



## SANAT

### Sadun Aksüt

Tanburun yaşayan ustası Sadun Aksüt ile bir zaman yolculuğu yaparak, kendisiyle tanbur ve kariyeri üzerine ilginç ve eğitici bir söyleşi gerçekleştirdik.

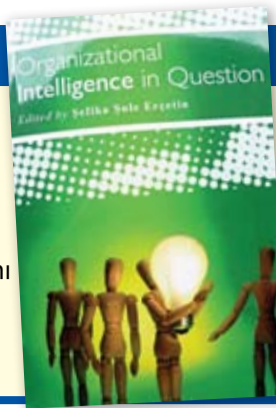
**Sayfa 4**

## DÜŞÜNCE

### Şefika Şule Ertçetin

Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin, "Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor" adlı kitabında, Barış zekâsını tanımlama nedenini açıklıyor...

**Sayfa 3**



## KEŞFET

### Fauna

Fauna, Moda'dan rıhtıma inen sokakta "beyazlığı" ile göze çarpan, sevimli, mekân olarak küçük, ama güzel işler yapan bir restoran....

**Sayfa 4**



# Aujourd'hui la Turquie Türkçe

Supplément gratuit au numéro 53, Septembre 2009 d'Aujourd'hui la Turquie N° ISSN : 1305-6476



## Kriz döngüsü devam ediyor



\* Mireille Sadège

Fransa'nın en büyük bankası BNP Paribas yıl sonunda borsa yatırım uzmanlarına bir milyar euroluk ödeme yapmaya hazırlanıyor. 2008'in sonunda 5 milyar euroluk bir kamu yardımıyla zor duruma düşmesi engellenen bankanın böylesine yüksek bir miktarı prim olarak dağıtmayı nasıl uygun gördüğü konusunda yapılan eleştirilere cevap olarak banka yöneticileri, geçtiğimiz nisan ayında Londra'da düzenlenen ve konuyla ilgili bağlayıcı bir kararın alınmadığı G20 zirvesinin "kurallarına uygun" oluşunu gösterdiler. Ayrıca bu ödemelerin asıl amacının, borsa uzmanlarının City ve Wall Street piyasalarına kaçışını engellemek olduğunu söyleyerek haklı olduklarını iddia ediyorlar. New York ve Londra piyasalarındaki durulmayla birlikte bankalar yeniden kendi seçimlerine göre bir maaş politikası uygulamaya başladılar. Goldman Sachs ve Morgan Stanley gibi Amerikan bankaları devletten aldıkları kredilerin geri ödemeleriyle ilgili yasallaştırılacak bir sözleşmeye bağlı kalmamak için bu borçları derhal kapatma yoluna gittiler. Bir başka deyişle, para piyasalarında yatırım uzmanlarının rekabetleri geçen yıl tecrübe edilmiş ve bu yıl da karşılaşılabilecek riskleriyle beraber yeniden başlıyor. Ağır ekonomik krizlerden birini başlatan finans sektörünün aktörleri hiç bir şey ol-



mamış gibi devam edecekler mi? Bu krizin Amerika'da ve Avrupa'da olduğu gibi yetkililerin "Kriz bizi etkilemedi." dediği Türkiye'de de çok büyük oranda bir istihdam sorununa sebep olduğunu hatırlatmak gerekiyor mu acaba?

Türkiye'de işsizlik oranlarına bakıldığında rakamların 2001 krizinden daha ağır olduğu görülüyor ve üstelik dünya genelinde uzmanlar istihdam sorununun hala çözülmediğini ve daha kötü günlerin bizi beklediğini belirtiyor.

Bu verilere göre finans sektörünün ücretleri ile ilgili küresel boyutta bir düzenlemenin yapılması kaçınılmaz gibi görünüyor. Bu düzenlemeler, düzenleme planına dahil olmak isteyen ülkelerin haksız bir rekabete maruz kalmalarını önlemek için küresel boyutta ve zorlayıcı nitelikte olmalı.

Geçtiğimiz Nisan ayında Londra'da yapılan G20 zirvesinde sert tartışmalara neden olan ve bir türlü karara bağlanamayan ahlaki zorunluluklar pratikte uygulanamayınca Ey-

lül ayında Pittsburgh'da düzenlenecek toplantıda bu ülkelerin değerlendirmek zorunda oldukları en önemli gündem maddesi daha şimdiden belli oldu. Bitirirken, bir yıl dönümünü, 4 Ağustos 1789'u, yani Fransa'da

ayrılıkların kaldırılıp herkesin yasalar önünde eşit duruma geldiği günü hatırlatmak istiyorum. 200 yıl sonra bazı yöneticilere verilen orantısız maaş ve primlerle birlikte, imtiyazların geri dönüşünü mü izlemekteyiz ?

\* Dr. Mireille Sadège



Politika Sorumlusu  
Hüseyin Latif

## Türkiye'de Basın

Geçtiğimiz 1-6 Haziran tarihleri arasında Babiâli'de basın şenlikleri yapıldı. On binlerce ziyaretçi Babiâli'de çeşitli etkinliklere katılarak Türk basınına konuştular.

Tüm hatalarına rağmen basın, Türk insanının yaşamında önemli bir yere sahip. Basın elitist, basın Reinacı, basın iktidardan yana, basın iktidar düşmanı, basın ahlaksız, basın darbeci, basın halktan uzak, basın kültürsüz, basın yabancı hayranı, basın ülke gerçeklerinden uzak; basın militarist, basın sermayeden yana vs..

Tüm bu suçlamaları alabildiğine çoğaltabiliriz.

Türkiye'de solcu basın, kemalist basın, sermaye gruplarının basını, dinci basın, militan basın var.

Bazı basın gruplarının hem gazetesi hem televizyonu hem de dergileri var dersem az demiş sayılırım.

Eksik ifade kullanmış sayılırım. Evet, hem de çok eksik.

Onların; internet siteleri, yayınevleri, dağıtım evleri, televizyonda programları, hükümette adamları, muhalefette sempatanları; velhasıl var oğlu var.

Daha da ileriye gidersek millet meclisinde; kendilerini savunacak milletvekilleri, Avrupa Parlamentosu'nda soru önergesi verecek vekilleri...

Tabii ki her şey bu kadar da olumsuz değil. Türkiye'de her sabah milyonlarca gaze-

te okuyucusuna ulaşıyor. Kimi bir gazete okurken, kimi dört beş, kimi de onlarca gazete okuyor.

Her şey gazetelerimizin Cumartesi, Pazar eklerinde AB düzeyinde tartışılıyor; ama ne yazık ki bu gazeteler Güneydoğu, İç Anadolu ve Doğu'da Batı'daki gibi okunmuyor. İnsan hakları, sansür, seks, uyuşturucu sorunu, demokrasi, Kürt meselesi, Ermeni sorunu, azınlık hakları, mahalle baskısı...

