



OTOMASYON UZMANLIK İSTER

OTOMASYON TEKNOLOJİLERİ İYİ KURGULANIP BAŞARIYLA UYGULANIRSA, BESİNLERİN TÜM SÜREÇLERİ ÇİFTLİKTEN SOFRAYA KADAR İZLENEBİLİR. SÜT ENDÜSTRİSİNDE OTOMASYON VE BİLGİ TEKNOLOJİLERİ YATIRIMI YAPACAK OLANLAR İŞE NERDEN BAŞLAMALI, NELERE DİKKAT ETMELİ?

RÖPORTAJ: İBRAHİM GÜMÜŞ

Süt endüstrisi üretim teknolojileri bakımından büyük bir değişim yaşıyor. Yeni kurulan modern süt işleme tesisleri -hijyen, gıda güvenliği, verimlilik ve karlılık için- bilgi ve otomasyon teknolojilerinden en üst düzeyde yararlanıyorlar. Mevcut işletmeler ise otomasyona geçiş için arayış içerisinde. Süt sektöründe otomasyon denince akla ilk gelen isim Stok Endüstriyel A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Ayvaz Şenol'la süt endüstrisine yönelik otomasyon çözümlerini konuştuk.

Stok Endüstriyel'in süt endüstrisine yönelik çözümlerinden kısaca bahsedermisiniz?

Sütün işletmeye girişinden başlayıp, çeşitli süt ürünleri olarak işletmeden çıkışına kadar "ihtiyacınız olan her şey" sloganı ile geniş bir yelpazede çözümler sunuyoruz. Proje, tasarım ve mühendislik hizmetleri ile komple üretim tesisleri ve komple üretim hatları kurulumu yapıyoruz. Bunun yanında çeşitli modüler proses üniteleri imalatı ve satışını gerçekleştiriyoruz.

Ayrıca hijyenik proses ekipmanları olarak distribütörü olduğumuz Alfa Laval marka; pompalar, vanalar, plakalı ısı değiştiriciler, tank ekipmanları, karıştırıcılar, CIP başlıkları ve paslanmaz boru fittings malzemelerini stoklarımızda tutuyor ve satışını gerçekleştiriyoruz. Sıcaklık, basınç, akış, seviye, iletkenlik sensörü, flowmetre, Load Celler, Endüstriyel bilgisayarlar, PLC ve I/O kartları, network adaptörleri gibi otomasyon malzemelerini de stoklarımızda bulunduruyor ve satışını yapıyoruz. Bu ürünlerin önemli bir kısmını "STOK'tan adrese derhal teslim" sloganı ile en hızlı ve en ekonomik koşullarda müşterilerimize sunuyoruz. Ayrıca orijinal yedek parça



satışı, 7/24 teknik destek ve eğitim hizmetleri de sunuyoruz.

Süt sektörü ve endüstrisiyle ilgili genel bir değerlendirme yapabilir misiniz?

Gıda tüzük ve yönetmeliklerinde yapılan bir takım iyileşme ve yeniliklere ilave olarak bilinçli tüketiciler de her geçen gün artmaktadır. Farklı markalarda çeşitli ürünler yan yana raflarda tüketicinin beğenisine sunuluyor, alışveriş alışkanlığı değişen bilinçli tüketiciler de çok daha seçici davranıyorlar. Bunların sonucu olarak da; süt ürünleri üreticileri rekabetçi fiyatlarla, sağlıklı ve kaliteli ürün üretebilmek için teknolojik yatırımlar yapma ve kaliteli ürün sertifikaları alma ihtiyacı hissediyorlar. Zamanında bunu görebilmiş ve gerekli yatırımları yaparak

otomasyona yatırım yapanlar rekabette üstünlük sağlıyor

manuel sistem hiç kurmadık

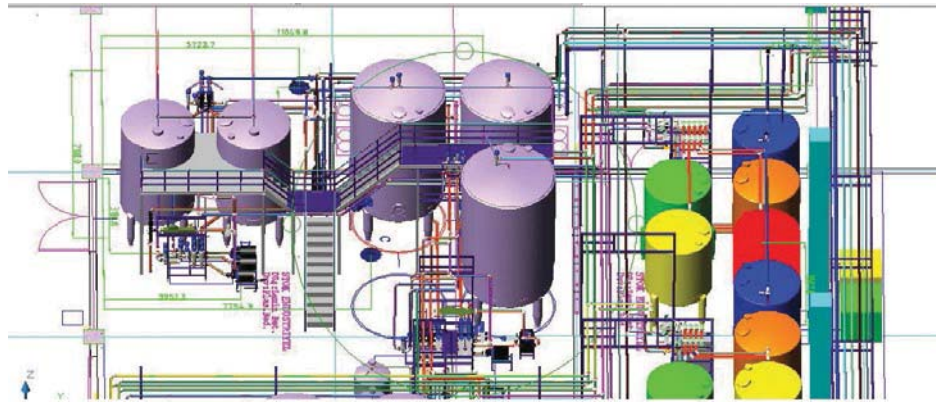
entegrasyonu sağlamış olan üreticiler yarışta öne geçerek önemli rekabet avantajı sağlamışlardır. Farklı bölgelerde yeni tesis yatırımları yapan bu işletmeler sürekli pazar paylarını artırmakta ve küçük işletmelerin yaşam alanlarını her geçen gün daraltmaktadır.

