

## Başarılı Üyelerimiz ile

### RÖPORTAJ

Gören - Nazlı  
YAVUZ



#### Kısaca Kendinizi Tanıtır mısınız?

Evlüyüm, 2 yaşında Maya isminde bir kızım var. Yıldız Teknik Üniversitesi Matematik Bölümü Mezunuyum. Yaklaşık 6 yıldır pastacılık yapıyorum. Eşim ile 2,5 yıl önce kurduğumuz "Badem ve Vişne Kafe"nin işletmecisi ve pasta ustasıyım.

#### Firmanızın kuruluş öyküsü ve mesleğe nasıl başladığınız hakkında bizlere bilgi verir misiniz?

Üniversitenin son yıllarında üretmek ve kendimi ifade etmek üzerine çalışabileceğim bir meslek seçmek istedim. Okuduğum bölüm ile ilgili meslekte bu beklentimi karşılayamayacağımı fark ettim. Mutfağa olan ilgim beni açılığa yönlendirdi. Çeşitli firmalarda çalıştım. Spesifik bir alanda uzmanlaşmanın başarıyı desteklediğine inanırım. Çocukluğumdan beri el becerisi ve görsel algı gerektiren durumlarda daha başarılı ve mutlu olduğumu düşünüyorum. Bu yaklaşımlar benim butik pastacılık ile tanışmamı sağladı. Mesleğe ilk ilgi duyduğum zamanlarda bu alanda eğitim veren kurumlar olmadığı için kendi çabamla öğrenmem gerekti. Özellikle ülkemiz açısından da çok yeni bir alan olduğundan ve ustaların bildiklerini paylaşmaktan sakındığından yabancı videolardan edindiğim bilgileri tekrar tekrar deneyimleyerek kendimi yetiştirdim. Tatlı ve pastacılık üzerine çalıştığım işletmelerde bilgi ve deneyimlerimi harmanlama imkanı buldum. Bir gün hayallerimin gerçek olacağına inanarak daha o yıllarda "Badem ile Vişne" markasını buldum. Çorlu'ya taşandıktan sonra eşim ile birlikte hayallerimiz doğrultusunda iyi tatlı ve nitelikli kahve fikriyle "Badem ile Vişne Kafe"yi açtık.

#### Bölgemiz ve Çorlu'yu sektörel açıdan değerlendirir misiniz?

Bölgeyi yeni bir işletme kurmak için daha az nitelikli olarak tanımlayabiliyorum. Talebi çok daha rahat analiz edebiliyorsunuz. Bölgede firma sayısının çokluğuyla birlikte kaliteli içerik üreten sayılı işletme olmasını avantaj olarak görüyorum.



GASTROPAMUKKALE  
MİNYATÜR  
KATEGORİSİ ALTIN  
MADALYA

#### İşinizin pozitif ve negatif yanlarını söyler misiniz?

Yaptığım iş her zaman daha iyisini yapabileceğim bir alan. Bu kendimi geliştirmek ve meslekte sürekli ilerlemek için güzel bir fırsat. İşin bu tarafını pozitif değerlendirirken yaptığımız yeni bir ürünü yapıldıktan sonra eskiye dönüşmesi negatif olarak yorumlanabilir. İşletmelerin her ürünü sunması doğru bulmuyorum. Sadece iyi olduğunuz konuda hizmet vermek ve konuda en iyisi olmak sektörü iyiye taşıyacak yaklaşım olduğuna düşünüyorum. 7 gün günde 15,5 saat sürekli, kaliteli, hızlı hizmet ise bu sektörün en zorlayıcı yanlarındandır.

#### İstihdam ve eleman konusunda yaşadığınız sıkıntılar nelerdir?

Nitelikli eleman bulma konusunda bölgede ciddi bir açık mevcuttur. Bunu ülke geneline de vurabiliriz. Akademik eğitim eksikliği, yol gösterilecek kurumların azlığı bunun temel sebeplerindedir. Teknikte eğitim, tasarımda öğretim odaklı kurum ve kuruluşlara ihtiyacımız var. Bununla birlikte işinde uzman kişilerin bu meslekte ilerlemek isteyenlere desteği önemlidir. Mesleği öğrenmek için kendi yaşadığım sıkıntıları, göz önünde bulduğumuzda öğrenmek, üretmek isteyen kişilere deneyimlerim doğrultusunda yol göstermek benim için önem arz ediyor.

