



magazin

2019 . SAYI : 2

Şehirlerimizden GAZIANTEP

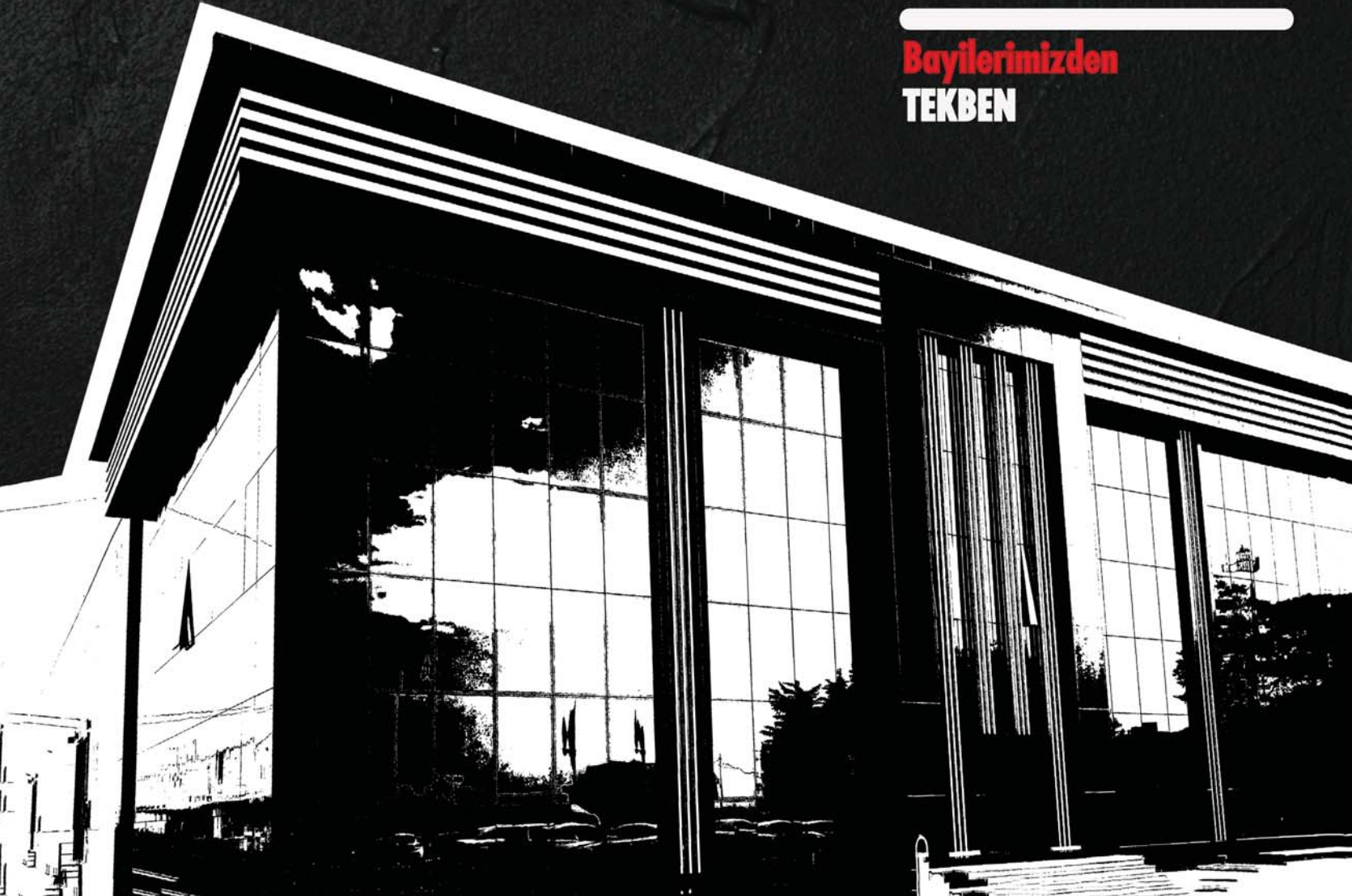
Ziyade Fasil ve La Rica
Türkbükü'nün İşletmecisi
ÖZLEM MEKİK

Referanslarımızdan
BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ
ÇİSE GÖKÇE

Bizden Haberler
BODRUM MİNİK
ŞEFLER YARIŞMASI
GASTROMASA
HOSTECH BY
TUSİD 2018
GASTROANTEP

Çalışanlarımızdan
ÖZKAN UĞURLU

Bayilerimizden
TEKBEN





İslam KAYA

Hepimizin bildiği gibi 2018 yılının özellikle ikinci çeyreği itibariyle süregelen ekonomik durgunluk piyasalarda ciddi daralmalar yaşanmasına neden oldu. 2019 yılının üçüncü çeyreğini yaşadığımız bu günlerde ise piyasalarda bir hareketlenme söz konusu. Bunun en büyük nedenlerinden birisi 2018 yılında turizm sezonunun iyi geçmesi. Turizm sektöründe geçen sene yaşanan hareketlilik bu sene de devam ediyor. Özellikle endüstriyel mutfak sektöründe ürün ve hizmet sunan bizim gibi firmaların müşteri kitlesinin ciddi bir bölümünü otel ve restaurant gibi turizm tesisleri oluşturuyor. Sezonun iyi geçmesinden dolayı son dönemlerde hem renovasyonlar hız kazandı hem de yeni yapılacak yatırımların sayısında artış gözlenmeye başladı. Yatırımların artmasının da hem bizlere hem de piyasalara olumlu bir ivme kazandırması kaçınılmaz sonuç olacaktır.

Günümüzde yerli üreticiler için ihracat ciddi bir önem arz etmektedir. Yerli üreticilerin ihracata ağırlık vermesi sektörlerine dair dünyada yaşanan gelişmeleri de yakından takip etmelerine olanak sağlamaktadır. Özellikle 2018 yılında piyasalarda yaşanan daralmadan dolayı yerli üreticiler bu süreci en az sıkıntı ile atlatabilmek adına ihracata ağırlık vermeye başladılar. Biz Kayalar olarak yıllardır üretim bandımızdan çıkarmış olduğumuz ürünlerin %50 nin üzerinde bir kısmını ihraç ediyoruz. Yerli üreticilerin ihracata yönelmesi ile birlikte ürün kalitelerinde de yükselmeler yaşandı ve daha katma değerli ürünler üretilmeye başlandı. Bu durum Türkiye'de endüstriyel mutfak sektörünü olumlu yönde etkileyerek bu sektörde dünyadaki firmalar son dönemlerde üretici firmaları daha fazla desteklemeye başladı. Bu destek artışı ithalatçı firmaların da 2019 yılından beklentilerinin olumlu yönde olduğunun göstergelerinden bir tanesidir. Özellikle endüstriyel mutfak sektörünün 2019 yılının üçüncü ve dördüncü çeyreğinde de artı yönde bir ivme kazanacağını ve piyasaların daha da hareketleneceğini düşünüyoruz. Ülkemiz ve bizler için verimli yıllar dileğiyle, saygı ve sevgilerimi sunarım.

Keyifli okumalar...





kayalarmutfak.com.tr

☎ 444 59 57



Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece / İstanbul

☎ +90 212 859 00 07 / info@kayalarmutfak.com.tr

BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ÖĞRETİM GÖREVLİSİ

Çise GÖKÇE



Bize biraz kendinizden ve eğitiminizden bahsedermisiniz?

1989, Ankara doğumluyum. Lisans eğitimimi Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nde tamamladıktan sonra bağ yetiştirme, ıslahı ve şarap alanında uzmanlaştım. Mutfak ile alakalı eğitimime de Institute of Culinary Education'da devam ettim. Profesyonel kariyerimi, içerisinde çeşitli zincir otel ve restoranlarda görev aldıktan sonra, eğitmen şef olarak devam ettirmektedirim.

Size göre yemek yapmak nedir?

Benim için yemek yapmak tutkunu olduğum mesleğimi icra etmektir.

Dünya mutfağında en sevdiğiniz mutfak hangisi? Neden?

Tereddütsüz Türk Mutfağı.Klasik Fransız Mutfağı da benim için en az kendi mutfağımız kadar değer taşımaktadır. Bu iki mutfağın ortak noktasını değerlendirdiğimizde karşımıza kültür ve birikim çıkmaktadır. Öyle sanıyorum ki ben geleneksel ekole bağlı bir şefim.

Türkiye'de aşçılık sistemini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türkiye'de mutfağın geleceğini ümit vaat edici olarak görüyorum. Bu ümidi destekleyen en kuvvetli unsur ise aşçılık sisteminin her geçen gün temelini eğitime yaslayarak genişletiyor olmasıdır. Başarının sağlanabilmesi sisteme her geçen gün artan bir sayı ile katılan taze kanların sahip olacağı bilinç ve eğitim ile mümkün olacaktır.Bu aşamada sistemin can damarını eğitim veren kurumların oluşturduğunun altını çizmek isterim.

