



KÜTAHYA SERAMİK PORSELEN YÖNETİM KURULU ÜYESİ

SEMA GÜRAL SÜRMELİ

Biz farklılaşmanın detaylarda olduğuna inanıyor ve tasarımlarımızda farklı form; desenlerimizde ise zengin renk armonisine önem veriyoruz. Amacımız, günün her anına yayılan sofrta sunumlarını zenginleştirmek.

Kütahya Seramik Porselen Turizm Sanayi A.Ş. Yönetim Kurulu Üyesi Sema Güral Sürmeli, çok yönlü, başarılı bir iş kadını. Sema Güral Sürmeli, iş yaşamıyla omeliği başarıyla bir arada yürüten çok yönlü biri. Sema Hanım'ın mutfağı merakı daha küçük yaşlarda başlamış ve şu anda da mutfak işlerinde oldukça yetenekli. Hatta oğlu Nafî Emir için kaleme aldığı keyifli bir yemek kitabı da bulunuyor. Türkiye'deki ve dünyadaki yemek sunumu trendleri konusunda geniş bir bilgi birikimine sahip. Ayrıca Kütahya Porselen'de kendisinin bir tasarım ekibi var.

Tüm tasarımlar Sema Hanım'ın elinden geçiyor. Kütahya Porselen'de diyet için porsiyonlar küçülterek, diyet tabaklarını çıkarttı. Kütahya Seramik Porselen Yönetim Kurulu Üyesi ve şirketin Tasarım Bölümü başkanlığını da yürüten Sema Güral Sürmeli ile dünyadaki yemek trendleri, Kütahya Seramik Porselen'e tasarladığı ürünlerden ve yemek kitabından konuşarak keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik...

Sema Hanım sizi kısaca tanıyabilir miyiz? Aile işiniz olduğu için mi bu alana yönelindiniz?
1975 yılında Kütahya'da doğdum. Anadolu Üniversitesi

Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü mezunuyum. Aynı üniversitenin Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yüksek lisansımı da tamamladım. Ben aslında hep modacı olmak, defileler düzenlemek istiyordum. Bir gün babam bana, "Bu iş Kütahya'da mı yoksa İstanbul'da mı yapacağın?" diye sordu, bu soruyla babamın gitmesini istemediğimi anladım. Ben de "Kütahya'da yapacağım" dedim. Babam, Kütahya'da haute couture yapamayacağımı, çalışırsam eğer ailenin boyanlarına yapabileceğimi, bu sebeple de para alamayacağımı ve dölaysıyla para kazanamayacağımı bir iş olacağını ▶

Tüm dünyada benimsendiği gibi biz de tasarımlarımızda büyük tabaklara yönelidik. Daha önceden amaç karın doyurmaktı, şimdi ise görsellik çok önemli.

söyledi bana. Oyle olunca yavaş yavaş vazgeçmeye başladım. Sonraki yıllarda da sanatsal çalışmalarda bulunmaya devam ettim. Babamın da çabasıyla Güzel Sanatlar Fakültesi'nde seramik okudum. İyi ki de öyle yaptım. Ben sunu süslüyorum: Bizim yapılmadık aileler her çocuklarının iyi devam ettirmesini isterler. Bazı aileler bu kadar şanslı olmayabiliyorlar, bazıları istiyorlar ama eğitimleri müsait olmuyor.

Ben bu konuda şanslı bir insanım. Bu nedenle de kendimi mutlu hissediyorum. Tanerrek yaptığım bir işim var. Ayrıca zaten her günlüğüne modacı oldum. Porselenden gelinlik yaptım ve Nühket Duru giydi. O taşıdığı için çok özel oldu. Ama ne olursa olsun porselen tasarımcısı olarak kalacağım. Tüm bunların yanı sıra pek çok karma sergide yer alarak seramik çalışmalarını sergiledim. Güzel sanatların hermen her dalına ilgi duydum ve çalışmaları yaptım. Şirketimizin Tasarım Bölümü başkanlığını da yürütüyorum. Sanatımı ısrarla edebileceğim bir iş alanında olduğum için hem üretme, hem de yönetime bakış açım daha farklı oluyor. Her iki süreç de işimi besleyen ve sonuçta götürün bütünü oluşturuyor. Üretimine hazırlanan herhangi bir ürünün tasarımından, sunum ve satış sürecinin yönetilmesine kadar, her aşamayı önceden görüp tasarlayabiliyorsunuz.

