KÜTAHYA
PORSELEN

Chef
taste of

KÜTAHYA
PORSELEN

Chef

taste of

KÜTAHYA
PORSELEN

Her Tarihsel Dönem Kendi Yaşam Tarzını Yaratır

Değerli Lezzet Dostları,

Gastronomi kurallarına göre Türk mutfak kültürünün en temel unsurlarının; modern yaratıcılıkla, sunum ve pişirme teknikleriyle bağlantılı olduğunu düşünüyorum.

Hızla değişen ve gelişen gastronomi sektöründe, yaratıcı Türk mutfağı akımlarına modern yorumlar getirmemiz gerekiyor. Ve bunu başardığımız zaman tutarlı, iddiası olan, tanımı yapılabilir farklı bir mutfak ortaya çıkacaktır. Şeflerimiz, bu akımı benimsediği takdirde kendi mutfağımızı tanımlayıp yeni şef adaylarına aktarabiliriz.

Türkiye'nin ilk porselen tasarım merkezi olarak, dünya trendlerine uygun tasarımlarımızı hayata geçiriyor ve porselen sektöründe modayı belirliyoruz. Fark yaratan yeni koleksiyonlarımız, gastronomi sektörü tarafından en çok tercih edilen ürünlerimiz arasında yer alıyor.

Değerli şeflerimiz, ''Chef Taste Of'' serisinin her şefin mutfağında kolaylıkla kullanabileceği bir ürün olduğunu düşünüyorlar. Doğallığı sofralara taşıyan ''Chef Taste Of'', hayal gücünden doğan tüm lezzetlerin fonksiyonel açıdan kolaylıkla sunulmasını sağlıyor ve sunumda görsel bütünlüğün önemini ortaya çıkarıyor.

''Chef Taste Of'' serisi, Executive Chef Rafet İnce ile birbirinden değerli şeflerin görüşleri alınarak tasarlanmış ve Kütahya Porselen tarafından üretilmiştir. ''Chef Taste Of'' kataloğunun yapımında büyük emeği olan, birlikte çalışmaktan mutluluk duyduğumuz Executive Chef Rafet İnce'ye katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Sema Güral Sürmeli
Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Başkanı

Rafet Ince
Rafet Ince

KÜTAHYA
PORSELEN

Belki, dünyanın en güzel yemeklerini yapıyor olabilirsiniz, ama onları en iyi tabaklarda sunma şansınız yoksa her zaman bir şeyler eksik kalacaktır.

Ülkemiz, coğrafi özellikleri ve iklimi açısından aslında tüm dünyanın kıskandığı ve hayallerini süsleyen bir doğa dengesine sahip. Biz şefler, Anadolu halk mutfağının baş yapıtlarını hazırlarken toprak anadan faydalanmayı, özellikle reçetelerimizde coğrafi işaretli ürünleri kullanmayı kendimize misyon edindik. Bu nedenle güneşin, toprağın, yağmurun dengeli uyumu ile mevsiminde yetişen doğal meyve ve sebzeleri mutfağımızdan eksik etmedik. Bunun yanında yemeklerimizi sunduğumuz tabakları seçerken yerli ve milli üretimi tercih ettik. Modern ve yöresel tariflerin bir araya geldiği, farklı sunum ve pişirme tekniklerini kullanarak hazırlamış olduğumuz yemeklerimizi Kütahya Porselen'in 2019 serisi ''Chef Taste Of'' ile buluşturduk. Ülke ekonomisine katma değer katmaktan, üreticimizi desteklemekten gurur duyuyoruz.

Bu kataloğun oluşmasında desteklerini esirgemeyen Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Başkanı Sema Güral Sürmeli'ye, can dostlarım ülkemizin çok değerli Şefleri Ömür Akkor'a, Cihan Kıpçak'a, Kemal Can Yurttaş'a, Yılmaz Öztürk'e, Tevfik Alparslan'a, Aydın Demir'e, İsmet Saz'a, Çiğdem Seferoğlu'na, Ali Ronay'a, Soner Kesgin'e, Murat Aslan'a, Rıza Belenkaya'ya, Savaş Aydemir'e, Ali Ocak'a, Çiğdem Alagök'e, Cihan Çetinkaya'ya, fotoğrafçımız Hande Göksan'a, Mutfak Asistanı Tahsin Küçük'e ve Taps Ajans'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Rafet İnce