Aşçıların genel olarak sorunları nelerdir?

Bir yandan eğitimin önemini vurgularken diğer yandan mektepli ya da alaylı mutfak insanlarının temel sorunlarını doğru tespit etmek gerekecektir. Günümüzde bu sektöre yatırım yapan şahıslar ve şirketlerde hep aynı yanlış gözlemlenmektedir. Sanıldığı aksine, bir işletmeye kazanç sağlayacak faktör, servis verilen salonun büyüklüğü değil, çalışan personelin mutluluğudur. Bu mutluluk mutfağa ayrılan üretim alanı ile başlayan, insani çalışma şartları ile devam eden ve doğru ücretlendirme ile paralel oluşan ve süreklilik isteyen bir süreçtir. Kısacası işverenin çalışanın emeğine saygı göstermesi ve hakkını ödemesi tüm dünyada olacağı gibi ülkemizde de kaliteyi ve yaratıcılığı arttıracaktır.Bir taraftan yatırımcılardan ve işletme sahiplerinden beklenenlerden bahsetmişken diğer yandan bunun tek taraflı olamayacağını da bilincini taşımak gerekir. Mutfak operasyonu içerisinde yer alan bulaşıkçısından şefine ve hatta salonda servis veren personeline kadar her çalışanın mesleki tutkuya sahip olması, işi ile ilgili araştırmaya doymaması ve işinde istikrar göstermesi gerektiğini sonuna kadar savunan bir insanım. Başarının ve yaratıcılığın ancak bu şekilde sağlanabileceğine hiç şüphem yok ki tüm mutfak çalışanları da katılacaktır.



Beykoz Üniversitesi olarak eğitim sisteminizden bahseder misiniz? Diğer gastronomi okullarından sizi ayıran özellikler nelerdir?

Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları tam da bu noktada Türkiye'nin eğitimde kalite ihtiyacına cevap olarak hayat bulmuştur. Her bir genç şef adayının eğitimi ile birebir ilgilenmek ve onların hayatlarına doğru dokunuşu yapmak okulumuzun temel eğitim prensibini en doğru yansıtabilecek ifade olacaktır. Biz prototip şefler yetiştirmiyoruz, biz Ayşe'yi, Murat'ı, Gözde'yi onları en uygun olacak şekilde eğitmeye çaba sarf ediyoruz. Takdir edersiniz ki okulumuzun bu hedefi Türkiye'deki eğitim çrtasını bir üst seviyeye çıkarmıştır. Biz öğrencilerimize popüler olanı değil doğru olanı öğretmeyi prensip olarak kabul ediyoruz. Bu niyetle hayvansal ve bitkisel yetiştiricilik ile iyi tarım öğretiyoruz, hatta bu konuda Amerika'dan "bitkisel üretim yapmak için topraksız tarım sistemi " getirdik. Kısacası ürünün salt pişirilmesi değil aynı zamanda yetiştiriciliği ile alakalı bilinci müfredatımız içinde harmanladık.

Mutfağınızda kullanmış olduğunuz ekipmanlarda özel bir marka tercihiniz var mı?

Temel hatları ile açıkladığım eğitim sistemi haliyle eğitim mutfağı için özel dizayn gerektiren ve oldukça fazla detaya sahip olan bir kurgu. Bölümümüzün kuruluş aşamasında ihtiyaç duyduğumuz titiz çalışmayı ve yüksek kaliteyi bize sunan Kayalar Mutfak oldu. Göstermiş oldukları özen ve iş hassasiyetleri bizim için aranan birlikteliğin başlangıcını oluşturdu ve umuyoruz ki Kayalar Mutfak uzun yıllar boyunca başarı ortağımız olarak yanımızda yerini korusun.

"sevdikleri ve yaparken mutlu oldukları işi yapsınlar"

Türk Mutfağının Dünya Mutfakları arasındaki konumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türk Mutfağını en doğru ifade edecek tanım "Kültür Mirası" olacaktır. Günümüz dünyasında her geçen gün sınırlar kalkmakta ve ülkelerin birbiri ile olan etkileşimi kolaylaşmaktadır. Hal böyle olunca da artık bizim mirasımızı tüm insanlık fark etmiş durumdadır. Fakat görüyorum ki mutfağımızın ifadesinde henüz bir bütünlük ve ortak ifade dili sağlanabilmiş değil. Bu eksikliğin giderilebilmesi de tek şarta bağlıdır: doğru eğitim.

Genç açılırlara ne gibi tavsiyelerde bulunursunuz?

İnsan bir kere yaşar, hal böyle olunca o yaşamın içini kişinin sevdiği işle doldurması gerektiğine inanıyorum. Ben öyle yaptım, bu işi yaparken mutlu olduğum için şef oldum ve hakkını vererek yerine getirebilmek adına çok çalışıyorum. Her mesleğin ortak paydası çok çalışmaktır. Çok çalışabilmenin yolu da sevmekten ve kendini adamaktan geçer. Benim tavsiyem sadece şef adaylarına değil, meslek tercihi yapacak tüm öğrencilere; sevdikleri ve yaparken mutlu oldukları işi yapsınlar.

TÜRKBÜKÜ LA RICA VE ZİYADE FASIL'IN İŞLETMECİSİ Özlem MEKİK İLE AŞÇILIK ÜZERİNE SÖYLEŞİ...



1981 yılında İstanbul'da dünyaya gelen Özlem MEKİK daha küçük yaşlarda babasının mutfak sevdasından feyz alıyor. Annesinin genlerinden gelen el lezzeti ile birleştirdiği mutfak aşkını bitmeyen öğrenme isteği ve çalışma azmi ile birleştiren Özlem Mekik işletmecilik başarısının temelini İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği bölümünde atıyor. Hayatını üniversite çağlarından itibaren Gastronomi alanında uzmanlaşmaya adanmış Özlem MEKİK yurt içinde ve yurt dışında restoran, servis yönetimi ve kalitesi, gıda hijyeni ve turizm pazarlaması konularında eğitimler alıyor. Edinmiş olduğu birikimler ve almış olduğu eğitimler sonrasında Türkiye'nin önde gelen bir gıda firmasında Eğitim Müdürü olarak göreve başlıyor. Kısa bir sürede aldığı terfi ile aynı firmada Operasyon Müdürlüğü görevini başarıyla yürütürken çeşitli franchise işletmeciliği programlarını da tamamlıyor ve firmanın Franchise Grup Müdür yardımcısı

Franchise Grup Müdür yardımcısı görevini üstleniyor. Ardından dünya markası gıda zincirlerinde de çeşitli pozisyonlarda görev alıyor. Kayalar Mutfak firmasının medya yüzü olan Özlem MEKİK aynı zamanda gastronomi sektöründe bir çok büyük firmaya danışmanlık yapıyor. Merkezi Brüksel'de bulunan ünü tüm dünyayı sarmış ITQI isimli Üstün Lezzet Ödülleri veren kuruluş tarafından, Master Chef ünvanına sahip dünyadan 140 şef bu ödüllerin juri ekibini oluşturdu. Türkiyeden bu organizasyona katılan 3 şeften biri ve dahi tüm dünyadan bu juriye katılan 3 kadın şeften biri Özlem MEKİK. Son olarak Gelibolu Yarımadası'nın doğal dokusunu koruyarak, çağdaş bir görünüme kavuşması için çalışan, "Tarihe Saygı Projesi" kapsamında "2018 Troya Yılı" dolayısıyla Troya bölgesinde yer alan Tevfikiye Köyü'nün rehabilitasyon çalışmalarına devam eden Opet, Şef Özlem Mekik'in farklı bir dokunuşla yeniden yarattığı tatlı, "Çanakkale Troya Tatlısı" Çanakkale'deki

restoran ve otellerin mönüsüne eklenmek üzere Antik Çağ'ın tatlısı Globi'yi bölgeye kazandırdı. Bu kapsamda 26 Eylül 2018'de Kolin Otel'de düzenlenen tatlı yapımı atölyesinde Çanakkale'deki restoran ve otellerin şeflerine "Çanakkale Troya Tatlısı'nın yapımı Özlem Mekik tarafından tanıtıldı.29 Ekim 2018 tarihinden bu yana hafta içi hergün Star Tv'de en özel tariflerini paylaşan Özlem MEKİK aynı zamanda 2005 yılında ilkini açtığı 3. Levent'te ki Ziyade Fasıll'ın ve Bodrum Türkbükü'nde yeni açmış olduğu La Rica'nın sahibi ve hatta herşeyi...