31 Temmuz günü Hürriyet gazetesi elimde. Tam 22 sayfa yalnızca reklam içeriyor, diğer sayfalardaki küçük ve orta boyutlar-

daki reklamları

saymaksızın.

Sözüm ona adı

insan kaynakları,

Kelebek'in için-

de bulunan rek-

lamlar bölümleri

de cabası. Bu ek-

ler Avrupa'daki

benzerlerinden çok ABD'de yayınlananlara

daha çok benziyor.

Türkiye İstatistik Kurumu'nun yayınladığı

son verilere göre 2008 yılında gazete ve

dergilerin tirajı 2007 yılına göre yüzde 7.9

artmış. 2008 yılında Türkiye'de yayımlanan

gazete ve dergilerin yıllık toplam tirajı

2 milyar 665 milyon 434 bin 454 olup, bu-

nun yüzde 95.7'sini gazeteler oluşturuyor.

2008 yılında yayımlanan 5 bin 665 gazete

ve derginin yıllık toplam tirajının yüzde

14.4'ü yerel, yüzde 1,6'sı bölgesel, yüzde

84'ü ise ulusal gazete ve dergilerden oluş-

uyor. Bu yayınların % 56,2'sini dergiler

oluşturmaktadır.

Devamı Sayfa 3'de

## Axa Sigorta, sektöründe iddialı

Gülyüzüyle bizi ofisinde karşılayan AXA Sigorta Genel Müdürü İşıl Akyol, Türkiye'nin sigorta sektörüne katkısını ve krizden sonra sektördeki son durumu değerlendiriyor.

**AXA Sigorta'nın Türkiye pazarındaki pozisyonu nedir?**

AXA Sigorta 9 Bölge, 2 Bölge Temsilciliği ve KKTC Şube Müdürlüğü ile yurdun her yerinde hizmet vermektedir. Sigorta sektöründe, gerek elementer gerekse de hayat

branşlarında prim üretimleri bakımından son yılların en başarılı kuruluşlarındandır. Zor geçen 2008 yılında da çok önemli başarılarımıza imza atmış olduğumuzu söyleyebiliriz. AXA Sigorta'nın elementer branşta sağladığı %9 civarındaki prim artışı ve %12,1 piyasa payı şirketimizin, sektörün en büyük şirketi konumuna gelmesini sağlamıştır. Bu prim artışı, sektör prim artışı olan %6,2 ile mukayese edildiğinde yaklaşık %50 oranında bir pozitif farkı göstermektedir.

Devamı Sayfa 2'de



\* Eda Bozköylü

## Bir "Ale Nazik" Ustası : Emre Akkor

Nilhan Aras'ın "Gaziantep Deyince" isimli kitabının basın gezisi Şanlıurfa'dan başlayıp Gaziantep-Halfetiye'ye uzanan uzun keyifli bir serüvendi. Bu serüvenin en keyifli duraklarını ise, yemek molaları oluşturuyordu elbette. Söz konusu, bir yemek kitabının tanıtımı olunca, sofraların ne kadar zengin olabileceğini tahmin edersiniz sanırım. Nilhan bizi dört farklı münüyle ağırladı. Her birinde Gaziantep yöresine özgü birbi-

rinden lezzetli yemekler ve mezeler bizi mest etti. Bütün bunların içinde öyle bir tanesi vardı ki; ağzıma aldığım ilk lokmada zamanın durmasını ve bu lezzetin hep damağımda kalmasını istedim. Bu, daha önce tatmadığım bir Ale Nazik kebabıydı. Ertesi gün ne yaptım ettim bunu yapan ustayı buldum ve hemen bir röportaja koyuldum. Emre Akkor, uzun yıllarını "ideal" Ale Nazik'i bulmak için en eski kaynaklara giden, bu uğurda Osmanlıca öğrenmesini sağlayan heyecanlı bir serüvenden bahsetti bana.

Devamı Sayfa 2'de



## Krizde İstihdam Nasıl Artar?



\* Kadir Telliöglü

Ekonominin daralması bir çok zorlukla birlikte fırsatları da getirdi. İyi zamanda, üzerinde durulmayan sorunlar önemseniyor. Firmalar hiçbir zaman olmadığı kadar kendini sorguluyor.

Bu kısa yazıda ekonominin daralması ile oluşan sorunlar ve sorunlara karşı uygulananlardan bazı örnekler verdikten sonra başarı için kenetlenmesi gereken hedefleri alt başlıklarıyla anlatacağım.

Firmalar için ekonomik kriz;

Azalan satışların fiyatlardaki maliyet yüzdesini artırmasıdır.

Talep azlığının ağırlaştırdığı rekabet sonucu düşen fiyatlarla daha düşük kârlılıktır.

Daralan ekonominin dedikodularıyla çalışanların bozulan psikolojisi ve bunun işe olumsuz yansımalarıdır.

Finansmanın pahalanması, alacak ödemelerinin gecikmesi veya tahsil edilememesidir.

Yukarıdakiler ve benzerleri nedeniyle gerilen sınırlar, yanlış kararlara yol açan panikler ve bunların getirdiği yönetim boşluğudur. Ve en önemlisi yetersiz nakit hastalığına tutulmaktadır. Krizi içinde yaşamayanların okusa da zor anlayacağı bu felaket ortamında ne yapmalıyım şimdi çalışalım.

Krizin ilk işaretleri geldiğinde;

Yakın zamanda nakit getirisi olmayacak yatırımlarınızı durdurabilir,

Geç ödeme alışkanlığı olan müşterilere hizmeti kısabilir,

Daha önce çalışmadığınız biraz daha gecikseniz kapılarını açmayacak bankalarla çalışmaya başlayabilir,

Daralan işler nedeniyle kendilerini boşlukta hissedecek çalışanlarınızın daha verimli olabilecekleri yeni konuları temkinli olarak çalışabilir,

Rahat dönemin yarattığı hoşgörü ortamını suistimal eden çalışanlarınızı uyarıp düzelme olmazsa yolları ayırabilir,

Hedeflerinizi tutturmanın verdiği tatminle yavaş tuttuğunuz pazar arayışlarınızı hızlandırabilir,

Aldığınız ve uygulamaya soktuğunuz her ka-

rarı firmanın çıkarlarına uygun olmama riski varsa inat etmeyip geçersiz kılabilir, Hatta farklı bir iş konusuna geçebilirsiniz.

Krizde öncelikli hedefler konusuna gelince; Mükemmel nakit akışı,

Yüksek motivasyon,

Sıfır hata.

