



**KAYALAR**<sup>®</sup>

magazin

2018 • SAYI 1

Şehirlerimizden  
**TRABZON**

**UMUT EYİOĞLU**

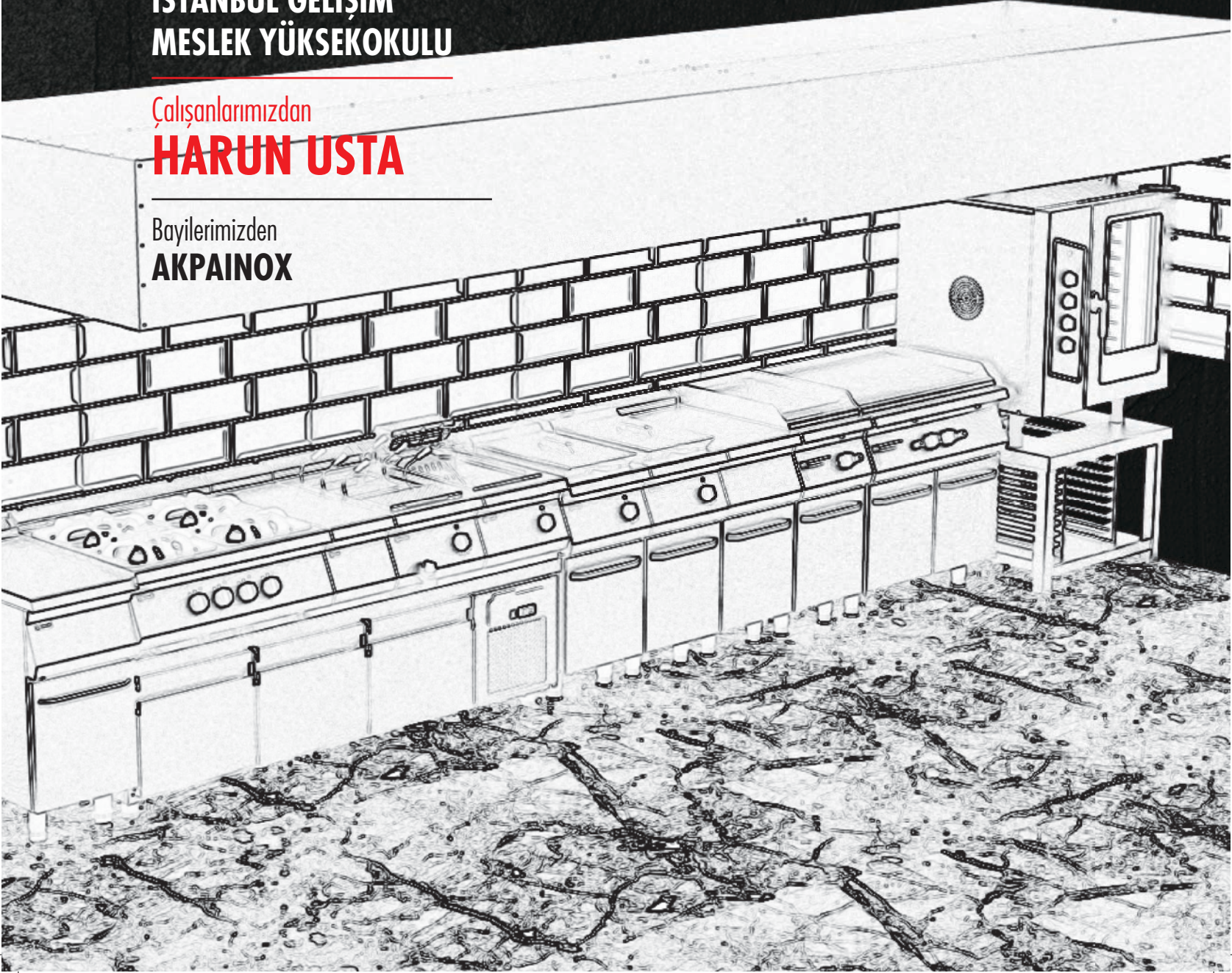
İspad Başkanı ve Rational Satış Müdürü

Referanslarımızdan  
**İSTANBUL GELİŞİM  
MESLEK YÜKSEKOKULU**

Çalışanlarımızdan  
**HARUN USTA**

Bayilerimizden  
**AKPAINOX**

Hakkında  
**BAYRAM KAYA**  
saygı ve rahmetle anıyoruz...





İslam Kaya

Değerli iş ortağımız,

Kayalar mutfak olarak kuruluşumuzdan bugüne sizlere hep daha iyisini sunmak için çaba gösterdik. Amacımız siz çözüm ortaklarımızın taleplerine her daim zamanında, doğru ve hızlı çözümler sunabilmek oldu. Çünkü sizi her zaman Kayalar ailesinin ve ekibimizin bir parçası olarak gördük. Biliyoruz ki birlik ve beraberlik içinde çalışan bir aile ekip ruhunu dışarıya çok daha iyi yansıtır. Ve ekip çalışmasının olduğu yerde verimlilik üst seviyede kullanılır, yeni fikirler farklı bakış açıları daha rahat söyleme dönüşür.

Ekip ruhu bu yeniliklere hep birlikte sahip çıkar ve sonuç kaçınılmaz başarıdır. Bir ekip olarak çalışmak mutlaka aynı ortamda bulunmayı gerektirmez. Globalleşen dünyamızda artık sınır kavramı ortadan kalkmış durumdadır. Siz çözüm ortaklarımız ülkemizin ve dünyanın birçok noktasına dağılmış olsanız bile biz biliyoruz ki hep yan yanayız. Her geçen gün büyüyen sektörümüzde başarıyı yakalamanın ilk koşullarından biridir ekip çalışması. Bizler birer birey olarak ne kadar başarılı olursak olalım eğer bunu içinde bulunduğumuz ekip ile birlikte hareket ederek yapmıyorsak birlikte çalıştığımız ekip içinde huzursuzluklar baş gösterir, bunun sonucu da o ekibin dağılması olur. Bu nedenle günümüz koşullarında başarıyı yakalamanın ilk koşulu bireylerin ekip ruhu içinde çalışmasından geçmektedir. Kayalar olarak bizler tüm dünyada büyük bir ekibi oluşturan parçalardan meydana gelmekteyiz. Bizler sizlerle birlikte ilk günden beri çözüm odaklı çalışmalarımız sayesinde bugünlere geldik. Yaptığımız işe ve sunduğumuz ürüne her zaman inandık ve sahip çıktık. Bu inanç ve sahip çıkma sayesinde her çalışanımız kendini ekibimize ait hissetti. Günümüzde teknolojinin ve medya organlarının yaygınlığından dolayı rekabet gün geçtikçe artmaktadır. Bu artan rekabet ortamında ayakta kalabilmek ve piyasadaki konumunuzu koruyup daha iyi noktalara gelebilmek etkili ve uyumlu çalışan ekipler sayesinde gerçekleşebilmektedir. Kayalar olarak bizler siz çözüm ortaklarımızla birlikte bunu başardığımızı inanıyoruz.

60 yıldır en iyisini yapma heyecan ve ruhu ilk günkü gibi devam etmektedir. Bu heyecanın hiç eksilmemesinin nedenlerinden birisi de sizlerle birlikte yakalamış olduğumuz ekip ruhudur. Uzun yıllar bu ekip ruhunun yaşaması dileğiyle saygı ve sevgilerimi sunarım.

Keyifli okumalar...

## Kayalar Hakkında...



Topkapı Fabrika 1977

Kayalar Mutfak 1957 yılında Ankara'da 3 çarşanı ile yaklaşık 20 m<sup>2</sup> lik bir bakır atölyesi olarak kuruldu. Kısa bir sürede sektörde tercih edilen bir marka haline gelen Kayalar Mutfak hem atölyesini büyüttü hem de çalışan sayısı otuzu buldu. Bugün İstanbul'da, 30.000m<sup>2</sup> kapalı olmak üzere toplam 40.000m<sup>2</sup> alanda, son teknolojiyle donanmış bir endüstri üssüne dönüşmüş fabrika çalışanları ve Kasımpaşa'da yer alan mağaza çalışanları ile birlikte 400 den fazla personelle endüstriyel mutfak cihazları imalatı, tasarımı, proje ve taahhüt konularını kapsayan 2500 çeşit ürün ile sektöründe öncü olmaya devam etmektedir. Ürettiğimiz yenilikçi ve fonksiyonel ürünlerimizin %50'sinin yurtiçine satışı gerçekleştirilirken, %50'sinin ise yurtdışına ihracı gerçekleştirilmektedir. Yurtiçinde 70 bayimiz, 82 yetkili servisimiz bulunmaktadır. Yurtdışında ise yaklaşık 80 ülkeye ihracat gerçekleştirilmektedir.

