**KENDİ MARKASIYLA GİRİŞİMCİ OLDU…**

**Et sektöründeki tek kadın üst düzey yönetici olan Bahar Özürün, sektöre kendi markasıyla girişimci olarak döndü.**

**ÖzDöner markasını yaratan Özürün, en kaliteli döneri üretme iddiasının yanında kadın istihdamını arttırma ve yerel hayvancılığı destekleme projeleri ile de sektörde farklılık yaratacak.**

**“AYDA 350 TON DÖNER ÜRETİMİ”**

Daha önce sektörün önemli markaları Bereket Döner ve KasapDöner’de Genel Müdür pozisyonunda görev yapan Bahar Özürün, et ve döner sektöründeki deneyimini, ortağı ve Yönetim Kurulu Başkanı olduğu girişimi ile ÖzDöner markasına taşıdı.

Döner’in Türkiye’de doğup Almanya’da sektör haline geldiğini belirten Özürün, “**ÖzDöner, Türkiye ve Almanya’da hazır döner sektöründe 25 yılı aşkın tecrübeye sahip dört girişimci tarafından kuruldu. Bizim damak tadımız ve el işçiliğimiz ile Alman gıda ve et işleme teknolojisinin ideal bir birlikteliğini oluşturduk. Dünyaya en önemli kültür ihracımız, sokak yiyecekleri trendinin yıldızı olduğuna inandığımız geleneksel dönerimizi yılların tecrübesi ile ama ilk günkü heyecanımızı koruyarak üretiyoruz”** dedi.

Şu anda ayda 350 ton döner üretebilecek kapasiteye sahip olan fabrikada genişleme alanları ile üretim iki katına çıkarılacak diyen Özürün, **‘Ana ürün döner olmak üzere sadece kırmızı et mamulleri üretiyoruz. Dönerin pişirildiği tüketim noktalarına dondurulmuş çiğ baton döner, ısıtılarak servis edilen noktalara da pişmiş döner tedarik ediliyor. Bunun yanında gelen talep doğrultusunda diğer et çeşitleri ve özel kıyma karışımları da tedarik ediliyor. Yine müşterilerimizden gelen talep üzerine hamburger ve ızgara köfte üretimine de başladık’** açıklamasını yaptı. Yaklaşık 500 noktada ÖzDöner ürünlerinin satıldığını söyleyen Özürün, **"Pandeminin 2021 yaz aylarına dek süreceğini öngörüyoruz. Bunun sonrasında sektörde bir genişleme ve mevcut müşterilerimizde de satış artışı bekliyoruz"** dedi.

**‘’SADECE BİLDİĞİMİZ İŞİ YAPIYORUZ’’**

Türkiye’de hazır döner sektörünün 20 yıllık bir geçmişi olduğunu belirten Özürün, **“Biz işimizi dönerin kontrollü şartlarda fabrikalarda üretilip satış noktalarına soğuk zincir kırılmadan ulaşması olarak tanımlıyoruz. Hammadde giriş ve ürün çıkış kontrolleri, muhafaza ve işleme koşulları, ileri et işleme teknolojileri, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler gibi son tüketim noktasında yapılması mümkün olmayan işlemleri gerçekleştiriyoruz. Bunun dışında dönerini özenerek takan tadı ile meşhur olmuş yerel dönercilerden farkımız yok. Biz de etlerimizi itinayla seçerek alıyoruz, sinirlerini dikkatle ayırıp, ince ince açıyor, etin tadını baskılamayacak kadar sosluyoruz. Ustalarımızın en az 24 saat dinlenmiş soslu etlerden özenle taktığı dönerlerimiz 12 saat -40 derecede şoklanıyor ve merkez ısısı -18 dereceye ulaşıyor. Bu dönerde artık mikrobiyolojik bir üreme söz konusu olmuyor, üstelik pişirme sırasında da üst yüzey pişerken iç kısmı hala donuk kaldığı için taze etteki gibi zararlı bakteri üretme riskini barındırmıyor”** dedi.