Bu hedefler, her sürecin hedefi olsalar da, rüzgarın yelkenleri doldurduğu dönemlerde, hedefler için uygulamada görülen gevşekliklerin olumsuz etkileri fazla hissedilmez.

Fakat aynı rahatlık kriz döneminde sürdürülürse firmanın zora girişi kaçınılmaz olur. Bu hedeflerde en üst seviyeye ulaşılmazsa başarı olmaz demiyorum. Her firmanın başarısı, kriz koşullarının verileriyle bu hedeflere kenetlenip kendini aşmasından geçiyor. Önemli olan bu hedeflere ulaşmak için bilinçli, iyi niyetli ve özverili çaba göstermektir.

Mükemmel nakit akışı için;

Alacak vadelerini kısaltmak,

Ödeme vadelerini uzatmak,

Kârlılığa önem vermek,

Maliyetleri azaltmak,

Tahsilat riski yüksek satışlar yapmamak,

Kısa vadede getirisi olmayacak yatırımları durdurmak gereklidir.

Yüksek motivasyon için;

Çalışanlarla birlikte ulaşılabilir düzeyde hedefler belirlenmesi,

Disiplin sorunu olmayanların kendilerini güvende hissetmeleri,

Çalışanların sorunlarıyla daha yakından ilgilenilmesi,

Maaşların vaktinde ve teşekkürle ödenmesi gereklidir.

Sıfır hata için;

Disiplinsizliğe, laçkalığa karşı ödünsüzlük,

Masrafi az, etkinliği yüksek yakın denetim sisteminin kurulması,

Firma içi ve dışı eğitimlerin artarak sürdürülmesi,

Her kademe için önemli kararların danışılarak verilmesi,

Yüksek motivasyon çabası gereklidir.

Bu uygulamalarla, firmanızın krizde pazar payını ve marka değerini artırıp etkin istihdam olanakları sağlayacağına emin olabilirsiniz.

\* Kadir Telliöglü,

PENA Trade İç ve Dış Ticaret yönetim kurulu başkanı

## Axa Sigorta, sektöründe iddialı

(1. sayfadaki devam)



İşıl Aksoy

AXA Sigorta 2008 yılında 112.6 milyon TL net kâr elde ederek kârını %124 arttırmıştır.

2008 yılında şirketimizin gösterdiği üstün performans Capital Dergisi ve Dünya Gazetesi ödülleriyle de taçlandırılmıştır. Capital Dergisi'nin geleneksel olarak düzenlediği "Türkiye'nin En Beğenilen Şirketleri" araştırmasında 2008 yılında kendi sektöründe "en beğenilen şirket" olmuştur. Dünya Gazetesi ise, düzenlediği bir araştırma ile her sektörde öne çıkan firmaları seçmiştir. 2008'de Tüm Sektörlerde Ekonominin Yıldızları arasında AXA Sigorta da yer almıştır. Son olarak ise, prestijli ekonomi dergisi Euromoney tarafından dört kategoride ödüle layık görülmüştür.

AXA Sigorta "Türkiye'nin En İyi Sigorta Şirketi" seçilmekle kalmamış aynı zamanda "En Yaratıcı", "En İyi Fiyatlama Yapan" ve "Hasarı En İyi Çözümleyen Sigorta Şirketi" olmuştur.

**Türk orijinli sigorta şirketleriyle rekabet durumunuz nasıl?**

Türkiye'de son yıllarda yabancı şirketlerin sigorta pazar payı toplamı %70 oranını geçmiştir. Özellikle Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne katılımı konusunda bazı ülke yönetimlerinin gösterdiği reaksiyon ve direnç, dönemsel olarak Türk toplumunun yerli sigorta şirketlerine daha fazla sempati duymalarını beraberinde getirmiştir. AXA SİGORTA 1999 yılından bu yana Türkiye pazarında olmanın avantajlarını yaşamaktadır. Şirketimiz pazar payı ve kârlılık açısından sektörün en büyük şirketi konumunu muhafaza etmektedir. Bu, yıllar süren çalışmaların ve stratejik planlamanın önemini göstermektedir.

**Türk pazarının özellikleri nedir? Türkiye'nin sosyo-kültürel yapısı açısından sigortaya bakışı nasıldır, bu sektör için artı ve eksileri nelerdir?**

Türkiye, sigorta sektörü açısından gelecek vaat ediyor. Türkiye'de elementer branşlardaki sigortalılık oranının çok az olması, nüfusun yüksekliği ve büyüme hızının birçok Avrupa ülkesinden yüksek seyrediyor olması, sigorta sektörü için gelecek vaat etmektedir. Sigorta primlerinin gayri safi milli hasılaya olan oranının %1,7 olduğu düşünüldürse, gidilecek çok yer olduğu görülmektedir. Türkiye'de özellikle kadın ve gençler arasında sigortalılık oranı düşüktür. Türkiye Sigorta ve Reasürans Şirketleri Birliği'nin (TSRŞB) yaptırdığı "Sigorta Tutum ve Davranış Araştırması" sonuçlarına göre sigorta sahiplerinin, yüzde 65'ini erkekler oluştururken, 16-24 yaş grubu sigorta sahipliği oranı yüzde 15'le oldukça düşüktür. Ayrıca anket katılımcılarının yüzde 90'ının sigortayı "öncelikli bir ihtiyaç" olarak görmesine rağmen sadece yüzde 25'inin sigortaya sahip olduğu düşünülürse genel anlamda Türkiye'de sigortalılık bilincinin çok yaygın olmadığı ve toplumsal olarak bir şey olmadan evvel önlem alma alışkanlığımızın pek olmadığı görülmektedir.

**AXA Sigorta'nın Türkiye için gelecek plan ve görüşleri nelerdir?**

AXA Sigorta, bu sektörde Türkiye'nin en büyük oyuncularından biri olmaya devam edecektir. Sürekli proje üretmekte ve yenilikçi sigorta ürünlerini pazara sunmaktadır. En son Active Academy'nin vermiş olduğu "Yenilikçi Sigorta Şirketi" ödülünü "İyi Sürücü" projesiyle kazanmıştır.

**AXA Grup için Türkiye'nin önemi nedir?**

AXA Türkiye'nin gerek grup gerekse bağlı olduğu Akdeniz ve Latin Amerika bölgesindeki konumu son derece iyidir. Akdeniz ve Latin Amerika bölgesindeki toplam prim üretiminin %10'u Türkiye tarafından yapılmaktadır. Türkiye ayrıca en kârlı ülkeler içinde yer almaktadır. Türkiye yaptığı yenilikçi çalışmalarla grupta örnek gösterilen ülkedir; bu bakımdan da gelecek vadeden bir konumdadır. Genç ve büyük bir nüfusun yanı sıra sigortalılık oranının azlığı ve sürekli artan bir trend izlemesi, AXA Grubu için son derece caziptir.

