

birimlerinden hizmet olarak yerine getirebilir. İş güvenliği uzmanlarının tehlikeli sınıfta yer alan işyerlerinde görev alabilmeleri için en az (B) sınıfı iş güvenliği uzmanlığı belgesine sahip olmaları şartı aranır.

İş Güvenliği Uzmanlarının Görev, Yetki, Sorumluluk ve Eğitimleri Hakkında Yönetmelik uyarınca, tehlikeli sınıfta yer alan 500 ve daha fazla çalışanı olan işyerlerinde her 500 çalışan için tam gün çalışacak en az bir iş güvenliği uzmanı çalışacak şekilde görevlendirilmelidir. İşyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanının tam süreli görevlendirilmesi gereken bu gibi durumlarda, işverenin, işyeri sağlık ve güvenlik birimi kurması gerekir. 18.01.2013 tarih ve 28532 sayılı Resmi Gazete'ye yayımlanan İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik uyarınca elli ve daha fazla çalışanın bulunduğu ve altı aydan fazla süren sürekli işlerin yapıldığı işyerlerinde işveren, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışmalarda bulunmak üzere iş sağlığı ve güvenliği kurulu oluşturmalıdır.

Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Mevzuatı

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu'nun amacı sosyal sigortaların ve genel sağlık sigortasının işleyişi ile ilgili usul ve esasları düzenlemek olup, Şirket, işveren sıfatıyla kanunda işverenler için öngörülen yükümlülüklere uymakla yükümlüdür. 5510 sayılı Kanun uyarınca işveren, örneği SGK tarafından hazırlanacak işyeri bildirgesini en geç sigortalı çalıştırmaya başladığı tarihte, SGK'ye vermekle yükümlüdür. Şirket kuruluşunun ticaret sicili memurluklarına bildirilmesi halinde yapılan bu bildirim SGK'ye yapılmış sayılır ve ilgililerce ayrıca işyeri bildirgesi düzenlenmez. Ayrıca işverenin iş güvenliği hakkında yükümlülükleri bulunmaktadır.

İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatına İlişkin Mevzuat

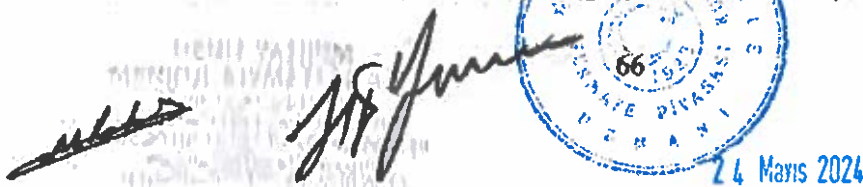
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik uyarınca, yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan, sıhhi ve gayrisıhhi işyerlerinin açılması ve çalıştırılması mümkün değildir.

Yetkili idareler, ikinci ve üçüncü sınıf gayrisıhhi müesseseler için yapılacak beyan ve incelemelerde; insan sağlığına zarar verilmemesi, çevre kirliliğine yol açılmaması, yangın, patlama, genel güvenlik, iş güvenliği, işçi sağlığı, trafik ve karayolları, imar, kat mülkiyeti ve doğanın korunması ile ilgili düzenlemeleri esas alır.

OSB Yönetmeliği'nin 42. maddesi uyarınca, OSB'de kurulu bir tesisin yapı kullanma ruhsatı, yapı kullanma izinleri ve iş yeri açma ve çalışma ruhsatı, İmar Kanunu ve İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik uyarınca ilgili OSB'nin yönetim kurulu başkanı veya vekili ile birlikte bir yönetim kurulu üyesi veya yetkilendirilmiş bölge müdürü tarafından imzalanarak verilir.

Kişisel Verilerin Korunmasına İlişkin Mevzuat

KVKK, kişisel verilerin hukuka aykırı şekilde toplanması, işlenmesi, silinmesi, anonim hale getirilmesi ve aktarılmasına ilişkin idari yaptırımlar öngörmektedir. KVKK uyarınca kişisel veriler, KVKK'daki istisnalar saklı kalmak üzere, ilgili kişinin açık rızası olmaksızın işlenemez ve aktarılamaz. İlave olarak, özel nitelikli kişisel veriler ise ancak bir hakkın tesisi, kullanılması veya korunması durumlarında zorunlu olması halinde işlenebilir. Örnek olarak, işverenin, muhtemelen bir işçi-işveren uyuşmazlığında mahkemeye sağlamak üzere eski işçisinin sağlık raporunu tutması böyle bir istisnanın kapsamına girecektir. İşlenmesini gerektiren sebeplerin ortadan kalkması halinde kişisel veriler resen veya ilgili kişinin talebi üzerine veri sorumlusu tarafından silinir, yok edilir veya anonim hale getirilir. Veri sorumlularının ve veri işleyen gerçek veya tüzel kişilerin, kişisel verilerin elde edilmesi sırasında aydınlatma yükümlülüğü bulunmaktadır. Kişisel verileri işleyen gerçek ve tüzel kişiler, VERİSİS'e kaydolmak



ALTINKING
GIDA ve BÜTÇECİLİK A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSTİSNAİ CAD.
No: 89 - 77 BAYRAZPAŞA / İSTANBUL
Ticari Vergi Sicil No: 0032239831

24 Mayıs 2024

zorundadır. Şirket, faaliyetleri kapsamında, çalışanları, çalışan adayları, ürün veya hizmet alıcıları, tedarikçi çalışan ve yetkilileri gibi kişilere ait, ilgisine göre, kimlik, iletişim, lokasyon, özlük, hukuki işlem, müşteri işlem (çağrı merkezi kayıtları, fatura, senet, çek bilgileri, gişe dekontlarındaki bilgiler, sipariş bilgisi, talep bilgisi gibi), fiziksel mekan güvenliği, işlem güvenliği, finans (bilanço bilgileri, finansal performans bilgileri, kredi ve risk bilgileri, malvarlığı bilgileri), mesleki deneyim, Pazarlama, görsel ve işitsel kayıtlar kategorilerinde kişisel verileri ve sağlık bilgileri (engellilik durumu, kan grubu, kullanılan cihaz ve protez bilgileri gibi) ile ceza mahkumiyeti ve güvenlik tedbirleri, biyometrik veri kategorilerinde özel nitelikli kişisel verileri işlemekte olup; Veri Sorumluları Siciline de veri sorumlusu olarak kayıtlıdır.

OSB Mevzuatı

OSB Kanunu ve OSB Yönetmeliği, organize sanayi bölgelerinin kuruluş, yapım ve işletilmesine ilişkin esasları düzenlenmektedir. OSB Mevzuatı kapsamında, organize sanayi bölgeleri içinde bir işletmenin kurulması için parsel tahsis veya satışı yapılanlar ile maliki bulunduğu parselde üretimde bulunan veya bulunmayı taahhüt eden gerçek veya tüzel kişiler katılımcı olarak tanımlanmıştır. Bu kapsamda katılımcılar, OSB genel kurulu tarafından belirlenen aidatları ödemekle ve OSB Mevzuatı'ndan kaynaklanan diğer yükümlülöklere uymakla yükümlüdür.

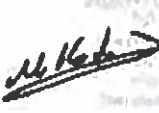
OSB Kanunu'nun 18. maddesi uyarınca, katılımcılara tahsis veya satışı yapılan arsalar hiçbir şekilde tahsis amacı dışında kullanılamaz. Bu arsalar katılımcılar ve mirasçıları tarafından borcun tamamı ödenmeden ve tesis üretime geçmeden satılamaz, devredilemez ve temlik edilemez. Bu husus tapuya şerh edilir. OSB sınırları içerisinde yer alan OSB mülkiyetinde bulunmayan taşınmazların tamamının tapu kaydına "İnşaatın icra yoluyla satışı dâhil üçüncü kişilere devrinde OSB'den uygunluk görüşü alınması zorunludur." şerhi konulur ve bu durumda eski katılımcının vermiş olduğu taahhütler, yeni alıcı tarafından da aynen kabul edilmiş sayılır.

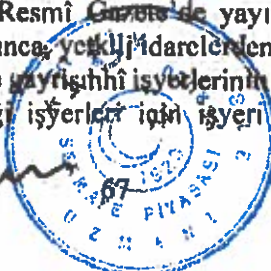
İnşaat, Yapı Kullanımı, İşyeri Açma ve İşletmeye İlişkin Mevzuat

3194 sayılı İmar Kanunu uyarınca, belediye ve mücavir alan sınırları içinde ve dışında kalan yerlerde inşa edilecek resmi ve özel bütün yapılar için belediye veya valiliklerden yapı ruhsatı (inşaat ruhsatı) alınması mecburidir. Ayrıca, yapı tamamen bittiği takdirde tamamının, kısmen kullanılması mümkün kısımları tamamlandığı takdirde ise bu kısımlarının kullanılabilmesi için, inşaat ruhsatını veren belediye veya valilik bürolarından yapı kullanma izni alınması gerekir.

3194 sayılı İmar Kanunu Geçici Madde 16 uyarınca ise afet risklerine hazırlık kapsamında ruhsatsız veya ruhsat ve eklerine aykırı yapıların kayıt altına alınması ve imar barışının sağlanması amacıyla, 31/12/2017 tarihinden önce yapılmış yapılar için Çevre Bakanlığı ve yetkilendireceği kurum ve kuruluşlara 31/10/2018 tarihine kadar başvurulması, bu maddedeki şartların yerine getirilmesi ve 31/12/2018 tarihine kadar kayıt bedelinin ödenmesi halinde Yapı Kayıt Belgesi verilebilir. Başvuruya konu yapının ve arsasının mülkiyet durumu, yapı sınıf ve grubu ve diğer hususlar Bakanlık tarafından hazırlanan Yapı Kayıt Sistemine yapı sahibinin beyanına göre kaydedilir. Anılan madde doğrultusunda Çevre Bakanlığı tarafından Ezine Tesisi'ne ilişkin olarak 30.06.2019 tarihli (i) ada 64, parsel 25 ve (ii) ada 64, parsel 26 için Yapı Kayıt Belgeleri düzenlenmiştir. Ömeç Tesisi'ne ilişkin olarak ise 30.06.2019 tarihli ada 468, parsel 41 için Yapı Kayıt Belgesi düzenlenmiştir.

10.08.2005 tarihli ve 25902 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik uyarınca, yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan, sıhhi ve işyeri sıhhi işyerlerinin açılması ve çalıştırılması mümkün değildir. Şirket'in faaliyet gösterdiği işyerleri için işyeri açma ve çalışma ruhsatı alması




24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SU BAKANLIĞI
KOCATEPE MAH. GÜMÜRKİSKİ CAD.
No: 60 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi 063039831

gerekmektedir. Birinci sınıf gayrisihhi müesseselerin işyeri açma ruhsatını almadan önce yer seçimi ve tesis kurma izni, itfaiye raporu, çevre izin ve lisans belgesi gibi birtakım çeşitli belgeleri de ihraz etmeleri gerekmele birlikte; ÇED kapsamında hazırlanarak ilgili idareye verilen bilgi ve belgeler, ruhsatlandırma sürecinde yeniden talep edilmez ve ÇED Raporu düzenlenmesi gereken tesisler için düzenlenen ÇED olumlu belgesi ve raporu, yer seçimi ve tesis kurma izni yerine geçer.

Şirket'in tesislerine ilişkin olarak aşağıda listelenen işyeri açma ve çalışma ruhsatları mevcuttur:

Tesis	Ruhsat Numarası	Ruhsat Tarihi
Lizine Tesis	2011/59	09.12.2011
Gömeç Tesis	2011/3	20.12.2011
Altınkılıç Merkez	10071	22.05.2015

Çevre Mevzuatı

Şirket'in ve bağlı ortaklıklarının üretim tesislerini işletilebilmesi çevre mevzuatı kapsamında bazı ek izin ve onayların alınmasına bağlıdır. Söz konusu mevzuatta belirtilen yükümlülüklerin ihlali, tesisteki faaliyetlerin geçici veya kalıcı olarak durdurulmasına ve/veya idari para cezası verilmesine neden olabilecektir. Çevre Kanunu, çevreyi korumak için teşebbüsler tarafından alınması gereken tedbirlerin genel hatlarını ve bu tedbirlere uymamanın sonuçlarını düzenlemektedir.

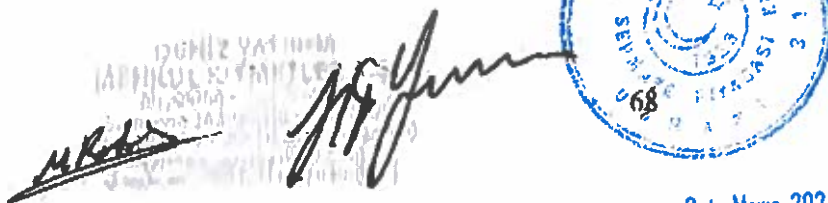
(a) Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği

Çevreyi kirletme riski taşıyabilecek faaliyetlerde bulunan işletmeler, ÇED Yönetmeliği uyarınca ÇED Raporu almak ve çeşitli çevre lisansları ve ikincil mevzuatlar kapsamında gereken ilgili diğer lisansları almakla yükümlüdür.

Çevresel etki değerlendirmesi, Çevre Kanunu tahtında gerçekleştirilmesi planlanan projelerin çevreye olabilecek olumlu ve olumsuz etkilerinin belirlenmesinde, olumsuz yöndeki etkilerin önlenmesi ya da çevreye zarar vermeyecek ölçüde en aza indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilen yer ile teknoloji alternatiflerinin belirlenerek değerlendirilmesinde ve projelerin uygulanmasının izlenmesi ve kontrolünde sürdürülecek çalışmaları ifade edecek şekilde tanımlanmıştır. Çevresel etki değerlendirmesine ilişkin usul ve esaslar, ÇED Yönetmeliği ile düzenlenmektedir.

ÇED Yönetmeliği kapsamında, ilgili projenin çevresel etkilerinin değerlendirilmesi bakımından, Çevre Bakanlığı tarafından 4 türde karar verilmesi mümkündür:

- Çevresel etki değerlendirmesi gerekli değildir kararı ("ÇED Gerekli Değildir" kararı), ilgili ön inceleme ve değerlendirmeye tabi projeler hakkında yapılan değerlendirmeler dikkate alınarak, projenin çevre üzerindeki muhtemel olumsuz etkilerinin, alınacak önlemler sonucu ilgili mevzuat ve bilimsel esaslara göre kabul edilebilir düzeylerde olduğunun belirlenmesi üzerine projenin gerçekleşmesinde çevre açısından sakınca görülmediğini belirten karardır.
- Çevresel etki değerlendirmesi gereklidir kararı ("ÇED Gereklidir" kararı), ilgili ön inceleme ve değerlendirmeye tabi projelerin çevresel etkilerinin incelenerek, çevresel etkilerinin daha detaylı incelenmesi amacıyla çevresel etki değerlendirmesi raporu hazırlanmasının gerektiğini belirten karardır.



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. Ç. MRUK KÜLTESİ CAD.
No: 89 - 77 BAYRAMPASA İSTANBUL
Ticari Vergi Dairesi: 0832239831

- Çevresel etki değerlendirmesi olumlu kararı ("CED Olumlu" kararı), CED Raporu hakkında ilgili komisyon tarafından yapılan değerlendirmeler dikkate alınarak, projenin çevre üzerindeki muhtemel olumsuz etkilerinin, alınacak önlemler sonucu ilgili mevzuat ve bilimsel esaslara göre kabul edilebilir düzeylerde olduğunun belirlenmesi üzerine projenin gerçekleşmesinde çevre açısından sakınca görülmediğini belirten karardır.
- Çevresel etki değerlendirmesi olumsuz kararı ("CED Olumsuz" kararı) ise, CED Raporu hakkında ilgili komisyonca yapılan değerlendirmeler dikkate alınarak, projenin çevre üzerindeki muhtemel olumsuz etkileri nedeniyle gerçekleştirilmesinde çevre açısından sakınca görüldüğünü belirten karardır.

Mevzuat uyarınca "CED Olumlu" kararı veya "CED Gerekli Değildir" kararı alınmadıkça, ÇED Yönetmeliği kapsamındaki projeler ile ilgili onay, izin, teşvik, yapı ve kullanım ruhsatı verilemez; söz konusu projeler için yatırıma başlanamaz ve bunlar ihale edilemez. CED Olumlu Kararı veya CED Gerekli Değildir Kararı alınmadan başlanan faaliyetler süre verilmeksizin durdurulur ve "CED Olumlu" ya da "CED Gerekli Değildir" kararı alınmadıkça yatırıma ilişkin durdurma kararı kaldırılmaz.

Şirket'in T.C. Balıkesir Valiliği Çevre, İl Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü tarafından düzenlenen E-92416932-220.02-4514874 sayılı ve 8 Eylül 2022 tarihli yazısı ile Gömeç Tesisi'ne ilişkin, T.C. Çanakkale Valiliği Çevre, İl Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü tarafından düzenlenen E-55207420-611.02-5714365 sayılı ve 8 Şubat 2023 tarihli yazısı uyarınca Ezine Tesisi'ne ilişkin "ÇED Gerekli Değildir" kararı bulunmaktadır.

(b) Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği

Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği, çevre izin ve lisanslarına tabi işletmeleri iki kategoride sınıflandırmaktadır. Bunlar: çevreye kirlетici etkisi yüksek düzeyde olan işletmeler ve çevreye kirlетici etkisi olan işletmelerdir. Hammadde kapasitesi 10.000 litre/gün ve daha fazla ve 100.000 litre/gün'den az olan sılt ürünleri üretim tesisleri çevre üzerinde kirlетici etkisi işletmelerden olarak sayılmıştır.

Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği gereği, şirketlerin faaliyetleri uyarınca belirlenecek şekilde: "Çevre İzin Belgesi" (hava emisyonu, çevresel gürültü, atıksu deşarjı ve derin deniz deşarjı konularından en az birini içeren izinden oluşan); veya "Çevre İzin ve Lisans Belgesi" (yukarıda belirtilen çevre izni ve atıkların toplanması, geri dönüştürülmesi ve boşaltılması için gereken izinlerden oluşan) almak için Çevre Bakanlığı veya Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü'ne müracaat etmesi gerekmektedir.

- Çevre izin ve lisans belgesi, Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği kapsamında verilecek çevre izin ve çevre lisanslarını kapsayan belgedir.
 - o Çevre izni, Çevre Kanunu uyarınca alınması gereken, hava emisyonu, çevresel gürültü, atık su deşarjı ve derin deniz deşarjı konularından en az birini içeren izni ifade eder.
 - o Çevre lisansı, anılan yönetmeliğin ilgili ekinde listelenen lisans konuları ile ilgili iş ve işlemlere ilişkin teknik yeterlilik anlamına gelmektedir.
- Gecici faaliyet belgesi ise, işletmelerin faaliyette bulunabilmeleri için çevre izni ve lisansı öncesi verilen belgedir.

Ezine Tesisi'ne ilişkin olarak Çanakkale Valiliği Çevre Şehircilik İl Müdürlüğü tarafından 27.11.2020 tarihinden 27.11.2025 tarihine kadar hava emisyonu çevre izin belgesi düzenlenmiştir. Gömeç Tesisi ise Balıkesir Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü tarafından 20.07.2023 tarihli yazı uyarınca Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği hükümlerinden muaf olarak değerlendirilmiştir.



ALTINKILAS
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCAİTPE MAH. GÜMÜRKİŞKELE CAD.
No: 85 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Vergi Dairesi: 2630239001

24 Mayıs 2024

Çevre Kirliliğinin Kontrolü ve Atık Yönetimi Faaliyetlerine İlişkin Mevzuat

Atık yönetimi faaliyetleri, Çevre Kanunu ve Çevre Bakanlığı tarafından çıkarılan ikincil mevzuatla düzenlenmektedir.

- Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği,
- Toprak Kirliliğinin Kontrolü Yönetmeliği,
- Atık Yönetimi Yönetmeliği,
- Sıfır Atık Yönetmeliği,
- Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği
- Atık Yağların Yönetimi Yönetmeliği,
- Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği,
- Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği,
- Bazı Tehlikesiz Atıkların Geri Kazanımı Tebliği
- Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

hükümlerine uygun şekilde yürütmek ve çevre ve insan sağlığına zarar vermeden atık yönetimini sağlamakla yükümlüdür.

Şirket'in Çanakkale, Ezine'de bulunan fabrikası bakımından Atıksu Bağlantı Kalite Kontrol İzin Belgesi T.C. Ezine Belediye Başkanlığı Fen İşleri Müdürlüğü'nün E-79974216-220.03.03-12732 sayılı 31.07.2023 tarihli yazısı ile uyarınca 13.06.2023 tarihinde 31.07.2024 tarihine kadar geçerlidir.

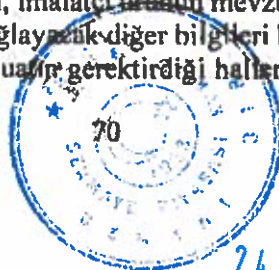
Şirket'in Balıkesir Gömeç'te bulunan fabrikası bakımından Atıksu Deşarj Kalite Kontrol Ruhsatı'nın geçerliliği Balıkesir Büyükşehir Belediyesi Su ve Kanalizasyon İdaresi'nden 19.08.2021 tarihli verilen yazı uyarınca 19.08.2026 tarihine kadar uzatılmıştır.

Ürün Güvenliğine İlişkin Mevzuat

Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunu uyarınca, ürünlerin, teknik düzenlemesine uygun olması zorunludur. Teknik düzenlemesine uygun olmayan ürünler, uygunsuzlukları giderilmeden piyasaya arz edilemez, piyasada bulundurulamaz veya hizmete sunulamaz. Aynı zamanda, ürünün güvenli olması da zorunludur. Teknik düzenlemenin insan sağlığı ve güvenliği ile ilgili hükümlerine uygun ürün, aksi ispatlanana kadar güvenli kabul edilir.

Ürünün, bir kişiye veya bir mala zarar vermesi halinde, bu ürünün imalatçısı veya ithalatçısı zararı gidermekle yükümlüdür. İmalatçı veya ithalatçının sorumlu tutulabilmesi için, zarar gören tarafın uğradığı zararı ve uygunsuzluk ile zarar arasındaki nedensellik bağıını ispat etmesi zorunludur. Ürünün sebep olduğu zarardan birden fazla imalatçı veya ithalatçının sorumlu olması halinde, bunlar müteselsilen sorumlu tutulurlar.

Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunu uyarınca, imalatçıların çeşitli sorumlulukları bulunmaktadır. Bu doğrultuda imalatçı; piyasaya ancak teknik düzenlemesine veya genel ürün güvenliği mevzuatına uygun ürünleri arz etmeli, uygunluk beyanını veya uygunluğu gösteren diğer belgeleri düzenler ve uygunluk işaretini ürüne koymalı, taşıdıkları muhtemel risklerle orantılı olarak, piyasada bulundurulan ürünlerinden numune alarak test etmeli, şikâyetlerin, uygun olmayan ve geri çağırılan ürünlerin kaydını tutmalı ve yaptığı izleme faaliyeti hakkında dağıtıcıları bilgilendirmelidir. İlave, imalatçı ürünün mevzuatın gerektirdiği model, parti ve seri numarası veya ayırt edilmesini sağlayan diğer bilgileri kolayca görülebilir ve okunabilir şekilde taşımasını temin etmeli, mevzuatın gerektirdiği hallerde ismini, kayıtlı ticari unvanını



24 Mayıs 2024

ALTINKELİO
RİDA ve ŞİT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSKELESİ CAD.
No: 49 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tic. Sic. Vergi No: 0030239831

veya markasını ve kendisine ulaşılabilir açık adresini ürünün üzerinde, bunun mümkün olmadığı durumlarda ürünün ambalajında veya ürüne eşlik eden bir belgede belirtmeli, ürün veya ambalajının üzerinde veya ürüne eşlik eden belgelerde ürünün taşıyabileceği riskleri belirtmelidir.

Tüketici Mevzuatı

Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un amacı; kamu yararına uygun olarak tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ekonomik çıkarlarını koruyucu, zararlarını tazmin edici, çevresel tehlikelerden korunmasını sağlayıcı, tüketicuyu aydınlatıcı ve bilinçlendirici önlemleri almak, tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini özendirme ve bu konulardaki politikaların oluşturulmasında gönüllü örgütlenmeleri teşvik etmeye ilişkin hususları düzenlemektir.

Ayıplı mal, tüketiciye teslimi anında, taraflarca kararlaştırılmış olan örnek ya da modele uygun olmaması ya da objektif olarak sahip olması gereken özellikleri taşıyamaması nedeniyle sözleşmeye aykırı olan maldır. Ambalajında, etiketinde, tanıtma ve kullanma kılavuzunda, internet portalında ya da reklam ve ilanlarında yer alan özelliklerinden bir veya birden fazlasını taşımayan; satıcı tarafından bildirilen veya teknik düzenlemesinde tespit edilen niteliğe aykırı olan; muadili olan malların kullanım amacını karşılamayan, tüketicinin makul olarak beklediği faydaları azaltan veya ortadan kaldıran maddi, hukuki veya ekonomik eksiklikler içeren mallar da ayıplı olarak kabul edilir.

