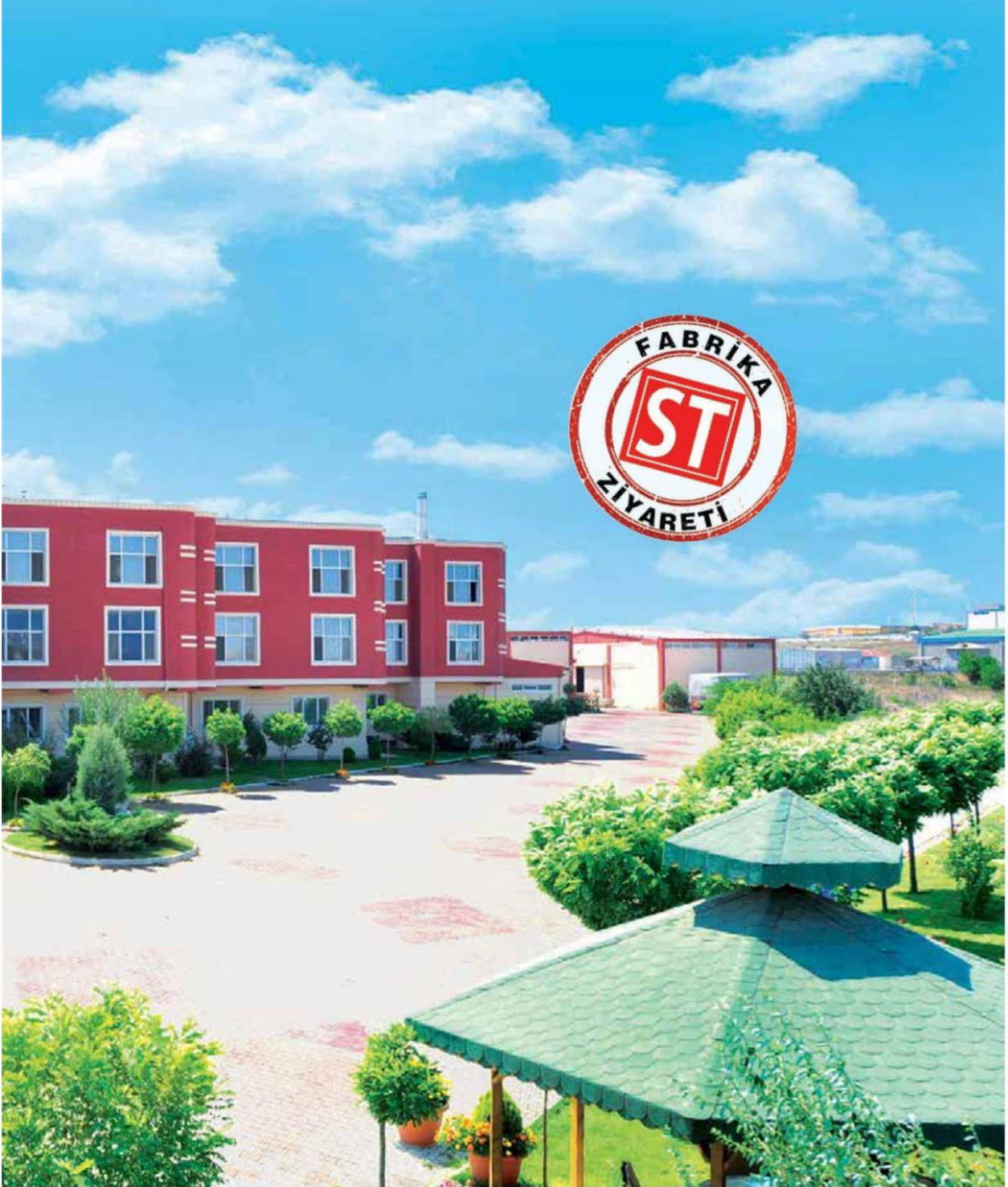


# Papağan Kuruyemiş, Deposunda Isı ve Koruma Koşullarına Önem Veriyor

Röportaj: Derya Kumtepe

Tekirdağ Ergene’de 40 bin metrekarelik alan üzerine kurulu Papağan Kuruyemiş, üretim kapasitesini artırmak için hem makina yatırımı yapmaya devam ediyor hem de depolama alanlarında ısıma ve koruma koşullarının sağlanmasına önem veriyor.