Kayalar Mutfak olarak bayilerimiz, teknik servislerimiz ile birlikte yaklaşık 6.000 kişiye istihdam sağlamaktayız. Yeni katılımlar ve mevcut fabrikamıza ek olarak endüstriyel mutfak sektöründe tek seferde yapılan en büyük yatırım olan fabrikamız ile bu hizmet ağıımızı daha da genişletmeye devam ediyoruz. Kalite anlayışını sadece üretim ile sınırlamayıp satış öncesi ve satış sonrası faaliyetlerimizde de yaptığımız çalışmalarla müşteri memnuniyetini esas alan ilkelerimiz doğrultusunda çalışmaktayız. Yeni teknolojilere uyumlu olarak üretilen ürünleri, tüketicilere fayda sağlayacak ergonomik tasarımları, uluslararası standartlara uygun gerçekleştirerek, insan kaynaklarımıza verdiğimiz önemle, müşterilerimize sunduğumuz iyi hizmetlerimize devam ederek çağımızın koşulları gereği misyonumuzu en iyi şekilde devam ettirmeye kararlıyız.

Sektöre bakır tencere imalatı ile başlayan KAYALAR'ın paslanmaz çelikten imal edilen pişiriciler, soğutucular, fırınlar, taşıma ekipmanları, içecek ekipmanları, bulaşıkhaneye ekipmanları, set üstü malzemeler, hazırlık ekipmanları, çalışma tezgahları ana ürün gruplarını oluşturmaktadır. Ayrıca KAYALAR sahra mutfakları konusunda da sektörün liderleri arasında yer alıyor. Herhangi bir afet anında veya

askeri bir kamp-tatbikat zamanında geçici olarak hizmet veren sahra mutfakları 250-500 kişi aralığında yemek ihtiyacını karşılayabiliyor. Bünyesinde bulunan arıtma sistemi sayesinde bulunulan alandaki suyu arıtarak kullanılabilir duruma getirebiliyor. Bunların yanı sıra müşterilerimizin her türlü mutfak ihtiyaçlarına cevap verebilmek adına dünya markası ürünlerin ithalatını da gerçekleştirmekteyiz.

Otel, restaurant, cafe, fastfood, hastane, okul, askeri tesis gibi yeme-içme alanlarının bulunduğu tüm mekanlara ürün ve aksesuarları üretilip, gerektiğinde ithal ederek müşterilerimize projeden anahtar teslimine sayısız alternatifler sunuyoruz. Horeca kanalında otel, restaurant, cafe gibi işletmeler müşteri kitlemizi oluşturuyor. Bu işletmelerin endüstriyel mutfak malzemeleri alanında ihtiyaç duydukları tüm ürünleri a'dan z'ye karşılayabiliyoruz. Gerektiğinde mutfak alanlarını projelendirerek kullanışlı ve fonksiyonel mutfaklar üretiliyor. Bayi ve servis ağıımızın yaygınlığı nedeniyle satış sonrası hizmetlerimiz de kusursuz bir şekilde devam etmektedir.

Türkiye'de birçok sektörde olduğu gibi endüstriyel mutfak sektöründe de artık dünya standartlarında ürünler üretilmektedir. Sektörde bundan 15 yıl öncesine kadar ithal ürünler %75-80 civarında iken günümüzde bu oran %15-20 civarındadır. Bu oranlar da endüstriyel mutfak sektöründe ülkemizdeki sanayileşmenin ve üretilen ekipmanların kalitesinin artışının en güzel göstergelerinden biridir. Günümüzde endüstriyel mutfak alanında ülkemizde Avrupa'dan Amerika'ya, Ortadoğu'dan Afrika'ya kadar birçok noktaya ihracatlar gerçekleştirilmektedir. Biz de KAYALAR ÇELİK A.Ş. olarak üretimimizin %50 lik bölümünü ihraç etmekteyiz. Ek fabrikamız ile birlikte ar-ge merkezimizi güçlendirerek müşterilerimize daha verimli ve fonksiyonel ürünler sunmak öncelikli hedeflerimiz arasında yer almaktadır. Bu çalışmalarımız doğrultusunda Türkiye'de endüstriyel mutfak sektörünün öncü ve lider firmaları arasında yer alan KAYALAR'ın ihracatını daha da arttırarak bir dünya markası haline gelmesi için emin adımlarla ilerliyoruz.



Türkoba Fabrika 2018



**Bayram KAYA işini daha da büyütmek maksadıyla 1977 'de İstanbul Topkapı'ya büyük bir yatırım yaparak burada da imalat yapmaya başlıyor.**

Bayram KAYA 1936 yılında Trabzon ilinin Maçka ilçesine bağlı Ortaköy de 5 çocuklu bir ailenin ferdi olarak dünyaya gözlerini açtı. Babası Ahmet KAYA çiftçilikle uğraşıyordu, annesi Hatice KAYA ise beş çocuğunu büyütmeye çalışırken bir yandan da çiftçilikle uğraşan eşine yardım ediyordu. O yıllarda dünyanın birçok yerinde olduğu gibi Türkiye'de de yoksulluk hüküm sürüyordu, öyle ki devletin çocuk başına yardım diye vermiş olduğu beş metrelik beze büyük bir yardım gözü ile bakılıyordu. Bayram Kaya ve ailesi de bu yoksulluğu yakından görenler ve yaşayanlar arasında yer alıyordu. O dönemlerde her alanda yokluk söz konusu idi. İlkokula başlayan Bayram KAYA okula gidebilmek için bile kilometrelerce yol yürümek zorunda kalıyordu. Bayram KAYA ilkokulu bitirdikten sonra bu yokluk içinde daha fazla yaşayamayacağını ve hayatında bazı yenilikler yaparak yeni ufuklara yelken açması gerektiğini düşünüyor. Ve 1949 yılında henüz çocuk sayılabilecek bir yaşta ailesinin yanından ayrılarak Zonguldak'a gidiyor. Burada ilk iş hayatına yorgancılık yaparak başlıyor fakat almış olduğu haftalık yemek masrafını bile zor karşılayacak nitelikte olduğundan dolayı farklı arayışlar içine giriyor. Bu arayışlar neticesinde bakırcılık mesleğinin zor fakat kazançlı bir meslek olduğunu görüyor ve bu mesleğe geçiş yaparak bir nevi gelecekte uğraşacağı mesleği de belirlemiş oluyor. Azimli ve dürüst çalışması sayesinde kısa zamanda hem bakırcılık işinde ustalaşıyor, hem de etrafında saygınlık kazanmaya başlıyor. Tabii ki işinde ustalaşmak ve saygınlık maddi kazancı da beraberinde getiriyor. Maddi olarak kısmen de olsa rahatladıktan sonra evlilik vaktinin geldiğini düşünerek 1950 yılında Aslıhan Hanım ile hayatını birleştiriyor. Bu evlilikten Hasan, Emine, İslam ve Emel isimlerini vermiş oldukları dört çocukları dünyaya geliyor. Evlilikle birlikte sorumlulukları da artan Bayram KAYA her zamankinden daha fazla çalışmaya başlıyor. Öyle zamanlar oluyor ki 18 saat aralıksız çalışıp kısa bir süre dinlendikten sonra tekrar çalışmaya başlıyor. Bu azim ve şevkle işine dört elle sarılan Bayram KAYA ufak ta olsa bir birikime sahip olduktan sonra artık kendi işini kurma vaktinin geldiğini düşünerek Ankara'nın Samanpazarı ilçesinde 1953 yılında ilerleyen yıllarda hem Türkiye'de hem de dünyada sayılı sanayi firmaları arasında yer alacak olan Kayalar Çelik A.Ş. nin temelini oluşturan ilk atölyesini açıyor. Atölye yaklaşık 20m<sup>2</sup> lik bir alandan ibaret ve çalışan sayısı ise Bayram KAYA ile birlikte sadece üç kişi. Zonguldak'ta çalışırken edinmiş olduğu ustalık doğrultusunda açmış olduğu atölyede bakır tencere, güğüm gibi ürünlerin imalatına başlıyor.