Satışa sunulan seri malın ayıplı olduğunun mahkeme kararı ile tespit edilmesi hâlinde, mahkeme ayıbın niteliğine göre malın satışını geçici olarak durdurma veya ayıbı giderme kararları verebilir. Üretici veya ithalatçı mahkeme kararının tebliğ tarihinden itibaren en geç üç ay içinde malın ayıbını ortadan kaldırmakla yükümlüdür. Malın ayıbının ortadan kalkmasının imkânsız olması hâlinde mal, üretici veya ithalatçı tarafından toplanır veya toplatılır. Toplatılan mallar taşıdıkları risklere göre kısmen veya tamamen imha edilir veya ettirilir. İmha edilen malla ilgili tüketicinin dava ve tazminat hakları saklıdır.

Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca ticari reklamların Reklam Kurulunca belirlenen ilkelere, genel ahlaka, kamu düzenine, kişilik haklarına uygun, doğru ve dürüst olmaları esastır. Tüketicuyu aldatıcı veya onun tecrübe ve bilgi noksanlıklarını istismar edici, can ve mal güvenliğini tehlikeye düşürücü, şiddet hareketlerini ve suç işlemeyi özendirici, kamu sağlığını bozucu, hastaları, yaşlıları, çocukları ve engellileri istismar edici ticari reklam yapılamaz. Reklam verenler ticari reklamlarında yer alan iddiaların doğruluğunu ispatla yükümlüdür.

Sınai Mülkiyet Mevzuatı

Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca, marka koruması tescil yoluyla elde edilir. Tescilli markanın koruma süresi başvuru tarihinden itibaren on yıldır. Bu süre, onar yıllık dönemler hâlinde yenilenir.

Marka tescilinden doğan haklar münhasıran marka sahibine aittir. Markanın sahibine sağladığı haklar, üçüncü kişilere karşı marka tescilinin yayım tarihi itibarıyla hüküm ifade eder.

Rekabet Hukuku

4054 sayılı Rekabetin Korunması Hakkında Kanunu ülkemizde rekabet mevzuatının temelini oluşturan kanundur ve bu kanun kapsamında teşebbüsler arası rekabeti sınırlayıcı anlaşma, uyumlu eylem ve kararlar, piyasada hâkim durumda olan teşebbüslerin bu güçlerini kötüye kullanması ve hâkim durum yaratmaya veya var olan bir hâkim durumu güçlendirmeye yönelik ve bunun sonucu olarak rekabeti önemli ölçüde azaltacak birleşme veya devralma niteliğindeki her türlü hukuki işlem ve davranışlar yasaklanmıştır. Rekabet Kurumu, Rekabet Kanunu'nun uygulanmasını gözetmek ve kendisine verilen görevleri yerine getirmekten sorumludur.



ALTINKIŞIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. BÜYÜK ÇELEBİ CAD.
No. 69 - 77 RAHİP PAŞA Y. İSTANBUL
Tic. Sic. No. 270000 / 0000239631

6.1.5. İhraççı faaliyetlerinin gelişiminde önemli olaylar:

1976 – Mehmet Kılınç'ın kendi iş yerini açarak toptan peynir satışına başlaması ile Altinkılıç Ailesi'nin sektördeki ticari faaliyetlerini de yine Gıda sektöründe Süt ürünleri üzerine devam ettirmiştir.

1992 – 16.04.1992 tarihinde İstanbul Ticaret Sicili Müdürlüğü nezdinde 286064 sicil numarası ile Mehmet Ali Kılınç'ın "Altinkılıç Süt Sanayi ve Ticaret Mehmet Ali Kılıç" unvanlı ticari işletmesi tescil edilmiş olup iş konusu beyaz peynir, kaşar peyniri, dil peyniri, mihaliç peyniri, çerkez peyniri, örgü peyniri, Urfa peyniri, ollu peynir, lor, yoğurt, ayran, krema, tercyacı ve bilumum süt ürünlerinin üretimi pazarlaması, ithalat ve ihracatı olarak belirlenmiştir.

Yine 1992 yılında Çanakkale/Ezine'de 500 metrekaare bir üretim tesisi kiralananak bu tarih itibarıyla beyaz peynir üretimine başlanmıştır. Bu yıllarda üretim coğrafi işaretli ürün olan olgunlaştırılmış Ezine koyun peyniri ve Ezine inek peyniri başta olmak üzere ybresel örgü peyniri, Urfa peyniri gibi ürünlerinden oluşmaktadır. Üretim tesisinin bölgede kurulmasıyla, hayvancılığın gelişmesi adına çiftçiye verilen destekler ile bölgedeki süt üretiminin büyümesine önemli katkılar sağlanmıştır. Günlük ortalama 3 ton süt işleyerek günlük yaklaşık 500 kg peynir üretimine başlayan Ezine Tesisli ilerleyen zamanlarda bu miktarı arttırarak üretime devam etmiş ve satış ağını daha da genişletmiştir.

1996 – Şirket, ticaret unvanı değişikliği yaparak "Altinkılıç Gıda ve Süt Sanayi Ticaret Limited Şirketi" olarak unvanını 21.11.1996 tarihinde 356731-304313 sicil numarası ile tescil edilmiştir. Kurucu ortakları Kemal Kılınç ve Mehmet Ali Kılınç olup kuruluş sermayesi 500.000.000¹¹ TL'dir.

1998 - 1992 - 1997 yıllarından sonra ürün gamını genişletmek adına Balıkesir/Gömeç'te bir fabrika satın alınarak belirli revizyon işlemleri ile, sadece peynir değil farklı prosesler uygulanarak yoğurt da dahil olmak üzere diğer süt ürünlerinin üretilebildiği bir tesis haline getirilmiş ve klasik beyaz peynir üretimine başlanmıştır.

Gömeç Tesisli'nde ek revizyon işlemleri tamamlandıktan sonra günlük ortalama 5 ton süt işleme¹² (yaklaşık 700 kilo peynir) kapasitesiyle üretime devam etmiştir. Bu tesiste 1998 yılında başlayan Trakya Fıski Kaşar üretimi halen burada devam etmektedir.

2000 – Şirket Gömeç Tesisli ilave üretim yerlerinin inşaatına başlayarak aynı yıl içerisinde bu inşaatı tamamlamış ve üretim kapasitesini günlük ortalama 15 tona arttırmıştır.

2002 - Ürün gamını genişletmek isteyen Şirket Uge Üniversitesi ile işbirliği yaparak kefir ürününün Ür-Ge çalışmalarına başlamış olup bu proje istenilen tat-aroma testleri, raf ömrü çalışmaları, ambalaj çalışmaları, maliyet çalışmaları ile birlikte 2 yıl sürmüştür.

2003 – Şirket'in Ezine Tesisli çevresinde kefir üretiminin yapılması için 5.000 metrekaarelik yeni fabrika inşasına karar verilmiş olup, günlük ortalama 50 ton (yaklaşık 50 ton kefir) süt işleme kapasitesine ulaşabilecek bir kapalı alanda, günlük ortalama 22,5 ton süt işleme kapasiteli bir fabrika yapılması planlanmıştır. İlâveten üretim tekniklerinin geliştirilme çalışmaları ve teknoloji açısından son sistemde kurulması planlanan üretim tesisinin proje-makine-ekipman-hijyen ve sanitasyon çalışmaları yapılmıştır.

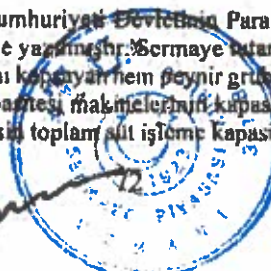
2004 - 2004 yılında üretim ve dolum hattı kurulumunun tamamlandığı Ezine Tesisli'nin aynı yıl içerisinde ilave 5.000 metrekaare kefir üretim ve dolum hattı kurularak üretime açılması

¹¹ 1 Ocak 2005 tarihi itibarıyla Türkiye Cumhuriyeti Devletinin Para Birimi Hakkında 5083 Sayılı Kan un ile yapılan değişiklik yapılmadan önceki hali ile yapılmıştır. Sermaye tutarının değişiklik sonrası hali 500 TL'dir.

¹² Süt işleme kapasitesi; tesisin tüm alanlarını kapsayan hem peynir grubu hem kefir grubu ürünlerin günlük toplam üretilebilme kapasitesidir. Fakat üretim kapasitesi, makinelerin kapasitesine göre ölçülmektedir. Kefir grubu ve peynir grubunun toplam kapasitesi tüm tesisin toplam süt işleme kapasitesini vermektedir.

M. Kılınç

M. Kılınç



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATİPE MAH. GÜMÜRKÜMELESI CAD.
No: 89 - 77 BAYRAKPAŞA/İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 0030239831

sağlanmış. Böylece Türkiye'nin endüstriyel anlamda ilk kefir üreticisi olarak üretime başlayarak, tüketicilere Türkiye'de markalı ve endüstriyel olarak üretilen ilk ürün olarak ilk defa zincir marketlerin raflarında kefir sunulmuştur¹³.

Ayrıca, Altıncılık Gıda ve Süt Sanayi Ticaret Anonim Şirketi Gömeç Şubesi 28.12.2004 tarihinde Burhaniye Ticaret Sicili Müdürlüğü nezdinde 1830 sicil numarası ile tescil edilmiştir.

Şirket merkezine ek olarak Barbaros Hayrettin Paşa Mahallesi Eski Edirne Asfaltı No:212 Gaziosmanpaşa/İstanbul adresinde, Yıldırım Mahallesi Şehit Kamil Balkan Caddesi No:81 Bayrampaşa/İstanbul adresinde ve Çapa Başvekil Caddesi No:20 Fatih/İstanbul adreslerinde şube açılışına ilişkin 14.12.2004 tarihli Genel Kurul kararı 20.12.2004 tarih ve 6201 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

2005 - Altıncılık Gıda ve Süt Sanayi Ticaret Anonim Şirketi Ezine Şubesi ise 04.01.2005 tarihinde Çanakkale Ticaret Sicili Müdürlüğü nezdinde Ezine/865 sicil numarası ile tescil edilmiştir. Şirket merkezine ek olarak Kocamustafapaşa Mahallesi Kocamustafapaşa Caddesi No:291 Fatih/İstanbul adresinde şubesi açılmasına ilişkin 10.01.2005 tarihli Genel Kurul toplantısı 14.01.2005 tarih 6220 sayılı TTSG ilan edilmiştir.

07.11.2005 tarihinde ise Kefir Süt Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi'nin kuruluşu İstanbul Ticaret Sicil Müdürlüğü nezdinde tescil edilmiş ve 13.11.2005 tarih ve 6219 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

2006 - 2006 yılında kefire gösterilen talep ve Şirket'in eski kaşar ürünü talebine ilişkin öngörüsü doğrultusunda Balıkesir/Gömeç fabrikasında eski kaşar üretiminin artması ve kefire daha yoğun önem verilmesi adına kefir ve eski kaşar üretim hatlarının daha da büyütülmesi için plan ve projelere başlanmıştır. Şirket aynı yıl içerisinde kefir ürününü çeşitlendirerek meyveli kefir çeşitlerini piyasaya sunmuştur.

2007 - Kocamustafapaşa Mahallesi Kocamustafapaşa Caddesi No:291 Fatih/İstanbul adresinde açılan şarküteri şubesinin kapatılmasına ilişkin 07.05.2007 tarihli Genel Kurul kararı 07.05.2007 tarihli Genel Kurul toplantısı 16.05.2007 tarihli ve 6809 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

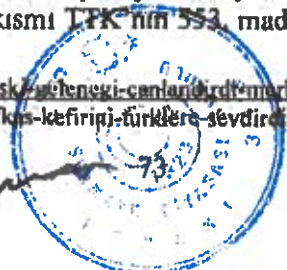
2008 - Barbaros Hayrettin Paşa Mahallesi Eski Edirne Asfaltı No:212 Gaziosmanpaşa/İstanbul adresinde, Yıldırım Mahallesi Şehit Kamil Balkan Caddesi No:81 Bayrampaşa/İstanbul adresindeki şarküteri şubelerinin kapatılmasına ilişkin 20/05/2008 tarihli Genel Kurul toplantısı ile kapatılmıştır. 20.05.2008 tarihli Genel Kurul toplantısı 27.05.2008 tarihli 7070 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

2010 - Üretilen ürünlerin pazarının gün geçtikçe genişlemesinden dolayı peynir grubu ürünlerin üretiminin yapıldığı Gömeç Tesisi'nin üretim alanlarının büyütülmesine karar verilmiştir. Günlük ortalama 30 ton üretim kapasitesi olan fabrikanın kapasitesi, sağlanan ilave üretim hatları ve teçhizat ile günlük 50 tona çıkarılmıştır.

2011 - Şirket 14.11.2011 tarih ve 31255 sayı ile düzenlenen anonim şirket esas sözleşmesinin 18.11.2011 tarihinde İstanbul Ticaret Sicil Müdürlüğü nezdinde tescili ve 24.11.2011 tarih ve 7947 sayılı TTSG'de ilanı ile tür değiştirilerek limited şirketten anonim şirkete dönüşmüştür. Bu çerçevede Şirket unvanı "Altıncılık Gıda ve Süt Sanayi Ticaret Anonim Şirketi" olarak tescil edilmiş ve İstanbul Ticaret Sicili Müdürlüğü nezdinde 356731 sicil numarası ile faaliyetlerine devam etmiştir. Anonim şirketin kurucu ortakları Kemal Kılınç, Mehmet Ali Kılınç, Fatih Kılınç, Ömer Faruk Kılınç, İbrahim Kılınç olup kuruluş sermayesi 3.400.000 TL'dir. Bu toplam sermayenin 3.000.000,00 TL'lik kısmı TTK'nın 553. maddesine göre nevi değiştiren İstanbul

¹³<https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/eski-gelenegi-canlandirdi-market-raflara-kefir-koydu-289575>
<https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/kafkas-kefirini-turklere-sevdirdi-1817124>

[Handwritten signature]



ALTINKILIC
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÖMER F. KILINÇ CAD.
No. 69 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Danışmanı: 0830239831

24 Mayıs 2024

Ticaret Sicili memurluğunun 356731 sicil numarasında kayıtlı "Altinkılıç Gıda ve Süt Sanayi Ticaret Limited Şirketi" unvanlı şirketin özvarlığı olup bu öz varlık İstanbul 15. Asliye Ticaret Mahkemesinin 13.10.2011 tarih ve 2011/379 sayılı kararı ve 11.10.2011 tarih ve dosya numarası 2011/424 sayılı bilirkişi raporu ile tespit edilmiştir. Limited şirket tüm aktif ve pasif ile devrolunmuştur. Geri kalan 400.000,00 TL sermaye pay sahipleri tarafından nakden taahhüt edilmiştir.

2012 - Başvekil Caddesi No:20 Çapa Fatih/İstanbul adresindeki şarküteri şubenin kapanışına ilişkin 26.12.2012 tarihli Genel Kurul kararı 26.12.2012 tarihli Genel Kurul toplantısı 03.01.2012 tarihli ve 7975 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

Şirket ortaklarından Mehmet Ali Kılınç'ın soyadı Asliye Hukuk Mahkemesi kararıyla 24.12.2013 tarihinde Mehmet Ali Altinkılıç olarak değişmiştir.

2014 - Şirket ortaklarından Kemal Kılınç'ın soyadı Asliye Hukuk Mahkemesi kararıyla 24.02.2014 tarihinde Kemal Altinkılıç olarak değişmiştir.

2015 - Şirket merkezinin Kocatepe Mahallesi Gümrük İskelesi Caddesi Mega Center A Blok No:89/77-78 Bayrampaşa/İstanbul adresine taşınmasına ilişkin 05.01.2015 tarihli yönetim kurulu kararı 08.01.2015 tarihinde İstanbul Ticaret Sicil Müdürlüğü nezdinde tescil edilerek 14.01.2015 tarih ve 1570 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir. Böylece Şirket merkezi Mega Center Gıda Merkezi'nde 600 metrekaarelik yeni merkez ofis binasına taşınmıştır.

06.05.2015 tarihinde İMFO Depolama ve Lojistik Ticaret Anonim Şirketi, İMFO Lojistik ve Ticaret Anonim Şirketi unvanı ile İstanbul Ticaret Sicil Müdürlüğü nezdinde tescil edilmiş ve kuruluşu 12.05.2015 tarih ve 8818 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

Şirket ortaklarından Fatih Kılınç'ın soyadı Asliye Hukuk Mahkemesi kararıyla 13.03.2015 tarihinde Fatih Altinkılıç olarak değişmiştir.

2016 - Kefirli yoğurt ürününün Ür-Ge çalışmalarına Ege Üniversitesi ile başlanmıştır.

2017 - Şirket büyüyen satış ağı sebebiyle yatırım gerekliliği doğmuştur. 6.000 metrekaare alan üzerinde günlük ortalama 22,5 ton süt işleme kapasitesine sahip Ezine Tesisi'nin üretim kapasitesini artırmak üzere inşaat çalışmaları başlamıştır.

08.11.2017 tarihinde ise Altinkılıç Zeytin Zeytinyağı ve Gıda Sanayi Ticaret Anonim Şirketi'nin kuruluşu Altinkılıç Zeytin ve Zeytinyağı İşletmesi Anonim Şirketi unvanı ile Burhaniye Ticaret Sicil Müdürlüğü nezdinde tescil edilmiş ve 15.11.2017 tarih ve 9452 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

2018 - Ür-Ge çalışması tamamlanan kefirli yoğurt ürünü makine-ekipman-ambalaj çalışmaları da tamamlanarak, seri üretime başlanmış ve piyasaya yeni bir ürün olarak sunulmuştur.

Şirket ilk ihracat faaliyetlerini aynı yıl içerisinde Azerbaycan, Kıbrıs ve Dubai'ye üçüncü taraf şirketler aracılığıyla başlatmıştır.

2019 - Esas amacı Çanakkale bölgesinde Şirket'in faaliyetlerine destek olmak olan İşbilen Plastik ve Ambalaj Pazarlama Sanayi Ticaret Anonim Şirketi'nin kuruluşu Çanakkale Ticaret Sicil Müdürlüğü nezdinde 17.09.2019 tarihinde tescil edilerek, kuruluşu 25.09.2019 tarih ve 9916 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir.

2020 - 2017 yılının son dönemlerinde inşaatı başlayan Ezine Tesisi'ni büyüme çalışmaları 2020 yılında tamamlanmıştır. Böylece Ezine Tesisi 24.593,62 m² arsa üzerine 9.000 m² kapalı alana çıkmış, günlük ortalama 96 ton süt işleme kapasitesine ulaşmıştır.

Ambalajlama kapasitesinin artırılması, üretim kapasitesinin artırılması, depolama gibi ihtiyaçların karşılanması adına planlanan yeni üretim tesisi 2020 yılında devreye alınmıştır.



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSKELERİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 273831

Aynı yıl Şirket yeni ürün geliştirmek adına "Cheesecolata" adını verdiği peynir ve çikolatanın bir araya gelmesiyle oluşan ürünün Ar-Ge çalışmasına başlamıştır.

2021 - 2021 yılının son çeyreğinde Şirket'in en yeni ürünü olan Cheesecolata'nın üretimini için Ezine Tesisi kapsamında, 550 metrekarelik bir üretim tesisi planlama ve kurulumuna başlanmıştır. Makine ve ekipman ile birlikte üretim tesisi aynı yıl içerisinde işlerlik kazanmıştır.

Aynı yıl içerisinde Şirket ihracat faaliyetleri kapsamında yaptığı görüşmeler sonucunda Arnavutluk'a ihracat yapmaya başlamıştır.

2022 - Cheesecolata ürünü satışına 2022 yılında başlanmış, ancak Kasım 2022 itibarıyla durdurulmuştur.

Ihracat faaliyetlerini genişletmeyi amaçlayan Şirket, gerçekleştirdiği görüşmeler ve kazandığı uluslararası ilişkiler ile Lübnan, Amerika ve Dubai'ye doğrudan ürün ihracına başlamıştır.

Şirket, Mega Center Gıda Merkezi'nde 600 metrekarelik merkez ofis binasını 600 metrekare daha büyütürken 1.200 metrekarelik bir alanda faaliyetine devam etmektedir.

2023 – Gömeç Tesisi'nde taze kaşar üretimine başlanmıştır. Taze kaşar hattının günlük 24 ton süt işleme kapasitesi olup, günde yaklaşık 2,4 ton taze kaşar üretilmektedir. Yeni ürün olan taze kaşarın satışları 2023 yılının üçüncü çeyreği (Ağustos) itibarıyla başlamıştır.

Ayrıca Şirket Eylül 2023'te Saraç Pazarlama ve Besar Toptan şirketlerinin paylarının tamamını devralmış ve her iki Şirket'in de tek pay sahibi konumuna gelmiştir. Saraç Pazarlama'nın paylarının devrine ve tek pay sahipliğine ilişkin olarak, Saraç Pazarlama'nın 29.09.2023 tarihli genel kurul kararı 30.09.2023 tarihinde İstanbul Ticaret Sicili Müdürlüğü nezdinde tescil edilmiş olup, söz konusu pay devri 02.10.2023 tarihli ve 10926 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir. Besar Toptan'ın paylarının devrine ve tek pay sahipliğine ilişkin olarak, Besar Toptan'ın 28.09.2023 tarihli genel kurul kararı 30.09.2023 tarihinde İstanbul Ticaret Sicili Müdürlüğü nezdinde tescil edilmiş olup, söz konusu pay devri 02.10.2023 tarihli ve 10926 sayılı TTSG'de ilan edilmiştir. Anılan iki yeni bağlı ortaklık ile birlikte hem Grup yapısı güçlendirilmiş hem de Şirket'in faaliyetleri genişletilmiştir. Bu çerçevede Şirket'in üretmekte olduğu ürünlerin İstanbul içinde ve tüccar plasiyerlere satışı Saraç Pazarlama üzerinden; ürünlerin toptan satışı ve hammaddelerin toptan alımı ise Besar Toptan üzerinden gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

İlaveten, Şirket'in genel merkezi büyütülerek 300 m² alanda ek ofisler faaliyete geçirilmiştir. Söz konusu genel merkezde inşa edilen ek ofisler, öncelikli olarak Şirket'in idari kadrosunun çalışma alanı olarak planlanmıştır. Yeni inşa edilen ek ofisler, Şirket'in kurumsallaşma hedefleri çerçevesinde büyüyen ve profesyonelleşen idari kadrosunu destekleme amacı taşımaktadır.

Şirket, kefir grubu ürün gamını genişletmek üzere Eylül 2023 itibarıyla "Kefirim" markası altında daha önce ürün portföyünde bulunmayan 1 lt. meyveli kefir çeşitlerinin piyasaya sürülmesi için çalışmaları başlatmış, Aralık 2023'ten itibaren ise Kefirim markası ile söz konusu ürün grubunda düzenli satışlar başlamıştır.

6.1.6. Depo sertifikasını ihraç eden hakkındaki bilgiler

Yoktur.

6.2. Yatırımlar:

6.2.1. İzahnamede yer alması gereken finansal tablo dönemleri itibarıyla ihraççının önemli yatırımları ve bu yatırımların finansman şekilleri hakkında bilgi:

Şirket'in 2020, 2021, 2022 ve 2023 yılları içerisinde gerçekleştirmiş olduğu önemli yatırımları ve bu yatırımların finansman şekilleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ALTINKILAS
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. 3. KAT, 34398 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL
No: 89 - 77 BAĞCILIPAZARI / İSTANBUL
Tic. Sic. No: 271800 / Vergi No: 0530239831

24 Mayıs 2024

Yatırımlar	Proje Tutarı	Yatırım yılı	Tamamlanma dereceleri %	Tamamlanma Yılı	Finansman Şekli
Ezine Soğuk Hava Deposu (Ezine Tesisi)	7.000.000 TL	2020	100	2021	Özkaynak
Yeni Ürün Üretim ve Paketleme alanı (Cheesecolata ürününe ilişkin) (Ezine Tesisi)	8.000.000 TL	2020	100	2021	Özkaynak
İhracat İçin Kullanılması Planlanan Ek Ofis (İstanbul Merkez)	1.500.000 TL	2020	100	2022	Özkaynak
İstanbul Soğuk Hava Deposu ve Ofis Ek Bina (İstanbul Merkez)	13.650.000 TL	2021	100	2022	Özkaynak
Peynir Vakumlama Makinesi (Ezine Tesisi)	300.000 TL	2021	100	2021	Özkaynak
2 Adet Preform Şişirme Makinesi (Ezine Tesisi)	700.000 TL	2021	100	2021	Özkaynak
Kaşar Peyniri Vakumlama Makinesi (Gömeç Tesisi)	300.000 TL	2022	100	2022	Özkaynak
Krema Seperatörü (Gömeç Tesisi)	1.475.000 TL	2023	100	2023	Özkaynak
Kefir Kapak Üretim Makinesi (Ezine Tesisi)	104.000 USD	2022	100	2023	Özkaynak
Şok Soğutma Sistemi (Gömeç Tesisi)	2.154.000 TL	2023	100	2023	Özkaynak

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Circular stamp: 76, TÜRKİYE İÇİŞLERİ BAKANLIĞI, EKONOMİK İŞLER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ, İÇİŞLERİ BAKANLIĞI]

ALTINKIYI
 GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
 KOCATEPE MAH. SÜMRÜK ÇELEKESİ CAD.
 No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
 Tuna Vergi Danışmanı: 0830239831

24 Mayıs 2024

Üretim kapasitesi artırılmış olacaktır. Gömeç Tesisi'nde üretilen ürünler yeni Burhaniye OSB Üretim tesisinde üretilecektir. İlaveten, mozzarella gibi Şirket'in yeni ürün üretiminin de Burhaniye OSB'de gerçekleştirilmesi planlanmaktadır. Burhaniye OSB'de kurulumu devam eden tesisinin tamamlanıp üretime geçmesini müteakip, söz konusu tesiste üretim bir süre devam ettikten ve sistem yerleştikten sonra, uzun vadede, Gömeç Tesisi'nin farklı amaçlarla kullanılması değerlendirilebilecektir. Burhaniye OSB'deki yatırım devam etmekte olup, 2024 yılının ilk yarısında yapı projesi ve üretim alanlarının tamamlanması ve sonrasında gıda mevzuatı kapsamındakiler de dahil olmak üzere gerekli izinlerin temininin ardından seri üretime başlanması hedeflenmektedir.

