



Pazar

Türk kültüründe "kahve altı" teriminden türetilmiş, "kahvaltı"dan veya öğle yemeğinden sonra yorgunluk atmak, sohbetlere keyif katmak için içilen Türk kahvesinin en büyük temsilcisi Kurukahveci Mehmet Efendi, başta Türkiye olmak üzere; aralarında ABD, Rusya, Fransa ve Yeni Zelanda'nın da bulunduğu 50'yi aşkın ülkede tüketiliyor.

1871 yılından bu yana faaliyet gösteren ve Türkiye'de, Türk kahvesi pazanında lider olan şirket, Türk kahvesi denilince dünya çapında akla gelen ilk marka olma özelliği de taşıyor.

Başarılar

Türk grafik sanatının öncüsü İhap Hulusi Görey tarafından, 1932'de tasarlanan logo, sadece Kurukahveci Mehmet Efendi markasının değil, Türk kahvesinin de simgesi haline geldi. Türk kahvesinin kendine özgü kimlik ve geleneğinin günümüze taşınmasında, logonun büyük katkısı oldu.

Üretilen kahvenin kalitesi, 1930'lu yıllarda Türkiye ve Fransa'da alınan ödüllerle tescillendi. Kaliteden asla ödün vermeyerek yoluna devam eden şirketin, başarıyla sürdürdüğü en önemli görev ise büyük bir gururla başlattığı "kültür elçiliği" oldu. Kurukahveci Mehmet Efendi; yıllardır yurtiçi ve yurtdışındaki çeşitli fuarlarda, festivallerde katılımcı ve konuklara Türk kahvesi sunarak yaptığı elçilik görevini, günümüzde de sürdürüyor.

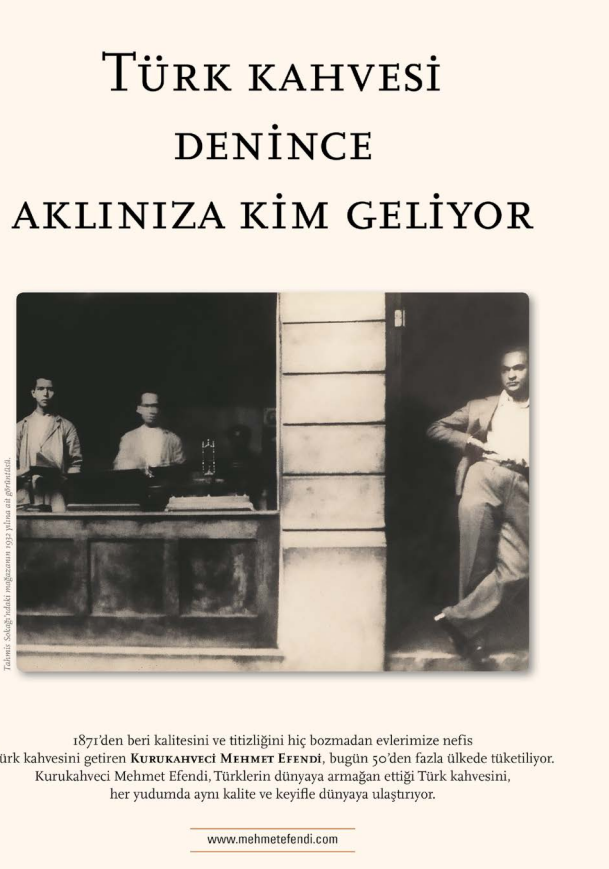
Türk kahvesinin tarihçesinin ve kültürümüzdeki yerinin anlatıldığı etkinlikler arasında; 2. Türkiye Platformu - Brüksel (2002); 5. Kütüphane ve Enformasyon Kongresi - Almanya, Leipzig (2013); 9. Çin Kültür Endüstrisi Fuarı - Çin, Shenzen (2013); 21. Uluslararası Kitap Festivali - Budapeşte (2014); 43. Dünya Ancılar Birliği Kongresi - Ukrayna, Kiev (2013); AIESEC - İstanbul (Anatolia Kongresi / 2002); Arabian Travel Market - Dubai (Turizm Fuarı / 2013); Avrupa Parlamentosu - Strazburg (Açık Kapı Günleri / 2002); BAE Abu Dhabi (Turizm Fuarı / 2014); BIT - Milano (Turizm Fuarı / 2014); BTC - Floransa (Turizm Fuarı / 2003); CONFEX - Londra (Turizm Fuarı / 2004-2008); EIBTM - Barselona (Turizm Fuarı / 2006-2012); EIBTM - Cenevre (Turizm Fuarı / 2002-2003); EXPO 2010 - Çin, Şangay (Türkiye Pavyonu / 2010); FITUR - Madrid (Turizm Fuarı / 2006-2014); FOODEX - Tokyo (Gıda Fuarı / 2003); Fransa'da Türkiye Mevsimi Etkinlikleri (2009-2010); "Gelin Tanış Olalım" Kahve Festivali - Japonya, Tokyo (2014); Gezici Türk Kahvesi Evi, Amerika Turu (2012); Gezici Türk Kahvesi Evi, Avrupa Turu (2013); GIBTM Turizm ve Toplantı Fuarı - BAE, Abu Dhabi (2012); IMEX - Frankfurt (Turizm Fuarı / 2003-2013); IMEX - Las Vegas (Turizm Fuarı / 2011-2012); IT&ME - Chicago (Turizm Fuarı /

