

# ETLİYE SÜTLÜYE KARIŞIYORUZ

## RAKAMLARLA PANAGRO

**364.000** M2 AÇIK ALAN  
**75.000** M2 KAPALI ALAN  
**4.200** BAŞ/GÜN KESİM KAPASİTESİ  
**60.000** TON/AY SÜT İŞLEME KAPASİTESİ  
**1.600** TON/AY TAZE ET VE ŞARKÜTERİ ÜRÜN ÜRETİMİ



**2.000** (500'Ü DAĞITIMDA)  
DOĞRUDAN İSTİHDAM  
**50.000** ÇİFTÇİ AİLESİNE DOLAYLI  
İSTİHDAM (SÜT İNEKÇİLİĞİ VE  
BESİCİLİK İMKANI)

**KONYA OVASI  
HAYVANCILIĞA DA EL ATIYOR...  
TÜRKİYE'NİN ÜRETEN GÜCÜNDEN ÜRETENE  
VE ÜRETİME YENİ DESTEK; PANAGRO  
KONYA'DAN TÜRKİYE'YE;  
DAHA ÇOK ET DAHA ÇOK SÜT**



# Haber

Toprağın Tadı Dergisi'nin ücretsiz ekidir.

## KONYA ŞEKER, ET ve SÜT SEKTÖRÜNE İDDİALİ GİRİYOR

**PANCAR ÇİFTÇİSİ SON SÖZÜ SÖYLEDİ:  
“ETLİYE DE SÜTLÜYE DE KARIŞACAĞIZ”**

Tarım ve tarıma dayalı entegre sanayide bir dünya devi olan Konya Şeker'in, Türk tarımına ve ülke ekonomisine kazandırdığı devasa yatırımlardan sadece birisi olan Panagro Et ve Süt Gıda Kompleksi Entegre Tesisleri'nin inşaatı tüm hızıyla sürüyor. Dışişleri Bakanı Sayın Ahmet Davutoğlu ve onbinlerce üreticinin katılımıyla 27 Mayıs'ta temeli atılan Panagro Et ve Süt Gıda Kompleksi Entegre Tesisleri 122.000.000 €'luk bir yatırımla tamamlanacak ve 2012 yılının ortalarında faaliyete geçecek. Panagro üretim üssünün devreye girmesiyle birlikte 50.000 çiftçi ailesinin geçimini hayvancılıktan ve süt üreticiliğinden sağlaması beklenirken 2.000 kişiye de doğrudan istihdam imkânı sağlanacak. Konya'nın Meram ilçesine bağlı Kaşınhanı bölgesinde 364.000 m2'si açık, 75.000 m2'si de kapalı alan olarak inşa edilen tesisler günlük 4.200 baş hayvan kesim kapasitesine sahip olurken, yine bu tesislerde her ay 60.000 ton süt işlenmesi hedefleniyor. Panagro Entegre Tesisleri tamamlandığı zaman aynı kampüste faaliyet gösteren dünyanın en büyük et ve süt entegre tesisleri ünvanına sahip olacak ve Türkiye'nin taze ihtiyacının % 15'ini tek başına karşılayabilecek. Tesislerde 1.600 ton aylık şarküteri, taze ürün ve ileri işlenmiş ürünler üretilecek. Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk'un Türk tarımına ve ülke ekonomisine kazandırdığı yatırımlardan birisi olan ve bölge çiftçisine bitkisel üretimin yanı sıra

gelişmesi gerektiğinin altını çizerek şunları söyledi; "Biz hayvancılığın geleceğine inandığımız için yatırımları büyütme kararı aldık. Sofraların geleceğinin teminat altında olması ülke hayvancılığının ayakta kalmasına bağlıdır. Yüksek üretimle maliyetleri düşürüyoruz. Daha da önemlisi biz araya hiçbir aracı girmeksizin hayvancılıkla uğraşan çiftçimize adına üretim yapıyoruz. Bu nedenlerle hem üretici daha çok gelir elde edecek, hem de satış fiyatlarında tüketici lehine bir düşüş olacak.

Konya Ovası üretim deseni ile sadece Türkiye'nin değil dünyanın önemli hayvancılık girdisini sağlama potansiyeline sahiptir. Hem yem bitkileri üretimindeki yüksek verimi, hem en önemli sanayi bitkisi ürünü olan şeker pancarının atıkları ile bugün ovada yapılanın üç beş misli hayvancılık yapmak mümkündür. İşte bu potansiyeli harekete geçirip üretici ortaklarının bitkisel üretim dışında da yeni ve daha standart bir gelir kaynağına kavuşmasını arzulayan Konya Şeker hayvancılığa adım atarak etliye sütlüye karışmaya karar vermiştir.

Konya Şeker Konya'ya kazandıracığı dünyanın tek kampus içinde üretim yapan en büyük et süt entegre tesisi ile sadece bir sanayi tesisini faaliyete geçirmiyor. Binlerce üreticisi ile tüm Konya Ovası'nda hayvancılık üretiminin kat be kat arttıracak bir üretim organizasyonunu da faaliyete

**PANKOBİRLİK GENEL BAŞKANI  
SAYIN RECEP KONUK;**

BİZİM İŞİMİZ DAMIZLIKLA,  
ET VE SÜT ÜRETİMİ  
ÇİFTÇİNİN AHIRINDA,  
AĞILINDA SÜT VE BESİ  
ÇİFTÇİDEN ALINACAK,  
ÇİFTLİKLER PANAGRO'NUN  
EMNİYET SÜBABI OLACAK

DEVAMI SAYFA-2'DE



ülkelerde tarım sektöründe artık üreticilerin gelirlerinin yaklaşık % 75'i hayvansal üretimden oluşuyor. Yani et ve süt gelirinden. Ülkemizde ise bunun tam tersi bir durum söz konusu. Yani çiftçi için hala en önemli ve en büyük gelir kaynağı pancar, buğday, arpa, mısır, ayçiçeği gibi bitkisel ürünler. Konya Ovası'nın ve Konyalı üreticilerin bu ürünleri üretmekte bir problemi yoktur, hatta ülke topraklarında bu ürünleri randımanlı üreten üreticiler de Konyalı çiftçilerdir. Burada önemli olan bu ürünlerin sapından samanından küspesinden, slajından daha çok para eden daha kıymetli bir ürünü et ve sütü üretmektir. Ancak bunu üretmekte yetmez bu ürünleri satış garantisiyle üretmek, en az bitkisel ürünü ete süte çevirmek kadar önemlidir. Bu yatırımla Konya Şeker, aynı zamanda üreticisinin ilave bir gelir kaynağına kavuşmasına da imkan oluşturmaktadır. Bu tesis devreye girince, hem süt hem et fiyatlarında regülasyonu sağlayacak, hem de üreticinin yaşadığı fiyatlama probleminin aşılmasına hizmet edecektir. Bu arada üretim hacmiyle sektörün lokomotifini olan ve dünyanın tek kampus içinde en büyük tesisi olarak inşa edilen Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksimiz, Konya bölgesinde hayvancılıkla uğraşan yaklaşık 50 bin çiftçiden et ve süt satın alacak. Bu tesis, üreticisinden aldığı eti işleyecek ve her yıl üreticisine yüz milyonlarca dolar et ve süt bedeli ödeyecektir."

**Türkiye'de et ve süt ürünleri sektörüne Konya Ovası ağırlığını koyacak.  
Türkiye Konya Şeker güvencesiyle daha çok et ve süt tüketirken  
yüz milyonlarca dolarlık et ve sütü 50 bin çiftçi ailesi üretecek.**



hayvancılık da yapma imkanı sağlayacak olan Panagro Et ve Süt Gıda Kompleksi Entegre Tesisleri'nin devreye girmesiyle birlikte ülke hayvancılığında da büyük bir gelişme sağlanırken son yıllarda spekülasyonlara açık hale gelen et ve süt sektöründe de bir dengenin sağlanması bekleniyor. Konya Şeker'in Et ve Süt Entegre Tesisleri'nin üretime başlamasıyla üreticiden tüketiciye uzanan ekonomik zincir araçların aradan çıkmasıyla kısılacak, üretici et ve sütünü gerçek değerini alarak fabrikaya verirken, tüketici de mamul ürünü araçların sistemden çıkmasıyla daha ucuza tüketebilecek. Konuyla ilgili görüşlerini açıklayan Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk, Ülkemizdeki et ve süt pazarı büyüklüğünün yaklaşık 20 milyar lira civarında olduğunu belirterek; "Panagro Et ve Süt Entegre Tesisleri olarak ilk etapta % 10 - 15'lik bir pazar payı hedefliyoruz. Bu hedefe ulaşmak için de ileri teknolojiye yatırım yaptık. Pazarda farklılaşan beğenilen, helal sertifikalı % 100 kalite güvencesine sahip ürünler üretmeyi kendimize prensip edindik" dedi. Pankobirlik Genel Başkanı Sayın Recep Konuk, hayvancılık sektörünün gelişeceğine inandıkları için yatırımları büyütme kararı aldıklarını ve tüketicinin daha ucuz et ve süt alabilmesini sağlamak amacıyla da hayvancılığın

geçiriyor. Konya Şeker'in gerçekleştirdiği bu yatırımla Konya Ovası'nın bereketli topraklarının sahip olduğu muazzam üretim potansiyelinin önemli bir kısmı daha devreye girecek ve bu topraklarda yetişen ürünler ete süte dönüşerek önce bölge üretici sonra da ülke ekonomimiz için muazzam bir gelir kaynağı oluşturacak. Konya Ovası bu yatırımın faaliyete geçmesi ile daha çok yem bitkisi üretecek ve Ovada hayvancılık canlanırken, hayvan varlığı da süratle artacak. Yani Türkiye'nin tahıl ambarı Konya, Türkiye'de hayvancılığın ve gıda sanayinin de lider ili olacak. Yani Konya için coğrafya kitaplarında yazan tahıl ambarı tanımı değişecek ve Konya için artık Türkiye'nin gıda havzası yazılacak.