Executive Chef

KÜTAHYA
PORSELEN

Chef

taste of

Ali Ocak *(Sayfa 8)*

Ali Ronay *(Sayfa 10)*

Aydın Demir *(Sayfa 12)*

Cihan Çetinkaya *(Sayfa 14)*

Çiğdem Alagök *(Sayfa 16)*

Çiğdem Seferoğlu *(Sayfa 18)*

İsmet Saz *(Sayfa 20)*

K. Can Yurttaş *(Sayfa 22)*

M. Cihan Kıpçak *(Sayfa 24)*

M. Ömür Akkor *(Sayfa 26)*

Murat Aslan *(Sayfa 28)*

Rıza Belenkaya *(Sayfa 30)*

Savaş Aydemir *(Sayfa 32)*

Soner Kesgin *(Sayfa 34)*

Tevfik Alparslan *(Sayfa 36)*

Yılmaz Öztürk *(Sayfa 38)*

Chef

Ali Ocak

Hilton Istanbul Bosphorus Executive Chef

1973 yılında Sivas'ta doğan Ali Ocak, Şişli Lisesi'nden mezun olduktan sonra 1989 senesinde Harbiye Kervansaray Gazinosu'nun servis bölümünde komi olarak çalışmaya başladı. 1990'da Hilton İstanbul Bosphorus'ta garson olarak işe giren Ocak, 1991 senesinde servis ettiği yemekleri öğrenmek için otelin mutfağında staja başladı ve yine aynı yıl mutfak bölümüne transfer oldu. 1993 senesinde askerlik görevi için işinden ayrıldı. 1995'te tekrar Hilton İstanbul Bosphorus'ta işe başladı. 2005 yılında Hilton Roof Restoran'da Sous Chef, 2008'de ise Banget Sous Chef oldu. Ali Ocak, halen Hilton İstanbul Bosphorus'ta Executive Chef olarak çalışmaya devam ediyor.

Ankara, Kayseri ve Malatya'daki Hilton Otelleri'nde eğitmen şef olarak görevlerde bulunan Ocak, Aşçılar Milli Takımı'nda sayısız ödüller kazandı. 2009 yılında Lüksemburg'da düzenlenen Dünya Aşçılık Şampiyonası'nda Türkiye'yi altın madalya ile temsil etti. 2009 senesinde Bursa'da düzenlenen Osmanlı Saray Yemekleri Yarışması'nda birinci oldu. 2010'da İstanbul'da düzenlenen Osmanlı Saray Yemekleri Yarışması'nda tekrar birincilik ödülü kazandı. Osaka, Bükreş, Kuveyt, Kiev, Etiyopya, Paris ve Karadağ şehirlerindeki Hilton Otelleri'nde Türk yemeklerini tanıttı.

2004 yılında ABD Başkanı George W. Bush'a yemek verdi.

Chef

Ali Ronay

Swissotel The Bosphorus Istanbul Executive Chef

Yeni nesil mutfağın ilgi çeken isimlerinden Ali Ronay, Gazi Üniversitesi, Amerikan AHMA ve Paul Bocuse Enstitüsü'nden mezun oldu. 27 yaşında baş aşçı olan şef, hem yurt dışı hem de yurt içinde gastronomi alanında 19 yıllık bir deneyime sahip.

Anadolu Türk Mutfağı'nı dünyaya tanıtmak için 10 yıldır Anadolu mutfak kültürleri üzerine araştırmalar yapan Ronay, lokal tatlara kattığı yeni yorumlar ile Swissôtel mutfağına kendi imzasını atıyor.

Gençlere olan inancını her defasında dile getiren deneyimli şef, mutfağına gelen şef adaylarının, kendisinden ve ekibinden öğrendikleri bilgileri gittikleri yerlerde aktarmalarını istiyor.

Ali ronay
Ali ronay

Chef

Aydın Demir

Ortaköy Feriye Sarayı Executive Chef

Mengen'de 4 kuşaktır aşçılık yapan bir ailede dünyaya gelen Aydın Demir, 34 yıl önce çocuk yaşta çırak olarak mutfağa girdi. Club 29, Şamdan, Discorium, Piezza, Citron, La Fontaine gibi restoranlarda çalıştıktan sonra 1999'da ilk füzyon restoranı Changa'nın şefliğini üstlendi. Ritz Carlton'da, Çırağan Kempinski'de, Kanyon Konyalı'da ve Divan Otelleri'nde baş aşçı olarak görev yaptı. Abdullah Gül döneminde Cumhurbaşkanlığı mutfağını yönetti. Babası İbrahim Demir'den Türk Mutfağı, ünlü İngiliz Şef Peter Gordon'dan füzyon mutfağı, Fransız şefler Paul Pairet'ten moleküler gastronomi ve Fabrice Canelle'den minimalist stil konusunda eğitim aldı. Tüm bunları sentezledikten sonra, şimdi de yeni bir atağa giren Ortaköy'deki Feriye Sarayı'nın baş aşçılığı görevini yürütüyor.

Turkmax Gurme kanalında "Mutfaktakiler'' ve "5 Şef" isimli TV programını yapan Demir, Yeditepe Üniversitesi'nde ve Medipol Üniversitesi'nde son 5 yıldır Türk mutfak kültürü dersleri veriyor. İyi şaraplara ve kaliteli içkilere de tutkulu olan çekirdekten yetişme şef, şimdilerde Barselona ve New York gibi şehirlerde uluslararası bir gastronomi figürü durumunda.