## GIDA ÖZEL SÖYLEŞİ

**T**ürkiye'nin üçüncü büyük kuruyemiş firması olarak dikkat çeken Papağan, Tekirdağ Ergene'de 40 bin metrekare açık ve 9 bin 500 metrekare kapalı alana sahip, en yeni teknoloji ile donatılan modern tesisinde global standartlara uygun üretim gerçekleştiriyor. Üretim kapasitesini artırmak için makina ve ekipman yatırımlarına devam eden Papağan, ürünlerin depolama aşamasında ısı ve koruma koşullarının sağlanmasına önem veriyor. Gıda sektöründe depolama sistemlerinin önemini konuşmak için bir araya geldiğimiz Papağan Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi, "Kapasitemiz doğrultusunda ürünlerin bir bölümünü depolarımızda saklıyoruz. Burada uygun ısı ve koruma koşullarının sağlanması çok önemli. Dolayısıyla burada ürünlerin nefasetini korumasını sağlayacak, özel sistemler kullanıyoruz. Depodan çıkarak ürünlerin işlenmek üzere fabrikaya gelmesiyle birlikte öncelikle yarı otomasyon süreci başlıyor diyebiliriz. Yani hem insan hem teknoloji burada işbirliği yapıyor" diyor.

### Papağan Kuruyemişi'ni ve yapılanmanızı anlatabilir misiniz?

Papağan Kuruyemişi, Türkiye'nin üçüncü büyük kuruyemiş firması olarak ay çekirdeğinden fındığa, fıstıktan kuru üzüm, kuru erikten kabak çekirdeğine, yer fıstığından leblebiye dek zengin yelpazede paketlenmiş kuruyemiş sunuyor. Emekçi-oğlu Grubu bünyesinde faaliyet gösteren Papağan, Tekirdağ Ergene'de 40 bin metrekare açık ve 9 bin 500 metrekare kapalı alana sahip, en yeni teknoloji ile donatılan modern tesisinde global standartlara uygun üretim gerçekleştiriyor. Papağan'ın yönetim merkezi ise İstanbul Mahmutbey'de bulunuyor.

Papağan, Ergene'deki tesislerinde üretimini Avrupa normlarına uygun hijyen, sağlık ve kalite standartları doğrultusunda ISO 9001:2000 ve HACCP Uluslararası Gıda Güvenlik Sistemi kurallarına göre gerçekleştiriyor. Çiftçi'den, tarladan, üretim yerinden alınan, Türkiye'den ve dünyadan



Papağan Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı Kani Emekçi

seçilen en kaliteli kuruyemişler, fabrikada özelliklerine uygun olarak işlenerek, en taze haliyle paketleniyor. Güçlü dağıtım ağıyla ürünler tüm Türkiye'nin yanı sıra Almanya, Avusturya, İsviçre, İngiltere, Fransa, İsveç, Belçika, Kosova, Makedonya, Bulgaristan, Suudi Arabistan, ABD, Libya, Cezayir, Gürcistan, Arnavutluk, Irak, Ürdün, Lübnan, Türkmenistan, Romanya ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ne gönderiliyor.

### Son dönemde gerçekleştirdiğiniz yatırımlar hakkında bilgi verebilir misiniz?

2015 yılında pek çok açıdan kendimizi yeniledik diyebiliriz. Öncelikle araç filosuna el attık ve toplam 5 milyon TL'lik bir yatırımla 11'i ağır tonajlı olmak üzere toplam 51 aracımızı yeniledik. Böylece daha yüksek performans ve verimliliğe odaklandık.

2015'in ikinci yarısında ise hem dijital hem de fiziksel yüzümüzü yeniledik. Di-

jital tarafta web sitemizi yeniden tasarlayıp uygulamaya koyduk ve bizimle ilgili bilgilere ve ürünlerle ilgili enformasyona ulaşılmasını kolaylaştırdık. Fiziksel tarafta ise; ürünlerimizin ambalajlarını yeniledik. Bizi tercih eden müşterilerimizin karşısına yeni yüzümüzle çıkmaya başladık. Yeni paketlerimizin tasarımında özellikle 'sağlıklı atıştırmalık' vurgusuna değindik ve güçlü bir görsellikle ambalajın içindeki ürüne odakladık.

Bunların yanı sıra Tekirdağ'daki fabrikamıza yönelik yeni makine yatırımını da gerçekleştirdik. Baktığımızda ambalaj sistemimize, yeni paketleme makinelerimize ve yeni ambalajlarımızın tasarımlarına yönelik 2 milyon TL'lik yatırım yaptığımızı söyleyebiliriz.

