

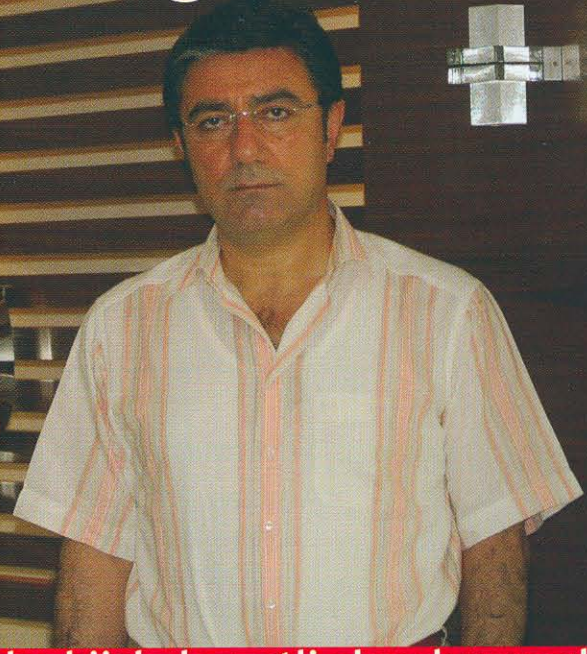
Mutfak Sanatı

Dergisi

YIL: 2 SAYI: 13
Temmuz - Ağustos 2007
5.00 YTL



Antalya halkı; Ekmeğine kavuştu.



“İddia ediyoruz ki Antalya’da şimdiye kadar böyle lezzetli ekmeğe yemediniz. Çünkü bizde her şey doğal. Biz burada hiçbir katkı maddesi kullanmadan ekmeğe üretiyoruz. İnanıyorum ki Antalyalılar halk ekmeği yedikten sonra, ekmeğimiz; Antalya halkının vazgeçemeyeceği bir lezzet olacaktır. Çünkü her şeyden önce çok lezzetli, hijyenik ve çok ekonomik.

Antalya Büyükşehir Belediyesi’ne ait Ekdağ A.Ş.’nin işletme hakkını alan Aktif Group, Antalya halkı için ucuz ve sağlıklı ekmeğe üretebilmek amacıyla, modern donanımlı bir ekmeğe fabrikası kurdu. Tamamen otomatik sistemlerle çalışan fabrikada, ekmeğeler el değmeden üretiliyor. İstanbul ve Ankara’daki benzerlerinden sonra, Türkiye’nin en hijyenik, en son teknolojisine sahip en büyük ekmeğe fabrikası olan bu tesis, Antalya’nın ekmeğe ihtiyacını karşılamakla kalmayacak, ekmeğin sağlıklı ve hijyenik koşullarda üretilmesini sağlayacak. Halk ekmeğe, lezzetiyle sofraları süsleyecek, fiyatıyla da Antalya halkının yüzünü güldürecek.

Antalya Büyükşehir Belediyesi’ne ait Ekdağ Ekmeğe Fabrikası’nı, yapılan ihaleyle alan Aktif Group, Antalya halkı için sağlıklı, hijyenik, lezzetli ve ekonomik ekmeğeler üretiyor. Ciddi bir bütçeyle kurulan tesisin Yönetim Kurulu İkinci Başkanı Mehmet Nükte ile halk ekmeğe üzerine konuştuk.

Bize Kısaca Aktif Group’tan bahseder misiniz?

Aktif Group olarak, İnşaat, Petrol(akaryakıt), Gıda(unlu mamuller), Turizm sektörlerinde hizmet veriyoruz. Ankara kökenli bir aile şirketiyiz.

Halk ekmeğin Antalya’ya gelişini anlatır mısınız?

İstanbul’da ve Ankara’da halk ekmeğe artık olmazsa olmazlardan biridir. Bursa,



ANTALYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ HALK EKMEK



Ankara, Adana, İzmir gibi büyük şehirlerin dışında da halk ekmek var.

Antalya'da da halk ekmek daha öncede varmış. Ama çoğu kişi bilmediği için tercih edilmeyormuş. Bu nedenle Antalya Büyükşehir Belediyesi, Halk Ekmek'in işlevini yerine getirmediğini görüyor ve Halk Ekmek, iki yıl üst üste ihaleye çıkıyor. Ama ilginçtir, hiç kimse talip olmuyor. Daha sonra üçüncü ihaleye biz katıldık ve ihale bizde kaldı.