Başarılı Şef Aydın Demir, Lyon'daki Toques Blanches du Monde (Dünyanın Beyaz Külahlıları) örgütünden 2012 yılında "Yılın Şefi" unvanına layık görüldü.

Aydın demir

Chef

Cihan Çetinkaya

İstanbul Yiyecek İçecek Grubu Operasyon Direktörü

1977 yılında Bolu Mengen'de doğan Cihan Çetinkaya, Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nden mezun oldu.

Çalışma hayatına 1993'te Iberotel Side Palace Antalya'da stajyer aşçı olarak başladı. Eğitimini tamamladıktan sonra Ceylan Intercontinental Hotel İstanbul'da kariyerine devam etti. Ayrıca Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi Kamu Yönetimi bölümü lisans mezunu olan Şef Cihan Çetinkaya, 2003 senesinde The Ritz Carlton Hotel'de çalışırken Türkiye Chaine Des Rotisseurs Genç Aşçılar yarışmasını kazandı. Aynı yıl Capetown'a giderek uluslararası yarışma finalinde Türkiye'yi temsil etti.

Bu başarısından sonra yurt dışında birçok otel ve restoran mutfağında yönetici, aşçıbaşı olarak çalışan Çetinkaya, hayatı boyunca Türkiye'deki ve yurt dışındaki seçkin mekânları gezerek mutfak kültürlerini tanıma ve kendi mutfak kültürünü tanıtma fırsatı yakaladı.

Cihan Çetinkaya, sektörünün lider şirketleri arasında bulunan İstanbul Yiyecek İçecek Grubu'nda Operasyon Direktörü olarak çalışma hayatına devam ediyor.

Cihan çetinkaya

Chef

Çiğdem Alagök

Sardunya Karaköy Mutfak ve Servis Koordinatörü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrenimini 2007'de tamamladı. ''İyi bir şef aynı zamanda iyi bir yönetici olmalıdır'' diyen Şef Çiğdem Alagök, 2011 senesinde iş yönetimi ve pazarlama mastırını bitirdi. İstanbul'da birçok restoran ve otel mutfağında aşçı olarak çalıştı. 2012 yılında Sardunya Restoranlar Grubu'na bağlı Bosphorus Brewing Company'nin mutfağını kurdu.

2014'ten bu yana Sardunya Karaköy'ün Mutfak ve Servis Koordinatörlüğünü yapan Şef Çiğdem Alagök, 2017 senesinden beri Bilgi Üniversitesi Gastronomi bölümünde ders veriyor.

Ízelem alagok

Chef

Çiğdem Seferoğlu

Five O'clock Kitchen Executive Chef

1981 yılında İstanbul'da doğan Çiğdem Seferoğlu, 2004 yılında İstanbul Bilgi Üniversitesi İşletme Fakültesi'nden mezun oldu. Uzun yıllar aile şirketlerinde işletmecilik yapan Seferoğlu, yıllar sonra asıl hayalinin peşinden gitmeye karar verip İtalya ve Fransa'da mutfak üzerine araştırmalar yaptı ve 2014 yılında İstanbul Okan Üniversitesi Aşçılık bölümünden yüksek onur derecesi ile mezun oldu.

Aşçılık kariyerine "Ev Yapımı Dondurmalar" kitabını kısa zamanda ekleyerek yemek yazarlığına da ilk adımını attı.

4 yıl boyunca THY yönetim kurulu başkanlığı makamının özel aşçılığını yaptı ve bu mutfağı yönetti. Ayrıca THY'nin uluslararası hat açılışlarında ekibi ile özel gala yemekleri düzenleyerek Türk ve Osmanlı mutfağının tanıtımında görev aldı. Daha sonra THY'nin Dış hatlar CIP lounge'na geçerek 1,5 yıl burada sorumlu şef olarak çalıştı.

Çiğdem Seferoğlu, şu an Five O'clock Kitchen'ın mutfak şefi olarak mutfağını yönetmektiyor. Aynı zamanda TV'de yayınlanan ''Sofralarımız'' adlı yemek programını sunarak mutfakla ilgili araştırmalarını sürdürmeye devam ediyor.

FIVE O'CLOCK
Kerstin

Chef

İsmet Saz

The Steeve Restaurant Head Chef

İlk ve orta öğrenimini İstanbul'da tamamlayan İsmet Saz Turizm Bakanlığı'na bağlı TUREM adlı okuldan mezun olarak turizm sektörüne ilk adımını attı. Bu alandaki tecrübesi İsmet Saz'ın yaratıcılığını özgürce ifade edeceği mutfağa girmesine ön ayak oldu. Lisans eğitimine Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Mutfak Sanatları ve Gastronomi bölümünü tamamlayan İsmet Saz, mezun olduktan sonra Four Seasons Hotel'de çalışmaya başladı. Kısa sürede işinde başarıyı yakalayan Saz, ünlü Şef Carlo Bernardini ile tanıştı. Decanter Wine Bar Nişantaşı'nda birlikte çalışan ikili Circus Restaurant Nişantaşı'nın açılışını yaptı.

