

ABDURRAHMAN ŞİRİN İLE RÖPORTAJ



KASAP OLMAK HAYALİNİN GELDİĞİ NOKTA: ŞİRİN ET VE ET ÜRÜNLERİ

“Birileri güzel sucuk yapabilir hatta bizden daha güzel de yapabilir fakat bizim gibi asla!”

Mustafa Uysal: Abdurrahman Şirin kimdir? Bize mesleki geçmişinizi biraz anlatır mısınız?

Abdurrahman Şirin: Abdurrahman Şirin, Şirinler sülalesine mensup, eski belediye başkanlarından İhsan Şirin’in oğludur. 1962 doğumludur, ilkokulu Arslanbey İlkokulunda okuyan biridir ama aynı zamanda ilkokuldan öteye de okuyamayan bir insandır. Okulu sevdirecek bir öğretmenle tanışmamamız bizim şanssızlığımız oldu. İlkokulu yılgın, bezgin okuyan Abdurrahman Şirin şu an inşaat mühendisi olan ağabeyi Mustafa Şirin tarafından ortaokula gönderilmek istenmektedir. İlkokulu yılgın, bezgin okuduğum için okula gitmemek için çok ayak diredim.

M.U.: O öğretmene teşekkür etmek lazım Tavşanlı’ya bir girişimci kazandırmış aynı zamanda. (Gülüşmeler oluyor.)

A.Ş.: O da sizin bakış açınız, güzel bir nokta. İlkokuldan sonra tamirci olmaya karar verdim. Bu arada ortaokula gitmemek için direniyorum. Rahmetlik teyzemin oğlu tamircilik yapıyordu, ağabeyim buna müsaade etmedi. Derken Uzun Çarşının üst tarafında Ulu Camii’nin alt tarafına gelen yerde iş yerimiz var. Orada babam manifaturacılık yapıyor, yanı başımızda da bir kasap ağabey var herhalde oradan etkilenmiş olsam gerek ki bu sefer de kasap olmak istediğimi söyledim. Yine ağabeyim araya girdi, “Yahu nerede ne yağlı işler varsa başımıza bulup geliyorsun.” Dedi, benim kasaplığımıza da müsaade etmedi. Zaman geçti Bursa taraflarında bir 3-3,5 sene Kur’an Kursunda tahsil gördüm. Döndükten sonra yine babamla dokuz metre kare işyerinde manifaturacığa devam ettik. Sonra askerlik... Döndükten sonra 1983 yılında bir arkadaşla ortak besiyeye başladık. Bu ara manifatura yanında yaptığımız elbiseçiliği de tasfiye ettik. Derken 1987 yılında, aşağı yukarı 50-55 kadar hayvan bağladık besi ahırına.

Merhum Özal dışarıdan ithal dana getirdi yerli üretici perişan oldu. O gün canlı 3000 liraya aldığımız malı kesim 3000 lira olsaydı para kazanacaktık. 2000 liraya kadar düştü. Zarar ediyorduk, malımızı da kestiremiyorduk. Bu sıkışıklıkta zaten 15 sene öncesinden içimizde bir uhde vardı kasaplık yapmak gibi. Beslemiş olduğumuz danaları kimseye kestiremeyince bizim besiciliğimiz kasaplığımızı doğurmuş oldu. Hal böyle olunca kasaplığa başlamış olduk.

"İnsan aldanır mide asla!"

M.U.: Yani normal bir kasap oldunuz?

A.Ş.: Kendime şiar edindiğim bir hususu sizinle paylaşayım: İnsanların kazancı muhakkak kutsaldır. İnsanlar bizden bir kilo da olsa bir alış veriş yapıyorsa kimsenin kazancını tahmin etmeye çalışmadan "Bunun kazancı kutsaldır." Diyerek bize ödemiş olduğu bedelin tam karşılığını vermeye gayret ettik. En önemlisi, elbisecilik yaptığım zamanlarda İstanbul'da bir lokantaya uğradım. Orada küçük bir levha vardı. O levha benim zihnime kazınmıştır. Onu kendime bir km. taşı olarak benimsedim. Orada şöyle yazıyordu: "İnsan aldanır mide asla!" Oradan da hareketle kendimizin sevmediği ve yemediği, çoluk çocuğumuza yedirmekten imtina ettiğimiz bir ürünü hiçbir zaman için kesinlikle kullanmadık. İşte bu vesileyle kasaplığımız imalatı doğurdu. İmalat kombineyi doğurdu.