Çorlu TSO olarak başarılı üyelerimizden Badem ile Vişne Kafe'nin sahipleri Gören ve Nazlı Yavuz ile röportaj gerçekleştirdik. Kendilerinden (El yapımı tatlılar, nitelikli kahve ve butik pastacılıkla ilgili bilgi aldık) Ayrıca röportajımızda Nazlı Yavuz'un almış olduğu ödüllere de yer verdik.



#### Sektörle ilgili sorunlar neledir?

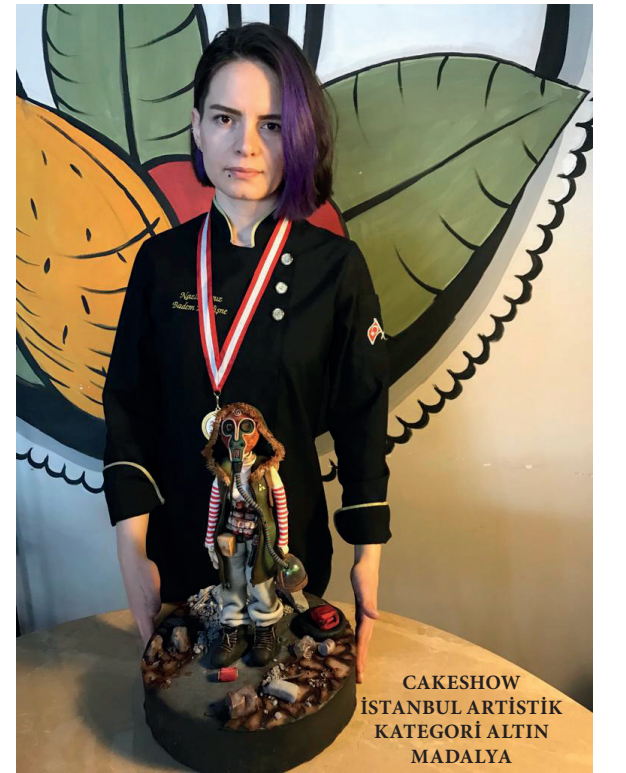
Sektörde en büyük sıkıntı butik üretici tavrıyla hareket ederken büyük emek isteyen kaliteli, nitelikli ürünlerin piyasadaki seri üretim ürünleriyle kıyaslanarak pahalı bulunması farkındalığı olan tüketici bulma konusunda ciddi sıkıntı yaşanabiliyor. Bu noktada müşteriye bilgilendirmek de bize düşüyor Kahve konusunda hala çözünebilir kahve diye tabir edilen kahvelerin aranıyor olması

çok ilginç. İnsanoğlu kahve ile tanışma süreciydi bu durum sonrasında kahveyle ilgili farklı o kadar gelişme oldu ki her anlamda bunun üzerine yoğunlaşmış kendimizi geliştiriyoruz. Bizde misafirlerimiz ile kahve hakkında konuşup onları kendi zevkleri doğrultusunda yönlendirmeye çalışıyoruz..

Pasta ve tatlılar konusunda ise kaliteli ürün ve butik çalışmanın farklılığını anlatmaya çalışıyoruz.

#### Şuan bulunduğunuz nokta ve yapmak istedikleriniz nelerdir?

Butik pastacılık ve şeker hamuru sanatı ile çalışmaların değerlendirildiği yarışmalara katılım oldu. Gastropamukkale ve cakeshow organizasyonlarındaki ayrı çalışmam iki altın madalya getirdi. Bu meslekle ilgili çok daha ileriye gitmek, yurtdışındaki eğitimlerle kendimi destekleyerek bu mesleğin her ayrıntısı hakkında bilgi sahibi olmak hedeflerim arasındadır. Hayatımda olduğu gşbş mesleğimde de üretmek, paylaşmak ve geliştirmek temelinde ilerlemek yaklaşımındayız.



CAKESHOW  
İSTANBUL ARTİSTİK  
KATEGORİ ALTIN  
MADALYA