2003); ITB - Berlin (Turizm Fuarı / 2000-2014); "İstanbul la Magnifique" Yemek Festivali - Fransa (2006); Pekin Kitap Fuarı - Çin (2014); Türk Festivali - Chicago (2003-2008); Türk Festivali - Washington DC (2014); "Türk Kültürü Mirası Ayı" Etkinlikleri - Washington DC (2014); Türk Ürünleri Haftası, Harrods - Londra (2003); Uluslararası Kitap Fuarı - Londra (2013); Uluslararası Turizm Fuarı - Utrecht (2006-2008); UNESCO 3. Yuvarlak Masa Toplantısı - İstanbul (2002); Viyana Geleneksel Kahveciler Balosu - Viyana (2008); WTM - Londra (Turizm Fuarı / 2007-2008) yer alıyor.

Tarihçe

1871 yılından bu yana, kahve üretimine bir sanat gibi yaklaşan Kurukahveci Mehmet Efendi, bu zanaatı beraberindeki ustalık, bilgi, tecrübe ve inceliklerle babadan oğula, ustadan çırağa aktarmaya devam ediyor. Türklerin dünyaya armağan ettiği Türk kahvesini, gelecek nesillerle buluşturma bilincini taşıyan firma, kahveseverlere her yudumda aynı kalite ve keyfi ulaştırmayı amaçlıyor.

Türk kahvesi, 19. yüzyıl sonlarına kadar çığ çekirdek olarak satılıyor ve evlerdeki kahve tavalanında kavrulduktan, el değirmeninde çekildikten sonra pishirilip içiliyordu. Süleymaniye Medresesi'nde eğitim gördükten sonra, babasının baharat ve çığ kahve satan dükkanında çalışmaya başlayan Mehmet Efendi, 1871 yılında işin başına geçti ve o zamana kadar çığ çekirdek olarak sattıkları kahveyi, "kavrulmuş", "öğütülmüş" ve "paketlenmiş" olarak tüketime hazır şekilde



İstanbulullara sundu. Böylece İstanbul Tahmis Sokağında taze kavrulmuş, mis gibi kahvenin kokusu çevreye yayılırken, Mehmet Efendi bu yenilik ve sağladığı kolaylıkla kısa sürede tanınarak, "Kurukahveci Mehmet Efendi" diye anılmaya başladı.

1931 yılında vefat eden Mehmet Efendi'nin ardından oğulları Hasan Selahattin, Hulusi ve Ahmet Rıza Beyler baba mesleğini sürdürdüler.

Aile 1934 yılında "Kurukahveci" soyadını aldı. Mehmet Efendi'nin vefatından sonra ailenin en büyüğü Hasan Selahattin (1897-1944) yurtdışının önemini kavrayarak uluslararası etkinliklere katılmaya karar verdi. Böylece Türk Kahvesini yurtdışına olduğu kadar yurtdışına da pazarlayarak tanıtımaya başladı.

