



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KERVANHAN KAHRAMANMARAŞ

<https://www.kervanhan.com.tr>

BA Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

MA Adım Mahmut Abika, Kervanhan'ın müdürüyüm. Yaklaşık 7 aydan beri burada müdürlük yapıyorum. 21 yıldan beri yiyecek içecek işlerinde çalışıyorum. Bundan önce Amerika'daydım yeni geldim.

BA Kervan'da işe nasıl başladınız?

MA Kahramanmaraş'ta işler daha çok tanıdığa dayalı işler. Türkiye'ye geldiğimde bir aile dostumuz burayla görüşüyor, biraz da emrivakiyle burada çalışmaya başladım, yoksa bir 5 yıldızlı otelde yiyecek içecek şefi olmayı istiyordum. Ama burada da aynı işi yapıyorum, nasip böyleymiş. Meşhur bir pastanenin ve alakart restoranında çalışıyorum ve yapılması gerekeni yapıyorum.

BA Kahramanmaraş'ta Kervan Pastanesi meşhur dediler biz de buraya geldik. Biraz Kervan Pastanesinden bahseder misiniz?

MA Kervan Pastanelerinin tarihi oldukça eski ama Kervanhan'ın tarihi 5 yıllık. Burası daha önce sanayi bölgesi iken patronumuz ve Kervan Pastanelerinin genel müdürü Sami Bey burayı alıyor ve mükemmel bir bahçe meydana getiriyor. Maraş'ta şu anda bile böyle bir bahçe yok.

BA Gerçekten çok güzel ve nefes alınabilecek bir yer.

MA Pazar günleri brançımız oluyor inanın Gaziantep'ten bile gelenler oluyor. Kahramanmaraş'a branç kültürü Kervanhan'la gelmiş. Diyebilirim ki en geniş kapsamlı açık büfe kültürü burada oluyor.

BA Başlangıç pastacılıkmış ve dondurma, "Alpedo" sizin markanız değil mi?

MA Alpedo, Kervan Pastanelerinin markası. Alpedo kalite olarak çok iyi bir dondurma. Lojistik ve kontrolü tamamen patronumuz Sami beyin kontrolünde Türkiye çapında 4800 noktaya ulaşıyor. Bizim Adana yolu üzerindeki fabrikamızdan her gün 2 TIR yurtiçine ve yurtdışına dağıtma çıkar.

BA Kaç ton üretiyorsunuz?

MA Tam olarak bir rakam bilmiyorum ama büyük bir meblağ olduğunu biliyorum.

BA Burada dondurma dışında diğer hediyelikler de var, tarhana gibi, pul biber gibi.

MA Kahramanmaraş'ın önde gelen üreticileri bizim için üretiyorlar, biz tarhana yapmıyoruz ama Kahramanmaraş'ta en iyi tarhana yapanlara yaptırıyoruz. Bizim markamız altında misafirlerimize sunuyoruz. Aynı şekilde kırmızı pul biberin de en iyisi ve kalitelisi bizim adımıza üretiliyor.

BA İpek biber mi deniyor?

MA Tam teknik adı nedir bilmiyorum ama isot biber de Kahramanmaraş'ta üretiliyor.

BA Bahar ayı biberler dikilmeye başlanmıştır.

MA Evet şu anda tam dikim zamanı. Ağustos sonunda toplanır, doğal olarak serilerek kurutulur.

BA Tohumlu olarak mı seriliyor?

MA Tabi tohumlu kurutulur, fabrikalarda tohumları ayrılır, seneye hasat için muhafaza edilir. Diğerleri de değirmenlerde çekilerek pul biber yapılır.

BA Sizin restoran maceranız bu bahçeyle mi başladı?

MA Burası ilk açıldığında bir pastane olarak açıldı, çarşıda Trabzon caddesindeki yerimizde pastane olarak devam etmiş. Burası tatlı ve dondurma için bir bahçe olarak açılmış, içinde küçük bir mutfak oluşturulmuş. Daha

sonra bu küçük mutfak yetmez olmuş. İçeride mükemmel bir kapalı alan 32 masalık, mükemmel bir çardak kışlık mekan olarak yapılmış.

BA Düğün yapılıyor mu?

MA Düğün yapmıyoruz ama kıramadığımız kişilerin kına gecesi nişan gibi törenlerini alıyoruz. Düğünleri genelde düğün salonlarına yönlendiriyoruz. Çünkü biz düğün salonu mantığında açmadık, grup yemeği mantığında açıldık, Kahramanmaraş'ta bunu en iyi yapan da biziz.

BA Menünüze baktım çok geniş bir yelpazeniz var yabancı mutfaklar da var. Maraş'ın ekşili çorbası da var, her damak zevkine hitap ediyor, fast food da var.

MA 5 yıl öncesini konuşursak Maraş'ta çok önemli bir fast food yoktu.

BA Toplum çok ciddi bir şekilde obeziteyle karşı karşıya, bunun en büyük sebebi de ben fast foodlar.