Bu detayların işletmeler ve son tüketici tarafında yeteri kadar bilinmemesi yanında dönerde çok önemli olan et seçimi ile ilgili kaygılar nedeniyle kaliteli ürün sunmayı hedefleyen işletmelerin hala kendi dönerlerini takmaya devam ettiğini belirten Özürün, “**Aslında bizim hedef kitlemiz de tam olarak bu işletmeciler, çünkü biz de aynı onlar gibi dönerimizin üstüne titriyoruz. Zaten ürünümüzü deneyip bunu gördüklerinde bir daha asla kendileri takmıyorlar. Hem zahmetli bir üretim prosesinden kurtuluyorlar, hem mutlu müşteriler ile cirolarını, düşük fire oranı ile de karlarını artırıyorlar”** dedi.

**“KÜÇÜK HAYVANCILIK İŞLETMELERİNE DESTEK”**

**“Bir döner ancak kullanılan et kadar iyi olabilir”** felsefesini merkeze alan ÖzDöner’de et seçimine büyük önem veriliyor. Kullanılan etlerin küçük yerel üreticilerin yetiştirdiği hayvanlardan elde edildiğini belirten Özürün, “**Dönerin renginin, tadının ve yumuşaklığının istenen şekilde olması için sadece 18 aydan küçük, üreticinin kendi tarlasındaki yem bitkileri ile beslenmiş danaları tercih ediyoruz. Eti sadece karkas olarak temin ediyor ve kendimiz işliyoruz. Böylece dönerimizin kalitesini güvence altına alırken aynı zamanda yerel hayvancılık işletmelerimizi de destekliyoruz. Hem tarım ve hayvancılıkta üretimin artması hem de kırsalda sosyoekonomik gelişmenin gerçekleşebilmesi için küçük aile işletmelerinin desteklenmesini sosyal sorumluluğumuz olarak görüyoruz”** dedi.

**‘’E-TİCARET İLE BÜYÜYECEK’’**

Yatırımların bitip üretime geçmeye hazırlandıkları dönemde, pandeminin baş göstermesi nedeniyle satış hedef ve stratejilerini revize ettiklerini anlatan Özürün,

**"Ana hedef kitlemiz olan büfe ve restoranlar üç ay çalışmadılar, tekrar çalışmaya başladıkları dönemde ise turistin ve öğrencinin olmadığı kısıtlı bir tüketici havuzuna hizmet verdiler. Bu da büyüme hedeflerine direkt etkisi olan bir durum ve 2021 ilkbahar - yaz aylarına dek de süreceğini öngörüyoruz. Bu nedenle yılın ilk yarısında eve servis işletmeleri ve tüketime hazır ürünlerin direkt satışına yönelik e-ticaret uygulamalarında büyüme hedefliyoruz. Gerçek anlamda normalleşme dönemine girildiğinde de ev dışı tüketimde büyük bir artış bekliyoruz’’** dedi.

**“KADIN İSTİHDAMINI ARTTIRACAK”**

Bugüne dek kadın istihdamını ve girişimciliğini artırmaya yönelik projeler geliştiren Özürün, **‘’Kadınların çalışma hayatının her seviyesinde daha yoğun görev alması gereğine inanıyorum. Bugüne dek de bu konuda birçok projenin içinde yer aldım. ÖzDöner’de de et hazırlama ve döner takma gibi erkek egemen olanlar dahil tüm işlerde kadın çalışanlara fırsat verilmesini sağlayacağız”** dedi.

**“ÜRETİMDE COVİD-19 ÖNLEMLERİ”**

“Tüm üretim süreçlerimizde hijyen ve sanitasyon kurallarını zaten üst düzeyde uyguladığımız için Covid-19 nedeniyle büyük bir değişiklik olmadı” diyen Özürün alınan önlemleri şöyle sıraladı: “Tesis yerleşimimizde zaten her personelin çalışma tezgahı birbirinden farklı ve aralarındaki fiziksel mesafe olması gerekenden fazla. Sadece dinlenme zamanlarında mesafe kurallarına uyarak ve olası risklere karşı semptom takibi yaparak sürece uyum sağladık. “

Daha fazla bilgi için:

medya@ozdoner.com