Çek önü bir iş kadınısınız... Özel günler için masa düzenlemesi yapmaya ne zaman ve nasıl karar verdiniz?

Ailemizin içindeki iş bölümünde yemek masasını hazırlamak benim görevimdi. O dönemde temali masalar kurmaya başlamışım. Sıradan şeyleri sevmediğim için bahçeden bir şeyler toplar gelir, masaya koyardım. Şimdi de materyallerim çoğaldıkça daha zevkli ve özel masalar hazırlıyorum ve bundan büyük zevk alıyorum. Masaları hep belirli bir tema dahilinde hazırlarım. Pazar günüyse o güne özel, Anneler Günü'ne ona özel fotoğraflar koyarım, askerlik temasına ona göre bir şeyler hazırlarım. Her zaman için benim sofralarımda özeldir. Benim masamda makarna bile ikram edilse, farklılık yaratır. Arkadaşlarıma her söylerim, "Siz varsanız diye böyle yapmadım, bana haber vermeden gelin ki, size özel yapmadığımı görün. Bu benim günlük yaşantım." diye. Sıradan şeyleri sevmiyorum, özellikle hazırlanan mutfaka mum ve çiçek olan masalarda yemek yemeği seviyorum ve konuklarını bu şekilde ağırliyorum. Son zamanlarda Twitter'i çok kullanmaya başladım ve hazırladığım masaların görşellerini Twitter'da paylaşıyorum.

Yepyeni bir yıla çok az kaldı. Siz aynı zamanda masa düzenlemesi de yapıyorsunuz. Yılbaşı gecesi için nasıl bir masa düzeni öneriyorsunuz?

İstisnai durumlarda dışında masamda her zaman çiçek ve mum vardır. Her akşam yemeğimde bir renk hakimdir ve her günün rengi farklıdır. Genelde evimde sade tonlarda porselen yemek takımı kullanıyorum. Peçeteler ve çiçeklerle renkli hale getiriyorum. Bu şekilde sofradaki hava her gün farklı oluyor ve kendimi daha mutlu hissediyorum. Mumun ışığı ve çiçeğin renkleri ile günün yorgunluğunu keyif olarak üzerinizden atıyoruz. Masamda

kullandığım çiçeklerim taze olsun isterim ama o her zaman mümkün olmuyor. Gerçeğe çok yakın yapay çiçekler var, onlardan kullandığımız da oluyor. Yılbaşı masasında mutlaka gerçek çiçekler olmalı. Ayrıca mumların ve çiçeklerin çok yüksek olması, samimi bir ortamda yapılacak uzun sohbetlere imkan tanıyan objelerle desteklenmiş bir masa öneririm.

Özel davetlerde en çok ne tarz döşenmiş sofralar göze?

Özel bir davette, misafirlerin kimliği çok önemli. Davet, protokole mi, aileye mi, yakın arkadaşlara mı verilecek? O yemekte ne ikram edilecek? Misafirin kimliği, sofranın düzenini büyük ölçüde değiştirir. Bunu çok önemserim ve tüm davetlerimde buna dikkat ederim. Davetlerimde konukların özel bir diyeti veya sevmediği yemekler olup olmadığına bakırım. Böyle özel durumlara karşı mutfaka hazırlıklı olmak isterim. Önceden onlara sorarım, onlar için verilmiş bir daveti tercihlerine göre değil, onların arzularına göre şekillendirmeye çalışırım. Ondan sonra da hem kendi zevkimi ortaya koyacak, hem de onları yansıttacak bir sofraya hazırlarım. Bu gibi detaylara özen göstermeye çalışırım.

Bizim kültürümüzde ağırlama sanatının özellikleri nelerdir?

Her şeyden önce biz ısrarcı bir toplumuz. Ben de yapmak istemiyorum ama farkında olmadan kendimi konuklara ısrar ederken buluyorum. Konukları severek yesinler istiyorum, bu nedenle ısrarcıyım. Misafiri sevme ve onları en iyi şekilde ağırlamak bizim kültürümüzde var. Bana, "Yemeğin içine neler koydun?" denildiğinde, "İçine sevgimi koydum" diyorum. Misafirlerime kendi ellerimle hazırladığım şıklık, doğal menüler hazırlamayı tercih ediyorum.

Türkiye'deki ve dünyadaki yemek sunumu trendleri neler?

