

Pınar Süt, 40. yılını Kutluyor

► Süt sektörünün öncü ve lider markası Pınar, 40. yılını Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden gelen 300 üreticisiyle birlikte Çeşme Altın Yunus Otel'de kutladı.



Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden 300 üreticinin katıldığı "Pınar Süt Üreticileri Toplantısı" Çeşme Altın Yunus Otel'de gerçekleştirildi. Pınar'ın 40. yılının kutlandığı toplantıda Yaşar Holding ve Pınar yöneticileri Pınar'a süt veren üreticilerle bir araya geldi.

Toplantıya ev sahipliği yapan Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı konuşmasında "Bu yıl bizim için son derece anlamlı ve önemli. Ürettiğiniz kaliteli sütleri özenle işlemek için kurulan Pınar Süt'ün, kuruluşundan bu yana tam 40 yıl geçti. 40 yıl önce beraber çıktığımız bu yolculukta sizlerin özverisi, güveni ve desteği ile bugünlere geldik. Markamızı birlikte başarıya ulaştırdığımız siz değerli üreticilerimize tekrar tekrar teşekkür ediyorum." dedi.

Türkiye ve Dünya'da tarımın ve süt sektörünün önemini arttırdığını vurgulayan Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş "Türkiye tarım ve süt sektörlerinde çok önemli bir aktör. Süt üretiminde Dünyada 8. sıradayız. Türkiye siz değerli üreticilerimizle birlikte gerçekleştirdiğimiz yatırımlarla çok önemli stratejik bir öneme sahip oldu. Siz değerli üreticilerimizle 40. yılımızda bu gelişmeleri konuşmaktan mutluluk duyuyoruz." dedi

Pınar Süt Başkan Yardımcısı Ergun Akyol konuşmasında "Sütçülük, çok zor ve emek isteyen bir iş. Aile olarak çalışmak çok önemli. Sizlerle birlikte başarılı çalışmalarımız sayesinde bugün Pınar Süt, Türkiye'nin en beğenilen şirketi, en kaliteli süt üreten firması ve lider markası." dedi. Akyol konuşmasına "Bizler siz değerli üreticilerimiz ve çalışanlarımızla gurur duyuyoruz. Uzun yıllardır devam eden bu iş ortaklığımızı daha nice yıllar devam ettirmek istiyoruz." diyerek sözlerini tamamladı.

>> devamı 2.sayfada

3 | HABER

Süt ürünlerinde ihracatın yüzde 22'si Pınar'dan



4 | RÖPORTAJ

Remzi Kaymak Çiftliği



7 | ÖDÜL

Pınar'a, Ambalaj Ay Yıldızları'ndan 3 Ödül Birden



8 | YENİ ÜRÜN

4 Farklı çeşidiyle yeni Pınar Börekler



Pınar, Süt Üreticileri İle Bir Araya Geldi

Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan Hekimoğlu süt üreticilerine sektörün değerlendirmesinin yapıldığı bir sunum gerçekleştirdi. Gürkan Hekimoğlu sunumunda 'Pınar Süt'ün Şanlıurfa yatırımı ile Pınar Süt'ün İzmir'de başlatılan, Eskişehir ile devam eden 'toplumsal katkı' modeli Şanlıurfa'da devam ediyor. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde binlerce süt üreticisinin emeği değerlendirilecek. Şanlıurfa fabrikası tamamlandığında Pınar Süt'ün Türkiye'deki tüm fabrikalarında çiğ süt işleme kapasitesi yıllık 900 milyon litreyi aşacak' dedi.

Toplantıda Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar'ın hayatını anlatan bir film ve Pınar'ın 40. yılına özel olarak hazırlanan filmler gösterildi.

Pınar Süt üreticilerinden Ahmet Ertürk, Baki Varol ve Mahmut Eskiörük Pınar ile geçirdikleri 40 yılın önemini vurgulayan konuşmalar yaptılar.

Toplantı sonunda gerçekleştirilen törenle Pınar Süt üreticilerine Pınar Süt ile geçirdikleri çalışma yıllarına göre plaket takdim edildi. Pınar Süt Alım Müdürü İmdat Çavuş kapanış konuşmalarını yaparak Pınar Süt üreticilerine teşekkürlerini iletti.



Gürkan Hekimoğlu



İmdat ÇAVUŞ



40 yıllık süt üreticisi Recep Çetinsöz plaketini İdil Yiğitbaşı'ndan aldı.



35 yıllık süt üreticileri İbrahim Dönmez, Mahmut Eskiörük ve 30 yıllık süt üreticisi Mahir Yalioğlu plaketlerini İdil Yiğitbaşı'ndan aldılar.



25 yıllık süt üreticileri Zekeriya Acar, Yaşar Karataş, Sezgin İnce ve Avni Öztürk plaketlerini Yılmaz Gökçü'nden aldılar.



20 yıllık süt üreticileri Musa Çimendere, Mehmet Bayındır ve Mehmet İnan plaketlerini Mehmet Aktaş'tan aldılar.



