

FOODLIFE

Turizm Gastronomisi ve Yaşam De... HOTEL/RESTAURANT/CAFE/CATE

Gurmelerin Seçimiyle
**En Lezzetli
Gurme Marketler!**

Yalnızca Ev Dışı
Tüketim Sektörüne
Hitap Eden
Bir Fuarın Mimarı
ETÜDER

“Profesyonellere Hizmet”
Sloganıyla Horekada
Büyüyen Bir Güç
Eksper Gıda!

5 Yıldızlı
Mutfak Şefleri
Osmanlı'nın
Sır Kokan Lezzetlerini
İstanbul'da Ortaya Çıkıyor

Türk Mutfak Kültürüne
Hizmet Edecek
Bir Gönül Birliği
Türk Mutfağı Derneği

kapak

“Yiyecek ve İçecek Sektöründe Köklü Değişiklikler Oluyor! Ancak Oyunu Kuralına Göre Oynayan Başarılı Olabilecek”



Yiyecek içecek sektörü her geçen gün gelişen bir alan... Yeni konsept restoranlar, kafeler ve sektöre yatırım yapan girişimler hızla artıyor. Pekî, bu furyanın içerisinde kurumsallığın, şeffaflığın yeri ve önemi ne? Sektör nereye gidiyor? Tüm bu soruların cevabını almak için en doğru adres Mehmet Gürs... İstanbul Yiyecek İçecek Grubu'nun Kurucu Şefi Mehmet Gürs, yiyecek içecek sektörünün her gün büyüyen bir alan olduğunu söylerken, büyüebilmek için kurumsallığın önemine de değiniyor. Yiyecek ve içecek sektörü hakkında konuştuğumuz deneyimli aşçı ve yatırımcı, büyük şirketlerin sektörde bulunmasının sektörün genel sağlığı açısından çok önemli olduğunu söylüyor.



Ev dışı yiyecek içecek sektörünün Türkiye'deki senelik cirosu 17 milyar Dolar civarındayken, Amerika'daki ciro 632 milyar Dolar'a kadar tırmanıyor. Nüfusa oranladığınızda da bunun büyük bir uçurum olduğunu belirten başarılı işletmecî, Türkiye'deki yiyecek içecek sektörünün de çok ciddi bir boyuta geleceğini söylüyor. Sektöre sadece hızlı para kazanmak için ya da nakit para için giren yatırımcıların sayısının da eskiye oranla azaldığını vurgulayan Gürs şöyle devam ediyor: "Eskiden bu iş sadece nakit akışı ve havali bir iş olarak yapanlar çoktu. Fakat böylesi çoktan battı. Şimdi sektöre girmek isteyenler daha ciddi yaklaşıyor ve doğru analiz edip riski nispeten azaltıp ondan sonra atılıyor sektöre. Bunun sonucunda da sektör gelişiyor ve daha da gelişme gösterecek. 5 yıl sonra bu konuyu konuştuğumuzda ciro çok fazla artmış olacak. Daha da önemlisi belli kurallara ve kaidelere oturmuş olacak. Yiyecek içecek sektörü, hem yurt içi hem de yurt dışı turizminin vazgeçilmezi oldu. İnsanlar altyapıya artık dikkat ediyorlar, hem fiziksel hem de kurumsal altyapıya. Bu da sektör açısından önemli bir gelişme."

"Büyüebilmek için kurumsal yapı çok önemli"

Doğru büyüme potansiyeli olan şirketler ve gruplar ile işbirliği içerisine girmekten çekinmediklerini belirten Mehmet Gürs, sektördeki lokanta, restoran ve çeşitli grupların, kurumsallaşma politikasına önem vermeleri gerektiğini bildiriyor. Kurumsallaşmanın önemine değinen Gürs, şirketler ya da gruplar için; kuruluş stratejisi, ekonomik geçmiş ve bağımsız bir denetim şirketi tarafından raporun alınması gibi noktaların büyük önem arz ettiğini belirtiyor. Girişimcilerin çok iyi olsa da, bazen yatırımcılar veya büyük şirketler ile aynı dili konuşmadıklarını açıkça ifade eden Gürs, bu durumu; yatırımcıların öncelikleri ile bakış açılarının farklı olabileceğine bağlıyor. Çözüm olarak da "doğru danışmanlarla çalışma" fikrini sunuyor. "Bir nevi tercüman görevi görüyorlar."

