

SEKTÖREL ANALİZ...

RÖPORTAJ



Mavi Boncuk Organizasyon ve Mavi Mutfak İşletmeleri Sahibi Gülbin DUBAZ

Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası Olarak Bu Ay ki röportajımızı; Mavi Boncuk Organizasyon ve Mavi Mutfak İşletmeleri Sahibi Gülbin DUBAZ İle Gerçekleştirdik. Kendisinden Organizasyon ve Yemek Sektörü Hakkında Bilgiler Aldık

Bize Kendinizden Bahseder Misiniz?

1966 Çorlu doğumluyum. Anne ve babamda Çorlulu. Lise tahsilimi Çorlu'da tamamladıktan sonra Açık Öğretim Fakültesi Halkla İlişkiler ve Sosyal Bilimler Bölümünü bitirdim. Yine aynı üniversitenin şu an Turizm Otel İşletmeciliği 2. sınıf öğrencisiyim. Okumanın ve kendini geliştirmenin yaşı yok diye düşünüyorum.

Firmanızın kuruluş öyküsü ve iş hayatına giriş hikayeniz hakkında bilgi verir misiniz?

İş hayatına 10 yıl önce Mavi Boncuk Pansiyon ile başladık. Sonrasında ise haspel kader olarak girdiğimiz organizasyon sektörü ve şimdide mavi mutfak ile yemek sektöründe iş hayatımıza devam ediyoruz. Organizasyon sektörüne girişim hatırı için kokteyl düzenlemem ile başladı. İhtiyaçlara cevap vermeye başlayınca bu iş ortaya çıktı. Çok keyif alarak yapıyorum. Mutfak sektörü sürekli olan bir işti. Pansiyondan ve organizasyondaki ikramlarımızı kendimiz çıkardığımız için mutfak kısmımız sürekli faaliyet halindeydi.

Mutfak kısmında sadece organizasyonlara mı yemek çıkartıyorsunuz?

Hayır sadece organizasyonlar değil artık özel günlere talep edilen her yere çıkartıyoruz. Canı mantı, yaprak sarma isteyen yada bu çeşit ev yemeği isteyen herkese yemek çıkartıyoruz. Benim eğitimlerim arasında; aşçı, usta, öğretici belgede var. Aynı zamanda aşçılıkta yapıyorum. Halk eğitimde hijyen eğitimi derslerinede girdim. Pasta ve yemek kursları veriyorum. Eğitimlik yönümü de mavi mutfakta sergiliyorum. Tesadüf ile başlayan ama daha sonrasında bana uyan meslekler silsilesinin bir eseri olarak şu an bu işleri yapıyorum.



Meslekte öncü firmalar arasında yer alıyorsunuz. Bulduğunuz konuma geleceğinizi tahmin edebildiniz mi? Başarınızı neye bağlıyorsunuz?

Bu kadar başarılı olmayı beklemiyordum ama gözümü hedefimden hiç ayırmadım. Başarımlarım altında yatan en büyük etken başarma azmi ve kararlılıktır. Disiplin çok önemlidir. Disiplini kararlılığın alt başlığı olarak söyleyebilirim. İşimi çok seviyorum. Hiç kimse sevmediği işte başarılı olamaz.

Organizasyon ve yemek sektörü bakımından bölgenizi değerlendirir misiniz?

Organizasyon sektörü Çorlu'da son 10 yılda yapılanmış bir sektördür. Çorlu'da bu işi yapan firmalar duayenler var kendilerini saygıyla anıyoruz. Biz 4 yılda onlarla aynı seviyeye geldik. Tabiki daha eksiklerimiz var. İstanbul ve Dünya'daki diğer meslektaşlarımız gördükçe çok yetersiz olduğumu düşünüyorum. Bunun bölgeyle ilgisi çok büyük. Bölgenin sektöre bakış açısıyla ilgisi olduğunu düşünüyorum. Bu işe başladığımızda insanlar bize gerek olmadığını düşünüyorlardı. Herşeyi kendileri yapmışlar. Çiçekçisini, fotoğrafçısını, sanatçısını kendileri çağırmışlar. Bu yüzden misafirlerini karşılayamayanlar bile olmuş. En sonunda bize ihtiyaç duyuldu ve biz ihtiyaçlara karşılık verdik. En azından biz insanlarda bu bilinci oturttuk. Bu bile çok önemli bir gelişme. Daha eksiklerimiz var bunları tamamlayarak kendimizi daha da geliştirmek istiyoruz. Gıda sektöründe bizim gibi başka firma göremiyorum. Ev yemekleri üzerine bir kaç yer var ama bizim gibi özel sipariş üzerine çalışan hem de eğitimlerin verildiği başka bir mutfak atölyesi yok.

