

BU DELİ CESARETİNİN ALTINDA BİR 'İŞ' VAR

Mehmet Gürs, son dönemin popüler yatırım alanı yeme içme sektörünün aşçı işletmecilerinden. Num Num ve Mikla'dan sonra çok ciddi bir yatırım atağına kalkıyor. Zincir olacak 3 yeni konseptin startını, kur fırlamışken, ortaklık toz dumanken aynı anda veriyor

Su ara insanlar değil yatırıma kalkışmak, bir toplu iğne alırken dahi 2 kere düşünüyor. 17 Aralık'tan sonra yaşanan gelişmeler herkesi tedirgin etti. Kimsenin eli cebine gitmiyor.

Num Num ve Mikla Restoran'ın kurucu ortağı Mehmet Gürs ise tam da bu ortamda yeni projelerin startını veriyor. "Artık genç değilim. O gençliğin verdiği deli cesareti yok. Bir zamanlar sadece kredi kartıma borç yapıp sıfır lirayla ilk restoranımı açacak kadar gözü karaydım. Ancak şimdi yaşım ilerledi. Bir ailem bir oğlum var. Risk algım çok değişti" diyor. Diyor demesine ancak 3 farklı yeni konseptin hazırlığı içinde.

Peki "risk algım değişti eski deli cesaretim yok" dediği halde üstelik kur fırlamış, ortaklık toz dumanken yeni projelerin startını nasıl verebiliyor.

3 farklı konsept

Bu planın ardında da yine 'İş' çıkıyor. İş Girişim'in yüzde 60 ortak olduğu Num Num zinciri ve Mikla Restoran'ı bünyesinde barındıran İstanbul Yiyecek İçecek A.Ş., yeni ortaklık yapısını verdiği güçle 3 farklı konseptte 3 yeni yatırıma aynı anda girişebiliyor. Gürs, ekonominin daraldığı dönemlerin, kendini ödüllendirmek isteyenler sayesinde yeme içme sektörüne pozitif yansımalarının olduğuna da dikkat çekiyor.

Mehmet Gürs, çok özel bir aşçı. Nu Teras, Mikla, Lokanta ve Downtown ile sayısız ödül kazandı. Şimdi başarısını perçinleyecek yeni yatırımların peşinde.

Bunlardan ilki bir kahve zinciri Kronotrop. "Galatasaray'da küçükük bir dükkanla başlayan Kronotrop macerası yayılacak. Çok özel kahveler yapacağız" diyor. Cihangir'de yeni şube geliyor. "Starbucks'a rakip olacağız gibi algılanmasın lütfen" dedikten sonra devam ediyor: "Çok agresif değil, küçük küçük adımlarla ilerleyeceğiz. Yılda 5-6 tane açarak. Cihangir'i Galata, Maslak



Mehmet Gürs

izleyecek. Anadolu'ya da kıyı bölgelerine de yayılmak istiyoruz."

İstanbul Yiyecek İçecek A.Ş.'nin ikinci yatırım planı bir İtalyan restoran zinciri. Mehmet Gürs, bu konseptin açılışını şöyle yapıyor:

Hesaplı İtalyan

"Biraz daha evcil, dantelli tadında bir İtalyan restoran konusunda boşluk olduğunu düşündük. Muazzam pizzaya ve makarnalara sahip, bira fiyatına şarap içilebilecek bir yer haline ettik. İtalyan mutfağını çok para ödemedekle keyifle tadabileceğiniz bir yer. Ağzımızın tadını bilen çalışan orta halli şehirli insanların rahat edeceği bir yer. Kişi başı 40 liraya doyulabilecek bir yerden bahsediyoruz"

Gürs, Trattoria Enzo adını verdikleri İtalyan mutfağına yönelik zincirde de agresif bir büyüme sergilemeyeceklerini yılda 1 ya da 2 tane açarak ilerleyeceklerini söyledi. Gürs'ün büyüme

planında üçüncü sırada ise endüstriyel gıdadan uzak, ancak en az onun kadar hızlı ve fiyat olarak da 20-25 TL aralığında doyulabilecek bir başka zincir daha var. Enzo'ların adımlarını takip eden Enzo'nun televizyonda sevdiği kahramandan yola çıkarak bulmuşlar. Terra Kitchen ise eşi Ase-na'nın geliştirdiği bir konsept. Gürs, üçüncü konsepti de şöyle açıklıyor:

Hızlı ama sağlıklı

"Endüstriyel gıdadan kaçış var. Acelem var ancak sağlığıma da düşünmem lazım diyenlerin gidebileceği yerler sınırlı. Fast food'un dışında bir çözüm bulmalıyız diye düşündük. Parayı servise değil yemeğe vereceksin. Self servis. 5-7 dakika içinde siparişin hazır olacak. 20-25 TL bandında fiyatları olacak şekilde kurguluyoruz. Terra Kitchen'de işini iyi yapan esnaf lokantalarının başarısından da esinlendik diyebilirim."

Kahveyi daha az kavurup tadını açacağız

KRONOTROP'LARLA Türkiye'nin çok da alışık olmadığı çok farklı bir kahve tadı ile tanışacağımızın sözünü veriyor Mehmet Gürs. ABD'den sipariş ettikleri çok özel makinede denemelerin halen devam ettiğini belirttikten sonra şöyle söylüyor: "Küçük oynaşmalarla en iyi tadı yakalamaya çalışıyoruz. Kahve öyle bir şey ki çok kavurursan tadı kaçıyor. Biz daha az kavurarak gerçek aromasını ortaya çıkarmak istedik. Biraz Kuzey Avrupa işi olacak. 1 dakika fazla ya da eksik, 1 derece fazla ya da eksik kavurmanız bile tadı çok farklılaştırıyor."

Gürs kendi restoranlarında yılda 1.5 milyon kişiye hizmet verdiklerine dikkat çektikten sonra bu özel kahvenin tüm restoranlarda olacağını da belirtiyor: "İyi mekanlar bile yemeğe, şaraba verdikleri değeri kahveye vermeyebiliyor. Kapsül kahve kullananlar bile var. Oysa kahve, müşterinin bir mekandan çıkmadan önce alacağı son tad. Buna özen göstermek lazım. Biz iyi kahve iddiasıyla kendi lokantalarımızda fark yaratmak istiyoruz."



Belki Mikla'yı kendime saklarım

İSTANBUL Yiyecek İçecek A.Ş.'nin İş Girişim Sermaye Yatırım ile ortaklığı 1 yıllık bir geçişe sahip. Normalde İş Girişim gibi fonlar 3-4 yıl içinde bir ortaklıktan çıkıyor. Önce işi büyütecekler, hisse değerini artıracaklar. Gürs, daha önce başka bir ortaklık denemesi sonra dönüp sattığı hisseleri geri almıştı. Son operasyonda da yüzde 60'ı geri alabilme ihtimalinin olup olmadığı sorusuna şöyle yanıt veriyor:

"Bunu sanırım bir daha yapmam. Artık genç değilim. Potansiyel alıcılarla görüşmenin sonrasında kimbilir belki Mikla'yı kendime saklayabilirim. Ancak şu an bunları konuşmak için çok erken."