

ticari havayolu pilotluğu

“Pilotluk mesleğini uzun yıllar yapabilmenin sırrı, tempoya ayak uydurabilmekte gizlidir.”



Koray Aral (İşletme 2001), Türk Hava Yolları'nda ikinci pilot. Kariyer rotasını bir anda gökyüzüne çevirerek pilot olmaya karar veren Aral ile uçma sevdasını konuştuk.

Havacılığa ne zaman merak sardınız?

Bir gün televizyon izlerken yamaç paraşütleriyle ilgili bir habere rastladım. Kuşlar gibi uçmanın neye benzediğini çok merak ettim ve bir gün bunu öğreneceğime dair kendime söz verdim. Aslında küçüklükten beri uçaklara ve uzaya merakım hep vardı; ama o aralar bunu ulaşılabilir bir hedef olarak görememiştim. Yıllar sonra, Bilkent'teyken, kampüste yamaç paraşütü eğitimlerinden bahseden bir duyuru gördüm. Havacılık Kulübü'ne üye olup kursa başladım ve o günden sonra hayatım değişti. Havanın güzel olduğu her gün uçuşa gitmeye can atıyordum. Kötü havalarda, karlara bata çıka uçmaya gittiğimiz günleri de hatırlarım. Aklımda yamaç paraşütü ilk sıradaydı. Sonra diğer havacılık dallarını denemek istiyordum: serbest paraşüt, yelken kanat, planör...

Mezun olduktan sonra neler yaptınız?

İşletme Fakültesi'nden daha mezun olmadan havacılık hedeflerime ulaşabileceğim maddi ve manevi desteği sağlayabilecek bir iş arayışına girdim; çünkü benim için en önemli şey uçmaktı. Uluslararası bir şirket, insan kaynakları danışmanlığı konusunda tanıtım yapmak için kampüse gelmişti. Tanıtımdan sonra yanlarına gittiğimde



ilk sorum ne kadar çalıştıkları oldu. İlk bakışta itici gelebilecek bu soruyu neden sorduğumu merak ettiler; ben de uçmaya vakit ayırmak istediğimi söyledim. Cevabım karşısında etkilenmiş olmalılar ki beni aradılar. Meğer o dönem dinamik ve risk alabilen bir profil arıyorlarmış. Orada insan kaynakları danışman yardımcısı olarak 9 ay görev yaptım. Askerlik sonrası yine insan kaynakları ve pazarlama üzerine çalıştım. Bu arada hafta sonları ve izinlerimde sürekli şehir dışındaki uçuş yerlerine gidiyordum. Bir gün önce 3.000 metrelerde bulutların arasında süzülürken ertesi sabah masamdaki kurumsal kimliğime bürünüyordum. Ardından Philip Morris'e transfer oldum; satış temsilciliği, bölge ve zincir mağazalar yöneticiliği derken süratle yükseldim. Bu arada yamaç paraşütüne devam ediyordum. Kurum içi eğitimlerde imaj danışmanlığından mesleki eğitimlere, proje yönetiminden kendinizi tanıtmaya yönelik çalışmalara birçok alanda bilgiler veriliyordu. İşte o eğitim dönemlerinde kendimi, yeteneklerimi ve hayallerimi sorgulama fırsatı buldum. Bir şeylerin değişimi müjdelediğini hissediyordum.

Pilotluğa geçişiniz nasıl oldu?

Philip Morris'teki 6 yılımın son 2'sinde beni hava kolundan sorumlu yönetici pozisyonuna getirdiler. Güzel bir tesadüftür ki sorumluluk alanım büyük havalimanları ve uçak içindeki satışlar olmuştur. Neredeyse haftanın her günü uçuyordum. Çok yoğun bir iş programı olmasına rağmen beni çeken bir şeyler vardı bu uçuşlarda. Şöyle hissetmeye başlamıştım: Benim yerim yolcu koltuğu değil, kokpit! Bir gün bu uçuşların birinde, yamaç paraşütü yaptığım ekipten

bir arkadaşşıma, üzerinde pilot üniformasıyla rastladım. Hemen sorularımı sıraladım; o da yapmam gerekenleri anlattı. Yoksa zaman mı kaybetmişim o güne kadar? Bende ve çevremde bazı şeyler değişmişti; oysa ben farkına varamamıştım.

Değiştiğini söylediğiniz o şeyler neydi?

Türkiye'de havacılık sektörü atağa kalkmış, kaliteli sivil pilot ihtiyacı artmıştı. Birçok uçuş okulu kurulmuş, havacılığa gönül veren veya pilotluğu meslek edinmek isteyen çok sayıda genç bu kurslara katılmıştı. Tüm bunlar olurken ben işimde yükselmeyi, daha çok para kazanmayı ve kimbilir daha sonra bir uçak almayı hayal ediyordum! Para biriktirip özel pilot sertifikası (Private Pilot License - PPL) alırım diye düşünüyordum. Arkadaşıma anlattıklarına göre bazı havayolu şirketleri kendi pilotlarını eğitmek üzere kurslar açıyordu. Başka bir arkadaşşıma Antalya merkezli bir havayolu şirketinde uçtuğunu da öğrenince tam anlamıyla uyanmıştım. O arada Antalya'daki şirketin pilot adayı alacağını öğrendim. Hemen gerekli hazırlıkları yapmaya başladım; fakat o beklediğim alım hiç gerçekleşmeden iptal oldu. Hiç üzülmedim. Önümde yeni bir ufuk açılmıştı ve artık yola çıkmıştım. Kendi olanaklarımla lisansımı alıp havayollarına başvururum diye düşündüm. Araştırmalarım sonucunda İstanbul'da özel bir uçuş okulunun PPL kursuna başladım.

Bu karar hayatınızı nasıl etkiledi?

İşimde seneler sonucu iyi bir konuma ulaşmıştım; hemen her şeyi bırakıp bilinmeze kanat çırpamak başta kolay gelmedi. Ayrıca,



evliliğimin getirdiği sorumluluklarım vardı. Zaten PPL'in devamında havayolu nakliye pilotu lisansı (**Airline Transport Pilot Licence - ATPL**) almak epey bir bütçe ve zaman gerektiriyordu. Bu yüzden bir yandan şirkete, bir yandan da hafta sonları uçuş eğitimine devam ettim. 2009'da durumum buydu. 160 saat yer dersinin ardından 45 saatlik uçuş derslerine başladık. Süreç çok yavaş ilerliyordu. Hava şartları yüzünden birçok kez uçamadık. Bir yıl böyle geçti. Sonra Türk Hava Yolları (THY) Uçuş Eğitim Akademisi ilan çıkacak diye duydum. Yetiştirilmek üzere ikinci pilot aday aranıyordu; ancak eğitimler hafta içi ve uzun süreliydi. Çok düşündüm. Mevcut sistemimde devam etseydim ATPL almam en az 3-4 yıl alacaktı. Uçuş okulumda o güne kadar aldığım eğitimi ve verdiğim parayı yakıp THY'nin ATPL kursuna başvurdum. O kadar çok başvuran oldu ki yaklaşık 5.000 kişiyi grup grup Almanya'ya gönderdiler. Orada psikomotor, hafıza, konsantrasyon, koordinasyon gibi çeşitli testlere girdik. Yabancı dil, sağlık ve uçuş testleri derken son 50'ye kaldım. Bu arada Philip Morris'e de durumumu anlattım. Anlayışla karşıladılar ve büyük bir incelik yaparak seçilemediğim takdirde geri gelebileceğimi söylediler. Oradan güzel anılarla ayrıldım.

