

Depolama: Tedarikte Sürekliliğin Anahtarı

Sakarya/ Hendek entegre tesisimizde 9 üniteden oluşan toplam 3930 m² soğuk hava deposu, 2650 m² depo alanıyla ürünlerimizin tazeliğini korumaya ve yıl boyunca tedarik zincirini aksatmadan sürdürülebilir kılmaya aracılık eden depolama departmanımız, 22 kişilik ekibiyle faaliyetlerini sürdürüyor.



Hammade Deposu



5 nolu Soğuk Hava Deposu

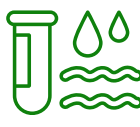


Soğuk Hava Deposunun içi

Süreç Nasıl İşliyor?



Depodan giriş yapan hammaddelerden numuneler alınarak çiğ analizi ve değerlendirmesi yapılıyor.



Kalite departmanına yönlendirilen numunelerin kimyasal analizleri (Nem, FFA, Aflatoksin, Peroksit) gerçekleştiriliyor.



Üst rapor hazırlanarak kalite departmanına iletiliyor.



Kaliteden gelen sonuca göre etiketleme ve depolama süreci başlıyor.

Depodan Üretime Hammaddenin Yolculuğu

- 1 Hammadde manyetik taş ve metal ayırıcıdan geçiriliyor,
- 2 Taş ayırıcıda ayıklanıyor,

- 3 Tomra 5C aracılığıyla ayıklanıyor,
- 4 Nimbus optik ayıklama makinesinden geçerek pnömatik hatla üretime aktarılıyor.

“ 3 Soru?
3 Cevap! ”

Durak Fındık
Üretim Müdürü
Erkan İskefiyeli



“Proaktif yaklaşım, temel çalışma felsefemizi oluşturuyor”

1 2025 yılı hedef ve performansınız nasıl gerçekleşti?

2025 yılı, üretim hedeflerimizin %98,5 oranında gerçekleştiği bir yıl oldu. Ancak 2025 yılı hasat dönemi özelinde değerlendirdiğimizde; ürün kalitesi ve miktarının önceki yıllara kıyasla daha düşük olduğunu gözlemledik. Sektör genelinde olduğu gibi biz de bu durumdan etkilendik.

2 Kendinizi geliştirmeyi düşündüğünüz noktalar?

Personelimizin niteliklerini geliştirmeye yönelik adımlar atmayı planlıyoruz. Bu süreçte hem eğitim faaliyetlerinden hem de uzun süredir bizimle birlikte olan deneyimli ekip arkadaşlarımızın bilgi ve tecrübelerinden faydalanacağız.

Aynı zamanda teknolojik yatırımlarımıza da hız vereceğiz. Özellikle optik okuyuculu makinelerimizin sayısını artırmayı, mevcut makinelerimizi ise modernize etmeyi planlıyoruz.

3 Ekibinizi tanımlayan özellikler nelerdir?

Ekibim bu işin çekirdeğinden gelen ve sürece hakim kişilerden oluşuyor. Olası durum senaryolarını öngörerek bu doğrultuda aksiyon alırlar. Ortaya çıkan sorunları kolaylıkla çözer veya seçenek üretirler. Proaktif yaklaşım, temel çalışma felsefemizi oluşturuyor; bu anlayışı yeni ekip arkadaşlarımıza da kazandırmayı hedefliyoruz.



Fındık Fırcasında %100 Kalite

%100 fındıktan, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan üretilen füre, doğallığını ve yüksek besin değerini koruyacak şekilde modern tesislerimizde işleniyor. Kontrollü üretim süreçlerimizle saf ve katkısız bir ürün standardı sunuyoruz.

Gıda endüstrisinin farklı ihtiyaçlarına yönelik geliştirilen füre, güvenilir tedarik yapımız ve sürdürülebilir üretim anlayışımızla global iş ortaklarımız için güçlü bir çözüm sunuyor.



Katkısız
%100 fındık,
hiçbir katkı maddesi
içermez.



Kontrollü Üretim
Gelişmiş teknoloji ve
sıkı kalite kontrol
süreçleri.



Sürdürülebilir Üretim
Güvenilir tedarik zinciri
ve çevreye duyarlı
üretim anlayışı.



Üretim Teknolojimiz

Fındık fırcası, hijyenik koşullara sahip modern tesislerimizde ve kontrollü süreçlerle üretilir. Her aşamada kaliteyi garanti altına alınız.



Kalite Parametreleri

• Hammadde	%100 Fındık
• Katkı Maddesi	Yok
• Nem	Maks. %1,5
• Yağ Ayrışması	Doğal



Kalite ve Gıda Güvenliği Tatbikatı Yapıldı

Kalite departmanımız; personelin uygunsuzluk fark etme, uyarma, ilgili birimlere bildirme refleksini gözlemlmek amacıyla Sakarya/ Hendek'teki entegre tesisimizde bir tatbikat gerçekleştirdi.



Tatbikat gereği uygunsuz malzeme/ üniforma kullanan personel



Diğer personel uygunsuzluğu kısa sürede fark ederek raporluyor

Tatbikatta uygunsuz malzeme ve uygunsuz üniforma ile kontrollü şekilde üretim alanına gönderilen personel, diğer çalışanlar tarafından fark edilerek uyarıldı/ kalite birimine rapor edildi.

Kalite ve Üretim Departmanlarımız Biomerieux Gıda Mikrobiyolojisi Sempozyumuna Katıldı

Sakarya/ Hendek'te görevli kalite ve üretim departmanı çalışanlarımız İstanbul'da Biomerieux firması tarafından düzenlenen 'Gıda Mikrobiyolojisi Sempozyumu' katıldı.



ISO – uluslararası regülasyon, AB’de yeni yaklaşımlar, hijyenik dizayn ve gizli risklerin yönetimi gibi konular çerçevesinde gerçekleştirilen sempozyumda mikrobiyolojik analiz konusunda panel de düzenlendi.

Kurumsal Pazarlama ve İletişim Departmanımız Kuruldu

İstikrarlı büyümesini sürdüren şirketimiz, değişen dinamikler ve çağımızın iletişim gereklilikleri doğrultusunda Kurumsal Pazarlama ve İletişim Departmanı'nı hayata geçirerek Kasım Can Dağlıoğlu'nu departman yöneticiliğine getirdi.

İletişim alanında 20 yılı aşkın iş tecrübesine sahip Dağlıoğlu; iç ve dış iletişim süreçlerini stratejik bir bakış açısıyla ele alarak marka değerimizi güçlendirmek, kurumsal itibarımızı sürdürülebilir şekilde yönetmek ve tüm paydaşlarımızla daha etkili, şeffaf ve bütüncül bir iletişim kurmak hedefleriyle faaliyet gösterecek.



Afyon Enerji Santallerimizin Rutin Bakımları Gerçekleştirildi

Durak Fındık Afyon'da kurulu olan güneş enerji santrallerimizin rutin kontrolü gerçekleştirildi. Trafo merkezi ve sahadaki panel kondisyonlarının kontrolü sağlandı. Yapılan kontrollerde; Afyon'da kurulu tesislerimizin mevsim standartlarına göre %98 verimlilikte olduğu gözlemlendi.

Afyon'da kurulu iki güneş enerji santralimizin toplam gücü 3527 kWp.

TESİS	KURULU GÜÇ (kWp)
Entegre	1287
Kırma-1	999
Kırma-1 (Yeni Tesis)	240
Kırma-2	415
Afyon-1	2366
Afyon-2	1161
Samsun	317
Ordu	462



[Bülten aboneliği için tıklayın](#)