Allah'a şöyle bir yalvarışımı hatırlıyorum: Allah'ım çok insan çalıştıracak bir iş ver, diye bir duada bulundum. Bu dua benim elimde değildi belki, hasbelkader böyle bir dua ettim. Her şey muhakkak Allah'ın elindedir. Herhalde vakti zamanına denk geldi tam isabet etti o an. Bugün aşağı yukarı 70 kişi ile iş hayatımıza devam eder bir haldeyiz, çok şükür.

M.U.: Şu anda Şirin markası Tavşanlı'da ne iş yapıyor bize tanımlar mısınız?

A.Ş.: Şirin markası, çok cılız da olsa, bundan önce de ilçemizin ve ilimizin dışına çıkar bir durumdaydı. Şirin şu an kombine işletiyor. Bildiğiniz gibi mezbaha sadece etin kesilip dağıldığı bir yer. Kombine ise etin hem kesilip hem üretim yapıldığı yer anlamına geliyor.

Ürünümüzün ulusal bir marka olabilmesi için hiçbir eksikliği yok hatta fazlası var.

M.U.: Yani sizin Tavşanlı'da bulunan tesisinizin yaptığı iş.

A.Ş.: Kendimize hayvan kesiyoruz, Tavşanlı'da başka mezbaha olmadığı için, market olsun, kasap esnafı olsun, lokantacı esnafını olsun... Mallarını da biz

kesiyoruz. Dışarıdan buraya tüccar geldiğinde, yerli üreticiden hayvan almış, onların da etlerini kesiyor, muayene ediyoruz fason olarak dışarıya sevk ediyoruz. Ayrıca bizim, çevre illerle karkas et satışımız var. Şehir merkezinde 260 metre kare bir et marketimiz, onun üst katında ise yine aynı ölçüde kilo esaslı bir ızgara salonumuz var. Tavşanlı malum, sığ, körfez bir yer. Ulusal bir geçiş noktasında değil. Ürünümüzün ulusal bir marka olabilmesi için hiçbir eksiği yok hatta fazlası var. Bu sebeple 6 ay önce, Kütahya'nın Ankara, İstanbul, Eskişehir çıkışı da diyebileceğimiz yedinci kilometresinde, hizmet sektörü diye adlandırılan, restoran, et, sucuk, şarküteri, tost, büfe anlamı yüklediğimiz üç tane ayrı iş yeri açtık. Tavşanlı'mızın adını duyurmak, ürünümüzü ulusal bir marka yapabilmek adına orada faaliyete başladık.

M.U.: Bu, Şirin markasının ulusallaşma adına ilk adımı olarak okunabilir mi?

A.Ş.: Evet, şimdi niye oraya çıktık? Eğer ürününüzü insanlara beğendirip, elden ele, dilden dile reklamını yaptıramıyor iseniz çok paranız da olsa trilyonlarca liralık reklam kampanyaları da yapsanız bazen çok sağlıklı netice vermediği de oluyor. Kütahya'nın bu 7. kilometresindeki yer çok önemli bir güzergâh. İstanbul'u, Batıyı, Marmara'yı Güneye bağlayan bir yol üzerinde olması hasebiyle orada ürünümüzü görücüye çıkardık. Bir taraftan ulusal bir marka olmaya çalışırken bir taraftan da yeni kurulan Organize Sanayi Bölgesinde de imalathanemizi daha uç noktaya taşıyıp yenilemek arzusu içerisindeyiz.

M.U.: Yani Organize Sanayide de yatırımlarınız olacak?

A.Ş.: İnşallah.

M.U.: Bir de şu var, iki soruyu birleştirip sorayım, sucuk da yapıyorsunuz. Şirin Sucuk markanız var. Sucuğunuz Tavşanlı'da ve dışarıda ne kadar biliniyor, müşterilerinizin görüşü nedir ve bilirsiniz ki sucuk deyince insanlar önce şüphe ile yaklaşırlar. Çok şüphe götüren bir üründür sucuk. Şirin Sucuk için neler söyleyeceksiniz?

Biz daha önce şu veya bu marka ürünleri tüketiyorduk, sizin ürününüzü tanıdıktan sonra artık o markaları almamaya başladık.

