

ÖZEL SÖYLEŞİ REMZİ KAPLAN

DÖNERİ AVRUPA'YA SEVDİREN ADAM

Remzi Kaplan, Almanya'nın başkenti Berlin'de küçük bir dönerci dükkanıyla iş hayatına atıldı. Ardından döner imalatçılığına başladı. **Yozgatlı Remzi Kaplan, 'Avrupa'nın Döner Kralı' olarak şöhret kazandı.** Günde 22 ton et işleyen Kaplan Döner; Almanya, Hollanda, Belçika ve tüm Avrupa'ya dağıtım yapıyor .



'Döner imalatçılarıyla ters düşünce kaliteli döner üretme kararını aldım. Cesaret ve kararlılıkla döner imalatı yapmaya başladım.'

Almanya'da işçilikten, patronluğa yükselmiş önemli Türk iş adamlarından biri de Remzi Kaplan... Yozgat'ın Sorgun ilçesinde doğan Kaplan'ın ailesi Almanya'ya işçi olarak gidiyor. 1970 li yıllarda gurbetle tanıştığında henüz 12 yaşındaymış. Kaplan, kısa okul döneminin ardından çocuk yaşta çalışmaya başlıyor. Berlin semt pazarlarında zor koşullarda çalışırken girişimcilik ruhunu keşfediyor. 1974'te babasıyla dükkan açıyor. Bir koltukta dört karpuz taşımaya karar veren Kaplan, sucuk, salam, sosis fabrikasında da çalışıyor. Pazarcılık, dükkan ve fabrikanın ardından bir de şarküteri alanıyla ilgileniyor. Bazen günde 20 saat çalışarak kar-kış, gece-gündüz demeden çok emek veriyor. 1989 yılına gelindiğinde iki Almanya'nın birleşmesiyle değişik pek çok sektörde yeni iş fırsatla-

n doğuyor. Ticari zekaya sahip olan Kaplan, Doğu tarafında dönerci olmadığını fark ederek orada dükkan açıyor. Döner işinin iyi gittiğini görünce de hedefini büyütüyor. Dışarıdan hazır döner almak yerine, et işine giriyor... Döneri de kendi üretmeye başlıyor. 1991'de ilk döner fabrikasını kuruyor. Sonra Hollanda'da fabrika çalıştırmaya başlıyor. Bugün üretim fabrikalarıyla "Avrupa'nın Döner Kralı" olarak tanınıyor. Fabrikaların yanında dükkanları da olan Kaplan, Avrupa'da binlerce noktaya döner dağıtıyor. Fransa, Belçika, Danimarka, İtalya ve Finlandiya başta olmak üzere tüm Avrupa'ya

döner ihraç ediyor. Kaplan aynı zamanda Avrupa, Döner İmalatçıları Derneği Kurucu Başkanı. Bugün gelinen noktada çocuklarının da işe el atmasıyla markasını daha da geliştirme hedefi olan Avrupa'nın Döner Kralı Remzi Kaplan ile başarı öyküsünü konuştuk

■ Döner işine nasıl girdiniz?

Doğu Almanya'ya döneri ilk götiren ben oldum. Dönerimiz ilgi görünce o zamanlar "Türk döneri korkuttu" diye gazetelerde başlıklar atıldı. İlk 1 yıl döneri imalatçılardan aldık. Dönem talep gömmesi ve işlerin yoğun olmasından dolayı imalatçılar kaliteyi düşürdü ve sorunlar yaşadık. 'Kötü komşu insanı mal sahibi yapar' derler ya aynen öyle oldu. Döner imalatçılarıyla ters düşünce kaliteli döner üretme kararını aldım. Cesaret ve kararlılıkla döner imalatı yapmaya başladım.



AVRUPA'YA DÖNER İHRAÇ EDİYOR 1991'de ilk döner fabrikasını kurdu. Sonra Hollanda'da fabrika çalıştırmaya başladı. Bugün üretim fabrikalarının yanında dükkanları da olan Kaplan, Almanya'nın yanında Fransa, Belçika, Danimarka, İtalya ve Finlandiya başta olmak üzere tüm Avrupa'ya döner ihraç ediyor.

ÖZEL SÖYLEŞİ REMZİ KAPLAN



1990'da Berlin'de 200 metrekarelik küçük bir döner imalathanesi açtık. Esnaflardan döner talebi gelmeye başladı ve derken kendi dükkanlarımız dışında dışarıya da döner satmaya başladık. İmalat işi büyümeye başladı. Kardeşim Mehmet Kaplan ile 1994 yılında Hollanda ortak şube açtık. Ardından 1996 yılında Hamburg'da bir şube daha açtık. İşler büyüyünce Berlin'deki küçük imalathanemizi yine Berlin'de bulunan daha büyük bir yere taşıdık. Bu arada Kaplan Döner olarak kendi büfe ve lokantalarımızı açıyorduk. Hızla Avrupa'nın birçok noktasına yayılarak Avrupa'nın Döner Kralı olduk.

