerle ve kadın girişimcilerle çalışıyor, alım garantisi sunuyor, ihracat konusunda da yol gösteriyoruz. Bugün, mevsimine ve sezonuna bağlı olarak coğrafi işaret tescilli ve aday 200'den fazla gıda ve gıda dışı ürünü raflarımızda sunuyoruz."

BOĞAZİÇİ LÜFERİ VE SAFRANBOLU SAFRANI COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ ALDI

Sürdürülebilir balıkçılığın önemine dikkati çeken Türüng, 'Boğaziçi lüferinin tescil almasını biz de uzun süredir takip ediyorduk. İstanbul'un simgesi haline gelen lüferi gelecek nesillerin de tadabilmesi için sorumlu avcılık yöntemleri uygulanmalı. Metro Türkiye olarak on yılı aşkın süredir raflarımızda çinekop ve sarıkanata yer vermiyor, 24 santimetre altında lüferi raflarımızda bulundurmuyoruz" ifadelerini kullandı. Zirvede, Avrupa Komisyonu Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü Coğrafi İşaretler Birimi Direktörü Diego Canga Fano da Safranbolu safranının ilk coğrafi işaret tescili alan baharat olduğunu bildirdi.

Metro Türkiye Meyve Sebze Kategori Müdürü Birol Ulusan ise etkinlikte yaptığı konuşmasında, tüm Avrupa ülkelerinde coğrafi işaret tescilli ürün sayısının 3 bin 500 iken Türkiye'de 2 bin 500-3 bin arası potansiyel ürün bulunduğunu kaydetti. Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış ürünlerin sayısının şu anda 1512 ve aday olan 648 olduğnuu ifade eden Ulusan, "Sevindirici olan şu ki sayı giderek artıyor. Sahip olduğumuz potansiyel ile bu yolda yapılabilecek birçok şey var. Ürünlerimizi korumalı ve ekonomik bir değer oluşturmalıyız" açıklamasında bulundu.

Türkiye un ihracatında TÜM ZAMANLARIN REKORUNU KIRDI

2023'te gerçekleştirdiği 3,6 milyon ton un ihracatıyla tüm zamanların dünya tarihindeki en çok un ihracatını gerçekleştiren Türkiye, böylece yeni bir rekora imza attı. 2024 yılında da 3,5 milyon tonun üzerinde un ihracatı gerçekleştirmeyi beklediklerini ifade eden Uluslararası Un Sanayicileri ve Hububatçılar Birliği (IAOM) Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, Kızıldeniz'deki sorunlara rağmen un sektörünün ocak ayında geçen yılın aynı ayına göre yüzde 22 artışla 344 bin ton un ihracatı yaptığını belirtti.

Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Uysallı, Türkiye'nin un ihracatının 2023 yılında bir önceki yıla göre %20 artışla 3,6 milyon tona, ihracat değerinin ise 1 milyar 476 milyon dolara yükseldiğini belirterek, bunun ülkemizin bugüne kadar ulaştığı en yüksek un ihracat rakamı olduğunu ve böylelikle dünya ihracat şampiyonluğunu devam ettirdiğini açıkladı. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) sanayi veritabanından alınan verilere göre, Türliye'de 548 adet un üreticisi bulunduğunu anlatan Uysallı, "Bu üreticilerin toplam kapasiteleri yıllık 29,7 milyon ton olup, 14 bin kişi istihdam etmektedirler. Yıllık gıdalık buğday tüketimimizin (bulgur ve makarna hariç) 12 milyon ton, ihracatımızın ise 2023 rakamlarıyla 5 milyon ton buğday eşdeğeri olduğunu düşünürsek kapasite kullanım oranımızın %57 seviyesinde olduğunu söyleyebiliriz" dedi. Ülkemizde un ve unlu mamullerin tüketim miktarlarına ilişkin bilgi veren Nihat Uysallı, "2022 yılı itibariyle Türkiye'de kişi başına düşen buğday tüketiminin 160 kg civarında olduğu düşünülüyor. Bu rakamın 12 kg'lık kısmını makarna, 15 kg'lık kısmını da bulgur oluşturuyor. Geriye kalan miktar ise, takribi 133 kg, başta ekmek olmak üzere diğer unlu mamuller olarak tüketiliyor" ifadelerini kullandı.

NİHAT UYSALLI: "2023 HUBUBATTA BOLLUK YILI OLDU"

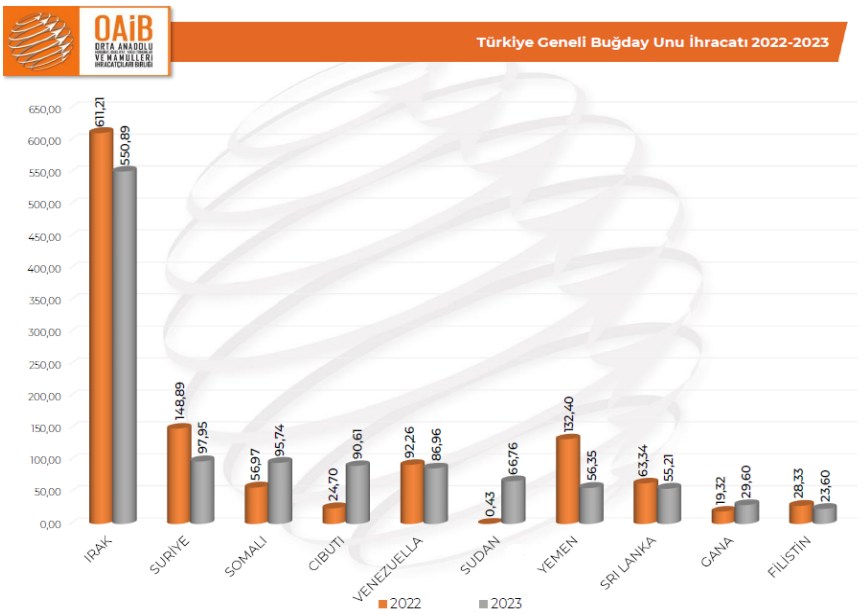
2023 yılında Türkiye'de buğday, arpa ve tahıl üretim rekolteleri ne miktarda gerçekleşti? Bu konuda açıklamalarda bulunan Nihat Uysallı, "TÜİK rakamlarına göre 2023 yılı tahıl üretim rakamları buğdayda 22 milyon ton, arpada 9,2 milyon ton, çavdarda 305 bin ton, yulafta ise 410 bin ton olarak gerçekleşmiştir. 2023 yılı bir önceki sezondan gelen yüksek devir stoklarının da etkisiyle tam bir bolluk yılı olmuş, hiçbir tahıl ürününde eksiklik yaşanmadığı gibi makarnalık buğdayda 1.5 milyon tana yakın da ihracat gerçekleştirilmiştir" diye konuştu.

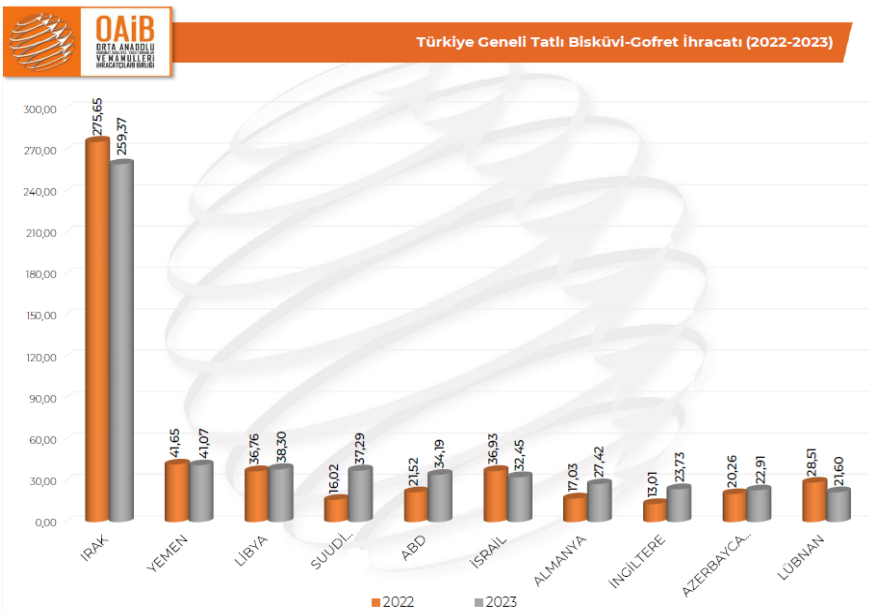
Türkiye uzun yıllardır buğday unu ihracatlarında dünya liderliğini elinde bulunduruyor. 2023 yılında da liderliğini muhafaza ederek ihracat miktarını bir önceki yıla göre %20

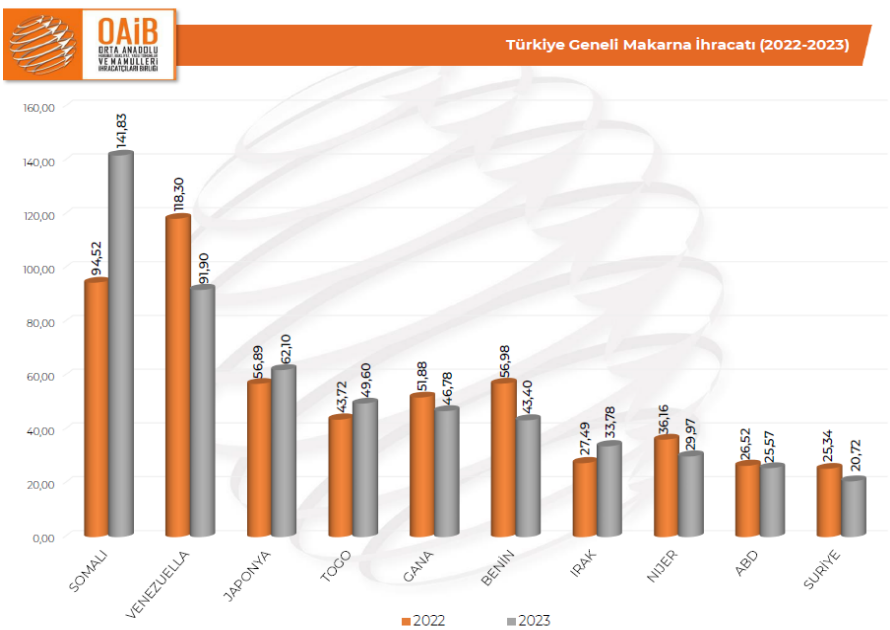
Nihat Uysallı

oranında artıran ülkemiz, ihracatını 3,68 milyon tona çıkardı. 2023 yılında toplamda 129 ülkeye buğday unu ihracatı gerçekleştirildiğini kaydeden Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Uysallı, Türkiye'nin buğday ununda ana pazarlarının Irak, Suriye, Somali, Cibuti ve Venezuela olarak sıralandığını belirterek, "2024 yılında da buğday unu ihracatlarımızın güçlü seyrinin devam edeceğini ve 3,2 - 3,7 milyon ton arasında bir ihracat rakamına ulaşacağımızı düşünüyoruz" dedi.

Pastacılık ürünleri sektöründe ihracatın 2023 yılında %1,5 oranında artış göstererek 2,6 milyar dolar seviyesine eriştiğini açıklayan Nihat Uysallı sözlerine şöyle devam etti: "Bu segmentin en önemli kalemlerinden biri olan tatlı bisküvi ve gofret ihracatı söz konusu dönemde %3,7 artarak 900 milyon dolar değerinde gerçekleşti. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Irak, Yemen ve Libya oldu. Makarna ihracatı; söz konusu dönemde miktar bazında %1 artışla 1,3 milyon ton, değer bazında ise %5,7 düşüşle 911 milyon dolar seviyesinde gerçekleşti. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Somali, Venezuela, ve Japonya olarak sıralandı. Değer ve miktar bazında geçtiğimiz yıla kıyasla makarna ihracatımızın en çok arttığı ülke ise Suudi Arabistan olarak kaydedilmiştir. 2024 yılında özellikle Ticaret Bakanlığımızın belirlediği Uzak Ülkeler Stratejisi ve İslam Ülkeleriyle Ticareti Geliştirme Stratejisi'yle uyumlu şekilde hareket ederek bu bölgelere ağırlık vermeyi planlıyoruz ve geçtiğimiz yıla kıyasla totalde en az %15'lik bir ihracat artışı hedefliyoruz."







"MAKARNA İHRACATINDA YERLİ BUĞDAY SINIRLAMASINA KARŞI ÇIKTIK ÇÜNKÜ...."

Makarna ihracatında yerli buğday sınırlaması Eylül 2023 itibariyle başladı. Aradan geçen 5 aylık süreci ve uygulamanın yansımalarını değerlendiren Nihat Uysallı, "Türkiye çok önemli bir hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar ihracatçısı. 2023 yılında toplamda 13,4 milyar dolar ihracatla Türkiye'de ihracatını en çok artıran sektörlerden biri olmuştur. Elbette ihtiyaç duyulduğunda makarnalık buğday da ihraç edilebilir bu meşrudur. Bu konuda TMO'nun tavrını yanlış bulmuyoruz. Ama bizim karşı çıktığımız ve hala karşı çıkmaya devam ettiğimiz şey; Türkiye'nin kaliteli makarnalık buğdaylarının, makarnadaki en büyük rakibimiz olan İtalya'ya satılmasıydı. Biz hala aynı noktadayız. Evet buğday ihracatı meşru doğru ve TMO'nun bunu organize etmesini kesinlikle doğru buluyoruz ama karşı çıktığımız şey en büyük rakibimize ülkemizdeki en kaliteli buğdayların ihraç edilmesi. Elbette bir bolluk yılındayız ve her türlü buğday ihraç edilebilir. Bu konudaki beklentimiz bunun aracılarla yapılmaması ve TMO'nun direkt olarak bu ihracatı organize edip yapmasıdır" şeklinde konuştu.

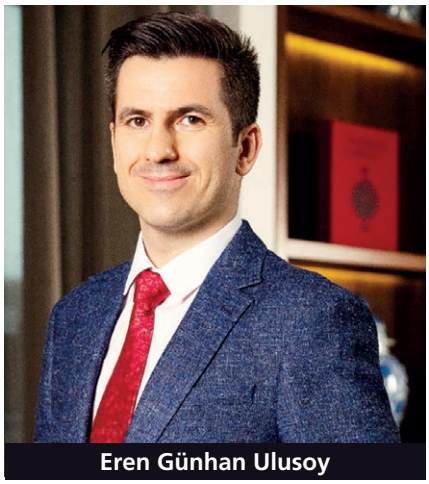
DEPREM FELAKETİNİN UNLU MAMULLER SEKTÖRÜNE ETKİSİ

6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş'ta meydana gelen deprem felaketi çok büyük can ve mal kaybına, büyük acılara yol açtı. Geçtiğimiz günlerde birinci yılını geride bıraktığımız büyük afetin un ve unlu mamuller sektörüne etkilerini sorduğumuz Nihat Uysallı, "Depremden etkilenen bölgelerdeki un üretim kapasitesi diğer bölgelerimize göre nispeten düşük olduğu için bu bölgelerde ilk başta yaşanan üretim kayıpları diğer bölgelerimizin destekleriyle telafi edildi. Aynı şekilde bölgemizde buğday unu ihracatı yapan işletme sayımız da nispeten az olduğu için un ihracatımızda da herhangi bir düşüş gözlemlenmedi" ifadelerini kullandı. Sektörün yaşadığı sorunlara değinen Uysallı, "Tarımsal üretimin devamı, kalite ve verimlilik yatırımlarının sürekliliği için piyasalarımızda öngörülebilirliğin artması gerekmektedir. İhracat pazarlarında kurulan değirmenler un ihracatımız için ciddi bir tehdit oluşturuyor. Sektörümüzün pazar sayısını artırmanın ve nitelikli ürün ihracatına daha fazla önem vermenin bu sorunların çözümünde ciddi bir rol oynayacağını düşünüyorum" dedi.

Son yıllarda dünyada yaşanan gelişmelerin gıda üretiminin hayati bir değere sahip olduğunu gösterdiğini anlatan Nihat Uysallı, "Ülkemiz özellikle unlu mamuller üretiminde ve ihracatında çok önemli bir konumda. Bu anlamda markalaşma konusunu çok önemli görüyorum. İhracatla ilgili 2024 ve sonrasında en çok gündeme getirmemiz ve hedeflememiz gereken şey, Türkiye markasının hak ettiği yere gelmesi için gerekli çalışmaları ivedilikle yapmaktır" diyerek sözlerini tamamladı.

DR. EREN GÜNHAN ULUSOY: "UN İHRACATINDA TÜM ZAMANLARIN REKORUNU KIRDIK"

2015 yılından beri dünyanın açık ara un ihracat şampiyonu Türkiye, 2023 yılında gerçekleştirdiği 3 milyon 663 bin ton un ihracatıyla tüm zamanların dünya tarihindeki en çok un ihracatını gerçekleştirerek yeni bir rekora imza attı. 2018 yılında 3,5 milyon tonla zirve yaşadıklarını belirten Uluslararası Un Sanayicileri ve Hububatçılar Birliği (IAOM) Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, "2023 yılında 3 milyon 663 bin ton ihracatla rekoru tazeledik ve yaklaşık



Eren Günhan Ulusoy

1,5 milyar dolar gelir elde ettik. 2020'den itibaren tedarik zincirlerini bozan, gıda güvenliğini etkileyen pek çok unsur meydana geldi. Pandemi, savaş bu şartların içerisinde Türkiye, bu temel gıdada kendini ana tedarikçi olarak konumlandırdı. Zaten birinciliğimizden ötürü ilk akla gelen ülkeydik. Zor zamanlarda bu güçlü konumumuzun bir kez daha altını çizdik. 2023 ihracat anlamında güzel bir yıl olarak kayıtlara geçti" dedi.

Ukrayna'daki limanlardan sevkiyat probleminin çözülüp savaş öncesi dönemine dönülmesine rağmen bu kez Kızıldeniz'deki olaylarla karşı karşıya geldiklerini söyleyen Ulusoy, "Sektör olarak Uzak Doğu'da kayıp yaşıyoruz. Kızıldeniz'in güneyine gelmeden Cibuti, Sudan buralarda talep artışını görüyoruz. Ancak ocak ayında 344 bin tonluk ihracatla, geçen yılın ocak ayına

göre ihracatımızı yüzde 22 artırdık. Hatta geçtiğimiz ocak aylarının ihracat ortalamasına göre yüksek bir ocak ayı geçirdik. Temel gıda olmanın avantajını yaşıyoruz. Talebi erteleyebilirsiniz ama iptal edemezsiniz. Navlun pahalılaşınca tekstil durabilir ya da azalabilir. Gıdada ise bunu ancak bir iki ay erteleyebilirsiniz. Martta ihracat daha da yükselecektir" açıklamalarında bulundu.

24-25 MİLYON TON BUĞDAY REKOLTESİ BEKLENİYOR

Pandemi, savaş ve lojistik sorunları derken sektörün en önemli gündem maddesinin iklim krizi olduğunun altını çizen IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy şunları kaydetti: "Türkiye olarak son 3 yılda, 2023 sezonu hariç tahıl üretiminde yağışların normallerin altında kalması nedeniyle düşüş yaşandı. Geçen senenin bu döneminde yüzde 60'a varan azalma söz konusuydu. Bu sezon daha güzel. %27 normallerin üzerinde bir yağış var. İç Anadolu Bölgesi'nde %60, Marmara'da %100'e varan bir yağış söz konusu geçen seneye göre. Bu da buğday üretim beklentilerimizi yükseltti. 2023'te 22 milyon tona ulaşmıştık. Bu sene de 24-25 milyon tonluk bir üretim bekliyoruz."

TÜRK MAKARNASI 160'TAN FAZLA ÜLKEDE SOFRALARA GELİYOR

Türkiye'de doğrudan ve dolaylı olarak yaklaşık 50 bin kişiye istihdam sağlayan makarna sektörü iç ve dış ticaret hacmi birlikte değerlendirildiğinde yaklaşık 2 milyar dolarlık bir ekonomik değer yaratıyor. Türkiye makarnada dünyanın ikinci büyük ihracatçısı ve üreticisi konumunda olup 160'tan fazla ülkeye ürün satıyor. Bugün buğdaydan yapılan sanayi ürünleri içerisinde makarnanın, üretim miktarı ve beslenmedeki önemi bakımından birinci sırada bulunduğunu belirten Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği (TMSD) Yönetim Kurulu Başkanı Aykut Göymen, "Makarnanın uzun süre muhafaza edilebilmesi, çeşitliliği, kolayca hazırlanması, lezzeti, besleyici ve ekonomik bir gıda maddesi olması nedeniyle son yıllarda dünyada buğdayın makarna şeklinde tüketimi sürekli olarak artmaktadır. İç tüketimde de artış yaşanmaktadır. 1990'lı yılların başında 4,3 kg olan Türkiye'nin kişi başı makarna tüketimi, 2021 yılı itibariyle 8,5 kg'a yükselmiştir. Bu miktarla dünyada kişi başı makarna tüketiminde ilk 10 ülke içerisinde sekizinci sıradayız" dedi.

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de enerji maliyetlerindeki yükseliş, mal teslim/navlun maliyetlerinde artış, ambalaj malzemelerinin döviz kurundan satılması, devreden KDV alacakları gibi konuların makarna sanayicilerini zorladığına dikkat çeken Göymen, "Sektörümüz, maliyetlerdeki artışın tamamını makarna fiyatlarına yansıtmayarak gıda enflasyonuyla özveriyle mücadele etmektedir. Ülkemiz toprakları iç piyasaya ve ihracata yönelik buğday ihtiyacımızı miktar ve kalite yönünden karşılayacak potansiyele sahiptir. Ancak iklim değişikliği; buğday ekim alanlarının azalarak ürün değişikliğine gidilmesi, çiftçi maliyetlerindeki artış sebebiyle günden güne buğday üretimimizi azalması konusunda büyük bir tehdit oluşturmaktaydı. Bu yıl Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan'ın açıklamış olduğu buğday alım fiyatları çiftçi tarafından olumlu karşılanmıştır. Önümüzdeki yıllarda da buğday üretimine desteğin devam ettirilmesi gerekmektedir" şeklinde konuştu.

Aykut Göymen

AYKUT GÖYMEN: "2023'TE 905 MİLYON DOLARLIK MAKARNA İHRACATI YAPTIK"

TÜİK verilerine göre Türkiye'nin Ocak-Aralık 2023 döneminde 1 milyon 346 bin ton makarna ihracatı yaptığını açıklayan Aykut Göymen, bu ihracat karşılığında 905 milyon 501 bin 863 dolar döviz elde edildiğini aktardı. 2022 yılı Trade Map verilerine göre, Türkiye'nin miktar olarak 1 milyon 252 bin ton, değer olarak ise 875 milyon dolarlık makarna ihracatıyla dünya makarna ihracatında İtalya'nın ardından 2. sırada bulunduğunu anımsatan Göymen, "2022 yılı dünya makarna pazarında tonaj bazında İtalya %43 ile en büyük paya sahiptir. 2014 yılından günümüze Türkiye'nin dünya makarna pazarından tonaj olarak aldığı pay sürekli artarak % 17.1'den %26.6'ya yükselmiştir" diye konuştu.

"MAKARNA İHRACATINDA KOTA UYGULAMASI BÜYÜK HAKSIZLIK YARATIYOR"

Türkiye'nin Avrupa Birliği (AB) ülkelerine makarna satışının önünde uzun yıllardır kota engeli var. Türk makarna üreticilerinin AB pazarına girişi, Türkiye-AT Ortaklık Konseyi kararları kapsamında getirilen tarifeyle yıllık 20 bin tonluk kotayla sınırlandırılmış durumda. AB'ye 20 bin tona kadar olan ihracat vergisiz yapılabilmekte, bu miktarın aşılması durumunda ton başına 110 Euro vergi ödenmesi gerekiyor. 1 Ocak itibariyle açılan 20 bin tonluk tarife kotası ise hemen doluyor. Konuyla ilgili değerlendirmelerde bulunan TMSD Yönetim Kurulu Başkanı Aykut Göymen, Türkiye'nin AB pazarının talep ettiği kalitede makarna üretim kapasitesi bulunduğuna vurgu yaparak, "Bu koruma düzeyinde üreticilerimiz, başta İtalya olmak üzere AB ülkelerinin üreticileriyle rekabet edememekte, ihracatımız tarife kotası sınırını aşamadığından AB ülkelerinden gelen talepleri karşılayamamaktadır. İtalya ve Türkiye arasındaki makasın açılmasının en büyük sebebi bu kota uygulamasıdır. AB'de 1,5 milyon tonluk makarna ihracat pazarı var. Bu pazarda üretici ve ülke olarak teksiniz, böyle bir durumda hem fiyat hem de rekabet olarak çok daha rahat hareket edebilme şansına sahipsiniz. Çünkü rakibiniz yok, sadece kendi kendinizle rekabet ediyorsunuz. İtalya, AB'ye makarna ihracatında ülke olarak tek başına böyle bir şansa sahiptir. Söz konusu kotanın kalkması halinde Türkiye dünya liderliğine bir adım daha yaklaşacaktır" dedi.

Pastacılık Çözümleri:
Eşsiz Pastacılık Lezzetlerine Döhler Dokunuşları

Burcu Altın
Product Manager ISS

Can Berke Maden
Market Segment Manager Foodservice&Retail

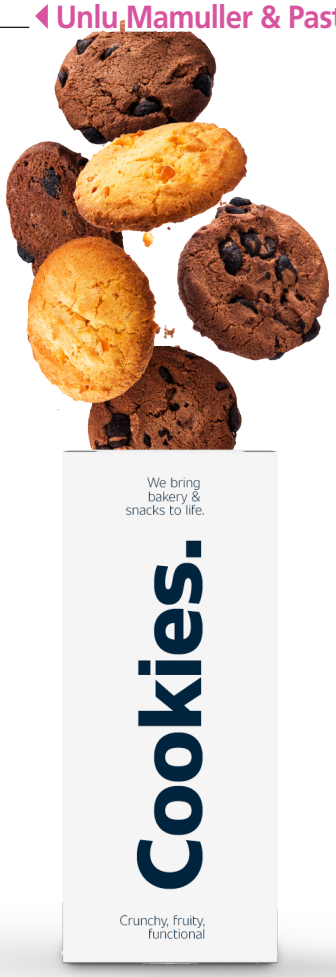
Pastacılık sektörü, geniş tüketici kitlesi tarafından benimsenen ve keyifle tüketilen bir alan olarak dikkat çekiyor. Pasta, kurabiye, kapkek ve diğer pastacılık ürünleri, kültürel zenginliklerin bir parçası olarak önemli bir yere sahip. 2023'te Türkiye'de pastacılık ürünlerinin perakende satış değerinin önemli bir artış göstermesi bekleniyor. Her sektörde gördüğümüz yerelleştirme trendi, pastacılıkta da aynı etkiye sahip, tüketicinin farkındalığı gün geçtikçe artıyor. Dijitalleşme trendinin de gözden kaçırılmaması gerekiyor, sosyal medyanın da etkisiyle beraber tüketiciler dünyanın dört bir yanındaki pastaneleri takip edip, maceracı lezzetler talep ederek tüketimlerini şekillendiriyor. Fakat klasiklerin yeri tüketiciler için her zaman ayrı konumlanıyor, klasiklere yapılan yenilikçi dokunuşlar ise fark yaratıyor.