## Bayram Kaya



İlk günden beri ilke edinmiş olduğu dürüstlük kısa zamanda meyvelerini vermeye başlıyor ve daha büyük bir yer tutarak çalışan sayısını da yaklaşık yirmiyeye çıkarıyor. Gerek mal aldığı gerekse mal sattığı insanlarda Bayram KAYA'ya karşı öyle bir güven oluşuyor ki özellikle imalatta kullanmak üzere aldığı hammaddeleri tüccarlar Bayram KAYA siparişi vermeden ihtiyacı olabilir düşüncesi ile göndermeye başlıyorlar. Biliyorlar ki Bayram KAYA zamanı geldiğinde onların aramasına fırsat vermeden ödemelerini gönderecek. Zaman zaman işleri nedeniyle İstanbul'a seyahatler gerçekleştiren Bayram KAYA işini daha da büyütmek amacıyla 1977'de İstanbul Topkapı'ya büyük bir yatırım yaparak burada da imalat yapmaya başlıyor. Bu süreçte yavaş yavaş bakırcılığı bırakarak alüminyum eşyaların imalatına geçiş dönemi hız kazanıyor ve bir süre sonra tüm imalatta sektörün gerektirdiği doğrultuda alüminyum kullanılmaya başlanıyor. Bu arada çalışan sayısı neredeyse yüz kişiye ulaşıyor. Gece gündüz demeden şirketini ilk kurduğu yıllarda olduğu gibi uzun süreli çalışma saatlerinin ardından yine kısa bir dinlenme ve yine işe devam. Bayram KAYA sektöre dair yurtdışında yaşanan gelişmeleri takip etmek adına zaman zaman yurtdışına da seyahatler gerçekleştirmeye başlıyor. Öyle zamanlar oluyor ki kendi sektörü ile çok ilgili olmasa bile birçok fuarı ziyaret ediyor. Yine böyle bir yurtdışı seyahati esnasında fuarda görmüş olduğu enjeksiyon makinesinden öyle etkileniyor ki plastik sektörüne yatırım yapmak için kolları sıvıyor. İlk iş olarak yurtdışında fuarda görmüş olduğu enjeksiyon makinesini alıyor ve Bayram KAYA'nın plastik ürünler imalatındaki hikayesi de bu şekilde başlamış oluyor. Plastik ürünlerin imalatında (masa, sandalye, şezlong, kasa, palet...)

Kısa zamanda çok büyük mesafeler kaydederek bu konuda da Türkiye'deki sayılı firmalar arasında yer almayı başarıyor. 1980'lere geldiğimizde Türkiye ve dünyada bakır ve alüminyumdan yapılan ürünlerin yerini paslanmaz çelikten imal edilen ürünler almaya başlıyor. Bayram KAYA'da gelişmeleri yakından takip eden kişiliği doğrultusunda yavaş yavaş paslanmaz imalatına geçiş sürecini başlatıyor. Bayram Kaya bir yandan da sosyal sorumluluk çerçevesinde çalışmalar da gerçekleştiriyor. İlkokul döneminde okula gidebilmek için birçok zorlukla mücadele ederek kilometrelerce yol yürüyen Bayram Kaya bu zorlukları yeni nesillerin yaşamasının bir nebze de olsa önüne geçebilmek adına Trabzon'da Kayalar Sağlık Meslek Lisesi'ni yaptırıyor. 1990'larda sektördeki konumunu iyice güçlendiren Bayram KAYA ve Kayalar Mutfak İstanbul Büyükçekmece, Türkoba'da yaklaşık 20.000m<sup>2</sup> bir fabrika satın alıyor. 2000'li yıllara geldiğimizde yeni ve teknolojik makineler ile birlikte imalat bandına paslanmaz çelikten imal edilen pişiriciler, soğutucular, taşıma ekipmanları, içecek ekipmanları, set üstü malzemeler, hazırlık ekipmanları, çalışma tezgahları gibi ürünleri de dahil ederek, endüstriyel mutfak sektöründeki en geniş üretim bandına sahip sayılı firmalar arasında yer almayı başarıyor. Bayram KAYA 1954 yılında temelini atmış olduğu ve günümüzde kendi sektöründe en büyük ilk üç firma arasında yer alan, yaklaşık 40.000m<sup>2</sup> lik alanda 400 çalışanı, yurtiçinde 70' in üzerinde bayisi 82 teknik servisi bulunan, yurtdışında ise Ortadoğu'dan Afrika'ya, Avrupa'dan Amerika'ya kadar 80' in üzerinde ülkeye ihracat yapan ve bir dünya markası haline getirdiği Kayalar Çelik A.Ş. yi ve sevenlerini geride bırakarak 2016 yılında aramızdan ayrılıyor. Saygı ve rahmetle anıyoruz...



[kayalarmutfak.com.tr](http://kayalarmutfak.com.tr)

 444 K Y L R  
5957

# BİR TESADÜFLE BAŞLAYAN 33 YILLIK KAYALAR MUTFAK SERÜVENİ...

## Harun USTA

Kayalar Mutfak'ın 33 yıllık çalışanı olan Harun Usta , tamamen bir tesadüf sonucu Kayalar Mutfak'ta çalışmaya başladığını ve bu birlikteliğin 33 yıldır devam ettiğini söylüyor. 1985 yılında bir torna atölyesinde çalışan Harun Usta, ağabeyinin patronu olan Ahmet DEMİR'in , kimsenin o kadar kısa bir zamanda yapılabileceğine inanmadığı bir dekorasyon işini, bir gece gibi çok kısa bir zamanda yapıyor. Ahmet DEMİR bu kadar kısa zamanda iyi bir iş çıkaran Harun ustayı o zaman Topkapıda bulunan Kayalar Mutfak ın atölyesine götürüyor ve firma yetkililerine yaptığı işten bahsediyor. Onlar da Harun usta ya "hayırlı olsun, yarın gel işe başla" diyor. Harun usta "askerden yeni gelmiştim ve zaten bir torna atölyesinde çalışıyordum, işe ihtiyacım yok ama öyle bir metazori oldu ki kendilerine hayır diyemedim, bu olay 1985 yılında Mayıs ayının bir Pazar günü meydana geldiği için de çalışmış olduğum yere işten ayrıldığımı bile 1-2 gün sonra söyleyebildim.Onlar da anlayışla karşıladılar ve bir sorun yaşamadık" diyor. Harun Usta nın 33 yıldır devam eden Kayalar Mutfak macerası resmen başlıyor.

Çalışmaya başlamış olduğu Kayalar Mutfak o zamanlarda yaklaşık bin metrekarelik bir atölyede meze küveti,benmari küveti, servis tabağı gibi ürünler üretiyor. Firma yetkilileri Harun ustanın dışarıdan,dönemin kalıpcılık alanında kendini kanıtlamış ustalarından da destek almasını sağlıyor. Ve bu sayede Harun usta kalıpcılığın püf noktalarını öğreniyor. İlk işe başladığı zaman atölyede 1 kolonlu pres, 3 adet te eksantrik pres olduğunu belirten Harun usta servis tabağı , meze küveti, benmari küveti bastıklarını, bunun yanında alüminyum dövme işleri de yaptıklarını fakat paslanmaz geçiş yaptıktan sonra alüminyum işinin bittiğini söylüyor. Bir taraftan teknolojik gelişmeleri takip etmeye çalışırken öbür taraftan da kalıp işinde iyice ustalaşan Harun usta "Askeriyeden 36'lık tencere ihalesi aldık, o zaman demir kalıplar kullanıyorduk fakat demirden yapmış olduğumuz kalıplar tencere kenarında iz yapıyordu ve bu izi kaybetmek için çok zaman harcıyorduk" diyor. Bu zorluklara rağmen 500 adet tencereyi sorunsuz bir şekilde teslim ediyorlar. Harun usta Kayalar Mutfak'tan almış olduğu destekle kalıp çalışmalarına hız veriyor ve sorunsuz bir şekilde iş çıkaran apro kalıpları yapıyor. Firma yetkilileri 1985 yılı sonuna doğru endüstriyel mutfak sektörünün ve teknolojinin merkezlerinden olan Almanya ya fuara gidiyorlar. Ve kafalarında şekillenen birçok yenilikle geri dönüyorlar.



**"İşimi seviyorum,  
çalışmayı seviyorum,  
üretmeyi seviyorum"**

## Çalışanlarımızdan...

Harun usta yetkililerin kararsızlıklarını dile getirmiş oldukları "plastik pencere mi üretsek, yoksa tencere mi" sözünü hiç unutamadığını belirtiyor. Yetkililerin Almanya ya gitme nedeninin taban basma makinesi siparişi vermek olduğunu belirten Harun Usta konuşmasını şu şekilde sürdürüyor: "firma sahipleri almak istediğimiz makineyi Almanya'da detaylı bir şekilde inceliyor ve İstanbul'da Ateş Usta adında birine makinenin benzerini yaptırıyor. Taban basma makinesinde püf nokta ısıtmadır ve yapılan makinede bu işi layıkıyla yerine getiriyor. Sonrasında ihtiyacımız olan diğer makinelerin siparişlerini de vererek tencere imalatına tam anlamıyla başlamış olduk. Bu arada bakraç imalatına da başladık fakat bizim presler basmıyor. Başka bir atölyeye gönderiyoruz, orada basılıyor ve bize geri geliyor biz de son haline getirerek kullanıcıya ulaştırıyoruz. Tabi ki yine bizim için bu durum çok zaman kaybına neden oluyor.

