



Bitki ve su ürünleri yetiştiriciliğini birleştiren Akuaponik sistemle kurulan tesis, Muğla'da hayata geçirildi

Metro Türkiye'den Sürdürülebilir Balıkçılıkta Öncü Bir Adım Daha

Metro Türkiye, sürdürülebilir balıkçılık vizyonu doğrultusunda sektöre öncülük edecek yepyeni bir çalışmaya daha imza attı. Muğla'da gerçekleştirilen tesis yatırımıyla Akuaponik sistemi kuruldu. Türkiye'deki perakende sektöründe bir ilk olan bu sistem ile su ürünleriyle bitki yetiştiriciliği birleşmiş oldu.

Akuaponik yöntemiyle levrek ve deniz börülcesini aynı sistem içerisinde yetiştirmeye başlayan Metro Türkiye'nin öncülük ettiği bu girişim; su kalitesi, sıcaklık ve hastalık yönetimi gibi faktörler üzerinde daha fazla kontrol imkânı sunuyor. Metro Türkiye bu projede; HATKO Su Ürünleri, Danimarka merkezli Alpha Aqua ve Türkiye'deki ortakları Nordic ile anlaştı.

24 Haziran 2024, İstanbul – Yaklaşık 35 yıldır hizmet verdiği ülkemizde sürdürülebilir balıkçılık konusunda birçok ilke imza atan Metro Türkiye, sektöre öncülük edecek bir girişimi daha hayata geçirdi. Su ürünleri ile suda bitki yetiştiriciliğini birleştiren Akuaponik yönteminin uygulandığı yeni tesis yatırımıyla Metro Türkiye, levrek ile deniz börülcesini aynı sistem içerisinde üretmeye başladı. Su kalitesi, sıcaklık ve hastalık yönetimi gibi faktörler üzerinde daha fazla kontrol imkânı sunan sistem, bu sayede sürdürülebilir balıkçılığa katkı sağlarken verimliliği ve ürün kalitesini de artırıyor. Sistemle birlikte bir levreğin 14-15 ayı bulan yetiştirme süresi 9 aya kadar düşüyor. Metro Türkiye, bu proje kapsamında 3 önemli iş ortağını da bir araya getirmiş oldu. Kapalı devre akuakültür sistemi (RAS) ile tasarlanan yeni ve son teknoloji ürünü tesisin tasarımı ve tedariki için Danimarka merkezli Alpha Aqua ve Türkiye'deki ortakları Nordic ve köklü deneyimiyle ülkemizin önde gelen balık üreticisi HATKO Su Ürünleri ile iş birliği sağladı.

Gelecek kuşakların da zengin deniz ürünlerini yiyebilmeleri için sürdürülebilir balıkçılık anlayışıyla birçok çalışmaya ve projeye hayat verdiklerini ifade eden **Metro Türkiye Satın Almadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Deniz Alkaç**, "Metro Türkiye olarak balığı ticari bir ürün olması kaygısından, gelecek nesillere bırakılması gereken bir değer olarak görüyor ve bu doğrultuda izlenebilirlikten hayvan refahına, gıda atıklarının önlenmesinden yerel üreticilerin ve ürünlerin desteklenmesine kadar birçok başlıkta sektörümüze öncülük eden çalışmalara imza atıyoruz. Denizlerdeki balık stoklarının ve türlerinin korunması amacıyla sürdürülebilir balıkçılığı 2010 yılından beri satın alma politikamızın odağında tutuyoruz. Sadece denizlerimizdeki değil çiftliklerde yetiştirilen balıkların da sürdürülebilirlik yaklaşımıyla ele alınması gerekiyor" diye konuştu.

Bitkiler, balık tanklarından gelen zengin içerikli su ile yetiştiriliyor

Sürdürülebilir balıkçılık konusunda öncü bir adım daha atarak akuaponik sistemle levrek ile birlikte deniz börülcesi üretimine başladıklarını açıklayan **Alkaç**, "Bu sistemde bitkiler, balık tanklarından gelen zengin içerikli su ile yetiştiriliyor. Bu, balıklar ve bitkiler arasında karşılıklı fayda sağlayan bir ilişki yaratarak kapalı döngü bir ekosistemi ortaya çıkarıyor. Ülkemizde sürdürülebilir balıkçılığın öncüsü olarak bu sistemle levrek ve deniz börülcesi üretimine adım attık. Muğla'da inşa edilen tesiste, levrek üretiminde 'Yediği Önünde Yemediği Yarında' projesinde olduğu gibi deniz balığı oranı azaltılmış ve alg yağı içeren yem kullanacağız. Bu özel yem ile Omega-3 bakımından daha zengin balıklar üreterek, sağlıklı beslenmeye de katkıda bulunuyoruz. Tesisin kısa sürede tamamlanmasının ardından ilk balık

METRO

hasadının 9 ay içerisinde gerçekleşmesini ve ilk ürünlerimizi Metro Premium markamızla gelecek yılın ilk aylarında raflara taşımayı planlıyoruz” dedi.

