

DEĞİŞİM RÜZGARLARI



Abdullah ŞEN
APACK Kurucu ve Genel Müdür

Son yıllarda ülke yönetimimiz “gıda üretimi – hazırlanması – ambalajı – sunumu – satışı - satış sonrası takibi” aşamalarında sürekli yeni kuralları, yeni ölçüleri, yeni değerleri zorunlu hale getiren yasalar çıkarttı. Temeli Avrupa Birliği Normlarına dayanan bu yasal güncellemelerin bizleri daha da zorlayacağı açıkça görünüyor. Bunların üzerine Covid19 salgını gibi dünyasal bir felaket de eklenince kurallar sertleşmeye başladı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı peynirden zeytine, bebek mamalarından gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin birçok kalemde yeni uygulamaları devreye soktu. Zeytinlerin tuz oranı ve dane büyüklüğü, peynirin küfü, meyve sularının içerdiği şeker ve meyve miktarı, bebek mamalarının formülleri, gıda ambalajlarının nitelikleri, teknolojileri gibi zorlayıcı kurallar giderek yerleşmeye başladı.

Uzun yıllardır kendi iç yapımızda oluşan piyasa koşulları, ticaret geleneklerimiz, tüketim alışkanlıklarımız büyük bir değişim rüzgarıyla karşı karşıya. Devlet bu süreci yıllardır alıştıra alıştıra uyguluyor. Yüzyılların getirdiği alışkanlıkların sonucu bu değişim rüzgarlarını yavaş yavaş da olsa kabullenmek zor oluyor elbette.

Bu tepkinin ilk nedeni üretim sürecinden tüketime kadar herkese artı bir maliyet yükü getirmesi, yani ekonomik. Hem satanlar hem de alanlar bu “ucuz gıda” çözümünden mutluyduk eski zamanlarda. Ta ki bu ürünlerin sağlık açısından risklerini keşfedene kadar! Hammaddelerin fiyat artışı, bu ruhsatsız seyyar satıcıları aynı ucuzlukta yiyecek üretmek için bazı “yasa dışı” yollara itti. Etler bilinen çiftlik besi hayvanı eti yerine kesim öncesi değişik gerekçelerle ölen hayvanlardan (helal kesim olmayan), surdibinde kesilen sütçübeygiri-eşek-domuz etinden temin edilmeye başlandı; sonrasında bunlar da maliyetleri yeterli miktarda indirmeyince sıra soya fasulyesi-patates-galeta unu gibi dolgu malzemelerine geldi. Seyyar aslında kendi ipini çekti de denilebilir. Sokaklarımızdan giderek kalkan seyyar satıcılara hepimiz alışmıştık; hayatımızın önemli bir motifiydi seyyarlar. Simitçi, balıkçı, köfteci, pilavcılar, kokoreççiler... Hepsi bu normlardan nasibini aldı. Bütün seyyarlar “dükkan”a yerleşti.

Sonra sıra merdiven altı fason üreticilere geldi. Onlar da standartların kurbanı oldu. İyi de oldu denilebilir. Yıllarca marka olmak için emek ve sermaye harcamış olanların yanında hiç de yerleri yoktu. Ama AB normları öyle dur durak bilmiyor. Standartları giderek yükseltiyor. Her yükseliş de elbette maliyetleri arttırıyor, yatırım gerektiriyor.

Böyle bakınca, burnumuza dayatılan AB normlarının pek çok kişinin canını yaktığı, bir sürü işletmenin kepenk indirdiği, seyyar düzeni öldürdüğü, alışkanlıklarımızı değiştirdiği, kısaca bizleri rahatsız ettiği söylenebilir.

Bir de şu anda bu normlar dolayısıyla kazandıklarımıza bakalım. Sokaklara ciddi bir sağlık denetimi geldi. Uğur Dündar’ın böcek ve farelerden geçilmeyen fırın ve pastahane baskınlarını hepimiz hatırlıyoruz. Ülkemizde çok yaygın olan o görüntüye epeydir rastlamıyoruz. İçine ne konulduğu bilinmeyen ürünleri tüketirken hepimiz kaygı duyuyorduk. Şimdi bütün gıda üreticileri mutlaka gıda mühendisi çalıştırmak zorunda. Bakkal-manav ve pazarlardan açık ürünleri satın alırken tek beklentimiz tazelikti. Şimdi kimse kumlu, topraklı, böcekli sebzelere

göz ucuyla bile bakmıyor. Artık pazarda bile ön yıkama yapılmış ürünleri satın alıyoruz. “Seçmece yok abla” lafı çok eskilerde kaldı. Her ne kadar pandemi sürecinin getirdiği bir takım yeni kurallar “seçme” eylemimize sekte vursa da marketlerde göz alıcı ve iştah kabartıcı şekilde paketlenmiş ve tertemiz raflarda sergilenen ürünleri seçerek alma şansına sahibiz. Önce gözümüz doyuyor. Bakkalın markete karşı direncini kıran en büyük gerekçe de işte bu sunum.

Yani bize zorla, yasalarla, cezalarla yaptırılan bu uygulamaların çoğu aslında bizim yıllar önce yapmamız gereken uygulamalar. Dünya pazarında söz sahibi olmak istiyorsak, dünya pazarının kalite-sağlık-sunum standartlarına da sahip olmamız gerekiyor. Bu standartlar, iç piyasada daha hijyenik, daha sağlıklı, daha taze ve daha lezzetli ürünleri raflarda görmemizi sağlıyor.

Gerek üreticiler, gerek araçlar, gerek taşımacılar, gerek perakendeciler artık bu yüksek standartlara uymak için hem teknolojilerini hem de makine parklarını güncellemek zorundalar. Bu güncelleme sırasında bizleri bekleyen en büyük tehlike, sistem modifikasyonu sırasında yanlış yönlendirmeler ile hatalı veya gereksiz yatırımlar yapmak zorunda kalmamızdır.

Hem iç piyasa koşullarını, hem de dünya standartlarını iyi bilen, bunları üretim sistemlerine uyarlayabilen bilgili/deneyimli/dürüst çözüm ortaklarına ihtiyacımız var. Çünkü bu geçiş süreçleri yasalara acilen uymak zorunda kalan yatırımcıları telaşa düşürerek yanlış partnerlerin eline düşürebilir.

Yatırımcıların doğru bir stratejiyle ve dönüşüm takvimiyle dünya standartlarına uyum sürecine çalışmalarını gereklidir.

APACK olarak öngörülü davranarak on yıllık bir süreç içinde bütün teknolojimizi, bilgimizi dünya normlarına ve dünya pazarına hazır hale getirdik. Biz çoktan hazırız ve yıllardır bu pazarın içindeyiz.

Değişim Rüzgarlarında alabora olmamak için dersimize çok çalışmalıyız.