THY Uçuş Eğitim Akademisi'nde aldığınız eğitimden bahseder misiniz?

2010'da sıfırdan uçuş eğitim kursuna başladım. Çoğu şeyi zaten daha önce görmüştüm. Eğitim bir bakıma tekrar oldu benim için. Detaylı bir eğitim aldığımızdan dolayı üniversite yıllarına geri döndüm diyebilirim. Zorlu bir süreçti; ama sevdiğim bir şey olduğu için çalıştım ve başladım. Oğlumun doğduğu gün bile uçtayıdım. Haberi Tekirdağ Çorlu Havalimanı'na inince aldım. İstanbul'a dönüş için fırtınadan dolayı havalanamayınca kara yoluyla doğuma

yetişebildim. Böyle maceralı bir günün anısına adını Bora koyduk.

Yamaç paraşütçülüğünden bugüne kadar belki de çok risk aldım; ama risk almadan hayatınızda bazı aşamaları geçemiyorsunuz. O aşamaların herhangi birinde yaşayacağım bir başarısızlıkla birlikte kayıplarımın büyük olacağını biliyordum; fakat kokpite geçmek için değerdi. Şu an Boeing 737'nin 300'den 900'e kadar tüm tiplerini uçurmaya yetkili ikinci pilotum.

Akademiden sonraki süreç nasıl gelişti? Hemen göreve başladınız mı?

Hayır, tam tersi. Sürekli sınavlar ve testler vardı. 2011'de ATPL'yi alır almaz ikinci pilot adayı olarak yeni bir eğitim aşamasına başladım. Filonun belkemiğini oluşturan Boeing 737 tip eğitiminde yoğun bir şekilde simülâtör dersleri aldık. Simülâtör safhası artık pilot eğitimlerinin vazgeçilmezi. Gerçek bir uçuşun canlandırıldığı simülâtörde genelde acil durumlara yer verilir. Kuyruk kumandası sıkışırsa ne olur, motorlardan birinde arıza olursa ne olur, yangın çıkarsa ne olur... Her şart altında uçabilmeyi ve emniyetle inebilmeyi öğrendik. 85 tonluk bir uçağı tanımak, ona hükmedebilmek zaman alır. Havaçılık bir derya ve sürekli değişim, gelişim halinde. 65 yaşında bir kaptanı düşünün. Emekli olacak denir; ama o, öğrenmeyi hiç bırakmaz. Bazen keşke bu mesleğe daha erken başlamış olsaydım diyorum. Uçuş saati ve tecrübe olarak şimdi daha ileride olabilirdim. Yine de önemli olan hedefimi yakalamış olmam. Kismetse önümde 30 senelik bir uçuş hayatı var.

Yamaç paraşütündeki uçuş hissiyle yolcu uçağındakini karşılaştırır mısınız?

İkisinin de zevki farklı. Yamaç paraşütünde havayı hissetmek, irtifayı anlamak, rüzgârı yüzümde duymak ayrı bir duygu. Havayolu pilotluğunda zevkten çok sorumluluk ağır basar; ama uçuş keyfi hiç yok olmaz. Bir uçuşumda sağ tarafımda güneş batıyor, sol tarafımda ay doğuyordu. Hele o bulut tabakalarından geçmek inanılmazdır: Aşağıda hava kapalı ve yağmurludur; ama bulutun üstüne çıkar çıkmaz güneşten gözleriniz kamaşır. Alpler'den geçmek, Ağrı Dağı'nın üzerinde dolaşmak, çölün ortasındaki Nil Nehri'nin tabiata hayat verişine şahit olmak ... O anları yaşamak paha biçilemez.

Mesleğinizin sizce zor yanları neler?

En kritik noktalardan biri sağlığımıza çok dikkat etmek zorunda olmamız. Ufak bir sorunda bile mesleğimizi yapamayacak duruma gelebiliriz. Dönemsel olarak sıkı sağlık kontrollerine gireriz. Havaçılıkta kurallar belli. Uçuş öncesi ve sırasında sürekli hesap kitap ve takip süreçleri var. Uçuş biter, otele gidip dinlenmeye başlarız, bir bakmışız ki aklımıza bir sonraki uçuş düşmüş. Uçağı A noktasından B noktasına götürmek kolay bir şeymiş gibi görünse de pilotluğun ağır bir iş yükü ve zihinsel hazırlığı var. 195 yolcunun omuzlarımızdaki sorumluluğu da cabası. Bu iş hem bilek hem beyin işi.





Günleriniz nasıl geçiyor? Ailenize yeterince vakit ayırabiliyor musunuz?

Belli kurallarla, kendi planı ve programıyla işleyen, birçok denklemin bir araya geldiği bir sistem mesleği bu. Sabah 8, akşam 5 masa başı düzeninde olmamıza ihtimal yok. Uçuş programımız aylık çıkar. Bugün beni idare edin, ben işe gelemeyeceğim gibi bir durum olamaz. Özel günlerimiz olacaksa bunu çok önceden talep etmeliyiz. Tabii ki sağlık söz konusu olduğunda ya da o gün kendimizi iyi hissetmiyorsak hemen bildirmeliyiz ki yerimize nöbette bekleyen ekipten pilot tahsis edilsin. Sonuçta 7 gün 24 saat devam etmek zorunda olan bir operasyon söz konusu. Uçuş yerlerimiz ve saatlerimiz değişken olduğu için çok düzenli bir hayattan bahsedemeyiz. Mesela İstanbul'dan Ankara'ya, Ankara'dan Antalya'ya, oradan da Tallin'e gidebiliriz. Bir gün Novosibirsk'te -40 dereceyi görüp, bir başka gün Nijerya'nın Ekvator güneşinde yanabiliriz. Günde en fazla 5 bacak (sefer sayısı) uçuş görevi yapabiliriz. 5 bacaklı uçuşlarda ise en az 1 tane pas tabir ettiğimiz, yani arkada yolcu olarak göreve devam ettiğimiz uçuşlardır. Uçtuğumuz saatler normal insanların yaşam düzenine göre ters gelebilir. Pilotluk mesleğini uzun yıllar yapabilmenin sırrı, bu tempoya ayak uydurabilmekte gizlidir. Özellikle yaz aylarında çok yoğun oluyoruz ve doğru orantılı olarak evden de uzak kalıyoruz. İzinli olduğumuz her günü ailemizle birlikte, son saniyesine dek yaşamaya gayret ederiz. Bazen düzenin dışında olmak ayrı bir keyif veriyor. Örneğin, yazın hafta içinde kalabalıklardan arınmış bir İstanbul Boğazı'nda balık tutma lüksünü yaşayabiliyorum. Uçuşların nispeten azaldığı kış aylarında izin kullanıp ılıman iklimli ülkelere kaçtığımız da olur.

