

İtalyan lezzetleri İstanbul'da esecek

İtalya'nın kendine özgü tatlılarını aslına uygun şekilde yaparak kısa zamanda Kadıköylülerin büyük beğenisini kazanan Maskarpon Tiramisu etc. İstanbul'da bayilik verecek.

■ Alper Kaan YURDAKUL
info@sokakajans.com

İletişim: 0216 405 16 15
Adres: Caferağa Mahallesi, Dr. Esat Işık Caddesi 10/A
/maskarpontiramisu /maskarpontiramisu

Kadıköy, birçok farklı konseptte mekâna ev sahipliği yapan bir ilçe. Bugün inceleyeceğimiz mekân ise gerek hikâyesi gerek lezzetiyle fark yaratan işletmelerden biri. Bugünlerde Kadıköy'de bir İtalyan rüzgârı esiyor. Bu rüzgârı estiren ise enfes lazanyaları ile ünü Kadıköy'ü aşmış Paul's Lasagna ve İtalyan lezzeti tiramisunun yanı sıra dünyanın farklı dört bir yanından tatlıları bir araya getiren Maskarpon Tiramisu etc.'nin sahibi Hakan Ersoy... Adını mascarpone peynirinden alan, farklı ülkelerin kendilerine ait en iyi tatlılarını damak tadımıza uyarlayarak soframıza taşıyan Maskarpon Tiramisu etc. gelen yoğun talebin ardından İstanbul'da bayilik vermeye karar verdi.

DOĞALLIĞIN GETİRDİĞİ LEZZET

Dükkan adını "mascarpone" peynirinden alıyor. Mascarpone peyniri, İtalyanların yaptığı orijinal tiramisü ve cheesecake'lerde bulunan maliyeti yüksek ve temin edilmesi zor bir peynir türü ama Hakan Ersoy bu peyniri kendisi imal ediyor.



HİKÂYESİ ÇOCUKLUĞUNDAN BAŞLIYOR

Bugün inceleyeceğimiz Maskarpon Tiramisu'nun hikâyesi Ersoy'un çocukluğuna kadar uzanıyor. Ersoy'un rahmetli babası Paul de aynı oğlu gibi Almanya'da bir mekânın işletmecisiymiş. Baba Paul tezgâhtan arta kalan malzemelerle lazanya pişirir ve oğlu Hakan Ersoy ile afiyetle yermiş. Ersoy ise babasının vefatının ardından anılarını bu mekânda canlandırmak ve ona bir saygı duruşu olarak Paul's Lasagna'yı açmış. Eşinin yaptığı tiramisuları da işletmede satan Ersoy, güzel tepkiler alınca Maskarpon Tiramisu'yu kurmaya karar vermiş.



Hakan ERSOY

Bu bir ilandır.



"AMACIMIZ ÇOK DEĞİL KALİTELİ ÜRETİM"

Maskarpon Tiramisu da "yok yok" desek yeridir. Ersoy işletmede farklı ülkelerin kendilerine ait en iyi tatlılarını damak tadımıza uyarlayarak soframıza taşıyor. İspanya'nın San Sebastian pastası, Arjantin'in süt karamelli pastası, Rusya'nın Medovik pastası, Almanya'nın birçok fırın ve pasta ürünü bunlardan sadece bazıları. Mekanda en öne çıkan tatlılar ise tiramisü ve cheesecake... Adlarına layık bir şekilde mascarpone peyniri, her cheesecake reçetesinde de var.

Maskarpon Tiramisu'da 120 çeşit tiramisü olduğu için hepsini tek tek yazmak mümkün değil. Mekanda her zaman "klasik" tiramisü bir numara, yine efsaneler arasında çikolatalı da var. Orman meyveli ve süt karamelli ise likörsüzlerin diğer yıldızları. Likörlü tiramisülarda ise Amaretto ve Bailey's en çok tercih edilenlerden. Ersoy, ürünlerle ilgili "Sürekli yeni ürünler çıkarmaya özen gösteriyoruz. Müşteriler her geldiğinde yeni bir bebeğimiyle tanışıyor. Amacımız çok üretmek değil çeşitli ve kaliteli üretmek" diyor.



Maskarpon Tiramisu'nun içecek menüsü de hayli zengin. 20 yıldır soğuk içecek üzerine çalışmalar yapan Kaan Erdem, şeker ilavesi olmayan ferah ve doğal içecekleri müşterilerle buluşturuyor. Tiramisu da olduğu gibi içecekler de doğal ürünlerle yapılıyor. Şuruplar ise tamamen el yapımı. Dondurulmuş meyve kullanılmıyor her mevsime uygun içecek yapılıyor. Bu yüzden menüdeki liste mevsime göre değişiyor.

BAYİLİK VERECEK

Maskarpon Tiramisu etc.'nin en önemli özelliklerinden biri kendi alanında bir benzerinin bulunmaması. İşletmenin sahibi Hakan Ersoy, işletmenin ilk yılında beklentinin çok üzerinde performans göstermesinin ardından franchise taleplerinin geldiğini belirterek, bu isteklere kayıtsız kalmak istemediklerini söylüyor.

Ersoy, ilk etapta İstanbul olmak üzere franchise verecek. Tüm mamullerin tek mutfaktan çıkacağını söyleyen Ersoy, kaliteyi korumak adına ilk etapta üç bayiliğin üzerine çıkmayı düşünmüyor. Maskarpon'da iki tip franchise olacak. Ersoy planladıkları franchise modelini, "İki tip modelimiz var. Biri sadece paket servis noktaları odaklı olacakken bir diğeri ise cafe şeklinde olacak. Cirodan pay istemiyoruz. Aynı zamanda düşük maliyetli planlıyoruz. Herşey bizim mutfağımızdan çıkacak. Dolayısıyla işletme sahipleri sadece müşteriyi memnun etmeye odaklanacak" şeklinde anlattı. Yani Maskarpon Tiramisu etc. size dünyadan seçme pastaları ve tatlıları tek çatı altında bulabileceğiniz alternatifsiz ve rekabetsiz bir dükkan işletebilme fırsatı sunuyor.

