Oktay Güvemli Muhasebe ve Finans Tarihi Vakfı (MUFTAV) Yayınıdır

Publication of the Oktay Güvemli Waqf of Accounting and Financial History (GWAFH)

MUHASEBE VE FİNANS TARİHİ ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Accounting and Financial History Research Journal

Yıl / Year: 10 Sayı / Issue: 18

Ocak/January 2020

Hakemli Dergi

Refereed Journal

Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni

Director and Editor in Chief

Oktay Güvemli Muhasebe ve Finans Tarihi Vakfı adına

Prof. Dr. Batuhan GÜVEMLİ

Yayın Kurulu / *Editorial Board*

Prof. Dr. Sudi APAK

Prof. Dr. Fatih Coşkun ERTAŞ

Prof. Dr. Mehmet ÖZBİRECİKLİ

Prof. Dr. Cengiz TORAMAN

Prof. Dr. Süleyman YÜKÇÜ

Editör / Editor

Prof. Dr. Batuhan GÜVEMLİ

Dizgi/ Typesetting

Çağla ÇETİNKAYA

Haberleşme / *Contact Details*

Halaskargazi Cad. 113, Koza Apt. D.17 80260 Osmanbey - İstanbul / TURKEY

Tel: 0212 248 19 36 - 240 33 39

Fax: 0212 231 01 69

Web: www.muftav.org

E-mail: guvemli.muftav@yahoo.com

İçerikten yalnızca makale yazarları sorumludur.

The authors are solely responsible for the content.

Altı ayda bir yayınlanır. Published twice a year.

E-ISSN 2651-3870

Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi

Accounting and Financial History Research Journal

Bilim ve Hakem Kurulu / Scientific Board

Prof. Dr. Sudi APAK - İstanbul Esenyurt Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. İsmail BEKÇİ - Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Nuran CÖMERT - Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Adem ÇABUK - Uludağ Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Kıymet TUNCA ÇALIYURT - Trakya Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mehmet ERKAN -İstanbul Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mikail EROL - İstanbul Esenyurt Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Fatih Coşkun ERTAŞ - Atatürk Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Esteban Hernández-ESTEVE - Autonomous University of Madrid, Spain
Prof. Dr. Shawki FARAG - The American University in Cairo, Egypt
Prof. Dr. Batuhan GÜVEMLİ - Trakya Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Vasfi HAFTACI- Kocaeli Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Yunus KİSHALİ - Beykent Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Mikhail I. KUTER - Kuban State University, Russia
Prof. Dr. Akira NIN - The University of Kitakyusyu, Japan
Prof. Dr. David OLDROYD - Durham University, UK
Prof. Dr. Mehmet ÖZBİRECİKLİ - Mustafa Kemal Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Yıldız ÖZERHAN - Gazi Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Gary J. PREVITS - Case Western Reserve University, Cleveland, USA
Prof. Dr. Alan SANGSTER - Middlesex University, London, UK
Prof. Dr. Massimo SARGIACOMO - University G.d'Annunzio, Pescarai Italy
Prof. Dr. Seval Kardeş SELİMOĞLU - Anadolu Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Halim SÖZBİLİR - Afyon Kocatepe Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Yusuf SÜRMEN - Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Necdet ŞENSOY - Marmara Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Cengiz TORAMAN - İnönü Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Alexandru TRIFU - University "Petre Andrei" of Iasi, Romania
Prof. Dr. Sema ÜLKER - İstanbul Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Stephen WALKER - Cardiff Business School, UK
Prof. Dr. A. Göksel YÜCEL - İstanbul Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Süleyman YÜKÇÜ - Dokuz Eylül Üniversitesi, Türkiye
Prof. Dr. Luca ZAN - University of Bologna, Italy

Bu dergi EBSCOhost tarafından indekslenmektedir (www.ebscohost.com).
The journal is indexed by EBSCOhost (www.ebscohost.com).
Bu dergi ASOS Index tarafından indekslenmektedir (www.asosindex.com).
The journal is indexed by Asos Index (www.asosindex.com).

İÇİNDEKİLER

Değerli Okuyucular ……..…...……. **1**

Prof. Dr. Oktay Güvemli

Oktay Güvemli'ye Veda…… **2 - 4**

Prof. Dr. Mustafa Aydın Aysan

Aromasıyla Dünyayı Kuşatan Marka: Kurukahveci Mehmet Efendi ve Mahdumları 1871-2019……..… **5 - 33**

SMMM Dursun Ali Yaz

Doç. Dr. İlker Kiymetli Şen

Kurumsal Yönetim Anlayışı Kapsamında Türkiye Denetim Standartlarının İncelenmesi..... **34 - 68**

Prof. Dr. Yusuf Sürmen

Prof. Dr. Hasan Abdioğlu

Eregli Coal Company as the First Corporate Practice in the Ottoman State…… **69 - 91**

Prof. Dr. Cengiz Toraman

Menkul Kıymetler ve Kambiyo Borsası Bütçeleri (1931-1975)…… **92 - 115**

Doç. Dr. Celali Yılmaz

Examination of Budget Studies From Ottoman Empire to Republic of Turkey in Terms of Accounting and a Case Study……. **116 - 134**

Dr. Özkan Sarısoy

Dr. Çağla Demir Pali

Assoc. Prof. Burcu Adiloğlu

Dünden Bugüne Belirsiz Dünyada Muhasebe…… **135 - 179**

Prof. Dr. Mehmet Özkan

Türkiye'deki Muhasebe Uygulamalarının Tarihsel Gelişimi ve Günümüzdeki Durumu ……..……... **180 - 192**

Murat Yünlü

Avrupa Birliği Hibelerinin Türkiye'deki Uygulamalarında Karşılaşılan Muhasebe ve Denetim Sorunları……..……..…. **193 - 211**

Emre Akın

1.Türkiye Muhasebe ve Finans Tarihi Kongresi Yapıldı…….. **212**

Muhasebe Tarihinden Beklentiler……..……...……. **213 - 215**

Prof. Dr. Oktay Güvemli

Son 20 Yıl İçinde Bankacılıktaki Gelişmelerin Değerlendirilmesi…….. **216 - 217**

Prof. Dr. Sudi Apak

T.C. Devlet Arşivleri Başkanlığı'nın Muhasebe ve Finans Tarihi Alanındaki Çalışmalara Katkıları……. **218 - 221**

Prof. Dr. Yusuf Sürmen

Muhasebe Tarihi Araştırmalarının Üniversitelerde Gelişmesinin Yolları……. **222 - 223**

Prof. Dr. Göksel Yücel

Kongreden Fotoğraflar……... **224 - 235**

MUHASEBE TARİHİNDEN SAYFALAR

Ali Çavuş'un Midilli Adası'nın Cizye Taksitini İstanbul'da Defterdarlığa Teslim Etmesinin Öyküsü (12 Ra 1078)…… **236 - 244**

Prof. Dr. Oktay Güvemli

ETKİNLİKLER ve DUYURULAR

Cumhuriyet'in 100. Yılına Dönük Çalışmalar Devam Ediyor…..…… **245-246**

Trakya Üniversitesi İİBF – İşletme Bölümü 20- 22 Kasım 2019 Tarihleri Arasında İki Kongre Organize Etti…… **247 - 248**

Prof. Dr. Oktay Güvemli Esenyurt Üniveritesi TV'de Prof. Dr. Mikail Erol ile Söyleşi Yaptı……..... **249-250**

Prof. Dr. Oktay Güvemli İstanbul YMM Odasında Konferans Verdi……...… **251-252**

Prof. A. Tuna Taner Vefat Etti 1944 – 2019…….. **253**

Vaka Çalışması / Case Study

http://dergipark.gov.tr/muftad

e-ISSN: 2651-3870

Accounting and Financial History Research Journal ***2020/January (18); (5-33)***

AROMASIYLA DÜNYAYI KUŞATAN MARKA: KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ VE MAHDUMLARI 1871 - 2019

Dursun Ali Yaz[1]

İlker Kıymetli Şen[2]

ÖZ

Osmanlı İmparatorluğu'nun Türkiye Cumhuriyeti'ne devrettiği miraslardan birisi de ticari işletmelerdir. Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesi bu işletmelerin başında yer almaktadır. Genç yaşta babasının işlettiği baharat dükkânında çırak olarak işe başlayan Mehmet Efendi, 1871 yılında gerçekleştirdiği muhteşem bir inovasyonla 400 yıllık Arap içeceğini "Türk Kahvesi" adıyla tüm dünyaya kabul ettirmeyi başarmıştır. Tahmis sokakta doğarak evrensel bir markaya dönüşen 148 yıllık tecrübenin, sanayici ve tüccarların istifadesine sunulması gerektiği tartışmasızdır. Bu makalenin amacı Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesinin sergilediği başarılı mazinin sırları ile dördüncü nesle uzanabilmesini sağlayan ipuçlarına yer verilmesidir. Bu amacı gerçekleştirmek için işletmenin üçüncü nesil temsilcisi Mehmet Kurukahveci ve kardeşi Hulusi Kurukahveci ile yüz yüze görüşmeler yapılmış, şirket hakkında çıkan haberler doğrulatılmış, aile arşivinden istifade edilmiş, paydaşlar dinlenmiş, muhasebe departmanından veriler alınmış, üretim tesisleri gezilmiş ve böylelikle Türkiye'nin gururu olan bir markanın genetik kodları tüm yönleriyle ortaya konmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İşletme Tarihi, Kurukahveci Mehmet Efendi, Türk Kahvesi

Jel Kodları: M10, M20, M41

[1] Serbest Muhasebeci Mali Müşavir, aliyaz@suadiyedenetim.com.tr

[2] Doç. Dr., İstanbul Ticaret Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Muhasebe ve Denetim Bölümü, ilksen@ticaret.edu.tr

Atıf: Yaz, D. A., & Şen, İ. K. (2020). Aromasıyla Dünyayı Kuşatan Marka: Kurukahveci Mehmet Efendi ve Mahdumları 1871 - 2019. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi,* (18), 4–32.

Geliş Tarihi / Date of Arrival : 12.12.2019 Revizyon Tarihi / Revision Date : - Kabul Tarihi / Acceptance Date : 28.12.2019

THE BRAND WHICH IS FAMOUS WITH ITS AROMA AND FAVOUR AROUND THE WORLD: KURUKAHVECI MEHMET EFENDI AND HIS SONS (1871 – 2019)

ABSTRACT

One legacy of the Ottoman Empire transferred to the Republic of Turkey are also commercial enterprises. Kurukahveci Mehmet Efendi is one of these enterprises. Mehmet Efendi started to work as an apprentice in his father's spice shop at a young age. In 1871, with great innovation, it had succeeded in making the 400 years old Arab drink accepted to the world as "Turkish Coffee." It is undisputed that 148 years of experience, which was born on Tahmis Street and turned into a universal brand, should be presented to the benefit of industrialists and traders. This article aims to include the secrets of the prosperous past exhibited by Kurukahveci Mehmet Efendi Institution and the clues that enable it to reach the fourth generation. To realize this aim, the authors made face-to-face meetings with the third-generation representative of the enterprise, and his brother Hulusi Kurukahveci. The news about the company has been verified by, have been benefiting from family archives, stakeholders rested, received data from the accounting department, which visited production facilities, and thereby one is the pride of Turkey Genetic codes of the brand has been trying to be revealed in all aspects.

Keywords: Business History, Kurukahveci Mehmet Efendi, Turkish Coffee

Jel Code: M10, M20, M41

1. GİRİŞ

Uygarlık tarihindeki icat ve keşiflerin pek çoğu Ortadoğu'dan çıkarak dünyaya yayılmıştır. 11.000 bin yıl önce tahılı evcilleştirmeyi başaran bu coğrafya, kahveyi çok daha geç, yaklaşık 1.000 yıl önce keşfedebilmiştir. Afrika'nın doğusu, Kızıldeniz'in güney batısında kalan Etiyopya (Habeşistan), kiraza benzeyen kırmızı meyveli ve yasemin kokulu kahvenin ilk üretildiği yerdir. O dönemde kahve meyveleri çiğ tüketilmiş, bazen de kaynatılıp suyu içilerek tıbbi amaçlı kullanılmıştır. Şifalı olduğuna inanıldığından, kahveye Etiyopya'da "sihirli meyve" adı verilmiştir (Ögel ve Soley, 2015: 8).

500 sene sınırlı bir coğrafyada ve sınırlı ihtiyaçlar için kullanılan kahve, 15. yüzyılda Etiyopya'nın karşı komşusu Yemen'e getirilmiştir. Arap Yarımadası'nın güneyinde yaşayan Yemen halkı, kahveyi beslenme veya şifa amacıyla değil, sadece tadını beğendikleri için tüketmiştir. Öncelikle yepyeni bir keşif yaparak çiğ kahve çekirdeklerini güneşte kurutup ateşte kavurmuşlardır. Ardından toz haline getirdikleri kahveyi çorba gibi kaynatmışlar ve muhteşem bir lezzet ortaya çıkarmışlardır. İklim koşulları ve Yemen toprağının elverişli olması sebebiyle hem üretilen kahve kaliteli olmuş, hem de hasat verimli sonuçlanmıştır (www.mehmetefendi.com). Kahvenin ünü kısa sürede kuzeye yayılırken adı da değişmiş ve "keyif verici içecek" manasına gelen "kahve" denmiştir. Bu kelimenin etimolojisi muğlak olmakla birlikte, köken itibariyle Etiyopya dilinden Arapça'ya geçtiği savunulmaktadır (www.gidagundemi.com).

Kahveyle ilk tanışan Osmanlılar hac ibadeti için Hicaz'a gelenlerdir (Işın, 2001: 23). Ancak kahvenin kurumsal olarak Arap Yarımadası'ndan çıkışı, Kanuni Sultan Süleyman zamanında Yemen Valisi olan Özdemir Paşa sayesinde olmuştur (Şen, 2005: 18). Paşa'nın ikramından hoşnut kalan Kanuni, Saray görevlileri arasına "kahvecibaşı" adında rütbe eklemiştir. Padişahın ya da bağlı olduğu devlet büyüğünün kahvesini pişirmekle görevli bu kişiler, sır tutmasını bilen kişilerdir (Tarım, 2015: 200). Osmanlı tarihinde Kalaylıkoz Ahmet Paşa gibi kahvecibaşılıktan sadrazamlığa yükselenler bile olmuştur (www.mehmetefendi.com).

Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yapan İstanbul ve diğer büyük şehirlerde hızla yayılan kahve, sosyete ve gezginler sayesinde Avrupa'ya ulaşmıştır. Özellikle entelektüel kesimin beğenmesiyle kahvenin saygınlığı artmıştır. 1615'de İtalya, 1637'de İngiltere, 1644'de Fransa, 1675'de Almanya kahveyle tanışmıştır. Viyana'da ise 1683'deki kuşatma sırasında Osmanlı ordusunun geride bıraktığı kahve çuvalları sayesinde kahve öğrenilmiştir. Aynı tarihlerde sömürgecilikte başı çeken Hollanda ise tüketimden ziyade ticari amaçlarla benimsediği kahveyi Yemen'den alarak Endenozya'daki kolonilerine götürüp üretime geçmiştir.

Bugün itibariyle petrolden sonra en yüksek ticaret hacmine sahip kahve, Türkiye'de üretilmeyen ancak ismi Türk'le birlikte anılan ender ürünlerden birisidir. Kahvenin İstanbul macerası ona değişik bir hüviyet kazandırmıştır. Çünkü İstanbul halkının kahveyi kavurma, öğütme ve pişirme usulü Araplar'dan farklıdır. Ortaya çıkardığı rakipsiz lezzeti folklorik bir sunumla birleştiren Türkler, yüzlerce yıllık Arap içeceğinin "Türk Kahvesi" namıyla anılmasını sağlamıştır. Yemen'den getirilen kahveyi uluslararası markaya dönüştürmek ise 1871 yılında iş hayatına atılan genç bir esnafa, Kurukahveci Mehmet Efendi'ye nasip olmuştur.

Bu makalenin amacı Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesinin sergilediği başarılı mazinin sırları ile dördüncü nesle uzanabilmesini sağlayan ipuçlarına yer verilmesidir. Bu amacı gerçekleştirmek için işletmenin üçüncü nesil temsilcisi Mehmet Kurukahveci ve kardeşi Hulusi Kurukahveci ile yüz yüze görüşmeler yapılmış, şirket hakkında çıkan haberler doğrulatılmış, aile arşivinden istifade edilmiş, paydaşlar dinlenmiş, muhasebe departmanından veriler alınmış, üretim tesisleri gezilmiş ve böylelikle Türkiye'nin gururu olan bir markanın genetik kodları tüm yönleriyle ortaya konmaya çalışılmıştır.

