



GIDA TEKNOLOJİSİ DERGİSİ EYLÜL ÖZEL SAYISI RÖPORTAJ SORULARI

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

1. Gıda Ambalaj Makineleri ve Ambalaj Çözümleri üreten APACK kuruluş amacı ve tarihçesini kısaca aktarır mısınız?

APACK, ambalaj çözümleri üretmek amacıyla 2003 yılında kurulmuştur. Kurucuları Abdullah Şen ve Muharrem Demir'dir. Çanakkale'de aynı kaderi paylaşan iki arkadaşın çocukluk hayalidir APACK. APACK 2005 yılından sonra gıda sektöründeki deneyimlerinden yararlanarak gıda ambalaj makineleri üretmeye başlamıştır. Bugün yurtiçinde ve yurtdışında anahtar teslim ambalaj çözümleri üreten, en küçüğünden en büyüğüne pek çok farklı model ve klasmanda/katogoride makine üretimi yapan, onlarca kişiye ekmek kapısı açan, her geçen gün büyüyen bir şirkettir.

2. Firmanızı sektördeki rakiplerinden ayıran özellikler, ürünler, hizmetler nelerdir?

APACK olarak günümüz koşullarında gıda ambalajı üzerine çözüm ve teknoloji üretiyoruz, bunları sürekli geliştiriyoruz. Ambalaj çözümleri üretirken, gıdaları tamamen doğal halinde, mümkünse katkısız olarak işlemeyi hedef alıyoruz. Sonuçta tüm bu ürünleri sevdiğimizle birlikte tüketiyoruz. Doğru yöntemlerle ve tekniklerle paketlenmeyen ürünler hem sağlığımızı tehdit ettiği hem de üreticiyi büyük zarara uğratmaktadır.

APACK olarak yaptığımız çalışmalarda ürünü müşterinin istekleri, talepleri ve beklentileri doğrultusunda, mümkün olan en uzun raf ömrüyle ve minimum maliyette hazırlamaya çalışıyoruz. Elbette lezzetini kaybetmeden, katkı maddeleri kullanmadan, gıdanın en doğal haliyle.

Gerek standart gerekse ihtiyaca göre tasarlanan binlerce çeşit porsiyon ambalaj kullanıyoruz. 20 gramdan 8 Kilograma kadar hem perakende hem de toptan gıda imalatçılarına çözüm sunabilmekteyiz.

Gıdaların özelliklerine göre kullanım alanı değişen yüzlerce çeşit tabak ve fonksiyonel üst film materyalinden yararlanıyoruz.

Bütün bunları yaparken geleceği de düşünüyoruz. Dünyadaki gelişmeleri izlerken, APACK olarak ihtiyaçlarımızı doğrultusunda yeni teknolojiler geliştiriyoruz.

Gıdalarımızı doğru malzeme içinde koruyarak ambalajlama işini çözdükten sonra ilk olarak el ile çalışan **pratik** ambalaj makineleri imal ettik. Paketin kabı ile üzerindeki koruyucu filmi yapıştıran ve bu arada ambalajın içindeki atmosferi istediğimiz nitelikte ayarlayan çok özel bir yöntem tasarladık. Sonrasında bunları daha da geliştirerek seri ambalaj yapabilen üretim zincirleri kurduk.

Yıllardır bilgi ve deneyimlerimizi kullanarak kendi tasarladığımız makineleri, en küçük parçasına kadar yine kendimiz imal ediyoruz. Ürettiğimiz bütün makineler uluslararası standartlara ve sertifikalara sahip. APACK isminin arkasında 20 yıllık bir deneyim yatıyor. Hem Türkiye'de hem de yabancı ülkelerde pek çok seçkin firmaya makine ve hizmet desteği veriyoruz.

3. Kendi üretiminiz ürünler bulunuyor mu, bunlar hakkında bilgi verir misiniz?

Söylediğimiz gibi gıda ambalajı üzerine hem makine, hem çözüm, hem de teknoloji üretiyoruz. 2014 itibariyle kendi fabrikamızda ürettiğimiz 8 farklı ambalaj makinesi ve işlem ünitesi bulunmaktadır.. Bunların projelendirme aşamasından üretimine kadar herşeyi kendimiz gerçekleştiriyoruz. Bütün ürünlerimiz dünya standartlarında olup her türlü sertifikaya sahiptir. 8 makinemizin herbirinin dörder beşer adet farklı modeli vardır. Bu modeller müşterilerimizin isteği ve ihtiyaçları doğrultusunda geliştirilmektedir. Projelerimiz KOSGEP ve TÜBİTAK tarafından öncelikli olarak desteklenmektedir.