\* Raporajı: Hüseyin Latif ve Gülhan Ertaş

## Bir "Ale Nazik" Ustası : Emre Akkor

(1. sayfadaki devam)

Ondan öğrendiğim ilk şey hepimizin bildiğinin aksine bu kebabın adının Ali Nazik değil, Ale Nazik olduğu ve yapılındaki en büyük hatanın da patlıcanları ezmek için mikser kullanmak olduğuydu. İşin aslı ise bambaşka: tahta zemin üzerinde, çay bardağının altıyla ezmekmiş, lezzet buradan gelirmiş! Yemeğin püf noktaları işte bu kadar detaylarda gizli ve Emre Akkor yaklaşık yirmi yıldır bu detayların peşinde koşan bir idealist; bir Ale Nazik idealisti. Şimdi onu tanımaya ne dersiniz?

**Emre Bey, yemeklere gelmeden önce ben ilk önce Emre Akkor'u tanımak istiyorum.**

Ben 1975 doğumluyum. Aslen Kilis'te doğdum. Babaannem Antep'li, dedem Kilislidir benim. Biz babaannemin yemekleriyle büyüdük. Bizim İstanbul'daki ilk markamız, Haciseyidoğulları markasıyla baklava alanında başladı, 1983 yılında. Baklavacılık babamın asıl işi. Dolayısıyla gerek babaannem gerekse babam sayesinde küçük yaşlardan itibaren mutfakta büyüdüm. 20'li yaşlarda tamamen Gaziantep mutfağı üzerine yoğunlaştım. Kitaplar okudum,

değişik yemeklerini, farklı restoranlarda denedim ve tarifleri kendim uyguladım. 20-22 yıldan beri bu işin içerisindeyim. Bunun 10-12 yılı profesyonel olarak diğer kısmı da, amatör olarak sürdü; ama genelde son 20 yılım Antep mutfağı, Ortadoğu mutfağı, Antakya, Halep, kısmen Lübnan bu bölgelerdeki mezeleri, kebabları inceleyerek geçti. Ve uzun süredir özellikle Ale Nazik üzerinde çalışıyorum.

**Ale Nazik ile ilgili gözlemlerinizi ve çalışmalarınızla ilgili bilgi verir misiniz?**

Antep'in en meşhur kebabı Ale Naziktir; ancak özellikle son yıllarda bu kebapta ciddi değişiklikler oluştu ve orijinal Ale Nazik kayboldu. İşte, ben o özgün lezzeti yakalamaya ve bunu dünya mutfağının önemli bir parçası haline getirme çabası içindeyim.

**Dün akşam bizim için hazırladığınız o muhteşem lezzetlerden de anlaşılıyor ki bu hedefinizden pek de uzak değilsiniz. Peki, bütün bu araştırma ve birikimi nasıl kullanıyorsunuz? Bu birikimleri kullanarak Gaziantep mutfağını hem**

**tanıtmak hem de bu mutfağı yanlış yöntemlerden korumak amacıyla düşündüğünüz bir çalışma var mı?**

Bununla ilgili danışmanlık hizmeti yeni başladı. Ancak bu uzun ve güç bir süreç. Çünkü ustaların el alışkanlıklarını değiştirmek çok zordur. İkinci önemli zorluk ise, vizyonun değişmesidir. Gaziantep mutfağı deyince insanların aklına bırıklı, kıllı, bakımsız adamlar geliyor. Oysa ki, dünyaya açılma potansiyeli taşıyan bir mutfağın temsilcilerinin vizyonlarıyla birlikte görünüşleri de değişmeli. Yeniliğe açık olmak, bakımlı olmak çok önemli noktalar. Biz, 2007 yılında Mutfağın Yıldızları adlı yarışmaya katıldık ve Bursa'da ikincilik kupasını kaldırdık. Bize bu kupayı lezzetlerimizin yanı sıra, vizyonumuzun getirdiğine inanıyorum. Türk mutfağının,



yurt dışına açılmasındaki en önemli rolün, bu bakış açısını kazanmak olduğunu düşünüyorum.

**Peki, yurt dışı projeleriniz var mı?**

Özellikle Ale Nazik konusunda dünya çapında bir yarışmaya katılmayı çok istiyorum. Bu şehrin ve bu kültürün bunu fazlasıyla hak ettiği inancındayım. Umarım önümüzdeki yıllarda bunun için fırsatlar doğacak ve bu hayalim gerçekleşecektir.

\* Eda Bozköylü



# “Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor”

*İngilizce olarak yayımlanan “Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor” adlı kitap üzerine kitabın editörü ve bazı bölümlerinin yazarı Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin’le bir söyleşi düzenledik.*

## Prof. Dr. Şefika Şule Ertçetin kimdir?

1984’te Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü’nden mezun olduktan sonra 1986’da Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi’nde Pedagojik Formasyon Programını tamamladım. 1987’de Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Eğitim Bilimleri Bölümü, Eğitim Yönetimi Teftişi Planlaması ve Ekonomisi Anabilim Dalı’nda bilim uzmanlığı derecesini aldım. Aynı anabilim dalında araştırma görevlisi olarak göreve başladım ve 1991’de doktora çalışmamı tamamlayarak yardımcı doçent oldum.

1994’te ilk kitabımın konusu ile ilgili ABD The University of Texas at Austin’e davet edildim ve yaklaşık altı ay misafir öğretim üyesi olarak görev yaptım. 1995 yılında doçent ünvanımı aldım. 1997’de İsrail’de “The Educational Management” ile ilgili uluslararası bir programa katıldıktan sonra 2003 yılında profesörlük ünvanımı aldım. Şu an Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Eğitim Bilimleri Bölümü, Eğitim Yönetimi, Teftişi, Planlaması ve Ekonomisi Anabilim Dalı başkanıyım.