Yerelleşmenin Yükselişi

Yerel ve taze ürünlerin tercih edildiği Türkiye'de, pastacılık ürünleri de bu trendin bir parçası. Sağlık bilincinin artmasıyla birlikte, az şekerli, glutensiz ve yüksek lifli ürünler piyasada daha fazla yer buluyor. Buna rağmen, lezzetten ödün verilmemesi tüketiciler için önemli bir faktör. Döhler ise, yerel tarıma verdiği önemle dikkat çekerken, pastacılık sektörüne sunduğu çözümlerle yerel çözümler arayan iş ortaklarına kusursuz çözümler sunuyor. İnfüze meyveler ile çok çeşitli uygulamalara sahip ürünler sunarken, spray kurutma ile üretilen meyve tozları ile tat, renk ve teknik parametreler açısından taleplerini tam olarak karşılıyorlar.

Teknoloji İlhamı ve Deneyim Keyfi

Pastacılık sektörü, teknolojinin ilhamıyla sürekli yenilikçi ürünler geliştiriyor. Bu yenilikler, müşteri deneyimini zenginleştirirken, eşsiz lezzetleriyle de dikkat çekiyor. Dijitalleşme ve interaktif uygulamalar, tüketicilerin pastacılık ürünlerini daha etkileşimli bir şekilde deneyimlemelerini sağlıyor. Tüketici sosyal medya ile anında ulaştığı bu yenilikçi lezzetleri deneyimlemek istiyor. Tüketici sosyal medya ile tanıştığı bu yenilikçi lezzetleri deney-imlemek istiyor. Örneğin son senelerde kullanımı artan dolgu sosları, pastacılık sektöründe farklı lezzetleri eşsiz görselliği ile bir araya getirerek sosyal medyada görsel şölen oluşturuyor.



Geniş ürün portföyü ile Döhler'in leziz sosları, yeni deneyimler arayan tüketicilere unutulmaz lezzetler sunuyor. Vanilyalı, karamelli, çikolatalı dolgu sosları gibi alışılagelmiş dolgu soslarının yanı sıra yaban mersini, karışık meyve gibi meyveli opsiyonlar, mandalina, lotus, fındık-çikolata, bal, Hindistan cevizi gibi lezzetler de pastacılık sektörüne soluk katıyor. Meyve-yemiş, meyve-baharat, çikolata-Hindistan cevizi gibi kombinlenmiş lezzet fikirlerini de portföyünde bulunduran Döhler ile pastacılık ürünlerine verilecek lezzetler sınırsız!

Klasiklere Devam

Geleneksel tatlar, her zaman popülerliğini koruyor. Klasik pastalar, kekler ve kurabiyeler, yenilikçi dokunuşlarla modernize edilse de, temel lezzetlerini ve kalitelerini koruyorlar. Bu klasikler, sektörün temel taşları olarak kabul ediliyor. Küp kruvasan, San Sebastian cheesecake gibi yeni lezzetleri tüketen Türk tüketicileri için, meyveli keklerin, geleneksel sütlü tatlıların, dolgulu hamur işi tatlıların yerleri her zaman ayrı konumlanıyor. Döhler'in infüze meyveleri ile müthiş renklere sahip, farklı işlevsellik ve lezzete sahip pastacılık ürünleri oluşturulabiliyorken, Eriyen parçacıklar ile, pişirildikten sonra kazandığı reçel kıvamı ile inovatif bir çözüm haline geliyor. Klasik lezzetler, yenilikçi dokunuşlarla birkaç adım daha öne çıkıyor!

Pastacılık sektöründeki bu gelişmeler, müşteri ihtiyaçlarına yanıt verme konusunda önemli bir dönüm noktası oluşturuyor. Yenilikçi çözümler ve geleneksel lezzetlerin modern yorumları, sektörün büyüme potansiyelini artırarak, geleceğin pastacılık trendlerine yön veriyor. Bu dinamik değişim, sektördeki çeşitliliği ve yenilikçi yaklaşımları destekleyerek, pastacılık sanatının gelişimine katkıda bulunuyor. Eriyen parçacıklar, renk çözümleri, spray kurutulmuş meyveler, dolgu malzemeleri, dondurularak kurutulmuş meyveler gibi uçsuz bucaksız portföyüyle beraber, Döhler'in pastacılık sektörüne yönelik çözümleri iş ortaklarımızın hayal gücü ile sınırlı!

Eksun Gıda'dan İhracatta Yeni Rotalar ve SOSYAL FAYDA ODAKLI PROJELER

Geçtiğimiz yıl devreye aldığı yatırımları, yeni ihracat rotaları ve sosyal fayda odaklı faaliyetleriyle başarılı bir yılı geride bırakan Eksun Gıda, ticari hayatında 60 yılı deviren Sinangil markasıyla perakende un segmentinde pazarın lider markaları arasında bulunuyor. Hem perakende pazarına hem de profesyonel sektöre yönelik geliştirdiği ürünlerle payını daha da büyütme iddiasını 2024'te de korumayı hedefleyen firma, ihracat rotasında yeni destinasyonlar için çalışmalarını sürdürecek.

Eksim Holding çatısı altında 1996 yılından bugüne faaliyet gösteren Eksun Gıda, Türkiye'nin un üretiminde ve un ihracatında önemli rol oynayan şirketleri arasında yer almaya devam ederken, 60 yılı deviren Sinangil markasıyla perakende un pazarında lider markalardan biri konumunda. 200'den fazla ürün çeşitliliğiyle hem perakende hem de profesyonel alanda; gıda endüstrisi, restoran, fırın, pastane, hazır gıda sektörü ve unlu mamul üreticilerine geniş bir ürün yelpazesi sunan Eksun Gıda, sektörün ihtiyaçlarına cevap verecek ürün gamını hedef pazarlarla buluşturmayı sürdürüyor.

2023'TE HALKA ARZ, İHRACAT VE SOSYAL FAYDA ÖNE ÇIKTI

Eksun Gıda Genel Müdürü Ahmet Demir, yaptığı değerlendirmelerde 2023 yılını, şirket yönetimindeki pozitif gelişmeler, ürün yenilikleri ve insan odaklı projelerle geçirdiklerini belirtti. Demir, "Geçtiğimiz yıl başarıyla tamamladığımız halka arzımızla şirketimiz için önemli bir adım attık. Un pazarında Türkiye'nin ilk paketli ununu satışa sunan markamız Sinangil ile lider konumda sürdürdüğümüz marka yolculuğumuzun 60. yılını kutladık. Halka arzla birlikte hızlandırdığımız silo yatırımlarımızı hayata geçirmek için çalışmalarımıza devam ediyoruz. Öte yandan, geçtiğimiz yıl Sinangil Gluten YOK markamızın ev sahipliğinde, Çölyak Vakfı ile birlikte anlamlı bir zirveye imza attık. İlkini gerçekleştirdiğimiz Çölyak ve Glütensiz Yaşam Zirvesi'nde, glütensiz beslenmeyi zorunlu kılan çölyak hastalığına ve bu hastalıktan etkilenen tüketicilerin yaşadığı zorluklara dikkat çektik. Kapsamlı bir katılımla düzenlediğimiz zirveyi, iletişim çalışmalarımızla destekleyerek daha geniş kitlelere duyurmaya gayret ettik" dedi.

30'dan fazla ülkeye ihracat yaptıklarını belirten Ahmet Demir, 2023 yılında Orta Doğu ve Avrupa'da yeni destinasyonları ihracat rotalarına eklediklerini vurguladı. Bu yılın hedef pazarlarına da değinen Demir, "Bu yıl mevcut ihracat rotalarımızı ve pazar payımızı korumanın yanında; Batı Afrika, Uzak Doğu, Sahraaltı Afrika ve Latin Amerika pazarlarında da hedeflediğimiz yeni ülkeleri ihracat destinasyon ağımıza eklemeyi hedefliyoruz" diye konuştu.

"SİNANGİL GLUTEN YOK" ARTIK DAHA ERİŞİLEBİLİR

"Sinangil Gluten YOK" markasının Ticaret Bakanlığı tarafından yayımlanan yeni yönetmelikle artık daha fazla market rafında görüleceğinin altını çizen Demir, "Tıbbi beslenme tercih eden tüketicinin ithal ürünlere mecbur kalmaması için sosyal fayda odaklı vizyonumuzla ülkemizin ilk glütensiz ununu 2006 yılında üretmiş, sonrasında dondurulmuş pizza dahil olmak üzere pek çok glütensiz atıştırmalıkla portföyümüzdeki ürünleri çeşitlendirmiştik.

Ahmet Demir

Ancak tüketicinin raflarda bu ürünlere erişebiliyor olması da ciddi bir önem arz ediyor. Yeni yönetmeliğin bu konuda erişime katkı sağlayacağını düşünüyoruz. Ürünlerimiz 'Sinangil Gluten YOK' adlı yeni ambalajıyla şimdiden raflardaki yerini aldı." ifadelerini kullandı.

12 ADET 90 TONLUK UN SİLOSU YATIRIMI

Devreye aldıkları ve alacakları yatırımlara da değinen Ahmet Demir, "Konya fabrikamızda un depolama kapasitemizi artırmak amacıyla 12 adet 90 tonluk un silosu yatırımı için anlaşmalarımızı tamamladık. Ayrıca sıfır atıkla üretim kapsamında, Ar-Ge merkezimizle birlikte organik atıkların yem dışında gübre ve ambalaj gibi alanlarda kullanılmasına yönelik geri dönüşüm çalışmalarımızla, sürdürülebilir üretim felsefemizi pekiştirmeye devam ediyoruz" şeklinde konuştu.

YENİ YATIRIM LİDAS ALANINDA OLDU

Sürdürülebilir faaliyetleriyle sektörün öncü firmaları arasında yer alan Eksun Gıda, Eksim Holding'in lisanslı depoculuk faaliyet belgesine sahip şirketi Babaeski Lisanslı Depoculuk A.Ş.'yi satın alıyor. Bu satın almayla Eksun Gıda, büyüme odaklı yatırımlarına bir yenisini daha eklemiş olacak. Bu konu hakkında açıklamalarda bulunan Genel Müdür Ahmet Demir, "Başta yüksek kalite, kontrol ve güvenlik protokolleri olmak üzere, malzemelerin sigortalanması, gelişmiş teknolojilerin entegresi ile depo optimizasyonu, ihtiyaca yönelik özelleştirilmiş depolama çözümleri ve daha etkin envanter yönetimi gibi avantajlar lisanslı depoculukla birlikte çok daha efektif bir şekilde gerçekleşiyor. Eksun Gıda olarak lisanslı depoculuğun getirdiği kazanımlarından daha fazla yararlanacağız." dedi.

SÜREKLİLİK VE KALİTE, ENTEGRE OTOMASYON SİSTEMLERİYLE KONTROL ALTINDA

Eksun Gıda fabrikalarında kaliteli un üretiminin sürekliliği için süreç ve ürünün takibinin önemine de değinen Demir açıklamalarına şu ifadelerle son verdi: "Otomasyon ve dijitalleşmenin her sektörü dönüştürdüğü bir gerçek. Bu sebeple, otomasyon ve dijitalleşmeyi değirmencilik faaliyetlerimize entegre ettik. Üretim süreçlerimizi dijitalleştirmek suretiyle otomasyon ve Canias entegrasyonlarını başarıyla tamamladık. Ayrıca tüm bu süreçlerde yüksek verimlilik sağlayan makina yatırımları yaparak gıda güvenliğini her zaman öncelikli tuttuk."

ÜRETİM HATTI İÇİN YATIRIMLAR DEVAM EDİYOR

Eksun Gıda'nın Tekirdağ'daki fabrikasında; 2000 yılında devreye alınan 400 ton/gün kapasiteli İsviçre Buhler üretimi makina parkı, 2015'te devreye alınan 280 ton/gün kapasiteli Türkiye Selis üretimi makine parkı ve 2020'de devreye alınan 600 ton/gün kapasiteli Türkiye Selis üretimi makine parkı bulunuyor. Şirketin Konya tesisinde ise, günlük 600 tonu aşkın üretim gerçekleştirebilen Buhler marka sektörün en kaliteli üretim hatlarından biri mevcut. Eksun Gıda bu çeşitlilik ve teknolojik yenilemelerle, üretim kapasitesini ve verimliliği artırmanın yanı sıra pazardaki rekabetçi konumunu daha da güçlendiriyor.

BİSKÜVİLERİ YAPAY ZEKA MI ÜRETECEK?

Dilek ALTAY
Aromsa Teknik Satış Müdürü

Yapay zeka konusu dört bir yanımızı kuşatmış durumda. 1950'lerden bu yana adım adım ilerleyen ancak son zamanlarda nefesini ensemizde hissettiğimiz "gelecek" artık geldi. Peki bu konu neden şimdi hem bireylerin hem de kurumların gündemlerinin ilk sıralarına yerleşti? Çünkü bu teknoloji artık sadece devletlerin ya da şirketlerin en üst seviyede elinde bulundurduğu bir araç olmaktan çıktı. Özellikle Open AI'ın ChatGPT uygulaması, hemen arkasından gelen Google'ın Bard ve Microsoft'un Copilot uygulamalarıyla yapay zeka araçları her birimizin cep telefonlarına kadar ulaştı.

Teknolojik buluşların gelişim sürecinde yeteri kadar yer almayıp bu buluşların sonuçlarını doğrudan kucağında bulanlar için en önemli soru:

Peki biz bu yapay zeka ile ne yapacağız?

Bu soruya 2024 Dünya Ekonomik Forumu'ndaki Yapay Zeka (AI) ile ilgili oturumlardan dinlediklerim ve çıkarımlarımla cevap arayacağım:

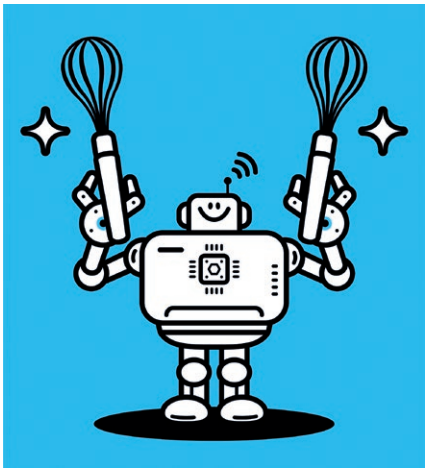
» Bu yeni teknoloji her çığır açan inovasyon gibi riskleri ve fırsatları bir arada getiriyor. İçerdiği belirsizlik aynı zamanda sahip olduğu potansiyelin büyüklüğünün de göstergesi. Dolayısıyla önce bu belirsizlikle uzlaşıp kucaklaşmalıyız.

» AI'ın getirecekleri konusunda; iyimser ya da kötümser olmak değil bu gelişmelere hazır olmak ya da hazırlıksız yakalanmak belirleyici olacak. Hazırsanız iyimser olmak zorunda kalmayacaksınız. Hazırlıksızsanız kötümser olmanız size bir avantaj getirmeyecek.

» AI en genel haliyle, kullandığı datalardan örüntüler çıkaran ve bu örüntüleri izleyerek tahminlerde bulunan ve bu tahminler doğrultusunda sonuçlar ve kararlar üreten bir araç. Bir ileri seviyesi ise, yaptığı tahminlere ve önerdiği kararlara göre aksiyon alabilmesi. Dolayısıyla asıl soru, AI'ı iş süreçlerimizde kullanacak mıyız, kullanmayacak mıyız değil, sadece tahminler yapıp sonuçlar/kararlar üretmesini mi istiyoruz yoksa aksiyon almasına da izin verecek miyiz?

» AI araçlarıyla yapılabileceklerin başında verimlilik artırma projeleri geliyor. Ancak ilk akla gelen bu olduğu için büyük ihtimalle bunu sizinle beraber herkes aynı anda yapacak. Dolayısıyla bu sizi rekabette öne çıkarmayacak, sadece geri kalmanızı engelleyecek. Rekabet etmek yerine rekabetin ötesine geçmek için sorulması gereken soru: Oyun değiştirici olmak için AI'ı nasıl kullanabilirim?

» Peki nereden başlayalım? Örneğin; işinizin en iyi bildiğiniz tarafından,



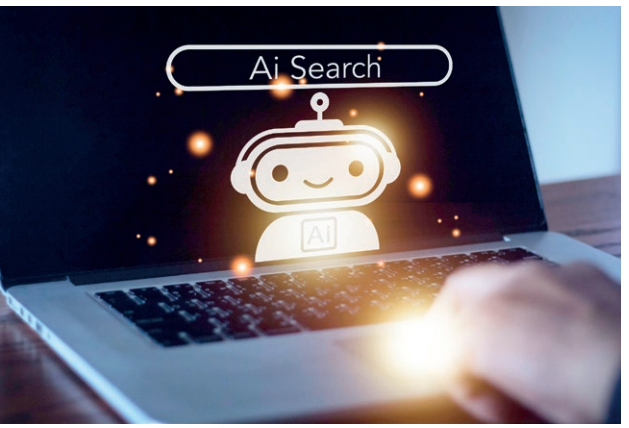
tüketiciye dokunacak dolayısıyla işinize katma değer sağlayacak bir uygulamasından, işinizin size özgü, karmaşıklığı en yüksek ama aynı zamanda sizi özel kılan parçasından ya da yapacağınız yatırımı en hızlı şekilde geri döndüreceğini hesapladığınız parçasından başlayabilirsiniz. Her halükarda bu süreç deneysel bir süreç olacak. İstenen sonuçlara ulaşılması iterasyon gerektirecek.

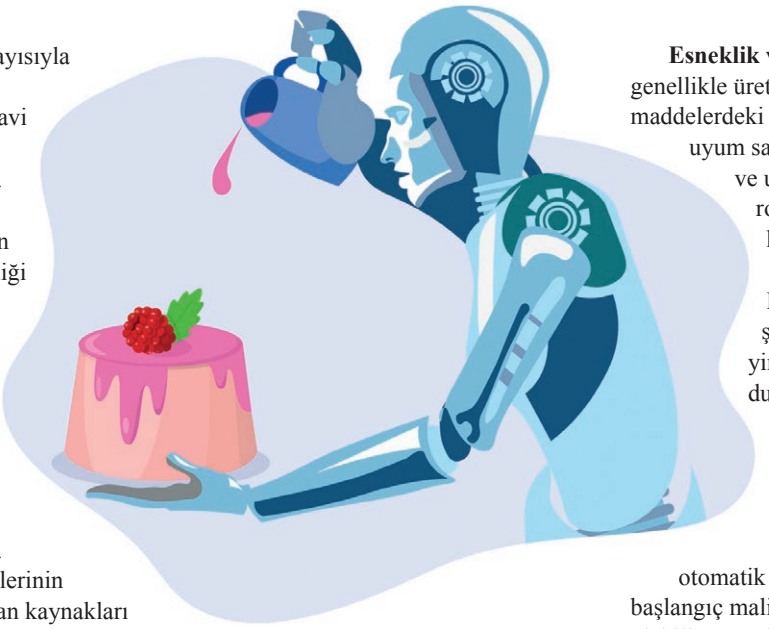
» Bundan önceki son dijital devrim 20 yıl sürdü. Ancak yapay zeka devrimi

2-3 yılda gerçekleşecek. Dolayısıyla 5 yıl içinde üst-orta düzey yöneticilerin, 10 yıl içinde mavi yakalı çalışanların işleri bu devrimden etkilenmiş olacak.

» Önümüzdeki yılların ekipleri İnsan+AI üyelerinden oluşacak. Bu ekiplerin dinamiği ve dengesini oluşturmak ve sürdürmek iş sonuçlarını etkileyen önemli bir konu olacak. Üretim sürecinde insan dokunuşunu korurken üretkenliği artıran, insanlarla birlikte çalışan iş birlikçi robotların (cobot'lar) kullanımını tecrübe edeceğiz. Dolayısıyla insan-robot ilişkilerinin düzenlenmesi gerekecek. İnsan kaynakları departmanları, isimlerini İnsan-Robot Kaynakları olarak değiştirmesi gerekebilir ☺

» Her devrimin istenmeyen sonuçları olmuştur. Tarım devrimiyle yerleşik hayata geçişin getirdiği istenmeyen sonuçların en yıkıcısını bugün güç savaşlarıyla yakından deneyimliyoruz. Şüphesiz yapay zeka devrimi de benzer şekilde kısa ve uzun vadede ayrı ayrı istenmeyen sonuçlar doğuracaktır. Bu istenmeyen sonuçların etkilerini minimize etmek için güvenlik, hukuksal boyut, gizlilik, hesap verebilirlik ve etik boyutlar gibi konuların dikkatle ele alınması gerekecektir. Bunlar teknolojideki gelişmelerle paralel ilerleyecek ve ihtiyaçlar doğrultusunda şekillenecektir.





Gelelim başlıktaki sorumuza: "Bisküvileri yapay zeka mı üretecek?" AI; kalite kontrol, proses optimizasyonu, önleyici bakım, reçete optimizasyonu, tedarik zinciri yönetimi, enerji yönetimi, yeni ürün geliştirme yerine kişiselleştirilmiş ürünler geliştirme adımlarının her birinde uygulanabilir. Dolayısıyla bisküvi üretiminin süreçlerinin tamamında AI araçlarından yararlanmak mümkün. Peki yapay zekanın komuta ettiği robotların bisküvi üretmesi mümkün mü?

"Lights-out Manufacturing" ya da "karanlık fabrika" olarak adlandırılan, insan müdahalesi olmadan tam otomatik üretim kavramı bisküvi üretimi için de bir olasılık olarak durmakta. Ancak bunun yaygın olarak benimsenmesinin ne kadar zaman alacağı henüz belirsiz. Otomasyon ve robot biliminde önemli ilerlemeler kaydedilmiş olsa da, üretimde tam özerkliğin gerçeğe dönüşmesi için hâlâ ele alınması gereken çeşitli zorluklar bulunuyor:

Görevlerin karmaşıklığı: Pek çok imalat süreci gibi fırıncılık ürünlerinin üretimi de insan becerisi, uyum yeteneği ve karar verme becerisi gerektiren karmaşık görevleri içerir. Bu görevleri tamamen otomatikleştirmek zor olabilir.

Esneklik ve uyarlanabilirlik: İnsan genellikle üretim süreçlerindeki ve ham maddelerdeki değişikliklere daha kolay uyum sağlar. Aynı düzeyde esneklik ve uyarlanabilirliği kullanabilen robotlar geliştirmek hala karmaşık bir iştir.

Bakım ve sorun çözme: Robotlar görevleri verimli bir şekilde yerine getirebilse de, yine de düzenli bakıma ihtiyaç duyacaklardır. Beklenmeyen sorunları çözmek ve otomatik sistemlerin sorunsuz çalışmasını sağlamak için insan müdahalesi gereklidir.

Uygulama maliyeti: Tam otomatik sistemlerin uygulanmasının başlangıç maliyeti önemli ölçüde yüksek olabilir. Küçük ve orta ölçekli işletmeler için bu yatırım zor olabilir ve bu tür sistemlerin maliyet etkinliğinin dikkatle değerlendirilmesi gerekir.

Etik ve sosyal konular: Üretimde insan katılımının tamamen ortadan kaldırılması, yerel ekonomiler üzerinde etik ve sosyal kaygıları artırmaktadır. Otomasyon ile istihdam fırsatlarını korumak arasında bir denge kurmak kritik bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yapay zeka ve robotik teknolojilerde önemli ilerlemeler kaydedilirken, tam otonom karanlık fabrika üretimine ani bir geçiş yerine, İnsan-AI iş birliğiyle otomasyonda kademeli bir geçiş olacak gibi görünüyor. Fırıncılık üretimi de dahil olmak üzere pek çok sektörde dijitalleşmenin ve otomasyonun güçlü yönlerini insan gözetimiyle birleştiren hibrit bir yaklaşımın öngörülebilir gelecekte norm haline gelmesi muhtemel görünüyor.

Sonuç olarak, yapay zekanın global ekonomideki transformatif gücünden yararlanmak geniş ve derin bir perspektifle mümkün olacaktır. Yüksek teknolojili yapay zeka gelişmeleriyle geleneksel seri üretim arasındaki boşluğu kapatmak, teknolojik, sosyal ve ekonomik faktörleri dikkate alan bütünsel bir yaklaşım gerektirecektir. İnsan-AI iş birliğini teşvik edecek stratejiler uygulayarak, geleneksel üretime teknolojinin uyumlu bir entegrasyonunu oluşturmak hem sektöre hem de küresel ekonomiye fayda sağlayacaktır.

Bizimle iletişime geçmek için; www.aromsa.com adresini ziyaret ediniz.

UNO'dan ekmek sektörünün geleceğine ilham veren projeler

Son yıllarda gerçekleştirdiği Ar-Ge çalışmalarıyla karbon ayak izini ve ekmek israfını azaltan, ambalaj odaklı atık riskini bertaraf eden UNO'nun teknoloji uygulamaları, itibarlı oluşumlar tarafından 2023 yılında sürdürülebilirlik alanında 3 farklı ödüle layık görüldü.

Evin Pehlivanlı

Geçtiğimiz yıllarda inovasyon ve teknoloji yatırımlarını kurduğu Ar-Ge merkeziyle artıran UNO, ekmek sektörünün geleceğine ilham veren sürdürülebilirlik odaklı çalışmalarıyla kamuoyunun takdirini kazanıyor. Kurulduğu günden bu yana doğaya karşı sorumluluklarını yerine getiren UNO'nun "Akıllı Ambalaj" teknolojisi Sürdürülebilirlik Akademisi'nin düzenlediği Sürdürülebilir Gıda ile Türkiye İşveren Sendikası tarafından gerçekleştirilen Ortak Yarınlar tarafından ödüllendirilirken, "Rota Optimizasyon Algoritması ile Ekmek İsrafının Azaltılması Projesi" ise Gıda İçecek ve Tarım Politikaları Araştırma Merkezi'nin düzenlediği Gıda Plus Ödülleri'ne layık görüldü.

