FERMENTE BAHÇEM

Üret, Kullan, Yeniden Üret

Fermente Bahçem: “Üret, Kullan, Yeniden Üret” İlkesiyle Doğal Fermantasyonu Döngüsel Ekonomiye Dönüştüren Kadın Girişimi

Doğal Fermantasyon → Kadın Girişimciliği → Döngüsel Ekonomi

Kurucu
Sanem Koçak


DÜNYA
5 Ocak 2026 • Pazartesi
girişim
Hazırlayan: Sevilay ÇOBAN
S07

ANNESİ MEYVE ATIKLARINDAN SİRKE ÜRETTİ, KIZININ GİRİŞİMİNE İLHAM VERDİ: FERMENTE BAHÇEM DOĞDU

“Dönüştürmek bizim doğamızda var”

Annesinin atıksız mutfak kültürünü iş modeli haline getiren Sanem Koçak, gıda israfına çözüm üretirken, sağlığı ve ekosistemi odağına alıyor. “Dönüştürmek bizim doğamızda var” diyen Koçak, “Atıksız fermantasyonu, bilimsel Ar-Ge ve döngüsel üretim modeliyle sürdürülebilir bir girişime dönüştürdük” ifadesini kullandı.

Sevilay ÇOBAN
sevilay.coban@dunya.com

Sürdürülebilirlik, gıda güvenliği ve atıksız üretim, günümüzün en önemli gündem başlıkları arasında yer alıyor. Bu alanlarda yenilikçi çözümler geliştiren girişimler ise yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda toplumsal ve çevresel etki yaratıyor. Fermente Bahçem de tam bu noktada, kişisel bir mutfak kültüründen doğarak, bilimsel Ar-Ge'ye dayalı döngüsel bir üretim modeline dönüşen dikkat çekici bir girişim olarak öne çıkıyor. Fermente Bahçem'in kurucusu Sanem Koçak, uluslararası ilişkiler mezunu. Uzun yıllar kurumsal hayatta iletişim, iş geliştirme ve marka stratejisi alanlarında çalıştı. Ancak Koçak'ın kariyer yolculuğunun arka planında, çocukluk yıllarından itibaren şekillenen farklı bir ilgi alanı vardı: sürdürülebilirlik, atığı değere dönüştürme ve doğal üretim süreçleri. Bu ilginin temeli, annesi Fatma Koçak'ın mutfağında atıldı. Hikâyesini DÜNYA Gazetesi ile paylaşan Koçak'ın anlatımına göre evlerinde “atık” kavramı neredeyse hiç yoktu. Meyve kabukları, çekirdekler ve posalar çöpe gitmez; farklı formlarda yeniden değerlendirilirdi. Bu yaklaşım, gıdanın yalnızca tüketilen bir ürün değil, doğru yöntemlerle yeniden hayat bulan bir döngü olduğunu erken yaşta fark etmesini sağladı. Bu bilinç, yıllar içinde Koçak'ın hem kişisel hem de profesyonel yaşamında belirleyici oldu. Mezun olduktan sonra Türkiye'deki tekstil atıklarının dönüştürüldüğü ve ihtiyaç sahibi kadınlarla üretim yapılan bir proje geliştirdi. Proje, UNICEF iş birliğiyle yürütüldü ve Türkiye ikinciliği elde ederek uluslararası düzeyde temsil hakkı kazandı.

