



*Cenk R. Cirginol*



# Cenk R. Girginol

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

Kahve sektörünün en bilinen isimlerinden Cenk R. Girginol kahve sektöründeki 20 yıllık tecrübesi, yazdığı 3 kitap ile üçünde de de "Best of the Best - 30 Years, 1995-2025" ve "Best in the World- Dünyanın En İyisi" başta olmak üzere bir çok uluslararası ödüllere layık görülerek kahve alanında ilkleri başarmıştır. İlk kitabı "Kahve-Toprakdan Fincana" Çin'de Çince olarak yayımlanmakla beraber, Coffee-From the Soil to the Cup ismi ile İngilizce versiyonu Amerika ve Avrupa'da raflarda yerini almıştır.

Bir çok markanın Profesyonel İçecek ve **Kahve Danışmanlığını** yürütmekte, özel kahve harmanları ve reçetelendirmesinden, menü oluşumlarına, personel eğitimlerinden, yıllık denetim, kontrol ve raporlarına, bir markanın oluşumdan büyümesine A'dan Z'ye profesyonel bir yapı olarak uzman ekibi ile birlikte sunmaktadır.

Türk Kahvesi Kültürü ve Araş. Derneği Yönetim Kurulu Üyesi olan Girginol, Televizyon ve Radyo programlarının yanı sıra gerçekleştirdiği Seminer ve Kahve Söyleşileri sayesinde kahve severler ve profesyonellere yönelik içerikler ile kahveyi anlatmaya devam etmektedir.

Girginol, Okan Üniversitesi'nde Öğretim Görevlisi olarak Türkiye'deki ilk ve tek "Kahve Bilimi ve Uygulamaları" dersini vermektedir.





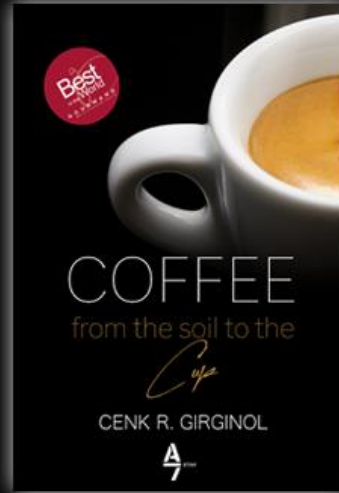
**Kahve -  
Topraktan Fincana**



**Kahve -  
Fincandan Lezzete**



**Ahde Vefa  
Bir Türk Kahvesi Hikayesi**



**Coffee-from the Soil  
to the Cup (İngilizce)**



**KAHVE  
(Çince)**



## Coffee - from The Soil to The Cup

- \* **The Best of The Best** (1995-2025 Son 30 yılın En İyisi)  
*Gourmand World Cookbook Awards*



## Kahve - Topraktan Fincana

- \* **Best in the World** (2017 / Dünya'nın En İyi Kahve Kitabı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*
- \* **Winner** (2017 / Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*
- \* **Book Interior Design** (2018 / Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı)  
*Independent Press Awards (USA)*



## Kahve - Fincandan Lezzete

- \* **Best in the World** (2019 / Dünya'nın En İyi Kahve Kitabı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*
- \* **Winner** (2019 / Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*



## Kahve (Çince - China Light Industry Press)

- \* **Winner Foreign Rights Seller** (2020 / En Başarılı Telif Hakkı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*



