

Dilek Pastaneleri lezzetleri ile Fransızları dahi kışkandırıyor

500 yakın ürün çeşidi ile sektördeki farkını ortaya koyan Dilek Pastanesi, sektöre kazandırdığı 2 bin 500 kişilik usta ve gıda mühendisi kadrosu ile adından söz ettiriyor. Ürün çeşidi ve lezzeti ile Fransızları daha büyüleyen Dilek Pastanesi, Cafe Restaurant'ın Yönetim Kurulu Üyeleri Murat Gümüş ve Cabir Yazıcı sorularımızı cevapladı.

1960 yılında İstanbul Fatih'de temeli atılan Dilek Pastanesi, lezzetleri ile Fransızları dahi kışkandırıyor. 500 yakın ürün çeşidi ile sektördeki farkını ortaya koyan Dilek Pastanesi, sektöre kazandırdığı 2 bin 500 kişilik usta ve gıda mühendisi kadrosu ile adından söz ettiriyor. Dilek Pastanesi, Cafe Restaurant'ın Yönetim Kurulu Üyeleri Murat Gümüş ve Cabir Yazıcı sorularımızı cevapladı.

Bize Dilek Pastaneleri hakkında bilgi verir misiniz

Dilek pastanesi 1960'lı yıllarda Fatih'de kurulmuştur. Fatih'in en eski pastanelerindedir. O günlerden başlayan serüvenimizde, bugüne geldiğimiz vakit 13 şube ile Pastane Cafe ve Restuarant olarak müşterilerine hizmet vermekteyiz. Bu 3 konsepti birleştirip bir çatı altında toplayan Dilek, bunu Türkiye'de ilk uygulayan firmadır.

Pastane iken neden cafe restaurant uygulamasına geçtiniz?

İlk şubemiz olan Fatih'de kurulumuzdan beri Pastane, cafe olarak hizmet veriyorduk. İlerleyen yıllarda cafe konseptini geliştirerek, Avrupa'da ki cafelerin uyguladığı tarzda yemek menüsünü genişlettik. Bugün geldiğimiz noktada ise tamamen pastane cafe restaurant olarak hizmet vermekteyiz. Bizim için müşteriye memnun etmek her şeyden önce geliyor.

Müşterilerimiz günün herhangi bir saatinde şubelerimize geldiği zaman yiyecek ve içecek olarak her türlü ihtiyaçlarına cevap verebilmeyi hedefledik. Sabah gelenler için krovasan, bö-

rek çeşitleri gibi pastane ürünleri yanı sıra kahvaltılı tabaklar veya omletler, öğlen veya akşam bizi tercih edenler içinse, Türk ve Dünya mutfaklarından birbirinden güzel alternatifler sunduk. Akşamüstü gelenleri de unutmadık, keyifli bir ortamda doğal bitkisel çaylarımızdan veya taze bir kahveden oluşan içeceklerimizin yanına eşlik eden tatlılarımızı sunarak günün yorgunluğunu çıkarmalarını sağladık.

Restoran olarak hangi lezzetlere menünüzde yer veriyorsunuz?

Restuarantımız da daha öncede bahsettiğimiz gibi Türk ve Dünya mutfağından seçme lezzetlere yer veriyoruz. Meksika mutfağından fajita, Uzakdoğu mutfağından wok ve noodle yemeklerine, İtalya dan makarna ve pizza çeşitlerine, Amerikan mutfağından burgerler ve özel soslu bonfile çeşitlerine, Türk mutfağından Izgaralara kadar çok geniş bir lezzet yelpazesi sunuyoruz. Müşteri kitemiz çok geniş.

Bu nedenle Türk ve Dünya mutfaklarını sunmamız gerekiyor. Beyoğlu'nda dünya mutfaklarına ağırlıklı satılırken, İkitelli O.S.B. şubemizde ızgara satışımız daha ağırlıktadır. Belirttiğimiz geniş menü alternatiflerini en iyi şekilde müşterilerimize sunabilmemizin ardındaki sır ise uzun yıllara dayanan tecrübe ve işinin ehli ahçı kadromuzun varlığıdır. Konusunda uzman 70 kişilik aşçı kadromuzun tamamına yakını yurtdışında uzmanlık eğitimleri almıştır.

Pastane bölümünüzde hangi lezzetlere yer veriyorsunuz?

Bizim Pastane Cafe Restuarant konseptinde iddialı olmamızın bir sebebi de her birinde ayrı ayrı uzman ve güçlü olmamızdır. Gıda sektöründeki ilk çıkış noktamız pastacılık sektörüdür. Pastacılık baba mesleğimiz. o yüzden bu konuda çok başarılıyız. Gıda piyasasında yıllardır sürekli yükselmemizin bir nedeni bu olsa gerek. Pastacılıkta alaylı pastacılar çalışmıyoruz, gıda mühendisleri ile çalışıyoruz. Gıda teknolojisi ile sağlıklı koşullarda doğal ham madde kullanarak üretim yapıyoruz. Pastacılık sektörüne yön verme konusunda ciddi anlamda katkımız olduğunu biliyoruz. Küçük pastaneler ustalarını yetiştirmek için bize eğitime yollarlar. Bugüne kadar sektörümüze 2 bin 500'e yakın gıda mühendisi ve pastacı ustası yetiştirdik.

Şube sayısını artırmayı planlıyor musunuz?

Kasım ayına kadar üretim fabrikamızı 6000 metrekarelik bir binaya taşımış olacağız. Mevcut kapasitemizin çok üstünde frenchise talepleri gelmektedir. Fabrikamızın büyümesi ve kapasitemizin artmasıyla birlikte bayiliklerle çalışmaya hız vereceğiz. 2011 yılı sonuna kadar şube sayımızı 23'e çıkarmayı hedefliyoruz.

Pasta denilince aklı daha çok Fransız lezzetleri gelir. Lezzetleriniz içinde bize has ürünlerin ağırlığı nedir?

Fransızlar pastacılığı ülkemize getirmiş olabilirler ama biz Fransızların bu ürünlerine kendi damak tadımıza da uygun olarak birçok şey kattık. Artık bu sektörde çok önde olduğumuz birçok çeşidimiz mevcut. Örneğin profiterol, korvasan Fransız pastacılık sektöründen gelmiştir ama biz onu öyle geliştirdik ki Fransızlar; misafirlerimiz gelip bu ürünlerden tattıklarında ülkemizin pastacılık sektöründe bu kadar geliştiğine inanamadıklarını bizzat iletmedikdirler.



Fransız pastacılık sektöründen gelmiştir ama biz onu öyle geliştirdik ki Fransızlar; misafirlerimiz gelip bu ürünlerden tattıklarında ülkemizin pastacılık sektöründe bu kadar geliştiğine inanamadıklarını bizzat iletmedikdirler.

