

Cem Aydın yeni Star'ı anlatıyor
Hedefimiz değerini iki katına çıkarmak



BUSINESS

SAYI 64 FİYATI 7 TL
ŞUBAT 2017

Bir arabaya beş yılda ne kadar vergi ödüyoruz

Babylon'un **Pozitif** patronları

Dünyanın en iyi 10 **e-alışveriş** sitesi

Abdi İbrahim'in 100. yılı
Fenerbahçe yöneticiliği
Van Gogh sürprizi

Nezih Barut





Ciao İstanbul

İtalya'nın Capri Adası'nda başlayan öykü nihayetinde dünya yıldızlarının vazgeçemediği bir otel, biri Michelin yıldızlı iki restoran ve hizmet sektöründe eşine nadir rastlanan bir tecrübeyle devam ediyor. Tonino Cacace, şimdi de 37 yıllık deneyimini İstanbul'a taşımayı istiyor.

YAZI: ERAY ÖZER FOTOĞRAF: DİNÇER DİNÇ

Babam gerçek bir girişimciydi." Tonino Cacace, Napoli Körfezi'nin hemen güneyinde, Capri Adası'nda geçen neredeyse yarım yüzyıllık aile öyküsünü anlatmaya böyle başlıyor. Avrupa ve dünya jet-set'inin gözde tatil mekanında lüks bir otel ve biri Michelin yıldızlı (hem de iki tane) iki restoranın sahibi bir insan için epey mütevazı bir anlatış biçimi onununki. Zaten sohbetle devam ettikçe karşımızda bir işi elde edeceği sonuçlar için değil, tam da işi yapmayı sevdiği için yapan birisi olduğunu anlıyoruz.

Aslında Tonino Cacace'nin hikayesi, "Haydi şimdi turizm işine girelim. Ben bu işi yapmaya bayılıyorum" diye başlamış. Babasının büyük ısrarları karşısında hukuk diplomasını cebine koyan genç İtalyan, "şimdi sıra kendim için üniversiteye gitmekte" diyerek sanat okumaya karar vermiş ama eğitimin yarısında babasının ani ölümüyle Cacace Ailesi'nin bütün sorumluluğu, üstelik 23 yaşındayken onun omuzlarına yüklenmiş. Anneannesinin yaşadığı Capri'de anne ve babasının açtığı büyük bir mağazayla başlayan öykü, 23 yaşındaki Tonino'nun işlerin başına geçmesiyle bir anda seyir değiştirmiş. "Babam 1.200 metrekaarelik bir mağaza açtığında Capri Adası'ndaki arkadaşları 'bu adada bu kadar büyük bir mağazaya hiç gerek yok bu adam deli herhalde' diye düşünmüş" diyor Cacace. "Çıys arkadaşları bunları konuşurken babam mağaza işletmeyi bir kenara bırakmış, işleri nasıl geliştirebileceğini düşünmeye başlamıştı. Mağazanın yanına bir de otel ekledi. İşte bu yüzden gerçek bir girişimciydi."

O hikayesine devam ettikçe başarılı olmak için asoların süründen ayrılmak, kimin ne yapıpına bakmadan kendi hayatının peşine düşmek olduğunu bir kez daha anlıyor insan. "23 yaşında işlerin başına geçtiğimde babamın adadaki işletmeciler arkadaşları yanıma gelip, 'Çok gençsin, üstelik bu işleri de bilmiyorsun. Bizden her konuda yardım isteyebilirsin' dediler. Ben de onlara, 'Buraya her odaya ait özel havuzu olan bir otel döndürmek istiyorum' dedim. Bana benzer bir otelin Avrupa'da olup olmadığını sordular. 'Bir-iki tane var' deyince, 'Bak gördün mü, bu iyi bir fikir olsa başkaları da yapardı. Kimse yapmadığına göre en doğrusu böyle saçma bir fikirden hemen vazgeçmek' cevabını verdiler. Bense onlar bunları söylerken kafamda projeyi başlatmışım bile."