Bir bayan olarak bu sektörde başarılı olabileceğiniz konusunda kaygılarınız oldu mu?

Hiç kaygım olmadı. Bu işi başarmak için girdim. İnanmadığım hiçbir işe girmedim. İnanarak girdiğim işte de başarılıyım. Benim bulunduğum konum dışarıdan bir kararlılık öyküsü olarak görülebilir. Ben kendime baktığımda gerçekten azmin ve kararlılığın zaferi diyorum.

Türkiye'de bu sektörü yapan kişilerle bir işbirliğiniz yada fikir alışverişiniz var mı?

Çözüm ortaklarımız var. Tekirdağ'dan Çorlu'dan, Lüleburgaz'dan birlikte çalıştığımız firmalar var. Malzeme ekşiğimiz olunca birbirimizle alış - veriş yapıyoruz. İstanbul'da da bizden hizmet isteyen yerler var. Her malzemeyi bünyenizde bulundurmaya imkanınız yok. Böyle bir depo bulamazsınız. Bizde olan malzemeleri müşterilerimize sunuyoruz. Diğerlerini çözüm ortaklarından tedarik ediyoruz.

Organizasyon ve yemek sektörünün istihdama olan etkisi nasıldır?

Organizasyon tarafından konuşursak part - time elemanlar kesinlikle istihdamda önemli bir yer tutuyor. Ben üniversite öğrencileri ile çalışıyorum. Buna sosyal sorumluluk projesi olarak bakıyorum. Onları teşvik etmek, yetiştirmek istiyorum. 3 yıldır part - time çalışan üniversite öğrencimiz var. Bu işler onlar için bir ek gelir oluyor. Aynı zamanda kurumsallaşma sürecimiz gerçekleşirse daha fazla personel istihdam edeceğiz. Bölgemizde çok sayıda ev kadını sadece evinde yemek yapıyor. Bu tarz yerlerde çalışarak ev kadınlarının istihdamı sağlanabilir. Çok fazla enerji evlerde hapsediliyor. Ben buna çok üzülüyorum.

Organizasyon sektöründe çalışırken sosyal bakımdan kendinize zaman bırakabiliyor musunuz?

Maalesef ben kendime çok fazla zaman bulamıyorum. Organizasyon sektörü telafisi olmayan tek sektördür. Bir ürünü satarsınız sıkıntısı vardır. Değiştirirsiniz müşterinin gönlünü kazanırsınız. Bizde böyle bir durum söz konusu değil. O an bir kere yaşanıyor. Eğer bir hata yaparsanız bir daha başa sarma lüksünüz kalmıyor. Bu yüzden olabilecek aksaklıkları öngörüp ona göre önlemlerimizi almak zorunda kalıyoruz. Pozitif olarak tüm yaratıcılığımı kullanabildiğim bir meslek. Özgürüm. Çok fazla insan tanıyorum. Çok fazla fikir alış - verişinde bulunabiliyoruz. Bunun ayrıcalığını yaşıyorum. Kadın olmanın bir estetik duygusu var. Görsel zeka olmak zorunda.

Son olarak sizin eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Ben yeni nesil için bir iki cümle eklemek istiyorum. Yeni nesil hazıra alıştı. Sosyal medya gençlerdeki üretkenliği azalttı. Biraz daha girişken, üretken, meraklı gençlerin yetişmesi gerekiyor. Daha ilk günden çok fazla beklentileri oluyor. Laf olsun diye söylemiyor. Eğitim şart. İnşallah bu düşünce zamanla gelişir ve gençlerimiz yeteneklerini sergileyebilir.



Çorlu TSO olarak Mavi Boncuk Organizasyon ve Mavi Mutfak İşletmeleri Sahibi Gülbin DUBAZ'a vermiş olduğu bilgilerden dolayı teşekkür ederiz