

# Dondurmacıydı restoran zinciri sahibi oldu

Yugoslavya göçmeni Zeynel Bölükbaşı'nın 1925'te Boğaz'da kayıkla yalılara dondurma satarak başladığı esnaflık üçüncü kuşağın ortaklığı ile 22 ticaret zincirine dönüştü.



mişler ve aile mesleği olan dondurmacılıkla geçinmeye başlamışlar. Dondurmayı evde yapıp yaz aylarında önceleri sandalla dolaşarak yalılara satmaya başlamışlar. Kışın da tatlı satıyorlarmış. 1940'larda da İstinye'de esnaf olmuşlar. İstanbul'un en ünlü 'muhallebicilerinden' biri olarak ün kazandılar. Dedemden sonra babam Muslih Bey devam etmiş.

Biz çocukluktan itibaren hep işin içinde olduk. O yüzden de dondurmayı daima geleneksel yöntemlerle üretmeye özen gösterdik. Osmanlı usulüyle devam ediyoruz. Süt, sahlep, şeker ve yumurtadan yapıyoruz. Katkı maddesi nedir tanımıyoruz. Kazandibinde, su muhallebinden, ekmekek kadayfında çok iddialıyız.

1996'da 'Zeynel Çilli' restoran ortaklığını kurduk. Nizamettin İren Bey kendisi sık sık İstanbul'a gelip anne ve babasını ziyaret ederdi. Her geldiğinde de bizim tatlılardan yerdi. Çoğu zaman da Ankara'ya kilolarca kazandibi alıp götürürdü. Kendisi süt, yoğurt, ayran üreten bir fabrika sahibiydi. Bize teklifte bulundu ve 2 Haziran 1996'da Tunus Caddesi'nde ilk ortak restora-

nımızı açtık. Şu an Ankara'da 20 'Zeynel Çilli' restoranımız var. Çilli tarafımız tavuk 'beyaz et' markası. İstanbul'da da büyüyeceğiz. Nişantaşı'nda açıyoruz. 5 tane daha açacağız. 5 yıl içinde İstanbul'da da 20 olacağız. Bugüne kadar kendimiz açıyoruz artık franchising ile devam edeceğiz.

Zeynel Çilli'nin ortağı Nizamettin İren'in ortaklık dışı işleri de hızla gelişiyor. Ankara'da Arolez Ticaret olarak faaliyet gösteren İren, Ankara Sincan OSB'de kurduğu üretim merkezinde 'Dondo' markasıyla dondurma ve krem şanti çeşitleri, tereyağı, 'Fiero' markasıyla da üçü bir arada, toz krema, cappuccino, salep, sıcak çikolata gibi tozlar üretiyor. Yıllık üretim miktarı 4 bin 300 ton civarında olan şirket 2011'de 17 milyon lira ciro yaptı. Arolez, bu yıl 25 milyon lira ciro bekliyor. Şirket, Mısır, Katar, Fas, Filistin'e, ihracatı yapıyor.

Ankara'da süt ve süt ürünleri markası Bir-Tar'ın kurucusu Nizamettin İren, Zeynel Çilli'nin büyüme sürecinde menüleri sürekli yenilediklerini anlatıyor. Geleneksel lezzetleri farklı sunmanın yol-

larını aradıklarını ifade eden İren, bu düşünce doğrultusunda tavuk midye ve kokoreci de menüye eklediklerini söylüyor.

Zeynel ile ortaklıktan bir süre sonra müşterilerden 'Keçke sizde yemek de olsa' şeklindeki gelen ısrarlar üzerine restoran olmaya karar verdiklerini belirtiyor.

Türkiye'nin ilk organik tarım müzesi, Samsun'da açıldı.

Ziraat Yüksek Mühendisi Yalçın Engiz Organik Tarım Müzesi adıyla açılan müze, Kızılırmak Havzası'nda Organik Tarım'ın gelişimi için birçok seminer ve toplantıya da ev sahipliği yapacak. Müzenin açılışı Samsun Büyükşehir Belediye Başkanı Yusuf Ziya Yılmaz tarafından gerçekleştirildi.

Işık Plastik, Plaskolite Inc. ile güç birliği yapıyor. İki şirket, Malatya'da 12 milyon Euro'luk yeni yatırım yapacak ve aylık bin ton kapasiteli dökme akrilik tesisi kuracak. Işık Plastik Genel Müdürü Abdullah Çeker, "Plastik levha üretimi konusunda büyük bilgi birikimine sahip ortağımız, bünyemize önemli know-how transferi sağlayacak" dedi.

Seval BOZKURT

ESKİ Yugoslavya göçmeni Zeynel Bölükbaşı'nın 1925'te Boğaz'da yalılara 'kayıkla dondurma satarak' başladığı esnaflık üçüncü kuşağın 'akıllı ortaklığı' ile 22 restoranlı zincire dönüştü. 'Zeynel Çilli'ler 250 kişilik istihdamda ve 25 milyon lira ciroya ulaştı.

'Başka yerde şubem yoktur' anlayışını aşarak işini büyüten önemli 'esnaf' markalarından biri olan Zeynel Muhallebicisi, 1996'da ortaklık kurarak işi 'Zeynel Çilli Restoran'a çevirdi ve 22 şubeli bir muhallebi-restoran zinciri olmayı başardı. 250 kişilik istihdamda sahip marka,

25 milyon lira ciro yakaladı. Eski Yugoslavya göçmeni Zeynel Bölükbaşı'nın 1925'te İstinye'de yaptığı dondurmaları kayıkla yalılara satarak başladığı iş, 1940'larda esnaflığa terfi etmiş. 1996'da ise işadamı Nizamettin İren'in ortaklık teklifine 'evet' demiş. Ankara'da, Zeynel Çilli restoran 20 şubeye ulaşmış durumda. Zeynel Çilli'de üçüncü kuşak Gürdal Bölükbaşı şöyle anlatıyor 'markaya giden' öyküyü: Zeynel dedemiz Sırp zulmünden kaçan ailesiyle 1900'lerin başlarından 7 yaşında İstanbul'a gelmiş. İstinye'ye yerleş-