

Dedenin sandalda başladığı işi, restoran zincirine dönüştüler

Çilli
Zeynel

Makedon usulü dondurma ile 1925'te faaliyete geçen Zeynel Çilli, 3'üncü kuşakta restoran zincirine dönüştü. Dede Zeynel Çilli'nin dondurma dükkanı olarak başladığı işi aynı marka ile restoran olarak devam ettiren torunlar,

Ankara ve İstanbul'da 22 şubeye ulaştı. Şirketin genç kuşağının yeni hedefi ise yurtdışına açılmak.

1925 yılında Zeynel Usta'nın Makedonya'da öğrendiği ve süt, şeker, salep, yumurta ile yaptığı dondurmayı sandalda satarak başladığı bu hikayede ilk şube ikinci kuşak tarafından açıldı. Marka, bir süre İstinye'de devam eden faaliyetlerine 3'üncü kuşağın da devreye girmesi ile birlikte Moda, Yeniköy, Caddebostan ve Çiftehavuzlar'daki şubelerini kazandırdı. Bu noktada kırılma noktasının bir aile dostları aracılığı ile oluştuğunu kaydeden şirketin 3'üncü kuşak temsilcisi Gürdal Bölükbaşı, bugün Ankara'da 22 İstanbul'da ise toplam 5 şubeleri bulunduğunu söyledi. Bölükbaşı, bu yıldan sonra İstanbul'da da daha hızlı büyüme hedeflediklerinin altını çizdi.

Franchise ile büyüyecek

Bugün, 25 milyon dolar ciroya sahip olan ve 250 kişinin çalıştığı Zeynel Çilli'nin Ankara Sincan Organize Sanayi Bölgesi ve İstanbul'da Ataşehir'de birer üretim tesisi bulunuyor. Restoranlarda satılan tüm ürünler ve sarf malzemeleri bile bu tesislerden restoranlara gidiyor. Lezzetin ve hizmet kalitesinin aynı standartta olmasına çok önem verdiklerini belirten Bölükbaşı, her gün restoranların ustalar tarafından teftiş edildiğinin altını çizdi. Franchise sistemiyle yayılma niyetleri olduğunu belirten Bölükbaşı, hem ortaklık hem de yurtdışından şube açma konusunda talepler aldıklarının da altını çizdi. Yavaş yavaş, lezzet ve kaliteyi bozmadan büyümek istediklerini ve bu nedenle temkinli davrandıklarını belirtti.