"SÜRDÜRÜLEBİLİR VE ATIKSIZ BİR TÜRKİYE YOLUNDA ADIMLAR ATIYORUZ"

UNO Yönetim Kurulu Üyesi ve CEO Vekili Evin Pehlivanlı, Türkiye'nin ve dünyanın yeşil geleceği için teknoloji odaklı uygulamaların kritik başarı faktörleri arasında yer aldığını söyledi. Pehlivanlı, sözlerine şöyle devam etti: "UNO olarak sadece kendimiz için değil, tüketicilerimiz için de sorumluluk alıyor, onlar adına da sürdürülebilir ve atıksız bir Türkiye yolunda adımlar atıyoruz. Bu yolda da bizim için iki konu kritik başarı faktörlerimiz arasında; ambalaj ve israf. İlk olarak 2020 sonbaharında kullanmaya başladığımız, ambalajlarımızın geri dönüşüme girmeyip de kazara doğaya karışması durumunda, doğada iz bırakmadan sadece 24 ay içinde yok olmasına sağlayan oxo-biyo çözünür teknolojisi sayesinde bugün, kendi adımıza ambalaj atığı odaklı çevre kirliliği ihtimaline tamamen son verdik. Uzun yıllardır emek verdiğimiz ve nihayet 2021 yılında hayata geçirdiğimiz Rota Optimizasyon Algoritması uygulamamız sayesinde ekmek israfını bugün, üretimden satış aşamasına kadar geçen süreçte sektör ortalamasının %50 altına çekmeyi başardık. Benzer dijital sistemlerin tüm taze gıda sektörüne yaygınlaşması ülkemiz adına daha az gıda israfı, gıdanın ise geleceğini koruma altına almak anlamına geliyor."

Panpan paketli un pazarında ilk 3'ü hedefliyor

Türkiye'nin önde gelen buğday unu üreticilerinden ve ihracatçılarından Doruk Un, sorumlu üretim prensipleri çerçevesinde en doğal ham maddeler ve doğa dostu süreçlerle yenilikçi ürünler üreterek, tüketicilerin sağlıklı beslenmesine katkı sağlamayı amaçlıyor. PanPan Un markasıyla tüketici pazarına giren firma, gücünü artırma ve sektörün lider oyuncularından biri olmayı hedefliyor. Doruk Un Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Gürsel Erbap "Perakende un pazarında tüketici davranışlarını değiştirmeye odaklandığımız kullanım amacına özel paketli un çeşitlerimizle ciddi bir büyüme içindeyiz. PanPan markasıyla 2024'te iç pazarda %56 tonaj artışı hedefliyoruz. Ulusal zincirler ve online kanallarla anlaşmalarımızı tamamladık. PanPan paketli un kategorisi için yapacağımız pazarlama yatırımlarıyla 5 yıl içinde yıllık 50 bin tondan fazla tonaja ulaşarak Türkiye'nin en büyük 3 paketli un markasından biri haline gelmeyi hedefliyoruz" dedi.

'SAĞLIKLI UN' KATEGORİSİNİ PAZARA SUNACAK

Doğru pazar, doğru ürün ve talep doğrultusunda çalışmalarını sürdüren PanPan Un, çok yakında satışa sunulacak 'Sağlıklı Un' kategorisindeki ürünleriyle tüketicilerin bu alandaki gereksinimlerini karşılamaya hazırlanıyor. PanPan Un, tam buğday, sade kek, baklava-börek ve çok amaçlı buğday unu olmak üzere 4 farklı ürün grubuna eklemek üzere glutensiz un ve Türkiye'de ilk defa beyaz unun lezzetini, buğdayın sağlık ve besleyiciliğini bir arada sunacak olan 'Sağlıklı Un' kategorisini Nisan 2024'te lanse etmeye hazırlanıyor.

Pidem, yeni kimliğiyle pideyi sevdirmeyi hedefliyor

Türkiye'nin önde gelen pide zincirlerinden Pidem, marka dönüşüm yolculuğuna tüm hızıyla başladı. Pidem Pazarlama Müdürü Göksu Şirin, "Türkiye'nin en yaygın pide zinciri olarak misafirlerimizi her restoranımızda en kaliteli malzemelerle hazırlanan, en lezzetli pidelerle buluşturarak lezzet yolculuğumuza aralıksız devam edeceğiz" dedi.

Unlu mamuller ve pide sektörünün yenilikçi markalarından Pidem, 2024 yılına dönüşüm rüzgârıyla başladı. Marka dönüşüm yolculuğuyla ulusal ve uluslararası alanda pideyi tanıtmayı ve daha geniş kitlelere ulaştırmayı amaçlayan firma, logosundan şubelerine markasını yenilerken, pidenin geleneksel lezzetini koruyarak ona modern ve çekici bir dokunuş eklemeyi hedefliyor. Yakın zamanda duyurulan reklam kampanyası 'Yiyenim' ile yenilikçi ve dinamik yaklaşımını izleyicilere aktaran Pidem, mevcut misafir kitlesini koruyarak geleneksel lezzetlerini yeni tüketici profillerine de aktarmayı hedefliyor.

PİDEYİ DÜNYAYA TANITACAK

Pidem Pazarlama Müdürü Göksu Şirin konuyla ilgili yaptığı açıklamada, "PİDEM olarak ilk günden bugüne koruduğumuz kalitemiz ve lezzetimizle misafirlerimizi ağırlıyoruz. Lezzetli bir pide hazırlamanın, hamur açmak gibi incelikli bir iş olduğunun farkındayız. Bunun için restoranlarımızda her siparişte kişiye özel günlük hamur açıyor, sürekli denetimden geçen en taze ve en kaliteli malzemeleri kullanarak pidelerimizi misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz. Pideyi saflığı, tazeliği, iştah açıcılığı, bereketiyle yiyenler için daha değerli hale getirdikten sonra, pidenin önce ülkemizde gururla sahiplenilen ulusal bir lezzet, daha sonra ise globalde hak ettiği değeri gören bir yiyecek olmasını istiyoruz" dedi.

Mondelēz International Türkiye yeni yılın ilk ihracatını gerçekleştirdi

Dünya çapında 150'den fazla ülkede faaliyet gösteren Mondelēz International'ın önde gelen ülkelerinden biri olan Türkiye, yılın ilk ihracatını gerçekleştirdi. Gebze Fabrikası'nda üretilen 668 ton sakız ve şekerlemeyi yılın ilk ayında 10 ülkeye ihraç etti. 2024 yılının ilk ihracatı Amerika, Bulgaristan Fransa, Hollanda, İngiltere, İspanya, Macaristan, Mısır, Portekiz ve Ukrayna'ya yapıldı.

Geniş ürün gamıyla öne çıkan Mondelez Türkiye; jelli şeker kategorisinde Sour Patch Kids markasıyla Amerika'ya, yumuşak ve sert şeker kategorilerinde Maynards Bassets, Sour Patch ve Halls markalarıyla İngiltere'ye ihracat faaliyetlerine devam ediyor. Şirket, sert şeker kategorisinde de Negro markası ile Macaristan'a, La Vosgienne markası ile Fransa'ya, Respiral ve Halls markaları ile İspanya'ya ihracatını hızlandırırken; sakız kategorisinde de Bubblicious markası ile Hollanda, İspanya ve Portekiz'e, Hollywood markası ile Fransa'ya ve Trident markası ile Mısır'a ve çeşitli ülkelere ürün ihraç ederek global pazarlara ihracat hedeflerine yönelik faaliyetlerini sürdürüyor.

"GLOBAL PAZARLARA İHRACATTA ÖNE ÇIKIYORUZ"

Yılın ilk ihracatı ve hedeflerine yönelik değerlendirmelerini paylaşan Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz, "Türkiye olarak, sakız ve şekerleme kategorisindeki üretimimiz ile öne çıkan bir ihracat merkeziyiz. Bu bakımdan hedeflerimiz doğrultusunda her yıl ihracat miktarımızdaki dikkat çekici oranlarda artıştan gurur duyuyoruz. Yatırımlarımız sonucunda 2023 yılının ilk 9 ayını geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 15'lik artış ve 43 bin 628 tonluk ihracat ile geride bıraktık. Güncel üretim teknolojilerini yakından takip ediyoruz ve Gebze Fabrikamızda 17 farklı üretim teknolojisi kullanıyoruz. Dünyanın dört bir yanından 68 ülkeye ihraç etmek bizim için bir gurur kaynağı. Global şekerleme ve atıştırmalık sektörü ihracatında ülkemizi daha ileri taşımak amacıyla 2024 yılında da çalışmalarımız devam edecek." dedi.

İhsan Karagöz

KUSURSUZ BİR MAKARON YAPMANIN SIRRI

Elif Naz Su ÖZEL
Uygulama Uzmanı
Palsgaard Türkiye

Fransız tatlıları arasında en ünlüsü hiç şüphesiz ki efsane tadı ve hoş görünümüyle makaronlardır. Pastanelerin raflarını birbirinden güzel kutularla süsleyen makaronları farklı renk ve lezzetlerde bulabilmekteyiz.

Peki bu meşhur makaron hikayesi nereden geliyor?

Makaronların tarihi Orta Çağ'a kadar uzanmaktadır. Çok öncelerden başlayan bu serüven her geçen yıl daha çok popülerlik kazanmaktadır. O zamanlarda makaron; badem, yumurta akı ve şeker üçlüsünden yapılan dışı çıtır, içi çiğnenebilir, badem bazlı küçük bir kurabiye çeşidi olarak bilinmektedir. 16. yüzyılda Fransa Kralı II. Henry'nin eşi Catherine de Medici, çok sevdiği makaronlarını Fransızlarla tanıştırmıştır. Fransız kralıyla evlendiğinde İtalyan pasta şeflerini de Fransa'ya getirmiş ve onlar da makaronu Fransız aristokrasisine sunmuştur. Makaron, Fransız soyluları arasında popüler bir ikram haline gelmiş ve birçok Fransız pasta şefi tarifi denemeye ve kendi benzersiz lezzetlerini geliştirmeye başlamıştır.

Zamanla makaron gelişmeye başlamış ve farklı çeşitleri ortaya çıkmıştır. 20. yüzyılın başlarında Paris'teki Laduree Pastanesi'nin Fransız pasta şefi Pierre Desfontaines, iki makaron kurabiyesini kremalı bir dolguyla birlikte sandviçleyerek bugün bildiğimiz modern makaronu yaratmıştır. Makaronun kökeni İtalya olabilir, ancak onu sevilen bir tatlıya dönüştüren Fransız pastacılarının yenilikçi yaklaşımlarıdır. Bugün makaron; pastaneler ve fırınların kendilerine özgü lezzetler sunduğu, tüm dünyada sevilen bir tatlı haline gelmiştir.

Herkes en lezzetli, en güzel makaron kendisininki olsun ister, peki nasıl?

Klasik bir makaron reçetesinde dikkat edilmesi gereken birçok nokta bulunmaktadır. Bunlardan ilki reçetenin düzenlenmesidir. Reçete girdisi azdır; fakat ölçüsünün ayarlanması kıvamın tutturulması için önemlidir. Makaron yapımında sıkıntı yaşayan üreticilerin en büyük sıkıntılarından birisi kıvamı tutturamamaktır. Bunun için, reçetedeki az girdinin ölçüsü ayarlanmalı ve o ölçüde mümkün olduğunca değişim yapılmamalıdır. Kıvam tutmadığında beraberinde birçok problemi getirmektedir. Reçete dışında; karıştırma süresi ve hızı, fırın sıcaklığı ve pişirme süresi de makaronun yapımını etkileyen önemli faktörler arasında yer almaktadır. Peki bu önemli faktörler dikkate alınmadığında hangi problemler karşımıza çıkmaktadır? Sıkım sırasında yaşanan zorluklar, makaronun üst kısmında kuyruk izi oluşması, ayak olarak adlandırılan taban oluşumunun istenilen şekilde gerçekleşmemesi, makaronun üst kabuğunda çatlamalar, içi boş makaronlar, pişerken rengin çabuk koyulaşması vb.

Çözülmesi zor olan bu problemlerle başa çıkmak için neler yapabiliriz?

» **Malzemeleri her zaman ölçün:** Makaron yapımında malzemelerin ağırlıklarının ölçülerek katılması son derece önemlidir. Her seferinde aynı malzemeden aynı ölçüde almak, aynı son ürünün elde edilmesini sağlar.

» **Reçetedeki toz girdileri (özellikle badem unu) eleyin:** Eleme işlemi, kuru malzemelerin havalanmasını sağlar ve topaklanmayı önler. Bu da yumurta beyazına katılmayı kolaylaştırır. Bu aşamanın gerçekleşmesi, makaronun kabuk yapısının daha düzgün bir yapıya sahip olmasına yardımcı olur.

» **Reçetedeki nem dengesini ayarlayın:** Nem oranının istenilenden düşük veya yüksek olması da bazı problemlere neden olabilir. Yüksek nem, çatlak kabuklara ve üründe ayak oluşmamasına sebep olabilmektedir.

» **Karıştırma süresi ve hızını optimum düzeyde ayarlayın:** Karıştırma süresi ve hızı hamurunuzun yapısı için önemlidir. Çok fazla karıştırmak veya az karıştırmak istenilen hamuru elde etmenize engel olur. Karıştırma işlemi fazla gerçekleştiğinde hamur cıvık bir kıvam alır ve fırın içerisinde istenilen düzeyde kabarmaz. Üst kısımda çatlağa ve taban kısmının oluşmaması gibi problemlere yol açabilir. Çok karıştırmanın aksine az karıştırmak da problem yaratacaktır. Girdiler iyi karışmayabilir ve hamur çok akışkan olabilir. Bu aşamada yoğunluk ölçümü önemlidir. Hangi yoğunluğun iyi bir sonuç verdiğini ölçerek ve pişirerek test edebilirsiniz ve bundan sonraki süreçlerde o yoğunluğa ulaşmak sorunlarınızı çözecektir.

» **Hamurunuzu çok fazla havalandırmayın:** Hamurun çok fazla havalanmasına içerisinde havalandırmaya yardımcı olan girdiler de sebep olabilmektedir. Karıştırma işlemi sırasında hamurunuz havalanmaya başlar. Çok fazla havalanmış bir hamur sıkım sırasında kuyruk oluşumuna ve ürünün o görüntüyle pişmesine sebep olacaktır. Aynı zamanda pişirme sırasında kabuk kısmında çatlama ve kırılmalara neden olacaktır. Bu nedenle yoğunluk ölçümü yaparak içerisindeki girdilerin oranlarına müdahale edebilirsiniz veya o girdiler ile çözüm bulabilirsiniz.

» **Fırınınızın sıcaklığını ve süresini optimum koşullarda ayarlayın:** Fırın sıcaklığının çok yüksek olduğu durumlarda yayılma, üst kısımda fazla kızarma ve kabukta çatlama gibi problemler meydana gelebilir. Çok düşük olduğu durumlarda ise; iç kısımda büyük boşluklar, ayak olarak adlandırılan makaronun tabanının oluşmaması ve alt kısmın silpata yapışması gibi problemler meydana gelebilir. Sıcaklık dışında süre de önemli bir kriterdir. Süreyi ihtiyaç olandan daha kısa tuttuğunuzda makaronunuz pişmeyecektir ve yumuşak kabuklar oluşacaktır.

Dikkat edilmesi gereken bu önemli kriterler dışında, makaron hamurunun sıkıldıktan sonra dinlendirilmesi gerektiğini savunanlar da vardır. Bu aşama çok gerekli olmamakla birlikte kişinin reçetesine ve o zamanki tecrübelerine bağlıdır. Dinlendirme işlemi yapılmadan yapılan makaronlar da başarılı olabilmektedir.

Palsgaard Türkiye olarak İstanbul Maltepe'de bulunan uygulama merkezimizde, her ürün ve üretime uygun, alanında lider çok sayıda emülgatörümüz ve güçlü teknik ekibimizle istenilen özellikte son ürünler üretmenize yardımcı olabilir, üretim problemlerinizi önleyecek çözümleri birlikte bulabiliriz.

UNLU MAMULLER SEKTÖRÜNDE ÇEVRESEL İZLEME PROGRAMININ ÖNEMİ

Cem PUSAT
Karma Grup Eğitim ve Denetim Bölüm Yöneticisi

Pastaneyle ilgili her şeyi seviyoruz, hatta kelimenin kendisini duyduğumuzda bile istemsiz olarak keyif alıyoruz. Latince hamur işi anlamına gelen pasticium kelimesinden türetilen pastane kelimesi, Birleşik Krallık'ta güzel hamur işleri satan dükkânları tanımlamak için kullanılıyor. Fransa'da bu kelime aynı zamanda hamur işinin kendisini de ifade eder. Ekmek, simit, kruvasan, kek gibi fırıncılık ürünlerinden; makaron, turta, yaş pasta, ekler, sütlü ve şerbetli tatlılar gibi daha karmaşık hamur işlerine kadar geniş bir çerçevede ürünlerle karşımıza çıkan, estetik değeri yüksek, lezzetli, yaratıcı fikirlere açık ve her alım gücüne karşılık gelebilecek çeşitliliğe sahip unlu mamuller sektörü, kültürel olarak da beslenme alışkanlıklarımız içinde ön sıralarda yer almaktadır.

Ülkemizde unlu mamuller, endüstriyel işletmelerde veya küçük aile işletmeleri tarafından üretilen, üretim yerinde doğrudan tüketiciyle buluşan veya yaygın dağıtım ağı dahilinde piyasaya sürülen taze ürün grupları içerisinde yer almaktadır. Neredeyse her yerleşim yerinde bulunabilen, genelde nesiller boyu aktarılan geleneksel tekniklerle pişirilen, günün her saatinde tüketilebilecek unlu mamul grubundaki ürünlerin tüketici kitlesinin oldukça geniş olması, söz konusu ürünlerde yaşanabilecek gıda güvenliği sorunlarından olumsuz etkilenebilecek tüketici sayısını da oldukça artırmaktadır. Üretim için kullanılan ham madde ve yardımcı malzemelerin güvenilirliğine ek olarak, üretim ortamının da gereken hijyenik standartlara uygun olması tüketici sağlığı açısından son derece önemlidir. Gerek üretim alanlarında bulunan alet ve ekipmanların gereken hijyenik standartlara sahip olup olmadığını tespit edebilmek, gerekse temizlik ve sanitasyon çalışmalarının etkinliğini kontrol ederek, son üründe insan sağlığı üzerinde olumsuz etki yaratabilecek durumlarla karşılaşma ihtimalini en aza indirmek amacıyla, üretim ortamlarındaki mikrobiyolojik bulaşı seviyelerinin analiz edilmesi ve elde edilen sonuçların değerlendirilmesi gerekmektedir. İşletme ortamından alınan numuneler ve yapılan analizler, genellikle ürünlerin güvenliğini veya kalitesini tanımlamak için değil; temizlik ve sanitasyon uygulamalarının etkinliğini doğrulamak veya üretim sırasında oluşan doğal mikrobiyal yükü veya olası beklenmedik mikrobiyolojik kontaminasyonları tespit etmek amacıyla kullanılır.

Çevresel izleme programı (EMP) neden önemlidir?

Gıda ürünlerinin mikrobiyolojik olarak sağlıklı olup olmadığının değerlendirilmesinin sadece son ürün analizlerine dayandırılması yaklaşımı, günümüzün modern proaktif yaklaşımlarına ters düşen, güvenilirlik derecesi düşük reaktif bir metodolojidir. Özellikle düşük seviyedeki kontaminasyonun tespit edilebilmesi için, son ürün analiz süreçlerinin yetersiz uygulamalar olduğu açıktır. Çevresel izleme, gıda işletmelerinde uygulanan temizlik ve sanitasyon yöntemlerinin etkinliğini değerlendirmek amacıyla, gıda işletme alanındaki yüzeylerden örneklerin alınması ve bu örneklerin mikrobiyolojik olarak analiz edilmesi sürecidir. Çevresel izleme programı (EMP) ise, temizlik ve sanitasyon yöntemlerini, örnekleme tekniklerini, örnekleme sıklığını, analiz edilecek mikroorganizma tanımlamalarını, analiz sonuçlarından beklenen değerleri, analiz sonuçlarının trend/eğilim analizini, düzeltici eylemleri ve gerekiyorsa vektör analizlerini içeren, daha geniş bir perspektifte oluşturulmuş yapıyı ifade eder. Üretim süreçleri ve tesis tasarımlarında çok fazla değişkenlik olduğundan, çevresel patojen izleme programı genel olarak standartlaştırılamaz. Metodoloji içerisindeki "çevre" ifadesi, ürünün veya ürünle temas etme ihtimali olan personellerin bulunduğu alanları ifade etmektedir.

EMP, tüketime hazır olan (RTE) ürünleri üreten işletmelerde ve ilgili ürünlerin özellikle açıkta bulunduğu alanları kapsayacak şekilde oluşturulması gereken bir metodoloji olarak gündeme gelmiştir. Tüketici tarafından mikrobiyal

bir inaktivasyon adımı uygulanmadan doğrudan tüketilen, patojen gelişimini destekleyen pH ve aW içeriğine sahip gıdaların, üretim ortamlarından kaynaklanabilecek ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etki oluşturabilecek mikrobiyal kontaminasyondan korunması için gereken hijyenik şartların doğrulanması amacıyla talep edilen yaklaşım, elde edilen başarılı sonuçlar ve sertifikasyon programlarının gerekliliklerivle birlikte, gıda sektörünün büyük bölümünde uygulanması gereken bir metodoloji olarak kabul edilmiştir.

GIDA ZEHİRLENMELERİNE YOL AÇMA POTANSİYELİ BULUNAN UNLU MAMULLER

Unlu mamuller sektöründe üretilen ürünler, tüketiciler tarafından çoğunlukla doğrudan tüketime hazır ürünler olsa da, ekmek, bisküvi, gofret, kek, kurabiye vb. ürünler, mikrobiyal inaktivasyon için gerekli olan ısıl işlem kriterlerinin çok üzerindeki sıcaklık ve süre parametrelerinde pişirme aşamasından geçtikleri, ortam şartlarında muhafaza edilebildikleri, genelde yüksek şeker ve çok düşük aw içeriğine sahip oldukları için, patojen gelişimini desteklemeyen ürünler olarak kabul edilmektedir. Fakat tam pişirme işleminden geçen pandispanyaların çiğ yumurta kullanılarak oluşturulan krema, kremşanti vb. ürünlerle işlenmesi ve ham meyvelerle süslenmesiyle elde edilen yaş pastalar ve soğukta muhafaza edilmesi gereken sütlü tatlılar gibi ürünler, patojen gelişimini destekleyen ürünlerdir. Bu ürünler gıda zehirlenmesine sebep olma potansiyelleri bakımından olağan şüpheli durumundadırlar. Ürünlerin üretimi, hazırlanması, muhafazası, sergilenmesi ve müşteriye sunulması sırasında gereken hijyen standartlarının üst seviyede olması gerekmektedir.

Etkin bir EMP yaklaşımı, patojenleri, indikatör mikroorganizmaları ve bozulmaya neden mikroorganizmaları içerecek yapıda olmalıdır. Temizlik ve sanitasyon gereklilikleri tanımlanıp, uygulama yöntemi oluşturulduktan sonra, tesis "hijyenik bölgeleme" oluşturmaya odaklanmalıdır. Hijyenik bölgeleme kavramı, gıda üretim tesisini gıda güvenliği risklerine göre belirli alanlara bölmek anlamına gelir. En geniş kabul gören yaklaşımla, hijyenik bölgeleme alanları 4 sınıfa ayrılmaktadır:

1- Ürünle doğrudan temas eden yüzeyler ve alanlar
2- Ürüne yakın, ürün ile doğrudan temas etmeyen veya dolaylı temas eden yüzeyler
3- Ürün ile temas etmeyen, ürüne uzak yüzeyler veya ürününü kapalı olduğu alanlar
4- Ürün olmayan alanlar.

Hijyenik bölgelemede tanımlanan ekipman ve yüzeylere ek olarak, su, personel ve ortam havası örnekleme ve analizleri de EMP içerisinde tanımlanmalıdır.

Patojenlerin veya indikatör mikroorganizmaların varlığının veya yokluğunun izlenmesi, patojenlerin hassas alanlara, özellikle de ürünün bir mikrobiyolojik inaktivasyon adımından sonra veya ambalajlamadan önce çevreye maruz kaldığı yüksek riskli bölgelere girme potansiyelini azaltacaktır. Gıda sektöründe genel olarak Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Cronobacter spp, E.coli O157:H7, EMP içerisinde değerlendirilmesi gereken patojenler olarak kabul edilirken, Enterobacteriaceae, Coliform, toplam aeorobik mezofilik canlı grubu mikroorganizmalar indikatör mikroorganizmalar olarak değerlendirilmektedir. Maya ve küf grupları ise daha çok bozulmaya ve ağırlıklı olarak kalite kusurlarına neden olan mikroorganizma grupları olarak görülmektedir. EMP çerçevesinde test edilen mikroorganizmalar, mutlaka faaliyet gösterilen gıda grubu için endişe konusu olan mikroorganizma gruplarıyla eşleşmelidir. Unlu mamuller ve pastacılık grubunda kullanılan ürün girdi çeşitliliği çok fazla olduğu için, çalışma yapılması gereken mikroorganizma grupları da oldukça geniş bir çerçevede düşünülmelidir. Unlu mamuller veya pastacılık sektöründe görülme olasılığı düşük olan mikroorganizmalar için yapılan çalışmalardan elde edilecek sonuçların, işletmelerin ihtiyaç duyduğu verileri sağlayamayacağı unutulmamalıdır.

Bazı EMP yaklaşımları, mikroorganizmalara ek olarak, alerjenlerin de programa dahil edilmesi tavsiyesinde bulunmaktadır. Unlu mamuller veya pastacılık sektöründe kullanılan girdiler içerisinde çok sayıda bildirimi zorunlu alerjen madde bulunduğu için, ürünlerin doğasından kaynaklanan veya üretim ortamında çapraz kontaminasyon sebebiyle ürünlere bulaşabilecek alerjenlerin insan sağlığını olumsuz etkilememesi için alınması gereken önlemleri belirleyebilmek ve riskleri tespit edebilmek amacıyla, çevresel izleme programlarının bir parçası olması mümkündür.

