

# YENİ FIRIN

Unlu Gıda Teknolojileri Dergisi / Sayı 17 / Mart - Nisan 2008 / 7 YTL

Sektörün en büyük buluşması

**IBATECH**  
gerçekleşiyor

Ekmek fiyatları  
buğday piyasasına  
kilitlendi

Sektörün öncüleri  
çözüm için  
biraraya geldi  
(EKMADER)

Meşmet Nükte:  
Türkiye'nin  
en modern tesisini kurduk

Modern fırıncılığın öncüsü:  
Özköseoğlu



- Karafırın kendini geleceğe taşıyor
- Organik Nazmi: Organik ekmek fırınları kuracağız
- Haşere ve kemirgen tehdidinde elektronik çare
- Ekmek gramajı yeniden belirlendi

# Türkiye'nin en modern tesisini kurduk

*Kuruluş, yatırım ve işletme çalışmaları Aktif Group tarafından yapılan Antalya Halk Ekmek Fabrikası hem üretim teknolojisiyle, hem de fabrika binasıyla dikkat çekiyor. Uzun bir araştırmanın ve deneyimin eseri olan fabrikanın sektörde bir örneği daha olmadığı belirtiliyor*



**G**ıda lojistiği alanındaki 15 yıllık deneyimini ekmeğe üretimine de taşıyan Ankara merkezli Aktif Group'un 11 milyon Euro yatırımla kurduğu Antalya Halk Ekmek, henüz çok yeni bir işletme olmasına rağmen başarısı ile dikkat çekiyor. Günlük 700 bin adet ekmeğe üretebilecek büyüme kapasitesine sahip olan fabrikanın kapalı kullanım alanı ise 15 bin metrekare. 110 metre boyundaki üretim hattında el değmeden üretim yapılan tesiste hijyen konusuna da büyük titizlik gösterildiği belirtiliyor.

Dünya standartlarında bir fabrika kurduklarını söyleyen Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mehmet Nükte,

bunun için uzun bir süre araştırma yaptıklarını, sonuçta başarılı olduklarını ifade etti. 7 ay gibi kısa bir sürede örnek olabilecek bir tesisi hizmete açtıklarını kaydeden Nükte, amaçlarının Antalya halkına sağlıklı, kaliteli ve lezzetli ekmeğe yedirmek olduğunu vurguladı.

#### **Önemli mesafe katettik**

Antalya Halk Ekmek Fabrikası yaklaşık 10 ay önce açıldı. Şu an 100 büfede dağıtımı yapılan ekmeğin daha çok kişiye ulaştırılması için çalışmalar devam ediyor. Tasarımından, malzeme seçimine kadar satış büfeleri konusunda da özel bir çalışma yapan firma, sadece üretim değil satışta da hijyene önem verdiklerini



kanıtlıyor.

Antalyalıların halk ekmeğini çok sevdiğini belirten Nükte, bu anlamda çok mesafe katettiklerini, bundan sonraki çalışmalarının da bu çerçevede şekilleneceğini söyledi. Yakın zamanda ekmeğin çeşitliliğini de artıracaklarını belirten Nükte, damak tadına uygun yeni ekmeğin yapılarak insanların çeşitli ekmeğin ihtiyaçlarına da cevap vereceklerini dile getirdi.

#### Toplu ekmeğin satışı yapılacak

Antalya Halk Ekmeği, otel ve yemek fabrikalarının da ekmeğin ihtiyacını karşılamak için çalışmalarına başladı. Kaliteli ve sağlıklı ekmeği daha geniş kitlelere ulaştırmayı amaçlayan firma, turistlere de halk ekmeğini tat-tirmak istiyor. Bir yandan daha geniş kitlelere halk ekmeğini sunmak isteyen firma, bir yandan da ürün çeşitliliğini artırmak için çalışmalarına devam ediyor. Yakın zamanda simit, poğaç, rol ekmeği ve benzeri çeşitleri de insanların beğenisine sunacak olan Halk Ekmeği, sektörde sağlıklı ve kaliteli üretim anlayışının yaygınlaşmasına da hizmet ediyor.

