

# PALANCI

## PALANCI Gıda Tek. Ar-Ge. Tic. A.Ş.

[www.malatyapazari.com.tr](http://www.malatyapazari.com.tr)

Malatya Pazarı, 1885’de Malatya’da küçük bir esnaf dükkanı olarak Palancı ailesinin dedeleri, Hüseyin ve Hakkı Palancı kardeşler tarafından, yöresel çerezlik ve meyve ürünlerinin dağıtım ve satışı amacıyla kurulmuş. 1942 yılında İsmet İnönü’nün de teşvikiyle Hüseyin Palancı Eminönü Mısır Çarşısı’nda iki mağaza açmış ve ülkenin diğer yörelerinden ürünlerin satışı ile ticaret hayatını genişletmiş.1985 yılında ikinci nesil Çetin ve Metin Palancı kardeşler, babaları Hüseyin Palancı’nın izinden giderek resmi olarak Malatya Pazarı Kuruyemiş San. ve Tic. A.Ş.’yi kurmuşlar. 1994 yılında Büyükçekmece Fabrikasını faaliyete geçirmişler ancak üretim kapasitelerinin genişlemesiyle 2006 yılında da özellikle cevizli incir, kayısı dolması gibi özel ürünlerin üretiminin gerçekleştirildiği Zeytinburnu Fabrikası kurulmuş. Malatya Pazarı, 2006 yılında Palancı Gıda Teknolojileri Ar. Ge. Tic. A.Ş.’yi kurarak ar-ge çalışmalarına bu firma çatısı altında devam etme kararı almış. Palancı hemen ar-ge çalışmalarına başlamış ve 2009 yılında 8.’si düzenlenen Teknoloji Ödüllerinde Küçük Ölçekli Firma kategorisinde Yenilik ve Teknoloji ödülü sahibi olmuş.

### Geleneksel bir alanda ar-ge yaptık

Malatya Pazarı halen kabak çekirdeği, ayçiçeği, soslu fıstık, tuzlu yerfıstığı, leblebi şekeri, lokum, cevizli incir, kayısı dolması gibi 200’ün üzerine ürün çeşidiyle hizmet veriyor. Aile şirketi olan Malatya Pazarı tarıma dayalı sanayinin gelişeceğini ve pazardaki rekabeti de öngörerek 2006 yılında ar-ge çalışmalarına başlama kararı almış ve bu faaliyetleri yürütmek üzere Palancı Gıda kurulmuş. Palancı Gıda çalışmalarına başlarken mevcut süreci iyileştirmeyi amaçlayan projeler öngörmüş ancak standart hammadde olmaksızın süreçte yapılacak değişikliklerle istenilen başarıya ulaşamayacağını anlamış ve öncelikle hammaddenin standardizasyonu üzerinde çalışmaya karar vermiş.

- 1885 Malatya'da küçük bir esnaf dükkanı
- 1942 Eminönü Mısır Çarşısı'nda mağaza
- 1985 Malatya Pazarı Kuruyemişçilik Tic. Ve San. A.Ş.'nin kuruluşu
- 1994 Büyükçekmece Fabrikası'nın kuruluşu
- 2006 Zeytinburnu Fabrikası  
Palancı Gıda Ar-Ge Tic. A.Ş.'nin kuruluşu  
İlk ar-ge projesi
- 2009 8.Teknoloji Ödüllerinde Küçük Ölçekli Firma kategorisinde Yenilik ve Teknoloji Ödülü



Firma hızla hammadde üzerinde ar-ge çalışmalarına başlamış ve 2006 yılında TTGV tarafından desteklenen "Türkiye'deki Çerezlik Ayçiçeği Çeşitlerinin Geliştirilmesi, Karakterizasyonu ve Standardizasyonu" projesine başlamışlar. Bu bağlamda ilk olarak özgün ürünlerden ayçiçeği ile başlanmış, ardından da Kabak Çekirdeği için benzer bir çalışmaya gidilmiş. Palancı Gıda İcra Kurulu Başkanı Besim Çorapcıoğlu bu projelerin kendileri açısından çok önemli olduğunu belirtiyor ve ekliyor "Çekirdeğin ar-ge'si olur mu diyen tabii ki çıkabilir ancak biz bu projeler ile üniversitelerle ve araştırma enstitüleriyle işbirliği de gerçekleştirerek çekirdeklerdeki genetiğe bağlı unsurları ortaya koyduk. Geleneksel bir alanda ar-ge yaptık."

## 8.Teknoloji Ödüllerinde Küçük Ölçekli Firma kategorisinde Yenilik ve Teknoloji Ödülü

Bu projelerin sonucunda Türkiye'de ilk kez çerezlik kabağın zirai ıslahı biyoteknoloji, gıda ve pazarlama bilimi ile yönlendirilmiş. Fiziksel, kimyasal analizler ve "Tüketici Tercih ve Kabul Testleri" doğrultusunda yönlendirilen ıslah sürecine, hem zirai verim, hem içerik, hem de tüketici tercihi açısından en önde olan çeşitlerle devam edilmiş. Bu süreçte standart hale gelen, içeriği tanımlanmış tohumlar Türkiye'nin ilk çerezlik kabak çekirdeği çeşitleri olarak tescile sunulmuş ve üretim izinleri alınmış. Tüm bu çabaların ve projelerin en önemli getirisi ve ödülü de 8.Teknoloji Ödüllerinde Küçük Ölçekli Firma kategorisinde Yenilik ve Teknoloji ödülü olması.