10 yıllık süt üreticileri Osman Çakar, Nurettin Öney, Ahmet Ertürk, Levent Avcı, Kaya Dursun, Dursun İntepe, Levent Kahraman, Ali İlhan, Adnan Aybulut plaketlerini Ergun Akyol'dan aldılar.



5 yıllık süt üreticileri Muammer Uyar, Mesut Durmaz, Melih Kırkpınar, Mehmet Kuru, Mehmet Ali Tekeoğlu, M. Ali Önem, M. Fatih Zaimoğlu, Latif Hasirci plaketlerini Erhan Savcigil'den aldılar.

Süt ürünlerinde ihracatın yüzde 22'si Pınar'dan

► Yaşar Holding İcra Başkanı Dr.Mehmet Aktaş, Pınar'ın, Avrupa'dan Amerika'ya, Asya'dan Ortadoğu'ya kadar 40'ı aşkın ülkeye ihracat yaptığını ifade etti.



Pınar Grubu olarak süt ve et sektörlerindeki durumu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Pınar markamız ile sağlıklı, güvenilir ve lezzetli ürünleriyle on milyonlarca tüketicinin günlük yaşamında yer alıyoruz.

40 yıldır yüksek kalite standartları ve artan üretim kapasitesiyle sağlıklı beslenmenin vazgeçilmez öğelerinden olan süt ve süt ürünlerini tüketicilerine sunan, süt sektörünün ülkemizde gelişiminde öncü rol üstlenen Pınar Süt, süt ve süt ürünleri sektöründeki liderliklerini sürdürmüştür. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından 'Katkı Ödülü'ne sahip olan Pınar Süt, faaliyet gösterdiği tüm ürün kategorilerinde pazar payında ilk üç marka içerisinde olmayı hedeflemektedir.

Pınar Et, 2012 yılında şarküteri pazarındaki küçülmeye rağmen elde ettiği pazar payıyla en yakın rakibinin 2 katından daha fazla bir farkla liderliğini korumuş, Türkiye'deki her 100 haneden 90'ına bir şarküteri ürününün girdiği 2012 yılında, bu hanelerin %41'i Pınar Et markalı şarküteri ürünlerini tercih etmiştir.

Pazar paylarının yanı sıra, tüketicilerin beğenileri, kullanım ve satınalma alışkanlıklarına ilişkin olarak bağımsız kuruluşlarca yapılan birçok araştırmada Pınar, "süt ve süt ürünlerinde en beğenilen marka", "et ve et ürünlerinde en beğenilen marka", "en itibarlı şirket", "en samimi marka", "müşteri memnuniyeti en yüksek marka"lardan biri olarak başarılarını sürdürmektedir.

Pınar Grubu olarak üretim kapasiteniz ve ihracatınız hakkında bilgi verir misiniz? Hangi ülkelere, hangi ürünleri ihraç ediyorsunuz?

Pınar, bugün tüketicisinin güven ve kalite ile özdeşleştiği bir marka olmayı başarmıştır.

Avrupa'dan Amerika'ya, Asya'dan Ortadoğu'ya kadar 40'ı aşkın ülkeye ihracat yapmakta, her geçen yıl, milyonlarca yeni tüketiciyi "Pınar lezzeti ve kalitesi" ile buluşturmaktayiz.

Bölgesel marka olunmadan küresel oyuncu olunamayaacağı gerçeği doğrultusunda hareket ederek Pınar Süt ile yakın coğrafyadan başlayarak yurt dışındaki birçok ülkede marka imajını güçlendiren ve bilinirliği artıran faaliyetler de yürütmekteyiz. Pınar Süt, başta Körfez ülkeleri ve Orta Doğu Bölgesi olmak üzere, aralarında Türkiye'ye sınır komşusu ülkeler, Orta Asya Cumhuriyetleri, ABD, Uzak Doğu ve AB ülkelerinin bulunduğu 40'ı aşkın ül-

keye ihracat yapmaktadır. İhracat gamına katılan yeni ülkelerle birlikte ihracat rakamı her geçen yıl büyüyen Pınar Süt, 2012 yılında Türkiye'nin süt ve süt ürünleri ihracatının %22'sini tek başına gerçekleştirmiştir. Orta Doğu Ülkeleri'nde bu yıl 30. yılını kutlayan Pınar, özel tadı ve kıvamıyla piyasaya sunulan Pınar Labne ürünüyle 'Turkish Labne' adıyla tanındığı Ortadoğu pazarında lider konumundadır.

Tüm bunların yanı sıra, AB'ye süt ve süt ürünleri ihracatının sınırlandırılarak açılmasının, Türkiye süt ve süt ürünleri üreticileri için çok önemli ve olumlu bir gelişme olduğuna inanıyoruz.

Ar-Ge'ye ne kadarlık bir yatırım yapıyorsunuz? Yeni ürünler konusunda çalışmalarınız nelerdir?

