

**Dondurmada
Yeni Çağ:
SASER ile
Probiyotik
Gücü**

saser.com.tr



Sağlık Bilinci Yükseliyor : Dondurma Sektöründe Yeni Bir Potansiyel



Tüketici Sağlığı Odaklı Yaklaşım:

Tüketiciler gıdalardan artık sadece lezzet değil, aynı zamanda fonksiyonel faydalar bekliyor.

Sindirim ve Bağışıklık Sistemi Sağlığı, global öncelikler arasında.

Probiyotiklere Artan Talep:

Yoğurt ve kefir gibi probiyotik ürünlerin pazardaki büyük başarısı, bu trendin gücünü kanıtıyor.

Tüketiciler probiyotikleri daha iyi tanıyor ve faydalarına ilgi artıyor.

Dondurma Sektöründe Devrim:

Dondurma, probiyotik faydaları sunmak için lezzetli ve eğlenceli bir "taşıyıcı". "Keyifli kaçamak"tan "sağlıklı kaçamak"a dönüşümle yeni bir pazar nişi oluşuyor. Sektörünüzde rekabet avantajı ve büyük büyüme fırsatı sunuyor.

Probiyotik Gıda Pazarı

Probiyotik Ürünlere Talep (Yıllık Ortalama Artış):

Global:

Global probiyotik pazarının 2023'te 65.7 milyar USD değerinde olduğu ve 2024'ten 2032'ye kadar yıllık ortalama %9.97 bileşik büyüme oranı (CAGR) ile büyüyeceği öngörülüyor. (Fortune Business Insights)

Türkiye:

Türkiye probiyotik pazarının 2020'de 114 milyon USD değerinde olduğu ve 2020-2027 yılları arasında yıllık ortalama %4.5 bileşik büyüme oranı (CAGR) ile 2027'de 155 milyon USD'ye ulaşması bekleniyor. (IMARC Group)



Neden Probiyotikli Dondurma ?

Probiyotiklerin Temel Faydaları:

Sindirim & Bağışıklık Desteği: Tüketicilerin en çok aradığı sağlık faydaları, dondurmayla keyifli birleşiyor.

Genel Refah: Sindirim ve bağışıklık faydalarının ötesinde, tüketicinin kendini daha iyi hissetmesini sağlar.

Dondurmanın İdeal Taşıyıcı Rolü:

Lezzetli Çözüm: Probiyotikleri "ilaç" gibi değil, "ödöl" gibi sunar.
Geniş Kitleye Hitap: Çocuklardan yetişkinlere herkes için çekici, sağlıklı bir alternatif.

Pazarda Rekabet Avantajı:

Farklılaşma & Yenilikçilik: Sektörde sizi rakiplerinizden ayırır, markanızı öncü yapar.

Premium Konumlandırma: Fonksiyonel faydalarla daha yüksek fiyat noktası ve kar marjı sağlar.

Yüksek Kalite, Kusursuz Lezzet, Yerli Üretim : İnovatif Hammaddemiz

saser.com.tr

Hammaddemizin Tanımı ve Temel Özellikleri

Nedir ? : Dondurma üreticileri için özel olarak geliştirilmiş, yüksek kaliteli, standardize edilmiş probiyotik içeren konsantre bir hammaddedir. Sadece probiyotik değil, dondurmanın dokusuna ve lezzetine katkı sağlayan diğer bileşenleri de içerir.

Bileşenler: Hammaddemiz, özellikle Bifidobacterium suşları gibi özenle seçilmiş, yüksek etkili probiyotik kültürleri içerir. Bu suşlar, insan bağırsağının doğal florasının önemli bir parçası olup, sindirim sağlığını ve bağışıklık fonksiyonlarını desteklemede bilimsel olarak kanıtlanmış faydalar sunar.

Endüstriyel Üretime Mükemmel Uyum: Dondurma üretim süreçlerinize sorunsuz entegrasyon sağlar.

Kolay Entegrasyon ve Homojen Dağılım: Karışıma zahmetsizce eklenir ve dondurma içinde eşit yayılım gösterir.
Yüksek Probiyotik Dayanıklılığı: Soğuk ortamda bile canlılığını koruyan, özel olarak seçilmiş bakterilerimizle uzun süreli etkinlik.

Kusursuz Lezzet Katkısı: Nihai ürünün tadını olumsuz etkilemez; aksine zenginleştirir veya nötr bir profil sunar.

İdeal Kremi Doku ve Erime Profili: Dondurmanızın pürüzsüz, kremi yapısını ve arzu edilen erime özelliklerini destekler.

Tutarlı Kalite Garantisi: Her parti üretimde aynı yüksek lezzet ve doku kalitesini sağlar.



İş Ortaklığımızın Faydaları

Sorunsuz Entegrasyon:

- Ürünü, mevcut dondurma üretim hatlarınıza büyük değişiklikler gerektirmeden, kolayca adapte edilebilir.
- Bu sayede, yeni bir probiyotik ürün serisine geçişiniz hızlı ve maliyet etkin olur, üretim akışınızda aksaklık yaşanmaz.

Ar-Ge ve Maliyet Tasarrufu:

- Sıfırdan probiyotik dondurma formüle etme yükünü ortadan kaldırarak, büyük Ar-Ge yatırımlarından ve uzun test süreçlerinden tasarruf edersiniz.
- Kanıtlanmış ve hazır bir çözümle, kaynaklarınızı başka inovasyon alanlarına yönlendirebilirsiniz.

