

Turkkilaisesta trubaduurista tuli pohjalainen kebabkeisari

KOKKOLALAINEN KEBAPKEISARI

AHMET BASARANOGLU TOI

TURKKILAISEN KEBAPIN SUOMEEN

23 VUOTTA SITTEN JA MYY SITÄ

NYT RUOTSINKIN.

● Toimitusjohtaja **Ahmet Basaranoglu** istuu työhuoneessaan hyväntuulisena. Taustalla kuuluva koneiden pauke ei häiritse häntä. Sisäkkönasta avautuu näkyvä tuotantosalin, missä valkoiset miehet jauhavat naudanlihaa.

"Kun saavuin Suomeen vuonna 1974, kaupasta sai kurkutkin puolikkaina. Oliiveja oli toistakymmentä yhdessä lasipurkissa ja munakoisosta vain harva oli kuullut. Muusikolle piti leivän irrota soittamalla. Olin ajatellut palaavani kotiin viiden vuoden päästä. Toisin kuitenkin kävi. Nyt olen ollut täällä 32 vuotta ja nykyisin esitän musiikkia vain perhejuhlissa, jos oikein kovasti pyydetään."

HARRASTUKSESTA UUSI AMMATTI

"Voisi kai sanoa, että rakkauden ruokaan olen saanut äidinmaidossa. Äitini oli loistava kokki, jonka maittavia aterioita Seija-vaimoni muistelee lämmöllä."

Minkälaista suomalainen ruoka oli tullessasi maahan?

"Minä olen turkkilainen ja turkkilainen ruoka on hyvin erilaista kuin suomalainen. Tuolloin 70-luvulla suomalainen ruoka oli yksipuolista vaikkakin hyvää. Mausteita ei paljon käytetty, sitäkin enemmän voita ja kermaa."

Eniten kaipasin kotimaastani juuri ruokaa. Ehdottomasti.

"Intohimoisena ruoanlaiton harrastajana olin pettynyt kauppojen suppeaan elintarvikevalikoimaan. Toin Turkista monenlaisia mausteita. Kehittelin ruokia suomalaisista raaka-aineista turkkilaisin maustein. Haa-veni oli, että vielä joskus suomalaisen kuluttajan ulottuvilla olisi enemmän valinnan varaa."

SUOMEN ENSIMMÄINEN

80-luvulla Ahmetin perhe kasvoi. Hänen oli mietittävä mistä saisi musiikin tekemistä varmemman leivän.

"Kokeilin monenlaisia töitä. Tahdoin tehdä sellaista työtä jota rakastaisin lähes yhtä paljon kuin soittamista. Säveltäminen on osa ruoanlaittoa, syn-tyhän siinä erilaisia makusaundeja. Siksi oli luontevaa muuttaa harrastus ammatiksi. Harrastelijakokista kehittyi koulutuksen myötä ammattikokki."

Kokin koulutuksen jälkeen Ahmet pyöritteli mielessään ajatusta yrittäjäksi ryhtymisestä.

"En uskaltanut lähteä suoraan yrittäjäksi. Kokkolassa järjestettiin tuolloin sopivasti ensimmäistä kertaa yrittäjäkursseja. Sain sieltä hyvät eväät. Perustin Kokkolaan 23 vuotta sitten ensimmäisen ravitsemisliikkeen ja minusta tuli ensimmäinen turkkilainen kebabintekijä Suomessa."

Muutamaa vuotta myöhemmin Ahmet Basaranoglu oli kolme ravintolaa. Hänen esimerkkinsä innoittamana muutamassa vuodessa ympäri Suomea syntyi lukuisia kebabravintoloita. Tänä päivänä niitä on jo liki tuhat, ehkä enemmän kuin Istanbulissa asukaslu-kuun suhteutettuna.

90-luvun alussa toiminta muuttui

teolliseksi ja Beofood Oy perustettiin. Nyt kehitystyö jatkui teollisessa ympäristössä.