Konya asırlık bu tanımı değişen dünyada değiştirmek zorundadır ve değiştirmek için önemli bir adım atmıştır. Bitkisel üretim önemlidir, ancak bitkisel üretimi proteine çevirebilirseneiz o zaman ürün kıymetlidir. Bugünün dünyasında insanlar karnını doyurmak için daha az, doğru ve dengeli beslenmek için daha çok para ödüyor. Yani ekmeğe una göre et ve süt daha çok para ediyor. Çiftçi de daha çok para eden üretebilirse milli gelirden daha çok pay alabiliyor. Bu sadece ülkemizin değil dünyanın gerçeğidir. Gelişmiş



**%100** Helal Gıda  
Kalite  
Güven  
Başarı  
Yerli Malı  
**birliğin gücü**

# BİZİM İŞİMİZ DAMIZLIKLA, ET VE SÜT ÜRETİMİ ÇİFTÇİNİN AHIRINDA, AĞILINDA SÜT VE BESİ ÇİFTÇİDEN ALINACAK ÇİFTLİKLER PANAGRO'NUN EMNİYET SÜBABI OLACAK



Meram ilçesinde 2012 yılının ikinci yarısının başlarında üretime başlaması planlanan Panagro Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksinin tek kampus içinde et ve süt ürünleri üreten dünyanın en büyük entegre tesisi olacağını hatırlatan ve tesisin hedefinin bölge üreticisi tarafından üretilen süt ile besiyi işlemek olduğunu vurgulayan Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk Konya Şeker'in desteği ile hayvancılığın bölgede nasıl bir gelişim göstereceğini şu şekilde özetledi;

**TESİS DÜNYANIN EN BÜYÜĞÜ;** Bizim Konya'ya kurduğumuz tesis alanında dünyanın en büyüğü ve en modern teknolojiye sahip tesisi. Bunun nedenleri var. Bir kere tesis işletme verimliliği açısından optimum kapasiteye sahip. İkincisi tesis üretim kapasitesi itibarıyla pazarda belirlenen değil belirleyici olmayı hedefliyor. Yani rekabetçi açıdan güçlü ve pazarda ürünleri ve fiyat politikasıyla takip edilecek bir marka oluşturmayı hedefliyor. Bunun temel sebebi ise üreticinin etini ve sütünü değerinde tüketiciye ulaştırmayı başararak, et ve süt için üreticiye en iyi fiyatı vermektir. Rekabetçi yapısı güçlü bir işletme olmayı hedefleyen Panagro Et ve Süt Entegre Tesisleri hem yurt içindeki hem yurt dışındaki pazarlara mamul ürünlerini ulaştırarak oluşacak ilave katma değer bölge üreticisi için gelir etkisini arttırmayı hedeflemektedir. Onun için de işletme büyüklüğü ve üretim kapasitesi bu hedefleri gerçekleştirecek şekilde belirlenmiştir. Malum küçük ölçekli bir işletme ile bu hedefleri gerçekleştirmek ve bölgesel bir markanın ötesine geçmek mümkün değildir.

## **BÖLGEDE HAYVANCILIĞIN BİTECEĞİ LAFI KOCA BİR YALAN. ÇİFTLİKLER DAMIZLIK TESİS ÜRETİCİ İÇİN;**

Konya Şeker'in damızlık çiftliği kurmasından rahatsızlık duyanlar bir tezvirat yaymışlar. Konya Şeker'in bölgede hayvancılığı bitireceği yalanını söylüyorlar. Konya Şeker, hayvancılığı bitirmek için değil, bölgede daha çok hayvancılık yapılsın, daha çok hayvancılık yapılırken de verimli ırklar bölge üreticisinin ahırında çoğalsın diye hayvancılığa yatırım yaptı. Hayvancılığı bitirmek isteyen bir şirket, Yem Fabrikası kurar mı? Ancak on binlerce üretici hayvancılık yaparsa işletilebilecek büyüklükte bir Et ve Süt Entegre Tesisi kurar mı? Konya Şeker'in çiftliklerinde yaptığı ve yapacağı hayvancılık üreticiye verimli ırkların kazandırılması için yapılan Damızlık Üretimi amaçlıdır ve yeterli sürü büyüklüğü ile teknik imkânlarla ulaşıldığında et ve süt verimi yüksek bu ırklar bölge üreticisine kazandırılacak ve Tesisin et ve süt ihtiyacı çiftçiden karşılanacaktır.

**ÜRETİCİLERİMİZİN AHIRINDAKİ 5-10 LİTRE SÜT, 150-200 KİLO ET VEREN İNEKLERİN YERİNİ VERİMİ İKIYE KATLAYACAK İRKLAR ALACAK;** Ülkemiz hayvancılığının en büyük problemi verimdir. Üreticinin ahırındaki mevcut ırklar ile hayvancılıkta rekabetçi yapımızı güçlendirmemiz ve ülke insanının ucuz fiyat ile et ve süt tüketmesi nerede ise imkânsızdır. Yediği yemden daha çok süt ve et üreten ırkların hayvancılığa kazandırılması hayvancılık ile ilgili yaşanan fiyatlama problemlerinin çözümünde en önemli ve öncelikli husustur. Yani bir kilo süt için ya da bir kilo et için mevcut durumda harcadığımız yem ile daha verimli ırklardan bunun çok daha azını tüketip aynı miktarda et ve süt veren ırklar vardır ve Konya Şeker'in amacı bu ırkları bölge üreticisine kazandırmaktır. Yani üreticinin hayvanına aynı miktarda yem vererek beside mevcut duruma göre bir buçuk iki kat et alması süt veriminde de yine bir buçuk iki kat süt alması mümkündür. Mevcut ırklarla ülkemizde hayvan başına et üretimi ortalama 150-160 kilo. Şimdi bu yapı ile bir buçuk yaşına geldiğinde 300-350 kilo et verimine ulaşan hayvan popülasyonuna sahip ülkelerle rekabet etmek mümkün mü? Oralardaki üreticiler gibi veya onlar kadar hayvancılıktan para kazanmak mümkün mü? Elbette değil. Buradaki üretici aynı miktar girdiyi kullanacak ancak satacağı et 150-160 kilo olacak, öbür tarafta adam aynı girdi ile 350-400 kilo et üretilip satacak. Bizim de bu yapıyı değiştirmemiz ve verimi yüksek ırkları üreticinin ahırına sokmamız lazım yani bir hayvandan 25-30 litre süt, bir hayvandan 300-350 kilo et verimi alacağımız ırkların Konya Ovası'nda yetiştirilmesini sağlamamız lazım. Bizim hedefimiz budur. Verimli et ve süt ırklarını bölgemize kazandırmak ve o ırkları üreticilerimizin ahırına sokabilmektir.