## “Örgütsel Zekâ Sorgulanıyor” adlı kitabınızı biraz bize tanıtır mısınız?

Kitapta meslektaşlarımla birlikte örgütsel zekâyı pek çok farklı açıdan değerlendirmeye ve günümüz örgütleri için yaşamsal önem taşıyan özellikleri ve boyutlarıyla hem kuram hem de uygulama açısından ele almaya çalıştık. Kitap 12 bölümden oluşuyor. Örgütsel Zekâ başlıklı ilk bölümde, ben örgütsel zekâ kavramını grup zekâsı ve kolektif zekâ gibi kavramlardan ayırtmaya, akıcı

ve kristalize zekâ kavramlarına dikkat çekmeye, bilişsel alt sistemler ve örgütsel zekâ arasındaki ilişkiyi irdelemeye çalıştım. Genel özellikleri açısından bireyin zekâsını örgütsel zekâ ile karşılaştırmaya çalışıp, örgütsel zekâyı “örgütlerin yaşamlarını sürdürebilmelerini olanaklı kılan yeteneklerinin bütünü ve kullanımını ifade eden” bir kavram olarak tanımladım. Bu yetenekler; eylem ve tepkide çabukluk, değişen durumlara uyum sağlayabilme, işleyişte esnek ve rahat olabilme, sezibilme ve öngörülü olabilme, açık fikirli olabilme, hayal gücünü kullanabilme ve yenilenebilmedir.

Kitabın, Örgütsel Zekâ Ölçeği II ve Uygulanması başlıklı ikinci bölümünde, “Örgütsel Zekâ Ölçeği”nin üniversite ortamına uyarlandığı yeni versiyonuna yer verildi.

Kitabın en ilginç ve dikkat çekici bölümlerinden biri olan Örgütsel Zekânın Can Suyu: Yeni Bir Zekâ Türü Olarak Barış Zekâsı başlıklı üçüncü bölümde, zekâ kavramının açıklanmasında kullanılan metaforlar (Coğrafik, bilişsel, biyolojik, epistemolojik, antropolojik, sosyolojik ve sistem) ele alındı ve yeni bir zekâ türü olarak barış zekâsı, örgütsel zekânın can suyu olarak tanımlandı. Barış zekâsı, “adaptasyon temelli olma, akıcılık, yaratıcılığın süper seti olması ve evrimsel bir geçmişe sahip olması” gibi özellikleri açısından değerlendirildi ve daha sonra barış zekâsının, örgütsel zekâ açısından önemi vurgulandı. Barış zekâsını ben ilk kez 2007 yılında Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi’nde tanımladım. Aynı kongrede ben ve bir başka meslektaşım bu kavramı “Barış zekâsına sahip bir lider : Mustafa Kemal Atatürk” bağlamında irdeledik.

Kitabın diğer bir ilginç bölümü de dördüncü bölümdür. Örgütsel Zekâyı Çözümlemek İçin Yeni Bir Metafor: Maddenin Bazı Halleri ve Sıvı başlığını taşımaktadır. Bu bölümde, farklı zekâ türleri ve maddenin halleri metaforik olarak zekâyla ilişkilendirildi ve maddenin katı hali-bitkisel ve hayvansal zekâ,

sıvı hali-insani zekâ, gaz hali-kaotik zekâ olarak tanımlandı.

Kitabın, Örgütsel Zekânın Gelişiminde Kritik Bir Süreç: Örgütsel Sosyalleşme başlıklı beşinci bölümünde, örgütsel sosyalleşme kavramı, sosyalleşme ve uyum aşamalarına vurgu yapılarak açıklanmıştır.

Örgütsel Zekâyı İlişkin Yeteneklerin Eylemsel Boyutları ve Kazandırılması başlıklı altıncı bölümde, örgütsel zekânın eylemsel boyutları, yetişkin eğitimi ve hizmet içi eğitim bağlamında ele alınmıştır.

Toplumsal Kültür, Örgüt Kültürü ve Örgütsel Zekâ başlıklı yedinci bölümde, kavramsal yönleri ve etkileriyle kültür, kültürel katmanlar, örgütsel kültür, kültürler arası farklılaşma konularına değinilmiş ve örgütsel zekâ ve kültür ilişkisi 17 eylemsel boyutta ele alınmıştır. Örgütsel Zekânın Sosyal Ağlardaki Görünümleri başlıklı sekizinci bölümde, örgütsel zekânın eylemsel boyutları açıklanmış ve örgütsel zekâ sosyal ağ analiziyle değerlendirilmiştir.

Stratejik Düşünmenin Felsefi Temelleri ve Örgütsel Zekâ başlıklı dokuzuncu bölümde, stratejik düşünmenin artan önemi ve stratejiden farkı açıklanmıştır.

Kitabın Örgütsel Virüsler: Örgütler Tehlikeye Altında başlıklı onuncu bölümde, insan vücudunu tehdit eden virüsler gibi örgütleri tehdit eden virüslerin varlığına dikkat çekilmiş ve bu virüslerle baş etmenin yolunun örgütsel zekâyı ilişkin yeteneklerin etkin bir biçimde kullanılmasıyla mümkün olabileceği belirtilmiştir.

Benzer şekilde, kitabın “Örgütsel Zekâyı Etkileyen Hastalıklar” başlıklı on birinci bölümünde, bireylerin fizyolojik ve psikolojik sağlıklarını etkileyen temel hastalıklara yer verilmiş ve bu rahatsızlıkların, örgütün genel işleyişini nasıl tehdit edebileceği ortaya konmuştur.

Kitabın son bölümü “Küreselleşme ve Örgütler” başlığını taşımaktadır. Bu bölümde, sizin gazetenizin de yazarlarından Mehmet Seyfettin Erol küreselleşme kavramını geniş



Şefika Şule Ertçetin

olarak tartıştı, küreselleşme karşısında örgütlerin bugünkü durumunu betimledi, küreselleşmenin etkileri açısından yönetim yaklaşımlarını ele aldı. Son bölüm, küreselleşme sürecinde örgütlerin zekâlarının geliştirilmesi, bu anlamda kavramsal, işlevsel düzeyde çalışmaların çeşitlendirilmesi ve derinleştirilmesi için çağrı niteliğindedir.

## Barış zekâsını tanımlamak nereden aklınıza geldi ?

Dünyada, özellikle de Türkiye’de barış alanında yapılan akademik çalışmaların yeterli olmadığını düşünüyorum. Bu anlamda yüzyıllara dayanan Immanuel Kant’ın “Sonsuz Barış” ve Yüce Önder Atatürk’ün “Yurtta Sulh Cihanda Sulh” özdeyişi halen bir ideal olarak insanlığın önünde bir yetim gibi durmaktadır.

Uluslararası sistemde Soğuk Savaş sonrası ortaya çıkan kaos durumu, tüm dünyayı yeni bir krize sürüklemiştir. Soğuk savaş ile sıcak savaş arasında bir belirsizliğin yaşandığı dönemde tüm dünyada barışı konuşmak ve tesis etmek, özellikle 11 Eylül sonrası dönemde yürütülen küresel güç mücadelesi ile daha zor hale gelmiştir. Gerçekçi politikaların ve bu kapsamda güç mücadelesinin tüm yoğunluğu ve şiddetiyle yaşandığı bir dönemde, idealist bir yaklaşım olarak ön plana çıkan “Barış Zekâsı”nı savunmak, içinde bulunduğumuz şartlar itibarıyla hiç de kolay görünmemektedir. Diğer taraftan, günümüz insanının ve içinde bulunduğumuz dünyanın barışa olan ihtiyacını göz önünde bulundurduğumuzda, bu alanda cesur çıkışlara da ihtiyaç duyulmaktadır.

