



Kanada'ya uçakla baklava gönderiyorlar

Dilek, Kanada'ya uçakla tepsi baklava da gönderiyor. Bu küçük çaplı ihracat, bir müşterinin Kanada'ya giderken yanında Dilek'te üretilen baklavalardan götürmesiyle başlamış. Kanada'da baklava çok beğenilince bir tepsi daha gitmiş. Sonra da uçakla tepsi tepsi baklavalara gönderilmiş. Dilek, bugün talep gelince Kanada'ya baklava göndermeyi sürdürüyor.



ajanda

ikinteraktif@milliyet.com.tr

Denetim yönetimi semineri

Sigma Danışmanlık, 8 Kasım'da 'Uyumluluk ve Denetim Yönetimi' konulu bir seminer düzenliyor. Uyumluluk ve Denetim Süreçlerinin Yönetimi, Kurumsal İş Süreçleri Kontrol Sisteminin oluşturulması, İş Süreçleri Yönetimi Çözümleri ile Uyumluluk Ön Koşullarının sağlanması, Kurumsal İçerik Yönetimi konularını içeren seminer, Ceylan InterContinental İstanbul'da gerçekleştirilecek.

Bilgi için: www.sigma.net.tr

Online pazarlama eğitimi

Master İnternet Danışmanlığı ve Eğitimi Şirketi, online pazarlama eğitimi gerçekleştiriyor. Eğitimde pazarlama kavramı, pazarlama planı, durum analizi, amaçlar ve stratejiler, pazarlama eylem programı, ölçme, değerlendirme ve düzeltme, örnek uygulamalar yer alıyor.

Bilgi için: www.mld.com.tr

Enflasyon muhasebesi

Organizasyon ve Halkla İlişkiler Merkezi (ORHİM) 12 Kasım'da 'Enflasyon Muhasebesi' konulu eğitim düzenleniyor. Programda, işletme ve muhasebe kavramı, finansal tablolar üzerindeki etkisi-yasalarda enflasyon etkisini önlemeye yönelik düzenlemeler muhasebe standartları- finansal tablolarda enflasyonun etkisinden anndırılmasında kullanılan modeller ve uygulamalı örnekler üzerinde durulacak.

Bilgi için: www.orhim.com.tr

Rekabet Gücü ve İnovasyon

Sektörel Dernekler Federasyonu (SEDEF) ve TÜSİAD-Sabancı Üniversitesi Rekabet Forumu (REF) tarafından ilki geçen yıl gerçekleştirilen Rekabet Kongresi'nin bu yılki teması "Rekabet gücü ve İnovasyon" olarak belirlendi. Uzman konuşmacıların deneyimlerini aktaracağı ve 8 Kasım'da İstanbul Hyatt Regency Otelinde yapılacak 'bu yılki Rekabet Kongresi'yle, Türkiye'nin verimliliğe dayalı olarak rekabet gücünü artıracak stratejilerin saptanması sürecine katkıda bulunulması hedefleniyor.

Bilgi için: 0212 254 32 30

Televizyonda yayıncılık ilkeleri tartışılacak

İstanbul Bilgi Üniversitesi, 1 Kasım'da "Televizyonda Yayıncılık İlkeleri: BBC Örneği" konulu etkinliğe ev sahipliği yapacak. BBC Dünya Haberleri Direktörü Richard Sambrook, RTÜK Başkanı Dr.Zahid Akman, TV Yayıncıları Derneği Başkanı Nuri Çolakoğlu'nun konuşmacı olarak katılacağı etkinliğin moderatörü İstanbul Bilgi

Dilek zinciri büyüyor

200 YTL sermaye ile kuruldu, bugün cirosu 4.5 milyon YTL. Dilek Pastaneleri hızla büyüyor. Zincire yeni halka İstanbul Bağdat Caddesi'nde eklenecek

1990'lı yılların sonuydu. İstanbul Beyoğlu, her zamanki gibi kalabalık, hareketli ve renkliydi. Kimilerine göre eski güzelliğini kaybetmişti ama kimilerine göre de hala büyüdü... Sevgülerin buluşmak için sözleştiği yedi hâlâ. Sine-malarna, tiyatrolarına gidilir ve bir ucundan diğerine yürürken hava İstanbul kokardı.



Hicran Tekin

hitek@milliyet.com.tr

Beyoğlu, o günlerde iki işadami için de farklı bir heyecanı taşıyordu. Zira, Beyoğlu'nun hızından pay alarak büyümek isteyen iki işadami, bugün 7 şubesi ve bir fabrikası bulunan Dilek Pastaneleri zincirinin üçüncü halkasını o günlerde oluşturdu.

İNŞAAT MÜHENDİSİDİR

Zincirin ortaklarından Murat Gümüş, Beyoğlu'ndan önceki dönemi ve inşaat mühendisliğinden gıda sek-

törüne nasıl geçtiğini şöyle anlatıyor: "Karadeniz Teknik Üniversitesi'nden inşaat mühendisi olarak mezun olmuş, müteahhittik yapıyordum. Bu sırada yolum, Dilek Pastanesi sahibiyile keşişti. Bana, 'Sen beni inşaat sektörüne soktun, ben de seni pastacı yapacağım' dedi. 1993'te de pastanenin üç ortağından biri olmuş, gıda sektörüne girmiştim. Bir süre sonra Dilek'in ilk sahibi yaşamını yitirdi. Ortağım Cabir Yazıcı ile yola devam ettik."

200 YTL SERMAYELERİ VARDI

İstanbul Fatih'te 200 YTL sermaye ile işe başladıklarını söyleyen Gümüş, "Başakşehir'de ikinci şubeyi açtıktan sonra sıra Beyoğlu'nda şube açmaya gelmişti" diyor ve ekliyor:

"O zaman Dilek Pera'yı açarken Beyoğlu'nda çok çeşit sunan ve büyük bir pastane olmaması bizi cezbetmişti. Düşündük ki burası merkezi ve kalabalık bir yer, gezenler ve iş yerlerini kapatanlar pastalarını alıp evlerine gider. Yalnız şunu atlamışız; Beyoğlu,

herkesin gezmek için geldiği bir yer ve iş yerinden çıkan da evine gitmiyor. Kimse pasta alıp sinemaya, restorana gidecek değil. Beyoğlu'nda yüzde 90 pasta, yüzde 10 dünya mutfağı satma hedefimizi ilk bir ayda tersine çevirdik. Dilek Pera, Türkiye'ye 'Grand Cafe' anlayışını getiren mekan."

ÇIRAKLIKTAN PASTACI

Zincirin diğer ortağı Cabir Yazıcı'nın serüveni ise Ardahan'dan İstanbul'a okumak için gelmesiyle baş-

lamış. "Babam beni lisede okuldan aldı. Ben de İstanbul'a okumaya geldim ama aynı zamanda çalışmak zorundaydım. Bir pastaneye girdim ve oranın imalatında yetiştim. Dilek Pastanesi'nin ilk sahibi adım duymuş. Beni buldu ve onunla çalışmaya başladım" diyen Yazıcı, şöyle devam ediyor:

"Murat Gümüş ile de Dilek'e ortak oluca tanıştım. Bugün birlikte yürüyoruz.'edi şubemiz, bir fabrikamız ve 180 çalışmamız var. Dilek adı her geçen gün biraz daha duyuluyor.



MURAT GÜMÜŞ