



MUSTAFA EKİCİ İLE RÖPORTAJ

M

MUSTAFA EKİCİ Kısaca kendinizden bahsedebilir misiniz?
Adım Mustafa Ekici. 1955 doğumlu, evli, iki çocuk babasıyım. Sadece peynir üreten bir gıda sanayicisiyim. Mesleğimiz aileden gelmektedir.

Ekici Sütün kuruluşundan bugüne kat ettiği gelişimi nasıl özetlerdiniz?

İşimiz aslında baba mesleği. Babamız uzun yıllar peynircilik işini mevsimlik mandıralarda sürdürdü. Az önce belirttiğim gibi ben onun yanında hem işi, hem de peynir ustalığını öğrendim. Daha sonra 1979 yılında Antalya'da küçük bir işletme kurarak sanayiciliğe geçişin temellerini attım. Günlük 1 ton süt işleyen kiralık bir binanın revize edilmesiyle beyaz peynir ürettiğimiz bir işletmeydi. İşimizi iyi yapmaya çalıştık, peynir işine odaklandık. Yeniliğe ve teknolojiye açık olduğumuz için işimiz büyüdü. 1995 yılında da anonim şirket kurarak bugünkü Antalya Organize Sanayi'deki tesislerimizin yapımına başladık. O günden bugüne "Türkiye'nin peynircisi olma" vizyonuyla çalışıyoruz.

Fabrikaınızda gıda güvenliği konusundaki çalışmalarınız nelerdir, bu konuda çalışanların etkinliğini nasıl sağlamaktasınız?

Gıda Güvenliği bizim için çok önemli. Siz de çok iyi biliyorsunuz ki güvenli gıda demek izlenebilir gıda demek. Ülkemizde süt, ağırlıklı olarak küçük aile işletmelerince üretilmektedir. Bu da hem izlenebilirliği zorlaştırmakta hem de süt toplama diye bir büyük maliyet kaynağını önümüze çıkarmaktadır. Organizasyonumuzu ona göre oluşturarak bu dezavantajları ortadan kaldırmaya çalışıyoruz. Gıda güvenliği politikalarını oluşturma çalışmalarımız sekiz yıl öncesine dayanır. O tarihlerde TÜBİTAK' dan danışmanlık hizmeti alarak ayrıntılı planlarımızı çıkarmıştık. Bu planları sürekli yenileyerek, çalışanlarımızın sürekli eğitim almasını sağlayarak ve bu durumu da TSE'den belgeleyerek tüketicimize güvenli gıda sunuyoruz. Ayrıca uluslararası piyasada daha çok sorulan BRC şartlarını karşıladığımızı da iki sene önce belgeledik.

Fabrikaınızda kaç tane gıda mühendisi istihdam ediyorsunuz? Ülkemizdeki gıda mühendislerinin yeterli alt yapıya sahip olduklarını düşünüyor musunuz?

Şu anda beş tane gıda mühendisi arkadaşımız var. Yeterli alt yapı sorunu dediğimiz zaman eğitim sistemimizi tartışmak gerekir ki bu röportajın amacını aşar.

Ekici ürünlerine artık Türkiye'nin birçok ilinde ulaşmak mümkün. Peki firmanız, yurt dışına da üretim yapıyor mu?

İhracatımız var. Bunun için üç senedir uğraşılıyor, yurtdışı fuarlara katılıyoruz. Şu an arzu ettiğimiz seviyede olmasa da Ortadoğu, ülkemiz süt sektörü için yakınlık avantajı olan iyi bir pazar.

Öncelikle Antalya sonra Türkiye süt sektöründe yerinizi nasıl görüyorsunuz?

Sadece tek bir ürüne, peynire odaklanarak süt sektöründe takip ve taklit edilen bir konuma ulaştık. Gözümüzü Türkiye'nin peynircisi olmaya diktik, bunun için çalışıyoruz.

Size göre Antalya süt sektörünün öncelikle incelenmesi gereken sorunları nelerdir?

Süt üretimi konusunda maalesef küçük parçalı üretimin yanında bir de iklimin verdiği dezavantaj var. Bu durum hem süt hayvanının verimliliğini hem de sütün kalitesini etkilediği için üreticinin işini zorlaştırıyor, süt üreticiliği gelişmiyor. Sizin de bildiğiniz gibi coğrafi koşullara daha uygun olan örtü altı tarım geliyor. Diğer taraftan süt ürünlerine bakacak olursak, özellikle peynir yereldir. Çünkü yapıldığı bölgenin üretim ilişkilerine, kültürüne, yaşam biçimine göre şekillenip; doğmuştur. Yani Antalya'nın kendine özgü peynirleri vardır: Akseki Çimi peyniri, Yörük peyniri gibi. Bunları güvenli gıda üretim koşullarında yapmak, canlandırmak gerekir. Ama maalesef bunlar için gerekli keçi sütünü, yörede (azalmakta olsa da) hayvan potansiyeli olmasına rağmen dağınık yapı ve keçi sütünü satma alışkanlığı olmadığı için toparlayamıyoruz.

Mai Keyf fikri nasıl çıktı, tüketiciden beklediğiniz ilgiyi bulabildiniz mi? Yeni ürün geliştirme çalışmalarınız var mı?

Kökenimiz Konya taraflarında üretilen küflü peynir; sevilerek yenen, yerel bir peynirdir. Kendimiz de sevdiğimiz için bunu fabrika koşullarında yapalım diye düşündük ve Türkiye'de ilk üretim iznini alan ve üreten biz olduk. Bu peynir genel olarak fazla bilinmediği için yaygın bir tüketimi yok, niş bir ürün diye düşünüyoruz.

Antalya Gıda Mühendisleri Odası hakkında ne düşünüyorsunuz ve odamızdan beklentileriniz nelerdir?

Bölgemizdeki gerek hammadde üreticisi gerekse sanayici ile daha sıkı işbirliği ile gıda sanayinin eğitim ihtiyacının karşılanması diyebilirim.

İşveren olarak Gıda Mühendisleri arkadaşlara tavsiyeleriniz nelerdir?

Gıda üretimi zordur, titiz bir çalışma, özveri, emek ister. Arkadaşlarımıza bunu bilerek bu mesleği seçmelerini, işlerini sevmelerini, kolay başarı olmadığını bilmelerini söyleyebilirim.

Röportajı Yapan : Asuman GÖNCÜ SÜRÜ