



G A S T R O N O M İ  
*Lezzet*

# Özcanlar Köfte

## Trakya'nın lezzetiyle büyüyen markası

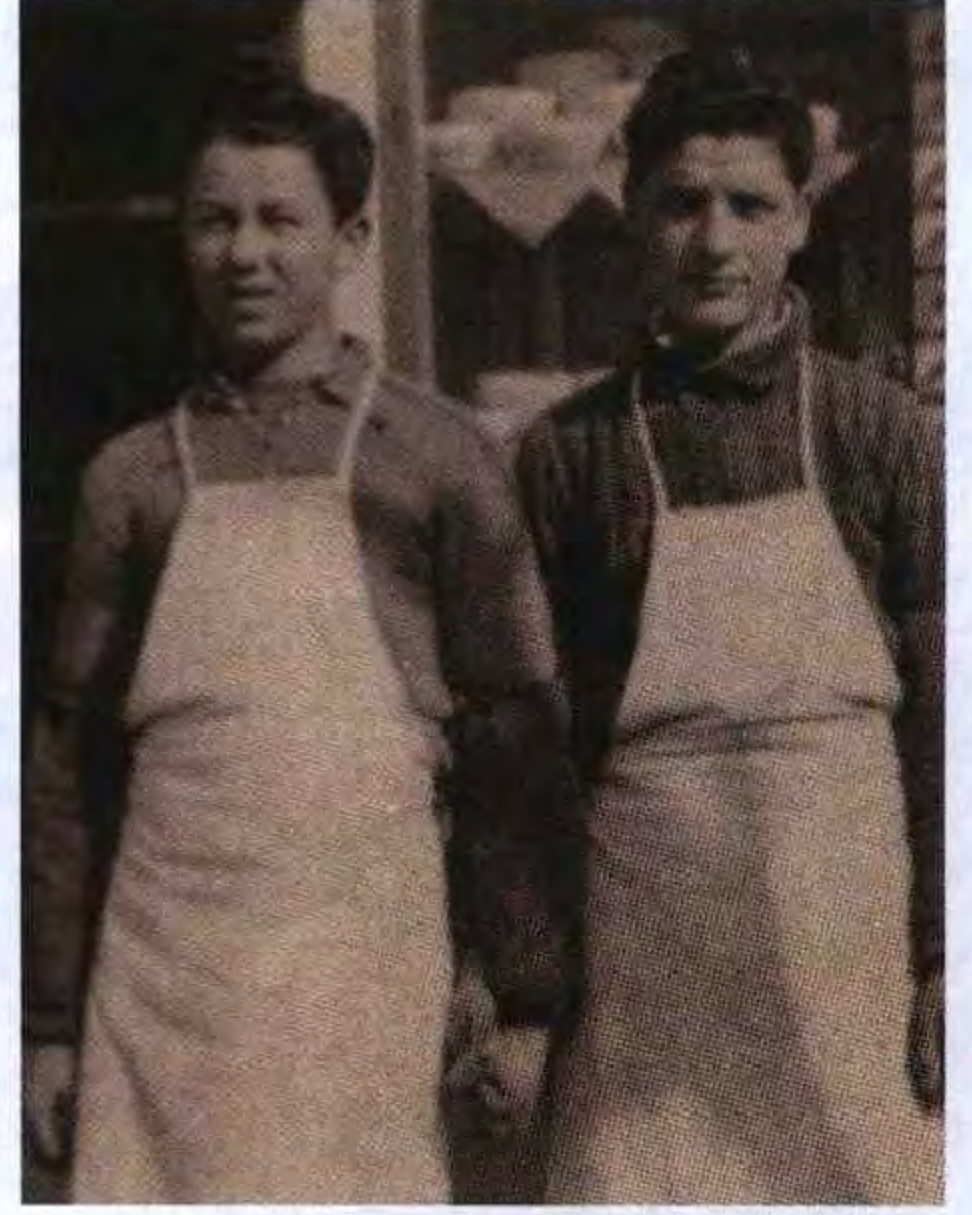
Türkiye'nin en iyi köfteci listesinde adını duyduğumuz **Özcanlar Köfte** Tekirdağ Köftesi ile başlayan üretim macerasını; yüzde 100 dana eti sucuk, üzüm suyu, peynir helvası gibi yan ürünlerle geliştirerek kısa sürede bir gıda markası olma yolculuğuna dönüştürdü. **Özcanlar Köfte'nin** hızlı ve istikrarlı büyüme sürecini **Özcanlar Köfte** Genel Müdürü Mestan Özcan ile konuştuk.

