

40 yıl önce başlayan başarı öyküsü...

Türkiye İlkleri Pınar ile Yaşadı



Bir dönem düşünün, güzel şeyler yaşamamanın cesaret istediği bir dönem... Ekonominin dibe vurduğu ve her sabaha yeni bir korkuyla uyanıldığı bir dönem... Zamlar, enerji sıkıntısı ve karaborsacılık hayatı yaşanmaz hale getirmişti. Temel besin maddeleri birçok yerde bulunamıyordu. Et, süt, peynir, tereyağı artık lüks tüketime girmişti. İnsanlar yanına nasıl uyanacaklarını bilmiyor, kimse kolay kolay plan yapamıyordu. Böylesi zorlu bir dönemde, girişimci bir ruha sahip olan Selçuk Yaşar, yeni bir sektör kurarak ülkemizi büyütmek, yeni ürünler kazandırmak idealiyle Türkiye'yi Pınar ile tanıştırdı.

Yaşar Topluluğu, tüm risklerine rağmen atılacak bir adımın ancak bu dönemde değerli olacağına inanmıştı. Tarıma dayalı bir toplumun tarıma dayalı sanayisinin olmaması hem darboğazdaki ekonomiyi etkiliyor hem de sağlıksız ürünlerin tüketimini teşvik ediyordu. Bu ihtiyacın görmezden gelinmesi gelişmekte olan bir toplumdaki sanayicinin asla kabul edemeyeceği bir şeydi.

Çok sonraları “Yaşam Pınarım” sloganıyla anılacak Pınar markasının temelleri 1973 yılında Pınar Süt’ün kurulması ile atıldı ve 1975 yılında Türkiye’nin ilk uzun ömürlü sütü tüketici ile tanıştı. Türkiye’nin ilk ambalajlı özel sütü artık üretim halindeydi. İsmi geldiği Pınarbaşı’nda kurulan tesise 8 bin Ege köylüsünün ürettiği tonlarca süt getirilirken, Pınar tarıma dayalı sanayi için önemli bir adım atmış bulunuyordu. Sütün hemen ardından yoğurt, peynir, tereyağı ve süttozu üretimi geldi. Türkiye’de o tarihte ilk defa kullanılan UHT tekniğiyle sütü sağlıklı ve uzun ömürlü olarak üreten Pınar, bugün sadece Ege’den değil, Marmara, İç Anadolu ve Akdeniz’den de topladığı sütlerle hem Türk çiftçisine katkıda bulunmaya hem de tüketicisine sunduğu ürünlerin eriştiği kaliteyi, hayvan yetiştiriciliğinden sütün dağıtımına kadar uluslararası standartlarda bir sistemle güvence altına almaya devam ediyor.

Ambalajlı uzun ömürlü süt konusunda Türkiye’ye bir ilki yaşatan Pınar markası 9 yıl sonra yeni bir ilki, TSE belgeli ilk ambalajlı suyu tüketicinin



beğenisine sundu. Suyu musluktan tüketmeye alışmış bir topluma şişe suyu alma alışkanlığının kazandırılması son derece zordu. Ancak nüfus artışı, çarpık kentleşme, kanalizasyon sorunları, umumi hayrat ve çeşmelere gelen suların kirlenmesi temiz su kaynağına ulaşmayı elzem kılmıştı. İlk olarak Şaşal kaynağında üretime başlayan Pınar Su, ardından 1996'da Bozdoğan'daki Madran kaynağında dünyanın en kaliteli kaynak sularından birini tüketiciye ulaştırdı. Bugün sadece Bozdoğan'da değil, Sakarya ve Isparta'daki kaynaklarında da gelen suyu el değmeden defalarca filtreleyerek, dışardan hava girişinin engellendiği bir dolun ortamında farklı ebatlarda ambalajlayıp Türkiye'nin dört bir yanına ulaştırıyor.

Pınar Süt'ün tanıma sunduğu destek ve teşvikleri 1973'ten sonra besiciliğin gelişip yaygınlaşmasını sağladı. Süt üretiminde kullanılan dişilerin yanı sıra etinden faydalanılması gereken erkek besilerin kesimi için Et ve Balık Kurumu talepleri karşılayamıyor, dolayısıyla da merdiven altı denilen son derece sağlıklı ortamlarda kesimler gerçekleşiyordu. Et ürünlerinin hijyenik ve güvenilir bir

şekilde tüketiciye ulaşması son derece zor bir hal almıştı. Yaşar Topluluğu bu sıkıntının üstesinden gelebilmek için Türkiye'nin ilk özel bütünleşmiş et üretim tesisini ve aynı yıl Türkiye'nin ilk kültür balıkçılığı tesisini İzmir'de kurdu. Yüksek standartlara sahip bir laboratuvarı, işlenmiş et, et ürünleri ve dondurulmuş et üretimi yapan Pınar Et, ilk defa ISO 9001 ve ISO 9002 belgelerini alan et üreticisi olduğu gibi, bugün AB ve ABD'de uygulanan HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) planlarını içeren kalite güvence sistemine de sahiptir. Pınar Et bugün %20,7 pay ile pazarında liderliğini devam ettiriyor.

Bir zamanlar sağlıklı olduğundan şüphe duyulan, bulunmasının zor olduğu ve haliyle lüks tüketim gibi gözüken bu ürünler bugün Pınar'ın öncülüğünde artık herkesin kolaylıkla ulaşabileceği sağlıklı ve güvenilir ürünler olarak sofralarımıza geliyor. Süt, su, et ve kültür balıkçılığı sektörlerini Türkiye'ye kazandıran Yaşar Topluluğu, Pınar markasıyla uzun zaman önce ilkleri sunmaya başladığı Türk toplumuna o gün bugündür güzellikler yaşatmaya devam ediyor.