MA Şu an ızgara çeşitlerimiz, alakart yemelerimiz, fırın yemeklerimiz, daha çok revaçta. Fazla bir fast food satışı olduğunu söyleyemem.

BA Halk çok alışmadı galiba.

MA Daha çok öğrenciler geldiğinde bunu tercih ediyorlar.

BA Kahramanmaraş'ta kaç şubeniz var?

MA Pastahane olark 3 tane, burası da Kervanhan olarak geçiyor. Kışın pastaneler yazın buralarda yer bulunmuyor, özellikle brançlarda rezervasyonunun yoksa yer bulmak imkansız. 350-400 kişi çok rahat bahçeyi dolduruyor.

BA Siz ABD'den geldiniz, Amerikan halkı dondurmayı sever biliyorum?

MA Amerika'da bir kaç dondurma markası var onların etrafında dönüyor. Amerikalılar dondurmayı seviyorlar. Maraş'ın dövme dondurması Amerika'da yok, orada genelde meyveli dondurmalar üzerine ve "sorbe" dedikleri farklı bir dondurma kültürleri var. Maalesef Maraş dondurması Amerika'da tanınmıyor?

BA Yurtdışında şubeleriniz var?

MA Yurt dışında şubelerimiz yok ama yurt dışına dondurma satışımız var.

BA Ülkemiz adına bizim için bir gurur kaynağı.

MA Alpedo markasının Türkiye'nin dondurma ihracatına ileride yön vereceğine inanıyorum.

BA Sizin dondurmanızın özelliği nedir?

MA Maraş'ta dondurma piyasası nasıl diye geçen rakiplerimizi gezdim, hepsinden dondurma yedim ama inanın bizim markamız diye demiyorum en iyi dondurma Alpedo.

BA Gerçekten güzeldi.

MA Bizim hacı babamız vardır Turgut Peker, biz ona "hacı baba" deriz, en büyük patronumuzdur ve Kervan Pastanelerinin duayenidir. Turgut bey Maraş esnafını çok iyi bilen ve hammaddenin nereden alınacağını çok iyi bilen bir insan. Bir keçi nereden otlatmış süt kalitesi nasıl, onu bile bilir. Uzmanlık nerden geliyor, uzmanlık insanları tanımaktan geçiyor.

BA Kaç yaşında?

MA 68 yaşında olduğunu biliyorum.

BA Siz kaç yaşınızdasınız?

MA Ben yaşındayım. Biz hacı babayı çok seviyoruz, geldiği zaman babacan bir tavrı vardır, bütün çalışanlar onu çok sever, çok iyi niyetli bir insan. Beraber çalışılması çok zevkli bir insandır.

BA Hayırlı bir insanmış ki bu kadar ilerlemiş.

MA Gerçekten ben de Kervan Pastanelerini çok bilmiyordum evime Kervan'ın dondurmasını götürüyordum, bir süre sonra alışkanlık oldu. Buraya işe başlayım ustamla görüştüğümde bu işin sırrının ürünlerin çok kaliteli olması makine parkının çok modern olması. İyi makine, kaliteli hammadde bir de akıllı ustayla ortaya çok iyi bir ürün çıkıyor. Mesela üretici geliyor, "ben şu köydenim, şu kadar keçim var benim sütümü kim alır" diye sordukları zaman Hacı Babayı görmeniz lazım diyorum. Çünkü o köyü, o köyün otlarını en iyi bilen hacı babadır.

BA Maraş dondurmasında keçi sütü kullanılıyor değil mi?

MA Evet keçi sütü.

BA Bu meyveli çeşitlerde aynı yöntemle mi yapılıyor?

MA Meyveli dondurmamız da çok kalitelidir, bunun sırrı nedir dedim, bizim depoları gezdirdiler. Yaz olduğunda, böğürtlen olsun, çilek olsun en iyi zamanda alınıp dondurulup depolanıyor, meyveli dondurmalarda hemen hemen sıfır katkı vardır. Kullanılan meyveler o kadar taze ve lezzetli ki, meyveli dondurmanın iyi olmaması mümkün değil.

BA Yerli meyveler değil mi?

MA Tabi Kahramanmaraş'ta üretilen böğürtlen, ahududu, çilek, muz da Anamur'dan. Mesela Amerika'da meyvelerin sebzelerin hiç tadı yok, bizim ülkemizde bütün meyveler çok lezzetliler. Mesela bizim brançta mevsiminde çekilerek konan karadut var, bunun aroması hiç bir yerde yok.

BA "Dondurmam Gaymak" sizin markanız mı?

MA Evet o da bizim markamız. Bu isim bir sinema filmine de konmuştu. Seyrettim güzel bir filmdi, fazla ünlüsü olmayan halkın oynadığı bir kadroyla güzel bir iş çıkarmışlar.

BA Anladığım kadarıyla Sami Bey'in orijinal bir kişiliği var.

