



Gürdal Bölükbaşı

Nizameddin İren

Savulun Çilli Zeynel geliyor!

Bundan 85 yıl önce Makedonyalı Zeynel Usta'nın sandalda dondurma satarak başlattığı, oğlunun şirketleştirip ardından şubeleştirdiği Zeynel, üçüncü kuşağın ellerinde bir restoran zincirine dönüşüyor. Bu doğrultuda ortak oldukları Nizameddin İren'le beraber Zeynel Çilli markasını yaratan Zeynel Usta'nın torunları Ankara ve İstanbul'da toplam 22 şubeye ulaştı ve yeni şubelerle çok daha hızlı büyüyecekler.

Türkiye'de 1 milyar TL'nin üzerinde bir hacme sahip olan dondurma pazarı büyümesiyle dikkati çekiyor. Bu alanda ulusal ve uluslararası markalarla yıllardır mücadele eden ve ne zaman "Türkiye'nin en iyi dondurması" seçilse bu listede yer alan bir marka

var; Zeynel. 1925 yılında Makedonya göçmeni Zeynel Usta'nın Yeniköy'de, sandalda dondurma satarak başlattığı bu girişim, bugün torunlarının elinde bambaşka bir şekil almış.

Pastane ve tatlıcılarının yemek işi- ne de girerek birer restorana dönüş-

tüğü bu günler, yıllar önce görül- müş ve Zeynel Çilli markası yaratıl- mış. Tavuk ürünlerinden oluşan ye- mek menüsüyle tatlı ve dondurma menüsünü birleştiren Zeynel Çil- li'nin, bugün Ankara ve İstanbul'da toplam 22 şubesi bulunuyor. Marka

önce İstanbul'da sonra diğer büyük şehirlerde franchise vererek hızla yayılmaya hazırlanıyor. Şirketin bir başka hedefi ise markayı yurtdışına taşımak.

TARİFLER DEDEDEN

Türkiye'de 85 yılın üzerinde bir süre ayakta kalmış ve günümüze başarıyla ulaşmış markaların sayısı çok azdır. Hele ki dondurma ve tatlı üretmek aynı ünü İstanbul gibi bir metropolde korumak daha da zor. İşte Zeynel bunu başarmış ve bulunduğu alanda pek çok güçlü marka doğmasına rağmen zamana ayak uyduran hamleleriyle rekabette ayakta kalmış şirketlerden biri. Çünkü ailenin her kuşağı biraz daha öne taşımış Zeynel'i.

1925 yılında Zeynel Usta'nın Makedonya'da öğrendiği ve süt, şeker, salep, yumurta ile yaptığı dondurmayı sandalda satarak başladığı bu hikayeyi oğlu şirketleşerek sürdürmüştü. Şubeleşme de onun zamanında gerçekleştirilmiş. İlk şube İstinye'de açılmış. Özellikle üçüncü kuşağın da devreye girmesinin ardından Moda, Yeniköy, Caddebostan ve Çiftelavuzlar'da şubeler de bunu takip etmiş.

Ancak daha da büyüme konusunda biraz çekimser kalınmış. Zira büyümeyle beraber lezzetin aynı standartta olmayacağından korkulmuş. Bu düşüncüyü ise bir müşterileri değiştirmiş. Moda'da oturan annesini ziyaret ettiği sırada Zeynel'in kazandığını tadan ve her gelişinde kilolarca kazandığı olarak Ankara'ya dönen Nizameddin İren değiştirmiş fikirlerini. Hemen belirtelim; İren, o dönem Ankara'nın en büyük süt ve süt ürünleri markası Bir-Tat'ın sahibi.