Tüketicinin istekleri bizim için çok önemli. Onların isteklerini de göz önünde bulundurarak dünyadaki sektörel gelişmelere ve tüketici tercihlerine uygun yeni ürünler geliştirmeye özen gösteriyoruz ve var olan ürünlerle ilgili iyileştirme çalışmalarına da tüm hızıyla devam ediyoruz. Yaptığımız Ar-Ge yatırımlarıyla her yıl 40'a yakın yeni ürünü tüketicilerimizin beğenisine sunuyoruz.

Hayvancılık konusunda nasıl bir strateji izleyeceksiniz ve bu alana yaptığınız yatırım nedir, önümüzdeki dönemde yeni yatırımlarınız olacak mı?

Pınar Süt, Türkiye'deki modern süt sanayiinin kurucusu ve öncüsüdür. Türkiye, son yıllarda verilen desteklerin de olumlu etkisiyle, dünyanın sayılı süt üreticisi ülkelerinden birisi olmuştur ve yaklaşık 14,6 milyon ton yıllık üretimle dünyanın 15. süt üreticisi konumundadır.

Pınar Süt'ün kurulduğu 1973 yılından bu yana yaptığımız çalışmalar, süt ve et hayvancılığının gelişimine verdiğimiz destek ile İzmir'i Türkiye süt üretiminin merkezi ve lideri konumuna getirdik. İzmir'de başlattığımız modeli Eskişehir'e taşıyarak bu bölgede de hayvancılığı ve süt besiciliğini destekleyen çalışmalarda bulduk ve bölgesel kalkınmaya destek olduk.

2013 yılının Mayıs ayında temelini attığımız, 100.000 m² alana kurulması planlanan, bölgede 5.000 kişiye de dolaylı ve dolaysız gelir kaynağı yaratacak olan Pınar Süt Şanlıurfa fabrikası yatırımıyla da Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne kalkınma modelimizi taşıyarak bölge ekonomisinin kalkınmasına katkı sağlarken bölge hayvancılığı ve süt besiciliğinin gelişimine de destek vermiş olacağız. Yatırımlarımızla, öncüsü ve lideri olduğumuz süt ve et sektörlerini büyütme hedefindeyiz.

Türk tüketicisinin gerek et gerekse süt tüketimini nasıl değerlendiriyorsunuz? Et ve süt tüketimini artırmak için sizce neler yapılması gerekiyor ve hangi kesimlere ne görev düşüyor?

Gıda güvencesi ve gıda güvenliği tüm dünya gündeminde toplumsal ve sosyal refahın en önemli anahtarı olarak ön sıralarda yer almakta, özellikle "gıda" ve "su" geleceğin stratejik sektörleri arasında değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda, tarım sektörünün de bir anlamda tüm dünyada "yeniden keşfedildiğini" düşünüyoruz.

Tarım sektörü, büyüklüğü, milli gelire ve istihdama katkısı yönüyle Türkiye için de çok önemli bir sektördür. Sektör aynı zamanda dış ticarete yüksek katma değer yaratması ve cari açığın azaltılmasına etkisi yönüyle de ülkemiz için çok önemlidir. Devletimiz tarım ve hayvancılığı desteklemekte, sektörün gelişimine önemli katkılarda bulunmaktadır. Bugün, Türk tarım sektörü dünya genelinde 7., Avrupa'da ise 1. sırada yer almaktadır.

Süt ve et sektörleri değerlendirildiğinde, bu sektörlerdeki en önemli sıkıntı kayıtdışılık ve haksız rekabet olarak karşımıza çıkmaktadır. 2012 yılında, sektörlerde denetimler artırılmış, yeni tıbbi ilaçlar yayınlanmış ve yeni düzenlemelerle kayıtdışılık ve haksız rekabet kısmen de olsa azaltılmıştır. 2013 yılında da sektörlerin daha sağlıklı bir

işleyişe sahip olmasını sağlayacak bu tür uygulamaların devam edeceğini düşünüyoruz.

Süt sektörü özelinde değerlendirildiğinde Türkiye, dünyanın 15. büyük süt üreticisi konumundadır. Sektörün en önemli sıkıntılarının birisi, arz-talep dengesinin henüz tam olarak sağlanamamış olmasıdır. Türkiye'de çiğ süt arzı, süt ve süt ürünleri talebinin üzerinde bulunmaktadır. Türkiye'de halen iç tüketim gelişmiş ülkelerin altındadır. AB ülkeleriyle karşılaştırdığımızda, AB ülkelerindeki süt ve süt ürünleri tüketimi Türkiye'nin yaklaşık 2 katıdır. Türkiye'de talebin artırılmasına destek olabilecek çalışmalara ihtiyaç vardır. Bu noktada, Devletimiz tarafından bir süredir düzenli olarak gerçekleştirilen "Okul Sütü" projesini oldukça önemsiyoruz. Bu proje ile, çocukların fiziksel ve zihinsel gelişimine katkı sağlanmasının yanı sıra, sektördeki arz-talep dengesinin sağlanmasına, dolayısıyla sektörün gelişimine de hizmet edilmektedir. Türkiye'de süt içme alışkanlığının artırılması için çocukluk çağından başlayarak yaşam boyunca süt içme alışkanlığının kazandırılmasına yönelik projeler desteklenmelidir.

