KAVAKLIDERE®
ŞARAPLARI A.Ş.

Bağ Bozumu Yolculuğumuz

Bağdan Kadehe

Her yıl büyük bir heyecanla yepyeni lezzetler yaratmayı çok seviyoruz. Bu sene birlikte bu heyecanı yaşayacağımız için çok mutluyuz.

Türkiye'nin farklı bölgelerindeki üzümler, olgunlaşmaları ile mevsimlik işçilerimiz tarafından artık toplanmaya başlıyor. Toplanan üzümlerin 3 farklı bölgede bulunan Üretim Tesisleri'ne ulaşması, tüm çalışanlarımız, aday mühendis olarak deneyimler kazanmak isteyen ve staja başlayan yeni iş arkadaşlarımızca merak ve coşkuyla bekleniyor. Heyecanın başlamasına ise sadece günler kaldı.

1929 yılında, Ankara'nın Kavaklıdere Semti'nde kurulan Kavaklıdere Şarapları Tüm Türkiye'de çalışan 480 kişilik kadrosu ile bu yıl gerçekleşecek bağbozumu heyecanını yaşıyor. 92 yıldır bünyesine kazandırdığı 3 Üretim Tesisi, 8 farklı bağ alanında ürettiği üzümlerle birlikte, gerçekleştirdiği sözleşmeli üretici modeli ile satın aldığı 19 çeşit farklı üzümden elde ettiği 68 farklı ürünü bu yıl da üretmeye devam ediyor. Her yıl ürün gamını geliştirmek için şarapseverlere farklı ürünler sunan Kavaklıdere Şarapları, gelecek nesillere kalite odaklı üretim yaklaşımı ve tecrübesiyle birlikte sektör liderliğine ulaşmasını sağlayan değerlerini bizlerle paylaşıyor.

Kavaklıdere Şarapları A.Ş, uzman bağ kadrosuyla Türkiye genelinde sahip olduğu bağlarında üzüm türlerini geliştirmekte, unutulmuş asil Anadolu üzüm türlerini gün ışığına çıkarırken, enternasyonel üzümlerini Anadolu yorumuyla sunmakta,

Üretim Direktörümüz Ahu Çamlı Tokgöz, 2001 yılında stajyer ve 2002 yılında aday mühendis olarak çalıştığı sürelerdekindeki iş deneyimleriyle yola çıkarak, şu an tüm ekibi ile birlikte şarap sektörüne birçok katkıda bulunmaktadır.

Kendisinden ve ekibinden birçok deneyim kazanacaksınız. Kariyerinizin henüz başındayken yolunuzu aydınlatmak için sizlerle bilgilerini paylaşacak.

Üretimde Bir Gün

Kasalardan boşaltılan üzümlerin üzüm seçme işlemi yapıldığı anlar

Mevsimlik işçiler, bölgelerden gelen üzümleri üretim alanında boşaltma işlemi yapıyorlar.

Bu işlemler süresince hem eşlik edecek, hem de ilk yöneticilik deneyimini elde edeceksin.

uzman üretim kadrosu ve modern teknolojiyle donatılmış Ankara-Akyurt, Kapadokya-Gülşehir ve Ege-Kemaliye-Pendore Üretim Tesisleri ile yılda 18 milyon litre kapasitesiyle kaliteli şarap üretmektedir.

Kavaklıdere Şarapları yaptığı açıklamada; "Gerçek manada "Butik Üretim" anlayışı ile işimize sahip çıkmaktayız. Butik üretim sadece sınırlı sayıda üretim yapan işletmeler için kullanılan bir tabir değildir.

Butik üretim olarak tanımlanmak için hammaddenin kendisi tarafından üretildiği, kalite odaklı üretim mantığının olması şarttır. Butik üreticinin en aranan özelliği tecrübesi doğrultusunda üretim yapıyor ve müşterisine aracısız olarak ulaşıyor olmasıdır Kavaklıdere Şarapları olarak bu özelliklere uygun üretim yapmaya devam ediyoruz." diye belirtmiştir.