\* Raporaj: Sinem Çakmak

# İğde ağacı ve Sonbahar



\* Ayşe Buyan

Ege’nin sürekli esen imbatında kekik kokusundan sıyrılıp, ıtırli domates ve yeni sulanmış sardunya kokuları eşliğinde Midilli’ye bakmaktayım. Sıcak havanın yanı sıra esen rüzgar ve cırcır böcek-

lerinin melodik sesleri epeydir unuttuğum tabiat ananın varlığını tekrar hatırlatıyor bana. Ne güzeldi İstanbul’ un kalabalığından sıyrılıp Ege’ye varmak...

Oysa benim gibi bir İstanbul aşığına yakışır mı bu ihanet?

Her nedense medeniyeti, güler yüz ve doğal hayatı da hayatın bir parçası içinde görmek istediğimizde en yakın kaçış Ege sahilleridir. Temiz havası, zeytinyağlı sağlıklı yemekleri ve denizi, terletmeyen yaz rüzgarlarını hayatın içinde var etmek ancak bir rüya içinde gerçekleşebilir.

Kaldığım yer Assos’un içinde; en yakın bakkal 30 dakika civarında, gazete yok, televizyon yok, teyp yok..

Tabiat ve sana sunduğu olanaklar ise sonsuz...

Uzun zamandır kendi yaptığım yemeklerin dışında yemek yememiştım. Oysa burada

Mecbure Teyzenin yemekleri var. Muh-teşem her bir yemeği; kendi narin vücudu kadar naif ve zarif süslüyor. 4 saat uykuyla yetinebilen becerikli onurlu ve hazin yüzlü bir Çanakkale kadını... Görünce o narin bedenine sarılıp, ellerinden öpüp onun yorgunluğunu almak için bir sade kahve yapmak istediğim nadir insanlardan biri. Türk kadının çalışkanlığı ve anaçlığı öyle büyük ki, tüm bir dünyayı elinde tutabilir.

Birkaç gün sonra tatil bitip normal hayatıma döndüğümde cırcır böceklerinin senfonisi, kalabalık trafikteki korna sesleri ile yer değiştirecek; bikiniler, mayolar atılıp pantolon giyilecek, Mecbure Teyzenin yemekleri imbat rüzgarıyla kasıp kavururken, evdekiler Ayşe’nin yemeklerine devam edecek.

Ege’nin gecelerinde seyredemediğim yıldız kaymaları, bol ışıklı Midilli ve bol sessizlik ... İnsan olduğunu hissettiren her şey doğanın içinde, yaşama savaşı ise şehirde. Karanlığın içinden uzatılmış fener kadar aydınlık bir Ege ve ışıklarla dolu neonların içinde kaybolup karanlığı unuttuğum şehir hayatları... Tıpkı bitmesini istemediğim genç yaşlar kadar güzel, seyrettiğim en keyifli film kadar etkileyici ama tekrarlanmayan geçmiş zamanlar kadar da anılarda kalan.

Şimdi burada bir iğde ağacının gölgesinde



iki ülke denizine bakarken çok uzaklarda Midilli’den beni seyredenleri görürcesine el sallıyorum, imbatın etkisi ve uzaktan görüldüğüm balık teknelerinin içime verdiği sıcaklıkla ...

Yaz tatili biterken henüz salkımlarının ucunda yeşil yeşil sallanan iğdeler şahidim. Saçlarıma vuran iğde taneleri şimdi çok sessiz, oysa onlar olgunlaşıp kızıştığında da Ege rüzgarlarında ve yine Midilli yi en yakın seyreden “Assos’da” olacaklar... Bilemediğim uzaklara dallarını sallarken iğde ağacı ; ben ve birçok insan, insanlığını rafa kaldırıp şehrin yok ettiği tüm sanallıklar içerisinde yaşamaya devam edecek. Hayaller hep iğde ağacını hatırlayacak ve ıslak sardunya kokularını... Bazen imbat değil, yokluğu sarsacak seni, işte o zaman tekrar Ege’yi dileyeceksin...

\* Ayşe Buyan  
abayan@gmail.com

# Türkiye’de Basın

(1. sayfadan devam)

Bütün bu istatistiklerin içinde bizim için en ilginç olanı Türkiye’nin tek uluslararası gazetesi ünvanının Aujourd’hui la Turquie’ye gelmesi. Bildiğiniz gibi yıllık 144 bine ulaşan tirajıyla Türkiye’nin tek uluslararası Fransızca gazetesi Ocak 2009’dan beri Aujourd’hui la Turquie Türkçe adıyla da bir ek yayımlamakta ve beş yıldan beri başta Fransa olmak üzere İsviçre, Belçika, Kanada, Lüksembourg, Fas, Tunus ve Cezayir’de dağıtılmaktadır. Fransa’da uluslararası gazete bayilerinde bulabileceğiniz gazetemiz Türk Hava Yolları’nın Frankofon ülkelere yapılan uçuşlarında business class yolcularına sunulmaktadır.

\* \* \* \*

Gazetemizin dağıtımını konusuna değinmişken bize en çok yöneltilen sorulardan birine “Gazeteniz neden Air France’da yolculara dağıtılmıyor,” sorusuna da buradan yanıt vermek durumundayım. Yanıt çok basit: Air France’ın Türkiye temsilcileri bütün ısrarlarımıza rağmen gazetemizi beş yıldan beri görmemeziğe gelerek yolcularına sunmak istememekteler.

Yorumu sizlere bırakıyorum.

\* Dr. Hüseyin Latif  
Genel Yayın Yönetmeni



# Sadun Aksüt : Tanburun yaşayan ustası

1932 doğumlu ünlü tanbur ustası, hâlâ İstanbul Teknik Üniversitesi Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı'nda dersler veriyor ve öğrencilerini bırakmayacağını söylüyor. Bir zaman yolculuğu yaparak kendisiyle tanbur ve kariyeri üzerine keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.