Türkiye'de Ulus 29, Panini Restoranları, Kemer Country & Golf Club'ta şef olarak çalışan İsmet Saz, edindiği deneyimler ışığında yoluna devam ederek Amerika macerasına başladı. Dean & Deluca Commissery ve Tom & Cat firmalarında Bakery eğitimleri aldı. Sonrasında Marriott Providence RI, Aperitif Group NYC, 2 Michelin yıldızlı Gordon Ramsay at London NYC'de Sous Chef olarak çalışırken ayrıca Halikarnas Brooklyn, Turks & Frogs Group NYC, Savann NYC restoranlarına da danışmanlık yaptı.

Head Chef olarak Dean & Deluca'yı kurmak için ABD'den dönüş yapan İsmet Saz, Alaçatı Alavya Otel ve Fogo Restaurant'ta Chef de Cuisine olarak çalıştı. Bu alanda verdiği birçok danışmanlık hizmetiyle de kısa sürede eşsiz tecrübeler kazandı. Katıldığı televizyon programlarıyla başarısını pekiştiren İsmet Saz catering ve yemek derslerindeki başarısıyla da adından söz ettirdi. Farklı ülkelerden ve disiplinlerden şeflerle beraber çalışarak mesleki bakış açısına farklı değerler kattı. 2016'da "Chef of the Year" ödülünü alarak da başarısını bir kez daha pekiştirmiş oldu.

G2M Dağıtım ve Pazarlama Şirketi'nde Kanal Pazarlama Müdürü ve Kurumsal Executive Chef pozisyonlarını aynı anda sürdürerek iş hayatına devam ettikten sonra deneyimlerini hayata geçirebilmek adına TOİ Restaurant & Lounge'u 2015 yılında kurdu. İstanbul'un gözde semtlerinden Kuruçeşme'de Akdeniz mutfağından ilham almış menüsü, lokal malzemeler ile rafine sunumları, zengin şarap kavı ve birinci sınıf servisi ile kapılarını keyif dolu akşamlara açıyor. İsmet Saz, Kanyon AVM içerisinde yeni açtığı The Steeve by İsmet Saz Restaurant'ta İspanyol mutfağı esintili menüsü ile şehrin kaosundan uzaklaştırıyor ve benzersiz lezzetler sunuyor.

Chef

Kemal Can Yurttaş

Alancha
Head Chef

16 yaşından beri mutfakla iç içe olan Kemal Can Yurttaş, lise aşçılık öğreniminden sonra Afyon Kocatepe Üniversitesi Aşçılık bölümünü bitirdi. Türkiye ve Dünya'daki en iyiler listesine giren Michelin yıldızlı birçok ünlü şef ile çalışma fırsatı buldu.

4 yıldır Alancha'nın mutfağında çalışan Yurttaş, son 1 yıldır Alancha'nın Head Cheflik pozisyonunda görev alıyor. Aynı zamanda Bahçeşehir Üniversitesi'nde Türk Mutfağı dersinde Uzman Öğretici olan Şef Kemal Can Yurttaş, işine bağlılığını şöyle ifade ediyor: ''Mesleğime duyduğum sevgi ve doyumsuzluk her gün daha da artarak devam ediyor ve mesleğimi kendi yaşam tarzım gibi yorumluyorum. Bu topraklarda olmak ve Anadolu'nun verdiği ürünleri servis etmekten gurur ve mutluluk duyuyorum.''

Kemal can yurtas

Chef

M. Cihan Kıpçak

Spago İstanbul
Executive Chef

Bilkent Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği bölümünündün mezun olduktan sonra, İsviçre'ye giden Cihan Kıpçak, Joel Robuchon, Guy Savoy ve Alain Ducasse'ın Restoranlarını yönetmiş olan Stephane Montmayeur ve Laval Alain tarafından yetiştirildi.

Türkiye'ye döndükten sonra, bir süre Ankara'da çalıştı. Daha sonra sırasıyla Argos in Cappadocia, Mimolette'de yönetici pozisyonlarında çalıştı. Ardından Tomtom Suite'in F&B direktörlüğünü yaptı. Üryan Doğmuş ile La Mouette projesinde Chef-Manager görevini üstlendikten sonra birlikte kendi projelerini hayata geçirdiler. 2012 yılında Gile Restoran'ı, 2014 yılında Nupera binasının içinde sokak yemeklerini yorumlayan Tabla Restoran'ı açtı. 2015 yazında ise Üryan Doğmuş ile Hacımemiş Mahallesi'nde bulunan Tabla Alaçatı'da çalıştı. Yerli ve yabancı basında Vogue, The Guardian, der Feinschmeiker gibi birçok önemli mecrada, İtalya ve Kanada'nın önemli TV kanallarında yer aldı. 2008 yılında Bilkent Üniversitesi "En Çok Gelecek Vaat eden Genç Ödülü"ne, 2013'te En İyi Chef kategorisinde GQ "Men of The Year" ve 2014 yılında Gecce.com "Yılın Şefi" ödüllerine layık görüldü.

