



EZGİ'NİN BAHÇESİ

Lezzetinde Akdeniz Van



EZGİ'NİN BAHÇESİ

Adım Ezgi Kaynar. Ezgi'nin Bahçesi marka kurucusuyum. Mersin'in Silifke ilçesinde doğup büyüdüm. Üniversite lisans eğitimimi İTÜ Moleküler Biyoloji ve Genetik alanında tamamladım. Kurumsal çalışma hayatımın devam ettiği süreçte Bahçeşehir Üniversitesi işletme (MBA) programında yüksek lisans eğitimi aldım. Yüksek lisans programım sürecinde marka yönetimi ve pazarlama alanında eğitimler alma şansım oldu. Bir Silifkeli olarak ilçe ticaret odamızın düzenlediği eğitimleri de yakından takip ettim. Silifke Ticaret Odası'nın 2019 yılı Nisan ayında vermiş olduğu e-ticaret eğitimine katıldım. Proje aşamasında olduğum e-ticarete girişimciliğim dönemimde bu eğitim ile yeni işim için yararlı olan birçok bilgi edindim. Yaklaşık on senedir İstanbul'da yaşayan biri olarak büyük şehirlerde katkısız ve doğal lezzetleri bulmanın ne kadar zor olduğunu deneyimlememin yanı sıra son dönemlerde tüm tüketim ürünlerindeki doğallığa yönelim kuracağım işin ana fikri oldu. Aldığım bu eğitimin de bana katkılarıyla birlikte bir kadın girişimci olarak yöremizin doğal ürünlerini ve bahçemizin taze meyvelerini e-ticaret üzerinden tüm Türkiye'yle buluşturmak üzere gerekli prosedürel işlemleri başlattım. Öncelikle e-ticaret satış platformlarında yer alabilmek adına şahıs şirketimi kurdum. Ezgi'nin Bahçesi marka adımı alabilmek için Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulundum. Gerekli tüm koşulları sağladıktan sonra Ezgi'nin Bahçesi olarak ana akım e-ticaret kanalları olan Trendyol, Hepsiburada, N11 ve günümüzün yeni popüler satış kanalı olan Instagram Shopier'de yerimi aldım. Pandemi döneminde e-ticaretin yükselişe geçmesiyle satışlarımı arttırdım.

Ürün çeşitliliğimizi çevremizdeki köylerden ve yaylalardan aldığımız katkısız doğal lezzetlerden oluşturduk. Uzuncaburç'tan kuru üzüm ve yerli taş dövmesi sumak, Keven Yaylası'ndan badem, Atayurt'tan keçiboynuzu meyvesi ve ev yapımı turşu çeşitleri, Balandız Yaylası'ndan Silifke ata tohumu sarı buğday unu gibi yerel, katkısız ve doğal lezzetlerle ürün çeşitliliğimizi arttırdık. Kendi limon bahçelerimizden limon ve tarlamızdan tescilli lezzetimiz Silifke çileği gibi taze meyvelerle bu lezzetlere kolayca ulaşamayan uzak illerde yaşayan insanlarımıza misafir olduk. Turfanda lezzetlerden olan erik ve çağla gibi meyve sezonunun yöremizde erken başlamasını fırsat bilerek bu lezzetleri ne mutlu ki çoğunlukla hamile olan müşterilerimizle buluşturduk. Şu an tasarım aşamasında olan www.ezginbahcesi.com.tr ile de daha büyük kitlelere ulaşma hedefine sahibiz.

Operasyonel sürecimize ilişkin tüm paketleme işlemlerimiz bize ait olan küçük bir depoda yapıp gelen siparişler üzerine 1-3 iş günü içerisinde kargo şirketine teslimatı yapılmaktadır. İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlere gönderilen siparişler ertesi günü müşterilerimize ulaşmaktadır.

Ezgi'nin Bahçesi olarak vizyonumuz; Silifke yöresel lezzetlerini tüm Türkiye'de bilinir kılmaktır. Misyonumuz ise her geçen gün doğallıktan uzaklaştığımız bu dönemde insanlarımızın özlediği doğallıkta ve katkısız lezzetlerimizi Türkiye'nin neresinde olurlarsa olsun onlara en kısa sürede ulaştırmaktır. E-ticaret ve girişimcilik üzerine vermiş olduğu eğitim desteklerinden ötürü Silifke Ticaret Odası'na teşekkürü bir borç bilirim.

Ezgi KAYNAR

