



SOFRA VE ÖZER RESTORANLARININ YARATICISI HÜSEYİN ÖZER İLE RÖPORTAJ

Sofra ve Özer restoranlarının yaratıcısı ve TBCCI'nin Destek Üyesi Hüseyin Özer, TBCCI haber bültenine yaptığı röportajda Türkiye ve İngiltere'deki yaşam öyküsünü, restorancılık başarı hikayesini ve bir yaratıcı ve işadamı olarak yaşam tarzı ile hayat görüşünü anlattı.



1. Hüseyin Bey bize kendinizden bahseder misiniz?

Kendimden bahsedeyim. Ben ilkokula gitmedim, keçi çobanıydım küçükken. Babam beni reddetti okula gönderecekken tam. Annem de babamı vurmak için beni Ankara'ya gönderdi. Birbirlerinden ayrılmışlardı zaten ben küçükken. Orada bir ara sokak çocukluğu yaptım. Aç kaldım, karnımı doyurmak için mecburen yemek verebilecek yerlere girdim pastane, pideci, lokanta gibi, karnımı doyurayım diye. Bir şeyler satarak karnımı doyuracak para kazanamıyordum. Kızılay'da bir tuvalet vardı, yatak yerim de orası olmuştu. Bir Lokantada ilk kazandığım parayla kullanılmış ceket ve ayakkabı aldım kendime. Sonra bir işe girdim, daha düzgün bir işim oldu. Orada tam köşeyi döndüm zannedip oda tutmaya gittim İsmetpaşa'da, Ankara'da. Kadın da bana "Bu parayla kömürlük tutulur." dedi, paramız az buldu, ben çok zannediyordum. Kömürlüğü tuttum ben de. Bol şiir yazıyordum o zaman geceleri, lambam vardı çünkü, lüks bir hayat başlamıştı. Kitap okuyordum. Dini kitaplar okudum hep. Sokakta dini kitaplar satılıyordu çünkü. Kitapçıdan kitap almasını beceremiyordum, yardım da etmiyorlardı

İngiltere'ye gelmemin sebebi okuyup herşeyi sorgulamak isteğimdir. Lisan öğrenmeye karar verdim dinleri öğreneyim diye ve dünyanın farkında olayım diye. Kömürlük kararlarından bir tanesidir bu. Nüfusum yanlış yazılmış, yaşım, çocuk yaşta askere gittim, yaptım. Geldim hemen evlendim. Tabi o arada bir İngilizce hocası tuttum kendime lisan öğreneyim diye evlenmeden önce, askere gitmeden önce, ilk kazandığım parayla. Sonra hanım beni beğenmedi, kaçtı evden.



Ben de Londra'ya geldim. Ancak otobüs param vardı, uçak parası yoktu. Geldim kebabçıda çalıştım. Sandalyenin üzerinde yattım birkaç hafta, alafranga tuvalette yıkandım. Maddox Street'te Atilla Restoran'da. Regent Street'de de tur attım her pazar günü izinli günlerimde, çok seviyordum Regent Street'i. Mayfair'da bir kebabçı dükkanı açıldı, oraya geçtim şef olarak. Şimdiki sahibi olduğum yer. Eski çalıştığım yerden iki misli maaşla istediler 2 sene boyunca, geri gitmedim. "Ben olmazsam burası batar ya" dedim, "öbür şefler çok pahalı" dedim, "bunların bana ihtiyacı var."dedim.

Orada çalıştım, Sonra kendi dükkanımı açmaya karar verdim, habire teklifler geliyordu başka yerlerden, ortaklık teklifleri. Ortaklık tekliflerinin hepsini reddettim, bir tanesini kabul ettim. O da benim eski ustamdı Türkiye'den. Onun parası vardı, benim de bankaya 2,5 lira borcum vardı o anda. Onu kabul ettim. Chiswick'de bir dükkan aldık beraber. Çünkü mahalle güzel bir mahalleydi. Ama burada ben 3 ay daha çalıştım orayı alırken.



ÖZER OXFORD CIRCUS

Burada adam yetişti, buna ben ortaklık teklif etmişim sen çalıştıramazsın diye, kabul etmedi. Sonra ben 3 ay çalıştım, bir de adam yetiştirdim. Adam yetişince beni kovdu. Allah razı olsun. Ben de kendi dükkanıma o vesileyle gittim. 1,5 sene sonra da bu dükkanı gelip satın aldım, batmıştı. Mayfair'da eski çalıştığım yerde kuyruk 1 ay sonra başladı. Aynı menüyle, daha önceki menüyü yaptım ben ama yönetim sadece benim kendime aitti, ben yönetiyordum.