Fabrikanın oluşması için ne kadar yatırım yaptınız?

Biz Büyükşehir Ekdağ Ekmek Fabrikası'nı kiraladık. Baktık ki getireceğimiz teçhizatın boyutlarına fabrikanın ne eni ne de boyu uygun. Bu durumda kendimize yeni bir yer yaparak, ekmeklerimizi hem Ekdağ'ın eski yerinde hem de burada üretmeye karar verdik.

Sözleşme gereği Büyükşehir Belediyesi'ne bağlı olduğumuz konular var. 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, Antalya'lılara 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 ekmek üretmek için kullandığımız maddeler çok önemlidir. Bunlar un, maya, su, tuz olarak sıralanabilir. Bizim fabrikamıza girmeden önce bu hammaddelerin bütün analizleri yapılıyor. Örnek vermek gerekirse, unu alıyoruz, Un gelir gelmez kamyondan indirilmiyor. Çünkü önce laboratuvarında testleri yapılıyor, ardından sonuçlara bakılıyor. Laboratuvar sonuçlarımız uygundur raporu verirse depolarımıza öyle giriyor. Bu işlem diğer ürün alımlarımızda da aynı şekilde uygulanıyor. Örneğin 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 ekmek 150 gram ama bizim ürettiğimiz ekmek 200 gram. Gramaj ve fiyat olarak diğer ekmeklerden farklıyız. 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, ekmeğimizin hem tadıyla hem de fiyatıyla çok önemli bir kazanç sağlayacak ve tamamen hijyenik koşullarda üretilen ekmek yemenin de keyfine Halk Ekmekle varacak. Halk ekmeğin ucuz olması tamamen kâr marjının düşük olmasından kaynaklanıyor. İddia ediyoruz ki Antalya'da şimdiye kadar böyle lezzetli ekmek yemediniz. Çünkü bizde her şey doğal. Biz burada katkı maddesi kullanmadan ekmek üretiyoruz. İnanyorum ki Antalya'lılar bizim ekmeğimizi yedikten sonra, ekmeğimiz Antalya halkının vazgeçemeyeceği bir lezzet olacaktır. Çünkü her şeyden önce çok sağlıklı, lezzetli ve çok ekonomik. Piyasadaki ekmekler 150 gram. Yani 150 gram ekmeği 25 kuruşa satıyorlar. Biz ise 200 gram ekmeği 25 kuruşa satıyoruz. Bizim ilk başta fiyat olmak üzere her konuda çok farkımız var.

Halk Ekmek Hem Ucuz, Hem Sağlıklı. Peki Bunu Nasıl Başarıyorsunuz?

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 kâr marjını düşürerek ucuz ekmek üretiyoruz. Ucuz ekmek kötü olacak diye bir şey yok. Çünkü kâr marjınızdan fedakarlık yapıyorsunuz. Çok pahalı ekmek de çok kaliteli diyemeyiz. Büyükşehir Belediyesi'nin bize verdiği fiyat politikası şu: Minimimize edilmiş kârlarla çalışacaksınız. "Halk Ekmek'i Antalya'lılar 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 yapılıyor. Araçlarımızla, Antalya'nın belirli noktalarındaki büfelerimize her saat başı taşıma yapıyoruz. Buradaki amacımız; Antalyalının büfelere her zaman ekmek bulabilmesini sağlamak ve yine Antalya halkına günün her saatinde en taze ekmeği sunabilmek.

Fabrikanız hakkında bilgi verir misiniz?

Biz, ihalesini aldıktan sonra fabrikayı yedi ayda bitirdik. Hijyenin sağlanması için çok ciddi bir bütçeyle son teknoloji laboratuvar kurduk. Hammaddelerimizin tümü laboratuvarımızda en ince detayına kadar inceleniyor, kontrol ediliyor, sonuçlara göre mal alımı yapılıyor. Bunları yapmaktaki amacımız halkın gönül rahatlığıyla ekmeğini yiyebilmesi. Tam otomatik, akıllı makine

Aynı fiyata daha fazla lezzet!