## **ÇİFTLİKLER EMNİYET SÜBABI, ASIL ÜRETİMİ ÇİFTÇİMİZ YAPACAK;**

Konya Şeker Taşağıl Damızlık Çiftliğini kurdu. Bir de Şeker süt Çiftliğimiz var. Taşağıl'da et verimi yüksek hayvanları yetiştiriyoruz. Şeker Süt Çiftliğinde ise süt verimi yüksek hayvanları. Taşağıl'ı ilk faaliyete geçirdiğimizde burasının 5 yılda 50.000 büyük baş kapasitesine ulaşacağını söyledik. Şeker Süt Çiftliğinde de belli bir büyüklüğe ulaşacağız. Ancak bu iki çiftliğin de işlevi damızlık üretimidir. Kuruluş amacı tamamen damızlık üretimine yöneliktir. Yani bu çiftliklerdeki büyük baş hayvanlarımızın varlık sebebi Konya Ovasında verimli ırklardan oluşan bir sürünün geliştirilmesi için anaçlık yapmaktır. Elbette bu çiftliklerde üretilen sütü dökmeyeceğiz. Taşağıl'da doğan erkek danaları heder etmeyeceğiz. Şeker Süt çiftliğindeki damızlıklarımızdan alacağımız sütü

Taşağılda kesim yaşına gelen erkek danaları Entegre Tesisimizde işleyeceğiz. Ancak bunların toplamı Entegre Tesisin kapasitesi düşünüldüğünde devede kulaktır. O tesis için asıl süt inekçiliğini ve besi üretimini bölge çiftçisi yapacak. Kaldı ki, tesisin olası krizlere olağan üstü şartlara karşı bir emniyet sübabına da ihtiyacı var. Bu çiftliklerdeki besiler ve süt üretimi bu işlevi görecek. Yani tesisin işleme kapasitesine göre % 7-8'lik bir karşılığa tekabül eden Konya Şeker'e ait çiftlikler mesela büyük krizlerde, canlı hayvan naklini olumsuz etkileyen durumlarda veya yağın bir hastalık durumunda tesisin pazarlara olan asgari taahhütlerini bir iki hafta karşılayacak kadar bir üretimi yapmasına imkân sağlayacak. O nedenle bu çiftlikleri hiçbir üretici kafasında yanlış canlandırmasın. Bu çiftlikler tesisin emniyet sübablarıdır, tesisin işleyeceği et ve sütün % 90'ından fazlası bölge üreticisi tarafından üretilecektir.

## **25.000 BESİ TESİSİN 2-3 HAFTALIK İHTİYACI, TESİS HER YIL YAKLAŞIK 400.000 BÜYÜK BAŞ BESİ İŞLEYECEK;**

Tesisin günlük 1.200 büyük baş işleme kapasitesi var. Tesis, revizyon dönemleri düşüldüğünde her yıl 320-330 gün üretimde olacak. Yani tam kapasiteye ulaştığında her yıl tesisin yaklaşık 400.000 büyük baş besiyi ihtiyacı var. Taşağıl çiftliği ileride tam kapasiteye ulaştığında 50.000 büyükbaşta sahip olacak. Hepsinin sağlıklı doğum yaptığını hesap etsek bile çiftliğin Allah'ın işine karışılmaz ama her yıl en fazla 20-25 bin kesime gönderebileceği besisi olacak. Bu tesisin kapasitesinin % 5'ine 6'sına karşılık geliyor. Yani tesis çiftlikten gelecek besi ile en fazla 2-3 hafta çalışabilir. Yani 15-20 gün. Geriye 300-310 gün kalıyor. Biz bu tesisi 15-20 gün çalışsın 300-310 gün daha çalışabilecekken boş dursun diye yapmadık ki. Tesisin kapasitesini belirlerken bu hesapların hepsi yapıldı. Çiftliklerdeki besiler ve süt üretimi emniyet sübabı olarak belirlendi. O'nun haricinde tesis tamamen üreticinin besisini ve üreteceği sütü işlemek üzere kuruldu.

## **ŞEKER SÜT ÇİFTLİĞİNDE ÜRETİLEN SÜT TAM KAPASİTEDE TESİSE GÜNDE 1 SAAT BİLE YETMEYECEK, GERİYE KALAN 23 SAAT KİMİN SÜTÜ İŞLENECEK?**

Bizim bir süt ürünleri fabrikamız var. Şeker Süt markasıyla orada üretim yapıyoruz. O tesis günlük 60-65 ton süt işliyor. O tesisin ihtiyacı olan sütün bile % 80'ini üreticiden temin ediyoruz. O tesis kapasitesi itibarıyla bölgesel bir marka olmanın ötesine Konya Şeker'i taşıyamayacağı için biz ileride 2.000 ton güne revize edilmek üzere 1.000 ton gün süt işleme kapasiteli tesis kuruyoruz. 60-65 ton işleme kapasiteli

bir tesisle ancak Konya ve civar illere hitap edebilirsiniz. Biz ne dedik, burada üretilen tüm Türkiye'de hatta Mekke-i Mükerrime de bile ürünlerimiz bulunacak dedik. Yani Konyalı üreticinin sütünden mamul her ürün her yerde satılacak dedik. Bizim çiftliklerimizdeki süt üretimi, 60-65 ton gün kapasiteli bir tesisin bile ihtiyacını karşılamaya yetmezken, 1.000 ton gün işleme kapasiteli tesisin sütünü uzaydan getirecek halimiz yok. Tesisi inşa ettiğimiz arazide süt kuyusu da bulunmadı. Yani buranın işleyeceği sütün cüzi bir miktar hariç tamamı üreticiden alınacak. Yaklaşık 10.000 üretici aile burası için süt inekçiliği yapacak.

## **ÜRETİCİYE ÖDENECEK ET ve SÜT BEDELİ PANCAR BEDELİNİ KATLAYACAK;**

Tesis tam kapasiteye ulaştığında kullanacağı girdi yani besi ve süt için çiftçiye ödeyeceğimiz bedel her yıl pancar için ödediğimiz ürün bedelini katlayacak. Yani Konyalı üreticinin eline pancar parasından daha çok para geçecek. Biz hep şunun altını ısrarla çizdik. Gelişmiş ülkelerde çiftçinin gelirinin içinde bitkisel üretimin payı dörtte bir. Hayvansal üretim ise gelirinin dörtte üçünü oluşturuyor dedik. Türkiye'de ise bunun tam tersine bir durum var. Çiftçi senede 100 lira kazanırsa 75'ini pancar, buğday mısır, ayçiçeği, patates gibi ürünlerden 25 lirasını süt ve besiden kazanıyor. Bitkisel üretimden aynısını kazansın ancak hayvancılıktan 200 lira daha kazansın ve gelirin dörtte üçü hayvancılıktan olsun dedik. Avrupalı bunu başarmış. Amerikalı bunu başarmış biz niye başarmayalım dedik ve bunun için bir adım attık. İşin özü de özeti de budur. Yani çiftçinin cebindeki 100 lira parayı 300 liraya çıkarıp bunun 225'ini çiftçimize hayvancılıktan kazandırmaktır.



**Konya Şeker A.Ş. Adına Sahibi**  
Hamdi BAĞCI

**Genel Yayın Yönetmeni**  
M. Yusuf İNANÇ

**Yazı İşleri Müdürü**  
Nadide Ülkü ALTIPARMAK

**Yayın ve Danışma Kurulu**  
Ersal ÖZKAN  
Erdoğan NESİMİOĞLU  
Fatih SATALMIŞ - Fatih ÇELİK

**Görsel Tasarım**  
Bay Medya Prodüksiyon & Organizasyon  
Melikşah M. Elbasan S. No: 30 Meram / KONYA  
T: 0 332 324 18 12 • F: 0 332 324 60 68

**Baskı**  
Bahçıvanlar Basım Sanayi A.Ş.  
Fevzi Çakmak M. 10633. S. No: 11 Karatay / KONYA  
T: 0 332 345 24 24 • F: 0 332 345 24 25

**İletişim Adresi:**  
Konya Şeker San.ve Tic. A.Ş.  
Eski Beyşehir C. N: 47 Meram/KONYA  
T: 0 332 324 03 53 F: 0 332 324 03 45-46  
dergi@konyaseker.com.tr  
www.konyaseker.com.tr

## PANAGRO Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksi ne kadar yatırım ile kuruluyor?

İnşaat Çalışması



Tarım ve tarıma dayalı entegre sanayide hızla büyüyen Konya Şeker, tek kampus içinde et ve süt ürünleri üreten dünyanın en büyük Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksini yaklaşık 122.000.000 €'luk bir yatırım bütçesi ile tamamlayacak ve tesis bu yatırım bütçesinin yaklaşık 6-7 katı bir bütçeyi hayvancılık faaliyeti karşılığı üreticilere girdi bedeli olarak ulaştıracak. Et ve süt ürünleri üretimi ile hayvancılık faaliyeti sonucu oluşacak ilave katma değerın bölgede kalmasını sağlayacak olan tesis, bölgede hayvancılık faaliyetlerinin de mevcut duruma göre misli ile artırılmasını hedefliyor. İşleyeceği et ve sütü bölge üreticisinin yapacağı üretimle karşılamayı planlayan tesis, işleyeceği süt ve eti yerel üreticilerin üretebilmesi için bölgede hayvancılığın gelişimini destekleyecek ve yapacağı ırk ıslahı çalışmalarıyla da verimliliği arttırırken, bu anlamda da dünyanın en önemli kırsal kalkınma projelerinden biri olacak.

## Tesisin üretim kapasitesi nedir?

PANAGRO üretim üssü tamamlandığı zaman aynı kampüste faaliyet gösteren dünyanın en büyük et ve süt entegre tesisi olma unvanına da sahip olacak ve bu anlamda Konya sektörde dünyanın en büyük tesisine sahip olan il olma özelliğine kavuşacaktır. Türkiye'nin taze et pazarının % 15'ini tek başına karşılayabilecek kapasitede olan tesis mamul ürünlerde de pazar liderliğini Konya'ya taşıyacaktır. 75.000 m2 kapalı 364.000 m2 açık alan üzerine kurulacak olan üretim üssünde günde 1.200'ü büyükbaş olmak üzere 4.200 adet kesim gerçekleştirilebilecek ve ikinci aşamada 60.000 tona revize edilmek üzere ayda 60.000 ton süt işlenebilecektir. Ayrıca tesiste 1.600 ton aylık şarküteri, taze ürün, ileri işlenmiş ürün üretilenmektedir.



