



Yaklaşık bir asırdır katkı maddesi kullanmadan **geleneksel yöntemlerle ürettiği tatlılarını** yurt dışına açmak üzere kolları sıvayan Zeynel Muhallebicisi işe Avrupa ülkeleriyle başlayacak.



GÜRDAL BÖLÜKBAŞI

YALILARIN TARİHİ TATLICISI AB'ye çıkarma yapacak

OSMANLI'NIN geleneksel tatlının bozmadan bugüne taşıyan Zeynel Muhallebicisi'nin temelleri 90 yıl önce Srp zulmünden kaçarak İstanbul'a gelen Zeynel Usta tarafından atılıyor. 1925 yılında Makedonya'dan çıkıp Yeniköy'ye yerleşen Zeynel Bölükbaşı, yaşlara sandalyeyle bakış ve dondurma satarak geçimini sağlıyor. O kadar tutuluyor ki bu dondurmalar, Zeynel Usta kısa zamanda İstanbul hamınefendi ve beyefendilerinin gözdesi oluyor... Bu hikaye bugün üçüncü kuşak Gürdal Bölükbaşı tarafından sürdürülüyor. Dede Zeynel Usta'nın formülünü geleneksel yöntemlerle uygulamaya devam eden Bölükbaşı, Türk tatlılarını ve dondurmalarını yurt dışına açmak üzere kolları sıvadı. Bölükbaşı ile asırlık tatlının hikayesini ve projelerini konuştuk:

» Bir asırdır dedeniz Zeynel Usta'nın formülleriyle tatl ve dondurma üretiyorsunuz. Doğal yani bozulan tatlılar yapıyorsunuz.

Bizim özelliğimiz bu, 'Yemezsen bozulurum' sloganını kullanıyoruz bu yüzden. İçinde katkı maddesi olmayan bu nedenle de çabuk bozulan tatlılar üretiyoruz. Hepsi Osmanlı tatlaları ve Osmanlı Kültüründen türettiğimiz, özel, patenti bize ait olan tatlılar... Dondurmalarımızı da mevsimine göre meyvelerden yapıyoruz, onlar da doğal. Dondurmada sadece meyve, şeker ve süt kullanıyoruz mesela. Dedemin formülünü hiç bozmadık, teknolojiyi



kullanmıyoruz. Kol kuvvetiyle karıştırıyoruz tatlılarımızı. Son zamanlarda et ve özellikle de tavuk ağırlıklı yemeklerimizi de ekledik menümüze.

» Siz tathcılığı mutfağında öğrendiniz tabii...

Çok küçük yaşlardan beri işin içindeyim. Boğaz çocuğu olduğumdan yazları öğlene kadar denize giderdim arkadaşlarımla, öğleden sonra da babamın yanında çalışırdım. Kışın da okuldan sonra dükkanda olurdu. Önce masa silip, bulaşık yıkayarak başladım işe. O günden bu yana da mutfaktan çıkmıyorum.

» Şubeleşme süreci nasıl oldu?

İlk şube İstinye'de açılmış. Standardan sağlanabilmesi için tek şubeyle kahında uzun yıllar. Ta ki Zeynel'in kazandığını tadan ve her gelişinde kilolarca tathıy Ankara'ya götüren Nizamaddin İren'le

yollarımız keşişine kadar. Ankara'nın en büyük süt ve süt ürünleri üreticisi Bir-Tat'ın kurucularından olan İren, Zeynel'in bir şubesini de Ankara'da açma teklifinde bulundu. Anlaşma sağlandı ve Nizamaddin İren 1999 yılında markaya ortak oldu. Böylece Ankara'daki ilk şube açıldı. Büyümek için böyle bir ortaklık gerekiyordu. Şu anda Ankara ve İstanbul'da toplam 22 şubemiz. İstanbul'da Yeniköy ve Nişantaşı şubeleriyle devam ediyoruz. 5 şubeyi açmak üzere şu an çalışıyoruz. İstanbul'da en az 35 şube olacak. Ankara'daki bazı franchise vererek İstanbul'da da yakalamayı planlıyoruz.

» Franchise vererek büyüyeceksiniz. Şartlarınız neler?

20 bin dolar franchise bedelimiz var. Bunun içinde ürünler de var. Dekorasyon standart ve bayiiye ait. 150-180 metrekare arasında yer gerektiriyor. Teras-bahçe şart çünkü. Toplama baktığımızda lokasyona göre değişiklik gösterir ama sıfırdan bir dükkân kurmak metrekare başına 1.500 doları buluyor.

» Ürünler hakkında bilgi verir misiniz?