CÜNEYT SÖZ

**Türkiye'nin** en iyi köfteci listesinde adını duyduğumuz **Özcanlar Köfte'nin** kökleri, aileden köfteci iki usta olan İsmail ve Arif Özcan kardeşlerin 1953 yılında açtıkları Öncü Köfteci Lokantası'na uzanıyor. 1982 yılında Meşhur Köfteci Özcanlar markasını kuran aile, 1994 yılında Tekirdağ'da 'Özcanlar 2' şubelerini açıyor. Önceliği daima lezzet standardını korumak olan Özcanlar Ailesi'nin ikinci kuşağı 2000'li yıllarda şirketin büyümesinin önünü açıyor. Her bir adımda aile büyüklerinin onayını alarak kapasite artırımını yapan ve altyapıyı oluşturan yeni kuşak, 2007 yılında İstanbul Astoria'da açtıkları restoranla markayı İstanbullularla buluşturuyor. 2009 yılında Tekirdağ Maxi'de bulunan restoranlarını Tekirdağ Limanı'na taşıyarak 1000 metrekare kapalı alana sahip olan sahil şubelerini kuruyorlar. 2010 yılında 500 konuk ağırlama kapasitesine sahip olan Tekirdağ Beyazköy şubesi hizmete giriyor. 2012 Eylül ayıyla birlikte İstanbul Beylikdüzü'ndeki Skyport'ta altıncı restoranını açan marka; yine aynı yıl 1200 metrekare kapalı, 1200 metrekare açık alanı, terası ve bahçesi olan Çorlu restoranını hizmete sokuyor. **Özcanlar**

**Köfte'nin** hızlı ve istikrarlı büyüme sürecini **Özcanlar Köfte** Genel Müdürü Mestan Özcan ile konuştuk.

**Özcanlar Köfte'nin** Tekirdağ Köftesi ile başlayan üretim macerası; kaşarlı, kasap ve satır köftenin ardından yüzde 100 dana eti sucuk, ayran, üzüm suyu, peynir helvası gibi yan ürünlerle devam ederek kısa sürede bir gıda markası olma yolculuğuna dönüşüyor. Marka bugün iki adet et marketi, bunları besleyen 500 büyükbaş kapasiteli besi çiftliği, ISO, HACCP ve HELALDER belgeli modern üretim tesisi, 1500 dönümü aşkın tarım arazisiyle Tekirdağ'ın önemli ekonomik varlıklarından biri. **Özcanlar Köfte'nin** sahil şubelerinin açılmasının şirketin büyümesine büyük bir ivme kazandırdığını anlatan Mestan Özcan, özellikle yaz mevsiminde günde 4 bine varan konuk ağırlamalarının buna örnek olduğunu belirtiyor. Mestan Özcan, şubeleşme konusunda ise şunları söylüyor: "Yeni şube açmayı düşünüyoruz. Lüleburgaz, Keşan, Edirne ve Çanakkale şube açmayı planladığımız lokasyonlar. İstanbul'da ise büyük ölçekli şubeleri hayata geçirmeyi hedefliyoruz."



**Mestan Özcan**  
Özcanlar Köfte Genel Müdürü



GASTRONOMİ  
*Lezzet*  
ÖZCANLAR KÖFTE**Günde iki ton köfte üretiyor**

Özcanlar Köfte'nin 2004 yılında kurmuş olduğu üretim tesisi, Tekirdağ merkezde yer alıyor. ISO, HACCP ve HELALDER belgeli modern üretim tesisinde; ilk olarak kesilmiş hayvanlar kemiksizleştiriliyor. Burada hayvanın antrikot da dahil tüm değerli etleri köftenin içine giriyor. Tekirdağ Köftesi, yüzde 100 dana etiyle hazırlanıyor. Kasap köftede yüzde 20 oranında kuzu eti, satır köftede yüzde 50 dana, yüzde 50 kuzu eti kullanılıyor. Ürünlerin hiçbirinde koruyucu, katkı maddesi, soya veya mekanik kıyma kullanılmadığını vurgulayan Mestan Özcan, yaz mevsiminde günde iki tonun üzerinde, kışın ise bir ila iki ton arasında köfte üretimi yaptıklarını söylüyor. Tüm ürünler tek merkezde imal ediliyor. Köfte, ayran ve tatlılar günlük üretiliyor. Soğutuculu araçlarla şubelere günlük olarak sevk ediliyor.

**NENEREDEN****ENDÜSTRİYEL MUTFAK PROJESİ**

İstanbul Makpa

**ÇATAL-BIÇAK-KAŞIK**

Ar Yıldız

**BARDAKLAR**

Paşabahçe

**PORSELEN**

Kütahya Porselen Fiyonk Serisi

**HİJYEN**

Sealed Air'in iş birimi Diversey

Tüm ürünler tek merkezde imal ediliyor. Köfte, ayran ve tatlılar günlük üretiliyor.

Soğutuculu araçlarla şubelere günlük olarak sevk ediliyor.