En uzak hangi ülkeye görevli uçtunuz? Gittiğiniz ülkeyi gezme şansınız oluyor mu?

Tanzanya'ya 7,5 saat süren bir uçuş görevim olmuştur. Türkiye merkezli rotalarda yabancı ülkelere sık uçuyorum. Saatler denk gelmezse, yani o ülkeye vardığımızda sabahın 3'ünde inip 9-10 saat sonra döneceksem gezemiyorum; ama uygun bir boşluk yakalarsam dışarı çıkmayı, yürümeyi, çarşılarda vakit geçirmeyi, yerel yemekler denemeyi seviyorum. Yine de vaktimi, dönüş uçuşunu da göz önünde bulundurup, genelde dinlenerek geçiririm. Sanılanın aksine çoğu zaman gezdiğimiz tek yer, indığımız havalimanında harici kontrol yaparken uçağın başından kuyruğuna kadar olan 40 metrelik mesafedir.

Anonslar uçuşların vazgeçilmez parçalarından biri. Pilotlar anonslara özel bir önem veriyor mu?

Kokpit anonsları üzerinde çok önemle durulan bir konu. Misafirlerimize düzgün bir diksiyonla Türkçe-İngilizce anons yapmak, onları uçuş ve hava şartları hakkında, hatta üzerinden geçtiğimiz yerler hakkında kısaca bilgilendirmek işimizin vazgeçilmez bir parçası. Sonuçta hizmet sektöründeyiz. İnsanlara baştan sona, her şeyiyle güzel bir uçuş deneyimi sunmak zorundayız ki bir sonraki uçuşlarında yine bizi tercih etsinler. Yolcular, biz pilotların sesini duyunca kendilerini kesinlikle daha güvende hissediyor.

Sektörde başka Bilkentliler ile karşılaşılıyor musunuz?

Bilkent'in Havacılık Kulübü'nden bir arkadaşım, yamaç paraşütçüsü, o da aynı

benim gibi büyük emek verdikten sonra şimdi özel bir havayolunda uçuyor. Akademide birlikte eğitim aldığım Bilgisayar Mühendisliği Bölümü mezunu bir arkadaşım da oldu. Bir keresinde kabin ekibinde bir Bilkentli ile karşılaştım. Yolculardan da tanıdıklar çıkıyor.

Büyük emek verdiğiniz bu yolda Bilkentli olmak size neler sağladı?

Ben Sivas Selçuk Anadolu Lisesi mezunuyum. İlk tercihim Bilkent İşletme'di. Mezuniyetten sonra çalıştığım şirketlerde, Bilkent'te aldığım eğitimin bana kattıklarını her zaman kullandım. Bilkent Üniversitesi'nin bana en büyük katkısı ufukumu açmasıdır. Öğrenimim boyunca hayata farklı açılardan bakma becerisi kazandım. İngilizce'nin üst düzey olması Bilkent sayesinde. Havacılık dili İngilizce olduğu için yabancı dil yetkinliğim beni çoğu zaman öne geçirmiştir. İşletme eğitimimi ise önceki işlerimde çok kullandım. Bilkentlilik, zaten her zaman fark edilen, iş fırsatları yaratan bir kimlik. Üniversitem bana kattığı sosyallik de önemli. Havacılık Kulübü beni gökyüzüyle tanıştırmayı ben bugün burada olamazdım. Kampüsteki sosyal etkinliklerin öğrencilere faydası tartışılmaz: kendilerini keşfetmek, kişisel gelişimde yol almak, yeni arkadaşlar edinmek, bir topluluk içinde çalışmayı öğrenmek... Girişimci olan, insanlarla kolay iletişim kurabilen bireyler mesleklerinde daha hızlı yükseliyor. Bunu birebir yaşadım.

Gelecekle ilgili hedefleriniz neler?

İdeallerim arasında bir yandan aktif uçuculuğa devam ederken, diğer yandan da şirketin idari kısımlarında görev almak var. İşletme kökenli olduğum için bu özelliğimi şirketin yönetim pozisyonlarında kullanabileceğimi düşünüyorum. Uzun vadede yeterli deneyimi ve uçuş saatini kazandıktan sonra eğitim görevlerinde de bulunabilirim. İşimi ve uçağımı çok seviyorum; genç meslektaşlarıma da gelecekte bu sevgiyi aktarmayı isterim. Bir de ileride Boeing 777 ve filoya alınırsa Boeing 787 ile uçmayı düşünüyorum. Uçmayı yeniden öğrenmek için bir süreliğine ara verdim; ama hiç vazgeçmediğim yamaç paraşütüne ve ertelediğim diğer havacılık dallarına da zaman ayırmayı planlıyorum. Çoğu insan emekli olunca bir tekne sahibi olup denize açılmak, balık tutmak ister. O günleri görebilsem, ben o hayalleri kendime ait bir deniz uçağıyla gerçekleştirmek istiyorum.

kahvenin dünyası



“Şeker ihtiyacı hissettirmeyen kahve iyi kahvedir.”

Helvacioğlu Kahve'nin üçüncü kuşak patronu Barış Helvacioğlu (Siyaset Bilimi 2008) ile Türkiye'deki ve dünyadaki kahve kültürünü konuştuk.



İyi bir kahveyi nasıl tanımlarsınız?

İçerken şeker ihtiyacı hissettirmeyen, yanında sizi tatlı bir şeyler tükettirmeyi veya süt katmayı düşündürtmeyen kahve iyi kahvedir. İyi bir kahve, paketini açtığınızdaki kokusunu size içerken de vermelidir.

Kahvenin tarihçesi ne zamana dayanıyor?

Kahvenin doğuşuyla ilgili 800'lü yıllara ait bir hikâyeye vardır. Etiyopya'nın Kaffa yöresinde bir çobanın keçileri kahve ağaçlarını kemirmiş ve keçiler geceleri uyuyamamış. Kahve ağacının ve meyvesinin farkına ilk böyle varılmış, kahve de dünya dillerine Kaffa ismi üzerinden yayılmış. Kahvenin ilk tüketiliş biçimi çekirdeğinin dövülerek toz halinde yenmesiydi. Osmanlı'daki Türk kahvesi ise kahvenin içime uygun ilk yapılış biçimiydi.

