

Urla'nın Sürdürülebilir Yerel Marka Ailesi: Hiç Urla



Hiç Urla olarak; tüm ilhamımızı **Organik Hiç Zeytin Ormanı**'ndan alan döngüsel ve sürdürülebilir bir yerel marka ailesiyiz.

2010 yılında **Ahmed Elakdar ve Duygu Özerson Elakdar**'ın zeytin tarımı ile başlayan yolculuğu ilk günlerinden beri geleceğe aktarabilecekleri sağlam temellere dayalı; doğaya, insana saygılı, bölgesini yücelten katma değerleri ile fark yaratan bir marka olabilmeyi hedefledi.

Elakdar çifti bugün; Urla'nın en büyük tarımsal alanı olan 2400 dönüm **Organik Hiç Zeytin Ormanı** etrafında yarattıkları döngüsel ve yerel ekonomi modeli ile tarım- gastronomi ve sürdürülebilirliği aynı potada birleştirmenin gururunu yaşıyor.



Marka kurucu ortağı, **Duygu Özerson Elakdar**; ONAOO Profesyonel Zeytinyağı Tadım Uzmanı; ülkemizin önemli tarımsal ve kültürel değeri olan zeytinyağını tüketiciye anlatmak ve kaliteli zeytinyağının tüketimini arttırmak için Urla Cooking Class bünyesinde "Zeytinyağı Okuryazarlığı Eğitimleri" vermeye devam etmektedir.

Hiç Urla Ailesi bünyesinde; **Hiç Lokanta**, **Hiç Zeytinyağı**, **Urla Cooking Class** ve **Hiç Seramik** markalarını barındıran bir ekosistemdir.

www.hicurla.com



hicceramics

hicurla

urlacookingclass

Urla'nın Karbon Yutağı Organik Hiç Zeytin Ormanı



Hiç Zeytin Ormanı, Urla Bademler Köyü sınırları içerisinde tüm ekosistemi korunmuş 2400 dönüm ormanlık alanı içerisinde 1450 dönümü 60.000 zeytin ağacı dikili, tüm yenilebilen yabani bitkileri Organik sertifikalandırılmış, **Urla Yarımadası'nın tek parselde işletilen en büyük gıda ormanıdır.**

Ülkemizde "Doğadan Toplama" yöntemiyle ekonomiye kazandırılan ilk besin ormanı; **Hiç Zeytin Ormanı**. Bu yönüyle; **Sürdürülebilirlik** ve **Yerel Florayı** korumak üzerine kurgulanmış tarıma ve tarıma dayalı ekonomik modellere yenilikçi bir bakış açısı getiren ülkemizdeki ilk modeldir.

Bir ağaç yılda ortalama 22 kilogram karbondioksiti (CO₂) emebilir.
1 kg gıda atığı = 2,5 kg CO₂ salınımına eş değerdir.



Buna göre; Organik tarım prensipleriyle koruma altında tutulan Hiç Zeytin Ormanı yılda 10,7 ton gıda atığının çevreye verdiği zarara eşdeğer oranda 26,8 ton CO₂ yutarak, markanın üretim faaliyetleri ile yaratılan karbon ayak izini fazlasıyla sıfırlamakta ve Urla'nın temiz geleceğini korumaya önemli ve sürdürülebilir bir katkı sağlamaktadır.



Zeytin ağaçlarımızı **%100 Sürdürülebilir yöntemlerle suluyoruz.** Urla Bademler Köyü'nde bulunan Organik Sertifikalı Zeytinyağı işliğimiz-gıda üretim alanımız ve seramik atölyemizde **%100 yeşil güneş enerjisi** kullanarak olumlu çevresel etkimizi arttırıyoruz.

Hiç zeytin Ormanı; Urla ilçesi özelinde **en büyük organik tarım vahası** olması niteliğiyle; bölgemizin doğal flora ve faunasını yoğun şehirleşme baskısına karşı dirençle koruyan bir **doğal tabiat ve yaşam parkıdır.**



Hiç Lokanta Ormandan Tabğa Sürdürülebilir bir Urla Restoranı



Hiç Lokanta; ilk kez 2022 yılında İsviçre Menşeli “Ecocook Sustainable Restaurant Certificate” Sürdürülebilir Restoran Sertifikasına layık görülmüş ülkemizde bu alanda sertifikalı tek restoran olmuştur.



2018 yılında, Urla'nın Tarihi şehir Merkezi: Sanat Sokağı'nda uzun süren bir restorasyon çalışması sonrası kapılarını açan Hiç Lokanta; Urla gastronomisini görünür kılmak ve “Ormandan Tabğa, “Yeni Urla Mutfağı”ni” dünyaya duyurmak için kurulmuştur.