APACK makine parkı şöyledir:

DOTSC- Pratik Tabak Kaynak Makinesi
MAP25- Yarı otomatik MAP (Modified Atmosphere Packaging) Ambalaj Makinesi
autoMAP100 ve autoMAP200 – Tam otomatik MAP Ambalaj Hattı
perFORMA – Tam otomatik thermoform MAP Ambalaj Hattı
VC600- Tek Odalı Gazlı Vakum Makinesi
VCM750- Çift Odalı Gazlı Vakum Makinesi
ST200 –Yarı otomatik Pastorizasyon Tankı
thermoTRAY – Tam otomatik thermoform tabak makinesi

Bütün makinelerimiz marka ve proje olarak tescilli ürünlerdir. Makinalarımız/teknolojimiz faydalı model ile koruma altındadır

Bunların yanında gıda işlemlerinde gerekli makine parkı ve cihazlar için uluslararası firmaların Türkiye ve bölge temsilciliklerine sahibiz.

4. Distribütörlüğünü yaptığınız firmalar, markalar hangileridir? Ne süredir bu markaları temsil etmektesiniz?



GASER

Köfte Burger ve Sıvı/Granül Kaplama Hatları.İspanya kökenli köfte, burger ve sıvı/granül kaplama hatları üreten bir firmadır



PND

Meyve ve Sebze Soyma ve Dilimleme Makineleri. İtalya kökenli meyve ve sebze soyma ve dilimleme makineleri üreten bir firmadır.



STERIFLOW

Isıl İşlem Ekipmanları, Pasterizasyon ve Sterilizasyon Makineleri . Fransa kökenli firma,Isıl İşlem Ekipmanları, Pasterizasyon ve Sterilizasyon Makineleri üretmektedir. Apack yıllardır Eillert firmasının ürünlerinin temsilciliğini yapmakta ve makinelerine destek hizmeti vermektedir.



EILLERT

Taze Meyve ve Sebze İşleme Hatları. Hollanda kökenli, taze meyve ve sebze işleme hatları üreten firmadır. Apack yıllardır Eillert firmasının ürünlerinin temsilciliğini yapmakta ve makinelerine destek hizmeti vermektedir.



KT

Taze Et İşlem Makineleri
KT Finlandiya kökenli çok eski ve deneyimli bir firmadır.



ZASADA

Vakum Enjeksiyon Mikser ve Kıyma Makineleri Polonya kökenli Vakum Enjeksiyon Mikser ve Kıyma Makineleri üreten bir firmadır.



SOLPAC

Doypack Ambalaj Hatları. Fransa kökenli doypack dolum makineleri ve ambalaj hatları üreten bir firmadır.

5. APACK gıda sektörüne ne zamandır ve hangi ürün gamı ile, hangi alanlarda hizmet sunuyor?

Yukarıda belirtildi.....

6. Gıda sektöründe yer alan müşterileriniz hangileridir?

Müşterileri portföyümüzü Firma Kuralları gereği açıklayamıyoruz. Ancak şunu söyleyebiliriz. Market raflarında karşınıza çıkan her türlü gıda malzemesinin ambalajı ve bunların nasıl hazırlanacağı, nasıl ambalajlanacağı, korunacağı, taşınacağı, raf ömrünün nasıl uzatılacağı konusunda hizmet veriyoruz. Bunları üreten bütün firmalar bizim müşteri gamımıza girmektedir.

7. Satış sonrası hizmetleriniz nelerdir?

Biz ürünümüzü sattıktan sonra yatırımcıyı ve üreticiyi kaderiyle, sorunlarıyla başbaşa bırakmıyoruz. Ürettiğimiz makinelerimiz yedek parça ve servis garantilidir. Uluslararası satış ve garanti kurallarını uyguluyoruz. Müşterimiz basamak atlamak istediği koşulda, gerek makine ve gerekse ambalaj çözümleri açısından her türlü desteği veriyoruz.