Kahve hangi coğrafyalarda yetişir?

Kaliteli kahve arıyorsanız, güney yarımkürede oğlak ve yengeç dönenceleri arasında kalan kuşağa bakacaksınız. Kahve, arabika ve robusta ağaçlarında yetişen bir meyvedir aslında. 2 metre civarındaki bu ağaçlarda yetişen kahve, yetiştiği bölgeye göre lezzetlenir; farklı bölgelerden toplandığı için farklı kavurma ve çekilme dereceleri vardır.

Arabika ve robusta ağaçlarının özellikleri nelerdir?

Arabika, yüksekliği 800-2.000 metre arasında olan dağlık alanlarda veya volkanik yamaçlarda yetişir. Her yağmurlu dönemin ardından çiçek açar ve meyvelerinin olgunlaşması için yaklaşık 9 ay gerekir.

Tipik bir arabika ağacı, bir yılda yaklaşık 5 kg meyve verir ve bu meyvelerden 1 kg kahve çekirdeği elde edilir. Arabika çekirdeklerinden üretilen kahve daha tatlı bir aromaya sahiptir ve robustaya göre daha az kafein içerir. Arabika, dünya kahve üretiminin %70'ini oluşturur. Robusta ise arabikanın tersine düzensiz çiçek açar ve meyvelerinin olgunlaşması için yaklaşık 10-11 ay gerekir. Robustanın yetiştirilmesi çok daha kolay ve ucuzdur.

Türkiye kahveyi nereden ithal ediyor?

Kahve, Türkiye'ye Brezilya'nın çok küçük bir bölgesinden gelir; un gibi ince çekilerek Türk kahvesi adını alır.

Dünyadaki kahve tüketimi ne oranda?

Türkiye'de kahve zincirlerinin çoğalmasıyla kahveye ilgi arttı; ama tüketim sanılanın aksine yüksek değil: 3 günde 1 fincan. Avrupa'da ise bu oran 1 günde 6'ya çıkıyor. Dünyada en çok kahveyi Almanlar tüketir, burada tabii ki filtre kahve ve espressodan söz ediyoruz, sonra İtalyanlar ve Amerikalılar ile Japonlar gelir. Japonya, dünyanın en iyi kahvelerini toplayan ülkedir.

Türkiye'de kahve en çok nerede tüketiliyor?

Antalya'da her şey dâhil sistemiyle çalışan bir otelde yılda ortalama 9 ton filtre kahve ve espresso içilir. Yabancı turistler merak ettikleri için Türk kahvesi de denerler; ama filtre kahve ve espresso alışkanlıklarından pek vazgeçmezler. Orta Doğu'dan gelenler, kıta Avrupa'sına göre daha çok sever Türk

kahvesini. Türkiye'den batıya gidildikçe Türk kahvesinin popülerliği azalır.

İyi bir espresso ve filtre kahvenin formülü nedir?

Filtre kahvenin içiminin kolay ve aromasının yüksek olmasını bekleriz. Güzel bir filtre kahve için Güney Afrika'daki yoğun lezzetler ile Güney Amerika'daki sade lezzeti harmanlamak gerekir. Bu harman size tek bir aroma vermelidir, parçalara bölünmüş tatlar değil. Masadan kalkarken rahat içilemeyecek bir kısmı bırakılan filtre kahveyi çok tercih etmeyiz. Espresso için köpük ve sıcaklık önemlidir. Köpüğünü ve sıcaklığını kaybetmeden 1 veya 2 dakika içinde tüketilmelidir. Pahalı kahve her zaman iyi olacaktır diye bir şey yok, çünkü en büyük firmalar bile en iyi kahveyi %30, diğerlerini %70 kullanır; burada lezzeti yakalamak için üreticinin hüneri devreye girer. Yoksa istediğiniz kadar para harcayın veya yatırım yapın, iyi kahve üretemeyebilirsiniz.

Dünyanın en pahalı kahvesi nereden çıkar?

Jamaika'nın Blue Mountain'i en pahalıdır. Dünya lideri Brezilya'da yılda 54 milyon çuval üretilirken, bu kahveden sadece 30 kamyon çıkar ve çuvaların aksine şarabinkine benzer fiçularla taşınır. En iyisi midir bilemeyiz, ama en pahalıdır. Dünyanın en iyi kahvesinin Kolombiya'da yetiştiği söylenir. Oysa daha az bilinen Kosta Rika'da, Kenya'da veya Tanzanya'da daha iyisi yetişir bence; ama Kolombiya kahvesinin aroması da meşhurdur ve daha önemlisi, reklamını tüm dünyada çok iyi





yaparlar. Örneğin Jim Carrey'nin oynadığı Bruce Almighty filminde bile Kolombiya'nın kahvelerine gönderme vardı. Kolombiya kahvesinin bu denli tutulmasının ana sebebi, 2.000 - 2.500 metrelik dağlarda yetişmesidir.

Kahvenin yetişmesi için gereken iklim koşullarını biraz açabilir miyiz?

Kahve tropikal iklim sever. Kendi kendine büyür. Hasat zamanı haziran ayıdır. Ne kadar yüksekte yetişirse o kadar güzel olur. Kahvenin en büyük düşmanı, zamansız yağmur ve rüzgârdır. 800 metrenin üzerinde çıktıkça kahve ağacına zarar verebilecek bakterilerin ve böceklerin yaşama şansı azalır ve kahve; aromasını, kalitesini ve dolayısıyla muhtemel fiyatını korur. Kahveyi de çiftçiler değil, aracılar satar. Fiyatları provadorlar, yani kahve gurmeleri tadım yaparak oluşturur; dünya kahve piyasası da onların ortalama fiyatları üzerinden New York borsasının belirlediği fiyatlarla işler.

Kahve tadımı nasıl yapılır?

Aynı kahveyi en az 4, en fazla 8 fincana koyarsınız. Kilosu 10 lira olan kahve ile kilosu 100-200 lira olan kahve arasında görünüş olarak hiçbir fark yoktur. Bu nedenle önce kahvelerin üstüne su döküp kokularına bakılır. Kahve kavurulmuştur. Her kahvenin tadına baktıkça aralarda su içmeniz gerekir. Kahveyi tadına baktıktan sonra tükürmelisiniz. Yutarsanız kafein komasına girebilirsiniz; çünkü provadorlar günde yüzlerce, binlerce kahve tatmaktadır. Kahvenin kokusunu içinize ne kadar oksijenle çekip tadarsanız o kadar doğru tat alırsınız.