"Tein ravintoloidemme tuotteet itse. Kehittelin niitä jatkuvasti ja osallistuin esimerkiksi Oulun valkosi-puliyön kokkilpailuun kuusi kertaa. Jokaisella kerralla voitto tuli kotiin. Yhdistin myös Lapin taian ja itämaisen herkun kehittämällä maailman ensimmäisen porokebapin. Voittoja tuli myös kasvisruokalajeissa. Sana siitä, että teen aitoa kebabia suomalaisille, kiiri ympäri maata. Oli pakko kehittää liikeideaa ja laajentaa toimintaa", Ahmet kertoo ylpeyttä äänessään.

NYKYAIKAINEN JA INNOVATIIVINEN

Pienestä ravintolasta, jossa alusta asti on työskennellyt koko Basaranoglujen perhe, on kasvanut 15 henkeä työllistävä elintarviketuotantolaitos.

Vuonna 2002 Beofood Oy muutti uuteen, sen tarkoituksiin rakennettuun elintarviketehtaaseen.

"Liikevaihtomme kehitys on vuosittain ollut 35–50 %. Kysynnän kasvaessa olemme joutuneet jo kertaalleen laajentamaan tuotantotilojamme. Otimme uudet tilat käyttöön kesällä 2005. Tällä hetkellä olemme tekemässä laatu-järjestelmää ISO22000, joka on kansainvälisestikin elintarviketeollisuuden vaativin ja uusien laatu-järjestelmä."

Ahmet Basaranoglu on saanut alueellisen Inno Suomi -palkinnon innovatiivisesta yrittäjyydestä.

"Kahden eri maan kulttuurin tuntemus synnyttää uusia ideoita jatkuvasti, joten tuoteperehämme kasvaa ja monipuolistuu koko ajan. Vuoden alussa tuotantoon tulivat kasvispihvi ja naudanlihapihvi.



Kebabkeisari Ahmet Basaranoglu on kasvattanut pienestä ravintolasta 15 henkeä työllistävän elintarviketuotantolaitoksen.

TUOTTEITA TUKUITTAIN JA VÄHITTÄIN

Kokkolalaisille Beofood Oy saattaa olla tuntematon, mutta jokainen tietää Ahmetin ja yhdistää hänet kebabiin. Hän onkin saanut lempinimen Kebabkeisari.

"Tähän asti Beofood Oy:n asiakaina ovat olleet keskustukkuliikkeet, joista mm. ruoanvalmistajat ostavat tuotteita. Heidän asiakkaansa ovat minunkin asiakkaitani, vaikka harva pysähtyy ajattelemaan mistä heidän lautasellaan oleva ruoka on lähtöisin."

"Tämän vuoden alusta Beofoodin tuotteita on löytnyt vähittäiskaupois-takin. Olemme tuoneet tuotteitamme

myös tavallisen kuluttajan ulottuville. Nauta- ja broilerkebabin lisäksi vähittäiskaupoissa myydään myös meidän Falafel-kasvispyöryköitämme."

MUUTAKIN KUIN KEBAPIA

Beofood Oy:ssä tehdään myös kasvis-tuotteita.

"Meillä on kasvisvaihtoehtoja niille, jotka syystä tai toisesta eivät syö lihaa. Ajattelutapa, että kasvisruoka on rehua, on onneksi vähitellen väistymässä. Valitettavasti usein kuulee vieläkin, että kasvisruoka ei täytä. Turkkilainen kasvispihvi kuitenkin poikkeaa suomalaisesta siinä, että juuresten sijasta me käytämme kikherneitä, linssejä ja papuja. Beofoodin Falafel-kasvispyörykät

ja -pihvit tehdään kikherneestä, jossa proteiini- ja hiilihydraattipitoisuus on korkea. Ne täyttävät vatsan pitkään. Lisäksi ne ovat ravitsevia."

VIENTIÄ RUOTSIIN

Pitkät neuvottelut vaativien ruotsalaisten asiakkaiden kanssa päätyivät myönteiseen tulokseen ja vienti Ruot-siin on juuri alkanut.

"Ruotsin-vienti on meille iso askel eteenpäin ja odotamme siltä paljon. Hyvien raaka-aineiden, modernin tehdaslaitoksemme sekä ammattitaitoisen ja innostuneen henkilökuntamme kombinaatiolla teemme kebabia ruotsalaisillekin."