

SAYI: 06/2020
FIYATI: 22.00 TL
KKTC FİYATI: 28.00 TL
EKİM-KASIM-ARALIK

ISSN 2667-6664



GÜNÜN EN GÜZEL ANLARINDA

Kahve

DERGİSİ

TÜRK KAHVESİNİN DÖNÜŞÜMÜ

EV BARİSTALIĞINDAN
BARİSTA EĞİTMENLİĞİNE:
NİSAN AĞCA

ANKARA'NIN KAHVE KOKAN MEKÂNLARI

PASTA ŞEFİ PERİ SARPER'DEN
**KAHVE YANI
TART VE PASTALAR**

DÜNYANIN EN PAHALI
KAHVESİNİ DENEYİMLEMELİK:
NINETY PLUS

DÜKKAN TIPI KAHVE
KAVURMA MAKİNELERİ

YENİ NESİL KAHVE TÜKETİCİSİ



Turkey

Specialty Coffee Association

**SCA TÜRKİYE ULUSAL
KOORDİNATÖRÜ**

ASLI YAMAN:

**“SCA TÜRKİYE
OLARAK KAHVE
SEKTÖRÜNE
DAİR
YAPACAĞIMIZ
ÇOK PROJE
OLACAK”**



SCA, kâr amacı gütmeyen, kahve ile ilgili tüm toplulukların sesini duyurmak adına, sürdürülebilirlik, tarafsızlık ve tüm değer zincirleri için üreticisinden baristasına, kavurucusundan son tüketiciye kadar tüm unsurları kapsayan çalışmalar yapan bir organizasyon.

Röportaj: REHA KADAK

SCA, yıllardır nitelikli kahvenin izini süren, kahvenin standartlarını belirlemek için çalışmalar yapan bir kuruluş. Dünyada 70'in üzerinde ülkede üyesi bulunuyor. SCA, kahve adına önemli eğitimler ve yarışmalar düzenliyor. Bu eğitimler ve yarışmalar, kahve sektöründe belirli bir niteliği oluşturmayı hedefliyor. SCA'nın aynı zamanda Türkiye ayağında bir komitesi de bulunuyor. SCA Türkiye'nin geçtiğimiz aylarda yapılan yeni komite seçimleri sonucunda Aslı Yaman 'Ulusal Koordinatör', Ayşen Uçcan Keskinlik 'Etkinlik Koordinatörü', Ashkan Faraji 'Eğitim Koordinatörü' ve Kaan Yaren 'Topluluk Koordinatörü' olarak 2020-2022 yılları arasında görev yapacak. Nitelikli kahvenin Türkiye'deki önemli isimlerinden ve SCA Türkiye'nin yeni Ulusal Koordinatörü Aslı Yaman, SCA ve SCA Türkiye'nin çalışmalarına dair sorularımızı yanıtladı.

SCA, kahveye dair 70'in üzerinde ülkede faaliyet gösteren bir kuruluş. SCA, ilk ne zaman ve hangi amaçlarla kuruldu?

SCA (Specialty Coffee Association - Nitelikli Kahveciler Birliği), iki büyük organizasyonun 2017 yılında kahve dünyası adına bu büyük kararı alması ile daha güçlü bir çatı altında birleştiği bir kuruluş. 2017 öncesine kadar, 1982 yılında kurulan SCAA (Amerika Nitelikli Kahveciler Birliği) ve 1998 yılında kurulan SCAE (Avrupa Nitelikli Kahveciler Birliği) olarak

özellikle nitelikli kahve üzerine araştırmalar ve çalışmalar yapan iki güçlü organizasyondular. Brezilya ve Japonya gibi ülkelerde de merkezleri bulunuyordu. Türkiye olarak bizler Londra'daki merkeze bağlıydık. Son üç yıldır ise tek bir çatı altından bulunan SCA, bugün 100'den fazla ülkede binlerce üyesi bulunan, kahve sektörüne ait en büyük kuruluş diyebiliriz. SCA, kâr amacı gütmeyen, kahve ile ilgili tüm toplulukların sesini duyurmak adına, sürdürülebilirlik, tarafsızlık ve tüm değer zincirleri için üreticisinden baristasına, kavurucusundan son tüketiciye kadar tüm unsurları kapsayan çalışmalar yapan bir organizasyondur. Araştırmalar, eğitimler, dünya kahve yarışmaları gibi ses getiren, sektöre çok büyük katkıları olan güçlü bir altyapıya sahip bir kuruluştur.