Provadorlar bir kahvenin nereden geldiğini nasıl anlayabilir?

Dünyada yetişen kahve türlerini çok iyi tanımanız gerekir. Ülkelerin kahvelerini

bulacaksınız, oralara gidip birkaç sene geçireceksiniz. İçtiği espresso veya filtre kahveyi yorumlamayı gurmelik sananlar var. Kahvenin çiğ halinde kalitesini belirleyip üretimi planlayabilmektir gurmelik. Bütün dünyadaki tarlaların kahvelerini bilirim diyemezsiniz tabii ki. Provadorlar genelde bir ülkenin kahvesinde uzmanlaşır; diğerleri hakkında da bilgili olurlar. Afrika kahvelerinin aromaları yüksektir, o tropikal iklimi hissedersiniz. Mesela Tanzanya'nın kahvesi çok konsantredir; hafif kahvelerle karıştırmazsanız içemezsiniz. Etiyopya, çiçek aromalı ve yumuşak içimli kahveleriyle bilinir. Kenya'nın arabikaları inanılmazdır; dünyada belki de bir numaradır. Kenya'nın kahvesini içen, kolay kolay başka bir kahve içemeyebilir; aroması süperdir, karamelize bir lezzet denebilir. Yanardağın eteklerinden geliyorsa biraz külümsü, bazen biraz muzumsu tatlar bırakır damağınızda. Kahve tarlalarının etrafına muz ağaçları dikilmesi yaygın bir yöntemdir. Muz ağaçları, kahveyi rüzgârdan ve ani yağmurlardan korur. Bu arada muz ağacından kahve ağacının köklerine muzun tadı geçer. Kahvede muz aroması hissederseniz bundandır.

Kahve, sizin aile mesleğiniz. Biraz da bu geleneğe ve Barış Helvacıoğlu'nun sektörde söz sahibi bir konum edinmesine paragraf açalım.

Helvacıoğlu, 1926'da dedemin babası tarafından kurulmuş. Toptancılık yapıyormuşuz. Kahve ana ürünlerimizdenmiş. Dedemin döneminde de kahveden vazgeçmemişiz, kendimiz kavurup kendimiz işliyormuşuz. 35-40 yıl önce babamla beraber sadece kahve üretimine geçmişiz. %99 Türk kahvesine odaklıyız. Hem özel marka üretimi yapıyor hem kendi ürünlerimizi satıyoruz.

Ben doğal olarak sürekli kahve ile iç içeydim. Üniversite bitince bütün dünyadan kahve

toplamaya ve kendimi yetiştirmeye, gittiğim ülkelerden veya buradaki marketlerden aldığım kahveleri koklayarak, tadarak bir algı oluşturmaya başladım. Anladım ki bu işte bir sanat var: Dünyanın en iyi kahvesini kötü kavurursanız aromasını kaybetmesine sebep olabilir, tanınmayan bir kahveye onu profesyonelle işleyerek lezzet kazandırabilirsiniz. İşin derinine inmem ise Brezilya seyahatimdir. İnternette araştırma yaparken, Brezilya'da kahve ticaretiyle uğraşan bir Amerikalı ile tanıştım. Onunla ticaret yapmak istiyordum, o da beni kahvenin anavatanı Brezilya'yı görmeden benimle çalışmayacağını söylüyordu. Hemen biletimi aldım; fakat uçağa binince aklımda soru işaretleri belirdi. Hiç tanımadığım biriyle buluşacaktım, Bir de Sao Paulo'ya gidiyordum, suç oranı çok yüksek bir kente. Yanımda oturan yolcu da benzer şeylerden bahsedince panikledim. Uçaktaki görevlilere durumu anlatınca onlar da beni arka tarafta oturan Türk işadamlarıyla tanıştırdılar. İşadamlarımızın telefonlarını aldım, beni rahatlatılar, bir sorunum olursa aramamı söylediler. Sonunda Bob ile buluştuk. Çok sıcakkanlı, 45 yaşlarında bir adamdı. 600 kilometre yol yapıp kahve tarlalarına ulaştık.

Brezilya'da neler yaşadınız?

Bob, 100.000 kişinin yaşayıp neredeyse herkesin kahve ile geçindiği bir yerde kalıyordu. Sokaklarda dünyanın her yerinden insanlar kahve pazarlığı yapıyordu. Yüz binlerce, belki de milyonlarca kahve ağacı doluydu çevremizdeki tarlalar. Önümüzden beş kıtaya kahve taşıyan tırlar geçiyordu. Bob, her sabah beni otelimden alıp fabrikalara götürüyordu. Kahve nasıl yapılır, tohumdan son haline nasıl ulaşır, nasıl kavrulur, lezzeti nasıl anlaşılır... İnanılmaz deneyimler edindim. Girişimcilikim olmasa ne kahve bende bir tutku olurdu ne de böyle bir birikime sahip olabilirdim. Bu girişimci ruhumda, şirketimizde espresso ve filtre kahve üretimine başlatmamda hep Bilken'tin payı var; çünkü cesur kararlar almayı ve bu kararları dünyanın her yerinde uygulayabilme vizyonunu üniversitede edindim. Dünyanın her yerinden gelen hocalardan ders almak ve farklı ülkelerden arkadaşlarla beraber okumak bana uluslararası bir görüş açısı verdi.

Kahve, ağaçtan masamıza nasıl geliyor?

Kahvenin meyvesi ağaçtan yeşil renkte çıkar. Nemlidir. Çekirdeği iki parçadır. İşleme alınca çekirdeğin %20'si gider, ağırlığı azalır, görüntüsü büyür. Eskiden elle toplanırdı, şimdi makinelerle. Türk kahvesi, telve fincanda çöksün diye ince, örneğin pudra şekeri kıvamında çekilir; daha kalın çekersek içinde kahve parçaları yüzer. Espresso ve filtrede bu yöntemi kullanamazsınız. Biraz

daha kalın, dile dokunacak şekilde çekersek espresso, değirmene atılmadan önce daha da kalın çekerseniz filtre kahve olur. Hazır kahveler de bu çekirdeklerle üretilir; fakat ciddi işlemler ve katkı maddeleri görür.

Biraz da üretim aşaması ayrıntısı alabilir miyiz?