Başka bir müşteri kitlesi

Gerçekten de dediğini yapmış Cacace. Babasının arkadaşları genç adamın çılgın fikriyle oteli nasıl da batıracağını birbirlerine anlatırdıysanız, o inşaatı koyulmuş. "Bu sayede kendini adadaki diğer tüm otellerden ayırdım" diyor. "Başka bir mü-

teri tipinin ilgisini çekmeye başladım. Capri Palace Otel, mahremiyet arayış, kalılsalıklarla birlikte değil tek başına huzurlu bir tatil isteyenlerin adresi haline geldi."

Buraya kadar her şey tamam. Parlak bir fikir, ihtiyacı cevap veren bir yatırım ve iyi planlanmış bir işletme modeli. Peki ama bu kadarı elde edilen sonuç için yeterli mi? Elbette ki hayır. Başının sızını Cacace'yle konuşmaya devam ettikçe anlıyoruz. Karşımızda, otelin en küçük ama sahiden en küçük ayrıntısıyla bile birebir ilgilenen, hatta o kadar ki kendini "detaylara takık" olarak tanımlayan bir adam var. Örneklerden bahsettikçe bu özelliğini hiç de abartmadığını fark etmek mümkün. "Yağ" diyor ve ekliyor: "Çok kafama takarım. Işıkların ayarlanabilir olması çok önemlidir bu yüzden. Bir yemek salonunu çok aydınlatırsanız yemeğiniz, servisiniz ne kadar başarılı olursa olsun istediğiniz konforlu ortamı yaratamazsınız. Bu yüzden oteldeki bütün ışıkların seviyesi günün saatine, ambiyansa bağlı olarak değişir."

Elive otelin tanıtım kataloğuna alıyor Cacace. Ve bir sayfada yan yana duran zeytinyağı kasesini, peçeteliği ve yemek tabağının fotoğrafını gösteriyor. "Bu üçünü üç ayrı ülkeden bulabildim. Kafama çizgili takım yapmayı koymuştum ama bir türlü istediğim takımlara ulaşamadım. Ben de araştırıp üçünü farklı bir ülkeden getirterek bu kombinasyonu yaptım. İşte bu kadar takıntılı olabiliyorum ve ortada bir başarı varsa sarırm sını da burada."

Julia Roberts geldi, her şey değişti

Aynı çizgili modelden yemek örtüleri yapma sözü veren yakın arkadaşı Loro Piana'yı doğru kumaşı buluncaya kadar nasıl çıldarttığı anlatarak devam ediyor: "Desialara buluştuk. New York'ta, Paris'te, Roma'da... Sırf arkadaşım olduğu için bu takımları yapmayı kabul etti ama numuneleri her getirdiğinde benden 'Fakat bu beyaz çizgilerin kalınlığı 1,5 milimetre olacaktı, burada 2 milimetre' türünden cevaplar aldı. Yine de hiç sesini çıkarmadı ve en sonunda istediğim takımı hem de mükemmel bir şekilde üretti. Evet, zor beğeniyordum ama ne yapayım, benim de yapım bu."

Peki her şey tamam ama otelin dünya çapında yıldızları ağırlamaya başlaması nasıl oldu? "Herhalde bir kırılma noktası vardır" diye düşünüp soruyorum. "Evet var" diyor. "Hem de çok net bir kırılma bu. Her şey 1998 yılının yazında üç ay içerisinde değişti. Bizze otel çok ünlü birisinin geleceği söylendi, güvenlik önlemleri almamız istendi. Ben tam, Amerikan başkanının eşi geliyor herhalde diye düşünürken anladık ki gelen Julia Roberts ve erkek arkadaşı."



Tonino Cacace, "Michelin yıldız almamanız için hiçbir neden yok" diyor.