Kapsamlı Teknik Destek:

- Hammaddemizin kullanımı, formülasyon entegrasyonu ve üretim optimizasyonu süreçlerinde uzman ekibimizle sürekli yanınızdayız.
- Karşılaşabileceğiniz her türlü teknik soruya anında ve pratik çözümler sunarak üretim verimliliğinizi güvence altına alırız.



Hızlı Pazara Çıkış:

- Ar-Ge sürecinin kısılması ve entegrasyon kolaylığı sayesinde, yeni probiyotikli dondurma ürününüzü pazara hızla sürebilirsiniz.
- Bu, yükselen tüketici talebini yakalamanızı ve sektördeki rekabet avantajınızı artırmanızı sağlar.

Garanti Edilmiş Kalite ve Tutarlılık:

- Hammaddemizin standardize edilmiş yapısı sayesinde, her parti üretimde aynı üstün lezzet ve arzu edilen kremli dokuyu garanti ederiz.
- Bu tutarlılık, markanızın güvenilirliğini pekiştirir ve tüketicilerinizde sadakat oluşturmanıza yardımcı olur.



**Probiyotikli
Dondurmanızla
Yeni Pazar
Segmentlerine
Ulaşın ve
Karlılığınızı Artırın**

- **Yeni Hedef Kitleler:** Sağlık bilinci yüksek aileler ve fonksiyonel gıda arayanlara ulaşın.
- **Premium Fiyatlandırma:** Ürününüzü daha yüksek değerle konumlandırarak kar marjınızı artırın.
- **Artan Satış Hacmi:** Yeni talep ile genel satışlarınızı büyütün.
- **Yüksek Karlılık:** Hem fiyat hem de hacim artışıyla kazancınızı katlayın.
- **Müşteri Sadakati:** Yenilikçi imajınızla uzun vadeli müşteri ilişkileri kurun.

[saser.com.tr](https://www.saser.com.tr)

İşbirliği Modeli

Demo Üretim ve Deneme Projeleri:

Ürünümüzün dondurma üretim hattınıza ve mevcut formülasyonlarınıza en iyi şekilde entegre olmasını sağlamak için ortak demo üretimleri ve deneme projeleri düzenliyoruz.

Bu süreçte, Ar-Ge ve teknik ekibimizle yakın işbirliği yaparak, ürün optimizasyonu ve mükemmellik için destek sağlıyoruz. Bu, riskleri minimize ederek size özel çözümler sunar.

Kapsamlı Pazarlama ve Tanıtım Desteği:

- Yeni probiyotikli dondurma ürününüzün pazara çıkışını desteklemek amacıyla pazarlama materyalleri, ürün konumlandırma stratejileri ve tüketici mesajları konusunda size yardımcı oluyoruz.
- İsteğe bağlı olarak, ürününüzde "İçerisinde [Firmanızın Adı] Probiyotik Hammaddesi Bulunur" gibi eş markalama (co-branding) fırsatları sunarak, markanızın güvenilirliğini ve bilinirliğini karşılıklı olarak artırabiliriz

Yerli Üretim Güvencesi ve Esneklik:

- Yerli bir tedarikçi olmamız, size güvenilir ve kesintisiz hammadde tedariki garantisini sunar.
- Hızlı geri dönüş süreleri ve esnek üretim kapasitemizle, değişen pazar koşullarına ve taleplerinize çevik bir şekilde yanıt verebiliriz.

Sürekli Teknik ve Satış Sonrası Destek:

- Satış sonrası süreçte de uzman teknik ekibimizle üretim optimizasyonu, problem çözme ve kalite kontrol konularında sürekli danışmanlık hizmeti veriyoruz. Pazardan gelen geri bildirimler doğrultusunda ürününüzü geliştirmenize ve tüketici beklentilerini karşılamanıza yardımcı oluyoruz.



Değerli dondurma üreticisi,

Sunumumuzun sonuna gelirken, artık dondurma sektörünün geleceğinin sağlık ve inovasyonda yattığını net bir şekilde görmüş olmalısınız.

Özetle, sizlere sunduğumuz SASER Probiyotikli Dondurma Hammaddesi ile:

- Tüketicilerin artan sağlık ve fonksiyonel gıda beklentilerini kusursuz lezzetle buluşturuyorsunuz.
- Pazarda yeni segmentlere açılarak kazançlarınızı katlama potansiyeli elde ediyorsunuz.
- Mevcut üretim hatlarınıza kolayca entegre olarak, zamandan ve Ar-Ge maliyetlerinden tasarruf ediyorsunuz.
- Ve en önemlisi, güçlü bir iş ortağı olarak her adımda yanınızda oluyoruz.

Bu gördüğünüz gibi, sadece bir hammadde değil, markanız için yeni bir büyüme hikayesinin başlangıcıdır.

Geleceğin dondurmasını birlikte yaratmak ve sektörde fark yaratmak için ilk adımı atın!

Şimdi sizleri, tesislerinizde ürünümüzün potansiyelini görmek üzere bir demo üretimi planlamaya veya özel ihtiyaçlarınıza yönelik kişiselleştirilmiş bir teklif almak için bizimle iletişime geçmeye davet ediyoruz.



“ Bu sunumu incelemek için zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.

Geri bildirimlerinizi ve görüşlerinizi önemsiyoruz. ”



www.saser.com.tr



info@saser.com.tr



+9 0537 395 80 64

Hazırlayan : Serkan TÜRKMEN

SASER

DOMESTIC AND FOREIGN TRADE COMPANY