2. KAHVE VE KAHVE KÜLTÜRÜ

2.1. Kahvenin Anatomisi

Dünyanın neresinde olursa olsun, profesyonel bir kahve dükkânında çok sayıda seçenek bulunmaktadır. Çünkü sıradan bir kahve, bine yakın aromaya sahiptir. Yetiştirildiği coğrafyaya göre asit oranı, lezzeti ve kokusu farklıdır. Ayrıca farklı çekirdekleri karıştırıp, farklı şekilde öğütüp, farklı şekilde pişirip, farklı katkıları yine farklı ölçülerde karıştırarak milyonlarca çeşit lezzet elde edilebilmektedir. *Coffea* bitkisi başta olmak üzere, hepsinin atası *Rubiaceae* ailesinin bir cinsidir. Bu ailenin çok sayıda alt cinsleri ve türleri olmasına rağmen bunlardan sadece ikisi ticari anlamda kahve üretiminde kullanılmaktadır: *Coffea Arabica* ve *Coffea Canephora (Robusta)* (www.mehmetefendi.com).

Etiyopya'da keşfedilen ilk kahve bitkisinden türemiş olan *Coffea Arabica*, yüksekliği 800–2000 metre arasındaki dağlık platolarda veya volkanik yamaçlarda yetişmektedir. Her yağmurlu dönemin ardından çiçek açmakta ve yeşilimsi sarı renkteki meyvelerinin olgunlaşması için yaklaşık 9 ay gerekmektedir (www.sametbulu.wordpress.com). Arabica kahvesi dünya kahve üretiminin %70'ini oluşturmaktadır. Ancak iklim koşullarına dirençli olmadığından, yetiştirilmesi zor ve pahalıdır. Brezilya, Orta-Doğu Afrika, Hindistan ve Endonezya'da yetişen bu kahve, Kurukahveci Mehmet Efendi'nin Türk Kahvesi üretiminde tercih ettiği türdür (www.mehmetefendi.com).

Coffea Robusta ise 0-600 metre arasında yetişmektedir. Arabica'nın tersine düzensiz olarak çiçek açmakta ve meyvelerinin olgunlaşması için yaklaşık 10–11 ay gerekmektedir. Sarımsı kahverengiye çalan, yuvarlak Robusta çekirdeklerinden üretilen bu kahveler, Arabica'ya göre yaklaşık iki kat fazla kafein içermektedir. Robusta kahvesi dünya kahve üretiminin yaklaşık %30'unu oluşturmaktadır. İklim koşullarına dirençli olduğundan yetiştirilmesi çok daha kolay ve ucuzdur (www.mehmetefendi.com).

2.2. Kahve Yetiştiren Ülkeler

Asya'dan sonra Avrupa'ya sıçrayan kahve tüketimi o kadar artmıştır ki Yemen'den gelen kahveler talebi karşılayamaz olmuştur. Dolayısıyla 18. yüzyılın ortalarından itibaren dünya piyasalarına yeni bir kahve türü olan, koloni kahvesi girmeye başlamıştır. Uzakdoğu ve Latin Amerika'da kahve plantasyonları ortaya çıkmış ve üretim giderek artmıştır. Yemen kahvesi durumunu korumakla beraber, ondan biraz daha ucuz olan Latin kahvesi Yemen kahvesini unutturacak ölçüde tüketilmeye başlanmıştır (İslam Ansiklopedisi, 2001: 205).

17. ve 18. yüzyılda Afrika, Güney Amerika, Asya gibi kıtalarda sömürgeleri bulunan devletler, bu ülkelerde kahve yetiştirmeye başlamıştır. Zaman içinde bağımsızlığını ilan eden sömürgeler, kahve üretimini ellerinde tutarak tüm dünyaya yeşil kahve çekirdekleri ihraç etmeye devam etmektedir. Bunların başında kahvenin doğum yeri olan Etiyopya gelmektedir. Hem kalite hem de miktar açısından dünyanın en önemli kahve üreticilerinden birisi olan Etiyopya, ürettiği kahvelerin muhteşem aroması ve düşük kafein oranıyla ünlüdür. Etiyopya kahvelerinin lezzetini anlatmak için limonsu, hafif, şarapsı ve çiçeksi terimleri kullanılmaktadır.

Kenya'nın yüksek irtifalarında yetiştirilen yıkanmış *Arabica* türü kahve, dünyanın en kaliteli kahvelerinden biridir. Kenya kahveleri yüksek asiditeleri nedeniyle keskin, meyvemsi, bazen limonsu/turunçsu bir lezzete sahiptir. Özellikle de çuvallarının üzerinde "AA" harfleri bulunan kahve çekirdekleri üstün kaliteleri ile gurmelerin tercihidir (www.onemli.org).

Günümüzde kahve sektörünün lideri Brezilya'dır. Aslında 1668 yılında kahveyle ilk tanışan Kuzey Amerika'dır. 1696'da New York'ta "The King's Arms" adında kahvehane açılmıştır (www.mehmetefendi.com). 1727'de ise Brezilyalı denizci Francisco de Mello Palheta sayesinde kahve fideleri Fransız Gine'sinden Brezilya'ya getirilmiştir. O günden sonra kahve üretimine yönelen Brezilya, %35 ile birinci sıradadır. Ticari kahve endüstrisi için büyük öneme sahip olan Brezilya; kahve üreten ülkeler arasında, 720 milyon kilogram ile en fazla kahve tüketen ülke olma özelliğini de taşımaktadır. Hatta kahvaltı için café da manhã (sabah

kahvesi) kelimeleri kullanılmaktadır. Brezilya'da özellikle Arabica, çok az miktarda da olsa Robusta türü kahve üretilmekte ve genellikle "kuru-yöntem" ile işlenmektedir. (www.mehmetefendi.com).

1723'te Gabriel du Clieu adlı bir denizci tarafından bu kahve bitkilerinden alınan bir fide, Fransa'dan Martinique adasına getirilmiştir. Kahve buradan diğer Karayip Adaları'na ve kısa sürede Güney ve Orta Amerika'ya yayılmıştır. Kosta Rika ise güzel kahve yetiştirmek için coğrafi açıdan en uygun koşullara sahip ülkelerden biridir. Özellikle başkent San Jose ve çevresindeki kırsal alanlardaki plantasyonlarda yıkanmış Arabica türü kahve üretimi yapılmaktadır. En bilinen çeşitleri; "Tres Rios", "Tarrazu", "Dota", "San Marcos"tur. Kosta Rika kahveleri; aromatik, yoğun ve güzel kokuları, yüksek asiditeleri ile kahve tutkunları için vazgeçilmezdir (www.mehmetefendi.com).

Diğer bir Orta Amerika ülkesi olan Guatemala, dünyanın en iyi kahvelerinin yetiştiği bir başka coğrafyadır. Başkent Guatemala yakınlarında bulunan ve 1773'teki büyük depremle yıkılan antik kent Guatemala Antigua, bu mükemmel kahveye adını vermiştir. Ancak, çok geniş alanlarda yapılan kahve üretiminde elde edilen lezzetler bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir. Genel lezzet profili; orta-tam gövdeli, çiçeksi, asiditeli, karmaşık dumansı ile baharatsı ve çikolatamsı lezzetler arasında mükemmel denge şeklinde tanımlanabilmektedir (www.mehmetefendi.com).

Güney Amerika kıtasının hemen ucundaki Kolombiya ise bir başka önemli kahve üreticisidir. Aktif volkanik yapıya sahip topraklar inanılmaz lezzetlerde kahvelerin yetişmesine olanak sağlamaktadır. Orta Kolombiya, kuzeyden güneye sıradağlar ile üç bölgeye (cordilleras) ayrılmaktadır. Orta ve Doğu Cordilleras en iyi kahveyi üretmektedir. Başlıca kahveleri; "Medellin", "Armenia" ve "Manizales"tir. Medellin; ağır gövdesi, zengin tadı, rafine ve dengeli asiditesi ile en çok bilinenidir. Doğu Cordilleras'ın en ünlü iki kahvesi, "Bucaramanga" ve Kolombiya'nın başkentini çevreleyen bölgeden toplanan "Bogota"dır. Kolombiya'nın en rafine kahvelerinden biri olarak kabul edilen Bogota, Medellinden daha düşük asiditelidir. Bucaramanga ise; yumuşak içimli, rafine "Sumatra" kahvesi gibi ağır gövdeli, düşük asiditeli ve zengin lezzet yelpazesine sahip bir kahvedir (www.mehmetefendi.com).

1730 yılında İngilizler kahve ekimini Jamaika'ya taşımıştır. Eşsiz lezzetteki "Blue Mountain" kahvesi, adanın doğusunda çok küçük bir alanda yetiştirilmiştir. Çok ünlü ve ender bulunan bu kahveyi, başka ülkeler de yetiştirmeye çalışıp aynı isimle pazarlamaya çalışsa da gerçek Blue Mountain kahvesi sadece Jamaika'da üretilmektedir. Karayipler'de yetişen diğer bütün kahvelerden ayrılan çok özel bir lezzeti vardır. Gerek kalitesi gerekse sınırlı miktarda üretilmesi ve çok zor bulunması nedeniyle fiyatı oldukça yüksektir. Gerçek Blue Mountain kahvesi, diğer kahve türlerinin tersine çuvallarla değil ahşap varillerle sevk edilmektedir. Baskın olmayan asiditesi, çok hafif fındıksı aroması, hafif tatlı ve yumuşak lezzetiyle dünyanın en ünlü, en pahalı ve en çok konuşulan kahvesidir (www.mehmetefendi.com).

Güney Pasifik'deki Hawai'de ise 1818'den beri kahve yetiştirilmektedir. ABD'de üretilen tek kahveye de adını burada yetiştirilen "Kona" kahvesi vermektedir. Kona kahvesi hakkında kahve gurmelerinin görüşleri farklılık gösterse de, genellikle Jamaika Blue Mountain kahvesiyle karşılaştırılmaktadır. Her iki kahve de yumuşak bir asiditeye, orta derecede

gövdeye, iyi ve fındıksı bir aromaya sahiptir. Yetiştirme alanı çok kısıtlı olduğundan, bu kahve de pahalıdır (www.mehmetefendi.com).

Güneydoğu Asya'da bulunan Endonezya'da üretilen kahvenin neredeyse tamamı üç adada yetiştirilmektedir: Sumatra, Java ve Sulawesi. Sumatra, toplam üretimin %68'ini karşılamaktadır. Adada yetiştirilen Arabica cinsi kahve, "Sumatran" ya da "Blue Sumatran" adıyla pazarlanmaktadır. Düşük asiditeli, zengin aromalı, "dünyanın en yoğun kahvesi" olarak anılan "Mandheling"; tatlı, baharatsı, egzotik ve bitkisel lezzete sahip "Gayo Mountain"; bazı kahve uzmanları tarafından dünyanın en iyi yıkanmamış Arabica kahvesi olarak tanımlanan "Ankola" diğer türler arasındadır (www.mehmetefendi.com).

Sonuç itibariyle 3 kıta ve 70 ülkede üretilen kahve, milyonlarca kişiye çalışma olanağı sağlamaktadır. 20 milyona yakın aile kahve plantasyonlarında çalışarak geçinmektedir. Kahve üretimi Türkiye'de de denenmiş ancak Mersin ve Anamur'daki çabalar sonuç vermemiştir. Buna rağmen kurutma, öğütme, pişirme, sunum ve lezzet açısından zirvededir. 2013 yılının Aralık ayında UNESCO'nun "İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi"ne kabul edilen 500 yıllık geleneksel Türk kahvesi, bu prestijli listeye giren ilk içecek olmuştur (Bursa, 2015: 239).

2.3. Kahve ve Kahve Kültürünün İstanbul'a Gelişi

16. yüzyıla kadar kahve içilen her toprak parçası, Osmanlı hâkimiyetindedir. Dolayısıyla Osmanlı sınırları nereye uzandıysa, kahve de oraya gitmiştir. Ancak kahvenin İstanbul'a geldiği tarih tartışmalıdır. Kâtip Çelebi'nin 1543 yılında gemilerle kahve taşındığını, fakat yasaklayıcı fetvalar sebebiyle tepki gördüğünü yazması ve Ceziri'nin de aktardığı benzer bilgilerden anlaşıldığına göre İstanbul halkı 16. yüzyılın ortalarında Yemen kahvesiyle tanışmıştır (Kahraman, 2015: 45).

İstanbul'da ilk kahvehanelerin açılışını Ali Mustafa Efendi 1553, Peçuylu İbrahim 1555 olarak verdiğine göre (İslam Ansiklopedisi, 2001: 203) bu konuda fazla tartışma olmadığı açıktır. İlk kahvehaneler, İmparatorluğun dünyaya açılan kapısı olarak ifade edilebilecek Tahtakale semtinde kurulmuştur. Arap tüccarların işlettiği bu mekânlar, kimsenin tahmin edemediği bir ilgiyle karşılaşmıştır. Müşteri sayısı artınca her çeşit insanın uğradığı bu mekânlarda devlet aleyhinde konuşmalar yapılmaya başlamıştır. İngiliz gezgin William Biddulph 1609'da şunları yazmıştır: "*Onların kahvehaneleri bizim birahanelerden daha yaygındır. Bir haber varsa mutlaka orada konuşulur*" (Standage, 2014: 139). Dedikoduların artması saltanat için tehlike arz edince yasaklar başlamıştır. İlk yasak Sultan III. Murad (Ö. 1595) döneminde konmuş ama en ağır engellemeler Sultan IV. Murad (Ö. 1640) döneminde getirilmiştir. Zamanın Şeyhülislamı tarafından, kömürleştirilmiş bir nesnenin suyunu içmenin günah olduğu fetvası verilerek kahvehaneler yıkılmıştır. Kahve dolu gemilerin dipleri delinerek kahve Marmara Denizi'ne dökülmüştür (Yaşar, 2018: 43). Ardı ardına çıkarılan yasaklarara rağmen kahve keyfi ne fetva ne de padişah tanımıştır. Özellikle Sultan III. Ahmet (Ö. 1736) zamanında devlet erkanının vazgeçilmez içeceği olmuştur. Kahvenin bu derece tercih edilmesindeki başlıca sebep, Türk usulü kahve pişirme yönteminin çok beğenilmesidir. Dünyanın en eski kahve pişirme yöntemiyle ortaya çıkan Türk kahvesinin tadı yumuşaktır, köpüğü kadifemsi ve lezzeti uzun süre damakta kalmaktadır (İslam Ansiklopedisi, 2001: 204).

İtalyan yazar Edmondo de Amicis 18. yüzyıl sonlarındaki bir yazısında bu tutkuya şöyle yer vermiştir: "*Galata Kulesi'nin ve Bayezid Kulesi'nin tepelerinde kahve vardır, vapurlarda kahve vardır, mezarlık içinde kahve vardır, resmi dairelerde ve hamamlarda kahve vardır, çarşı içinde kahve vardır. İnsan, İstanbul'un neresinde bulunursa bulunsun, etrafına hiç bakmadan sadece bir bağırması yeterlidir: 'Kahveci'... Üç dakika sonra, önünüzde bir kahve tütmeye başlar*." (www.mehmetefendi.com). İstanbullular kahve tutkusundan yüzyıllar boyunca vazgeçmemiştir. Milyonlarca kız isteme ve fal bakma seremonisinde başrolü oynamıştır. Hatta hiç kahve kalmadığında leblebi, nohut, kestane, bulgur, badem ve benzeri kuruyemiş ürünlerinden "fakir kahvesi" denilen içecekler icat edilmiştir (İslam Ansiklopedisi, 2001: 204). Milyonlarca dostun acı kahvesi içilmiş, yorgunluklar atılmış, misafirler ağırlanmıştır. "*Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı vardır.*" sözü ise kahvenin zor bulunduğu o zamanlardan dilimize pelesenk olmuştur.

