

AÇ BİTİR / ISIT YE



Abdullah ŞEN
APACK Kurucu ve Genel Müdür

Bizden bir önceki kuşağın mutfak ve yemekle olan ilişkisi çok farklıydı. Sadece birincil aile fertleri değil, amcalar, halalar, dayılar, yengeler, dedeler ve nineler de aynı çatıyı ve aynı sofrayı paylaşırdı. Bu kadar kalabalık yaşam, geçim ile doğrudan bağlantılıydı. Bir evi çekip çevirecek parayı ancak birkaç çalışan bir araya gelince toplayabiliyordunuz.

Bu kadar çok insana elbette büyük tencerelerde büyük porsiyonlarda yemek yapmak gerekiyordu. Pazar alışverişi torbayla değil küfeyle; fırından alınan ekmekler beşli-onlu sayılardaydı. Yapılan yemek şöyle 2-3 gün gitmeliydi. Salça, turşu, yufka, reçel gibi mevsimlik stoklar hazırlanırdı. Patlıcan, dolmalık biber, bamya gibi sebzeler kurutulurdu. Sabah kahvaltısı ve öğle yemeği atıştırılmalı, akşam yemeği doymalık olmalıydı. O nedenle bizim topraklarda binlerce yıldır kullandığımız “ekmek arası”, bugün dev markaların arkasına gizlenmiş fast-food olarak karşımıza çıkıyor. Bir dilim salçalı ekmek, biberli ekmek, reçelli ekmek, pişi gibi atıştırılmalıklar modern dünyada bizlere snack food olarak sunuluyor.

Bugün dünyamızda yaşam modeli çok değişti. Bu değişimin en büyük sonuçlarından birisi evlerde yaşayan insan nüfusunun giderek azalmasıydı. Bizim kuşağın aile sayısı 3-4 kişiye kadar düştü. Bugün yeni nesil bir çatı altında en fazla iki kişi yaşıyor. Hatta bir evde tek başına yaşayan genç sayısı inanılmaz artış gösterdi.

Bu bireysel yaşam modeli elbette mutfağımızın işleyişini de etkiledi. Önce mutfaklar salonlarla birleşti. Evliliklerde kimse borcam, düdüklü tencere hediye etmiyor artık. Bizde henüz başlamadı ama batı dünyasında mutfaksız evler inşa ediliyor. Sadece bir evye, bir buzdolabı ve bir mikrodalga fırınla hazırlanmış yemek yeme köşeleri var.

Evde tek başına yaşayan birisi niye yemek takımlarına, bulaşık makinesine, fırınlara, deterjanlara para bağlasın ki? Artık ev yemekleri yapan yüzlerce lokanta var. Hergün taze, hergün farklı, her zaman sıcak. Eve gelince bugün ne yemek yapsam derdi yok, bulaşık derdi yok, evde gıda malzemesi stoklama derdi yok. Yeni nesil artık bu yolda yürüyor. Yaşam modeli bu şekilde gelişiyor.

Hangi tip yaşam modeli doğrudur, hangisi yanlıştır diye değerlendirmek de anlamsız. Hayat böyle bir dönüşüm geçiriyor. Uyamayanlar eleniyor.

Gıda sektörüne hizmet veren firmaların bu değişimi fark etmesi gerekiyor. Gıda tüketimindeki bu tarz değişikliğini hızlı bir şekilde üretim modellerine yansıtmalıyız. Batı modern hayatın yansımalarıyla bizden birkaç yıl önce karşılaştığı için kendi toplumlarına uygun çözümler geliştirmişler ve geliştirmeye de devam ediyorlar. Bir de bu değişimi hızlandıran bir takım unsurlar ortaya çıktı son dönemde. Bütün dünyayı sarsan ekonomik kriz ve ardından Covid-19 salgını.

Bireysel yaşam modeli ve bütün bu dünyasal etkiler yemek alışkanlıklarımızı da şekillendiriyor. Artık sofraya bile oturmadan, televizyon karşısında veya bilgisayar başında yemek yeniliyor. Bu da iki beslenme yöntemini ön plana çıkartıyor:

■ AÇ BİTİR (Peel'n Eat)

■ ISIT YE (Heat'n Eat)

İçindeki gıda ürünü ne olursa olsun, ambalajlar tek öğünlük ve tüketimden sonra çöpe atılacak şekilde geliştiriliyor.

- AÇ BİTİR modelinde, tüketime hazır atıştırılmalıklar veya yemekler küçük porsiyonlarda, kolay açılabilir ambalajlarda ve mümkünse herhangi bir ek mutfak malzemesine gerek duymadan tüketilecek şekilde hazırlanıyor. Ürün ambalajın içinden tüketiliyor.
- ISIT YE modelinde ise, tüketime hazır yemekler yine tek öğünlük porsiyonlarda dökülmeye yol açmayacak kolay açılabilir ambalaj malzemesinde sunuluyor. Son tüketici ürünü bir mikrodalga veya mini fırında üst kapağını açarak veya açmadan kısa sürede ısıtıyor, mümkünse yine herhangi bir ek mutfak malzemesi kullanmadan ambalajın içinden tüketiyor. Yaşadığımız dönüşüm döneminde ISIT YE ürününü evde tabağa aktararak tüketimi de söz konusu. Ama görünen o ki bu da zamanla yok olacak.

Bu iki yemek planı artık geleceğin beslenme biçimi olarak karşımıza çıkacak. Bu alanda hizmet veren bütün sektörlerin de gelecek iş modellerini bu plana göre şekillendirmeleri kaçınılmaz görülüyor.

Market raflarının bir kuralı vardır. Rafın bir ucundan yeni bir ürün girerse, raftan bir ürün aşağıya düşer. Aşağıya düşen ürünün sizinki olmaması için çağdaş eğilimleri hızla farkedip ürün modellerini buna göre değiştirmek gerekiyor.

Geleceğin trendi AÇ BİTİR ve ISIT YE olacak. Yavaştan olmaya başladı bile. Birçok büyük marka bu yolda adım attı ve ürünlerini market raflarına gönderdi. Sektörde ayakta kalabilmek için değişimlere ayak uydurmak gerekiyor.

Muhtemel bu alanlarda çok çekişmeli bir rekabet ortaya çıkacak. Firmaların, yeni trend AÇ BİTİR ve ISIT YE söyleminin altını doldurmak için şimdiden gelecek planları yapması ve bu rekabet ortamına hazır olması gerekiyor. Yoksa oyundan düşme riski ortaya çıkacaktır.

APACK olarak biz bu değişim pırlıltısını epey önce fark ettik. Sizlerle yaptığımız bilgi paylaşımlarında, yazdığımız yazılarda bu konudan çok söz ettik. Ambalaj Makineleri ve Çözümleri üreten bir firma olarak bu konu üzerine çok çalıştık, makinelerimizi geliştirdik, standartları yükselttik, yeni nesil çözümler bulduk.

Biz APACK olarak bu yeni rekabet ortamına hazırız.

Ya siz?