Dalından toplanan çiğ kahvenin tadı ve fiyatı belirlenir belirlenmez ithal ederiz; gümrükteki sağlık ve hijyen kontrolleri sonrasında kalitesine göre 60-70 kiloluk çuvallara ayırarak 5 buçuk tonluk kavurma makinesine atar, yetiştigi yere göre 20 ila 40 dakika kavururuz. Kavurma bitince motorlarla soğutma işlemi başlar. Sonra konveyörlerle değirmenlerin üstündeki siloya 0-10 derecede gelir kahve, 200 dereceye kadar yine kavrulur. Değirmenlere Türk kahvesi 100-120, filtre 60-70 derecede iner. Değirmenlerde çekilme işlemi uygulanır. Sonunda silodan paketleme makinelerine aktarılır. Anında paketlenmeli, paket açıldığında hemen kapatılmalıdır; çünkü kahve oksijene bırakıldıkça kalitesini kaybetmeye başlar. Çiğ hali dışında kahve oksijenle temas etmemelidir. Espresso ve filtre kahve paketlerinde bir valf görürseniz, üretim sonrası taze paketleme esnasında oluşan gazın paketi patlatmaması içindir. Teneke kutular daha dayanıklı olduğundan valfsizdir. Türk kahvesi orta kavrulmuş ve ince çekilmiş olduğu için paketinde gaz sıkışması riski yoktur.

Türk kahvesinin kültürümüzün bu denli büyük bir parçası olmasını neye bağlıyorsunuz?

Dünyaya kahveyi yaymış olmamıza 14. yüzyılda ilk kez ateşte kavrulmaya başlanan kahve çekirdekleri, ezildikten sonra kaynatılarak içime sunulmuştur. Kahveyi ilk olarak işleyip içmeye başlayan Yemen'dir.

Kanuni Sultan Süleyman döneminde, 1517'de, Yemen Valisi Özdemir Paşa, Yemen'de içtiği ve çok sevdiği kahveyi İstanbul'a getirmiştir. Kahve, kısa zamanda itibarlı bir içecek olarak saray mutfağında yerini almış ve büyük ilgi görmüştür. Saray görevlileri arasına kahvecibaşı da eklenmiştir. Saraydan konaklara, ardından da evlere giren kahve İstanbul halkının kısa sürede tutkusu olmuş, satın alınan çiğ kahve çekirdekleri tavalarda kavrulup dibeklerde dövülerek cezvelerde pişirilmeye başlanmıştır. 1544'te İstanbul'da ilk kahvehane açılmıştır. 1610'lu yıllarda İstanbul'a gelen Venedikli tacirler, çok sevdikleri kahveyi İtalya'ya taşıdılar. Kahvenin ünü Paris'e 1640'larda, Londra'ya 1650'lerde ulaştı ve oralarda da kahve içilen yerler açılmaya başladı. İkinci Viyana Kuşatması'na Osmanlı erzak olarak kahve de götürmüş, bozgun sonrası kalan çuvallar sayesinde Avusturya'ya kahve kültürü yayılmış, hatta esir düşen yeniçerilerin onlara kahve yapmayı öğrettiği söylenmiştir. İşte böyle bir geçmişten günümüze ulaşan Türk kahvesi, zengin tarihiyle ağırlama kültürümüzün en önemli parçalarından biri olmuştur. Eve gelen değerli misafirlere ikram edilmiş, yanına sohbetler katılmış, keyif alınan onların simgesi olmuştur. Bundandır ki yüzyıllar boyu evlerimizin en güzel köşelerinde korunmuş, en güzel cezvelerle pişirilmiştir.

Cezve yerine kullanılan Türk kahvesi makineleri kolaylık ve lezzet arasında bir gelgit yaratıyor mu?

Türk kahvesi makineleri, kahveyi pişirirken başka işlerle ilgilenebilme avantajı verdiği için kahvemizi dünyada daha çok denenebilecek bir konuma getirebilir ve özellikle işletmelere servis kolaylığı sağlar. Yine de teknoloji, cezvenin yerini kolay kolay tutamaz. İstedığımız o geleneksel deyimle okkalkı kahvenin adresi cezvedir. Gelenek demişken size bir şey daha anlatayım.



Kahvenin yanında bir bardak da su ikram edilir ya, büyüklerimiz o suyu kahveden önce yarım bardak içerlermiş. Kahveyi bitirdikten sonra bardağın diğer yarısında kalan suyu içmezlerse kahve çok güzel olmuş, tadı damağımızda kalmış anlamına gelirmiş. Suyu içerlerse de kahvenin tadını beğenmeyip o tadı suyla götürdüklerini ima ederlermiş.

Son olarak kahvenin sağlık ile ilişkisi hakkındaki görüşlerinizi alabilir miyiz?

Kahvenin konsantrasyonu artırdığını söyleyebiliriz. O yüzden sabah uyanmak için bir alışkanlıktır kahve çoğu insan için. Bu etki espressoda çoktur; çünkü filtre veya Türk kahvesine göre iki kat kafeini vardır. Kahvenin kanser tedavisinde kullanılabileceği yönünde araştırmalar yapılıyor. Kahve içenlerin kalp hastalıklarına yakalanma oranı %20 daha az deniyor. Sonuçta her meyve gibi kahvenin de faydaları mevcut. Kahve ilk ortaya çıktığından bile Etiyopya halkı çekirdekleri un haline getirip bir çeşit ekmek yapıyor, kaynatıp suyunu içerek tıbbi amaçlı kullanılıyor sihirli meyve olarak adlandırılıyordu.





bilkent'ten sonra ...



Başak Tektemur Altay

Moleküler Biyoloji ve Genetik 2007

Başak Tektemur Altay, Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü'nün 2007 mezunlarından. Hollanda merkezli uluslararası biyoteknoloji şirketi KeyGene N.V.'de iş geliştirme ve strateji müdürü.

Bilkent-Tilburg üniversitelerinin çift diploma programı kapsamında Bilkent'ten MBA ve Tilburg'dan uluslararası işletme yüksek lisans diplomalarına sahip olan Altay, ilk kariyer deneyimine adım attığı KeyGene N.V.'de profesyonel hayatını sürdürüyor. İş ortaklarının ihtiyaçlarına şirket teknoloji ve ürünleriyle ne ölçüde çözümler sunabileceğini tespit etmekle yükümlü. Şirket için yeni pazarlar olan Malezya, Endonezya ve Tayland gibi Uzak Doğu ülkelerine yeni ürün ve projeler ulaştırmak, Avrupa ve Amerika pazarında yeni çalışma alanları tespit etmek, teknoloji ve ürün platformlarının finansal değerlemelerini yapmak gibi sorumluluklar taşıyan Altay, yürüttükleri projelere genom dizileme ve profillemeye, gen haritası oluşturma, işaretleyici yardımcı seçim, genom boyu seçim, moleküler mutagenез, biyoinformatik ve biyoistatistik analizler gibi bilimsel başlıkları örnek veriyor. Bu ekseninde bilim insanları, ekip arkadaşları ve üst düzey yöneticilerle yakın çalışıyor, yaptığı analizlerle yönetim kadrosuna önerilerde bulunuyor.