## Sadun Aksüt kimdir?

1932 Merzifon doğumluyum. Bir yaşında İstanbul'a gelmişim. Babam Atatürk'ün valilerinden Ali Kemal Aksüt. Aynı zamanda tarihçi ve birçok kitabı var. Babamın arkadaşı Ordinaryüs Prof. Salih Murat Uzdilek aracılığıyla Saadettin Taner'e gittim. Büyük musiki üstadına... Orada kendisinden, Dr. Suphi Ezgi'den ve Layika Hanım'dan dersler aldım. Tanbur dersine de Layika Hanım ile başladım. Hemen kısa bir süre sonra, Üsküdar Musiki Cemiyeti'ne geçip rahmetli hocam Emir Okan'dan dersler aldım. Meşk etmeye başladım daha doğrusu. Sonra hocam beni Türk musikisinde çok büyük bir tanburi olan İzzettin Ökte'ye gönderdi. Ondan dersler aldım ve hocamı ölümüne kadar da hiç bırakmadım. Onunla çalıştım.

## Bize biraz tanburu tanıtabilir misiniz?

Tanburun 5000 yıllık bir geçmişi var. Sırtı mamut, pelesenk, ardıç ya da ceviz ağacından yapılıyor. Sırtının üstünde perdeler var ve tek telde çalınır. 2, 6, 7 tellidir. Buna şimdi başka teller de ilave ediyorlar ama ben bunları kabul etmiyorum. Bütün sesler burada var. Mızrapta deniz kaplumbağasının üst kabuğundan yapılır.

Tanburun kullanıldıkça değeri artar çünkü göğüs dediğimiz kısım iyice içe oturur ve o zaman daha rahat ve daha güçlü ses çıkar. Mızrap da pahalıdır çünkü nadir bulunur.

## Mızraplı tanburla yaylı tanbur arasındaki fark nedir?

Ses olarak fark var. Yaylı tanbur, yayla çalındığı için tınısı daha geniş. Öbürü mızrapla çalınır. Mızraplı tanburdan ses çıkarmak çok zordur.

## Piyasada hangisi daha çok talep ediliyor?

Yaylı tanbur talep ediliyor. 26 sene sahnede çalıştım. Evlendim 2 çocuğum oldu. Harun erkek, Arzu kız. Harun 36 yaşındayken 1992'de kalp krizinden vefat etti. Arzu kızım yaşıyor ve beni hayata bağlayan o ve torunum. Arzu kızım Devlet Operası'nda balerin. O da evlendi. Dünya güzeli bir kıızı oldu. Arzu da 2 sene önce eşini kaybetti. Kocasını da voleybolda millî takımın ve Galatasaray'ın unutulmaz isimlerindendi, Payidar Demir...

## Gazinoda çalışırken henüz kariyer yapmak yok muydu kafanızda?

Hayır, memur olarak girdim bir yandan tanbur da çalışıyordum tabi. Radyo hayatımda en çok Nevzat Atlı Bey'le çalıştım. O müzik yayınları müdürü ve aynı zamanda radyo müdürüydü. Böyle bir idareci Türkiye'ye gelmedi diyebilirim. Fevkalade rahat bir şekilde; ama disiplinli ayrılmadan, hem ağabey hem arkadaş olarak çalışabileceğiniz, fevkalade kaliteli bir zat idi. Bugün de 50 seneyi aşkın beraber çalışıyoruz. 1981'de emekli oldum radyodan. Bu arada 1967 senesinde radyodan memuriyetten ayrılarak, İstanbul Belediye Konservatuvarı'na geldim, Münir Nurettin Bey'in yanına. Bir sene orada çalıştım, bir sene sonra radyoya sendikali işçi olarak döndüm. 1982'de emekli oldum; ancak rahmetli arkadaşım Cüneyt Orhan "konservatuara hoca olur musun?" diye teklifte bulundu. Sene 1975'ti, ben de havalara uçtum çünkü idealim buydu.

## Akademi yani...

Evet, idealimdi. O yüzden de gazetede çalışıyordum. Gazinoda da çalıştım. Ondan sonra Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı'na tan-

bur hocası oldum. Bir süre sonra da İstanbul Teknik Üniversitesi Devlet Konservatuvarı'na geçtim ve buradan da emekli oldum. Fakat çocuklarımızı bırakmadığım için hala devam ediyorum. Onları bırakamıyorum; çünkü benim öz kızım nasılsa, onlar da benim öz kızım öz erkek evladım gibi.

Mızraplı tanbur çaldığım için dünyanın pek çok yerini gezdim, pek çok konser verdim. Türkiye'deki büyük sanatkarların neredeyse hepsiyle çalıştım. Münir Bey'e konserlerimde çok çaldım. Safiye Hanım'a, Müzeyyen Senar'a, Mualla Mukadder'e, Mediha Demirkıran'a, Sabite Turan, Mustafa Salih Yaşar, Arif Sami Toker, Ahmet Öztürk kimi ararsanız... 16 sene de Zeki Müren'e çaldım. Zeki Müren Avrupa turnesinde, İngiltere'de Royal Albert Hall'de ilk Türk Musikisi konseri veren kişiydi ve ilk repertuar taksim eden de bendim. Avustralya'ya da gittik ve Zeki Müren orada Town Hall'de konserler verdi. Town Hall'e bizden sonra meşhur Tom Jones gelecekti. Zeki Müren'in biletleri 12 dolardı, Tom Jones'in biletleri ise 10 dolar. Zeki Müren konseri tıklım tıklım doluydu. Ayhan Işık'la da New York'ta konser verdiler. Bugün pek azı kaldı; fakat o dönemde tiyatro veya sinemada olan aktör ve aktrisler de ders verdim. Ayhan Işık, Ekrem Bora, İzzet Günay, Nebahat Çehre, Sevda Ferda gibi... İstanbul Teknik Üniversitesi Türk Musikisi Devlet Konservatuvarı'nın kuruluşundan beri hocalık yapıyorum. 24 tane kitap yayınladım. 100'ün üzerinde şarkım var, bir tanesi Mevlevî ayını. 50'den çok saz eserim var, 30 tane de ilahi var.



Sadun Aksüt

## Piyasada okunmuş eserleriniz var mı?

Plaklarda ve radyoda var. İzzettin Bey'den tanburi olarak çok istifade ettim. Bestekâr Selahattin Pınar'la 10 sene beraber çalışmak olgunluğumda çok rol oynadı. Çok büyük ustalarla çalıştım; Sadi Çınar, İzzettin Ökte, Şükrü Pınar... Bunları saymakla bitmez.