Gıda güvenliğine yönelik "çevresel izleme programları", ihracatçı firmalar için FDA ve USDA gibi kurumlar tarafından belirlenen düzenleyici gerekliliklere uyumu kolaylaştırır, GFSI onaylı gıda güvenliği sertifikasyon programlarıyla uyumu sağlar, ürün kalitesinin ve marka itibarının korunmasına yardımcı olur. Etkin bir EMP yardımıyla, hijyenik ortamlarda üretim yaptığımızdan emin olarak insan sağlığı üzerinde olumsuz etki yaratmayacak son ürünleri tüketicinin beğenisine sunmak mümkün olacaktır.

Baklava fiyatları 1000 liraya dayandı; üreticiler vatandaştan 'duyarlılık' bekliyor

Gaziantep'in vazgeçilmez tatlarından olan baklavanın fiyatı yeni yılda yapılan yüzde 30 zamla birlikte 850 liraya yükseldi. Gaziantep Ticaret Odası Baklavacılar Komite Başkanı Mehmet Akıncıoğlu, fiyatlar konusunda vatandaşlardan duyarlılık beklediklerini söyledi.

t24.com.tr'de yer alan habere göre, Gaziantep'in tescilli lezzetlerinin başında gelen baklavaya malzeme ve işçilik maliyetlerindeki artışın ardından Gaziantep Ticaret Odası'na bağlı birinci sınıf baklava üretimi yapan işletmeler komite kararıyla yüzde 30 zam yaptı. Ticaret Odası Baklavacılar Komitesi Başkanı Mehmet Akıncıoğlu, maliyet artışları nedeniyle zammın kaçınılmaz hal aldığını ifade etti. Akıncıoğlu, yeni tarifeyle birlikte baklavanın kilogram fiyatlarının türüne göre 850 lira ile bin lira arasında değişkenlik gösterdiğini söyledi.

"BAKLAVADA FİYAT ARTIŞI KAÇINILMAZ OLDU"

2023 yılı içinde baklava üretiminde kullanılan iç fıstık, sade yağ ve şekere yüzde 150 oranlarında zam uygulandığını ve baklava fiyatlarındaki artışın kaçınılmaz olduğunu dile getiren Akıncıoğlu, "Daha önce birinci sınıf dediğimiz baklava türüne göre 650 lira ile 850 lira arasında satılıyordu. Yeni zamların ardından fiyatlar 850 ile bin lira bandına yükseldi. Yaklaşık yüzde 30 oranında bir zam aldık. Bu zam beklenilen ve kaçınılmaz bir şeydi. Çünkü hem emtia ürünlerine hem de asgari ücretlere gelen zamların ardından bu fiyatlar kaçınılmaz oldu. Şu anda en büyük zammı işçilik aldı. Birinci sınıf Gaziantep baklavası üretiyoruz ve kullanılan ürünlerin fiyatı düşünüldüğünde bu fiyatların altında baklava satılması mümkün değil" diye konuştu.

Fiyatların kaçınılmaz olduğunu ve baklava severlerden de duyarlılık beklediklerini söyleyen Akıncıoğlu, "Fiyatların yükselmesi ister istemez satışlara olumsuz olarak yansıdı. Ama insanlarımız kaliteli bir baklavanın maliyetli olduğunu çok iyi biliyor. İçinde bulunulan ekonomik durum da göz önüne alındığında halkımızın bizleri de anlayışla karşılayacağını düşünüyorum" şeklinde konuştu.

SÖKE YENİ TESİSİNDE UNLU MAMUL ÜRETİMİ YAPACAK

Başar Kılıç

Perakende kanalında un sektörünün lider markalarından Söke, 2024 yılında iddialı olmayı hedefliyor. 1 milyar 739 milyon TL güçlü özkaynak yapılarını devam ettirmeyi planlayarak ve yüzde 278 güçlü finansman oranıyla yeni yıla hazır şekilde girdiklerini açıklayan Söke CEO'su Başar Kılıç, "Sürdürülebilir enerji politikasıyla Konya'nın Ilgın ilçesinde 11 bin kW gücünde GES kurulumu yapılmaktadır. Tamamlanmasıyla birlikte devreye alınarak buradan sağlanan güneş enerjisiyle Aydın-Söke ve Ankara-Sincan'da yer alan fabrikalarımızın toplam enerji tüketiminin %94'ünü karşılayacağı hesaplanmaktadır. Söke'nin paketli un üretimine ek olarak unlu mamuller alanında faaliyet göstermesi amacıyla Samsun'da 6 bin 955 metrekare toplam alan üzerine kurulu 4 bin 100 metrekare kapalı alana sahip üretim tesisini geçtiğimiz ekim ayı itibariyle kiraladık. Çalışmaların tamamlanmasıyla yeni üretim tesisinde Söke ve özel markalı kurabiyelerin üretimi 2024 yılının ilk 6 ayı içerisinde başlanması planlanmaktadır" dedi.

YATIRIMLARA DEVAM EDECEK

2023 yılının başında 342 olan personel sayılarının bugün itibariyle 366 kişiye ulaştığını kaydeden Kılıç, "Unlu mamul tesisimizin de devreye girmesiyle bu sayımız daha da artacaktır. Grup olarak çok kapsamlı bir finansman politikası izlemekteyiz. İç pazarda ve dış pazarda mevcut ve yeni ürün kategorilerimizde yatırımlarımız devam edecek" şeklinde açıklamalarda bulundu.

WorldFood Istanbul

ufi Approved Event

powered by TGP Türkiye Gıda Platformu

WorldFood

32. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

3 - 6 Eylül 2024

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

Destekleyenler

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI

T.C. TİCARET BAKANLIĞI

KOSGEB

İşbirliğiyle

GAİB

İHBİR

AKİB Akdeniz İhracatçı Birlikleri

OAİB Orta Anadolu İhracatçılar Birliği

KİB

EIB Ege İhracatçı Birlikleri

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu

ETÜDER Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği

ALZ

Organizatör

icaevents

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.
THIS FAIR IS ORGANIZED UNDER SUPERVISION OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174

YAPAY ZEKANIN GÜCÜYLE YENİ

BÜHLER SORTEX

optik ayıklama makineleri

Osman YAMAN
Atomika Makina Satış Mühendisi

Optik ayıklama özellikle gıda işlemede artık olmazsa olmaz bir gereksinim olarak karşımıza çıkıyor. Tahıl, bakliyat, kuruyemiş, dondurulmuş veya taze meyve/sebze v.b. ürünlerin ayıklanmasıyla gıda güvenliği standartlarının karşılanmasına ve daha saf bir ürün elde etmenize yardımcı oluyor.

Dünyanın her yerinde insanlar birbirinden zincirleme olarak etkilenerek gıda güvenliği ve hijyen konusunda daha hassas hale geliyorlar. Tüketiciler artık daha bilinçli, ürünlerin menşe bilgisine ve işlenmesine dikkat ediyor. Her geçen gün iklim değişikliğinin gıdalar üzerindeki etkisi artan bir şekilde hayatımızın her alanında ön plana çıkıyor ve gıdalar artık daha kısa sürede bozulma eğilimi gösteriyor. Bühler'in bu soruna yönelik teknoloji geliştirme çalışmaları giderek artıyor. Optik ayıklama, kameralar, aydınlatma, yazılım ve bunları bir araya getiren mekanik tasarımdan oluşuyor ve birçok teknolojiyi bir araya getiriyor. Ürün kusurlarını, rengine, şekline ve yapısına göre belirleyerek yabancı maddeleri ayıklamanızı sağlıyor.

Bühler bu özelliklere göre tasarlanmış olup, bütçenize, kapasitenize ve ulaşmanız gereken ürün kalitesine göre geniş bir ürün yelpazesi sunuyor. Bu yazımızda, yazılım, kamera ve aydınlatma alanlarında yaşanan gelişmelere paralel olarak, Bühler optik ayıklama portföyündeki son modellerimizi mercek altına alacağız.

YENİ MODELLERİMİZ SORTEX H VE SORTEX J

Yeni Sortex H ve Sortex J SpectraVision serisi İsviçre ve İngiliz mühendislik tecrübeleriyle geliştirildi ve 76 yılımızın sonunda optik ayıklamada uzun yıllara dayanan kapsamlı deneyimimiz sayesinde müşterilerimize üç önemli fayda sunuyor:

Geliştirilmiş Performans: Yeni gelişmelerle artık mevcut serilere göre %50'ye kadar daha yoğun atık konsantrasyonu sunulabiliyor. Bühler Sortex optik ayıklama kameraları, düşük sinyal gürültüsünde sektörün en iyisini sunmak üzere şirket bünyesinde özel olarak tasarlanmıştır. Renkler arasında daha iyi spektral saflığa sahip yeni tam renkli kameralar, en ince kusurları tespit ederek renkler için en iyi ayrımı sağlıyor. Aynı zamanda yeni InGaAs kameralar

Atomika
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

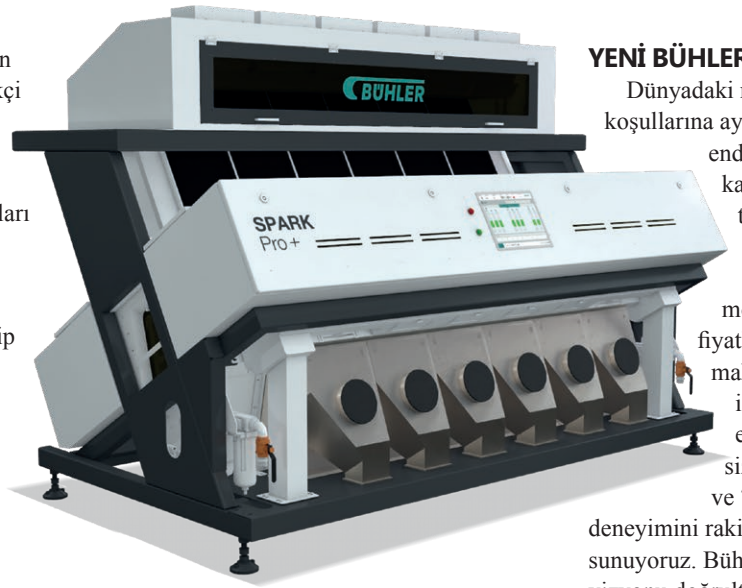
yabancı madde tespitini tamamen yeni bir seviyeye taşıyor. Yenilikçi ayıklama algoritmaları hatalı üflemeleri önemli ölçüde en aza indiriyor ve yeni kalibrasyon ve izleme algoritmaları makine tutarlılığını geliştirerek hatalı ayırmaları azaltıyor. Bunu yaparken görüntünün kusursuz olması için üçlü ışık gücüne sahip yeni LED lambalar kullanıyor.

Kullanım kolaylığı: Artık zamanın gerekliliğine uymak zorundasınız. İçinde bulunduğumuz dijital çağda insanlar yüksek düzeyde kullanılabilirlik bekliyor. Buna uygun olarak Bühler yapay zeka tabanlı MerlinAi yazılımını geliştirdi. Kullanmak için uzun eğitimler almış operatörlere ve teknik beceriye gerek duyulmuyor. Her ürün için gerekli ayarlar Sortex uzmanları tarafından test edildiği için makinenizi kutudan çıkar çıkmaz çalıştırabilirsiniz. Basit bir kullanıcı arayüzü tasarımı ve her kusura yönelik bireysel hassasiyet kontrolü, operatörlerin makine performansını en üst düzeyde tutmasını sağlıyor. Piyasadaki kullanımı en basit optik ayıklama makinesi olarak karşımıza çıkıyor. Zaman alan performans optimizasyonları ve ayarlamalar geçmişte kalıyor. Artık ön ayarlı modlar sayesinde, beceri düzeyi ne olursa olsun herhangi bir kullanıcı makine ayarlarını dokunmatik ekran üzerinden değiştirebilir.

Bağlantı: Makinenizin performansı endüstri 4.0 standartlarına uygun olarak dünyanın her yerinden görüntülenebiliyor ve kontrol edilebiliyor. Bühler Insights sistemi sayesinde kaydedilen makine kurulumu değişiklikleri ve Sortex izleme sistemiyle ayıklama performansının ve acil durum uyarılarının gerçek zamanlı takibi yapılabiliyor.

Kamera teknolojileri: Yeni Sortex H ve Sortex J SpectraVision optik ayıklama makinelerinde bir dizi yeni optik sensör teknolojisi, tam renkli RGB kameralar, kullanıcı dostu grafik arayüzüne sahip yazılım, modern ve 7 kanala kadar kompakt tasarım. 15,6" dokunmatik ekran bulunuyor.

Yapay zekanın gücü: Yeni programlama ve üst seviye öğrenme teknikleri, kullanım kolaylığını, ürün verimini, yabancı maddeleri, ince kusurları tanıma - ayıklama performansını artırmak için geliştirildi.



YENİ BÜHLER SPARK PRO+

Dünyadaki rekabetçi piyasa koşullarına ayak uydurmak ve endüstrinin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmış ve Bühler'in Çin'deki fabrikasında üretilen modelimizdir. En uygun fiyatlı optik ayıklama makinemizi oluşturmak için her bileşen analiz edildi. Bu makineyle sizlere Bühler kalitesini ve 76 yıllık sektör lideri deneyimini rakipsiz bir değerle sunuyoruz. Bühler'in yenilikçi vizyonu doğrultusunda Spark herkesi optik ayıklama yoluyla gıda güvenliği standartlarına erişmeye davet ediyor. İşletmelerin güvenli gıdaya ulaşmada kaliteye ve tutarlılığa yüksek bir fiyat etiketi olmadan ulaşmasını sağlıyor. Sortex H ve Sortex J'den farklı olarak yapay zeka yazılımı DynamoAI kullanılıyor. Standart olarak boyut ayıklama özelliğinin yanında kızılötesi görme yeteneği sayesinde aynı renkteki yabancı maddelerin ayıklanmasında işletmelere büyük kolaylık sağlıyor ve 10 kanala kadar kompakt tasarım sunabiliyor.

HER ADIMDA YANINIZDA

Biz Bühler olarak müşterilerimizle ömür boyu sürecek ortaklıklar kurmaya inanıyoruz. Güvenebileceğiniz müşteri hizmetleri sunarak size 7/24 yardımcı olmak için buradayız. Bakım ve ürün testinden, eğitim ve dijital hizmetlere kadar amacımız, üretim performansınızı artırmak ve müşterilerinize benzersiz bir nihai ürün kalitesi sağlamaktır. Bühler müşterileri dünya çapında 140'tan fazla ülkede temsil edilmektedir. Bakım ve parça temini gibi müşteri hizmetlerini sağlayarak optik ayıklama makinelerimizin ilk günkü performansının korunacağından emin olabilir, geniş ürün yelpazemizi deneyimleyebilirsiniz. Bühler, 150 yılı aşkın mühendislik tecrübesiyle, her bölgedeki farklı tahıl işleme ve depolama ihtiyaçlarını karşılayabiliyor ve müşterileri için uygun işleme ve katma değerli teknoloji çözümleri geliştirebiliyor.

GIDA VE İÇECEK SANAYİNE

40 yıldır kaliteli proses suyu hazırlıyoruz

Burkut Su Tekniği A.Ş., faaliyete başladığı 1984 yılınan bugüne gıda ve içecek sektörü için kaliteli su hazırlama sistemleri kurarken, bu sistemlerin sağlıklı çalışması için servis hizmeti veriyor ve gerekli sarf malzemelerinin teminini sağlıyor. Gıda ve içecek sektörüne kaliteli proses suyu hazırladıklarını belirten firmanın kurucusu Yüksek Mühendis Enis Burkut, "Türkiye pazarındaki konumlanmamızdan oldukça memnunuz; kalite odaklı firmalar, hijyenik tasarım, gelişmiş otomasyon vb. ihtiyacı olan firmalar bizi daha çok tercih ediyor" diyor.

Yük. Müh. Enis Burkut
Burkut Su Tekniği A.Ş. Kurucusu
enis@burkut.com.tr

Enis Bey merhaba. Sizi tanımayan okurlarımız için kısaca öz geçmişinizden bahsedebilir misiniz?

79 yıllık çok hareketli geçen hayatım bu sayfalara sığmaz. Hayatıma yön verenleri kısaca anlatayım: Fransa – Lyon I.N.S.A. Politeknik'ten yüksek mühendis olarak mezun oluşum; askerlik görevimde 1,5 yıl Deniz Kuvvetleri İnşaat Emlak Dairesinde görev yapmış olmam, Kaliforniyalı eşimle 47 yıl kaliteli bir evlilik yapmam ve üç sağlıklı çocuk sahibi olmam; Alarko şirketindeki görevim sırasında uzun süre Sayın Üzeyir Garih ile beraber Fransa ilişkilerini yürütmem; 1984 yılında serbest çalışmaya başlama sebebiyle ilk kurmuş olduğum şahıs firmasının gelişmesi sonucu Burkut Su Tekniği A.Ş.'nin oluşumu; "Proses Suyu" konulu 360 sayfalık harika bir kitabı yayınlamış olmam. Şu anda sağlıklı olduğuma ve şirketimde hala görev yaptığıma şükrediyorum.

"İŞİMİZ ENDÜSTRİYEL SU ARITMA VE ATIK SULARIN YENİDEN KULLANIMIDIR"

Proses Suyu Hazırlama konusunda 40 yıldır pek çok farklı sektördeki müşterilerinin endüstriyel çözüm ortağı olan Burkut Su Tekniği A.Ş.'yi tanıtarak, sektörünüzdeki yeriniz ve çalışmalarınızdan bahsedebilir misiniz?

Burkut A.Ş. yalnızca sanayiye hizmet veren bir mühendislik kuruluşudur, en temel haliyle işimiz endüstriyel su arıtma ve atık suların yeniden kullanımıdır. Bu çerçevede hangi sektörde olursa olsun fabrikaların üretimlerinde ihtiyaçları olan farklı özelliklerdeki suların hazırlanmasını için su arıtımı makineleri ve sistemler imal ediyor, yerinde anahtar teslim kurulumunu yapıyoruz. Türkiye ve dünyada birçok bölgede gıda & içecek, enerji santralleri, kimya, otomotiv, tütün, tekstil, enerji, plastik ve demir çelik gibi 50'den fazla pazarda endüstriyel tesislerin kurulumunu yapıyoruz.

"EN BÜYÜK GÜCÜMÜZ MÜŞTERİLERİN BİZE OLAN GÜVENİ"

Bu yıl 40. yılınızı kutluyorsunuz, bu kadar uzun yıllar sektörün önde gelen firmaları arasında kalmayı başardınız. Başarınızın sırrı nedir?

Devamlılığımızı sağlayan en önemli faktör uzun yıllardır bize güvenen müşterilerimizin olması, bunun için öncelikle bizi seçen tüm iş ortaklarımıza teşekkür ederiz. 1984 yılında tek başıma kurduğum, hayalim olan Burkut bir aile firması haline geldi. Burkut ikinci nesile aktarılmış ender firmalardan biridir. Gıda mühendisi olan oğlum Kaya Jason Burkut ve kimyager olan gelinim Oya Burkut uzun yıllardır şirkette yöneticidirler. Kaya Bey Genel Müdür, Oya Hanım Proje ve Satış Direktörü olarak görev alıyor. Yaklaşık 15 yıldır Burkut bünyesindeler ve artık güçlü ekipler kurdular.

40 yıldır güven uyandırmamızın başka bir nedeni de işimize her zaman mühendisçe yaklaşmamızdır. Rekabet koşulları ne olursa olsun müşterilerimize her zaman dürüst davranıyoruz. Prosesin ihtiyaçlarını çok iyi anlıyoruz, Nerede hangi su kalitesine ihtiyaç var? Firmanın önceliği nedir? Seçilen yöntem sürdürülebilir mi? Seçilen yöntem prosesin devamlılığı için güvenli mi? Risk faktörleri nelerdir? gibi

sorularla tasarıma başlıyoruz ve sonucunda proses için en iyi sistemi en iyi maliyetle sunmayı hedefliyoruz. Tabii bunun için sürekli araştırıyor, yenilikleri takip ediyor ve gelişiyoruz.

"GIDA ÜRETİCİLERİNİN KALİTE BİLİNCİ GEÇMİŞE DAHA YÜKSEK"

40 yılda gıda ve içecek sektöründe proses suyu hazırlama üzerine çalışıyorsunuz, geçtiğimiz yıllarda bu sektörde neler değişti?

40 yılda gıda ve içecek sektörüne proses suyu hazırlıyoruz, birçok değişime hem tanık olduk hem de ortak olduk. Öncelikle Türkiye sanayide yeni bir ülke o nedenle gelişmesi gereken çok şey vardı, hala da var. Burkut olarak bizim şansımız dev uluslararası gıda ve içecek firmalarıyla çalışmak oldu. Bu firmalar dünyada çok uzun yıllardır üretim yapıyorlar, gıda güvenliği, hijyenik tasarım gibi konularda çok ilerideler. Biz de bu firmaların yüksek kalite beklentilerini karşılamak için yıllardır öğreniyoruz ve gelişiyoruz.

Gıda güvenliği konusu geçmişte çok önemli değilken artık bizim de üyesi olduğumuz EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) gibi organizasyonlar sayesinde yerli üreticinin kalite bilinci arttı. Suyun geri kazanımı yakın zamana kadar konuşulmuyordu bile, Biz 1996'dan beri geri kazanım sistemleri kuruyoruz ancak o dönemlerde çok az yatırımcı su ayak izine dikkat ediyordu. Son 5 yıldır geri kazanım sistemi satışlarımız çok arttı.

Gıda ve içecek endüstrisinde kullanılan proses suyunun kalitesinin üretilen ürünün raf ömrünü belirlediğini belirtiyorsunuz. İlk olarak proses suyunda kalite derken neyi kastediyorsunuz, kaliteli bir proses suyunun hangi özellikleri taşıması gerekmektedir? Gıda üreticileri proses suyunun kaliteli olup olmadığını nasıl ve hangi yöntemlerle anlayabilirler?

Bu sorunuzun cevabı 2005 yılında yayınlanan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik"te bulunmaktadır. Ayrıca, gıda sanayinde kullanılacak suyun nitelikleri bu yönetmeliğe uysa dahi suyun iletkenliği, sertliği, pH derecesi gibi ve daha birçok su özellikleri de istenmektedir.

> "40 yılda gıda ve içecek sektörüne proses suyu hazırlıyoruz, birçok değişime hem tanık olduk hem de ortak olduk. Öncelikle Türkiye sanayide yeni bir ülke o nedenle gelişmesi gereken çok şey vardı, hala da var. Burkut olarak bizim şansımız dev uluslararası gıda ve içecek firmalarıyla çalışmak oldu."

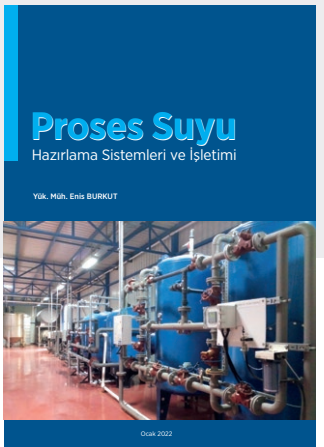
"ÖNCÜ TEKNOLOJİLERLE İLGİLİ AR-GE ÇALIŞMALARIMIZ VAR"

Kısa, orta ve uzun vadede firma olarak hedefleriniz ve ajandanızda bulunan yeni yatırımlardan söz edebilir misiniz?

Burkut olarak Türkiye pazarındaki konumlanmamızdan oldukça memnunuz; kalite odaklı firmalar, hijyenik tasarım, gelişmiş otomasyon vb. ihtiyacı olan firmalar bizi daha çok tercih ediyor. Başarılı olduğumuz bir segment var, bu segmentteki satışlarımızı artırmak ve daha çok müşteriye hizmet vermek her zaman öncelikli hedefimiz. Aynı segmentte yurt dışı projelerimiz de artışta, son yıllarda Libya, Kırgızistan, Bulgaristan, Romanya ve Gürcistan gibi ülkelerde birçok projeyi başarıyla devreye aldık. Bizi heyecanlandıran yeni bir konu ise, imal ettiğimiz bazı ürünlerin yurt dışındaki yatırımcılarının dikkatini çekmiş olması. Son yıllarda özellikle su filtreleri ihracatımızı artırdık. Ürünlerimiz İngiltere, Danimarka ve Belçika gibi ülkelerde son kullanıcıyla buluşuyor. İhraç edilen ürünlerimizin çeşitliliğini genişletmek istiyoruz, görüşmeler halindeyiz.

Arıtılmış atık suyun geri kazanımı ülkemizde yeni bir konu, deşarj suları kuyu sularından farklı olarak çok değişkenlik gösterir. Dolayısıyla arıtılması daha zor sulardır. Bu nedenle sistem tasarımı, su parametrelerinin ölçümü önem kazanıyor. Burkut olarak öncü teknolojiler peşindeyiz. Yağlı, yüksek KOİ değerine sahip, bulanık vb suların sürdürülebilir şeklide arıtılması konusunda Ar-Ge çalışmalarımızı artırmak istiyoruz.

"PROSES SUYU KİTABIM OLUMLU TEPKİLER ALIYOR"



Yüksek Mühendis Enis Burkut 2022 yılının son günlerinde "Proses Suyu Hazırlama Sistemleri ve İşletimi" isimli 360 sayfalık bir e kitap yayınladı. Kitaba çok büyük ilgi gösterildiğini ve okuyuculardan övgüler geldiğini açıklayan Burkut, "Bu durum beni mutlu ediyor. Bu kitap sanayide su kalitesiyle ilgili konuları, sorunları, yapılan hataları ve alınacak önlemleri anlatan, herkesin anlayacağı dilde yazılmış bir kitaptır. Bir kitap daha yazmaya başladım, bu kitapta son 40 yıl içinde su tekniği konusundaki gelişmeler, bizim 40 yıl içinde neler öğrendiğimiz, ülkemizde 40 yıl içinde su kalitesi bilincinin gelişimi gibi konulara yer vereceğim" diye konuşuyor.

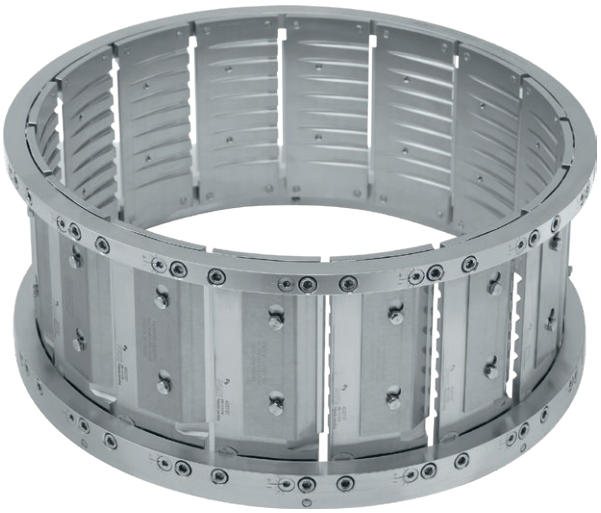
Erkaya® Food Technology

'dan müşterilerine TEKNİK SERVİS VE TEST HİZMETİ

Dünyanın önde gelen Amerika ve Avrupa menşeli makine/tesis üreticilerini 26 yıldır Türk gıda sanayicileriyle buluşturan Erkaya Makine/Food Tech, Türkiye'nin 81 iline teknik servis ve Bodrum'daki merkezinde test hizmeti sunuyor.

