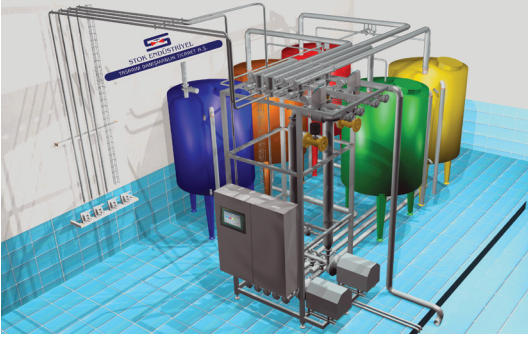


Stok Endüstriyel Yönetim Kurulu Başkanı Ayvaz Şenol:



Alfa Laval ürünleriyle gıda üretim süreçlerinde **standartları yükseltiyoruz**

Komple tesis kurulumunda gerekse de modüler proses üniteleri imalatında yüksek hijyen standartları ve kalitesi ile bilinen Alfa Laval ürünlerini tercih eden Stok Endüstriyel, bunları otomasyon sistemleri ve modern işleme teknolojileri ile birleştirerek gıda endüstrisindeki müşterilerine sunuyor. Stok Endüstriyel Yönetim Kurulu Başkanı Ayvaz Şenol, “Böylece hem gıda üretim standartlarını yükseltip toplum sağlığına hizmet ediyoruz hem de müşterilerimize, izlenebilir, denetlenebilir, sürdürülebilir, tekrarlanabilir kalitede üretimler yapabilen modern üretim tesisleri kazandırıyoruz” diyor.



1998 yılında Bursa’da kurulmuş bir mühendislik şirketi olan Stok Endüstriyel, 20 kişilik uzman kadrosu ve sahip olduğu geniş fiziki, teknik ve teknolojik imkânlarıyla gıda üreticisi olan müşterilerine, en son teknolojileri kullanarak anahtar teslimi modern üretim tesisleri, üretim hatları, gıda işleme makine ve ekipmanları, teknik malzemeler, otomasyon sistemleri ve mühendislik hizmetleri sunuyor. Doğru bilgi ve ileri teknolojileri araştırıp geliştiren, sürekli kendini yenileyen, uzman mühendis kadrolarını kendi bünyesinde yetiştirip belirli hedeflere başarılı bir şekilde odaklayabilen Stok Endüstriyel, gelişmiş makine, ekipman ve imalat teknolojilerini de kullanarak gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu yüksek kalite ve hijyen standart-

larında çözümler üretiyor. Stok Endüstriyel; Süttaş, Aroma, Ak Gıda, Ülker, Pınar Süt, AB Gıda, Uludağ Meşrubat, Uludağ Maden Suları, Sek Süt, Oğuz Gıda, Coca Cola, Aslanoba Gıda, Nestle, Danone, Unilever gibi ulusal ve uluslararası pek çok gıda üreticisi firmaya, komple proje, teknik hijyenik malzeme, yedek parça, otomasyon çözümlerini ve teknik servis hizmetlerini, **tek noktadan, hızlı, esnek ve ekonomik** olarak sunuyor. Üretim tesisi kurulumunda ve modüler proses üniteleri imalatında Alfa Laval ürünlerini kullandıklarını belirten Stok Endüstriyel Yönetim Kurulu Başkanı Ayvaz Şenol, bu ürünleri diğer malzeme ve hizmetlerle birlikte, yurtiçinde ve yurtdışındaki müşterilerine daha etkin bir bayi ağı ve satış kanalıyla sunmak için, insan kaynağına ve teknolojik altyapıya yatırım yapmalarının en önemli hedefleri olduğunu söylüyor. Ayvaz Şenol, şu anki çalışmalarını, komple üretim tesisi kurulumunda ve modüler proses üniteleri imalatında kullandıkları Alfa Laval ürünlerini ve katılacakları FOTEG 2012 Fuarı ile ilgili düşüncelerini gerçekleştirdiğimiz röportaj çerçevesinde Gıda Teknolojisi Dergisi ile paylaştı.

HEM TERZİ USULÜ HEM DE ENTEĞRE ÜRETİM

Gıda endüstrisine yönelik mal ve hizmetler sunan Stok Endüstriyel’in en önemli özelliğini nasıl tanımlarsınız? Son dönemde gerçekleştirdiğiniz projelerinize örnekler vererek bunların müşterilerinize sunduğu avantajlardan bahsedermisiniz?

Stok Endüstriyel’in, aynı dili konuştuğu

ulusal ve uluslararası ölçekte faaliyet gösteren müşterilerinin ihtiyaçlarını doğru analiz etmesi, ihtiyaçları en iyi karşılayabilecek **müşteriye özel terzi usulü**, fakat **tam entegre çalışabilen** üretim tesisleri kurması, bunu yaparken de en ileri üretim teknolojileri ve gelişmiş otomasyon sistemlerini kullanması, daha sonrasında da çok etkin çalışan profesyonel bir teknik servis organizasyonu ile **müşterilerine 7/24 kesintisiz hizmet** vermesi, uluslararası rakipleri ile arasında fark yaratan en önemli özelliğidir.

Bunun yanında, Stok Endüstriyel bölgesel çalışan ve büyüme hedefi olan daha küçük ölçekli gıda işletmelerinin ihtiyaçlarını da karşılıyor. Bu amaçla, belirli proseslere yönelik modüler yapıda, standardize edilmiş proses üniteleri geliştirip, bunları seri üretim teknikleri ile de üreterek müşterilerine **en ekonomik koşullarda** sunuyor. Kendine ait bir operatör paneli üzerinden çalıştırılabilen bu modüler proses üniteleri adeta bir **lego mantığıyla** dizayn edilmiştir. Bu nedenle kapasite artışı gerektiğinde; üretimi hiç aksatmadan kolayca yanına ekleme yapılabilir. Diğer proses üniteleriyle de tam uyumlu çalışabilecek şekilde dizayn edilmiş olan bu üniteler, işletme büyüdükçe, tam entegre bir gıda işletmesinin **tek bir merkezden çalıştırılabilen parçaları** haline de dönüşebiliyor. Bu eşsiz özellikleriyle proses modüllerimiz, büyüme sürecindeki gıda işletmelerine aşamalı olarak **yapmış oldukları yatırımı çöpe atmadan** entegre bir gıda işletmesi oluşturabilmelerine imkân sunmaktadır. Son dönemlerde tamamlanmış projelerimize örnek olarak; **Süttaş Aksaray**