## PANAGRO Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksi'nin ne zaman faaliyete geçmesi bekleniyor? Tesiste kaç kişi istihdam edilecek?

2012 yılının ikinci yarısının başlarında üretime başlanması planlanan PANAGRO üretim üssünde tam kapasiteye ulaşıldığında 500'ü dağıtım ağında, 1.500'ü Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksinde olmak üzere yaklaşık 2.000 doğrudan istihdam sağlanacaktır. Tesis yaklaşık 2.000 kişilik doğrudan istihdamına karşılık, bölgede bunun 25 katı kadar bir dolaylı istihdamı hayvancılık faaliyetleri sonucu tarım sektöründe ve yan sektörlerde oluşturacaktır. Bölgede binlerce çiftçi ailesi süt inekçiliği, binlerce çiftçi ailesi tesis için yapacağı besicilikle ek bir gelir kaynağına kavuşurken, yem, veterinerlik hizmetleri, nakliye, yem bitkisi üreticiliği gibi yan sektörlerin de gelişimi ve büyümesi ile tesis tarım sektörü ile birlikte yan sektörler de dahil edildiğinde yaklaşık 50.000 kişi için ek istihdam imkânı oluşturacaktır.



## Türkiye'de Et ve Süt pazarının büyüklüğü ne kadar? PANAGRO'nun pazardaki hedefi nedir?

Ülkemizde et ve süt pazarının büyüklüğü yaklaşık 20 milyar TL civarındadır. PANAGRO Tarım ve Hayvancılık Ticaret Ltd. Şti. bu tesis ile ilk etapta % 10'luk pazar payı hedeflemektedir. Bu hedefe ulaşmak için ileri teknolojiye yatırım yapmıştır. Pazarda farklılaşan, beğenilen, helal sertifikalı % 100 kalite güvencesine sahip ürünler üretecek olan tesis sayesinde hem mevcut pazar genişleyecek hem de Konya Şeker'in pazardan alacağı pay bölge çiftçisinin doğrudan geliri olacaktır.

## PANCAR ÇİFTÇİSİ ETLİYE SÜTLÜYE KARIŞIYOR... KONYA OVASI ÜLKEMİZİN GIDA GÜVENLİĞİNE TEMİNAT OLUYOR...

### Şeker pancarı üreticisi Konya Şeker, niçin hayvancılık sektörüne girmeye karar verdi?

Bunun hem ticari anlamda, hem işletme bütünlüğü açısından ekonomik sebepleri vardır. Ancak Konya Şeker'in hayvancılık sektörüne girmesinde ve onun tamamlayıcısı olan et ve süt entegre tesisini kurmasındaki en önemli sebep üretici ortaklarının ihtiyaçları ve üretici ortaklarının gelir kalemlerini çeşitlendirme gayesidir. Konya Şeker'in öncelikli görevi üreticinin yanında olmaktır. Yaptığı her yatırımla üretimde sürdürülebilirliği ve sürekliliği sağlamayı hedeflerken, üretici gelirlerini de çeşitlendirmeyi amaçlar. Üreticinin ürettiği şekerpancarı Konya Şeker için ne kadar kıymetli ise patates, arpa, buğday ayçiçeği gibi akla gelen her ürün de o kadar

kıymetlidir ve her ürünün değerini bulacağı bir sistemi kurmak Konya Şeker'in asli vazifesidir. Ancak sadece bitkisel üretimin korunması, bitkisel üretimin değer bulması üreticinin artan refahtan yeterince pay alabilmesi için tek başına yeterli değildir. Bitkisel üretimin en çok desteklediği yan sektör hayvancılıktır ve her üretici aynı zamanda hayvancılık da yapar, yapmak zorundadır. Çünkü sapını samanını arızını küspesini, hayvancılık yaparak en verimli şekilde ekonomik değere dönüştürebilir. Yani saptan, samandan, ottan, küspeden et ve süt üretir. Et ve süt gelir seviyesi ve refah düzeyi yükselen ülkelerde tüketimi gittikçe artan temel gıda maddesidir.



Bizim gibi kalkınma hızı yüksek ve milli geliri her yıl bir önceki yıla göre daha hızlı artan ülkelerde ise et ve süt eğer işlenebilir ise, üreticisine daha fazla para kazandıran mamul ürünlerin temel girdisini oluşturur. Bu itibarla, Konya Ovası üretim deseni ile sadece Türkiye'nin değil dünyanın en önemli hayvancılık girdisini sağlama potansiyeline sahiptir. Hem yem bitkileri üretimindeki yüksek verimi hem en önemli sanayi bitkisi ürünü olan şeker pancarının atıkları ile bugün ovada yapılanın üç beş misli hayvancılık yapmak mümkündür. Ancak bölgede yapılan hayvancılığın gelişmesi ve bölgedeki hayvan varlığının artması üreticinin gelirlerini arttırmaya tek başına yetmemektedir. Artacak et ve süt üretimi için bir talep garantisinin de oluşturulması gerekir. Yani artan üretimi işleyecek yeterli büyüklük ve kapasitede et ve süt entegre tesisi olacak ki, ürün çiftçinin elinde kalmayacak ve çiftçiye para kazandıracak. Konya Şeker'in kurduğu Et

ve Süt Entegre Gıda Kompleksi çiftçinin üreteceği et ve süt için talep garantisi oluşturacak, fiyatlar işletme tarafından regüle edileceği için üretim artışında ürün fiyatlarında sert düşüşler yaşanmayacak ve hayvancılıkta sürdürülebilirlik sağlanacak, çiftçinin hayvancılık geliri işletme tarafından teminata alınacaktır. İşte bu potansiyeli harekete geçirip üretici ortaklarının bitkisel üretim dışında da yeni ve daha standart bir gelir kaynağına kavuşmasını arzulayan Konya Şeker hayvancılığa adım atarak etliye sütlüye karışmaya karar vermiştir. Atıl bir potansiyeli harekete geçirerek ülkemizin hayvancılıkta yaşadığı problemlerin çözümüne katkı yapmayı amaçlayan Konya Şeker, aynı zamanda üreticisinin ilave bir gelir kaynağına kavuşmasına imkân oluşturmaktadır. Böylece de hem süt hem et fiyatlarında regülasyon sağlayarak üreticinin yaşadığı fiyatlama problemini de aşmayı hedeflemektedir.

# Et ve Süt Entegre Tesisi tüketicie ne kazandıracak?

Tüketici üretimden tüketime aracısız ve Konya Şeker güvencisi ile üretilen helal sertifikalı ve sağlıklı et ve süt ürünlerini güvenle ve uygun fiyatla tüketebilecek. Tesiste dini kurallara uygun kesim yapılacak ve kesimden işlemeye nakliyeden tüketime kadar kimsenin aklında ne yediği ile ilgili soru işareti olmayacak. Tesis tüm üretimini yerli hayvanlardan ve bölgede üretilen sütte yapacak. Tesise kesime gelen her hayvan gibi tesiste sütü işlenen her hayvan yediği yemin içeriğine kadar Konya Şeker'in güvencesinde olacak.

Yani sofrasına gelen etten süttten kimsenin şüphesi olmayacak. Kendi dağıtım ağı ile uygun fiyatla Konya Şeker tarafından tüketicie ulaştırılacak mamul ürünlerin kalite standardı ise üst düzeyde olacak. Peynirde üretim dönemini ve teneke farkını kaldıracak, teknolojiyle tüketicinin damak tadı ve lezzet anlayışı teminat altında olacak, sofralar sürprizlerle karşı karşıya kalmayacak. Mutfaklar zaman ve emek tasarrufu sağlayan fonksiyonel ve hazırlanması kolay pratik ürünlerle zenginleşecek.



## Danabank, Damızlık Çiftliği şimdi de Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksi bu süreç belli bir planlamanın sonucu mudur? Yani Konya Şeker Danabank'ı kurarken Et ve Süt Entegre Tesisi kurmayı da planlamış mıydı?