Makine Yatırımları

Şirket Kefir Grubunda kendi ürettiği ürünlerin 1.000 ve 250 ml kefir şişelerinin kapağının üretimi için 2023 yılında makine yatırımı yaparak, bu kapakları Grup bünyesinde üretmeyi planlamıştır.

Bu çerçevede yurt dışından temin edilen Taizhou Huangyan Kaipu Makine Co. Ltd. marka 2022 model bir makine almış, bu makinenin kurulumu Ağustos 2023'te Şirket'in tedarikçisi olan Nurpet Ambalaj Anonim Şirketi iştiraki olan TetraPlast Plastik Sanayi Ticaret A.Ş.'nin Mermerciler Organize Sanayii Bölgesi'nde bulunan fabrikasında gerçekleştirmiştir. Deneme üretimi ve personel eğitimi süreci gerçekleşmiş olup, deneme ürünleri üzerinden sızdırma, hava alma gibi sorunların oluşup oluşmadığı izlenmiştir. Kapak üretim makinelerinin hammadde tedarikinin sağlanması, tespit edilen eksiklerin giderilmesi ve kalite kontrol süreçleri tamamlanarak, bu makine 2023 yılı Aralık ayının ilk haftası Şirket'in Ezine Tesisi'ne taşınarak kurulumu yapılmıştır. Ambalajın kapak kısmı ürün kalitesi için önemli olduğundan deneme üretimlerine devam edilmektedir. 2024 yılının ilk yarısında deneme üretimlerinin tamamlanarak, 2024'ün ikinci yarısı itibarıyla seri üretime başlaması hedeflenmekte olup, bu üretim süreci işbilen Plastik tarafından gerçekleştirilecektir.

6.2.3. İhraççının yönetim organı tarafından geleceğe yönelik önemli yatırımlar hakkında ihraççıyı bağlayıcı olarak alınan kararlar, yapılan sözleşmeler ve diğer girişimler hakkında bilgi:

Ezine OSB Yönetim Kurulu Başkanlığı'nın 03.06.2021 tarihli yazısı uyarınca Ezine OSB'de yaklaşık 40.000 m²'lik arazi Şirket'e tahsis edilmiştir. Ezine OSB'de üreticilere istekleri doğrultusunda verilen ve üretim yapmaları amacıyla Şirket'in temin ettiği arsa üzerine 01.06.2023 tarihinde proje onayı, 03.06.2023 tarihinde ise tahsis edilen alanın %25'ini teşkil eden 10.706,58 m² alan için yapı ruhsatı alınmıştır. Yapı ruhsatı tarihinden itibaren 2 yıl içerisinde, veya bu sürede anılan alandaki yapının %80'i tamamlanmasına karşın, üretime başlanmamış olması halinde Ezine OSB tarafından tanınabilecek ek bir yıllık süre içerisinde, 10.706,58 m² kapalı alanın tamamlanmış bir şekilde yapı kullanım ruhsatının alınması taahhüdü ile sözleşme yapılmıştır.

Burhaniye OSB'deki tesisin tamamlanmasının ardından, Ezine OSB'deki fabrika yatırımına 2025 yılında başlanması planlanmaktadır. 10.706,58 m² kapalı alanın Haziran 2026'da tamamlanmasının ardından tahsis edilen tüm alan üzerindeki yapının 2027 içerisinde tamamlanması öngörülmektedir. Fabrikada bugüne kadar Şirket portföyünde bulunmayan ürünlerin geliştirilmesi ve üretilmesi hedeflenmektedir. Beyaz peynir ürün çeşitlerinde hem Avrupa standartlarında hem iç piyasada tüketilecek ürünler üretilerek ürün çeşitlendirilmesinin yapılması planlanmaktadır. Şirket ilerleyen süreçte halihazırda üretimini yapmakta olduğu ürünlerin yanı sıra Avrupa tipi feta tarzı beyaz peynir çeşitleri ve bitki bazlı (bir başka deyişle vegan ürün) üretimi yapmak amacıyla yeni tesisleri kurarak ürün çeşitliliğini arttırmayı ve bu ürünleri Orta Doğu ve Avrupa pazarına ihraç etmeyi planlamaktadır. Hedef yurt dışı pazarların



24 Mart 2024

ALTINKIYI
GIDA ve SÜT SAN. T. A. Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK MEVCEĞİ CAD.
No 89 - 77 BAYRAMPAŞI / İSTANBUL
Tic. Sic. No: 270900
Tic. Sic. No: 270900

belirlenmesinin ardından belirli ülkelerin gümrük ve gıda standartları gözetilerek üretime başlanarak, yurt içi satışların yanında, yurt dışına ihraç planlanmaktadır

6.2.2 nolu bölümde bahsi geçen Burhaniye OSB'deki tesise ilişkin olarak; Burhaniye OSB'de katılımcı sıfatıyla Şirket'in %100 bağlı ortaklığı Altınkılıç Zeytin'e alan tahsis edilmesi amacıyla sözleşme 18.03.2020 tarihinde imzalanmıştır. Bu sözleşme kapsamında 17.000 m²lik arsa üzerine üretim tesisi için temin edilen alan üzerinde 2021 yılı içerisinde proje çizimi tamamlanmış, 23.08.2021 tarihinde sunulan proje çizimi onaylanmıştır. 2 yıl olan tesis tamamlanma süresi, pandemi sebebiyle 2020-2021 yıllarında durdurulduğundan inşaat tamamlanana kadar ek süre verilmiştir. Burhaniye OSB'nin 27.09.2023 tarihli yazısı ile, Şirket'in 25.11.2023 tarihli taahhüdü doğrultusunda 31.03.2024 tarihine kadar yapı ruhsatının süresi uzatılmıştır. Akabinde, Burhaniye OSB'nin 14.02.2024 tarihli yazısı ile, yapı ruhsatının süresi 30.06.2024'e kadar uzatılmıştır. Bu süreç içerisinde Altınkılıç Zeytin'e tahsis edilen söz konusu alanın Şirket'e devrine ilişkin olarak ilgili merciler nezdinde süreç başlatılmış, bu kapsamda katılımcı sıfatıyla Altınkılıç ile Burhaniye OSB arasında Kısmen Bedelsiz Parsel Tahsis Sözleşmesi imzalanmış olup, 09.11.2023 tarihinde Altınkılıç'a devir tahsisi onaylanmıştır. Bu projenin 2024 yılının ilk yarısında bitirilmesi hedeflenmektedir. Şirket'e tanınan süre içerisinde 30.06.2024 tarihine kadar yapının bitirilememesi durumunda ise parsel tahsisinin iptal edilmesi ve Şirket'in tazminat isteyememe riski bulunmaktadır. Güncel durumda, bu alan için altyapı çalışmaları tamamlanmış olup, inşaatı devam etmektedir.

6.2.4. İhraççıyla ilgili teşvik ve sübvansiyonlar vb. ile bunların koşulları hakkında bilgi:

Teşvik Türü / Yılı	31.12.2021	31.12.2022	31.12.2023
İstihdam ve Sigorta Prim Teşvik Tutarı	1.612.241 TL	1.618.126 TL	3.091.141,80TL

5510 sayılı Kanun'un 4/1(a) maddesi kapsamında sigortalı çalıştıran özel sektör işyeri işverenlerine; kayıtlı sigortalı istihdamının artırılması, kadınlar, gençler ve engelliler gibi dezavantajlı grupların istihdamının artırılması, bölgesel, büyük ölçekli yatırımlar ile stratejik yatırımların özendirilmesi, bölgesel gelişmişlik farklılıklarının azaltılması amacıyla Sigorta Primleri Genel Müdürlüğü tarafından çeşitli kanunlarda yer alan sigorta primi, teşvik, destek ve indirimlerden yararlanabilme imkanı sağlamıştır. Şirket bu teşvik, destek ve indirimlerden yararlanmaktadır.

5510 sayılı Kanun'un 81. maddesinin 1. fıkrasının (i) bendi uyarınca yukarıda anılan sigortalılar için prime esas kazanç üzerinden ödenecek primin işveren hissesinin beş puanlık kısmına isabet eden tutar Hazinece karşılanır.

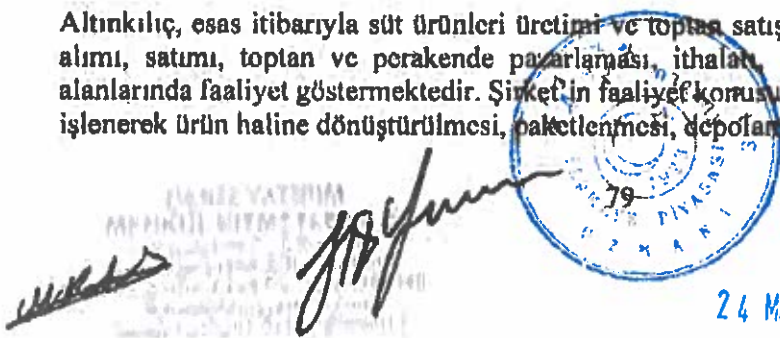
7. FAALİYETLER HAKKINDA GENEL BİLGİLER

7.1. Ana faaliyet alanları:

7.1.1. İzahnamede yer alması gereken finansal tablo dönemleri itibarıyla ana ürün/hizmet kategorilerini de içerecek şekilde ihraççı faaliyetleri hakkında bilgi:

Genel Bakış

Altınkılıç, esas itibarıyla süt ürünleri üretimi ve toptan satışı, her türlü süt ve süt ürünlerinin alımı, satımı, toptan ve perakende pazarlaması, ithalatı, ihracatı, imalatı, ambalajlanması alanlarında faaliyet göstermektedir. Şirket'in faaliyet konusu çiğ süt temini, temin edilen sütün işlenerek ürün haline dönüştürülmesi, paketlenmesi, depolanması, taşınması, üretilen ürünlerin



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATPPE MAH. GÜMRÜK İSKİTESİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticnn Vergi Defteri: 063029831

çeşitlendirilerek nihai tüketici ile buluşturulması ve yurtiçi ve yurtdışında satışının yapılmasıdır. Şirket mevcut durum itibarıyla; kefir grubu ve peynir grubu ana ürün grupları altında sınıflanan çeşitli ürünlerin üretim, pazarlama ve satışını gerçekleştirmektedir.

Şirket faaliyetleri içerisinde şişe formundaki ambalaj malzemesinin üretiminde kullanılan preform temini ile bu preformun şişe haline dönüştürülmesini sağlayan üretim hattını işletmek ve ayrıca ürün ambalajlanmasında kullanılan kapakların üretimi de yer almaktadır. Preformun şişe haline dönüştürülmesini sağlayan hat Ezine Tesisi'nde kefir makinelerine entegre bir şekilde çalışmakta olup Şirket'e ait kapak üretim makineleri Şirket'in Ezine Tesisi'ne kurulmuş ve güncel durumda deneme amaçlı kapak üretimi yapılmaktadır. Ardından 2024 yılının ilk yarısında deneme üretimleri tamamlanarak, 2024'ün ikinci yarısından itibaren seri üretime başlanacak, üretim makineleri tüm kapasitesi ile çalışacaktır. Preformun şişe haline dönüştürülmesini sağlayan 250 ml'lik kefir şişesi üreten makinenin saatlik kapasite 18.000 adettir. 1000 ml'lik kefir şişesi makinesinin kapasitesi saatte 6.000 adettir. Dolum hattına bağlı bu iki makine dışında saatte 3.600 adet 1000ml'lik şişe üreten yedek makineler bulunmaktadır. Herhangi bir arıza veya bakım-onarım durumunda bu yedek makineler devreye alınmaktadır.

Şirket bünyesinde üretim faaliyetlerince devam eden Ezine Tesisi ve Gömeç Tesisi olmak üzere 2 fabrika bulunmaktadır. Ek olarak Ezine Tesisi'nde Ür-Ge merkezi, İstanbul'da Şirket merkezinde ve Ezine Tesisi'nde 2 adet lojistik merkezi bulunmaktadır. Söz konusu lojistik merkezleri üzerinden ürünlerin yurt içi ve yurt dışı noktalara satışı gerçekleştirilmektedir.

Şirket, faaliyet gösterdiği süt ve süt ürünleri alanında Ür-Ge faaliyetleri yürütmektedir. Bu kapsamda; Ezine Tesisi'nde yer alan Ür-Ge merkezindeki çalışmaların 2004 yılında başarı ile sonuçlanması¹⁴ ile kefir üretimi için Ezine Tesisi büyütülerek, kefire özel hatlar kurmuş ve Türkiye'de ilk defa endüstriyel olarak kefir üreterek¹⁵ Altinkılıç Kefir Türkiye süt ürünleri pazarına sunulmuştur.

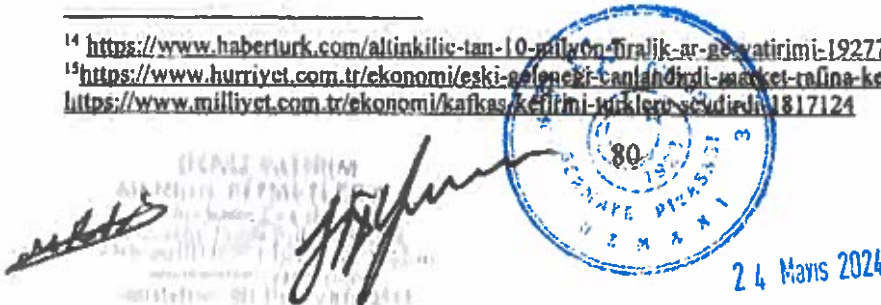
A - Üretim Tesisleri

Şirket'in Ezine ve Gömeç olmak üzere 2 üretim tesisi bulunmaktadır. İlgili üretim tesislerinin bulunduğu arsalar ve üretim süreçlerine ilişkin bilgiler aşağıda yer almaktadır.

¹⁴ <https://www.haberurk.com/altinkilic-tan-10-milyon-tirlik-ar-ge-yatirimi-1927767-ekonomi>

¹⁵ <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/eski-gelenek-i-canlandirdi-market-refina-kefir-kovdu-289575>

<https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/kafkas/kefir-i-yuklepe-soldu-1817124>



ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCAİPE MAH. OSMANPAŞA MESİAD.
No. 89 - 77 BAYRAKPAŞA, İSTANBUL
Ticari Sicil No: 271100
Ticari Sicil No: 271100
Ticari Sicil No: 271100

Üretim Tesisi	Arsa Mülkiyet Durumu	Arsa Mülkiyet Sahibi	Yapı Alan / Açık Alan (m ²)	Şirket tarafından edinim tarihi	Kapasite(*) (tek vardiya)
Ezine Tesisi	Malik	Şirket	8.604 / 24.593,62	13.10.2022 ¹⁶	Günlük 96 ton süt işleme (60 ton kefir grubu, 36 ton peynir grubu)
Gömeç Tesisi	Malik	Şirket	2.040 / 5.367,03	26.09.2009 ¹⁷	Günlük 92,2 ton süt işleme kapasitesi (peynir grubu)

(*)1 kg sade kefir için yaklaşık 1 kg süt; 1 kg peynir için (tipine göre değişmekle birlikte ortalama) yaklaşık 7 ila 7,5 kg aralığında süt kullanılmaktadır.

(**)Ezine Tesisi'nin ada 64, parsel 26 adresine ilişkin tapusunda taşınmaz niteliği "Süt Ürünleri Üretim Merkezi ve Arsası" olarak nitelenmekle birlikte, Gömeç Tesisi'nin ada 468, parsel 41 adresine ilişkin tapusunda ise taşınmaz niteliği "Arsa" olarak belirtilmektedir. Gömeç Tesisine ilişkin, İmar Kanunu Geçici Madde 16 uyarınca ruhsatsız veya ruhsat ve eklerine aykırı yapıların kayıt altına alınması ve imar harışının sağlanması amacıyla tanınan imkandan yararlanılarak yapı kayıt belgesi bulunmakta olup, parselin imar durumunun konut alanı olarak değişmesi sebebiyle Gömeç Tesisi'ne ilişkin Şirket'in sahip olduğu tapuda üretim tesisi değil, arsa görülmektedir.

1. Ezine Tesisi

Çanakale'nin Ezine ilçesinde bulunan Ezine Tesisi, 24.593 m² arsa üzerine kurulu 9.000 m² kapalı alana sahiptir. Çiğ sütün bölge tedarikçilerinden temin edilmesi, iki tesiste de yer alan laboratuvarlar tarafından belirli standartlarda ölçümlerinin yapılarak kabulü ve işlenmesi tesiste yapılmaktadır. Söz konusu sütler üretim planlaması kapsamında ilgili bölümlere günlük olarak aktarılır.

Ezine Tesisi'nde süt birlikleri, köy kooperatifleri, çiftlikler gibi tedarikçilerden temin edilen sütler ile kefir grubu ve peynir grubu ürünlerinin üretimi gerçekleştirilmektedir.

Ezine Tesisi'nde üretilen ürünler;

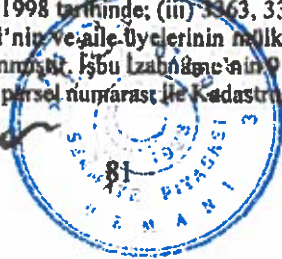
- Kefir Grubu
 - Kefir (sade, meyveli ve laktosuz)

¹⁶ Ezine Tesisi'nin bulunduğu 64/68 ada/parsel numaralı arsanın tevhit işlemi öncesi, 64/65, 65/66 ve 64/67 ada/parsel numaralı arsaların Şirket tüzel kişiliği tarafından edinim tarihidir. Bununla birlikte tevhit işlemi öncesi, (i) 64/26 ada/parsel 17.04.2003 tarihinde; (ii) 65/25 ada/parsel 21.12.2012 tarihinde; (iii) 65/2 ada/parsel 7.3.2018 tarihinde Altinkılıç Ailesi'nin ve aile üyelerinin mülkiyetine geçmiştir. En son 11.01.2023 tarihinde tevhit işlemi sonrası 64/68 ada/parsel numarasıyla Şirket adına tescillenmiştir. İlgili alan 17.04.2003 tarihli öncesinde üçüncü taraftan kiralanmıştır.

¹⁷ Gömeç Tesisi'nin kurulu olduğu 468/41 ada/parselin tevhit işlemi öncesi, 3363, 3364, 3365 tevhiden 4443 parsel arsanın Şirket tüzel kişiliğince mülkiyet edinim tarihidir. Bununla birlikte, tevhit işlemi öncesi, (i) 3363 parsel 15.01.1998 tarihinde, (ii) 3364 parsel 25.02.1998 tarihinde; (iii) 3363, 3364, 3365 parseller tevhiden 4443 parsel olarak 30.07.2001 tarihinde Altinkılıç Ailesi'nin ve aile üyelerinin mülkiyetine geçmiş ve en son 03.12.2012'de 468 ada 41 parsel olarak Şirket adına tescillenmiştir. İşbu tabloya'nın 9 numaralı bölümünde maddi duran varlık tablosunda ise 12.02.2016 tarihli 468/41 ada parsel numarası ile Kadastro Kanunu Madde 22/2 uyarınca yenilenen tapunun tarihi dikkate alınmıştır.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMÜRK İŞ MERKEZİ
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tic. Sic. No. 270900 / Vergi No. 330239831

- o Kefirli Yoğurt
- **Peynir Grubu**
 - o Olgunlaştırılmış İnek Peyniri
 - o Ezine (koyun) Peyniri
 - o Tulum Peyniri
 - o Otlı peynir ve
 - o Taze Beyaz Peynir (feta tipi fresh peynir)
 - o Cheesecolata

Mevcut durum itibarıyla; Ezine Tesisi'nde üretilmekte olan tüm ürünler için tek vardiyada günlük 96 ton, yıllık ise 34,6 bin ton süt işleme kapasitesi bulunmaktadır. Ezine Tesisi'nde hem kefir hem de peynir grubu ürünleri üretilmektedir. Günlük süt işleme kapasitesinin ortalama 60 tonu kefir grubu ürünlerinde geriye kalan ortalama 36 tonu ise peynir grubu ürünlerinde kullanılmaktadır. Tesiste üretilen nihai ürün miktarları, üretim planlaması çerçevesinde üretilecek ürün gruplarına göre ve/veya vardiya sayısına bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir. Ürün planlaması, kefir siparişlerinin yoğunluğuna göre belirlenmektedir. Zira, peynir grubu ürünleri Ezine tesislerinin yanı sıra Gömeç Tesisinde de üretildiğinden; kefirin taze ürün olması ve günlük olarak yapıp sevkiyata hazır hale gelmesi ve kefirin sadece Ezine Tesisi'nde üretilmesi sebebiyle, ağırlıklı olarak kefir siparişlerine göre belirlenmektedir. Tüm planlama tesisteki gıda mühendisleri ve üretim müdürü tarafından yapılmaktadır.

Üretim sürecine ilişkin ise; gelen siparişler üzerine kefir için kullanılması gereken süt tonajı belirlenmekte ve üretim zamanı belirlenen miktar üzerinden süt kefir üretim alanına alınarak üretim sürecine başlanmaktadır. Peynir için ayrılan süt miktarı ise peynir üretim alanına alınarak peynir teknelerinde mayalama, kesme, tuzlama işlemleri yapılarak tenekelere alınmaktadır.

Üretilen tüm ürünlerin; porsiyonlanması ve ambalajlanması da tesis içerisinde gerçekleşmektedir. Üretim tekniği gereği peynir grubu dışındaki tüm ürünlere (kefir ve cheesecolata) dair işlemler otomatik sistemler ile taze olarak kolileme aşamasına kadar aynı gün içerisinde tamamlanmaktadır. Peynir grubuna ait ürünlerde ise ambalajlama ünitesinde olgunlaştırılması tamamlanan ürünler, 1 gün öncesinden parti seri numarası ve analizlerine göre ambalajlama ünitesine iletilir. Ambalajlama aşamaları; tenke açma, temizleme, gramajlama, vakumlama, etiketleme, kolileme işlemlerinden oluşmakta olup ürünler bu adımlardan geçerek sevkiyata hazır hale getirilir.

Son aşamada ise belirlenen bölgeler için hazırlanan ürünler, sevkiyat personeli tarafından 3 ana lojistik kapısından yüklenerek sevk edilir.

Ezine Tesisinde 3 üretim hattı bulunmaktadır:

(i) **Kefir Üretim Hattı**

Kefir, pastörize inek sütünün tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta kefir kültürü ile aşılması, fermentasyona bırakılması, pıhtının kırılması ve soğutulması ile elde edilen kendine özgü tat ve aroması olan bir süt mamulüdür. Bu ürün, HDPE (High Density Polyethylene) şişelerde ve cam şişelerde muhafaza edilebilir. Ürünler, 250 ml ve 1.000 ml HDPE şişeler ile ambalajlanmaktadır.



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMÜRK İSKELERİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tic. Sic. No. 270900 / Vergi No. 3306033831

Kapasite

Teorik olarak yıllık kefir üretim kapasitesi, tek vardiyada günlük 96 ton, yıllık 34,6 bin ton çiğ sütün işlenerek tamamının kefir üretimine yönlendirilmesi halinde 40 bin tona yaklaşabilmektedir. Bununla birlikte Şirket, mevcut durum itibarıyla, Ezine Tesisi'ndeki süt işleme kapasitesinin yaklaşık %65'ini kefir üretimine yönlendirmiş durumdadır. Kefir ürün grubu, sade kefir, meyveli kefir, laktozsuz kefir ve kefirli yoğurttan oluşmaktadır. Meyveli ürünlerde kullanılan sosların eklenmesiyle sade kefir ürünlerine göre %15 ek tonaj meydana getirmektedir. Bu itibarla pratikte Ezine Tesisi'nde kefir hattının tek vardiya çalışması göz önüne alındığında, yıllık üretim kapasitesi meyveli kefir (birim ürün 250 ml olmak üzere) ve kefirli yoğurtlar için 12,2 bin ton (~54 milyon paket), sade kefir (birim ürün 1.000 ml olmak üzere) 11 bin ton (~11 milyon adet)'dir. Buna göre yıllık toplam üretim 25 bin ton (66,8 milyon adet)'tir. Söz konusu tesisin süt işleme için 2 vardiya, paketleme için 3 vardiya yapma imkanı mevcuttur. Vardiya sayısının artırılması ve/veya kefir – peynir grubu ürünleri ağırlığının farklılaştırılması durumunda kefir üretim miktarları artırılabilir.

