

Yummy



JW Marriott Istanbul Bosphorus gibi tarihi bir binayı lüks otelcilikle birleştirirken, sizi en çok etkileyen şey ne oldu Ediz Bey?

Binamız yaklaşık 200 yaşında. Bu yaşanmışlık beni her zaman çok etkiledi. Tarihi yapılara özel bir ilgim var. Bazı suit odalarımıza İstanbul'daki sarayların isimlerini vermemiz, bu bağın bir yansıması. Lobimizde 18. ve 19. yüzyıldan kalma, Katar'daki müzeden getirilen halılar yer alıyor. Bunlar sadece estetik objeler değil; mekâna ruh veren, geçmişle bugünü buluşturan detaylar.

Otelde küçük dokunuşların büyük farklar yarattığını da söylüyorsunuz Misafir deneyimini güncel tutmak adına bu değişimleri nasıl yönetiyorsunuz?

Otelimiz henüz 5 yaşında ama misafir beklentileri çok hızlı değişiyor. Ufak tasarım güncellemeleri bile çok büyük etki yaratabiliyor. Teknolojiyi yakından takip ediyoruz çünkü konfor ve çağdaşlık arasındaki dengeyi kurmak artık lüksün bir parçası. Misafirin deneyim yaşamasını sağlamak önceliğimiz. Bu fiziksel değişikliklerle birleşince güçlü bir sadakat oluşturuyor.

Ekibinizle sahada olmayı sevdiğinizi biliyoruz. Özellikle genç ekip arkadaşlarınızı nasıl motive ediyorsunuz?

Sahada olmak benim için sadece bir tercih değil, bir yöntem. 32 yıllık tecrübemi tüm ekiple paylaşıyorum.

JW Marriott Istanbul Bosphorus

**Genel Müdür C. Ediz Tuncer &
Octo Executive Şefi Şafak Erten**

Octo'da yönetim ve mutfak el ele:

Lezzet stratejiyle, tabak sürdürülebilirlikle buluşuyor. Bir tarafı 200 yıllık geçmişe dayanan bir yapı, diğer tarafı modern gastronomi anlayışı... JW Marriott Istanbul Bosphorus, hem otelcilikte hem mutfakta fark yaratan bir deneyim sunuyor. Otelin Genel Müdürü C. Ediz Tuncer ve Octo Executive Şefi Şafak Erten, sadece yönettikleri alanlarda değil, aynı mutfakta paylaştıkları tutkuda da buluşuyor. Bu röportajda iki güçlü karakterin bakış açılarıyla yerel malzemeyi, sürdürülebilir mutfak anlayışını ve ekip ruhunu konuştuk.

Röportaj Mukaddes Kaya

Her karar sürecine dahil olmalarını sağlıyorum. Gençler çok istekli ve potansiyelleri yüksek. Onlara alan açmak, fikir üretmeleri için cesaret vermek çok önemli. Artık bu yaklaşım içlerinde tatlı bir rekabete dönüştü bile. Hepsi geleceğin yöneticileri olacak.

Liderlik anlayışınızda sizi tanımlayan temel prensip nedir?

Dinlemek. İyi bir liderin en önemli özelliği dinlemeyi bilmesidir. Ekip arkadaşlarımı dinler, fikirlerini önemserim. Karar süreçlerinde onları işin içine dahil ederim. Böylece herkes kendini bu yapının bir parçası olarak görür. Bu sahiplenme kültürü başarıyı beraberinde getiriyor.

Peki Octo'da sürdürülebilirliği sadece mutfak prensibi değil, bir duruş olarak benimsediğinizi söylüyorsunuz.

Bu anlayış menüye nasıl yansıyor şefim?

Octo'da sürdürülebilirlik sadece bir söylem değil, mutfağımızın kalbidir. Menü planlamasından atık yönetimine, tedarikten pişirme tekniklerine kadar her noktada sürdürülebilirliği ön planda tutuyoruz. Coğrafi işaretli ürünlere, kadın kooperatiflerinden gelen hammaddelere, mevsimsel içeriklere öncelik veriyoruz. Deniz ürünlerinde ise izlenebilirlik bizim için temel kural. Sadece lezzet değil, aynı zamanda bir değer sunmak istiyoruz.

Şefim Anadolu'nun yerel ürünlerini modern mutfağa entegre ederken nelere dikkat ediyorsunuz?

Yerel ürün bizim için sadece malzeme değil, bir anlatı taşıyıcısı. Gaziantep'ten gelen firik bulgurunu manda kaymağıyla buluşturmak, Trakya el yapımı kuskusunu deniz mahsülleriyle eşleştirmek gibi örneklerde, o ürünün hikâyesini koruyarak çağdaş sunumlarla harmanlıyoruz. Zahteri, balık marinasyonlarında kullanıyoruz. Her tabakta geçmişle şimdi arasında bir köprü kurmaya çalışıyoruz.

Bir tabağın sadece lezzet değil, kültürel hafıza taşıyan bir öge olduğuna inanıyorsunuz. Bu bakış açısı menüye nasıl yön veriyor şefim?

Yerel malzeme, bir ürün olmanın ötesinde geçmişin, emeğin ve coğrafyanın temsilcisidir. Bu bilinçle hareket ettiğimizde her tabak bir anlatıya dönüşüyor. Geleneksel çağdaş tekniklerle harmanlayarak sunuyoruz. Bu yaklaşım sayesinde unutulmaya yüz tutmuş ürünler yeniden değer kazanıyor, yerel üreticiler destekleniyor, kültürel miras yaşatılıyor. Food in Life'tan aldığımız "Yerel Üreticiyi Destekleyen Restoran" ödülü de bu anlayışın bir yansımasıydı.

Ediz Bey, sizin mutfakla olan ilişkiniz de oldukça samimi. Bu ilgi misafir deneyimini nasıl etkiliyor?

C. Ediz Tuncer: Her zaman söylüyorum: "Şimdiki aklım olsaydı, şef olurdu." Mutfak benim için çok keyifli bir alan. Şafak şefle yemek yapmak, tarif almak, evde denemek büyük bir haz. Mutfakla bu kadar iç içe olmak, otelcilikte gastronominin önemini daha iyi kavramamı sağlıyor. Çünkü lezzet, misafir deneyiminin unutulmaz parçası.

Octo'da sanatı da tabakların bir parçası haline getiriyorsunuz. Bu çok katmanlı yaklaşım deneyimi nasıl dönüştürüyor?

Şafak Erten: Gastronomi ve sanat zaten birbirine çok yakın iki disiplin. Biz tabak sunumlarında mimariden, geleneksel el sanatlarından ya da dönemsel temalardan ilham alıyoruz. Sunum dili, mekan atmosferi ve servis ritüeli sanatsal bir bütünlük oluşturuyor. Misafire sadece bir yemek değil, estetik ve duygusal bir deneyim sunmak bizim için önemli.

Octo'da sadece yemek değil, öğrenme ve paylaşım da deneyimin bir parçası. Bu yaklaşımı nasıl yapılandırıyorsunuz?

Bizim için Octo sadece yemek yenilen bir yer değil. Workshop'larla bu deneyimi daha da zenginleştiriyoruz. Zeytinyağı tadımları yapıyoruz, üreticilerin hikâyelerini anlatıyoruz. Katılımcılarla sadece tat değil, bilgi ve farkındalık da paylaşıyoruz. Bu paylaşımlar deneyimi çok daha derin bir boyuta taşıyor.