Ben bakraç basan kolonlu presin yanında 3 gün durdum ve sonunda kızaklı kalıbı icat ettim. Kayalar Mutfak o zaman bana iyi bir ikramiye vererek emeğimin karşılığını fazlasıyla almamı sağladı. Zamanla tencerelerde diğer ölçülerde de imalata başladık" diyor. Ürün gamını giderek genişletmeye başlayan Kayalar Mutfak yine bir askeri ihale olan bardak ihalesini kazanıyor. Fakat ellerinde bardak basmak için kalıp bulunmuyor. İhaleyi kazandıktan sonra yine iş Harun Usta ya düşüyor. Çeşitli denemelerden sonra Harun Usta bardak kalıbı yapmayı da başarıyor. Bundan sonra birçok bardak ihalesine giriyorlar ve ihalelerin çoğunu kazanıyorlar. Ve aldıkları her ihalede yer alan ürünleri sorunsuz bir şekilde teslim ediyorlar.

Bir ara ev tipi tencere imalatına da başlayan Kayalar Mutfak o dönemde ev tipi tencere konusunda liderler arasında yer alan firmaların, mağaza satış fiyatlarının bile üstünde çıkan imalat maliyetlerinden dolayı, kısa bir zamanda ev tipi tencere imalat serüvenine son veriyor. Kayalar Mutfak bir taraftan paslanmaz çelikten mutfak ekipmanları imalatına devam ederken diğer taraftan da plastik ürünler üretiyor. Bunların içinde ağırlıklı olarak plastik leğen ve kova yer alıyor. Ama plastik imalatında en başarılı olunan imalat plastik kasa imalatı oluyor. O dönemin meşrubat firmalarından bir tanesine yüzbinlerce kasa yapıyorlar. Zamanla plastik ürünler imalatına masa, sandalye, şezlong ve bulaşık makinesi basketi gibi ürünler de ilave ediliyor ve bu ürünlerin imalatı günümüzde de devam ediyor. 4 yıllık Kayalar serüveni devam ederken Harun Usta yönetici kademesine alınan bazı insanlardan dolayı işinden soğuyor ve ayrılmaya karar veriyor.

Harun usta bu süreci şöyle anlatıyor: "işlerimiz oldukça iyi gidiyor ve aldığımız ihalelerde çıkarmış olduğumuz başarılı işlerden dolayı tercih ediyoruz ve büyümeye devam ediyoruz. Büyüme ile birlikte yönetici kademesine de insanlar alınıyor. Almış olduğumuz bir bakraç ihalesinde fabrika müdürünün baskıcı tavrından dolayı ürünler yetişmedi. Bu durum da beni rahatsız etmeye başladı ve artık ayrılma vaktimin geldiğine karar verdim. Firma yetkililerinin yanına giderek "ben ayrılıp kendi işimi kuracağım dedim" onlar da bana "ne iş yapacaksın alalım makineleri burada yap evlat ve burada çalışmaya devam et" dediler. Kendilerine ayrılmak istediğimi 1990'nın yılbaşına doğru söylemişim. Akşam işten birlikte çıktık ve beni yemeğe götürdüler. Yemek sonunda ben yine Kayalar da çalışmaya devam etme kararı almıştım.





## Çalışanlarımızdan...

Bundan sonraki süreçte çalışmalar askeri ihaleler ve özel sektör ihaleleri şeklinde devam ediyor.1996 da Kayalar Mutfak ortakları fabrikada bir araya geliyor ve Harun Ustaya "Harun usta bir fabrika aldık, aklın hayalin duracak çalış çalış çalışmaya doyamazsın" diyerek Türkoba da alınan fabrikadan bahsediyorlar. Yaklaşık 2 sene daha Topkapı da yer alan imalatta devam ettikten sonra 1998 de yavaş yavaş yeni fabrikaya taşınmaya başlıyorlar.İlk olarak cilahane kuruluyor ve ardından yeni presler de alınarak imalat tamamen yeni fabrikaya taşınıyor. Yeni alınan preslerden bir tanesinin hikayesini Harun Usta" bir sabah servisle işe geliyoruz.Şu andaki tüyap fuar merkezi önünde 2 tane tırın üzerinde bizim aldığımız presler olduğunu tahmin ettiğim presleri gördüm. Biz fabrikaya geldik işe başladık.Kısa bir süre sonra tırlar fabrikaya giriş yaparak presi getirdi.

Çalışanlar da dahil olmak üzere çocuklar gibi mutlu olduğumuza hatırlıyorum" diye anlatıyor. Taşındıktan kısa bir süre sonra büyük miktarda 400 lt. 500 lt. buharlı tencere ihalesi alınıyor ve kalıplar hazırlanarak imalata başlanıyor.Bu arada çalışan sayısı giderek artıyor ve yaklaşık 100 kişiye ulaşıyor. Harun usta Kayalar Mutfak in tencere imalatı konusunda lider firmalardan olmasını çakma pres alınmış olmasına bağlıyor ve çok uzun bir süre, en geniş çaplı tencere tabanını Kayalar Mutfak ve 1-2 firmanın çakabildiğini, yapıştırma taban yaparak bu işin yapılamayacağını söylüyor. 1998 yılı içinde firma çamaşırhane makinesi ihalesi alıyor ve imalata başlanıyor. Her zaman olduğu gibi Harun Usta yine iş başında ve kalıpları hazırlıyor. 3-4 sene kadar çamaşır makinesi imalatı da devam ediyor fakat sonrasında imalatçı bir firma ile anlaşarak çamaşır makinesi imalatına son veriliyor.



Kayalar Mutfak 2002 yılından sonra İslam Kaya'nın yönetime gelmesi ile birlikte endüstriyel mutfak sektöründe bir adım daha ileri giderek pişirici grupların imalatına başlıyor. Kısa bir süre sonra da buzdolabı kalıpları yapılarak soğutucu imalatına başlanıyor. 2017 yılı başına kadar mevcut kalıplarla devam eden soğutucu imalatında kalıplar 2017 yılında yenileniyor.Daha verimli ve fonksiyonel soğutucular üretilmeye başlanıyor. Yeni fabrikaya 3 makine ile geldiklerini belirten Harun Usta makine parkuruna da ciddi yatırımlar yaptıklarını, 2015 yılında laser kesim makineleri ve CNC'lerin alındığını, kendisinin de sürekli yeni kalıplar geliştirmeye devam ettiğini söylüyor. Kayalar da çalışmanın her safhasının bir okul olduğunu belirten Harun Usta "burada vasıfsız olarak işe başlayan arkadaşlar bile bir süre sonra işlerinin ustası oluyorlar ve gerek burada gerekse ayrılp başka firmalara gittiklerinde güzel işlere imza atıyorlar" diyor. Bazen gece yatarken bile işle ilgili birçok şey düşündüğünü ve sabah işe gelir gelmez bunları kağıda döktüğünü belirten Harun Usta 42 yaşından sonra işinde daha verimli olabilmek için autocad ve solid öğrendiğini de belirtmeden geçemiyor.

Son olarak 1985 yılında Topkapı da ufak bir atölyede başlayan 33 yıllık Kayalar Mutfak serüveninin mevcut fabrikanın yanına yapılan ilave fabrika binası ile bugün 30.000m<sup>2</sup> kapalı toplam 40.000m<sup>2</sup> alanda yaklaşık 400 çalışan ile devam ettiğini ve Yönetim Kurulu Başkanı İslam Kaya'nın iş konusunda her anlamda kendisini desteklediğini söylüyor. "İşimi seviyorum, çalışmayı seviyorum, üretmeyi seviyorum" diyerek sözlerini bitiriyor.

# İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK BÖLÜMÜ ÖĞRETİM GÖREVLİSİ İbrahim Levent DEMİRÇAKMAK



## Bize biraz kendinizden ve eğitiminizden bahseder misiniz?

1983 Mengen doğumluyum. İstanbul'da yaşıyorum. 2001 yılında Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nden 2005 yılında da Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği bölümünden mezun oldum. Şu an İstanbul Gelişim Üniversitesinde öğretim görevlisi olarak görev yapmaktayım. Aynı zamanda yüksek lisans öğrencisiyim. 2007-2014 yılları arasında ticaretle uğraşım. 2007-2009 yıllarında ise aynı zamanlarda Aşçılık Lisesi'nde mesleki öğretmenlik görevi yaptım. Mengen Belediyesinde 2009-2014 yılları arası meclis üyeliği görevini üstlendim. 2011 yılında Mengen Aşçılık Okulu Mezunları Derneği'nin (AŞÇIÖDER) Yönetim Kurulu Başkanlığına getirildim. Hala bu görevi devam ettirmekteyim. Bu dernekle birlikte Ulusal Aşçılık Kampı ve bunun gibi birçok önemli projeyi arkadaşım ile beraber gerçekleştirdim.