A.Ş.: Şirin Sucuk dışarıda tam anlamıyla tanımıyor tabii. Tam olarak tanınmamakla birlikte elden ele, dilden dile tüketicilerimiz bize şu ifadeyle bulunuyorlar: (Marka ve isimler önemli olmamak kaydı ile.) Biz daha önce şu veya bu marka ürünleri tüketiyorduk, sizin ürününüzü tanıdıktan sonra artık o markaları almamaya başladık. Biz bu ifadeleri uzun vadede tahlil ediyoruz. Yani, bu söyledikleri gönlümüzü hoş etmek için söylenen şeyler mi, bu sözü söyleyen onlarca, yüzlerce insan var. Bu insanlar ileride de bizim ürünlerimizi kullanmaya devam ediyorlar mı? Almaya devam ettiğini gözlemlediğimiz de, evet diyoruz, biz doğru noktadayız. O zaman insanların midesine giden yolu veya hoşuna giden bir noktayı yakalamış olduğumuzu tespit etmiş oluyoruz. Biz, her ne kadar güzel ürün yapıyoruz dersek diyelim esas ışığı kimden alıyoruz? Tüketiciden alıyoruz.

Bu güzel sonuçlar da bizi motive ediyor. Bununla ilgili de bir iddiamız var, belki çok büyük bir iddia olacak ama, birileri güzel sucuk yapabilir hatta bizden daha güzel de yapabilir fakat bizim gibi asla!

İnsanların sucuğa olan güvensizliklerinde tabii ki haklı sebepleri var. Bugün piyasada et rakamlarının çok altında olan sucuk türleri satılmakta, et ürünleri satılmakta. Etin kıymanın kilosunun 15-20 liraya olduğu bir zamanda 5-6 liraya sucuk satılıyor olması da aslında çok garip. Bu da ülkenin biraz da sosyoekonomik yapısını ortaya koymakta... Şayet ülkemizin sosyoekonomik yapısı üst seviyede olsa kötü imalatçı mümkün değil kendisine pazar bulamaz. Bir meslektaşımın başına kötü imalatla ilgi bir felaket gelmesi en çok beni üzer. Ondan kaçan müşteri beni bulacak diye sevinemem. Çünkü bütün sucuk üreticileri olarak hepimiz zan altında kalırız. Mesleğe bakış açısı yaralanıyor. Böyle bir şeyin bana müşteri anlamında artışı olsa dahi bundan dolayı çok üzülürüm, mesleğim adına kaygı duyarım.

M.U. : Tavşanlı'da doğrudan et sektöründe olan en büyük kuruluşlardan biri olarak size soralım, et sektörü krizden nasıl etkilendi?

Şu da var ki, şikâyet etmek için sebep olsa da şükretmek için sebepler daha fazladır.

A.Ş. : Çok doğru bir yansıma göremeyebiliriz belki ama benim pencereden bakıldığında şöyle ki, hiçbir dönemde kendisini şikâyete alıstırmış bir insan değilim. Bütün olayları müspet gören, müspet düşünen bu anlamda da pozitif enerjili biri diye de kendimi tanımlamam mümkün. Şu da var ki, şikâyet etmek için sebep olsa da şükretmek için sebepler daha fazladır. Bu işin başka tarafı, işin diğer tarafına geçecek olursak, ülkemizde besi işini yapanların sayısı çok ciddi anlamda azalmakta. Eski hayvan popülasyonu bugünkü sayı kesinlikle aynı değil, düşme var. Alım gücü az, girdiler çok yüksek... Çiftçimiz, üreticimiz organize değil. Tarım alanlarımız doğru kullanılmıyor. Bütün bunlar çok geniş kapsamlı şeyler. Hepsi birbiriyle bağlantılı... Üretimde, imalatta acemi bir toplum bazı sıkıntıları da o yüzden yaşıyoruz. Et sektörü de elbette bundan etkileniyor. Organize eksikliği, kolektif çalışma eksikliği var. Bütün bu sebeplerden girdilerimizi çok yüksek maliyetlerle elde ediyoruz. Sıkıntı bu biraz da.

M.U. : Şehrimizin merkezinde ızgara salonunuz var. Burada ne gibi hizmetler veriyorsunuz, lüksü ne durumda, kimler geliyor, buradaki amacınız nedir?