## Ahde Vefa - Bir Türk Kahvesi Hikayesi

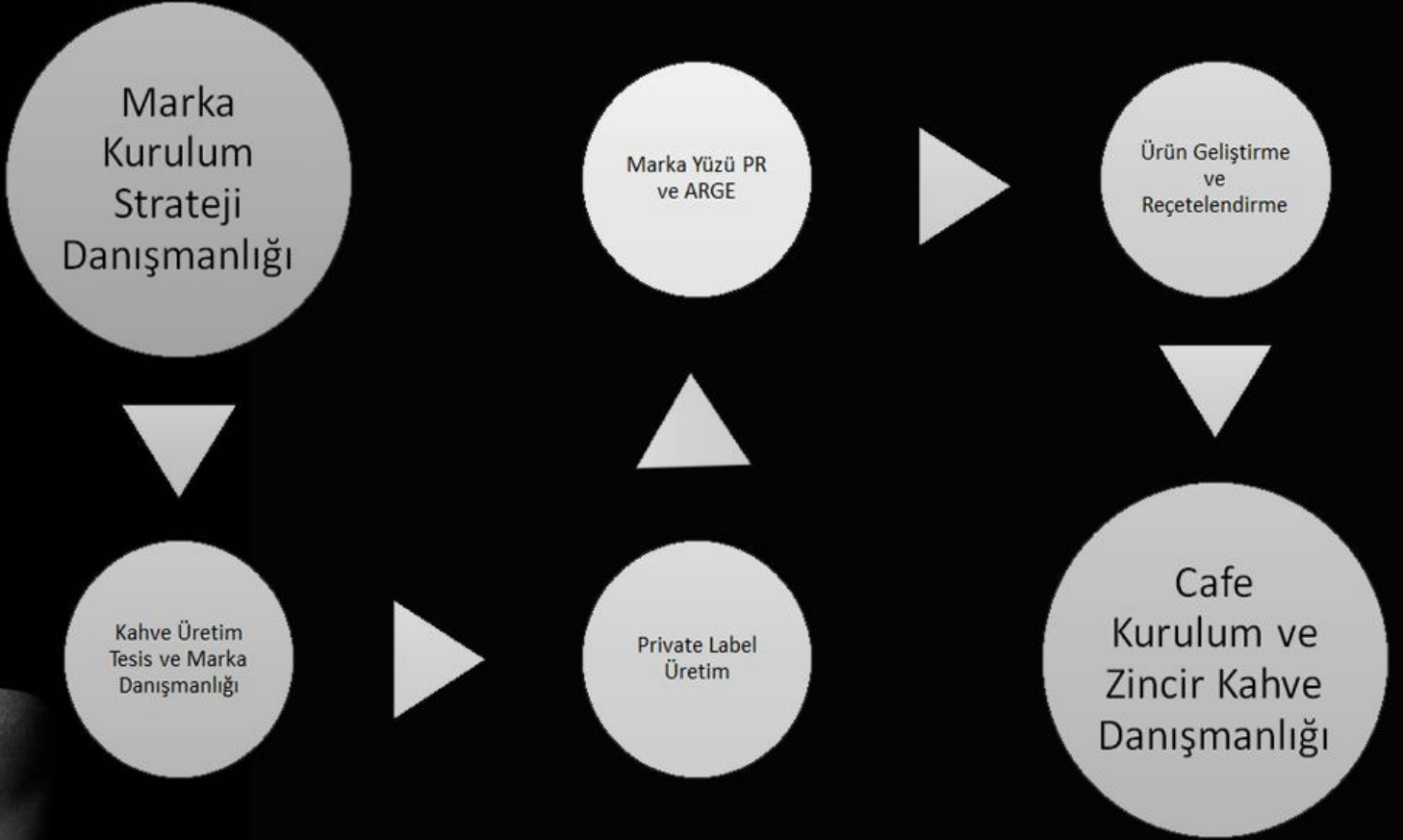
- \* **Best in the World** (2021 / Dünya'nın En İyi Kahve Kitabı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*
- \* **Best in the World** (2021 / Dünya'nın En İyi İllüstrasyon - Hasan Kale)  
*Gourmand World Cookbook Awards*
- \* **Winner** (2021 / Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı)  
*Gourmand World Cookbook Awards*



# PROFESYONEL DANIŞMANLIK

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*



# PROFESYONEL DANIŞMANLIK

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

## Marka Kurulum ve Stratejik Danışmanlık

- \* Kahve markasının Őirket bünyesinde oluşturulması sonrasında; o markanın SKU bazlı ürün gruplarının belirlenmesi, reĀetelerinin oluşturulması, ambalaj paketi dizaynının kontrolü, satıŐ ekibinin satıŐ ve kahve eğitimlerine, ürün geliŐtirmeden marka geliŐim stratejisine kadar tüm yapıyı kapsayan bir programdır.
- \*\* Cafe noktaları için ise; imza ürün belirlenmesi, menü ve reĀetelerin oluşturulması, barista ve tüm personelin eğitimi, envanter, makine ve ekipmanların belirlenmesi ve tedariki, o noktanın aylık ve dönemsel insert/PR aktivite düzenlenmesi ve geliŐim stratejilerini belirleyen bir programdır.
- \*\*\* Her iki tip hizmet yapısı içinde de Sosyal Medya'dan tüm PR aktivitelerine, markanın yönetimi konusunda tam yetkili ünvanı ile hizmet yapısı sözleşme gereği üstlenilen tüm sorumlulukları ile sunulmaktadır.