## Eğitimi olmaya nasıl karar verdiniz?

Üniversite eğitimim öğretmenlik mesleği üzerine. Dolayısıyla bir yakınlık hissediyorsunuz, sektörün de içindeyiz. Oraya da yakınlığımız var. Hem sektör hem de eğitimi birleştirebilecek en güzel kapıydı benim için üniversitede gastronomi ve aşçılık programlarında eğitimci olmak. Okullar, öğrenciler ve sektör arasında köprü oluşturmaktan çok mutluyum.

## Öğretim görevlisi olmanın dışında hayalinizde başka bir meslek var mıydı?

Bu mesleğin içinde olmaktan dolayı mutluyum. Öğretim görevlisi olmasaydım yine mutfağın içinde ya da daha geniş kapsamlı olarak sektörün içerisinde kendime bir iş imkanı yaratmaya çalışırdım. Ancak çocukken kurduğum tek hayal vardı o da profesyonel anlamda futbolcu olmaktı.

## Türkiye'de Gastronomi okullarında yer alan eğitim sistemini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gastronomi son yıllarda giderek önem kazanan ve popülerliği artmış olan bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Geçen yılki yüksek öğretim program atlasına baktığımızda aşçılık ve gastronomi programlarının sayısının 109 olduğunu görüyoruz. Bu çok ciddi bir rakamdır. Rakamlara baktığımızda bölümlerin talebinin ne kadar fazla olduğunu görebiliyoruz. Ancak bölüm açmakla acaba iş tamamlanıyor mu? Bunun değerlendirmesini şu sorulara verdiğimiz cevaplar ile bulabiliriz.

Okul; fiziki koşulları ve mutfak için ayrılan alan, mutfağa yapılan yatırım, mutfak planlaması ve yine okulun uygulama derslerine ayırdığı bütçe, olanak, organizasyonlarda ya da fuarlarda öğretmen ve öğrencilere sunduğu imkanlar (işin ucu hep maddiyata dayanıyor tabii) bununla birlikte ürüne ulaşılabilirlik, eğitici kişinin yeterlilik düzeyi, öğrencinin fiziksel ve duyuşsal olarak hazır bulunuşluluk düzeyi. Bu sorduklarımızın hepsi yeterli mi? İlk 4 yeterliliği sağladığımızda 5. yeterlilik de kendiliğinden oluşacaktır diye düşünüyorum. Şu an bazı okullarımızın mutfağı bile olmadığını görüyoruz. Mutfağı olan bazı okullarımızın tam kapasiteli eğitim verebilecek düzeyde olmadığını görüyoruz. Mutfağı tam olsa dahi lokasyondan ötürü ürün tedarikinde sıkıntı yaşayan okullarımızı biliyoruz.

## Referanslarımızdan...

Bununla birlikte mesleki deneyimi yeterli seviyede bulunmayan veya bölüm ile alakası olmayan hocalarımızın mutfak uygulamaları derslerine atandığına şahit oluyoruz. Bunlar şu anda gastronomi okullarında kanayan yaralarımız olarak baş göstermektedir. Her şey mi kötü tabii ki hayır! Tüm fiziki koşulları sağlamış alanında uzman öğretim elemanları ile eğitim veren okullarımızı da hayranlıkla izliyor ve başarılı çalışmalarının devamını diliyoruz. Ya da tüm fiziki koşulların yeterli olmamasına rağmen öğretim elemanı arkadaşlarımızın nasıl canla başla mücadele ettiğini görüyoruz. Tüm bu eksilerimizi ve artılarımızı masaya yatırıp, çözebileceğimiz problemleri en hızlı şekilde çözmeliyiz. Bu konularla alakalı çalışmalar yapıldığını da net olarak biliyoruz. Bu tabii bizlere umut veriyor.

### Eğitmcilerin genel olarak sorunları nelerdir?

Az maaş, yukarıda belirttiğimiz nedenler aynı zamanda eğitimcileri zorlayabilecek etkenler. Okulun uygulamalara ve etkinliklere ayırdığı bütçeler en baş sorun olarak söyleyebiliriz. Bunun dışında bağlı olduğumuz bölüm başkanlıkları ya da müdürlüklerimizin gastronomi alanından uzak olmaları, durağan değil hareketli bir bölüm olmamızdan ötürü bu alanda görev yapan meslektaşlarımızı zor durumda bırakmaktadır.

### İyi bir eğitimcinin sahip olması gereken özellikler nelerdir?

Bu soruyu gastronomi eğitimini veren kişi olarak indirgemek istiyorum. İyi bir insanın sahip olması gereken özelliklerinin yanında sürekli değişen ve gelişen bir alanda çalıştığımızdan dolayı yenilikleri sıkı sıkıya takip etmesi, araştırması ve tuttuğunu koparabilir olması benim için sahip olunması gereken özelliklerin başında gelir. Sektör çok hareketli. Her gün her yerde bir faaliyet gerçekleşmekte. En azından ayda bir bu etkinliklerden birine katılmalarını ve bağlantılarını güçlü tutmalarını öneririm. Bu hem kendileri için hem de sektörün gücünü okula çevirebilmeleri için büyük avantaj sağlayacaktır diye düşünüyorum.

### Dünya mutfağında en sevdiğiniz mutfak hangisi? Neden?

Fransız mutfağına ve şeflerine çok büyük saygı duyuyorum. Geçmişte ve şu anda yapmış oldukları işler ortada. Ancak en sevdiğim dünya mutfağı İtalyan mutfağı. Çünkü kendi lezzetlerimize yakın buluyorum.

### Türk Mutfağının Dünya Mutfakları arasındaki konumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türk mutfak kültürünü oluşturan etkenlere baktığımızda Orta Asya'dan günümüze kadar olan süreci ele alıyoruz. Dolayısıyla Orta Asya, Anadolu Selçuklular Devletleri, Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet dönemi. Büyük devletler, geniş coğrafya, uzun yıllar süren göçler, komşular ve siyasi ilişkiler; tüm bunları üst üste koyduğumuzda çok zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğumuz aşikar. O günlerden bugünlere oluşan birikimler şu an baktığımızda, bölgelere ayırdığımızda yine çok büyük çeşitlilik ve farklılıklar var. Yiyecek içecekler, saklama koşulları, pişirme teknikleri, araç gereçler, tüketilme biçimleri, özel günler vb dahil ne kadar geniş bir mutfak kültürüne sahip olduğumuzun kanıtıdır.



Türk mutfağını, dünya mutfakları arasında değerlendirirken net bir sonuç söylemek tabii ki imkansız. Önce değerlendirme kriterlerinin belirlenmesi gerekir. Ucu çok açık bir konu. Tabii tüm bu zenginliklerimize rağmen mutfağımızı daha da ileriye taşımamız. Daha çok üretim, üretilen ürünlerin daha çok tüketilmesi. Mesela kendime en yakın şöyle bir örnek verebilirim. Ben Mengenliyim. İlçemizde üretilen köy peyniri var. Mengen peyniri diye geçer. Ama bunu kim biliyor? Sadece yörenin insanı.

Oysaki İtalya'da öyle mi? Her yörenin peynirini tüm dünyaya çatır çatır pazarlıyorlar. Başka bir örnek daha verecek olursam. Hala daha ders müfredatlarımızda pişirme teknikleri ya da doğrama tekniklerini tanımlarken Fransız terimler kullanıyoruz. Kaç bin yıllık tandir pişirme tekniğimizi confit pişirme tekniği olarak kitaplara yazıyoruz ve öğrencilere anlatıyoruz. Bunun gibi anlatacağımız çok konu çıkacaktır. Bunları ele alarak incelememiz gerekir bazı şeyleri. Evet, yüz yıllardır birçok toprağa hükmederek oluşan bir mutfak kültürü, yüzlerce çeşitlilik var. Ancak biz bunları ne kadar değerlendiriyoruz? Pazar katabiliyoruz.

Eğitimci olarak kendimizi de bu konuda eleştiriyorum. Daha çok çalışmamız gerektiğini düşünüyorum. Son zamanlarda yerel ürünler ile alakalı şeflerimizin ve sektörümüzün bu tarz konulara eğilmesi ve bu yönde çalışmalar yapmasını büyük bir mutluluk ile takip ediyorum.

### Gelişim Üniversitesi olarak gastronomi bölümü eğitim mutfağınızı tasarlarken hangi kriterleri göz önünde bulundurdunuz?

Bu soruyu cevaplarken uygulama mutfağı için belirlenmiş alanın metrekaresi ve uygulama yapılacak öğrencilerin bir seferde dersi girecek sayısı önemlidir. Ancak net olarak şunu söyleyebilirim ki uygulamaya başladığımız zaman öğrenciyi karşımızda görebilecek şekilde bir tasarlama bulunurum. Öğrencinin de birbiri ile kolayca etkileşim sağlayabileceği bir ortam olmalı.