Tüm dünyada benimsendiği gibi biz de tasarımlarımızda büyük tabaklara yönelidik. Daha önceden amaç karın doyurmaktı, şimdi ise görşellik çok önemli. Önceleri otellerin satın alma departmanları ihtiyaçları belirleyip porselen takımlarını alıyorlardı. Fakat şimdi seflerin talepleri doğrultusunda satın almalar hatta onların istediği formlarda tasarımlar yapıyor. Sefler "Ben yemeğimi görsel bir şölenle sunmalıyım" diyor. Taboği bir taval olarak görüp tabakla sanatlarını sergiliyor. Hem Türkiye'de, hem de dünyada önemli yarışmaları kazanan seflerimiz var. Lezzet açısından izi bulunan işler yapıyor. Artık porselen takımlarda tabak çeşitleri de oldukça fazla. Şamdanlar, peçetelikler masaya şıklık katıyor. Mutfak ve sofraya kültürü boyut değiştiriyor. Bunu biliğin yurtdışı kültürler için ucuca alamaz hale geldiler. Özellikle Avrupa'da tabak çeşitliliği, kullandıkları parça sayısı bizim kültürümüzden farklı. Bu bizim hoşumuza giden bir durum ve Türkiye'de de 15 yıl içinde yerleşecek gibi görünüyor, temennimiz de bu yönde.

NG Kütahya Porselen'e de tasarım yapıyorsunuz. Markanın ürünlerinden biraz bahsedebilir misiniz? Nelerden ilham alıyorsunuz?

Bir tasarımcı her şeyden ilham alabilir, ben ▶





Bir tasarımcı her şeyden ilham alabilir, ben de böyleyim her şeyden besleniyorum. Beslendiğiniz ne ise o, bir öncekinin devamı. Çünkü doğada olan her şey, bir diğeri için geçiş kaynağı. Ben de birçok tasarımcı arkadaşım gibi varolanı yeniden yorumlayarak tasarlama anlayışını benimsiyorum.

de böyleyim her şeyden besleniyorum. Beslendiğiniz ne ise o, bir öncekinin devamı. Çünkü doğada olan her şey, bir diğeri için geçiş kaynağı.

Ben de birçok tasarımcı arkadaşım gibi var olanı yeniden yorumlayarak tasarlama anlayışını benimsiyorum.

Varolan bir şeyin üzerinde küçük değişiklikler yapmak daha avantajlı. Müşterimizin ne istediğini çok iyi biliyor ve tasarladığımız bu yönde yapıyoruz.

Şu anda hem kalfalık dönemimde ve hem de ustalık dönemimdeyim. Tasarımlarım satılıyor ve çok beğeniliyor. O nedenle gördüğüm birçok şeyden etkilenebiliyim iyi bir tasarımcı olduğumu düşünüyorum. Bu zor bir süreçti çünkü

Porselen üretiminde ülkemizi dünya ile kıyasladığımız nasıl bir konumdayız?

Porselenin geçmişi Türkiye'de çok yeni. Avrupa'ya baktığımız zaman yüzyıllara ilade edilen bir geçmişe sahip ama Türkiye'nin şöyle bir şansı var: Avrupa'daki porselenlerin devrini bitirmiş. Maalesef üretim zorluklarından ve emek-yoğun sektör yapısına sahip olduğundan dolayı kapanma aşamasına gelmiş. Bizim ise çok genç bir üretim yaşımız var ve kapasite olarak çok iyiyiz ve o nedenle şanslıyız. Avrupa'da marka bilinirliği çok yüksek olan firmalar arasındayız. Dolayısıyla bu Türkiye için gurur verici bir durum. Porselende, tektilde ve daha birçok sektörde gücümüzü, kalitesiniyle ülkemizi kendini kanıtlanmış durumda. Bu nedende iyi yolda ilerliyoruz.

NG Kütahya Porselen markası ile kaç ülkeye ihracat yapıyorsunuz?

Türkiye ihracatının %40'ını NG Kütahya Porselen olarak yapıyoruz.

Sizin sosyal sorumluluk projelerinde destek verdiğinizde de biliyoruz, biraz bahsedermisiniz?