HoReCa sektörüne özel ürünler geliştiriyor

Koçak, dönüşüm kültürünü yaymayı amaçlayan bir ekosistem üreticisi olarak faaliyet gösterdiklerini anlatarak, atıksız mutfak kültürünü görünür kılmak amacıyla düzenlenen atölyelerde, fermente ürün yapımı ve yan ürünlerin yeniden değerlendirilmesi tüketicilere aktardıklarını ifade etti. Aynı zamanda bağırsak sağlığı ve sindirim sistemi odaklı projelerle bireysel ve kurumsal ölçekte toplumsal fayda yaratılmaya çalıştıklarını ekleyen Koçak, şunları söyledi: “Üretim tarafında ise HoReCa sektörü için ayrı bir çalışma yürütüyoruz. Şeflerin mutfaklarında özel olarak geliştiriyoruz. Böylece hem ev kullanıcısına hem profesyonel mutfaklara hitap eden çift kanallı bir ürün yaklaşımı benimsiyoruz. Kısacası, bugün hem ürün geliştiriyor hem bilimsel Ar-Ge yürütüyor hem de sürdürülebilirlik, sağlık ve gastronomiyi buluşturan projelere etki alanımızı büyütüyoruz. Fermente Bahçem yalnızca bir marka değil; dönüştüren, yenileyen ve fayda yaratan bir yaşam kültürünün temsilcisi olmaya odaklanıyor.” Fermante Bahçem'in ürünleri arasında; doğal kestane balı sirkesi, doğal bal sirkesi, elma, ayva ve beslerken atık olarak görülen her şeyi yeniden değerli bir girdiye dönüştürmek ve bunu mümkün olan en geniş sektörel etkiyle yapmak. Kozmetik sektöründe de ihtiyaç duyduğu temiz içerikli hammadde geliştirmek için laboratuvar çalışmalarına başladık” dedi.

Kozmetik sektörüne temiz içerikli hammadde üretecek

Koçak, “Annemin mutfakta başlattığı dönüşüm kültürünü bilimsel bir yaklaşımla büyütmeyi hedefliyoruz. Doğal fermantasyonun iyileştirici gücünü, hem insan hem toprak hem doğa sağlığını koruyan bütünsel bir sisteme dönüştürmek istiyoruz. Amacımız; sağlığı

Meyve sektöründeki kayıp %40-50 oranında

Koçak, Fermente Bahçem'in temellerinin evde yapılan doğal fermantasyon denemeleriyle atıldığını aktararak, “Fermente Bahçem'in temelini oluşturan araştırmaların sırasında, Türkiye'de gıda israfının önemli bir bölümünü oluşturan meyve işleme atıkları ve sektörde yaygınlaşan sentetik üretimler dikkatimi çekti. Meyve sektöründe %40-50 oranında hacim kaybı yaşanıyor; çöpe giden kabuklar, çekirdekler ve posalar aslında yüksek besin ve antioksidan kapasitesine sahip çok değerli hammaddeler. Diğer taraftan, sağlıklı yaşam yolculuğundaki insanlar doğru gıdaya ulaşmak istiyor ancak endüstride artan sentetik asetik asit kullanımı özellikle fermente ürün segmentinde gerçek faydayı sunmuyor. Bu nedenle tüketiciler doğal fermantasyonun sağladığı besin değerine ulaşamıyor. Tüm bu sorunları görünce çözüm üretme motivasyonumuz daha da güçlendi. Yıllardır annemle evde uyguladığımız fermantasyon tekniğini bilimsel temelde incelemeye başladık. Fermente Bahçem'i KOSGEB destekli bir kurarak Ar-Ge çalışmalarını

"Posalar atık değil"

Fermente Bahçem'in doğal fermantasyon tekniğiyle katkısız fermente ürünler ve fonksiyonel gıdalar üreten, fermantasyon yan ürünlerini yeşil teknolojilerle dönüştürerek sıfır atık bir değer döngüsü oluşturan sürdürülebilir ve yenilikçi bir marka olduğunu belirten Koçak, “Hikâyemiz, hem üretim sürecimizin hem de benim kişisel yolculuğumun özeti olan şu cümlede anlamını buluyor: Dönüştürmek bizim doğamızda var. Fermantasyon tekniğiyle ilk kez annemin mutfağında karşılaştım. Zamanla hazırladığımız fermente gıdalarda ortaya çıkan meyve kabuklarını, çekirdekleri, posaları ve üretim sonucunda oluşan yan ürünleri görmeye başladık. Bunlar atık olmamalıydı. Bu süreçte hem aile içinde elde

