

Ankara Bu Lezzete Alıştı

Boğazdaki yalılarda oturanlar, seyyar dondurmacı Zeynel'in sandalını dört gözle beklediğinde yıl 1925'tir. Bugün Zeynel Muhallebicisi, 80 Yıllık bir marka ve yanına Çilli'yi de alarak 1996'dan bu yana Ankara'da...



Çilli

www.zeynelcilli.com

Zeynel Çilli'yi size tanıtırken, Bu markayı Ankara'ya taşıyan ekipten Mahir Tuğutlu ile sohbet ettik ve ona sorduk...

-Neden Zeynel Muhallebicisini seçtiniz?

- M.T; Zeynel Muhallebicisi'nin ürünleri gerçekten sektörün lider lezzetlerine sahipti ve marka gelişmeye müsaitti. Bugüne kadar üretim kalitemizden hiçbir zaman ödün vermedik. Üretimimizi tamamen Ankara'da gerçekleştiriyoruz. Sürekli taze ürün sunabilmek için araçlarımız, günde en az 2 kez işletmele-re malzeme tedarikinde bulunuyor.

-10 yıldır Ankara da popülaritenizi koruyorsunuz, hem hızla büyüyor hem de çizginizi korumakta zorlanmıyor musunuz?

-M.T; Tahmin edersiniz ki, bu çokta kolay olmuyor. Üretimimiz tek bir noktada günlük olarak yapıyor, mamül ve yarı mamullerimizin kontrollerini burada sağlıyoruz, ancak işletmelere ürünleri dağıtmakla işimiz bitmiyor. Öncelikle, aşçılarımızı sıfırdan yetiştirmek gibi bir tercihimiz var ki temizlik kurallarından başlayarak her adımı yönlendirebilelim. Gıda mühendislerimiz üretimden satışa ürünlerimizi izliyorlar, sık sık işletme ziyaretleri gerçekleştiriyorlar. Aşçılarımızın el temizliğinden, en ince detayında işletmelerimizin mutfaklarını takip ediyorlar, ürünlerin korunması ve saklanması üzerine sürekli çalışanları eğitiyorlar. Diğer çalışanları ve işletmelerin diğer bölümlerini personel eğitim grubumuz takip ediyor. İşletmecilerimizin yüksek desteği ile de bu ekipler işletme çalışanları ile başarılı sonuçlar alıyorlar. Ayrıca Ankara'nın güzelliği, müşterilerimiz memnuniyetsizliklerini bize yansıtmaktan çekinmiyor



ve bizde bunlara çözümler getirerek, bu çözümleri bütün diğer işletmelerde de hayata geçiririz. En sevdiğimiz müşterilerimiz, memnuniyetsizliklerini bizimle paylaşıp, her geçen gün daha iyisini yapabilme fırsatını bize tanıyanlardır.

-Popüler ürünlerinizden de biraz bahseder misiniz?

- M.T;Tavukgöğsü kazandibi rakip tanımaz bir üründür, Yurtdışında yaşayan vatandaşlarımıza götürülen gözde bir hediyedir bu tatlı. Dondurmalı ya da sade son derece hafif ve lezizdir. Zaten sütlü tatlı demek ligth tatlı demek diyebiliriz, sütün doğal yağı dışında yağ ilavesi yoktur ve son derece sağlıklıdır. Çocuklar içinde çok yararlı ve hiçbir katkı maddesi kullanılmıyor. Kaymaklı Ekmeği kadayıfımız pişirilmesinde oldukça zahmetlidir, Ekmeği İstanbul'dan getiriyoruz ve her iki katını ayrı ayrı ve yavaşça şerbeti emdirilerek, pişirilip sıcakken üst üste getiriyor, en zahmetli ve zor bölümü de bu. Sonra Afyon kaymağı ile servis ediliyor. Limonatamızı da Ekmeği kadayıfı gibi geleneksel lezzeti ile hazırlıyoruz. Su böreğimiz de son derece hafif ve lezizdir. Bir de Çilli Kızımız var ki bu ara talebe cevap vermekte gerçekten zorlanıyoruz. Susam kaplı bu tavuk şnitel parçaları özel sosu ve patates kızartması ile sunulur.

- Franchise veriyor musunuz?

- M.T;13 şubemiz var ve bunların beşini kendimiz işletiyoruz ve fizibilitesini çıkarıp, kurulacak işletmenin karlılığına ikna olduktan sonra Franchise veriyoruz. Lokasyonu da çok önemli, şu anda bütün büyük alışveriş merkezlerinde, Hacettepe Hastanelerinde, İbni Sina Hastanesinde, ODTÜ, Beytepe Kampüslerinde, Kızılay'da İzmir cd. ve Selanik cd.sinde, Tunus cd. ve Mogan Parkta işletmelerimiz hizmet vermekteyiz. Tabii ki markamızın daha da ulaşılabilir olmasını arzu ediyoruz. Zeynel Çilli de yaz bir başka güzel oluyor, mekanlarımız da bu güzelliğe bütün Ankaralıları davet ediyoruz.



Çilli'den gerçek bir spesal, Çilli Kız



Zeynel'in klasik tatlısı, Kazandibi