

“Dürüst olmalı, müşteriye aldatmamalısınız... Birini aldatmaya çalışan kendini aldatır”





SAFRANBOLU LOKUMUNUN MARKA DEĞERİNİ KORUMALIYIZ

SAFRANTAT'IN KURULUŞ HİKAYESİNİ ANLATIR MİSİNİZ?

Safrantat'ın şu an bulunduğu yerde lokanta dükkânım vardı. Lokantam, alkollü olduğu için bazı müşteriler zaman zaman sıkıntı yaratmaya başlamıştı. Bu yüzden lokanta dükkânımı kapatıp, başka bir iş kurma fikri giderek kafamı kurcalıyordu. Bir gün, mesleği şeker ustası olan müşterim ve arkadaşım Mustafa Eken'e "Bu akşam burada son kez yemek yiyorsun tadını çıkar" dedim. Şaşırdı tabii, tam merkezde ana yol üzerinde müşterisinin de bol olduğu bir işletmeyi kapatmayı kim niye istesin ki? İyiye düşündün mü, sonra pişman olma dedi. Bana; ben de iyiye düşünürüm ve kararımı bir kere veririm, artık bu lokanta dükkânı sabaha



olmayacak, dedi. Kendisiyle yaptığımız iş-tişare sonucunda şekerçi dükkânı açmaya karar verdik. Benim şekerçilik geçmişim yoktu ne helvadan anlardım ne lokumdan; fakat Mustafa Bey'in iyi bir usta olduğundan hiç şüphem yoktu. İşletmemizi kurduk ancak markayı beğenemiyorduk. Bu şekerçi dükkânına lezzeti gibi tatlı bir isim koymalıydık. İşletmemizin, kutu yaptırmak için İstanbul'a gidene kadar markası belli değildi. Mustafa Bey ile otobüse bindik, kutu yaptırmak için İstanbul'a doğru yola çıktık. Otobüste yol boyu düşündüm, ismimiz ne olsun... Birazdan kutu yaptıracağız, ne marka basalım diyecekler, diye düşünürken otobüs Düzce'de mola verdi. Akıldam Safranbolu'ya adını veren Safran çiçeğinden doğru Safran kelimesi vardı fakat tek başına şekerçi dükkânı için yavan kalıyordu, yanına bir şey eklemeliydik. Tam o sırada birden gözüme tat kelimesi takıldı ve o an markamız zihnimde canlandı. Mustafa Usta, dedim, hayırlı olsun markamız: "Safrantat."

İŞLETMENİZİ KURDUĞUNUZDA USTA SIKINTI ÇEKTİNİZ Mİ?

O zamanki ortağım Mustafa Bey, çok iyi bir usta olduğundan, ister helva ister

lokum olsun, yapımında sıkıntı çekmedik. Kendisi aynı zamanda Safranbolu'nun ilk lokumcusu olan Şekerçi Osman'ın ustadıydı. Zamanla pek çok insan yanında şekerçiliği öğrenmiştir.

LOKUMUN YAPILIŞI HAKKINDA BİLGİ VERİR MİSİNİZ? SAFRANBOLU LOKUMUNU DİĞER LOKUMLARDAN FARKLI KILAN ÖZELLİKLER NEDİR?

Lokumun ana maddesi şeker, su, nişasta ve limon tuzudur. Bakır kazanlarda bu malzemeler üç buçuk saat kaynatılarak lokum haline gelmektedir. Fındık, Antep fıstığı gibi çeşitli kuru yemişlerle birlikte farklı lokumlar elde edebiliriz. Lokumu yaparken kullandığımız su çok önemlidir. Safranbolu lokumunu farklı kılan unsurların başında da Safranbolu'nun suyu gelmektedir. Kullanılan suda kireç olması gerekmektedir. Aksi takdirde usta ne kadar hünerini gösterirse gösterecek lokumun kıvamı tutmaz. Geçtiğimiz yıllarda Safranbolu şebeke suyu değişti, biz de lokumumuzda eski tadı alamamaya başladık bu yüzden hemen önlemini aldık. Ayrıca ürünlerimiz kesinlikle herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan,

tamamen doğal olarak, özenle hazırlanmaktadır.

SAFRANBOLULAR EN ÇOK HANGİ LOKUMU SEVDİ?

Safranbolulular en çok klasik lokum dediğimiz fındıklı lokumu alırdı. Fakat son yıllarda fındıklı lokumla birlikte çihte kavrulmuş Antep fıstıklı ve Safranlı lokum da Safranbolulular tarafından çok fazla tercih edilmeye başladı.

