

Yrittäjä Ahmet Basaranoglu, 43, koulutukseltaan kokki, Turkissa suomalaisen vaimonsa -in-spe tavanut, aloitti yrittämisen kesäkahvilalla ja perusti sittemmin pikaruokaravintolan. Pari vuotta takaperin hän lisäksi ryhtyi teolliseksi tuottajaksi nykyisessä kotikaupungissaan Kokkolassa.

Tuottajayhtiön **Sultanahmet Orient Foodin** tuotemerkki Sultanahmet käsittää kebab-lihaa pakasteena ja uusia maustekastikkeita. Myyn- ti Keskon suurkeittiö- myynnin noutotukkujen kautta alkoi viime vuona.

Kebab kovalla loppupeellä on aito turkkilainen kirjoitusmuoto, jota Ahmet itse aina käyttää, ja aito turkkilainen on hänen tuotteensaakin:

– Maustamisen hoidan henkilökohtaisesti jokaisen lihaerän vaatimalla tavalla. Turkissa kebab tehdään joko kokolihasta tai jauhetusta. Suomessa kokoliha nostaisi hinnan yli pikaruoka-tason. Jauhetusta saadaan vähintään yhtä hyvä lopputulos, Ahmet vakuuttaa.

Turkissa kebabissa on usein lampaanlihaa. Kebabmestari Ahmet Basaranoglu on kuitenkin kehittänyt tuotteensa turkkilaisen makuisiksi ilman lammasta; koostumus on nautanlihaa 92 %, soijaproteiinia, tärkkelystä ja ne tärkeät omaperäiset mausteet.

– Kebab-lihan myyminen muille yrityksille alkoi alunperin itseltään, kertoo Ahmed, 15 vuotta ravitsemisalalla toiminut yrittäjä, joka varmaan tienaisi leipänsä myös atk-alalla.

– Lähiseudun katu- keittiöiltä ja ravintoloilta tuli pyyntöjä. Sitten aloin aktiivisesti myydä, ja asiakkaita oli kohta 30. Yhdelle miehelle

Kebabmestari:

”Pikapöytään ja juhlaan, hyvällä ja helpolla katteella”

myynti ja jakelu kävi kuitenkin työlääksi, siksi etsiydin yhteistyöhön Keskon kanssa.

Keskon koekeittiön testaukset näyttivät viirettä, samoin kysyntä-

tutkimus. Ahmet vuokrasi isomman hallin, josta nyt lähtevät pystyvartaa kypsennetyt kebablihat 4 x 1 kilon pakasteina. Kohderyhmää ovat pienemmät ra-

vintolat, pizzeriat ja katu- keittiöt eli sellaiset pikaruokapaikat joiden menekki ei edellytä omaa pyörivää kebab-varrasta. Sultanahmetit voidaan kuumentaa paistotasol-



Teksti Marjaska Helanko Kuvat Tapio Ruotsalainen

la, paistinpannulla ilman rasvaa tai mikrossa.

Kebabit tarjoillaan pitaleivän välissä tai lautasella eri lisukkein. Ahmetin omassa **Kebab Nova Burger** -ravintolassa asiakas voi valita 12:n eri kebab-annoksen joukosta mieleisensä. Kebabmyynnin osuus paikassa on 60 %, loput 40 % hampurilaisia.

Perheen viisi jäsentä riittävät Sultanahmet Orient Foodin työvoimaksi, nuorin 11-vuotias liimaa etikettejä... Ulkopuolista työvoimaa on palkattu vain ravintolayritykseen, 2 vakituista osa-aikaista ja 2 ekstrapäivää. Ahmed toivoo kiihkeästi monen kollegansa lailla että työvoiman palkkaaminen tehtäisiin lakiuudistuksin helpommaksi yrittäjille.

Ahmetin tuotekehittely on ulottunut myös porokebapiin, josta tuli erään Lapin laskettelukeskuksen menestystuote. Oulun valkosipuliviikolla hänen pikaruokansa voitti kolmena vuonna ravintolasarjan. 'Kokkolan sulttaaniksi' kutsuttu kebabmestari on innovoivaa lajia, jotain uutta kehitteillä koko ajan. 

Ahmetin pikaruokaravintolassa kebab-annoksia on 12 lajia, lisäksi munakoisopaistoksia kasvisyöjille. Turkinpippuri ja valkosipuli ovat hänen tärkeitä mausteitaan.

Kebabin tuoma hyvä ja helppo kate on myös arvokas ominaisuus.

Kuluvan vuosituhaten alussa sotaisat ottomaanit juhlivat voittoa paistamalla lammasta nuotiolla pyörítettävässä vartaassa. Joku keksi nostaa vartaan pystyyn ja veistellä ohuita viipaleita lihan kypsytymisen tahdissa. Näin syntyi turkkilainen kebab, kertoo Ahmet Basaranoglu oman kebab-vartaansa äärellä.