Kahve içmek saygınlık nişanesi olduğu kadar, kahvenin ticareti de kârlı olmuştur. Mısır limanlarından kahve yükleyen gemilerin İstanbul dışında gittiği en önemli noktalar İzmir, Selanik yanındaki Payas, Akka, Trablusşam, Sayda ve Antalya olmuştur. Mısır'dan İzmir'e 1706'da on iki gemiyle 74 ton, 1726'da on yedi gemiyle 163 ton kahve getirilmiştir. Ancak 1770 yılındaki Çeşme Vakası'ndan sonra denizyolu güvenliği sarsıldığından kahve nakliyesi aksamıştır. 1774'de imzalanan Küçük Kaynarca Antlaşması üzerine ticaret yolları tekrar hareketlenmiş ve 1775'te kırk üç gemiyle 432 ton kahve İzmir'e taşınmıştır. Bazı yabancı tacirler, çiğ kahveyi Osmanlı topraklarına sokmadan Avrupa'ya kaçırmaya başlamıştır. Bu hususta sert tedbirler alınmasına ragmen, kaçakçılığa engel olmak kolay olmamıştır. Nitekim 1739'da otuz-kırk civarında geminin Mısır'dan yüklediği kahveleri İstanbul yerine Cenova, Sicilya, Mesina, Ancona ve Malta'ya götürdüğü tespit edilmiştir (İslam Ansiklopedisi, 2001: 204).

17. yüzyılda resmi devlet erkânının katıldığı toplantılarda kahve ikram edilmeye ve kahvenin merasimlerde önemli bir yer tutmaya başlamasından sonra kahve tüketimi artmıştır. Tüketim arttıkça Yemen'den Mısır'a gelen yıllık 5.000 ton kahvenin yarısı önce payitahta sonra diğer Osmanlı şehirlerine nakledilmiştir. Rağbet arttıkça, düzenli olarak kahve getirilemediği dönemlerde kahvenin fiyatı da artmıştır (İslam Ansiklopedisi, 2001: 204). Kahve çekirdeklerinin nakliyesi özel uzmanlık gerektirmektedir. Güneşte kurutulan kahve çekirdekleri gemiye yüklenmeden önce bir zenbil içine konmakta, üstü ferde ile sarılmakta ve onun üzerine de çul örtülmektedir. Böylece üç kat sarılan kahve hem rutubetten korunmakta hem de kokusu muhafaza edilmektedir. Yemen limanından yola çıkan gemiler önce Cidde'ye ardından Süveyş ve Mısır'a uğrayıp İstanbul veya diğer Osmanlı şehirlerine gelmiştir. Buradan da Avrupa'ya gönderilmiştir. Bu yüklemede öncelik hakkı sırasıyla Mısırlı, Osmanlı ve yabancı tacirlerin olmuştur (İslam Ansiklopedisi, 2001: 204). 1719 yılında İstanbul'da kahve sıkıntısı yaşanması üzerine Mısır valisine gönderilen bir fermanla, İstanbul'un kahve ihtiyacı karşılanmadan yabancılara kahve satışı yasaklanmıştır.

Siyaset konuşulmasından ötürü zaman zaman kapatılsa da, 1850'lilerden sonra kahvenin serbest bırakılmasına ve kahvehanelerin denetim altında çalışmasına izin verilmiştir. O günden sonra İstanbul kahvehaneleri kendini geliştirmiş ve dünya çapında üne kavuşmuştur. Fransa'nın önemli gazetecileri arasında yer alan Théophile Gautier, hissettiği atmosferi şöyle tanımlamıştır: "*İstanbul'un yorucu sokaklarında uzun uzun gezindikten sonra, bu kahvehanelerde iri siyah gözlü genç bir oğlanın tuttuğu köpüklü kahve dolu fincanı alıp*

içmek gerçek bir zevktir." (www.mehmetefendi.com). Sindirimi kolaylaştırdığı düşünülen kahve, özellikle yemeklerden sonra tüketilmiştir. Sabah kalkar kalkmaz yapılan atıştırmaya da bu yüzden "kahve altı" denmiştir. Bu iki sözcük zamanla birleşerek 19. yüzyılda "kahvaltı" kelimesine dönüşmüştür.

3. KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ MÜESSESESİ

3.1. Müessesenin Kuruluşu

Çiğ kahve çekirdeklerinin İstanbul'da gerçekleştirilen alım satım işlemleri "attar" esnafının sorumluluğu altında olmuştur. Lonca düzeninin sert bir şekilde işlediği o günlerde kimin kahve satmaya yetkili olduğu ve ne kadar satış yaptığı bilinirdi. Evliya Çelebi'ye göre İstanbul'daki çiğ kahve dükkânlarının sayısı 300'e yakındır. Mısır Çarşısı'nda kahve satılan hanlar arasında Tahta Han, Papazoğlu, Laz Ahmet Ağa, Sepetçi, Küçük Çukur, Arakoğlu ve Kapanı Asel yer almış ve bazı mahzen ve dükkânlarda da kahve satılmıştır. Kahve çekirdekleri İstanbul limanına indirildiğinde önce gümrük vergisi ödenip ardından esnafa satılmak üzere bu hanlarda depolanmıştır. Attarlar tarafından satın alınan kahve, "tahmis" adlı dibeklerde dövüldükten sonra perakendeci esnaf eliyle pazarlanmıştır. Bu ameliye sırasında Yemen kahvesinin Frenk kahvesiyle karıştırılmamasına özen gösterilmiştir (İslam Ansiklopedisi, 2001: 204).

Kahve tiryakiliği saraydan konaklara, konaklardan evlere sıçrayarak varlıklı kesimin içeceği olmuştur. Çünkü hem lezzetli hem pahalı hem de hazırlaması zahmetlidir. Çiğ çekirdek halinde satılan kahve, evlerdeki tavalarda kavrulup, el değirmenlerinde öğütülerek toz hâline getirilmiştir. Herkesin kavurma, öğütme ve pişirme usulü farklı olduğundan kahvelerin lezzeti de birbirinden farklı olmuştur. Filistinli meşhur şair Mahmud Derviş bu konuyu; "*Kahvenin tadı diye bir şey yoktur. Herkesin kendi kahvesi vardır, lezzeti ise o kadar kişiseldir ki, ikram edilen kahveye bakarak bir adam hakkında hüküm verebilirim, onun iç zarafetini hissedebilirim.*" şeklinde ifade etmiştir (www.mehmetefendi.com). Ustalık veya uzmanlık gerektirmediği düşünülen bu safhaların belli bir sistematik içerisinde hazırlanıp ticari ürün olabileceği o dönem kimsenin aklına gelmemiştir.

Bu sırada İstanbul'un ticaret merkezi olan Tahtakale semtinde, baharat ve çiğ kahve satan Hasan Efendi isimli bir esnaf, 1852'de doğan oğluna Mehmet ismini vermiştir. Fatih Timurhan Mektebi, ardından Süleymaniye Medresesi'ndeki eğitimini tamamlayan Mehmet, babasının yanında işe başlamıştır. Kısa süre sonra babası vefat edince genç yaşta dükkânın başına geçmek durumunda kalmıştır. Geleneksel iş modelini devam ettirirken 1871 yılında aklına parlak bir fikir gelmiştir. İşlenmemiş kahve çekirdekleri satmak yerine bunları kavurup, dibeklerde öğütüp, paketleyip hazır şekilde satışa sunabilirdi. O günün tüketim alışkanlıklarına ters gelen bu yöntem, İstanbul halkının hoşuna gitmiştir. Genç tüccar müthiş bir inovasyona imza atmıştır.

İşte 148 yıl önce Mehmet Efendi'nin ufacık dükkânından yayılan bu nefis koku, önce Anadolu'ya ve ardından tüm dünyaya yayılmıştır. Zamanla Mehmet Efendi'nin çalıştırdığı dükkânın bulunduğu sokağa, "kahve kavurma" anlamına da gelen "Tahmis" adı verilmiştir. Hâlen dünyanın ilk kahve sokağı olma özelliğini taşımaktadır. Mehmet Efendi tarafından

kavrulan çekirdekler, onun zanaatını yansıtan ilginç bir aromaya sahiptir. Bu lezzete mest olan tiryakiler, kendisini *Kurukahveci* namıyla anar olmuştur. Mehmet Efendi de bu unvanı benimseyerek, dükkânın ismini "Kurukahveci Mehmet Efendi" koymuştur. Altmış sene işin başında kalarak kahveyi sanata dönüştüren Mehmet Efendi, 1931 yılında vefat etmiştir. Vefatının üzerinden üç yıl geçtiğinde Soyadı Kanunu çıkmış, ailenin soyadı "Kurukahveci" olarak kaydettirilmiştir.

3.2. İkinci Nesil Görevde

Kurukahveci Mehmet Efendi'nin vefat etmesinin ardından, mahdumları Hasan Selahattin (1897-1944), Ahmet Hulusi (1904-1934) ve Ahmet Rıza (1911-1985) müesseseyi devralmıştır. Üç kardeş de işin başına geçmiştir. Ancak ortanca kardeş Ahmet Hulusi Bey asıl yetkili olmuştur.

Ahmet Hulusi Bey iki temel hedef belirlemiştir: Üretimi artırmak ve kurumsal kimlik kazandırmak! İlk öğütme makinesini o getirterek kapasiteyi yükseltmiştir. Usta grafiker İhap Hulusi Görey'e başvurup müessesenin ilk amblemini sipariş etmiştir. 1932 yılında tamamlanan bu çalışma sadece Kurukahveci'nin değil Türk kahvesinin de simgesi olacaktır. Ardından Tahmis sokağındaki eski dükkân yıkılarak zamanının ileri gelen mimarlarından Zühtü Başar'a "art deco" tarzında yeni bir iş merkezi sipariş edilmiştir. Bu bina hâlen kullanılmaktadır. 1933 yılındaki Yerli Malı Haftası'nda ise Galatasaray Lisesi bahçesinde Türkiye'nin ilk kahve pavyonu kurulmuştur. Ne var ki Ahmet Hulusi Bey ağır hasta olduğundan tedavi için İsviçre'ye kadar gidilmiş ancak takvimler 1934 yılına gösterirken 30 yaşında vefat etmiştir.

Hasan Selahattin ve Ahmet Rıza işin başına geçmiştir. 1934 yılında İstiklâl Caddesi'nde ilk şubeyi açmışlardır. 1940 yılında ise yine Galatasaray Balıkpazarı'nda ikinci şube açılmıştır. Bu sırada İkinci Dünya Savaşı başlayınca satışlar düşmüştür. Dinlenmek isteyen Hasan Selahattin Bey, altı yıl sonra dükkânın yönetimini kardeşi Ahmet Rıza'ya bırakmıştır. Eğitimini Londra'da tamamlayan Ahmet Rıza, dünyadaki gelişmeleri yakından takip etmektedir. Abilerinin yarım kalan fikirlerini tamamlamak üzere kolları sıvamış; toplu üretime geçmekle kalmayıp, açıktan satılan öğütülmüş kahveyi parşömenli/yağlı kâğıtlar ile ambalajlamıştır. Bu sistem kahvenin aromasını daha uzun süre sakladığından, sadece İstanbul'a değil yakın illere de ürün sevk edilmeye başlanmıştır. Dönemin en modern aracı satın alınarak, belli başlı bakkallara dağıtım yapılmıştır. Bu çalışma Türkiye'de kahve sektöründe bir ilk olmuştur. Ayrıca o yıllarda büyük yenilik olarak tanımlanan afiş ve takvim çalışmalarına ağırlık vererek reklam çalışmalarını yaygınlaştırılmıştır.

Kahveyi ilk kez hazır halde satarak ne kadar ileri görüşlü olduğunu ispatlayan Mehmet Efendi'nin en küçük oğlu Ahmet Rıza Bey de babası kadar ileri görüşlüdür. İkinci nesli temsilen 40 yıldan fazla işin başında kalmıştır. Onun hayat felsefesini hâlen işin başında olan oğulları Mehmet Kurukahveci ve Hulusi Kurukahveci şöyle anlatmaktadır:

"*Babamız Ahmet Rıza Kurukahveci oldukça hoşgörülü, kültürlü, olaylara evrensel bakabilen, kimseyi ayırmayan bir esnaftı. 'İşverenin gözü, işyerinin gübresidir' ilkesiyle her gün dükkândaydı. Çevresinde tanınır ve sevilirdi. Cemiyet insanıydı. Öğretmeyi ve öğrenmeyi severdi. Bir keresinde kahveyi anlatan Portekizce bir kitabı sözlük yardımıyla okumaya*

çalıştığına şahidiz. Diğer taraftan ailesine çok bağlı sade bir hayat sürerek hepimize örnek olmuştur. Evinden aldığı huzurla işine gider ve 'işyerim mabedimdir' derdi.

Babamız, kısa aralıklarla abisi Hulusi Bey ve annesi Hayriye Hanım'ı kaybetmişti. 1944 yılında ise diğer abisi Hasan Selahattin'in vefatıyla işleri tek başına yürütmek zorunda kaldı. 1955 yılına gelindiğinde çiğ kahve çekirdeği ithalatı yasaklandı. 5 yıl boyunca kahve satışı yapılamadı. Hürriyet Gazetesi bile müessesemizden 5 kilo kahve satın alabilmek için Eminönü Kaymakamlığı'na başvurup yardım talep etmişti. Bu süreçte kuruyemiş ürünleri satarak ayakta kalmaya çalışan babamızı kötü bir sürpriz daha bekliyordu. 1959 senesinde o zaman ki başbakan Adnan Menderes, Eminönü'nden başlayıp Beyazıt'a uzanan bir yol projesi için istimlak hamlesine girişince, dükkanımız yıkılma riskiyle karşılaştı. Zira o tarihte Türkiye'ye giren kahve miktarı 6.000 tondu ve bunun 600 tonunu Kurukahveci işliyordu. Çözüm arayan babamız, 1958'li yıllarda Bomonti semtinden bir arsa alarak üretim tesisini oraya taşımak istedi. Ancak 1960 senesinde ihtilal olunca proje iptal edildi. Aynı yıl kahve ithalatı serbest bırakıldı. Biz de eski yerimizde üretime devam ettik ve 1966 yılında Kadıköy'de şube açtık.

Babam herkese eşit yaklaşırdı. 'İnsanların makamları farklıdır ama onurları eşittir' düsturuyla kendisinden küçüklere bile 'siz' diye hitap ederdi. Tüm çalışanlara babacan davranırdı. Sanıyorum bu yüzden ekibinin aidiyet duygusu en yüksek seviyedeydi. Şirketimizin kurumsal hafızası her zaman güçlü olmuştur, çünkü kimse bizden ayrılmayı düşünmezdi. Sonuçta yıllar içinde kazanılabilen ve uzmanlığa dayanan bir sektördeyiz. Personelimizin uzun soluklu ve uyum içinde çalışmasının işletmemiz için hayati önemde olduğunun farkındayız.

Bu değerli isimlerden birkaç tanesini zikredelim. Örneğin 63 yıl şirketimizde çalışan Murat Çeker abimiz 2010 yılında vefat etti. Bize çok şey katmıştır. 1950'de mağaza sorumlusu olan Murat Çeker'in babamla ilgili bir hatırasını paylaşmak isterim. Daha kimselerin yasal sigortayı bilmediği 1950'lilerde, babam Amerikan Hastanesi hekimlerinden Nevzat Yeğinsu adlı doktoru düzenli olarak işyerine çağırıp tüm çalışanlarını sağlık kontrolünden geçirtirmiş. O zamanlar ortalama 17 çalışanımız vardı ama hiçbiri aidiyet duygusunu kaybetmedi ve emekli olana şirketimizde kaldılar. Bir başka değerli isim ise Özdemir Ayar abimizdi. 60 yıl pazarlama departmanımızı yönetti. Şu anda 80 yaşında olmasına rağmen evinden danışmanlık hizmeti vermeye devam ediyor. Benzer şekilde Şemsi Uçakçı'nın muhasebe servisimizde 60 yılı aşan emeği vardır ve hâlen desteğini esirgemez. Onun yetiştirdiği Yasemin Ersun Hanım, 30 yıldır muhasebe departmanını sevk ve idare etmektedir. Çalışanlarımızla bu kadar uzun soluklu yol alabildiğimiz için çok şanslı olduğumuzu düşünüyoruz. Sanıyorum karşımıza iyi insanlar çıkıyor. Şirketimizin sahip olduğu aile kültürü, çalışanlarımıza ait ve bu kültüre intibak edemeyenler kısa sürede ayrılıyor. Kalanlar ise emekli olana kadar çalışıyor.