Arzın değerlendirilebilmesi açısından sektörün ihracat kabiliyetinin artırılması da büyük önem taşımaktadır. Onaylı süt üreticilerinin AB'ye ihracat yapabilir konuma gelmesi önemli bir aşamadır.

Et sektöründe ise durum süt sektöründen daha farklıdır. Bu sektörde, arz talebin bugünkü seviyesini bile tamamen karşılayabilir durumda değildir. Türkiye'de et ve et ürünleri tüketimi, AB ülkelerinin üçte biri kadardır, toplam hayvansal protein tüketimi ise dünya ortalamasının yarısı seviyesindedir. Milli gelir artışı ile birlikte Türkiye'de hayvansal protein tüketimi de artmaktadır. Türkiye'de, artan talebi de karşılayacak şekilde, hayvan varlığının gelişimine yönelik desteklerin devam etmesi ve et ırkı hayvancılığının geliştirilmesi önem taşımaktadır.

Yaşar Topluluğu olarak, faaliyetlerimizin çok önemli bir bölümünü gıda ve içecek ile tarımsal üretim işlerimiz oluşturmaktadır. Biz de, 2013 yılında, sektörün en önemli oyuncularından birisi olarak, sektörün büyümesi ve gelişimine planladığımız yatırımların da etkisiyle katkıda bulunmaya devam edeceğiz.



Remzi Kaymak Çiftliği

► Pınar Süt'ün eğitimlerle beraber iyileştirmeler yapmasının hem bizlerin hem de sektörün kalkınmasında büyük etkisi oldu. Bu sayede civarda kurulan başarılı çiftlikler de bizi cesaretlendirdi.

> Röportaj: Yıldız Özcan – Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

2008 yılından beri Pınar Süt ile çalışan Remzi Kaymak Çiftliği'nden Yunus Kaymak ve Yusuf Kaymak ile keyifli bir röportaj hazırladık.

Hayvancılık sektöründe faaliyetleriniz ne zamandan beri devam etmektedir?

Çocukluğumuzdan beri büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yapıyoruz. 5-10 ineğimiz ahırda bağlıydı. Sütünü kullanır ya da sokak sütçülerine, mandıralara, süt tedarikçilerine verirdik. Aldığımız danadan, buzağıdan para kazanmaya çalışırdık. Sütümüzün değeri yoktu. Pınar ile birlikte son 5 yıldır daha bilinçli ve ekonomik anlamda hayvancılığa başladık. Hayvan sayımızı artırdık, barınak tipini değiştirdik ve otomatik sağım sistemi kurduk. Orta ölçekli bir hayvancılık işletmesine sahip olduk. Bu şekilde kalite ve ekonomik anlamda kontrolü elimize almaya çalıştık.



Daha modern ve bilinçli hayvancılık adımlarını atmada sizi etkileyen faktörler nelerdir?

Hayvancılık işletmesi haline gelmek istedik. İyileştirmeler yaptık, bahçe içinde kapalı ahırdan çıktık, açık alanda hayvancılığa başladık. İyileşmeye gitmemizde en büyük etken başta Pınar Süt olmak üzere büyük süt firmalarının bölgeye girmesi oldu. Civarda kurulmuş başarılı çiftlikler bizi cesaretlendirdi.

Pınar Süt, Eskişehir'e fabrika kurması, düzenli ödemeleri ve kalite bakımından bilinçlendirme çalışmaları ile bize güven verdi. Pınar Süt, sütü kalitesine göre primlendirerek değerini artırınca sütümüzün pazarlama gücü de arttı.

Pınar Süt ile çalışmaya ne zaman başladınız? Pınar Süt ile ilgili düşüncelerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Hiç unutmuyoruz, 10 Temmuz 2008 tarihinde Pınar Süt ile çalışmaya başladık. O günden beri elimizden gelen çabayı gösterdik ve kalite konusunda epey bir yol aldık. Önceden sütümüzü sokak sütçülerine, mandıralara veriyorduk. Sütümüzün değerini almayı bırakın süt paralarımızı 6-8 ay sonra alırdık. Hala 1997 yılından almadığımız süt paramız kaldı.

Fakat Pınar Süt ile çalışmaya başladıktan sonra sütümüz, hayvanlarımız kayıt altına girdi. Süt ve hayvan desteklemelerimizi alabildik. Önceden sadece danadan, buzağıdan para kazanmaya çalışırdık. Şu an sütlerimiz de değerlendirildiğinden işletmemize büyük katkısı olmaktadır.

Pınar Süt ile sütte kimyasal ve mikrobiyolojik kalite nedir, ne şekilde sağlanır öğrendik. Hayvan sağlığı, bakımı, beslenmesi gibi konularda destek alıyoruz. Öğrenmeye açık olduktan sonra Pınar Ailesi yardımı hep hazır. Bir sorunla karşılaşmadan önce alınması gereken önlemler konusunda bize yardımcı oluyor. Bu da bizi ekonomik kayıplardan koruyor. Biz de elimiz-



den gelen çabayı gösteriyoruz ve Pınar Süt ile birlikte sütümüzü, sütümüzün sağlığını, kalitesini korumaya çalışıyoruz.

