

## ROPÖRTAJ

## SEKTÖREL ANALİZ



Çorlu TSO Dinamik Dergisi Olarak Bu Ay ki Röportajımızı **Kremlin Pasta Butik Cafe Sahibi Yasemin Yılmaz** ile gerçekleştirdik. Kendisinden Pasta Butik Cafe sektörü hakkında bilgiler aldık.

**Kısaca kendinizden bahsedermisiniz?**

İsmim Yasemin Yılmaz. 1988 yılında İstanbul Kuzguncuk'ta doğdum. 1994 yılında ailemle Çorlu'ya yerleştim. Evliyim. 3 yaşında bir oğlum var. Öğrenimimi finans - muhasebe üzerine tamamladım. 9 Yıl özel bir firmada muhasebe bölümünde görev aldım.

**Firmanızın kuruluş öyküsünden bahseder misiniz?**

Oğlumun ilk doğum gününde şeker hamurlu pastaları kendim yapmayı tercih ettim. El yeteneğimin olduğunun farkına vardım. Kendime güvenimde olduğu için internet üzerinden kendime sayfa açtım ve buradan satış yapmaya başladım. 2 yıl boyunca Adana, Antalya, her yere sipariş yolladım. Kurabiye kursuna gittim. Pasta kursuna gitmedim ama videolar izleyerek kendimi geliştirdim. Bu işe girerken kafanızda ki fikir çok önemli. Deneye deneye neler yapacağımı buldum. Talep sayısına göre hareket ettim. 2 yıl bu işe devam ettikten sonra fabrikada ki işime geri döndüm. Daha sonra tek başıma kendi iş yerimi açma isteğimi yerine getirerek cesaretimi ve KOSGEB'in bana vermiş olduğu bilgiyi ortaya koyarak iş yerimi açmış oldum. Bu

**KOSGEB'in size sağlamış olduğu katkı ne boyutta oldu?**

Burada çalışırken aklıma KOSGEB geldi. Böyle bir işyeri açmayı her zaman istemiştim. KOSGEB'in eğitimleri bana son derece faydalı oldu. İşyerimi açmamda bana manevi olarak ve bilgi olarak büyük katkılar sağladı. Eğitimlerimiz son derece başarılı geçti. Hocamızın bize kattığı değer çok büyük oldu. Çorlu'da sadece 1 iş yeri vardı. Şu an benimle birlikte 2 oldu. İnşallah KOSGEB desteğiyle de her şeyin yoluna gireceğine inanıyorum.



### Açtığınız iş yerine neden Butik Kafe denmektedir?

Butik kafeler de her pastanede olmayan ve ustaların yapamadığı ürünler var. Şeker hamuru ile yapılan eserler var. Kafe pastane tarzı yerlerdir. Her usta yaş pasta konusunda çok iyi olabilir ama şeker hamuru pasta konusunda da kendimi çok iyi seviyede görüyorum. Bunu bana çok iyi bir usta söyledi. Kar marjı yüksek bir iş. İşçiliği çok fazla. Buranın diğerlerinden farkının olması bu yüzdendir.

### Son yıllarda bayanlarımız iş yeri açma ve çalışma konusunda son derece hızlı bir yol kat ettiler. Sizce bunun sebebi nedir?

Aslında kadınlarımızın içinde uzun yıllardır bir çalışma isteği vardı ama sürekli bastırılmıştı. Şimdi taksi şoförlüğü yapan kadınlarımızın olması bile garip gelmiyor. Bundan dolayı kadınlarımıza bir özgüven geldi. Bu özgüven beraberinde maddi özgürlüğü de yanında getirdi. Kadınlarımız maddi özgürlüklerini eline aldığı sürece çalışma istekleri daha da artacaktır. Ben kadınlarımızın kesinlikle çalışmalarından yanayım. Evde oturup iş yapmak bile çalışmaktır. El işi, örme gibi işler bile kadınların maddi olarak rahatlamasında etkili olacaktır. Ev hanımları bir süre sonra içlerine kapanıyorlar. Özgür iradeleri olmuyor. Maddiyat bir özgürlüktür. Onlar bu özgürlüğe hiçbir zaman sahip olamıyorlar. En önemlisi ise emeklilik açısından kadınların kesinlikle çalışması gerektiğini düşünüyorum.

### Çorlu'yu ve bölgeyi butik pasta sektörü açısından değerlendirir misiniz?

Çorlu'nun bu işe en uygun yerleşim yeri olduğunu düşünüyorum. Çorlu'da çocuklarına bir doğum günü pastası için sürprizler yapan ve herhangi bir masraftan kaçınmayan pek çok aile var. Burası küçük İstanbul gibidir. Bu bölgede böyle bir mekana ihtiyaç vardı. Bende böyle bir işyeri açmak istedim. Bu mekanın bu bölgede eksikliğini hissettim.



### Çalışma şartları açısından sektörü değerlendirir misiniz?

Çalışma şartlarımız biraz yorucu. İnsanlar iş sonrası dışarı çıktıklarında yorgunluk atmak için mekan arıyorlar. Bizim akşam geç saatlere kadar açık olmamız gerekiyor ki talepleri karşılayabilelim. Bazen 4 - 5 saat uyuyarak işe geldiğim oluyor. Eve zaman ayıramadığım zamanlarda oluyor ama eşim bana akşamları yardıma geliyor ve bir şekilde iş yerimizi idare ediyoruz. Şeker hamuru pastayı tek başıma yapıp işletmeye bakmak zor oluyor. Bunun içinde ekstra zaman lazım. Hafta sonu, bayram ve tatil demeden çalışıyoruz. Bir pastanın yapımı bazen 3-4 saati buluyor. Bu zaman diliminde kafe de eleman olmazsa büyük bir sorun oluyor. İşlerin yetişmesi içinde uzun zaman gerekiyor. Yinede elimizden gelenin en iyisini yaparak müşterilerimize hizmet etmeye çalışıyoruz.

### Son olarak eklemek istedikleriniz nelerdir?

Öncelikle KOSGEB destekli bir girişimci eğitimini açtığı için Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası'na teşekkür etmek istiyorum. Manevi anlamda katkılarıyla benim istediğim iş yerini açmamı sağladılar. Ben bu işi severek ve isteyerek yapıyorum. Yorucu olsa da neticede kendi mesleğimi icra ediyorum. Her kadının bence evde olsun işte olsun çalışıp maddi olarak özgür olmasının gerektiğinin kanısındaayım.

