

ONLINE KASAP DÖNEMİ

Salgının etkilerini en fazla yaşayan yeme içme sektöründe artık hiçbir şey eskisi gibi değil! İnsanlar evde özellikle de mutfakta daha fazla vakit geçiriyor, kendi yemeklerini kendileri pişiriyor. Sağlıklı ve doğal beslenme konusunda hassasiyet arttı. Özellikle söz konusu et ise bu hassasiyet daha ileri boyutlarda. “Et kasaptan alınır” diye düşünenleri sevindirecek gelişme şu ki, artık kasabınız bir ‘tık’ uzağınızda. Online kasap dönemi hepimize hayırlı olsun!



BURAK ŞAHİN:

“SALGIN KOŞULLARI, ONLINE HİZMETE GEÇİŞ SÜRECİMİZİ HIZLANDIRDI”

Kanarya Et Yönetim Kurulu Başkanı Burak Şahin, pandemi sürecinde müşterilerinden gelen talep doğrultusunda yeni bir iş modeli oluşturarak e-ticaret hizmetine geçtiklerini söylüyor. Pirzola, şiş gibi ızgaralık etler, özel kasap köftesi ve kangal sucuk online siparişlerde en çok tercih edilen ürünler.

Dile kolay, tam 60 yıldır sektörde var olan, babadan oğula devam eden kasaplık macerası onlarınki. Hem toptan hem perakende et satışları var. Kaşibeyaz Lezzet Grubu, Beyti, Hacıbozanoğulları, THY Do&Co, Büyük Kulüp Derneği, Sheraton Hotels&Resorts, Radisson Blu Çeşme, Radisson Blu Pera, Anadoludan, Bread&Burger, Big Mamma's, The Food Club, Gurme Bahçeşehir, Seyret Nakkaştepe, Çavuşoğlu Kebap Baklava, Şaşkın Et, Namlı Gurme gibi sektörde bilinen pek çok mekânın et tedarikini sağlıyorlar. Kanarya Et Grup Yönetim Kurulu Başkanı Burak Şahin ile et sektörünü, online kasaplık hizmetlerini ve pandemiyle değişen tüketim alışkanlıklarını konuştuk...

Kanarya Kasabı ne zaman kuruldu? Sektördeki deneyiminiz ve ürünleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

1960 yılında İstanbul'un Fındıkzade semtinde kasap dükkânı olarak babam ve firmamızın onursal başkanı Bilgin Şahin tarafından kuruldu. Fındıkzade, İstanbul'un sadece sur içi sınırları içinden ibaret olduğu zamanlarda hareketli bir semti. Doğrusu o hareketlilik bugün de devam etse de bütün restoranlar burada yer alırken, nüfus yoğunluğu da fazlaydı. İşte biz de o yıllarda kaliteli ürünlerimizle isim yapmaya başladık. Evine et almak isteyenlerin yanı sıra restoran sahipleri de bizleri tercih eder duruma geldi.

Sektörde tam tamına 60 yıldır faaliyet gösteriyoruz. 1960 yılından 1985 yılına kadar yalnızca perakende olarak sürdürdüğümüz faaliyetlerimize 1985 yılından itibaren toptan satışı da ilave ederek İstanbul'un seçkin restoran, otel ve kasaplarının et tedarikini gerçekleştiriyoruz. Onursal başkanımız Bilgin Şahin aynı zamanda 15 yıl İstanbul Perakendeci Kasaplar Esnaf Odası Başkan Yardımcılığı, 13 yıl da aynı odanın başkanlık görevini yürüttü. Meslek duayeni olan babam Bilgin Şahin'den aldığım tecrübeyle 2003 yılında Kanarya Et Grubu'nun yönetim kurulu başkanı oldum ve 2007 yılında Kanarya Et Grup olduk. Kanarya Et Grup olarak kırmızı et üreticileri birliği ve kırmızı et konyesi üyesiyiz. Aynı zamanda İstanbul Ticaret Borsası ve İstanbul Sanayi Odası'na da üyeliklerimiz mevcut.

Toptancılığa ağırlık verdiğimiz için Fındıkzade'deki dükkânımızı 2013 yılında kapatıp sadece et tedariki konusuna yoğunlaşmıştık. Ancak bu süreçte bizden perakende olarak et almak isteyen müşterilerimizi de hiç yarı yolda bırakmadık. İstedikleri zaman et ulaştırdık ve büyüyen pazar karşısında ve pandemiyle birlikte dijitalleşmenin hızlanması bizi www.kanaryakasabi.com.tr internet sitesini kurmaya teşvik ettik. Kurulanı daha üç ay olmasına rağmen beklentimizin üzerinde

ET PIŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

- Hangi et olursa olsun ızgarada veya tavada pişiriyorsak sık sık eti çevirerek kurutmadan pişirmeliyiz.
- Eti mühürledikten sonra 60 derecelik bir fırında 5 dakika kadar bekletirsek su kaybının daha az olması sağlanabilir.
- Tencere yemeklerinde ve fırında pişecekse yapacağınız yemeğe göre et seçimi büyük önem taşıyor.
- Her yapılacak yemeğe göre etin pişirme koşulları değişiyor.
- Kısık ateşte pişirilmesi etin yumuşak kalması için önemli.

bir taleple karşı karşıya kaldık. Soğuk depolara sahip araçlarımızla müşterilerimize güven içerisinde tüketebilecekleri taze kesim et sunuyoruz.

Ürünlerimizi büyükbaşta Afyon, küçükbaşta ise Balıkesir'in Manyas ve Gönen ilçelerinden tedarik ediyoruz. Kuzu, dana ve şarküteri ürünlerinin tüm çeşitlerini perakende ve toptan olarak müşterilerimize tedarik ediyoruz. Yarım asrı aşkın süredir 12 ay boyunca müşterilerimize aynı kalitede ürünler sunuyoruz. Aynı zamanda 100'ün üzerinde Türkiye'nin en üst düzey yeme içme mekânlarına yıllardan beri et tedariki sağlıyoruz.

