

BEROEP ONDER DE LOEP

WorkCity bezoekt De Köfte Koning



'MELANGEREN NAAR EEN TOP PRODUCT'

de wereld van de familie Salman

Dat is namelijk wat ze doen, het samenstellen van een super smakelijk gerecht, een eigen variant van de İçli Köfte. Gebaseerd op oma's geheime recept heeft 22 jarige Yavuz Salman een unieke versie van het al eeuwenoude Turkse vleesgerecht op de markt gebracht.

De receptuur is nog steeds in familiebezit en het jonge bedrijf draait nu ook nog voor een deel op de gezamenlijke inspanningen van de familie Salman. Gestart onder de naam van Chef Star Catering presenteert Yavuz zijn gerechten tegenwoordig onder het label van De Köfte Koning.

İÇLİ KÖFTE

LEVANTIJNSE
LEKKERNIJ
UIT HALFWEG



Familie ontwikkelt authentieke 'Salman' Köfte

De ondernemer en zijn beroep

Bij Workcity zijn we niet alleen geïnteresseerd in de drijfveren van de ondernemer maar ook in welke vaardigheden je nodig hebt voor het uitoefenen van het beroep.

Yavuz spreekt over zijn motivatie. Voor jezelf beginnen is voor hem een weloverwogen afweging geweest. Dat hij voor 'iets' voor zichzelf wilde gaan doen stond eigenlijk al wel vast maar voorlopig dan nog wel naast zijn studie Civiele Techniek aan de Hogeschool van Amsterdam (HvA). De keuze om te gaan werken aan een eigen versie van de bekende Turkse gerecht bleek een schot in de roos. Nadat Yavuz de İçli Köfte had voorzien van een 'family twist' ging het snel. Na het testen op meerdere Food Festivals werd een speciale productie machine uit Brazilië aangekocht en op Bogota een bescheiden testruimte betrokken. Samen met zijn broer werkt Yavuz hard aan de verdere ontwikkeling van deze 'spicy' gekruide lekkernij evenals een exclusieve vegetarische variant die binnenkort wordt gelanceerd.

De ondernemer en zijn skills

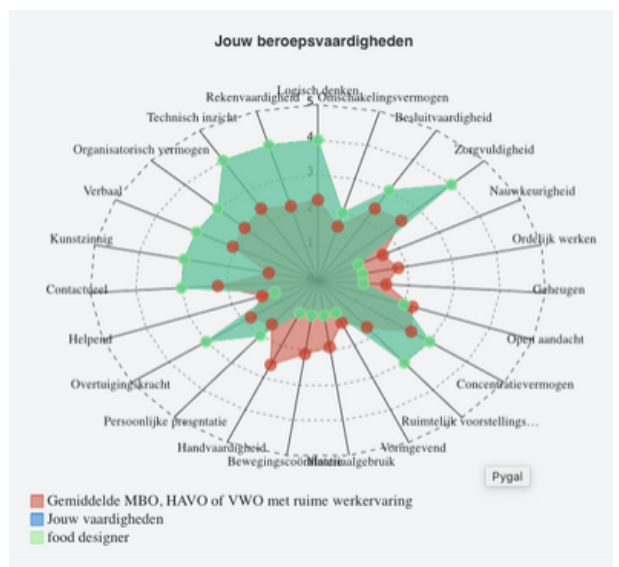
Wat heb je nu precies nodig om succesvol te zijn in een beroep? Welke vaardigheden gebruik je daarvoor nu precies? Het beroep dat Yavuz vertegenwoordigt bestaat eigenlijk uit een mix van vaardigheden en eigenschappen. Via de applicatie WorkMatch hebben we enkele van deze vaardigheden inzichtelijk gemaakt. Omdat er sprake is van het werken aan nieuwe voedingsproducten hebben we specifiek gekeken naar de functie van food engineer en deze vergeleken met een gemiddeld beroepsniveau. In het spindiagram zie je hiervan de uitslag. Benieuwd naar een analyse van jouw skills, gebruik dan eens de [WorkMatch](#) beroepencheck.

Proeven op locatie

Wil je weten hoe de İçli Köfte van de Yavuz smaakt, bezoek dan eens het restaurant Klein Bogota. Je kunt 'm daar live bewonderen en vanzelfsprekend ook proeven!



**"ONTDEK WAT JE
ALLEMAAL NOG
MEER KUNT MET
JOUW TALENT"**



WORKCITY