LOKUM EN ÇOK NE ZAMAN SATILIYOR?

Eskiden lokum en çok bayramlarda satılırdı. Bayram gezmelerine giden herkes gittikleri yerlere mutlaka fındıklı lokum getirirdi. Şimdi ise her daim rahat gören bir ürün haline geldi. Safranbolu'nun 1994 yılından itibaren Unesco Dünya Miras listesine girmesi ile birlikte artan turist sayısı lokumumuza olan ilgiyi





de artırdı. Safranbolu'ya gelen herkes üzü Türkiye'yi aşan lokumumuzu almadan gitmedi. Ayrıca biz şehir dışına gittiğimizde Safranbolulu olduğumuzu duyan herkes, lokum getirmedi mi hani Safranbolu lokumu, dediği için mutlaka lokum getirmeyi kendimize görev edindik O yüzden Safranbolu lokumu artık yılın her günü satılmaktadır.

ÜRÜNLERİNİZİ SAFRANBOLU DIŞINDA BAŞKA YERLERE TOPTAN VERİYOR MUSUNUZ? İTHALAT YAPIYOR MUSUNUZ?

Ürünlerimizi markamızı korumak için toptan vermiyoruz. Çünkü dinlenme tesis-

lerinde müşteri lokumları aldıktan sonra lokumların üzerine alttaki lokumlar satılmadan takviye yapılıyor. Zamanla da alttaki lokumlar bayatlıyor. Alttaki bayat lokumu bir müşteri aldıığında Safranbolu lokumunun imajı zedeleniyor. Lokumu imal ederken gösterilen özen satarken de gösterilmeli. Lokumumuzu yurt dışından isteyenler oluyor fakat lokumun raf ömrü çok kısa. Raf ömrünü uzatmak için çeşitli katkı maddesi kullanmamız gerekiyor. O da lokumumuzun özelliğini bozuyor. Biz kaliteden ödün vermemek için lokumumuzda ne glikoz şurubu ne gıda boyası ne de katkı maddesi kullanıyoruz. Ne yazık ki herkes bu hassasiyeti göstermiyor. Bazı firmalar şehir dışından getirdiği, katkı

maddeli, Safranbolu lokumuyla alakası olmayan lokumları Safranbolu lokumu diye satıyor. Bu da Safranbolu lokumunun marka değerine zarar veriyor.

BAŞARIYA NASIL ULAŞTINIZ? FİRMANIZIN GİDEREK BÜYÜMESİNİ NEYE BORÇLUSUNUZ?

Dürüst olmalı, temiz olmalı ve müşteriye aldatmamalısınız. Çünkü birini aldatmaya katkı maddesi kullanmamız gerekiyor. Günü kurtarıyorum diyerek geleceğinizi kaybetmemelisiniz. Dükkanınızı her sabah aynı saatte açıp aynı saatte kapatacaksınız. İşleri oğlum Metin Çakır'a devrettim fakat hala sağlığını el verdiği müddetçe sabah beşte iş yerine giderim.

HABER



SAFRANBOLU TSO'DAN TOBB BAŞKANINA ZİYARET

www.safraanbolutso.org.tr

Yönetim Kurulu Başkanı Ali Sami Acar, Meclis Başkanı Cengiz Ünal, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı İsmail Hayri Boyacı, Yönetim Kurulu Üyeleri'nden Eyüp Öztürk, Osman İyigüngör, Genel Sekreter Ömer Tüfekçi ve Akreditasyon Sorumlusu Yasin Dikmen TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'nu makamında ziyaret etti. Kabulde TOBB Başkanı Hisarcıklıoğlu, yeni dönem çalışmalarını başarıyla tamamlayarak, hayırlı olsun dileklerini iletti. Ali Sami Acar ziyarete ilişkin yaptığı değerlendirmede, "Safranbolu'da yeni

seçimlerimizi yaptık. Sayın Başkanımıza da hem Yönetim Kurulu arkadaşlarımızı tanıştıralım, hem de yapacağımız hizmetlerle alakalı bilgi verelim istedik. Sağ olsun kendisi de bizi kabul etti, kendisine teşekkür ediyorum. Bu bizim üçüncü dönemimiz. Üç dönemdir Sayın Başkanımıza hep destek veriyoruz. Kendisinin TOBB'u getirdiği nokta ortada. Üyelerimiz ve Türkiye kendisinden çok memnun. Biz de sonuna kadar Sayın Başkanımızın arkasındayız. Desteğimiz bu dönem de sürecektir." dedi.