Erkaya Makine/Food Tech.1998 yılından bu yana endüstriyel gıda proses sistemleriyle ilgili makine ve tesislerin pazarlanması, satış ve satış sonrası servis hizmetleri ve bu konularda yatırımcılara danışmanlık hizmetleri sunuyor. Firma ayrıca konularında her biri kendi alanında dünya çapında bilinen makine üreticilerinin temsilciliğini yapıyor. Erkaya'nın çalışma alanlarını; ön hazırlık makineleri, proses makine ve ekipmanları, sarf malzemeleri, ürün geliştirme, mühendislik ve danışmanlık hizmetleriyle satış sonrası servis hizmetleri oluşturuyor. Firmanın portföyünde bulunan makine sistemleri başta donmuş gıda sanayi, sebze ve meyve işleme tesisleri, mozzarella ve benzeri peynir ve süt ürünlerinin kesim makineleri ve hatları, teneke kutu ve cam kavanozlarda konserveler, hazır gıdalar, patates, cips ve çerez işleme tesislerinde kullanılabiliyor.

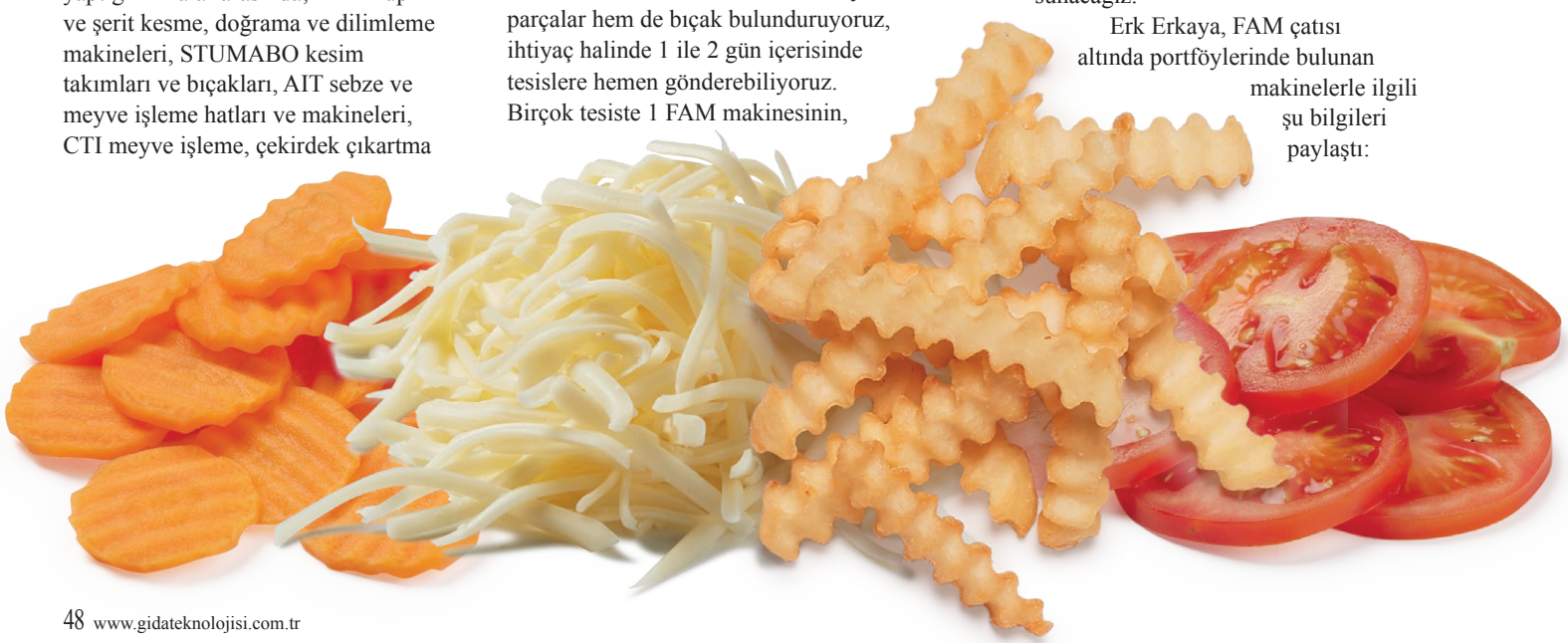
Erkaya'nın Türkiye temsilciliğini yaptığı firmalar arasında; FAM küp ve şerit kesme, doğrama ve dilimleme makineleri, STUMABO kesim takımları ve bıçakları, AIT sebze ve meyve işleme hatları ve makineleri, CTI meyve işleme, çekirdek çıkartma makineleri, IQF ve spiral şoklama tünelleri, Marcelissen sebze ve meyve işleme hatları ve makineleri, Ashworth ve WardBelt muhtelif tel bantlar, düz ve viraj konveyörleri yer alıyor. Firma olarak 26 yıldır Türkiye distribütörlüğünü yaptıkları FAM kesme makinelerinin uzun yıllardır dondurulmuş gıda, peynir, et ürünleri ve konserve sanayine kadar pek çok alanda başarıyla kullanıldığını belirten Erkaya Makine/Food Tech. Satış & Pazarlama Müdürü Erk Erkaya, bu zaman zarfında farklı gıda sektörlerinde edindikleri tecrübeleri müşterileriyle paylaşmaktan mutluluk duyduklarını belirtti.



TÜRKİYE'NİN HER YERİNE TEKNİK SERVİS VERİYOR

Bu yıl itibariyle Türkiye 'de kurulu 130'dan fazla FAM ekipmanı olduğunu kaydeden Erkaya sözlerine şöyle devam etti: "FAM ekipmanlarının yerli teknik servis hizmetine de başladık. Belçika'da eğitim almış, mekanik ve tekniğe hakim bir servisimiz var. Programa ve ihtiyaca göre 1 ila 3 gün içinde Türkiye'nin her bölgesine teknik destek servisi verebiliyoruz. Stoklarımızda hem makineler hem yedek parçalar hem de bıçak bulunduruyoruz, ihtiyaç halinde 1 ile 2 gün içerisinde tesislere hemen gönderebiliyoruz. Birçok tesiste 1 FAM makinesinin, herhangi bir sebeple durması, saatte 2 ila 8 ton üretimin aksamasına yol açabilir. Bu sebeple temel amaçlarımızdan biri, müşterilerimizin ihtiyaçlarına hızlıca cevap verebilmek. Bunun yanıu sıra, Bodrum'da FAM-Erkaya ortaklığında oluşturduğumuz bir test merkezimiz var, müşterilerimiz ürünlerini test merkezimize getirerek deneme kesimler yapabiliyorlar. Ayrıca bu yıl yoğun sezonlarda müşterilerimize 1, 2 ve 3 aylık tekliflerle makine kiralama opsiyonu sunacağız."

Erk Erkaya, FAM çatısı altında portföylerinde bulunan makinelerle ilgili şu bilgileri paylaştı:



MAKİNEDE 70 YILLIK TECRÜBE FAM'DAN CENTRIS

"Gıdalar için keskin çözümler" mottosuyla hareket eden Belçika menşeli FAM nv firması, kurulduğu tarih olan 1945 yılından itibaren gelen bütün birikimini ve tecrübesini daha akılcı, pratik ve müşteri odaklı çözümler yaratmaya adıyor. Kendi sektöründe dünyanın öncü markası olan FAM; sebze, meyve, peynir ve et ürünlerinin farklı ebat ve boyutlarda kesilmesi konusunda yaratıcı çözümlerine her geçen gün bir yenisini ekliyor. Firma, oldukça uygun bir fiyata yüksek kalite sunan ve pazardaki diğer santrifüjlü parçalayıcılara göre daha az yer kaplayan santrifüjlü bir dilimleyici ve rende olan yenilikçi Centris® 400c'yi geliştirdi. FAM Centris 400c, üretim maliyetini azaltırken, işleri tamamlamak için gerekli süreyi düşürerek mükemmel kesim, yenilikçi makine sistemleriyle kaliteli gıda üretimini teşvik ediyor.

CE, FDA ve HACCP yönetmeliklerine göre tasarlanmıştır. Motor, ürün ve elektronik bölgeler tamamen ayrılmıştır.

KESİM TEKNOLOJİSİ

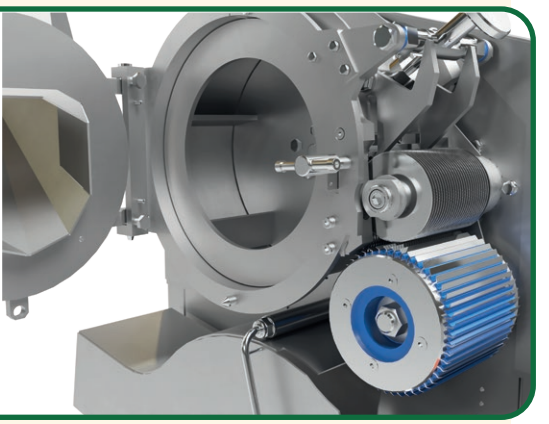
Jilet gibi kesin bıçaklar, yeni ve yenilikçi kesme başlığı ile mükemmel kesim kalitesi, uzun süreli sağlamlık ve çok düşük atık oranı sağlıyor. %100 paslanmaz çelik kesme başlığı, sadece 8 kg ağırlığında ve temizliği kolaylaştırıp kurulumu basitleştirecek şekilde çok az parçaya sahiptir. Centris 400c kullanıcılara;

- Düz veya 'crinkle' kesim dilimler
- 1,8 mm, 2,5 mm ve 3,2 mm V-kesim rende
- 2,4 mm ve 4,8 mm jülyen kesim dilimler
- 3,2 mm x 6,4 mm oval kesim rende
- 1,8 mm x 4,0 mm azaltılmış oval kesim rende gibi farklı kesim alternatifleri sunuyor.

Taze meyve – sebze rendeleyen ve kesim yapan firmalar, cateringler, yemekhaneler, kurutulmuş ve dondurulmuş meyve /sebze üreten firmalar için FAM ideal çözüm ortağıdır.

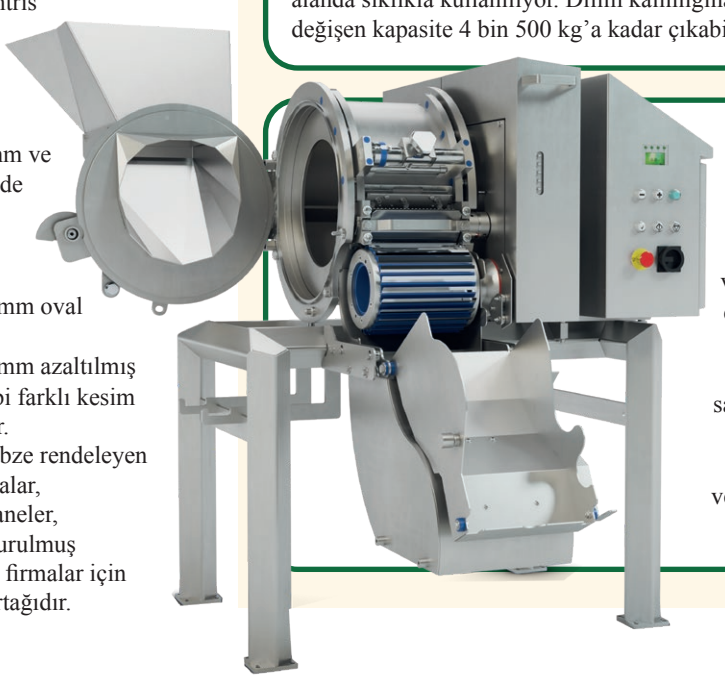
FAM MARKASINA AİT DİĞER KESME MAKİNELERİ

DORPHY: Bu küçük dev, endüstriyel ebatta bir küp kesme makinesinin tüm avantajlarını kompakt bir yapıda sunuyor. Saatte 1,500 kg kapasiteye kadar üretim yapabilen Dorphy, üç boyutlu kesme (dilim, şerit ve küp) imkanıyla işe yeni giren ve esneklik arayan gıda işletmecileri, taze meyve sebze işleyen işletmeler, catering firmaları için ideal bir başlangıç modelidir.



LİFİS2: Marul, ıspanak gibi yapraklı sebzeler başta olmak üzere çeşitli sebze ve meyvelerin kesilmesinde kullanılan esnek ve hijyenik V-bantlı bir dilimleme makinesi olan Lifis, geniş ağız açıklığı ile ürünlerin kesim tekerinden serbest ve yumuşak bir şekilde geçebilmesini sağlayarak maksimum kapasiteye ulaşmasını garanti eder. 180 mm çapına kadar olan ürünleri düz ve tırtıklı dilimler, yarım dilimler olarak kesme imkanı sunar.

FLEXİFAM: Kesim takımlarını taşıyan şaftların kolay sökülüp takılabilmesi özelliğiyle Flexifam, geniş kesim aralıkları ve uygulamalarıyla başta peynircilik sektörü olmak üzere pek çok alanda sıklıkla kullanılıyor. Dilim kalınlığına göre değişen kapasite 4 bin 500 kg'a kadar çıkabilir.



TRIDIS: Donuk meyve ve sebzelerin dilim ve küp kesimi için Avrupa'nın en çok tercih edilen yüksek kapasiteli kesim makinesinin 2 modeli bulunuyor. 10mm'lik kesimlerde saatte 6 ton ürün kesebilen Tridis180 ve saatte 12 ton ürün kesebilen Tridis240. Ürün akışkanlığı, hijyen ve kolay kullanımı ile tanınan Tridis modeli, başta donuk meyve ve kurutulmuş domates olmak üzere pek çok üründe kullanılıyor.

METTLER TOLEDO Form+ ile hatasız formülasyon çözümleri

METTLER TOLEDO'nun Form+ reçete yönetim sistemi, kullanıcı hatalarını önleyerek israfı azaltır ve üretkenliği en üst seviyeye çıkarırken aynı zamanda yeniden işleme ihtiyacını ortadan kaldırır.

METTLER TOLEDO, gelişen teknolojiyle endüstriyel otomasyon alanında birçok iş sürecini optimize etme ve hataları en aza indirme fırsatı sunmuştur. Bu avantajlardan biri de formülasyon süreçlerinin sistematik kontrolünün sağlanabilmesidir. Manuel ölçüm girişlerini ortadan kaldırarak, formülasyon sürecinizdeki tekrarlayan görevlerin neden olduğu hataları ve riskleri azaltabilirsiniz. Bu şekilde, operatörlerin güvenle çalışmasını sağlayabilir ve verimliliği artırabilirsiniz.

Tekrarlayan görevler, genellikle insana olan güvenin bir sonucu olarak rahatlıkla yerine getirilir. Ancak bu durum, hatalı sonuçlara ve kalite kayıplarına yol açabilir. Manuel veri girişi işlemleri, yazılım veya otomasyon sistemlerinin olmadığı durumlarda sıkça kullanılır. Ancak bu yöntem, yanlış verilerin, kaybolan kağıtların, karalanmış el yazılarının ve veri girişi hatalarının belgelenmesine yol açabilir. Bu hatalar, süreçlerinizin doğruluğunu tehlikeye atar ve gelecekte ortaya çıkabilecek sorunların tespitini ve çözümünü zorlaştırır.

Otomatik veri girişi, formülasyon süreciniz için büyük bir avantaj sağlar. Bu sayede süreçleriniz hakkında doğrulayıcı verilere ulaşma ve bu verileri izleme imkanına sahip olursunuz. Ölçüm verileriniz doğrudan elektronik sistemlere kaydedildiği için yanlış verilerin önüne geçilir ve verilerinizin kaybolma riski ortadan kalkar. Ayrıca, el yazısının

okunmasına bağlı hatalar da ortadan kaldırılır. İhtiyacınız olan verilere hızlı ve kolay bir şekilde hatta uzaktan erişebilir ve sürecinizi istediğiniz zaman kontrol edebilirsiniz.

Kâğıt tabanlı formülasyon süreçleri, insan hatalarına ve okunamayan el yazılarına dayalı olarak hatalara eğilimlidir. Operatörlerin yüksek kaliteli üretimlerine odaklanması gerekirken aynı zamanda üretimi belgelemesi beklenir. Bu durum, önemli bir parti veya geri çağırma durumunda belgelerin manuel olarak sıralanması ve gözden geçirilmesi gerektiğini gösterir. Bu işlemler de süreci gerek zaman kaybı gerek verimliliğin düşmesi açısından üretici için dezavantajlı bir hale getirir.

Form+ yazılımı kullanıcı dostu bir uygulamadır, operatörlere sistematik iyileştirmeler sunar ve formülasyon sürecini karmaşık hale getirmez. Adım adım rehberlik ve kolay tanımlamalar sayesinde operatörler, süreçlerini hata riski olmadan yönetebilir ve üretimlerini daha verimli bir şekilde gerçekleştirebilirler. Bu yazılım, operatörlerin verimliliklerini artırırken, hata yapma riskini de azaltır.

Akıllı tarif geliştirme özelliği, üretim yönteminize uyarlamalar yapmanıza olanak sağlar. Form+ kullanıldığında, süreç ve üretim değişiklikleri için yoğun çabalar sarf etmenize gerek kalmaz. Operasyonlar, kurulum ve ölçeklendirme için yüksek verimde kalite iyileştirmeleri yapmanızı sağlar. Bu sayede, üretiminizde daha az hata olur ve kalite standartlarınızı daha etkin bir şekilde tutabilirsiniz.

ÖZELLİKLER VE FAYDALAR

» Esnek reçete yönetimi ve Active Directory desteği ile Form+'ı mevcut üretim süreçlerinize ve IT ortamınıza sorunsuz bir şekilde entegre edin.

» Operatörün izleyeceği varsayılan adımları kolayca tanımlayın ve hataya açık manuel etkinlikleri akıllı etkinliklerle değiştirin Otomatik ölçek seçimi, otomatik dara veya tolerans sınırları dahilinde otomatik kabul gibi otomatik eylemler.

» Otomatik veri toplama ile kâğıt bazlı, manuel kayıt tutma süreçlerini ortadan kaldırın.

» Verilerinizi ihtiyaç duyduğunuz yerden ve istediğiniz zaman alın.

» Gerekirse gizli mod ile tarifinizi gizli tutun.

» Malzemeleri, tarifleri ve üretim siparişlerini tartım sisteminize aktarın ve bunlarla ilgili gerçek bilgileri izleyin API aracılığıyla ERP sistemlerine bağlantı ile özellikle malzeme tüketimini tartma eylemleri.

» Çalışanlarınızı tehlikeli maddeler ve gıda alerjenlerine karşı görsel güvenlik uyarılarıyla koruyun.

Daha fazla bilgi için;
METTLER TOLEDO FORM+ FORMÜLASYON ÇÖZÜMLERİ (www.mt.com/tr) adresini ziyaret edebilirsiniz.

ÖLÇÜ VE TARTIM TEKNOLOJİLERİNDE GLOBAL MARKA: METTLER TOLEDO

Hassas cihazlar sektörünün önde gelen firmalarından biri olan Mettler Toledo, dünya çapında faaliyet gösteren bir üretici ve hizmet sağlayıcısıdır. Şirket, birçok pazar segmentinde öncü konumdadır. Hem zorlu endüstriyel ve gıda üretim süreçlerinde, hem de laboratuvarlarda ve hat içi ölçümler için tartım sistemleri ve analiz cihazları alanında en büyük tedarikçilerden biridir. Mettler Toledo Endüstriyel bölümü olarak sizlere, zorlu endüstriyel ortamlarda kolay entegrasyon sağlayan, doğru, tekrarlanabilir ve hızlı çözümler sunmaktayız. Endüstriyel teraziler ve tartım sistemleri; masaüstü teraziler, yer kantarları, palet kantarları, ray ve kamyon kantarlarının yanı sıra tank ve silo tartımına yönelik tartım modüllerini ve yük hücrelerini içerir. Mettler Toledo endüstriyel kantarları, 0,001 gramdan birkaç tona kadar ölçüm yapabilir ve basit tartım, ticari uygulamalara yönelik tartım ve daha pek çok amaçla kullanılabilir. Tam proses kontrolü ve görünürlük için endüstriyel terazinizi bir terazi göstergesi, yazılım çözümü ve entegre edilmesi kolay aksesuarlarla birlikte kullanın.

Gıda İşleme Teknolojisinde TRENDLER

Gıda işleme, istenmeyen mikroorganizmaların sayısını azaltmak ve gıdanın stabilitesini ve güvenlik marjlarını artırarak onu insan tüketimine daha uygun hale getirmek için kullanılan herhangi bir prosedürdür. İşleme, gıdayı daha yenilebilir, lezzetli ve güvenli hale getirir ve hasat mevsimi geçtikten sonra tüketilebilecek şekilde muhafaza eder. Gıda işleme aynı zamanda tüketicilere sunulan gıdaların çeşitliliğini de arttırır, böylece seçimlerini genişletir. Tüketici beklentilerini karşılamak için gıda endüstrisinin güvenli, lezzetli, besleyici ve hazır gıdaları çeşitli makul fiyatlı seçeneklerle üretmesi gerekmektedir. Bu beklentiler gıda işlemeye yönelik çeşitli motivasyonları doğurmaktadır.

İnsanoğlu uygarlığın başlangıcından bu yana gıda işlemenin önemini bilmektedir. İnsanlar eski çağlardan beri gıdaları işlemekte ve paketlemektedir. Et ve balıklar tuzlandı ve kurutuldu. Otlar kurutuldu ve tıbbi kullanım için saklandı. Meyvelerden ve tahıllardan alkollü içecekler yapıldı. Geleneksel gıda işlemenin ilk günlerinde, yıl boyunca sağlıklı, besleyici gıda tedarikini sürdürmek, özellikle de avlanmanın seyrek olduğu kıtlık zamanlarında muhafaza etmek için temel amaç korumaydı. Yiyecekler nadiren satılıyor, bunun yerine takas ediliyordu. Gıda işlemenin temel amacı hala sağlığı korumak için güvenli, besin açısından zengin bir diyet sağlamak olsa da, diğer hususlar, özellikle de üretici ve alıcı için zenginlik yaratılması giderek daha önemli hale gelmiştir.

Prof. Dr. Y. Birol SAYGI
Alanya Üniversitesi

Geleneksel gıda işlemeden endüstriyel gıda işlemeye geçişle birlikte ürün kategorileri de değişmiştir. Yerel olarak yetiştirilen gıdalar geleneksel işleyiciler tarafından kullanılıyordu ve geliştirdikleri yöntemler iklimleriyle uyumluydu. Yiyecekleri amaçlanan raf ömrü boyunca korumak için yalnızca yapraklar, hayvan derileri ve çömleklerden oluşan ilkel paketleme mümkün ve gerekliydi. Günümüzde her kıtada geleneksel olmayan ürünler yetiştirilmektedir. Örneğin, menşei Peru olan patates, menşei Asya olan pirinç ve diğer çeşitli meyve ve sebzeler artık orijinal bölgelerinin dışında yetiştirilmektedir. Bu olgu, etkilenen tüketici talebiyle birlikte, yerel çevreye uygun olmayan, geleneksel olmayan gıdalara olan talebin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Gerekli raf ömrünü sağlamak için özel işleme ve paketleme gerektirmektedir.

Dünya nüfusunun büyük bir kısmı temel beslenme kaynağı olarak geleneksel gıdalara güvenmeye devam ederken, sanayileşmiş bölgelerdeki insanlar rahatlık için giderek daha fazla işlenmiş ve paketlenmiş gıdalar satın almaktadır. Artık ev dışında çalışan kadınların sayısının artması bu tür baskıların daha da artmasına neden olmaktadır. Ağırlıklı olarak geleneksel bir diyete sahip olanlar bile, gazlı içecekler gibi ara sıra hoşgörü olarak veya beyaz şeker ve un gibi temel ihtiyaçlar olarak harici ürünlere ihtiyaç duymaktadır. Bu ihtiyaçları karşılamak için gıda işleme endüstrisi ortaya çıkmıştır. Gıda ve mahsul işleme, çoğu ülkede genellikle en büyük endüstri olarak kabul edilmektedir. Örneğin gelişmekte olan birçok ülkede yapılan araştırmalar, kentsel nüfusun %25'e kadarının hazır yemek üretimi veya satışıyla ilgilenebileceğini göstermiştir. Gelişmiş ülkelerde gıda işlemenin neredeyse tamamı büyük, otomatik fabrikalarda gerçekleşirken, gelişmekte olan ülkelerde küçük ölçekli gıda işleme önemli bir ekonomik faaliyet olmaya devam etmektedir.

ÖNEMLİ GIDA İŞLEME TRENDLERİ

Gıda güvenliği ve şeffaflık: Gıda işleme endüstrisinde başarı, ekipman ve makinelerden çok daha fazlasına bağlıdır. Artık tüketiciler, tükettikleri gıdalara her zamankinden daha

fazla eleştirel bakmaktadır. Olası güvenlik riskleri ve/veya beslenme kısıtlamaları konusunda farkındalığın artmasıyla birlikte, tüketicilerin gıdalarında hiçbir şeyin saklanmaması yönündeki beklentisi hızla artmaktadır. İnsanlar mümkün olduğunca rahatlık ve temiz yemek istemektedir. Açık etiketleme ve mümkün olduğunca şeffaf davranarak, her zamankinden daha bilgili hedef kitle arasında bir güven tabanı oluşturulmaktadır.

Teknolojik gelişmeler: Şu anda dünyada 8 milyar insan var ve nüfus arttıkça düşük maliyetli gıdaya olan talep de artmaktadır. Kârlı kalarak bu talebi karşılamak için birçok şirket maliyetleri azaltmak ve üretimi artırmak amacıyla otomasyona yönelmektedir. Yüksek teknoloji yatırımları, işletmelere daha fazla gelir ve daha az endişe vaat etmektedir.

