



Sadi ÖZDEMİR



Tel: 0212 677 05 02
Faks: 0212 677 03 48
sozdemir@hurriyet.com.tr

Ekobi

Tavuk midye ve kokoreç de var

ANKARA'da süt ve süt ürünleri markası Bir-Tat'ın kurucusu **Nizamettin İren**, Zeynel Çilli'nin büyüme sürecinde menüleri sürekli yenilediklerini anlatıyor. Geleneksel lezzetleri farklı sunmanın yollarını aradıklarını ifade eden İren, bu düşünce doğrultusunda tavuk midye ve kokoreci de menüye eklediklerini söylüyor. Zeynel ile ortaklıktan bir süre sonra müşterilerden "Keske sizde yemek de olsa" şeklinde gelen ısrarlar üzerine restoran olmaya karar verdiklerini belirtiyor.



Dondo ve Fiero ile büyüyor

ZEYNEL Çilli'nin ortağı **Nizamettin İren**'in ortaklık dışı işleri de hızla geliyor. Ankara'da Arolez Ticaret olarak faaliyet gösteren İren, Ankara Sincan OSB'de kurduğu üretim merkezinde 'Dondo' markasıyla dondurma ve krem şanti cesitleri,

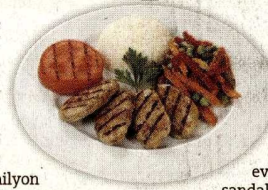
tereyağı, 'Fiero' markasıyla da üçü bir arada, toz krema, cappucino, salep, sıcak çikolata gibi tozlar üretiyor. Yıllık üretim miktarı 4 bin 300 ton civarında olan şirket 2011'de 17 milyon lira ciro yaptı. Arolez, bu yıl 25 milyon lira ciro bekliyor. Şirket, Mısır, Katar, Fas, Filistin'e, ihracat yapıyor.

Kayıpta dondurmadan 22 restorana çıktı

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 istihdama ve 25 milyon lira ciroya ulaştı.



'**B**AŞKA 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-restaurant zinciri olmayı başardı. 250 kişilik istihdama sahip marka, 25 milyon lira ciro yakaladı. Eski Yugoslavya göçmeni Zeynel Bölükbaşı'nın 1925'te İstinye'de yaptığı dondurmacı kayıkla yalılara satarak başladığı iş, 1940'lar'da esnaflığa terfi etmiş. 1996'da ise işadama **Nizamettin İren**'in ortaklık teklifine 'evet' denmiş. Ankara'da, **Zeynel Çilli** restoran 20 şubeye ulaşmış durumda. **Zeynel Çilli**'de üçüncü kuşak **Gürdal Bölükbaşı** şöyle anlatıyor 'markaya giden' öyküyü:



Osmanlı usulü

● Zeynel dedemiz Sırp zulmünden kaçan ailesiyle 1900'lerin başlarından 7 yaşında İstanbul'a gelmiş. İstinye'ye yerleşmişler ve aile mesleği olan dondurmacılıkla geçinmeye başlamışlar. Dondurmayı evde yapıp yaz aylarında önceleri sandalla dolaşarak yalılara satmaya başlamışlar. Kışın da tatl satıyorlarmış. 1940'larda da İstinye'de esnaf olmuşlar. İstanbul'un en ünlü 'muhallebicilerinden' biri olarak ün kazandılar. Dedemden sonra babam Muslih Bey devam etmiş.

Çıraklık yaparak öğrendik

● 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. Kazandıkça, su muhallebisinde, ekmeğe kadayfında çok iddialıyız.

Muhallebiciden restorana

● 1996'da 'Zeynel Çilli' restoran ortaklığımı 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 restoranımızı açtı. 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 açtığımız artık franchising ile devam edeceğiz.