# İSPAD BAŞKANI VE RATIONAL SATIŞ MÜDÜRÜ UMUT EYİOĞLU İLE AŞÇILIK VE TÜRK MUTFAĞI ÜZERİNE SOHBET Umut EYİOĞLU



1976 yılında ülkemizde aşçılığın kalbi olarak kabul edilen Bolu'da dünyaya gelen Umut EYİOĞLU aşçılık hayatına 1987 yılında ülkemizin ilk ve tek aşçılık okulu olan Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi' ne kaydını yaptırarak başlıyor. Eğitim sürecinin sonunda Antalya ve civarındaki illerde beş yıldızlı otellerde değişik pozisyonlarda görev aldıktan sonra İstanbul'a gelerek birçok birinci sınıf lokantada şeflik yapıyor.

Çalışma hayatının yanısıra eğitim hayatını da devam ettiren Umut EYİOĞLU Anadolu Üniversitesi - Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünü okuyor. Yaklaşık 8 yıl Keller Grup bünyesinde mutfak şefliği ve tüm grubun yemek danışmanlığını yaptıktan sonra otelciliğe geri dönen Umut EYİOĞLU The Grand Tarabya otelinde 1,5 yıl mutfak şefliği yapıyor.

2016 yılı Ağustos ayından bu yana da Rational Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Tic. Ltd. Şti'de Master Chef ve İstanbul Avrupa Bölge Satış Müdürü olarak görev yapan Umut EYİOĞLU evli ve bir kız çocuğu sahibi. Yemek yapmanın bir sanat, bilgi ve zevk işi olduğunu belirten Umut EYİOĞLU "Yemek yapmak yalnızca vücudumuz için faydalı besin maddelerinin sindirilmesini kolay hale getirmek değil, aynı zamanda zevkle, iştahla yenebilecek şekilde hazırlamaktır. Günlük yemeklerde besinlerin uygunluğuna ve yeterliliğine, sağlığa uygun olup olmadığına, verdiği enerji miktarlarına çok dikkat etmek gereklidir. Besinler insan vücuduna yararlı olması için pişirilir ve yemek haline getirilir. Pişirmenin gayesi besinlerde bulunan faydalı maddelerin kolayca emilmesini sağlamak ve hastalık yapacak mikrop ve parazitler varsa onları yok etmektir" diye konuşmasına başlıyor.

---

*Şeflerimizden...*


---



Dünya mutfakları içinde en çok akdeniz mutfağını sevdiğini ve özellikle İtalyan mutfağının hayranı olduğunu belirten Umut EYİOĞLU aynı zamanda tam bir Türk Mutfağı hayranı olduğunu , Türk Mutfağında bulunan tarif çeşitliliği , besin değerlerinin oranlı ve sağlıklı olmasının en büyük tercihi olduğunu belirtiyor.

Türk aşçılığının sorunlarına da değinen Umut Eyioğlu “yeme-içme sektörü son yıllarda çok hızlı bir gelişim gösterdi. Buna paralel olarak aşçılık mesleği de popüler meslekler arasına girdi. Yaptığımız araştırmalar sonucunda ise en büyük sorunun uzun süreli çalışma saatleri, mutfak personeline hakettiği değerin verilmesi, sigortalarımızın aldığımız ücret yerine asgari ücret üzerinden yatırılması, yazlık otellerin personeli kışın ortada bırakması gibi birçok sorunumuz bulunmaktadır.”

Diyen Umut EYİOĞLU. Bu sorunların çözümünde sivil toplum kuruluşları ve devletin ilgili kurumlarının ortak çalışmalar yürütmesi gerektiğini de belirtmeden geçemeyeceğini söylüyor. Türk mutfağının dünya mutfakları içerisindeki konumunu da değerlendiren UMUT EYİOĞLU Türk Mutfağının maalesef hak ettiği yerde olmadığını belirtiyor.

Çok geniş bir mutfağa sahip olmamıza rağmen tanıtım için birçok kurum ve kuruluş elinden geleni yapsa da hala dünyada yeteri kadar bilinmediğimizi,dünyada Türk Mutfağı denilinde akla hala sadece kebab ve dönerin geldiğini söylüyor. Oysa Türk Mutfağının tarif açısından çok geniş ve zengin olduğunu da ayrıca belirtiyor.



Umut EYİOĞLU Türk mutfağının sorunlarını da şu şekilde sıralıyor. "Türk Mutfağı Orta Asya'daki göçebe hayattan; Selçuklu ve beylikler döneminden; Osmanlı saray ve konak mutfaklarından, sonrasında da Cumhuriyet dönemindeki yüksek etkileşimlerle günümüzdeki durumuna gelmiştir. Ayrıca bu birikimlerle harikulade bir halk mutfağı meydana gelmiştir. Bu kadar geniş bir mutfağın bütünüyle toparlanmaması ve günümüze uyarlanamaması en büyük sorunumuzdur. Maalesef ki henüz mutfak kültürü ve yemeklerimizin bütünüyle bir envanteri çıkarılamamıştır. Hep aynı tarifler üzerinden gitmek, bize ait olmayan yemekleri bilmeden bizim demek yanlış! Yalan yanlış bilgilerin mutfağımızı geliştirmeyeceği gibi ileriye de götürmeyeceğine inanıyorum. Son dönemlerde yapılan çalışmalar, paneller, araştırmalar mutfağımızın gelişimi ve tanıtımı için iyi bir atılım olmuştur. Umarım daha iyi noktalara gelmesi için çalışmalar yüksek ivmeyle devam eder."

İyi bir aşçı ve mesleğinde söz sahibi olmak isteyen gençlere tavsiyelerde de bulunan Umut EYİOĞLU "en başta yetenekli ve girişken, her daim öğrenmeye açık, araştırmacı ve sürekli kendini yenileyen olmalı elbette. En az bir yabancı dil bilmeli. Bununla birlikte aşçı yani aş yapan kişi öncelikle kendi öz değerlerine sahip çıkmalı, nasıl ki yabancı şefler gittikleri ülkelerde kendi ürünlerini kullanıyorsa bizim aşçılarımız da öncelikle kendi ülkemizde yetişen ve üretilen ürünleri tercih etmeli" diyor. Her zaman amatör bir ruhla ama profesyonel çalışmalarını, sürekli araştırıp yeni tarifler ve yeni teknikler geliştirmelerini tavsiye ediyor. Ayrıca "ister çırak, ister şef olsunlar her zaman çok çalışınlar.

Aşçılık sadece yemek yapmaktan ibaret olan bir meslek değildir. Gençlerimiz özellikle bunun bilincinde olsunlar. Mutfakta başka bir hayat vardır. Çalıştığın ortamı belki evinden bile daha çok temizlemek zorundasın ve bundan şikayet etmemek zorundasın. Çünkü bunlar sevilerek yapılacak şeyler" diyerek tavsiyelerde bulunuyor.

Son olarak Profesyonel Aşçılar Derneği ve bu alanda faaliyet gösteren diğer kuruluşlarla ilgili bilgiler veren UMUT EYİOĞLU Sektöre yeni adapte olmaya çalışan gençler için derneklerin bir aracı konumunda olduğunu hem iş ahlakının hem de mesleğin teorikten ziyade pratiğe dayandığını ve en önemlisi bir ekip olmaları gerektiğini söylüyor. Konuşmasını "mutfak denilen ortam da bir kişinin başarılı ya da başarısız oluşu bütün bir ekibi etkiliyor. Hem aile olabilmeli çalışanlar hem de saygı çerçevesinden ayrılmamalı. Aynı zamanda dernekler düzenledikleri etkinliklerle kişilerin halkla ilişkilerini de ortaya koyuyor. Böylece sektörde etkin olabileceğine inandığımız gençlerin yolunu açmayı kendimize amaç ediniyoruz. Çünkü bizi onlar temsil edecek. Birkaç dernek dışındaki dernek ve kuruluşların aşçılıktan ya da Türk mutfağından çok, kendilerinin şahsi reklam ve çıkarları doğrultusunda işler yaptıklarını görüyoruz. Bireysel çalışmalar yapılarak hiçbir sonuca ulaşılamaz. Profesyonel Aşçılar Derneği son yıllarda oldukça etkili ve aktif olarak çalışan ender derneklerden. Ben olgusundan öte biz olgusuna ulaşabilmiş üyeleri ve en büyük destekçimiz KAYALAR ÇELİK A.Ş. ile İSPAD olarak Türk aşçılığı adına faaliyetler yapmaya çalışan nadide bir derneğiz" diyerek sonlandırıyor.

# AKPAINOX

## AKPAINOX'un kuruluş hikayesinden bahseder misiniz?

2000 yılında züccaciye toptancısı olarak kurulan Akpainox, kurulduğu günden bugüne kalite ve güvenden asla ödün vermeden deneyimli personeli ile müşterilerine ürün ve hizmet sunmaktadır. 2014 yılında Akpainox A.Ş. yi kurarak endüstriyel mutfak ekipmanları sektörüne de giriş yaptık. Bu alanda da geniş ürün yelpazemiz ile müşterilerimizin ihtiyaçlarına hızlı ve kalıcı çözümler sunmaktayız.