Sürdürülebilirlik: Sürdürülebilirlik her işletmeyi kasıp kavurmakta ve gıda işleme sektörü de bu durumdan muaf değildir. Tüketiciler ambalajlama ve dağıtımdan gıda ürününün kendisine kadar su tasarrufu, doğal haşere kontrolü, dağıtım ve yerel üretim gibi noktalara dikkat etmektedir. Sürdürülebilir gıda işlemenin özünde çevreye daha duyarlı bir yaklaşımla üretim yöntemlerine geçiş uygulamasıdır. Tüketiciler, karar verme süreçlerini bilgilendirmek için üretim uygulamalarına her zamankinden daha fazla bakmaktadır. Üretim, dağıtım ve/veya paketleme yöntemlerinin (veya bu ikisi arasındaki herhangi bir şeyin) değiştirilmesi, gıda endüstrisinin çevre ve tüketici taleplerinin önünde kalmasını sağlamaya yardımcı olacaktır.

Bitkisel bazlı gıdalar: Son yıllarda gıda işleme endüstrisinde ortaya çıkan en büyük trendlerden biri bitkisel bazlı gıdalara geçiştir. İş modellerini gerçek et tüketimine dayandıranların bile etsiz alternatifleri hayata geçirmeyi düşünmesi gerektiğine şüphe yoktur. Giderek daha fazla tüketici tesis bazlı bir seçenek talep ediyor ve hızlı hareket eden bir sektörde diğerlerinden önde olmak en iyisidir.

MDX teknolojisi: Gıda işleme endüstrisi trendleri göz önüne alındığında, bu en önemli trend olabilir. MDX (Malzeme, Ayrıştırma, X-Ray) teknolojisi, gıda kirleticilerini kimyasal bileşimlerine ve yoğunluklarına göre tanıyabilen üst düzey bir denetim teknolojisidir. Gıda işleme endüstrisinde üreticilerin üründeki metal, cam ve kireçlenmiş kemik gibi yabancı maddeleri kolayca tespit edebilmesi kritik öneme sahiptir. Tek enerjili X-Ray teknolojisi, uzun yıllardan beri endüstriyel gıda denetiminde başvurulan standart olmuştur. Teknoloji ilerledikçe, X-Ray'in düz cam, çapı 2 mm'den küçük cam parçaları, kayalar ve düşük yoğunluklu kauçuklar ve plastikler gibi yabancı nesneleri alma yeteneğinde bir boşluk olduğu fark edilmiştir.

Biz kendimizi geliştirmeye ve müşteri taleplerini karşılamaya devam ettikçe gıda işleme endüstrisi sonsuza kadar değişecektir. Gıda makineleri teknoloji seviyesi, gıda endüstrisinin gelişiminin temelini oluşturmaktadır. Son yıllarda uluslararası gıda makineleri hızla gelişmekte ve aşağıdaki ana eğilimleri göstermektedir;

Yüksek ve Yeni Teknolojinin Kullanılabilirliği: Günümüzün gıda makineleri pazarındaki rekabet esas olarak teknolojik rekabet olduğundan, teknik içeriğin geliştirilmesi gıda makineleri tedarik endüstrisinin teması haline geliyor. Yeni teknolojinin kullanılmasıyla üretim verimliliği artırılabilir, enerji tüketimi azaltılabilir, verim ve katma değer artırılabilir, gıdanın besin içeriği ve lezzeti korunabilir ve gıda güvenliği sağlanabilir. Şu anda, gelişmiş ülkelerde yaygın olarak kullanılan yüksek teknoloji gıda makinelerine uygulanmakta ve sürekli olarak daha yüksek teknolojik içeriğe sahip ve daha insancıllaştırılmış yeni ürünler ve yeni ekipmanlar ortaya çıkarmakta ve bu da cihazın performansını büyük ölçüde artırmaktadır.

Teknik Standardın Asimilasyonu: Uluslararası teknoloji alışverişi ve ticaretinin tutarlılığını ve koordinasyonunu sağlamak amacıyla, tüm dünyada gıda işleme ve gıda makineleri teknolojisi standartları, uluslararası standartlara veya Avrupa Birliği standardına yaklaşmaktadır. Bu da küresel gıda makineleri alanının teknik engellerini aşmak için önemli bir ölçüm. Özellikle DTÖ üyeleri, uluslararası standartlarla kendi teknik düzenlemelerini formüle ederek, farklı ülkelerin teknik düzenlemelerinin uyumlaştırılmasında uluslararası standartların rolünü güçlendirmektedir.

Teknoloji ve Ekipman Daha Güvenli Hale Gelmektedir: Küresel gıda güvenliğinin giderek daha ciddi hale gelmesine dayanarak, bazı gelişmiş ülkeler, kalite ve güvenlik gereksinimlerini karşılayan birçok gıda makinesi üreterek, ekipmanın kendisinden başlayarak gıda işleme güvenliğine ulaştı. Bunu başarmanın iki yolu vardır: Biri ekipman için mükemmel teknik spesifikasyonların formüle edilmesi, ikincisi ise gıda makinelerinin tasarımını, üretimini ve uygulamasını teknik spesifikasyonlara uygun olarak sıkı bir şekilde organize etmektir. Bu teknik spesifikasyonlarda temel olanlar mekanik güvenlik ve sıhhi gerekliliklerdir, bu nedenle profesyonel bir üretici olarak tasarımınız ve üreticiniz bu temel gereksinimlere uymalıdır.

Tüm Süreçte Kalite Kontrol: Uluslararası gıda işleme ve üretiminin modern yolu, nihai ürünlerin geleneksel denetiminden, işleme tekniklerindeki kritik kontrol noktalarının düzenlenmesine kadar kalite güvencesine odaklanacaktır. Amaç, işleme sırasında oluşan hataların azaltılması, insan kaynaklı veya ekipman hatalarının minimuma indirilmesi, kalitenin bozulmasına neden olabilecek sağlıksız koşullarda çalışmayı önlemek ve gereksiz kayıpların önüne geçmektir.

Ekipmanın Yüksek Verimliliği: Gıda işlemenin yüksek verimliliği esas olarak elektromekanik entegrasyon teknolojisi ve otomatik kontrol teknolojisinin benimsenmesiyle gerçekleştirilir. Örnek olarak, aralıklı üretim ekipmanları yerine sürekli üretim ekipmanlarının kullanılması, genelleştirilmiş üretim ekipmanının yerini alacak özel üretim ekipmanları, küçük ve orta ölçekli makinelerin yerini alacak insanlaştırılmış makineler verilebilir. Sonuç olarak, üretim hattı sürekli üretim, profesyonel çalışma, otomatik ayarlama ve ölçekleme işlemini gerçekleştirebilir; bu da üretim verimliliğini ve ekonomik faydaları önemli ölçüde artıracaktır.

Gıda işleme ve taşıma ekipmanları pazar büyüklüğü temel olarak tüketicilerin gıda konusundaki değişen alışkanlıkları, zevkleri ve tercihleri, geniş müşteri tabanı, tüketicilerin yaşam tarzındaki değişiklikler,

hammaddelerin kolay bulunabilirliği ve daha geniş gıda maddesi seçeneklerine duyulan ihtiyaç tarafından yönlendirilmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde artan ambalajlı gıda talebi de piyasayı yönlendirmektedir. Müşterilerin harcanabilir gelirindeki artış ve süt ürünlerinin bulunabilirliğinin artması, gıda işleme ve taşıma ekipmanları pazar büyüklüğünü artıracaktır. Gıda işleme endüstrisindeki ilerlemeler, işleme teknolojisindeki yenilikler ve işlenmiş gıda talebindeki sürekli büyüme, gıda ve içecek işleme ekipmanı pazarının büyümesini desteklemesi beklenen faktörlerden bazılarıdır.

Gıda işleme endüstrisindeki ilerlemeler, işleme teknolojisindeki yenilikler ve işlenmiş gıda talebindeki sürekli büyüme, gıda ve içecek işleme ekipmanı pazarının büyümesini desteklemesi beklenen faktörlerden bazılarıdır. Sağlıklı ve fonksiyonel gıdalara yönelik artan tercihle birlikte üreticiler, sağlıklı fonksiyonel gıda ve içeceklere olan talebi karşılamak için yeni ekipmanların benimsenmesini beklemektedir. Gelişmekte olan ekonomilerde gıda üretim kapasitelerinin genişletilmesi ve gıda işleme endüstrisinin büyümesinin aynı zamanda gıda işleme ve işleme ekipmanları pazarının büyümesini de destekleyecektir. Araştırmalara göre katı gıda segmenti, ekmek, işlenmiş et ve işlenmiş sebzeler gibi katı gıda ürünlerinin tüketiminin artması nedeniyle küresel gıda işleme ve işleme ekipmanları pazarına hakim olmuştur. Değişen tüketici tercihleri ve ürünlerin raf ömrünü uzatmak için gelişmiş teknolojilerin benimsenmesi de sağlam segmentin büyümesine katkıda bulunmaktadır. Fırıncılık ve tatlı endüstrilerindeki özelleştirmeler ve yenilikler ile işlenmiş meyve ve sebze ürünlerine yönelik artan talep, üreticilere gıda işleme ve taşıma ekipmanları pazarında büyüme fırsatları sunmaktadır.

Gıda endüstrisi devasa boyutlardadır. Ürün yenilikleri ve teknolojik ilerlemeler, gıda güvenliği, bütünlük, kalite, beslenme ve sağlık etkilerine giderek daha fazla önem verilmesiyle birlikte, her düzeyde kalite standartları üzerinde artan bir baskı oluşturmaktadır. İşlenmiş gıdalara olan talebin artması, süpermarketler ve perakende satış mağazalarındaki hızlı artış, gıda ve içecek sektörünün büyümesini şekillendiren olumlu faktörlerden bazılarıdır. Kentsel gelirlerin artması ve hayvansal ürünlerin tüketim oranlarının artmasıyla birlikte, daha çeşitli gıda maddelerine talep artmaktadır. İşlenmiş gıdalara olan talebin değişmesi ve uluslararası gıda ticaretinin kademeli olarak liberalleşmesi, çok uluslu gıda perakendecilerinin yükselişine yol açmıştır. Sürekli değişen gıda işleme alanında başarı, rekabette bir adım önde olmaya bağlıdır. Gıda sektörü, en son teknolojiye ve yaratıcı ekipmanlara olan talebi artıran sürekli bir değişimden geçmektedir.

Otomasyon ve Robotik: Gıda üretimi, doğruluk, tekdüzelik ve verimlilik sunan otomasyonla yeniden tanımlanmaktadır. Otomasyon, işçilik maliyetlerini düşürür, ürün kalitesini artırır ve robotik paketleme ve otomatik dilimleme ve dilimleme gibi işlemlerde insan etkileşimini en aza indirir.

Sürdürülebilirlik: Sürdürülebilirlik, çevre bilincinin günümüzde ve bu çağda çok önemlidir. Müşterilerin daha çevre dostu gıda işleme taleplerine yanıt olarak araştırmalar, atık azaltma sistemleri ve enerji tasarruflu makineler gibi çevre dostu teknolojilerin kullanımını vurgulamaktadır.

Nesnelerin İnterneti Entegrasyonu: Sektör büyük ölçüde Nesnelerin İnterneti'ne (IoT) güvenmektedir. Kestirimci bakım ve gerçek zamanlı veri izleme yapabilen akıllı makineler çıktıyı artırır, arıza süresini azaltır ve güvenliği artırır.

3D Baskı:3D baskı teknolojisindeki ilerlemeler sayesinde özel gıda şekilleri ve dokuları mümkün hale gelmektedir. Bu trend, gıda işleme endüstrisini dönüştürecek ürün kişiselleştirmesini ve çeşitliliğini artıracaktır.

Temiz Etiket ve Sağlık Odaklı Ekipman: Organik, GDO'suz ve besin değeri açısından zenginleştirilmiş ürünleri işleyebilen özel ekipmanların geliştirilmesi, tüketicilerin daha sağlıklı gıda seçenekleri ve daha temiz etiketlere yönelik talebi tarafından yönlendirilmektedir.

Gelişmiş Paketleme Çözümleri: Modern paketleme yöntemleri, gıda işleme ekipmanlarıyla güçlü bir şekilde bağlantılıdır. Akıllı paketleme çözümleri genel olarak tüketici deneyimini iyileştirir, raf ömrünü uzatır ve gıda israfını azaltır.

Uzaktan İzleme ve Bakım: Kestirimci bakım teknolojileri ve uzaktan izleme, küresel tedarik zincirleri ve yabancı pazarlar bağlamında sorunsuz operasyonlar sağlamak ve arıza sürelerini en aza indirmek için vazgeçilmez hale gelmektedir.

Gıda işleme ekipmanı işletmeleri ve üreticileri, bu trendlere uyum sağladıkça müşteri taleplerini karşılamak, operasyonel verimliliğe ulaşmak ve gıda işleme endüstrisi için daha yaratıcı ve sürdürülebilir bir geleceğe katkıda bulunmak konusunda daha iyi bir konumda olacaklardır. Sürekli değişen gıda işleme endüstrisinde rekabette önde olabilmek için bu gelişmelere ayak uydurulmalıdır.

KAYNAKLAR

» Food Enginerring, (2023). The Food Processing and Handling Equipment Market is Experiencing Major Growth, https://www.foodengineeringmag.com/articles/101504-the-food-processing-and-handling-equipment-market-is-experiencing-major-growth

» Foster-Jones, D. (2021). 5 Food Processing Industry Trends to Change the Future, https://www.fpe.net.au/5-food-processing-industry-trends-to-change-the-future/

» Medium, (2023). Food Processing & Handling Equipment Market Trends Until 2030, https://medium.com/@delvensmarketresearch/the-food-processing-handling-equipment-market-is-divided-by-type-and-by-application-786869a166b6

» Sanap, A. (2023). Gourmet Gear: Exploring the Latest Trends in Food Processing Equipment, Verified Market Reports, https://www.verifiedmarketreports.com/blog/top-7-trends-in-food-processing-equipment/

2023 YILI ARDINDAN 2024

Necdet BUZBAŞ
Gıda Meclisi Başkanı
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Yeni bir yıla girerken genelde adettendir, yaşanan yılın bir muhasebesi yapılır ve gelecek yılın beklentileri saptanmaya çalışılır. Bir yıllık faaliyetleri değerlendirmek ve iyileştirici önlemleri alarak yeni yıla hazırlanmak çok değerli bir zenginliği kapsar. Covid-19 salgını sonrası ortaya çıkan tablo, hemen peşinden yaşanan Rusya-Ukrayna savaşı, İsrail'in Filistin'i işgaliyle yaşanan kırım gibi küresel olaylarla ülkemizde yaşanan büyük deprem felaketinin yıkıcı etkileri gıda tedariğinde sorunların giderek arttığını ve gıda tedariğinde sürdürülebilirlikten uzaklaşıldığı yönünde endişeleri güçlendirmiştir.

DEPREM BÖLGESİNDE 54 BİN 573 GIDA İŞLETMESİ VAR

2023 yılı inisiyatifimiz dışı bir dizi olayların yaşandığı bir yıl oldu, 6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş merkezli peş peşe iki depremle 10 ilimiz sarsıldı, resmi kayıtlara göre 31 bin 647 vatandaşımızı kaybettik. 10 ilin oluşturduğu bölge GSYH'deki yüzde 9.3, tarımdaki yüzde 14.3 ve sanayideki yüzde 11.2'lik payıyla ülke ekonomisinde önemli bir yer tutuyor. Türkiye genelindeki 450 bin 723 adet gıda işletmesinden 54 bin 573'ü bu bölgede yer alıyor. Depremin maddi kayıpları hızla onarılmaya çalışılırken, yaşamın devamlılığını sağlayacak bu işletmelerin faaliyete geçirilmesinde en büyük güçlük emek kaynağındaki yoksunluk olarak ortaya çıkıyor.

GIDA VE TARIM İHRACATIMIZ 35,1 MİLYAR DOLAR

Türkiye ekonomisi üçüncü çeyrek itibariyle yüzde 5.9'luk bir büyüme göstermiş, yıl sonu büyüme henüz kesinlik kazanmamış olmakla birlikte büyümenin yüzde 4.31 civarında olacağı tahmin ediliyor. Büyümeye en büyük katkıyı hanehalkı harcamaları ve bunun içinde ağırlıkla yer alan gıda ürünleri tüketimi vermektedir. Gıda sanayinde ortalama yüzde 13 seviyelerinde miktar, yüzde 90 civarında da değer artışı sağlanmıştır. Covid-19 salgınıyla başlayan, sonrasında da devam eden tarım, gıda ve içecekteki ihracat artışı büyümeye olumlu katkıda bulunmakta, verdiği dış ticaret fazlasıyla de cari açığı azaltma yönünde etkili olmaktadır. Tarım, gıda ve içecekte 2023 yılında bir önceki yıla göre yüzde 2.8 oranında artışla 35 milyar 164 milyon 253 bin dolarlık ihracat gerçekleşmiş, ülke ihracatının yüzde 15.9'una ulaşılmıştır. Özellikle hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri kategorisinde 12 milyar 378 milyon 672 bin dolarlık tüm zamanların en iyi ihracatı sağlanmıştır.

Türkiye kendi gıda tedarik güvenliğini sağlaması yanında, küresel pazarlara gıda ürünleri ihracatını giderek artıracak potansiyele sahip bir ülke. Kızıldeniz'in lojistik yolu olarak kullanımında riskli hale gelmesi, gıda tedariğinde yakın coğrafyadan temin ilkesinin giderek önem kazanmasıyla ülkemiz bir hub* olarak aranır olmuştur. Turizm sektöründeki olumlu gelişmeler, 55 milyar dolar civarında turizm geliri sağlanacağını gösteriyor. Bu gelirin 10-11 milyar dolarlık kısmının gıda harcamalarına olumlu katkı vereceği tahmin edilmektedir.

TARIMDA PLANLI ÜRETİME GEÇİŞ PROJESİ NELER GETİREBİLİR?

Ülkemizde son iki yıldır yaşanan yüksek enflasyon, özellikle gıda ürünlerinde şirketlerin fiyat oluşturmakta çok zorlandıklarını ortaya koymaktadır. Aralık 2023'te yıllık tüketici enflasyonu yüzde 64.77 olurken gıda ve alkolsüz içeceklerde yüzde 72.01 olarak gerçekleşmiştir. İşlenmemiş gıdada yıllık artış yüzde 91.23'tür. Görüleceği gibi işlenmiş gıda ürünlerindeki enflasyon baskısını azaltmanın yolu kök sorunların çözümünde aranmalıdır. 2023 yılı içinde gıda sanayi bakımından en önemli kazanç olarak "tarımda planlı üretime geçiş" projesini görüyorum. Kabul edilen kanun, 14 Eylül 2023 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan yönetmelik ile 2024 yılında uygulamaya konulacaktır. Beklentim; yıllardır sorun olarak yaşanan ham madde teminindeki aksaklıklarla aşırı fiyat dalgalanmalarının sona ermesidir.

YENİ YILDAN BEKLENTİLER...

2024 yılı pek kolay geçmeyecek. Bir yandan yakın coğrafyamızda yaşanan sorunlar, diğer yandan yurt içindeki ekonomik iyileştirme çabalarının getireceği yükler zorlukların nedenleri olarak özetlenebilir. Savaşların devam edeceği öngörüldüğünde gıda dış ticaretimizin olumsuz etkilenmesi riski büyüktür. Rusya'ya yaptırımların dozu artırılırken, Türkiye'ye de baskılar gelebilir. 2024 yılı, Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın fiyat istikrarı ve finansal dengeyi sağlamasındaki başarısına bağlı olarak şekillenecek. Küresel kaynaklı petrol ve doğalgaz fiyat şokları yaşanmaz ise, yılın ikinci yarısından başlayarak iyileşmeler izlenecek. Mevcut risklere rağmen gıda ihracatındaki olumlu gelişmeleri sürdürebilirsek talepler yeni kapasite ihtiyacı oluşturacak, bu da yeni yatırımları tetikleyecektir.

Yaşanabilecek tüm zorluklarla baş edebilmek adına yönetilebilir bir biçimde küçülme, verimlilik sistemlerini artırma ve mümkünse yeni alanlarda katma değeri yüksek ürünlerin üretimine yönelme çabalarımızı hızlandırmalıyız.

Küresel sorunların oluşturduğu belirsizlikler ve bunların ekonomimiz üzerindeki olumsuz etkileri tam kestirilemediğinden, 2024 yılı için yapılacak öngörülerin iyimser ihtiyatlılıktan öteye gitmeyeceğini belirtmek isterim.

2024 yılının barış ve huzur getirmesini dilerim.

2023'te bitkisel üretim yüzde 6,2 artışla 136,9 MİLYON TONA ULAŞTI

Şemsi BAYRAKTAR
Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
Genel Başkanı

Türkiye'de 2023 yılında devam eden yapısal sorunlar, yüksek maliyetle yapılan üretim, devlet destekli kredi kullanamayan çiftçilerin yüksek faiz oranları ile kullandığı krediler, ihracat kısıtlamaları, fiyat ve pazarlamada yaşanan sorunlar üreticilerimizi zorladı. 2023 yılının ilk aylarında yaşadığımız ve asrın felaketi olarak nitelendirdiğimiz Kahramanmaraş merkezli depremler ülkemizi derin yasa boğdu. Birliğimize bağlı 754 ziraat odamız ve kayıtlı 5 milyon çiftçimiz, ülkemizin tüm fertleriyle birlikte birlik ve dayanışma içinde hareket etti. İlk günden itibaren depremzedelere elinden geleni yaparak acılarını paylaştı ve felaketin yaralarının hızlıca sarılması için çalıştı.

2023 yılında tarımsal üretimimizde bazı ürünlerde düşen üretici fiyatları nedeniyle mağduriyet yaşayan üreticilerimiz oldu. Çiftçilerimizin ve Birliğimizin yıllardır dile getirdiği üretim planlamasıyla üretim yapılan her tarım alanının ve üretim yapan her çiftçinin kayıt altına alınması gerekliliği nihayet bu yıl çözüme kavuştu. Tarım kanununda yapılan değişiklikle üretim planlanmasının yasal alt yapısı oluşturuldu. Fakat, yıllardır beklenen üretim planlamasının uygulanabilir olması için bu sistemin ceza değil, teşvik üzerine kurulması gerekiyor. Planlanan ürünün ekiminin tavsiye edilmesi ve bu ürünün ekilmesi durumunda ek destek verilmesi, ürünün değerinde pazarlanacağı ve çiftçinin vazgeçtiği ürüne eşdeğer gelir elde edeceğinin garanti edilmesi konuları ön plana çıkarılmalıdır.

Geride bıraktığımız yılın önemli bir diğer değişikliği ise, Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) Yönetmeliğinde yapıldı. Yapılan değişiklikle mülkiyet ve mirasçılık sorunları nedeniyle işlenemeyen veya işlense de ÇKS'ye kayıt olamayan arazilerin, ÇKS kaydının yapılarak tarımsal üretime kazandırılması ve tarım sigortası (TARSİM) yaptırılmasının önü açılmış oldu. Bu değişiklikle yaklaşık 3 milyon hektar tarım alanının kayıt altına alınması ve üretimde planlamanın daha sağlıklı yapılması öngörülüyor.

Günümüzde artan nüfusun yeterli gıda ihtiyacı, gıda milliyetçiliğinin ön plana çıkması ve gıda güvenliğinin sağlanması için verilen mücadeleler dünyanın diğer ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de bu yıl daha önemli hale geldi. Ülkeler kendi vatandaşlarının gıdasını temin edebilmek için arka arkaya ihracat yasakları getirdi. Artık gıda güvenliğini sağlamak için üretmek ve üretimde sürekliliği sağlamak her ülkenin öncelikleri arasında oldu. 2023 yılında da artmaya devam eden girdi, lojistik, işçilik fiyatlarıyla oluşan yüksek üretim maliyetleri, ürünlerin tüketiciye ucuza ulaşmayacağını netleştirdi. Dünyada ve ülkemizde yaşanan tüm bu olumsuzluklara rağmen geçtiğimiz yıl da çiftçimiz üretmeye devam etti.

TARIM SEKTÖRÜ 2023 YILININ 3. ÇEYREĞİNDE YÜZDE 0,3 BÜYÜDÜ

2022 yılının 3'üncü çeyreğinde yüzde 3,7 oranında büyüyen tarım sektörü, 2023 yılının aynı çeyreğinde yalnızca yüzde 0,3 oranında büyüdü. 2023'ün 3'üncü çeyreği sonunda tarım sektörünün gayri safi yurt içi hasılaya katkısı yüzde 5,5 oldu. Geçtiğimiz yıl tarım sektörünün istihdamdaki payı azalsa da hala önemini koruyor. Üçüncü çeyrekler itibariyle 2022'de yüzde 16,9 olan tarımın istihdamdaki payı 2023 yılında yüzde 16,1'e geriledi. Tarım sektörü 5,1 milyon kişiye istihdam sağladı. 2023 Aralık ayı itibariyle yıllık enflasyon yüzde 64,77 olarak gerçekleşirken, gıda enflasyonu

yüzde 72,01 oldu. Tarım ürünlerinin üretici fiyatları ise 2023 Kasım ayında bir önceki yılın aynı ayına kıyasla yüzde 50,47 oranında arttı.

GÜBRE DESTEĞİNDE ARTIŞ OLMADI

2023 yılı bütçesinden tarımsal destekler için 63 milyar 379 milyon lira kaynak ayrıldı. 2023 üretim dönemi için ödenecek destekler miktarı bu yılın bütçesinde 91 milyar 554 milyon olarak planlandı. 2024 bütçesinde tarımsal desteklere yüzde 44,4 artış yapılmış olsa da yaşanan ekonomik gelişmeler, girdi fiyatlarındaki artışlar ve enflasyon dikkate alındığında belirlenen rakam yeterli olmadı. Diğer yandan, destek bütçesinin Tarım Kanunu'nda belirtildiği gibi Gayrisafi Yurtiçi Hasıla'nın en az yüzde 1 oranında olması gerekirken, bu rakam Orta Vadeli Plan'da açıklanan GSYH tahminine göre, yüzde 0,25 düzeyinde kaldı.

DEPREM FELAKETİ BÜYÜK CAN KAYIPLARINA NEDEN OLURKEN, TARIMSAL ÜRETİME DE ZARAR VERDİ

Ülkemizde 1 Ekim 2022-30 Eylül 2023 dönemini kapsayan 2023 tarım yılı yağışları normalinin yüzde 6 altında kaldı.

