



OSMAN ŞENOL

“  
ÇEŞMENİN SUYU AKTIĞI ZAMAN  
HAR VURUP HARMAN SAVURMAMALI  
”



## “ÇEŞMENİN SUYU AKTIĞI ZAMAN HAR VURUP HARMAN SAVURMAMALI”

www.safranbolutso.org.tr

### TİCARET HAYATINIZA NASIL BAŞLADINIZ?

Ben ilkököl 5. Sınıfta okurken öğretmenimiz askere gitmişti. Yıl 1955. Öğretmenimiz askere gidince dedem hem ilkököl diplomasını almam hem de hayata atılmam için beni Safranbolu'ya getirdi. İlkokulu Kalealtı İlkokulunda bitirdim. Ortaokulu Köyüçünde. Şimdiki meslek lisesi, orada okudum. Aynı zamanda daha sonraları satın aldığım tarihi konakta komi olarak işe başladım. Ama içimde müthiş bir ticaret yapma isteği vardı. Benim kanımda o varmış. Rahmetli babam ve dedem keresteci marangozdu. Askere gitmeden önce 18 yaşına kadar bu işlerle uğraştım, hem okudum hem de çalıştım. Ortaokulu bitirdikten sonra devam etmedim.

18 yaşında kolay şartlarla anlaşarak bir mekân devraldım. Sırasıyla Tekel ve Efes

“  
1994 yılında bir aile geçiyordu kapının önünden. Dediler ki “Buranın insanları ne aptal kasap dükkanının önüne bir mangal koysa köfte eklemek satsa 5 kat daha para kazanır.” Eşime dedim ki “bu aptallıktan biz de nasibimizi alıyoruz.” İşte sonra “Şehzade Sofrası” nı kurduk.  
”

Pilsen bayilikleri, kereste imalat ve ticareti, naftalin üretimi, BMC Acenteliği, kömür işletmeciliği yaptım. 1989'da turizm yavaş yavaş gelişmeye başladı Safranbolu'da. 1974 de korumaya alındı vs. restorasyonlar yapıldı, kamu binaları kaymakamlar evi vs. Arasta'daki dükkanlar restore edildi, kiraya verildi. Bende girdim ihaleye. 1989 da öğluma oradan iki dükkan tuttum. 3 yıl sonra o askere gidince eşim Şaheser Hanım durdu dükkanında. Cumartesi pazarda ben yardıma gidiyordum, ilgileniyordum. Birgün eşimin yanına gittim 1994 yılında öğlum askerde yani annesi duruyor dükkanında, bir aile geçiyordu kapının önünden. Bay bayan diyor ki “Buranın insanları ne aptal kasap dükkanının önüne bir mangal koysa köfte eklemek satsa 5 kat daha para kazanır.” Eşime dedim ki “bu aptallıktan biz de nasibimizi alıyoruz.” İşte sonra “Şehzade Sofrası” nı kurduk. Eşim de esnaf kıızı, çarşıdaki çoğu dükkan onlarındı. Üç tane fırınları vardı. Baktık doğru düzgün lokanta yok. Polis

karakolunun karşısından yer aradım, bu işe uygun bir yer bulduğum evin sahibiyle konuştum. Adamı evden çıkardık, adama fevkalade para verdik. Pazarın çok güzel olacağına emindim. Üç ayrı giriş üç ayrı pazar demek. Beş yıllık kira sözleşmesi yaptık fakat ben kontrat yaparken orayı restore edeceğim ama kiraya yansımaya dedi. Aynı şekilde kirayı aksatmadan aynı süreyi tekrar taahhüt etmek istediğimi de söyledim. On senelik desem adam vermezdi. Burayı yenileyeceğim dedim, adam fikrini değiştirip evi isteyince ben anca masrafları çıkardığımı, asıl şimdi para kazanamayacağımı, evini yapmak için oturmadığımı söyledim. Adam benden para almamaya başladı. Elden veriyordum o zaman paraları, bankaya yatırmıyordum. Avukata gittim dilekçe verdik, anayasa hukuk mahkemesinde mahkeme karar verdi, en yakın devlet bankasına hesabını aç parayı oraya yatır ister alsın ister almasın yönünde bir karar çıkınca bizde öyle yaptık. Sonra uzlaşma sağlandı bizde aldık. Eşer ben o kontratı bilinci yapmasaydım çoktan beni postalarlardı. Safranbolu'da yemek yiyecek yer yoktu, buraya gelen turlar yollarda, benzinliklerde, yemeklerini yerlerdi. Ondan sonra ulusal televizyonlarda çıkmaya başladım. Burada canlı yayınlar yaptım. Ankara'da TRT de röportaja gittim böylelikle Safranbolu'yu tanıtmaya başladım. Ama hiçbir zaman kaliteden ödün vermedik. O zamanlardan bu zamanlara.

