

# Kalite ve Lezzetini 90 yıldır koruyan bir girişimcilik örneği



# Yurt dışına da açılmayı düşünüyorlar

Türk tatlılarını ve dondurularını yurt dışına taşımak üzere de kolları sıvadıklarını ifade eden şirket ortaklarından Nizamettin İren, özellikle Türkiye'de yaşadığı Avrupa şehirlerinden ve Ortadoğu'dan yoğun talep aldıklarını, ancak Avrupa'ya öncelik vereceklerini belirten İren, "Geleneksel Osmanlı tatlılarıyla marka olduk. Yıllardır bozmadığımız lezzetler arasında Kazandibi, Tavuk Göğüsü, Profiterol, Sütlüç, Muhallebi gibi klasikler yer alıyor. Ayrıca kedi dili, krokan ve çikolata

soslu 'Lezzet Sefası', 'Kadayıflı Muhallebi', orman meyveleri ve süzme yoğurttan yaptığımız 'Süt Pembe', Limonlu Pelte gibi patenti bize ait olan özel tatlılar da var. Tatlı çeşitimiz mevsime göre artıyor ama standart 15 çeşitlerimiz var diyebiliriz. Yine mevsime göre farklılık gösteren 18 farklı dondurma çeşitimiz var. Ar-Ge çalışmalarına önem veriyoruz. Mesela bizden zencefilli-narlı dondurma talep eden bir pastane oldu, onu yaptık. Zencefilli-limonlu isteyen oldu, ona da yaptık. Beğenildiğini öğrendik ve mutlu olduk. Şubelerimizin dışından gelen taleplere de cevap verebilecek kapasiteye sahibiz. Franchise yatırımcılarına bizimle de görüşmelerini tavsiye ederiz" dedi.



Zeynel Usta, dondurmalarıyla, İstanbul hanımefendi ve beyefendilerinin gözdesi olmasa da, Simidiler ise bu hikayeye üçüncü kuşak Gürdal Bölükbaşı tarafından sürdürülüyor.



# ZEYNEL MUHALLEBİCİSİ

**T**emelleri 1925 yılında Makedonya'da Zeynel Bölükbaşı tarafından atılan Zeynel bugün, üçüncü kuşak ve orta-üçüncü yönetiminde bir patisserie & restaurant zincirine dönüşmüş durumda. Rahmetli Zeynel Usta'nın yıllarca sandalyeyle dondurma satarak başlayan öyküsü, Ankara ve İstanbul'daki mekanlarda devam ediyor. Geçtiğimiz günlerde yayın yönetmenimiz M. Vasfi Pakman'ın Yeniköy Şubesi'ne gittiği ve "Sütlü tatlılar, dondurması ve kahvaltısız nefis, genç ve güler yüzlü 3. kuşak temsilcileri konuya hakim. Osmanlıdan

günümüze gelen bu LEZZET MARKASI'nı halkımız tanımalı" dedince bize de ZEYNEL MUHALLEBİCİSİ'nin hikayesini okularımıza aktarmak düştü. Osmanlı'nın geleneksel tatlılarını bozmadan bugüne taşıyan Zeynel Muhallebisi'nin temelleri 90 yıl önce Sırp zulmünden kaçarak İstanbul'a gelen Zeynel Usta tarafından atılmış. 1925 yılında Makedonya'dan gelip, Yeniköy'ye yerleşen Zeynel Bölükbaşı, yıllarca sandalyeyle dondurma satarak geçimini sağlarmış. Zeynel Usta, dondurmalarıyla, İstanbul hanımefendileri ve beyefendilerinin gözdesi olmuş. Simidiler ise bu hikayeye üçüncü



kuşak Gürdal Bölükbaşı tarafından sürdürülüyor. Torun Bölükbaşı, 1999 yılında Ankara'da açtığı Nizamettin İren ile ortaklığa giderek markayı büyütme ve subeleşmeye başlamış. Zeynel Usta'nın katkısı, hilesiz formülünü uygulamaya devam eden ortaklar, halen Ankara ve İstanbul'daki 22 Zeynel Şubesi ile Lezzetseverlere

ulaşmakta iki yıl içinde ise en az 35 şubeye ulaşmayı planladıklarını ve franchise vererek büyümeyi hedeflediklerini söylüyorlar. Zeynel Usta'nın Makedonya'da öğrendiği, süt, şeker, salep ve yumurta ile yaptığı dondurmayı sandalye satarak başladığı hikayeyi oğlu şirketleşerek sürdürmüş. Ancak

büyüme konusunda çekimser kalmış. Lezzetini ayırtılmayacağından korkmuş. Bu düşünceyi değiştiren müştirileri ise, Moda'da oturan annesini ziyarete geldiğinde Zeynel'in kazandibini tadolar ve her gelişinde kılolarca kazandibi alarak Ankara'ya dönen Nizamettin İren'den başkası değilmiş. Önce "Bir şubede Ankara'da açın" diyen, sonrasında Ankara Tunus Caddesi'nde açan İren, 16 sene önce kurucularından olduğu Ankara'nın en büyük süt ve süt ürünleri fabrikası Bir - Tat'ı sattıktan sonra gelmiş ve Zeynel'e ortak olmuş. O

dönemde büyüme için böyle bir ortaklığın gerekli olduğunu söyleyen Gürdal Bölükbaşı, büyüme için teklifi kabul ettiklerini ve iyi de ettiklerini söylüyor. Bu ortaklığın ardından Ankara'da şube sayısı hızla artmış. Ancak müşterilerden gelen "Zamanımız çok kısır" diye, sonrasında "Keşke sizde yemek de olsa" ısrarlarına dayanamayarak menü genişletilmiş. Böylece Zeynel, Ankara ve İstanbul'da hızla yayılan bir cafe / pastane / restoran zincirine dönüşmüş. İstanbul'daki en yeni şubelerini Nişantaşı ve Yeniköy'de açan Zeynel'in müdavimleri oluşmuş.



Müşterilerinin kurucusu Zeynel Bölükbaşı'nın oğlu Baki Hacıhalil Bölükbaşı, sandalye boğazındaki yıllarca yapılan dondurma servisi yaptıkları sonra aksam da tezgahında müştirilerine dondurma satarmış.