GÜNLÜK 22 TON ET İŞLİYORUZ

■ Bugün hangi noktadasınız?

Bugün itibarıyla Avrupa'nın bütün ülkelerine döner veriyoruz. Avrupa standartlarında üretim gerçekleştiren ilk tesisiz. 2000 yılında ortaklıktan ayrıldık ve herkes kendi işine bakmaya başladı. Ben de 2000 yılından sonra direksiyonun başından yavaş yavaş ayrılmaya başladım. Öğlum ve büyük kızım direksiyonun başına geçti. Arkalarından küçük kızım yetişti ve o da artık çalışıyor. İkinci neslin de işe girmesiyle Avrupa markası olarak yolumuza devam ediyoruz. Bugün itibarıyla günlük 22 ton et işliyoruz. Avrupalılar artık döneri tanıyor. Biz Almanya'nın en büyük dönerini yaptık. 587 kilo. Caddeye tezgâh kurduk ve o döneri sattık. Üst tiste 5 yıl döner günleri yaparak dönerin tanınmasını sağladık.

ALMANYA'DA GÜNLÜK 400 TON DÖNER TÜKETİLİYOR

■ Dönerin ekonomiye katkısı nedir?

Döner deyip geçmemek lazım. Süt dana etinin işlendiği imalathaneler, çalışanlar, kullanılan yan ürünler var. Üretimin yanında, paketlenme, satış, büfe ve lokantalar bulunuyor. 1 milyon kişiye istihdam sunuluyor. Almanya genelinde günde 400 ton günlük döner tüketiliyor. İnsanlara iş kapısı açılıyor. Dönerin yanında salata var, sos ve içecek grubu var. İnsanlar kamını hızlı ve ekonomik yoldan doyurabiliyor. Dönerciliğin önemli bir iş olduğunu gören Almanya bu işe sahip çıkıyor. Türkiye'de sahip çıkmalı. Eski Bakanlarımızdan Mehdi Eker ile bu konuda konuştuk Türkiye'ye döner yönetmeliğini ben gönderdim bunun şahidi Mehdi Eker'dir. Hatta, bakanımızdan şunu da istemiştik; "Türk dönerini biz Avrupa'ya tanıttık ama Avrupalılar, Türkiye'ye gittiklerinde Avrupa'daki döneri yiyemiyor. Bu konuda gerekli düzenlemelerin yapılması gerekiyor" dedim.

DÖNERİMİZ TÜRKİYE'DEKİNDEN DAHA KALİTELİ

■ Avrupa ile Türkiye'deki döneri kıyasladığınızda nasıl bir tablo görüyorsunuz?

Avrupalılar burada yedikleri kaliteli döneri Türkiye'de yiyemiyor. Avrupa'daki sunumumuzun daha iyi olduğunu dışıntıyorum. Tür-

kiye'deki sunumun da Avrupa'daki gibi olması lazım. Döner tüketicisine alternatif sunulmalı. Döner soslu mu, sossuz mu olacak bu alternatif olmalı. Ama Türkiye'de döner sanki altın tartıyormuş gibi sunuluyor. Bunun en büyük sebebi elbette döner etinin Türkiye'de pahalı olmasıdır. Türkiye'deki sistemi bu anlamda gözden geçirmek gerekiyor. Oysa Avrupa'da biz döneri göz kararı incecik kesip müşterilerimize sunuyoruz. Avrupa'daki döneri, Türkiye'ye getirmek ve vatandaşlarımızın beğenmesine sunmak istiyoruz. Türkiye'deki tüketicilerin bizim sunduğumuz şekliyle döneri soslu, beyaz sossuz, beyaz veya kırmızı et olarak tatmasını istiyoruz. Biz süt danasından döner eti üretiliyoruz. Türkiye'de ise sığır veya tosun eti ağırlıkta. Türkiye'de işini mükemmel yapan dayen meslektaşlarımızı tenzih ederek Avrupa'daki sistemi anlatıyorum.

MERKELE'DÖNER USTASI OL' TEKLİFİNDE BULUNDU

■ Döner herkes mi ilgi duyuyor?

