



SÖYLEŞİ...

"Dört çeşit peynir, market ve şarküterilerde halkımızın beğenisine sunulmuştur. Ayrıca pastörize keçi sütü de diğer bir ürünümüzdür"



Bolana Keçi Süt Ürünleri raflardaki payını artırıyor

**Bolana Keçi Süt
Ürünleri Genel Müdürü
Kamil ERBAYRAM ile
gerçekleştirdiğimiz
keyifli söyleşiyi ilgiyle
okuyacağınızı umut
ediyoruz.**

Öncelikle kısaca firmanızdan ve süt-
süt ürünlerindeki ürün yelpazenizden
bahseder misiniz?

Bolu Kalite Yem San A.Ş., iştiraki olan Bolana Keçi Süt Ürünleri, 2000 yılında başlayan yurtiçi ve yurtdışı etüt ve araştırmalarımızdan sonra 2002 yılında hayvan yetiştiriciliği ile fiilen iş hayatına başlamıştır. Keçi sürülerimiz Türkiye'ye ithal edilen saf Saanen ırkı keçilerden ve bunların yavrularından oluşmaktadır. Çiftliklerimizde ıslah ve adaptasyon çalışmalarımız Ziraat Fakültelerimizin değerli hocaları gözetiminde şirketimiz mühendis ve veterinerleri tarafından kayıtları tutularak yapılmaktadır. Hayvanlarımızın döl, süt ve yaşama güçlerini artırmak için adaptasyon ve ıslah çalışmaları devam etmektedir. Bugün 9. yılında 46 sözleşmeli çiftlikte 4 bine yakın keçi ile devam etmektedir.

Bolana olarak bugün geldiğimiz noktada, Tarım Bakanlığı'ndan ruhsatlı mandıramızda günlük keçi sütü işlemeye devam etmekteyiz. Sözleşmeli süt keçisi yetiştiriciliği projemizin



bir parçası olarak çevremizde bulunan keçi sürülerine oğlak karşılığı teke hediye ederiz ve çevre illere damızlık teke satışı devam etmektedir.

Mandıramızda, 4 çeşit %100 keçi sütünden peynir üretiyoruz. Beyaz peynir, kaşar peyniri; otlu peynir ve sadece bizim ürettiğimiz salata-makarna peyniri-pop cheese üretimimiz devam etmektedir. Bu dört çeşit peynir market

ve şarküterilerde halkımızın beğenisine sunulmuştur. Ayrıca pastörize keçi sütü de diğer bir ürünümüzdür.

Gelecekte yeni ürünler için AR-GE çalışmalarımız devam etmektedir. AR-GE departmanımız sayesinde gerçekleşecek olan ürün gamımızdaki artış ve yeni teknolojileri mevcut sisteme ekleme konularındaki girişimleri sürekli devam edecektir.



Peynir altı suyundan içecek, yoğurt, bebek maması ve dondurma bunlardan bir kaçıdır. Özellikle çocuklarımız ve çeşitli sebeplerden dolayı mama ile beslenmek zorunda olan kişiler için mama üretimi Bolana'nın hedefi ve idealidir. Bir gün raflarda annelerimize keçi sütü bazlı Bolana Mamalarını ve çocuklar için geliştirilmiş yoğurtlarını sunabilmek bizim en büyük arzumuzdur. Ayrıca, alerjik bebekler için keçi sütünden yapılan sabun, şampuan yapmak da hedeflerimiz arasındadır.

Üretim tesisleriniz, yıllık üretim kapasiteniz ve pazardaki payınız hakkında bilgi verir misiniz?

Keçilerimizden 300-320 günlük sağım süresinde 700 litre süt alıyoruz. Günlük 2-2.5 lt. süt ortalamız var. Bazı çiftliklerimizde pik döneminde 3.5-4 lt'ye ulaşan süt ortalamasını görebiliyoruz.

Günlük olarak topladığımız bu sütlerin %25'ini günlük içimlik pastörize süt olarak şişeleyip soğuk zincirle abonelerimize- sürekli keçi sütü tüketicilerimize sevk ediyoruz. Geri kalan sütümüzü %100 keçi sütünden peynir olarak değerlendiriyoruz.