(ii) Peynir Üretim Hattı

Ezine Tesis'te yukarıda listelenmiş olan olgunlaştırılmış inek peyniri, ezine (koyun) peyniri, tulum peyniri, otlu peynir ve taze beyaz peynir (feta tipi fresh peynir) ürünlerinde kullanılmak üzere gelen çiğ sütler belirli analizlerden geçerek üretim hattına alınır. Üretim hattına gelen sütler belirli sıcaklıklarda pastörize edilerek mayalama derecelerinde soğutulur ve mayalama sıcaklığına gelen sütler mayalanmak üzere teknelere alınır. Üretim alanındaki tekneler belirlenen zamanlama ile mayalanır ve pıhtı oluşması beklenir.

Belirli pH derecesine gelen süt pıhtı haline gelir ve pıhtıdan peynir altı suyunun uzaklaştırılması işlemi yapılarak oluşan peynir baskılanır. Şirket tarafından gözetilen standartlara gelen peynir ürünleri kalıp şeklinde kesilerek salamura adı verilen tuzlu suda belirli saatler içerisinde bekletilir. Olgunlaştırılmış peynir bahsedilen tuz işlemi tamamlandıktan sonra pH derecesine göre 2 veya 3 gün bekletilerek teneke kapama işlemi yapılır. Teneke kapama işlemi yapılan peynirler soğuk hava depolarına minimum 3 ay bekletilmek üzere gönderilir.

Kapasite

Peynir üretim kapasitesi pratikte, 2021 2022 ve 2023 yılları boyunca sabit kalmış olup, günlük ortalama 36 ton, yıllık 13 bin ton süt işlenmiştir. Mevcut durum itibarıyla işlenen süt miktarı benzer düzeydedir. Ezine tesisi'nde peynir grubu ürünlerinden; beyaz peynir, ezine peyniri ve taze beyaz peynir (feta tipi fresh peynir), inek peyniri çeşitlerinden; otlu peynir ve tulum peyniri gibi peynir ürünleri, Cheesecolata ürünlerinin üretiminin yanı sıra üretilen bu ürünlerin ambalajlanmasının da yapıldığı üretim tesisidir.

Aynı zamanda olgunlaştırılarak satışa sunulan peynir ürünleri için, 2023 yılı itibarıyla Ezine Tesisi'ndeki depolama alanında 150.000 teneke (yaklaşık 2.500 ton) ambalajında muhafaza edilen tüm peynir çeşitleri ve 100.000 adet kelle (tekerlek) (yaklaşık 1.000 ton) eski kaşar peyniri depolama kapasitesine sahiptir. .

Ezine peyniri olarak satışı yapılan peynirlerin tüm üretim hatları Ezine tesisinde bulunmakta olup, ürünün pastörize edilmesi, mayalanması, porsiyonlanması, muhafazası için tenekelere doldurulması ve depolanması için yapılan tüm işlemler Ezine tesisinde yapılmaktadır.

Şirket Ezine Tesisi'nde sahip olduğu 4 adet preform şişirme makinesi ile kefir ürününde kullanılan şişçeleri bu tesiste makineler ile otomatik olarak üretmektedir.

Şirketin, olgunlaştırılma aşamasında depolanması gereken tüm ürünleri Ezine Tesisi arazisi içerisinde bulunan depolama merkezindeki 17 odadan oluşan soğuk hava deposunda korunmaktadır.



ALTINKUŞ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCA TEPE MAH. GÜRKÜRK KENTİ CAD.
No: 89 - 77 BAYRAZPAŞA / ESKİŞEHİR
Ticari Sicil No: 0090039831

24 Mayıs 2024

(iii) Cheesecolata Üretim Hattı

Özel reçete ile oluşturulmuş %48 oranında çikolata ile %52 oranında peynirin karıştırılmasıyla üretilen ve pastörize edilerek dolum işlemi gerçekleştirilen çeşnili peynir grubundaki üründür.

Cam kavanozlarda ve sert plastik ambalajlarda 300gr ve 400gr olarak dolumu yapılır.

2022 yılında üretim başlamış, ancak Kasım 2022 itibarıyla durdurulmuştur ve güncel durumda bu üretim hattı aktif değildir.

2- Gömeç Tesisi

Gömeç Tesisi'nin toplam alanı 5.367 metrekare olup kapalı alan 2.040 metrekaredir. Gömeç Tesisi'nde eski kaşar peyniri, beyaz peynir çeşitleri ve taze kaşar üretimi yapılmaktadır.

Kapasite

Gömeç Tesisi, günlük 92,2 ton, yıllık 33,2 bin ton (yaklaşık 5 bin ton peynir) süt işleme kapasitesine sahiptir. Bu tesiste eski kaşar, taze kaşar, olgunlaştırılmış beyaz peynir, Ezine (koyun) peyniri ve tulum peyniri ürünleri üretilmektedir. Bu tesiste aynı zamanda burada üretilen beyaz peynirin teneye olarak ambalajlanması yapılmaktadır. Eski kaşar ürününün ön olgunlaştırılması ve olgunlaşma süresinin başlamasından önce çuvallama işlemleri bu tesiste yapılmaktadır. Taze kaşar ürününe ilişkin ise üretim, paketlenme, depolama işlemleri bu tesiste yapılmaktadır.

Tesise gelen sütler laboratuvarlar tarafından belirli bir analizden geçerek üretim hattına kabul edilir. Bir gün öncesinden belirlenen üretim formu ile o gün yapılacak ürünün üretim aşamaları için ön hazırlıklar tamamlanır.

Gömeç Tesisinde 3 üretim hattı bulunmaktadır:

(i) Eski Kaşar Üretim Hattı

İnek sütlerinin tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta mayalanması, pıhtının kırılması, işlenmesi basıya alınması, peynir altı suyundan arındırılması, telemenin doğranması, haşlanması, tuzlanması, kalıplanması, şekil verilmesi ile istenilen ürün elde edilir. Üretim planlamasına göre günlük süt işleme kapasitesinin %35 ila %45'i bu hatta kullanılmaktadır.

(ii) Birinci Grup Peynir Üretim Hattı

Gömeç Tesisinde 2019 yılında kurulan ayrı bir peynir üretim hattı ile olgunlaştırılmış beyaz peynir, tulum peyniri, otlu beyaz peynir ve Ezine Peyniri üretimi yapılmaktadır. Üretim planlamasına göre günlük süt işleme kapasitesinin %20 ila %30'u bu hatta kullanılmaktadır.

(iii) Taze Kaşar Üretim Hattı

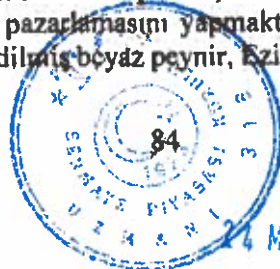
Şirket taze kaşar üretimine Mart 2023'te başlamış olup, yaygın olarak satışlar Ağustos 2023 itibarıyla başlamıştır.

İnek sütlerinin tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta mayalanması, pıhtının kırılması, işlenmesi, basıya alınarak peynir altı suyunun arındırılması, telemenin doğranması ve hazır hale getirilen hamur hammaddesini kuru haşlama yapılan makine vasıtasıyla haşlanarak kaşar (hamur) haline getirilmesi aşamalarından geçerek elde edilir. Taze kaşar hattının günlük 24 ton süt işleme kapasitesi olup, günde yaklaşık 2,4 ton taze kaşar üretilmektedir.

C- Ana Ürün Kategorileri

Şirket süt ve süt ürünleri sektöründe aktif olup kefir, kefirli yoğurt, peynir grubu, Cheesecolata ve krema gibi ürünlerin satış ve pazarlamasını yapmaktadır. Peynir grubu ürünleri arasında, inek, koyun, keçi sütünden elde edilmiş beyaz peynir, Ezine beyaz peyniri, İzmir tulum peyniri,

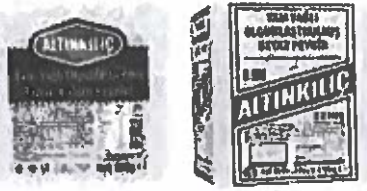
[Handwritten signature]



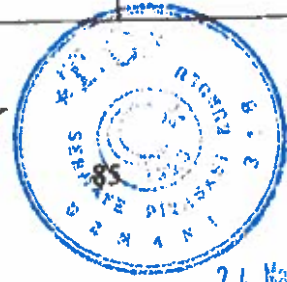
4 Mayıs 2024

ALTINKUŞ
GIDA VE SU ÜRÜNLERİ A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÜMRÜK SOK. 1. KAT
No: 88 - 77 BAĞRAMPAZI - İSTANBUL
Tic. Sic. No: 270911 / Vergi No: 330238911

otlu beyaz peynir, eski kaşar peyniri, mandra eski kaşar peyniri, Trakya eski kaşar peyniri, taze kaşar peyniri, çeçil peyniri, dil peyniri, örgü peyniri, lor peyniri gibi ürünler yer almaktadır. Kefir ürünleri arasında sade, laktozsuz, light kefir çeşitlerinin yanında meyveli ve çikolatalı Kefirix ürünleri ile meyveli Kefirim ürünleri bulunmaktadır. İlave olarak, çilekli, kayısı ile keten tohumlu ve yaban mersinli olmak üzere kefirli probiyotik yoğurt üretilmekte ve pazarlanmaktadır.

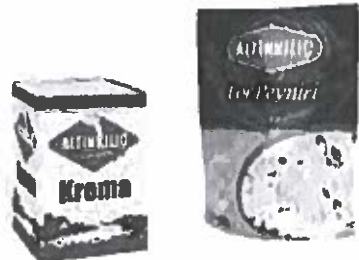
KEFİR GRUBU	
	Birinci Grup: Sade kefir
	İkinci Grup: Meyveli kefirler (yaban mersinli, orman meyveli, çilekli, ballı & muzlu, kayısı keten tohumu ve çikolatalı)
	Üçüncü Grup: Laktozsuz kefir
	Dördüncü Grup: Kefirli yoğurt
PEYNİR GRUBU	
	Birinci Grup: Olgunlaştırılmış inek peynirleri, olgunlaştırılmış keçi peyniri, Ezine (koyun) peyniri, İzmir tulum peyniri

[Handwritten signature]



24 Mayıs 2024

ALTINKILIC
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSTİSASI CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 0630239831

	İkinci Grup: Eski kaşar
	Üçüncü Grup: Taze kaşar
	Dördüncü Grup: Örgü peyniri, çeçil peyniri, dil peyniri
	Beşinci Grup: Çeşnili peynir (Cheesecolata)*
Diğer Ürünler	
	Lor, Krema

* Kasım 2022 tarihinden bu yana üretim yoktur.

KEFİR GRUBU: Sade Kefir ve Meyveli Kefir Ürünleri

• Genel Bakış

Pastörize inek sütünün tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta kefir kültürü ile aşılanması, fermantasyona bırakılması, pıhtının kırılması ve soğutulması ile elde edilen kendine özgü tat

[Handwritten signature and stamp]



24 Mayıs 2024

ALTINKAYA
NİDA ve SÜLEYMAN A.Ş.
KOCATEPE MAH. BAĞIRCIK SİTESİ CAD.
No. 89 - 77 BAĞIRCIK / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 2730239831

ve aroması olan bir slt mamulüdür. Bu kategori kapsamında kefir kefirix (meyveli ve çikolatalı kefir) ve Kefirim (1 litre, ilekli,orman meyveli) rn eitleri yer almaktadır. rn yelpazesi geniş tutularak, klasik ve laktozsuz kefirin yanı sıra küçük yatan tüketiciler killeleri için de "yaban mersinli, orman meyveli, ilekli, balı & muzlu, kayısı keten tohumu ve çikolatalı" kefirixler üretilmektedir. Meyveli kefirlerin farklı mayalama ve dolum tankları mevcutken bunlar sade kefire gerçek meyve prelerinin eklenmesi sonucunda elde edilen ürünlerdir. Meyveli kefirlerde %85 sade kefir ve %15 gerçek preden üretilen sos kullanılmaktadır. Kefirix meyveli grubundan farklı olarak 1 litre ambalajlarda Kefirim markası ile %11 oranında meyve soslarının kullanıldığı ilek ve orman meyveli ürünler üretilmektedir.

2004 yılında kefir, 2006 yılında meyveli kefirlerin yanı sıra irket'in 2017'de yapılan R-Gİ araştırmalarının sonucunda elde ettiği ürün çeşitlerinden de birisi laktozsuz kefiridir. Laktozsuz kefir de özel üretim tanklarında ve ilgili enzimlerin ilavesi sonucunda ürüne özgü üretim saatlerinin tamamlanmasıyla final ürün haline gelmektedir. rnler, 250 ml ve 1.000 ml'lik şişelerde kullanıma sunulup irket üretiminin %10'unu laktozsuz kefir oluşturmaktadır. Şirket, bu ürünü üreten ilk firma olup laktoz hassasiyeti geliştiren müşterilere hitap etmektedir.

2023 yılında ise içerik olarak Kefirix ürününe göre farklı olan ve farklı ambalaj tasarımı ile de Kefirim markalı ürünler 1 litre olarak üretilerek satışa sunulmuştur.

Çok sayıda ulusal ve yerel market kanallarında satışı bulunan bu kategorideki rnlerin 'Türkiye'daki pazar payı %65-70 oranındadır ve irket Türkiye'nin en büyük kefir üreticisidir. Şirket'in üretim tesisi ve lojistik diğer süreçleri yönettiği tesis Ezine Tesis'i'nde yer almaktadır.

Kefir retiminde, HPE şişelerin üretilmesinden, kefir ürünün son ürün haline gelmesine kadar el değmeden ve otomatik bir sistem izlenilmektedir. Dolumda kullanılan işe irket tesislerinde 4 farklı işirme makinesi desteğiyle üretilmektedir.

Bunun yanında irket, kendine has bir reçete oluşturarak 2004 yılında ilk endüstriyel kefir üretici olarak seri etime geçmiştir. Kefirler müşterilerin kullanımına 250 ml ve 1.000 ml'lik ambalajlarda sunulmaktadır.

Kefir ürünün piyasada önem arz eden bir ürün haline gelmesi ve tüketicilerden yoğun talep görmesi üzerine ürün çeşitlendirilmesi yapılarak kefirli yoğurt irket ürün kataloğuna eklenmiştir. Kefirix isimli ürün yoğurt kıvamında ve yenilebilir hali olarak tanımlanabilmektedir. Seri rimi 2018 yılında balamı olan kefirli yoğurdun sade çeşidinin yanında "ilekli, kayısı keten tohumlu ve yaban mersinli" aromaları da müşterilerin kullanımına sunulmuştur. Ürünün içeriğinde fermentasyonu sağlayan kefir mayalarıyla gerçek meyve ve preler kullanılmaktadır. Kefirli yoğurt 150 gramlık porsiyonlarla piyasaya sunulmuştur. Şirket hala kefirli yoğurt ürününün tek üreticisi konumunda yer almaktadır. rn, Ezine Tesislerinde tamamen el değmeden üretilmektedir.

Şirket kefir grubu ürünlerinin gamını genişletmek amacıyla "Kefirim" markası altında piyasaya sunmayı hedeflediği ürünlerin R-Gİ çalışmalarını tamamlamıştır. Bu ürünün hem piyasadaki diğer üretici firmalar ile rekabette avantaj sağlaması hem de pazar payını artırmak adına üretilmesi planlanmıştır. Söz konusu ürüne ilişkin tüm süreçler tamamlanarak Aralık 2023 itibariyle 1 litrelik meyveli kefir eitleri Kefirim markası düzenli olarak satıla sunulmuştur.

Bu grupta yer alan ürünler 31.12.2023 tarihi itibariyle irket'in toplam cirosunun %43,5'ini oluşturmaktadır.

• retim Teknikleri

Sltn pastörize edilmesi, homojen edilmesi, soğutulması ve mayalanması işleminde sonra yaklaşık 10-12 saat mayalanma süresinin tamamlanmasıyla, son soğutma işlemi ile sade kefir

[Signature]

[Signature]



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SLT SAN. TİC. A..
KATEPE MAH. CMRK CADDESİ CAD.
No: 89 - 77 DKAMPASA - İSTANBUL
Ticari Sicil No: 271100
Ticari Sicil Sicil No: 271100

Ürünü meydana gelir. Üretimi tamamlanmış kefir ürünü dolum öncesi laboratuvar tarafından fiziksel, kimyasal testlerden geçer.

Testi tamamlanan ürünler dolum için dolum tanklarına gönderilerek; sade dolum yapılacaksa doğrudan dolum yapılır.

Meyveli kefir ise pastörize inek sütünün tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta kefir kültürü ile aşılanması, fermentasyona bırakılması, pıhtının kırılması, soğutulması ve çilek püresi sosu ile %85 oranda sade kefir ile %15 oranda sos karıştırılmasıyla elde edilen kendine özgü tat ve aroması olan süt mamulüdür.

Meyveli kefir dolumu için karıştırma tanklarına gerçek meyve soslarının karıştırılması için gönderilir. Meyve karışımı yapılan ürünler ayrı bir hatta dolum yapılmak üzere dolum makinelerine gönderilir. Üretimi tamamlanmış meyveli kefir ürünü dolum ve sade kefirin meyve ile birleşmesi öncesinde laboratuvar tarafından fiziksel, kimyasal testlerden geçer.

Meyveli kefir ürünü HDPE Şişelerde ve cam şişelerde muhafaza edilebilir. 250 ml ve 1.000 ml HDPE şişeler ile ambalajlanmaktadır.

Laktozsuz kefir ürünü, pastörize inek sütünün tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta laktaz enzimi ilavesi kefir kültürü ile aşılanması, fermentasyona bırakılması, pıhtının kırılması ve soğutulması ile elde edilen kendine özgü tat ve aroması olan bir süt mamulüdür. HDPE şişelerde ve cam şişelerde muhafaza edilebilir. 250 ml ve 1.000 ml HDPE şişeler ile ambalajlanmaktadır.

Kefirli yoğurt ürünü pastörize inek sütünün tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta kefir kültürü, kefir mayası ve yoğurt kültürü ile aşılanması, fermentasyona bırakılması, pıhtının kırılması ve soğutulması ile meyve sosu (%15 oranında) ilave edilerek elde edilen ve kendine özgü tat ve aroması olan bir süt mamulüdür. HDPE kaselerde 150 gr'lık ambalajlar ile paketlenmektedir.

• Ambalaj ve Paketleme

Üretim öncesi hazırlanan preform şişirme makinesi aktif hale getirilerek, makineler birbirine entegre bir şekilde çalışmaya başlar. Preform halinde makineye giren hammadde şişirme makineleri ile şişe haline gelerek dolum makinesine doğru havalı konveyör sistemi ile iletilir. Şişe iç yıkaması-ürün dolumu-kapaklanma-tarihleme-etiketleme ve kolileme işlemleri birbirine bağlı olan otomatik hat ile sağlanır. Kolilenmiş ürünler soğuk hava depolarında sipariş yerlerine göre ayrılarak sevkiyatlara hazır hale gelir.

Yine kefirli yoğurt ürünü için Ezine Tesisi'nin içerisinde bulunan ayrı bir üretim bölümü ile bu hatta sütün işlenerek yoğurt haline getirilmesi, tedarikçiden temin edilen gerçek meyve püreleri ile üretilen yoğurdun karıştırılması, kaselere dolum yapılması, kolilenmesi, muhafazası ve depolama işlemi gibi tüm işlemleri Ezine tesisi içerisinde yapılmaktadır.

PEYNİR GRUBU

Peynirler genel olarak süt tipleri, ısı uygulamaları, sütün peynir mayası ya da organik asitler ve/veya starter kültür yardımıyla asitliği artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesiyle elde edilen pıhtının tipleri, su ve yağ içerikleri veya olgunlaştırma süreç ve süresine göre sınıflandırılabilir. Peynir mayasının veya asidin pıhtılaşması, pıhtı türleri, fermentasyonu ve bunun sonrasında olgunlaştırma süreleri ve tazelik sınıfları gibi üretim farkları ile peynirler gruplandırılabilir.¹⁸

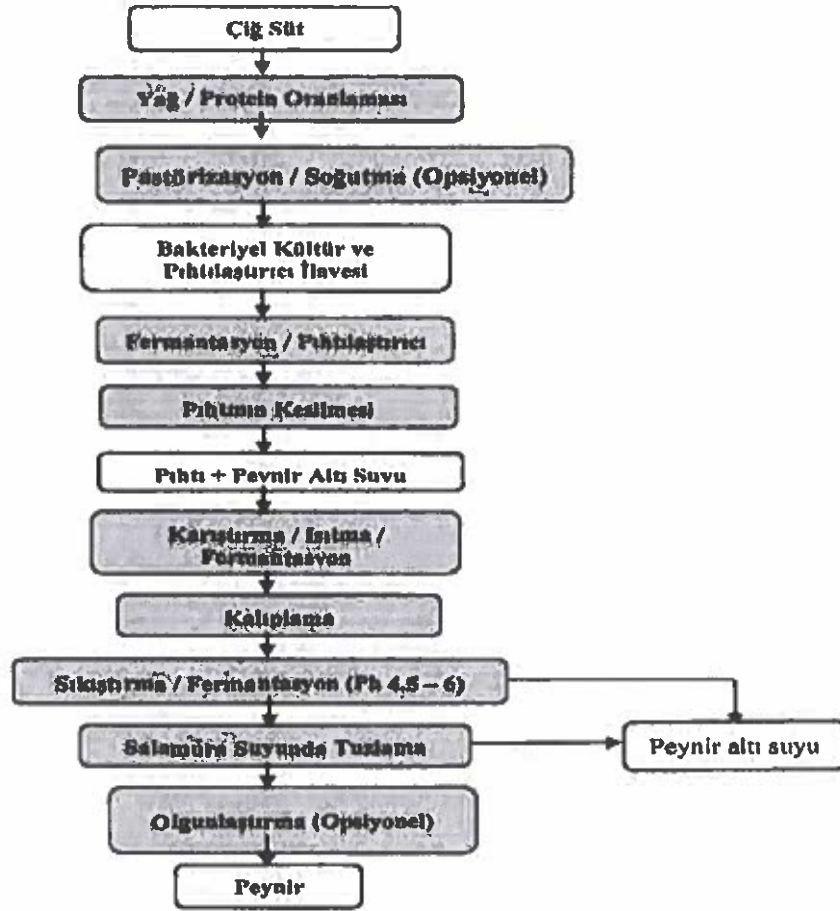
Tipik peynir üretim süreci aşağıdaki şematize edilmiştir:

¹⁸ https://www.fil-idf.org/wp-content/uploads/2021/02/Cheese-and-varieties-Part-2_-Cheese-styles-.pdf



24 Mayıs 2024

ALTINKIN
GİNA ve SUT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÇAMURKİŞİ MES. CAL.
No. 89 - 77 BAĞCILAR / İSTANBUL
Ticari Vergi Dairesi: 0030239831



Kaynak: IDF Peynir ve Çeşitleri, Şubat 2021

Süzme peynir veya yüksek nemli mozzarella gibi taze peynirler, üretimden birkaç gün sonra tüketime hazırdır. Olgunlaştırılmış peynirler genelde 3 haftadan 3 yıla kadar veya daha uzun süre depolanır ve belirli olgunlaştırma yöntemleriyle lezzetlerini geliştirir.

Peynir üretiminde nem içeriğini azaltmak için süt pıhtılaştırılır ve farklı peynir grupları için bu işlem, peynir mayası olmaksızın sütün yaklaşık pH 4,6'ya gelecek şekilde starter kültürler, mineral asitler (örn. hidroklorik asit) veya organik asitler (örn. Laktik asit) kullanılarak veya sütün birleştirilmiş ısıtma-asitleştirilmesi yoluyla veya peynir altı suyu proteinlerini ek olarak pıhtılaştırıcı bir süt-peynir altı suyu karışımı (Ricotta) yoluyla yapılır. Starter kültürler, peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve ürüne kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürleridir.¹⁹ Mikrofiltrasyon ve ultrafiltrasyon, peynir üretiminden önce sütün katı (protein ve yağ) kısmını artırmak, böylece su içeriğini azaltmak için de kullanılabilen membran filtrasyon teknikleridir. Bu yöntem, peynir yapımından önce sütteki protein-yag oranını standardize etmek, serumun bir kısmını (su fazı) doğrudan süttten çıkarmak veya fermentasyondan sonra peynirin pH'ını kontrol etmek için laktozun bir kısmını çıkarmak için yararlı bir yöntemdir.²⁰

¹⁹ <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/sut-terimleri-sozlugu-3249/>

²⁰ <https://www.fil-idf.org/wp-content/uploads/wopcommerce/uploads/2021/02/Cheese-and-varieties-part-1-What-is-cheese.pdf>

24 Mayıs 2024



ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT BAKANLIĞI
KOCATEPE MAH. ÖZMÜKİM ÇELEBİ CAD.
No: 89 77 BAYRAKLI / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi 0630239831

Aşağıda bu doğrultuda, üretim aşamaları ve özellikle olgunlaşma seviyelerine göre Şirket'in ürettiği peynir ürünleri aşağıda gruplandırılarak açıklanmıştır.