Tavşanlı'ya gittik Şirin Izgarada ızgara yedik ya da oradan sucuk aldık gibi kendiliğinden olan ve samimi olan tanıtımların yapılmasını önemli buluyoruz.

A.Ş. : Izgara salonumuz oldukça lüks ve kaliteli olmasına rağmen fiyatlarımız çok mütevazı vaziyette. Esas ızgaracılık yapmaktaki maksadımız şu, biraz önce de bahsettim, memleket adına, kendi adımıza şehrimizi ve kendimizi tanıtmak. İşte gelenler için, Tavşanlı'ya gittik Şirin Izgarada ızgara yedik ya da oradan sucuk aldık gibi kendiliğinden olan ve samimi olan tanıtımların yapılmasını önemli buluyoruz. Bir diğer sebep de istihdamdır. Daha çok insan çalıştırmış oluyoruz burayla birlikte. Az önce bahsettik yine Kütahya çıkışında 7. km. de bulunan iş yerlerimiz de bu sebeplerle yapıldı.

M.U. : Et gibi hassas bir ürünle çalışıyorsunuz. Kalitesizliği asla kaldırmayan bir ürün et. Sizin kalite anlayışınızdan daha geniş bahsedecek olursak neler söyleyeceksiniz?

A.Ş. : En baştan başlayalım, üretici bize hayvanını kestirmek istediğinde bizatihi yerinde görüyoruz. İmalatımıza yakışmayacak, insanlara sunumunu yapamayacağımız hayvanı kesinlikle almıyoruz.

Türkiye şartlarında en çok hayvanın imha edildiği bir kombinenin işletmeciliğini yapıyorum şu anda. Kendi yiyemeyeceğimiz, içimiz çekmeyen ürünü ne imalatımızda kullanıyoruz ne de diğer esnaflarda kullanıyoruz. Buna müsaade etmeyiz. İşte kalitenin başı burası...

M.U. : Bunu değerlendiren uzmanlarınız var mı?

A.Ş. : 22 yıllık mesleki tecrübemin yanında kombinemizde sorumlu yöneticimiz ve veteriner hekimimiz var. Çok iddialı bir söz olacak yine ama Türkiye şartlarında en çok hayvanın imha edildiği bir kombinenin işletmeciliğini yapıyorum şu anda. Çok basit sebeplerden olmasa da gerekli sebeplerden ötürü oraya gelen hayvanlardan uygun olmayanlar çıkarsa gözümüzden kaçan buna kesinlikle müsamaha göstermiyoruz. Bize yaramayan hayvanı imha ediyoruz.

M.U. : Yani kötü olan hiçbir şeyi size yedirmiyoruz, imha ediyoruz, zarar etmeyi göze alıyoruz, diyorsunuz.

A.Ş. : Aynen, ölçü şu: Kendi yiyemeyeceğimiz, içimiz çekmeyen ürünü ne imalatımızda kullanıyoruz ne de diğer esnaflarda kullanıyoruz. Buna müsaade etmeyiz. İşte kalitenin başı burası... Yoksa kalite ile ilgili çok konuşmak mümkün.

M.U. : Bunlar zaten okuyucularımız için kalitenin ipuçlarını veriyor. Kesilen hayvanların bütün her şeyini değerlendiriyor musunuz?

A.Ş. : Şimdi burada kesilen hayvanların çevre illerden ilçelerden gelinip sakatları alınır. Dükkânlarda satışa sunulur. Bağırsakların zaten işleniyor, sucuk dolduruluyor. Küçük hayvanların bağırsaklarından kokoreç denilen bir ürün çıkıyor ortaya. Derisi mutlaka ayakkabı ve deri giyim sektöründe kullanılıyor. Kemikleri rendelik tesislerinde kemik unu haline getirilip kullanılıyor. Yüzde yüz her şeyini değerlendiriyoruz demek mümkün değil.

M.U. : Doktorlar hep, beyaz et yiyin sağlıklı kalın, gibi şeyler söylüyorlar ama insanlar kırmızı eti seviyorlar. Siz kırmızı et işi yapıyorsunuz, neden kırmızı et, sizce kırmızı et nasıl?

