**ÖZDÖNER YÖNETİM KURULU BAŞKANI BAHAR ÖZÜRÜN:**

**DÖNER AVRUPA’DA PANDEMİDEN EN AZ ETKİLENEN ÜRÜN OLDU**

**ÖzDöner Yönetim Kurulu Başkanı Bahar Özürün, Avrupa’da pandemiden en az etkilenen yiyecek noktalarının döner servis eden işletmeler olduğunu söyleyerek “Türkiye’de de benzer bir durum olsa da AVM’lerdeki kayıp ciddi boyutta oldu” dedi.**

Hızlı tüketim, döner ve gıda sektörü hakkında değerlendirmelerde bulunan ÖzDöner Yönetim Kurulu Başkanı **Bahar Özürün**, döner servis eden işletmelerin Avrupa’da COVID-19 pandemisinden en az etkilenen yiyecek noktaları olduğunu söyledi. Özürün, **“Çünkü sınırlamalar nedeniyle fine-dining sektörü çalışamadığı için insanlar ev dışında bir şey yemek istediklerinde döneri tercih ettiler. Yani sokak faaliyetlerinin sınırlanması ile olağan müşterilerinin azalmasından kaynaklanan kaybı yeni gelen müşterilerle kapattılar”** dedi.

**“TÜRKİYE’DEKİ DURUM DA AVRUPA’YA BENZER”**

Türkiye’deki durumun da Avrupa’ya benzer olduğunu ifade eden Özürün, **“Ancak özellikle hafta sonu sokağa çıkma sınırlamaları nedeniyle kalabalık cadde ve meydanlar ile AVM'lerdeki kayıp büyük oldu. Ancak iş ve yaşam alanlarına yakın olan noktalar servis şekillerini değiştirerek çok fazla kayıp yaşamadan süreci geçirdiler. Dolayısıyla burada da döner, özellikle onaylı bir üreticiden hazır olarak temin ediliyorsa, en doğru ürün oldu. Kontrollü bir şekilde üretilip şoklanarak soğuk zincir altında tüketime sunulan ürün zaten herhangi bir risk taşımıyor. Servis noktasında da göz önünde bir proses ile müşteriye sunuluyor ve paket servis & gel-al çalışma şekillerine çok uygun”** şeklinde konuştu.

**“GÜNLÜK DÖNER MİKTARI 50 KİLOGRAMI GEÇEMEZ”**

Bir işletmenin bir günde takabileceği döner miktarının 50 kilogramı geçmesinin zor olduğunu belirten Özürün, **“Üç ocakta 200’er kilodan günde 600 kg döner bile taksalar bu işletmeler orta boy bir fabrikanın kapasitesinin hala  yüzde 10'una bile ulaşamaz. Dolayısıyla uzmanlık olarak bakıldığında da fabrikalar daha ileridedir. Etlerin yaprak açılması, soslanması gibi faaliyetlerin makinalarla yapılması da nihai üründe büyük fark yaratır. Özetlersek, dönerine güvenen ustaların döneri aslında fabrikada üretilen bir dönerden daha iyidir denemez. Tabi ki kullanılacak etin seçimi, yaprakların incecik açılması ve sinirlerinden ayrılması gibi konularda aynı büfede tek döner takan usta gibi özenilmesi şartı ile”** dedi.

**“GELENEKSEL AMA TERTEMİZ ÜRÜN”**

ÖzDöner olarak iddialarının ve taahhütlerinin de bu paralelde “Günde 1000 tane döner de taksak 1 tane takan usta kadar etimize özen göstereceğiz” şeklinde özetlenebileceğini ifade eden Özürün, **“Yani aslında sağlık, denetim, hijyen, makina-ekipman olarak sanayici-fabrikayız ama üretim ve hizmet felsefesi olarak perakendeci-büfeyiz diyebilirim. Ben dahil ÖzDöner'in tüm ortaklarının döner perakende geçmişi de var. Dolayısıyla son tüketim noktasında hem işletmenin ihtiyaçlarını hem de tüketicinin beklentilerini çok iyi biliyoruz. Bunu üretimdeki tecrübemizle birleştirince tüketim noktasında tüm tarafları çok memnun eden gerçek manası ile geleneksel ama tertemiz ve güvenilir bir ürün ortaya çıkıyor”** diye konuştu.

**“AYDA 350 TON DÖNER ÜRETEBİLİYORUZ”**

ÖzDöner’in şu an ayda 350 ton döner üretme kapasitelerinin bulunduğunu, ancak genişleme alanları ile bunu iki katına çıkarabileceklerini belirten Özürün, **“Fabrikamız 3 bin metrekare arazi içinde kurulu 1200 metrekare kapalı alana sahip ve kapasite arttıkça genişleyebilecek şekilde tasarlandı. Üretim sürecimiz aslında ileri teknoloji kullandığımız et işleme makinaları ve şoklama prosesi hariç geleneksel döner üretimi ile aynı. Karkas olarak aldığımız etleri kemiklerinden ayırdıktan sonra sinirlerini ayıklayıp dönerin katmanlarını oluşturacak yapraklar olarak inceltiyoruz. Daha sonra yoğurt, soğan, tuz, karabiber ve kekikten oluşan sosumuzla en az 24 saat marine edip yumuşatıyor ve şişlere diziyoruz. Bu şekilde hazırlanan dönerlerimiz 12 saat -40 derecede şoklanarak olası tüm risklerinden arınıyor ve merkez ısısı -18’e ulaşınca depolara alınarak soğuk zincir kırılmadan soğutuculu araçlarla son tüketim noktasına sevk ediliyor. Etin kesim aşamasından tüketime kadar geçen noktada hep soğuk kalması gerekiyor, çünkü ısı ile etin bakteri yükü geometrik olarak artıyor. Bize etin hammadde olarak gelişi +4 derece, fabrikada işleme ortamı +8 derece ve ürüne dönüştüğünde de -18 derece. Dolayısı ile herhangi bir üremeye izin vermeden üretildiği için dönerlerimiz son derece güvenli”** ifadelerini kullandı.

**“SADECE KIRMIZI ET ÜRETİYORUZ”**

Fabrikalarında ana ürün döner olmak üzere sadece kırmızı et mamullerinin üretildiğinin altını çizen Özürün, **“Dönerin pişirildiği tüketim noktalarına dondurulmuş çiğ baton döner, ısıtılarak servis edilen noktalara da pişmiş döner tedarik ediyoruz. Çiğ ve pişmiş dönerleri tamamen yaprak, yaprak-kıyma karışık ve kıyma olmak üzere üç formda üretiyoruz. Bunun yanında noktalardan gelen talep nedeniyle menülerindeki diğer et çeşitleri için siniri ayıklanmış kıyma ve parça et tedariği de sağlıyoruz. Et güvene dayalı bir ürün olduğu için ve biz de bu konuda çok hassas davrandığımız için müşterilerimiz bu ürünleri de bizden tedarik etmeyi tercih ediyorlar. Yine müşterilerimizden gelen talep üzerine hamburger ve ızgara köfte üretimine de başladık”** şeklinde sözlerini tamamladı.

Daha fazla bilgi için:

[medya@ozdoner.com](mailto:medya@ozdoner.com)