

Gece sıcaklığının - 20'lere kadar düştüğü Konya'da kurduğu sitemle ısıtma maliyetlerini minimize ederek seracılık yapmayı başaran Konya Şeker'in salkım domatesleri Konyalı tüketiciyle buluştu.

Konya Şeker'den Yıkamadan Yenilen Domates: Çatalhöyük

Konya Şeker'in entegre sanayi modelinin bir uzantısı olarak Çumra Şeker Entegre Tesislerinde kurduğu seralarda yetiştirilen domatesler Çatalhöyük markasıyla Konyalı tüketicilerin beğenisine sunuldu. Üretim prosesinde kullanılan atık enerjinin kullanılması amacıyla hayata geçirilen seralarda üretilen ürünler İstanbul başta olmak üzere yurt içi marketlerde satılacak ve Rusya ile Hollanda'ya ihraç edilecek.

Sıfır atıkla üretim anlayışı ile çalışmalarını yürüten Konya Şeker'in çevreye duyarlılığının simgesi olan seralarında yetiştirdiği domatesler Çatalhöyük markası ile İstanbullu tüketiciler başta olmak üzere birçok ilde tüketici ile buluşacak. Şeker üretiminde ortaya çıkan kondense suyunu enerji harcayarak soğutmak yerine, üretim sürecinde tekrar kullanılabilmesi için Çumra Entegre Tesisleri bünyesinde seralar kuran Konya Şeker, sıcak suyu seralarda soğutarak tam kontrollü tarım yapıyor. 57 dönümlük alanda, topraksız seralarda ve ultra klimalı ortamda ileri teknoloji ile tarım ilacı kullanılmadan üretilen ve bu özelliği sebebiyle yıkamadan yenilebilecek kalitedeki domatesler organik bir ortamda yetiştiriliyor.

Çumra Şeker Entegre Tesislerinde 4,1 milyon euroluk yatırımla, toplam 55 bin metrekarelik alanda kurulan seralarda domatesin yanı sıra salatalık, muz, kakao, hurma ve frambuaz gibi Konya ikliminde yetişmesine imkânsız gözüyle bakılan ürünlerin de deneme üretimleri yapılıyor. Yıllık 2 bin 500 ton üretilen Çatalhöyük markalı salkım domatesler Konya ve bazı büyük illerden sonra İstanbul'da zincir marketlerde de satılacak ayrıca Rusya ve Hollanda'ya ihraç edilecek. "Konya Şeker'in kurduğu Ultra Klimalı Modern Seralar ile Topraksız Seralarda kondanse suyu kullanılmıyorsa bu tesisin yıllık işletme maliyeti yüzde 40 daha fazla olacaktır" diyen **Pankobirlik Genel Başkanı Recep Konuk** Konya Şeker'in seraları ve sera ürünleriyle ilgili şunları söyledi:

"Konya Şeker, üretim tesislerinde esas aldığı enerji tasarrufu, geri dönüşüm, her atık maddeyi bir başka ürünün hammaddesi olarak yeniden kullanma, atık suyun içme suyu kalitesinde arıtılması, tesislerdeki sıcak suyun seralarda değerlendirilmesi gibi sayısız çevreci uygulamayla çevreye büyük katkı sunuyor. Ultra klimalı seralarımız 38 bin 500 metrekare alana, tam kontrollü modern seralarımız ise 17 bin metrekarelik alana yayılıyor. Şeker fabrikamızda üretim sürecinden gelen sıcak su, sera için gerekli ısıyı sağlarken bu dolaştırma işlemi ile soğuyarak, üretim prosesine tekrar verilebiliyor. Hem su hem enerji tasarrufu sağlayan sistemle ısıtılan seralarda yetiştirilen ürünler, tam kontrollü olarak üretiliyor. Kontrollü üretimde su ve gübre tasarrufu sağlanıyor. Toprak regülatör olduğu için verilen gübre ya da suyun ne kadarının bitki tarafından kullanılacağına tespitini yapmak zor



olmasına karşın, topraksız üretimde bu sağlanabiliyor. Kontrolü bizim elinizde olduğu için kaliteli bitki üretiyoruz, bunu da raf ömründen anlıyoruz. Ürünlerde kimyasal ilaç kullanılmıyor, biyolojik mücadele uygulanıyor bu da kaliteyi artırıyor” dedi.

“Sıvı mineral besin karışımları ile bitki yetiştirme tekniği olan kontrollü ortamda topraksız tarım uygulamaları yapıyoruz” diyen **Konuk**, “Topraksız tarım genel olarak ilk yatırım masrafları yüksek bir tarımsal üretim şeklidir. Bu sebeple bu yatırımın, kontrolsüz çevre şartlarının olumsuz etkilerinin azaltıldığı ve birim alandan yüksek verimlerin alındığı; gerekirse ısıtma ile üretimin yıl boyu sürdürülebildiği seralarda yapılması tercih ediliyor” dedi.

Konya Şeker’in şu an dünyada kullanılan sera teknolojilerinin en ilerisini kullandığını vurgulayan Konuk, sektörde kullanılan daha iyi bir uygulamanın olmadığını belirtti ve Orta Anadolu gibi çok soğuk iklim şartlarına sahip bir bölgede 45 derece sıcaklık ile seraları ısıtılabilirlerini sözlerine ekledi. Konya Şeker’in çevre dostu seraları kendi atıklarını dezenfekte edip tekrar kullanabiliyor.

MPR Halkla İlişkiler

Tel: 0212 438 63 50

Mehmet Öner, Medya Danışmanı, moner@mpr.com.tr

Neriman Eralp, Halkla İlişkiler Yönetmeni, neralp@mpr.com.tr