Müşterilerime, dostlarıma takılıyorum, siz hiç Afrika'da kolesterolden ölen aslan, kaplan, çita vb. gördünüz mü, diyorum. Et dediğimiz şey otun konsantresidir.

A.Ş. : Biraz hiciv katalım, beyaz et denildiğinde herhalde kimse 45 günde yetişen pilici kastetmiyor. Buradan beyaz etçilere savaş açmak gibi bir niyetimiz falan yok. Amacımız o değil. Herhalde balık tavsiye ediliyor. Kırmızı etin tavsiye edilmeyişini bir iki sebep altında toplamak mümkün tabii... Müşterilerime, dostlarıma takılıyorum, siz hiç Afrika'da kolesterolden ölen aslan, kaplan, çita vb. gördünüz mü, diyorum. Bu, işin mizahi boyutu. Bizim toplum olarak sorunumuz yediklerimizi yakamamak. Sıkıntı burada başlıyor. Bir başka savunma tezimi de şu: Et dediğimiz şey otun konsantresidir. Bir dana bir kilo et yapabilmek için takribi 20-30 kilo ot yemek zorunda. Et, otun hülasesi, dedik. O kadar otları kendimizi şişireceğimize tabii ki et yemek daha akıllıca. Doktorların insanlara kırmızı etle ilgili uyarılarını da yine mizahi çatı altında değerlendirirsek, kırmızı et yiyin deseler fiyatlar artacak bu sefer doktorlar da yiyemeyecek belki, belki bu yüzdendir. (Gülüşmeler.)

Sonuçta ben işin teknik yönü ile yaklaşmadım, işimin gereğini yapıyorum, işimi savunuyorum. Mizahi yönüyle bakmayı tercih ediyorum.

M.U. : Şu da var ki, dinimizde et yenmesi kınanmıyor, hatta peygamberimizin bazı etleri çok sevdiği rivayet edilir.

A.Ş. : Et yiyenler zeki olurlar. O açıdan insanlarımız et yesinler ama hakkını da versinler, çalışsınlar, eritsinler, yaksınlar.

M.U. : Tavşanlı'daki et tüketimi nasıl, kabaca hesaplama imkânınız oldu mu ve eski alışkanlıklarla birlikte değerlendirir misiniz?

1987 senesinde kasaplığa başladığım yıllarda yani, Tavşanlı'da 33 tane faal kasap vardı. O yıllarda Tavşanlı'nın nüfusu belki 15-20 bin civarındaydı. Bugün Tavşanlı 70bin nüfusa dayandı kalan faal kasap sayısı 13.

A.Ş. : Tavşanlı'daki et tüketimi, mübalağasız diğer yörelere göre fazla. Burada orta halli bir ailenin bir sünnet ya da evlilik merasiminde aşağı yukarı 100-150 kilo arası et tüketilmekte. Cemiyet olaylarına bakılacak olursa böyle. Cemiyet sahibinin hali vakti biraz daha yerindeyse bu 300-400 kilolara hatta

yarım tona kadar çıkıyor et tüketimi. Bu anlamda Tavşanlı için çok et tüketen bir yer diyebiliriz.

Bir yandan da benim 1987 senesinde kasaplığa başladığım yıllarda yani, Tavşanlı'da 33 tane faal kasap vardı. O yıllarda Tavşanlı'nın nüfusu belki 15-20 bin civarındaydı. Bugün Tavşanlı 70bin nüfusa dayandı kalan faal kasap sayısı 13. Tavşanlı her ne kadar eti seviyor olsa da et tüketimi düşmüş demek çok zor olmasa gerek. O yıllarda profesyonel beyaz et üreticileri belki yoktu, azdı. Ondan da öte derin dondurucular yoktu. Derin donduruculara yazdan her çeşit yiyecek konuluyor. Dolayısıyla insanlar yiyecek çeşitliliğini artırdı. Bu çeşit arasında etin payı azaldı. Seraların da bunda çok payı var. Artık her mevsim meyve sebze pazardan eksik olmuyor. Uzmanlar her ne kadar, her şeyi mevsiminde tüketin, deseler de bu konuda da çok bilinçli sayılmayız. İşte bütün bunlar et tüketimini etkiliyor, diyebiliriz.

M.U. : Sorularımızı cevapladığınız bu güzel sohbet için teşekkür ederim.

A.Ş. : Ben teşekkür ederim.