

Nisan - Mayıs 2019 Sayı: 33

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı

Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD

time



BİR AKŞAM YEMEĞİ

Goût de France

30 dakikada

KALİTELİ VE

SAĞLIKLI YEMEK

KETOJENİK BESLENME

SAĞLIKLI MI?

Kahveye Dair Her Şey

COFFEY İSTANBUL

10 En ilginç
beslenme
bozukluğu

**DEVİRİM
ÖZKAN**

TÜRK
MUTFA-
ĞI GİBİ-
Sİ YOK



0212 42 70 - 71-72
callipastacilik.com.tr

Butik Cafe tilma

Ramazan ayından sonra yaza merhaba derken; "çocuklarımızın doğum günlerini kutlayabileceğimiz, arkadaşlarımızla buluşup bize özel aktiviteleri yapabileceğimiz ya da özel davetlerimiz için çay-kahve ikramlıklarını sipariş verebileceğimiz mekan sayısı o kadar azaldı ki!" diyebilirsiniz ve haklısınız...



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orphun@klemantin.com



Ankara'da yaşayanlar için Çay yolundaki Tilma Boutique House Cafe çok güzel bir alternatif. Hem minik şirket toplantıları hem de arkadaş toplantıları için biçilmiş kaftan. Bu yerin özelliği; iki katlı bir kafe olması, çok geniş, gizli bir bahçesinin bulunması. Ürünlerinin ise ev özeninde, profesyonel sunumda, yani kendinizi güvende ve ev sıcaklığında hissettiğiniz bir yer.

Tabii bu mekanın bir başka ve önemli noktası daha var. Kendisi turizmcisi olan ve uzun yıllar çalıştıktan sonra evinde yaptığı ürünlerin çok beğenilmesi nedeniyle bu işe atılan ve birçok bayana istihdam sağlayan, işletmecisi Asu Tekin. Her zaman böyle bir imalat işine girerken "eğitim şart" diyorum. Çünkü işin en önemli kısmı sürdürülebilirlik. Asu Hanım bunu çok başarılı olarak yönetmiş. Muhasebesini sıkı ve müşteri memnuniyetini her

şeyin önünde tutmuş. Asıl önemli olan böyle bir iş kurarken kendimizi ve çevremizdekilerin hayatını da bu iş girdabına almamız oluyor. O noktada hobi olarak başlayan iş işkenceye dönüşebiliyor. Tatil yok, bayram yok, hafta sonu yok, derken kendinizi iş sahibi olarak hissetmiyor, aksine kapana kısılmış hissediyorsunuz. Asu Hanım'ın sınırları ise; üreteceği konularda bu işin profesyonellerinden birebir dersler almış olması. Sorgulamış, okumuş, öğrenmiş, deneyimlemiş ve kendisine uygun olanı ortaya çıkarmış. Hayata esnek bakıyor, geleceğin besinlerinin nasıl olacağı konusunda düşünüp, anın tadını çıkaralım diyenlerden. Yerel ve doğal ürünlere odaklanmış, işlettiği kafe için yeni bir tema tasarlamış. Hanımlara özel çalışma ve hobi grupları açmış. Bazı bebekten, örgüye, kitap okuma grubundan, sohbet grubuna kadar hanımlara yönelik her türlü aktivite organize ediyor. Bunları yemek,

bilim ve kültür solumlarıyla taçlandırıyor. Sadece bir şeyler değil, yerel ürünlerden yararlanarak hobinizi gerçekleştirebilir ve sağlığınıza dikkat daşınızla vakit geçirebilir. Mekanların sayısı

Girişimci ruhlu olanlar fikir girişi yapıldıktan sonra yabılıyor. Her girişimci işi devam ettirebilir. Çalışkan elemanlar da çok zor. İnsan

“Söz
tadıyor
servis
söz
y

maksimum 1 yıl, işletmecisi olarak geri vermesini, iş beklerken eleman seven işletmeciler. Siz bir bankacı o



bilim ve kültür sohbetleriyle, sunduğu ikramlıklarla taçlandırıyor. İşte bu nedenle özel. Sadece bir şeyler yemiyorsunuz, doğal ve yerel ürünlerden yapılmış ürünleri tadıp, hem hobinizi gerçekleştiriyorsunuz hem de kilonuza ve sağlığınıza dikkat ederek sevdiğiniz arkadaşlarınızla vakit geçiriyorsunuz. Umarım böyle mekanların sayısı artar.

Girişimci ruhlu olmak çok özel bir durum. Her fikir giriş yapıldıktan sonra başarıya ulaşamayabiliyor. Her girişimci istikrarlı olarak da başlattığı işi devam ettiremiyebiliyor. Hele sadık, çalışkan eleman bulmak yeme içme sektöründe çok zor. İnsan raf ömrü 6 ay bilemediniz

“Sözcükleri önce tadıyorum, eğer tatlıysa servis ediyorum, eğer sözcükler acıysa yutuyorum”

maksimum 1 yıl, tam işi öğretiyorsunuz ve işletmeci olarak siz elemandan öğrendiklerini geri vermesini, işletmeye fayda sağlamasını beklerken eleman ayrılıyor. Ancak mutfağı seven işletmecileri bu durumlar yıldırmıyor. Siz bir bankacı olabilirsiniz, bir yerde memur

ya da Asu Hanım gibi bir turizmci de olabilirsiniz. Ama mutfağı çok seviyorsanız, bu tutkunuzun peşini bırakmayın. İyi plan yapın ve adım adım, hızlı değil, seri şekilde planınızı uygulayın. Mutfak sektörünün daha çok girişimci kadına ihtiyacı var. Sektörün kadınların bakış açısına ihtiyacı olduğundan, yeni bir iş kurmak isteyen kadın girişimcilere yönelik her türlü bilgi desteğini, bu işi üniversitelerde öğretmen olarak yapacaklara da kendini geliştirmek için eğitim desteğini İstanbul'da Gastro Plato, Ankara'da ise Başkent Üniversitesi TGA veriyor.

Tılma ismini annesi ve babasının isimlerinden esinlenerek tasarlayan Asu Tekin, “Her başarının bir hikayesi olur, benim hikayem sade” diyor. Çünkü arkasını maddi olarak destekleyen aileler, bu işi yurt dışında okumak gibi bir imkan, elinden tutan zengin bir yatırımcı, babadan kalan mesleği devam ettirme, inanılmaz ödüller yarışmalar kazanma gibi hikayeleri yok. Ancak çok çalışkanlığı, işini severek yapması, üretken biri ve zeki olması yani sadece “Asu Hanım” olması var. Bunların yanında tatlı sohbeti, Türk mutfağımızın güzelliklerini görerek çalışması ve işletme bilgisiyle oluşan girişimcilik ruhu var. Bu tatlı sohbeti nasıl yapıyorsunuz ve buluyorsunuz diye sordüğümüzda; “sözcükleri önce tadıyorum, eğer sözcükler acıysa yutuyorum” cevabını alıyoruz.

Mutfak sektörünün daha çok girişimci kadına ihtiyacı var. Kendini geliştirmek için eğitim desteğini İstanbul'da Gastro Plato, Ankara'da ise Başkent Üniversitesi TGA veriyor.