Roberts'ın gelişi tabii ki büyük bir gizlilik içinde gerçekleşmiş. Ta ki, dördüncü gün ünlü yıldız ve erkek arkadaşı Capri sokaklarında bir tur atmaya karar verene dek. Sonrası bildik hikaye: Bütün gazetelerde haberler, kapıda biriken paparaziler vs... Aynı yaz Whitney Houston ve Harrison Ford da Capri Palace Otel'de kalmayı tercih edince film kopmuş zaten.

Yeni bir Michelin yıldızı... Neden olmasın?

Cacace'nin girişimcilik öyküsü otel ve mağazayla sınırlı değil. Elde bir de restoran işletmeciliği var. Otele bağlı iki restoranı işletiyor: Il Riccio ve L'Olivo. L'Olivo otelin içerisinde iki Michelin yıldızına sahip bir Akdeniz restoranı. Balık ve deniz ürünleri ağırlıklı mutfağının yanı sıra 10 bin şişeden fazla şarap kavıyla da benzerlerinden ayrılıyor. Il Riccio ise deniz kenarında kayalıkların üzerine oturtulmuş bir İtalyan restoranı. Michelin yıldızlarından da anlaşıldığı üzere restoranlarda da işler iyi gidiyor. Önümüzdeki yıl Il Riccio'nun da ilk Michelin yıldızına kavuşacağını düşünüyor Cacace.

Hikayenin en kısa özeti bu. Geliyoruz Tonino Cacace'nin İstanbul'da bulunma nedenine. Aslında İstanbul'dan önce Hindistan'daymış. Kafasında otel ve restoran işletmeciliğindeki deneyimini uluslararası alanda değerlendirmek var. 37 yıllık tecrübesini dünyanın farklı noktalarında bu işi kendi tarzına uygun bir biçimde yapabilecek ortaklarla paylaşmak istiyor. Hindistan seyahatinin pek de umduğu gibi gitmediğini söylüyor. Orada bir doymuşluk olduğundan dem vuruyor.

İstanbul'un ise, aksine, gelişmeye çok açık olduğunu belirtiyor. Otel ve restoran yatırımları için İstanbul ve Türkiye'nin mükemmel bir seçenek olduğunu anlatıyor.

Tipki kendi otel ve restoranlarındaki gibi bu türden ortaklık veya danışmanlıklarda da ayrıntılarla bizzat ilgilenecek misiniz" diye soruyorum. "Tabii ki" diyor. "Zaten istesem de başka türüsünü yapamam. Örneğin sanatın yaptığım mekanların bir parçası olması benim için çok önemli. Bu işlerde benim de işin içinde olmamam imkansız."

İsviçre'de bir restorana danışmanlık verdiğini söylüyor. Kendi restoranı L'Olivo iki Michelin yıldızına sahip. Il Riccio'nun bu yıl bir yıldız alması bekleniyor. İsviçre'de danışmanlık yaptığı restoran da bir yıldızla yeni sahip olmuş. "Bizde Michelin yıldızlı restoran yok. Burada bir restoran ortaklığına giderseniz artık ilk Michelin yıldızını getirmeniz şart" diyorum, önce şaşıyor, ardından "Eğer bu işi gerçekten düzgün yaparsanız, servisten lezzete, dekorasyondan hijyene dek ('ve tabii doğru işi' diye ekleyip epeyce gülüyoruz) gerekli unsurları bir araya getirirseniz Michelin yıldız almamanız için hiçbir neden yok" diye basit formülü veriyor.

Tonino Cacace, İstanbul'a Michelin yıldızını getirebilir mi bilinmez ama eğer Boğaz'da bir restoran açma projesi hayata geçerse, işini gerçekten severek yaptığı gözlerinden okunan bu İtalyan'ın restoranında yenecek bir akşam yemeğinin şimdiye dek tattıklarımızdan farklı bir lezzeti olacağı kesin.