

الخليج

اقتصاد، إدارة وأعمال، بروفایل

30 مارس 2024 22:41 مساءً

حمدي أولوكايا.. صناعة النجاح بطعم الزبادي وجبنة الفيتا



حمدي أولوكايا رجل أعمال تركي وملياردير وناشط ومحسن من أصل كردي مقيم في الولايات المتحدة. وهو المالك والمؤسس ورئيس مجلس الإدارة والرئيس التنفيذي لشركة «تشوباني»، العلامة التجارية الأولى مبيعاً لمنتجات الألبان في الولايات المتحدة. عام 2022، بلغت الثروة الصافية ل أولوكايا 2.1 مليار دولار، وفقاً لمجلة «فوربس». وفي عام «2016، أعلن أولوكايا لموظفيه أنه سيمنحهم 10% من أسهم «تشوباني».

جاء نجاحه الأكبر بعد أن اشترى مصنعاً كبيراً للزبادي في شمال ولاية نيويورك، عام 2005، في منطقة كانت مركزاً لصناعة الألبان والأجبان، منذ منتصف القرن التاسع عشر.

حققت «تشوباني» أكثر من مليار دولار من المبيعات السنوية، في أقل من خمس سنوات بعد إطلاقها، لتصبح إحدى العلامات التجارية المعروفة في قطاع الزبادي في الولايات المتحدة بحلول عام 2011.

اختارت شركة «أيرنست أند يونغ» أولوكايا، لمنحه لقب رجل الأعمال العالمي لعام 2013، في حين صنفته مجلة «آي

إن سي» واحداً من أهم رواد الأعمال، في العقد الماضي في عام 2019. وفي عام 2022، عينه الأمين العام للأمم المتحدة أنطونيو غوتيريش، مدافعاً عن أهداف التنمية المستدامة للأمم المتحدة

ولد أولوكايا، عام 1972، لعائلة كانت تملك وتدير مزرعة للأغنام والماعز والألبان، بالقرب من نهر الفرات في «إيليس» بمقاطعة «أرزينجان» في تركيا، حيث كانت العائلة تصنع الأجبان والزبادي

وبعد أن درس العلوم السياسية في جامعة أنقرة، انتقل إلى الولايات المتحدة لدراسة اللغة الإنجليزية في جامعة «أدلفي» في «لنونغ آيلاند»، نيويورك، عام 1994. وفي عام 1997 انتقل إلى المنطقة الشمالية من الولاية، لتلقي بعض الدورات في مجال الأعمال بجامعة ألباني

حصل أولوكايا على وظيفة بإحدى المزارع في نيويورك، وخلال زيارة إلى تركيا، أقنع والده بتصدير جبنة الفيتا من مزرعة العائلة، وذلك بعد أن تذوق الجبن المتواضع المتوفر في السوق الأمريكي. وعندما لاقى الجبن المستورد شعبية لدى المستهلكين، افتتح أولوكايا مصنعاً لجبنة الفيتا، أسماه «الفرات» في «جونستاون» بنيويورك، عام 2002. وكان المشروع ناجحاً بشكل متواضع في البداية، لكن بعد مرور عامين كان بالكاد يحقق أرباحاً. وقال أولوكايا في ذلك: «لقد

«كانتا سنتين من أصعب أيام حياتي

عام 2005، لاحظ أولوكايا إعلاناً عن مصنع زبادي مجهز بالكامل للبيع في جنوب «إدمستون» في نيويورك، وذلك على بعد 65 ميلاً (105 كيلومترات) من مصنع جبنة الفيتا التابع له. وقام بجولة في المصنع الذي يبلغ عمره 84 عاماً، والذي كانت تملكه شركة «كرافت فودز»، وقرر شراؤه، على الرغم من نصيحة محاميه بعدم الإقدام على هذه الخطوة

مؤل أولوكايا عملية الاستحواذ، في غضون خمسة أشهر، عبر اقتراض المال من وكالة الأعمال الصغيرة الأمريكية. «وفي البداية سمى شركته الجديدة «أرجو فارما»، وعيّن عدداً من الموظفين السابقين في شركة «كرافت

جلب أولوكايا المتخصص في صنع الزبادي، مصطفى دوجان، من تركيا، حيث قضى ما يقرب من عامين، وهو يطوّر وصفته الخاصة من الزبادي. وكان هدفه هو تصنيع زبادي عالي الجودة ولذيذ وطبيعي وبأسعار معقولة للسوق الأمريكي. وفي وقت لاحق غير اسم الشركة ليصبح «تشوباني». وكان أولوكايا يصنع الزبادي من دون مواد حافظة أو نكهات أو ألوان اصطناعية أو جيلاتين، واستخدم الحليب غير المعالج بهرمونات النمو. وتضمنت المجموعة الأولى من نكهات «تشوباني» الفانيلا والفراولة والخوخ والتوت. وبعد أن بدأت سلاسل متاجر «بي جيز» و«كوستكو» في الترويج لمنتجات «تشوباني»، ضاعفت الأخيرة مبيعاتها سنوياً حتى عام 2013. وفي ديسمبر من عام 2012، افتتحت الشركة أكبر مصنع زبادي في العالم في «توين فولز» بولاية أيداهو، باستثمار قدره 450 مليون دولار. وفي عام 2012، حققت «تشوباني» أكثر من مليار دولار من المبيعات السنوية، وفي عام 2012 أصبحت العلامة التجارية الرائدة في العالم في مجال الزبادي

وبحلول عام 2017، وصلت «تشوباني» إلى حصة سوقية أمريكية من الزبادي اليوناني تزيد على 50%. توسعت الشركة دولياً لتصل إلى الأسواق الأسترالية في عام 2011، وإلى المكسيك في عام 2016، وبحلول عام 2021، أصبحت تصدر أيضاً إلى الصين وماليزيا وتايواند

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.