**Faaliyet alanlarınız ve ürün gruplarınız hakkında bilgi verir misiniz? Otel, restaurant, hastane gibi projeli işlere hangi aşamada dahil oluyorsunuz? Bu projelerde çözüm ortağı olarak çalışmış olduğunuz firma ya da firmalar var mı?**

Ürün gruplarımız arasında porselen, cam, mutfak yardımcı ekipmanları, setüstü sunum gereçleri, pişirici gruplar, mutfak hazırlık ürünleri ve bulaşıkhanne ekipmanları yer almaktadır. Hitap ettiğimiz kuruluşlar arasında cafeler, okullar, restoranlar, oteller, catering firmaları yer almaktadır. Proje aşamasında ve masa üstü ihtiyaç dahilinde projelere de dahil oluyoruz. Projeli işlerde müşterinin tercihi doğrultusunda bayisi olduğumuz firmalardan ürünleri tedarik ederek projeyi hayata geçiriyoruz.

**Çözüm ortağı olarak çalışmış olduğunuz Kayalar Mutfak ile ne kadar zamandır çalışıyorsunuz ve hangi ürün gruplarında Kayalar'ı tercih ediyorsunuz?**

2014 yılında endüstriyel ürünler mağazamızı kurduğumuzdan bu yana Kayalar Mutfak ile çalışmalarımız devam etmektedir. Kayalar Mutfak ile setüstü malzemeler, pişirici gruplar ve buzdolabı grupları ürünleri ağırlıklı olmak üzere çalışmaktayız.



## Sizce Kayalar Mutfak'ı rakiplerinden ayıran özellikler nelerdir?

Ürün kalitesi başta olmak üzere bizim için çok önemli bir etken olan ürünlerimizin zamanında teslim edilmesi Kayalar Mutfak'ı tercih etmemizin başlıca nedenleridir.

**AKPAINOX için ürün geliştirme sürecini etkileyen dinamikler nelerdir? Sektörün ihtiyaçlarını nasıl tespit ediyor ve bunu bir yaratım sürecine çeviriyorsunuz?**

Ürün geliştirme sürecinde bizim için en önemli etken öncelikle müşterilerimizin talepleridir. Bizler de Akpainox olarak sektörümüzle ilgili teknolojik gelişmeleri takip edip ürünlerimizi bu doğrultuda geliştirmekteyiz. Amacımız müşterilerimize ergonomik ve günümüz teknolojisine uygun geliştirilmiş ürünler sunabilmektir.

## Gelecek dönem hedefleriniz nelerdir?

Amacımız sektörde daha bilinir bir firma haline gelmek ve projeli işlerde daha aktif olmak. Bunu yaparken de emin adımlarla büyüyerek, ürün yelpazemizi genişletip daha fazla noktaya ürün sunabilmek.



## İFTAR YEMEĞİ

**ENDÜSTRİYEL  
MUTFAK  
SEKTÖRÜNDE 60  
YILI AŞKIN TECRÜBE  
VE BİRİKİME SAHİP  
KAYALAR MUTFAK,  
LOKANTA NEV  
NİHAL'DE CHEF'LERİ  
BİR ARAYA GETİRDİ**



Kayalar Mutfak, Lokanta Nev Nihal'de düzenlediği iftar yemeğinde sektör temsilcileriyle buluştu. Kayalar Mutfak iftarında, İstanbul Kültür Elçileri Derneği Başkanı Nedret Apaydın, İstanbul Aşçılar Derneği Başkanı İsmail Ay, Güler Osmanlı CEO'su Ali Güler, TUROYD Başkanı Ali Can Aksu, Günaydın Et CEO'su Cüneyt Assan, Kozyatağı Hilton'dan Yener Özden, Büyük Kulüp'ten İsmail Ceylan, Chef İbrahim Çelik, Chef Fahrettin Birol, Chef Arif Aktürk, Chef Ayvaz Akbacak, Happy Moons'dan Erkan Yeşil, Wow Hotel'den Firat Hopikoğlu, BTA'dan Adem Yılmaz, Le Meridean'den Erol Sarıoğan, Şile Garden Hotel Hüseyin Çetin, Chef Oktay Aymelek (oktay usta) Wyndham Kalamış Chef Mehmet Yalçınkaya, Elit World Otelleri Chefi Mithat Yalçınkaya, HILTON Ali Ocak, MOWENPICK Hotel Ceyhan Aşçıoğlu, MOWENPICK Hotel Ercan Saralı, MOWENPICK Hotel Recep Soylu, HATAY GURME Barış Devenci, Shangri-La Bosphorus Ercan Yamantürk Sheraton Hotel Sami Sönmez, Shangri-La Bosphorus Gürsel Aydın, Chef Özlem Mekik, Show Men Okan Karacan ve bir çok sektör temsilcisi katıldı.

Kayalar Mutfak'ın gerçekleştirdiği ve önümüzdeki yıllarda gelekselleştirmeyi planladığı iftar daveti bu yıl yaklaşık 250 kişinin katılımıyla Lokanta Nev Nihal Çengelköy İstanbul'da gerçekleşti. Eğitimci Chef Özlem Mekik'in sunumuyla, Kayalar Mutfak'ın organizasyonu, mekan Sponsoru Lokanta Nev Nihal'in ortağı Ünlü Chef Rafet İnce'nin misafirperverliğinde gerçekleşen iftarda, Güler Osmanlı Mutfağı CEO'su Ali Güler, Alibaba Şerbetleriyle geceye sponsor oldu.

Masalarda zengin bir lezzet şöleni ile ağırlanan davetliler Chef Rafet İnce'nin çok özenle hazırladığı lezzetleri tattılar Kayalar Mutfak Genel Müdür Yardımcısı Erol KAYA, davette yaptığı konuşmasında, aşçıların sektöre olan katkılarının önemini vurguladı. "Gastronomi sektörünü zirveye taşıyan, turizme büyük katkılar sunan siz değerli sektör temsilcilerimizi en içten dileklerle kutluyorum" diyerek sözlerine başlayan Erol KAYA Kayalar Mutfak olarak faaliyet gösterdiğimiz gastronomi sektörünü daha ileriye taşımak için sağlam adımlar atmaya özen gösteriyoruz. Özellikle siz değerli aşçılarımızın öneri ve fikirlerine büyük önem veriyor, sizden gelen önerileri en doğru şekilde analiz ederek, taleplerinize yanıt vermek için sürekli çalışıyor ürün ve hizmetlerimizi geliştiriyoruz. Sektör profesyonellerinin yanında olmak bizlere gurur veriyor" dedi.

24-28 Ekim 2018 tarihleri arasında düzenlenecek olan Hostech By Tusid fuarında yeni markalarının lansmanını da yapacaklarını belirten Erol KAYA; Endüstriyel mutfak sektöründe dünyadaki teknolojik gelişmelere paralel olarak Kayalar Mutfak'ın yapmış olduğu yeni yatırımlar ve arge çalışmalarından da kısaca bahsetti. Erol KAYA konuşmasını aşçılarımızın katılımından çok memnun olduğunu belirtir, ramazan ayınının mübarek olmasını temenni ederim. Tutmuş olduğunuz oruçlarınız ve dualarınız kabul olsun" diyerek sonlandırdı. İftar yemeği katılımcılara hediyelerin takdim edilmesi ile sona erdi.



# TRABZON



Doğu Karadeniz Bölgesi'nin en güzel şehirlerinden bir tanesidir Trabzon. Kent merkezi kuzeyde denizden, güneyde Boztepe'nin üzerine kadar düzgün olmayan teraslar halinde yükselir. Değirmendere, Kuzgundere (ya da Tabakhane) ve Zağnos dereleri yerleşimi güneyden kuzeye derin boğazlarla bölmüştür. Tabakhane ve Zağnos dereleri arasında kalan ve düzgün olmayan yüksek bir masa formundaki alan üzerinde, kentin bilinen en eski yerleşim kalıntıları tespit edilmiştir. İşte bu nedenle Trabzon adının eski Grekçe masa ya da trapez/yamuk biçimi karşılığı olarak "trapezos" kelimesinden geldiği görüşü ağırlık kazanmaktadır. Trabzon adına, Trapezos olarak ilk kez, Yunanlı komutan Kesnophon tarafından kaleme alınan, M.Ö. 4. Yüzyılda geçen olayların anlatıldığı "Anabasis" adlı antik kaynaktaki rastlanmaktadır. İyon kökenli Miletoslular Batı Anadolu'dan sonra M.Ö. 7. yüzyılda Karadeniz'e de gelerek kıyılarda koloni kentleri kurmuşlardır. Trabzon da, mer-

kezi Sinop olan bu kolonilerin arasında sayılmaktadır ve birçok araştırmacı, kentin ilk kuruluşu olarak bu dönemi göstermektedir. Oysa Kolkhlar, Driller, Makronlar gibi yerli kavimler Trabzon civarında çok daha önceden beri yaşamaktaydılar. Aynı yüzyılda Karadeniz Bölgesi Kafkasya'dan gelen Kimmerler ve onların ardından İskitler'in akınlarına uğramıştır. M.Ö. 6. yüzyılda ise Trabzon Persler'in egemenliğine girerek, Pont Kapadokyası adı verilen satraplık içinde kalmıştır. Makedonya Kralı Büyük İskender M.Ö. 334 yılında tüm Anadolu'da Pers hakimiyetine son vermiştir. İskender'in ani ölümünden sonra oluşan karışıklık sırasında Pont satrapı II. Ariantes'in oğlu Mithridates, yerli halkın desteğiyle Karadeniz'de Pontus devletini kurmuştur. Trabzon, M.Ö. 280 yılında merkezi Amasya olan Pontus devletinin sınırları içinde kalmıştır. M.Ö. I. yüzyılda batıda güçlenen Romalılar Anadolu'yu da işgal etmeye başlamışlardır.