"Her şeyden önce çok iyi yemek pişiren bir annenin kızırım" diyen MEKİK "bununla birlikte aşçılığı tercih etmemde ya da küçük yaşta bu mesleğe sempati duymamda babamın etkisi olduğunu söyleyebilirim. Babam yemek zevkine çok düşküdü. Hatta o kadar düşküdü ki anneciğim artık ne pişireceğini şaşırırdı. Çocukluğum bu keyifli ve bol çeşitli yemeklerin hazırlanıp, pişirildiği sofralarda, mutfaklarda geçti. Tabii ben de hemen her kız çocuğu gibi babama âşıktım... Yemekler beğenilip, "Ellerine sağlık, afiyet olsun..." cümleleri masada dolandıkça, çocuk aklımla babamı annemden kıskanırdım. Daha sonra da minik ellerim ve küçük tencerelerle babama yemekler pişirmeye başladım. İşte aşçılık mesleğine olan tutkumun kaynağı da budur. Mesleğe atıldığım ilk yıllardan itibaren kendi restoranım ve mutfağımın olmasını istiyordum. Kendi mutfağımda, yemeklerimi de kendim pişirmeliydim. Ve hayat beni hep bu yöne doğru itti! Turizm mezunuyum. Okulu bitirdikten sonra aşçılık artık iyice hedefim haline geldi. Üniversite ve aşçılık mesleği derken önce kurumsal şirketlerde çalıştım, eğitim müdürlüğü yaptım. Aşçılara ve tüm mutfak personeline eğitimler verdim. Bir süre sonra da Ziyade Fasıll markasını Özlem Mekik imzasıyla hayata geçirdim" diyor.

Yemek yapmak konusundaki düşüncelerini MEKİK "Yemek yapmak, pek çok farklı tanımla açıklanabilir. Demek istediğim asla tek bir tanımlı yok! Fakat çok özet olarak iki başlık altında toplayabiliriz. Birincisi, temel yemek pişirme kurallarını bilmek, doğru ve gerektiği gibi uygulamak. İkincisi ise, bir parça yetenek, merak ve çokça da pişirme tutkusuna sahip olmak! Eğer bunlardan birine sahipseniz mutlaka aşçılık mesleğini yapabilirsiniz ama eğer hepsine sahipseniz iyi bir aşçı olma yolunda ilerliyorsunuz demektir. Bir de, 'yemek yapmak' aslında içinizdeki tutkuyu ya da -bir şeyi iyi yapma, lezzetli yapma, başarma- kişisel duygularınızı hayata geçirmek gibi bir şeydir. Bazıları büyük devrimler yapar, bazıları ise sadece iyi yemek yapar! Aralarında devasa bir fark var gibi görünse de, aslında ikisi de doyurucu bir eylemdir. Biri karnımızı, diğeri ise beynimizi ve kalbimizi doyurur ki bunları birbirinden ayırmak da pek mümkün değil! Yemek yapmak da budur aslında, karşınızdakinin önce kalbini sonra midasını doyurmak" diye dile getiriyor.

Dünya mutfakları arasında favori mutfaklarının Meksika ve İtalyan mutfağı olduğunu belirten MEKİK en sevdiği mutfağın kesinlikle Türk Mutfak ve yemek kültürü olduğunu belirtmeden geçemiyor ve şöyle devam ediyor. "En sevdiğim mutfak ise kesinlikle Türk mutfak ve yemek kültürleridir. Dünya üzerinde başta Anadolu olmak üzere, antik çağlardan günümüze bu kadar büyük, farklı ve değerli mutfak kültürüne sahip başka topraklar var mı, bilemiyorum. Büyük, çok büyük bir mutfak kültürüne sahibiz. Bu değerlerin biraz yavaş olsa da dünyada karşılık bulmaya başladığına inanıyorum. Türk mutfak ve yemek kültürleri, dünya mutfağının baş tacıdır. Henüz hak ettiği yere gelememiş olması bu gerçeği değiştirmez. Dünya mutfakları arasında Türk mutfağı ile rekabet edecek tek bir mutfak yoktur. Eğer bugün Türk mutfağı konuşulmuyor ya da dünya restoranlarında hak ettiği yeri almıyorsa bu bizim sorunumuzdur. Matbaanın icat edildikten neredeyse yüz yıl sonra kabul edildiği bir yapıda, Fransız mutfağının bilmem kaçınıcı yüzyılda basılan gurme kitapları ile mücadele etmemiz pek de kolay değil. Kitap demek, kültürün globalleşmesi demektir. Buna rağmen, ülkemizde başarılı akademisyenlerimiz var ve mutfak kültürlerimize dair her geçen gün çok daha fazla yayın basılıyor. Bunu çok önemsiyorum. Fakat bu ne sadece aşçıların ne de sadece akademisyenlerin tek başına yapabileceği bir şey.



Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Türk mutfağı için büyük projelere başlaması, ülke turizmi ile birlikte mutfak kültürlerimizi de dünyaya tanıtması ama asıl önemlisi kültürel yayınlara olanak tanınması gerekmektedir. Dünya mutfaklarına elçiler göndermeli ve bizler de onların elçilerini ağırlamalıyız. Yoksa dünya mutfakları listesinde Türk mutfak kültürleri zaten ilk sıradadır.”

Türkiye'deki aşçılık sistemine de değinen MEKİK “Bunu bir ‘sistem’ olarak mı tartışmalıyız, bilemiyorum. Bu çok geniş ve pek çok perspektife açık bir tartışma konusu. Sadece benim değerlendirmemle bir sonuca varamayız. Birçok bilim disiplinin de söz sahibi olması gerekir, ancak bir şeylerin henüz başlangıcında olduğumuzu söyleyebilirim. Eğitimli aşçıların çok azı henüz işbaşı yaptılar. Hala alaylı ustalarımız ki, onlarla çalışmak bizler için önemli ve değerli, işlerinin başlarındalar. Zaten böyle de olmalı. Mesleki geçiş süreçlerinde onlara çok fazla ihtiyacımız var. Ama bir yandan da eğitime ihtiyacımız var. Üstelik sadece aşçılık mesleğinde değil, hayatımızın her alanında. Modern Türkiye'nin gençleri çok başarılı, azimli, zeki ve çalışkanlar. Bununla birlikte eşit eğitim hakkına sahip olan her aşçı adayı gencin başarılı olacağına da adım gibi eminim. Mesleğe sahip çıkmak için alaylı, mesleği devam ettirip dünya şefleri arasında yer almak için de eğitimli, dil bilen, meraklı, okuyan, her şeyden önce kendi kültürünü bilen gençlere ihtiyacımız var. İşte bu gerçekleştirmeye başladığında bir sistemden söz edebiliriz” diyor.

Ayrıca aşçıların belli başlı sorunlarına da değinen Özlem MEKİK her mesleğin belli başlı sorunları olduğunu belirtiyor ve devam ediyor “Birtakım sosyal haklar, iş güvenliği, saygı, etik kurallar ve benzeri. Bunlar bizim mesleğimizde de var. İşletmecilerin bu tür kurallara uyması çok önemli. Bu tür sorunların kanunlar ve karşılıklı diyaloglarla çözümleneceğini düşünüyorum.”

MEKİK iyi bir aşçının sahip olması gereken özellikleri de şöyle sıralıyor “Her şeyden önce iyi ahlaklı olmalıdır ki bu her meslek için geçerli. İyi ahlaklı, terbiyeli, çevresindekilere saygılı, disiplinli, çalışkan olmalı. Bunlar temel özelliklerdir. İyi yemek pişirmek ikinci sıradadır. Eğer eğitim alır ve çok çalışırsanız mutlaka aşçı olabilirsiniz. Yemek pişirmek bir kurallar bütünüdür. Ama ahlaklı değilseniz, iyi insan olmadığınız gibi iyi bir meslektaş da olamazsınız. Fakat şunu söyleyebilirim ki, bizler çok iyi ve örnek insanlar olan ustalarla çalıştık ve onlardan önce bu değerleri öğrendik. Usta-çırak ilişkisinin en fazla işlediği mesleklerden biridir aşçılık. Dolayısıyla ustanız zaten sizi, bazen söve söve, bazen de öve öve iyi bir aşçı yapacaktır.



Kayalar Mutfak olmazsa olmazlarım arasında yer alıyor...

Mutfaktaki hiyerarşinin ne kadar ağır olduğunu bu işe erken başlayanlar çok iyi bilir. Yemek yaparken kullandığı malzeme lerle ilgili “Yemek yaparken olmazsa olmaz dediğim malzeme lerim arasında ilk başta saklama kaplarım ve küvetlerim geliyor. Çünkü bir yemeği çok iyi yapabilirsiniz ama onu sağlıklı bir ortamda saklamak çok önemlidir. Her şef için bıçağı tabii çok değerlidir. Evet, benim de bıçaklarım çok değerli. Tabii mutfağım da Kayalar Mutfak olmazsa olmazlarım arasında yer alıyor. Kayalar Mutfak markasına güveniyorum. Köklü bir marka olmasının yanı sıra Türk üretimi olması benim için öncelikli bir marka olmasını sağlıyor. Bu nedenle iyi ki Kayalar var” diyorum diyor ve son olarak genç aşçılara da şu tavsiyelerde bulunuyor “Genç aşçılara birçok şey tavsiye edebilirim ancak onlar zaten bunların birçoğunu biliyorlar. Bu nedenle tek bir şey söyleyeceğim, eğitim şart! İster devlet okulu isterse özel okullarda okusunlar iyi bir aşçı olmak için en temel kural eğitimidir” diyerek söyleşimizi sonlandırıyor.