2017 Nisan'da 35 Senelik gastronomik kültüre sahip olan 2 Michelin yıldızlı Spago İstanbul'un Executive Chef görevini üstlendi. Ekim ayında Zula İstanbul ile Harbiye'nin arka sokaklarında çok ses getiren bir projeyi hayata geçirdi. 2018 Mart ayında ise Wolfgang Puck'ın özel davetiyle 90. Oscar törenlerinde Cihan Kıpçak önderliğinde ilk defa Türk yemekleri servis edildi. Hemen akabinde 2 Michelin yıldızlı Spago Beverly Hills'te Türk tadım menüsü hazırladı. Ekim ayında açtığı "Bâtard" ile klasik bistro temasına eklektik bir yaklaşım getirmeyi sürdürüyor.

Cihan kopcak
Cihan kopcak

Chef

M. Ömür Akkor

Zennup 1844
Yönetici Chef

Uludağ Üniversitesi İktisat bölümü mezunu olan Ömür Akkor, ikinci üniversite olarak Anadolu Üniversitesi Kültürel Miras ve Turizm bölümünde okumaya devam ediyor. Doğu Akdeniz Üniversitesi'nde Gastronomi bölümünde "Anadolu Mutfak Tarihi", "Osmanlı Mutfağı" ve "Türk Mutfağı" dersleri veriyor.

105 yıldır devam eden ve Türkiye'nin en eski arkeolojik kazısı olan Alaca Höyük'te kazı çalıştayı ekibinde şef görevini üstlenen Akkor, 4000 yıllık yemekleri hayata geçiriyor.

Şef Ömür Akkor, son 15 yıldır Türkiye mutfağı üzerinde çalışmalar yapmak için 81 ili gezerek ''Türk mutfağı için 250.000 km" projesini tamamladı. Bu seyahatlerden sonra yazdığı "Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi"nin ilk cildi 2016 yılında yayınlandı. Türk Mutfak kültürü üzerine yazdığı 22 adet yemek kitabının yanı sıra görme engelliler için hazırladığı 3 adet yemek kitabı bulunuyor. 2013, 2014 ve 2016'da kaleme aldığı kitapları, yemek kitapları nobeli sayılan ''Gourmand Cookbook Awards'' tarafından dünyanın en iyisi seçildi.

Ömür Akkor, aynı zamanda profesyonel yamaç paraşütü pilotudur. Bursa'nın ilk yamaç paraşütü takımı "Stratus Team"in kurucu kaptanı ve Bursa Yamaç paraşütü Derneği'nin (BUYAP) kurucularındandır. Türkiye kupasında 42.'lik, dünya kupası hazırlıkta 110.'luk dereceleri vardır.

Omür akkor

Chef

Murat Aslan

Big Chefs
Mutfak Koordinatörü

1977 doğumlu, Balıkesirli Murat Aslan İstanbul'da yaşıyor. Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nden mezun olduktan sonra Antalya'da 5 yıldızlı otellerde başarılı kariyerine adım attı. Daha sonra sırasıyla Divan Hotel ve Four Seasons Hotel'de çalıştı. 2001 yılında İstanbul Doors Restaurant Group'ta Executive Chef olarak işe başladı. 3 seneye yakın çalıştıktan sonra Antalya'da bir otel zincirine mutfak koordinatörü olarak transfer oldu. Antalya'dan sonra 2 kişi ile beraber catering ve danışmanlık şirketi kurdu. 5 yıldızlı otellerin restoranlarında danışman olarak görev aldı.

2006 Kasım ayında tekrar İstanbul Doors Restaurant Group'un bütün restoranlarının mutfaklarından sorumlu Executive Chef olarak işe başladı. 2010 Şubat ayında ayrıldı ve İstanbul Gourmet Group'ta Kitchen Director görevini üstlendi ve grubun ilk markası olan "Bread's" restoranlarından İstanbul'a 3 ay içinde 25 adet açıldı. Şubat 2011 de Big Chefs Restaurant Grubu'nun Mutfak Koordinatörlüğünü yaptı.

Türkiye adına yurt içinde ve yurt dışında çeşitli yarışmalarda ödüller kazanan Aslan, yurt dışı otellerinde belli periyodlar ile eğitimler aldı. Amerika, Rusya, Malta, İngiltere, İtalya, Kıbrıs, Tunus, Dubai, Arabistan, Almanya, İrlanda, Bahreyn, Kuveyt gibi ülkelerde mesleki eğitim ve gezilerde bulundu.