Geleneksel Osmanlı tatlalarıyla marka olduk. 2013'te 30 milyon TL ciroyu yakaladık. Yıllardır bozmadığımız lezzetler arasında Kazandibi, Tavuk Göğüsü, Profiterol, Sütlaç, Muhallebl gibi klasikler yer alıyor. Ayrıca kedi dili, krokan ve çikolata soslu 'Lezzet Sefası', 'Kadayıflı Muhallebl', orman meyveleri ve süzme yoğurttan yaptığımız 'Süt Pembe', Limonlu Pelte gibi özel, patenti bize ait olan tatlılar da var. Tatlı çeşidimiz mevsime göre artıyor ama standart sayı için 15 çeşit tatlımız var diyebiliriz. Yine mevsime göre farklılık gösteren 18 farklı dondurma çeşidimiz de var.

» Yurt dışı var mı planlarda?

Yurt dışından özellikle de Türkler'in yaşadığı Avrupa şehirlerinden ve Ortadoğu'dan talep geliyor. Ortadoğu daha uzun bir süreç oradaki kargaşadan dolayı ama Avrupa'ya gitmeyi düşünüyoruz. O bölgeleri bilen ortaklarla gitmemiz lazım. Mesela salep kullanıyoruz biz dondurmada, bunu onlara anlatmamız lazım. Baldo pirinç kullanıyoruz onu yurt dışında temin sıkıntısı olabilir, mevzuata uymak lazım, araştırmalarımız sürüyor. Üretim yapacağımız için orada biraz temkinli yürüyoruz.

HÂLÂ PİRNCİ TAS DEĞİRMENDE ÇEKİYORUZ

GELENEKSEL yöntemlerle üretim yapıyoruz. Pirinci tas değirmende çekiyoruz. Tatlıları, bakır kazanlarda pişiriyoruz. İnsan emeğiyle karıştırıyoruz. Meyveyi sebzeyle göbrek alıyoruz. Hiç bir katkı maddesini kullanmıyoruz. Böyle olunca da katkı maddelerinden, yapay tatlandırıcılardan kaçınıyoruz. Böyle kafamız çok rahat. Son zamanlarda müşteriden gelen talep doğrultusunda tatlımın yanı sıra yemek de dahil ettik menümüze.



ZENCEFİLLİ-NARLI DONDURMA BİLE YAPTIK

YEMEK yapmayı çok severim. Osmanlı mutfağını inceleyip, yeni bir tatlık çıkarabilir miyiz diye Ar-Ge çalışmaları yapıyoruz. Var olan ürünleri geliştirdiğimizde ve onlarla az da olsa oynadığımızda o zaman müşteri bu gelişmeleri izliyor. Bazen bir hurma görüyoruz ertesi gün bunu deniyoruz. Mesela bizden zencefilli-narlı dondurma talep eden bir pastane oldu, onu yaptık gönderdik o işletmeye. Zencefilli-limonlu İsteyen oldu ona da yaptık. Disarıdan gelen taleplere de cevap veriyoruz.

SANDALLA DONDURMA SATIŞI

1925'te Zeynel Bölükbaşı, Srp zulmünden kaçarak Makedonya'dan İstanbul'a geliyor. O dönemde bazıları orada kalıyor ama bazıları kendilerini, çocuklarına yeni bir hayat kurmak için evlerini terk ediyor. Dedem Zeynel Usta da kendine Yeniköy'ü seçiyor. Sandalye Bogaz'da yaşlılara babam Muslih Bölükbaşı ile balık sat-

maya başlıyor. Müşterileri arasında yalılarda oturanlar da var. Bir müşteri kitlesi oluşturuyor ve süt, şeker, salep, yumurta ile yaptığı dondurmayı da ürün gamına ekliyor. Bu da çok tutuluyor. Herkes Zeynel Usta'yı bekler oluyor. İşin içine doğal formüllü Osmanlı tatluları da giriyor. Markanın temelleri bu şekilde atılıyor.



Muslih Bölükbaşı

ANKARALI ORTAKTAN 'DONDO' VE 'FİERO'

ZEYNEL'İN şubeleşmesine ciddi katkı sağlayan Nizamaddin İren, bir yandan da Ankara'da Arolez Ticaret olarak faaliyetini sürdürüyor. Ankara Sincan Organize Sanayi Bölgesi'ndeki üretim tesislerinde 'Dondo' markasıyla dondurma, krem şanti ve tereyağı üretimi gerçekleştiriyor. Ayrıca 'Fiero' markasıyla üçü birarada, toz krema, cappuccino, salep, sıcak çikolata gibi toz içecek üreten şirket, bugün hamur kabartma tozundan kahve üretimine kadar farklı ürünün imalatını da gerçekleştiriyor.