Babam Ahmet Rıza, zarar etme pahasına ilkelerini bırakmaz, helal kazanmaktan başka bir şey düşünmezdi. Çiğ kahvelerin Tekel Genel Müdürlüğü gözetiminde satıldığı 1970'li senelerde gerçekleşen bir olay büyüklerimizin ticari etiğe ne derece riayet ettiğini gösterir. O zamanlar kahve çekirdeği, Tekel Genel Müdürlüğü denetiminde tahsisli şekilde satılırdı. Mal almadan önce stokta kalan malımızı beyan ederdik. Çünkü depodaki mevcut kahvenin fiyat farkını ödemeden yeni mal alamazdınız. Bir seferinde sayım yapılıp sonuçlar Tekel'e bildirildi. Sonra müdürlükten bir yetkili gelip depoyu saydı. Sayıma başlamadan önce bir çalışanımız çuvallardan bir kısmını üst kata taşıdığından sayım eksik yapılmış. Hâliyle beyanımız da düşük olmuş. Yetkili memur sayımı tamamlayıp beyanımızla karşılaştırmış. Yukarıdaki malları

görmediğinden tahsisatımızı onaylamış. Daha sonra işletmeye gelen babam, üst kattaki malları görünce sayımın hatalı olduğunu fark etmiş. Derhal durumu Tekel idaresine bildirerek o malın fiyat farkını ödemiş ve devletin zarara girmesini engellemiş."

3.3. Üçüncü Nesil Görevde

Ahmet Rıza Bey vefat ettiği 1985 yılına kadar işine devam etmiştir. Saadet Semra, Mehmet (1950) ve Hulusi (1960) adında üç çocuğu olmuştur. Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesi tipik bir aile işletmesi olduğundan, her birisi çocukluklarından itibaren işletmeye uğramışlardır.

Üçüncü nesli temsil eden ilk aile üyesi 1950 doğumlu Mehmet Kurukahveci'dir. Üniversite öğrenciliği döneminde fırsat buldukça Eminönü'ndeki dükkâna uğramış, kahve paketlerini kıvırmış veya siparişleri tartmıştır. Daha sonra kahve kavurma ve muhasebe departmanlarında görev yapmıştır. 1976-1978 yılları arasında askerlik görevini tamamlayıp tekrar aile işletmesine dönmüştür. Bu sayede babası Ahmet Rıza Bey ile 20 yıla yakın çalışma şansına kavuşmuştur.

Makine mühendisliği okuyan kardeşi Hulusi Bey ise bazen Eminönü bazen Galatasaray mağazasına giderek yardımda bulunmuştur. O zamanlar mecbur olan Kasa Defteri'ni yazmak veya fatura düzenlemek de Hulusi Bey'in görevleri arasında yer almıştır. Ancak 1977 ile 1982 yılları arasında kahve ithalatı tekrar yasaklanmıştır. Çünkü 70 sente muhtaç olan Türkiye'de kahve alacak döviz yoktur. Pek çok meslektaşının dükkân kapattığına şahit olmuştur. Kendileri de Galatasaray şubesini kapatmak zorunda kalmışlardır. Merkezde ise çay, kakao ve benzeri ürünler satarak hayatta kalmaya çalışılmıştır. Ailenin ihtiyaçları Ahmet Rıza Bey'in Bomonti'de satın aldığı mülkün kirasıyla karşılanmıştır. Koskoca işletme ufacık bir kuruyemişçiye dönüşmüş, çalışan sayısı 6-7 kişiye inmiştir. Her şeye rağmen leblebi kavurmuşlar ama Eminönü'ndeki baba yadigârının tabelasını indirmemişlerdir. Sadece onlar değil, ülkenin başbakanı da direnmiştir. 12 Eylül 1980 darbesinden sonra kurulan Bülend Ulusu hükümetinde ekonomiden sorumlu Başbakan yardımcılığı görevini yürüten Turgut Özal, IMF ile ilişkilerin başındadır. Görüşmeler sırasında alınan paraların ne kadar dikkatli harcandığını ispatlamak maksadıyla şunu söylemiştir: "*Sizden aldığımız parayı o kadar dikkatli kullanıyoruz ki, en sevdiğimiz içecek olan Türk kahvesi bile ithal etmiyoruz*."

Kurukahvecilik unutulmak üzereyken müjdeli haber 1982 Şubat ayında gelmiştir. Artık çiğ kahve ithalatı serbesttir. Dükkânın dışında uzayıp giden müşteri kuyruğu gazetelere manşet olmuştur. Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesi gerçek kapasitesini de bu tarihten sonra ortaya koymuş, 90'lı yıllara gelirken geçmişin zararları telafi edilmiştir.

Üniversite eğitimini tamamlayan Hulusi Kurukahveci 1985 yılında tam zamanlı olarak işletmeye katılmıştır. Kahve yasağının kalkmasıyla "toprağa ve kültüre küsülmez" diyerek iki kardeş azimle çalışmaya başlamışlardır. Hulusi Bey'in yönetime katılması, şirket açısından yeni bir atılım ve gelişmenin miladı olmuştur. Geleneksel üretimi teknolojiye uyarlayıp bir asırdır kullanılan dibekler yenilenmiştir. 1995 yılında son teknolojiye sahip bir üretim tesisi kurulmuştur. Bu sayede raf ömrü uzayan kahveler, dünyanın diğer ucundaki tiryakilere ulaşmış ve Kurukahveci Mehmet Efendi 7 kişiden 170 kişilik büyük bir aileye dönüşmüştür.

İkinci nesli temsil eden Mehmet Kurukahveci, işletme eğitimi almıştır fakat tam bir alaylıdır. Kardeşi Hulusi Bey de makine mühendisi olmasına rağmen aynı kültürde yetişmiştir. Her ikisi de dedeleriyle tanışamamışlardır ama ayda 25 ton kahve işleyen işletmeyi günde 25 ton kahve işleyen ve tüm dünyaya pazarlayan bir şirkete dönüştürmüşlerdir. Mehmet Kurukahveci 40 yıldır, Hulusi Kurukahveci ise 33 yıldır babalarından devraldıkları özel üretim metotları ve iş ahlâkını yaşatmaktadırlar. Bu süreçte en büyük destekçileri kız kardeşleri Saadet Semra Göney ve dördüncü nesli temsilen Semra Hanım'ın oğlu Hakan Göney olmuştur.[3]

3.4. Dördüncü Nesil ve Modernleşme

Kurukahveci Mehmet Efendi kahvesinin ülke çapında tercih edilmesi 1990'lı yıllardan sonra olmuştur. Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesinin 125. yılına tekabül eden 1995 yılında, mimar Haydar Karabey'in projelendirdiği Dudullu'daki yeni tesis faaliyet geçmiştir. 70 yıl önce yapılan "art deco" anlayışına dayalı bina kimliği korunmuştur. 2.500 m^2'lik üretim tesisi dünyanın en modern ilk 10 kahve tesisi arasına girmiştir. O günden sonra %18'lerde olan pazar payı %50-53 aralığına ulaşmıştır. Türkiye'nin yıllık 36.000 tonluk çiğ kahve ithalatının 12.000 tonunu Kurukahveci Mehmet Efendi işlemektedir.

Ürünlerin raf ömrü uzayınca kahveler de daha uzak yerlere gönderilmiştir. Romanya, Amerika, Kıbrıs, Rusya, Hollanda, İsveç, Fransa ve Yunanistan başta olmak üzere elliyi aşkın ülkeye ihracat gerçekleştirilmektedir. Böylelikle Türk kahvesi pazarının liderliğini açık farkla elinde tutarken, Sidney veya Boston'da Kurukahveci markasını satın alan gurbetçilerin "*Ailemden birini görmüş gibi oldum*" mesajları da işletmeyi motive eden önemli ayrıntılardır.

Yurtiçi ve yurtdışı operasyonların hinderlandı genişleyince organizasyon yapısı da değişmiştir. Bu sırada Mehmet Kurukahveci'nin imdadına kız kardeşi Saadet Semra Göney ve 1974 doğumlu oğlu Hakan Göney yetişmiştir. Her iki dayısı da şirketteyken görev alan Hakan Göney, hem annesi hem de dayılarından edineceği tecrübeler ile Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesini daha ileriye taşımaya hazırlanmaktadır. Diğer taraftan Hasan Selahattin'in çocukları farklı sektöre geçmeyi tercih etmişlerdir. Hulusi Bey'in 1996 doğumlu Doruk adındaki oğlu ise dördüncü nesli temsil edecek ikinci kişi olarak kendisini yetiştirmektedir.

Gelinen noktada yıllık ticaret hacmi 10 milyar dolara ulaşan kahve satışının Türkiye'deki piyasa hacmi 300 milyon Türk Lirası civarındadır. Sektörün kullandığı kahvenin yarısını Kurukahveci Mehmet Efendi işletmesi sunmaktadır.

3.5. Şirketin Yasal Statüsü, Halihazırdaki Ortak ve Yöneticileri

Kurukahveci Mehmet Efendi markasıyla bilinen işletme, İstanbul Ticaret Odasından 9 yıl önce kurulmuştur. Dolayısıyla ilk 9 yıl için şirketin kuruluş, şube açılış veya kapanış, unvan ve hisse değişimi gibi işlemlerini kanıtlayan herhangi bir belge olması mümkün değildir.

[3] EK 1: Kurukahveci Ailesi Soy Ağacı

Ticaret Odasının faaliyete geçmesinden sonra ulaşılan resmi belgelerden yola çıkılarak şirketin unvan ve hisse değişimine ilişkin bilgileri şöyledir:

Kurukahveci Mehmet Efendi şirketinin yasal statüsünün güncel durumuna bakıldığında Türkiye'de nadir bulunan şirket türleri arasında olduğu görülmektedir. Şirketin resmi unvanı, "*Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı Adi Komandit Şirketi*"dir. İstanbul Ticaret Odasının sicil kayıtlarına göre müessesenin kuruluş tarihi 21 Ocak 1928'dir. Ancak şirketten temin edilen kuruluşa ilişkin imza sirküleri ve İstanbul Ticaret Odası tescil evrakına göre bu tarih hatalıdır. Zira "Kurukahveci Mehmet Efendi ve Mahdumları Hasan Selahattin, Hulusi Mehmet, Ahmet Rıza Müessesesi" noter tescili 21.03.1929 tarihli olup[4] aynı unvanlı müessesenin İstanbul Ticaret Odası kaydı ise 27.03.1929 tarihlidir. Bu evraklarda şirket türü olarak komandit, kolektif, limited veya anonim gibi bir detay belirtilmemektedir.

Kurukahveci Mehmet Efendi'nin oğlu Ahmet Hulusi Bey'in 1934 yılında vefat etmesiyle şirket unvanı, statüsü ve ortaklık yapısı değişmiştir. 30 Haziran 1934 tarihli Ticaret Sicil Gazetesi'ne göre şirket unvanı; "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Hasan Selahattin ve Ahmet Rıza Kolektif Şirketi"[5] olarak değiştirilmiştir. 1956 yılına gelindiğinde "kolektif" şirket statüsü terk edilerek "komandit" türüne geçilerek yeni şirket "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Hasan Selahattin ve Ahmet Rıza Kolektif Şirketi" unvanıyla tescil edilmiştir.[6] 700.000 bin Türk Lirası sermayeli şirket hisselerinin üçte biri Ahmet Rıza üzerine iken kalan sermayenin Hasan Selahattin Kurukahveci'nin kızı Hayriye Suna hanımefendiye ait olduğu görülmektedir. Bu değişikliklerin yapıldığı tarihler kahve ithalatının yasaklandığı dönemdedir. Dolayısıyla şirket, 1956 yılında aldığı bir kararla Milli Korunma Kanunu hükümlerine istinaden faaliyet konusunu değiştirme yönünde hareket etmiştir.

Şirketin hâlen beş ortağı bulunmaktadır. Ahmet Rıza Bey'in oğlu Mehmet Kurukahveci, Mehmet Bey'in annesi Ayşe Nezahat Hanım, ablası Saadet Semra Hanım, amcası Hulusi Bey ve halasının kızı Hayriye Suna Hanım şirket ortakları arasındadır. Şirket ortaklarından olan Ayşe Nezahat Hanım, Suna Songur ve Saadet Semra Hanım'ların ortaklığa girişleri 30 Ocak 1969 tarihli hisse devir sözleşmesiyle gerçekleşmiştir. Aynı tarihte şirket unvanı da değiştirilmiştir. "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı Komandit Şirketi" olan şirket unvanı "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortakları Adi Komandit Şirketi" olarak değiştirilmiştir. Bunun sebebi hâlihazırda şirket ortaklığı bulunan Ahmet Rıza ve yeğeni Suna Sungur'a ilaveten Mehmet Kurukahveci, Ayşe Nezahat Kurukahveci ve Saadet Semra Kurukahveci'nin şirkete ortak olmasıdır.

Türkiye'deki 300 adet komandit şirketten birisi olan işletme, hâlen adi ortaklık statüsünde faaliyet göstermektedir. Unvanında geçen "adi" tabiri ise ticaret hukukuna uzak kesimlerce farklı algılara sebep olabilmektedir. Bu yaşanmışlıklardan bir tanesini Mehmet Kurukahveci gülümseyerek şu şekilde aktarmaktadır: "*Şu anda hayatta olmayan Necdet Yakın isimli bir çalışanımız, şirketin mali evraklarını bankaya götürmüştü. Bankacı, evrakı okuyunca*

[4] EK 2: Kurukahveci Mehmet Efendi ve Mahdumları Hasan Selahattin, Hulusi Mehmet, Ahmet Rıza Müessesesi noter tescili, 21.03.1929

[5] EK 3: 30 Haziran 1934 tarihli Sicilli Ticaret Gazetesi ve Piyasa Cetveli

[6] EK 4: 18 Ocak 1956 tarihli Sicilli Ticaret Gazetesi ve Piyasa Cetveli

'Adi komandit mi?' diye şaşkınlıkla sormuş. Necdet Bey de esprili şekilde 'Hayır' demiş, 'Ahmet Rıza Bey oldukça saygın birisidir.'"

Köklü işletmelerin ticari unvanlarında kullandığı dikkat çekici bir kavram vardır, "Mahdumları". Araştırmamıza konu olan işletmenin 1938 yılında gerçekleştirilen marka tescili aynen şöyledir: "Kurukahveci Mehmed Efendi ve Mahdumları". Aslında "mahdum" kelimesinin sözlük anlamı "kendisine hizmet edilen" yani "oğul" manasına gelmektedir. Ancak bu kelimeyi kullanan şirketler hakkında bir şehir efsanesi anlatılır: "*Mahdum kelimesi geçen şirket kurucusu çok özel üretim sırlarına sahiptir ve bu formülleri sadece çocuklarına söyler.*" Acaba mahdum kelimesi karşılığı gerçekten böyle miydi? İşletmenin başındaki Mehmet Kurukahveci, bu sözcüğün kullanım sebebinin halk arasında konuşulduğu gibi çok özel sırların aktarılmasından değil, sadece o zamanki şirketleşme kültürünün doğal bir yansıması olduğunu ifade etmiştir. Tabi belli üretim sırlarını devraldığını itiraf etmekten kaçınmadan…

Kurukahveci Mehmet Efendi; yöneticilerinin ve çalışanlarının memnuniyeti, üretim teknolojisi, reklam ve pazarlama, kurumsallaşma yanında markalaşmaya verdiği önemle de farklı bir çizgiye sahiptir. Türk hukukunda marka mülkiyetine ilişkin ilk düzenlemeler 13 ve 14. yüzyıllarda "Ahilik Teşkilatı" içerisinde görülmüştür. Tanzimat ve Islahat sonrası ilk yasal düzenleme ise 1871 tarihli "Eşya-i Ticariyeye Mahsus Alamet-i Farikalara Dair Nizamname" ve 1879 tarihli "İhtira Beratı Kanunu" marka ve patent konularında Türkiye'deki yasal korumaların temelini teşkil etmektedir. Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesi marka ve logosunu korumaya 1965 tarihli marka kanunundan çok önce başlamıştır. Gerçekten de ekte yer alan "Marka İlmühaberi"[7] incelendiğinde "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Hasan Salahaddin ve Ahmet Rıza Kolektif Şirketi" markasının 07 Şubat 1938 tarihinde tescil edildiği görülecektir.