#### Her ürünün kontrol ediliyor

Ekmeğin sağlıklı olabilmesi için tüm aşamaların kontrol edilmesi gerekiyor. Bu bilinçle hareket ettiklerini ifade eden Mehmet Nükte, fabrika içinde, 500 bin YTL harcayarak bir laboratuvar kurduklarını söyledi. Laboratuvar da tüm hammaddelerinin kontrolünü yapıldığını, ayrıca ekmeğin ve diğer unlu mamullerin geliştirildiğini belirten Nükte, "Hiçbir hammadde laboratuvarımızda kontrol edilmeden depolarımıza giriş yapmaz. Uzman ekibimiz teknik cihazlarla her ürünü kontrol ettikten sonra fabrikaya girişine onay verirler. Amacımız üre-



timin her aşamasını denetim altına alarak son çıktı ürünü olan ekmeğin insan sağlığı için tehdit oluşturmasını önlemektedir" dedi.

Halk Ekmeği olarak, dünya standartlarında bir üretim sistemi kurduklarını vurgulayan Nükte, hijyenden ve sağlık koşullarından uzak üretim yapan fırınlarla aynı piyasada rekabet etmenin haksızlık olduğunu ifade etti.

#### Denetimler yetersiz

Haksız rekabetin, işini ciddiye alan üreticileri olumsuz yönde etkilediğini de dile getiren Nükte, "Hijyenden uzak, ruhsatsız üretim yapan binlerce fırın var. Bunların çoğu vergi vermiyor, eksik gramajda ekmeğin ürettiyor, çalışanlarının sosyal haklarını ödemediyorlar. Denetimler de yetersiz olduğu için bu soruna bir çözüm bulunamıyor. Hijyenden uzak üretim yapan yerler desifre edilirse, belki kondilerine çeki düzen verirler. Yaşanan haksız rekabetin ortadan

kaldırılması gerekiyor" diye konuştu.

Ekmeğin üretimi yapan fabrika sayısının arttığına dikkat çeken Nükte, sözlerine şöyle devam etti: "Büyük şehirlerin tamamında halk ekmeğin fabrikaları ve büyük üreticiler var. Bu işletmeler her türlü denetime açıktır. Kanunsuz iş yapmazlar; tüm işlemleri kayıt altındadır. Ülke ekonomisi ve

sektör açısından bu tür işletmelerin sayısı artmalıdır.

#### Dağıtım, üretim kadar önemlidir

Gıda sektöründe uzun yıllardır lojistik, satış ve pazarlama işleri yapan Aktif Group, bu deneyimin bir sonucu olarak Antalya Halk Ekmeğinin işletmeciliğini üstlendi. Ekmeğin dağıtım konusunda önemli bir bilgi ve deneyim sahibi olduklarını belirten Mehmet Nükte, "Ekmeğin dağıtımını en az üretimi kadar önemlidir" dedi.

Nükte, ekmeğin dağıtımının sadece kamyon ve şoförden oluşan bir sistem olmadığını, birçok unsuru bir arada barındırdığını söyledi. "Üretim sonrasında her şey lojistiğe girer ve önemli bir konudur. İyi bir pazar araştırması yapılması şarttır, üretim bu çerçevede belirlenir. Satış noktaları arasında koordinasyonu sağlamak çok önemlidir. Diyebiliriz ki, lojistiğin yanında bazen üretim basit kalır" diyen Nükte, dağıtım ağını güçlendirmedikten sonra üretim yapmanın bir anlamı olmadığını kaydetti.

Bundan sonraki çalışmalarında kaliteli, sağlıklı ve lezzetli ekmeğin üretmek için başka bölgelerde de girişimleri olacağını belirten Nükte, konuyla ilgili İstanbul'da çalışmalarını olduğunu, Aktif Group olarak her türlü projeyi değerlendireceklerini sözlerine ekledi.