BİRİNCİ GRUP: Olgunlaştırılmış inek peyniri çeşitleri, olgunlaştırılmış keçi peyniri, ezine (koyun) peyniri, İzmir tulum peyniri

• Genel Bakış

Pastörize inek sütünün tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta maya ve kültür ilavesi ile pıhtının kırılması, işlenmesi, baskıya alınarak peynir altı suyunun arındırılması, pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılması ile elde edilen telemenin kalıplara bölünmesi, kalıpların tuzlu suda dinlendirilmesi ile elde edilen kendine özgü tat ve aroması olan bir süt mamulüdür. Bu kategori içerisinde tam yağlı olgunlaştırılmış inek peyniri, olgunlaştırılmış koyun peyniri, olgunlaştırılmış keçi peyniri, yine inek peyniri çeşitlerinden olan; taze feta tipi beyaz peynir, otlu peynir ve İzmir tulum peyniri ile koyun peyniri çeşidi olan ezine beyaz peynirinden oluşan yöresel peynir grupları üretimi yapılmaktadır. Beyaz Peynir kategorisindeki ürünler Ezine ve Gümec Tesislerinde üretilmektedir.

Bu ürün yelpazesi arasında Şirket'in coğrafi işareti bulunan Ezine Peyniri üretilebilir yeterliliği bulunmaktadır. Bunun yanında yemek servisi alanında anlaşmalı olduğumuz otel, restoran ve kafelere de satış yapılmakta ve ihraç edilmektedir. Beyaz peynirlerin yapımında kullanılan sütün tamamı lojistik olarak uygun konumlardan (süt birlikleri, köy kooperatifleri ve çiftliklerden) temin edilerek standart ürün üretiminin sağlanmasına yardımcı olmaktadır.

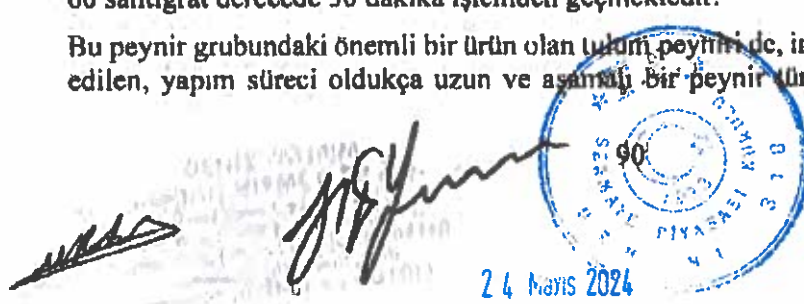
Bu peynirlerin 12 aylık olgunlaşma süresi ve doğal fermantasyon süreci bulunmaktadır ve ilave herhangi bir katkı maddesi bulunmamaktadır. Olgunlaştırılmış peynirler için öncelikle çiğ süt temin edilerek üretim sürecine başlatılır ve sırasıyla pastörizasyon, mayalama, porsiyonlama ve olgunlaştırılıp gerekli süre boyunca Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nin öngördüğü süreler boyunca, 90-240 gün arası tenekelerde muhafaza edilir. Bu ürünler Şirket'in anlaşmalı olduğu ulusal ve yerel market zincirlerinde satılmakta olup Şirket'in 31.12.2023 tarihi itibarıyla toplam cirosunun %39,8'ini oluşturmaktadır.

• Üretim Teknikleri

Tesislere işlenmek üzere gelen çiğ sütler belirli analizlerden geçerek üretim hattına alınır. Üretim hattına gelen sütler belirli sıcaklıklarda pastörize edilerek mayalama derecelerine soğutulur ve mayalama sıcaklığına gelen sütler mayalanmak üzere teknelere alınır. Üretim alanındaki tekneler belirlenen zamanlama ile mayalanır ve pıhtı oluşması beklenir. Belirli pH derecesine gelen süt pıhtı haline gelir ve pıhtıdan peynir altı suyunun uzaklaştırılması işlemi yapılarak oluşan peynir baskılanır. Ürün istenen standartlara geldiği zaman kalıp şeklinde kesilerek salamura adı verilen tuzlu suya belirli saatler süresince bekletilir. Olgunlaştırılmış peynir ürünlerine anılan tuz işlemi tamamlandıktan sonra pH derecesine göre 2 veya 3 gün bekletilerek teneke kapama işlemi yapılır. Teneke kapama işlemi yapılan peynirler soğuk hava depolarına minimum 3 ay bekletmek üzere gönderilir.

Pastörizasyon işlemi taze beyaz peynir için en az 72 santigrat derecede 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık ve olgunlaştırılmış peynirler için en az 63-65 santigrat derecede 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya çödeğer etkiyi yaratan diğer zaman sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği ısıtma işlemidir. Ezine peyniri ve otlu peynir çeşitleri de 65 santigrat derecede pastörizasyon için 30 dakika da işlenirken, İzmir tulum peyniri 60 santigrat derecede 30 dakika işleminden geçmektedir.

Bu peynir grubundaki önemli bir ürün olan tulum peyniri de, inek, keçi ve koyun sütünden elde edilen, yapım süreci oldukça uzun ve aşamalı bir peynir türüdür. Öncelikle, sütler belli bir


24 Mayıs 2024

ALTINKILAS
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSKELERİ CAD.
No: 89 - 77 BAYRAMPASA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 273023/0001

derecede ısıtılarak mayalanır ve çeşitli süreçler yürütüldükten sonra ara bir ürün olan telleme haline getirilir. Ana olgunlaştırma işleminden önce, salamura suyu ile bir ön olgunlaştırma işlemi yürütülür, akabinde peynirler soğuk hava depolarına gönderilerek olgunlaştırılır.

Gömeç Tesisi'nde Balıkesir tulum peyniri ve Balıkesir otlı peynir üretilmektedir. Balıkesir otlı peynir üretiminde gerekli pH derecesine gelerek pıhtı haline gelen süte peynir altı suyunun uzaklaştırılması işlemi yapılırken menda otu olarak tabir edilen ürün peynire belirlenen oranlarda karıştırılır ve oluşan peynir baskılanır.

- **Ambalaj ve Paketleme**

Peynirin türüne göre müşterilere genellikle 100 gram, 450 gram ve 1 kilogramlık paketler halinde sunulmaktadır. Şirketin özel ürünü olarak, tüm tüketici tercihlerine hitap edebilmek için, 3 farklı tadı içeren beyaz peynir ürünü tüketime sunulmuştur.

Beyaz peynir ambalajlanması 19 kg'lık teneke kutularda ve 240 µm kalınlıkta alt folyo, 90 µm kalınlıkta üst folyodan oluşan şeffaf homojen yapıdaki baskısız PA/PE vakum torbalarda yapılmaktadır. Olgunlaştırılmış beyaz peynir, ezine peyniri, tulum peyniri ve otlı peynir ve laze beyaz peynir ürünlerinin paketlemeleri 175gr, 300gr, 350gr, 450gr, 500gr, 600gr, 19kg gramajlarında, veya gramajsız olabilmektedir.

Bu kategori kapsamında farklı gramajlarda (100 gram ve 250 gram) tam yağlı İzmir tulum peyniri üretilmektedir. İçeriğinde, pastörize inek sütü, tuz ve peynir mayası yer almaktadır. Tulum peynir ve otlı peynir ise 250 gr ve 300 gr vakum ambalajlarında paketlenmektedir.

İKİNCİ GRUP: Eski Kaşar

- **Genel Bakış**

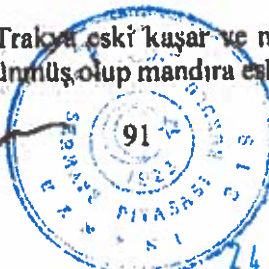
Koyun, keçi ve inek sütlerinin tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta mayalanması, pıhtının kırılması, işlenmesi, baskıya alınarak peynir altı suyunun arındırılması, telemenin doğranması, haşlanması, tuzlanması, kalıplanması, şekil verilmesi ve en az 3 ay boyunca soğuk hava depolarında olgunlaştırılması ile elde edilen kendine özgü tat ve aroması olan süt mamulüdür. Bu kategori kapsamında tam yağlı olarak Trakya Eski Kaşarı ve Mandıra Eski Kaşarı markaları altında üretilmektedir. Mandıra Eski Kaşarı markası altında üretilen peynir tamamen inek sütü kullanılarak üretilirken, Trakya Eski Kaşarı koyun, keçi ve inek sütünün karışımı kullanılarak yapılmaktadır. Üretimde kullanılan sütler Balıkesir ve Çanakkale'den bu tesislere getirilmektedir.

Bu grupta yer alan ürünler 31.12.2023 tarihi itibarıyla Şirket'in toplam cirosunun %16,0'sını oluşturmaktadır.

- **Üretim Teknikleri**

Eski kaşarın üretimi ve ön olgunlaştırma işlemi kendisi için oluşturulmuş üretim alanında ve şartlarında daha çok konvansiyonel temellere ve kümülatif metotlara göre yapılmaktadır. Öncelikle dikkatli bir şekilde, insan sağlığı gözetilerek çiğ süt işlenmektedir. Yaklaşık 1 ay içerisinde belirli nem ve sıcaklıktaki odalarda muhafaza edilen ürünler her gün ters çevirme işlemi ve tuzlama işlemi yapılarak standart hale getirilir. Ön olgunlaştırılması tamamlanan ürünler yıkanarak temizlenir ve kurutularak çuvallanır ve Ezine Tesisi içerisindeki soğuk hava depolama ve lojistik merkezine muhafaza edilmek üzere sevk edilir ve 180 gün boyunca soğuk hava depolarında, özel çuvallar içinde saklanır. Ürünün içeriğinde yüksek oranda olmak üzere koyun sütü ile keçi sütü; ek olarak da sınırlı bir miktarda inek sütü bulunurken herhangi bir katkı maddesi eklenmemektedir.

Eski kaşar ürün çeşitleri arasında Trakya eski kaşar ve mandıra eski kaşar ürünleri yer alır. Gömeç Tesisi, üretim için ikiye bölünmüş olup mandıra eski kaşarının ve Trakya eski kaşarının



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMÜRK İSKELİ CAD.
No 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 0630239831

yapıldığı bölümler farklıdır. Trakya eski kaşar üretimi için koyun, keçi ve inek sütleri kullanılır ve en az 3 ay soğuk hava depolarında olgunlaştırılması ile elde edilir. Mandıra eski kaşar ürününde inek sütleri kullanılır ve yine en az 3 ay soğuk hava depolarında olgunlaştırılması ile elde edilir.

Son ürün haline gelen yapının gramajlanma makinesinde istenilen gramajlarda soğuması için kalıplara dökülmesi sağlanır. Kalıplanan ürün en az 3 gün soğuk havada bekletildikten sonra paketlenmek üzere ambalajlama bölümüne gönderilir.

- **Ambalaj ve Paketleme**

Son ürün analizleri yapıldıktan sonra ambalajlanmaya hazır hale getirilen ürünler vakum makineleri tarafından paketlenir ve sevk edilmek üzere soğuk hava deposuna ve lojistik merkezine gönderilir.

Eski kaşar ürünlerinin ambalajlanması endüstriyel polietilen (PE) torba poşetlerde, 200 ve 300 gramajda yapılmaktadır.

ÜÇÜNCÜ GRUP: Taze Kaşar

- **Genel Bakış**

Şirket'in taze kaşara ilişkin deneme üretimleri Mart 2023'te başlamıştır. Üretim ve paketleme Gömeç Tesisi'nde yapılmaktadır. Şirket'in hedef pazarı hem yurt içi hem yurt dışı olup araştırmaları, üretim teknikleri ve fizibilitesi buna göre yapılmıştır. Bu ürünün satışına Ağustos 2023 tarihinden sonra başlanmış olup, 2023 yılsonuna kadar taze kaşar satışları artan bir seyir izlemiştir. İzahname tarihi itibarıyla yurt dışı satışı yapılmamakla birlikte, bu ürünün ihracatının da yapılması hedeflenmektedir.

Taze kaşarın yanında aynı üretim bandında Şirket, Burhaniye OSB'de yatırım süreci devam eden üretim tesisinin tamamlanmasının ardından 2024 yılının ikinci yarısında deneme üretimlerine başlanması hedeflenen mozzarella ürünü için çalışmalarına devam etmektedir. Ürünün ciddi bir pazarı ve yurt dışına kıyasla rekabetçi olabileceği avantajı bulunduğundan, yüksek bir yurt dışı satış hacmi beklenmektedir.

- **Üretim Teknikleri**

İnek sütlerinin tekniğine uygun olarak belirli bir sıcaklıkta mayalanması, pıhtının kırılması, işlenmesi, baskıya alınarak peynir altı suyunun arındırılması, teleminin doğranması, haşlanması, tuzlanması, kalıplanması, şekil verilmesi elde edilen kendine özgü tat ve aroması olan süt mamulüdür. Gömeç Tesisi'nde üretimi yapılmaktadır. Üretim süreci yaklaşık 1 gün içinde tamamlanmaktadır.

Bu grupta yer alan ürünler 31.12.2023 tarihi itibarıyla Şirket'in toplam cirosunun %3,7'sini oluşturmaktadır.

- **Ambalaj ve Paketleme**

Ambalajlama bakımından endüstriyel polietilen PE Torba Poşetlerde Şirket, 200 gram, 400 gram, 700 gram, 1000 gram ve 2000 gramlık ürünler üretmektedir. Tüm ambalajlama Gömeç Tesisi'nde gerçekleştirilmektedir.

DÖRDÜNCÜ GRUP (Yöresel Peynirler): Ceçil, Örgü, Dil Peyniri

200 gramlık paketler ile tam yağlı olarak örgü peyniri, ceçil peyniri ve dil peyniri de farklı tatlar olarak beyaz peynir kategorisi altında müşterilere ulaştırılmaktadır. Bunların diğer beyaz peynirlerden farkı teleminin hamur haline getirilip yüksek sıcaklıkta haşlanması ve belirli



ALTINKILIC
GIDA VE BÜTÜNLEME A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMÜRKİŞİ MESİ CAD.
No: 89 - 77 BAYRAZ PAŞA - İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 063 239831

kalıplar haline getirilip soğutulmasıyla elde edilmesidir. Ayrıca Dördüncü Gruptaki peynirler, yukarıda anılan beyaz peynirlere nazaran daha az tuzlu ve yumuşak kıvama sahiptirler. Herhangi bir olgunlaştırma süreci bulunmamaktadır ve üretildikten sonra ertesi gün satışa hazır hale gelmektedir.

Bu gruptaki ürünler genellikle Şirket ile aynı üretim bölgelerinde ve Şirket'in reçetelerine uygun üretim yapan ve Şirket'in kendi laboratuvarlarında kalite kontrol denetimine tabi olan diğer üreticilerden ara ürün ve son ürün tedarik edilmekte ve Şirket'in kendi markası ve ambalajı ile piyasaya sürülmektedir. Tedariği planlanan ürünlerin numuneleri Şirket'in kendi laboratuvarlarında denetlenmekte ve yalnızca onaylanması halinde, onaylanan ürünlerin hem son kullanma tarihi hem de parti seri numaraları belirlenerek satın alınmaktadır. Şirket içerisinde dışarıdan tedarik edilen bu gruptaki ürünler ayrı kodlarla izlenmektedir.

Bu grupta yer alan ürünler 31.12.2023 tarihi itibarıyla Şirket'in toplam cirosunun %0,02'sini oluşturmaktadır.

BESİNCİ GRUP (Cesnili Peynir): Cheesecolata (Çikolatalı Peynir)

• Genel Bakış

Şirket, müşteri kitlesini genişletebilmek adına 3 yıllık ÜR-GE faaliyetlerinin sonucunda küçük yaş kitlesini hedefleyerek çikolata ve peynirin bir araya getirildiği muadili olmayan bir ürün olarak Cheesecolata'yı piyasa sürmüştür. Şirket, bu ürün için daha başarılı bir sonuç elde etmek adına üretim hattını Ezine Tesisi'nde oluşturmuştur.

Ulusal piyasada çeşitli noktalarda satışı yapılan bu ürün, Şirket tarafından ağırlıklı olarak ihracat amaçlı olarak üretilmiştir.

Bu grupta yer alan ürünler 31.12.2023 tarihi itibarıyla ambalajında tasarlanan değişimler devam ettiğinden üretilmemektedir. 2024 yılında tekrar üretim ve satışına başlanması hedeflenmektedir.

• Üretim Teknikleri

Ürünün içeriğinde %52 oranında yağsız ve pastörize sütlü üretilen peynir bulunmaktadır. Peynir ve çikolataya ilaveten fındık kreması ve kakao ürün içeriğinde yer almaktadır. Tüm üretim Şirket tesislerinde ve özel reçetelerle gerçekleştirilmektedir. Çikolatanın çikolata yapım makinesinde hammaddelerinin karıştırılarak üretilmesi ve çikolata üretilir. Akabinde ilave edilecek peynir çeşidiyle karıştırılarak 72 derecede 20 dakika pastörize edilir ve ambalajlamaya hazır hale getirilir.

• Ambalaj ve Paketleme

Üretim süreci tamamlanan ve ambalajlamaya hazır hale getirilen ürün, ambalajlara doldurulur. Dolum sonrası sırasıyla soğutma, kapak kapatma, tarihleme ve etiketleme işlemleri tamamlanır. Ürünler kolilendikten sonra satışa hazır hale gelmektedir.

DİĞER ÜRÜNLER

Lor

Altıncılık lor peyniri, 500 gramlık paketiyle müşterilerinin tüketimine sunulmuştur. Lor peyniri de beyaz peynire nazaran daha yumuşak kıvamlıdır ve peynir altı suyundan üretilmektedir. Müşterilerin kendi tercihlerine göre tuzlu ve tuzsuz çeşitleri bulunmaktadır.

Krema

Ağırlık esasında en az %45 süt yağı içeren krema sütlü fiziksel ayrıştırma işlemi ile elde edilir. Sütlü içerisindeki yağ ile birbirinden ayrıştırılması işlemi ile üretilir.



İşbu İzahname'de yer alan finansal tablo dönemleri itibarıyla net satışlar toplamı esas alınarak hesaplanan satış gelirlerine ana kategoriler ve yukarıda detayları açıklanan ürün grupları bazında aşağıda yer verilmektedir:

** Diğer ürünler, ağırlıklı olarak Şirket'in üretim aşamalarında ortaya çıkan lor, kremu gibi yan ürünlerdir.*

* Diğer ürünler peynir grubuna dahil edilmiştir.

Ordu Grubu – Satış Ton	2021	2022	2023
Kefir Grubu	21.941	17.540	17.418
Peynir Grubu (*)	5.177	5.462	6.257
Toplam	27.118	23.002	24.675

Ordu Grubu – Satış Ton	2021	2022	2023
Kefir Grubu	21.941	17.540	17.418
Peynir Grubu (*)	5.177	5.462	6.257

ALTINKILIC
GIDA ve SÜT SAN. TIC.
KOCATEPE MAH. GEMROK İSKAN ANI
No. 88 - 77 BAYRAKPAŞA / ANKARA
Tulpa Vergi Danış. 0638239831

24 Mayıs 2024

Toplam	27.118	23.002	24.675
Ürün Grubu – Satış Ton	2021	2022	2023
Kefir Grubu	21.941	17.540	17.418
Peynir Grubu (*)	5.177	5.462	6.257
Toplam	27.118	23.002	24.675

* Diğer ürünler peynir grubuna dahil edilmiştir.

Fason olarak satılan ürünler, kilogram bazında, Şirket satışlarının 2021 yılı için %10,58 2022 yılı için %25,48 ve 2023 yılı için ise %26,10'una denk gelmektedir.

Tedarik Zinciri ve Stok Yönetimi

Şirket faaliyetlerinde hammadde olarak kullanılan süt Balıkesir, Çanakkale ve zaman zaman İzmir bölgesindeki süt çiftliklerinden ve kooperatiflerden tedarik edilmektedir.

Meyveli kefir ürününde kullanılan meyve sosları ise Aromsa Besin Aroma Katkı Maddeleri Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi'nden tedarik edilmektedir.

Şirket, ürünlerinin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadar birçok adıma ilişkin faaliyetlerini kendi bünyesinde de gerçekleştirmekle birlikte, çeşitli noktalarda Aromsa dışında da farklı şirketlerden de preform, maya ve kültür tedarigi, ürünlerin taşınmasına ilişkin lojistik gibi hizmetler almaktadır. Şirket'in hizmet aldığı alanlar ağırlıklı olarak ambalajlama ve lojistik faaliyetlerine ilişkindir.

Şirket'in bağlı ortaklıkları arasında olan İMİ'O Depolama, Ezine ve İstanbul arasında lojistik hizmeti vermekte olup, Şirket'in gerek duyduğu lojistik hizmetlerinin yaklaşık %20 ila %30'u bu şekilde karşılanmaktadır. Bunun haricinde lojistik ve soğuk zincir hizmetler için grup dışı şirketlerle çalışılmaktadır.

Şirket depolama gereksinimlerinin tamamını kendi bünyesindeki Ezine ve Gömeç Tesisleri ile karşılamaktadır.

Şirket'in müşterilerine satışı 31.12.2023 itibarıyla %90 - 95 oranında doğrudan yapılmakta, %5-10 oranında distribütörler aracılığı ile satış yapılmaktadır. Türkiye'deki birçok market zinciri Şirket'in başlıca müşterilerini oluşturmakta ve bu yolla Şirket ürünleri tüketiciye Türkiye'nin tüm illerinde ulaştırılmaktadır.

Müşteri ve Satış Kanalları

İç Piyasa

Şirket nihai tüketiciye yönelik ürünler üretmektedir. Şirket ürettiği ürünlerin satışının büyük bir bölümünün iç piyasada gerçekleştirmektedir. Şirket'in pazarlama araçları oldukça geniş bir yelpazeye yayılmakta olup bu çerçevede pazarlamasının yine büyük bir bölümünü doğrudan satış kanalları üzerinden yaparak ürünlerinin nihai tüketiciye ulaşan raflarda yer almasını sağlamaktadır.

Şirket'in iç piyasadaki ana müşteri grupları; ulusal zincir marketler, yerel marketler/zincirleri, toptancı/bayiler ile, distribütörler aracılığıyla satış yapılan İstanbul içi ev dışı tüketim kanalı (EDT), (Hotel-Restaurant-Cafe (HORECA)), hastane zincirleridir.

Şirket ondan fazla ulusal zincir marketle ve İstanbul içi yirmiden fazla yerel marketle doğrudan çalışmaktadır.

[Handwritten signature and blue circular stamp of the Ministry of Agriculture, Republic of Turkey, dated 11.01.2024]

ALTINKIYI
GIDA ve SÜT SAN. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÜMRÜK KULESİ CAD.
No. 88 - 77 BAYRAMPAŞI / İSTANBUL
Tuna Velgi Tel: 0212 323 9831

Şirketin doğrudan çalıştığı ondan fazla ulusal market zincirlere hem İstanbul içi araçlar ile hem de fabrikadan sevk edilen araçlar ile bölge depolarına ürün sevki gerçekleştirilir. Bir kısım sevkiyat Şirket'e ait olan ve İMİ'O Depolama bordrosunda çalışan şoförler tarafından işletilmekte olan 5 tır ile sağlanırken bir kısım sevkiyat dış lojistik firmalar ile sağlanmaktadır.

Ayrıca Şirketin doğrudan çalıştığı yirmiden fazla yerel market zincirleri ile, Şirket'e bağlı olan araçlar ile günlük sipariş gönderimi ve rutin kontrolleri yapılmaktadır.

Şirket ayrıca, Mega Center Gıda Pazarında hemen hemen Türkiye'nin her iline ürün gönderimi yapan ve birçok farklı müşteri gruplarına ulaşan büyük toptancılar vasıtasıyla ürünlerinin doğrudan satışını yapmaktadır. Şirket'in üretmekte olduğu ürünlerin toptan satışının, bağlı ortaklığı Besar Toptan üzerinden gerçekleştirilmesi planlanmaktadır. Besar Toptan üzerinden ayrıca Şirket'in üretim süreçlerinde kullandığı hammaddelerin de toptan alımı gerçekleştirilecektir. Bu doğrultuda Besar Toptan üzerinden hammadde pazar araştırması, fiyat takibi ve satın alma süreçleri yürütülecektir.

Şirket'in aşağıdaki tabloda "diğer" grubunda yer alan müşteri grubu, distribütörler aracılığıyla satış yapılan, İstanbul dışı yerel market ve tekli noktalar ile İstanbul içi ev dışı tüketim kanalı (EDT), (Hotel-Restaurant-Cafe (HORECA)), hastane zincirleri gibi geleneksel kanallardan oluşmaktadır. Diğer bir ifadeyle distribütörler aracılığıyla çoğunlukla tekli satış noktaları, EDT, HORECA ve hastane zincirleri ile kısıtlı olarak yerel zincirlere satış yapılmaktadır. Şirket'in üretmekte olduğu ürünlerin İstanbul içinde ve tüccar plasiyerlere satışı, bağlı ortaklığı Saray Pazarlama üzerinden gerçekleştirilmektedir. Saray Pazarlama bünyesinde bulunan araçlar ile Şirket'in ürettiği ürünlerin İstanbul içi tekli noktalar, ev dışı tüketim kanalı (EDT), (Hotel-Restaurant-Cafe (HORECA)) ve bazı zincir marketlere satışı yapılmakta, ürünlerin kalite kontrol süreçleri yönetilmekte, sipariş takibi yapılacaktır. Bu sayede, İstanbul içi satış ağının genişletilmesi ve en üst seviyeye çıkarılması hedeflenmektedir. İstanbul dışında tüm EDT, (HORECA) hastane zincirleri, geleneksel kanal, yerel marketler, tekli noktalara yapılan dağıtım tamamen Şirketin anlaşmalı olduğu distribütörler tarafından sağlanmaktadır.