**Papağan, çevreci bir yaklaşım göstererek, ay çekirdeği ürününün yanında "çöp poşeti" sundu ve bu konuda dünyada ve Türkiye'de bir ilke imza attı.**



**Şirketin bunun gibi ülkemize kazandırdığı başka ilkler nelerdir? Ürün ve üretimiyle sektörde yarattığı farklar nelerdir?**

Firma olarak öncü uygulamalar başlatmayı, sektörün de kalitesini yükseltecek bir iş hedefi olarak değerlendiriyoruz. Bunun uzantısı olarak çevreci bir yaklaşım göstererek, ay çekirdeği ürününün yanında "çöp poşeti" sunduk ve bu konuda dünyada ve Türkiye'de bir ilke imza attık. Tüketici dostu ve çevreci bu uygulamayla çeşitli tüketici ödülleri yanı sıra Türk Standartları Enstitüsü'nden de ambalaj tasarımı ödülüne layık görüldük

Papağan Kuruyemiş olarak sektörün en inovatif kuruluşu olduğumuzu söyleyebiliriz. Çöp poşetinin yanı sıra Keeper, FIT ürünü, Acılı Popcorn, Papağan Kids gibi değişik ve ilk olan uygulamalara imza attık. Bazısı beğenilirken bazıları ilgi görmedi ancak yine de yenilikçi yaklaşımımızı sürdürüyoruz.

**Papağan Kuruyemiş, tarladan aldığı ham madde ve üretim gücünü markasına nasıl yansıtıyor? Uluslararası pazarda bir Türk markası olarak rekabet edebilmenin şartlarını nasıl yerine getiriyor?**

Bir tüketici 1 liraya aldığı ay çekirdeği paketiyle o ürün ve o firma hakkında fikir sahibi olma şansına sahip. Eğer markalı ve paketlenmiş bir kuruyemiş firması olmanın sorumluluğu ile bu pakete en iyi ürünü koyup, en iyi şekilde korumuyorsanız, zaten marka olarak uzun süre yaşama şansınız olmaz.

Biz Papağan Kuruyemiş olarak mahsullerin hasat dönemlerinde en kaliteli hammaddenin satın alıyoruz. Bu her zaman kolay olmuyor, kuraklık dönemlerinde hammadde temini zorlaşabiliyor. Yine de her zaman en iyisine ulaşmayı hedefliyoruz. Paketlerimize koyduğumuz mahsulde büyüklük, hacim ve nefasetle ilgili standartlarımız var. Seçimlerimizi

bu standartlara uygun şekilde gerçekleştiriyoruz.

Sıcak satış yaklaşımımızla ise satış noktalarını sürekli denetliyor, giden malı yeniliyor, satışı ağır giden ürünleri değiştiriyoruz. Böylece ürünlerin rafta kalmasını engelliyor ve müşterilerimize ürünlerimizi hep en taze haliyle sunuyoruz. Elbette tüm bunlar bizi hem ulusal hem de uluslararası pazarda rekabetçi hale getiriyor.

**Üretim süreciniz hakkında bilgi verebilir misiniz? Depolama alanlarında hangi özelliklere dikkat ediyorsunuz?**

Kuruyemiş sektörü, çok geleneksel görünmekle birlikte yeni dönemde artık yoğun otomasyon desteği ile hizmet sunuyor. İlk aşama, mahsulün topraktan toplanması ve kaba hatlarıyla ayıklanmasından oluşuyor. Ekspertlerimiz bizim standartlarımıza uygun ürünleri tespit ederek, alımına karar veriyor.

Kapasitemiz doğrultusunda ürünlerin bir

bölümünü depolarımızda saklıyoruz. Burada uygun ısı ve koruma koşullarının sağlanması çok önemli. Dolayısıyla burada ürünlerin nefasetini korumasını sağlayacak, özel sistemler kullanıyoruz.

Depodan çıkarak ürünlerin işlenmek üzere fabrikaya gelmesiyle birlikte öncelikle yarı otomasyon süreci başlıyor diyebiliriz. Yani hem insan hem teknoloji burada işbirliği yapıyor. İlk olarak otomatik ürün ebadına göre seçilmesi aşaması var. Havayla çalışan, kamera sistemli, optik cihazlı araç makineleri kullanıyoruz. Hem renk hem de büyüklüğe göre hammaddeyi ayıklıyorlar. Ekstra olarak çalışanlarımız da bu süreci takip ve kontrol ediyorlar, gerekirse de müdahale ediyorlar.

Sonrasındaki işlemde – eğer gerekirse - ürünlerin nefasetini ve lezzetini optimum düzeyde sağlayacak kavurma fırınları kullanıyoruz. Her kavurma, otomatik süreçlerin desteğiyle ürünlerin özelliğine uygun şekilde gerçekleştiriliyor. Ürünler paketlenme aşamasına geldiğinde ise, özel makinelerimizle, paketlemeye uygun olmayan ürünler tespit edilip, ayıklanıyor. Paketlemede tam otomatik paketlenme makineleri kullanıyoruz. Çok sayıda paketlenme hattımız var. Hem yerli, hem yabancı makineler kullanıyoruz. Bu makineler sayesinde ürünler bir kere daha kontrol ediliyor ve gerekirse ayıklamaya tabi tutuluyor. Tüm bu işlemler sonrasında kuruyemişler kusursuz haliyle paketlere yerleştiriliyor.