Misyon, Vizyon ve Değerlerimiz

Misyon; Kurulduğumuz günden bu yana, sektöre kazandırdığımız ilklerle sahip olduğumuz kalite liderliğimizi, maddi ve manevi değerlerimizi korumak ve bunları yenileriyle çoğaltmak; "Anadolu Şarapları" adıyla sorumluluğunu taşıdığımız zengin mirası, dünyaya tanıtmak ve hak ettiği değerlerle buluşturmaktır.

Vizyon, ürün kalitesini, marka güvenilirliğini ve müşteri memnuniyetini köklü geçmişimizden gelen tecrübemiz ve çalışanlarımızın kattığı değer ile sürekli arttırmak ve Türkiye'deki şarap ve şarapçılık kültürünü geliştirmektir.

Kavaklıdere Şarapları olarak, 2007 yılından itibaren ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi sertifikası, 2017 yılından itibaren ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu sertifikası ve 2018 yılından itibaren FSSC 22000 Uluslararası Gıda Güvenliği sertifikasına sahibiz. Avrupa Birliği ülkelerine ihracat analiz yetkisine sahip Türkiye'nin sayılı laboratuvarlarından biriyiz .

Anadolu üzümlerinin ve Anadolu toprağının değerini bilmek ve sahip çıkmak. Şarabın anavatanı olan bu topraklarda üretim yapmaktan ve Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Narince gibi bugünün popüler üzümlerinin yok olmaktan kurtulmasında çabalarımızı çok önemsiyoruz.

Tamamen doğaya bağlı olan üzümün tek hammadde olduğu şarap üretiminde "kurumsal" olmak imkansız olsa da Kavaklıdere Şarapları, 92 yıldır tüm konsantrasyonunu bu işe vererek en önemli değer olan "tecrübeye" sahiptir.

Bu değer sayesinde hep daha iyiyi başarmak yolunda ilerliyoruz. 92 yılın kazandırdığı tecrübe ile tüketicinin gözünde güven duyulan marka olmaya devam ediyoruz.

Daima "Daha iyisini yapabiliriz" felsefesi ile ilerlemekteyiz. Üzüm cinsleri istediğimiz kalitede olmadığında rekolte atlamayı tercih edip, kalitemizden asla ödün vermeden çok daha iyilerini yapmak için 2009 yılından beri tüm bağlarımızda «İyi Tarım Uygulamaları» yapılmakta, Tarım ve Orman Bakanlığı ve özel bir denetçi kuruluş tarafından denetlenmektedir.

Üretim Direktörlüğümüzde çalışan mühendislerimiz ve tüm laboratuvar çalışanlarımız okul stajlarını Kavaklıdere'de tamamlayıp kariyer yolculuklarını Kavaklıdere'de devam ettirdiler.

Staj Boyunca Seni Bekleyenler

Sabah seni uygun servis noktasından alıp 08:00'de hep beraber fabrikada olacağız. Sisteme kartlarımızı okuttuktan sonra çalışma alanlarımıza dağılıp işbaşı yapacağız.

Kav ve Laboratuvarda çeşitli deneyimler edinecek ve kariyer yolcuğunda önemli bilgiler öğreneceksin. Stajın boyunca prosesin devamı için hangi analizlerin nasıl yapıldığını öğrenmekle kalmayıp akredite bir laboratuvarın işletilmesi hakkında da deneyim kazanacaksın.

Okulda teorisini öğrendiğin fakat çok az pratik yapabildiğin deneyleri başından sonuna kadar kendi başına yapabilme fırsatın olacak. Okulda yakından inceleme fırsatı bulamadığın enstrümantal cihazlarla çalışma fırsatı yakalayacaksın.

Her şeyin bedeli olduğu gibi, bilgi edinmenin de bir bedeli var, günler yoğun, bol koşturmacalı ve bazen stresli geçecek. Hafta sonu da fabrikada olacak, gerektiğinde uzun saatler ayakta çalışacak, çok yorulacaksın.

Yaptığın işin sonuçlarını görmeye başladıkça keyif alacak ve yorgunluğunu unutacaksın. Devamında ise birçok deneyim yaşayarak işinde çok hızlı ilerleyebileceksin. Çünkü aynı zamanda birçok sorumluluğun da olacak.