Süt sektörü otomasyon teknolojilerinden yeterince yararlanıyor mu?

Otomasyon teknolojileri, sektörde fark yaratarak ön plana çıkmış, marka önemi ve bilinci taşıyan sınırlı sayıda üretici tarafından tercih edilmekte ve kullanılmaktadır. Ancak, ülkemizde sayıları binler ile ifade edilen süt ürünleri üreticilerinden otomasyon teknolojilerine yeterince yatırım yapanların çok fazla olduğu söylenemez. Bununla birlikte, modernizasyon ve otomasyon teknolojilerine yatırım yapmaya başlayan ve halen bu dönüşüm - değişim sürecini yaşayan önemli sayıda üreticinin olduğunu da göz ardı etmemek gerekir. Fakat ne yazık ki, hala merdiven altı üretim yöntemleriyle çalışan, standart dışı, sağlıklı ve kalitesiz ürünlerini satarak hiçbir yatırım yapmadan çok para kazanmayı hedefleyen, toplum sağlığıyla oynayan fırsatçı ve art niyetli üreticilerin piyasada olduğu da acı bir gerçektir.

Sizce hangi ölçekteki işletmeler otomasyon teknolojileriyle üretim yapmalı?

İşletmelerin ölçeğinden ziyade bu bir anlayış meselesidir. Artık, yıllar öncesinin mandıraçlık gelenekleri bırakılıp modern üretim teknikleri ve otomasyon sistemleri kullanarak sağlıklı ve güvenli gıda üretimi yapılması zaruridir. Zira, gıdaların sağlıklı ve güvenli olması toplum ve gelecek nesillerin sağlığı açısından stratejik bir öneme sahiptir. Bereketli toprakları ve uygun iklim şartları olan ülkemizin büyük bir nüfusa sahip olması



ve stratejik konumu; işletmelere "gıda alanında küresel bir tedarikçi" olma fırsatı sunmaktadır. Bu özel durumdan dolayı, proses ve otomasyon teknolojilerine biraz yatırım yapan işletmeler bile hızla değişmekte ve sürekli kapasite artışı ile büyüme sürecine girmektedir.

Stok Endüstriyel olarak 13 yıldır bize ne kadar ısrar edilse de hiçbir manuel sistem kurmadık, tepki almayı hatta müşteri kaybetmeyi bile göze alarak sadece otomasyon teknolojileri ile birlikte komple çözümler sunmayı kendimize prensip edindik. Her fırsatta müşterilerimize otomasyon teknolojilerinin önemini ve

modern üretim teknolojilerini anlattık, tavsiye ettik. Bizlere güvenen ve inanan müşterilerimiz ile birlikte özellikle son on yıl içinde önemli projelere ve başarılarla imza attık. Baş döndüren bir hızla gelişen başarı hikayelerini, bu hızlı değişim, büyüme ve dönüşüm sürecini bizzat yaşayarak çok yakından izleme fırsatı bulduk.

Üretiminin tüm süreçlerini otomasyonla gerçekleştirecek şekilde kurduğunuz süt işletmeleri hangileridir?

Otomasyon teknolojilerine yatırım

yapmakta istekli üreticiler her geçen gün artsa da erken davranıp yatırımlarını belirli düzeyde tamamlamış olanlar çok fazla değildir. Bunlar; 15-20 üretici ile sınırlıdır. Başta bu üreticiler olmak üzere neredeyse tüm büyük ve orta ölçekli işletmelerde çeşitli ölçekte proses otomasyon projeleri gerçekleştirdik. Son dönemlerde gerçekleştirdiğimiz, tüm süreçleri otomasyon sistemleri ile yönetilen ve denetlenen, modern entegre süt işletmesine Sütaş Aksaray Fabrikasını örnek gösterebiliriz. Günlük yaklaşık 1000 ton süt işleyen bu tesiste kapasite artışı sürecinde ek yatırımlar devam etmektedir. Tesis, başarı ile uygulanan ileri üretim ve otomasyon teknolojileri, ilk kez geliştirilip uygulanan enerji geri kazanım sistemi, otomasyonu ve tam entegre yapısıyla Avrupa ülkelerinde de örnek gösterilmektedir. Yine otomasyonu şirketimiz tarafından gerçekleştirilen en modern süttozu üretim tesisi de Sütaş Aksaray Fabrikası bünyesinde bu yıl devreye alınarak üretime başlamıştır.

Özellikle bize özgü süt ürünlerinin üretimi (ayran, yoğurt ve yöresel peynirler gibi) için geliştirdiğiniz sistemler ve teknolojiler var mı?

