



Muharrem DEMİR
APACK Genel Md.

Bizim aile yapımız henüz batı toplumları kadar bireyselleşmediği için, hazır yemek sektörü batı kadar hızlı gelişmiş değil. Diğer taraftan ülkemizin tüketim pazarında en büyük paya sahip başta İstanbul ve diğer büyük şehirlerimizde batı toplumu modeli yaşam biçimi hızla yaygınlaşmaktadır.

Kritik Eşik

Günümüzde şehirde yaşayanların, işten eve yorgun argın döndüklerinde yemek hazırlamak için ne enerjileri ne de zamanları kalıyor. Bu durumda hazır yemekler çözüm olarak modern hayatın seçenekleri arasında yerini alıyor. Evde yemek hazırlayamayan şehirli, bu ihtiyaçlarını ev dışından sağlıyor.

ETÜDER (Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği) araştırmaları, ev dışı tüketime giderek daha fazla para ayırdığımızı gösteriyor. Modern yaşamın gerçekleri ve dinamikleri karşısında direnmek güç. Genç kuşak çalışanların beslenme rotaları giderek ev dışına kayıyor. Eski dönemlerde evde yemek yapmak bir tasarruf eylemiyken günümüzde bu gerçek değişti. Ev dışı üreticiler neredeyse evdekinden daha ucuza yemek üretebilir duruma geldiler. Çağdaş yaşamın gereği hızlı ve hazır yemekleri Türk Mutfağının damak tadına uygun olarak geliştirmek için gıda sektörümüz yıllardır ciddi emek sarfediyor.

Ev dışı tüketimin bütün dünyadaki ekonomik büyüklüğü 3 trilyon euro civarında. Bunun %60'a yakını sadece gıda harcamalarından oluşuyor. Bu miktar her yıl %10-15 kadar büyüyor. Rakamlardan anlaşılacağı üzere önümüzde her geçen gün daha da büyüyen kocaman bir pazar var.

Şehirli insanların yemek ihtiyacı karşısında ilk çözümleri hızlı yemek (fast food) yönündeydi. Ancak süreç içinde hızlı üretilen ve hızlı tüketilen fast food modeli yiyeceklerin sağlığa olumsuz etkileri ortaya çıkınca modern şehir insanı farklı arayışlara girdi. Akşamları evde yemek hazırlayan kadın modeli de azalınca, eskiden sadece sabah kahvaltısı ve öğle yemeğinde soframıza gelen pratik yemek çözümleri, evimizdeki mutfağa girdi. Her iki durumda da sağlıklı – katkısız – kolay hazırlanan – çeşidi bol hazır yemekler yepyeni bir beslenme çözümü olarak karşımızda duruyor.

Bizim aile yapımız henüz batı toplumları kadar bireyselleşmediği için, hazır yemek sektörü batı kadar hızlı gelişmiş değil. Diğer taraftan ülkemizin tüketim pazarında en büyük paya sahip başta İstanbul ve diğer büyük şehirlerimizde batı toplumu modeli yaşam biçimi hızla yaygınlaşmaktadır.

Önümüzdeki örnekler bakarak yakın zamanda ülkemizdeki büyük şehirlerde önemli miktarda hazır yemek ihtiyacı olacağını söylemek falcılık olmaz.

Eğer batı ülkelerinin pazar deneyiminden yararlanarak hazır yemek sektörümüzde doğru hamleler yapabilirsek sağlıklı bir üretim - tüketim zinciri oluşturabiliriz.

Çağdaş şehir insanı artık taze hazır gıdaları tercih ediyor. Günlük üretilip günlük tüketilen bu gıdalar hem damağımıza hem de sağlığımıza uygun beslenme modeli olarak karşımıza çıkmakta.

İşte bu noktada ambalaj devreye giriyor.

Üzerinde iyi çalışılmış taze gıda ambalajları konsepti pazarda kendini hemen yer buluyor. Katkısız, doğal gıdayı son tüketiciye kadar taze ve lezzetli olarak ulaştırmak için bizim gibi pek çok firma ar-ge çalışmaları yapıyor.

Özellikle Amerikan pazarında yeni ambalaj ve sunum konseptleri, tüketime hazır taze / günlük gıda üzerine geliştiriliyor. Çünkü Amerika 'daki çalışma yaşamındaki bütün bireyler fatsfood'un zararlarını görüp / yaşayıp farklı çıkış yolları talep etmiş. Bugün üretip, bugün tüketip, bugünün işini yarına bırakmıyorlar.

Giderek devleşen ev dışı tüketim pazarında toplumun isteklerine hazırlıklı olmalı ve hızlı bir şekilde bu isteklerini yerine getirebilmeliyiz. Tüketime hazır gıdalar üretmek amacıyla ön hazırlık makineleri, alternatif proses teknolojileri, VAKUM-MAP ambalajlar, uzun raf ömrü için ambalaja ısı işlem uygulaması, yüksek bariyerli-ürüne özel ambalaj malzemeleri kullanarak hazırlanan gıda projeleri üzerine daha fazla eğilmeliyiz.

Çabuk bozulabilen tüketime hazır gıdalardaki ürün güvenliği sektörel teknolojinin kritik eşigidir. Patojenik organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyal güvenliği sağlamak çok önemlidir. Kontrollü ısıtma/soğutma/depolama şartları ile ürünleri son tüketiciye en kaliteli şekilde ulaştırmak gereklidir. Taze gıdalar için ön hazırlık, dilimleme ve doğrama, kademeli yıkama, böcek-sinek ayırıcı, alternatif kurutma, köklü ürün soyma, küp dilimleme ile ambalaj çözümleri gerek küçük gerekse endüstriyel üretimin en temel ihtiyaçlarıdır.

Projelerde dikkat edilmesi gereken en önemli husus, kaliteli ve hijyen taze ürünlerin uzun raf ömürleriyle tüketime hazır hale getirilmesidir. Üretilecek ürünlere katma değer kazandırılarak çeşitli aroma ve reçetelerde ağırlık kaybının sınırlandırılması, damak tadının geliştirilmesi, vitamin kayıplarının azaltılması, proses sonrası bulaşmaların azaltılması, işgücü ve ekipman kullanımından kazanım, yüksek kapasitelerde ekonomik üretim çözülmesi gerekli sorunlar olarak önümüzde durmaktadır.

Gıda kayıplarını azaltmak, tüketiciye sağlıklı ve uzun ömürlü gıdalar sunmak için uygun proses ve ambalaj teknolojilerinin kullanımı bugünün hazır gıda sanayinin en önemli hedefi olmalıdır. Ayrıca, tüketicinin son on yıl içinde daha kaliteli, sağlıklı ve tazeye yakın özelliklere sahip gıdalar talep etmesi de gıda proses ve ambalajlanmasında yeni gelişmelere yol açmıştır.

Biz bu yolda çok emek sarfederek ve çok zaman harcıyarak kendi çözümlerimizi ürettik. Hem iç pazara hem de uluslararası piyasalara çözümlerimizi sunuyoruz.

Gıda sektörüne hizmet veren şirketler varlıklarını sürdürülebilmeleri ve firmalarını geleceğe taşıyabilmeleri için bu hızlı değişime ayak uydurmak zorundadır.