MA Keşke bu söyleşiyi onunla yapma imkanımız olsaydı. Dondurma konusunu o kadar iyi bilen ve işini seven bir insan.

BA Burayı yöneten olarak, geleceğe yönelik ne gibi projeleriniz var?

MA Pastane konusunda Kahramanmaraş'ta zaten doruk noktasındayız, bundan sonra daha fazla üretim ve daha fazla pazar olur. Tatlılarda antepfıstığının en iyi kalitelisi kullanılıyor.

BA Buranın fıstık ezmesi de meşhur değil mi?

MA Tabi ilk geldiğimde bu tatlıların sırrı ne diye araştırdığımda, en kaliteli, en pahalı fıstığın kullanıldığını gördüm. Kalite bu olunca benim pastane kısmına katkım ne olur en fazla müşteri memnuniyeti. Restoran kısmına katacağım daha fazla şeyler olabilir, daha fazla light ürünler, çok daha farklı menüler, daha fazla müşteri memnuniyeti. Sebze meyvelerin daha kaliteli olması, üretimin artması, daha iyi servis elemanları, daha iyi bir mutfak bunlar gelecekteki amacım vce çok daha büyük organizasyonlara hizmet verebilecek bir kapasite. Bunun için çalışacağım ama hiç kolay değil.

BA Kaç kişi çalışıyor?

MA Şu an burada mutfak, servis dahil 54 kişi çalışıyor. Bu birkaç gün içerisinde biraz daha artacak.

BA Sezon mu açılıyor?

MA Burada sezon hep var, grup yemekleri hep var. Kahramanmaraş'ta maalesef ciddi bir rakibimiz olmayınca tek oluyorsunuz.

BA Yoksa çitayı fazla yükseltmeye gerek görmüyor musunuz?

MA Dün bir müşterimiz neden canlı müzik koymuyorsunuz dedi. Biz de ona canlı müzik koysak da doluyuz, koymasak da doluyuz dedik.

BA Rakipsizlik böyle bir şey demek ki.

MA Kervanhan'ın buna uygun bir konsepti olduğunu düşünmüyorum.

BA Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

MA Daha fazla tanıtım, sizin gibi tanıtımların artması.

BA İnşallah bu söyleşi bizim site var olduğu sürece kalacak.

MA Kahramanmaraş'ın adı dondurması ile dünya çapında bir marka olsun istiyoruz. Mesela arama motorlarında dondurma aramalarında Kahramanmaraş'ın ön plana çıkmasını istiyoruz. Tanınmamız arttıkça pazar payımız artacak, pazar payımız arttıkça da çalışanımız artacak, ülke ekonomisi güçlenecek. Kahramanmaraş çok güzel bir şehir, ben ne Ankara'da, ne İstanbul'da ne Antalya'da yaşamayı düşünmedim.

BA İnsanın kendi memleketinde kalıp, orayı kalkındırmasıdır önemli olan.

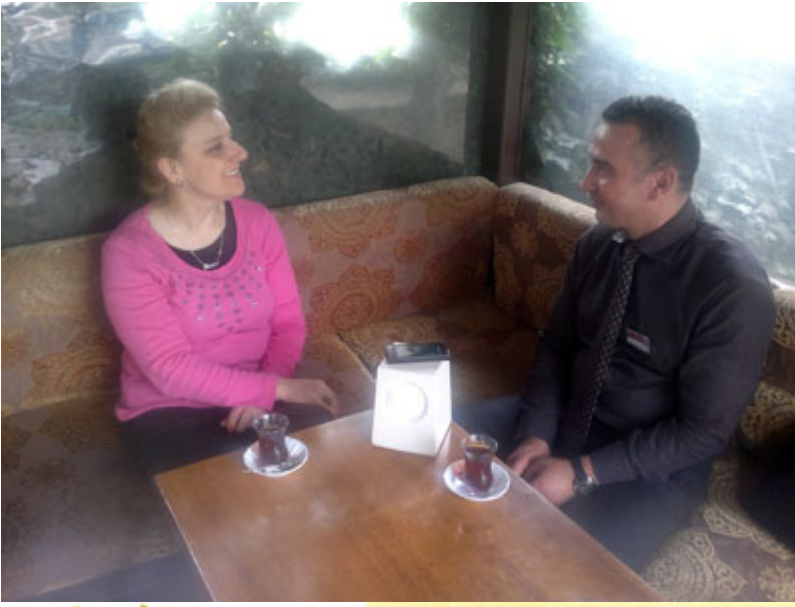
MA Kesinlikle Kahramanmaraş'ta kalmak istiyorum, şehrimin büyümesini gelişmesini istiyorum.

BA Çok teŖekkür ederiz, Allah gönlünüze göre versin, yolunuz açık olsun.

MA Sağolun, sağolun.







KERVAN ÇARŞI : 223 89 89 (pbx)
KERVAN Y. BÖLGE : 215 47 51 (pbx)
KERVANHAN : 236 68 68 (pbx)

Damakları fetheden lezzet...

production by Kervan