Sahip olduğumuz teknoloji sayesinde ürünlerimizin geriye dönük takibini yapabiliyoruz. Ham maddeyi nereden aldığımızı tespit edebildiğimizden muhtemel sorunlara anında çözüm üretebiliyoruz.

**Çiftçiden, tarladan, üretim yerinden alınan kuruyemişler, fabrikada özelliklerine uygun olarak işlenerek paketleniyor. Bu süreç itibarıyla şirket olarak otomasyon sistemi sizin için ne kadar önemli?**

Tüketicilerimize en hassas ve doğru şekilde ürün sunumu için otomasyon çok önemli bir süreç. Bu süreçte insan kusur-



larından oluşacak konular minimize ediliyor ve daha verimli personel istihdamı ile daha kaliteli bir proses imkanı sağlanıyor. Ancak yaptığımız işin doğası gereği; otomasyonla birlikte insan kaynağı ve bu kaynağın el emeği de büyük önem taşıyor. Bu nedenle personelimizin otomasyon süreciyle işbirliği ve uyumlu şekilde çalışması bizim için önem kazanıyor.

**Ar-Ge bölümünüzü tanıyabilir miyiz? Yapılanmanızı anlatır mısınız?**

Ar-Ge bölümümüzde, hem makine ekipmanları açısından prosesimize yeni olarak neler katabiliriz hem de ürünlerimiz açısından değişik tatların yakalanması ya da yeni uygulamaların hazırlanması üzerine çalışmalar yürütüyoruz. Ay çekirdeği paketlerimize eklediğimiz çöp poşeti uygulamamız, Ar-Ge'mizin başarılı ve öne çıkan çalışmalarından biridir.

**Ar-Ge departmanının geliştirilmesi düşünülüyor mu? Bunun için planlanan yatırımlar var mı?**

Kuruyemiş sektörü bu açıdan ilginç bir sektör. Tüketici bir taraftan yenilikçi uygulamalara ilgi gösteriyor ama bir taraftan da – belki kuruyemişin doğasında yer alan geleneksellikten kaynaklı – çok büyük değişikliklere önce biraz mesafeli duruyor. Tüketici ürünün en taze ve lezzeti kendi damak tadına en uygun olanını

tercih ediyor. Dolayısıyla en temel çalışmalarımız, ürünlerimiz en iyi şekilde muhafaza edilmesi, saklanması ve en uygun şekilde tüketiciye ulaştırılabilmesi üzerine yoğunlaşıyor. Bununla beraber, ayda milyonlarca kişiyle paketlerimizle ulaşıyoruz. Dolayısıyla tüketiciden ve piyasadan gelen talepler ve öneriler ya da beliren ihtiyaçlar doğrultusunda Ar-Ge çalışmalarımızı gerçekleştiriyoruz.

**Papağan Kuruyemiş olarak sahip olduğunuz ve kalite güvence sisteminizin kriterleri hakkında bilgi verir misiniz?**

Tekirdağ Ergene'deki tesislerimizde, Avrupa normlarına uygun hijyen, sağlık ve kalite standartları doğrultusunda ISO 9001:2000 ve HACCP Uluslararası Gıda Güvenlik Sistemi kurallarına göre üretim gerçekleştiriyoruz. Daha hammadde temini aşamasında oldukça özenli davranıyoruz. Hem ulusal hem de uluslararası pazarlardan, markamızın kalite anlayışıyla eşleşecek, en kaliteli ürünleri tedarik ediyoruz.

Baktığımızda kuruyemiş bir gıda ürünü. Özelliğine göre kabuğundan çıkarılıyor, ayıklanıyor, kavruluyor, tuzlanıyor ve öyle tüketiciye sunuluyor. Altın Meyveler serimizde yer alan ürünler ise kabuklarından çıkarılıyor ve herhangi bir işleme tabii tutulmadan doğal haliyle paketleniyor.

Kuruyemiş sektörü son derece geleneksel bir iş gibi görünüyorsa da olabilir ancak ürünün tarladan, tüketiciye kusursuz ulaşımında pek çok önemli ve teknoloji gerektiren aşamalar var. Örneğin kuruyemiş sektöründe işleme teknolojileri ile ilgili en temel sıkıntı, yağlı ürünlerin özellikle yer fıstığı ve ay çekirdeğinin çok hızlı bozulabilecek yapıya sahip olmaları. Bu nedenle ürünlerin kimyasal tayinlerinin yapılması ve detaylı mikrobiyoloji analizlerle gıda güvenliği açısından sürekli kontrol edilmesi gerekiyor. Papağan Kuruyemiş olarak mikrobiyoloji laboratuvarımızda ürünleri sürekli her aşamasında sıkı bir kontrol mekanizmasıyla analizlere tabii tutuyoruz. Uygun olmayan mamulleri ayıklıyoruz. Böylece müşterilerimize en kaliteli ürünleri sunmaya odaklanıyoruz.