

## SULTAN ET Başarı Hikayesi

### Mustafa Bılıkçı



#### 48 yıl önce başlayan bir lezzet yolculuğu

1973 yılında lezzet yolculuğuna Ankara'da başlayan firmamız günümüzde ikinci neslin yönetiminde olduğu bir aile şirkettir. 48 yıl önce aile büyüklerimiz herkesin güvenle tüketip ve sevdikleriyle paylaşabileceği ürünler üretmek amacıyla yola çıktı. Bugün biz aynı misyonla şirketimizi büyütüp daha da ileriye taşıyarak yola devam ediyoruz.

#### Sultan Et'in ikinci nesil Yöneticisi Mustafa Bılıkçı

1995 yılında şirkette satış biriminde çalışmaya başlayıp 2002 yılında Genel Müdür olarak şirket yönetimindeki yerimi aldım. Bugün Sultan Yönetim kurulu başkanı olarak aile büyüklerimizden devrolan bu önemli görevi yürütmekteyim. Yıllardır şirketimizi büyütme, geliştirmek için yaptığımız çalışmalarda hep 'daha iyisini nasıl yaparız' sorusuna odaklandık. Bu doğrultuda hiçbir zaman var olanla yetinmeyip kendimizi, şirketimizin kaynaklarını ve üretim sistemlerimizi daha iyi hale getirmek için çalıştık ve çalışmaya devam ediyoruz.

#### Türkiye'nin her noktasında ürünleri satılan köklü bir firmayız

Sultan Et halihazırda Türkiye'de 7 farklı bölge müdürlüğü olan, her şehre kendi frigofrik araçları ile ürün ulaştırabilecek lojistik güce sahip olan sektöründe kalitesi ve saygınlığı ile yer etmiş güçlü bir firma.

Başlangıçta sadece sucuk ve pastırma üreten bir tesis iken, bugün hem şarküteri hem de et sektöründe 150'den fazla çeşit ürün üretiyoruz. Her sene piyasaya sürdüğümüz yeni ürün çeşitlerimiz ile ürün ailemizi daha da genişletiyoruz. En son raflara giren skinpack et ürünleri çeşitlerimiz ile ambalaj teknolojisi konusunda ciddi bir yatırım yaptık. Raf ömrünü 21 güne uzatan ve etin dinlenmesini sağlayan bu özel ambalajlar ile tüketiciye yepyeni bir ürün deneyimi sunuyoruz.

Sultan, Serdar, Anadolu markalarıyla Türkiye'nin her noktasında ürünleri satılan köklü bir firma olmanın gururunu yaşıyoruz.

### **Kalite standartlarına uygunluk olmazsa olmazımız**

ISO 14001 ile çevreye verdiği önemi, OHSAS 18001 ile de iş sağlığı ve güvenliğini sağlayarak nihai kalite hedefine ulaştık. TSE'den almış olduğumuz Helal Gıda sertifikası ile üretimde kullanmış olduğumuz etlerin güvenilirliğini ispat ediyoruz. 2012 TSE Türk Sucuğu Standardını alarak, sucuk üretiminde markamızı tescil ettirdik. Şirketimizde görev yapan konusunda uzman gıda mühendisleri, veteriner hekim, gıda teknologları ve destek personelleri ile üretimin her aşamasını HACCP kurallarına uyularak gerçekleştiriyoruz.



### **Üretimin her aşamasını denetliyor ve analiz ediyoruz**

Sultan tesislerinde, hammadde alımından pazarlanmasına kadar olan tüm süreç ISO 9001:2000 ve HACCP kalite güvence sistemleri doğrultusunda yapılmaktadır. Hammadde girişinden son ürüne kadar olan süreçte üretilen her ürün 78 ayrı noktada fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılarak üretilmekte ve böylece üretilen her ürünün kalitesi garanti altına alınmaktadır.

### **Türkiye'nin en büyük parkende zincirlerinin güvendiği bir markayız**

Türkiye'nin en büyük perakende zincirleri ile uzun yıllardır çalışıyor olmamızın sebebi de hem kalite standartlarına gösterdiğimiz hassasiyetimiz hem de ürünlerimizin lezzetidir. Zira iş ortaklarımız tarafından da düzenli olarak kalite ve üretim denetlemelerinden geçiyoruz. Türkiye'de turizm sektöründe önemli bir yere sahip olan birçok lüks otel zincirleri ile uzun yıllardır çalışıyor ve et ürünleri tedariklerini gerçekleştiriyoruz.

### **Ankara Ticaret Borsası'nın katkıları bizim için çok değerli**

Biz bir Ankara firmasıyız ve Sultan Et olarak uzun yıllardır Ankara Ticaret borsası üyesiyiz. Borsamız ile birçok farklı alanda güzel çalışmalar yaptık. Katkıları bizim için çok değerlidir.

### **Çalışmamıza verdiğimiz değer sayesinde turnover oranımız çok düşük**

Şirketimizde çalışmakta olan 300'e yakın personel ile istihdam yaratıyoruz. Turnover oranımız çok düşük ve insan kaynaklarına verdiğimiz önemle bu politikamızı sürdürüyoruz. Çalışanlarımız için özel eğitimler düzenliyor, gelişimlerini destekliyoruz. Pandemi süresince çalışanlarımızın sağlıklarını ön planda tutacak şekilde önlemler alarak, kapıdan girişten çalışma alanlarına kadar en üst düzey teknolojik malzemelerle hijyen standartlarımızı yükselttik.

### **Bizim önceliğimiz sağlıklı ve zeki nesillerin oluşturacağı bir Türkiye'nin geleceğine katkıda bulunabilmek**

Et sektörü birçok gıda kategorisine göre oldukça zorlu bir alandır. Sürekli değişen hammadde fiyatları et sektörünü her an değişime hazır ve dinamik tutan unsurlardır. Besiciliğin desteklenmesi, hammadde ve üretim maliyetlerinin düşürülmesi yolunda atılacak adımlar tüketici et fiyatlarının düşmesine, dolayısı ile halkın refah seviyesinin de artmasına vesile olacaktır.

Bizim önceliğimiz halkımızın daha fazla et proteini tüketmesini destekleyerek sağlıklı ve zeki nesillerin oluşturacağı bir Türkiye geleceğine katkıda bulunabilmektir.

### **Sultan Et olarak her alanda sosyal sorumluluk projelerini destekliyoruz**

Sultan Et olarak her zaman sosyal sorumluluk projelerine destek olmuş, özellikle Ankara'da birçok sosyal dayanışma vakfı ile birlikte çalışmalar yapmış bir firmayız. Her alanda sosyal sorumluluk projelerini desteklemekle birlikte özellikle çocuklar, gençler ve Eğitimle ilgili projelere öncelik vermeye çalışıyoruz. Çocuklar ve gençler bizim ve ülkemizin geleceği.

### **Her geçen gün şirketimizi büyütüyor ve geliştiriyoruz**

Ülkemize ve halkımıza fayda sağlamak, sağlıklı, kaliteli, lezzetli ürünler üretmek, istihdam yaratmak, ekonomi ve ticarete katkıda bulunmak bizim en önemli önceliklerimizdir. Bu amaçla her gün şirketimizi geliştiriyor, büyütüyor ve yatırım yapıyoruz.