SCA Türkiye komitesi olarak yakın zamanda göreve başladınız. SCA'nın Türkiye ayağında ne gibi çalışmalar yürütülüyor/ yürütülecek?

Evet, aslında çok yeniyiz. Pandemi döneminde seçildik ancak açıklanması, devralma süreci ile ağustos ayını buldu. Biz de hızla yapacaklarımız konusunda harekete geçtik. Öncelikle iletişimi kuvvetlendirmek için çalışmaya başladık. Her ay SCA Türkiye üyelerine düzenli bilgilendirme e-postaları yollamaya başladık. Sosyal medya sayfalarımızda güncel gelişmelerden, eğitici bilgilerden söz ettik. Scaturkey.com

web sayfamızı güncelledik ve güncellemeye devam ediyoruz. Her ne kadar 2020 yılında online olmayan bir aktivite gerçekleştirilmeyecek olsak da gönüllülere ihtiyaç duyduğumuz konular var. Bu nedenle gönüllü kahveseverler ile iletişime geçtik ve SCA ekibimizi genişletmek üzere ilerliyoruz. İlerleyen günlerde online iletişim ile çeşitli söyleşiler ve organizasyonlar yapmayı planlıyoruz. Umarım pandemi hiçbir şekilde bizi etkilemez, zira SCA olarak kahve sektörüne dair yapacağımız ve yapmayı istediğimiz çok proje olacak.

"Y KUŞAĞININ BÜYÜK BİR BÖLÜMÜ VE Z KUŞAĞI, NİTELİKLİ KAHVEYİ BİLEREK BÜYÜDÜLER"

Kahve son 10 yılda hem keyfi hem de ticari olarak önem arz eden bir içecek oldu. Kahveyi tüketen ve kahve mekânı işleten sayısı hızlıca arttı ve artmaya da devam ediyor. Sizler de komite olarak sektörün önemli aktörlerindensiniz, bu durumu nasıl yorumluyorsunuz?

Zincir markaların sektöre girmesi ile Türk toplumu büyük bardaklarda kahve içmeye başladı. Öncesinde 500 yıllık geleceğimiz olan Türk kahvesi, küçük porselen fincanlarda, evlerimizin, sohbetlerimizin değişmez dostuydu. 2010 yılına geldiğimizde kahve sektörü ancak 5-6 markanın çevresinde dönüyordu. 1974 yılından beri süregelen 'nitelikli kahve' terimini oturtmaya, kahve seven kişilere



“SCA, kahve endüstrisinde başarılı bir kariyer oluşturmak isteyen herkes için farklı eğitim programlarına sahip.”

tattırmaya niyetli bu markalar, 2014 yılında ilk kez gerçekleştirilen İstanbul Coffee Festival’de bir araya geldiler ve nitelikli kahve o gün itibarıyla hızla gelişmeye başladı. Kahve, bildiğiniz gibi dünyada petrolden sonra en fazla ticareti yapılan meta. İyi yapılan ve üzerinde emek sarf edilen her işin getirisi nasıl yüksek olur ise kahve sektörü de iyi kazandıran bir alan. Arz-talep dengesinde ise grafikler oldukça yüksek.