## Pek çok ülke gezdiniz; oradaki sanat yaşamıyla Türkiye'deki sanat yaşamını karşılaştırır mısınız?

İngiltere, Fransa, Almanya ve Amerika'da çalıştım. Eyfel'de geçici olarak bir ay çalıştım. Burada Türk musikisi, halk musikisi, Batı musikisi var. Orada hepsi yok. Fakat burada da sanatkarın değeri maalesef yok. Belediye konservatuvarına gittiğimizde kadro bulunamadı. Burhanettin Öztürk, rahmetli meslekdaşımız, Fikret Kutlu üstadımız rahmetli ve ben, üçümüz o zamanki Belediye reisi Faruk Ilgaz'a gittik. Münir Bey'e dahi kadro bulunamıyor. Burhanettin, Fikret ve ben çöpçü kadrosu aldık. Dünyanın neresinde görülmüş? Aldığımız ücretler çok komik. Piyasada onun için çalıştık. Ama piyasada çalıştığım zaman da çocuklarımla sadece tatillerde yemek yiyebildim. Akşam yemeği yok, sosyal hayat yok... Onlardan feragat etmek gerekiyor.

\* RÖPORTAJ: Berk Mansur Delipınar

# Makarna, minimalizm ve kalitenin buluştuğu mekan; Fauna...



Fauna'nın yemeklerinin içeriği, sunuluş şekli ve lezzeti; onu bu alanda özel ve farklı kılıyor. Bir tabak salatanın bile tadı enfes, üstelik oldukça doyurucu ve de sağlıklı. Beyaz büyük tabaklarda sunulan yemekler sadece görüntü açısından değil, tat olarak da harika. Her daim kaliteli malzeme kullanılmaya çalışılırken, malzemeleri kullanırken de doğal yapılarını bozmamaya çalışıyorlar. Zeytinyağını yakmadan kullanmak, taze sebzeleri çok pişirmeden ateşten almak gibi tekniklere önem veriliyor. Taze hamurdan ev yapımı makarnalar buranın özel ürünlerinden. Restoranda her daim bulunan kuzu bonfileli ve domates-zeytin-fesleğen-parmesanlı makarna ya da ravioliyi deneyenler bir daha bu lezzetlerden kolay kolay vazgeçemiyor. En çok değişen şeyse, sebze yemekleri; çünkü onlar mevsimine, tazeliğine göre seçilerek yapılıyor. Tatlı olarak da maylobi ve sufle en çok tercih edilen çeşitler. Bunların dışında çikolata gibi özel tatlılar da sunuluyor. Mutfaktan önce fotoğrafçılıkla ilgilenen İbrahim Tuna, bu mesleğe başlayış serüveninin

Geniş ve rahat tahta masaları, beyaz kumaş sandalyeleri, duvarda asılı duran mutfak malzemeleri ve caz müziğiyle; lezzetli yemeğin yanı sıra zevkli bir dekor sunuyor müşterilerine... Buranın sahibi İbrahim Tuna ile bir bahar günü öğleden sonra keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.

tesadüfi olduğunu söylüyor ve ekliyor: "Bu işe başladığımda düşündüğüm şey şuydu: 'Bu konuda eğitimi olmayan biri olarak bir şeyler yapacağım ve insanlar da bana güvenip yaptıklarımı sevecekler' bunu büyük oranda başardım. Beşinci senenin sonunda kalitemizi insanlara ispat ettim ve bunu hiç bozmadım. Onun dışında hep hoşuma giden aletler, malzemeler kullandım. Biz burada seçilen bir ürünün tadı beğenilmediği takdirde insanlara para ödetmiyoruz. Her gelene de bunu söylüyoruz."

İbrahim Tuna, prensip olarak kendi sevdiği yemekleri insanlarla paylaşıyor. "Fauna'da zamanı ve sabrı olanlara yemek veriyoruz. Bir ara çok yoğun bir dönem yaşadık, üretim kapasitemizin çok üstünde insanı ağırlamak durumunda kaldık. Şu anda yine normal seviyemize döndük ve bizi tercih eden devamlı müşterilerimizle yolumuza devam ediyoruz. Benim mutfakta belirli kurallarım var; mesela krema kullanmam, risotto yapmam vb. Bunlar benim tercihlerim ve bunları insanlara da kendi tercih ettiğim şekilde



sunuyorum. Herkesten farklı olma iddiasında değilim, belirli ahlaki değerlerim var ve bunun nereden geldiğini inanmıyorum". Tadına bayıldığımız yemekler bir bulamaç gibi önümüze konulsa hangimizin hoşuna gider? Fauna'nın diğer usta aşçısı Eser Ispartalı ve İbrahim Tuna, mönüye birlikte karar veriyorlar ve hazırladıkları yemeklerin sunumu konusunda da çok başarılılar. Sunum için özellikle vakit harcamadıklarını söylüyorlar, ama bu işi zevkle ve özenle yaptıkları için zaten ortaya güzel şeyler çıkıyor. Çoğunlukla önlerine çıkan taze malzeme, o günün yemeği oluyor. Buraya gelen müşteriler artık burada nasıl bir akış olduğunu biliyorlar. İbrahim Bey, "Mutfak konusunda bir eğitimim yok, çok iddialı değilim; ama bir etki yaratabiliyor olmamız çok güzel. Bu iş benim için çok planlı değil; ama ne istediğimi biliyorum ve kullandığım malzemeleri seviyorum. Tabak, bardak, tencere; burada gördüğünüz her ne varsa bazen eşimle seçiyoruz bazen de kendi zev-

kime göre seçiyorum ve bu bana çok keyif veriyor." diyor. İbrahim Tuna, müşterilerinin samimi bir ortamda bulunmasına önem veriyor. Bu nedenle Fauna'daki bazı şeyleri özellikle değiştiriyor. Örneğin masalarda kumaş örtü yok, bunun nedenini İbrahim Bey şöyle açıklıyor: "Aslında ben buranın konseptini daha farklı yapabilirdim. Bunu zaman zaman düşünüyorum, ama o zaman müşteri içeri girmeye çekinebiliyor. Dışarıdan ilk bakıldığında buranın nasıl bir yer olduğunu insanlar bilemiyor. Bunu gelen müşterilerim söylüyor. Bembeyaz bir yer, sandalyeleriyle, ışıklarıyla vs. kulüp gibi görünüyor; ama insanlar gelip yemeklerimize alışınca aslında böyle olmadığını görüyorlar. Ben burada temiz bir ortam yaratmak istedim. İnsanlar buranın güvenli, temiz ve özen gösterilen bir yer olduğunu fark etsinler istedim". Beş masası bulunan Fauna'nın birbirinden lezzetli yemeklerini tatmak için önce rezervasyon yaptırmanızı tavsiye ederiz. Pazar hariç her gün 12:30-19:30 saatleri arasında hizmet veren restoran, Moda Caddesi (Kadıköy), Sarrafalı Sokak'ta bulunuyor.

**Fauna: Kahve & Yemek**  
**Tel: (0 216) 345 99 54**

\* İnci Kara