Murat Aslan, ekibiyle birlikte 60 adet Big Chefs restoranının mutfağını yönetiyor.

Murat aslan

Chef

Rıza Belenkaya

Midpoint Welldone Executive Chef

1971 yılında Konya'nın Bozkır ilçesinde doğan Rıza Belenkaya, öğrenimini tamamladıktan sonra 1991'de İstanbul'a geldi. İlk kez Maçka Otel'de sektöre adım atan Belenkaya, sırası ile Tarabya Otel, Paul Restoran ve 5 yıldızlı otellerde görev aldı. Son 15 yılını Midpoint Welldone zincirlerinin 44 şubesinde Executive Şef ve Ar-Ge sorumlusu olarak sürdüren başarılı şef, bu görevlerine halen devam ediyor.

Rıza Belenkaya, geleceğin genç kuşaklarına el uzatarak sayısız seminer, panel, konferans, veriyor ve sosyal sorumluluk projelerini destekliyor. Mutfağın sabır, aşk, sadakat ve özveriden ibaret olduğunu düşünüyor. İşini bayrak yarışına benzeten Belenkaya, bayrağı gelecek nesillere teslim ederken coğrafyasının kültürünü, gelenek ve görgülerini unutmamak, unutturmamak gibi ağır sorumluluklarının olduğunu belirtiyor.

Chef

Savaş Aydemir

Four Seasons Hotel Istanbul At The Bosphorus Executive Chef

1974 yılında Bolu Mengen'de doğan Savaş Aydemir, lise öğrenimini tamamladıktan sonra kariyerine hızlı bir adım attı.

Şef Aydemir, 1992 yılında Swissotel The Bosphorus İstanbul'un mutfağında işe başladı ve yıllar içerisinde otelin farklı mutfaklarında görev aldı.

2008 yılında Chef de Partie pozisyonunda Four Seasons Hotel İstanbul Sultanahmet'te Sous Chef görevini üstlendi. 2010 yılında Executive Chef olan Savaş Aydemir, 2016 yılına kadar Four Seasons Sultanahmet'te çalışmaya devam etti. Başarılı şef, 2016 yılında Four Seasons Hotel Istanbul At The Bosphorus'a Executive Chef olarak transfer oldu ve halen burada çalışmaya devam ediyor.

Lezzetli ve doğru yemek yapabilmenin çok zor olmadığını dile getiren Savaş Aydemir, düşüncelerini şöyle ifade ediyor; "Kaliteli ve taze ürün, ustalık ve doğru pişirme yöntemleriyle birleştiğinde, yapılan yemeğe sevgi ve pozitif enerji katıldığında yemeğin kötü olma şansı yoktur."

Savas aydemir

Chef

Soner Kesgin

Fairmont Quasar İstanbul Executive Chef

Mengen Aşçılık Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi'nden 1999 yılında mezun olduktan sonra Amerika'ya gitti. Tampa Florida'da 1999 ve 2003 yılları arasında profesyonel aşçılık hayatına adım attı. 19 yıllık kariyeri boyunca Amerika, Mısır, Katar, Umman ve Ürdün gibi birçok farklı ülkede çalıştı. İsviçre, Avusturya, Almanya ve Hindistan'da da Türk mutfağının tanıtımı adına farklı organizasyonlara katılan Kesgin, bu etkinliklerde Türk mutfağını dünyaya tanıtacak özel menüler hazırlayıp sundu.

Soner Kesgin, 2010 ve 2013 yılları arasında 3 yıl Kempinski Nile Otel'in şefliğini yaptı ve Kahire'de pek çok kez Ortadoğu ve Mısır'da en iyi restoran seçilen ilk Türk restoranı Osmanly Restoran'ı açtı.

2011 yılında "Gourmetreisen" yemek festivalinde Sri Lanka'nın mutfak efsanesi Thommodara Publis Silva, Asya'nın Bangkok'taki Lezzet İmparatoru Vichit Mukura, Mallorca Aroma Kraliçesi Catalina Pieras, New York'un Yükselen Yıldızı Marcus Glocker, Afrika'nın En iyi şefi Jonathan Gallagher'ın yanı sıra Almanya'nın 3 Michelin yıldızlı şefi Juan Amador ile birlikte Osmanlı mutfağının son misyoneri olarak kabul edildi. Soner Kesgin, bir hafta boyunca Viyana'nın farklı restoranlarında degüstasyon menüleri sundu ve opera binasında Gala yemeği servis etti. Yine aynı dönemde Karl-Christian Kollmann ile Avusturya'da Burg Deutschlandsberg Otel'in restoranında Türk mutfağının tanıtımını yaptı. 2013-2016 yılları arasında 3 yıl boyunca Bodrum Kempinski Barbaros Bay Oteli'nin şefliğini yaptıktan sonra İstanbul'a geldi.