Aşağıdaki tabloda Şirket'in ana müşteri gruplarına yaptığı satışların izahname dönemleri itibarıyla kırılımlarına yer verilmiştir.

Müşteri Grubu Milyon TL	2021		2022		2023	
	Hasılat	Pay (%)	Hasılat	Pay (%)	Hasılat	Pay (%)
Ulusal Zincir Marketler	919,6	71	930,0	60	1.097,5	59
Bayi ve Toptancılar	184,3	12	381,2	25	438,7	24
Yerel Zincir Marketler	146,2	11	166,2	11	239,5	13
Diğer	39,2	5	72,6	4	81,2	4
Toplam	1.289,2	100	1.550,0	100	1.856,9	100

İhracat

Şirket 2021 yılına kadar ürünlerinin satışını sadece yurt içi pazarda gerçekleştirmiştir. Daha sonra satış yapılan pazarların çeşitlendirilmesi amacıyla Şirket'in üretim potansiyeli de değerlendirilerek yurt dışı piyasalara ilişkin çeşitli araştırmalar yapılması ve ürünlerin uygun ülke pazarlarına ihrac edilmesi kararı alınmıştır. İzahnamede yer alan finansal tablolar itibarıyla Şirketin yurt dışı satışları, toplam hasılatının 31.12.2021 itibarıyla %0,02, 31.12.2022 itibarıyla %0,73 ve 31.12.2023 itibarıyla ise %0,51'ini teşkil etmektedir.

[Signature]

[Signature]



24 Mayıs 2024

ALTINKINÇ
GIDA ve DÜĞÜN SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÇAMRUK İSKİTESİ CAD.
No: 89 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Danışmanı: 0630239831

İzahname tarihi itibarıyla Şirket ürünlerini Balkan ülkeleri, Orta Doğu ülkeleri ve Amerika kıtasında çeşitli pazarlarda satışa sunmaktadır. Amerika kıtası satışları için Şirket'in işbirliği yaptığı şirket Türkiye merkezli olup Amerika'ya farklı ülkelerden temin ettikleri ürünlerin satışını yapmaktadır. Süt ürünlerine birkaç yıldır yatırım yapmakta olan bu şirketin Türkiye'deki birkaç tedarikçisinden biri olarak Şirket düzenlenen faturalar üzerinden düzenli satış yapmaktadır.

Şirket Orta Doğu bölgesindeki satış operasyonunu Lübnan merkezli iş ortağı aracılığıyla sürdürmektedir.

Şirket ayrıca 50 yıllık bir ticari geçmişe sahip olan Ortadoğu bölgesinde çeşitli ürünlerin farklı ülkelerden temini ve satışı gerçekleştiren Lübnan merkezli bir lojistik şirketi ile anlaşmalı olup ürünlerini anılan firmalar üzerinden tüketiciyle buluşturmaktadır.

Amerika kıtasına ise bölgedeki başka bir şirket üzerinden olgunlaştırılmış peynir çeşitlerinden ürün gönderimi yapılmaktadır.

Şirket'in, yukarıda anılan Amerika kıtası satışları için anlaşmalı olduğu distribütörler ile çalışma şekli yıldan yıla ve bu kurumların konumları, ürün satmaya yetkili olduğu bölgeler ve nihai kullanıcı olan müşterileri, müşterilere ulaşma yöntemleri, müşteriye sunulan hizmetlerin kapsamı, fiyatlama süreci, rakip firmaların ürünlerini satmaya yetkili olup olmama gibi özelliklerine ve pazarın şartlarına göre farklı şekillenebilmektedir.

Şirket distribütörler ile çalışmayı temel olarak ilgili pazara giriş ve tutunma stratejisinin bir parçası olarak benimsemiş ve yurt dışı satış potansiyelini arttırmak için bir yöntem olarak benimsemiştir. Bu şekilde Şirket ilgili pazarda nihai kullanıcı müşterilerine hızlı teslimat sağlama, ithalat riskine katlanmak istemeyen yabancı müşterilere yerel bir depodan teslimat ve satış yapma, nihai kullanıcı müşterilerinin stoksuз kalma riskinin önüne geçme, ürün iade süreçlerini yönetme, lojistik risklerini yönetme gibi birçok konuda hizmet almakta ve ürünlerini sunduğu müşterilere bu yolla hizmet sağlamaktadır. Şirket bu hizmetler sayesinde ilgili bölgelerde de pazar payı kazanmayı hedeflemektedir. Bu yapı aynı zamanda distribütörün müşterisiyle aynı ülke hukukuna tabii olması nedeniyle kolaylık sunmaktadır.

Şirket'in İngiliz Perakende Konsorsiyumu BRC (*British Retailer Consortium*) tarafından düzenlenen gıda güvenliği konusuna ilişkin İngiliz Perakende Konsorsiyumu Global Standartları (*BRCGS, British Retailer Consortium Global Standards*) kapsamında, inek sütünün pastörize edilmesi, kefir ile fermentasyonu, (laktaz, meyve püresi, meyvesiz) karıştırılması, PET şişelere doldurulması; sert ve yumuşak peynir türlerinin kesilmesi ve tartılması, PA/PE vakumlama faaliyetlerinde global gıda güvenliği standartlarında olduğuna ilişkin 31.01.2024-31.01.2025 tarihleri arasında geçerli sertifikası bulunmaktadır. Bu doğrultuda Şirket'in Avrupa Birliği'ne ihracata başlaması hedeflenmektedir.

7.1.2. Araştırma ve geliştirme süreci devam eden önemli nitelikte ürün ve hizmetler ile söz konusu ürün ve hizmetlere ilişkin araştırma ve geliştirme sürecinde gelinen aşama hakkında ticari sırrı açığa çıkarmayacak nitelikte kamuya duyurulmuş bilgi:

Şirket bir gıda firması olup sektördeki rakipleri ile sürekli rekabet halinde olmasından dolayı yaptığı çalışmaları gizlilik çerçevesinde yürütmektedir. Bu çerçevede yapılan Ür-Ge çalışmaları Şirket bünyesinde çalışan iki gıda mühendisi, bir ziraat mühendisi ve 3 kişilik gıda teknikeri ekibiyle yürütmektedir.

Ür-Ge merkezinin misyonu, Şirket'in güncel durumda dışarıdan karşıladığı ihtiyaçlarından bazılarını kendi bünyesinde veya bağlı ortaklıkları aracılığıyla üretebilecek donanım ve güncel teknolojik bilgilere sahip bir Şirket olarak katma değerli ürünler geliştirmek ve böylece hem yurt içi hem yurt dışı piyasada satış hacmini büyütürken ülke ekonomisine katkı sağlamaktır.



24 Mayıs 2024

ALTINERLİ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE M.İ. GÜMÜŞ İSKELESİ CAD.
No: 89 - 77. BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Veri Matresi: 0630739031

Ür-Ge laboratuvarlarında, önceliklendirilen çalışma konuları mevcut ürünlerin gözden geçirilerek, günümüz tüketicileri tarafından daha çok tercih edilen ürün özelliklerinin eklenmesini ve geliştirilmesini sağlamaktır. İkincil olarak ise katma değeri yüksek olan yeni ürünler geliştirilmesi ve bunların süreç girdilerinin sağlanması amaçlanmaktadır.

Ezine Tesisinde Ür-Ge biriminin kendine ait bir ofis alanı ve laboratuvar alanı bulunmaktadır. Bu alanlarda ürün geliştirme amacıyla fiziksel, kimyasal ve biyolojik analizler yapılmakta olup dokümantasyon aşaması yine Ür-Ge ekibi tarafından sağlanmaktadır. Ürün geliştirme, süreç değişiklikleri ile avantaj sağlama gibi konularda İzmir Ege Üniversitesi, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi ve Ankara Üniversitesi öğretim üyeleri ile beraber zaman zaman çalışılmakta ve TÜBİTAK ile de iş birliği içerisinde Ür-Ge çalışmaları yürütülmektedir.

Üretim özelinde kefir çeşitlerinin meyve bazında farklı türlerinin geliştirilmesi, ürünlerin daha düşük kaloriye üretilmesinin tat ve aroma üzerindeki etkileri üzerine çalışmalar yapılmaktadır. Kefir ürününde probiyotik bakteri gelişiminin raf ömrü boyunca etkileri ve bunlar karşısında yapılabilecek işlemler araştırılmakta, ürün ambalajında bariyer sistemi ve raf ömrünü etkileyecek hususlar ile ilgili deneylere dayanan analizler yapılmaktadır.

Peynir üretimine ilişkin ise süreç değişikliği ile maliyet azaltma amacıyla ve peynir üretiminde kullanılan girdilerin farklılaştırarak yapısal anlamda farklı peynirler elde etme amacıyla çalışmalar yapılmaktadır.

Ayrıca laktoz intoleransı olan tüketiciler düşünülerek laktozsuz peynir ürün üretimine ve bu ürünlerin raf ömrüne ilişkin Ür-Ge çalışmaları devam etmektedir.

Ayrıca Şirket, %85 sade kefir ve %15 gerçek meyve püresi kullanılan meyveli kefir ürünü Kefirix'c ek olarak, sade kefir oranının daha yüksek meyve püresi oranının ise nispeten daha düşük olduğu yeni bir ürün için Ür-Ge çalışmalarını başlatmıştır. Şirket'in yüksek oranda meyve pürel kefir ürününe ek olarak burada meyve püresi maliyetinin de azalmasıyla ürünün fiyatının piyasada rekabet kabiliyeti daha yüksek bir tutara indirilmesi hedeflenmektedir.

Paketleme konusunda yapılan araştırmalar ile daha etkili ürün muhafaza koşullarına ilişkin birçok çalışma da Şirket Ür-Ge ekibi tarafından yapılmaktadır.

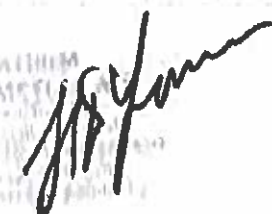
Şirket, ambalaj maddesi olarak kullandığı kapakları bağlı ortaklığı olan İşbilen Plastik'in satın aldığı kapak üretim makinesi ile karşılamak için çalışmalarını sürdürmektedir. Sızdırmazlık, dayanıklılık gibi özelliklerin raf ömrü boyunca sorunsuz bir şekilde korunabilmesi için Şirket Ür-Ge ekibinin yaptığı çalışmalarda başarı sağlanmış ve makinenin Aralık 2023'te Şirket'in Ezine Tesisinde kurulumu yapılmıştır. 2024 yılının ilk yarısında kapak üretim makinesinin deneme üretimlerinin tamamlanarak, 2024'ün ikinci yarısı itibarıyla seri üretime başlanması planlanmaktadır.

7.2. Başlıca sektörler/pazarlar:

7.2.1. Faaliyet gösterilen sektörler/pazarlar ve ihracatının bu sektörlerdeki/pazarlardaki yeri ile avantaj ve dezavantajları hakkında bilgi:

Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne İlişkin Küresel Veriler

Uluslararası süt ve süt ürünleri üretim hacmi, 2021 yılı içerisinde 2020 yılına kıyasla %0,4 oranında artarak yaklaşık 517,6 milyon ton seviyesine ulaşmıştır. 2021 yılında uluslararası süt ve süt ürünleri ihracatı %12,9 oranında artış göstererek 92.334 milyon dolar seviyesinde gerçekleşmiştir. 2022 yılının ilk 9 ayında ise süt ve süt ürünleri ihracat hacmi 81,7 milyon dolar seviyesinde izlemiş ve 2021 yılının ilk 9 ayında gelinen miktar olan 73,6 milyon dolardan sonra

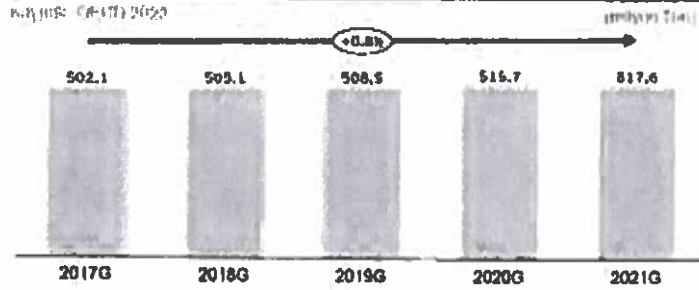


24 Mart 2024

ALTINKIŞIÇ
BİDA ve SİT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAĞ. GÜNHÜR KULESİ CAD.
No. 69 - 77 BAĞLAMPASA / İSTANBUL
Tic. Sic. No. 270900 / Tic. Sic. No. 270900

%11'lik bir artış kaydetmiştir. Bu ihracatın 1/3'ünü peynir oluştururken onu süt ve devamında krema işlemektedir.²¹

OECD Ülkeleri Süt ve Süt Ürünleri Üretim Hacmi

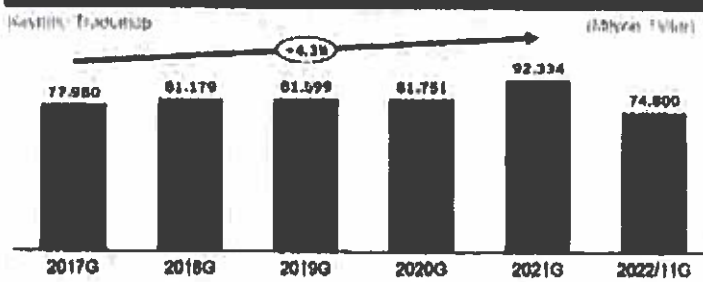


Kaynak: OECD İstatistikleri

Süt ürünleri bazında bakıldığında ise 2022 yılı kapanış verileri uyarınca 20 sene sonra ilk defa süt ürünleri ticareti 85 milyon ton ile %3,4 puan düşüş göstermiştir. Bunun nedenleri arasında Çin ve Rusya gibi ticaretin kilit ülkelerinden azalan talepler gösterilmektedir.²² Takip eden 2023 yılı kapanış verileri uyarınca ise süt ürünleri ticaretinin 2022 yılında meydana gelen düşüşün daha azalarak devam ettiğini fakat üretimin daha hızlı bir şekilde büyüdüğünü göstermektedir. Ekim ayından itibaren ise özellikle yüksek talep eğiliminden kaynaklı olarak fiyatların global ölçüde arttığını göstermektedir.²³ Bütün bu açıklamaların ışığında 2023 yılında süt ve süt ürünleri üretimi 84 milyon tona gerilemiş ve %1,0 azalış göstermiştir.

Uluslararası ihracat ve ithalat hacmi COVID öncesi yıllarda istikrarlı bir şekilde artış gösterirken, 2020 yılında dış ticaret verileri büyümelerinde düşüş gözlenmektedir. İthalat ve ihracat büyümelerindeki düşüşün ana faktörleri arasında, navlun fiyat artışları, küresel tedarik zincirlerindeki aksamalar ve talep düşüşü gösterilmektedir. Ek olarak, küresel ihracata getirilen sınırlamalar dolayısıyla Avrupa'da gerçekleşen süt tedarikinin azalması, toplam üretimin 2020 yılı beklentilerinin altında gerçekleşmesine sebep olmuştur. OECD-İAO 2022 raporuna göre, süt ve süt ürünleri sektörünün hızlı adapte olması sonucu pandeminin ilk aylarında görülen ciddi etkilerin birçoğunun hafiflediği ve küresel ihracatın 2021'de toparlandığı belirtilmektedir.

Uluslararası Süt ve Süt Ürünleri İhracatı



Kaynak: OECD İstatistikleri

Uluslararası peynir ihracatı 2017-2020 yılları arası %2,7 YBBO artış göstermiştir. 2021 yılı içerisinde işlenmiş ve dondurulmuş gıda ürünleri tüketimine olan eğilimin artması sonucu; ilgili sektördeki ihracat artışı son 4 yılın üzerinde, %11,4 seviyesinde gerçekleşmiştir.

²¹ <https://www.tradedatamonitor.com/datanews/global-dairy-trade-increased-11-in-2022/>

²² Dairy Market Review, Emerging Trends and Outlook 2023: <https://www.fao.org/3/cc3418en/cc3418en.pdf>

²³ Dairy Market Review, Emerging Trends and Outlook 2023: <https://www.fao.org/3/cc9105en/cc9105en.pdf>

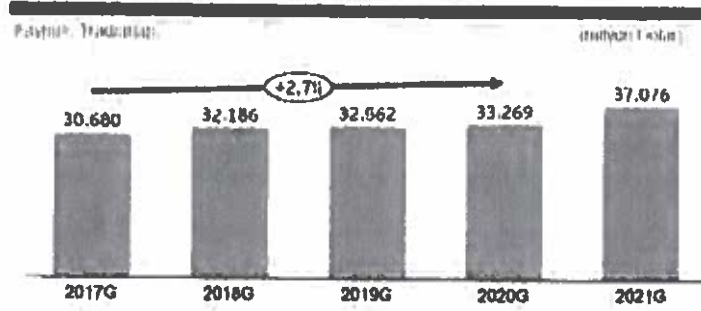
[Handwritten signature]



24 Mayıs 2024

ALTINKIÖNE
GIDA VE SÜT SANAYİCİ A.Ş.
KOCATEPE MAH. BÜMRÜK İNFLESİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Danışmanı: 06 0239831

Uluslararası Peynir İhracatı

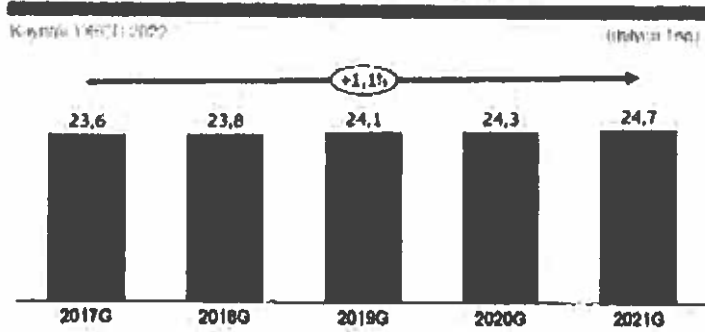


Kaynak: OECD İstatistikleri

Süt ve süt ürünleri sektöründe, sütün ardından en çok tüketilen ürün kategorisi peynir ürünleridir. COVID bu sektörde üretim hacmi bazında yavaşlamaya sebep olmuştur ve 2019 yılı içerisinde gözlenen %1,6 artış sonrası, 2020 yılında uluslararası peynir sektörü üretim hacmi artmaya devam etse de, artış oranı %0,7 seviyesine düşmüştür.

Pandeminin etkisini yitirmesi üzerine beklentilerin üzerinde iyileşme gösteren uluslararası peynir sektörü, üretim hacmi bazında 2021 yılı içerisinde %1,5 oranında artış göstererek yaklaşık 24,7 milyon ton seviyesine yükselmiştir. 2022 yılında Çin'in sektörde ithalat hacmini azaltması üzerine peynir üretim hacmi tekrar dönemlik bir daralmaya gitmiş ve 22,17 milyon ton seviyesine gerilemiştir.

Uluslararası Peynir Sektörü Üretim Hacmi



Kaynak: OECD İstatistikleri

Gelişmiş ülkelerde sağlıklı beslenme yükselen bir değer iken bu ülkelerde sağlık harcamalarının büyük bir kısmının obezite ile mücadeleyle harcanması ve bunun yanında 2020 yılında başlayan ve tüm dünyada yaşanan COVID-19 süreci sağlıklı beslenmeye olan ilgiyi ciddi derece de artırmıştır. Bağışıklık sisteminin güçlendirilmesi, sindirim sistemi ve metabolizma problemleri gibi birçok sağlık sorunları giderek tüketicilerin gündeminde daha çok yer etmektedir. Bu bilinç sağlıklı ürün tüketme eğilimini artırmıştır. Bu doğrultuda doymuş yağ tüketimini azaltarak protein ve diğer besin değerlerinin alınmasının uygun fiyatlı yöntemi olarak süt ve süt ürünleri tüketimi önerilmiştir.²⁴

FAO süt ve süt ürünleri fiyat endeksi Ağustos 2023'te ortalama 111,3 puandadır ve bir önceki aya göre 4,6 puan (%4) düşmüştür ve bir önceki yılın Ağustos ayına göre 32,1 puan (%22,4) düşmüştür. Ağustos 2023'te, tüm süt ürünlerinde, özellikle tam yağlı süt tozunda uluslararası

24

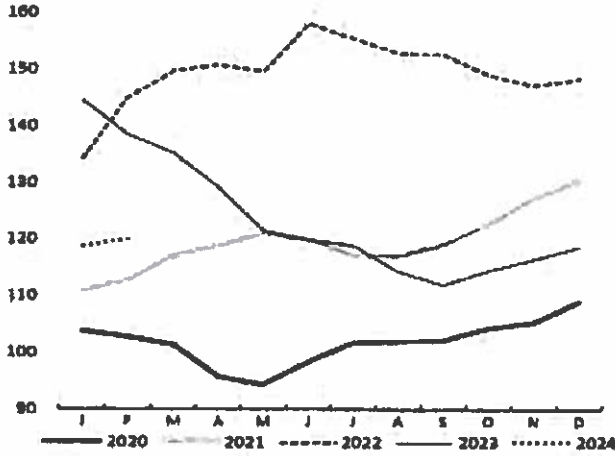
<https://www.euro.who.int/en/health-topics/health-emergencies/coronavirus-covid-19/publications-and-technical-guidance/noncommunicable-diseases/food-and-nutrition-tips-during-self-quarantine>



ALTINKURT
GIDA ve SÜT SANAYİCİ A.Ş.
KOCATEPE MAH. DÜMÜK İKİLESI CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 0030235331

FAO Dairy Price Index

2014-2016=100



Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne İlişkin Türkiye Verileri

Günümüzde bireylerin beslenme konusunda daha bilinçli bir noktaya gelmesi, hayvansal protein kaynaklarının beslenme düzenindeki önemi hususunda farkındalığın artması ve hayvancılık faaliyetlerinin ekonomik anlamda cazip hale gelmesi tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hayvancılığı önemli bir noktaya getirmiştir. Kırsal kalkınmayı destekleme programları ve hayvancılığa verilen destekler sayesinde hayvancılık faaliyetleri ticari anlamda değer kazanmıştır. Tarım ve hayvancılık; ulusal gelirin ve istihdamın artırılması, diğer sektörlerde hammadde sağlamasıyla ülke ekonomisine sağladığı katma değerde artış, kentsel göçü ve bunun ortaya çıkardığı sosyal problemleri azaltması gibi sosyal ve ekonomik birçok sorunun çözümüne katkı sağlamaktadır.²⁸

Ülkemiz küçükbaş ve büyükbaş hayvan varlığı bakımından Avrupa’da birinci, süt üretiminde ise üçüncü su ürünleri yetiştiriciliğinde ise Avrupa’da birinci sıradadır.²⁹

Ülkemizdeki bakım ve beslenme koşullarının iyileştirilmesi, üreticilerin süt hayvancılığı konusunda bilinçlenmesi ve ihtisaslaşmasıyla, hayvan sayısındaki artış ile birlikte hayvan başına süt verim seviyesi yükselmiştir.³⁰

Dünyadaki genel trendin aksine, Türkiye süt ve süt ürünleri üreticileri, COVID-19 döneminde negatif yönlü etkilenmemiştir. COVID-19 salgının Türkiye’de görüldüğü günden itibaren süt ve süt ürünlerinde talep artışları ortaya çıkmıştır.³¹ 2020 ve 2021 yılları içerisinde süt ve süt ürünleri üretim hacmi sırasıyla %3,4 ve %3,3 oranında artmıştır.

TÜİK’ten elde edilen Ulusal Süt Konseyi verileri uyarınca, süt ve süt ürünleri üretimi Aralık 2023’te bir önceki aya göre %6,11 artmıştır. Bir önceki yılın aynı ayına göre ise %9,02 artış göstermiş olup 1.280.105 ton üretim yapılmıştır.³² Buna paralel olarak ise 2022 yılının 12 aylık verilerine göre %4,63 artış kaydedilmiştir. 2023 yılı 12 aylık süt ve süt ürünleri üretim değişimi ise aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

²⁸ <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/wp-content/uploads/2021-Sut-Raporu.pdf>

²⁹ <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/Bakani%C4%B1k Faaliyet Raporlar%C4%B1/TOB%202022%20YIL%201%CC%87DARU%20FAALI%CC%87YET%20RAPORU.pdf>

³⁰ <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/wp-content/uploads/2021-Sut-Raporu.pdf>

³¹ <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/teppe/Belgeler/PDI%202022Tar%C4%B1m%20%C3%9C%C3%BCleri%20Piyasalar%C4%B1/2022-Temmuz%20Tar%C4%B1m%20%C3%9C%C3%BCleri%20Raporu/41-S%C3%9C%C3%9C%20TEMmuz%202022.pdf>

³² <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/uretimler/>

[Handwritten signature and stamp]

24 Mayıs 2024

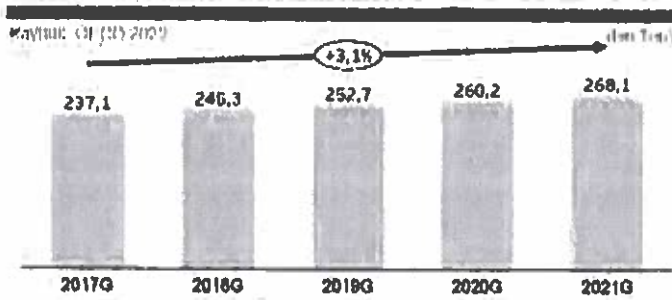
ALTINKILIC
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÖZBÜKİSİ CAD.
No: 89 77 BAYRAKPAŞA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 27239831

Kalem Adı	Üretim (Ton)	Önceki Yıl Üretim (Ton)	Değişim
Ayran	829.546	766.278	%8,26
Diğer Peynir	26.973	19.872	%35,73
İçme Sütü	1.518.370	1.496.558	%1,46
İnek Peyniri	771.066	702.868	%9,70
İnek Sütü	10.218.997	9.750.800	%4,80
Kaymak	29.163	31.950	%8,72
Krema	68.955	56.475	%22,10
Süt Tozu	45.289	45.388	-%0,22
Tereyağ	87.059	95.656	-%8,99
Yağsız Süt Tozu	67.659	89.226	-%24,17
Yoğurt	1.219.579	1.169.322	%4,30

TÜİK verileri uyarınca Ocak 2024'te bir önceki yılın aynı ayına göre, inek peyniri üretimi %12,3 , ayran üretimi %13,2, yoğurt üretimi %9,2 ve tereyağ üretimi %20 oranında artarken; içme sütü üretimi %6 oranında artmıştır. Bir önceki ay 874.193 ton olan ticari süt işletmelerince toplanan inek sütü miktarı Ocak ayında %4,7 artarak 915.522 ton olmuştur.³³

2021 yılı içerisinde Türkiye yoğurt ve ayran sektörü toplam üretim hacmi yıllık %1,1 oranında artmış ve toplamda 1,84 milyon ton seviyesinde üretim gerçekleşmiştir.