Kurukahveci Mehmet Efendi markasının başarılı mazisinin sırlarından birisi de mali ve hukuki mevzuatı yakından takip ederek yasal defterlerine ve hesap kitabına gerekli ehemmiyeti vermiş olmasıdır. Şirketin bir asrı aşan faaliyetine ilişkin çok sayıdaki ticari vesikalarından 1959 tarihli bilançosu[8] daktilo ile doldurulmuş ve damga pulu yapıştırılarak şirket yetkilileri tarafından imzalanarak günümüze kadar muhafaza edilmiştir. Aynı yıla ait noter onaylı[9] "Tediyeli Satış ve Tahsilat" defteri ise günü gününe işlenmiş, kasaya giren ve çıkan paralar dolmakalem marifetiyle kayıt edilmiştir. Hatta 1949 yılında tutulan "Yevmiye" [10]ve "Kebir" defterlerindeki yazı stiline imrenmemek elde değildir. Bu evraklardan yola çıkarak başarılı işletmenin şeffaf, titiz ve kanunlara uygun bir muhasebe sistemine sahip olduğunu hatırlatmak gerekmektedir.

1993 yılına kadar üretim ve satış şirketi olarak faaliyet gösteren Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesi yeni fabrika yatırımıyla gerçekleştirdiği kapasite artırımıyla eş zamanlı olarak pazarlama şirketi kurmuştur. İstanbul Ticaret Sicil kayıtlarına göre 18.06.1993 tarihinde "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Limited Şirketi" unvanıyla kurulan bu şirket, üretici

[7] EK 5: Marka İlmühaberi

[8] EK 6: Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı Komandit Şirketinin 31.12.1959 Tarihli Bilançosu

[9] EK 7: Tediyeli Satış ve Tahsilat Defteri 19 Aralık 1958 Tarihli Noter Tastiki

[10] EK 8: 1950 Yılına Ait Yevmiye Defteri

değil 150 yıllık adi komandit şirketten aldığı kahvenin yurtiçi ve yurtdışı pazarlamasını yapmaktadır.

3.6. Kurukahveci Mehmet Efendi Kahvesinin Üretim Süreci

Kahve üretiminin sırrı, çiğ çekirdeği satın almayla başlamaktadır. Harmanlamaya, kavurmaya, öğütmeye ve paketlemeye kadar her aşama ayrı bir ustalık, bilgi, tecrübe ve incelik istemektedir. En kaliteli kahve çekirdeklerini seçebilmek için mükemmelliyetçi olmak, dengeli bir harman yapabilmek için sabırlı olmak, doğru öğütebilmek için ise titiz olmak gerekmektedir. Bu üç şartı, uzun yıllar içinde edinilmiş çok özel formüller eşliğinde yerine getiren Kurukahveci Müessesesi, dedelerinden babalarına devreden kurumsal hafızayı tüketiciye sunmaktadır.

Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesi doğru kahve çekirdeğini almak için ithal etmeden önce, lezzet testi yapmaktadır. Bu testi yapmadan ithalat için onay vermemektedir. Kurukahveci Mehmet Efendi'nin yılların tecrübesine sahip kahve eksperleri, bu aşamada sadece en iyi Arabica kahvelerinden oluşan numuneleri görsel ve duyusal olarak analiz etmektedir. Türk kahvesi, espresso, filtre kahve çeşidi ne olursa olsun kaliteli bir kahve üretebilmek için kahve kavurucu firmaları, yeşil çekirdek numunelerini tadım testinden geçirdikten sonra kriterlerine uygun olanları satın almaktadır.

Brezilya'daki üç üretim bölgesinden alınan farklı kahveler belli oranda harmanlanıp yine müeseseye özel kavurma işlemine tabi tutulmaktadır. Başta espresso ve filtre kahve, özenle seçilen yüksek kaliteli Arabica türü çekirdeklerden üretilmektedir. Ancak üretimdeki odak nokta Türk kahvesidir. Çekirdeğin yöreye özgü aromasını ortaya çıkarmak için özel tasarım kavurma makinaları kullanılmaktadır. Bu işlem sırasında kahvenin kalitesi ve performansı en üst seviyeye çıkarılmaktadır. En ideal harman ve aromayı yakalamak sadece makineyle yapılacak bir işlem değildir, aksi halde herkes bu lezzeti ortaya çıkarabilirdi. Uzmanlık gerektiren bu işlemler Mehmet Kurukahveci ve yeğeni Hakan Göney tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu süreçte yılların verdiği birikim ve bazı sırlar olduğu muhakkaktır. Şirketin üçüncü nesil temsilcisi Mehmet Kurukahveci her ne kadar bu işlemin inceliklerini mesleki sırdan ziyade "meleke" olarak tanımlasa da, 900 aromaya sahip kahve, iki yıl boyunca tazeliğini muhafaza ederek Kurukahveci Mehmet Efendi markasını ulaşılmaz kılmaktadır.

Kahve üretiminde en kısa süren ancak en fazla dikkat gerektiren aşama kavurma safhasıdır. Bu işlem büyük bir sorumluluk gerektirmektedir. Çünkü bir anlık dikkatsizlik zaman ve para kaybına yol açarak tarladan üretime yüzlerce insanın sarf ettiği emeği boşa çıkarabilmektedir. On iki farklı derecede kavrulan yeşil kahve çekirdekleri, orijinal açık yeşil renkten yavaş yavaş kahverengiye dönüşmektedir. Hacim olarak artarken diğer taraftan su kaybetmektedir. 2 veya 20 dakika süren bu işlem öncesinde hiçbir aroma ve kokuya sahip olmayan kahve çekirdekleri, kavrulma sırasında içlerinde gizlenmiş aromaları serbest bırakmaktadır.

Her kahve türü aynı şekilde kavrulma işlemine tabi tutulmamaktadır. Bu nedenle kavurma işlemi bir sanattır. Tecrübe, bilgi, birikim ve uzun yıllara dayanan bir uzmanlık

istemektedir. Tecrübeli bir kavurucu, belirli kahvelerin hem potansiyelini hem de sınırını bilmektedir. Ancak bu sayede kahvenin lezzetini en üst seviyeye çıkarmak mümkündür.

Kahve kavurma makinelerinin, kavrulan çekirdeği gözlemek ve takip etmek için uygun ekipmanları olsa da, tecrübeli kavurucular kulakları ile çalışmaktadır. Kavrulan çekirdekler bir süre sonra çıtırtılar eşliğinde "şarkı" söylemeye başladığında, usta kulaklar kavurma işleminin tamamlanmak üzere olduğunu anlamaktadır. Bundan sonra kahveler soğutma haznesine alınmaktadır. Özel tasarım kavurma makineleri, adeta bir orkestra şefinin ustalığı ve dikkatiyle çalıştırılarak kavrulan kahvenin kalitesi ve performansı en üst seviyeye çıkarılmaktadır.

Kaliteli bir kahvenin gizli lezzetini kavurma aşamasında ortaya çıkardıktan sonra, fincanlara taşıyabilmek için bir aşamadan daha geçirmek gerekmektedir: Öğütme! Her kahve türü farklı şekilde öğütülmektedir. En inceden kalına doğru; Türk kahvesi, espresso, filtre kahve şeklinde sıralanmaktadır.

Türk kahvesi diğer kahve türlerine göre çok daha zor bir öğütme aşamasından geçmektedir. Çünkü olabildiğince ince olması gereken kahvenin, ince ayar ve ustalıkla takip edilmesi gerekmektedir. Bu yüzden de sadece özel değirmenlerde öğütülmektedir. Türkiye'nin ilk öğütülmüş Türk kahvesi üreticisi olan Kurukahveci Mehmet Efendi, 1871 yılından bu yana tecrübesini, modern teknoloji ve mühendislik ile birleştirerek kendine has değirmenler dizayn etmiştir. İşte bu sayede, yılların lezzeti ve kalitesi çağın modern teknolojileri ile fincanlara taşınmaktadır.

Kahve hangi süreçlerden, her ne şekilde geçerse geçsin; nihai kalite tek bir faktöre bağlıdır: Taze bir şekilde tüketiciye ulaştırılması. Kahve çekirdekleri kavrulduktan sonra oksidasyon süreci başlayarak bayatlamaya neden olmaktadır. Bu nedenle satılacağı şekle göre çekirdek olarak veya öğütülerek hemen paketlenmesi gerekmektedir. Kahvenin, tüketileceği zamana kadar oksijen, nem, koku gibi çevre koşullarından etkilenmemesi ve havasız bir ortamda tamamen korunarak nefis lezzetini ve eşsiz kokusunu kaybetmemesi için teknoloji harikası makinelerde paketlenmektedir.

3.7. Reklam ve Tanıtımda Gerçekleştirilen İlkler

Müessesenin yıllara direnen bir marka olmasında yöneticilerin doğru zamanda doğru adımlar atması kadar görsel kimliğin önemini kavrayarak, yenilikleri kısa zamanda marka kimliğine taşıma becerileri ve tasarımcıların isabetli çözümlerinin de yeri vardır. Örneğin 1933'te çağın gereklerine uygun yepyeni ambalaj malzemeleri ve ideal sunum, tüm zamanları kapsayan görsel kimlik yenileme çalışmasıyla pekiştirilmiştir. İhap Hulusi Bey'in hazırladığı amblem, uluslararası tasarım dünyasının önde gelen ismi Bülent Erkmen tarafından kurum ismiyle ilişkili yeni bir yapısal kurguya dönüştürülerek logolaştırılmıştır.

Türkiye'nin ilk reklam veren kuruluşlarından olan Kurukahveci Mehmet Efendi, aynı zamanda markalaşma yolunda ilk adım atan şirketler arasında da yer almaktadır. 1930'lu yılların görsel dilini reklamlarına uyarlayıp ortaya koyduğu açık hava ve basılı reklam çalışmaları sayesinde POP malzemelerinin ilk örnekleri ortaya çıkmıştır. 1933'te Yerli Malları Sergisi için tasarlanan stant, 1938'de kahve dağıtımı yapan Opel marka kamyonetin

giydirilmesi, 1941'de ilk açık hava reklam çalışması, 1930 ile 1936 yılları arasında tasarlanan takvimler, 1933 ile 1935 yılları arasında hazırlanan gazete ve dergi ilanları Kurukahveci markasının öncü uygulamaları arasındadır.

Günümüzde reklam çalışmalarının yanı sıra, tanıtım faaliyetleriyle de sesini duyuran Kurukahveci Mehmet Efendi, müzik ve sanat festivallerinde sponsorluklarıyla da kültür dünyasına destek vermeyi sürdürmektedir. Bunlar arasında 24. Kristal Elma Reklam Ödülleri (2012); "Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve Sergisi", Dolmabahçe (2011); EMITT Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı (2005-2012); Garanti Anadolu Sohbetleri (2012); Grafik Tasarımcılar Meslek Kuruluşu (2008-2016); Uluslararası İstanbul Müzik Festivali, İKSV (2012); Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri (2009-2012) etkinlikleri sayılabilir.

1930 yılından beri yurtiçi ve yurtdışı fuarlarda Türkiye'yi temsil eden Kurukahveci Mehmet Efendi, katılımcı ve konuklara Türk kahvesi ikram etmekten onur duymuştur. Çünkü bu sayede gönüllü kültür elçiliği yaparak Türk damak tadını ve kültürünü dünyaya ihraç etmeyi başarmıştır. Kurukahveci Mehmet Efendi ile başlayan ve 90 yıldır hız kesmeden devam eden yurtdışı tanıtım etkinliklerin önde gelenleri şunlardır:

- ITB Turizm Fuarı – Almanya, Berlin (2000),
- Avrupa Parlamentosu Açık Kapı Günleri, Strazburg (2002),
- AIESEC – Anatolia Kongresi, İstanbul (2002),
- UNESCO 3. Kültür Bakanları Toplantısı – İstanbul (2002),
- 2. Türkiye Platformu – Belçika, Brüksel (2002),
- EIBTM Turizm Fuarı – İsviçre, Cenevre (2002),
- EIBTM Turizm Fuarı – İsviçre, Cenevre (2003),
- BTC Turizm Fuarı - İtalya, Floransa (2003),
- FOODEX Gıda Fuarı - Japonya, Tokyo (2003),
- IT&ME Turizm Fuarı – ABD, Chicago (2003),
- Türk Festivali – ABD, Chicago (2003),
- IMEX Turizm Fuarı – Almanya, Frankfurt (2003),
- Türk Ürünleri Haftası – İngiltere, Londra (2003),
- CONFEX Turizm Fuarı – İngiltere, Londra (2004),
- EIBTM Turizm Fuarı – İspanya, Barselona (2006),

- 'İstanbul la Magnifique' Yemek Festivali – Fransa (2006),
- FITUR Turizm Fuarı – İspanya, Madrid (2006),
- Uluslararası Turizm Fuarı – Hollanda, Utrecht (2006),
- WTM Turizm Fuarı – İngiltere, Londra (2007),
- Uluslararası Turizm Fuarı – Hollanda, Utrecht (2008),
- Viyana Geleneksel Kahveciler Balosu – Avusturya, Viyana (2008),
- WTM Turizm Fuarı – İngiltere, Londra (2008),
- Türk Festivali – ABD, Chicago (2008),
- CONFEX Turizm Fuarı – İngiltere, Londra (2008),
- Türkiye Mevsimi Etkinlikleri – Fransa (2009, 2010),
- EXPO 2010 – Çin, Şangay (2010),
- IMEX Turizm Fuarı – ABD, Las Vegas (2011),
- EIBTM Turizm Fuarı – İspanya, Barselona (2012),
- Gezici Türk Kahvesi Evi – Amerika Turu (2012),
- GIBTM Turizm ve Toplantı Fuarı – BAE, Abu Dhabi (2012),
- IMEX Turizm Fuarı – ABD, Las Vegas (2012),
- IMEX Turizm Fuarı – Almanya, Frankfurt (2013),
- Gezici Türk Kahvesi Evi – Avrupa Turu (2013),
- 5. Kütüphane ve Enfermasyon Kongresi – Almanya, Leipzig (2013),
- 9. Çin Kültür Endüstrisi Fuarı – Çin, Shenzen (2013),
- 43. Dünya Arıcılar Birliği Kongresi – Ukrayna, Kiev (2013),
- Dubai Turizm Fuarı – Dubai (2013),
- Uluslararası Kitap Fuarı – İngiltere, Londra (2013),
- BAE Turizm Fuarı – Abu Dhabi (2014),
- BIT Turizm Fuarı – İtalya, Milano (2014),

- 21. Uluslararası Kitap Festivali – Macaristan, Budapeşte (2014),
- FITUR Turizm Fuarı – İspanya, Madrid (2014),
- Gelin Tanış Olalım Kahve Festivali – Japonya, Tokyo (2014),
- ITB Turizm Fuarı – Almanya, Berlin (2014),
- Pekin Kitap Fuarı – Çin (2014),
- Türk Festivali – ABD, Washington DC (2014),
- Türk Kültürü Mirası Ayı Etkinlikleri – ABD, Washington DC (2014).

4. SONUÇ

Kahvenin anavatanı Etiyopya'dır. Yaklaşık 1.000 yıl önce kahve çekirdekleri çiğ tüketilmiş veya kaynatıp suyu içilerek tıbbi amaçlı kullanılmıştır. Şifalı olduğuna inanıldığından, kahveye Etiyopya'da "sihirli meyve" adı verilmiştir. Kahve meyvesi, 15. yüzyılda Etiyopya'nın karşı komşusu Yemen'e getirilmiştir. Yemen halkı kahveyi şifa amaçlı değil, tadını beğendikleri için tüketmişlerdir. Çünkü yepyeni bir keşif yaparak çiğ kahve çekirdeklerini güneşte kurutarak ateşte kavurmuşlar, ardından toz haline getirdikleri kahveyi çorba gibi kaynatmışlar ve muhteşem bir lezzet ortaya çıkarmışlardır.

Yemen kahvesini uluslararası markaya dönüştürmek 1871 yılında iş hayatına atılan genç bir esnafa, Kurukahveci Mehmet Efendi'ye nasip olmuştur. 1852'de doğan Mehmet, eğitimini tamamlayarak babasının yanında işe başlamıştır. Kısa süre sonra babası vefat edince genç yaşta dükkânın başına geçmek durumunda kalmıştır. Geleneksel iş modelini devam ettirirken 1871 yılında aklına parlak bir fikir gelmiştir. Bu fikir; işlenmemiş kahve çekirdekleri satmak yerine bunları kavurup, dibeklerde öğütüp, paketleyip hazır şekilde satışa sunmaktır. O günün tüketim alışkanlıklarına ters gelen bu yöntem, İstanbul halkının hoşuna gitmiştir. Genç tüccar müthiş bir inovasyona imza atmıştır. Mehmet Efendi'nin ufacık dükkânından yayılan bu nefis koku, önce Anadolu'ya ardından tüm dünyaya yayılmıştır.

