

GAZİANTEP GASTRONOMİSİNİN GÜCÜ ESNAFTAN GELİYOR

Gaziantep Lokantacılar, Kebapçılar, Baklavacılar, Tatlıcılar ve Pastacılar Esnaf Odası Başkanı Mehmet Abdulkadir Katmerci, artan maliyetlerden finansmana erişime, nitelikli personel ihtiyacından dijitalleşmeye kadar sektörün gündemini Türkiye’de İş Dünyası’na değerlendirdi. Katmerci, Gaziantep gastronomisinin dünya çapındaki başarısının temelinde küçük işletmeler ve ustalık kültürünün bulunduğunu söyledi.

Gaziantep’te gastronomi sektörünün büyüyen marka değeri, artan maliyetler ve değişen tüketici alışkanlıklarıyla birlikte esnafın dönüşüm ihtiyacını da gündeme taşıdı. Kentte lokanta, kebab, baklava, tatlı ve pastacılık alanında faaliyet gösteren işletmeler bir yandan geleneksel ustalık kültürünü korumaya çalışırken diğer yandan finansman, nitelikli personel, dijitalleşme ve kurumsallaşma başlıklarına odaklandı.

Gaziantep Lokantacılar, Kebapçılar, Baklavacılar, Tatlıcılar ve Pastacılar Esnaf Odası Başkanı Mehmet Abdulkadir Katmerci, Türkiye’de İş Dünyası’na yaptığı değerlendirmede sektörün karşı karşıya kaldığı sorunları ve önümüzdeki dönemin yol haritasını anlattı. Katmerci, Gaziantep gastronomisinin geleceğinde güçlü esnaf yapısı, genç ustaların yetişmesi ve işletmelerin çağın koşullarına uyum sağlamasının belirleyici olacağını söyledi.

“ESNAF KALİTEDEN TAVİZ VERMEK İSTEMİYOR”

Gaziantep esnafının üretken ve çalışkan bir yapıya sahip olduğunu söyleyen Katmerci, son dönemde özellikle girdi maliyetlerindeki yükselişin işletmeler üzerinde önemli bir baskı oluşturduğunu belirterek şunları söyledi:

“Gaziantep esnafı çalışkandır, üretkendir. Sabahın erken saatinde işinin başına geçer, gece dükkânını kapatır.

Ama son dönemde gerçekten zor bir süreçten geçiyoruz. Et, yağ, un, şeker, kira, elektrik ve personel giderleri yükseldi. Esnafın yaptığı işten para kazanması her geçen gün daha da zorlaşıyor. Bir taraftan müşteriyi kaybetmemek için fiyatları çok fazla artırmak istemiyoruz, diğer taraftan maliyetler yerinde durmuyor.” Gaziantep mutfağının yıllar içerisinde oluşturduğu kalite standardının korunmasının önemli olduğunu vurgulayan Katmerci, “Bizim esnafımızın en önemli özelliği kaliteden taviz vermemesi. Gaziantep mutfağının yıllardır gelen bir standardı var. Bunun bozulmasını istemiyoruz. Ama esnafın da ayakta kalması gerekiyor. Bugün en önemli gündemimiz maliyetlerin düşürülmesi, uygun finansmana ulaşmak, personel bulmak ve kayıtlı çalışan esnafımızın üzerindeki yüklerin hafifletilmesi” diye konuştu.

KOBİ’LEŞMEDE FİNANSMAN VE EĞİTİM ÖNE ÇIKTI

Esnafın büyüyerek KOBİ ölçeğine ulaşmasının yalnızca fiziksel olarak işletmeyi büyütmek anlamına gelmediğini belirten Katmerci, kurumsallaşma sürecinde finans, muhasebe, stok ve insan kaynağı yönetiminin birlikte ele alınması gerektiğini söyledi.



Katmerci, “Bizim esnafımızın çoğu işini kendi emeğiyle büyümüş insanlar. Babadan oğula geçen işletmelerimiz var. İşin mutfağını çok iyi biliyorlar ama şirketleşme, muhasebe, finans yönetimi ve dijital işler gibi alanlarda desteğe ihtiyaç duyabiliyorlar. KOBİ olmak sadece dükkânı büyütme değil. Bir sistem kurmak gerekiyor” ifadelerini kullandı.

Yüksek faizli finansmanın işletmelerin yatırım kapasitesini sınırladığını da belirten Katmerci, esnafın makine alımı, iş yeri yenileme ve istihdam için daha uygun koşullu kaynaklara erişmesi gerektiğine dikkat çekti.

“İYİ ELEMAN BULMAK EN BÜYÜK SORUNLARDAN BİRİ”

Sektörün önemli sorunlarından birinin de nitelikli personel olduğunu ifade eden Katmerci, meslek liseleri ile ustalar arasındaki ilişkinin güçlendirilmesi gerektiğini belirterek sözlerine şöyle devam etti:

“İyi eleman bulmak bugün en büyük problemlerimizden biri. Meslek liseleri ve ustalarımız arasında daha güçlü bir bağ kurulması gerekiyor. Gençlerimizin bu mesleklere yönlendirilmesi ve ustalık kültürünün yeni kuşaklara aktarılması önemli.”