LOKANTA İŞLETMECİLİĞİNDEN 26 YILDIR DEVAM EDEN KAYALAR MUTFAK PAZARLAMA MÜDÜRLÜĞÜNE Özkan UĞURLU



Kayalar Mutfak 'ta yirmibeş yıldır görev yapan Özkan UĞURLU 1963 yılında Kars 'ın Çıldır ilçesinde dünyaya geldi. 1974 yılında ailesi ile birlikte İstanbul'a yerleşen Özkan UĞURLU çeşitli atölyelerde çıraklık yaparak iş hayatına başlıyor. Askerlik hizmeti zamanı geldiğinde 1983 yılında askere gidiyor. Askerlik dönüşünde bir lokantada işe başlıyor ve direk içinde olmasa bile mutfağa ilk adımını atıyor. İlerleyen zamanlarda mutfağın içine kullanıcı olarak giriyor ve aşçılık yapmaya başlıyor. Aşçılık yapmaya başlamasıyla birlikte yıllar sonra imalatını yönlendireceği , pazarlama ve satışını yapacağı ekipmanlarla da tanışıyor. Aşçılıkta edindiği tecrübe doğrultusunda yine kendisi gibi aşçı olan bir arkadaşı ile birlikte 1986 yılından 1993 yılına kadar lokanta işletmeciliği ile ilgileniyor. 1993 yılında da çalışma hayatının uzun bir kısmını oluşturan ve hala devam eden Kayalar Mutfak serüveni başlıyor. Özkan UĞURLU evli ve iki çocuk babası.Özkan UĞURLU 1986 yılında başlamış olduğu lokanta işletmeciliğini 1993 yılında artık bu işi yapmak istemediğini düşünerek işletmedeki ortaklığını sonlandırıyor. Özkan UĞURLU bu ortaklığın sonlanmasının o an için hayatında yapacağı ciddi değişikliklerin farkında olmadan bir süre dinlenmek ve sonrasında başka işlerle meşgul olmak istiyor. Fakat süreç kendi düşündüğü gibi gelişmiyor. Ortaklığın bitiminden kısa bir süre geçmişken çok yakın bir akrabasının rahatsızlanması üzerine memlekete gidiyor ve tahmininden çok daha uzun bir süre burada kalması gerekiyor. İstanbul 'a döndüğünde ise bir süre başka bir işte çalışmak ve sonrasında en iyi bildiği iş olan lokantacılığa geri dönmek istiyor. Fakat bu isteği hiçbir zaman gerçekleşmiyor. Özkan UĞURLU bu süreci şu şekilde anlatıyor ; "İstanbul 'a döndükten sonra bir süre lokantacılığın dışında başka bir işle uğraşmak

istedim. Bunu istememdeki neden aslında kendime ceza vermektir. Çünkü ortaklığımdan ayrılmış olduğum işletmede hem ben hem de ortağım çok daha iyi işler yapabileceğimiz halde mevcutla yetinmeyi tercih ettik. Daha fazla çalışarak iş hayatında daha başarılı olmamız mümkündü. Ama ikimiz de bunu yapmadık.Hayat bazen insanı bizim düşündüğümüzden farklı yerlere taşıyabiliyor. Ağabeyim Kayalar Mutfak 'ta çalışıyordu. Ben iş arayışındayken Kayalar 'ın Kasımpaşa 'da bulunan mağazasına mağaza sorumlusu aradıklarını ve kendi yönlendirmesiyle gidip görüşmemi söyledi. Ve görüşmeye gitmemle 1993 yılında başlayan ve hala devam eden yirmibeş yıllık Kayalar serüvenim başlamış oldu."Yaklaşık bir yıl kadar mağazada görev alan UĞURLU mağazanın tadilata girmesi ile birlikte geçici bir süreliğine Topkapı 'da bulunan fabrikada çalışmaya başlıyor. Burada bir süre tahsilatlarla ilgileniyor. Depo sorumlusunun işten ayrılması ile birlikte mağaza tecrübesinden ve ürünleri tanıyıp olmasından dolayı firma yetkilileri kendisini depo sorumlusu olarak tanımlıyor. Depo sorumlusu alınana kadar devam edeceği görev asli görevi haline geliyor ve böylece geçici olarak geldiği fabrikada kalıcı oluyor.Bu arada depo sorumluluğu görevinin yanısıra 2002 yılından itibaren imalat planlama ve satınalma gibi işlerle de ilgileniyor. 2004 yılında pazarlama departmanında görev alan bazı çalışanların işten ayrılması ile birlikte yine firma yetkililerinin talebi doğrultusunda pazarlama departmanının başına geçiyor. O günden bu güne de Kayalar 'da pazarlama müdürü olarak görevine devam ediyor.

Yirmibeş yıllık bu süre zarfında sektörün ve teknolojinin gelişmesine paralel KAYALAR'da da birçok yenilik ve gelişmeler yaşandığını belirten Uğurlu bu süreci şu şekilde aktarıyor ; "set üstü grubundan tencerelerde yapıştırma taban kullanılırken diğer firmalardan uzunca bir zaman önce çakma taban olarak imalat yapmaya başladık. Yapıştırma taban yaptığımız zamanlarda haftada 10-15 tencere tamir için fabrikaya geliyordu. Çakma tabana geçiş yaptıktan sonra satış rakamlarımızın da artmış olduğunu dikkate alırsak yılda 5 tane bile tencere tamir için gelmiyor. Yine bu süre zarfında Avrupa standartlarında üretim yapmaya başladık ve bu durum da ihracatımızı ciddi oranda yükseltti. Şu anda üretimden çıkan ürünlerin %50 nin üzerinde bir bölümünü ihraç ediyoruz. 1993 yılında KAYALAR bünyesinde toplamda yaklaşık 40 kişi çalışıyordu, şu anda sadece idari kadroda 50 ye yakın çalışan bulunuyor. Benim KAYALAR MUTFAK 'ta görev yapmaya başladığım dönemde üretim bandımızda tencere, benmari küvet, sefer taşı, karavana gibi ürünler yer alıyordu. Şu anda Türkiye'deki en geniş üretim bandına sahip firmalardan birisi konumundayız. Üretim bandımızda soğutucu ve pişirici grupların yanı sıra set üstü ürünlerden de sektörün ihtiyaç duymuş olduğu (tencere, tava, gastronom küvet, benmari, kaçerola, reşo...) hemen hemen her ürünü üreti yoruz." Pazarlama müdürü olarak asli görevinin ekibi ile birlikte ürünlerin tanıtımını yapmak olduğunu fakat kendilerinin pazarlama ve satışı bir arada yönettiklerini belirtiyor. "Müşterilerimizin tercihi de bu yönde oluyor.Satışlarımızı bayi kanalıyla gerçekleştiriyoruz. Son kullanıcıya satış yapmıyoruz. Son kullanıcı fabrikayı herhangi bir ürün için arasa bile kendi sine en yakın bayimize yönlendiriyoruz. KAYALAR olarak bayilik sistemine geçiş yapmış olduğumuz günden bu yana her zaman önceliği bayimizin satışlarını arttırmaya verdik. Biz KAYALAR olarak bayimizi destekleme liyiz ki bayimiz de bizim ürünlerimizi satmak için çaba gösterebilir."



Pazarlama bölümünde görev yapıyorsanız ön yargılarınızdan kurtulmanız gerekiyor. Bayilik sözleşmemizi yaparken belirlediğimiz kriterler doğrultusunda tüm bayilerimiz bizim için eşit değerdedir. Onbeş yıllık pazarlama müdürlüğü görevim boyunca zaman zaman ufak ta olsa sorun yaşadığımız bayilerimiz oldu, fakat yaşanan sorun bir şekilde çözüldü ve yine önyargısız çalışmalarımıza devam ettik. Hem Kayalar olarak hem de Özkan UĞURLU olarak bu güne kadar bayilerimize önyargısız yaklaşmayı prensip edindik ve bundan sonraki süreçte de bu şekilde devam edeceğiz. Bu yaklaşımımızdan dolayı bugün Kayalar sektörde yer alan sayılı başarılı firmalar arasında yer almaktadır. Bu nedenlerdedir ki onbeş senedir sürekli üstüne koyarak çalışmalarımıza devam ediyoruz. 2008 yılına kadar ürün gamımız set üstü ürünlerden oluşmaktaydı. 2008 yılı itibarıyla KAYALAR'ın üçüncü kuşak temsilcilerinin işe dahil olması ile birlikte cihaz imalatına başladık. Ve zamanla ihtiyaçlar ve müşterilerimizin beklentileri doğrultusunda piyasa koşulları gereği revizeler gerçekleştirdik. 2009 yılında buzdolabı imalatımız başladı. Buzdolaplarında da zaman içinde revizeler yapıldı ve 2016 yılında kalıplar yenilenerek şu an imalatını gerçekleştirdiğimiz buzdolaplarının imalatına başladık. Buzdolaplarımız Türkiye 'de üretilen en verimli ve fonksiyonel buzdolapları arasında yer alıyor. Sektöre set üstü ürünler ile giriş yapmamızdan dolayı bayilerimiz bizden ağırlıklı olarak set üstü ürünler alıyordu.