Yoğurt, ayran, peynir gibi kültür ilave edilerek üretilen süt ürünlerinde özel kültür hazırlama pastörizatörü, kültür olgunlaştırma tankları, reçeteye göre tam otomatik kültür dozajı ve enerji kazanım sistemleri kuruyoruz. Ayrıca tüm proseslerdeki vana pompa gibi ekipmanların otomasyonu için gerekli donanım ve kontrol yazılımlarını kendi bünyemizde geliştiriyoruz. Üretim aşamalarında kalite sağlama ve izlenebilirlik için özel yazılım ve otomasyon sistemleri kuruyoruz. Geliştirmiş olduğumuz bu sistemler sayesinde müşterilerimiz, hem tekrarlanabilir ve sürdürülebilir bir ürün



kalitesi, hem izlenebilirlik, hem de üretim maliyetlerini minimize ederek rekabet avantajı sağlıyorlar.

Endüstriyel üretimin otomasyonla gerçekleştirilmesi işletmeye ve tüketiciye ne gibi avantajlar sağlar?

Bilinçli tüketicinin talep ve tercih ettiği sağlıklı ve kaliteli ürünlerin ekonomik maliyetlerle üretilmesi ve sürekliliğinin sağlanması ancak tam otomasyonla modern işletmelerde yapılan üretimle mümkün olmaktadır. Endüstriyel üretimin otomasyonla gerçekleştirilmesi; daha kaliteli ve sağlıklı ürünlerin, her zaman aynı lezzet ve damak tadında, bozulmadan tazeliğini koruyarak tüketiciye ulaşmasını garanti eder. Üretimin her aşaması ve tüm parametreleri kayıt ve kontrol altında girdiği ve izlenebildiği için hem üreticiye hem de tüketiciye güven vermektedir. İyi tasarlanmış ve uyumlu çalışan proses otomasyon sistemleri ile, hammaddenin verimli kullanılması, enerji tasarrufu, kaynak optimizasyonu ve işletmelere rekabet avantajı sağlanırken aynı zamanda doğaya ve çevreye saygılı, sürdürülebilir entegre işletmeler oluşmaktadır.

Otomasyon teknolojileriyle yapılan üretimi besin hijyeni ve gıda güvenliği bakımından değerlendirebilir misiniz?

İyi kurgulanıp başarıyla uygulanmış otomasyon teknolojileri, besinlerin kaynağından tüketicinin sofrasına kadar olan serüveninde süreçleri takip etmek, kayıt altına almak ve insan hatalarını elimine etmek mümkün olmaktadır. İşleme safhalarında yapılan titiz kontrol ve alınan güvenlik tedbirleri sayesinde gıdaların tazeliği, besin değeri ve doğal lezzetleri korunup güvence altına alınabilmektedir.

Proses teknolojilerine ileri düzeyde hakim olan şirketimiz tarafından otomasyon teknolojileri uygulanırken en az onun kadar önemli olan yüksek hijyen standartlarında proses tasarımları da başarı ile uygulanmaktadır. Ürünlerin geleneksel lezzetlerini bozmadan en ileri teknolojik imkanları kullanılarak işlemek için otomasyon teknolojilerinin yanında hijyenik standartlarda ekipman seçimine de önem verilmelidir. Ancak bu sayede ürünün kalitesi muhafaza edilerek hiçbir koruyucu katkı maddesi kullanılmadan ekonomik raf ömrü elde edilebilmektedir.

otomasyon
kalite ve lezzette
standart sağlar

tüm süt
işletmelerinde
otomasyona
ihtiyaç var

Küçük işletmelerde ve küçük çiftliklerde otomasyon teknolojileri uygulanabilir mi?

Küçük de olsalar, hem çiğ süt üretimi yapan çiftliklerde hem de süt ürünleri işletmelerinde otomasyon teknolojilerine ihtiyaç vardır. Teknolojinin gelişip ucuzlaması ile günümüzde küçük işletmeler için de uygun otomasyon çözümleri sunmak mümkündür. Küçük ve bölgesel düzeyde faaliyet gösteren başarılı işletmeler, aynı lezzetleri ve

damak tadını muhafaza ederek mevcut müşteri potansiyelini kaybetmeden otomasyona geçebilmelidir. Ancak otomasyon teknolojilerini uygulayacak ekiplerin süt işleme teknolojilerine de ileri düzeyde hakim olması çok önemlidir. Zira otomasyon teknolojilerine yatırım yapıyoruz diye bu alanda uzman olmayan firmalara kendi tabirleri ile çift otomasyonlu sistemler yaptıran bazı işletme sahiplerinin süttten ağzı yanmış, bazı işletmeler de malesef kapanmak

zorunda kalmıştır.

Ekleme istediğiniz bir husus var mı?

Gıda işletmelerimize, küresel ölçekte rekabet gücü kazanıp dünyanın her yerine kaliteli ve sağlıklı ürünler ihraç edebilmeleri için, bir an önce endüstriyel otomasyona geçmelerini tavsiye ediyoruz. Bu süreçte, süt işleme teknolojilerinde uzman, deneyimli ve güvenilir mühendislik firmalarıyla çalışmalarını özellikle öneriyoruz. 