Hulusi Bey (1904-1934) dönemin gelişen teknolojisini göz ardı etmeyerek, toplu üretimi gerçekleştirdi. İstanbul Tahmis Sokağındaki dükkanın yerine, dönemin ünlü mimarı Zühtü Başar'a günümüzde de kullanılmakta olan "art deco" tarzında bir bina inşa ettirdi.

Ayrıca 1932 yılında, dönemin usta grafikeri İhap Hulusi Bey'e bir amblem çizdirtti. Bu amblem günümüzde de kullanılıyor.

Genç yaşta hayata veda eden Hulusi Bey'in ardından yönetimi, yurtdışında eğitim görmüş olan en küçük kardeş Ahmet Rıza Kurukahveci devraldı. Ahmet Bey'in dünyadaki gelişmeleri yakından takip ediyor olması, onu reklama ve firmayı çağdaştırma yönünde adımlar atmaya yöneltti.

Bu dönemde kahve, parşömenli kâğıt paketlere konularak şehir içindeki bakkallara otomobil ile dağıtılmaya başlandı. Böylece Türkiye'de bir ilk daha gerçekleştirilmiş oldu.

TÜRK KAHVESİ DENİNCE AKLINIZA KİM GELİYOR

Ayrıca o yıllarda büyük yenilik olarak tanımlanan afiş ve takvim çalışmaları ile firmanın reklamları yaygınlaştırdı. Yurtiçinde özel arabalarla kahve dağıttı ve bu dönemde başladı. Galatasaray Sahne Sokağında bir şube açıldı.

Ahmet Rıza Bey'in vefatından sonra, Mehmet Efendi'nin üçüncü ve dördüncü kuşaktan torunları markanın yönetimini devraldılar.

Mehmet Efendi'nin kahve öğüttüğü dibeklerin bir asır sonra geliştirilmesiyle ortaya çıkan yeni kahve makineleri, Kurukahveci Mehmet Efendi'yi sürekli büyüyen ve milyonlarca kahveseveri Türk kahvesiyle buluşturan bir marka haline getirdi.

Günümüzde 50'den fazla ülkeye Türk kahvesi ihracatı yapan şirket, geleneksel üretimin modern teknolojiyle, tecrübenin ise inovasyon ve kaliteyle birleştiği, 145 yıllık başan hikâyesini devam ettiriyor. Kurukahveci Mehmet Efendi, hızla geçen zamanda, hayatı yaşanmaya değer kılan anların tadına varmak isteyenler için hazırladığı, kalitesi hiç değişmeyen, bol köpüklü nefis Türk kahvesiyle genç, yaşlı herkese vazgeçilmez bir keyif sunuyor. Mutluluk, muhabbet, paylaşım, samimiyet ve 145 yıllık hatırla...

Ürün

Kahve üretiminde, çığ çekirdeği satın almadan harmanlamaya, kavurmadan öğütmeye ve paketlemeye kadar her aşama ayrı bir ustalık, bilgi, tecrübe, birikim ve incelik ister. En iyi kalitede kahve çekirdeklerini seçebilmek için; mükemmeliyetçilik, dengeli bir harman yaratılabilmek için; sabır, doğru öğütme için; tizlik gerekir. Uzun yılların tecrübesiyle ulaşılan çok özel formüller, nesilden nesile aktarılır.

Kurukahveci Mehmet Efendi'nin başta Türk kahvesi olmak üzere, espresso ve filtre kahve çeşitleri özenle seçilen, yüksek kalitede Arabica tütü çekirdeklerden üretilir. Çekirdeğin yöreye özgü aromasını ortaya çıkarmak için, özel tasarım kavurma makineleri kullanılır. Bu makinelerde yapılan işlem sırasında kahvenin kalitesi ve performansı en üst seviyeye çıkar. Böylece en ideal harman ve aroma profili oluşturulur. Geleneksel ustalık ve tizlikle, ileri teknoloji kullanılarak öğütülen ve paketlenen kahveler, özel ambalajları sayesinde aroma ve tazeliğini iki yıl boyunca korur.

