

“1,3 milyar TL ciro hedefliyoruz”

Toplu yemek sektörünün önde gelen şirketlerinden Sofra/Compass Group Türkiye'nin CEO'su Nihat Kartal, 2016'nın 2'nci yarısında 1,3 milyar TL'lik ciro ve yüzde 14 büyüme hedeflediklerini söylüyor. Kartal, “2015-2017 projeksiyonuna baktığımızda hedefimiz her yıl çift haneli büyümek. Toplu yemek sektöründe Türkiye'nin lideriyiz. Çözüm odaklı yönetimimiz ve müşteri beklentilerini doğru yönetmemiz, grubumuzun başarısındaki ciddi etkenler” diyor.

1 987'de kurulan Sofra Grup, 1992 yılında dünyanın önde gelen yiyecek ve destek hizmetleri şirketi olan Compass Group PLC ile yüzde 50 ortaklık gerçekleştirdi. 2011 yılında ise Compass, kalan hisseleri devralarak Sofra Grup'un sahibi oldu. Bugün Compass Group içinde 50 ülke arasında ilk 10'da yer alan şirket, operasyonel anlamda ise 8'inci sırada. Türkiye'de, Eurest markasıyla iş merkezlerine, fabrikalara; Scolarest markasıyla eğitim kurumlarına ve Medirest markasıyla da sağlık kurumlarına toplu yemek hizmeti veren şirket, ayrıca Eurest Services ile tesis işletim ve bakım onarımı, temizlik, iç taşıma ve depolama, idari ve ofis destek, açık alan ve çevre bakımı gibi destek, Euroser ve Güvenlik markalarıyla da koruma ve güvenlik hizmetleri veriyor.

Her yıl çift haneli büyümeye devam etmeyi planlayan şirket,



2016 yılının ekonomik bu dönemli ekonomik verilerinde, aynı dönemin 2015 yılı sonuçlarına göre yüzde 12 büyümeye gösterdi. Bu yılın ikinci yarısı için de 1,3 milyar TL'lik ciro ve yüzde 14 büyümeye hedefliyor.

Türkiye'de toplam 22 bin kişiye istihdam sağlayan ve 3 bin farklı lokasyonda faaliyet gösteren Sofra/Compass Group Türkiye CEO'su Nihat Kartal ile şirketin faaliyetleri ve hedefleri hakkında konuştuk:

Toplu yemek sektörünün Türkiye'deki durumundan kısaca bahseder misiniz? Şirketinizin sektöre katkısı nedir?

Türkiye'de toplu yemek sektörü, yıllık 20 milyar TL'lik bir ekonomik değer yaratıyor. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan gıda üretim izni almış 5 bin işletme, 400 bin kişiye istihdam sağlıyor. Ekonomiyeye katkıları oldukça yüksek ve son yıllarda en hızlı büyüyen sektörlerin başında

testleri ile ilgili kapsamlı bilgiye sahip, aynı zamanda müşterilerimize sunduğumuz konseptleri geliştirebilen yöneticilerden ve şeflerden oluşuyor. Sürekli yeni konsept ve fikir arayıyorlar. Biz de yaratılan fikirleri alıp mümkün olan en kısa sürede hayata geçiriyoruz. Menü planlama ve pazarlama departmanlarımız da müşterilerimizi memnun etmek üzere bu fikirleri gerçeğe dönüştürüyor.

Büyüme planlarınızdan bahseder misiniz?

Sofra Grup olarak Compass Group içinde 50 ülke arasında ilk 10'dayız. Operasyonel anlamda ise 8'inci sıradayız. Üst seviyede ilgi bizim üzerimizde diyebiliriz. Hedefimiz ise Türkiye olarak ilk 5 büyük ülke arasında yer almak. Bu hedef doğrultusunda Türkiye pazarına gerek şirket satın alınması gerek stratejik ortaklıklarla planladığımız hedeflerimize ulaşacağımıza inanıyorum.

2015 yılı şirketiniz için nasıl geçti? 2016 için beklentileriniz nedir?