Tüm aşamalarında beraberiz

Günlük gelen kamyonlardan üzümler boşaltılırken mevsimlik işçilerin sorumluluğu senin olacak. Onların yöneticisi olarak takip edecek, daha verimli çalışmaları için elinden geleni yapacaksın.

Gerektiğinde onlarla birlikte üzüm ayıklayacak, üretim alanında tüm aşamalarda tek tek var olacaksın.

Laboratuvar Bölümünde Seni Neler Bekliyor?

Stajın boyunca prosesin devamı için hangi analizlerin nasıl yapıldığını öğrenmekle kalmayıp, akredite bir laboratuvarın işletilmesi hakkında da deneyim kazanacaksın

Okulda teorisini öğrendiğin fakat çok az pratik yapabildiğin deneyleri başından sonuna kadar kendi başına yapabilme fırsatın olacak.

Okulda yakından inceleme fırsatı bulamadığın enstrümantal cihazlarla çalışma fırsatı yakalayacaksın.

Kavaklıdere Bir Çok İlke İmzasını Attı

Türkiye'nin ilk şarap üreticisi Kavaklıdere aynı zamanda pek çok ilk üretim gerçekleştirdi

Türkiye'de üretilen ilk köpüren roze şarap; Pembe Köpük, ilk port yöntemi ile üretilen portifiye şarap; Tatlı Sert,ilk monosepaj Kalecik Karası, Boğazkere, Öküzgözü, Narince Kavaklıdere Prestige serisi, Türkiye'de üretilen ilk yarı-tatlı roze şarap; Rosato, ilk doğal köpüren şarap; Altın Köpük gibi birçok ilk sayılabilir.

Kalite Odaklı Üretim

Fidancılıktan başlayıp, bağ çalışmalarında sürdürülen kalite odaklı üretim prensibini kavlarımızda da benimsiyoruz.

Piyasa talebini en uygun şekilde karşılamaya çalışıyor ve ürün kalitesinden ödün vermeyerek üretim yapıyoruz.

Her değişen rekoltede aynı standardı ve kaliteyi yakalamak için çalışıyor, aksi durumlarda rekolte atlamayı seçiyoruz.

Türkiye Şarap Sektörü'ne her alanda kalifiye sektör çalışanı yetiştiren Kavaklıdere Şarapları yılların kazandırdığı tecrübelerini ve bilgisini kendi bünyesinde yetiştirdiği çalışanlarına aktarıyor.

Bu değerli "know how" dünyanın en önemli önologları (şarap bilimcisi) ile çalışmakta olduğumuzdan daha da değerli bir hal alıyor. Uzun yıllardır çalıştığımız danışmanımız Stephane Derenencourt 2013 yılında "Dünyanın en etkili 10 önoloğundan biri seçilmiştir.

Ankara, Ege ve Kapadokya'da yer alan 3 kavımız da kaliteli şarap üretim felsefemize uygun olarak tasarlanmıştır.

Bağlarımızın yanı başında yer alan Ege'deki Pendore ve Kapadokya'daki Cotes d'Avanos kavlarımızda "Chateau Tarzı" üretim yapılmaktadır.

Manisa ve Nevşehir'deki kavlarımız pompa kullanımı olmadan, üzümlerin tanklara alınmasını sağlayan ve üzümü hırpalamayan "gravite" sistemiyle donatılmıştır.

Böylelikle bağlarımızda üzüm yetiştirirken gösterdiğimiz özeni, şarap severlerimizin kadehlerine taşımaktayız.

KAVAKLIDERE®
ŞARAPLARI A.Ş.

Size birkaç tavsiyemiz var; Öncelikle işe gelirken rahat ve kapalı ayakkabı giymelisiniz. Üretim alanında çalışanlar için ayrıca bir iş kıyafeti sağlayacağız.

Akyurt, Nevşehir veya Pendore'de her nerde olursa olsun, 2022 rekoltesine sağlayacağınız emekleriniz, katkılarınız için şimdiden teşekkür ederiz.

aramıza hoş geldiniz

En güzel bağlara

1929'dan beri