Bu çalışma ile Kurukahveci Mehmet Efendi Müessesesinin 148 yıldır ayakta kalmasını sağlayan pek çok faktör tespit edilmiştir. Bunların başında işletmeyi yöneten kişilerin öne çıkan özelliklerini gelmektedir: Mehmet Efendi'den başlayarak her yönetici işine bağlı ve sade bir yaşam sürmeyi tercih etmiştir. Devletin, çalışanların ve rakiplerin hak ve hukuklarını dikkatle korumuşlardır. Rakipleriyle ve sosyal çevresiyle uyumlu ve yapıcı ilişkiler kurmuşlardır. Küçük yaştan itibaren dükkânda çalışarak ticaret kültürüyle tanışmışlar, aynı zamanda uluslararası düzeyde eğitim almışlardır. Siyasetten uzak durmuş, bürokrasiyle takışmamışlardır. Borç yerine özsermaye ile çalışılmıştır. Bu sayede iki dünya savaşı ve sayısız ekonomik krizi atlatmışlardır.

Müessesenin güçlü taraflardan ikincisi üretim alanındaki girişimciliği ve titizliğidir. Öncelikle kahvenin hammaddesi bizzat görülmeden ve her partinin numuneleri onay

verilmeden alınmamaktadır. Kaliteden ödün verilmeden en iyi hammadde kullanılması tercih edilmiştir. Teknoloji ve bilimsel anlamda güncelleme gerektiren yenilikler, imkânlar nisbetinde en kısa sürede giderilmiştir. Kendine has bir lezzet yakalayan işletme, bu geleneksel tadını bozmadan geliştirmeyi ve müşterilerine kabul ettirmeyi başarmıştır.

Çalışanları ile sağlam bağlar kuran müessese, özellikle kilit noktadaki personeliyle emekli olana kadar çalışmayı sürdürerek kurumsal hafızasını çok güçlü tutmuştur. Köklü bir aile şirketi olmanın gerektirdiği sıcaklığı, aidiyet duygusunu hiç kaybetmemiştir. Sorumluluk ve görev tanımlarını doğru yaparak, kurumsallaşmayı sadece profesyonellere bırakmamış, aile üyelerini de bu yapıya monte etmeyi başarmıştır.

Gerek para kazandığı gerekse kriz zamanlarında hesabını ciddiye almış, muhasebe ve finans altyapısına özen göstermiştir. Yasal defter ve belgeleri muntazam tutarak, hazırlanan mali raporların yöneticilerin karar verme süreçlerine yardımcı olmasını sağlamıştır. Vergi ve benzeri uygulamaları ciddiyetle takip etmiş, yasaların emrettiği görev ve sorumlulukları titizlikle yerine getirmiştir.

Şirketin başarılı mazisinde markalaşma alanındaki çalışmaların katkısı tartışmasızdır. Her zaman değerli insanların görüş ve hizmetlerine başvurulmuştur. Logosundan paketlemesine, reklamlarından pazarlamaya, uluslararası fuarlardan müşteri memnuniyetine dönük öncü uygulamalara imza atılmıştır.

İşte bütün bu faktörleri bir araya getiren Kurukahveci Mehmet Efendi, Türk işletme tarihinde 1,5 asırlık köklü bir kurum olmanın haklı gururunu yaşamaktadır.

KAYNAKÇA

Bursa, N. (2015). A Decorum of Coffee Pleasure: The material Culture of Turkish Coffee From Seed to Cup. *A Drop of Pleasure, 500 Years of Turkish Coffee*, Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Işın, E. (2001). Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi. *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 10-43.

İslam Ansiklopedisi (2001). Cilt: 24, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.

Kahraman, S. A. (2015). Coffee and Coffeehouses In The Ottoman Empire. *A Drop of Pleasure, 500 Years of Turkish Coffee*, Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Ögel, Z. & Soley, U. (2015). Coffee Break, The Adventure of Coffee in Kutahya Tiles and Ceramics. İstanbul: Pera Museum Small Book Series – 2.

Standage, T. (2014). Altı Bardakta Dünya Tarihi. İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.

Şen, K. (2005). Telvenin İzinde, Kahve ve Kahvehane Kültürü. İstanbul: Arçelik.

Tarım, Z. (2015). Coffee Service in Ottoman State Protocol. *A Drop of Pleasure, 500 Years of Turkish Coffee*, Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Yaşar, A. (2018). Osmanlı Kahvehaneleri – Mekan, Sosyalleşme, İktidar, İstanbul: Kitap Yayınevi.

www.gidagundemi.com (Erişim: 12.12.2019)

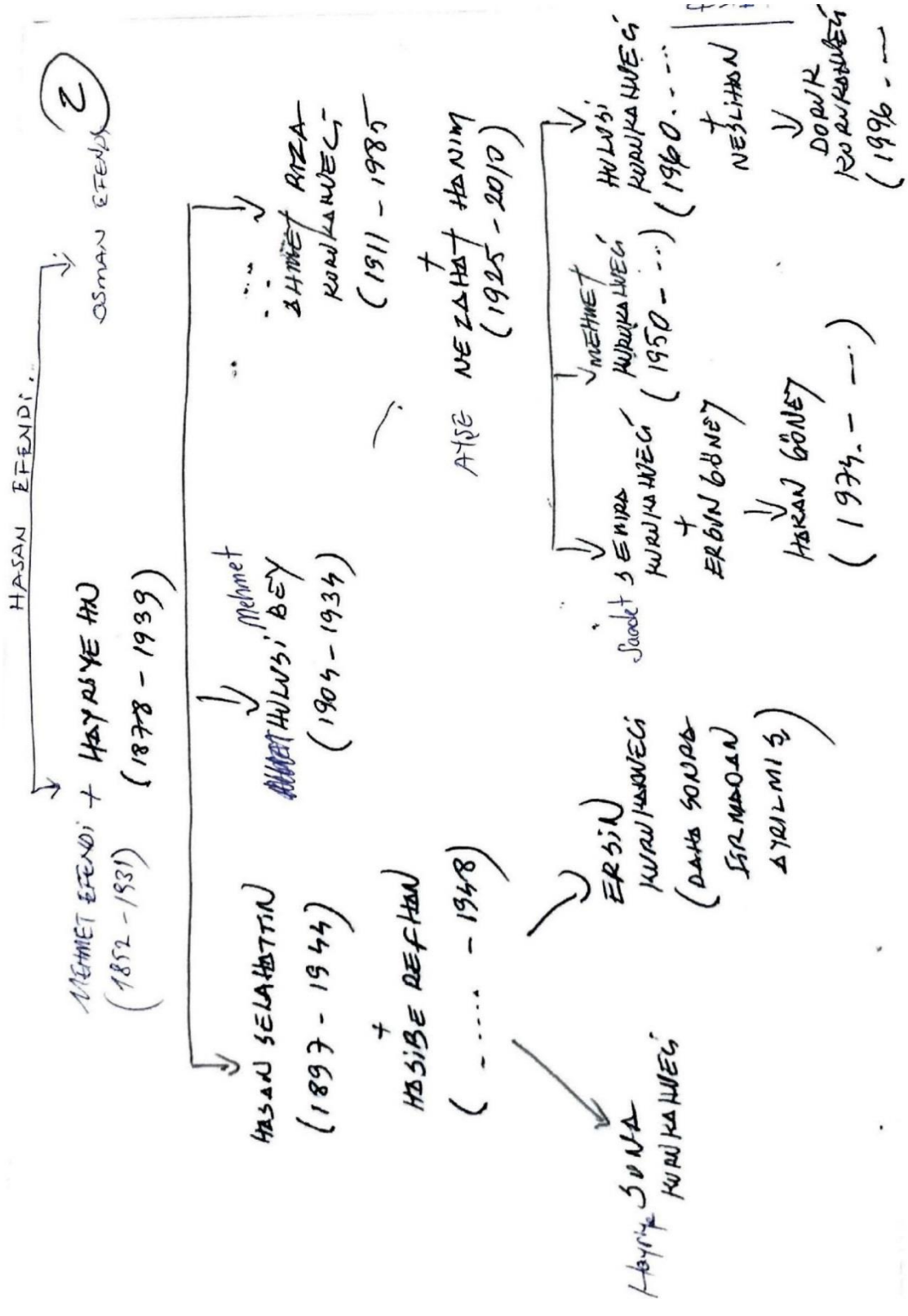
www.mehmetefendi.com (Erişim: 12.12.2019)

www.onemli.org (Erişim: 12.12.2019)

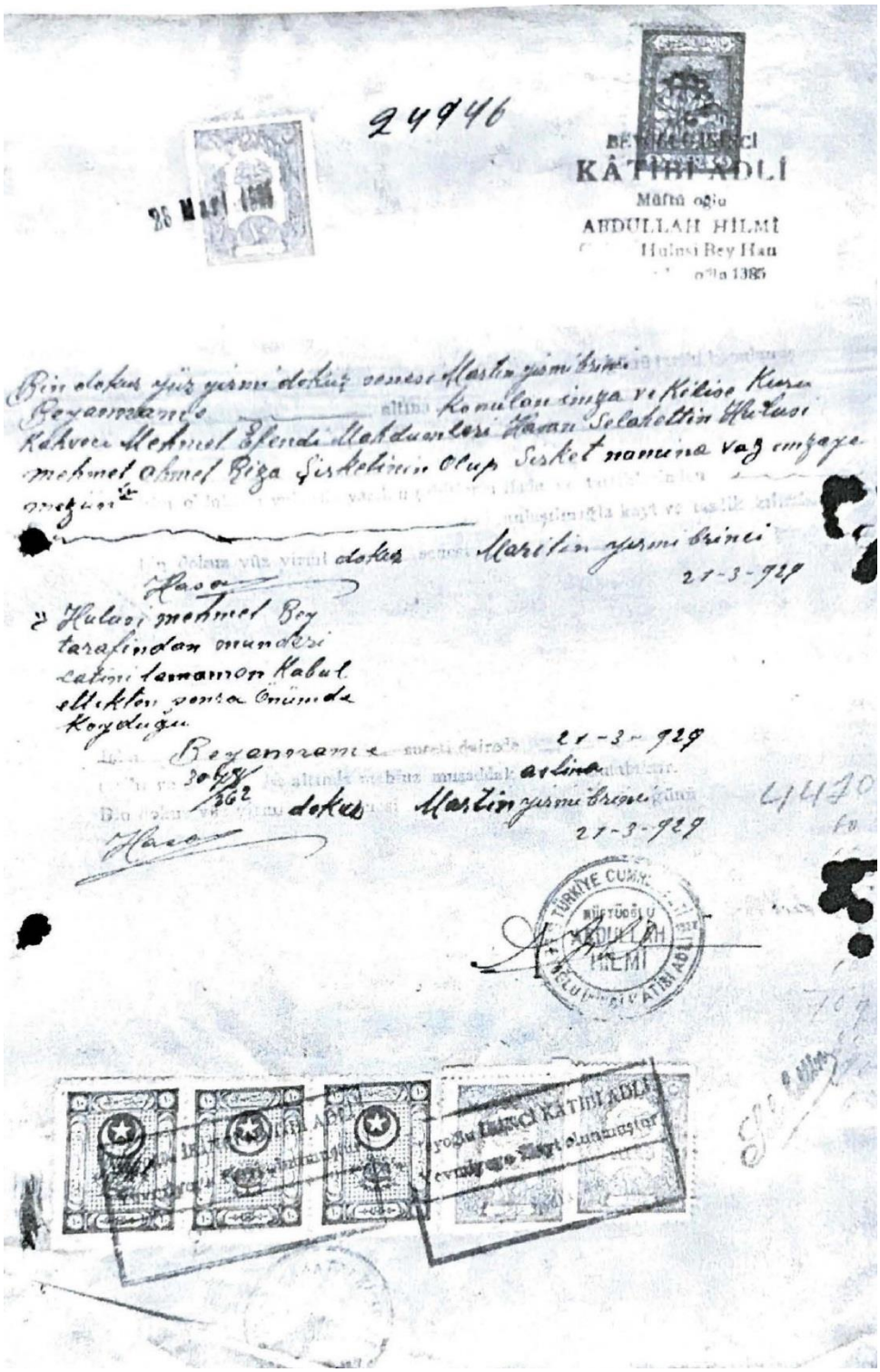
www.sametbulu.wordpress.com (Erişim: 12.12.2019)

EKLER

EK 1: Kurukahveci Ailesi Soy Ağacı



EK 2: Kurukahveci Mehmet Efendi ve Mahtumları Hasan Selahattin, Hulusi Mehmet, Ahmet Rıza Müessesesi noter tescili, 21.03.1929



EK 3: 30 Haziran 1934 tarihli Sicilli Ticaret Gazetesi ve Piyasa Cetveli

Numara : 2263
18 inci Sene

Abone Ücreti
Posta ile 1028
6 AYLIĞI 480
Posta ile 518

T. C.
İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası
SİCİLLİ TİCARET GAZETESİ
VE
PİYASA CETVELİ
Cuma ve Resmi tatil günlerinden başka her gün saat ikide çıkar.

30 Haziran 1934
Cumartesi

İdarehane
İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası Neşriyat Şubesi
DÖRDÜNCÜ VAKIF HAN
Üçüncü kat
Telefon : 24486-7-8

(Nüshası 3 Kuruştur) [Bu nüsha 4 Sayfadır] (İlânlar tarifeye tabidir)

SİCİLLİ TİCARET İLÂNLARI

[Sicil numarası : 10763]

Sicilli Ticaret Memurluğundan :

İstanbul vilâyetinde Galata semtinde Kemankeş mahallesinde Eskigümrük (Sivastopol) sokağında 30 N. yeni küçük handa 6 numarada oturan ve İngiliz tabaasından olup İstanbul vilâyetinde Galata semtinde Kemankeş mahallesinde Eskigümrük (Sivastopol) sokağında Yeni küçük hanın 2 inci katında 6 numaralı muhalli ikametgâhı ticarî ittihaz ederek 1915 tarihindenberi Vapur acenteliği, vapur kumanyacılığı, İhracat, ithalat işi ile iştigal ettiğini beyan eden Ticaret ve sanayi Odasında 10763 sicil numarasında mukayyet bulunan Antonya P.H.Kristi efendinin oğlu Hanri Kristi efendiye vermiş olduğu Beyoğlu 2 inci noterliğinden musaddak vekâletnamenin Ticaret kanununun 42 inci maddesi mucibince dairece 26-5-1934 tarihinde tesil edilmiş olduğu ilân olunur.

İlân numarası : 14508

Umumi vekâletname

Galatada Kemankeş mahallesi Sivastopol Eskigümrük caddesinde 30 numaralı Yeni küçük hanın ikinci katında 7 numaralı odada Vapur acentalığı, kumanyacılık, İthalat ihracat işlerile iştigal etmekte tuttuğum yazıhaneye benim gibi ve benim namıma idare etmeğe, ticaret odasında tescil edilecek imzasile namıma imza etmeğe, İstanbul Gümrüklerine gelmiş ve gelecek emval ve eşyayi Gümrüklerden teslim alıp çıkarmağa ve namıma her türlü emval ve eşyayi Gümrüklerden geçirerek Limandaki Vapurlara veya harice sevk etmeğe, depozito akçelerini tevdi ve istirdada Gümrüklere ait konşimento, bordro, beyanname ve sair lüzümlu her türlü evrakı namımaza tanzim ve imzaya, namıma her türlü [illegible] leri yaptırmağa, [illegible] imzaya, [illegible] ve [illegible] natlarını almağa [illegible] gelmiş ve gelecek emval ve eşya ve emvali ticariye ile para, cek, bono, havale kıymetli ve kıymetsiz mektuplar ve paketler ve saireyi alakadar banka ve postahane ve sair yerlerden almağa mukabilinde her türlü evrakı tanzim ve imzaya, piyadan namıma emtia mübayaa etmeğe bedellerini [illegible]meğe veya bunlara mukabil bono ve senet [illegible] ve imzaya, sipariş kabul etmeğe, namına türlü mukaveleler tanzim ve imzaya ma her türlü teahhütleri kabule ve im- [illegible]ankalardan hesabı cari açmağa ve [illegible]ilinde emtia-terhinine, vergi ve ru- [illegible]ve ve lüzümunda bunlar aleyhine [illegible]ve senetsiz bütün alacaklarımı [illegible]ahza veya vadelerini temdit [illegible]ve aleyhimde ikame olunmuş davalardan dolayı mahke- [illegible]ve dairelerin her kısım ve [illegible]at ve suretlerle beni temsasamaya mürafaa ve mü- [illegible]ih ve ibraya ve davadan [illegible]ule ve davaların istilzam son dereceye kadar ifa ve ciraya velhasıl ticaretimin devamına lüzümlu görülecek ve ticaret muamelesinden hariç kalmayan her türlü İş için karar ittihazına ve bu selâhiyetlerin bir kısmı veya tamamı ile başkalarını tevkil ve azle mezun olarak imzam ile fotografı ve imzası bu vekâlete merbut oğlum Hanri Kristi efendiyi vekil yaptım.