Sonra ekonomik kriz başladı. Yeni cafeler açtım ben, yeni yemekler icat ettim. Kebabçıydı, kebabçılıktan restorana çevirdim. Büyükelçinin gideceği bir yer yoktu, o gelsin diye. Bir de kurşun geçirmez yaptım camları, saldırılar vardı o zaman çünkü. 2 tane de diyetisyen tuttum, hoca, kendime, değiştirdim bütün yemekleri. Lezzeti ayarladım, kendi damak zevkime göre yemek yaptım, sattım. Kebabçıyken de kuyruk vardı, böylece kuyruk daha da çoğaldı. Shepherd Market'in profilini düzelden bir müessese olarak tarihe geçtik.



SOFRA COVENT GARDEN

Evening Standard yazdı birkaç defa. Yemeklerin tamamı diyet yemeğidir diye sertifikası var her yemeğin damgalı, sağlıklıdır diye. Unutmadan söyleyeyim Michelin Guide'ın dünyadaki en beğendiği lokantalardan biri bizim Özer Restoran'dır, **sağlıklı, lezzetli, uygun fiyatlıdır** der. Her sene bizi seçerler. Kafeterya zinciri kurdum kriz varken. Millet restorana giremiyordu, sandviç yiyiyordu.



Ben de sandviç yaptım. İlk defa Türk kafeteryası çıktı dünyada. Türk usulü yemek, İngiltere'de, kafeteryada, restoranın dışında. Bistro da yaptım. Cafe, restoran, bistro, 3 çeşit. Şu anda sadece restoran çalıştırıyorum, tam para yapıyorlardı cafe ile bistroları sattım haraç istyenlerle ile başım derde girdiği için. Sattık ama paraları da kaptırdık. Türk çarşısı açacaktım Mayfair'de, ondan da vazgeçtim. Buckingham Palace'a yiyecek satacaktık. Shepherd Market'teki dükkanların tamamına yakını almıştım, sonra geri iade ettim. Böylece açılmadı. İçime büyük bir dert olmuştur. Para kazanmayacaktı ama Türkiye'yi çok iyi temsil edecekti. Ben de çok büyük keyif alacaktım. Cafeleri satınca haraçlıların baskısından kurtulduk, paralarımız da dükkanlarımız da gitti. Ama standardımıza geri döndük.

Şimdi 5 tane restoranım var. Hepsi de Londra'nın en güzel yerlerinde, güzel adreslerde. Türkiye ve Avrupa'ya da başka lokantalar açmıştım, hepsinden vazgeçtim, kontrolü zor. Dubai de dahil. Kalite kontrol zor oluyor benim mesleğimde. Londra'da değil sadece, bütün dünyadaki lokantalar kebabçı değilse Sofra menüsünü kopya ediyordurdur. Lokantacılar fahrı danışmanlık yapmamı isterlerse, ben varım.



SOFRA MAYFAIR



SOFRA St JOHN'S WOOD



St CHRISTOPHER'S PLACE

Bizim elemanlar 5 yıldızlı otellerde şimdi şefler. Şef oldular benim yanımda çalışan aşçılar. Türk yemeğine böylece bir yenilik getirmiş olduk sağlıklı, lezzetli, dengeli diye. Kim kopya ediyorsa başarılı oluyor ve de zincir oluyorlar ayrıca. Turistlerin gezdiği yerlerdeyiz, yüksek notlar alırız turistlerden. Bilhassa Amerikalı turistlerden ve Araplardan. Her şeyi helale çevirdik. Alkollü yemek varsa alkolsuz yapıyoruz. Lokantalarımın birinde iş olmuyordu, çocuklara açtırdım, ben seyrettim. Hiç müşteri gelmiyordu, gittim kendim çalıştırdım. 1 penny'e yemek verdim ve doldu taşı, hep kuyruk oldu. Bu dediğim yer St.John's Wood'dur. Çok eğlenmiştik. Büyük bir kuyruk oldu, halen daha da kalabalıktır, o kalabalık hala devam ediyor.

