

# Özcanlar 50 kilo ile başladı, 1 tona çıktı

Tekirdağ köftesinde ilk akla gelen markalardan Özcanlar Köfte, 7 şubeye ulaştı ve günde 1 ton köfte satmaya başladı

1953 yılından bu yana Tekirdağ Köftesi dendiğinde ilk akla gelen markalardan biri olan Özcanlar Köfte, ikinci kuşak yönetimle birlikte hızlı büyüme dönemine girdi. Tekirdağ'ın da en önemli ekonomik varlıklarından biri olan Özcanlar Köfte, 7 restoran, 2 et market, 2 bin metrekare alanda kurulu et işleme merkezi, 500 büyük ve 500 küçük baş hayvanın yetiştirildiği çiftlik ve 350 çalışanı ile faaliyet gösteriyor.

Özcanlar Köfte Genel Müdürü Mestan Özcan hızlı büyüme öyküsünü anlattı. 1953 yılında ba-

baş İsmail Özcan tarafından kurulan Özcanlar Köfte'nin o günlerde günde 50 kilo köfte hazırlayıp sattığını belirten Mestan Özcan bugün ise günde 1 ton köfte yapıp sat-

tıklarını belirtti.

Tekirdağ köftesinde marka olmalarının formülünü ise Mestan Özcan şöyle aktardı:

"Ürettiğimiz Tekirdağ köftesine dana eti, soğan, sarımsak, ekmek, tuz, kimyon, karabiber dışında hiçbir madde karıştırmıyoruz. Bu hammaddelerin tümünün oranları ve cinsi, ortaya çıkacak olan Tekirdağ köftesinin tadını, aromasını, rengini ve sertliğini değiştirir. Özcanlar'ın köfteleri sadece gerçek etten üretilir. Hiçbir koruyucu, katkı maddesi; soya veya mekanik kıyma içermez."



## Franchise ile büyüyecek

ÖZCANLAR Köfte'nin İstanbul'da 2 şubesi var. Biri Astoria'da diğeri ise Beylikdüzü Skyport AVM'de. Tekirdağ il merkezinde 4, Çorlu'da ise 1 şubesi bulunan Özcanlar Köfte franchise modeli ile büyümeye de sıcak bakıyor. Franchise bedeli olarak 50 bin euro talep eden Özcanlar Köfte'nin Genel Müdürü Mestan Öz-

can "Sadece bu bedeli karşılamak bizim için yeterli olmuyor. Çalışacağımız kişilerin restoran sektöründe faaliyet göstermiş olmasını tercih ediyoruz. Bunun yanında markamızı bizim gibi korumasını bekliyoruz ve birlikte büyümeyi hedefliyoruz" diye konuştu.



Mestan Özcan