Galata Eskigümrük caddesi Yeni küçük han 7 numarada Antonyo Kristi efendi ki resmi yapıştırıldı. (İbraz edilen taksim merkezinde verilmiş 2-50 numaralı resimli ecnebi teskeresi görüldü 1886 doğumlu İngiliz tabaasından babası: Petro. EF, Annesi : Katina H. dır.)

17 Mayıs 1934 İmza

Bin dokuz yüz otuz dört senesi Mayıs ayının onyedinci günü tarihli olan ve okunup anlatılan işbu vekâletname altına konulan imza kim olduğu cihetaraf da yazılı olup görülen vesikadan anlaşılan Antonyo Kristi efendinin olup mündericatını kabul ettikden sonra önümde kendisi koyduğu cihetle kayit ve tasdik kılındı.

17-5-934 Perşenbe günü.

İşbu suret dairede 17-5-934 tarih ve 4447-430 numaralı aslına mutabıktır.

17 Mayıs 1934

Beyoğlu ikinci noteri : A. Hilmi

[Sicil numarası : 20262]

Sicilli Ticaret Memurluğundan :

İstanbul vilâyetinde Beyoğlu semtinde Beyoğlu mahallesinde Posta sokağında 13 numaralı evde oturan ve İtalyan tabaasından olup İstanbul vilâyetinde Galata semtinde Galata mahallesinde Voyvada sokağında Mnerva hanının 3 üncü katında 19 numaralı mahalli ikâmetgâhı ticarî ittihaz ederek 6-6-934 tarihindenberi fabrika mümessilliği (Röpresantan) ile iştigal [illegible]ini beyan eden Paynakko Coseppe ef. [illegible] ticareti [Paynakko Coseppe ef. ticariye] havi imza olarak ticaret kanununun 42-inci maddesi mucibince dairece 16-6-934 tarihinde tescil edilmiş olduğu ilân olunur.

İlân numarası : 14509

[Sicil numarası : 20269]

Sicilli Ticaret Memurluğundan:

İstanbul vilâyetinde Bayezit Tavşantaş semtinde Emin Bey mahallesinde 38 numaralı evde oturan ve T. C. tebaasından olup İstanbul vilâyetinde Sultanhamam semtinde Haçoplo hanının alt katında 13 numaralı mahalli ikametgâhı ticarî ittihaz ederek 13 Haziran 934 tarihindeberi yerli dokuma ve çarşaf ticareti ile iştigal ettiğini beyan eden Zeybek Zade Asım Beyin unvanı ticareti [Zeybek zade Asım] olarak tescil edildiği gibi bu unvanın imza şekli de el yazısile unvanı ticaret imzası olarak ticaret kanununun 42 inci maddesi mucibince dairece 25-6-934 tarihinde tescil edilmiş olduğu ilân olunur.

İlân numarası : 14510

[Sicil numarası : 20273]

Sicilli Ticaret Memurluğundan :

İstanbul vilâyetinde Erenköy semtinde İstasyon civarında 23 numaralı evde oturan ve Türkiye Cümhuriyeti tabaasından olup İstanbul vilâyetinde Sultanhamamı semtinde Molataş sokağında 37 numaralı mahalli ikametgâhı ticarî ittihaz ederek 1-6-1934 tarihindenberi tuhafiye ticareti ile iştigal ettiğini beyan eden İbrahim Müdebbir ef.nin unvanı ticareti[İbrahim Müdebbir] olarak tescil edildiği gibi bu unvanın imza şekli de el yazısile imza şeklinde unvanı ticaret olarak ticaret kanununun 42 inci maddesi mucibince dairece 26-6-934 tarihinde tescil edilmiş olduğu ilân olunur.

İlân numarası : 14511

[Sicil numarası : 19930]

Sicilli Ticaret Memurluğundan :

İstanbul vilâyetinde Bebek semtinde Hamam sokağında 10 numaralı evde oturan ve T. C. tabaasından olup İstanbul vilâyetinde Sirkeci semtinde Hobyar mahallesinde Hamidiye sokağında 79 numaralı mahalli ikametgâhı ticarî ittihaz ederek 1 Haziran 934 tarihindenberi saraflık ile iştigal ettiğini beyan eden ve Ticaret ve Sanayi Odasında 19930 sicil numarasında mukayyet bulunan Siranuş Küçükyan H. ahiren vermiş olduğu istidaya nazaran nev'i meşguliyetini dahili kumusyonculuk ve mübadil ve gayri mübadil bonolar kumusyonculuğuna tahvil eylediğini beyan eylemiş olmakla keyfiyeti ticaret kanununun 42 inci maddesi mucibince dairece tescil edilmiş olduğu ilân olunur.

İlân numarası : 14512

[Sicil numarası : 13728]

İstanbul vilâye[illegible]si : [illegible]
bi Oğlu Alâettin [illegible]marah mahalli ikametgâhı ticarî ittihaz ed[illegible]ek Kurukahvecilik işi ile iştigal eden ve Ticar[illegible]ve Sanayi Odasında 13728 sicil numarasında m[illegible]iyyet bulunan ve Hasan Salahattin, Ahmet Rıza ve Ahmet Hulusi beylerden müteşekkil olan [Kurukahveci Mehmet ef. mahtumları Hasan, Salâhattin ve Ahmet Rıza, Ahmet Hulusi unvanı ticarisini hâiz kollektif şirketin şürekâsından bulunan Hulûsi Beyin vefatı cihetle veresesi ile kalan şerikler arasında ticaret kanununun 150 inci maddesi mucibince tanzim olunan beyannamesi ile şirketin unvanının [Kurukahveci Mehmet ef. mahtumları Hasan, Salâhattin ve Ahmet Rıza kollektif şirketi] şekline tebdil edilmiş olduğundan mezkûr unvanın ve mukavelenin ve şürekânın unvanı şirket imzalarının kanunun ticaretin ahkâm ve mevaddı mahsusasına tevfikan scilli ticaret dairesince mahfuz vesaika müstenilen 23-6-934 tarihinde tescil edilmiş olduğu ilân olunur.

İlân numarası : 14513

EK 4: 18 Ocak 1956 tarihli Sicilli Ticaret Gazetesi ve Piyasa Cetveli



No: 8733 — Sayfa: 12 Sicilli Ticaret Gazetesi ve Piyasa Cetveli 18 Ocak 1956

zel hanın 7/8 numaralı mahallini ticarî ikametgâh ittihaz ve mukavelesinde yazılı bulunan işler ile iştigal eyleyen ve unvanı ticaret ile Adliye Sicilli Ticareti Dairesindeki kayıt numarası yukarıda yazılı bulunan ortaklığın İstanbul 6. Noterliğinden tasdikli 5.1.956 tarih ve 537 sayılı ortaklar kararının Ticaret Kanununa uygun olarak ve memurluğumuzda mahfuz vesikalara dayanılarak 4.1.956 tarihinde tescil edildiği ilân olunur.

Adliye Sicilli Ticaret Memurluğu

KARAR

Özbesi T.A. Şirketi idare kurulu 29 Aralık 955 tarihinde şirketin Sirkecide Güzel handaki merkezinde toplandı.

Müzakere neticesinde aşağıdaki karar ittihaz edilmiştir:

Şirketimiz idare kurulu başkanı sayın Nuri Dağdelen'in vefatile münhal kalan azalığa ana sözleşmemiğin 27. maddesi gereğince şirket hissedarlarından Oğuz Dağdele'in tayin ve intihabına ve bu tayinden sonra münhal kurul başkanlığına Kâzım Göker'in ve başkan vekilliğine Oğuz Dağdelen'in intihabı ittifakla kararlaştırılmıştır.

Kurulun bu suretle tenziminden sonra, bundan böyle şirketin hükmî şahsiyetini izam edebilmek için mukavelât ve senedat ve her türlü muamelâtın esas mukavelenamem'zin 33. maddesi gereğince murahhas azalarımız Yorgi Değirmencioğlu ve Vasil Karayanak veyahut bir murahhas eza ile idare meclisi başkanı Kâzım Göker veya vekili Oğuz Dağdelen tarafından imzalanmasına ittifakla karar verilmiştir.

İmzalar:

Kâzım Göker

Namık Amaç

Y. Değirmencioğlu

V. Karayanak

Bu suretin İstanbulda Muzirbaşı sokak Güzel han No. 7/8 de Özbesi T.A.Ş. tarafından ibraz edilip bir sureti dairede alakonduktan sonra getirene geri verilen belgeye mutabık olduğunu tasdik ederim.

İstanbul Altıncı Noteri
Vekili
Hamdi Selçuk
Celâl Esen
imza

(450)

(Sicil 33747)

(Nafi Çopuroğlu)

İstanbul vilâyeti dahilinde İst. Sultanahmet semtinde Divanyolu sokağında 4 numarada oturan ve İst. Çiçekpazar semtinde 22 numaralı mahalli ticarî ikametgâh ittihaz eyleyerek toptan perakende kırtasiye, züccaciye hırdavat ticaretile meşgul iken terkî ticaret eden ve Adliye Sicilli Ticaret Dairesiyle İstanbul Ticaret Odasında aynı numara ile müseccel ve mukayyet bulunan yukarıda unvanı ticareti yazılı olan tarafından verilen dilekçede İstanbul Çiçekpazar 22 numarada bu kerre 1.1.956 tarihinden itibaren züccaciye ve hırdavat üzerine toptan dahilî ticaretle iştigal edeceğinin tescili istenmiş olmakla keyfiyetin Ticaret Kanununa uygun olarak 4.1.956 tarihinde tescil edildiği ilân olunur.

(451) Adliye Sicilli Ticaret Memurluğu

(Sicil 13728)

(Kuru Kahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı Komandit Şirketi)

İstanbul vilâyeti dahilinde İstanbul Eminönü semtinde Hasırcılar caddesi 1,3,5,7 numaralı mahalleri ticarî ikametgâh ittihaz eyleyerek mukavelesinde yazılı işleri ile meşgul bulunan ve unvanı ticareti ile Adliye Sicilli Ticaret Dairesinde ve İstanbul Ticaret Odasındaki tescil ve kayıt numarası yukarıda yazılı bulunan ortaklığın İstanbul İkinci Noterliğinden tasdikli 10.1.956 tarih ve 980 No. lu mukavelenin tescil ve ilânı istenmiş ve aynı tarih 981 No. lu imza beyannamesi de memuriyetimize tevdi edilmiş olmakla, Ticaret Kanununa uygun olarak ve memurluğumuzda mahfuz vesikalara dayanılarak 12.1.956 tarihinde tescil edildiği ilân olunur.

Adliye Sicilli Ticaret Memurluğu

Komandit Şirket Mukavelenamesi

1 — İstanbulda Kadıköyünde, Göztepe İstasyon caddesi 40 numarada mukim Ahmet Rıza Kurukahveci ile Kadıköy, Moda caddesi, Karakol sokağı Ayaşan apartımanı 37/5 numarada mukim Hayriye Suna Sungur aralarında, aşağıda yazılı şartlar ve Ticaret Kanunu hükümleri dairesinde bir komandit şirket kurmuşlardır.

2 — Şirketin unvanı: Kuru kahveci Mehmet efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı Komandit Şirketidir.

3 — Şirketin merkezi: İstanbulda olup, Emin önü, Hasırcılar caddesinde 1,3,5 ve 7 numaralı mağazadır.

Şirket, Türkiye dahilinde ve haricinde şube ve satış yerleri açabilir.

4 — İştigal mevzuu: Kahve, Sahlep, Kakao, çay vesair emvali ticariye alım, satım, ihzar imal, ithal ve ihcabında ihraç etmektir.

5 — Şirketin müddeti: 1.1.956 tarihinden itibaren başlamak üzere 25 senedir. Ancak şeriklerden her biri noter marifetile altı ay evvelinden yapılacak bir ihbarla tesis talebince bulunabilir.

Bu suretle ihbarın vuku bulduğu tarihinden itibaren altı ay geçmesile şirket hitam bulmuş addolunacaktır.

6 — Şirketin sermayesi: 700.000 yedi yüz bin lira olup, bunun dörtte üçü olan 525.000 beş yüz yirmi beş bin lira Ahmet Rıza Kurukahveci, dörtte biri olan 175.000 yüz yetmiş beş bin lira, Suna Sungur tarafından konulmuştur.

7 — Şirketin sermayesinin tezyidi: Her sene bilânçosunu müteakip ortakların ittifakile icabı hâle göre ve hisseler nisbeti mahfuz kalmak şartile, sermayenin tezyidine karar verilebilir.

Sermayenin tezyidine karar verildiği takdirde tezyidine karar verilen miktarı, karar tarihinden itibaren bir hafta zarfında şirkete yatırmayan ortak %5 faiz tediyesile mükelleftir. Sermayenin tezyidi hakkındaki kararların yazılı ve tarafeyn imzalı olması şarttır.

8 — Ortakların münasebeti: Şirket ortaklarından Ahmet Rıza Kurukahveci (Mes'ul aza) Suna Sungur, komanditer (mahdut mes'uliyetli) azadır.

9 — Ortaklardan hiç biri, diğer ortağın yazılı muvafakatını almadıkça, hissesini devir ile yerine başkasını ikame edemeyeceği gibi, herhangi hakiki veya hükmî şahıs, hiç bir suretle şirkete ithal veya teşrik edemez.

10 — Ortaklardan herhangi birinin vefatı halinde, vefat eden ortağın mirasçıları, murisin makamına kaim ve haklarına halef olarak, şirket devam edecektir.

Ancak, bu hal şirketteki sermaye nisbetinde ki hissedarların azalıp çoğalması için bir sebep teşkil etmeyecektir.

11 — Şirketi her türlü kaza ve idare mercilerile hakiki ve hükmî şahıslar nezdinde bilumum hukukî ticarî ve idarî muamelelerinde Ahmet Rıza Kurukahveci münferiden temsil ve idare eder. Şirketi ilzam edecek bilcümle taahhüdat ve mukaveleler, şirket unvanı ticareti ile birlikte ortaklardan Ahmet Rıza Kurukahvec tarafından imza edilmiş olması şartile muteberdir.

Şirket muamelâtını, münferiden Ahmet Rıza Kurukahveci idare edecektir. Şirket işlerinin bir kısmının veya tamamının tedviri için, usulen tescil ve ilân ettirilmek şartiyle dahi lâzım görülecek müdür tayinine ve ücretini takdire, Ahmet Rıza Kurukahveci yetkilidir. Ancak Müdürün, ortaklardan birine kerabeti olduğu takdirde, tayini ortakların ittifakına bağlıdır.

12 — Şirket ortakları ve müdürü, vazifelerinin devamı müddetince şirketin iştigal mevzuuna dahil işleri şahsen ifa edemeyecekleri gibi, mümasili işlerle uğraşan şirketler veya şahıslarla da iştirak edemezler ve vazife alamazlar.

13 — Kâr ve zararın taksimi: Şirketin idamesi için gerekli masraflar çıktıktan sonra, bakiye kalan safi kâr, ortaklar arasında koydukları sermaye nisbetinde tevzi edilecek ve zarar olduğu halinde de zarar da aynı esas dairesinde taksim olunacaktır.

14 — Mali hükümler: Ortaklar, aylık ihtiyaç ve zaruretleri için, şirketin idamesine mani olmayacak hududta kalmak şartile kâr hisselerine mahsuben para çekmek hakkını haizdirler.

Bu mikdar, her sene başında ortaklar tarafından bir protokolle tesbit edilecektir.

Bir sene zarfında ortaklar tarafından çekilen para, kâr hisselerile mahsup edilemediği takdirde ortak, borcunu üç ay zarfında şirkete ödemek mecburiyetindedir, Borç ödeninceye kadar %5 faiz yürütülür.