GASTRONOMİNİN GERÇEK TEMSİLCİSİ ESNAF

Gaziantep’in uluslararası gastronomi markasının arkasında kentte yıllardır aynı işi sürdüren küçük işletmelerin bulunduğu belirten Katmerci, ziyaretçilerin kentin gastronomi kültürünü büyük işletmeler kadar mahalle esnafında da deneyimlediğini söyledi.

Katmerci, “Bir turist Gaziantep’e geldiğinde sadece büyük işletmelere gitmiyor. Mahalle arasında yıllardır aynı işi yapan kebabçımıza, baklavacımıza, katmercimize gidiyor. O lezzeti orada görüyor. Gaziantep mutfağının bugünlere gelmesinde ustalarımızın çok büyük emeği var. Bizim işimiz sadece yemek satmak değil, bir kültürü yaşatmak” dedi.

“ESNAFIN SESİNİ SAHADAN TAŞIYORUZ”

Oda olarak kamu kurumları, yerel yönetimler ve diğer meslek kuruluşlarıyla sürekli temas halinde olduklarını anlatan Katmerci, esnafın yaşadığı sorunların doğrudan ilgili kurumlara iletilmesini belirtti.

Katmerci, “Bizim anlayışımız belli. Esnafın sorununu çözmek için kimle görüşmemiz gerekiyorsa görüşürüz. Valiliğimiz, belediyelerimiz, ilgili kamu kurumlarımız ve meslek odalarımızla sürekli iletişim halindeyiz. Bazen mevzuat, bazen maliyet, bazen de çalışma şartlarıyla ilgili bir sorun oluyor. Bizim görevimiz esnafımızın sesi olmak” dedi.

“

**GAZİANTEP GASTRONOMİSİNİ
DÜNYAYA TANITAN ASLINDA BİZİM
ESNAFIMIZDIR. BİZİM İŞİMİZ YALNIZCA
YEMEK SATMAK DEĞİL, BİR KÜLTÜRÜ
YAŞATMAKTIR.**

”



ABDULKADİR KATMERCİ

*Gaziantep Lokantacılar, Kebapçılar, Baklavacılar,
Tatlıcılar ve Pastacılar Esnaf Odası Başkanı*

Sorunların yalnızca masa başında değerlendirilemeyeceğini vurgulayan Katmerci, “Sonuç almak için sahada olmamız gerektiğine inanıyorum. Esnaf ne yaşıyorsa bunu doğru şekilde ilgili makamlara aktarmamız gerekiyor” diye konuştu.

GELENEKSEL ESNAFLIK DİJİTALLE BULUŞTU

Tüketici alışkanlıklarının değiştiğini ve dijital kanalların gastronomi işletmeleri açısından giderek daha belirleyici hale geldiğini söyleyen Katmerci, esnafın sosyal medya, online sipariş ve dijital reklam alanlarında desteklenmesi gerektiğini ifade etti.

Katmerci, “Eskiden müşteri dükkâna gelirdi, şimdi telefonundan bakıyor, Instagram’dan görüyor, Google’den yorumlara bakıyor, internette sipariş veriyor. Dolayısıyla esnafımızın da bu değişime ayak uydurması gerekiyor” dedi.

Dijitalleşmenin geleneksel esnaflık kültürünün yerini almaması gerektiğinin altını çizen Katmerci, “Teknoloji ne kadar gelişirse gelişsin bizim işimizin temelinde yine ustalık, lezzet ve müşteri memnuniyeti var. Teknoloji bizim işimizi desteklemeli, esnaflığımızın yerini almamalı” ifadelerini kullandı.

“GÜÇLÜ ESNAF, GÜÇLÜ ŞEHİR DEMEK”

Gaziantep esnafının geleceğine ilişkin umutlu olduğunu söyleyen Katmerci, önümüzdeki dönemde işletmelerin daha planlı ve kurumsal hareket etmesinin önem kazanacağını belirterek sözlerini şöyle tamamladı:

“Maliyetleri iyi takip edeceğiz, teknolojiyi kullanacağız, gençleri mesleğe kazandıracağız ve kaliteli eleman yetiştirmeye önem vereceğiz. Oda olarak önceliğimiz esnafımızın ayakta kalması ve işini büyütebilmesi. Esnaf güçlü olursa şehir güçlü olur. Gençlerimizin bu mesleklere sahip çıkmasını istiyoruz. Ustalık kültürümüz kaybolmasın ama çağın şartlarına da ayak uyduralım. Gaziantep esnafının önümüzdeki dönemde sadece Türkiye’de değil, dünyada da daha fazla tanınacağına inanıyorum. Yeter ki birlikte hareket edelim, birbirimize sahip çıkalım ve esnafımızın önünü açalım.”