Piştirici gruplar ve buzdolabı imalatımız başladıktan sonra proje ağırlıklı çalışan bayi sayımızda ciddi bir artış yaşandı. Sektördeki en geniş üretim bandına sahip firmalardan biri olmamızdan dolayı bir otel veya restaurant projesinde ihtiyaç duyulan ürünlerin yaklaşık yüzde yetmiş gibi bir kısmını kendi imalatımızdan, kalan yüzde otuzluk kısmını ise ithal ürünlerimizle ya da yerli üretici diğer firmalar aracılığıyla tedarik ediyoruz.” KAYALAR’da çalışmış olduğu yirmi beş yıllık süre zarfında birçok ilginç olay yaşadığını belirten UĞURLU özellikle unutamadığı bir olayı şöyle aktarıyor ; Bilgisayar kullanmaya şu anda Büyükçekmece’de bulunan fabrikaya geçiş yaptıktan sonra başladık. İlk kullanmaya başladığımız bilgisayarlar klavye aracılığı ile yönetiliyordu. Bir süre sonra yeni bir program kullanmaya başladık ve bu program için mouse gerekiyordu. Bilgi işlemde görev yapan arkadaş kullanmış olduğum bilgisayara mouse programını yükledi ve masanın üstünde mouse göremeyince masanın altına baktı orada da göremeyince bana fare var mı diye sordu. Ben de kendisine nadiren de olsa fındık faresi olabileceğini söyledim. Arkadaş yanlış anladığımı ve bilgisayarı kullanmak için gerekli olan aletin adının fare olduğunu söyledi. Belki de hayatımda yaşadığım en trajikomik olaydı. Yaşamış olduğum duruma çok bozulup odadan çıktığımı hatırlıyorum.” diyor ve devam ediyor. “ Türkiye genelinde şu anda yüze yakın bayimiz bulunuyor. Biz pazarlama departmanı olarak yurt dışı satışlarla ilgilenmiyoruz fakat ihracat departmanımızla koordineli çalışmamızdan biliyorum ki yurt dışında da dünyanın birçok ülkesinde bayilerimiz yer almakta. Türkiye’de züccaciye işiyle uğraşp ta sonradan endüstriyel ürün satışına başlayan firmaların belki yüzde doksanı endüstriyel ürün satışına KAYALAR ile birlikte başlamıştır. Bu anlamda

KAYALAR çalışmış olduğu firmaların vizyonunun gelişmesinde de kendilerine öncülük etmiş firmaların başında gelmektedir. Pazarlama ve satış departmanında çalışmanın tabi ki zorlukları da var. Diğer departmanlarda çalışan arkadaşlar akşam mesai bitiminde işlerini fabrikada bırakarak evlerine gidebiliyorlar. Fakat biz sorumluluğumuzun fazlalığından dolayı beynimizin bir kısmını sürekli işle meşgul etmek zorundayız. Bizim işimiz ürünün tanıtımı ve satışın sisteme girişini yapmakla bitmiyor. Ürünün eksiksiz ve zamanında müşteriye ulaşmasını da sağlamak zorundayız. Bunlar işimizin hem zorlu hem de zevkli taraflarını oluşturuyor ” diye devam ediyor. Son olarak Özkan UĞURLU “KAYALAR’da çalışmaya başlamasaydım yine lokantacılıkla ilgili bir iş yapmayı planlıyordum. Hatta KAYALAR’da işe başlarken amacım bir süre çalışıp sonra yine kendi işimi yapmaktı. Fakat işimi tüm zorluklarına rağmen seviyorum ve iyi ki KAYALAR’da çalışmaya başlamışım diyorum ” diyerek sözlerini bitiriyor.

“İşimi tüm zorluklarına rağmen seviyorum ve iyi ki Kayalar’da çalışmaya başlamışım diyorum”



TEKBEN'in kuruluş hikayesinden bahseder misiniz?

Tekben 1980 senesinde İnal Hayri ÖNER'in küçük bir atölyede benmari imalatına başlaması ile kuruldu. Daha sonra 1988 senesinde oğlu Nazım ÖNER yirmibeş metrekairelik bir showroom açarak sektöre ürün ve hizmet sunmaya başladı. Yılların verdiği tecrübe ile bir çok başarılı projeye imza atan Tekben 2010 senesinde Hayri ÖNER'in oğulları Nezih Öner ve Semih Öner ile birlikte çalışan bir aile şirketi haline geldi. 2017 yılında online olarak ilk satışını www.cafemutfak.com üzerinden yapan firmamız günümüzde giderek artan ticaret hacmi ile çalışan bir sanayi kuruluşu haline gelmiştir.

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

Faaliyet alanımız yemek hizmeti verilen her yer diyebiliriz. Proje çalışmalarında anahtar teslimi çalışma gerçekleştiriyoruz. Mekanın ihtiyaçlarını belirledikten sonra uygun olan mutfak projesi çizimini gerçekleştiriyoruz. Akabinde tesisat planları ile birlikte ürünlerin tedarikleri gerçekleştirilerek proje hayata geçiriliyor. Bir restaurantta gördüğümüz çatal kaşıktan, bulaşıkhanesine, pişiricilerden soğutuculara, fırından soğuk odalarına kadar aklınıza gelen her türlü malzemeyi tedarik ediyoruz. Çözüm ortaklarımız



arasında Kayalar, Rational, Myco, Arisco,, GMG, Portashelf, Zanussi, Bosfor, Drn, Unox, La Cimbali gibi firmalar yer almaktadır.

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

Kayalar Mutfak ile 1992 senesinden beri çalışmaktayız. Buzdolapları, pişiriciler, gn küvetler, helvane tencereler vb. ürün gruplarında Kayalar Mutfak'ı tercih ediyoruz.

Sizce Kayalar Mutfak'ı rakiplerinden ayıran özellikler nelerdir?

Ürün kalitesi ve çözüm odaklı olması. Bunun yanı sıra bizim işimizde ürünlerin zamanında teslim edilmesi ve teknik servis desteği de çok önemlidir. Kayalar'ı tercih etmemizin en önemli nedenlerinden birisi de ürünlerimizi zamanında teslim etmeleri ve sattıkları ürünün her zaman arkasında durarak en ufak bir sıkıntı da bile teknik servisin zamanında müdahale ederek sorunu gidermesi.

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



Sektörümüz çok kollu bir sektör olduğu için bu konuda problem yaşamıyoruz. Örneğin bir cihazı herhangi bir firmada bulamazsak, aynı cihazı başka bir firmadan tedarik edebiliyoruz. Ürün geliştirme süreci ne yazık ki ülkemiz şartlarında bizi üzen bir konu. Ürün geliştirme için ciddi arge çalışmaları yapmak gerekiyor. Bunun sonucunda da kaliteli ve fonksiyonel ürünler üretiliyor. Fakat ülkemizde maalesef birçok müşteri kalite odaklı değil fiyat odaklı hareket ediyor. Biz ve tedarikçi firmalarımız kaliteden asla ödün vermediğimiz için kalite odaklı düşünmeyen müşteriden, dolayısıyla böyle projelerden uzak durmaya çalışıyoruz.

**Referans projelerinizin isimlerini verebilir misiniz?
TEKBEN'i bir çözüm ortağı olarak nasıl betimlersiniz?**

Tekben olarak sektördeki birçok marka ürünü bünyemizde bulunduruyoruz. Kalite anlayışından ödün vermeden müşterilerimize en uygun fiyatı sunmaya gayret ediyoruz. Bizimle bir kere çalışan müşterimiz Tekben farkını görüyor ve bir sonraki projesinde farklı arayışlara girme ihtiyacı duymuyor. Tekben olarak biz müşteri memnuniyeti ve fiyat politikasına çok önem veriyoruz.