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan ve Almanya Başbakanı Angela Merkel ile döner üzerinden güzel anılar yaşadım. Bugün Cumhurbaşkanı olan Sayın Erdoğan, 2007 yılında Başbakan'dı. Avrupa'nın Döner Kralı diye adımı duyunca beni çağırdı. Bana, "Döner kralısın ama hiç dönerini yemedik" dedi. O zaman Başbakanımızın kaldığı otele dışarıdan yiyecek



içecek sokmak kesinlikle yasaktı. Bir şekilde onay aldık. Ekibimizle, Sayın Erdoğan ile Türkiye'den beraberinde gelen 60 kişilik misafir gruba döner ziyafeti verdik. O sırada Sayın Erdoğan'la 1 saat sohbet etme fırsatı buldum. Bir de Almanya Başbakanı Merkel ile bir anım var. Merkel seçim öncesi seçmenleri ziyaret ediyordu. Döner lokantamızı da ziyaret etti. İçeri girince kendisine döner kesmesini teklif ettim. Bıçağı alan Merkel döneri kesmeye başladı. Ben de kendisinin güzel döner kestiğini görünce, 'Eğer seçimi kaybederseniz işiniz hazır. Döner ustası olabilirsiniz' dedim. Bu anıların dışında ayrıca Almanya Cumhurbaşkanı ile Almanya Cumhurbaşkanlığı Sarayı'nda halka açık günde VIP bölümlerinde döner ziyafeti veriyoruz. Orada da dönerin tanıtımını sağlıyoruz.

TÜRK GİRİŞİMCİSİ HER YERDE BAŞARILI

■ Döner konusunda Türkiye geriden mi geldi?

Türkiye, modern anlamda döner imalathanelerinin kurulması ve franchising sistemi ile Avrupa'dan sonra tanıştı. Bizim Almanya'da bu sistemi gören Türkiye'deki girişimciler bizden sonra adım atarak bu alanda epey ilerlediler. Türkiye'de bu alanda markalaşan firmalar da var. Türk girişimcisi dünyanın her yerinde öne çıkıyor. Türkiye ya da Almanya fark etmiyor. Cesaretimiz, girişimciliğimizle birleşince başan geliyor. Zaten Türkiye'den ve genç ni-

BABA OLARAK ÇOCUKLARIMLA GURUR DUYUYORUM

Uzun yıllar önce pazarcılık yaparken o zamanlar 5 yaşında olan kızım yanıma gelir bana yardım ederdi. Arkamızda çocuk parkı vardı. Kızıma, "sen git orada oyna" derdim ama o yanımdan ayrılmaz, çalışmak isterdi. Küçük kızım, "babam, ağabeyim ve ablam çalışıyor. Ben parkta oynamam" derdi.

fusundan korkmaları bu yüzden. Tarım ülkesi olmamız, girişimci olmamız bizi sevmeyenleri türktüüyor.

■ Yıllardır Almanya'dasınız farklı birçok şapkanız var değil mi?

Avrupa Türk Döner İmalatçıları Birliği kurucu başkanıyım. İki dönem Avrupa Komite Başkanı Yardımcılığı yürüttüğüm Dünya Türk Konseyi'nin, bugün yönetim kurulu üyesiyim. **Dış Ekonomik İlişkiler Kurulu** bünyesinde ise Avrupa Gıda ve Gastronomi Komisyonu'nda görevim var. Bir dönem Muhtar Kent ile Avrupa'da döner İmaj çalışmaları yaptık. Bu çalışmalar devam ediyor. 8 yıldır Başkanlığım yürüttüğüm Türk Alman İşadamları Birliği'ni ise 1996 yılında kurduk. Türkiye ile Almanya arasında iş yapmak isteyenlere danışmanlık hizmeti veriyoruz.

■ Bugünlere getirdiğiniz markayı çocuklarınız mı ileriye taşıyacak?

1989 yılında başlattığım ve bugün Avrupa'da

marka haline dönişen Kaplan Döner, çocuklarımızın sayesinde büyütmeye devam edecek. Baba olarak aralarında ayrılmayı yapmadığım bütün çocuklarımla gurur duyuyorum. Uzun yıllar önce pazarcılık yaparken o zamanlar 5 yaşında olan kızım yanıma gelir bana yardım ederdi. Arkamızda çocuk parkı vardı. Kızıma, "sen git orada oyna" derdim ama o yanımdan ayrılmaz, çalışmak isterdi. Küçük kızım, "babam, ağabeyim ve ablam çalışıyor. Ben parkta oynamam" derdi. Pazar tezgahımın yanında ona küçük tahta yaptırdım, kızım o tahtanın üzerine oturur pide satardı. Günde 50, bazen 100, hatta 200 pide satardı. Bu arada oğlum Ortadoğu ülkelerinde iş yapıyor. Dubai, Katar, Suudi Arabistan, Pakistan gibi ülkelerde yatırımları var. Aile olarak iş bölümü yaptık. Kızım Almanya'ya, oğlum Avrupa'ya bakıyor. İş iyi götirdüklerini düşünüyorum. Ben de yanlarındayım, zaman zaman fikir alıyolar. Tecrübelerimizi paylaşıyoruz. Gençlere fırsat vermek gerekiyor. Ticarete risk almır ama sermayenin tamamı riske atılmaz. Yüzde 30 risk normaldir.