



# Bu bir "Defne"yle zeytin ağacının buluşma" hikayesi

İLHAM VEREN GİRİŞİMCİ HİKAYELERİ

**HAZIRLAYAN**  
Mete Tamer Omur  
metetamer@hurryyet.com.tr

**NASIL BAŞARDILAR**

"Hep hayalimde basından sonuna kadar ilgilenebileceğim bir marka yaratmaktı. Bu da bütüncül sağlığa hizmet edecek olan özel bir zeytinyağı markası olmalıydı. Hayallerime kavuştum. Hem de kızımın uğuruyla" diyen Defnelia'nın kurucusu Özden Gözlüklü Saka, yüksek polifenollü zeytinyağının insanların hayatındaki günlük rutinlerinden biri olmasını sağlamak için çalışıyor.

**a** SLINDA girişimciliğin doğasında bir yeniliğe imza atma ya da daha önce hiç kimsenin yapmadığını yapma isteği hep var oldu. İşte bu arayışlar yıllardır birçok girişimin fitilini ateşliyor. Aydınlık Özden Gözlüklü Saka da her ne kadar yaşamdan itibaren aile içinde çalışsa da girişimci ruhunu kendi hikayesini yazdırmış. Kızının alerji problemini yüksek polifenollü zeytinyağıyla atlattığı Saka'ya büyük bir ilham vermiş. Ve ölümsüz ağaca olan borcunu 'Defnelia Olive İdr' kurarak ödeme yoluna gitmiş. Bugün Kuşadası'nda yaşayan ve yüksek polifenollü zeytinyağına daha çok ilgiye ulaşmak adına yoğun bir mücadele veren Özden Gözlüklü Saka ile girişimcilik yolculuğunu konuştuk...

**HER BİRİNİNDE ÇALIŞTI**

1988 Aydın doğumlu Saka'nın kariyer yolculuğu, o zamanki ismi Hakkı Usta ve Oğulları olan, simdiiki adıyla HAUS'ta 5-6 yaşlarında sekreterlik yaparak başlamış. 8-9 yaşlarında annesinin aile şirketinin muhasebe müdürü olmasıyla da ona yardım ederek bu yolculuk devam etmiş. Üretimde CNC tezgahlarını da kullanan Özden Hanım, kendini bildi bileli çalışmış. Öyle ki Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü'nde okurken, tatillerde aile şirketinin muhasebe, satın alma, satış ve pazarlama departmanlarında staj yapmış. Bu stajlar farklı firmalarda da devam etmiş.

**MARKASINI YARATMAK İSTEDİ**

Üniversiteyi bitirdikten sonra İngiltere'deki Sunderland Üniversitesi Londra Kampüsü'nde yüksek lisansını tamamlamış. "Londra'da yaşarken hayır kurumları organizasyonlarında çalıştım. Restoran ve kafelerde garsonluk yaptım. Türkiye'ye döndükten sonra bir süre firmamın İstanbul ofisinde çalıştım. Kariyer basamaklarını birer birer çıktığım HAUS'ta 2015-2021 arasında pazarlama müdürlüğü görevini yürüttüm" diyen Saka'nın tüm bu koşuşturmada içinde ise aklının hep bir köşesinde kendi markasını yaratma isteği varmış.

**GİRİŞİME HAYAT DAMLASI**

Zihninde çeşitli fikirler belirse de karar veremeyen Özden Gözlüklü Saka, bir gün SWOT analizleri yapmış. Ve kendine şu soruyu sormuş: "Ben en çok hangi konu hakkında bilgiliyim, ne yaparsam daha mutlu olurum, keyif alırım?" Yanıt ise ölümsüz ağacın meyvesi zeytin ve onun şifalı zeytinyağı olmuş. Zeytinyağına olan bakış açısının değişmesiyle birlikte bu alanda tadım uzmanı Dr. Cino Galletti'den tadım ve kalite değerlendirmesi konusunda eğitimler almış. İtalya'da dünyanın ilk zeytinyağı tadım okulunda eğitimlerini tamamlamış. 2020'de ise kız Defne'nin alerji problemi ortaya çıkmış. Saka, "Alerji sorunu nu yüksek polifenollü zeytinyağı sayesinde kısa sürede atlattık. Okuduğum bazı makalelerde 554 mg/kg polifenolün 'drop of life', yani 'hayat damlası' kategorisinde olması ve birçok kronik hastalıkları yüksek polifenollü zeytinyağının tedavide destekle çok önemli bir rolü olduğunu görmek zeytinyağına olan inancımı daha da artırdı. Bu doğrultuda daha kaliteli ve polifenolü değeri yüksek zeytinyağı üretimi için erken hasat, soğuk sıkım, oksijenle temas kontrolü gibi parametrelere önem atfetmeye başladım ve sonrasında bu parametreleri sağlayan HAUS yüksek polifenolü üretim hattının yardımıyla Defnelia Olive İdr'imize ulaşmış olduk" diyerek, 2021 yılında Defnelia'nın kurulduğunu paylaşıyor.