Gaziantep Sanko Holding,
Gazişehir Gaziantep Futbol Kulübü,
Küşleme Kebapçı,



İmam Çağdaş,
Gülsan Holding,
Eczacıbaşı Es-An,
Özel Sanko Hastanesi,
Özel Defa Life Hastanesi,
Gaziantep Büyükşehir Belediyesi,
Fıstık Restaurant,
Erikçe Mutfak Sanatları Merkezi,
Ersan Yemek,
İstanbul yeni havalimanı Hquick Cafe,
Hasan Kalyoncu Üniversitesi,
Gaziantep Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsü,
Gaziantep Safir Otel,
Saray Fabrika(Erkan Tekstil) – İstanbul,
Burger Yeriz – Edirne,
Burger Yeriz – Gaziantep Üniversite,

Gelecek dönem hedefleriniz nelerdir?

Gelecek dönem hedeflerimiz arasında online satış sitemiz olan www.cafemutfak.com 'un ziyaretçi sayısını arttırmak ve ihracata ağırlık vererek ürünlerimizi daha fazla yurt dışına gönderip ülkemiz ekonomisine döviz girdisi olarak katkıda bulunmak yer almaktadır.

GAZİANTEP



Türkiye'nin altıncı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin ise en büyük kenti olan Gaziantep; nüfusu, ekonomik potansiyeli kültürel zenginlikleri, tarihi dokusu ve büyükşehir statüsüyle metropol bir kenttir.

Anadolu'nun ilk yerleşim merkezlerinden biri olan Mezopotamya ile Akdeniz Bölgesi'nin kesişme noktasında yer alan kent, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve tarihin her döneminde önemini korumuştur. Farklı uygarlıkların kültürlerin ve dinlerin bir araya gelerek birbirleri içinde sentezlendiği gizemli bir tarihe sahip olan Gaziantep; Paleolitik, Neolitik, Kalkolitik, Tunç, Hitit, Hurri-Mitanni, Asur, Pers, Büyük İskender, Selevkoslar Krallığı, Roma, Bizans, Selçuklu, Memluklar, Dulkadiroğulları ve Osmanlı dönemlerine ait izleri, eserleri günümüze kadar taşımaktadır. Tarihi İpek Yolu'nun buradan geçmiş olmasından dolayı uygarlıkların uğrak yeri olmuş, tarihin her döneminde kültür ve ticaret merkezi olma özelliğini korumuştur. Gaziantep'te bulunan tarihi eserlerin çeşitliliği kentin kültürel zenginliğinin bir göstergesidir.

Günümüzdeki Gaziantep'in tarihsel bağlantıları eski Dülük ve Kale ile ilişkilidir. Dülük, antik kaynaklarda "Doliche", Bizans kaynaklarında "Teluck", Arap kaynaklarında "Duluk" adıyla geçmektedir. Dülük, tarihin en eski çağlarından beri kullanılan bir yol şebekesinin düğüm noktasında yer almış, bölgedeki yerleşim Dülük'ten sonra Gaziantep Kalesi etrafında gelişerek şehirleşme bu alanda yoğunlaşmıştır.

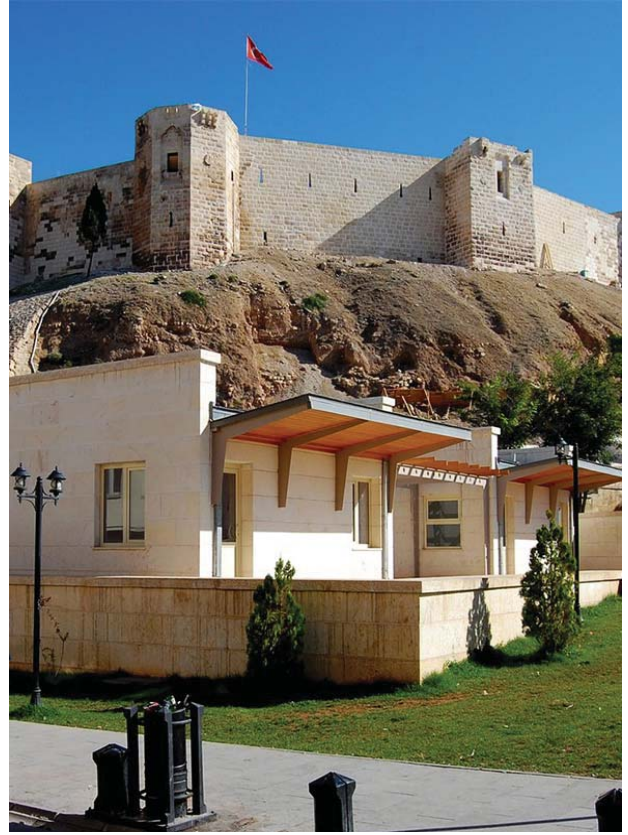
Gaziantep Kalesi, Roma döneminde kuzeyi doğal kaya, güneyi ise höyük olan bir tepe üzerine gözetleme kulesi olarak kurulmuştur. Bizans İmparatoru Iustinianos döneminde günümüzdeki halini almıştır. Memluklar, Dulkadiroğulları ve Osmanlılar döneminde çeşitli onarımlar geçiren kale, anıtsal mimarisıyla varlığını korumaktadır.

Antep, Bizans kaynaklarında en erken 12.yy. olarak tarihlenmektedir. Haçlı seferleri sırasında ise Antep'ten "Hantap" olarak bahsedildiği görülmektedir. Antep 1151 yılında Sultan I.Mesud zamanında, Anadolu Selçukluların eline geçmiş, Sultan Mesud'un ölümü üzerine Antep, Musul ve Halep Atabekî Nureddin Zengi tarafından alınmıştır. Bunun üzerine Selçuklu tahtına geçen II.Kılıçarslan, 1157'de Antep'i kuşatmıştır. 1183 yılında Selahaddin Eyyubi, Fırat Nehri'ni geçerek Antep'e girmiştir. 1218'de Selçuklu Sultanı I.İzzettin Keykavus'un ordusu Antep'i tekrar almıştır. 1271 yılında,Moğollar'ın Kuzey Suriye seferleri sırasında Antep işgal edilmiştir. Memluk Sultanı Baybars'ın 1277'de Moğollar'a karşı düzenlediği Anadolu seferi sırasında Antep,Memluklu hakimiyetine girmiştir. 1390 yılında Dulkadiroğulları ordusu Antep'e gelmiş, şehri yağmalamış fakat kuşatamamıştır. Antep 1400 yılında Besni ile beraber Timur tarafından alınmış, şehir büyük ölçüde yıkıma uğramıştır. Daha sonra Antep, Karakoyunlu sülalesinden Kara Yusuf'un ve Dulkadiroğulları'nın yönetimi altına girmiştir. 1522 yılına kadar bölgede egemenliğini sürdürmüştür. 1480 yılında Alaüddevle Bozkurt Bey'in başa geçmesinden sonra Osmanlı ile Dulkadiroğulları Beyliği arasındaki ilişkiler gelişmiş, Antep istikrarlı bir dönem yaşamıştır.

Yavuz Sultan Selim'in İran seferi sırasında Alauddevle Bozkurt Bey'den yardım gelmemesinden dolayı, Yavuz Sultan Selim, Çaldıran Seferi sonunda savaş açmış ve Alauddevle öldürülmüştür. Karışıklıktan yararlanan Memluklar, Antep'i ele geçirmişlerdir. Yavuz Sultan Selim'in Mercidabık ve Ridaniye zaferlerinden sonra 1516'da Antep, Osmanlı yönetimi altına girmiştir. Osmanlı yönetiminden sonra şehir hızla imar edilmeye başlanmış, yeni yapılar yükselmiş, halk Osmanlı Devleti'nin gerileme dönemine kadar refah içinde yaşamıştır. Kent, 1818-1819'da geçici olarak Halep'in kazası olmuştur. Bu durum Antep'in sosyal, ekonomik ve ticari yönlerden gelişmesini sağlamıştır. I.Dünya Savaşı'na kadar devam eden bu durum, 1919'da İngilizler'in daha sonra da Fransızlar'ın işgaliyle bozulmuştur. Antep harbinde 10 ay 9 gün boyunca düşmana karşı kadını, erkeği, büyüğü, küçüğü ile mücadele veren şehir, 8 Şubat 1921'de "Gazi" unvanını almıştır. 25 Aralık 1921 yılında, düşman işgalinden kurtulan Gaziantep Cumhuriyeti'nin ilanıyla birlikte hızla gelişmeye devam etmiştir. Bugün tarihi, kültürel değerleri, birbirinden lezzetli Antep yemeklerini barındıran mutfağı, beş organize sanayi bölgesi, şehirlerarası ve uluslararası bağlantı yolları ile bölgenin en önemli kentlerinden biri olan Gaziantep, her yıl binlerce turist ağırlamaktadır. Gaziantep ziyaretinde gezilmesi gereken yerlerden birkaçı şunlardır;

GAZİANTEP ZEUGMA MOZAIK MÜZESİ

2011 yılında açılmasına rağmen Dünya'nın en çok ilgi gören mozaik eserler müzesi olmaya aday olması ile hem ülkemizin, hem de Gaziantep'in göğsünü kabartabilecek bir değer olmuştur.