Y kuşağının büyük bir bölümü ve Z kuşağı, nitelikli kahveyi bilerek büyüdüler. Her ne kadar çay tüketen bir toplum olsak da kahve, daha ‘trend’ bir konuma yerleşti gençler arasında. “Haydi bir kahve içelim” diyerek, literatürümüze kahve demleme adlarını soktular: Filtre kahve, Americano, ristretto, espresso, lungo, latte macchiato... Şimdi coffeeshop’larda kahve

içmek bir ileri seviyeye geçmeye başladı: ‘Ev baristası’ olmak. Ev baristaları aslında coffeeshop’larda içtiklerinden memnun olmayan, daha iyi kahvenin arayışında olan kahvesever bir topluluk. Kendi ekipmanları ile seçtikleri bir kavrulmuş çekirdeği alarak demlemeyi tercih ediyorlar.

Diğer bir grup ise ev kahve kavurucuları... Bu grup ise çok daha ileri gitmiş durumda. Kendi kavurdukları kahveyi, demleyerek içmek istiyorlar. Aslında büyükannelerimiz de kahveyi yeşil çekirdek alıp, kavurup, çekip, pişirip servis etmez miydi? Yoksa geriye bir dönüş mü var kahve sektöründe, yoksa yalnızca bir nostalji mi? Sonuçta, üzerinde konuşacak, üretecek, eğitimini alabileceğiniz, deneyimleyebileceğiniz bu kadar konu varken kahve, daima bir vazgeçilmezimiz olacak ve kahve sektörü büyümeye devam edecek.

Kahvenin popülerleşmesinin ardından nitelik kriterleri de belirlenmeye başlandı. SCA da bu niteliğin oluşması adına çalışmalar yürütüyor. Bu çalışmalardan biri de SCA’nın alanlara dair sertifikaları. Bu sertifikalardan ve sertifikaların kişilere bilgi dışındaki belge olarak katkılarından bahsedebilir misiniz?

SCA, kahve endüstrisinde başarılı bir kariyer oluşturmak isteyen herkes için farklı eğitim programlarına sahip. Bu eğitim programlarını tamamlayan herkes dilerse Türkiye dışında da kahve sektöründe iş imkânı bulabilirler. SCA’nın sertifikalı eğitimleri 3 farklı programdan oluşuyor: ‘Kahve Becerileri Programı’ (Coffee Skills Program), ‘Kahve Teknisyenleri’ (Coffee Technicians) ve ‘Kahvede Sürdürülebilirlik’ (Coffee Sustainability).

Sektörde SCA eğitim ve belgeleri veren kişi ve de kuruluşlar var. SCA tarafından eğitmenlik ve sertifikalandırma yetkisi hangi koşullara göre veriliyor?

Türkiye’de şu anda SCA’nın sadece ‘Kahve Becerileri Programı’ (CSP) dahilinde 6 farklı modül için sertifikalandırma yetkisine sahip eğitmenler bulunmaktadır. Bu modüller ‘Kahveye Giriş’, ‘Kahve Kavurma’, ‘Çiğ Kahve’, ‘Tadım Becerileri’, ‘Kahve Demleme’ ve ‘Barista Becerileri’ derslerinden oluşmaktadır. ‘Kahveye Giriş’ dersi hariç diğer tüm modüllerin 3 farklı seviyesi bulunmaktadır: Temel, orta ve profesyonel seviye. Her seviye arasındaki geçişler için minimum 3 ay gerekmektedir. Ancak öğrencinin almak istediği ders hakkında yeterli tecrübesi varsa ve SCA’nın müfredatına da hakimse, temel ve orta seviye dersler arasındaki bu 3 aylık zorunlu süre kısaltılabilir. Her ders sonunda online yazılı sınav olmakla beraber, öğrencinin geçmesi zorunlu olan bir de pratik sınav bulunmaktadır. SCA, CSP eğitim programında yetkili eğitmen olmak isteyenler öncelikle eğitmeni olmak istedikleri programın 3 seviyesini ‘Kahveye Giriş’ programı ile beraber tamamlamalıdır. Ardından SCA’ya lisans antlaşması için belirli bir ücret ödenir ve eğitmenin eğitimi programına giderek (genellikle yurtdışında düzenleniyor) yetki belgesini almaya hak kazanırlar. Bu süre sonunda da eğitimini vereceği ekipman ve araçlara sahip olmalıdır ya da eğitim verdiği mekân ders için SCA’nın belirttiği yeterliliğe sahip olmalıdır. Yetkili eğitmen olmak için anlaşma imzalayan eğitmenler, SCA’nın değerlerini korumakla yükümlüdür.