*Program ve yapı iki tarafın antlaşmasına bağlı dönemsel olabileceği gibi tavsiye edilen ve sistemin belirlenen danışmanlık hizmet süresi 1 (bir) yıldır. Sonrasında yenilenen antlaşma ile marka danıŐmanlıđı devam ettirilmektedir.*

# PROFESYONEL DANIŞMANLIK

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

## Kahve Üretim Tesis ve Marka Danışmanlık

- \* Kahve üretimi için Roastery kurulumu tüm resmi mevzuat takibi ve inŐaat aŐamasından başlayarak tasarlanmasına kadar, tüm makine ve ekipmanın kurulumundan işleyiŐine tüm yapıyı kapsayan bir programdır.
- \*\* Tesis kurulum sonrasında markanın yapısının oluşturulması, kahve kavurma eğitimlerinin verilmesi, Blend reçeteleri SKU oluşumunun tamamlanması, ardından markanın işleyiŐ kontrollerinin yapılması da Tesisin kurulumu sonrasında danışmanlık hizmet yapısı içinde sunulmaktadır.
- \*\*\* Hizmet yapısı içinde de Sosyal Medya'dan tüm PR aktivitelerine, markanın yönetimi konusunda tam yetkili ünvanı ile hizmet yapısı sözleşme gereği üstlenilen tüm sorumlulukları ile sunulmaktadır.

*Program ve yapı iki tarafın antlaşmasına bağlı dönemsel olabileceği gibi tavsiye edilen ve sistemin belirlenen danışmanlık hizmet süresi 1 (bir) yıldır. Sonrasında yenilenen antlaşma ile marka danıŐmanlığı devam ettirilmektedir.*

# PROFESYONEL DANIŞMANLIK

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

## Private Label Üretim

\* Kahve üretimi adına tesis kurulmayan sadece markanın yönetiminin devir alındığı veya hiç bir danışmanlık hizmet yapısında dahi olmayan organizasyonlarda kendi markanız ile üretim yapılmasını kapsamaktadır.

\*\* Kendi markanız etiketi ve ambalajı ile sadece kahve değil diğer üretim çatımız altında yer alan ürün gruplarıyla ister kendinize özel tat oluşturulması isterseniz de hali hazırda kendi Arge'miz ile oluşturduğumuz reçeteler üretilmektedir.

### 1- Kahve

a) Espresso Blends b) Filtre Kahve c) Türk Kahvesi d) Kapsül Kahve

### 2- Gurme Çay

a) Siyah ve Yeşil Yöresel Çaylar b) Aromalı Siyah ve Yeşil Çaylar c) Meyve & Bitki

### 3- Toz Ürün Grubu

a) Sıcak Çikolata b) Chai Latte c) Salep d) Smoothie & Frappe

## Ürün Geliştirme - Reçetelendirme & ARGE

- \* Gerek kahve markalarının gerekse de kahve makine markalarının ürün geliŐtirmesi anlamında yapılan araştırma ve geliştirme programıdır.
- \*\* Kahve markalarının yeni ürün lansmanları veya ürünleriyle yayınlayacakları kahve reçetelerinin oluşturulması yapılmaktadır. Kahve makinelerinin ise özellikle üretim anlamında eksiklerinin tespiti, standardizasyonu konusundaki eksikliklerin tanımlanması ve geliştirilmesi ile ilgili teknik ve teorik raporlamaları ve testlerin tamamının yapılması ile katkıyı içerir.
  - a) Olan kahve markasının yeni ürün gamı oluşturulması
  - b) Kahve markasının ürünleri ile hazırlanacak yeni reçete tariflerinin yapılması
  - c) Kahve makinelerinin ArGe'sinde yer alınarak oluşturulması, geliştirilmesi ve eksikliklerin raporlanması
  - d) Cafe noktalarındaki menü çalışmalarını ve menüye eklenecek imza ürünlerin oluşturulması
  - e) Tamamen üretimsel kaynaklı yeni ürün çıkarımı ve marka özel üretim (PL)