Zeytinyağı konusunda aldıkları seviye tadım ve kalite değerlendirme eğitimlerine devam eden Özden Gözlüklü Saka, bir yıl sonrasında yapılacak olan sınavı kazanması halinde uluslararası zeytinyağı tadımcısı unvanını alacak.

**BU SHOT BARDAĞI ZEYTİNYAĞI İÇİN**

TÜKETİCİYİ daha da bilgilendirmek, zeytinyağının değerini daha da fark ettirebilmek için yüksek polifenollü natürel sızma zeytinyağını bir planda tutarak özel bir ürün oluşturmak için yola çıkan Özden Gözlüklü Saka, bunu bir yaşam tarzı olarak benimsemeleri için ürün kutusu içinde 20 ml'lik zeytinyağı shot bardağı sunuyor. İnovasyon kısmı bununla da sınırlı değil. Müşteri ürün kutusuna girer girmez bulduktan QR kodunu telefona okutarak zeytinyağı içinde bulunan asit-peroksid ve polifenol değerlerine ulaşma imkânına sahip oluyor.

ÖZDEN Gözlüklü Saka, markasını Şubat 2021'de kurmasına rağmen, bir yıl olmadan ödülleri almaya başlamış. İlk ödülünü 2021'de Londra Uluslararası Zeytinyağı Kalite Yarışması'nda 'sağlık iddiası ve ambalaj tasarımı' kategorisinde bronz madalya olduğunu

**İKİ YILA YEDİ ÖDÜL SİĞİRDİ**

Özden Gözlüklü Saka, "Markanın hikayesi ve özellikleri kızım Defne ile Latince'de 'zeytin ağacı' anlamına gelen 'ela rin birleşmesinden oluştu" diyor. Uluslararası Zeytinyağı Kalite Yarışması'nda sağlık iddiasında bronz madalya kazandı. Bu yıl da Londra'da yine aynı kategoride gümüş madalya almanın gururu ve mutluluğunu yaşıyoruz."

**FAYDA SAĞLAMAYA DEVAM**



DEFNELIA, yeni bir marka ama kısa sürede tüketimcinin güvenini kazanmış. Özden Gözlüklü Saka, "Amacım bu güveni ve tüketici memnuniyetini sürdürmek. Yüksek polifenollü zeytinyağının insanların hayatındaki günlük rutinlerinden biri olmasını sağlamak. Defnelia markası yüksek polifenollü zeytinyağı üretiminin yanı sıra farklı sağlıklı ürünler konusunda yeniliklerle tüketiciyle fayda sağlamaya devam edecek. Gündemde ihracat da var" diyerek, hedeflerini paylaşıyor.

Zeytinyağı, Özden'in sadece isinin bir parçası değil. Zeytinyağı onun için olumsuzluğu ifade eden zeytin ağacının mucizesi sifa besini ve cennetten bir hediye... Zeytinyağı elde edilirken her sürecine şahit olup hissetmeyi de yaşamaya tutunma sebebi olarak görüyor.



**YERLİ VE YABANCI TURİSTE TADIM**

SATIŞLARININ internet siteleri, seçkin gurme marketler, eczaneler ve sağlık otelleri üzerinden devam ettiğini bildiren Özden Gözlüklü Saka, tüketiciyle buluştuktan önemli bir kanalı ise Belenkuyu Zeytin Sanatı olduğunu söylüyor ve ekliyor: "2008'de Kuşadası-Davutlar'da hayata geçen Belenkuyu, bizim marka kurulduğundan bu yana üretimimizi gerçekleştirdiğimiz zeytinyağı fabrikası. Sonrasında ürünlerimizin satışını mağaza-

larında yapmayı talep ettiler ve böylelikle işbirliğimiz başladı. Mağazada ürün kategorileri konusunda danışmanlık yapıyorum ve Kuşadası'ndaki yerli-yabancı turistler için zeytinyağı tadımları yaptırarak sektörün gelişimine ve tanıtımına katkı sağlama ya çalışıyorum. Belenkuyu'nun hedefi pazan yemek ve salata için zeytinyağı ürünleri. Bunun dışında mağazada sirke çeşitleri, zeytin, yöresel lezzetleri çeren ürünlerin satışı da yapıyor."