Şu anda Mecidiyeköy'de bulunan Fairmont Quasar İstanbul Oteli'nin Executive Chefi olarak çalışma hayatına devam ediyor.

Chef

Tevfik Alparslan

Desert Group Yönetici

1975 yılında Bolu Mengen'de doğan Tevfik Alparslan, dünyanın seçkin mutfaklarıyla, yerel ve coğrafi ürünleri harmanlayarak son teknoloji ekipmanları ile Desert Group Topaz ve Escale Kanyon Restoran'da bir araya getiriyor. Alparslan, dünyanın en iyi on şefinden biri olan Jean Georges Vongerichte ile bir süre çalıştıktan sonra ülkesine dönerek tüm birikim, tecrübe ve yeni çalışmalarını İstanbul Topaz Restoran'da uygulamaya başladı.

Yaklaşık 30 yıl önce Nişantaşı Park Şamdan Restoran ile aşçılık serüvenine başlayan Tevfik Alparslan, Paris El Espadon, London The Glass House, New York Savarona, Jean Georges Vongerichte, Londra Hakkasan gibi Michelin yıldızlı şeflerin çalıştığı restoranlarda yer aldı. Birçok uluslararası ödülün sahibi olan Alparslan, yaklaşık 7 yıl görev yaptığı İstanbul Reina'dan New York Manhattan The Park Tower Savarona'ya transfer oldu. New York'ta ismini geniş bir kitleye duyuran Tevfik Alparslan, ilk defa fine dinning bir restoranda, 1 yıl süre ile başarıyla görev yaptı. Çok kısa zamanda New York listelerine girdi ve birkaç defa üst üste dünyanın en önemli gazetesi olan New York Times'ta ismine yer verildi. Zagat ve Journal dergisinde de kendisinden bahsedildi ve yemekleri tanıtıldı. Journal'da dünyanın dev şefleri arasında kendisine 2 yıldız verilerek tüm dikkatleri üzerine çekti.

Tevfik Alparslan, özel davetli olarak gittiği Fransa'daki 40 kişilik Michelin yıldızlı restoran "Auxerroise Hôtel Restaurant Laroche à Chablis" te 10 gün boyunca Akdeniz ağırlıklı "First Class Chef Degustation" menüsü hazırlayarak yeni bir ilke daha imza attı.

Yaklaşık 10 yıldır Desert Group'un yöneticisi olan Şef Tevfik Alparslan, Topaz İstanbul, Kanyon Escale ve İstanbul'un gözde markaları olan Firuze İKSV, Colonie Karaköy, Passage Hilltown ve yeniden açılacak olan restoran Pandelli Mısır Çarşısı'nın Marka Şefliği görevini sürdürüyor.

Türkiye'nin en önemli magazin portalı Gecce Mekân Oskarları'nda mutfak şefliğini yaptığı Topaz Restoran ve Tevfik Alparaslan; ''2009 - 2010 En İyi Akdeniz Mutfağı'', ''2010 - 2011 En Yenilikçi Mutfak ve Şef", ''2011 - 2012 - 2013 - 2014 Gecce En İyi Akdeniz Mutfağı'', ''2013 - 2014 Yılın En İyi Şefi'', ''2015 - 2016 Skalite'de En İyi Restoran ve En İyi Chef'' ödüllerine layık görüldü.

Teşfik alparslan

Chef

Yılmaz Öztürk

Mürver Restaurant Executive Chef

Meslek hayatına 1998 yılında başlayan Yılmaz Öztürk; 1999 – 2007 yılları arasında Türkiye'nin önde gelen otellerinin mutfaklarında çalıştı.

2012 yılında Alaçatı'da şef ve işletmeci olarak L'Escargot Restaurant'ı kurdu. Seneler sonra tekrar İstanbul'a dönerek Türkiye'de ilk defa tüm yemeklerin tamamen odun ateşinde piştiği Mürver Restaurant'ın şefi olan Yılmaz Öztürk'ün Ege ile olan bağı hiç bir zaman sona ermedi.

Başarılı şefin en büyük hedefi yerel üreticiyi destekleyerek, gerçek ve temiz ürünü en lezzetli hali ile misafirlerine sunabilmek.

KÜTAHYA PORSELEN

CHEF TASTE OF

DOĞAL

Mutfak sanatının yenilikçi ortağı "Chef Taste Of" tüm kusursuzluğuyla doğallığı sofralara taşıyor. Zarif formu ve etkileyici özellikleri ile sıra dışı bir konfor yaşatıyor.

SAĞLIKLI

"Chef Taste Of", mikrop barındırmaz ve kolay temizlenebilir. Ömür boyu yıkama garantisi ile bulaşık makinesinde yıkanabilir.