Müze de meşhur Çingene Kız mozaikinden başka yüzlerce farklı eser bulunmakta. Tavsiyemiz; müzeyi sakın bir zamanda ziyaret edip, girişte de kesinlikle sesli rehber almanız.

RUMKALE

Rumkale, Gaziantep gezilecek yerler listemizde. Enfes bir güzelliğin ortasında kurulmuş olan tarihi bir kent. Tarihi Hristiyanlığın ilk yıllarına kadar dayanır ve küçük bir ada kent görünümündedir. Buraya yapılacak olan ziyaretin bir günü alacağını düşünerek yola çıkmakta yarar var. Ulaşım için en güzel rota ise Halfeti üzerinden yapılan bir tekne turuna katılmak.

ZİNCİRLİ BEDESTEN

Tarihi 17. Yüzyıla kadar uzanan çarşı, yapıldığı ilk günden bu yana halen ayakta ve misafirlerini ağırlamaya devam ediyor. Çarşı içinde 70'den fazla dükkanda bir çok el emeği ürün bulmak mümkün.

MEDUSA ARKEOLOJİK CAM ESERLER MÜZESİ

Türkiye'nin ilk özel cam eserler müzesidir. Aslında bir müzeden ziyade bir kültür ve sanat merkezi demek de yanlış olmaz. Türkiye'nin dört bir köşesinden toplanmış 6000'den fazla cam eserin sergilendiği müzede, cam atölyelerinin yapmış olduğu takılardan da satın alabilmek mümkün.

GAZİANTEP KALESİ

Tarihi M.Ö. 3600'lü yıllara dayanan kale, bunca yıl boyunca hep aktif olarak kullanılmıştır. Bugünkü halini ise en son olarak 16. Yüzyılda Osmanlılar'ın yaptığı onarımlarla almıştır. Ayrıca kale içerisinde yer alan Gaziantep Savunması Kahramanlık Panoraması Müzesi'nde, Kurtuluş Savaşı sırasında verilen mücadelenin izlerini taşıyan bir çok eser yer almaktadır.



Yemek çeşitliliği nedeni ile Gaziantep mutfağında yemekler sınıflandırılarak tanıtılmaktadır. Kullanılan malzemelerin çeşidi ve pişirme tekniğine birlikte bakılarak yapılan sınıflandırmaların kent mutfağını tanımlarken belirleyici oldukları görülmektedir. Bu ayrıma göre kentte 12 farklı yemek türü olduğu söylenebilir. Bunların arasında en belirgin olanları;

ET YEMEKLERİ: Gaziantep mutfağında et yemekleri genelde sulu olarak tencerede pişirilir. Ancak etli yemeklerden sayılan lahmacun, ince lahmacun hamuru üzerine serilip fırında pişirilerek hazırlanır. Etli yemeklerin ana malzemesi ettir. Etler kimi zaman kemikleri ile ve farklı soslarla pişirilir. Etin besleyici özelliğini artırmak ve tadını zenginleştirmek için soğan, sarımsak veya kimi otlar ile az miktarda sebze yemeğe eklenir. Kimi çeşitlerinde tahıllar da kullanılabilir. Ancak bu malzemelerin hiçbirisi etin yemeklerindeki ağırlığını azaltmayacak miktarda kullanılır. Etli yemeklerin diğer bir ortak özelliği ise et ve baharatların bir arada kullanılmasıdır.

PİLAVLAR: Gaziantep'te hububat ürünleri ilk insan toplumlarından itibaren kullanılan ana yiyecek malzemesi olmuştur. Bölgede yetişen pilavlık bulgur, simit denilen ince bulgur, frig denilen tütsülenmiş buğday, mercimek, nohut, pirinç ve dövmeden yapılan birçok farklı çeşit pilav bulunmaktadır. Pilavların çoğunluğunda farklı hububatlar bir arada kullanılırken, kimisinde bir hububat türü kullanılmaktadır. Tüm pilavlar, salça, otlar ve baharatlar ile birlikte pişirilmektedir. Kimi pilavlarda taze sebze de kullanılırken, etle birlikte pişirilen pilavlar da bulunmaktadır. Pilavların tümünde hububatlar tencerede haşlanırken, sebze ve etler kavularak ya da tencerede pişirilerek hububata pişme esnasında eklenir.

DOLMALAR: Gaziantep mutfağında sebzeler hem taze ve hem de kurutulmuş dolma için kullanılmaktadır. Yöreye özgü patlıcan, biber, acur, domates vb. birçok sebzeden ve bağ yaprağından dolma yapılmaktadır. Dolmalarda kullanılan iç, etli veya sadece hububat ile hazırlanabilmektedir. Taze ve



kurutulmuş sebzeler, farklı otlar ve baharatlar dolma içinde kullanılmaktadır. Dolma içi ayrı hazırlanırken, doldurulmuş sebzeler tencerede kaynatılarak pişirilmektedir.

ÇORBALAR: Gaziantep çorbalarında tahıl kullanılan ana malzemedir. Kuru veya taze sebze, otlar, baharatlar, salçalar çorbaların çeşidine göre farklı miktarlarda çorbalara katılır. Kente özgü tahılın geri planda kaldığı ağırlıklı olarak sebzeden ve baklagillerden yapılan çorba tarifleri de vardır. Çorbalarda et kullanılması nadirdir.

KEBAPLAR: Bu alt başlıklar içinde ulusal ve uluslararası alanda en çok bilinen yemek türü kebaplardır. Gaziantep mutfağının en dikkat çekici ögesi 30'u aşan farklı tarifi ile kebaplardır. Kebapların ana malzemesi et ve unlu mamullerdir (pide, lavaş, dürüm vb). Sade pişirilen kıyma ve kuşbaşı türü kebapların dışında mevsimlerine göre başta keme ve mantar türleri ile birçok sebze, meyve kullanılarak yapılan kebab çeşitleri de mevcuttur. Örneğin keme kebabı sadece ilkbaharda yapılabilmektedir. Kebap malzemelerini sağlayan kasap ve ekmek fırınları Gaziantep mutfağında çok önemli bir yer tutmaktadır. Sektörde hizmet veren kasaplar, müşteri talebine ve kullanılacağı yere göre anında eti hazırlar. Fırınlar her an taze ürün sunmaya hazırdır. Bu iki sektörde hizmet veren işyerleri tarihi bir gelenek olarak şehir içinde her zaman yan yana yer almaktadır.

TATLILAR: Kentin zengin tatlı kültürü içinde yine ulusal ve uluslararası alanda ön plana çıkan tatlısı ise baklavaldır. Osmanlı mutfağına ait olan bu tür tatlılar zaman içerisinde Gaziantep'in adıyla özdeşleşmiştir. Bilinen bu tatlılar, 19. yüzyılın sonlarında Gaziantep 'li ustaların çabalarıyla özel yöntemler geliştirilerek bugünkü adıyla anılan Antep baklavası ortaya çıkmıştır. Elbette içerisinde kullanılan Antep fıstığı, yöresel sadeyağ ve kullanılan un da yöre topraklarından elde edilmiş olup bu tatlıların lezzetini daha da arttırmaktadır.

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİMİZ BODRUM'DA MİNİK ŞEFLER İLE BULUŞTU

Coğrafi işaretli ürünlerimiz Bodrum'da KAYALAR MUTFAK sponsorluğunda minik şefler ile buluştu. Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği tarafından 27-28-29 Ekim 2018 tarihleri arasında Dünya'da bir ilk olarak gerçekleştirilen festivalde ülkemizin çeşitli bölgelerinden gelen minik şefler yörelerine özgü ürünlerle, KAYALAR MUTFAK'ın kurmuş olduğu istasyonlarda hazırlamış oldukları lezzetleri jürinin ve halkımızın tadımına sundular. Muğla başta olmak üzere, Hakkari, Yalova, Gaziantep, Kocaeli, Diyarbakır, Mersin ve Eskişehir'in de aralarında bulunduğu birçok ilden gelen 300'e yakın öğrenci yaptıkları yemeklerle profesyonel şefleri aratmadılar. Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği himayesinde gerçekleştirilen etkinlikte, öğrenciler aynı anda Bodrum mandalinası ile helva pişirdiler. Hakkari Çukurca'dan gelen öğrenciler yöresel kıyafetleriyle festivalde ilgi odağı oldular. Öğrenciler, mandalina suyuyla pişirdikleri helvaları, yörelerine ait ceviz, fıstık, kuru üzüm, incir ve mandalina gibi tatlarla süsleyerek sunum yaptılar. Jürideki profesyonel şeflerin, helvaları tadarak birinciyi seçmeye çalışırken oldukça zorlandıkları gözlemlendi. Festivalin sunuculuğunu araştırmacı Şef Yeşim KAYA gerçekleştirdi. Çeşitli öğrenci gruplarının da sahne aldığı etkinlikte, doyusya eğlenen öğrencilerin hepsi birinci seçildi. Üç gün devam eden etkinlik katılımcılara plaketlerin verilmesi ile sona erdi.