SCA dünya genelinde belli kategorilerde yarışmalar düzenliyor. Bu yarışmalara katılım ve ödüllendirme nasıl oluyor?

SCA, hali hazırda dünyada 100’den fazla ülkede, o ülkenin SCA üyeleri tarafından seçilen kahveye ilgisi olan gönüllü ekip tarafından temsil ediliyor. Ekibin görevleri arasında, her yıl konusunun en başarılısını seçmek. Latte Art Şampiyonası, Cup Tasters Şampiyonası, Cezve - İbrik Şampiyonası, Barista Şampiyonası, Coffee Roasting Şampiyonası, Coffee in Good Spirits Şampiyonası olmak üzere 6 dalda yarışmalar düzenleniyor. Barista, hangi dalda yarışmak istiyor ise SCA yarışma kurları çerçevesinde rakipleri ile yarışıyor. Birinci gelen kişi farklı ülkelerde yapılan dünya şampiyonasına katılarak hem ülkemizi hem de kendini kategorisinde temsil ediyor. Türkiye şu ana kadar çeşitli kategorilerde yarışma imkânı buldu. Dünya yarışmalarından Türkiye’den ilk üçe giren finalistler: 2013 yılında Turgay Yıldızlı, Dünya Cezve / İbrik Şampiyonu. 2014 yılında Aslı Yaman, Dünya Kahve Demleme Yarışması, Dünya Üçüncüsü. 2016 yılında Hazal Ateşoğlu, Dünya Cezve / İbrik Yarışması İkincisi. 2018 yılında Koray Erdoğan, Dünya Cezve / İbrik Yarışması üçüncüsü olmuştur. Tüm yarışmalar, sponsor desteği ile gerçekleştiriliyor. Bu bağlamda markaların sponsorlukları önemli rol oynuyor. Ödüllendirmeler de yine destekçi-sponsor markaların verdiği hediyeler ile gerçekleştiriliyor. Ancak tabii ki en büyük ödül, ilk

üçe girmek ve ülkemizi temsil etmek.

İçinde bulunduğumuz pandemi dönemi birçok etkinliğin de ertelenmesine neden oldu. Bu etkinliklerden biri de kahve festivalleri. Bu festivaller kahveye olan ilginin daha da arttığı organizasyonlar. Ertelenen bu organizasyonların kahve sektörüne dair eksileri neler olacak?

Daha önce de ilettiğimiz gibi, 2014 yılında başlayan İstanbul Coffee Festival, ardından eklenen Ankara ve İzmir Coffee Festival, kahve sektörünün gelişmesine büyük katkısı olan, kahvesever ve kahveyi bir araya getiren organizasyonlar. Pandemi dönemine kadar çok iyi ilerleyen ve yaklaşık 40.000 kişinin ziyareti ile her yıl biraz daha büyüyen kahve festivalleri kesintiye uğramış durumda. Festivallerde kahve tadımının yanı sıra bir yaşam tarzı, eğlence, eğitim olmak üzere birkaç farklı alanlarda deneyimler yaşanmakta. Online yapılan organizasyonların yanı sıra ne yazık ki festivaller bu saydığımız içerikleri dolayısıyla online olarak yapılma şansı olmayan gruba dahiller. Hiçbir zaman online olarak cupping (tadım) yapılamayacağı noktasında projenin en önemli bir kısmı iptal edilmiş oluyor. Önümüzdeki yıl, umarız pandemi kriterlerine topluca alışmış oluruz. Hatta pandemi sona ermiş, hepimiz sağlıklı, değer vermeyi bildiğimiz, doğaya, tüm canlılara ve birbirimize saygı duyduğumuz, keyifli günler yaşamaya başlarız. Kitlelerce bir araya gelip doyuya kahve deneyimleyeceğimiz festival günlerimize dönüş yaparız.