

Antalya "Halk"ı ekmeğine kavuştu





"İddia ediyoruz ki Antalya'da hayatınız boyunca bu kadar lezzetli ekmek yiyemezsiniz. Çünkü bizde her şey doğal. Biz burada hiçbir katkı maddesi kullanmadan ekmek üretiyoruz. İnanıyorum ki Antalyalılar Halk ekmeği yedikten sonra ekmeğimiz Antalyalılardan vazgeçemediği bir lezzet olacaktır. Çünkü her şeyden önce çok lezzetli, sağlıklı, hijyenik ve çok ekonomik.

Antalya Büyükşehir Belediyesi'ne ait Ekdağ A.Ş'nin işletme hakkını alan Aktif Group, Antalya halkına ucuz ve sağlıklı ekmek üretebilmek için modern donanımlı bir ekmek fabrikası kurdu. Tamamen otomatik sistemlerle çalışan fabrikada ekmekler hiçbir şekilde el değmeden üretiliyor. Türkiye'nin en hijyenik tesisini kurduklarını iddia eden firma yetkilileri, Antalya halkı için en lezzetli, en sağlıklı ve en ucuz ekmeği ürettiklerini dile getirdiler. İstanbul ve Ankara'daki benzerlerinden sonra Türkiye'nin üçüncü büyük ekmek fabrikası ile Antalyalının ekmek ihtiyacını karşılamakla kalmayacak olan bu tesiste, ekmeğin sağlıklı ve hijyenik

koşullarda üretilmesi sağlanırken; Halk ekmeği lezzetiyle sofraları süsleyecek, fiyatıyla da geçim derdinde olan Antalya halkının yüzünü güldürecek.

Antalya Büyükşehir Belediyesi'ne ait Ekdağ Ekmek Fabrikasını yapılan ihaleyle alan Aktif Group, Antalya halkı için sağlıklı, hijyenik, lezzetli ve ekonomik ekmekler üretiyor. Ciddi bir bütçeyle kurulan tesisin Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Nükte ile "Halk" ekmeği üzerine konuştuk.

Firmanızdan bahseder misiniz?

Aktif Group Başkanayım. Aktif Group olarak, inşaat, petrol(akaryakıt), gıda(unlu mamuller), turizm sektörlerinde hizmet veriyoruz. Ankara kökenli bir firmayız. Aile şirketiyiz.

Halk ekmeğinin Antalya'ya gelişini anlatır mısınız?

İstanbul'da ve Ankara'da Halk ekmeği artık olmazsa olmazlardan biridir. Bursa, Ankara, Adana, İzmir gibi büyük şehirlerin dışında da halk ekmeği var.

Antalya'da da Halk ekmeği varmış zaten. Ama çoğu kişi bilmediği için tercih





Dünya standartlarında üretim yapan fabrikada, ekmekler el değmeden üretiliyor. Üretim öncesinde kullanılacak hammadde de özel laboratuvar çalışmaları ile test ediliyor.

sebebi haline getirmiyordu. Bu nedenle Antalya Büyükşehir Belediyesi Halk ekmeğinin işlevini yerine getirmediğini görüyor ve Halk ekmeği iki yıl üst üste ihaleye çıkıyor. Ama ilginçtir hiç kimse talip olmuyor. Daha sonra üçüncü ihaleye biz katıldık ve ihale biz de kaldı.

Fabrikanın oluşması için ne kadar yatırım yaptınız?

Biz Büyükşehir Ekdağ Ekmek Fabrikasını kiraladık. Baktık ki bizim getireceğimiz tesis oraya sığmadı. Çünkü oranın ne eni vardı ne boyu yani küçük bir yerdi. Dolayısıyla kendimize böyle bir yer yaparak ekmeklerimizi hem Ekdağ'ın eski yerinde hem burada üreteceğiz. Bizim Büyükşehir'e bağlı olduğumuz konular var.

Eski Ekdağ Ekmek Fabrikasını kiraladık, sözleşme gereği; temizlik, hijyen, sağlık, fiyat, gramaj, büfe kontrolleri, büfe yerleri gibi konuları kapsayan her şey onların inisiyatifinde. Kontrolü elden bırakmadan bu şekilde bir çalışmayla

üretiyoruz ekmeklerimizi.

Ancak istediğimiz kalite ve koşullarda Antalyalılara daha iyi ürün sunabilmek adına 11 Milyon Euro'luk bir yatırım gerçekleştirdik. Bütün bu fabrikayı 7 ay içerisinde tamamladık.

Ekmeğin kalitesi hakkında bize biraz bilgi verir misiniz?