Hayvancılık sektöründe hedefleriniz nelerdir?

Hayvan sayımızı artırmak istiyoruz fakat barınağımızı genişletmemiz gerekiyor. Bu konuda çalışmalar yapıyoruz. Büyüme ile beraber kendi yemimizi üretmek istiyoruz çünkü yem fiyatları çok yüksek. Girdiler yüksek olunca para kazanmak zorlaşıyor. Hayvan alımlarında kredi kullanmada prosedürler fazla ve yüksek sayıda hayvan alamadığımızdan pazarlık yapamıyoruz.

Ülke hayvancılığı ile ilgili düşüncelerinizi alabilir miyiz?

Türkiye'de üreticinin bilinçlenmesi, bunun için de eğitimin şart olduğunu düşünüyoruz. Sokak sütünün ve toplama sütün kaldırılması, üretici bilinçlendirme çalışmalarının artırılması gerekiyor. Üreticilerimiz tarımsal kalkınma projeleri konusunda yardım bekliyorlar. Satın alma gücü artırılsa üretici de faaliyetlerini artıracak, orta ve büyük ölçekli hayvancılık gün geçtikçe büyüyecektir. Özellikle bizim bölgemiz için konuşmak gerekirse; hayvancılığın öneminin kavranması ve ikinci plana atılmaması gerekiyor. Gereken önem verilir ve büyüme sağlanır ise sektör iyiye doğru gidecektir.

Pınar Süt, Çamlı Yem ve Milas Süt Üreticileri Birliği işbirliği ile "Doğru Silaj Yapımı" konulu eğitimler düzenledi



Pınar Süt kurulduğu günden beri üreticilerine eğitim desteği vermeye devam ediyor. Üreticilerini belirli dönemlerde verdiği eğitimlerle bilgilendirmeye devam eden Pınar Süt bu sayede sektörün gelişimine de katkıda bulunuyor.

Pınar Süt Alım Departmanı tarafından, Dört Yol, Kemikler, Türbe ve Selimiye köyleri ile Milas ilçe merkezinde gerçekleştirilen "Doğru Silaj Yapımı" konulu eğitimlere 800'e yakın üretici katıldı. Beş farklı günde toplamda 12 saat süren eğitimler için üreticiler köylerden eğitim merkezlerine araçlar ile taşındı. Eğitimler, Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Eğitim Uzmanı Pınar Tekin, Çamlı Yem danışmanı Prof. Dr. Ahmet Alççek, Milas Süt Üreticileri Birliği yetkilileri, ve Çamlı Yem Satış Sorumlusu Emrah Erten tarafından gerçekleştirildi.

İşkembenin Asitliğinin Artması

Sığırlarda asidozu engellemek için rasyondaki (besin maddeleri ve enerji ihtiyacını sağlayan toplam yem miktarı) kaba yem oranına dikkat edilmesi gereklidir. Bunun yanında verilecek kesif yem ve suca zengin posa, kök, yumru yemler vb. miktarı uygun olmalıdır. Kesif yemin veya suca zengin yemlerin fazla yedirilmesi sonucu işkembede laktik asit artışıyla birlikte asitlenme meydana gelir. Dolayısıyla işkembede sindirime yardımcı olan yararlı bakteriler ölür ve asitlenmeyi artıran zararlı bakteriler çoğalır. Bunun sonucunda işkembenin iç yüzeyi zarar görür, tırnak sorunları, karaciğer problemleri ishal, iştahsızlık gibi sorunlar yaşanabilir.

Hayvan bu dönemde yemi reddedeceğinden ve hastalık sebebiyle strese gireceğinden verim kayıplarına uğrayacak ve işletmenin ciddi ekonomik kayıplar yaşamasına sebep olacaktır. Tedavi giderlerinden kaynaklı ekonomik kayıp ise cabasıdır.

Yapılması gerekenler;

- Kuru kaba yem oranı rasyonda en az % 50 oranında bulunmalı ve kaliteli olmalıdır ki geviş getirme sırasında salgılanan tükürük işkembe asitliğini dengelesin.
- Suca zengin kaba yemlerin miktarı ve verilmiş şekli önemlidir. Kuru kaba yemlerle birlikte veya hemen arkasından verilmesi faydalı olacaktır.



- Özellikle kuru kaba yemlerin (yonca, fiğ, saman vb.) çok küçük parçalanmaması gerekmektedir. Örneğin; patoz saman yapılması gibi...
- Beslemede kaba yemin önemini bir kez daha açıklarken oranının da ne kadar önemli olduğunu vurgulamış olduk. Yapılan ufak hataların hayvanlarımızın sağlığına büyük zararlar verebileceğini unutmamalıyız.