"Bir şube de Ankara'da açın" diyen ve sonrasında da bu şubeyi kendisi aç-

TARİFLER HİÇ DEĞİŞMEDİ

Nizameddin İren ve Gürdal Bölükbaşı, Zeynel Çilli butik lezzetlerini her yere taşımaya niyetli. Ancak Bölükbaşı bunu yaparken dedesinin tariflerinden vazgeçmeyeceklerinin altını çiziyor. Geçmişte eksik olarak gördükleri bazı özelliklerinin şimdi avantajları olduğunu anlatan Bölükbaşı konuşmasını şöyle sürdürüyor:

"Bizim ürünlerimiz günlük üretiliyor. Eskiden neden uzun ömürlü değil diye hayıflanırdık. Ama tazelik bizim en büyük avantajımız oldu. Çünkü bu bizim hiçbir katkı maddesi kullanmadığımızın en büyük göstergesi. Tarifler 87 yıl önce dedemin ilk işe başladığı günlerdekiyle aynı.

Hiçbir değişiklik yapmadık. Ustalarımız da yıllarca bizde çalışan kişiler. Buradan emekli oluyorlar, çocuklarına işi öğretip öyle gidiyorlar. Bence başarımızın altındaki en büyük sır değişmez tariflerimiz."



Zeynel Bölükbaşı'nın oğlu Muslih Bölükbaşı (ayakta) 1950 yılında Yeniköy sahilinde dondurma satarken...

maya karar veren İren, önce Ankara Tunus Caddesi'nde ilk şubeyi açmış. 1999 yılında markasını Danone'ye satan İren Zeynel'e ortak olmaya karar vermiş. Pek çok marka sahibinin yaptığı gibi "küçük olsun, benim olsun" diye hareket etmemiş Zeynel'in üçüncü kuşak temsilcileri.

O dönemde büyüme için böyle bir ortaklığın gerekli olduğunu söyleyen Zeynel'in üçüncü kuşak temsilcilerinden Gürdal Bölükbaşı bü-

yümeğe için teklifi kabul ettiklerini anlatıyor.

ÇİLLİ NEREDEN GELİYOR?

Ortaklığın ardından Ankara'da şube sayısı hızla artmış. Ancak müşterilerden gelen "Zamanımız çok kısıtlı. Keşke sizde yemek de olsa" ısrarlarına dayanamayan İren, tavuk ürünlerinden oluşan farklı bir menü oluşturmuş. Bunu 'Çilli' markası altında açtığı bir restoranda satışa sunan İren, talebin olduğunu görünce Bölükbaşı Ailesi'ne, Zeynel ve Çilli'yi birleştirerek Zeynel'i bir restoran zincirine çevirmeyi teklif etmiş. Böylece Zeynel Çilli markası doğmuş. Ankara'da hızla İstanbul'da ise nispeten daha yavaş bir şekilde restoranlar açılmış.

Bugün Ankara'da 17 İstanbul'da ise toplam beş şubeleri bulunduğu söyleyen Gürdal Bölükbaşı bu yıldan sonra İstanbul'da da daha hızlı büyümeyi hedeflediklerinin altını çiziyor. 25 milyon dolar ciroya sahip olan ve 250 kişinin çalıştığı Zeynel Çilli'nin bugün Ankara Sincan Organize Sanayi Bölgesi ve İstanbul'da Ataşehir'de birer üretim tesisi bulunuyor.

Restoranlarda satılan tüm ürünler ve hatta sarf malzemeleri bile bu tesislerden restoranlara gidiyor. Lezzetin ve hizmet kalitesinin aynı standartta olmasına çok önem verdiklerini belirten Nizameddin İren, her gün restoranların ustalar tarafından teftiş edildiğinin altını çiziyor. Franchise sistemiyile yayılma niyetleri olduğunu belirten İren, hem ortaklık hem de yurt dışından şube açma konusunda talepler aldıklarını da altını çiziyor.

MENÜLER YENİLENİYOR

Rekabette öne geçmek için yapılan işte farklılaşmak gerektiğine inandığını söyleyen İren, menülerini de bu düşünce çerçevesinde sürekli olarak yenilediklerini anlatıyor. Geleneksel lezzetleri farklı sunmanın yollarını aradıklarını ifade eden İren bu düşünce doğrultusunda geliştirdikleri ürünler olduğunu anlatıyor. Örneğin tavuk midye ve kokoreç bu ürünlerden sadece bazıları.