Altay, çalışmalarını biyoteknoloji alanında sürdürmeyi, yenilikçiliğe önem veren bilimsel şirketlerde endüstriye ve topluma yararlı projeler içinde yer almayı ve biyoteknoloji alanında kendisine danışılan bir fikir lideri olmayı hedefliyor. "Moleküler biyoloji ve genetikte çok güçlü bir bilimsel birikime gerek duyulan bir şirketin yönetici kadrosundayım. Elbette iş hayatında çok şey öğreniyorum; ancak almış olduğum eğitim, 10 ay içerisinde 2 kez terfi alarak şu anki yönetici pozisyonuna ulaşmamı sağladı ve işimi keyifle yapıyor olmama zemin yarattı." diyen Altay, MBA sırasında programın sosyal-kültürel komitesine başkanlık da yapmış, MBA Forum 2008 etkinliğinin düzenlenmesinde rol almış.

Başta Hollanda Kraliyet Filarmoni Orkestrası konserleri olmak üzere bale ve opera gibi sanat etkinliklerini kaçırmamaya çalışan Altay, spora, kültür gezilerine, dünya mutfaklarına ve kitaplara da zaman ayırıyor.



Bora Diz

Endüstri Mühendisliği 1996

Schneider Elektrik'te lojistik direktörü olarak görev yapan Bora Diz, 1996 yılında Endüstri Mühendisliği Bölümü'nden diploma almış.

Bora Diz, Schneider Elektrik'in İstanbul'daki bölgesel dağıtım merkezinde bayiler ile iş ortağı firmalara malzeme akışının sağlanması ve şirketin İzmir fabrikasında üretilen ürünlerin yurtdışındaki dağıtım merkezine sevk edilmesi süreçlerini yönetiyor. Mezun olduğundan bu yana çalıştığı Schneider Elektrik bünyesinde 15. yılını dolduran Diz, üretim kontrolörlüğünden SAP servis destek yöneticiliğine, iş geliştirme müdürlüğünden iş mükemmelliği yöneticiliğine uzanan bir özgeçmiş oluşturmuş. Orta Asya ve çevre ülkelerdeki iş ortaklarını portföye eklemenin yanı sıra üretim yerlerini Uzak Doğu'ya kaydırma gibi kısa vadede kariyer hedefleri var.

Diz, Bilkent Üniversitesi'nin, mezunlarını iş dünyasına çok iyi hazırladığı kanısında. "Bir Bilkentli olarak iş hayatına gerçekçi bir bakış açısıyla girdim, bilgilerimi hızla hayata geçirip yaptığım işe yine hızla katkıda bulunmaya başladım. Şirkette aldığım kararlarda her zaman bazı varsayımlarda bulunmam gerekiyor; isabetli varsayımlarım ise kararın başarısını doğrudan etkiliyor. Belki de Bilkent'in bana kattığı en büyük özellik budur." diyor.

İzmir Fen Lisesi Mezunları Derneği kurucu üyesi olan Diz, boş vakitlerinde dil kurslarına gidiyor, amatör fotoğrafçılıkla ilgileniyor, bağlama çalmayı öğreniyor.

Bilgisayar Teknolojisi ve Bilişim Sistemleri Bölümü 2006 mezunu Doğa Tav, kariyerini Kanada'da sürdürüyor.

Doğa Tav, IBM'de performans mühendisliği doğrulama test yazılım geliştiricisi olarak çalışıyor; yazılım sürümlerinde yeni özelliklerin kalitesi ve var olan özelliklerle uyumu, performans testleri, veri analizi, sistem davranışları inceleme, mevcut otomasyon test paketi içine yeni modüller ve komut dosyaları oluşturup güncelleme ve ürün performansı karşılaştırma gibi görevler üstleniyor.

Yüksek lisansını New Brunswick'te tamamlayan Tav, Q1 Labs'de kalite güvenliği mühendisliği de yapmış. Bilkent'te aldığı uygulama odaklı eğitimin iş dünyasında ve lisansüstü çalışmalarında farklı sorumluluklara hızla uyum göstermesini sağladığını düşünüyor. Yaşadığı New Brunswick şehrindeki yazılım geliştirme kulübüne ve diploma aldığı iki üniversitenin de mezun derneklerine üye.

İyi bir film izleyicisi olduğunu söyleyen Tav, zamanının önemli bir bölümünü Türkiye gündemini takip etmeye ayırdığını belirtiyor.



Doğa Tav

Bilgisayar Teknolojisi ve Bilişim Sistemleri 2006



Efe Erdem

İletişim ve Tasarım 2008

Efe Erdem, İletişim ve Tasarım Bölümü 2008 mezunlarından. Türk Telekom'un grup şirketi Sebit Eğitim ve Bilgi Teknolojileri A.Ş.'de video prodüksiyon takım lideri.

Sorumluluk alanları şirketin ihtiyaçlarına en uygun video üretimini bulup başlatmak, gerekli çekim ve kurgularda yer almak, video işlerinin şirket içi ve dışı takımlar arasındaki koordinasyonunu projeler dâhilinde yürütmek olan Efe Erdem, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı çevrimiçi eğitim programındaki video içeriklerinin mobil aygıtlarda çalıştırılması için araştırma-geliştirme çalışmasının yapılması, öğretmenlerin mesleki gelişimi amacıyla hazırlanan portalın yurtiçi ve yurtdışı videolarının hazırlanması, internet üzerinden canlı eğitimler, seminerler ve konferansların yayınlanması gibi güncel projelerde görev alıyor.

Geleceğe dair planlarına ve Bilkent'e uzun bir paragraf açıyor Erdem: "Sebit'in birçok ülkede ofisi var. Bunu kariyerimde bir avantaja çevirerek küresel anlamda büyük video projelerine imza atan firmalar ile daha büyük kitlelere ulaşmayı hedefliyorum. Bilkent'teki derslerde kazandığım bakış açısı ve teknik beceriler işimde bana yol gösteriyor: Videoya nasıl daha farklı anlamlar yükleyebiliriz, ne tarz estetik kaygılarımız olmalı, videoyu eğitimin bir parçası olarak daha etkili nasıl kullanabiliriz, izleyici üzerinde ne yönde etkiler bırakabiliriz... Kampüsteyken Bilkentli Fenerbahçeliler'e üyeydim. Bir toplulukta görev almamama rağmen bölümdeki arkadaşlarımdan bazıları ile kurduğumuz kısa film grubumuzla okul içinde ve dışında hobi amaçlı kısa filmler yapıyorduk; her birimiz hem yönetmen hem senarist ve hem sesçi hem kurgucu olabiliyor ve çok şey öğreniyorduk. Bu ekibin diğer üyeleri şu an İstanbul'da UniMediaWorks adlı tasarım ve prodüksiyon ajansını yönetiyorlar."