Atıksız döngüsel ve bilime dayalı üretim modeli

On ayı aşkın Ar-Ge sürecinin ardından, döngüsel üretim modelinin ilk somut çıktısı olan ve tescilli alt marka olarak konumlanan PROBİANA geliştirildiğini kaydeden Koçak, “Fermente içecek çeşitlerimizden sirke üretiminde oluşan fermantasyon kültürünü geliştirerek patentli bir formül oluşturduk ve probiyotik tabanlı bu fonksiyonel ürünü Eylül 2025'te kullanıcılarla buluşturduk. Üretim modelimiz atıksız ve Fermente %60'ını gı kazandırıy Kalan %40'l fermantasyon posalar, çekir kozmetik ve f gıda sektörler işliyoruz. Bu ya gıda israfına çö hem de farklı se değerli doğal ha sağlıyor. Annemk bu yolculuk, bugü deneyimli biyomü malzeme mühendis Ar-Ge araştırmacılarından oluşan bir ekip tarafından yürütülen bilimsel laboratuvar çalışmalarına



MEYVE POSALARINDAN YÜKSEK KATMA DEĞER

KOSGEB'DEN DESTEK

Girişimci Sanem Koçak, KOSGEB'den aldığı destekle meyve posaları, çekirdekleri ve fermantasyon kültürlerini tarım, gıda ve kozmetik sektörlerine kazandıran tesis

Atıksız döngüsel ve bilime dayalı üretim modeli

On ayı aşkın Ar-Ge sürecinin

Değer görmeyeni değere dönüştürüyoruz



YEREL HAM MADDE

Tüketilebilir durumdaki pek çok tarımsal ürün görünümü nedeniyle değerlendirilememesi



DOĞAL FERMANTASYON

Üretimden doğal fermantasyon
Fermente içecek ve fonksiyonel gıda



KADIN EMEĞİ

İki farklı jenerasyon üretimde
Anne mutfağında doğal fermantasyon

“Kusurlu” meyve değil, değerlendirilmeyi bekleyen kaynak.

Bir üretimin sonu, Fermente Bahçem’de diğerinin başlangıcı

200 kg+

MEYVE POSASI



SEKAY ile enerji sektöründe
Meyve posaları

50 kg+

SİRKE ANASI



Fonksiyonel gıdaya dönüştü
Sirke anası

1.000+

ADET PROBİANA



Özgün formülasyonla geliştirdiğimiz katma değerli ürün
Fermente Bahçem
PROBİANA

Yerel meyveler • Enerji ve tarımda yeniden değerlendirme • Yeni ürün geliştirme

Döngüsel bir gıda modeli mümkün

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından



SORUMLU ÜRETİM VE TÜKETİM

Kaynakları verimli kullanıyor, üretim yan ürünlerini yeniden değerlendiriyoruz.



İKLİM EYLEMİ

Yerel tedariki ve döngüsel üretimi önceliklendirerek çevresel etkilerimizi azaltmayı hedefliyoruz.



TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ

İki kuşağın emeğiyle kurduğumuz girişimimizde kadınların üretimdeki bilgisini ve ekonomik katkısını görünür kılıyoruz.

GELECEK HEDEFLERİ

- ↗ Yeni yan ürünler ve Ar-Ge
- ↗ Daha fazla sektörel iş birliği
- ↗ İhracat ve uluslararası pazarlar
- ↗ Sürdürülebilir üretim bilinci

Her üretimde kendimize yeni sorular soruyoruz: Bu kaynaktan başka ne üretebiliriz? Daha az kayıpla, nasıl daha fazla değer yaratabiliriz?

Dönüşüm yolculuğumuza eşlik edin

Çalışmalarımızı ve yeni projelerimizi yakından takip edin

@fermentebahcem

fermente-bahçem

info@fermentebahcem.com

www.fermentebahcem.com

