



CEYDA DAĞCI VE İBRAHİM ULUSOY, DOĞAL ÜRÜNLERİ TÜKETİCİYLE BULUŞTURDUKLARI FIT ATÖLYEM'İ ANLATTI



İBRAHİM ULUSOY, CEYDA DAĞCI

“AMACIMIZ MARKAMIZA HERKESİN ULAŞIP ŞİFA BULABİLMESİ”

Girişimci iş kadını Ceyda Dağcı, Fesleğence Doğal Ürünler'den sonra glutensiz beslenme konularında Ar-Ge şefliği yapan İbrahim Ulusoy birlikteliğiyle kurdukları Fit Atölyem'le de fark yaratıyor. Dağcı ve Ulusoy, “Fesleğence Doğal Ürünler'de edindiğimiz ürün profili, müşteri talepleri ışığında harika bir iş birliği ortaya çıktı. Şu anda atölyemizde hem üretim yapmakta hem de ürünlerimizin satışını gerçekleştirmekteyiz” dedi.

Sizi biraz tanıyabilir miyiz?

Ceyda Dağcı: “2004 yılı Bilkent Üniversitesi Mütercim Tercümanlık Bölümü mezunuyum. Mezuniyetimin ardından Ankara'da 4 sene çalıştıktan sonra evlenerek Adana'ya yerleştim. 6 yıl boyunca da Adana'da özel sektörde çalıştım. 2 çocuğumun da doğumuyla birlikte tabii ki önceliklerim değişti. 10 yıllık iş tecrübeme de güvenerek kendi işimi, Fesleğence Doğal Ürünler'i yaklaşık 6 yıl önce Pandora Sokak'ta kurdum. Bu alanda şu anda Begoviç Bulvarı'nda bir şubemiz ve web sayfamız ile hizmet vermeye devam ediyoruz. Ayrıca, Ekim 2021 yılında kurulan Fit Atölyem markasının da kurucu ortağıyım”.

İbrahim Ulusoy: Hani derler ya ağaç yaşken eğilir tam da öyle oldu. Benim mesleğe girişim tam 8 yaşında başladı. Şef nasıl olunur, şefler neler yapar diye araştırdıkça, sordukça ve öğrendikçe kendimi bu alana daha yakın hissetmeye başladım.

Öyle ki, okul öncesi ve sonrası sırf işi ve teknikleri öğrenmek için büyük bir heyecan, merak ve zevkle çalışırdım. Türkiye'de ve dünyada gördüğüm çeşitli başarılar ve örnekler ile zaman içinde bu idealim tutkuya dönüştü. Lise bittikten sonra, bu tutkumu Antalya'nın oldukça meşhur bir pastanesinde şef yardımcısı olarak mesleğe çevirdim ve profesyonel hayatım başlamış oldu. Askerlik dönüşü zincir bir markada uzun yıllar şef olarak çalıştıktan sonra, yurt dışında çalışmaya karar verdim. Sağlıklı beslenme, glutensiz beslenme konularında AR-GE şefliği yaptım. Yani hangi ürünün nasıl üretilceği konusunda artık ben şefleri yönlendiriyordum, yurt dışında olmama rağmen pek çok firmaya da danışmanlık veriyordum. Yıllar boyu edindiğim bu tecrübeyi memleketim Adana'da kendi isimde kullanmak istedim ve şu anda Fit Atölyem markasının kurucu ortağıyım ve aynı zamanda İstanbul'da sektörde lider markalara danışmanlık hizmeti vermeye devam etmekteyim”.



Fit Atölyem'in kuruluş hikayesi nedir? Nasıl çıktınız yola?

"Fesleğence Doğal Ürünler markası olarak biz bugüne kadar üretime odaklanmamıştık. Herkesin alanında en iyi işi yapması gerektiğini düşünüyorduk. Mağazamızda satışını yaptığımız glutensiz, ürünlerin içeriğinde içimize sinmediği noktada değişime gidemeyişimiz ve yollarımızın İbrahim Şefimiz ile keşifmesi neticesinde üretime başlamaya karar verdik. Şefimizin yurt içi ve yurt dışında yıllara dayanan tecrübesi, tutkusu ve Fesleğence Doğal Ürünler'de edindiğimiz ürün profili, müşteri talepleri ışığında harika bir işbirliği ortaya çıktı ve Ekim 2021 yılında Fit Atölyem'i kurduk. Şu anda atölyemizde hem üretim yapmakta hem de ürünlerimizin satışını gerçekleştirmekteyiz".

"ÖZEL SİPARİŞLER ÜZERİNE DE ÜRETİM YAPIYORUZ"

Fit Atölyem ne tür ürünler üretiyor?