PROFESYONEL DANIŞMANLIK

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

## Cafe Kurulum & Zincir Kahve DanıŐmanlıđı

- \* Yeni oluŐturulan marka ile yeni kafe noktasının kurulumu
- \*\* Menüsünden mimari çizim hariç yerleŐimine kadar verilecek hizmet ve danışmanlık yapısı
  - \*\*\* Personel Eğitimleri
- \*\*\*\* Ana merkez Őubenin kurulması ve açılması ile birlikte sistemin oluşturulması, Franchising kurallarının belirlenmesi ve Franchise görüŐmeleri ile olumlu sonuçlanan noktaların eğitimler dahil kurulumu ile iŐletilecek sistem oluŐturulur. Sonrasında kurulacak hiyerarŐı yapı ile ortak bazlı yürütülecek Őube devamlılık, iŐletme ve eğitimlerin kontrolü ve denetlenmesi yapılmaktadır.
- \*\*\*\*\* Halî hazırda var olan kafe noktasının talebi doğrultusunda markanın analizinin yapılması ve belirlenecek stratejik yol haritası ile ilerleme / ŐubeleŐme / nokta yönetim sistemi kurulmakta, yapılacak denetimlerle sürekliliği sağlanmaktadır.i

# PROFESYONEL DANIŞMANLIK

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

## Marka Yüzü & PR

\* Kahve markalarının özellikle sosyal medya üzerinde gerçekleŐtirdikleri kahvenin tarihinden nasıl demleneceğine dair olan tüm yolculuğu ile ilgili video, görsel, bilgi paylaŐımlarının altyapısının hazırlanması ve paylaŐımlarının gerçekleştirilmesidir..

\*\* Gerek kahve makineleri gerekse de kahve markalarının tanıtımlarının yapılmasından oluşan programdır.

- a) Youtube Videoları
- b) Instagram ve Facebook PaylaŐımları ve Videoları
- c) Online Tanıtım ve Eğitimler
- d) Festival & Fuar gibi organizasyonlarda yapılan programlar
- e) TV Reklam ve Programlarında PR Organizasyonu

# SÖYLEŞİ & WORKSHOP

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*

- \* Marka ve Event'lere özel interaktif söyleşi ve kahve atölyeleri yapılmaktadır.
- \*\* Kahvenin uygulanabilir, pratik ipucu bilgileri ile kahvenin nasıl demleneceğine varıncaya dek karşılıklı diyaloglarla keyifli ve bilgilendirici söyleşiler markaya, katılımcılara ve organizasyona değer katmaktadır.
- \*\*\* Atölyeler ise Filtre Kahve, 3. Nesil Demleme Yöntemleri ve Türk Kahvesi alanında uygulamalı ve tadımsal bir aktivite lokasyonunuzda gerçekleştirilmektedir.



# BAZI REFERANSLARIMIZ

**Cenk R. Girginol**

*Kahve Danışmanı & Gastronomi Yazarı  
Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi*



OTONOM COFFEE & ROASTING



*fo food products*



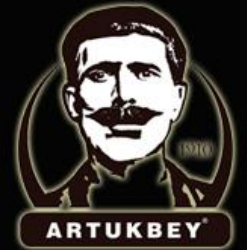
AirportRestaurants



BLOOM  
COFFEE ROASTERY



TURKISH COFFEE  
*Lady*







*Cenk R Girginol*

[www:// cenkgirginol.com](http://www.cenkgirginol.com)



**BLOOM  
COFFEE ROASTERY**

[www:// bloomkahve.com](http://www.bloomkahve.com)



[bilgi@cenkgirginol.com](mailto:bilgi@cenkgirginol.com)



0 554 957 47 87



@cenkgirginol