2023 yılında yağışlar her ne kadar uzun yıllar ortalamasının altında kalsa da ülke geneline yayılan tarımsal kuraklık yaşanmadı. Bu üretim yılında başta deprem olmak üzere, yaşanan aşırı yağış, sel, fırtına afetleri insanlarımızın ölümüne neden olurken, tarımsal üretime de zarar verdi. Şubat ayında Kahramanmaraş merkezli meydana gelen depremler 11 ilimizi etkileyerek 50 binden fazla insanımızın vefatına yol açtı. Deprem afeti tarım ve hayvancılığımızda da kayıplara neden oldu. Strateji ve Bütçe Başkanlığı'nın Mart ayında yayımladığı raporda 8 bin 241 büyükbaş, 64 bin 260 küçükbaş, 42 bin baş kanatlı hayvanın telef olduğu tespit edildi. Mart ayında depremden etkilenen Şanlıurfa, Adıyaman ve Malatya illerimizde meydana gelen sel afeti tarım alanlarını da etkiledi.

BİTKİSEL ÜRETİMDE YÜZDE 6,2'LİK ARTIŞ

TÜİK verilerine göre toplam bitkisel üretim bir önceki yıla göre yüzde 6,2 oranında artarak 128,9 milyon tondan 136,9 milyon tona ulaştı. 2023 yılında tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerin üretimi bir önceki yıla göre yüzde 10,3, meyve, içecek ve baharat bitkilerinin üretimi yüzde 2,3, sebze üretimi ise 0,6 oranında artış gösterdi. Tahıllarda artış oranı yüzde 9,1 olarak gerçekleşti. Bir önceki yıla göre buğday üretimi yüzde 11,4 artarak 19 milyon 750 bin tondan 22 milyon tona, arpa üretimi yüzde 8,2 artarak 8 milyon 500 bin tondan 9 milyon 200 bin tona çıktı.

AYÇİÇEĞİ, KANOLA, SOYA FASULYESİ VE YER FISTIĞI ÜRETİMLERİ AZALDI

Yağlı tohumlar toplam üretiminde 2023'te bir önceki yıla göre yüzde 12,8 oranında azalış gerçekleşti. Geride bıraktığımız yıl ayçiçeği üretimi 2022'ye göre yüzde 13,8 azalarak, 2 milyon 550 bin tondan 2 milyon 198 bin tona geriledi. Kanola üretiminde yüzde 20, soya fasulyesi üretiminde yüzde 11,3, yer fıstığı üretimi de yüzde 0,6 oranında azaldı. Aspir üretimi yüzde 30 arttı. Trakyabirlik 12 lira olan ayçiçeği alım fiyatını yüzde 17,5 oranında artırarak 14,1 liraya yükseltti. Ancak artan enflasyon ve yüksek girdi fiyatları nedeniyle açıklanan bu fiyat maliyet seviyesinde kaldı. Geçtiğimiz yıl Trakya Bölgesi'nde yaşanan kuraklık nedeniyle Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinde yağlık ayçiçeği priminde artışa gidildi, ancak bu da üreticinin düşen gelirini yükseltmeye yetmedi. Üretimimizin ülke ihtiyacına yetmeği ayçiçeği ve ürünlerinde 11 aylık dönemde ithalat yüzde 10,6 artışla 2 milyon 481 bin 199 tondan 2 milyon 745 bin 460 tona yükseldi.

NARENCİYE ÜRETİMİNDE YÜZDE 67,2 ORANINDA ARTIŞ GERÇEKLEŞTİ

Narenciye ürünleri içerisinde en fazla üretim artışı yüzde 75,8 ile limonda görüldü. Limonda 2022 yılında 1 milyon 323 bin ton olan üretim, 2023te 2 milyon 325 bin tona ulaştı. Portakalda üretim yüzde 74,8, mandarinde üretim yüzde 58,3, greyfurtta üretim yüzde 43,7 artış gösterdi. Ülkemizde üretim planlaması olmamasının bedelini geçtiğimiz yıl en çok narenciye üreticisi ödedi. Narenciyede hasadın ilk başladığı Çukurova Bölgesi'nde erkenci çeşit limonda üretici fiyatları kilogram başına 50 kuruşa kadar geriledi. 2022 yılının Aralık ayında limon üretici fiyatları ortalama 7 lira iken, 2023'te ortalama 3 liraya gerilemesi maliyetleri artan çiftçilerimizi hayal kırıklığına uğrattı.

ET FİYATLARINDA YÜZDE 100'E VARAN ARTIŞLAR GÖRÜLDÜ

Geçmiş dönemde damızlık hayvanların kesime gitmesi arzda daralmaya neden oldu, bu durum karkas et fiyatlarını 2023 yılında yükseltti. Ziraat odalarından aldığımız verilere göre, Ocak 2023'te 131 lira 44 kuruş olan dana karkas fiyatı Aralık ayı itibariyle yüzde 98,5 artarak 260 lira 84 kuruş oldu. Yine Ocak ayında 132 lira 65 kuruş olan kuzu karkas fiyatı ise yüzde 107,4 artarak 275 lira 7 kuruş oldu. 2023 yılında besilik hayvan başta olmak üzere canlı hayvan ve et ithalatı yoğun şekilde yapıldı. Besilik sığır ithalatı 2023 yılı Ocak-Kasım döneminde bir önceki yılın aynı dönemine göre yaklaşık 10 kat artarak 57 bin 430 baştan 555 bin 279 başa yükseldi ve karşılığında 658 milyon 837 bin dolar ödendi. Yine aynı dönemde büyükbaşta yaklaşık 86 bin baş damızlık, 75 bin baş kasaplık hayvan ithal edilirken küçükbaşta 46 bin baş kasaplık, 5 bin baş damızlık hayvan ve 32 bin tona yakın karkas et ithal edildi. Canlı hayvan ve et ithalatına ödenen rakam 2022'de 164,9 milyon dolarken, 2023 yılı ilk 11 ayda toplam 1,2 milyar doları aştı.

2023 gıda güvenliğine dikkat çektiğimiz bir yıl oldu

Kaan Sidar

Geride bıraktığımız 2023 yılında artan ham madde maliyetleri nedeniyle oluşan gıda enflasyonu, gıda güvenliği ve iklim krizinin tarıma olumsuz yansımasının öne çıktığını belirten TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sidar, yaşanan 6 Şubat depremiyle birlikte güvenli gıdaya ulaşmanın öneminin bir kez daha anlaşıldığına dikkat çekiyor.

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sidar, gıda sanayiinin 2023 yılını değerlendirdi. Sidar, toplu iş sözleşmesi süreçlerinde sektör işverenleriyle birlikte çalışmanın yanı sıra; yıl boyunca sürdürülebilir gıda, gıda güvenliği ve gıda enflasyonu başta olmak üzere son tüketiciyi ve gıda sektörünü ilgilendiren çalışmalara da imza attıklarını belirtti.

"TÜRK GIDA SANAYİ 2023'TE BAŞARILI BİR SINAV VERDİ"

TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sidar; 2023 yılında dünyadaki arz-talep dengesizlikleri, enerji krizi, lojistik maliyetlerdeki artış ve yaşanan bölgesel gerginliklerin ilk olarak gıda sektörünü etkilediğini belirterek; "Geride bıraktığımız yıl, dünyada küresel iklim değişikliğinin tarım ve hayvancılığa olumsuz etkilerinin devam ettiği, artan hammadde maliyetlerinin gıda enflasyonunu da artırdığı, tarımda ve gıda endüstrisinde sürdürülebilirliğin daha da önem kazandığı bir yıl olarak geride kaldı" dedi. Türkiye'de özellikle 6 Şubat depremiyle birlikte güvenli gıdaya ulaşmanın öneminin bir kez daha altının çizildiğini vurgulayan Sidar, gıda endüstrisinin üzerine düşen görevi başarıyla yerine getirdiğini belirterek; "Ülkemiz gıda endüstrisi, pandemiyle başlayan ve 2023 yılında yaşadığımız üzücü depremle devam eden süreçteki özverili çalışmalarıyla, gıda tedarikini aksatmayarak insanların temel ihtiyaçlarını sorunsuz karşılamalarını sağladı. 2023 yılını 25 milyar dolara yakın bir ihracatla kapatan sektörümüz, gücünü korumaya ve tüketicilere güvenli gıdayı sekteye uğratmadan sunmaya devam etti" ifadelerini kullandı.

"GIDADA DOĞRU BİLİNEN YANLIŞLARI VURGULADIK"

Sidar, hem gıda sektörünü hem de son tüketiciyi ilgilendiren önemli gelişmeleri takip ederek kamuoyuna aktarmayı TÜGİS'in görevleri arasında saydıklarını belirterek; "2023 yılı boyunca alanında uzman isimlerden oluşan TÜGİS Bilim Kurulu ile başta gıdadaki bilgi kirliliği olmak üzere hem gıda sektöründe hem de gıda endüstrisinde doğru bilinen yanlışları masaya yatırdık. Gıda okuryazarlığının artması için çabalarımızı sürdürdük. Bu çalışmalarımızı yıl boyunca basın iletişimlerimizle de destekleyerek gıda güvenliğine ve gıda sanayiimizin önemine düzenli olarak dikkat çektik. Güvenli gıdada ambalajın öneminin altını çizdiğimiz haber çalışmalarıyla, üretimden tüketime değin ambalajın gıdayı koruma işlevine değindik" ifadelerini kullandı. Yıl içerisinde TÜGİS'in Sürdürebilirlik Akademisi işbirliği ile düzenlediği 9. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'ne imza attıklarını da belirten Sidar; "İklim değişikliği, su krizi gibi gelişmelerin ve gıdanın en son durağı olan tüketiciye varana kadar yol haritasında karşılaşılan aksaklıkları merkeze alarak, hep birlikte çözümler ürettik" ifadelerini kullandı.

"YENİ NESİL AKTİF İŞ VEREN SENDİKACILIĞININ TEMSİLCİSİYİZ"

TÜGİS olarak işçi-işveren ve kamu arasında yapıcı diyaloglar ve çözüm odaklı görüşmelerle, sektör sorunlarının çözümü için aktif olarak rol aldıklarını vurgulayan Sidar; "TÜGİS olarak hem ortaya koyduğumuz çalışmalar hem de ulusal ve uluslararası gıda kuruluşlarıyla gerçekleştirdiğimiz iş birlikleriyle yeni nesil aktif işveren sendikacılığının örnek bir temsilcisi haline geldik. 2023 yılı boyunca sanayi ve ticaret odalarına yaptığımız ziyaretlerde gıda sanayimizin güncel durumunu ele alarak çalışma hayatımıza ve genel ekonomiye dair istişarelerde bulunduk. Gıda sanayimizin önde gelen şirketlerinin toplu iş müzakere toplantılarında yer aldık. Ayrıca çok sayıda gıda üreticimizin, sektörümüz için gerçekleştirdiği yenilikleri dinleyerek görüşlerimizi paylaştık. Yıl boyunca gerçekleştirdiğimiz webinar serisiyle de gıda işverenlerini yakından ilgilendiren konuları, alanında uzman isimlerle merceğe aldık" ifadelerini kullandı.

TÜGİS KALİTELİ REKABETİ DESTEKLİYOR

2024 yılına ilişkin değerlendirmelerini de paylaşan Kaan Sidar, "Gıda sektöründe kaliteli rekabetin daha da artmasını destekleyerek, istihdamın korunması ve geliştirilmesi için işçi haklarının daha da güçlendirilmesinin TÜGİS olarak takipçisi olacağız. 2024 yılında da sektörümüzün sürdürülebilir büyümesine devam etmesi için çalışmalarımızı sürdürüyor, çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlayarak, toplumumuza ve ülkemize değer katmaya devam ediyoruz" şeklinde konuştu.

EV DIŞI TÜKETİM SEKTÖRÜ zor bir yılı geride bıraktı

Melih ŞAHİNÖZ
Yönetim Kurulu Başkanı
Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği
(ETÜDER)

2023 yılı Cumhuriyetimizin 100. yıl dönümünü kutlamanın ve ikinci yüzyılına adım atmanın coşkusunu ve mutluluğunu yaşadığımız çok özel bir yıl. Bu ana şahitlik etmenin gururunu yaşıyoruz. Bu vesileyle Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk ve silah arkadaşlarını bir kere daha minnetle anmak isterim.

2023'ün sektörümüz açısından zorlu bir yıl olduğunu söyleyebiliriz. 6 Şubat depremi tüm ülke ekonomisine büyük bir darbe vurmasının yanında deprem bölgesinde faaliyet gösteren sektörümüze ait birçok işletmenin de üretim sürecinin dışında kalmasına yol açtı. Depremin ilk gününden itibaren yılın ilk yarısında tüm STK'lar ve üyesi olduğumuz TGDF ile beraber deprem bölgesinde vatandaşlarımızın yanında acılarına ortak olduk, yaralarını sarmak, ekonomik ve sosyal hayata tekrar döndürebilmek için var gücümüzle çalıştık ve çalışmaya devam ediyoruz. Mayıs ayındaki seçim ve sonrası değişen para politikalarının uygulanmasıyla finansmana ulaşım ve bu finansmana ulaşımın maliyeti firmalarımızı zorlamaya başladı. Mevcut para ve ekonomi politikalarının devam ettirilmesi ve bunların diğer tüm alanlardaki iyileştirilmelerle desteklenmesi durumunda 2024 yılının özellikle ikinci yarısından sonra daha güzel günlerin geleceğini düşünüyor ve bunları destekliyorum. Önceki dönemde uygulanan para politikalarının oluşturduğu hasarı atlatabilmek için bu acı reçeteye razı olmamız ve ülke ekonomimizin iyileşmesi için daha çok çalışmamız gerektiğine inanıyorum.

SAVAŞLAR, AFETLER VE İKLİM KRİZİ TEDARİK ZİNCİRİNİ OLUMSUZ ETKİLİYOR

Küresel açıdan bakacak olursak, salgın sonrası normalleşmeye çalışan tedarik zinciri son 2 yıldır süren Rusya-Ukrayna savaşından olumsuz etkilendi. Bölgemizde yaşanan bu savaşın yanında, oluşan doğal afetler ve iklim krizinin yarattığı kuraklık gıda güvenliği ve tedarik zincirinde kırılmaları da beraberinde getirdi. Zaten tehdit altında olan küresel enflasyon rakamlarını perçinledi. Emtia fiyatlarındaki belirsizlikler ve 2023 yılında durağan giden kurların da etkisiyle küresel alanda rekabetçiliğimiz olumsuz etkilendi ve fiyatlama politikalarında zorlandık. Tüm bunlara insan vicdanının sınırlarını oldukça zorlayan bir Gazze işgali başladı. 2023 Ekim ayı başından bu yana Gazze'de devam eden ve binlerce masum insanın hayatına mal olan İsrail-Filistin savaşı halihazırda kendine bir çıkış yolu aramakta olan dünya dengesini bozdu ve dünyayı maalesef daha derin bir kaosun içerisine sürükledi.

TÜRKİYE'DE EDT PAZARININ BÜYÜKLÜĞÜ 15 MİLYAR DOLAR

Tüm bu yaşananlara rağmen 2023 yılında EDT kanallarının tamamının iyi performans gösterdiğini düşünüyoruz. EDT gerek dünya gerek Türkiye pazarı kolay ölçümlenebilen bir yapıda değil. Ancak farklı kaynaklardan aldığımız bilgilerle EDT pazar büyüklüğünün dünyada 2.900 milyar dolar ve Türkiye de 15 milyar dolar olduğunu hesaplıyoruz. Nielsen Türkiye ekibinin yaptığı perakende araştırması verilerini kaynak olarak alırsak; tüm kategorilerde bu pazarın belli bir büyüme trendi içerisinde olduğunu gözlemliyoruz. Dolayısıyla pazar 2024 yılının ilk çeyreğinde yavaşlayacak olsa dahi yıl toplamında %10'luk bir büyüme yapacağını öngörüyoruz.

TURİZM SEKTÖRÜNÜN PEFORMANSI UMUT VERİCİ

Kanal bazında pazarla ilgili bilgilendirme yaparsak; bizim için çok önemli olan otel kanalında iç ve dış turizm verileri bu yılın ilk dokuz ayında ülke olarak iyi bir performansla hareket ettiğimizi gösteriyor. TÜİK tarafından açıklanan en son verilere göre ülkemize 2023 yılının ilk 9 ayında geçen yılın aynı dönemine göre 5,2 milyon artışla 44,6 milyon turist gelmiş. 2022 yılının ilk 9 ayında 35 milyar dolar turizm geliri elde edilmişken, 2023 yılının ilk 9 ayında 7 milyar dolar fazlasıyla 42 milyar dolar gelir elde edilmiş. Bu veriler gelişmenin son derecede olumlu olduğunu gösteriyor. Dolayısıyla oteller başta olmak üzere turistik tüm noktaların iyi bir performans göstermiş olmaları bizi ziyadesiyle mutlu ediyor.

Restoran ve kafeler ise sektörümüzün diğer bir önemli kanalı. Bu kanal 300'den fazla marka ve 3 bin 100'den fazla yurt içi işletmesiyle yıllık 30-35 milyar dolar pazar büyüklüğünü temsil ediyor. Yılda 140 milyonu aşan ziyaretçi sayısıyla bu sektör bizim işlerimiz için önemli bir kaynak yaratan endüstri olarak yükseliyor. Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) tarafından hazırlanan en son rapora göre, farklı segmentlerde bulunan restoran ve kafelerde gıda girdilerinde oluşan yükselmelere rağmen ciro değişimi pozitif yönde devam ediyor. Bizim için bir diğer kaynak ise endüstriyel yemek şirketleri. Toplam 5 bin 192 kayıtlı şirketle günlük 22 milyon kişiye hizmet sunabilme kapasitesine sahip olan yemek şirketleri bizim için çok önemli. 4,5 milyar dolarlık bir pazar büyüklüğüne sahip olan bu sektör, büyük bir darbe aldığı pandemi sorasında yıllık %10-15 oranında büyümeye devam ediyor.

2024 yılıyla ilgili öncelikli konumuz sürdürülebilirlik olacak. Dünyanın yaşanabilir kalması için tüm kaynaklarımızı çok daha doğru kullanmak zorunda olduğumuz yadsıyamayacağımız bir gerçek. 2024 yılında sürdürülebilir bir ekosistem içerisinde faaliyet gösterebilmek artık bir zorunluluk halinde önümüzde duruyor. Bu talebin tüketiciden geldiğini ve ekonominin kodlarını da değişime zorladığını görüyoruz. Ülkemizdeki insanlar başta olmak üzere gıda tedarik ettiğimiz tüm ekosisteme karşı görevlerimiz ve sorumluluklarımız var. Her geçen gün ağırlaşan rekabet koşullarından bağımsız, işlerimizi sürdürülebilirlik kriterlerine uygun olarak yapmak zorunda olduğumuza inanıyoruz. Sektörümüzdeki tüm paydaşları bu amaç birliği altında birleştirmek için ETÜDER olarak çaba göstermeye devam edeceğiz.

SÜT VE ET SEKTÖRLERİ AÇISINDAN 2023'ÜN GÖRÜNÜMÜ

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Türkiye'de 2021 yılı itibariyle 23,2 milyon ton süt üretilmişti. 2022 yılında üretilen süt miktarı, 2021 yılına göre %7 azalarak 21,6 milyon ton olmuştur. 2022 yılında üretilen 21,6 milyon ton sütün %92,3'ünü inek, %5'ini koyun, %2,5'ini keçi, %0,2'sini ise manda sütü oluşturmaktadır. TÜİK verilerine göre 2023 yılının 11 ayında 9 milyon 344 bin 770 ton inek sütü sanayi işletmelerince toplanmıştır. Toplanan inek sütü, 2022 yılının aynı dönemine göre %4,3 artmıştır.

2023 yılının 11 ayında 1 milyon 372 bin 714 ton içme sütü, 1 milyon 120 bin 510 ton yoğurt, 760 bin 706 ton ayran, 705 bin 161 ton inek peyniri, 79 bin 331 ton tereyağı, 62 bin 933 bin ton yağsız süt tozu, 41 bin 84 ton yağlı süt tozu, 25 bin 875 ton diğer türlere ait peynir ve 26 bin 442 ton kaymak üretilmiştir. 2023 yılının 11 ayı, 2022 yılının 11 ayıyla kıyaslandığında, toplanan inek sütünün %4,3, içme sütü üretiminin %0,8, yoğurt üretiminin %4,4, ayran üretiminin %8,1, inek peyniri üretiminin %9,8, diğer türlere ait peynir üretiminin %33,3 arttığı; bununla beraber tereyağı üretiminin %10,3, yağsız süt tozu üretiminin %25, yağlı süt tozu üretiminin ise %1 azaldığı görülmektedir. Son üç yıl içerisinde elektrik, doğalgaz, akaryakıt, ambalaj, ham madde ve işçilik maliyetlerinde yaşanan artışlar, üretim maliyetlerinin yükselmesine sebep olmuştur. TÜİK verileri göz önüne alındığında, 12 aylık ortalamalara göre 2023 yılı sonu itibariyle yurt içi üretici fiyat endeksi %49,93, tüketici fiyat endeksi ise %53,86 artış göstermiştir.

İsa COŞKUN
Yönetim Kurulu Başkanı
Türkiye Süt Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR)

SÜT ÜRÜNLERİ İHRACATINDA %40 DÜŞÜŞ

Sektörün dış ticaretine baktığımızda, 2022 yılının 11 ayında gerçekleşen 182 bin tona karşılık 540 milyon dolar değerinde süt ve süt ürünü ihracatının, 2023 yılının 11 aylık döneminde 110 bin tona karşılık 302 milyon dolar olduğunu görmekteyiz. Bu sonuç, 2023'te bir önceki yıla göre miktar olarak %39,5, parasal olarak ise %44,1 azalmayı ifade etmektedir. Yıl sonu tahminimiz ise, 2022 yılındaki toplam 192 bin tonluk süt ve süt ürünü ihracatımızın 2023 yılında %35 - 40 oranında azalarak 115 – 120 bin ton seviyelerinde gerçekleşeceği yönündedir. 2023 yılı ihracatımızda 2022'ye göre yaşanan düşüş, genel olarak, süt tozu ve tereyağı ihracatında yaşanan azalmadan kaynaklanmaktadır.

Süt ve süt ürünleri ithalatına bakıldığında ise, 2022 yılının 11 ayında 32 milyon dolara karşılık 8 bin 409 ton olan ithalatımızın 2023 yılının 11 ayında 62,4 milyon dolara karşılık 11 bin 784 ton olduğu görülmektedir. İthalatımız 2023 yılının 11 aylık diliminde, 2022 yılı 11 ayına göre miktar olarak %40, parasal olarak ise %92,3 artmıştır. İthalattaki artış genel olarak tereyağı ithalatındaki artıştan kaynaklanmıştır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre 2022 yılı dünya süt üretimi tahmini 935,9 milyon tondur. Buna göre, dünya süt üretiminin %2,3'ü ülkemizde gerçekleşmekte olup, ülkemiz inek sütü üretiminde dünyada sekizinci, Avrupa Birliği (AB) ülkeleri içerisinde ise üçüncü sırada yer almaktadır.

FAO verilerine göre dünyada kişi başı yıllık süt ve süt ürünleri tüketimi ortalama 117,4 kg süt eşdeğeridir. Ülkemizde ise TÜİK tarafından her yıl yayımlanan çiğ süt üretim miktarıyla aynı yıla ilişkin nüfus verileri ele alındığında ve süt ve süt ürünleri ithalat ve ihracat rakamları göz ardı edildiğinde, ülkemizin 2022 yılı kişi başı süt tüketimi yaklaşık 253 kg/kişi süt eşdeğeridir. Süt ürünlerinin ayrı ayrı tüketim rakamlarına bakıldığında, Ulusal Süt Konseyi tarafından yapılan hesaplamalara göre ülkemizde kişi başı yıllık 39,1 kg içme sütü, 19,6 kg peynir, 29 kg yoğurt, 10 kg ayran, 2,15 kg tereyağı tüketilmektedir.

ETTE NASIL BİR YILI GERİDE BIRAKTIK?

TÜİK, 2022 yılında kırmızı et üretim tahminleri için metodoloji değişikliğine giderek; geçmiş 10 yıl için revize edilen verileri açıklamıştı. Açıklanan bu rakamlara göre, kırmızı et üretimi 2020 yılında bir önceki yıla göre %2,6 artarak yaklaşık 1,8 milyon ton ve 2021 yılında ise bir önceki yıla göre %9,3 artarak 1,95 milyon ton olmuştu. 2022 yılında ise kırmızı et üretimi yıllık %12,3 artışla 2,2 milyon ton olarak tahmin edilmiştir. Üretilen kırmızı etin %72'sini sığır eti, %22'sini koyun eti, %5'ini ise keçi eti oluşturmaktadır. FAO verilerine göre 2022 yılında dünyadaki toplam kırmızı et üretimi 93 milyon ton olarak tahmin edilmektedir. Toplam kırmızı et üretimi yine aynı yıl AB'de 7,5 milyon ton ve ülkemizde ise 2 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu veriler değerlendirildiğinde, dünyadaki toplam -domuz eti hariç- kırmız et üretiminin

%1,6'sının Türkiye'de gerçekleştiği görülmektedir. AB'deki üretim ile kıyaslandığında ise kırmızı et üretimimiz, AB kırmızı et üretiminin %26,1'i seviyesindedir.

KİŞİ BAŞI 25 KİLO KIRMIZI ET TÜKETİYORUZ

Son açıklanan kırmızı et üretim verilerine göre, ülkemizde kişi başı yaklaşık 25 kg kırmızı et tüketimi olduğu tarafımızca hesaplanmaktadır. Bunun yanı sıra ülkemizde 5-6 kg/yıl balık ve 22-23 kg/yıl kanatlı eti tüketimi olduğu değerlendirildiğinde toplam 52-54 kg/yıl-kişi et tüketimi olduğu söylenebilir. Bir önceki yıl yapmış olduğumuz değerlendirmemizde, 2021 yılında inek kesimlerinin artması ve 2022 yılında da devam etmesi, aynı zamanda kırmızı et besicisinin maliyetlerindeki artışlar nedeniyle 2023'te canlı hayvan arzında daralmanın devam edebileceğini belirtmiştik. Bu kapsamda Haziran ayında TÜİK tarafından açıklanan hayvan sayısı istatistiklerine göre, büyükbaş hayvan sayısı 2022 yılı haziran ayına göre %6,6 azalmıştır.