Türkiye Peynir Sektörü Üretim Hacmi



Kaynak: OECD İstatistikleri

Süt ve süt ürünlerinin fiyatlarını dengelemek adına, Ulusal Süt Konseyi tarafından çiğ süt tavsiye fiyatına ilişkin karar duyurulmuştur. Bu doğrultuda, 1 Ekim 2022 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere; %3,6 yağ ve %3,2 protein içeriğine sahip çiğ inek sütünün tavsiye fiyatının (çiğ süt destek primi hariç) üreticinin eline net 7,50 TL geçecek şekilde belirlenmesine, soğutma, nakliye ve diğer cari giderler üretici tarafından karşılandığı takdirde üreticiye ayrıca

³³ <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/uretimler/>



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. MUHURKİŞİ CAD.
No: 69 - 17 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 271800
Ticari Sicil Sicil No: 271800

ödenmesine oy çokluğu ile karar verilmiştir.³⁴ 14 Ekim 2022 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere ise bu fiyat litre başına net 8,50 TL olarak belirlenmiştir.³⁵ 1 Ağustos 2023 tarihinden itibaren ise fiyat güncellenmiş ve 11,50 TL, 22 Ocak 2024'ten itibaren ise 13,50 TL olarak yenilenmiştir. Soğutma, nakliye ve diğer cari kalemler üretici tarafından karşılandığında bu masraflar da satış fiyatına yansıtılabilecektir.³⁶

Süt sığırcılığı işletmelerinde maliyeti etkileyen en önemli girdi kalemi yem olup maliyet kalemleri içerisinde %50-70'lik bir paya sahiptir. İşçilik masrafları ise ikinci sırada yer almakta ve süt maliyetinin yaklaşık %15-20'sini oluşturmaktadır. Diğer masraflar ise (ahır ve altlık masrafı, inek sermayesinin faizi, inek amortismanı, alet ve makine masrafları, veteriner ve ilaç masrafları, aydınlatma giderleri ve su masrafları) maliyetin yaklaşık %20-25'ini oluşturmaktadır. Türkiye'de süt sektörünün karşılaştığı en önemli sorunlar; üretim maliyetinin yüksek oluşu, küçük ölçekli işletme yapısı, ürün kalitesinin düşük olması, ihracatın yetersiz olması, kayıt-dışılık ve pazarlama sorunu olarak tespit edilmiştir. Türkiye'de süt sığırcılığında, sanayide temin edilen çeşitli özelliklerdeki yemler ile bir miktar kaba yeme dayalı besleme yapıldığı görülmektedir. Karma yem üretiminde %40-45 oranla ithal yem hammaddelerine bağımlı olunması, karma yem maliyetlerini dolayısıyla süt üretim maliyetini yükseltmektedir.³⁷

Türkiye süt ve süt ürünlerinde net ihracatçı konumundadır. Türkiye süt ve süt ürünleri ihracatında 2019 yılı içerisinde dolar bazında %25 artış göstermiştir. COVID-19'un küresel boyutta tedarik zincirlerinde ve talep tarafında gerçekleştirdiği olumsuz etkiler sonucu 2020 yılı ihracat hacminde %9,4'lük bir düşüş gerçekleşmiştir. Ancak sektörün, uluslararası pazarda diğer tarım ürünleri sektörlerine kıyasla daha erken iyileşme göstermesi ve Türk Lirasının küresel para birimleri karşısında değer kaybı sonucu Türkiye toplam süt ve süt ürünleri ihracatı 2021 yılı içerisinde %36,9 oranında büyüme göstermiştir. Buna karşılık, 2021 yılı ithalat hacminde %36'lık bir düşüş gözlenmektedir.

Ulusal Süt Konseyi verileri uyarınca, 2022 yılı 12 aylık süt ve süt ürünleri toplam ithalat değeri 83.708.994 USD, toplam ihracat değeri ise 610.877.488 USD'dir. Bir önceki yıla göre ithalat değeri %50,22 ihracat değeri ise %20,45 artmış olup ilgili değerlerin dağılımına aşağıda yer verilmiştir.

2023 yılının 12 ayında toplam 390.617.989 USD değerinde süt ve süt ürünleri ihracatı yapılmıştır. Bu miktardan %54,64'ü peynirlerden ve %10,79'u süt ve krema ihracatından karşılanmaktadır. Buna karşılık olarak 12 ayda gerçekleşen ithalat değeri 130.753.752 USD değerinde olup önceki senenin 83.708.994 USD tutarına göre %56,20 oranında artmıştır. 2023 yılının 12 ayında yapılan ihracatın 87.522.087 USD tutarı Irak'a, 31.455.650 USD tutarı ABD'ye ve 33.088.080 USD tutarı ise Birleşik Arap Emirlikleri'ne yapılmıştır.

³⁴ <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/ulusal-sut-konseyi-cig-sut-tavsiye-fiyati-2-3903/>

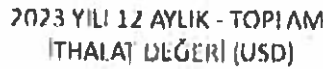
³⁵ <https://ulusalsutkonseyi.org.tr/ulusal-sut-konseyi-cig-sut-tavsiye-fiyati-3-3919/>

³⁶ 2024 Yılı Cig İnek Sütü Tavsiye Fiyatları - Ulusal Süt Konseyi (ulusalsutkonseyi.org.tr)

³⁷ <https://www.tarimorman.gov.tr/TAGEM/Belgeler/Yayin/6%C3%B0%20Sekt%C3%B6r%20Politika%20Belgesi%202018-2022.pdf>

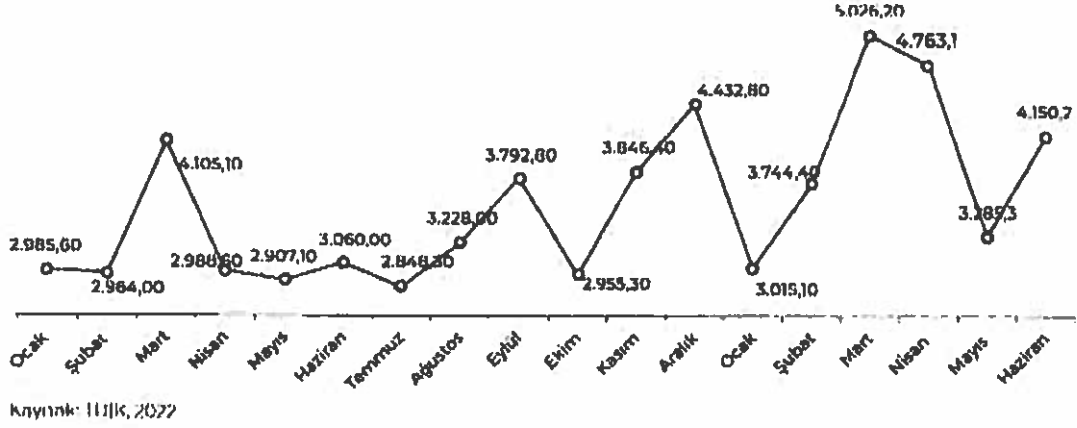
MKE
Y. S. Güneş
104
24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT BAKANLIĞI
KOCATEPE MAH. GÜNEŞ KİSKİNE CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticari Vergi Dairesi 0630230031



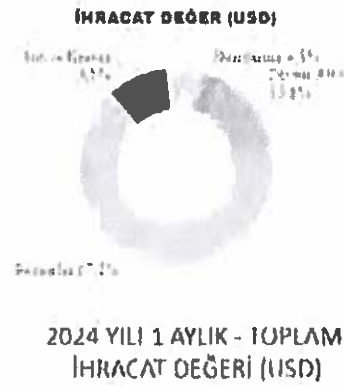
24 May 2024

Grafik 48. Peynir İhracatımız 2021-2022 (Ton)



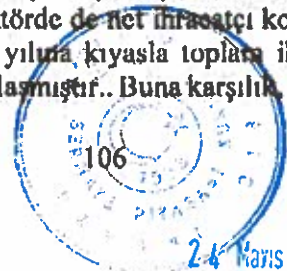
2023 yılının 12 ayında taze peynir ihracatı 62.750.971 USD tutarında gerçekleşmiş; diğer peynirlerin ihracatı ise 88.307.729 USD oranında gerçekleşmiştir. Taze peynir ihracatından gelen gelirin 7.062.561 USD miktarı Kuveyt; 8.526.173 USD miktarı Birleşik Arap Emirlikleri'nden ve 11.762.026 USD miktarı ise Irak'tan elde edilmiştir

2024 yılının ilk ayında ise toplam 28.528.792 USD değerinde süt ve süt ürünleri ihracatı yapılmış ve önceki yıla oranla %11,79 artmıştır. Bu miktardan, %67,1'i peynirlerin, %13,6'sı peynir altı suyunun ihracatından karşılanmaktadır. Buna karşılık, Ocak ayında gerçekleşen ithalat değeri 8.993.188 USD olmuş ve önceki yıla oranla %35,71 artmıştır. Ocak ayında yapılan ihracatın 6.788.983 USD tutarını Irak'a (%23,80'ini), 2.466.430 USD tutarını Birleşik Arap Emirlikleri'ne (%8,65'ini) gerçekleştirmiştir. İthalat bazında ise İrlanda ile 2.221.006 USD tutarında (%24,70'i) ithalat gerçekleştirilmiş, ikinci olarak ise Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ile 1.594.912 USD tutarında (%17,73'ü) ithalat gerçekleştirilmiştir.



Türkiye süt ve krema ile kefir sektöründe ihracat dolar bazında yıllar itibariyle azalma gösterse de 2024 yılı başı itibariyle artış göstermeye başlamıştır. Ancak her durumda, Türkiye diğer süt ve süt ürünlerinde olduğu gibi, bu sektörde de net ihracatçı konumundadır. 2023 yılı 12 aylık gerçekleştirmeler incelendiğinde; 2022 yılına kıyasla toplam ihracatla %6,77 oranında azalış yaşanmış ve 5.079.666 USD tutarına ulaşmıştır. Buna karşılık, 2024 Ocak ayı itibariyle, önceki

[Handwritten signature]



24 Mart 2024

ALTINKILIÇ
RİDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSKAN CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPASASI - İSTANBUL
Ticari Vergi Dairesi: 030239831

Ocak ayına kıyasla ihracat miktarında %2,69 oranında bir artış yaşanmış ve 580.427 USD tutarına ulaşmıştır. Türkiye yoğurt ve kefir sektörü ihracat hacminde en yüksek paya sahip olan ilk üç ülke sırasıyla Birleşik Arap Emirlikleri (%34,42), Suudi Arabistan (%17,5) ve Kuveyt'tir (%14,78).

Türkiye yoğurt ve kefir sektörü dinamikleri incelendiğinde, 2019-2022 yılları arası kefir ve aromalı yoğurt ürünlerine olan talebin arttığı görülmektedir. 2019-2022 yılları arası Türkiye kefir ürünleri satışlarının tonaj olarak %15,9 YBBO artış göstermiştir. İlgili kategorideki artışın temel sebebi olarak, tüketicilerin sağlıklı ürün tüketimine olan ilgilerinin artması gösterilmektedir.

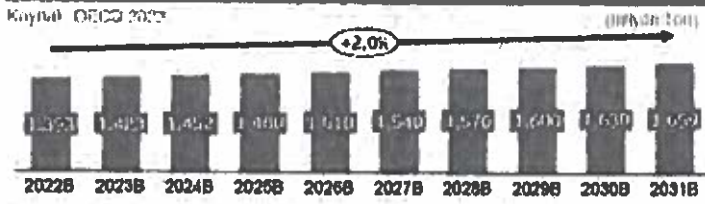
Türkiye Diyetisyenler Derneği COVID-19 beslenme önerileri kapsamında, sağlıklı ve dengeli beslenmenin, fiziksel aktivite ve düzenli uyku ile beraber bağışıklık sistemini güçlendirdiği belirtilmiştir. Peynir çeşitleri de uygun koşullarda saklandığında uzun süre dayanabilen kaliteli hayvansal protein içeren gıdalardır. Hastalıklara neden olan virüs ve bakterilere karşı vücudun önemli savunma mekanizmalarından olan antikorların görevlerini yerine getirebilmeleri için her gün yeterli protein alınması gerekmektedir. Bunlara ek olarak probiyotik takviyeli yoğurt ve kefir gibi ürünlerde bulunan faydalı mikroorganizmalar da bağışıklık sistemini destekleyici etkide bulunabildikleri için önerilmiştir.³⁸

Ayrıca 2022 yılı içerisinde indirimli perakende mağaza zincirlerinde yoğurt ve kefir ürünleri üzerinde gerçekleşen kampanyalar, ilgili satış kanallarında talep artışını desteklemektedir. 2022 yılı içerisinde kefir satışları %89'luk artış göstererek yoğurt ve kefir sektörü kategorileri arasında en yüksek artış kaydeden kategori olmuş ve satış toplamı 748 milyon TL'ye yükselmiştir.

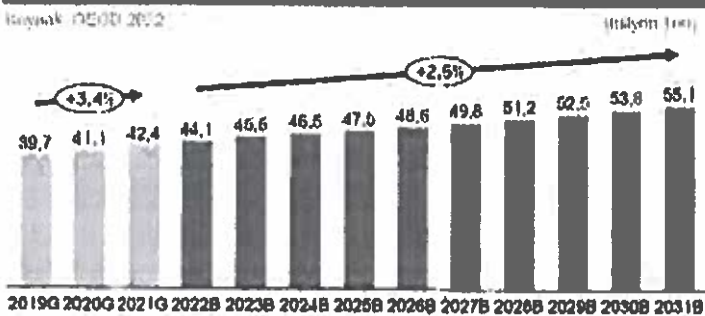
Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne İlişkin Küresel ve Ulusal Beklentiler

Süt ve süt ürünleri üretiminin dünyada 2022-2031 yılları arası %2,0 YBBO, Türkiye'de %2,5 YBBO artış göstermesi beklenmektedir.

Dünya Süt ve Süt Ürünleri Üretim Hacmi Beklentileri



Türkiye Süt ve Süt Ürünleri Üretim Hacmi



³⁸ <https://www.efad.org/wp-content/uploads/2022/04/iddi-korona-vi-ru-s-achberi.pdf>

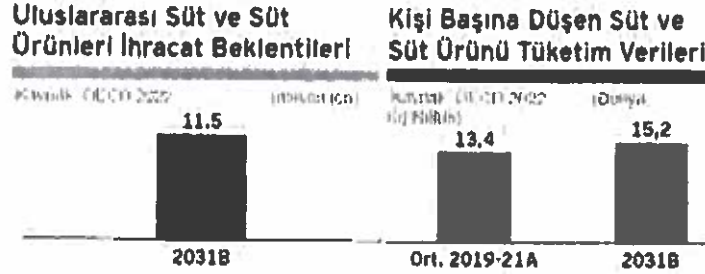


24 Mayıs 2024

ALTINKÖKÜÇÜ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜLHÜKMEHMETLERİ CAD.
No: 89 77 BAYRAĞPAŞA - İSTANBUL
Ticari Sicil No: 271800
Ticari Sicil Sicil No: 0630239831

Kaynak: OECD İstatistikleri

2022-2031 yılları arası; dünyada kişi başına düşen süt ve süt ürünleri tüketiminin ise 2019-2021 yılları ortalaması olan 13,4 kg seviyesinden 2031 yılı beklentisi dahilinde 15,2 kg seviyesine ulaşması öngörülmektedir.



Kaynak: OECD İstatistikleri

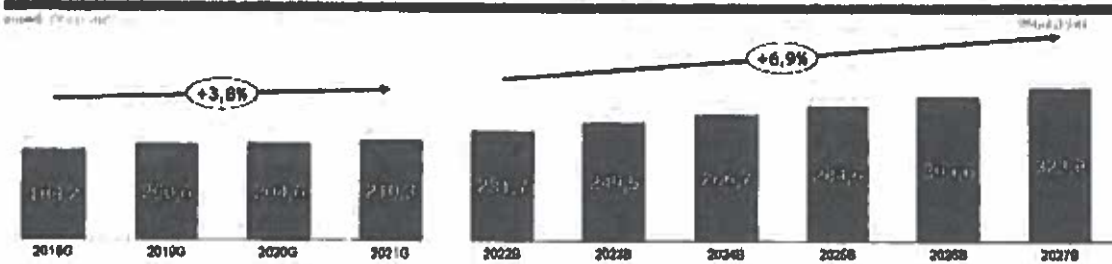
Uluslararası peynir sektörü üretim hacminin 2022-2031 yılları arası %1,1 YBBO artış göstermesi beklenmektedir. 2019-2021 yılları arası OECD ülkeleri kapsamında kişi başına düşen ortalama peynir ürünleri tüketim miktarı 13,6 kg olarak gerçekleşmiştir. OECD beklentileri 2031 yılında kişi başına düşen peynir ürünleri tüketimi miktarının yaklaşık 14,6 kg seviyesine yükselmesidir.

OECD, Avrupa Birliği'nin dünyanın ana peynir ihracatçısı olmaya devam edeceğini öngörmektedir. 2031 yılında, toplam peynir ihracatının 4,1 milyon ton seviyesine geleceği ve Avrupa Birliği'nin dünya peynir ihracatındaki payının %44 seviyesine çıkacağı öngörülmektedir.

OECD 2022 raporuna göre, 2018-2020 yılları arası uluslararası peynir sektörü %4,3 artış göstermiştir. İlgili yıllarda büyümeyi desteleyen faktörlerin işlenmiş ve dondurulmuş gıda ürünlerine olan talep artışı ve peynir ürünleri tüketimi yüksek ülkelerdeki kişi başına düşen gelirin artması gösterilmektedir. Projeksiyon dönemi için beklenen %6,9 YBBO artışın temel sebebi olarak ise; yöresel, sürdürülebilir ve organik gıda ürünlerine yönelik artan talep gösterilmektedir.

Peynir sektörünü son yıllarda sınırlayan etkenler arasında; yeterli bilgi düzeyine sahip çalışan eksikliği ve bunun sonucunda peynir imalatında yaşanan iş gücü sıkıntısı olduğu belirtilmektedir. Peynir üretimi için sınırlı sayıda teknik uzman bulunmasının, projeksiyon döneminde pazar büyümesini sınırlaması beklenmektedir.

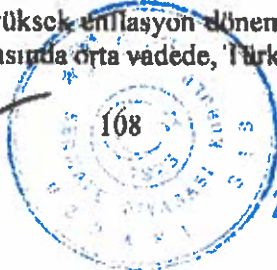
Uluslararası Peynir Pazarı Hacmi Beklentileri



Kaynak: OECD İstatistikleri

Türkiye'de peynir sektörü göz önüne alındığında 2022-2032 yılları arası Türkiye peynir sektörü satışlarında %3,4 YBBO artış beklenmektedir.

Türkiye ekonomisinde gerçekleşen yüksek enflasyon dönemi ve Türk Lirası'nın yabancı para birimleri karşısında değer kaybı sonrasında orta vadede, Türkiye ekonomisinin toparlanmasıyla



ALTINKILIC
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATPE MAH. GÜNEŞKİSKİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 263023/0531

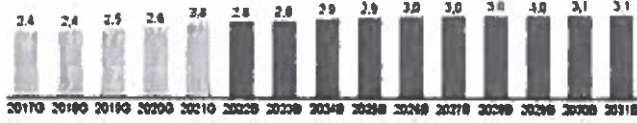
birlikte yerli tüketicilerin yiyecek-içecek harcamalarını arttırma beklentisi dolayısıyla gıda sektörü satışlarının projeksiyon dönemi boyunca artış göstermesi beklenmektedir.

Türkiye'de tüketicilere sunulan çok çeşitli peynir türleri olması ve bu eğilimin, özellikle yumuşak peynir ve sert peynir kategorileri altında yeni çeşitlerinin piyasaya sürülmesiyle artış göstermesi beklenmektedir. Ek olarak yurtiçi üreticilerin; hafifletilmiş içerikli veya içeriğinde organik çeşitlilik sağlanan peynir üretimine başlamalarının, Türkiye peynir pazarı içerisinde yeni müşteri kazanımını desteklemesi beklenmektedir. İlgili kategorilerde beklenen çeşitliliğin peynir sektörü büyümesini desteklemesi öngörülmektedir. Türkiye peynir sektörüne ilişkin tüketim ve ihracat beklentilerine aşağıdaki grafiklerde yer verilmiştir:

Kişi Başına Düşen Tüketim Beklentileri

Kaynak: OECD 2022

(kg/kişi/yr)



İhracat Beklentileri

Kaynak: OECD 2022

(Milyar \$/yr)



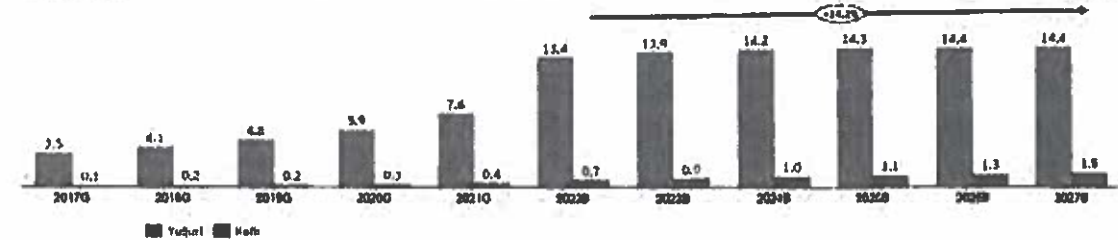
Kaynak: OECD İstatistikleri

Kefir sektörüne yeni katılan süt ve süt ürünü üreticileri, Pazar içerisinde çeşitlilik ile birlikte rekabeti de arttırmaktadır. İlgili arz artışı sebebiyle perakende zincirleri rafları içerisinde kefir ürünlerinin sayısı ve popülerliği artmaktadır. Ek olarak projeksiyon dönemi içerisinde, sağlıklı ürünlerin tüketimine olan ilginin artış beklentisi sebebiyle 2022-2027 yılları arası Türkiye toplam kefir ürünleri satışının %14,2 YBBO oranında artış göstermesi beklenmektedir. Türkiye yoğurt ve kefir sektörüne ilişkin beklentiler aşağıdaki grafikte verilmektedir:

Yoğurt ve Kefir Satış Beklentileri

Kaynak: Euromonitor

Değerler (Milyar \$)



Kaynak: Euromonitor

Şirket'in Sektördeki Yeri

Şirket, Altınkılıç markası ile 1992 yılından beri sektörde üretim, pazarlama ve satış faaliyetlerini sürdürmektedir. Şirket yöneticileri Şirket'in kurulmasından önce de bu sektörde tecrübe edinmiş kişilerden oluşmaktadır. Dolayısıyla Şirket, köklü geçmişi ile faaliyet alanında ciddi tecrübeye sahip bir yönetim kadrosuna sahiptir.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Circular stamp with text: 109]

24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÇAMRUK İŞ MERKEZİ CAD.
No: 89 - 77 BAYRAMPASA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 270903 / Vergi Dairesi: 063039831

Şirket, sahip olduğu iki üretim tesisinin bulunduğu Çanakkale (Ezine Tesis) ve Balıkesir (Gömeç Tesis) bölgelerinde uzun yıllardır üretimini sürdürmektedir. Bölgedeki tüm süt birlikleri, süt kooperatifleri ve çiftlikler ile süregelen ve uzun süreli güvene dayanan ticari ilişkileri bulunmaktadır ve bölgenin on çok süt işleyen firmaları arasında yer almaktadır.