Biz restoranlarımızda Türk şarabı sunuyoruz. Daha önce teklif ettiler Sofra adı altında bir marka yaratmayı, ama biz kabul etmedik ki Türk şarabı olduğu anlaşılсын, Türk şarabını herkes tanıсын diye. Ve şu anda tüm dünya Türk şarabını tanıyor, restoranlarımızda Türk şarabı içiliyor. Bir de 15 Ekim 2007'de "Turkish Wines 101" gecesinde Türk şaraplarının tanıtımını Sofra Covent Garden'da yaptık.

Türkiye'ye turist göndermek istiyordum çok. Bizim yemekleri yiyen Türkiye'ye gitmek istiyordu hep. Bu vesileyle turizm acentası olmaya karar verdim. Bu konuda uzman olan bir kişiyi yanıma davet ettim. Saygıdeğer bir beyefendi. Turizm bakanına da telefon ettim bu kişi ile güzel bir iş yapacağız dedim. Çünkü onun haberi yoktu, ben onu ortak ediyordum. Sürpriz ortak olacaktı o. Belki bu yazıda öğrenecek şimdi. Bir hesabını et bakalım nasıl para kazanacağız dedik, hesabını yaptı, bir baktık ki fazla para kazanılmıyor. Çünkü benim yaptığım iş çok kar edecek ki mahcup olursam müşterilere parasını anında geri iade edeyim. Yoksa iyice rezil olurduk. O kişi geldi geldi, namusluca anlattı. Bu iş böyle, bu kadar para kazanıyor diye hesabını yaptı. Böylece de bu namuslu adamla bu işi yapamamış olduk. Bize doğru yolu gösterdi.

2. Bunlardan hangilerini başarı öyküsü olarak görüyorsunuz?

Türk yemeğini kebabçılıktan restorana çevirdim. Kendi adıma değil, Türkiye Cumhuriyeti adına. Tüm Türkiye adına. Yoksa herkes bizi kebabçı biliyor. O görevi de Allah bana vermiş, ne mutlu. Parayla satın alınamayacak en büyük ödül.

3. Restorancılık ve yemek kültürü konusundaki katkılarınızı geniş bir şekilde anlatır mısınız?

Anlatmam, yaparım. Yapıyorum zaten şu anda onu. Türk kültürünü, Türk'ün cömertliğini dürüstlüğünü, yiğitliğini, misafirperverliğini gösteriyorum zaten dünyaya şu anda. Allah beni böyle güzel onurlandırdı. Ekmek bulamazken lokanta sahibiyim şimdi.



Chef Özer sharing his cooking tips and recipes with his viewers on Kanal D Euro Television Channel.



[Click here to watch the programmes and the recipe lists.](#)

4. Dünyaya ve getirdiğiniz kültürlere ve katkılara bakış açınız ile işadamlığını nasıl bağdaştırıyorsunuz?

Okuyamadığım için restorancı oldum, buna iş adamı denir mi bilmiyorum. İş adamı olmazdım ben okula gitseydim. Şimdi iş adamı mıyım halen daha da buna da sıhhatçiyim diyorum ben, lokantacıyım diyorum. Mezar taşıma lokantacı yazdıracağım ölünce. Okusan ne olurdu dediler bir gün televizyonda psikoloğun birisi TRT'de, herhalde bela olurdu dedim. İşadamı ceketim var, ama işadamı ruhum yok. Hatta ceketim bile iş adamıminkine benzemiyor ya. İş adamı zaten çok, bir tane de iş adamı olmayan adam olsun, o da ben olayım. İşadamlarına bir orduevi lazım. Türk iş

adamı ordusu deniyor ya. Onlara da yemek yiyecek bir yer lazım, misafirini ağırlayacak. O orduevi müdürlüğünü de bana vermiş allah. Ne güzel. Elçilik. Turizm müdürlüğü. Turizm elçiliği. Türk insanının cömertliğinin hepsini toptan Allah bize vermiş. Türkiye’de deprem olduğu zaman BBC beni çağırdı. En çok parayı o zaman biz toplayıp gönderdik. Bütün İngiliz müşterilerimiz para gönderdi Türkiye’ye. Biz ilk satışımızı verdik o gün. Covent Garden’ın üst katında toplantı yaptık. BBC’yi oraya çağırdık, geldi. Bizim peygamberimizin dediği gibi işte dağı çağır, gelmiyorsa sen git demiş. Biz dağı çağırdık geldi. BBC beni çağırdı, ben BBC’yi çağırdım, o da geldi

5. Sizin yanınızda çalışanlarınızla ilişkilerinizden bahsedebilir misiniz?

Ederim. Evlatlar diyorum onlara ben. Evlat olunca hizmetçi olmuyor. Bizim memlekette evlatlar misafire çok iyi bakar. Ben de onların babası dedesi olurum. Bizim memleketin kültürü odur, hizmetçi değil. Atatürk hizmetçilik yapamam demiş, Atatürk’ün kemiklerini sızlatmayalım, sızlatmıyoruz.