Dijital kasap hizmetinizden bahseder misiniz biraz?

2020 yılının kasım ayında dijital platformda, markamızın ilk kuruluş ismi olan Kanarya Kasabı olarak faaliyet göster-

KALİTELİ ET NASIL ANLAŞILIR?

- Etin renginin açık kırmızı yani pembeye yakın bir renk olması, o etin kaliteli ve iyi beslenmiş genç bir hayvanın eti olduğunu gösterir. Makbul olan da budur.
- Et alırken etin taze olması, renginin parlak olması ve yumuşaklığı açısından da hafif bir yağ dokusunun olması tercih edilmeli. Eğer alacağınız et bu koşulları barındırıyor ise kaliteli olduğunu anlayabilirsiniz.





meye başladık. Pandemi sürecinde müşterilerimizin talebi doğrultusunda yeni bir iş modeli oluşturarak e-ticaret hizmetine geçtik. Müşterilerimiz web sitemizden, Google Play veya AppStore mobil uygulamalarından ya da WhatsApp hattımızdan siparişlerini bizlere iletebiliyor. Şu an için sadece İstanbul içine kendi soğutuculu araçlarımızla ve kendi sevkiyat personelimizle soğuk zinciri kırmadan 0 - +4 °C'de lojistik hizmeti sağlıyoruz. Ürünlerimizi kesinlikle MAP (gazlı paketlenme) yöntemi kullanmadan ve normal tabak kapama yöntemiyle paketleniyor. Ayrıca ürünlerimiz günlük olarak veteriner hekim kontrolünde hijyen kurallarına uygun olarak uzman kasaplar tarafından hazırlanarak eğitilmiş personel tarafından sevk ediliyor. İşletmemizde COVID-19 önlemleri uygulanarak üretim yapılıyor. İşletmemiz ve sevkiyat araçlarımız düzenli olarak her gün uzman ekipler tarafından dezenfekte ediliyor. ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 ve helal belgemiz bulunuyor ve bu belgelere uygun olarak izlenebilirlik yapılıyor. Ayrıca dana ve kuzu ürünlerimiz, personel ve kullanılan ekipmanlar her ay mikrobiyolojik ve kimyasal analizlere tabi tutuluyor.

Online siparişlerde en çok hangi ürünlere talep var?

Tüketicilerimiz her ürünü müz tercih ediyor ancak bu dönemde vakitlerinin büyük bir bölümünü evde geçirdikleri için aperatif olarak pişirebildikleri pizola, şiş gibi ızgaralık ürünleri daha fazla satın alıyorlar. Özellikle Kanarya Kasabı'na özgü, kasap köftemiz ve kungal sucuğumuz müşterilerimiz tarafından çok talep görüyor.

Pandemi dönemini nasıl geçirdiniz, geçiriyorsunuz? Et sektörü bu süreçten nasıl etkilendi? Kısa ve uzun vadeli etkileri neler olacak?

Pandemi sürecinin ilk dalgasında her ne kadar restoranlar, lokantalar kapalı olsa da insanlar bu süreçte eve kapandıkları

BURAK ŞAHİN'DEN ÖZEL KUZU KAVURMA TARİFİ

"Kuzu kavurma benim en çok beğendiğim ve severek yaptığım bir yemek. Biz kuzu gerdandan eti ilk önce kuşbaşı şeklinde hafif yağlı olarak doğruyoruz. Onu kısık ateşte, hiç su katmadan 15 dakika kadar kendi suyuyla kavuruyoruz. Sonra çok az sıcak su ve tuz ilave ediyoruz. Tencere kapağını yarım açık konumda bırakarak 1 saat kadar kısık ateşte pişiriyoruz."

için perakende sektörü çok hareketli geçti. Bu dönemde perakende sektörü satış rekorları kırdı, piyasa hareketlendi. Pandemi sürecinin ikinci dalgasında ise daha stabil bir duruma karşılaştık. Et tüketimi normal düzeyinde seyretmekte ancak bu dönemde e-ticarete ilgi arttı. Et sonuçta bir gıda hammaddesi olduğu için diğer sektörler kadar olumsuz etkilenmedi. Ama lokantaların, kafelerin ve otellerin kapalı olması ağırlık olarak toptan iş yapan sektör aktörlerinin sıkıntılı bir süreç geçirmesine neden oldu.

Bizim açımızdan bakarsanız, pandemi online'a geçiş sürecimizi hızlandırdı. Satışlarımız gayet iyi gidiyor. İnsanları sağlıklı etle buluşturuyoruz. Et tedariki kısmında ise geçen döneme göre daha stabil durumda olsak da kısıtlamaların kalkmasıyla birlikte orada da hızımız artacaktır. Kısa vadede durumun stabil olacağını gözlemlemekle birlikte uzun vadede piyasa- rının biraz daha hareketlenebileceğini düşünüyoruz. Buradaki tek olumsuz öngörümüz, et fiyatlarının bu dönemde yükselişe geçmiş olması. Bu durumun da açıkçası arz/talep dengesini bozacağını düşünüyorum. Yine bu dönemde herkesin bir anda online üzerinden et satışına girmesi, MAP ambalajlama, ürünleri farklı gösterme, etin bölgesinin yanlış gösterilmesi gibi tüketici birçok karmaşık bilgilerle karşı karşıya kaldı. Burada tüketicinin online sipariş verirken, sipariş vereceği firmaları gerçekten çok iyi seçmeleri gerekiyor.