Michelin Guide 2024'te Yeşil Yıldız ve Bib Gourmand ve Gault & Millau 2024 Rehberi En İyi Sürdürülebilir Restoran ve Şapka Ödüllerine layık görülmüştür.



Kuruluşumuzdan beri bizimle olan Şef Ekin Can Kün önderliğindeki Hiç Lokanta Mutfağı titiz ve özverili bir çalışmanın eseridir.



Hiç Lokanta Neden Sürdürülebilir?

- Ürün seçimlerinde çevresel etkilerimizi de göz önünde bulundurarak başta zeytinyağımız ve tüm yenilebilir yabani bitkilerimiz ve bostanımız olmak üzere %60 oranında kendi tarımsal alanımızda yetiştirdiğimiz ve kendi organik sertifikalı üretim tesisimizde işlediğimiz ürünleri kullanıyoruz.
- “Doğadan Toplama” yöntemiyle ekonomiye kazandırılan besin ormanını sofraya yansıtan ilk lokantayız. Bu yönümüzle Sürdürülebilirlik ve Yerel Florayı korumak üzerine kurgulanmış tarıma ve tarıma dayalı ekonomik modellere yenilikçi bir bakış açısı getiriyor ve sürdürülebilirliğe gerçek anlamda sahip çıkıyoruz.
- Yerel tedarikçilerle çalışarak hem yerel kalkınma ya destek oluyor, hem de 60 km yaklaşımı ile karbon ayak izimizi azaltıyoruz.
- Asla tek kullanımlık plastik kullanmıyoruz.
- Su , Elektrik ve Yakıt tüketimimizi ölçüyor ve ileriye dönük azaltma hedefleri koyuyoruz.
- Mutfağımızda asla ithal gıda ürünleri kullanmıyoruz.
- İşlenmiş ürün tedarikimizi minimuma indirdik.

- Tedarikçilerimizin hayvansal ürünlerde **hayvan refahı** ilkelerini dikkate alan, adil ve verimli ticareti destekleyen, ekonomiye etkilerini göz önünde bulunduran, faaliyetlerinde minimum çevresel etki yaratacak şekilde enerji, su, atık yönetimi, ekipman seçimi gibi faktörleri göz önünde bulunduran üreticilerden olmasına özen gösteriyor ya da onları bu yönde ilerleme kaydetmeleri için bilgilendiriyor ve destekliyoruz.
- Hiç Lokanta 160 yıllık tarihi tescilli bir taş binamızın restoran çalışmasından başlayarak kullandığımız **inşaat ve dekorasyon malzemelerinin sürdürülebilirliğine (dayanıklı ve ekolojik inşaat malzemeleri ve geri dönüşüm) büyük önem gösterdik.**
- Yerel tedarikçilerle çalışarak hem yerel kalkınma ya destek oluyor, hem de 60 km yaklaşımı ile karbon ayak izimizi azaltıyoruz.
- Sıfır Atık olmaya özen gösteriyoruz. Analog pişirme teknikleri kullanarak: İşleme, asitte pişirme, fermentasyon, kürlleme, çimlendirme gıda israfını önliyoruz.



- Aldığımız tüm kararlarda **kaynak etkinliği ve verimliliğini** dikkate alan, sorumlu satın almayı ilke edinen, yerel üretim ve tüketimi destekleyen, tüketim sürecinde atık oluşumunu en aza indirmeye hedefleyen işletmeyiz.
- **Sadece zeytinyağı kullanıyoruz.** Çünkü zeytinyağı en sağlıklı yağ. Ama bunun da ötesinde Urla'nın zeytin tarihindeki önemli yerinin farkında ve bunun gururunu yaşayan bir zeytinyağı üreticisi lokanta olarak, mutfağımızda zeytinyağından başka bir yağ kullanmama sorumluluğumuz olduğunu düşünüyoruz.



- Tüm atıklarımızı dönüştüremeyeceğimiz aşamaya gelinceye kadar değerlendiriyor sonrasında ayrıştırıyoruz. Bitkisel atıkları kompostluyor ve Ormanda zeytinlerimizi beslemekte kullanıyoruz.
- Sürdürülebilir Menü uyguluyoruz. Menüümüzde Coğrafi işaretli ürünlere, vegan, vejetaryan ve sağlıklı ürünlere yer veriyor ve **et, şeker ve tuz oranını azaltmak için çalışıyoruz.** Sürdürülebilir balık tedarik ediyoruz.
- Porsiyon boyutlarımızı ayarlayarak atığa dönüşen gıda miktarını azalttık.
- Masa örtüsü ve tek kullanımlık ıslak mendiller kullanmıyoruz.