

GIDA GÜVENLİĞİ / GIDA AMBALAJI VE BİZ

Ambalajın gıda güvenliğindeki yeri nedir?

*Gıda ambalajı konusunda uzun yılların getirdiği Sektör deneyimine ve bilgi birikimine sahip **APACK** Kurucu Ortağı **MUHARREM DEMİR**, gıda güvenliği ve ambalaj teknolojileri konusunu değerlendiriyor.*



Geçmişte, firmalar ürettikleri ürün ile ilişkilerini fabrikalarının kapısında bitiriyorlardı. Büyük markalar en fazla market reyonuna kadar ürünleriyle bağlantıdaydı. Günümüzde gıda ürünlerinin güvenliği, taa en başından, ürünün tohum halinden, hayvanın da doğumundan itibaren dikkatle izlenen bir süreç halini aldı. Son 25 yılda gelişmiş ülkeleri de etkileyen gıda krizleri (Salmonella salgını, Kuş gribi, İngiltere'daki Deli Dana vd) gıda güvenliği protokollerinin kamuoyu tarafından eleştirilmesine yol açtı. Toplumun baskısı da gıda güvenliği politikalarının değişimini tetikledi. Böylece üreticiler ve tedarikçiler, gıdanın sofralarımıza kadar sağlıklı bir şekilde ulaşabilmesi sürecinde sorumluluğu paylaşma durumunda kaldılar. 2000 yılında yayınlanan Beyaz Kitap ile Gıda Güvenliğine ilişkin yasal kriterler, üretimden tüketime kadar olan zinciri tam anlamıyla izleme yükümlülüğü getirdi.

Nüfusun artışıyla birlikte ortaya çıkan kentleşme, insanların hayat standartlarının yükselmesi, özellikle kadınlarımızın ev hanımlığı mesleğini bırakıp iş hayatına katılmaları, genç kuşaklarımızın tüketim alışkanlıklarının değişmesi, neredeyse her mahalleye kurulan AVM ler, tüketim çılgınlığı gıda sektöründe hızlı bir büyümeyi ve hacim artışını beraberinde getirdi.

Biz de son yıllarda gıda piyasamızda AB standartlarına uymak için pek çok geleneksel pazarlama yöntemimizi değiştirmek zorunda kaldık. Seyyar satışlar azaldı, açıkta satılan ürünler dükkânlara girdi. Avrupa'nın ambalajlı ürün konusundaki bu istikrarlı gelişimi bizi de etkiledi. Kesekâğıtları, çuvallar, karton kutular, tenekeler artık tarihe karışıyor. Pazarlara getirilen sebze ve meyve bile çok değişik taşıyıcı kutularla Toptancı Hal'inden temin ediliyor. Hatta bazı ürünler hazır ½ veya 1 kiloluk küçük kaplarda satışa sunuluyor.

Maaliyetleri arttıran bu süreç, gıdanın üretim / işleme / ambalajlama / taşıma / depolama teknolojilerinin de hızla gelişmesine neden oldu.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Gıda güvenliğinde bizim alanımız gıdanın ambalajlandığı süreci kapsıyor. Bu konuda dünyadaki pek çok ülkeyle rekabet edebilecek bilgi birikimine ve deneyime sahibiz. Ancak ambalajın yanı sıra ürünün doğru şekilde ve koşullarda taşınması, market depolarında doğru bir şekilde stoklanması/istiflenmesi, reyonda doğru bir şekilde müşterinin beğenisine sunulması ve tüketim ortamına doğru ve sağlıklı bir şekilde taşınması; sonrasında ev buzdolaplarında tüketim anına kadar korunup, marka değerini yükseltecek şekilde hazırlanıp/servis edilerek tüketilmesi kontrol altında tutulması gereklidir. Bu sürecin bir kısmı zorunluluk (soğuk zincir, hasarsız ambalaj, istif ağırlığı vb), bir kısmı pazarlama teknikleri (ambalaj biçimi, reyon yerleştirme, promosyon vb.), bir kısmı ise tüketim önerileri (pişirme yöntemleri, servis önerileri, hazırlanış tarifleri vb.) şeklinde karşımıza çıkar. Çağımızın akıllı/bilinçli tüketicileri, kendisine sunulan ürün ve hizmetleri kendi istediği zamanda, en ucuz/ekonomik, en hızlı ve en kaliteli şekilde talep etmektedirler. Bu da “Üretim ve Tedarik Zinciri”ndeki bütün unsurların doğru bir şekilde işlemesi, her birimin görevini tam anlamıyla yapmasıyla mümkündür. Yoksa tüketici, zaten ürün çeşitliliği epeyce fazla olan pazarda hemen başka bir ürüne kolayca kaymaktadır. Raflarda sergilenen ürünün son sunumu artık hep ambalaj içinde gerçekleşiyor. Ambalajın sağlıklı olmasının yanı sıra şekli ve konsepti de tüketim miktarını etkileyen önemli unsurlar arasında.

Dış Ticaret Müsteşarlığı ve ITC verilerine göre dünyanın yıllık ambalaj tüketimi yaklaşık 4.5 milyon tondur. Bu da 450 milyar dolarlık bir Pazar hacmi ortaya çıkartıyor.

Ambalaj tüketiminin iç yapısına göz attığımızda bunun üçte birinin plastik, üçte birinin de kağıt ambalajlardan oluştuğunu görüyoruz. Dünya ambalaj sanayi üretiminin de %70’i gıda ve içecek sektörlerinde kullanılıyor. Bu da ambalajın hayatımıza ne kadar çok girdiğinin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir.

Gıda Ambalajı konusunda Avrupa ülkelerinden hiç de geri değiliz. Gerek makine parkı gerekse kapama teknolojileri dünyanın gelişmiş ülkelerinde olduğu gibi bizde de kullanılıyor. Ancak ülkemizde ambalajlı gıda malzemesi tüketim alışkanlığı henüz çok yeni, kültürü oluşmamış durumda. Tüketicinin taze gıdayı anlamak için “elleme” alışkanlığı hala sürmekte. Elleyemediği, koklayamadığı ürünü satın almakta tereddütler içinde tüketicimiz. İç piyasamızın ambalajlı ürüne alışmasını beklerken biz de ambalaj teknolojileri konusunda kendimizi geliştirme fırsatını yakaladık. İç piyasa ürünlerimizin gıda formasyonları gereği yabancı ülkelere farklılaşan tekniklerle ambalajlanması gerekiyor. Bu da önümüze denemek, izlemek, yanılmak ve doğruyu tespit etmek için zaman ihtiyacını ortaya çıkarıyor.

Dünya pazarlarıyla küresel rekabete girebilmek için hem iç hem de dış pazara sunduğumuz ürünlerin hazırlanmasında makineleşmeye giderek verimliliği arttırmalı, maliyetleri düşürmeli, kaliteyi hep üst çizgide tutmalıyız. Bütün bu faaliyetleri için ise ambalaj kültürünün de olanca hızı ile gelişmesi bir zorunluluktur.