"Glutensiz, rafine şekerli, vegan, ketojenik, çölyak, gaps diyetine uygun atıştırmalıklar, kurabiyeler, granolalar, mantı, içli köfte, lahmacun, simit, börekler, yaş pastalar, magnolia, kavonoz tatlı, meze v.b pek çok ürün çeşidimiz mevcut. Özel sipariş üzerine de üretim yapıyoruz".

Sizi diğer markalardan ayıran temel özelliğiniz nedir?

"Öncelikle Fit Atölyem nişasta bazlı üretim yapmamaktadır. 'Glutensiz Ürün' adı altında pek çok ürün nişasta bazlı yapılıyor. Oysa ki nişasta yüksek oran da karbonhidrat, GDO ve şeker içermekte, uzun vadeli kullanımda başta obezite olmak üzere tansiyon, kalp hastalıkları, şeker hastalığı hatta kanser dahil birçok hastalığa neden olabilir. İkinci olarak, fiyat politikamızda oldukça makul davranıyoruz. Bu tarz ürünlerin satış fiyatları alternatif markalar olmadığı için oldukça yüksek tutulabiliyor. Amacımız, markamıza herkesin ulaşabilmesi ve sayemizde bir nebze de şifa bulabilmesi".

Son zamanlarda doğal beslenme, glutensiz ürün tüketim trendi başladı, bununla ilgili ne söylemek istersiniz?

"Beslenmek 'karın doyurmak' dan daha derin anlamları olan önemli bir konu. Zaten bu nedenle de sadece bilimsel değil popüler bir alan oldu. Her gün bir taraftan yüzlerce, binlerce merkezde, on binlerce araştırmacı 'beslenme' üzerine, 'beslenme-sağlık ilişkileri' üzerine araştırmalar yapıyor, beslenme ve gıda üzerine pek çok okulda eğitimler verirken, diğer yandan gazete ve televizyonlarda en çok 'beslenme haberleri' okunup izlenir. Modern beslenme şekillerimiz bize maalesef göbek, basen, selülit ve üstüne üstlük birçok hastalık kazandırıyor! Doğal beslenme ise felsefesi gereği tamamen doğaya dönük. Doğal beslendikçe vücudumuz da özüne dönüyor, günden güne sağlık kazanıyor. Bağırsaklar için ikinci beynimiz deniyor artık biliyorsunuz. Şaşırmayın, zira beyin dışında en fazla sinir hücresi ve sinir ağı olan yer sindirim sistemimiz. Beynimiz ile bağırsaklarımız arasında bir bağlantı var, bu durum da bağırsak sağlığımızın ne denli önemli olduğunu bir kere daha hatırlatıyor. Hal böyle olunca, yükselen trend de bağırsak dostu gıdalar, glutensiz ürünler oluyor. Özellikle çölyak hastaları ve glutene karşı intoleransı bulunan kişilerin, vücutları gluten içeriğindeki proteinleri sindirmekte zorluk yaşamaktadır. Tüm bu gluten sindirme problemleri, bağırsakların hasar görmesine ve bağırsak iltihaplarının oluşmasına neden olabilmektedir. Glutene karşı hassasiyeti bulunan ve çölyak hastası kişiler, mutlaka glutensiz ürünler ile beslenmelidir. Ve işte artık burada devreye Fit Atölyem giriyor".

Belki biraz erken bir soru olacak. Ancak bayilik vermeyi, başka mağazalarda ürünlerinizin satışını planlıyor musunuz?

"Oldukça yeni bir marka olmamıza rağmen kendimize güvenimiz tam. Yavaş ama emin adımlarla ilerliyoruz. Henüz markamızın tanıtımı için sadece bir instagram sayfası kurmuş olsak da şu anda Adana'da, Ankara'da, Bursa'da, Tekirdağ'da seçkin organik market ve kafelerde ürünlerimizin satışını başlatmış. Ayrıca Ankara ve Mersin'de bayilik görüşmelerimiz devam etmektedir. Amacımız tüm Türkiye ile lezzet ve sağlık dolu ürünlerimizi tanıştırmak".

Online hizmet veriyor musunuz?

"Fit Atölyem'in online satış mağazası henüz devreye girmedi. Ön sipariş vermek isteyen müşterilerimiz bizi arayabilir, instagram hesabımızdan yazabilirler".

İLETİŞİM

Instagram: fitatolyem

Telefon: 0 555 151 39 46

Adres: Toros Mahallesi Mehmet Kartal Bulvarı

No:13 / A Çukurova - ADANA