Coğrafi olarak Şirket'in üretim tesislerinin hayvancılık açısından sert bir iklime sahip olmayan bir bölgede bulunması ve bu bölgede üretilen sütler ile yapılan ürünlerin coğrafi işarete sahip olması sebebiyle sadece bu bölgede üretilmesi, ayrıca üretim tesislerinin hammadde kaynaklarına olan coğrafi yakınlığı da Şirket'in avantajlarından. Örneğin, Şirket'in Ezine Tesisinde üretmekte olduğu Ezine peyniri ancak Ezine ve çevresindeki belirlenen bölgelerde üretim tesisleri olan firmalar tarafından üretilmektedir. Ayrıca üretim tesislerinin bulunduğu bölge itibarıyla hem liman hem de büyükşehirlere yakın olması lojistik anlamda da Şirket'i sektörde güçlü kılan özelliklerindendir.

Şirket'in üretim tesislerinin yer aldığı Balıkesir ve Çanakkale bölgelerine ilişkin Güney Marmara Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan Güney Marmara Bölge Planı 2014 – 2023 uyarınca da süt ve süt ürünleri, bu bölgede üretimde öne çıkan sektörlerdendir. Bu kapsamda bölgede süt ve süt ürünleri dahil ihracat potansiyeli bulunan geleneksel ürünlerin Ür-Ge faaliyetleri, coğrafi işaretleme, işlenmiş yeni ürünlerin üretimi ve markalaşma yoluyla dünya pazarlarına ulaşmasına yönelik çalışmalar yürütülmesi planlanmaktadır.³⁹

Altıncılık süt ve süt ürünleri sektöründe, gerçekleştirdiği Ür-Ge faaliyetleri sonucu inovasyona dayalı süt ürünü üretiminde pazarda öncü bir rol üstlenmektedir. Bu rolü ile uyumlu olarak, piyasaya sürdüğü yeni ürünler ile Türkiye'nin önde gelen market zincirlerinin raflarında ürün çeşitliliğini artırarak müşterilerine farklı ürün kategorilerinde seçenekler sunmayı hedeflemektedir. Yenilikçi, ilkeli ve müşteri ihtiyaçlarını gözetken bir yaklaşımla ve geliştirdiği katma değerli ürünlerle daha sağlıklı nesiller yetişmesine katkı sağlama vizyonunu belirleyen Şirket; üretim tesislerinin bulunduğu bölgelerdeki çiftçilerin ürettiği sütü modern tesislerinde, kaliteli, sağlıklı, yenilikçi, güvenilir, lezzetli ve doğal ürünler olarak müşterilerine sunmaktadır. Bu kapsamda Ür-Ge ekibi hem kalite hem de inovasyon ürünleri ile ilgili çalışmalarını sürekli devam ettirerek mevcut ürünlerde en üst kaliteye ulaşma ve pazara yeni ürün kazandırma hedefi ile çalışmalarını sürdürmektedir.

Şirket sahip olduğu İngiliz Perakende Konsorsiyumu Global Standartları (BRCCS, British Retailer Consortium Global Standards) belgesi ve T.C. Çanakkale Valiliği İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 20.12.2022 tarihli yazısı uyarınca Avrupa Birliği'ne süt ve süt ürünleri ihracat onaylı süt üreticisi olma özelliği ile global pazarda tüm ülkelere süt ürünleri gönderebilme yetkisine sahiptir. Üretim tesislerinin bulunduğu bölgede 2 adet AB onaylı süt üreticisinin bulunması sebebiyle Avrupa Birliği ülkelerine ihracata uygun standartlarındaki hammadde olan süt Şirket için kolay erişilebilir konumdadır.

Şirket, satış ve pazarlama organizasyonunun büyük bir bölümünü kendi bünyesinde yapmaktadır. Ulusal zincir marketler, yerel market zincirleri, ev dışı tüketim kanalı, Hotel-Restaurant-Cafe, hastane zincirleri, tekli noktalar, toptan satış kanalları ve özel şirketlere hem doğrudan hem de distribütörleri ile 50.000'den fazla nokta da ürünlerini tüketicisi ile buluşturmaktadır. Şirket, genel olarak Türkiye çapındaki zincir marketlere, İstanbul'da yer alan lokal marketlere ve toptan satış kanallarına doğrudan satış ile ulaşırken ev dışı tüketim kanalı, Hotel-Restaurant-Cafe ve hastane zincirlerine ise distribütörleri aracılığıyla ulaşmaktadır.

Şirket'in faaliyetleri itibarıyla güçlendirilmesine ihtiyaç duyulan yönleri; reklam yatırımlarının sınırlı hacmi ve dış finansman kaynaklarının çeşitlendirilmesidir.

³⁹ <https://www.gmka.gov.tr/dokumanlar/yayinlar/TR-22-Guney-Marmara-Bolgeci-2014-2023-Bolge-Plani.pdf>

Şirket, hem kefir grubu hem de peynir grubu ürünleri üretmektedir. Bu itibarla Şirket, süt ürünleri pazarında faaliyet göstermekle birlikte farklı ürün gruplarında sahip olduğu çeşitliliği yüksek ürünlerle konsantrasyon riskini yönetmektedir.

Şirket, Türkiye'nin ilk kefir üreticisi konumundadır.⁴⁰ Üretilen ilk günden itibaren aynı özel reçete ile standart bir tat ve kalite sağlandığından hem kefir ürünü hem de Şirket'in diğer ürünleri için tüketici güveni inşa edilmekte ve korunmaktadır.⁴¹ Yoğurt ve kefir pazarı, peynir ve peynir ürünleri sektörüne göre daha az oyuncunun rekabet ettiği bir pazardır. Yoğurt ve kefir pazarında Şirket en yüksek satış payına sahip 10. firma olarak faaliyet göstermektedir. Şirket'in pazar payı, 2021 yılında %2,2 seviyesine yükselmiştir. Şirket'in pazar payını artırmayı, kefir ürünlerinde 2018 - 2022 yılları arası tonaj bazında gerçekleştirdiği %7,4 yıllık bileşik büyüme oranını (YBBO) desteklemektedir.

Şirket, özellikle kefir - kefirli yoğurt ürünlerinde Türkiye'de ilk üretici olması⁴² ve sahip olduğu 20 yıllık bir tecrübe ile bu ürün gruplarının pazardaki satış potansiyelinin artmasını sağlamaktadır. Şirket'in kefir ve kefirli yoğurt ürünlerinde herhangi bir kimyasal madde, yapay katkı maddesi, renklendirici, tatlandırıcı kullanmaması ve meyveli kefir grubunda gerçek meyve püresi kullanması sağlıklı ürünler tüketmek isteyen tüketiciler için özel bir firma konumuna gelmiştir.

Şirket üretimini gerçekleştirdiği kefir, meyveli kefir, kefirli yoğurt, Cheesecolata (çikolata peynir) ve tüm peynir ürünlerine ilişkin olarak paketlenme aşamalarında da sahip olduğu teknoloji ile üretim ve sonrası süreçler için de entegre bir iş modeli ile çalışmaktadır. Üretim ve dolum hatlarının tamamen el değmeden "personel hatasına" sebebiyet vermeksizin işletilmesi sağlanmaktadır. Bu entegre iş modeli standartların korunarak üretim yapılmasını sağlamaktadır.

Türkiye'de peynir ürünleri sektörü, birçok şirketin faaliyet gösterdiği, rekabetin yoğun olduğu bir sektördür. Şirket, peynir sektöründe satışlar açısından değerlendirildiğinde son yıllarda ilk 15 oyuncu arasında yer almaktadır. Şirket son yıllarda yürüttüğü pazarlama faaliyetleri ile yurt içi pazarda marka bilinirliği ve ürün çeşitliliğini artırmaya odaklanmıştır. Bunun sonucunda Altinkılıç yumuşak peynir ve eritme peynir ürün grubunda ürün çeşitliliğini yeni bitki ve baharatları ilgili peynir türleriyle harmanlayarak genişletmektedir. Altinkılıç yeşil otlu peynirlerinin piyasaya sürülmesinden sonra ilgili peynir kanalları son yıllarda popülerlik kazanmıştır. Şirket'in Ezine bölgesindeki üretim tesisi, coğrafi işaretli sahip ezine peyniri üretme konusunda Şirket'e avantaj sağlamaktadır.

Şirket'in en yeni ürünü olan Cheesecolata (Peynirli Çikolata) ise palm yağı veya katkı maddesi içermeyen, renklendiricisiz, tatlandırıcısız bir ürün olarak ve şeker tüketiminin ciddi zararlarının konuşulduğu bu süreçte muadil ürünlerine göre şeker oranını %50 azaltarak yeni ürün geliştirilmiştir. Güncel durumda ise üretime ara verilmiş olup, Şirket yakın zamanda tekrar üretime geçmeyi planlamaktadır. Özellikle çocuk grubuna ve diğer tüm tüketicilere peynirden gelen kalsiyum, süt proteini gibi faydalı maddeleri tüketiciyle buluşturarak bu üründe ilk üretici olmuştur. Şirket'in sağlıklı ürünler geliştirme ve üretme çalışmaları bu pazardaki yerini artırma amacıyla devam etmektedir.

7.2.2. İzahnamede yer alması gereken finansal tablo dönemleri itibarıyla ihracının net satış tutarının faaliyet alanına ve pazarın coğrafi yapısına göre dağılımı hakkında bilgi:

Şirket'in üretmekte olduğu ana ürün grupları olan peynir grubu ve kefir grubuna dahil ürünlerin yurt içi ve yurt dışı satış tutarlarına aşağıdaki tabloda yer verilmektedir:

⁴⁰ <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/ceki-gelecekte-canlandirdi-market-rafina-kefir-koydu-289575>

⁴¹ <https://www.ekonomist.com.tr/kulis/kefir-pazarinin-vuzde-70ine-hakim-5130>

⁴² <https://www.ekonomist.com.tr/kulis/kefir-pazarinin-vuzde-70ine-hakim-5130>



ALTINKILIC
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMÜRK İSKELİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairedi 0630230131

Hasılat (Milyon TL)	2021	2022	2023
Yurtiçi Satışlar	1.4148,4	1.655,0	1.968,0
Yurtdışı Satışlar	0,2	8,4	9,5
Satış İade ve İskontoları	-129,4	-116,3	-120,6
Toplam	1.289,2	1.547,1	1.856,9

Şirket ürettiği ürünlerin satışının büyük bir bölümünü, iç piyasada çoğunlukla doğrudan satış kanalları üzerinden gerçekleştirmektedir. Şirket ulusal zincir marketler ve İstanbul içi yerel marketler ile doğrudan çalışmaktadır. Şirket'in doğrudan çalıştığı ondan fazla ulusal market zinciri ve yirmiden fazla yerel market zinciri bulunmaktadır. Şirket, İstanbul içi ev dışı tüketim kanalı (EDT), Hotel-Restaurant-Cafe (HORECA), hastane zincirleri gibi geleneksel kahanalarda da distribütör aracılığı ile ürünlerin satışını gerçekleştirmektedir. Dolayısıyla Şirket'in net satışlarının esasını teşkil eden yurt içi satışlar coğrafi olarak bütün Türkiye geneline yayılmıştır.

Yurt dışı satışlar ise mevcut durum itibarıyla satışlarda çok küçük bir oranı teşkil etmekte olup, Şirket'in ürünleri yurt dışında Balkan ülkeleri, Orta Doğu ülkeleri ve Amerika kıtasında çeşitli pazarlarda satışa sunulmaktadır.

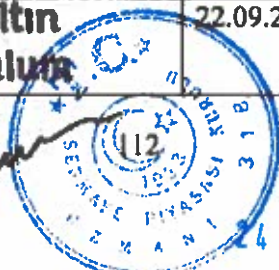
7.3. Madde 7.1.1 ve 7.2.'de sayılan bilgilerin olağanüstü unsurlardan etkilenme durumu hakkında bilgi:

Risk Faktörleri başlıklı 5. bölümde İhraççıya ve faaliyetlerine ilişkin riskler, İhraççının içinde bulunduğu sektöre ilişkin riskler, ihraç edilecek paylara ilişkin riskler ve bu kapsam dışında kalan diğer riskler ile bu risklerin olası etkileri detaylı olarak açıklanmıştır. İlgili bölümde yer alan risk faktörleri dışında yukarıda 7.1.1 ve 7.2.'de sayılan bilgilerin olağanüstü unsurlardan etkilenmesine sebep olacak bir unsurun mevcut olmadığı düşünülmektedir.

7.4. İhraççının ticari faaliyetleri ve karlılığı açısından önemli olan patent, lisans, sımai-ticari, finansal vb. anlaşmalar ile ihraççının faaliyetlerinin ve finansal durumunun ne ölçüde bu anlaşmalara bağlı olduğuna ya da yeni üretim süreçlerine ilişkin özet bilgi:

Şirket'in Türkiye'de sahip olduğu toplam 85 adet tescilli markası bulunmakta olup, bu markaların bilgileri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir:

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
1	altınkılıç gold mücevherat		15.05.2023	16.8.2032	14 / 35 / 40 /
2	altınkılıç gold		08.12.2022	16.8.2032	29 / 35 /
3	altın ayran	Altın Ayran	23.08.2022	27.05.2032	29 / 35 /
4	altın kefir	Altın Kefir	-	14.04.2032	29 / 35 /
5	altın tulum	Altın Tulum	22.09.2022	14.04.2032	29 / 35 /



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT İÇİMLERİ TİC. A.Ş.
KOCAPE MAH. GÜNEŞKİŞİ CAD. NO: 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi 0630339831

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
6	altın krema	Altın Krema	02.08.2022	14.04.2032	29 / 35 /
7	altın kaymak	Altın Kaymak	24.08.2022	14.04.2032	29 / 35 /
8	altınkılıç market	Altınkılıç MARKET	29.06.2022	01.02.2032	35 /
9	Alkash	ALKASH	23.05.2023	01.02.2032	29
10	alkis	ALKIS	04.07.2022	27.01.2032	29 / 35 /
11	Altınkılıç	Altınkılıç	01.08.2021	27.01.2031	16 / 29 / 30 / 32 / 35 / 37 / 39 / 40 / 43 /
12	cheescolata	CHEESECOLATA	12.08.2021	22.01.2031	29 / 35 /
13	altınkılıç holding	ALTINKILIÇ HOLDİNG	21.08.2021	28.04.2031	16 / 29 / 30 / 32 / 35 / 37 / 39 / 40 / 43 /
14	Kefix	kefix	04.05.2021	13.05.2030	32 / 35 /
15	yakıt ofisi	YAKIT OFİSİ	07.09.2020	10.02.2030	29 / 30 / 32 /
16	Miscolata	Miscolata	-	22.12.2030	29 / 35 /
17	Probix	Probix	06.04.2022	09.12.2030	32 / 35 /
18	Probiks	Probiks	29.04.2021	09.12.2030	32 / 35 /
19	altınkılıç eski kaşar dilim dilim yenilir	ALTINKILIÇ ESKİ KAŞAR Dilim dilim yenilir	19.03.2021	07.10.2030	29 / 35 /
20	altınkılıç peynir lokma lokma yenir	ALTINKILIÇ PEYNİR Lokma lokma yenir	25.03.2021	07.10.2030	29 / 35 /
21	altınkılıç kefir lıkr lıkr içilir	ALTINKILIÇ Kefir lıkr lıkr içilir	18.03.2021	07.10.2030	29 / 35 /
22	altınkılıç kefirli yoğurt kaşık kaşık yenir	ALTINKILIÇ KEFİRLİ YOĞURT Kaşık kaşık yenir	18.03.2021	07.10.2030	29 / 35 /
23	altınkılıç ezine geleneksel	ALTINKILIÇ Ezine Geleneksel	02.02.2021	25.09.2030	29 / 35 /

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Circular stamp: T.C. SİRKATİ VE PAZARLAMA BAKANLIĞI, İZMİR, 113]

24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA VE SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOĞATEPE MAH. Ç. YOLU / KÜLTÜR ESİ CAD.
No. 89 - 77 BAY RAMPASI / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 0630239831

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
24	altinkılıç geleneksel		25.03.2021	25.09.2030	29 / 35 /
25	cheesecolata		24.11.2020	20.09.2029	29 / 35 /
26	cheesecolotte		26.12.2019	20.09.2029	29 / 35 /
27	altinkılıç altın kefir		10.02.2020	23.07.2029	29 / 32 / 35 /
28	altinkılıç altın süt		18.03.2021	29.04.2029	35 /
29	altinkılıç pro+ 60		16.07.2019	27.03.2029	32 / 35 / 29 /
30	altinkılıç pro+ 15		16.07.2019	27.03.2029	29 / 32 / 35 /
31	a altinkılıç klassis hotel		23.05.2019	25.02.2029	43 /
32	yakitofisi		29.09.2020	29.12.2029	35 /
33	altın kaşar		24.11.2021	28.12.2029	29 / 35 /
34	kefiks		06.10.2020	28.12.2029	29 / 35 /
35	altinkılıç çorbani		29.12.2020	05.11.2029	29 / 35 /
36	altinkılıç trakya paçal kaşar inek, keçi ve koyun sütlerinden yapılmıştır.		27.12.2018	18.09.2028	29 / 35 /
37	ismira çiftliği		27.12.2018	28.07.2028	29 / 35 /
38	lıkır lıkır içilir		14.02.2018	18.10.2027	29 / 32 / 35 /

Handwritten signature

Handwritten signature



24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCAPE MAH. GÖRÜK İŞİKESİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAZ PAŞA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dağıtım: 063039831

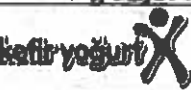
Handwritten signature

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Niçe Sınıfları
39	altinkılıç ezine türk		14.11.2018	02.10.2027	29 / 35 /
40	şekil		31.01.2018	14.09.2027	29 / 35 /
41	rawy		10.07.2018	23.06.2027	29 / 35 /
42	altinkılıç sinolya zeytin		19.12.2017	10.05.2027	29 / 35 /
43	ezineli		19.02.2018	28.03.2027	29 / 35 /
44	altinkılıç mandra		26.07.2017	28.03.2027	29 / 35 /
45	altinkılıç akkavi		12.10.2017	28.03.2027	29 / 35 /
46	altinkılıç golden kefir		03.05.2018	29.11.2027	29 / 35 /
47	altinkılıç standart tarım		02.08.2017	12.01.2027	05 / 29 / 31 / 35 / 40 / 44
48	idamonte		13.10.2017	19.08.2026	29 / 35 /
49	kefirim		26.12.2016	28.07.2026	29 / 35 /

[Handwritten signatures and stamps]

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMRÜK İSTİFASI CAD.
No. 89 - 77 LAYRAMPASA / İSTANBUL
Tuna Vergi Dairesi: 0630239831

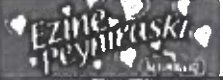
24 Mayıs 2024

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
50	altinkılıç tombik		04.07.2017	06.05.2026	29 / 35 /
51	altinkılıç kefir yoğurt		21.04.2016	01.09.2025	29 / 35 /
52	kefir yoğurt x şekil		01.08.2016	01.09.2025	29 / 35 /
53	altinkılıç ezine besi ve süt çiftliği		14.02.2017	23.05.2025	29 / 31 / 35 / 40 / 44 /
54	ezine besi ve süt çiftliği		30.01.2017	23.05.2025	31 / 40 / 44 /
55	altinkılıç inşaat		06.05.2015	28.05.2024	37 /
56	binet		25.02.2014	27.08.2032	29 /
57	altinkılıç gurme		30.06.2014	16.11.2031	29 / 35 /
58	altinkılıç ezine tulum peyniri		20.02.2013	12.07.2031	05 / 29 /
59	altinkılıç ezine yörük peyniri		06.03.2013	12.07.2031	29 /
60	altinkılıç ezine yayla peyniri		20.02.2013	12.07.2031	05 / 29 /

[Handwritten signatures and stamps]

24 Haziran 2024

ALTINKILIÇ
 OIDA ve SÖZDAN MÜHÜRÜ
 KOCATEPE MAH. GÜMRÜK KURULUŞU CAD.
 No: 89 - 77 / BAYRAMPAŞI / İSTANBUL
 Tuna Veritimsan Danışmanlık: 0630239831

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
61	altıncılık ezine eski kaşar peyniri		20.02.2013	12.07.2031	29 /
62	altıncılık ezine köy peyniri		20.02.2013	12.07.2031	29 /
63	binkiliç şekil		30.04.2012	31.12.2030	05 / 29 / 35 /
64	ezine peyniraşkı altıncılık şekil		11.10.2011	02.06.2030	05 / 29 / 35 /
65	ezine peyniraşkı şekil		11.10.2011	02.06.2030	05 / 29 / 35 /
66	ezine mandıra şekil		15.12.2009	23.09.2028	29 /
67	altıncılık ezine çiftliği şekil		10.09.2009	16.09.2028	05 / 29 / 35 /
68	altıncılık trakya şekil		19.06.2007	30.05.2026	05 / 29 / 30 /
69	altıncılık kefiricik şekil		27.10.2006	16.11.2025	05 / 29 / 32 / 43 /
70	kefirix şekil		26.09.2006	29.08.2025	29 / 32 / 43 /
71	altıncılık kefirix çilekli şekil		03.10.2006	01.08.2025	05 / 29 / 30 / 32 / 35 /

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



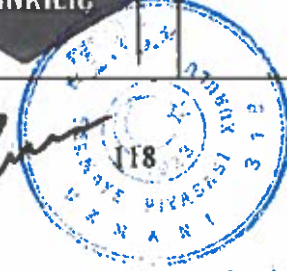
24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. GÜMÜRKİSKELİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Tic. Sic. No: 063023/831

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
72	altinkılıç kefir light şekil		06.09.2006	01.08.2025	29 / 35 /
73	altinkılıç biokefir şekil		12.10.2006	20.07.2025	29 / 35 /
74	altinkılıç kefirix şekil		29.06.2006	13.04.2025	05 / 29 / 32 / 35 /
75	gençlik iksiri şekil		03.08.2007	07.03.2025	05 / 29 / 32 / 35 /
76	altinkılıç kefir şekil		24.04.2006	04.02.2025	29 / 35 /
77	altinkılıç ezine şekil		07.06.2006	26.12.2023	05 / 29 / 35 / 43 /
78	kılıçoğlu şekil		27.01.2003	05.12.2031	05 / 29 / 30 / 32 /
79	ezine		05.09.2003	31.07.2031	05 / 29 / 30 / 32 /
80	fatih		28.01.2002	14.09.2030	29 / 32 /
81	altinkılıç		06.07.1999	24.08.2028	29 / 30 / 32 /

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



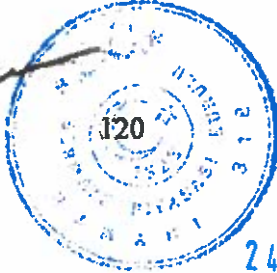
24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
GIDA ve SAĞLIK SANAİTİ A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÖMRÜKİLELİ CAD.
No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticaret Sicil No: 0000239831

[Handwritten signature]

Sıra No	Tasarım Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Locarno Sınıfı
3	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
4	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
5	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
6	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
7	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
8	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
9	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00





24 Mayıs 2024

ALTINKILIÇ
 GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
 KOCAPEPE MAH. GÜMÜRK İSKELERİ CAD.
 No. 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
 Tuna Vergi Dairesi 0630239831

Sıra No	Tasarım Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Locarno Sınıfı
10	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
11	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
12	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
13	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
14	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
15	Ambalaj Deseni		26.09.2018	26.09.2028	32-00
16	Şişe		04.02.2005	04.02.2025	09-01




ALTINKING
 GIDA ve SÜT SAN. TİC. A.Ş.
 KOCA TEPE MAH. GÜNERK İSKİTİ Sİ CAD.
 No: 89 - 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
 Tuna Vergi Danış. 0630299831

24 Mayıs 2024

Sıra No	Tasarım Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Locarno Sınıfı
17	Yoğurt Kabı		22.04.2020	22.04.2025	09-03

İşbilen Plastik'in Türkiye'de tescilli 3 adet markası olup detayları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
1	ışbilen plastik	İŞBİLEN PLASTİK	11.02.2020	21.09.2029	16 / 20 / 35 /
2	saran streç film	saran streç film	02.12.2020	20.09.2029	16 / 20 / 35 /
3	ışbilen plastik	İŞBİLEN PLASTİK	06.10.2020	31.12.2029	16 / 20 / 21 / 35 /

İMFO Depolama'nın Türkiye'de tescilli 1 adet markası olup detayları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Sıra No	Marka Adı	Şekil	Tescil Tarihi	Geçerlilik Tarihi	Nice Sınıfları
1	woa wonders of anatolia	woa Wonders of Anatolia	08.02.2018	20.10.2027	29/ 35 / 43 /

Şirket ayrıca sahip olduğu uluslararası kalite standartları çerçevesinde faaliyetlerini devam ettirmekte olup, Şirket'in sahip olduğu üretim izin ve kalite sertifikalarına aşağıdaki gibi yer verilmiştir:

No.	Şirket	Belge Adı	Belgelendirme Kuruluşu	Sertifika Türü	Belge No	Belge Tarihi	Geçerlilik Süresi
1	Gömeç	ISO 22000:2018	Sigmacert Global Gıda Üretim Belgelendirme Eğitim A.Ş.	Süt Ürünleri Üretimi ve Satışı	MTS-326447	04.09.2023	04.09.2024



ALTINKIYI
GIDA ve SÜT SAN. VE TİC. A.Ş.
KOCATEPE MAH. ÇAMURK İŞİLEME GAD.
No. 89 77 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL
Ticari Sicil No: 2630239831

24 Mayıs 2024