Kaliteli ekmeği üretmek için kullandığınız maddeler çok önemlidir. Bunlar un, maya, su, yağ ve bir de katkı maddeleri olarak sıralanabilir. Bizim fabrikamıza girmeden önce bu ham maddelerin bütün analizleri yapılıyor. Örnek vermek gerekirse; un aldık değil mi? Un kamyonundan indirilmiyor. Çünkü önce laboratuvarında testleri yapılıyor, ardından sonuçlara bakılıyor. Uygunsa, hijyenikse depolarımıza öyle giriyor. Bu işlem diğer ürünlerde de aynı şekilde uygulanıyor. Çünkü maya çok çabuk bozulan bir üründür. Mayaları saklamak için özel depolarımız var. Mayayı soğuk depoda muhafaza etmezseniz çabuk bozulur.

Bozulunca da bakteri üretmeye başlar. Biz bu tür konularda çok hassas davranıyoruz ve tüketicinin gönül rahatlığı ile ekmeğini yiyebilmesini istiyoruz. Fabrikamızda, kullandığımız gıda maddeleriyle hijyenik bir şekilde lezzetli ekmekler üretiyoruz. Yaptığımız işte iddialıyız. Ayrıca Antalya'da üretilen ekmeğin 150 gram ama bizim ürettiğimiz ekmeğin 200 gram. Gramaj ve fiyat olarak diğer ekmeklerden farklı. Büyükşehir Belediye Başkanı Menderes Türel, "Antalya halkının sağlığı benim için çok önemli" diyor. Bizler de onun bu sözlerini hakkıyla uygulamaya çalışıyoruz. Tabii ki burada Antalya halkının kazancı çok büyük. Bu durumda Antalya halkı hem tadıyla hem fiyatıyla çok önemli bir kazanç sağlarken tamamen sağlıklı ve hijyenik koşullarda ekmeği yemenin de keyfine Halk ekmeği varıyor. Halk ekmeğinin ucuz olması tamamen kar marjının düşük olmasından kaynaklanıyor. İddia ediyoruz ki Antalya'da hayatınız boyunca bu kadar lezzetli ekmeği yiyemezsiniz. Çünkü biz-



Üretimde kullanılan makinenin boyu 110 m. Sıfır noktasından bu dev makineye giren hamur 110. metreden sağlıklı ve leziz ekmekler olarak çıkıyor.

de her şey doğal. Biz burada katkı maddesi kullanmadan ekmek üretiyoruz. İnaniyorum ki Antalyalılar bizim ekmeğimizi yedikten sonra ekmeğimiz Antalya halkının vazgeçemediği ekmek olacaktır. Çünkü her şeyden önce çok sağlıklı, hijyenik, lezzetli ve çok ekonomik. Piyasadaki ekmekler 150 gram. Yani 150 gram 25 kuruşa veriyorlar. Biz ise 200 gramı 25 kuruşa veriyoruz. Bizim öncelikle fiyat olmak üzere her konuda çok farkımız var.

Bu ekmeğin sağlıklı olduğuna vatandaşı nasıl ikna edeceğiz?

35 Antalya'da 200 gram ekmek satılıyordu ve para kazanılıyordu. Şimdi %35 - 40 oranında fiyatı düşürerek 25 kuruşa satılıyor ve yine para kazanıyorlar. Demek ki bunu biz 20-22 kuruşa kadar çeksek de para kazanılacak. Biz kaliteden ödün vermeden kar marjını düşürerek ucuz ekmek üretiyoruz. Ucuz olan bir şey kötü anlamını taşıyacak diye bir şey yok. Çünkü kar marjınızdan fedakar-

lık yapıyorsunuz. Çok pahalı olan ekmek çok kaliteli anlamını taşımaz. Yani Büyükşehir Belediyesi'nin bize verdiği fiyat politikası minimize edilmiş karlarla çalışacaksınız. "Halk ekmeği Antalyalılar için kurdurttum" diyor Menderes Türel, biz de Sayın Başkan'ın istekleri doğrultusunda hareket edeceğiz ve minimize edilmiş fiyatlarla Antalya halkına hem ucuz hem sağlıklı hem de çok lezzetli ekmekler üreteceğiz. Ekmeklerin büfelere taşınması da tamamen sağlıklı ve hijyenik koşullarda sağlanıyor. Taşıma araçlarımızla Antalya'nın belirli noktalarındaki büfelerimize her saat başı taşıma yapıyoruz. Buradaki amacımız; Antalyalının büfelerde her zaman ekmek bulabilmesini sağlamak ve yine Antalya halkına günün her saatinde en taze ekmeği sunabilmek.