Danabank bir model projedir. Bu projenin esası toplu bakım ve ucuz girdi teminiyle hayvancılığın uzmanlar nezaretinde verimli ve yüksek getirili bir şekilde nasıl yapılabileceğini uygulamalı olarak göstermekti. Proje aynı zamanda üreticiye ait verimsiz ırkların süreç içinde ıslahını ve verimli ırkların üreticiye kazandırılması halinde hayvancılıktan yüksek gelir sağlanabileceğini de fiili olarak ispat etmeyi amaçlıyordu. Proje bir nevi arazi toplulaştırmasının hayvancılığa teşmil edilmiş halidir. Türkiye'deki olumsuz koşullar karşısında üreticinin tek şansı, birlikte hareket etmek ve örgütlenmektir. Ortak ahırlar yapılarak toplu bakım ve toplu üretime geçilmesini esas alan üreticilerin tabiriyle Danabank, resmi adıyla Dana kreşi olarak adlandırılan proje, ortak ahırlar yapılarak toplu üretim ve toplu bakımın sağladığı avantajlardan üreticinin faydalanabilmesi amacıyla geliştirilerek ülkemiz hayvancılığı için bir model olmak üzere faaliyete geçirilmiştir. Dana Kreşi'nde, bakılan her hayvanın yediği yem miktarı ile verdiği süt miktarı ölçülebilmektedir. Bünyesinde besleme uzmanı bulunduran ve veterinerlik hizmeti veren kreşte, her sağımda hayvanların süt sıcaklığı ve diğer hastalık etmenleri bilgisayarla ölçülerek kaydedilip kontrol edilmekte, sağlık problemleri erken teşhisle zamanında ve iptidai şartlara göre daha ucuza çözülebilmektedir. Ayrıca hayvanların boğazına takılan aktivite ölçüm aleti ile kızgınlık hareketleri anında tespit edilip, kızgınlığa gelen hayvana suni dölleme metodu ile dölleme yapılmaktadır. Süt siğirciliğinde verimi artıran etkenlerden % 30'u hayvanın genetiği, geriye kalan %70'i bakım ve çevre şartlarıdır. Bu şartların üretici lehine oluşması için, Kooperatifimiz önderliğinde geliştirilen proje kapsamında bölge çiftçisine ait hayvanlara bakılmaktadır. Sade bir anlatımla, tesise çiftçiler kreşe çocuklarını bırakır gibi hayvanlarını bırakmaktadırlar. Ancak bu kreş yatılı ve uzun süreli bir kreştir. Bir diğer farkı da buraya bıraktıkları ineklerinin masrafı düşüldükten sonra kalan bakiyeyi gelir olarak almalarıdır. Bu nedenle işletme aynı mevduat kabul eden bir banka işlevi gördüğü için çiftçilerimiz bu projeye Danabank yayıştırmaları da yapmaktadırlar. Proje toplamında 500 genç hayvan ve 500 sağmal inek olmak üzere toplam 1000 baş hayvan kapasitesine ulaşılmıştır. Kreşte hayvanı bulunan çiftçilerin internet aracılığı ile kendilerine ait hayvanların bilgilerine anında ulaşabilme ve hayvanları ile ilgili hesaplarını görebilme imkânı vardır. Projenin bir diğer özelliği de AB müzakerelerinde belirlenecek ülkemiz süt kotasının hesaplanmasında kayıtlı süt üretiminin dikkate alınacak olması nedeniyle bireysel üretimden kaynaklanacak kayıpları giderebilecek olmasıdır.

### ET VE SÜT TESİSİNİN ÖNEMLİ FARKLILIKLARI; YATIRIM BÜYÜKLÜĞÜ:

1. Gıda kategorisinde tek seferde en büyük yatırım; 122.000.000 €
2. Aynı kampüste et ve süt üretiminde dünyanın en büyüğü
3. Çiftlikleri ve sözleşmeli üreticileriyle birlikte geriye doğru entegrasyonda en büyük işletme

### TEKNOLOJİ:

1. Türkiye ve dünyada en son ve en ileri teknoloji
2. En yeni ve hijyende en yüksek standarda sahip proses ve paketleme makinaları
3. Akıllı üretim sistemleri
4. Tek panelle tüm fabrika yönetimi
5. Akıllı havalandırma sistemi
6. Akıllı soğutma sistemi
7. Parmak izi geçişli güvenlik sistemleri
8. İnternette online yayın

### HİJYEN:

1. Clean ve Ultra clean proses paketleme sistemleri
2. Türkiyenin hijyen standardı en yüksek tesisi
3. El değmeden beyaz peynir üretimi
4. Terminizasyonla katkısız süt ürünleri üretimi
5. Ergonomik paketlenen ürünler

### ÜRÜNLER:

1. Zamanı dar olanlar için hazırlanması kolay pratik ürünler
2. Sektörde olmayan kalite garantili yeni ve lezzetli ürünler
3. Türk damak tadına uygun leziz geleneksel ürünler

Danabank bir üretim modellemesidir, üç beş başla hayvancılık yapan üreticiler için kaynak, emek ve zaman tasarrufu sağlayan ve örgütlenerek daha az masrafla daha verimli bir hayvancılık yapılabileceğini uygulama ile üreticilere anlatmayı amaçlayan bir projedir ve Danabank ya da resmi adıyla Dana Kreşi süt inekçiliğine yöneliktir. Bunun et inekçiliğine yönelik uygulaması ise Tosunbank çiftlikleriyle hayata geçirilecek ve üreticilerin arzu etmesi halinde Konya Şeker'in şirketleşme konusunda vereceği destek ile hem Dana Kreşleri hem de Tosunbanklar bölgede

yaygınlaştırılacaktır. Damızlık Çiftliklerinin amacı ise farklıdır. Hem Taşağıldaki Angus Çiftliği hem de Şeker Süt Çiftliğinin Damızlık ırklara tahsis edilen bölümleri bölge şartlarına uyumlu et ve süt verimi yüksek ırkların üreticiye kazandırılmasını amaçlamaktadır. Yani bu çiftliklerde hastalıklardan ari, yüksek verimli et ve süt hayvanlarının bölgeye uyumu gözlenecek akabinde de et ve süt verimi açısından bölge şartlarında en yüksek verim alınan ırklar bu damızlıklar sayesinde çiftçie kazandırılacaktır.

Her iki projenin de ortak noktası yüksek verimli, sürdürülebilir ve kazançlı hayvancılıktır. Dana Kreşinde toplu bakım ve ucuz girdi temini ile daha az masrafla hayvancılık, bölgede ırk ıslahını kendisine hedef seçen Damızlık Çiftlikleriyle de verimi yüksek hayvanlarla üretim artışı ile sürdürülebilir ve rekabet gücü yüksek bir hayvancılığın bölgede geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Bu iki yatırım da bölgede hayvancılık altyapısına yapılan yatırımdır. Ancak Konya Şeker'in hayvancılık için final yatırımı niteliğinde olan Et ve Süt Entegre Tesisi yatırımına giden süreçte hayvancılık altyapısına yaptığı olmazsa olmaz yatırımlar da vardır. Mesela bunlardan biri küspe kurutma ve paketleme tesisleri yatırımı, bir diğeri Yem Fabrikasıdır. Et ve Süt Entegre Tesisi yatırımını yapmadan önce Konya Şeker, bu yatırım ile birlikte bölgede hayvancılığın hızlı bir gelişim göstereceğini hesap ederek, üreticinin ahırında sayısı gittikçe artacak bu hayvanlarının ihtiyaç duyacağı besi maddelerini yani yemi üretmeyi planlamıştır. Yani önce girdi üretimini planlayarak, hayvancılık konusunda üreticinin girdi maliyetlerini stabil tutmayı hedeflemiştir.

Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksi yatırımı Konya Şeker'in üç-beş sene öncesinde yatırım programına girmiş bir yatırımdır. Ancak bu yatırım hayvancılık altyapısına yani, ırk ıslahına, yem ve yem bitkileri üretimine yatırım yapılmadan artacak hayvan varlığının ihtiyaçları hesap edilmeden yapılsaydı bölge hayvancılığına katkısı sınırlı kalırdı. Bu yatırımın hayvancılık altyapısının hazırlanmasından sonra hayata geçirilmesi bir planlamanın sonucudur ve tesis üretime başladığında bölgede hayvancılık hızlı bir gelişim gösterecek, bölgedeki hayvan nüfusu hızla artacak, buna karşılık hayvancılık girdileri baştan alınan önlemler ve yapılan yatırımlar sayesinde üreticiyi olumsuz etkileyecek şekilde değişmeyecek, damızlık çiftlikleri sayesinde de bölge üreticisine et ve süt verimi yüksek ırklar kazandırılacak bölgede artacak et ve süt üretiminin alım garantisini ise Et ve Süt Entegre Tesisi oluşturacak ve Konya Ovası'nda verimli kazançlı, sürdürülebilir bir hayvancılık faaliyeti gelişecektir.

## Yükselen et fiyatlarını düşürmek için Tarım Bakanlığı'nın hayvan ithalatının önünü açması, hayvancılıkla ilgilenen bazı yatırımcıların sektörden çekilmesine sebep oldu. Konya Şeker bazı büyük kuruluşların çekildiği sektöre niçin yatırım yapıyor?