YENİLİKÇİ

"Chef Taste Of", niş uygulamasıyla çatal, kaşık kullanımında fonksiyonel açıdan kolaylık, stoklama özelliğiyle de servis ile istif avantajı sağlıyor.

TREND

Doğallığı ve modernliği tasarımının her detayına yansıtan "Chef Taste Of', inovatif görünümünün yanı sıra sağlamlığıyla da gastronomi sektöründe trendleri belirliyor.

CHEF TASTE OF

DÜZ TABAK · **Flat Plate**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO32DU0014	Ø: 32 cm *Kaşıksız*	*2,14*		*1365*	*6 pcs*
CTO30DU0014	Ø: 30 cm	*2,28*		*1262*	*6 pcs*
CTO28DU0014	Ø: 28 cm *Kaşıksız*	*2,33*		*990*	*12 pcs*
CTO25DU0014	Ø: 25 cm	*2,72*		*818*	*12 pcs*
CTO21DU0014	Ø: 21 cm	*2,33*		*503*	*12 pcs*
CTO19DU0014	Ø: 19 cm	*1,25*		*392*	*12 pcs*
CTO16DU0014	Ø: 16 cm	*1,46*		*275*	*12 pcs*

ÇUKUR TABAK · **Deep Plate**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO24CK0014	Ø: 24 cm *Kaşıksız*	*4,55*	*1200*	*825*	*6 pcs*
CTO20CK0014	Ø: 20 cm *Kaşıksız*	*3,79*	*570*	*521*	*6 pcs*

KASE · **Bowl**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO23KK0014	Ø: 23 cm *Kaşıksız*	*6,84*	*1800*	*993*	*6 pcs*
CTO19KK0014	Ø: 19 cm	*5,83*	*1000*	*635*	*3 pcs*
CTO16KK0014	Ø: 16 cm	*5,15*	*600*	*435*	*6 pcs*

JOKER KASE · **Joker Bowl**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO14JK0014	Ø: 14 cm	*5,46*	*470*	*407*	*12 pcs*
CTO12JK0014	Ø: 12 cm	*4,72*	*290*	*330*	*12 pcs*
CTO10JK0014	Ø: 10 cm	*3,99*	*160*	*177*	*12 pcs*
CTO08JK0014	Ø: 08 cm	*3,14*	*75*	*96*	*12 pcs*
CTO06JK0014	Ø: 06 cm	*2,69*	*35*	*52*	*24 pcs*

KONSOME TABAK · **Soup Saucer**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO16KT0014	Ø: 16 cm	*17,1*		*270*	*12 pcs*

KONSOME KASE · **Consume Bowl**

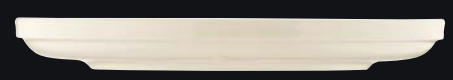
ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO12KS0014	Ø: 12 cm	*4,66*	*300*	*277*	*12 pcs*

MAKARNA TABAK · **Pasta Bowl**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO28SPT0014	Ø: 28 cm	*5,62*	*350*	*1092*	*6 pcs*
CTO24SPT0014	Ø: 24 cm	*5,85*	*250*	*632*	*6 pcs*

OVAL KASE · **Oval Bowl**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO20OKS0014		*4,67*	*480*	*438*	*6 pcs*
CTO17OKS0014		*3,98*	*280*	*398*	*6 pcs*
CTO14OKS0014		*3,54*	*170*	*187*	*12 pcs*
CTO12OKS0014		*3,0*	*100*	*132*	*12 pcs*



KAYIK TABAK · **Rectangular Plate**

ÜRÜN KODU *Product Code*	ÜRÜN ÖLÇÜSÜ *Product Dimensions*	*H(cm)*	*V(cc)*	*G(gr)*	
CTO32KY0014	Ø: 32 cm	*3,3*	*720*	*846,5*	*6 pcs*
CTO28KY0014	Ø: 28 cm	*3,37*	*650*	*620*	*6 pcs*
CTO24KY0014	Ø: 24 cm	*3,25*	*480*	*500*	*6 pcs*
CTO22KY0014	Ø: 22 cm	*2,73*	*300*	*361*	*6 pcs*

KÜTAHYA PORSELEN

Chef taste of

*Kenar kırılma risklerini minimuma indirgeyen yapısı ile otel sunumları ve serviste kullanım kolaylığı sağlarken, güvenliği ön planda tutuyor.

Kolay istifleme
STACKABLE

Chef taste of

KÜTAHYA
PORSELEN

KÜTAHYA
PORSELEN

FABRİKA

Kütahya Porselen San. A.Ş
Kütahya Seramik Organize Sanayi Bölgesi
Çalca Mahallesi Eskişehir Karayolu Bulvarı N0:97/1
Merkez/KÜTAHYA

Contact us for further information: +90 (274) 225 01 50
kurumsal.kutahyaporselen.com
iletisim@kutahyaporselen.com