Hayvan Barınaklarında Sineklerle Mücadele

Süt sığırcılığı işletmelerinde hayvanların refah durumunu etkileyen etmenlerden biri de çiftliklerdeki sinek varlığıdır. Çiftliklerdeki sinek varlığının özellikle hava sıcaklığının yükseldiği yaz aylarında hızla artması gerek hayvanlar gerekse de hayvanlarımızın bakımını üstlenen çalışanlar üzerinde olumsuz etkilere sebep olmaktadır.

Hayvanlar sineklerle mücadele ederken huzursuz olmakta, daha az yem tüketmekte ve buna bağlı olarak hem canlı ağırlık artışına yönelik hem de süt verimine yönelik üretim bu durumdan olumsuz etkilenmektedir.

Çok sayıda sinek türü olmasına rağmen karasinek, at sineği, gevik sineği, yüz sineği, ahır sineği, sivrisinek hayvan barınaklarında en sık karşılaştığımız sinek türleridir. Bazı sinek türleri hayvanların göz, ağız, burun çevresindeki salgılarla beslenerek buralarda çeşitli enfeksiyonlara sebep olurken yine sürüyü tehdit eden mavi dil, üç gün, pembe göz, yaz mastitisi, brusella gibi pek çok hastalık için de taşıyıcı olmaktadır. Bahsi geçen hastalıkların verdiği zararlar düşünüldüğünde sineklerle mücadele konusunun önemi dikkat çekmektedir.



Sineklerle mücadelede en önemli nokta sineklerin çoğalma yerlerinin olabildiğince azaltılmasıdır. Çünkü ergin dönemdeki mücadele larva dönemine oranla daha zor olmakta ve sadece ergin sineklerle yapılan mücadele çözüm olmamaktadır. %40 -70 nemin, uygun sıcaklığın bulunduğu ortamdaki yumurtalar 7-14 gün içerisinde çıkmaktadır. Bu sebeple en uygun üreme ortamlarından biri olan gübre ahırlardan en azından haftada bir kez temizlenerek uzaklaştırılmalı, bozulmuş yemler, organik atıklar (saman gibi) imha edilmelidir. Sinek mücadelesinde, içerisinde sineğin yaşamını devam ettirebileceği maddeler bulunmadığı için altlık olarak saman yerine kum kullanılmalı da uygun bir yöntemdir. Yine hayvan barınaklarında bulunan suluklar kontrol edilmeli, su sızıntısı var ise bir an önce tamir edilerek ortamın kuru kalması sağlanmalıdır. Hayvanların tüketimine sunulan yem de belli oranda nem içermektedir. Bu sebeple yem artıklarının birikeceği kör noktalar tespit edilerek sık sık temizlenmesine ve yine alanın kuru tutulmasına özen gösterilmelidir.

Bunun yanında sineklerle yapılacak mücadelede tercih edilen yöntemler:

- Hayvanların bulunduğu alanların ve gübreliklerin ilaçlanması
- Sinekleri çeken ve tüketmesi sureti ile yok eden yemlerin belirlenmiş alanlarda bulundurulması
- Sinek kapanları
- Hayvanların sırtına damlatılan damla ya da spreyler
- Hayvanların sürekli geçtikleri yollara (yem yolu gibi) asılan sinekleri çeken torbalar
- Yapışkan sinek tutucular
- Sinek öldürücü ilaçları içeren kulak küpeleri, sırt süngerleri



- Hayvana ağız yoluyla verilen ve gübresinde sinek larvalarının gelişimini engelleyen tabletler
- Sadece sinek larva ve pupalarını tüketmek suretiyle onları yok eden böceklerle yapılan biyolojik mücadeleler
- Hayvan üreticileri bu yöntemler içerisinde kendi imkanları dahilinde uygun olanı tercih ederken şu hususlar dikkate alınmalıdır:
 - Kullanılacak kimyasal maddenin içeriği iyi araştırılmalı, sürekli aynı tip ilacın kullanılmasından kaçınılmalıdır. Çünkü sineklerle mücadelede sürekli aynı kimyasal maddelerin kullanımının direnç yaratarak bir süre sonra etkisinin olmadığı bilinmektedir.
 - Kullanılacak ilacın dozuna dikkat edilmeli ve mutlaka açıklanan kullanım talimatına uyulmalıdır.
 - İlacın hayvanlar için zararlı olmadığından emin olunmalıdır.
 - Kulak küpesi, sırtta damla gibi yöntemler kullanıldığında uygulama sürüdeki tüm hayvanlar için yapılmalıdır.
- Hayvan barınak ve gezinme alanlarının kuru ve temiz olmasının öncelik olduğu unutulmamalıdır.

Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası yükseliyor



Şanlıurfa 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde 12 Mayıs 2013 tarihinde temeli atılan Pınar Süt Fabrikası 2014 yılında faaliyete geçecek. Şanlıurfa Pınar Süt Fabrikası yıllık 180 milyon litre süt işleyecek kapasitede olacak. 100 bin m² arazide kurulacak olan fabrika ilk etapta 18.000 m² kapalı alan olarak planlandı.