Konya Şeker sektöre bir modanın peşine takılıp adım atmamıştır. Konya Şeker'in sektörde yer alma kararı vermesinde bir de hayvancılık yapalım merakı etkili olmamış, sektöre hobilerini tatmin için girmemiştir. Konya Şeker'in sektörde var olmasının sebebi ana faaliyet alanının en çok desteklediği yan sektörün hayvancılık olmasındandır. Ancak, Konya Şeker'in bu ticari gerekçenin ötesinde sektörde yer almasının asıl sebebi bir üretici kuruluşu olması ve üretici ortaklarının iktisadi faaliyet alanında bitkisel üretim ile birlikte hayvancılığın da asli uğraş olmasıdır.

Hayvancılık sektörüne ana faaliyet alanları finanstan beyaz eşyaya uzanan çeşitli sektörlerde olan büyükler peş peşe adım atınca bir moda oluşmuştu. Herkes bir çiftlik sahibi oluyordu. Market fiyatlarının artması üzerine fiyatları regüle etmek için yapılan müdahalenin ardından aynı guruplar sektörden tersine bir göç başlattı ve asıl faaliyet alanlarına dönmeye başladılar. Ancak Konya Şeker bunun aksine sektöre daha da



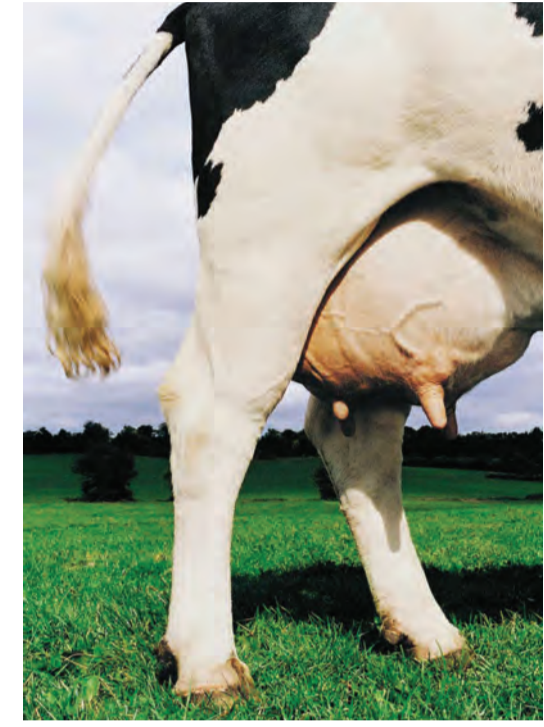
önem vermeye başladı. Çünkü Konya Şeker tarım sektörünün asli unsurdur ve bizatihi sektörün sahibidir. Ne Konya Şeker'in ne de temsilcisi olduğu milyonlarca üreticinin ikinci bir geçim kaynağı yok ve üretici ekmeğini topraktan ve ahırdan çıkarmak zorunda.

Konya Şeker'de o toprakta ve ahırdaki üretileni değerli hale getirmek, toprağın ve ahırın daha çok üretmesini sağlayarak çiftçinin gelirini garanti altına almak ve arttırmak görevini üstlenmiş bir kurumdur. Çiftçi hem üretmek hem de hayvancılık yapmak zorunda, çiftçinin başka alternatifi yok. O nedenle Konya Şeker'in küstüm oynamıyorum deme lüksü yok. Konya Şeker sektör bugün kazanmıyorsa bile kazanmanın yolunu ve yöntemini bulmak, çare üretmek konusunda kendisini mesul hisseden bir kuruluştur. Ülke hayvancılığının geleceğine yatırım yapan Konya Şeker'in sektörde yer almasının temel sebebi, hayvancılıkta rekabet şartlarını hem üretici lehine, hem tüketici lehine değiştirmektir. Sermaye akışkandır, kâra doğru bir meyil olduğu zaman o tarafa akması tabiidir. Tarım sektörünü bir dere yatağına benzetirsek Konya Şeker, bu derenin kumudur ve gideceği herhangi bir başka dere yatağı yoktur ve tüm çabası derenin suyunu muhafaza etmek ve arttırmak içindir.

## Et ve Süt Entegre Tesisi'nin ülkeye sağlayacağı katma değer nedir?

Tesis ülkemizin taze et ihtiyacının yaklaşık % 15'ini tek başına karşılayabilecek üretim kapasitesine sahiptir. Üstelik de üretim zincirini ilk halkadan itibaren kendisi oluşturarak ülke hayvancılığını tüketmeden üretecektir. Bölgemizin hayvancılıkta yeterince kullanmadığı atıl potansiyeli ve iş gücü devreye alınacak, bitkisel üretim ve onun atıkları et ve süte dönüşürken verimi yüksek ırkların yetiştirilmesi ile hayvancılık daha rantabl yapılabilecek, ırk ıslahı ve hayvan varlığımızın artırılabilmesi için de gerekli tedbirler bizatihi Konya Şeker tarafından

uygulanacaktır. Bu çerçevede bölgedeki verimsiz ırkların hem süt hem et verimi yüksek ırklarla ıslahı ve yeni ırkların bölge üreticisine kazandırılması sağlanacaktır. Tesisin ve tesisin üretim sürecinin devreye girmesiyle birlikte ülke hayvan varlığında hissedilir bir artış da tetiklenecek ve arzu edilen seviyeye ulaşılmasıyla et ve süt ürünleri fiyatları konjonktüre göre dalgalanmayacaktır. Ülkemiz daha az hayvan ve daha az karkas et ithal edecek, ithalata akan kaynak yerli üreticinin geliri olacağı için ekonomi çarpan etkisiyle canlanacaktır.



## Et ve Süt Entegre Tesisi'nin üretime başlaması ile üretici ne kazanacak?

Konya Şeker'in amacı kendi hinterlandında talep garantili üreticisinin açığa ekim yapmadığı ve ürün fiyatlarının konjonktürel dalgalanmalara maruz kalmadığı bir üretim döngüsü oluşturmaktır. Pancar aynı tarlaya 4 yılda bir ekilen münavebeli bir üründür. Konya Şeker üreticisinin diğer üç yılda da açığa ekim yapmaması ve üreteceği münavebe ürünleri de sözleşmeli ekim kapsamına alacak yatırımlarını devam ettiriyor. Bu çerçevede şimdilik patates, mısır, arpa da münavebeye dahil

diğer ürünleri de dahil ederek ve çiftçinin münavebedeki diğer ürünlerle de para kazanmasını sağlayarak çare geliştiren Konya Şeker, bitkisel üretimin devamı olan hayvancılığı da destekleyerek üretim zincirinin tüm halkalarına müdahil olmayı hedefliyor. Herkesin bildiği gibi çiftçinin tek üretim kalemi bitkisel üretimden ibaret değildir. Çiftçi aynı zamanda üç-beş baş hayvanıyla, bitkisel üretiminden kalanı değerlendirmek için hayvancılık da yapar yapmak zorundadır. İşte Konya Şeker'in

de eklenecektir. Yani iklim koşulları doğal afetler tarlayı vurduğunda üreticinin ayakta kalması için bir sigortası daha olacak. Dünyanın tek kampus içinde en büyük tesisi olarak inşa edilecek et ve süt entegre tesisi için Konya Bölgesi'ndeki yaklaşık 50.000 üretici et ve süt üretecek. Bu tesis işleyeceği et ve süt için her yıl üreticisine yüz milyonlarca dolar et ve süt bedeli ödeyecek. Tıpkı şeker pancarındaki avans uygulaması gibi, süt ve hayvancılık da üreticiye maaş benzeri

sağlayacak. Bölgedeki düşük verimli et ve süt hayvanlarının yüksek verimli ırklarla zaman içinde değişimini de Konya Şeker sağlayacak. Bu amaçla kurulan Angus çiftliğinde yeterli damızlık sayısına ulaşılmaz, bu ırkın üreticiye dağıtımına ve embriyo üretimi yoluyla da ırk ıslahına başlanacak. Sütte de benzer bir uygulamayı hayata geçirecek olan Konya Şeker daha az masrafla üreticinin daha çok üretmesine öncülük ederek üretici gelirlerinin katlanmasını sağlayacak. Üreticileri organize ederek ve sadece üretici ortakların hayvanlarının bakılacağı orta ölçekli (1.000 başlık) hayvancılık ve süt çiftliklerinin de Konya'da yaygınlaşmasını sağlayacak olan Konya Şeker, toplu bakımla yüksek verim sağlayarak, isteyen üreticisine zahmetsiz hayvancılık yapma imkânını da sunacak. Ayrıca üreticinin 12 ay boyunca ürettiği ve satacağı süt sayesinde üreticiler sürekli bir gelir kaynağına da kavuşmuş olacaktır. Mevcut uygulamada süt fiyatları 2 yılda bir geriye giderek üreticiyi zarara uğratmaktadır. Et ve süt entegre ile birlikte üretici ürününü sürekli değerinde satabileceği bir tesise sahip olacağı gibi, sattığı ürünlerin parasını garantili olarak zamanında alacaktır. Bu vesileyle dolandırıcılardan da kurtulacaktır. Konya üreticileri hemen yanında süt ve et tesisi olacağı için km'lerce mesafe uzağa ürününü satmak için gitmeyecektir. Üretici artık memur düzenli süt parası alacak bu vesileyle sürekli gelire sahip olacaktır. Ayrıca yaygınlaşacak çiftlikler daha da güçlenecek hayvancılık ekipleri vasıtasıyla da ücretsiz teknik danışmanlık hizmeti üreticilere sunulacaktır.