### KALİTE SİZCE NEDİR?

Kuyu kebabı yapıyoruz biz, et almada sıkıntı çekiyoruz. Bu yörenin kuzusunun etiyle şu yörenin kuzusunun eti birbirinden farklı. Biri yaşlı, biri körpe, biri sert, biri yumuşak, biri tatlı biri damağa tat vermiyor. Müthiş uğraştım. Dünürüm dedi ki; Ordu'lu kendisi. Bafra Alaçam eti çok lezzetlidir, hayvanlar kekikle besleniyorlar, o yörenin kekiği Türkiye'nin en kaliteli kekiği, gidelim seninle orada deneyelim yiyecek bakalım. Gittik baktık. Ben hiç üşenmem. Köfte, pirzola yedik. 2-3 gün oralarda gezdik, yedik, içtik ama hakikaten dediği gibi güzeldi. Bir kasapla tanıştık. Valla 22 senedir aynı adamdan alışveriş yapıyorum. Eski bakanlardan Yaşar Topçu vardı. Ulaştırma bakanı akrabası 15 sene önce gelmiş saç kavurma kuyu kebabı pirzola yemiş bu sefer gelmiş diyor ki aynı damak tadı, aynı kalite, sizi tebrik ederim. Bir iki kere denedik başka yerden almayı ama arada baya fark oluyor. Kızılchahamam Ankara Kazan'dan aldık vs. yüzde 35 falan

ucuz ama servis elemanlarına dedim ki dikkat edin müşteriden tepki var mı? Kasap mı değişti açıcı mı değişti diye sormuşlar müşteriler. Gecen geldik çok iyiydi bu ot gibi falan demişler. Yok dedim böyle olmaz bu müşteriyi bulamayız bir daha. O kaliteli malı kullanıyorum, bugünde ayaktaıyız.

**Safranbolu'da zamanında çok radikal kararlar almışsınız. Ve bunları hayata geçirmişsiniz. Safranbolu'nun turizme kazandırılmasında da aldığınız bu radikal kararların katkısı büyük. Bu süreçten bahseder misiniz?**

Valilikten bile önce ilk defa Safran Turizm Sanayi ve Ticaret Aş. Radioğlu olarak fuarlara ben gittim. Plaketlerim burada duvarda asılı. Belediyeler, esnaf, Valilik vs. 2003 den sonra geldiler. Sadece Türkçe değil, İngilizce.



Japonca broşürler bastırdım. Çalışanlarımı İngilizce, Japonca gibi yabancı dil eğitimleri almasını sağladım. 1996-1997'lerde. Daha sonra aşçıları İstanbul'a götürdüm. Kadıköy'de harika bir restaurant vardı, orda kendilerini geliştirmelerini sağladım. Daha sonra Ankara'da bir restoranta götürdüm, hizmet, servis nasıl olmalı öğrenmeleri için. Fuarlarla beraber yabancı dil meselesini de hallettik. Türkçe, İngilizce, Japonca broşür yapıtırıp eşimle beraber bütün acentalara gittik. 2015 e kadar her sene istisnasız katıldım fuarlara. Sadece bu sene ve geçen sene sağlık nedenlerinden dolayı katılamadım benim yerime torunum gitti.