Son 6 senedir her yıl çift haneli büyüyen bir grubuz. 2015-2017 projeksiyonuna baktığımız zaman her yıl çift haneli büyümeye devam edeceğimiz, planlarımız bu yönde. 2016 yılının ekonomik bu dönemli ekonomik verilerinde, aynı dönemin 2015 yılı sonuçlarına göre yüzde 12'lik organik büyümeye kaydettik. Bu yılın ikinci yarısı için 1,3 milyar TL'lik ciro ve yüzde 14 büyümeye hedefliyoruz. Sofra/Compass Group Türkiye, 2016'nın ilk yarısında toplu yemek hizmetinde geçen seneye göre yüzde 10, destek hizmetlerinde ise yüzde 23 büyümeye kaydetti. Toplu yemek hizmetlerinden aldığı yüzde 20'lik pay ile en hızlı büyümeyi gerçekleştiren eğitim sektörü oldu. Bu sektörü öne çıkartan, anaokulundan üniversiteye kadar hizmet veren tüm eğitim kurumları oldu. Destek hizmetlerinde ise iş

merkezleri ve fabrikalar en fazla pay alanlar olarak dikkat çekti.

Bursa'nın hizmet verdiğiniz lokasyonlar arasında özelliği nedir?

Bursa'nın coğrafi konumu, Bursa sanayisi için önemli bir avantaj. Bizim buradaki coğrafyamız ise çok geniş. Sofra Grup Bursa Direktörlüğü 7 ili kapsıyor: Kütahya, Eskişehir, Bilecek, Yalova, Bursa, Çanakkale ve Balıkesir. Bursa bölgesinde 4 bin 200 çalışmamız var. Burada toplamda 100 bin kişiye yiyecek ve içecek servisi sağlıyoruz. Bursa'da uzun yıllardır çalıştığımız müşterilerimiz var. Müşteri devamlılığımız çok yüksek. Müşteri portföyümüz ise ağırlıklı olarak büyük kurumsal şirketler. Bursa'daki ulusal ve uluslararası anlaşmalarımız ve iş hacmimiz ve dolayısıyla personel istihdamımız sürekli artıyor.

Bursa'nın en büyük sorunu ise kalifiye elaman sıkıntısı. Sosyal hayatın hızla gelişmesi, büyüyen konaklama ve turizm tesislerini artıyor. Yetmiş insan sayısı bu gelişmeyle paralel artıyor.

Sizce Bursa, yatırımcılar için bir cazibe merkezi olabilir mi?

Şu an için dünyada yaşanan gelişmeler ve bölgenin konjonktürü yatırım yapmak için her ne kadar uygun değil. Bu dönemde insana yapılan yatırımın daha doğru olacağı düşüncesindeyim. Sanayinin çok büyük boyutlara ulaştığı Bursa'da sanayiyeye yönelik eğitim ve yenilikçi hizmete yatırım yapılacağı inancındayım.

geliyor diyebiliriz. Tabii ki dünyada yaşanan ekonomik gelişmelere bağlı olarak her alanda ortaya çıkan küresel rekabetin hazır yemek sektöründe de kendini gösterdiğinin altını çizmek gerekir.

Sofra/Compass Group olarak toplu yemek sektöründe Türkiye'de lider durumdayız. 81 ilde 3 bin farklı lokasyonda hizmet veriyoruz. Günde 1 milyon öğün yemek veriyoruz. Yemekte, rakiplerimizin 3 katı büyüklüğündeyiz. 22 binden fazla çalışmamız var. Bursa, Gemlik, Gebze, Manisa ve Ankara'da üretim mutfaklarımız var. Toplu yemek hizmeti verdiğimiz kuruluşların kendi tesislerinde kurduğumuz mutfaklarımızdan ve Türkiye genelindeki 5 tesisimizde üretim yapıyoruz.

Sektörde rakiplerimize fark yarattığımız tarafımız nedir?

Sektörde bizi farklı kılan en önemli özelliklerimizden birisi deneyimli insan ve operasyonel gücümüzü doğru kullanmamız. Bunlarla birlikte çözüm odaklı yönetiminiz, sorunlardan kaçınmamız ve müşteri beklentilerini doğru yönetmemiz, grubumuzun başarısındaki ciddi etkenler. Bölgesel yaygınlığımız, sistematik ve kontrollü yönetim şeklimiz, kaliteli ve sağlıklı beslenmeden ödün vermeyiş olmamız rakiplerimizden bizi ayırıyor.

AR-GE faaliyetlerinizden söz eder misiniz?

Türkiye'de, Gastronomi ve İnovasyon Ekibi adını verdiğimiz, kendimize ait bir yiyecek ve içecek yönetim grubumuz var. Bu ekip; eğlenceli, ilham dolu, seyahat etmekten hoşlanan, besinlerle ve ürün