6. Kendiniz yemek pişirmeyi seviyor musunuz? En çok hangisini seviyorsunuz?

Ben insanları çok seviyorum. Onlara da yemek pişirmeyi sevsem de sevsem de en güzel yemeği yapıyorum. Canım yemek pişirmek istemese bile en güzelini yapıyorum. Çünkü insanları seviyorum ben. Yemek pişirmeyi değil, insanları. Tokat yaprak sarması var sevdiğim. Onu kaynanalarımın bir tanesinden öğrendim, Müzeyyen Hanım, Tokatlı’dır, Zileli. Çiğ bile yenir o sarma. Bulgur, sığır eti, biraz baharat, Tokat salçası, tuz biber, Tokat yaprağı. Bunların hepsinin yalnızca çok kaliteli olması gerekiyor. Salça çok az olacak. O kadar az ki Tokat yaprağının yeşilliği piştiği zaman gözükecek, kırmızı olmayacak. Asla yoğurt konmaz. Çünkü çok lezzetlidir. Kötü şeylerin üzerine yoğurt konur kapansın diye. Bir de benim kendi imambayıldım var, onu severim. En çok sevdiğimse rostbeef, ama otelde, lokantada yapılan değil; evde yapılmış olanı.

7. Neden Türkiye’de restoranınız yok?

Birkaç tane açtım. Çok doluyor, çok başarılı oluyor. Otel içinde açtık. Bu sefer de rahatsız oluyorlar. O restoranı kiraya veriyorlar o günlüğüne düğüne müğüne, müşteriler öbür lokantaya gitsin diye. Ben de kızıp ismimi alıp geliyorum. Müşteriler darılıyor çünkü.

8. Restorancılık ve yemek kültürü dışında yaşam tarzı ile ilgili düşünceleriniz nedir?

Çok uçsuz bucaksız bir soru, yaz yaz bitmez. Kendi yaşam tarzımı söyleyeyim. Çok basit. Yollarda yürürüm yol var diye. Sinemayı, tiyatroyu, sanatı severim. Arkadaşlarım da benim gibidir. İşadamından çok sanatçı arkadaşım vardır. Klübe gitmem. Gece istirahat ederim. Sporumu yaparım. Bütün Türklere de tavsiyem budur. Benim usulde lokanta açsınlar hep, kebabçılık yapacaklarına. 24 saat dükkan açacaklarına, ben de öğreteyim onlara. Benim kopyam bütün dünyaya yayılsın istiyorum, kalıcı bir şey bırakayım dünyaya ölmeden. Yayılıyor zaten de, daha çok

olsun. Millet sağlıklı yemek yiyor bu vesileyle, bunu yapanlar da para kazanıyor ve sağlıklı yaşam tarzları oluyor. Gece evine gidiyor benim gibi. Sarhoşlara yemek yapacağına.

9. İngiltere'deki Türk/İngiliz iş camiasına bir mesajınız var mı?

Var. İngilizlerle daha fazla entegre olmak. Benim bütün arkadaşlarım mesela İngiliz'dir. Evime gelirler, evlerine giderim. Evinde kaldığım Türk daha hiç olmadı İngiltere'de benim. Bir arkadaşımın evinde bir gece yemek yedim İngiltere'ye geldim geleli, hepsi o kadar

Hüseyin Bey, Çok teşekkür ederiz

Sofra and Özer Restoranları, menüler ve Hüseyin Özer ile ilgili haber ve röportajlar için aşağıdaki bağlantılardan seçiniz:

[Özer Oxford Circus](#)

[Sofra Covent Garden](#)

[Sofra Mayfair](#)

[Sofra St John's Wood](#)

[St Christopher's Place](#)

[Yemek Tarifleri \(Euro D\)](#)

[Hürriyet Newspaper. 6 Sep 2009](#)

[Discovery Channel video \(in English\)](#)

[Arena interview video \(in Turkish\)](#)

[Euro-D Channel interview \(in English\)](#)