Roma kralı Pompeius'un Pontus Kralı V. Mithridates'i Kelkit vadesinde bozguna uğratması üzerine Pontus Krallığı dağılmıştır. Böylece Trabzon, M.Ö. 66 yılında Roma yönetimine girmiştir. Roma'da Avgustus'la birlikte M.Ö. 27 yılından itibaren imparatorluk dönemi başlamıştır. Avgustus'un idari düzenlemesi sonucu Trabzon, Pontus Polemoniacus adı verilen vasallık içinde yer almış, İmparator Tiberius zamanında (M.S. 14-37), diğer bir idare bölümü olan Kapadokya Eyaleti sınırları içinde kalmıştır. İmparator Nero döneminde ise (54-68) serbest kent olma ayrıcalığına kavuşturulmuştur. Trabzon bu dönemde "ünlü" ve "zengin" kent tanımlamasıyla tarihçilerin kitaplarında yer alır. Roma İmparatorluğunun doğu sınırının savunmasına önem veren Vespasian zamanında (69-79) Trabzon, Kapadokya - Galatya eyaletine dahil edilmiştir.

Ünlü Roma İmparatoru Hadrian döneminde (117-138) tüm imparatorlukta olduğu gibi Trabzon'da da önemli imar etkinliklerinde bulunulmuş, birçok dini ve askeri binalar ile yollar, su kemerleri ve yakın zamana kadar kalıntıları görülebilen yapay bir liman inşa edilmiştir. Hadrian'dan sonra Trabzon'un parlak dönemi sona ermiş, 244 yılında para basma yetkisi elinden alınmıştır. Roma döneminde basılan Trabzon sikkelerinin ön yüzlerinde Roma imparatorlarının büstü olmakla birlikte, arka yüzlerinde Pontus Krallığı döneminden beri süregelen kendi mitolojik figürlerine yer verilmiş ve Grekçe yazı kullanılmıştır.

Roma İmparatorluğu 395 yılında ikiye ayrılınca Trabzon, merkezi İstanbul olan Doğu Roma / Bizans İmparatorluğunun sınırları içinde kalmıştır. Bizans İmparatoru Justinianus (527-564) Trabzon'da kent surlarını restore ettirerek yeni bir imar etkinliğini başlatmıştır. Heraclius zamanında (610-641) imparatorluk askeri bölgelere ayrılmaya başlanmış, Trabzon, Teophilos zamanında (829-842) kurulan Khaldia Temasının merkezi olmuştur.

Müslüman Araplar 8. Yüzyılın başlarından itibaren Anadolu'ya düzenledikleri baskınlarda Doğu Karadeniz ve Trabzon'a gelmişlerdir. Bizans İmparatorluğunun 1204 de IV. Haçlı seferleriyle gelen Latinler'in eline geçmesi üzerine, imparator I. Andronikos Komnenos'un İstanbul'dan kaçan torunları Alexios ve David, Gürcü kraliçesi Tamara'nın da yardımıyla Trabzon'da 1204 yılında bağımsız olarak Komnenos Krallığı'nı kurmuşlardır. Anadolu Selçukluları ile evlilik bağı oluşturarak ve vergi ödeyerek siyasi varlıklarını sürdürebilen Komnenos Krallığı, I. Manuel Komnenos zamanında (1238-1265) en parlak dönemini yaşamıştır. Gümüşhane'deki gümüş madenlerinin etkisiyle de ekonomik olarak güçlenen Manuel'in sikkeleri üzerinde "en mutlu" ünvanı yer almaktadır. I. Bayezid'in 1398 de Samsun yöresini almasından sonra Trabzon Komnenos Krallığı Osmanlı Devleti'ne yıllık vergi ödemek zorunda bırakılmıştır.



Sümela Manastırı

## Şehirlerimizden...

Fatih Sultan Mehmet'in öncülüğündeki Osmanlı Kuvvetleri Bölgeyi kuşatarak, 1461 yılında Trabzon'u ele geçirmiş ve Komnenosların egemenliğine son vermiştir. Trabzon 16. yüzyılda, merkezi Batum olan Lazistan Sancağı ile birleştirilerek eyalete dönüştürülmüş ve bu yeni idari birimin merkezi olmuştur. 1867 yılında Trabzon'da büyük bir yangın çıkmış, bir çok kamu binası da bu sırada yanmış ve kent daha sonra yeniden düzenlenmiştir. 1868 yılında vilayet olmuş, merkez sancağı dışında Lazistan, Gümüşhane, Canik Sancakları da buraya bağlanmıştır.

Birinci Dünya Savaşı sırasında, Ruslar Trabzon'a saldırır (14 Nisan 1916). Trabzonlulardan oluşan vurucu güçler (Milis), bu saldırı sırasında gerilla savaşı verirler. Bu sıralarda, cepheye gönderilmek üzere Hamidiye Zirhlisi'nin desteğinde Trabzon limanına gelen cephane Trabzonlu gençlerce büyük bir heyecan içinde boşaltılıp Maçka'ya taşınır. Çaykara'da Sultan Murat Yaylasında (10 Haziran 1916), Of'ta Baltacı, Arsin'de Yanbolu derelerinde Ruslara karşı başarılı savaşlar verilir, ancak o yıllardaki koşullar altında düşmanın Trabzon'a girmesine engel olunamaz ve Ruslar 14 Nisan 1916 yılında Trabzon'a girer. 1917'de Rusya'da "Bolşevik Devrimi" olur, çarlık yönetimi yıkılır. Bunun üzerine Rus ordusunda büyük bir panik başlar. Bu Rusların Trabzon'dan çekilmesine de yol açar. Öte yandan, batıdan doğuya doğru kayan ve Karadağ'da toplanan Türk çeteleri, Akçaabat'a inerek Yüzbaşı Kahraman Bey'in ko-

mutasında üç koldan Trabzon'a doğru yürürler ve 24 Şubat 1918 tarihinde Trabzon'a girer.

Ulu Önder Atatürk, Cumhuriyet döneminde Trabzon'a üç kez gelir; 1924, 1930 ve 1937 yıllarında, ilk geldikleri 15 Eylül 1924 günü, Trabzonlularca "ATATÜRK GÜNÜ" olarak kabul edilir ve bu kendisine bir telle bildirilir. Trabzon sıcakkanlı, küçük ama kalbi büyük insanların şehri. Herkesin hayatında bir kez bile olsa gitmesi görmesi gereken şehir. Zira görmeyen, gitmeyen bu güzel şehirden mahrum kalmış olur ve tabi ki şahane yemekleri, lezzetleri tadamaz. Onları unutmuyor muyuz? Nelermiş bakalım;

Yöresel tatlar Trabzon mutfağı, kendine has ve lezzetli birçok yemeği ile zengin bir mutfaktır. Hamsiden 40 çeşit yemeğin yapılabildiği bu mutfağa özgü yemekler; mısır sarması, etli lahana sarması, hamsili pide, hohollu pide, pazı burmalısı, hamsili pilav, kuymak, su böreği, yufka tatlısı, laz böreği, gulya, turşu kavurması, pazı pilakisi, lahana kavurması, kaygana, hamsi kuşu, mısır çorbası, ısırgan çorbası, hamsili pilav, hamsili ekmek, Trabzon kebabı, Hamsiköy sütlacı, zumur, kaz kaldıran, hoşmeli, tomara, hamsi pilaki, sütlü kabak, borani, hamsi çıtlaması ve hamsi ızgaradan oluşmaktadır. Şehrin farklı mevkilerinde yöresel tatları deneyebileceğiniz restoranlar bulunmaktadır.



Uzungöl



kayalarmutfak.com.tr

Turkoba Mah. Kayalar Cad. No:5 B.Çekmece - İSTANBUL / TÜRKİYE

**444 59 57**