Halen mevcut mandıramız aylık 120 ton olmak üzere yılda 1 milyon litre süt işleme kapasitesine sahip. Biz pazarda %100 keçi sütü ve ürünleri üreten lider firma konumundayız.

Ürünleriniz hangi yerel-ulusal market zincirlerinin raflarında/satış noktalarında satılıyor?

Ülkemizde sağlıklı beslenme son zamanlarda daha popüler olmaya başladı. İnsanlar nasıl daha sağlıklı beslenebiliriz araştırmasını daha fazla yapmaya başladılar. Keçi sütü, inek sütündeki yağ moleküllerinden daha ufak boyutlardaki yağ molekülleri içeriyor olması nedeniyle daha kolay sindirilebilmesi, laktoz içeriğinin düşük olması sebebiyle süt alerjisine yol açmaması gibi kimi özellikleri, özellikle çocuk, yaşlı ve hastaların beslenmesinde daha kolay sindirilebildiği için ön plana çıkan bir besin olduğundan dolayı bu araştırmalarda ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle keçi sütü ve ürünlerine son zamanlarda ilgi artmıştır. Bu ilgi satışlara da olumlu yönde yansımış bulunmaktadır.

Bu nedenle, peynirlerimiz tanınmış ulusal ve

yerel market zincirlerinde yer almaktadır. Ancak sütümüz pastörize süt olduğu için raf ömrü 3 gündür. Bu nedenle belirli satış noktalarında abone usulü satış yapmaktayız. Tüketicilerimiz için online satış da başlattık. www.bolanaonline.com adresinden online satış yapıp peynirleri kargo ile gönderebilmekteyiz.

İhracat çalışmalarınız mevcut mu?

Maalesef, şu an için bir ihracatımız yok. Ancak çalışmalar bütün hızıyla devam ediyor.

Geride bıraktığımız 2010 yılı firmanız açısından nasıl geçti? Sene başında kendinize koyduğunuz hedefleri ne oranda gerçekleştirebildiniz? 2011 yılı büyüme planlarınızı bizlerle paylaşır mısınız?

2010 yılı gayet iyi geçti. Bu nedenle bizim için yeni yatırımların başlatıldığı bir yıl oldu.

Biz Bolana'yı 500 bin TL'lik bir yatırım maliyetiyle kurduk. 2010 yılında hem kapasitemiz arttı hem yatırımlarımız arttı. 2010 yılı içinde, 750 bin TL'lik bir çiftlik ve 500 bin TL'lik bir mandıra için arazi satın aldık. Damızlık üretim ve adaptasyon birimimizi burada konuşlandırdık. Yine bu alan içerisinde, yeni bir mandıra kurmak yakın gelecek planlarımızın içerisinde. Projemiz ve yatırımlarımız yeni ürünler için büyümeye devam edecek. Hedefimizde, dondurma, yoğurt ve bebek maması gibi butik ürünler var.

2011 yılında satın alınan bu yerlere başlanacak inşaatlarla, koyduğumuz hedefler doğrultusunda çalışmalar devam ettirilecektir. Yine bu yıl içerisinde bir dondurma üretim tesisi de gündemimizde yer almaktadır.

Keçi çiftliği karlı bir iş midir, biraz bilgi verir misiniz?

Keçi çiftliği kurmak isteyenlerin ilk düşünecekleri konu sütü nasıl değerlendirecekleri olmalıdır. Çiğ keçi sütünün inek sütüne göre 1.5-2 katı bir değere satılabilmesi lazım. Tabi kendileri sütü ürüne çevirip piyasaya arz edebilirlerse bu daha avantajlı olacaktır. Hele sütü bir üretelim nasılsa satacak bir yer buluruz anlayışı yanlış olacaktır. Yine keçi çiftlikleri kaba yemi kendileri üretirlerse işletmenin karlılığı artacaktır. Optimum işletme için sağlam keçi sayısı en az 200 baş olmalıdır. Böyle bir işletme süt ve damızlık keçi satışıyla karlı bir tarım işletmesi olarak çalışabilecektir.

Bu keyifli sohbet için teşekkür ederiz.