

Elini Ekmeğin Altına Koyan Adam **MEHMET NÜKTE**

"Halk Ekmek" ile kaliteli, sağlıklı ve ucuz ekmeğin dönemi başladı. 200 gr Halk Ekmek, 150 gr'lık diğer ekmekler gibi 25 Ykr'ye satışa sunuluyor. Bu uygulamayla her gün evine 6 ekmeğin alan bir aile 2 ekmekten tasarruf ediyor.

Antalya Büyükşehir Belediyesi'ne ait Ekdağ AŞ'nin işletme hakkını alan Aktif Group'un Yönetim Kurulu İkinci Başkanı Mehmet Nükte, Antalya'da sağlıklı, hijyenik ve ucuz ekmeğin üretiyor.

Bu uğurda 11 Milyon Euro yatırım yaparak Aksu yolu üzerinde uzay üssü gibi bir "Halk Ekmek" fabrikasını kuran Ekdağ, "Amacımız halka hizmettir.

Maddi sıkıntılar içerisinde olan vatandaşlarımızın temel gıda maddesi olan ekmeğin uygun fiyattan satışa sunulmasını bizleri mutlu ediyor" diyor...

Ankara merkezli Aktif Group şirketinin Yönetim Kurulu İkinci Başkanı olmanızın yanı sıra Bocce Bowling ve Dart Federasyonu Yönetim Kurulu Üyeliklerini de başarıyla sürdürüyorsunuz, bu yönünüzle sosyal tarafı da olan başarılı bir iş adamı olarak tanınıyorsunuz. Şirketinizden ve Antalya'yı tercih etme nedenlerinizden bahsedermisiniz?

Bir aile şirketi olan Aktif Group, inşaat, akaryakıt, lojistik, turizm ve unlu mamuller alanlarında faaliyet gösteriyor. Yani Antalya'da yaptığımız işin yabancıları değiliz. Neden Antalya sorusunun cevabına gelince, Büyükşehir Belediyesi, Halk Ekmek'i daha önce iki kez ihaleye çıkarmış. Bu işi layıkıyla yapabilecek birilerinin işi üstlenmesini istemiş ancak ihalelere giren olmamış. Üçüncü kez ihaleye çıkartılacağını duyunca bir turizm kenti olan, ülkemizin göz bebeği Antalya'da, bu kente yakışır bir iş yapmak istedik.

İhaleyi kazandınız. Peki sonrasındaki süreci kısaca özetler misiniz?

İhalenin ardından 7 ay gibi kısa bir sürede 11 Milyo Euro'luk bir yatırım yaparak fabrikamızı kurduk. Son teknoloji, tamamen otomasyona dayalı bir makine sayesinde, hiç insan eli değmeden ekmeğin üretiyoruz. 110 metre uzunluğundaki makinenin bir ucundan un, makinenin diğer ucundan ekmeğin çıkıyor. 1 saat 15 dakika süren bu işlemde tek seferde 5 bin 500 adet ekmeğin çıkartabiliyoruz.

Peki, üretilen ekmeğin diğer ekmeklerden farkı nedir?

Bir kere iddia ediyorum, Antalya'da hayatınız boyunca böyle ekmeğin yiyemezsiniz.





Ekmeğimiz
Antalya'nın
vazgeçilmez
unsuru
olacak

Fotoğraflar ve Röportaj: Hayreddin DENİZ

Bizim ürettiğimiz ekmekler diğer ekmekler gibi 200 gr. ve onlardan daha doğal ve hijyenik. Anlattığım gibi kesinlikle insan eli değmeden üretiliyor. Ekmekte kullanılan hammaddeler 500 milyar yatırım yaparak oluşturduğumuz fabrika bünyesindeki laboratuvarlarda tahlil edildikten sonra alınıyor. Öyle her isteyen kafasına göre mal indiremiyor fabrikamıza. Böyle olunca kalite ve üstün standartlarda bir ekmek oluşuyor.

Kaç çeşit ekmek üretiyorsunuz?

Şimdilik normal ve kepekli olmak üzere iki çeşit üretiyoruz. Normal ekmeğimize olduğu kadar kepekli ekmeğimize de çok güveniyoruz. Kepekli ekmek, tadıyla ve doğallığıyla çok başarılı. Antalyalılar bu kepekli ekmeği çok sevecek.

Tüm bu söylediklerinize göre ekmeğin fiyatının ucuz olması biraz kafaları karıştırıyor.

Evet, aslında çok kaliteli bir hizmet söz konusu. Ancak unutulmaması gereken bir unsur var ki, bizler ve Büyükşehir Belediyesi bu işte kar amacından çok hayır amacını gözetiyor. Bizim işimizde çok kar etmek amaçlanmıyor. Çok düşük



bir kar ile uzun vadede geri dönüşümü olabilecek bir yatırım bizimkisi.

Fabrikanız gerçekten uzay üssü gibi... Biraz buradaki detaylardan bahsedebilir misiniz?

Hijyenin ön planda tutulduğu bir yapı söz konusu. Söylediğim gibi ekmek yapımında kullanacağımız ürünler laboratuvarlarda tahlil edildikten sonra kabul ediliyor. Onun dışında bir "Sterilizasyon" odamız var. Fabrikaya sabah işbaşı yapmak için gelen personelimiz önce kahvaltısını yapıyor, duşunu yapıp elbisesini değiştiriyor. Daha sonra bizim hijyen odası dediğimiz "Sterilizasyon" odasına girerek taranıyor. Odadaki alıcılar tarafından incelenen personel eğer temiz değilse fabrikanın kapısı açılmıyor ve ekmek üretilen bölüme giremiyor. 15 bin metrekare alan üzerine kurulu fabrikamızda toplam 40 kişiye istihdam sağlıyoruz. Halk Ekmek büfelerinde de 100 kişi çalışıyor.

Antalya'da kaç tane Halk Ekmek büfesi var. Bu büfelerin işleyişi ve kontrolü nasıl

yapılıyor?

Antalya'da kentin çeşitli noktalarında 100 adet büfemiz var. Sayısının artırılması söz konusu değil ancak, bazı büfelerin yerlerini değiştirebiliriz. Antalya'nın her yöresindeki insanımızın kolayca ulaşabilmesini sağlamak için bunu yapabiliriz. Büfelerimizi şehit yakınlarımıza teslim ettik onlar işletiyor. İşletmecilerden aylık 25 YTL gibi bir kira bedeli alıyoruz. Biz ise Büyükşehir Belediyesi'ne 100 YTL ödüyoruz. Büfelerde ekmeğin yarı sıra su, sakız ve telefon karta satışı da yapılıyor. Büfelerimizin dizayrı ve çalışma ortamındaki sağlık koşulları da göz önünde bulunduruluyor. Sizden rica ediyorum bir Halk Ekmek Büfelerine bir de diğer büfelere bakın. Aradaki farkı göreceksiniz. Diğer büfeler şehirde bir kirlilik yaratıyor. Çoğu asıl amacının dışında kullanılıyor ve hijyenik değil. Aradaki farkı halkımızın göreceğine inancımız sonsuz. Biz elimizden gelenin en iyisini onlar için yapıyoruz. Taktir halkımızdır... ❏