Fabrika hakkında bilgi verir misiniz?

Biz, ihalesini aldıktan sonra fabrikayı yedi ayda bitirdik. Burada 450-500 bin YTL'ye yakın harcama yaparak laboratu-





ar kurduk. Hammaddelerimizin tümü laboratuvarda her şeyiyle inceleniyor, bakılıyor, sonucuna göre mal alımı yapıyor. Bunları yapmaktaki amacımız halkın gönül rahatlığı ile ekmeğini yiyebilmesi. Hijyenin sağlanması için çok ciddi bütçelerle son teknoloji laboratuvar kurduk. Tesisimizde, hiç el değmeden ekmeğin üretilmesi, tam otomatik, akıllı makine dediğimiz yani tam otomasyonlu bir sisteme sahibiz.

Üretimde kullanılan makinenin boyu yüz on metre, ekmeğin yapılıncaya kadar un sıfır metreden giriyor, hiç el değmeden yüz onuncu metreden çıkıyor. Dolayısıyla baktığımızda ekmeğin o kadar hijyenik bir ortamda üretilmiş oluyor ki hiçbir aşamasında, el değmeden tamamen kendi doğal ortamında hazır hale geliyor. Bir defada yani bir saat on dakikada beş bin beş yüz ekmeğin üretiliyor.

Çalışma ortamımızın koşulları yine çok

hijyenik. Buradaki çalışan insanlar bir noktadan girip bir noktadan çıkıyorlar. Çalışanlar sabahleyin evinden işine geldiklerinde; kahvaltısını yapıyorlar, duşunu alıyorlar ve hijyenik ortamda temizleniyorlar, ondan sonra üretime geçiyorlar. Böyle bir ortamda çalışıyoruz. Yani temizlenmeden hijyenik odanın, üretim odasının, kapısı açılmıyor. Çünkü fabrikanın en hassas bölgesi orası. Bizim fabrikamızda üretim alanımıza işletme müdürümüzün izni olmadan kimse giremez.

Üretim kapasitesi ve satışlar hakkında bilgi verir misiniz?

Şu anda günlük yüz bin kapasitesi var, yani günde yüz bin ekmeğin üretiliyor. Bu da çok iyi bir üretim miktarı demek oluyor. Büyükşehir Belediyesi'nin istekleri doğrultusunda yaptığımız büfelerde günlük yaklaşık on bin ekmeğin satılıyor. Şu an Antalya'nın yüz noktasında büfelerimiz

var. Büfelerin yapılmasında baştan sona çok büyük bir titizlikle çalıştık. Büyükşehir Belediye Başkanı Menderes Türel büfelerin yapımıyla birebir ilgilendi. Renk seçimiyle, tasarımıyla, malzeme seçimiyle tamamen özel bir çalışma sağlandı. Büfelerin genel tasarımındaki amacımız tamamen hijyenik ve sağlıklı ortamda üretilen ekmeğin sunumunu da halka yakışır bir şekilde yapmak istedik. Büfelerimizin temizliği ve hijyeni ifade etmesine özen gösterdik. 3000 YTL'ye de büfe vardı ama biz yaklaşık 11.000 YTL'ye yaptık büfeleri. Büfelerin bulunduğu noktalar yine belediye birimlerince belirleniyor. Bundan sonraki halktan gelen taleplere ve yaptığımız araştırmalara bakarak büfelerin yerlerini değiştirebiliriz. Sonuçta ekmeğin üretilmesindeki amacımız halka en iyi şekilde de ulaştırmayı da kapsıyor. Bu yüzden de büfelerin halkın en kolay ulaşabileceği yerde yani doğru yerde olması gerekiyor.

Şu anda iki çeşit ekmeğimiz var çok yeni olduğumuz için. İleriki dönemlerde ekmeğin çeşitliliğini artıracacağız.

Tesis kaç kişiye istihdam sağlıyor?

15 bin metre kare kapalı alan ile hizmet verdiğimiz tesisimizle fabrika içerisinde 40 kişi, Antalya'nın yüz farklı noktasında bulunan büfelerimizde de yüz kişi olmak üzere toplam yüz kırk kişiye istihdam sağlamış oluyoruz.

Adres: Antalya - Alanya Yolu 17. km
Serik Cad. No:142 Çalkaya / ANTALYA
Tel: (0 242) 426 39 07 - 426 39 64
Fax: (0 242) 426 39 55
www.antalyahalkekmek.com