En Son Gelişmeler

Kurukahveci Mehmet Efendi markasının 135. yılı olan 2006'da tamamlanan, mimar Haydar Karabey'in projelendirdiği Dudullu'daki yeni yönetim binası, 70 yıl öncenin art deco anlayışına dayalı yapı kimliğiyle ilişki kurularak tasarlandı. Yönetim binasının bünyesinde yer alan üretim tesisi ise dünyanın en modern ilk 10 kahve tesisi arasında gösteriliyor.

2012'de, yemek yazar ve araştırmacı Aylin Öney Tan'ın, Kurukahveci Mehmet Efendi için hazırladığı, Türk kahvesi kültürünü anlatan "A Cup of Turkish Coffee" kitapçığının basımı gerçekleştirildi.

Promosyon

Türkiye'nin ilk reklamverenlerinden Kurukahveci Mehmet Efendi, markalaşma yolunda adım atan ilk şirketler arasında da yer aldı. 1930'lu yılların görsel dili reklam mesajlarıyla desteklenerek grafik tasarımın, basılı reklamların, açık hava reklam

çalışmalarının ve POP malzemelerinin Türkiye'deki ilk örnekleri ortaya çıktı. 1933'te Yerli Malları Sergisi için tasarlanan stant, 1938'de kahve dağıttıran Opel marka kamyonetin giydirilmesi, 1941'de ilk açık hava reklam çalışması, 1930-1936 yılları arasında tasarlanan takvim altıkları, 1933-1955 yılları arasında hazırlanan gazete ve dergi ilanları, markanın öncü uygulamaları arasında yer aldı.

Kurukahveci Mehmet Efendi'nin, başarısıyla yıllara direnen bir marka olmasında; yöneticilerinin doğru zamanda doğru adımı atmış olmaları kadar, görsel kimliğin önemini kavrayarak yenilikleri kısa sürede marka kimliğine taşıma duyarlılıklarının ve tasarımcıların oluşturduğu isabetli çözümlerin de önemli rolü var.

1993'te, çağın gereklerine uygun yepyeni ambalaj malzemeleri ve ideal sunum, tüm zamanları kapsayan görsel kimlik yenileme çalışmasıyla pekiştirildi. İhap Hulusi'nin hazırladığı amblem, ulusal ve uluslararası tasarım dünyasının önde gelen ismi Bülent Erkmen tarafından, kurum ismiyle ilişkili yeni bir yapısal kurgu içine sokularak logolaştırıldı.

Günümüzde reklam çalışmalarının yanı sıra, tanıtım faaliyetleriyle de sesini duyuran Kurukahveci Mehmet Efendi, müzik ve sanat festivallerindeki sponsorluklarıyla da kültür hayatımıza destek vermeyi sürdürüyor.

Bu sponsorlukları arasında; 24. Kristal Elma Reklam Ödülleri (2012); Dolmabahçe "Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve" Sergisi (2011); EMITT Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı (2005-2012); Garanti Anadolu Sohbetleri Toplantıları (2012); Grafik Tasarımcılar Meslek Kuruluşu (2008-2016); Uluslararası İstanbul Müzik Festivali -İKSV (2012); Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri (2009-2012) bulunuyor.

Kurukahveci Mehmet Efendi sponsorlukları yanı sıra, Türkiye'nin içinde yer aldığı çeşitli uluslararası faaliyetlerde gerçekleştirdiği Türk kahvesi sunumlarıyla, gönüllü kültür elçiliği de yapıyor.

Marka Değerleri

Kurukahveci Mehmet Efendi markası tüketiciler için; "kaliteli ve nefis Türk kahvesi"ni sembolize ediyor. "Tüm kahveseverleri ürettiği nefis Türk kahvesi ile buluşturmak ve kaliteden ödün vermeden, tüm dünyada geniş kitlelere Türk kahvesini tanıtmak" misyonuyla yoluna devam eden şirket, üretim sürecinde geliştirdiği özel teknolojiler ve metotlar, kalite için yaptığı yatırımlar ve araştırmalarla, Türk kahvesinin farkını olduğu kadar üstünlüğünü de ortaya koyuyor.

