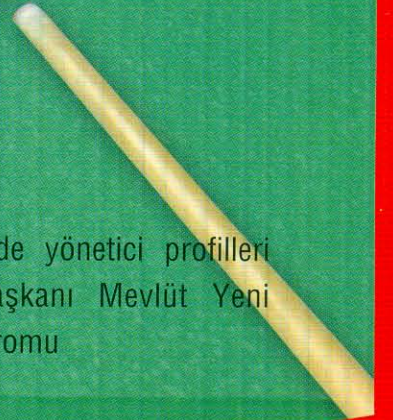


EVET



İYİN KONUĞU GP Genel Başkan Yardımcısı Emin Şirin | SEKTÖR Turizmde yönetici profilleri
 İDOSYA Seçim 2007 | İÇİMİZDEN BİRİ Antalya Gazeteciler Cemiyeti Başkanı Mevlüt Yeni
 İSORUN Antalya'da toplu taşıma sorununu | BUSINESS Cenk Alp | SAĞLIK 3 X Sendromu

ISSN 1303-4200
 04
 9 771303 420048
 TEMMUZ-AĞUSTOS 2007 SAYI: 33
 FİYATI: 6 YTL. / 6.000.000 TL.

Antalya “Halk”ı ekmeğine kavuştu





"İddia ediyoruz ki Antalya'da hayatınız boyunca bu kadar lezzetli ekmeği yiyemezsiniz. Çünkü bizde her şey doğal. Biz burada hiçbir katkı maddesi kullanmadan ekmeği üretiyoruz. İnanıyorum ki Antalyalılar Halk ekmeği yedikten sonra ekmeğimizin Antalyalıların 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 ekmeği üretebilmek için modern donanımlı bir ekmeği fabrikası kurdu. Tamamen otomatik sistemlerle çalışan fabrikada ekmeği 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 ekmeği fabrikası ile Antalya'nın ekmeği 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 Ekmeği Fabrikasını yapılan ihaleyle alan Aktif Group, Antalya halkı için sağlıklı, hijyenik, lezzetli ve ekonomik ekmeği üretiliyor. Ciddi bir bütçeyle kurulan tesisin Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Nükte ile "Halk" ekmeği üzerine konuştu.

Firmanızdan bahsedebilir misiniz?

Aktif Group Başkanımı. 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 hammaddede 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 kiralamadık. Bakıldık ki bizim getireceğimiz tesis oraya sığmadı. Çünkü oranın ne eni vardı ne boyu yani küçük bir yerdi. Dolayısıyla kendimize böyle bir yer yapılarak ekmeğimizi hem Ekdağ'ın eski yerinde hem burada üreteceğiz. Bizim Büyükşehir'e bağlı olduğumuz konular var.

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

üretiyoruz ekmeğimizi.

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.

Ekmeğinin kalitesi hakkında bize biraz bilgi verir misiniz?

Kaliteli ekmeği üretmek için kullandığımız 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 ekmeğimizi üretiyoruz. Yaptığımız işte iddialıyız. Ayrıca Antalya'da üretilen ekmeği 150 gram ama bizim ürettiğimiz ekmeği 200 gram. Gramaj ve fiyat olarak diğer ekmeğlerden 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 kazanacağı 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 ekmecekler olarak çıkıyor.*

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

Bu ekmeğin sağlıklı olduğuna vatandaş nasıl ikna edeceğiz?

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

lık yapıyorsunuz. Çok pahalı olan ekmecek 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 ekmecekler üreteceğiz. Ekmeceklerin 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 ekmecek 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 laboratuvarında her şeyiyle inceleniyor, bakılıyor, sonucuna göre mal alımı yapılıyor. Bunları yapmaktaki amacımız halkın gönül rahatlığı ile ekmeğini yiyebilmesi. Hijyenin sağlanması için çok ciddi bütçelerle son teknoloji laboratuvar kurduk. Tesisimizde, hiç el değmeden ekmecekler üretilecek, tam otomatik, akıllı makine dediğimiz yani tam otomasyonlu bir sisteme sahibiz.

Üretimde kullanılan makinenin boyu yüz on metre, ekme yapılırken un sıfır metreden giriyor, hiç el değmeden yüz onuncu metreden çıkıyor. Dolayısıyla baktığımızda ekme 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 ekme üretiyoruz.

Çalışma ortamımızın koşulları yine çok

hijyenik. Buradaki çalışan insanlar bir noktadan girip bir noktaya 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 fabrikasının 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 ekme üretiyoruz. Bu da çok iyi bir üretim miktarı demek oluyor. Büyükşehir Belediyesi'nin istekleri doğrultusunda yaptığımız büfeelerde günlük yaklaşık on bin ekme 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 haktan gelen taleplere ve yaptığımız araştırmalara bakarak büfelerin yerlerini değiştirebiliriz. Sonuçta ekme üretmekteki 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 ekme çeşitlerimizi artıracacağız.

Tesis kaç kişiye istihdam sağlıyor?

15 bin metre kare kapalı alanı ile hizmet verdiğimiz tesisimizde 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