Kıranköy var ya yerleşim yeri, oradan gitme Yunanlılar var, Çelik Palas otelin oralar, ulu



camii kiliseydi o zamanlar, iskalyon mektebi var. Ulu caminin altında müze simdi. Buradan giden Yunanlıların eski kitaplarından elime geçti. Sordum araştırdım İstanbul da kim Yunanlılar ile çalışıyor? Ajentayı buldum. Bu Kitapları çoğaltırdım dağıttım, reklam yapıldı gazetelerde. 40-45 kişi geldi. Program yaptım. Onlar gelmeden hazırlıklar yaptık, müzisyenlere sirtaki, fedon çalmayı oynamayı öğrettik. Meydanda Türklere güzel oynattık, güzel organizasyonlar yaptık, lokum dağıttık, danslar edildi, akşam burada bir bahçe de müzik eşliğinde yemek verdik. Savcı, Kaymakam emniyet müdürü, müftü ve ailelerine kadar birçok davetlimiz oldu. Ortalama 100 kişiydik. Yedirdik içirdik. Tamamını biz karşıladık. Onur konuklarımıza ricam bir arada protokol gibi oturmalan oldu. Herkes ayrı bir masaya oturursa aile havası yaratmış olurduk. Gece bire kadar sürdü organizasyonlar. Ondan sonraki gün Kıranköy'de bazıları ninesiyile gelmiş annesiyile gelmiş birçoğu hüngür hüngür ağladılar, duygulandılar. Buradaki hizmetlerimizi Yunanistan'da gazetelerde televizyonlar da hep gösterilmiş. Çalışmalarımızı cd ye aldık kameraya, yerel gazetelerde yazdı. Bunları postayla İstanbul'a gönderdik. Orda yayınlanınca büyük bir Pazar açtık.

### GERİ DÖNÜŞÜNÜ ALDINIZ MI?

Aldık kaç katını. Ayrıca Valimiz vardı Nurullah Çakır, Çin'e de aynı taktiği uyguladık

beraber. İstanbul'dan buraya gelişini Metro turizm karşıladı. Çin'in turizm ateşesi kültür müdürlükleri vs. 45-50 kişiyi burada yatırdık, ağırladık. Çin'i bağladık buraya.

### SİZİN SEKTÖRDE BAŞARILI OLMANIN SIRRI NEDİR?

Başarının sırrı işine sahip çıkmak, dürüst olmak. Ne kadar servet sahibi olursan ol kişilikten taviz vermeyeceksin, büyüklük göstermeyeceksin, şımarmayacaksın. Muhasebeni sıkı tutmak önemli. En önemlisi de kaliteli hizmet vermek. Çok para kazanayım diye kaliteyi düşürmeyeceksin. Benim çalışanlarım bir maydonozumu bile çöpe atmazlar. Kendi malları gibi sahip çıkarlar çünkü beraber ekmek yiyiyoruz. Ekip önemli. Zaten çalışanlarım da uzun yıllardır benimle beraber çalışıyorlar.

### GENÇLERE BİR TAVSİYENİZ VAR MI?

Vehbi Koç'un dediği gibi; 'Hangi yerde olursanız olun, düştüğünüz zaman bir yuvanız, bir köşede kimseye muhtaç olamayacak kadar birkaç kuruşunuz olması lazım. Çeşmenin suyu aktığı zaman har vurup harman savurmamalı.

Bu sözler benim ilgimi hep çekmiştir. 44 yıllık çalışma hayatımda çeşmenin suyu aktığı halde bu tavsiyeyi yerine getirenleri ve har vurup harman savurup sonra da sürünenleri gördüm. Aman gençler dikkat

“

Vehbi Koç'un dediği gibi;  
'Hangi yerde olursanız  
olun, düştüğünüz  
zaman bir yuvanız, bir  
köşede kimseye muhtaç  
olamayacak kadar birkaç  
kuruşunuz olması lazım.  
Çeşmenin suyu aktığı  
zaman har vurup harman  
savurmamalı.

”