olmuştur. Yakın zamanda yağlı tohumlar da münavebeye dahil olacaktır. Bitkisel ürünü işlemeye ve bitkisel ürünün kıymetini arttırmaya yönelik yatırımlarıyla üreticinin pancarda yoğunlaşan kota talebine

bu yatırımıyla bölgede hayvancılık artık sadece küçük ölçekli ve bitkisel üretimden kalanı değerlendirmek için yapılmayacak süratle gelişecek ve bitkisel üretim dışında üreticinin gelir hanesine hayvansal üretim

ödeme zamanı ve miktarı belli sağlam bir gelir kaynağı temin edecek. Bölge üreticisi her yıl yaklaşık 400.000 besi hayvanı üretecek. Bu hayvanların yemi ve bakımı için gerekli desteği ise Konya Şeker

## Konya Şeker'in uyguladığı yatırım strateji nedir? Neden et ve süt üretimi yapacak bir tesis kuruyor? Bunun Konya Şeker'in asıl faaliyet alanı olan şeker pancarı üretimi ile ilişkisi nedir?

Konya Şeker'in yatırım stratejisi, üreticinin yanında olmaktır. Üreticinin refahını yükseltmeye yönelik her alanda faaliyet göstermek ve üreticinin daha fazla kazanmasını sağlamak Konya Şeker'in en temel stratejisini oluşturur. Konya Şeker, şeker pancarı üretiminin bölgede artırılabilmesi ve kotanın üretimi daraltan etkisini kırmak için önce Çumra Şeker Entegre Tesisleri'ni inşa etmiştir. Bir an için bu tesislerin bölgeye kazandırılmadığını düşünürsek bugün için Konya üreticisi ürettiği pancarın ancak yarısını üretebilecekti. Ancak şimdi bu tesisler ürettiği ve bu tesisler ürettiği için şeker pancarı üretimi ikiye katlandı. Çumra Şeker'in devreye girmesinin hemen akabinde sıvı şeker üretim tesisi de üretime başladı ve pazarda şeker pancarı üreticisi ile rekabet eden, üreticinin üretimini

tehdit eden alternatif ürünlerle de mücadele başladı. Sıvı şekerin piyasaya girmesi ile alternatif ürünlerin yerine pancardan üretilen sıvı şeker kullanılmaya başlandı ve pancar şeker pazarı genişlerken, yaklaşık 1.000.000 ton ilave şeker pancarı üretimi için teminat oluşturuldu. Bu tesis olmasaydı, Türkiye'de şeker pancarı üretimi her yıl için 1 milyon ton az olacak ve mutlak surette Konyalı üretici de bundan etkilenenecekti. Yine Konya Şeker'in teknolojiye yaptığı yatırımlar olmasaydı, küspenin içinde kalan şeker eskisi gibi çöpe gidecek, melastan etanol üretilmeyecek küspe, buharda kurutulmasaydı veya paketlenmeseydi ekonomik değere dönüşmeyecek fabrika verimli çalışmayacak, bugün verdiği yüksek ürün bedelini veremeyecek ve avans uygulaması sistemini

geliştiremeyecekti. Konya Şeker'in üretime ve üreticiye katkısı, sadece Çumra Şeker'in devreye alınması ve merkez fabrikasının rehabilitasyonu ile sınırlı değildir. Tohum işleme tesisleriyle birlikte yüksek verimli tohumların bölgeye kazandırılması, dondurulmuş parmak patates tesisinin devreye girmesiyle münavebe ürünlerin değerlendirilmesi, yem fabrikasının üretime başlamasıyla yem bitkilerinin değerlendirilmesi, damla sulama fabrikasının açılışıyla piyasa regülasyonu ve daha az su tüketimi, girdi tasarrufu hep Konya Şeker'in üreticinin her ürününden para kazanması ve daha az masrafla daha çok üretebilmesi için yaptığı yatırımlardır. Üstelik bu yatırımlar üreticinin gelirinden kısılmadan yapılan yatırımlardır. Sadece tasarruftan Konya Şeker'in

oluşturduğu kaynak 202.000.000 dolardır. Konya Şeker, şimdi biyoetanol tesisinde fermantasyon yani mayalanma esnasında çıkan karbondioksit gazını yakalayacak, onu atmosfere salmayacak bir sistem geliştiriyoruz. O gazın atmosfere karışıp girmesini önleyecek ve onu sıvılaştırıp depolayacak. Bu ürün gazlı içecek sanayisinin vazgeçilmezi, ürün paketlenme yangın tüpleri dahil pek çok alanda kullanılıyor. Bu ürünü sanayinin hizmetine sunarak işletme her yıl milyonlarca dolar kazanacak. Tıpkı doğal depodaki gibi. Konya Şeker'in doğal depoda da yaptığı iş şudur, sadece dağ delindi ve oraya patatesler depolanıyor, bunun karşılında da patatesleri muhafaza etmek için katlanılan enerji maliyetlerinden kurtuldu. İşin özeti şudur, işletme de havaya, çöpe giden her şey değerlendirilmektedir ve Konya Şeker'in asıl kazancını bunlar oluşturmaktadır. Bu nedenle, Konya Şeker bugün üreticiye ürettirdiği her

ürüne en iyi fiyat garantisini veren tek işletmedir. Avans uygulaması maaş ödemesi gibi olmuştur. Ancak sadece bitkisel üretimin desteklenmesi yetmez. Çünkü çiftçinin bir diğer gelir kaynağı hayvancılıktır. Şeker sektörünün en çok desteklediği yan sektör de hayvancılıktır. Konya Şeker'in tamamladığı yatırımlarda kullandığı ürünlerin atıklarının ve yan ürünlerinin ulaştığı hacim ve bölgenin üretim deseni büyük bir potansiyeli harekete geçirecek imkânı sunmaktadır.

Konya Şeker'in işi de o potansiyelden zenginlik üretmek ve bu zenginlikle üreticiyi buluşturmak. Damızlık çiftlikleri bugünkü bu tesisin ön hazırlıklarıydı. Yem fabrikası, küspenin değerlendirilmesi bugüne hazırlandı. Konya Şeker, önce hayvancılığın altyapısını hazırladı, şimdi hayvancılığı aslı geçim kaynağı yapmak istiyor. Konya Şeker, ilk adımı Çumra Şeker'i kurup şeker pancarı üretiminin ikiye katlanmasını sağlayarak atmıştır. O adımı

atarken, artan şeker pancarı üretiminin küspe üretimini de ikiye katlayacağı, ikiye katlanan küspenin daha çok hayvancılık yapılabilmesi için zemin hazırlayacağı hep hesaplanan hususlardır. Bunları ve bölgenin mısırını, arpasını değerlendirip daha çok yem üretmek için gerekli altyapı süreç içinde oluşturulmuştur. Bu yatırımlar sonucunda bölgede artacak hayvan varlığını beslemede Konyalı üreticinin bir problemi olmayacak ve verimli ırklar da bölgemize kazandırılınca az girdi ile üretici geliri katlanabilecektir. Konya Şeker, adımları böyle planlamış ve planladığı gibi de ilerlemiştir. Şimdi finaldeyiz. Önce dünyanın en büyük Et ve Süt Entegre Gıda Kompleksi devreye girecek, sonra her ahır bir üretim tesisine dönüşecek. Her üreticinin ahırını birer fabrika olacak. Tarlada ürettiğinden arta kalanla hayvancılığını destekleyecek. Hem sütü hem eti en iyi fiyat garantisıyla Konya Şeker tarafından alınacaktır.



## DEĞİRMENİN SUYUNUN KAYNAĞI; SUYUNUN SUYU

kendi elleriyle aralamaktan başka seçeneği yok.

Konya Şeker, 1999'da çukur bakiyeli bir şirketken 12 yılda 700.000.000 \$'lık fiili yatırımı tamamlamış. 2012 yılında tamamlayacakları ile 1.000.000.000 \$ sınırını aşacak. Üstelik de borçsuz harçsız.

Herkes şunu soruyor; iyi de bu değirmenin suyu nereden? Kimi iyi niyetinden, kimi altından bir şeyler çıkar mı acaba diye kurcalama isteğinden.