Bu yatırım ile Pınar Süt'ün İzmir'de başlatılan, Eskişehir ile devam eden 'toplumsal katkı' modeli Şanlıurfa'ya ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne taşınacak. Binlerce süt üreticisinin emeği değerlendirilecek. Şanlıurfa'nın yanı sıra çevre il ve ilçelerden de süt alımı yapılacaktır. Şanlıurfa projesi tamamlandığında Pınar Süt'ün Türkiye'deki tüm fabrikalarında çiğ süt işleme kapasitesi yıllık 900 milyon litreyi aşacak.

Pınar Süt kalitesi ve güvencesinde üretim için çiftçilere veterinerlik, suni tohumlama yöntemleri, çiftçi eğitimleri gibi çalışmaların planlandığı bölgede sütçülüğün gelişimine de katkı sağlanacak.

Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası, bölgede üretilen sütlerin değerlendirilmesinin yanı sıra üreticilerin verim özellikleri üstün ithal damızlık ihtiyaçlarının karşılanmasına da yardımcı olacak.

Yetiştiricisi, üreticisi ve köylüsü ile daima elele çalışmayı ilke edinmiş Pınar Süt, Şanlıurfa bölgesinde süt ve et sığırılığının gelişmesinde örnek katkılarını her yıl daha da çoğaltarak devam ettirecek.

İlk etapta süt, yoğurt, ayran, meyve suyu

Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası'nda ilk etapta süt, yoğurt, ayran ve meyve suyu üretilecek. Fabrika, ihtiyaçlar doğrultusunda ürün çeşitliliği artırılacak şekilde projelendiriliyor. Ayrıca tesiste son sistem otomasyon ve üretim teknolojileri kullanılacak. Minimum enerji kullanan doğa ile dost teknolojiler tercih edilecek.

Şanlıurfa Damızlık Birliği Yönetim Kurulu ve üreticiler Pınar Süt Eskişehir Fabrikası'nı ziyaret etti

Şanlıurfa Damızlık Birliği Yönetim Kurulu ve üreticilerden oluşan 35 kişilik heyet Pınar Süt Eskişehir Fabrikası'nı ziyaret etti. Pınar Süt Eskişehir Fabrikası Direktörü M. Erdi Eren ve süt alım ekibi tarafından karşılanan üreticilere Pınar Süt Eskişehir Fabrikası'nın kuruluşu ve gelişimi hakkında bilgiler aktarıldı.

Pınar Süt'ün, faaliyet gösterdiği bölgelerdeki hayvancılık ve süt sektörüne olan olumlu katkı ve desteklerinin ileri düzeyde olduğu bilgisi verildi. Pınar Süt Şanlıurfa tesislerinin faaliyete geçmesiyle bölgedeki hayvancılık ve süt sektöründe ilerlemeler kaydedileceği ifade edildi.

Üretim Müdürleri Semra Özdemir ve Eldem Gölpek tarafından gerçekleştirilen sunuşun ardından fabrika gezisi yapıldı.



Pınar, 59.Uluslararası Et Bilimi ve Teknolojisi Kongresi'ne Sponsor Oldu



COMST/59. Uluslararası Et Bilimi ve Teknoloji Kongresi 19 - 23 Ağustos 2013 tarihleri arasında İzmir Swiss Otel'de, Pınar'ın gümüş sponsorluğunda gerçekleştirildi. Dünyada birçok insana 'uzun yaşam ve sağlıklı beslenme' konusunda önemli ipuçları veren Uluslararası Et Bilimi ve Teknoloji Kongresi'ne, 49 ülkeden 700'e yakın bilim adamı ve uzman katıldı.

Kongre, dünyada et bilimi teknolojisi ve endüstrisi alanındaki son araştırma ve uygulamaları ele alan uluslararası, sektörel ve akademik otoriteleri ortak platformda toplayan tek organizasyon olma özelliğini korudu.

Kongre süresince kurulan Pınar standından katılımcılara meyve suyu, maden suyu ve su ikram edilirken kongre bitiminde Pınar'a Gümüş Sponsor plaketi takdim edildi.

Pınar'a, Ambalaj Ay Yıldızları'ndan 3 Ödül Birden



Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'na başvuru yapan 203 ambalaj 12 farklı kategoride değerlendirildi. Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda Pınar Su cam şişeleri Mevsim Konsepti ile Grafik Tasarımı Kategorisi'nde Altın Ödül aldı. Pınar Delight Sucuk ve Pınar Gurme Parmak Sucuk da gıda kategorisinde yetkinlik ödülleri sahibisi oldu.



Pınar Et'e ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Belgesi

Pınar Et, sahibi olduğu ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, 17025 laboratuvar yeterlik belgesi ve Helal Gıda Uygunluk belgelerinden sonra ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi belgesini almak için yaptığı çalışmalarını tamamlayarak Enerji Yönetim Sistemi belgesini almıştır.



Şirinler Pınar Ayrın Bardakta

Pınar Ayrın'ı bardakta tüketmeye bayılan çocuklar, 200 ml'lik Pınar Ayrın bardaklarında en sevdikleri Şirinler karakterleriyle buluşuyor. Şirinler karakterleriyle eğlenen çocuklar, Pınar Ayrın'la sağlıklı büyüyor.



