

RÖPORTAJ



GIDA SEKTÖRÜNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

ELİT ÇİKOLATA VE ŞEKERLEME A.Ş.
KALİTE GÜVENÇE VE AR-GE MÜDÜRÜ

Ufuk Yörür



UFUK YÖRÜR ile Gıda Sektöründe Sürdürülebilirlik Hakkında Röportaj

1-) Kendinizden bahseder misiniz?

2000 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum. 2003 yılında Sardunya Hazır Yemek firmasında iş hayatına başladım. 2005 yılında Elit Çikolata ve Şekerleme Sanayi A.Ş. firmasında Kalite Güvence ve Arge Müdürü olarak görev almaya başladım ve halen bu görevi icra etmekteyim. Görev aldığım süre boyunca Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Kalite Yönetim Sistemleri, Sosyal Sorumluluk ve benzeri bir çok sistemin kurulması ve yürütülmesine liderlik ettim.

2-) Gıda sektöründe sürdürülebilirlik kavramını nasıl tanımlıyorsunuz? Elit Çikolata olarak sürdürülebilirlik stratejinizin temel unsurları nelerdir?

Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler için sürdürülebilirlik önemli yer almaktadır. Özellikle soya, palm, fındık, kahve ve kakao ürünleri için dünya çapında oluşan hassasiyeti kendi ürünlerimizde de uygulamaktayız. Elit Çikolata olarak özellikle palm ve kakao ürünleri tüketimimizden dolayı RSPO ve RA Sertifikalı ürün kullanımını yapmaktayız ve bu süreçler için sertifikalandırma yapılmıştır. Buna ek olarak kurumsal karbon ayak izi hesaplatma çalışmalarını başlatmış bulunmaktayız, hesaplama sonucu kapsamlarda iyileştirmeye açık konularımızı emisyon kaynaklarımızı ilk etapta azaltmak için çalışmaları yapmayı planlayıp sonraki süreçte su ayak izi hesaplama ve iyileştirme yapılmış konulardaki verimi ve değerlendirmeyi görebilmek için sürdürülebilirlik çalışmalarına ilk adımları attığımızı söyleyebiliriz.

3-) Üretim süreçlerinizde çevresel etkileri azaltmak için hangi uygulamaları hayata geçiriyorsunuz?

Üretim süreçlerimizde çevresel etkileri azaltmak için atık yönetim planımızı doğal kaynak kullanımımızı sürekli kontrol altında tutmaya çalışmaktayız, bu kapsamda çevreye zarar oluşturmadan atıkların bertarafı veya geri dönüşümü sağlanmaya, doğal kaynak kullanımında enerjide tasarrufi kazanımları elde etmek için çevreci uygulamaları hayata geçirmeyi hedeflemekteyiz.

4-) Sürdürülebilirlik, gıda sektöründe faaliyet gösteren şirketler için neden kritik bir öneme sahiptir?

Sürdürülebilirliğin önemi konusundaki farkındalık son yıllarda tüm toplumlarda artmaya başladı. Öyle ki birçok sektörü ilgilendirdiği gibi gıda sektöründe ileride zorunlu tutulacağı bilinen bir gerçektir. Bu durumu göz önünde bulundurarak sadece mükemmel bir sürdürülebilirlik stratejisine sahip olmak değil, aynı zamanda sektörler arasında gıda sektörünün de sürdürülebilirliğin temel bir bileşeni olarak kurumsal bir stratejiye sahip olması gerekliliğini doğurmaktadır.

5-) Tüketicilerin sürdürülebilir ürünlere olan talebi, gıda sektöründeki üretim ve tedarik zinciri uygulamalarını nasıl şekillendiriyor?

Sektördeki ürün talebi durumu değerlendirilirken bir strateji için şirketlerin portföylerini şekillendirmesi beklenebilir. Bir şirketin sürdürülebilirlikle ilgili öncelikleri netleştğinde şirketlerin sermaye tahsisi, Ar-Ge finansmanı ve portföyler hakkında buna göre karar alması gerekebilir.

Tüketicilerimizin sürdürülebilir ürün talepleri genellikle hammaddeler ile ilgili olmaktadır. Bu anlamda RSPO ve RA Sertifikalı ürün kullanarak müşteri talepleri karşılanmaktadır.

6-) Sürdürülebilir ambalajlama çözümleri konusunda sektör genelinde ne tür yenilikler ve gelişmeler gözlemliyorsunuz?

Gıda sektöründe ambalaj malzemesinden bazı beklentiler bulunmaktadır. Bunlar sağlıklı olması, içindeki ürünün tazeliğini koruyabilmesi, kırılmaz ve dayanıklı olması, ucuz olması, pratik olarak açılıp kapanabilmesi, çevre dostu malzeme olması ve albenisinin olmasıdır. Gıda ambalajlarında yeni gelişmeler kapsamında biyobozunur ambalaj, aktif ambalaj, akıllı ambalaj ve nanoteknoloji ile çalışmaların yürütüldüğünü takip etmekteyiz.

7-) Gıda israfını azaltmak için şirketlerin ve tüketicilerin alabileceği önlemler nelerdir?

Üreticilerin ve tüketicilerin israfın önüne geçmesi ihtiyacı karşılayacak kadar ürün üretmek ve depolamaktır. İsraf nedenlerinin başında, ihtiyaçtan fazla alışveriş yapma, pişirme ve alışveriş planı yapmada yetersizlik ve gıda muhafazasında bilgi eksikliği gelmektedir. Hanelerde ortaya çıkan gıda israfının azaltılabilmesi için tüketicilerin en fazla katıldıkları öneri, tüketilebilecek kadar gıda satın alınması ve uygun saklama koşullarını sağlıyor olmalarıdır.

8-) Ambalajlama süreçlerinizde çevre dostu malzemeler kullanıyor musunuz? Bu konuda ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

Ülkemizde sıfır atık projesi kapsamında birçok yol kat edilmiş, devamı için çalışmalar yürütülmektedir. Biz uzun süredir satış mağazamızda kraft poşet ve bez çanta ile ürünlerimizi satışa sunmaktayız, son zamanlarda gördüğümüz üzere marketlerde artık plastik poşet kaldırılmaya başlandı. Çevreci çözümler kapsamında son tüketiciye ulaştırılan ürünleri doğa dostu ambalaj ile kaplanması beklenen bir yenilik olacaktır.

9-) Gıda sektöründe sürdürülebilirlik konusunda gelecekte hangi trendleri ve yenilikleri öngörüyorsunuz?

Sektördeki ürün talebi durumu değerlendirilirken bir strateji için şirketlerin portföylerini şekillendirmesi beklenebilir. Bir şirketin sürdürülebilirlikle ilgili öncelikleri netleştğinde şirketlerin sermaye tahsisi, Ar-Ge finansmanı ve portföyler hakkında buna göre karar alması gerekebilir. Bizim sektör için tedarikçiler ile birlikte ambalaj konusunda yenilenebilir, çevreye zararı olmayan çevrede bozunabilir hammadde ile paketlenme yapılabilir ise STK' sı yaklaşan ürünlerin kazanımının bir planlama ve prosedür ile tüketime teşviki veya geri kazanım ile israfın önüne geçilmesi gıda sektörünün sürdürülebilirlik ilkesi kapsamında önde gelen sektör sınıfında yer alabileceği görüşündeyiz.

