AR-GE TIME

YEKTA ÖZCAN ÖZÖZER yekta.ozozer@abcdanismanlik.com

BEĞENDİM

İNOVASYON NASIL OLMALI SORUSUNUN CEVABI

Türkler dünyanın en çok çay içen milleti ama inovasyon yapamıyoruz. Simon Cheng adlı bir girişimci ülkemizde ve dünyadaki çay hazırlama kültürüne ve çay tüketimine olumlu etki yapabilecek Pique Tea Crystals adında yenilikçi bir çay ürünü geliştirdi.

ÇAY demleme: Siyah çay ya da günümüzde tükettiğimiz tüm bitki çaylarını demi de dahil aromatik bileşenleri ortaya çıkarmak üzere 80-100 derece arası sıcak su ile evimizde demlerken aslında bir tür ekstraksiyon işleminden geçiriyoruz. Yani suyu çözücü olarak kullanarak çay yapraklarının içmek istediğimiz özütünü çıkartıyoruz. Fakat bu süreçte 80 derece üzerindeki yüksek sıcaklık gerek siyah çayın, gerekse de diğer bitki çaylarının vücudumuza yararlı özütlerinin bozulmasına ve doğallığını kaybetmesine neden oluyor. Örneğin, demlenmiş Türk çayını çok fazla içersek bağırsaklarımızda demir emilimini azaltıyor.

Simon Cheng'in öyküsü de ilginç sayılır. Bir startup şirketinde çalışırken Stanford'dan MBA derecesini almıştır. Zorlu okul ve iş yaşamı bir araya gelince yaşadığı yoğun stresin de neden olduğu ağır bir hastalık geçirdikten sonra sağlığını kazanabilmek için bu yaşam tarzını değiştirmeye karar veriyor. Kendisi de yarı Çinli yarı Hint asıllı olan Simon, Doğu kültüründeki sağlık yaklaşımlarını öğrenmek için Asya'da iki yılını harcıyor. Bu süre içerisinde suda çay kristallerini çözerek ilaç olarak kullanan yerel bir doktor ile tanışıyor. Bu doktorun yaklaşımından

yola çıkan Cheng yöntemi geliştirmeye ve idealize etmeye odaklanarak Pique Çay Kristalleri'ni elde ediyor. Doktorun çay kristallerini elde ederken çok fazla ısının çay yapraklarına zarar verdiğini, acı bir tat elde edildiğini görüyor ve basıncı artırarak daha düşük sıcaklıkta demleme ile çay kristalleri elde etmeyi başardığını görüyor. Bu yöntemi denediği bütün bitki yapraklarında işe yaradığını gören Cheng bu yöntemin insanların çaydan alabileceği faydayı artırdığını ve modern dünyada çayın faydalarına daha kolay ve hızlı elde edilmesine yardımcı olabileceğini söylüyor.
Patentli soğuk demleme yöntemi ile bugün Pique Çay Kristalleri adını taşıyan çay kristallerini elde ediliyor. 8 saate kadar düşük sıcaklıklarda demlenen ve yavaş geçen bu süreç çayın doğal antioksidanlarını ve bitkisel besinlerini ortaya çıkarmasına yardımcı oluyor. Bu sayede piyasadaki diğer çaylardan daha yüksek saflıkta elde edilen çay pestisitler, ağır metal, zehirli küf, organik gereksinimler taraması gibi testlerden yüksek puan almıştır.
Bu şekilde Küresel Çay Şampiyonası'nda üç altın madalya kazanan ve 10 dolara satılan kutusu içinde, 14 adet demleme çay sunan Pique bu ürün ile 1.500'den fazla perakende mağazasına girmeyi başarmış.