Sosyal sorumluluk projelerinin bir firmamızın ayakta

kalabilmesi ve hem kendisini hem de ihtiyaç sahiplerini mutlu edebilmesi için, olmazsa olmaz olduğunu düşünüyorum. Bunu çok iyi bir şekilde yerine getiriyoruz. Yıllarca sigarasız bir toplum için mücadele ettik ve etmeye devam ediyoruz. İstanbul Boğazi'ni temizleme projelerinde yer aldık. Her gün aşağı yukarı 3 ton atık temizledik. Denizi temizleme adına çok ciddi bir projeydi. Üstlendiğimiz en önemli projelerimizden biri de TEMA Vakfı'yla ortaklaşa gerçekleştirdiğimiz ağaçlandırmaya çalışılmamız. Kütahya'da ve onun dışındaki noktalarda fidan dikim projelerinde yer alıyoruz. Ayrıca bedensel engellilere ilgili yaptığımız çalışmalarımız var. Onlara destek olmaya gayret ediyoruz. Bir de öğrencilerimizin eğitimlerine devam ettiği eğitim vakfımız var. Okul yenileme çalışmalarında ise de destek oluyoruz. Anaokulumuz , Anadolu liseimiz ve fen liseimiz var. Baboannemin adına bir cami yaptırıldı. Sosyal sorumluluk alanında birçok şeyin içinde yer almaya hedefliyoruz.

Yemek yapmayı çok seviyorsunuz. Bir de yemek kitabınız var. Kitabınızı nasıl çıkarmaya karar verdiniz?

Yemek yapmayı çocukluğumdan beri çok seviyorum. Çocukluğumda bahçede camurdan pasta ve kurabiye yapıyordım. Yine aynı yerde bir fırın yaptım orada da pişiriyordum. Sonra benim gerçek yaşamım içinde var oldular.

Ben mutluga düşkümdüm, ancak daha sonra fark ettim ki pasta, börek gibi hamur işlerini yapıyor seviyorum. Ayrıca misafir ağırladığımda sürekli tarif yapıyordum. Bir gün kendime düşündüm "Porselen için katalog çekiliyoruz. O porselenler de bambeyaz, fotoğrafı çekileceği zaman içine mutlaka yemek koymamız gerekiyor. Biz buna da nasıl olsa yapıyoruz. Bunu yemek kitabı haline getireyim" dedim ve bu ikisini karıştırdım. Kitabım bu şekilde çıktı. Yemek kitabını yazarken, "Nasıl

olsa porselenleri de kullanıyoruz" diyerek, içindekiler bölümüne kullandığım porselen tabağın ismini de belirtiltim. Şimdi daha tecrübeli hissediyorum kendimi ve yeniden bir yemek kitabı çıkarmak istiyorum; ama biraz daha sofra düzenine yönelik olacak. Kitabım son zamanlarda gündeme geldi. O kitabı büyük oğlum Nafi Emir için yaptım, yeni kitabımı küçük oğlum Fevzi Eren için yapacağım. Yeni evlenen çiftler çok yemek kitabı alıyor. Benim evimde okul kitapların kadar yemek kitabım var. Ben yemek kitaplarında olan ilginç olar, baharatlar gibi içerikler birçok boyanın evinde bulunmuyor. "Bunların hiç biri bana uymuyor" dedim. Kitapta hepsi denemiş, fotoğraflanmış, bardakla ölçülmüş ve hepsi evdeki malzemelerle hazırlanmış yemek tarifleri varıyor. İşin en güzel yanı hepsi ekonomik. Bir diyetisyen bayan misafir olarak geldi: "Siz evinize gelen her misafire bunları mı ikram ediyorsunuz?" dedi. "Evet" dedim. Ağır olmayan şeyler hazırladım, kendisi de diyetisyen olduğu için ona özel hazırladığımı düşündü.

Yemeklerine soğan koymadığım için lezzetinin sınırlı olduğunu sevimi koyduğumu söylüyor. Katkılı ürünleri tercih etmiyorum. Kalitesini güvendiğim belli markaların ürünlerini kullanmaya dikkat ediyorum.

Gelecekle ilgili hedefleriniz neler?

Her konuda olduğu gibi porselen ve sofra sunum aksesuarlarında da her daim farklılaşmamız ve kullanıcılarla her yönüyle güzel bir sunum yapmamız gerekiyor. Biz farklılaşmamız detyarında olduğuna inanıyor ve tasarladığımız farklı formlar; desenlerimizde ise zengin renk armonisine önem veriyoruz. Amacımız, günün her anına yayılan sofra sunumlarını zenginleştirme.

**Fotoğraf: Mine YURDABAK
Röportaj: Murat DİKEMEN**