### Ar-ge projelerine devam

Firma tohumlardaki standardizasyon üzerine çalışırken aynı zamanda süreçlerinin de iyileştirilmesine önem vermiş. Meyvelerin kurutulmasında kullanılacak ısıtma işlem teknolojilerini araştırarak "Otomatik Mikrodalga Kavurma Sistemi" projesine başlamışlar. Besim Çorapcıoğlu bu yeni süreci şöyle anlatıyor "İçin-

de bulunduğumuz coğrafyada çok çeşitli meyve türleri var. Meyveler bir çok yemeğin de içeriğini oluşturuyor. Meyvelerin saklanabilmesi için kurutma veya kavurma işlemleri yapılır. Mikrodalga ile yapılan kavurma işleminde meyvelerin özüne zarar vermeden saklanması sağlanır. Bu yüzden bizim için tamamen farklı olan bir sektörde çalışmalarımıza başlama kararı aldık."

Palancı Gıda çatısı altında 30 mühendis çalışıyor. Çalışma gruplarının amacı araştırma projelerine devam ederek Malatya Pazarı'nın ürün kalitesini artırmak ve süreçlerini yenilemek olmuş. Yönetim Palancı Gıda'da ar-ge kültürünün yerleşik olmasının gerekliliğine inanıyor ve bu yönde çabalar gösteriyor. Üniversitelerden ve araştırma enstitülerinden aldıkları danışmanlıklarla da yetkinliklerini artırmışlar. Besim Çorapcıoğlu amaçlarının şirketi bir 'enstitü' haline getirmek olduğunu belirtiyor.

### Özel sektör genetik laboratuvarı

Palancı Gıda hammaddeler üzerinde çalışmalarına da devam etme kararlılığında. Besim Çorapcıoğlu projelerden bitkilerin genetik araştırmaları ile ilgili çok şey öğrendiklerini amaçlarının ilk özel sektör genetik laboratuvarını açmak olduğunu belirtiyor. Yine bu amaçla üniversiteler ile işbirliği gerçekleştirebileceklerini bildiriyor ancak bu konuda bazı beklentileri de var. "Biz projelerimizde üniversitelerimizle çalışmaya özen gösterdik. Sanayici genel olarak üniversite ile çalışmaya istekli ancak üniversitelerimizdeki yönelimin de sanayiden uzak olmaması gerek. Üniversitelerin çalışma konuları bazen sanayinin ihtiyaçlarından uzak kalıyor."

### Ar-ge destekleri olmasaydı bu stratejik değişimi yaşayamazdık

Palancı Gıda üretim tekniklerini çok iyi bilen Malatya Pazarı'nın ar-ge faaliyetlerini sürdürmek için kurulduğundan ar-ge desteklerinin onlar için önemi farklı olmuş. Besim Çorapcıoğlu genel olarak proje des-

teklerinin projenin devamlılığı açısından çok faydalı olduğu kanısında. “Ar-ge destekleri olmasaydı bu stratejik değişimi yaşayamazdık” diyor. TTGV projelerinin değerlendirilmesinde görev alan özel sektör uzmanlarının, firmalar açısından önemli bir deneyim odağı olduğunu, bu yolla sektöre yakın kişilerden geri dönüşleri faydalı bulduklarını bildiriyor. Aynı zamanda projelerde izleyici olarak görevlendirilen konu uzmanlarının, projeleri sadece mali açıdan değerlendirmeyip, teknik destek de verdiklerini, bu açıdan da çok faydalı olduğunu ifade ediyor.

### Ortak araştırmalar yürütülmeli

Firma aynı zamanda pazar analizleri gerçekleştirerek ticarileşme için farklı modeller geliştiriyor. Ürünlerinin

sunulmasında farklı yöntem ve teknikler kullanacaklarını belirten Besim Çorapcıoğlu bunu şöyle açıklıyor “Ürünlerin yetiştirilmesinden başlayarak müşteriye hangi yollarla sunulabileceğine kadar pek çok alanda araştırmalarımız gelişiyor. Sürekli büyüyen, tarıma dayalı sanayide önde olabilmek için çalışmalarımızı sürdüreceğiz.” Tarıma dayalı sektörün Dünyada ve Türkiye’de giderek önem kazanmakta olduğuna değinen Besim Çorapcıoğlu ancak, söz konusu sektör için yapılan araştırmalar ve ayrılan teşviklerin yetersiz olduğunu, özel şirketlerin kendilerine özgü araştırmalarını yalnızca rekabete karşı koyabilmek amacı ile yaptıklarını belirtiyor. Sektörün geleceğini sağlamlaştırmak için ortak araştırmaların da yürütülmesi gerektiğini ifade ediyor.