HOSTECH BY TUSİD FUARINDA KAYALAR MUTFAK STANDINA YOĞUN İLĞİ



24-28 Ekim 2018 tarihleri arasında CNR Expo Yeşilköy'de düzenlenen HOSTECH by TUSİD, 23. Uluslararası Otel, Restoran, Cafe, Pastane ekipmanları fuarında mevcut ve yeni ürünlerimizi görücüye çıkardık. Yurtiçi ve yurtdışından 60 binin üzerinde kişinin ziyaret ettiği fuarda Kayalar Mutfak standına ilgi oldukça yoğundu. Özellikle fuara özel hazırlamış olduğumuz servis hattı ve dijital buzdolaplarımıza hem yerli hem de yabancı ziyaretçiler oldukça ilgi gösterdi. Fuarda yurtiçi ve yurtdışından davet etmiş olduğumuz müşterileri mizi de konuk etme imkanına sahip olduk. Kendilerine yapmış olduğumuz yeni çalışmalarını örnekleriyle birlikte sunma olanağımız oldu. Fuarla özellikle yurtdışından gelen ziyaretçilerin yoğun olması bizim gibi ağırlıklı ihracat yapan firmalar açısından oldukça önemliydi. Kayalar Mutfak olarak Avrupa, Türkiye Cumhuriyetleri, Ortadoğu ve Afrika başta olmak üzere birçok ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz. Fuarla Yurtdışı ziyaretçilerin yoğun ilgi göstermesi hem Kayalar Mutfak olarak bizim açımızdan hem de ülkemize sağlanacak döviz girdisi açısından oldukça önemliydi. Bu nedenle standımıza ve dolayısıyla ürünlerimize özellikle yurtdışı ziyaretçilerinin göstermiş olduğu ilgi fuarın bizim açımızdan verimli geçmesini sağladı. Önümüzdeki yıllarda fuarın daha da büyüyen bizler açısından daha verimli sonuçlar doğuracağını düşünüyoruz.

MİNİK ŞEFLER GASTROANTEP'TE KAYALAR MUTFAK'IN KURDUĞU YARIŞMA MUTFAKLARINDA HÜNERLERİNİ SERGİLEDİ



GAZİANTEP Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali, 20-22 Eylül 2018 tarihleri arasında Gaziantep Festivalpark' ta gerçekleştirildi. Bu yıl ilki gerçekleştirilen festivalde, Dünyaca ünlü Michelin yıldızlı şefler, Gaziantep'e özgü lezzetleri tatma fırsatı buldular. Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin'le 'Gelenekten Geleceğe, Yerelden Evrensele' anlayışı şehri sardı. Başkan Şahin'in gayretleriyle Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) Yaratıcı Şehirler Ağı'nda 116 şehir arasında yer almayı başaran Gaziantep, yine ulusal ve uluslararası alanda ses getiren özel bir etkinliğe ev sahipliği yaptı. Güney Doğu Anadolu'nun incisi, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı'nın (GAGEV) koordinasyonunda, Büyükşehir Belediyesinin ev sahipliğinde, Gaziantep Ticaret Odası (GTO), Gaziantep Sanayi Odası (GSO), Gaziantep Ticaret Borsası (GTB), ilçe belediyeler ve ilgili kurumların katkılarıyla zengin mutfağını ve kültürel zenginliklerini yerelden evrensele taşıma yolunda önemli bir adım atıldı. Gaziantep'in UNESCO unvanlı mutfağı, ülkenin dört bir yanından katılımın sağlandığı gastronomi festivalinde değerlendirildi. Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali, yeme-içme sektörünün ileri gelenlerinin yanı sıra ülkenin dört bir yanından gelen ziyaretçilerine unutamayacağı bir gastronomi deneyimi yaşattı. Yerel ürünlerin tercih edilerek oluşturulduğu Antep Mutfak

Kültürü, görkemi festivalle global bir vizyona kavuşma yolunda ilerliyor. Dünyaca ünlü Michelin yıldızlı şeflerin ve yerli üreticilerin bir araya gelerek Gaziantep'e özgü lezzetleri yorumladığı festivalde, yerel halkla birlikte farklı bölgelerden de yoğun bir katılım gerçekleşti. Türkiye ve dünyanın birçok yerinden şeflerin katıldığı festivalde KAYALAR MUTFAK yarışma mutfağı sponsoru olarak yer aldı. Minik şefler 3 gün boyunca Şef Yeşim KAYA'nın sunumuyla Gaziantep yöresine özgü lezzetleri KAYALAR MUTFAK'ın hazırlamış olduğu yarışma mutfağında hazırlayarak jüri üyelerinin tadımına sundular. Yapılan değerlendirmeler sonucu birinci olan minik şeflere çeşitli hediyeler ve madalyaları takdim edildi. Yöresel lezzetlerin tadıldığı, yerel üreticilerin coğrafi işaretli ürünlerle hazırladığı tatların tanıtıldığı Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali'nde, Antep mutfağı yeniden yorumlandı. Gaziantep'le özdeşleşen fıstıklı baklava, katmer, beyran çorbası, firik pilavı, kuru dolma ve envai çeşit kebab, Michelin yıldızlı dünyaca ünlü şefler tarafından tadıldı.

KAYALAR MUTFAK BAYİ TOPLANTIMIZI KAŞI BEYAZ RESTAURANT'TA GERÇEKLEŞTİRDİK



Kayalar Mutfak olarak 24-28 Ekim 2018 tarihleri arasında gerçekleştirilen Hostech By Tusid fuarında yeni ürünlerimizi sergileyerek sektör temsilcileriyle bir araya geldik. Hostech by Tusid fuar döneminde gelenekselleşen bayi toplantısı ve yemeğimizi 26 Ekim 2018 tarihinde Kaşı Beyaz Restaurant'ta gerçekleştirdik. Toplantıda bayilerimize yeni ürünlerimizin daha detaylı tanıtımı gerçekleştirildi. Yaptığımız ve yapmayı planladığımız yenilikleri kendileri ile paylaştık. 2018 yılı değerlendirmesinin yanı sıra 2019 yılı beklentileri nelerdir, Türkiye ve dünyada endüstriyel mutfak sektörünün durumu, yaşanan teknolojik gelişmeler gibi çeşitli konular üzerine sohbetler edildi. Geleneksel Kayalar Mutfak bayi yemeği ve toplantısı katılımlarından dolayı bayilerimize teşekkür konuşmasının ardından sona erdi.

SEKTÖRÜN ÖNDE GELEN ŞEFLERİ İLE GASTROMASA ETKİNLİĞİNDE BİR ARAYA GELDİK



Dünyanın Önde Gelen Şeflerini buluşturan Gastromasa 17 Kasım 2018 Cumartesi günü Wyndham Grand İstanbul Levent'te gerçekleşti. Gastronomi sektörünün paydaşlarının yoğun katılımıyla gerçekleşen konferansta, dünyaca ünlü şeflerin yanı sıra Asya ve Avrupa'nın en iyi 50 restoranı listesinde yer alan restoranların şefleri de sunumlarıyla izleyenleri büyüledi. Konferans bu yıl da gastronomi alanında yetkin, sayısız yerli ve yabancı şefi bir araya getirerek Türk mutfağını dünya mutfaklarıyla buluşturmaya devam etti. Bizler de KAYALAR MUTFAK olarak etkinlikte ürünlerimizin tanıtımını gerçekleştirdik ve sektör temsilcileriyle bir araya geldik. Bu tarz etkinliklerin ülkemiz gastronomi ve endüstriyel mutfak sektörünün dünya çapında tanınması açısından öneminin farkında olarak desteklerimizi önümüzdeki sene llerde de sürdürmeyi hedefliyoruz. Konferansta on iki yıl üst üste 3 Michelin yıldızına sahip olan ünlü şef Christian Le Squer, Endülüs'ün ilk Michelin yıldızlı şefi Dani Garcia, dünyanın en iyi restoranları arasında yerini alan Disfrutar'da avangart yemeklerin mimarı usta şef Oriol Castro gibi şefler edindikleri önemli tecrübeleri konuklarla paylaştılar. Ayrıca David Oldani, Jorge Vallejo, Quique Dacosta, Angel Leon kendi yaratıcılık hikayelerini konuklarla paylaşırken, kapanış sunumunu Times Dergisi'nin 'Dünyanın en etkili 100 Kişisi' listesine giren ilk şefi, Brezilya mutfağının yıldızı Alex Atala gerçekleştirdi.



kayalarmutfak.com.tr

Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:5 B.Çokmeco - İSTANBUL / TÜRKİYE

444 59 57