"KÜRESEL ÇAY ŞAMPİYONASI'NDA ÜÇ ALTIN MADALYA KAZANAN VE 10 DOLARA SATILAN KUTUSU İÇİNDE, 14 ADET DEMLEME ÇAY SUNAN PIQUE, BU ÜRÜN İLE 1.500'DEN FAZLA PERAKENDE MAĞAZASINA GİRMEYİ BAŞARMIŞ"

Beğendim çünkü:
• Her şeyden önce büyük bir tüketici kitlesinin ihtiyacı olan ama girişimcilerin de görememiş-çözmemiş olduğu bir konu. Giderek artan sağlıklı yaşam ve doğal yiyecek-içecek trendi, dünyada birçok tüketicinin daha sağlıklı, daha doğal ve antioksidanı daha yüksek bitki çayı ile Türkiye'de de buna ek olarak bu özellikleri olabilecek bizim klasik (siyah) Türk çayı tercihi var. Yani ürün ve yöntem tüketicinin direkt ihtiyacı olan bir konuyu ve trendi karşılıyor ve bu nedenle, potansiyel pazar büyüklüğü yüksek.
• Pique çayı içeriğinde antioksidan olarak bulunan polifenolleri bir bardak çayda diğer çaylara göre 12 kat daha fazla sunuyor. Bu da bağırsak sağlığı, daha az stres, daha güçlü bağışıklık, daha sağlıklı cilt için pozitif yönde katkı sağlıyor.
• Eğer bir ürünü daha sağlıklı, antioksidanı yüksek ve doğal sunmaya çalışırsanız, ürünü bu koşullarda tazeliğini ve faydalı unsurlarını koruyarak saklayamazsınız. Metot, demlediğiniz ve nemini azalttığınız demlenmiş çay kristalleri ile bunu sağlıyor.
• Ayrıca, tüketicinin ihtiyacı olan kolaylığı (convenience) sağlıyor. Kolay taşınabiliyor ve sadece sıcak hatta soğuk su ile karıştırmanız yeterli.
• Başta ülkemiz, herkesin baktığı, ama kimsenin göremediği bir ticari alanı keşfetmiş. Nasıl mı?: Türkiye (2016 verilerine göre) kişi başı 3.16 kg'lık çay tüketimi ile dünyanın açık ara kişi başı en fazla siyah çayın tüketimimin olduğu ülkedir. Türkiye'yi 2.19 kg ile İrlanda, 1.94 kg ile Britanya, sonra da Rusya, Fas vs. ülkeler izlemektedir. Ayrıca, ince belli bardaktan sunulmuş taze Türk çayının özgün ve milli bir içeceğimiz olması ile övünürüz.
Ancak, bu milli üründe iki sorunu birçok platformda gündeme getirdim:
• Demlenmesi ve demlikteki çayın ara ara tazelenmesi bazı zorluklar yarattığı ve zaman aldığı için birçok lüks otelimizde bile ince belli bardakta demli Türk çayı bulamaz, sallama çaya talim edersiniz.
• Ülkemizde de ne sunduğu çayın çok taze olduğunu (danışmanlığını yaptığım, bir işletme zinciri hariç), bir marka değeri olarak vurgulayabilen ne de taze demli çayın 24 saat hızlı, kolay sunum çözümünü geliştirmiş bir cafe/restoran zinciri yoktur.
Yani bu sorunda çözüm niçin ülkenizde geliştirilmez, bu kadar yüksek ticari değeri ve popülerliği olan çayın demleme, sunum kolaylığı sağlarken besin değerini ve sağlığa yararını yükseltmek için ülkemizde niçin hiçbir çalışma yapılmaz, bunu da sorgulamamız gerekli.
Cheng'in Cafe/restoran/otel/çay bahçeleri için önemli olan bu iki sorunu, Türk çayından büyük gelirler elde eden Çaykur, Lipton, Doğadan'dan maalesef daha önce, hamasi edebiyata girmeden ve ciddi laboratuvar çalışmaları ile çözmesini çok takdir ettim.
Fark ettiğiniz gibi, iyi bir Türk çayı tiryakisi olarak otantik çay demleme yöntemi kullanan işletmelerin varlığını sürdürmelerini gönülden arzu ediyorum. Yine de, birçok işletmenin sallama çay yerine Pique metodunu kullanmasını, TÜBİTAK MAM'ın da ancak Pique'den sonra siyah Türk çayı demeleme sürecine birazcık daha ilgi göstermesini ve diğer bitki çaylarına göre Pique'nin siyah çay performansındaki bazı ufak eksikleri gidermesini (bu nedenle ürünün hala 'Geliştirilebilir' yönleri var) ümit ediyorum.