- Gazetemiz Basın Ahlak Yasasına uyar.
- Kaynak gösterilmek suretiyle gazetemize ait yazı ve resimler yayınlanabilir.
- Gönderilen yazı ve resimler yayınlansın-yayınlanmasın iade edilmez.
- Yayınlanan yazı ve resimler sahiplerinin fikri olup PINAR bunlardan sorumlu tutulamaz.

PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş. adına

- İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni : ERGUN AKYOL
- Yazı İşleri Müdürü : İMDAT ÇAVUŞ
- Yayın Kurulu : MEHMET AYKIRI, ÇETİN KARADELİ, ASLI ALBAYRAK, ONUR DALGIÇ, LEVENT ÖZTÜRK
- İdare Yeri : PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş.
- Yazışma Adresi : Kemalpaşa Asfaltı No:1 Pınarbaşı / İZMİR Tel: 0232 436 1515
- Sayfa Hazırlık ve Baskı : PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
- Baskı Tarihi : TÜKELMAT A.Ş.
- Yayın Türü : 1571 Sk. No:16 Çınarlı / İZMİR www.tukelmat.com.tr
- : Tel: 0232 461 9642 Faks: 0232 461 9646
- : 14 Ekim 2013
- : Bölgesel Süreli Yayın



Pınar Gurme Serisi büyüyor

Türkiye'nin lider gıda markası Pınar, şarküteri ürünlerinde farkını sergilemeye devam ediyor. En kaliteli dana but etleriyle hazırlanan Pınar Gurme ailesine Pınar Gurme Salam ve Pınar Gurme Parmak Sucuk eklendi.

Pınar Gurme Salam, yoğun tütsü tadıyla damakta belirgin bir lezzet bırakıyor, Pınar Gurme Parmak Sucuk da mangal ve barbeküde pratik pişirme olanağı sağlıyor.

Market şarküteri reyonlarında satışa sunulan Pınar Gurme Salam; üretim süreci, kullanılan baharatlar ve ürün şekli ile standart salamlardan ayırıyor. Fermente olarak üretilen Pınar Gurme Salam'da sevilen bir tat olan tütsü daha yoğun hissediliyor. Ambalajı diğer salamlardan farklı olan Pınar Gurme Salam, bu özel ambalaj sayesinde, kesildiğinde çiçek görümlü dilimleri ile sofralarda şık bir sunum sağlıyor.

%100 dana but etinden üretilen Pınar Gurme Parmak Sucuk da etin kıyma şeklinde değil zırhla parça parça doğranmasıyla hazırlanıyor. Etin lezzetini arttıran bu yöntemle hazırlanan sucuk, özel baharatlarla beraber benzersiz bir tada kavuşuyor. Pınar Gurme Parmak Sucuk, ürün formu sayesinde mangal veya barbeküde pratik kullanım olanağı sağlıyor.



Pınar Kadınbudu Köfte

Türk mutfağının bilinen ve sevilen lezzetlerinden Kadınbudu Köfte artık Pınar'dan sofralarınıza sunuluyor. Pınar uzmanlık ve kalitesiyle önceden pişirilerek hazırlanan kadınbudu köfteniz sadece dakikalar içerisinde sofranızda. Afiyet olsun...

Pınar Hindi Kadınbudu Köftenin Raf Ömrü -18 derecede 365 gündür.

Pınar'dan sofralarınız için, kendisi mini, lezzeti maxi pizza: Pınar Pizzatto Mini

Pınar yeni ürünü Pizzatto Mini ile pratikliği ve lezzeti bir arada bulmak isteyen, mutfakta yenilikleri sevenleri selamlıyor. Konuklarınıza rahatlıkla ikram edebileceğiniz Pınar Pizzatto Mini, çocuklarınızın da yüzünü güldürecek bir lezzet olarak evinizi ziyaret ediyor.

Mini pizza formuyla mutfaklara yeni bir alternatif getiren Pınar Pizzatto Mini, ince hamuru ve bol malzemesi ile atıştırmalık ya da ikramlık olarak mutfaklarda yerini alıyor.

40'ar gramlık 12'li paketlerde tüketiciye sunulan Pınar Pizzatto Mini, 8-12 dakika içinde hem yetişkinler hem de çocuklar için pratik ve eğlenceli mini tadımlar sunuyor.



4 Farklı çeşidiyle yeni Pınar Börekler

Pınar, Türk mutfağının vazgeçilmez yiyeceklerinden olan böreği Pınar kalite ve güvencesiyle tüketiciye sunuyor. Bundan böyle hanımlar börek yapmak için çok zaman ve emek harcamak yerine Pınar börek çeşitlerini kendi özel tepsisiyle birlikte fırınında kolayca pişirebilecek. Şokla dondurma teknolojisiyle dondurulan bu ürünleri güvenle ailesine veya misafirlerine sunabilecek.

