

İSTANBUL'DA 40 ŞUBEYE ULAŞAN DİLEK YURTDIŞINA AÇILIYOR

ÖNCE CİDDE SONRA DOHA

Hürriyet
E-kobi



Hazırlayan
Sadi Özdemir

Fatih'te 1957'de kurulan Dilek Pastanesi, 'kafestorant' konseptiyle yakaladığı hızlı büyümenin ardından, yurtdışına da açılıyor. Hepsi İstanbul'da 40 şubeye ulaşan Dilek, 1.5 ay içinde 500 metrekarelik Cidde şubesini açıyor. 3 ay içinde de Doha'da iki şube hizmete başlayacak.

TÜRKİYE'nin geleneksel restoran markaları, yurt içindeki büyümelerinin verdiği özgüvenle artık yurtdışına yayılmaya başladı. 1957'de Fatih'te kurulan ve 2000'li yıllarda 'kafe-restorant' konseptini de ekleyerek büyüyen Dilek Pastaneleri, çok yakında Cidde ve Doha'daki şubelerini hizmete açacak. Dilek Yönetim Kurulu Başkanı Cabir Yazıcı, bu yıl hedefledikleri yüzde 30 ciro artışının gerçekleşmeyeceğini ancak yine de 2015'e göre cironun yüzde 10-15 daha yüksek olacağını belirtiyor. Hedefi ise ortağı Murat Gümüş ile 100 şubeye ulaştıktan sonra yönetimi tamamen ikinci kuşağa bırakmak. Yazıcı şöyle konuşuyor:

FATİH'İN SEMBOLLERİNDEN

"Dilek pastanelerini, eski Yugoslavya göçmeni Selahattin Kayum kurdu. Dilek Pastanesi Fatih'in sembollerinden biridir. Çünkü muhafazakarlığı ile ön

1 ayda hangi
üründen yaklaşık kaç
kadar satılıyor

10.000
tepsi börek

25.000
adet pasta

6.000
tepsi baklava

20 ton
dondurma



çikan Fatih'te gençlerin en çok tercih ettiği mekanlardan biri olarak ünlendi. Ben ve ortağım Murat Gümüş, 1989'da kendisini ortak olduk. 4 yıl kadar sonra kurucumuz vefat etti ve hisselerini devralıp biz valla devam ettik. Biz ortak olduğumuzda, Fatih, Fındıkzade ve Fenerbahçe'de olmak üzere 3 şubeliydi. 1990'larda başlayan 'pastaneye kafe' ekleme geleceğine uyduk. 2000'lerde ise konsept'e restoran da ekledik. 2001 krizinden sonra

PASTA ŞEFİYDİM

CABİR Yazıcı, Dilek Pastanesi'ne ortaklıktan önceki hayatını şöyle özetliyor: "Ardeşanlıyım ve 14 yaşından beri İstanbul'da çalışıyorum. Asıl mesleğim de pastacılık. Çok iyi ustaydım ve askerliğimi yaptıktan sonra Hilton'da pasta şefi oldum. Ortağım Murat Gümüş ile hedefimiz uluslararası bir marka olmak ve inşallah 5 yıl sonra 100 şubeli bir marka olarak işi ikinci kuşağa devretmek. Ortağımın da benim de çocuklarımız var."



bir boşluk olmuştu ve büyümek daha kolaylaştı. Biz de 11 tane kendimize ait şube açtık. Sonra da franchising yöntemiyle şubeleşmeye yöneldik.

YURTDIŞINA AÇILIYORUZ

Şu anda 35 franchising var, kendimize ait de 5 tane var, 40 olduk. Tamamı İstanbul'da. İstanbul dışına yayılmayı düşünmüyoruz. Ancak, yurtdışına yayılmak için ilk adımlarımızı yakında atıyoruz. 1.5 ay içinde Cidde'de bir şube açıyoruz. 500 metrekare olacak, şu anda dekorasyonu sürüyoruz. Hemen ardından da Doha'da 2 tane açacağız. Suudi Arabistan ortağımız Cidde'de bir pastane imalathanesi de kuracak. Bu yıl ne yazık ki hedeflediğimiz ciroya ulaşamadık, ama yine de geçen

yılın üzerinde ciro yakalayacağız. Hedefimiz 2016'da yüzde 30 büyümektir, yüzde 10-15 arası kapatacağız. Geçen yıl ciromuz 11 milyon liraydı. Bu sene 12.5 milyon lira olacak. Bizde doğrudan istihdam 400 civarında ki bunların 200'ü üretim merkezimizde çalışıyor. Franchise'lerimizle çalışan sayısı 1500 kişiyi buluyor. Dilek tabelası altındaki toplam ciro da 70-80 milyon lirayı buluyor. Pastane grubu ürünlerinin tamamını kendimiz üretiyoruz. Pastacılık esas işimiz olduğu için bazı ürünlerimiz çok ünlü. Mesela profeteler'ümüz çok ünlü. Tabii ki börek ve pastalarda da çok iyiyiz. 6 bin 500 metrekarelik merkez binamızda üç katımız sadece pasta üretir. Günde ortalama 1000 turta, haftada 20-30 bin sütlü tatlı yaparız."

