

Parfümeri Marketler

Mermerle ahşabın modern çizgilerle birleştiği iddialı bir doğallık, ortama ferahlık katan profesyonel aydınlatma, ürünlerin askeri bir düzenle sıralandığı teşhir üniteleri, işine hakim bir ekip... Girişte ekşi-baharatlı peynir kokusu karşılama burayı bir parfümeri sanabilirsiniz. - Ama burası Londra'nın popüler gıda marketi Daylesford Organic. Son iki yılda zincirleşen Daylesford Organic, perakende işinde yeni bir felsefenin öncüleri arasında yer alıyor: "Parfümeri Marketler".

Bu yeni zincire "Parfümeri Market" tanımını yakıştırmamızın sebebi sadece mimari tarzı ve çalışanları değil; perakende sektörünün klasik rekabet değişkenleri olan kalite ve fiyatı aşarak kendini yepyeni bir felsefeyle, gerçek bir ruhla ayrıştırmış olması... Daylesford Organic sattığı

her ürünü kendi tarlalarından ve çiftliklerinden tedarik ediyor. Meyveden sebze, çorbadan peynire, hatta ete kadar herşey organik ve taze. Üretim felsefesinin özünde "sürdürülebilirlik" ilkesi yer alıyor: Doğal kaynakların saflığını ve zenginliğini gelecek nesiller için koruyan metodlarla tarım ve hayvancılık. Daylesford organik sadece yiyecekte değil, hayatın bütününde doğallığı sahiplenen bir duruş sergiliyor. Müşterilerinin kendi bahçelerini yaratmalarını teşvik etmek için sunduğu tohumlar ve küçük el aletleri, doğal kozmetik ve tekstil ürünleri, hatta "ödüllü" yoga dersleri bu duruşun temelini oluşturuyor.

Daylesford Organic bu yıl ilk kez düzenleyeceği "Real Food Festival" ile Birleşik Krallığın en usta gıda zanaatkarlarını 24-27 Nisan tarihlerinde bir araya getiriyor: Geleneksel peynirciler, gizli kalmış küçük şarap üreticileri, elde çikolata yapan aile işletmeleri, yüzlerce yıllık özel et kesim tekniklerini babadan oğula geçirerek yaşatan yetiştiriciler... Taptaze lezzetlerin yanısıra pratik ekmek pişirme kursu ve ilginç tadım fırsatları sunan "Real Food Festival" Birleşik Krallık'ın en büyük açık pazarı olacak. "Ucuz Yiyeceğin Dünyaya Maliyeti Nedir?" konulu tartışma ise yiyecek tercihlerimizin dünyayı şekillendiren etik kararlar olduğunu dile getirecek.

Hızlanan hayat yavaşlığa özlemi besliyor ve "Slow food" felsefesini büyütüyor. Gerçek, doğal ve yerel olanın değeri artıyor. Domatesi hipermarket rafından aceleyle sepete atmak yerine onu toplayan nasırlı ellerden satın almak ve belki de hasatla ilgili sohbet etmek şehirli insanın kalbinde -yüksek fiyatları sorgusuz sualsiz meşrulaştırır- sıcak bir yer buluyor.