"Büyükler, küçük ve yaratıcı yeni girişimcilere yol açacak"

Büyük işletmelerin yeni girişimcilere öncülük edeceğine değinen Mehmet Gürs: "Büyük işletmeler, sanılan aksine küçük ve yaratıcı girişimcilere yol açacak. Tedarik zincirleri, ruhsat yapısı, ekipman seçeneği, bilinçli tüketici, dünya ile entegrasyon... Bütün bunlar ancak büyük yapılar ile gelişebiliyor. Her lokantacı kendi içinde esnaf olsa da, ki olmalı, bunu bir sistem içerisinde yaptığında hem daha yaratıcı hem daha verimli olacaktır. Artık yiyecek içecek dünyası ciddi bir sektör haline geliyor" diyor.

"Yeni konseptler geliştiriyoruz"

İş Girişim Sermayesi ile beraber hedeflerini büyüttüklerini söyleyen Mehmet Gürs, fikirlerle sadece yatırım olarak değil yaratıcılık olarak da bakmak gerektiğini belirtiyor. Bu kapsamda yeni bir merkeze taşınacaklarını da sözlerine ekleyen iş adamı: "Merkezi fonksiyonlar hem verimliliğimizi artıracak hem de yaratıcılığımızı. Merkez mutfak, laboratuvar, kütüphane, workshop, kapsamlı eğitim alanları ve bütün ofis fonksiyonları bir alanda toplayacağız. Yeni bir konsept yaratıkça hayatımız kolaylaşacak. Yeni markalar yaratıyoruz ve bunun içinde doğru lokasyonları araştırıyoruz. Yarattığımız ve yaratacağımız konseptlerin yurt dışından gelen hazır bir konseptten daha başarılı olacağına inanıyoruz" diyerek yeni konseptler geliştireceklerinin müjdesini veriyor.

kapak

"Kendin keşfedince daha heyecanlı"

Konseptin önemli, lakin mutlaka insanlara göre olması gerektiğini, aksi halde hedef kitleye ulaşamadıktan sonra, konseptin önemini yitireceğini belirten İstanbul Yiyecek İçecek Grubu'nun kurucusu Mehmet Gürs, yiyecek içecek sektöründeki 'konsept sorunu'na dikkat çekiyor. "Tüketicimiz bilinçleniyor ve doğru olanı tercih ediyor, fiyat fayda dengesine önem veriyor, daha lezzetli, sağlıklı ve yaratıcı yemekler istiyor. Bunları da heyecan verici ama rahat ettiği bir ortamda istiyor." diyerek, eskiye oranla çok bilinçlenen tüketicinin durumunu belirtiyor.

Bir ürünü hazır almak ile yaratmak arasında büyük bir fark olduğuna değinen başarılı şef, keşiflere açık olduklarını belirterek: "Bugün hazır bir ürün almak ve kendi yarattığın ürünü sunmak arasında büyük fark var. İkincisi daha heyecan vericidir, ayrıca birçok ithal edilen marka geldiği gibi gidiyor. Bu sadece Türkiye için geçerli değil. Her pazarın, her tüketicinin alışkanlıkları ve tercihleri var. İthal edilen bir marka ancak yerel ve tecrübeli bir işletmeci ve bu işletmecinin ince ayarları ile ayakta kalabilir. Bunun örneğini birçok defa gördük" diyor.

Yeni bir televizyon programı ve yeni bir kitap...

Kesinleşmiş iki yeni restoran konseptini daha hayata geçireceklerini açıklayan başarılı şef ve iş adamı Mehmet Gürs'den bu sene 4 adet daha "num num cafe & restaurant" açacaklarını da öğreniyoruz. İlerleyen dönemlerde yeni restoranlarla bizleri muhakkak tanıştıracaklarının müjdesini veren Gürs, aynı zamanda yepyeni bir televizyon programı ile de karşımıza çıkabilir. Talepler doğrultusunda, değerlendirmelerini yapan başarılı işletmeci, kaliteli ve eğlenceli bir program yapacağına benziyor. Bunun yanı sıra, "Yeni Anadolu Mutfagını" ele aldığı yeni kitabının üzerinde çalışan Gürs, kitap için çok sayıda fotoğraf çekmiş. Şu an bir yemek kitabı oluşturacak kadar hikâye, fotoğraf ve tarif varmış elinde... Yayınları ile görüşüklerini ama seçici olmak gerektiğini söylemeden edemiyor: "Her şey yerli yerinde olmalı, içime sinmesi şart."