Herkes merak etmekte, değirmenin suyunun kaynağını bilmek istemekte haklıdır. Netice de Konya Şeker'e Mısır'daki paşa dededen miras intikal etmedi. Piyangodan büyük ikramiye de çıkmadı. Ne arazi sattı, ne fabrika devretti, ne borsaya hisse senedi ihraç etti. Aksine, mal varlığını yedi sekiz kat arttırdı, fabrika sayısını ise on misline çıkardı. Kimseden karlı bir işe giriyorum, para verin yatırım yapacağım diye para da toplamadı. Konya Şeker'in arazilerinde petrol rezervi, gömü, hazine de bulunmadı. O zaman bu değirmenin suyu nereden? Bunun en kestirme cevabı şudur; "suyunun suyundan".

Konya Şeker, üreticinin pancarını ucuz alıp mı kâr ediyor? Hayır. Bugün Konya Şeker, sadece Türkiye'nin değil Avrupa'nın sektörde hammaddeye en yüksek fiyatı veren kurumu. Türkiye ortalamasının hep % 10-20 üstünde bir ürün bedelini üreticisine çeşitli adlar altında ödüyor. Avans uygulamasında Konya Şeker'in ulaştığı orana ve düzenli ödeme geleneğine yaklaşan bile yok. Ürünü teslim almadan ödenen paranın maliyetini hesap bile etmeyerek, üreticinin derdine çare olmak kazançtan daha önemlidir diyen ve bu dediğini sözde bırakmayıp, bunun gereğini yerine getirebilecek finansal güce sahip bir Konya Şeker var.

Soru hep aynı yere düşümleniyor, iyi de bu değirmenin suyu nereden? Bir kez daha belirterek izah etmek istiyorum; suyunun suyundan.

Konya Şeker önce pancarın suyunun suyunu bile ürüne dönüştürerek kâr etmeye başladı. Mesela, Konya Şeker'in teknolojisinin yenilenmeye ihtiyacı vardı. Çünkü melasta o teknoloji ile alınamayan on binlerce ton şeker kalyordu. Pancarın suyunun suyunu

değerlendirmeye ilk o teknolojiyi yani dikey kristalizatörleri fabrikaya kazandırarak çıkarmaya başladık. Yani melastaki şekeri kazandık pancar parasına dokunmadan, hatta çiftçimize daha fazla ürün bedeli ödeyerek, çöpe giden şekeri çekip aldık ve fabrika kâr etmeye başladı. Kâr nereden pancarın suyunun suyundan. Sonra enerji maliyetlerini düşürmek için elektrik santralimizi yeniledik. Santralde yaktığımız doğal gazın da suyunun suyunu değerlendirdik. Otomasyona geçtik, işletme maliyetlerinin de suyunun suyundan artı değer oluşturduk. Yeni tesislerle birlikte istihdamı katladık, işçinin alın teri kurumadan hakkını teslim ettik. Sadece 1954'te kurulan Konya'daki fabrikadan pancarın suyunun suyunu değerlendiren yatırımlarla 10 yılda 202 milyon \$ ek gelir elde ettik.

Pancarın suyunun suyu Çumra Fabrikasını borçsuz harçsız yapmamızı sağladı. O fabrika da pancarın suyunun suyunu hatta kokusunu bile değerlendirecek şekilde kuruldu. Çöpe giden küspeyi kurutup paketledik üreticinin almaya bile tenezzül etmediği küspeyi para ödeyerek aldık. Kuruttuk Güney Kore'ye bile sattık. Melasını ise etanole dönüştürdük. Yani pancar benzinine. Yetmedi, şilempesinden organik gübre yaptık. Kalanını ise yem de değerlendirdik. Kokusunun bile uçup gitmesine gönlümüz rıza göstermedi. Şimdi, etanolde kullandığımız melasın mayalanması esnasında çıkan karbondioksit gazını havada yakalayıp atmosfere karışmasını engelleyecek sistemi kuruyoruz. O karbondioksiti yakalayıp sıvılaştıracağız. Sıvı karbondioksitin kullanım alanı geniş ister yangın söndürme tüplerinde kullan, ister içtiğimiz kara veya sarı gazoz da. Konya Şeker özetle şunu yapıyor, pancarın gazını bile paraya çeviriyor. Sistemin maliyeti oluşturacağı ekonomik değere göre devde kulak. Başka ne yaptı Konya Şeker, üretim prosesinde kullandığı kondanse suyu soğutma kulelerinde soğutmak yerine seralarda dolaştırdı. Hem soğutma maliyetinden kurtuldu, hem de seralarını hiç para harcamadan ısıttı. Atık enerjiyi domatese, muza dönüştürdü.

Masraftan kurtulmakla kalmadı, para kazandı. Bir başka örnek patates için kurduğu doğal depo. Patatesi sanayi tip depolarda muhafaza etmek yerine doğal imkânları kullanarak depolamayı gündemine aldı. Dağı deldi ve sıfır elektrik maliyetiyle patatesleri doğal depoda muhafaza etmeye başladı. Doğal ortamında patateslerde depolama sürecinde yaşanan tonaj kaybı yaşanmadı, ürünün sanayi verimliliği yaklaşık % 5 arttı. Yani sanayi tipi depoda saklanan patatese göre doğal depoda saklanan patates 100 kilo da 5 kilo daha fazla donuk patates üretmemizi sağladı. Patatesin kabukları da Konya Şeker'de paraya dönüştü. Konya Şeker tek bir gram patates kabuğunu israf etmedi ve onları biyogaz tesisinde değerlendirdi. O kabuklar bu gün tesisin enerji ihtiyacının önemli bir kısmını karşılıyor.

Çikolatayı, bisküviyi, şekerli mamulleri sıvı şekeri, damla sulamayı, yemi tohumu izaha lüzum zaten yok. Eğer bir ürünü üzerine katma değer ilave edecek şekilde işlenmiş ürün haline getirir ve pazara doğrudan arz ederseniz, işletme karlılığının üst seviyeye çıkarılacağını herkes zaten biliyor. Konya Şeker'in bu alandaki farkı şu, herkesin bildiğini herkes kadar beceriyle yaparken, herkesin yapmadıklarını da yapmasıdır. Yani fabrikaya giren her ürünü suyunun suyunu bile değerlendirerek işlemedir. Suyunun suyundan bile dört dörtlük sofraya kurmayı başarmasındadır.

Suyunun suyu Konya şeker'de paraya dönüşüyor ve 12 yıldır 3'er 5'er birikiyor değirmenin çarkını döndüren suyun kaynağı her geçen gün bereketleniyor çarkın daha hızlı dönmesi için daha çok su akıtıyor.

Konya Şeker'in 700.000.000 \$'a ulaşan ve 1.000.000.000 \$'a dayanan yatırımlarının her kuruşunun kaynağı pancarın veya fabrikaya giren ürünün suyunun suyunu bile para eder hale getirilmesidir.

Bizim yaptığımız ise kaynaktan çıkan suyun yatağından taşmaması için suyu yönetmek, bir damlasının bile ziyan olamamasını sağlamak ve o suya kimsenin tasını daldırmasına göz yummamaktan ibarettir.



**Recep KONUK**  
PANKOBİRLİK Yönetim Kurulu Başkanı

Hocanın meşhur fıkrasıdır. Kendisine kesip yiyelim diyerek tavuk getiren komşusunu tavuğu pişirip davet etmesi ve sonra komşunun komşusuyum diyerek kapısına dayananların ardı arkası kesilmemesi üzerine önce tavuğun suyuyla yaptığı çorba ile ilk gelenleri ağırlaması ve son olarak kapısını çalan ziyafet ziyaretçilerinin önüne en sonunda kaynar suyu koyup "bu ne hoca" sorusuna siz komşunun komşusunuz "bu da tavuğun suyunun suyu" diye verdiği cevap.

Yazıya bununla başlamamın bir sebebi var. Bizdeki tavuğun suyunun suyu ne kadar pişirirsen pişir, lezzetinden ve nefasetinden bir şey kaybetmiyor aksine bereketleniyor. Bunun ispatı Konya Şeker'in bugüne kadar yaptığı yapmaya devam ettiği ve gelecekte yapacağı suyunun suyu ile yapılan yatırımlardır.

Türk filmlerinin meşhur senaryosudur Keloğlan padişahın kızıyla evlenir hem servete oturur hem de muradına erer. Ya da talih kuşu yakışıklı başrol oyuncusuna lütfeder, işadama olur fabrikalar inşa eder, işletmeleri devralır zengin kızın babasının karşısına başı dik çıkar. Veya şehir efsaneleri vardır Mısır'daki paşa dededen kalan servetle dev sanayi tesisleri kurulur. Bunlar masallarda veya filmlerde karşımıza çıkıyor. Gerçek hayata ise özellikle tarım sektöründe iseniz akıl ve zekâ ile bezenmiş bir sanayileşme ve büyüme stratejisi uygulamak, yatırımlarınızı ona göre planlamak zorundasınız.

Çiftçinin Mısırdan alabileceği bir müjdeli haber ihtimali yok. Talih kuşu da milyonlarca çiftçiyi pek ziyaret etmiyor. Yani çiftçinin kendi ayaklarının üzerine dikilmekten, kendi servetini kendisi oluşturmaktan, şans kapısını