Üretim aşamasında 30-40 yıldır imalatta çalışan ustalar, köftenin lezzeti, kalite ve kıvamını kontrol ediyor.







# G A S T R O N O M İ

## lezzet

### ÖZCANLAR KÖFTE



Hayrabolu tatlısı



**Özcanlar Köfte,** tatlı mөнüsünde de iddialı. Trakya'ya özgü sütle hazırladığı fırında sütlacın sırrı, Özcanlar Ailesi'nin 100 yıllık reçetesinde saklı.

Fırın sütlac



Özcanlar Köfte'nin Muratlı Yurtbekler Köyü'nde bulunan dört dönümlük besi çiftliğinde 450 büyük baş hayvanla et, 75 süt ineğiyle de el değmeden süt üretimi yapıyor. 1500 dönümlük arazilerinde ayçiçeği ve buğday üretiminin yanı sıra kendi besi çiftliklerinin yem ihtiyacı karşılanıyor.

### “Hizmet ve personel kalitesi çok önemli”

Özcanlar Köfte'de kalite kontrol noktasında iki unsur var. Bunlardan ilki üretim aşaması. Üretim aşamasında 30-40 yıldır imalatta çalışan ustalar, köftenin lezzeti, kalite ve kıvamını kontrol ediyor. Tüm süreçler gıda mühendislerinin kontrolünde ilerliyor. Diğer kalite kontrol süreci satış aşamasında gerçekleşiyor. Şubelerdeki bu iç denetimde puanlama sistemi uygulanıyor. Haberli ya da habersiz yapılan bu denetim sürecinde; köftenin pişirilmesinden sunulmasına, mutfak hijyeninden salon temizliğine, çalışanların tutumundan restoranda çalan müziğin sesine kadar tüm detaylar puanlanıyor. Şubelerdeki hizmet kalitesine ve personel eğitimlerine çok önem verdiklerini belirten Mestan Özcan, “Tekirdağ Köftesi'ni iyi yapmak bu işin bir kısmı. Diğer önemli kısmı ise iyi sunmak. Köfteyi ne kadar iyi yaparsanız yapın, doğru zaman ve şekilde pişiremezseniz sunumda kaliteyi düşürebilirsiniz. Bu nedenle en kritik personel ızgaracıdır. ızgaracılar ciddi bir eğitim alırlar ve pişirdikleri köfteler onaylanırsa ızgaranın başına geçerler. Bunun yanı sıra gerek mutfak, gerekse servis personelimiz düzenli olarak eğitim alırlar. Herhangi bir aksaklık durumunda acil eğitimler de veririz. Hijyen konusunda sektörün en büyüklerinden Sealed Air'in iş birimi Diversey ile çalışıyoruz. Tüm ürünlerin kullanımına yönelik olarak personelimize periyodik eğitimler veriyorlar” diyor.

### 61 yıldır aynı reçete uygulanıyor

Özcanlar'da şubeler üç farklı kategoriye ayrılıyor, tabii mөнü de. En büyük şubelerde normal köfte çeşitlerinin yanı sıra çöp şiş, tavuk pizola, tavuk

şiş, Ali Nazik, dana şiş gibi seçenekler sunuluyor. Çok yakında Çorlu şubesinin mөнüsüne lokum, antrikot, sac kavurma gibi çeşitler eklenecek. Büyük iki şubede, diğer şubelerden farklı olarak pazar günleri 140 çeşidin üzerinde ürünle açık büfe kahvaltı sunuluyor. İstanbul'da bulunan orta ölçekli şubelerin mөнülerinde köftenin yanı sıra tavuk ve çöp şiş; en küçük şubeler olan Özcanlar 1 ve Özcanlar 2'de tavuk şiş yer alıyor. Satışlarının yüzde 80'ini Tekirdağ Köftesi'nin oluşturduğunu söyleyen Mestan Özcan, “Köftemiz, 1953'te nasılsa, bugün de öyle üretiliyor. 61 yıldır aynı reçete uygulanıyor. Reçete içinde; yüzde 100 Trakya dana eti, soğan, sarımsak, kimyon, karabiber ve çok az miktarda ekmek kullanılıyor. Bu reçete, gerçek Tekirdağ Köftesi'nin reçetesidir ama Özcanlar bunu hakkıyla yapıyor” diyor.

Özcanlar Köfte, tatlı mөнüsünde de iddialı. Trakya'ya özgü sütle hazırladığı fırında sütlacın sırrı, Özcanlar Ailesi'nin 100 yıllık reçetesinde saklı. Trakya'nın yöresel Hayrabolu Tatlısı, kaymak, fındık ve tahin eşliğinde sunuluyor. Bir diğer yöresel tatlı ise, Tekirdağ ve çevresinin geleneksel tatlısı olan peynir helvası.

[www.ozcanlarkofte.com](http://www.ozcanlarkofte.com)