15 — Şirket, her hesap devresi sonunda tanzim edeceği bilânçoyu, ortaklarına tevdi eder. Komanditer ortak, bilânçonun kendisine verildiği tarihten itibaren bir hafta zarfında şirketin defter ve hesaplarını tetkik ve kontrol etmeğe maliktir.

16 — Şirketin fesih ve tasfiyesi: Her ne sebep ve suretle olursa olsun, şirketin fesh ve infisahı veya tasfiyesi halinde, tasfiye memurluğunu ifaya ortaklardan Ahmet Rıza Kurukahveci memur edilmiştir.

17 — İhtilâfların halli: İşbu mukaveleden, fesh, infisah ve tasfiye halleri de dahil olmak üzere, doğabilecek her türlü ihtilâflar İstanbulda akitler tarafından seçilecek birer hakemden müteşekkil hakem heyeti marifetiyle halledilecektir. Kararda bu hakemlerin ittifak edememeleri halinde üçüncü hakemi iki hakem seçecekler ve üçüncü hakemin tayininde uzlaşmamaları halinde, üçüncü hakem İstanbul Ticaret Mahkemeleri tarafından seçilecektir.

18 — Bu mukaveleden doğabilecek her tür-

EK 5: Marka İlmühaberi



MARKA İLMÜHABERİ

No. 5775

Nümunesi iç yaprağa yapıştırılan marka Kahve, salep, çay ve saire --------

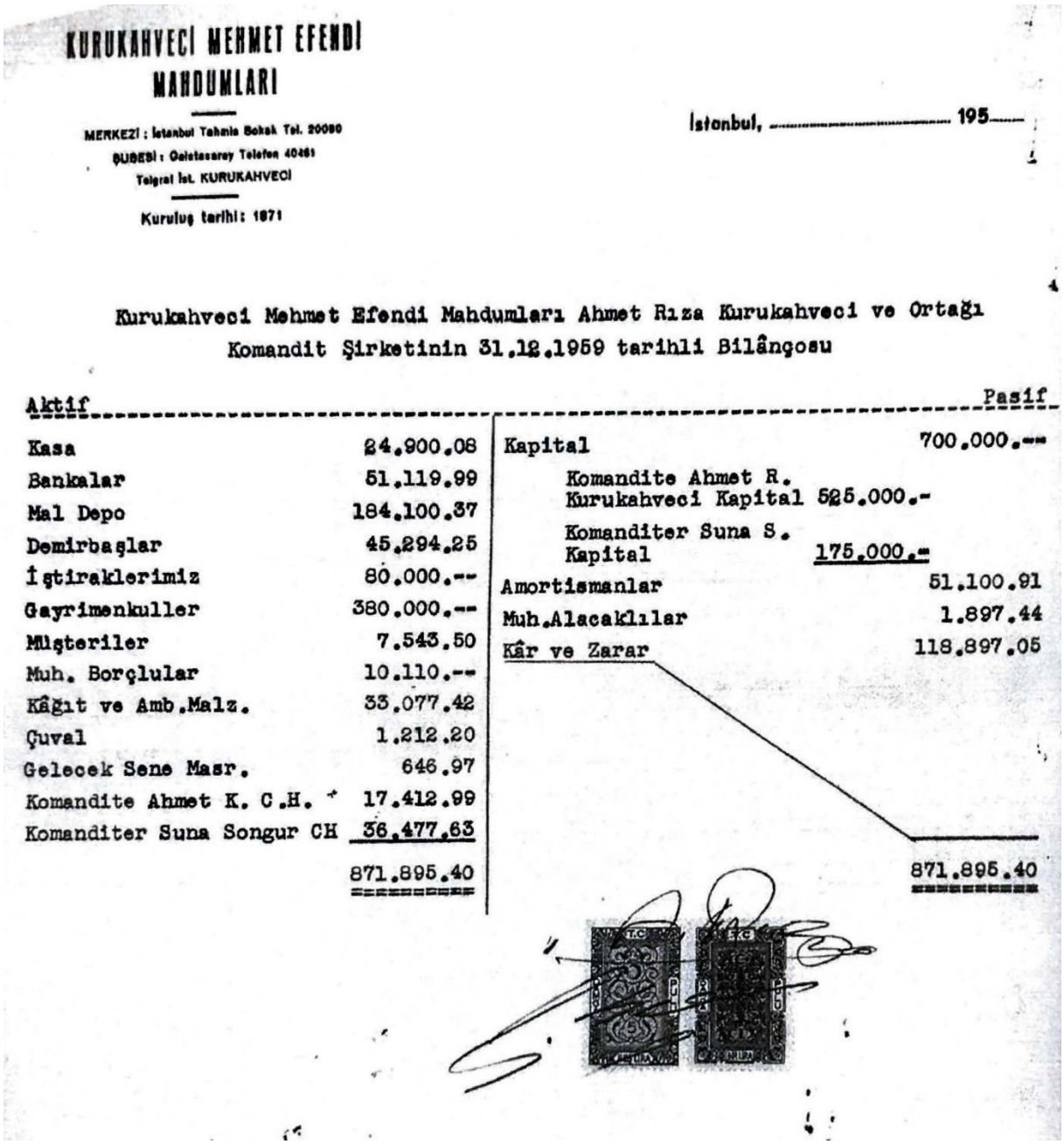
için kullanılmak üzere T.C. tebaasından İstanbul Tahmis sokak 92 NO.da kuru kahve ticarethanesinde kuru kahveci Kelmet efendi mahdumları Hasan Salahaddin ve Ahmet Rıza kolektif şirketi -----

namına 7/2/938 ---------tarihinden itibaren on beş sene müddetle ve 5373 Adliye numarasile kayıt edilmiştir.



Ankara 17/3/938

EK 6: Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı Komandit Şirketinin 31.12.1959 Tarihli Bilançosu



KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ
MAHDUMLARI

MERKEZİ : İstanbul Tahmis Sokak Tel. 20080
ŞUBESİ : Galatasaray Telefon 40461
Telgraf İst. KURUKAHVECİ

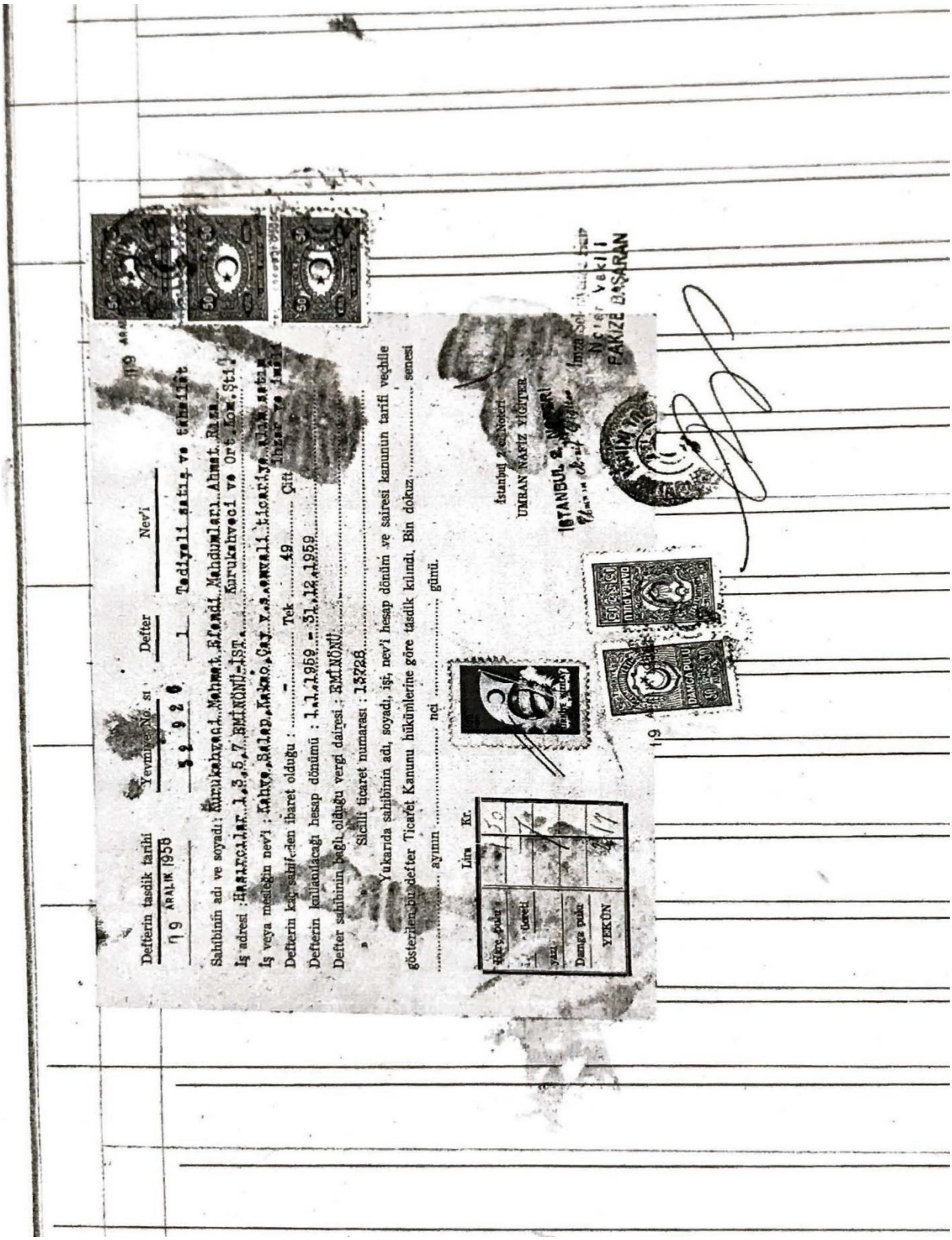
Kuruluş tarihi: 1871

İstanbul, ... 195....

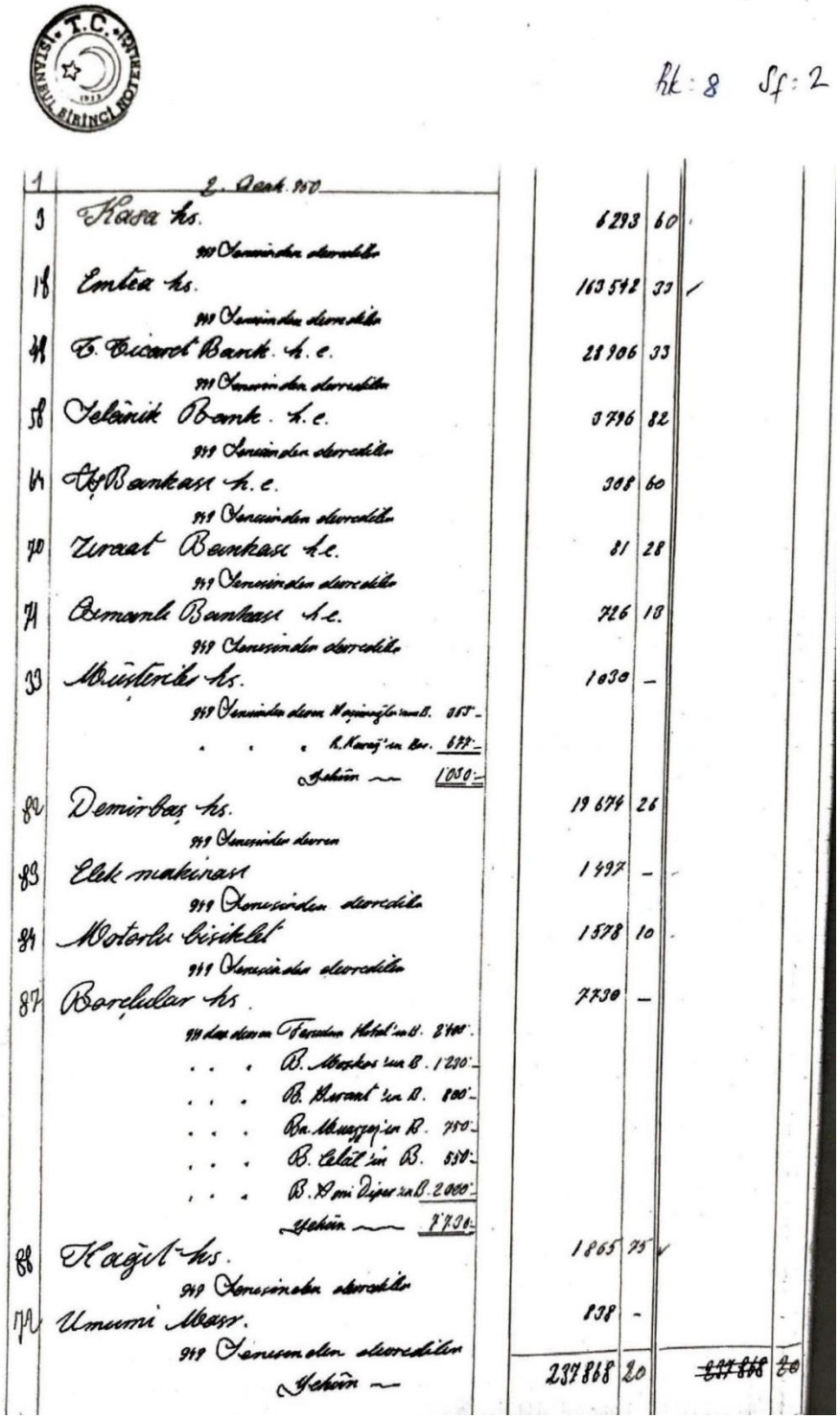
Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Ahmet Rıza Kurukahveci ve Ortağı
Komandit Şirketinin 31.12.1959 tarihli Bilânçosu

Aktif		Pasif	
Kasa	24.900.08	Kapital	700.000.--
Bankalar	51.119.99	Komandite Ahmet R. Kurukahveci Kapital	525.000.-
Mal Depo	184.100.37	Komanditer Suna S. Kapital	175.000.-
Demirbaşlar	45.294.25	Amortismanlar	51.100.91
İştiraklerimiz	80.000.--	Muh.Alacaklılar	1.897.44
Gayrimenkuller	380.000.--	Kâr ve Zarar	118.897.05
Müşteriler	7.543.50		
Muh. Borçlular	10.110.--		
Kâğıt ve Amb.Malz.	33.077.42		
Çuval	1.212.20		
Gelecek Sene Masr.	646.97		
Komandite Ahmet K. C.H.	17.412.99		
Komanditer Suna Songur CH	36.477.63		
	871.895.40		871.895.40

EK 7: Tediyeli Satış ve Tahsilat Defteri 19 Aralık 1958 Tarihli Noter Tasdiki



EK 8: 1950 Yılına Ait Yevmiye Defteri



1

Rk: 8 Sf: 2

1	2. Ocak 950		
3	Kasa hs.	6293	60
	949 Senesinden devreden		
18	Emlâk hs.	163542	33
	949 Senesinden devreden		
48	T. Ticaret Bank. A. e.	28906	33
	949 Senesinden devreden		
58	Selânik Bank. A. e.	3796	82
	949 Senesinden devreden		
69	Osm Bankası A. e.	308	60
	949 Senesinden devreden		
70	Ziraat Bankası A. e.	81	28
	949 Senesinden devreden		
71	Osmanlı Bankası A. e.	726	18
	949 Senesinden devreden		
33	Müşterikler hs.	1030	–
	949 Senesinden devren Hacimoğlu'nun B. 355 –		
	. . . K. Karaş'ın Bv. 675 –		
	Yekûn — 1030 –		
82	Demirbaş hs.	19674	26
	949 Senesinden devren		
83	Elek makinası	1497	–
	949 Senesinden devredilen		
84	Motörlü Bisiklet	1578	10
	949 Senesinden devredilen		
87	Borçlular hs.	7730	–
	949 dan devren Tarsus Hotel'in B. 2400 .		
	. . . B. Moskos'un B. 1230 –		
	. . . B. Bayrant'ın B. 800 –		
	. . . Ba. Mavroyan'ın B. 750 –		
	. . . B. Celâl'in B. 550 –		
	. . . B. Nami Diyar'ın B. 2000 –		
	Yekûn — 7730 –		
88	Kâğıt hs.	1865	75
	949 Senesinden devredilen		
79	Umumi Masr.	838	–
	949 Senesinden devredilen		
	Yekûn —	237868	20