Antalya Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek Fabrikası,
halkımıza ekmeğin en hesaplısını, en lezzetlisini sunmak için açıldı!
**150 gr'lık piyasa ekmeğiyle aynı fiyata satılan 200 gr'lık
halk ekmeği, lezzeti ve sağlığıyla sofralarımızın vazgeçilmezi olacak.**



Antalya Alanya Yolu 17. Km Serik Caddesi No:142 Çalkaya / Antalya
Tel: 0242 426 39 07 - 0242 426 39 64-65 | www.antalyahalkekmek.com

dediğimiz yani tam otomasyonlu bir sisteme sahibiz. Tesisimizde, ekmeğin hiç el değmeden üretiliyor.

Üretimde kullanılan makinenin boyu 110 metre. Yapım aşamasında, un sıfır metreden giriyor, hiç el değmeden 110 metreden ekmeğin çıkıyor. Dolayısıyla ekmeğin o kadar hijyenik bir ortamda üretilmiş oluyor ki el değmeden, tamamen kendi doğal ortamında hazır hale geliyor. Bir defada yani 1 saat 15 dakikada 5500 ekmeğin üretiliyor.

Çalışma ortamımızın koşulları yine çok hijyenik. Burada çalışan insanlar bir noktadan girip, bir noktadan çıkıyorlar. Çalışanlar sabahleyin evinden işine geldiklerinde; kahvaltısını ediyor, duşunu alıyor ve hijyenik ortamda temizleniyor. Daha sonra bizim hijyen odası dediğimiz "sterilizasyon" odasına girerek taranıyor. Odadaki alıcılar tarafından incelenen personel, eğer temiz değilse fabrikanın kapısı açılmıyor ve ekmeğin üretilen bölüme giremiyor. Böyle bir ortamda çalışıyoruz. Yani temizlenmeden, hijyenik odanın, üretim odasının kapısı açılmıyor. Çünkü fabrikamızın en hassas bölgesi orası. Bizim fabrikamızda, üretim alanımıza işletme müdürümüzün izni olmadan ve hijyen kurallarını yerine getirmeden hiç kimse giremez.

Üretim kapasitesi ve satışlar hakkında bilgi verir misiniz?

Şu anda günlük 100 bin kapasitesi var, yani günde 100 bin ekmeğin üretiliyor. Bu da çok iyi bir üretim miktarı demek. Büyükşehir Belediyesi'nin istekleri doğrultusunda yaptığımız büfelerde günlük satışlarımız artarak devam etmektedir. Şu an Antalya'nın 100 noktasında büfemiz 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 yaptık. Büfelerin genel tasarımındaki amacımız tamamen hijyenik ve sağlıklı ortamda üretilen ekmeğin, sunumunu da halka yakışır bir şekilde yapmak. Büfelerimizin hijyeni ifade etmesine özen gösterdik. 3000 YTL'ye de büfe vardı ama biz yaklaşık 11.000 YTL'ye yaptık büfelerimizi. Büfelerin bulunduğu noktalar yine belediye birimlerince belirleniyor. Bundan sonra, halktan gelen taleplere ve yaptığımız araştırmalara bakarak büfelerin yerlerini değiştirebiliriz. Sonuçta, ekmeğin üretmekteki amacımız, bu ekmeğin

halka en iyi şekilde ulaştırmayı da kapsıyor. Bu yüzden de büfelerin, halkın en kolay ulaşabileceği yerlerde yani doğru noktalarda olması gerekiyor.

Şu anda, çok yeni olduğumuz için "normal ve kepekli" olmak üzere, iki çeşit ekmeğimiz var. Besin değerleri ve lezzetleriyle sofralarımızın vazgeçilmez tatları olan bu iki ekmeğin çeşidiyle üretime başlamayı uygun gördük. En kısa zamanda doğal köy ekmeğimiz de üretim bandındaki yerini alacak. Yakın tarihte, programlı bir şekilde çalışarak, üreteceğimiz farklı ekmeğin çeşitleriyle Antalya sofralarını süslemeyi planlıyoruz.

Tesis kaç kişiye istihdam sağlıyor?

15 bin m² kapalı alana sahip tesisimizle, fabrika içerisinde 40, Antalya'nın 100 farklı noktasında bulunan büfelerimizde de 100 olmak üzere, toplam 140 kişiye istihdam sağlamış oluyoruz.

www.antalyahalkekmek.com