Dış ticaret rakamlarına bakacak olursak, 2022 yılında 132 bin 911 canlı büyükbaş ve küçükbaş hayvan ithal edilmiştir. Bu miktar, bir önceki yıla kıyasla %55 daha düşüktür. Bu ithalatın 22 bin 868 başı damızlık, 93 bin 994 başı ise besilik ve kesimlik sığırlardan oluşmaktadır. 15 bin 933 baş da koyun ithal edilmiştir. 2023 yılının 11 aylık döneminde yapılan ithalata bakıldığında ise, toplamda 1 milyar 35 milyon dolar karşılığı 766 bin 446 baş canlı hayvan ithal edildiği görülmektedir. Bu ithalatın 85 bin 613 başı damızlık, 629 bin 790 başı besilik ve kesimlik sığırlardan oluşmaktadır. 48 bin 580 baş koyun ve 2 bin 463 baş keçi ithal edilmiştir. 2023 yılı besi işletmeleri için besi materyali temini açısından zorlu bir yıl olması sebebiyle Tarım ve Orman Bakanlığı besilik canlı hayvan ithalatına izin vermiştir. Bu kapsamda TÜİK tarafından açıklanan 2023 yılı 11 aylık verilerine göre ülkemize AB ülkeleri, Brezilya ve Uruguay'dan yaklaşık 630 bin besilik canlı hayvan ithalatı gerçekleştirilmiştir.

Son üç yıl içerisinde, dünyada yaşanan pandemi koşullarının ve ardından Rusya-Ukrayna savaşının getirdiği olumsuz ticari ve ekonomik etkilerin yanında ham madde, ambalaj, enerji ve nakliye maliyetleri orijin fiyatlardaki ve döviz kurundaki artışlara bağlı olarak yükselmiştir. Diğer yandan, döviz kurlarındaki yükselişten dolayı canlı hayvan ithalatı yapılması, besilik materyal alımı, çiftliklerin sürü yenilemesi ve gerek kırmızı et besicisi gerek sanayicisi için yeni yatırım girişimleri zorlaşmıştır. Yaşanılan maliyet artışları nedeniyle, besi sektöründe üretim kapasiteleri düşmektedir. Şu anda besi çiftliklerinin kapasitelerinin yaklaşık %35'inin dolu olduğu ifade edilmektedir. Bu kapsamda karkas et ve kasaplık hayvan ithalatı yerine besilik ithalatı yapılmaya devam edilmelidir. Nitekim Tarım ve Orman Bakanlığı, 2024 yılı içerisinde bir kota sistemi ve plan dahilinde Et ve Süt Kurumu aracılığıyla besilik ithalatının devam etmesi için talimat yayınlamıştır.

ÜRETİM MALİYETLERİNDEKİ ARTIŞLAR ET FİYATLARINA YANSIYOR

Yem, besi materyali canlı hayvan, akaryakıt, elektrik ve işçilik gibi girdilerin hepsinde yaşanan fiyat artışları 2023 yılı içerisinde de devam ettiği için üretim maliyetleri artmış, bu kapsamda perakende de fiyat artışları yaşanmıştır. 2024 yılında enflasyonla mücadele için para ve maliye politikasının yanı sıra yapısal tedbirler de önem taşımaktadır. Önümüzdeki süreçte, Orta Vadeli Program ile öngörülebilirliğin artması ve ekonomide beklentilerin pozitife dönmesi beklenmektedir. Tarımsal alanda başlatılan planlı ve sözleşmeli üretim ve bunlar için gerekli olan tarım sayımı inisiyatifi son derece önemli adımlardır.

Verimlilik ve kalitenin artırılmasıyla rekabet gücü de artacaktır. İklim krizinin etkilerinden en fazla etkilenen ve etkilenecek olan ülkelerden biri olarak sürdürülebilirlik konularına daha fazla önem vermemiz gerektiği açıktır. Enflasyonla mücadele programının Ticaret Bakanlığı'nın "istikrarlı fiyat, güçlü ekonomi" kampanyasıyla desteklenmesi de önemlidir. Enflasyonun yüksek olduğu dönemlerde güvenli gıda daha fazla önem taşımakta ve bu nedenle kayıt dışıyla da kapsamlı bir şekilde mücadele edilmesi gerekmektedir.

HEDEFLERİMİZ VE BEKLENTİLERİMİZ

Kırmızı et, süt ve yem sektörleri, Türkiye'de ve dünyada birbirinden ayrılamaz sektörlerdir. Her üç sektörün, hayvancılık ve hayvancılığa dayalı bitkisel üretimi de göz ardı etmeden birlikte değerlendirilmesi gerekir. Türkiye'de kırmızı et ve süt sektörleri, üreticisi ve sanayisinin geldiği uluslararası seviyede tecrübe, bilgi ve teknoloji birikimiyle bugünkü ihtiyacın üzerinde bir kapasiteye sahiptir. İhtiyacımız, sektörün tüm girdi kaynaklarında uluslararası standartlarda kalite ve verimlilik odaklı üretim modellerinin geliştirilmesidir. Dünyada pandemiyle başlayan, ardından Rusya-Ukrayna savaşıyla devam eden küresel ekonomik sorunların yaşandığı ve ülke olarak 11 ilimizi etkileyen deprem felaketiyle karşılaştığımız zor bir dönemden geçtik. İçinde bulunduğumuz bu süreçte ortaya çıkan en önemli husus, ülkelerin gıda ham maddeleri üretiminde kendi kendilerine yeterli olmalarının ne kadar önemli olduğudur. Bu bağlamda tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bu dönemde yaşanan zorluklara yönelik çeşitli önlemler alınarak birçok uygulama faaliyete geçirilmiştir.

Ambalaj sektörü 2023'ü 8,5 MİLYAR DOLAR İHRACATLA KAPATACAK

Zeki SARIBEKİR
Yönetim Kurulu Başkanı
Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD)

Ülkemizde ambalaj sektörü, Türkiye'de katma değerli ihracat yapan ve dış ticaret açığı vermeyen sektörlerden biri konumunda. Sektörümüz 2022'de değerde 7 milyar 467 milyon dolar ve miktarda da 3 milyon 257 bin ton ihracat gerçekleştirdi. 2022'de sektörümüzün dış ticaret fazlası ise 2,7 milyar dolar oldu ve ülke ekonomisinin en önemli sorunlarından biri olan dış ticaret açığının kapanmasına sağladığı katkıyı artırarak sürdürdü. Sektörümüz 2023 yılının ilk 6 ayında ise 3,5 milyar dolarlık ihracat gerçekleştirerek, 1 milyar 148 milyon dolar dış ticaret fazlası verdi. 2023 yılını ise 8 - 8,5 milyar dolara yakın bir ihracat rakamıyla tamamlayacağımızı öngörüyoruz. Geçtiğimiz yıl itibariyle yaklaşık 30 milyar dolar büyüklüğe ulaştığı ifade edilen ambalaj sektörünün 2030 hedefi ise 50 milyar dolar büyüklüğe ulaşmak.

AMBALAJLI ÜRÜNLERE TALEP ARTIYOR

Sektörümüz her yıl yüzde 10 civarlarında büyüyerek ilerliyor ama özellikle şehirleşme trendi, ortalama ömrün uzaması, kadın nüfusun iş hayatına katılım payının artması, tüketim alışkanlıkları ve tüketici beklentilerinin değişime uğraması, tüketim merkezlerinde self servis yöntemlerini geliştirmekte ve tüketiciye doğrudan satış yapan hipermarket, süpermarket ve market zincirlerinin tüm ülkeye yayılmasını teşvik etmektedir. Tüm bunlar da ambalajlı ürün talebini beslemektedir. Ayrıca, pandemiyle birlikte ambalajın öneminin daha da ön plana çıktığını gözlemliyoruz.

Ambalajlı ürün talebini besleyen diğer bir konu ise e-ticaretin günden güne büyüyor olması. Bu da daha çok ambalaja ihtiyaç duyulacağını gösteriyor. Çünkü e-ticarette ürün iyi bir şekilde ambalajlanmalı ve güvenli bir şekilde tüketiciye gitmeli. Bu nedenle önümüzdeki yıllarda perakende sektörleri için ambalajın öneminin daha da artacağına inanıyoruz. Ancak hepsinin ötesinde ambalajlı ürün satışlarını en çok etkileyen unsurun hane halkı ve kişi başına milli gelirdeki gelişmeler olduğunu söyleyebiliriz. Bu bakımdan, ambalaj sektörünün gelişmişliği ve kişi başına ambalaj tüketimi genel olarak "yaşam standardı ve ekonomik faaliyetlerin göstergesi" olarak da değerlendirilebilir.

AVRASYA AMBALAJ İSTANBUL'DA 75 BİNDEN FAZLA ZİYARETÇİYİ AĞIRLADIK

Her yıl Ambalaj Sanayicileri Derneği olarak ve RX TÜYAP Fuarcılık iş birliğinde düzenlediğimiz Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarımızı çok önemsiyoruz. 2023 yılında 11-14 Ekim tarihlerinde arasında gerçekleşen fuarımızda 123 ülkeden 13 bini yurt dışından olmak üzere 75 binden fazla profesyonel ziyaretçiyi ağırladık. İlk yılından bu yana 40 kat büyüme kaydetmiş bu fuarımızı 2024 yılında da 23-26 Ekim tarihleri arasında düzenlemeye hazırlanıyoruz. 2024'te 29.'sunu gerçekleştireceğimiz fuarımızda, dünyanın dört bir yanından ambalaj sektöründe faaliyet gösteren şirketleri ve sektör temsilcilerini İstanbul'da buluşturacak olmanın heyecanını taşıyoruz.

Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100. yılını gururla kutladığımız 2023'te 'Ambalaj Sanayinin Sürdürülebilirlik Yol Haritası' temasıyla 'ASD Ambalaj Kongresi 2023 – II. Uluslararası Ambalaj Sanayi Kongresi'ni düzenlemiş olmaktan büyük gurur duyduk. Değişen dünya düzeninde gelecek için kaygılar artıyor. Ambalaj sektörü olarak bu kaygıları minimum seviyelere indirmeyi hedefliyoruz. İşte bu yüzden, ambalaj sanayi ve sektörü destekleyen üretim dallarını, araştırmacıları ve sivil toplum kuruluşlarını bir araya getiren kongremizi gerçekleştirdik. İlkini 2019 yılında ''Sürdürülebilir Ambalaj ve Döngüsel Ekonomi'' temasıyla düzenlemiştik. 3 salonda toplam 15 oturumda, 13 ülkeden, 45 konuşmacı yer almıştı.

2023 yılında düzenlediğimiz kongremiz ise 2 salonda, toplam 14 oturum şeklinde gerçekleşti ve 13 ülkeden 48 konuşmacı ve 1000'e yakın katılımcı yer aldı. Kongremizde, sürdürülebilir, döngüsel, katma değerli üretim ve ihracat için; ambalaj sanayindeki yenilikleri, sektörün amaçlarını ve

geleceğini birlikte değerlendirdik. Bunun yanı sıra katma değerli ihracatın tasarımla arttığının bilincinde olarak sektörün en prestijli yarışmalarından biri kabul edilen 'Ambalaj Tasarımı Ulusal Öğrenci Yarışması'nı düzenledik. 2024 yılında da '20. Ambalaj Tasarımı Ulusal Öğrenci Yarışması'nı ve iki yılda bir geçekleştirdiğimiz ve bu yıl 11.'si yapılacak olan 'Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması 2024'ü düzenlemeye devam edeceğiz.

AMBALAJDA DÜNYADA GÜÇLÜ KONUMDAYIZ

Ülke olarak ambalaj sektöründe dünya çapında çok güçlü bir konumdayız. Mevcut şartlar göz önüne alındığında, ülkemizin coğrafi konumu, üretim kapasitesi, kalitesi, nitelikli insan gücü ve rekabetçi yapımız da eklendiğinde çok daha büyük potansiyele sahip olduğumuzu söyleyebiliriz. 2024 yılında da bunun bilinciyle sektörümüzün ihracatını artırmaya yönelik çalışmalarımızı sürdüreceğiz. Ancak artık ham maddeye yatırım yapmamız gerekiyor. İhracat yapıp, cari fazla veren ender sektörlerden biri olarak, hala başta plastik olmak üzere bazı alanlarda ithalata bağlıyız. Bunun için Türkiye'nin 'acil koduyla' ilgileneceği konulardan biri; büyük yatırımlara verilecek destek olmalı.

LOJİSTİKTE DEMİR YOLLARINA AĞIRLIK VERİLMELİ

Şu anda ihracatımızın büyük kısmını tırlar aracılığıyla kara yolu üzerinden yapıyoruz. Bu noktada çeşitli sorunlar veya yavaşlamalar yaşanabiliyor. Buradaki sorunu aşmanın yolu ise demir yolundan geçiyor. Aynı zamanda deniz yolunu da göz ardı etmememiz gerekiyor. İhracatta atlanmaması gereken diğer bir önemli nokta ise lojistik merkezleri. Örneğin Avusturya'nın denize kıyısı yok. Ancak deniz ticaretinden büyük pay alıyorlar. Avusturya, Hırvatistan'dan ve Slovenya'dan liman kiralıyor. Gemiler bu limanlara ürünleri getiriyor. Limana gelen ürünler trenlerle yakınlardaki konteyner bölgelerine götürülüyor. Ürünler buralardan alınarak dağıtılıyor. Türkiye olarak biz de bunu yapabiliriz. Trenlerle, gemilerle Avrupa'ya taşıdığımız ürünlerimizi, kendi tırlarımız ve çekicilerimizle Avrupa'nın dört bir yanına dağıtabiliriz. Kaliteli ürünlerimizi ne kadar hızlı ihtiyacın olduğu bölgelere ulaştırabilirsek, o kadar avantajlı hale geliriz. Böylece sınır kapılarında bazı dönemlerde yaşanan 40-50 kilometrelik kuyrukları ve gecikmeleri de yaşamamış oluruz.

İHRACATIMIZIN YÜZDE 65'İ AVRUPA ÜLKELERİNE YAPILIYOR

Ürünleri doğrudan ve dolaylı olarak dünyada 180 ülkeye ihraç edilen, Ar-Ge'ye sürekli yatırım yapan, inovatif ve katma değerli ürünlerle dünya pazarlarındaki gücünü artırmaya devam eden sektörümüzü, Avrasya'nın ambalaj merkezi haline getirebilmek için 2024 yılında da kararlı adımlarla ilerleyeceğiz. Ambalaj sektörünün ihracatının yüzde 65'i Avrupa'ya gerçekleşiyor. Bu bakımdan Avrupa sektörümüz için çok önemli bir pazar ve hemen yanı başımızda yer alıyor. 2 günde ulaşamayacağımız herhangi bir Avrupa ülkesi yok. Dünyadan birçok ülke Avrupa ülkelerine ürünlerini satmaya çalışırken, biz coğrafi konumumuz ve kaliteli ürünlerimizle Avrupa'ya çok hızlı bir şekilde varabiliyoruz. Dünyanın ulaşmaya çalıştığı Avrupa'ya daha fazla nasıl ihracat yapabiliriz diye ülke olarak daha fazla çaba göstermemiz gerekiyor. Avrupa ile daha fazla ticaret için çalışırken, Asya - Pasifik, Amerika ve Afrika'yı da göz ardı etmemeliyiz. Ancak ambalaj pazarında henüz Avrupa'nın ihtiyacının yüzde 10-15'ini karşılayabiliyoruz. Yani bu pazarda çok daha iyi noktalara gelebiliriz. Bu sebeple 2024 yılı için ilk hedefimizi Avrupa olarak belirledik.

Ayrıca ambalaj sektöründe sürdürülebilir büyüme için çevresel, sosyal ve kültürel dönüşümün hedeflenmesi gerektiğinin bilincindeyiz. Üretim süreçlerinin kaynak verimliliğini en üst seviyede tutan, sürdürülebilir bir üretim modeli olan döngüsel ekonomi temeli üzerine kurulması gerektiğine inanıyoruz. Tüm paydaşlar bütüncül bir yaklaşımla hareket etmeli. İçerdiği ürün hakkında bilgi veren; ürünü koruyan, taşıyan ve tüketiciye ulaştıran bir araç olan ambalajların çevreye etkisi düşünülerek üretilmesi gerekiyor. Ambalajlı ürün kullanıldıktan sonra geri dönüşüm sürecine dahil edildiğinde çevreye ve ülke ekonomisine katkı sağlayacak. ASD olarak geri dönüşümlü çevre dostu ambalajlara odaklanılmasının sürdürülebilirlik için önemli olduğunu vurgulayan faaliyetlerde bulunmaya devam edeceğiz.

HEDEFİMİZ KİŞİ BAŞI AMBALAJ TÜKETİMİNİ 380 DOLARA ÇIKARMAK

Son 20 yılda ambalaj tüketimi 2 kat arttı. Kişi başı yıllık tüketimimiz 325 dolara ulaştı. Dünya ortalaması olan 125 doların çok üzerindeyiz. Refah seviyesi ve sanayideki gelişmişliğin bir göstergesi olan kişi başı ambalaj tüketimi ülkemizde de hızla artıyor. Ülkemizde kişi başı tüketimimizi 380 dolara çıkartmayı hedefliyoruz. Türkiye'de 490 milyar dolarlık bir ekonomik hareketi ambalajlarla sağlıyoruz. Ambalaj sektörü olarak her geçen gün daha çok ihracat yapmak ve Türkiye'de ürettiğimiz ambalajların en az yarısını ihraç edebilmek amacıyla çalışmaya devam ettik ve ediyoruz.

ZEYTİNYAĞINDA REKOR ÜRETİM REKOR İHRACATI GETİRDİ

Davut ER
Yönetim Kurulu Başkanı
Ege Zeytin ve
Zeytinyağı İhracatçıları Birliği

Sofralık zeytin ihracatımız bir önceki sezona kıyasla tutar bazında %7 artarak 172 milyon dolardan 184 milyon dolara yükseldi. 31 Ekim'de sona eren 2022/23 zeytinyağı ihracat sezonunda ise, 118 ülkeye ihracat gerçekleştirdik ve toplam zeytinyağı ihracatımız miktar bazında %158 artarak 58 bin tondan 150 bin tona, tutar bazında ise %259 artarak 201 milyon dolardan 723 milyon dolara yükseldi. Sofralık zeytin üretiminde dünyada lider ve zeytinyağında ise İspanya'dan sonra en büyük 2. üretici konumuna yükseldiğimiz 2022/23 ihracat sezonunda, üretimdeki rekor ile birlikte elde ettiğimiz başarıyla, toplam sektör ihracatımız 947 milyon dolara ulaştı ve sektörümüz dünya pazarlarında çok önemli bir yer edindi.

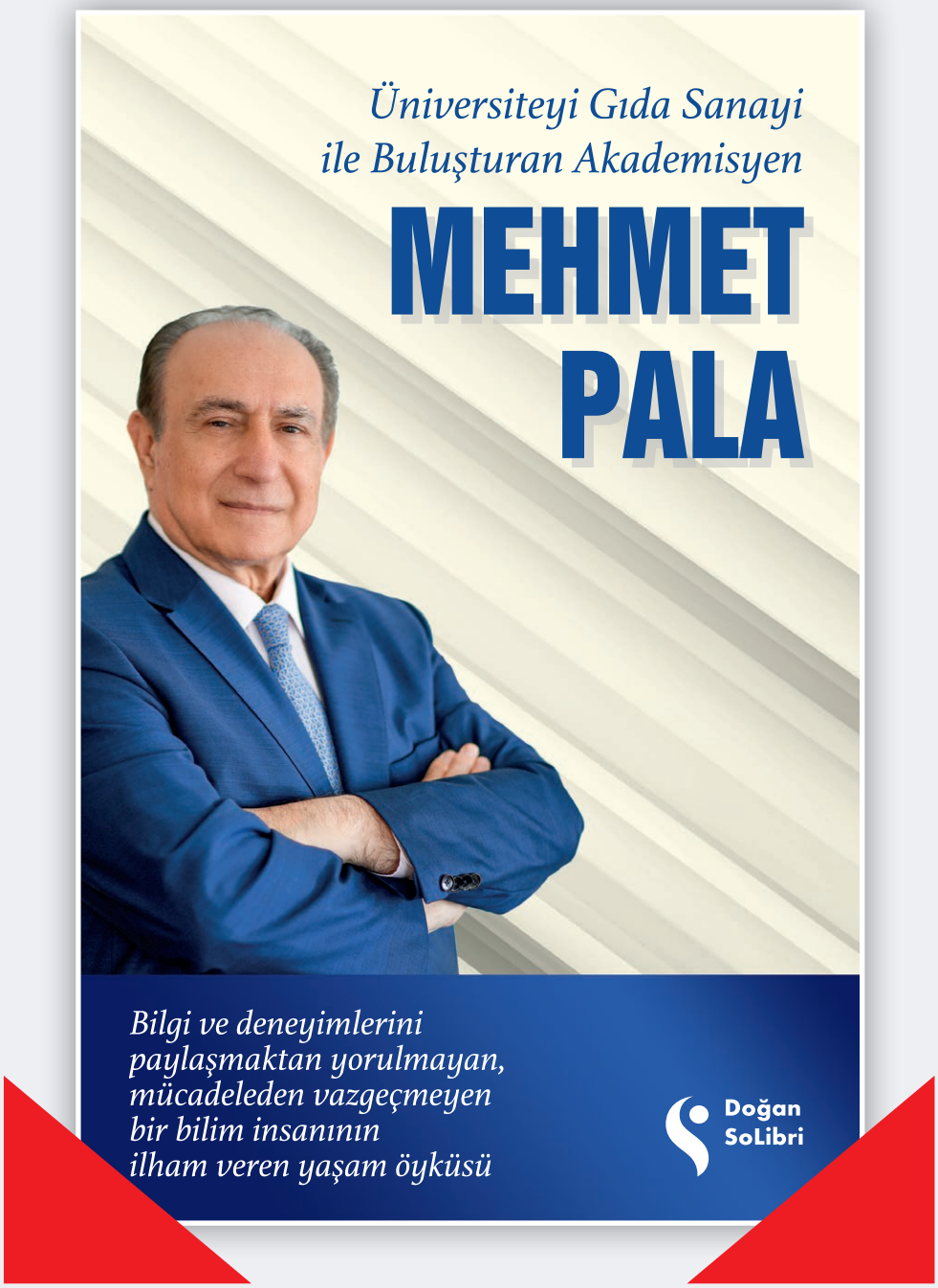
Bu rakamı önümüzdeki birkaç yıl içerisinde 1,5 milyar dolara, 2028'de ise 2 milyar dolar seviyesine çıkarmayı hedefliyoruz. Rekor üretim rekor ihracatı getirdi. Şu an sektörümüzün karşılaştığı en büyük engel hepinizin malumu olduğu üzere, 1 Ağustos 2023 tarihi itibariyle dökme ve varilli zeytinyağı ihracatına, 22 Ağustos 2023 itibariyle de dökme ve varilli prina yağı ihracatına getirilen ihracat kısıtlamaları.

Söz konusu kısıtlama kararları, maalesef geçmiş yıllarda olduğu gibi Türkiye'deki tüm ihracatçılarımızı çatısı altında bulunduran sektörün tek ihracatçı birliği olan Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliğimizin görüşü alınmadan, sektör temsilcileriyle istişarede bulunulmadan ve önceden bir bilgilendirme olmaksızın alındı. Ülkemiz 2022/23 sezonuna 50 bin ton zeytinyağı stoğuyla girdi. Rekoltemiz ise 380 bin ton olarak hesaplanmakta. Afrin'den gelen yaklaşık 50 bin ton zeytinyağı dikkate alındığında, 480 bin ton düzeyinde zeytinyağı varlığımızın oluştuğunu görüyoruz. İç tüketim 160 bin ton civarında, 150 bin ton ise ihracatımız söz konusu. Yeni sezona yaklaşık 170 bin ton stok fazlasıyla gireceğimiz görülmekte. Tüm bunlara ek olarak, UZZK 2023/24 sezonu için daha önce 179 bin ton olarak ilan ettiği zeytinyağı rekolte tahminini 185 bin ton olarak güncelledi. Bu veriler ışığında, Türkiye'nin zeytinyağı arzında panik olmasını gerektirecek bir durum söz konusu olmadığını çok net bir şekilde görebiliyoruz.

KISITLAMALAR PİYASAYI BLOKE ETTİ

Son üç yılda zeytinyağına dört kez ihracat kısıtlaması getirildi. Bu kısıtlamaların piyasa üzerinde amaçlandığı gibi olumlu bir etkisi kesinlikle olmadı. Fiyat artışlarını yavaşlatmakta yeteri kadar etkili olmadığı gibi, aksine üretici ve mal tedarikçilerini beklenti içine soktu ve yeterli miktarda mal arzı olmadığı için piyasayı daha da bloke etti. Fiyatlar kısıtlama uygulamasından bu yana yaklaşık %15-20 civarında artış gösterdi. İhraç edilemediği için depolarda bekletilen zeytinyağları ise, sıcak hava ve olumsuz depolama koşulları nedeniyle bozulmaya maruz kaldı, asidite ve diğer kıymetli spektler zarar gördü, yüksek kaliteli sızma yağlar rafinajlık yağlara dönüştü ve bu da %30'luk bir değer kaybına neden oldu. Söz konusu kısıtlama uygulaması hem iç piyasada hem de ihracatta hiçbir olumlu sonuç doğurmadı ve uygulanmaya devam edilmesi durumunda, sektörümüzde telafisi mümkün olmayan hasarlara yol açacak.

Nitekim 2023/24 sezonunun ilk 2 aylık verilerine baktığımızda, Kasım ve Aralık aylarında ihracatımızın geçtiğimiz sezona kıyasla miktar bazında %75 azalarak, 31 bin tondan 8 bin tona gerilediğini görüyoruz. Üzülerek söylüyorum ki, zor şartlarda kazanılmış olan birçok pazarı kaybetme noktasına gelmiş bulunmaktayız. İhracatımızın ve sektörümüzün daha fazla zarara uğramaması için söz konusu kısıtlama kararları bir an önce gözden geçirilmeli. Serbest piyasa ekonomisi şartlarının devamı sağlanmalı ve ihracat kısıtlama uygulamaları sonlandırılmalıdır. Katma değeri yüksek ambalajlı ihracatı artırmak ana hedefimiz olmakla birlikte firmalarımız ithalatçılardan gelebilecek farklı talepleri karşılamak durumunda.



Kitap, Doğan Yayın Evi tarafından yayınlanmıştır. 536 s.

Önemli kitabevlerinden veya internetten sipariş verilebilir.

Kitabın geliri yazarı tarafından TEMA Vakfı'na bağışlanmıştır.

Lider Gıda
Kesim Teknolojileri

Erkaya®
Food Technology

YouTube

Tridis 180

Esnek ve sorunsuz operasyonlar için dizayn
Orta-Yüksek kapasite küp, dilim ve jülyen(şerit) kesimler

Centris 400C

Bir çok farklı ürünü rende ve dilim kesebilen yüksek kapasiteli kesim makinesi

www.erkaya.com
info@erkaya.com

FAM Makinelerini yeni showroom test merkezimizde deneyebilirsiniz

fam stumabo