8. 2014 ve sonrası hedef ve projelerinizden bahsedebilir misiniz?

Geleceğe yönelik en büyük projemiz, İstanbul'u dünyanın ambalaj üssü haline getirmek. Ülkemizde eksik olduğunu düşündüğümüz gıda kültürünü oluşturmak amaçlı çok kapsamlı eğitim, seminer çalışmalarımız var. Tüm dünyada 800 den fazla bilim adamı ve teknik eleman ile işbirliği içinde çalışıyoruz. Bilimsel araştırma kuruluşlarıyla, üniversitelerle ve laboratuvarlarla işbirliği yaparak uzun soluklu AR-GE çalışmalarına imza atıyoruz. Sektörümüzün akademik altyapısını güçlendirmek için çalışıyoruz.

Konuyla ilgili makalelerimizi ve gıda sektörüne bakışımızı internet sitemizden izleyebilirsiniz: www.apack.com.tr

9. Bizim Notlarımız:

Beslenme alışkanlıklarımız yaşanan döneme ve toplum geleneklerine göre değişiklik gösterir. Özellikle büyük şehirlerde yaşayanların işten eve yorgun argın döndükten sonra yemek hazırlamak için artık zamanları yok. Hazır yemek konseptini batıdan almış olsak da, bunları Türk Mutfağının damak tadına uygun olarak

geliştirmek için yıllardır çalışıyoruz. Geleneksel mutfağımızın lezzetini bütün dünyaya taşımayı hedefliyoruz. Pişmiş hazır yemek konusunda pek çok firma ile işbirliği içinde ortak projelerimiz tek tek hayata geçmekte. Bütün bu bilgi ve becerimizi Avrupa, Uzakdoğu, Ortadoğu, Türki Cumhuriyetler ve Balkanlara taşıyoruz.

Ambalaj ve Gıda Sektörünün kalitesinin sürdürülebilir bir gelişme göstermesi için hem üreticilerin hem de tüketicilerin beklentilerinin dinamik olması gerekiyor. Beklentiler tükendiği an sektörler de duraklamaya girer ve gelişme kabiliyetini kaybeder.

Beklentilerin artması sadece ekonomik gerekliliklerden dolayı ortaya çıkmaz. Beklentilerin harekete geçmesi için hem beyin (bilgi), hem göz, hem de lezzet eğitimi gereklidir.

Üretici hangi ürünü, ne şekilde, hangi kalitede üreteceğini planlarken sektörel eğitimini gerçekleştirmiş olmalıdır.

Tüketici de kullandığı ürünlerin kalitesi ve çeşitliliğinin artması yolunda üreticiye doğru talepte bulunabilmesi için tüketim eğitimini gerçekleştirmiş olmalıdır.

Dünya ile rekabet edebilmenin en temel koşulu sektörün kendini geliştirebilen, dinamik ve yüksek kalitede olmasıdır. Bu noktada eğitim sektörün temel dinamiğini oluşturmaktadır

APACK olarak üreticinin eğitimine çok önem veriyoruz. Sadece anahtar teslimi çözüm üretip veya makinelerimizi satıp üretici ile ilişkimize ara vermiyoruz. Gelişen piyasa koşulları ve ürün çeşitliliği hakkında sürekli bilgi ve deneyim aktarıyoruz.

APACK olarak tüketicinin de eğitimi bizim için çok önemli. Çünkü piyasayı ve üreticiyi tetikleyen en büyük unsur sayıları hızla artan bilinçli tüketici davranışlarıdır.

Sektörümüzün en önemli eksiklerinden birisi, piyasa ile akademik kurumları arasındaki kopukluk. Üniversiteler ve meslek eğitim kurumları ile sektörümüzün birlikte çalışması hem kaliteli eleman ihtiyacını hem de teknik ve doğru bilgi akışını sağlayacaktır.

Bütün bu gerekçelerle APACK olarak gerek tüketiciyi gerekse üreticiyi eğitmek için çok zaman ve çaba harcıyoruz. Üniversitelerle ve sermaye sahipleri ile sürekli eğitim çalışmaları ve seminerler gerçekleştiriyoruz. Yatırımcıları, gıda üretimi ve ambalajı konusunda eğiterek, doğru standartlarda ve katma değerli ürünler kültürüne katkı sağlayarak geleceğe hazırlıyoruz.