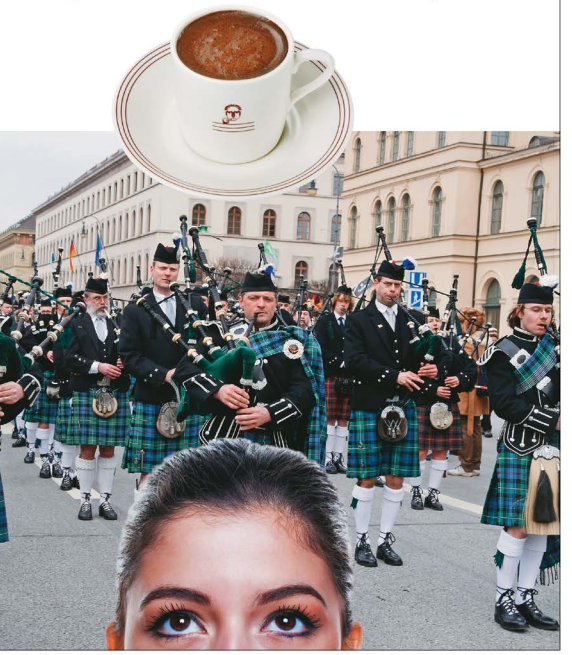
Kurum kültürünün bir parçası olan yenilikçilik sayesinde daima genç kalan Kurukahveci Mehmet Efendi, değişmeyen kalitesiyle müşterisinin gözündeki itibarlı konumunu koruyor. Her yaşta milyonlarca müşterisi tarafından "bizden biri" olarak kabul edilen marka; deneyimli, köklü,



Kurukahveci Mehmet Efendi, Türk kahvesini 50'den fazla ülkeye ulaştırıyor. Dünyanın her yerinde bu kültürü doya doya yudumlamamız sağlıyor.

www.mehmetefendi.com

Dünyanın pek çok ülkesinde sevdiğimiz Türk kahvesi içiliyor



güvenilir, yenilikçi, lider, alçakgönüllü, samimi, sıcak ve sempatik sıfatlarıyla tanımlanıyor. Markanın bu özellikleri sadece Türkiye'de değil, uluslararası alanda da örnek alınmasını ve gıptayla izlenmesini sağlıyor.

www.mehmetefendi.com

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

Kurukahveci Mehmet Efendi

- » Kurukahveci Mehmet Efendi, Türk kahvesini kavrulmuş, öğütülmüş ve paketlenmiş olarak tüketime hazır şekilde sunan ilk şirket.
- » Kurukahveci Mehmet Efendi, İstanbul Ticaret ve Sanayi Odası'na kayıtlı ilk Türk şirketlerinden biri.
- » Kurukahveci Mehmet Efendi, Türkiye'nin ilk reklamverenleri arasında yer alıyor.
- » Kurukahveci Mehmet Efendi'nin kurulduğu, günümüzde de merkezini yer aldığı İstanbul'daki Tahmis (Kurukahve) Sokağı, dünyanın ilk kahve sokağı olma özelliğini taşıyor.
- » Şirketin 1950'li yıllara ait, emektar ve halen kullanılan değirmenlerinden biri, eski bir savaş topunun gövdesinden imal edilmiş.
- » Türk kahvesi, dünyanın en eski kahve pişirme yöntemiyle hazırlanır. Yumuşak ve kadifemsi köpüğü, tadını damakta en uzun süre devam ettiren kahve türü olmasını sağlar.
- » Kurukahveci Mehmet Efendi, döviz yokluğu nedeniyle Türkiye'ye çığ kahve ithalatının durdurulduğu 1955-1960 ve 1977-1982 arasındaki dönemlerde, Türk kahvesi üretimine ara vermek zorunda kaldı. Ancak kurumun bilgi, birikim ve becerisi, aile bireylerinin fedakârlıklarıyla uzun yıllar yaşayarak günümüze kadar ulaştı. Kurukahveci Mehmet Efendi, bu dönemde Türk kahvesi kültürüne sahip çıktı, muhafaza etti ve kahvenin yok olup gitmesini önledi. Markanın gösterdiği, pek az kurumda bulunan azim, gayret, sebat ve ısrar meziyetleri, Türk kahvesini dünyaya taşıdı.