“Sürdürülebilir ve sağlıklı protein üretimi için gerekli bir adım”

Kapalı devre akuakültür teknolojisinin sunduğu faydalardan bahseden **Alpha-Aqua Küresel Ticaret Direktörü ve Nordic Kurucu Ortağı Yasin Kasa**, “Yüksek balık refahı, hassas su kalitesi kontrolü, balık iştahına dayalı otomatik besleme ve atık yönetimi sayesinde yüksek üretim verimliliği sunan bu yöntem, kaynak kullanımı ve sürdürülebilirlik açısından geleneksel su ürünleri yetiştiriciliği yöntemlerinden daha iyi bir performans sergilemesi nedeniyle gelecekte sürdürülebilir ve sağlıklı protein üretimi için gerekli bir adım. Su kullanımını önemli ölçüde azaltan, kapalı atık arıtımı yoluyla çevresel etkiyi en aza indiren ve tasarımıyla biyogüvenliği artıran kapalı devre akuakültür sistemleri, sürdürülebilir su ürünleri yetiştiriciliği için hayati öneme sahip. Kapalı devre akuakültür sistemi teknolojisi aynı zamanda nakliye açısından daha düşük karbon ayak izi sağlıyor” diye konuştu.

Balık refahı ve verimlilik sağlıyor

Kapalı devre akuakültür sistemlerinde, balıkların sağlığını ve refahını etkileyen fiziksel ve kimyasal tüm değerlerin sürekli olarak ölçüldüğüne dikkat çeken **Hatko İcra Kurulu Üyesi Dr. Metin Albukrek** ise şunları kaydetti: “Üst düzey otomasyon sayesinde, gereken düzeltmeler hemen, henüz alarm seviyelerine ulaşmadan otomatik olarak yapılıyor. Böylece balıkların refahı ve verimliliği önemli ölçüde artırılırken balık kayıpları azaltıyor. Akuaponik sistemlerde, kısıtlı olan deniz yüzeyinde çiftlik kurmaya ihtiyaç kalmıyor. Çok az deniz suyu kullanılmasıyla bu işlem karada da başarıyla uygulanıyor. Ayrıca balık tanklarında bulunan su aynı döngü içerisinde bitkilerin de üretimini sağlıyor; gübre üretim ve tüketiminin çevreye olan etkileri ortadan sıfırlanıyor. Hatko olarak tesisi kurup bizzat işleterek, yeni bir üretim teknolojisinin öncülüğünü yapıyoruz.”

Kalite ve verimliliği artırıyor

Su kalitesi, sıcaklık ve hastalık yönetimi gibi faktörler üzerinde daha fazla kontrol imkânı sunan sistemle tanklardaki suyun sürekli denetlenmesiyle balığın yetişmesi için en güvenli ve sağlıklı ortam yaratılırken, mikroplastik riskinin de önüne geçilebiliyor. Sistem sayesinde balık ve bitki üretiminde kalite ve gıda güvenliği açısından izlenebilirlik sağlanıyor. Ayrıca Akuaponik sistemler, geleneksel toprak bazlı tarımda kullanılan suyun yalnızca bir kısmına ihtiyaç duyduklarından, bitki yetiştiriciliğinde su verimliliği de sunuyor.

###

Metro Türkiye Hakkında

1964 yılında Almanya’da kurulan ve bugün 30’dan fazla ülkede hizmet veren uluslararası perakende şirketi Metro, 1990 yılından bu yana Türkiye’de faaliyet göstermektedir. Türk mutfak kültürünü ve değerlerini korumak, gelecek nesillere aktarmak ve Türk mutfağının şefleriyle birlikte dünyada hak ettiği yere gelmesi amacıyla çalışan Metro Türkiye, bugün Türkiye’nin 20 şehrinde 35 mağazasıyla 4.000’e yakın çalışana istihdam sağlamaktadır. Mağaza operasyonlarının yanı sıra Gıda Sevkiyat Operasyonu (FSD) ile 70’e yakın şehirde profesyonel müşterilerine gıda sevkiyat hizmeti gerçekleştirmekte; son tüketicilere ve HORECA (otel, restoran, kafe) işletmelerine 25 bine varan çeşitte gıda ve gıda dışı ürünü, fiyat-kalite-performans ilişkisini gözeterek sunmaktadır. Sürdürülebilir İş Ödülleri’nin de sahibi olan Metro Türkiye, et, balık, bal ve meyve sebze izlenebilirliğinden sürdürülebilir hayvancılık, balıkçılık ve kafessiz tavuk yumurtasına, gıda atığı projelerinden Coğrafi İşaretle Ürünler projesine kadar tüm çalışmalarıyla yerel değerlerin kayıt altına alınıp gelecek nesillere miras bırakılmasına katkı sunmayı hedeflemektedir. Metro Chef, Metro Professional, Metro Premium, Aro, Rioba ve Sigma isimli kendi markalarını bünyesinde bulunduran Metro Türkiye, Türkiye’de “Tarlardan Sofraya” gıda güvenliği yönetim sisteminin kurulmasını esas alan uluslararası geçerlilikteki IFS Cash & Carry



/ Wholesale + IFS Lojistik kombine sertifikasına sahip ilk ve tek şirkettir. Sürdürülebilir balıkçılık standardı olan ASC- MSC CoC Grup sertifikasyonuna sahip Türkiye'deki ilk ve tek perakendeci olan Metro Türkiye, ürünün hammaddeden başlayarak müşteriye sunulmasına kadar olan süreçte çevresel faktörlerin belirlenmesi ve bu faktörlerin gerekli önlemler ile kontrol altına alınarak çevreye verilen zararın en aza indirilmesi için kılavuzluk yapan ISO 14001 belgesine de sahiptir.