Boş zamanlarını seyahat ederek değerlendiren Erdem, Uzak Doğu kültürüne ilgi duyuyor; Tayland ile başladığı gezilerine Vietnam, Kamboçya ve Japonya ile devam etmek istiyor.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nda 5 yıldır görev yapan Elif Örgü Çetin, 2006'da Arkeoloji Bölümü'nü bitirmiş.

Elif Örgü Çetin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün Kurullar Dairesi Başkanlığı'nda kültür ve turizm uzmanı olarak çalışıyor. Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu kapsamındaki taşınmaz kültür varlıkları ve sit alanlarının korunmasına ilişkin her türlü koordinasyon ve inceleme işlemlerini gerçekleştirdiklerini söyleyen Çetin, Kurullar Dairesi Başkanlığı bünyesinde kültür varlıklarını koruma bölge kurulları ve müdürlüklerinin çalışmalarının denetlendiğini belirtiyor.

Çetin'in üniversitemiz hakkındaki görüşleri ise şöyle: "Üniversite hayatım boyunca hep dünya standartlarında bir eğitim aldığımı düşündüm. İş hayatım başladıktan sonra bu yüksek standartların farkına daha da iyi vardım. Bilkent'te aldığım eğitimin beni sadece mesleki anlamda donanımlı konuma getirmedeği, aynı zamanda olayları ve durumları farklı açılardan irdelemeyi ve analiz etmeyi de öğrettiğini gördüm. Üniversitede yaşadığım en zengin deneyimlerden biri de Toplumsal Duyarlılık Projeleri kapsamındaki Gönüllü Eğitim Projesi'dir; çünkü 2000 senesinde proje ilk şekillenmeye başladığında, hem fikir hem de emek bakımından işin içindeki bir avuç insandan biri olarak, başkaları için bir şeyler yaparken sosyal ve bireysel anlamda da gelişim kaydetmiştim."

10 aylık oğluyla zaman geçirmeyi, sinemayı, Avrupa ve dinler tarihi içerikli kitaplar okumayı seven Çetin, kariyerine 2007'den beri çalıştığı bakanlıkta devam ederek ülkemizin arkeolojik zenginliklerinin ve tarihinin korunmasına katkı sağlamayı sürdürmek istiyor.



Elif Örgü Çetin

Arkeoloji 2006



Göktuğ Kara

Uluslararası İlişkiler 1998

Uluslararası İlişkiler Bölümü'nü 1998'de bitiren Göktuğ Kara, 2005'ten bu yana Avrupa Birliği (AB) Türkiye Delegasyonu'nun ulaştırma politikası ve altyapı yatırımları sektör yöneticisi.

Göktuğ Kara, görev tanımını AB ile Türkiye arasında sürdürülen katılım öncesi mali yardım programlarını yönetmek ve ulaştırma sektörünün uyumlaştırma ekseninde AB normlarına uygunluğunu takip etmek şeklinde özetliyor. Ankara - İstanbul hızlı tren hattı, ulaştırma hizmetlerinin engelli vatandaşlarca erişilebilirliği, mesleki yeterlilik, demiryolları reformu, deniz ulaşımında güvenlik, karayolu emniyeti, ulaştırma altyapılarının kentsel ve ulusal bütünleşmesi gibi AB-TR ortak politikaları içerikli çalışmaları kurumda yürüttükleri projelere örnek gösteriyor. Ayrıca ulaştırma sektöründe faaliyet gösteren kamu kuruluşları ve sivil toplum örgütleriyle ulaştırma gündemini izliyor. 2000 - 2005 döneminde BOTAŞ'ta Bakü - Tiflis - Ceyhan ham petrol boru hattı projesinin uluslararası sözleşmeler koordinatörlüğünü üstlenen Kara, uluslararası ilişkiler alanında yüksek lisansını London School of Economics and Political Science'da tamamlamış, doktorasını ise üniversitemizden almış. 10 yıl içerisinde kendisini siyaset arenasında görmek isteyen Kara, gelecekte yerel yönetimlerde doğabilecek görevlere de açık kapı bırakıyor.

Kara, lisanslı bir kaptan; arkadaşlarıyla denize açılmayı çok seviyor. Vaktinin çoğunu eşiyile film izlemeye ve oğluyla oynamaya ayırıyor. "İletişimin fazlasıyla önem kazandığı günümüzde, temasta bulunduğunuz ülkelerin tarihlerini, kültürlerini bilmek ciddi bir avantaj. Bu açıdan bakarsam Bilkent'te aldığım neredeyse bütün dersler işime yaradı. Özellikle Uluslararası Hukuk ve Uluslararası Organizasyonlar derslerinin faydasını gördüm." diyerek Bilkent günlerine dönen Kara, sözlerini şu cümlelerle noktalıyor: "Öğrenci Konseyi'ne delege olarak seçilmiş, bahar şenliği ve çeşitli konserlerin düzenlenmesinde rol almışım. Şimdi dönüp baktığımda bunların iş sonuçlandırma ve insanlarla iletişim kurma konusunda bende bir özgüven oluşturduğunu görüyorum."

Bankacılık ve Finans Bölümü'nden 2003'te diploma alan Hasan Koçak, Eurobank Tekfen'in kadrosunda.

Hasan Koçak, kariyerine Dışbank'ta yönetici adayı olarak başlamış. Garanti Bank International'da kurumsal müşteri temsilciliği, risk yönetimi şirketi Euler Hermes'te satış müdürlüğü yapmış. 2011'den bu yana çalıştığı Eurobank Tekfen'in İstanbul'daki genel müdürlüğünde kurumsal bankacılık global müşteriler yöneticisi. Banka müşterisi firmalarla küresel ve kurumsal ilişkilerinin yönetilmesinden ve bu firmaların finansman ihtiyaçlarının karşılanması ile bankacılık işlemlerinin yürütülmesinden sorumlu.

Koçak'ın Bilkent hakkındaki düşünceleri ise şöyle: "Bankacılık ve finans eğitimindeki olay analizleri ve proje çalışmaları, iş hayatında karşılaştığım durumlarla birebir örtüşüyor ve sorunları daha kolay çözmeme yardımcı oluyor. BİLMED üyesi olmam ve Bilkentli olmak piyasada bana pek çok kapıyı açıyor. Üniversitedeyken Yatırım Kulübü üyesiydim. Öğrenci Çalışma Programı kapsamında kampüsteki çeşitli birimlerde görev de almışım. Üniversite aracılığıyla haberdar olduğum ABD, Almanya, Fransa ve Danimarka'daki gençlik kamplarına da gitmişim. O yaşlarda sosyal etkinliklere katılmak, insan ilişkilerinde güçlenmenize destek oluyor."

Koçak, işten kalan zamanlarını kızı ve ailesiyle geçiriyor. Tiyatroyu yakından takip ediyor ve her sezon yeni oyunlara gitmeye çalışıyor.



Hasan Koçak

Bankacılık ve Finans 2003