"Müşteri, mekânlara bir bütün olarak bakıyor"

Rahat konseptli lokantaların daha da büyüyeceği bilinen bir gerçek... Müşteriler sadece mekân, dekorasyon, yemek, müzik, servis şekli ile ilgilenmiyor; hepsini bir bütün olarak algılayıp değerlendiriyor. Bu konuda: "Müşterilerimiz bir bütün olarak bakıyor restoranlara. Fiyatla önemli, tabaktaki yemekte önemli, aldığın servis ve oturduğun koltuk da önemli. Ama bunların hepsi bir bütün" diyerek düşüncelerini ifade ediyor deneyimli işletmeci...

"Ev dışı yiyecek ve içecek harcaması artacak"

Türkiye'de kişi başı ev dışı yemek harcamasının oldukça düşük olduğu reddedilemez bir gerçek... Yurtdışı ile kıyaslandığında Türkiye'nin çok gerilerde olduğunu belirten Gürs: "Türkiye'de yıllık ev dışı yemek harcaması kişi başı 230 Dolar iken Amerika'da bu rakam 2600 Dolar. Avrupa da Türkiye'den çok ileride. Cep telefonu harcamasına baksak çok büyük fark olduğunu zannetmiyorum. Bu genel hayat kalitesi ve algısı olarak değerlendirildiğinde kaygı verici" diyor. Kişi başı 230 Dolar olan bu miktarı 500 Dolar'a çıkartmanın çok zor olmadığını dile getiren Gürs, bunun ileriki yıllarda gerçekleşeceğini düşünüyor.

"Tecrübe çok önemli ama iş kanunları buna izin vermiyor!"

Okuldan yeni mezun olmuş gençlerin yükselme stratejilerine de gönderme yapan Mehmet Gürs, okuyan herkesin aynı zamanda çalışmasının da gerekli olduğunu vurgulamadan edemiyor. "Eğitilmeden, çalışmadan ve tecrübe kazanmadan sektörde yıldız olacaklarını zannetmiyorlar" diyerek, deneyimin önemli olduğuna dikkat çeken şef: "Erken yaşta çalışmaya başlamak gerek. Elini taşın altına koymayanın, gelecekte başarılı olması çok zor. Mevcut iş kanunları izin vermediği için istekli gençler tecrübe kazanamıyor. 18 olmadan, içki satılıyor diye çalıştırılmıyor. Gençler çay, kahve satarak Gastronomi öğrenemez. Bu yapı değişmezse Dünya ile rekabet etmemiz zor olacak" şeklinde konuşarak deneyimin önemine dikkat çekiyor.

"Ucuza mal edilen üründe kalite düşer"

Yiyecek içecek sektöründe kalite, en önemli yapı taşlarından biri... Ucuza mal etmek için kaliteden ödün veren yerlere sitemli olan şef Mehmet Gürs: "Güney'deki beş yıldızlı otellerin geneline bir bakın, yemek bölümleri içler acısı... Evet, bazıları düzgün ama çoğunda durumlar ciddi vahim. Ucuz yapmak adına kaliteden ödün veriyorlar. Sıkıştırılmış jambon, plastik peynirler ve dandik kahveyle kahvaltı verdikleri zaman, fiyatı düşürüyorlar. Bu çok yanlış! Süt yerine süz tozu kullanılırsa, fiyat asla düşük olamaz, sadece kötü bir ürünü ucuz vermiş olursunuz" diyerek konuların bu yüzden artık böyle yerleri tercih etmediğini ifade ediyor. Yedi yaşındaki oğlunun yemeyeceği bir gıdayı asla tabağa koymadığından bahseden deneyimli şef, bütün ürünleri için gönlünün rahat olduğunun altını çiziyor: "İyi bir restoran olmak için iş etiğinden yana olan işletmeci her zaman kazanır. Doğru üretim şarttır."

