

DİLEK PASTANELERİ 11 ŞUBESİ İLE İDDIALI

DİLEK kolay
50 yıl...

Dilek Pastaneleri'nin ilk şubesi 1960 yılında Fatih'te açılmış. Şimdi, mekan en büyüğü Beyoğlu'nda bulunan 11 şubeye sahip. Pastane, kafe ve restoranı birleştirerek günün her saatinde uygun mekanlar yaratarak Dilek'in ortakları Murat Gümüş ve Cabir Yazıcı ile İkitelli'deki imalathanelerinde görüştük. İkili "Hedefimiz, 2010'da 30 şubeye ulaşmak" diyor.



Aysegül PARLAYAN
aysegul@parlayan.net

Dilek Pastaneleri, yüzde yüz Türk sermayesi ile kurulan, yerli malzemelerin kullanıldığı, yabancı aşçıların reklamı olmayan diye futbolcu gibi transfer edilmediği bir mekan. İlk şubesi 1960'da Fatih'te açılan pastanenin bugün 11 şubesi ile kafe, restoran ve pastane hizmetini barındıran konseptinden dolayı haklı bir ünü var. Biz de bu başarının sırrını öğrenmek için hem imalathanelerinin hem de şubelerinin bulunduğu İkitelli'ye gittik. Dilek Pastaneleri'nin ilk ortağı Cabir Yazıcı ve Murat Gümüş'ün imalathanelerinin üstünde bulunan ofislerine çıkarken, etrafta vanilya, çikolata ve fıncandan çıkmak üzere olan onlarca pastane ürününün kokusu vardı.

ÜÇ KONSEPT BİRARADA

Dilek Pastaneleri, 50 sene önce açılan Fatih'teki şubeleriyle sadece pastane olarak hizmet veriyormuş. Bir de Fındıkzade'de şubeleri varmış. 2001 yılına dayanan pastane, kafe ve restoran açılışını birleştirerek yeni bir konseptle hizmet vermeye başlamalarını ortaklarından Murat Gümüş şöyle anlatıyor: "2000 yılında Beyoğlu'ndaki subemizi almca 'Bu kadar büyük bir mekanla ne yapabiliriz?' diye düşünmeye başladık. Eskiden insanlar oturmak için restoranları tercih ederdi. Yemekten sonra oradan kalkıp bir pastanede tatlısını yerdi. Şimdi ise günün

her saati gelip burada isteklerine cevap verebilecek hem hizmet, hem geniş bir menü, hem de ona göre bir dekorasyon bulabiliyor. Masada yemeğini yedikten sonra, kafe tarafındaki berber költüründe misafiri ile konuşarak kahvesini içip, tatlısını yiyor. Artık üç konsept bütünlüştü." Müşterilerin isteklerini önceden görüp taleplerine anında cevap vermeyi hedefleyen Dilek'in tüm şubelerinde wireless internet hizmeti de var. Mekanın ikinci ortağı Cabir Yazıcı ise, bu işin mutfağından geliyor. Liseden sonra pastacı olarak girdiği iş yaşamına bugün büyük bir pastane zincirinin yöneticisi olarak devam ediyor. Hedeflerini ve dekorasyonlarını ise şöyle anlatıyor: "Taze ürün kullanarak sağlıklı yiyecekler üretmek ve müşteriyi memnun etmek öncelikli hedeflerimiz arasında. Dilek Pastaneleri'nin dekorasyonu ahsap ağırlıklı ve yarı-klasik bir tarzda. Her şubesinin içi çok geniş olduğundan masalar birbirine çok yakın değil. Renkler gözlerinizi yormadığından yemek yerken içiniz daralmıyor." Dilek Pastaneleri'nin hijyene verdiği önemi genel koordinatör olarak görev yapan Tank Yolcu şöyle anlatıyor: "Mutfağa cam, porselen ve paslanmaz malzemeleri kullanıyoruz ki hijyen tam anlamıyla sağlansın. İmalathenimiz ve şubelerimizdeki tüm mutfaklarımız misafiriere açık."

300 ÜRÜN ÇEŞİDİ VAR

Dilek'in Meksika, İtalyan yemekleri gibi dünya mutfaklarından da örneklerin bulunduğu menüsünde 300 ürün çeşidi bulunuyor. Her gün taze olarak ve çeşidi değiştirilerek ürettikten 50 farklı kurabiye



(Soldan sağa) Cabir Yazıcı, Murat Gümüş, Tank Yolcu...

var. Kahvaltılı alternatifleri de çok fazla. Pızza, börek, acma gibi tazecek ve çesit çeşit pastane ürünlerinin dışında sizin ağız tadınıza özel hazırlanan omlet, sabahında yumurta gibi çesitler; peynir, zeytin gibi kahvaltılık ürünlerin bulunduğu kahvaltılı tabakları da var. Öğlen ve akşam yemeklerinde ise ızgara çeşitlerinden sulu tava yemeklerine, pizzadan Fajita gibi Meksika yemeklerine birçok çeşit bulunuyor. Sandviçleri, krepleri de taze malzemelerle üretiliyor. Mekanda herkese hitap eden bütün bu kadar çeşit olduğu için bir tanesinin örneğini söyleyemiyor Yazıcı. "Ama bir perfiterolumuz var ki adeta bizim adımız altında markalaşmış. Bizce 'özel' diyerek perfiterollerinin muhakkak tadına bakılmasını öneriyor. Piyasadan farklı pasta çeşitleri olan Dilek'te hiçbir katkı maddesi kullanılmıyor. Günlük olarak üretilen kurabiye çeşitleri ısırdığımızda ağızda dağılıyor. Sağlıklı beslenme eğilimine de ayak uydurduklarını söyleyen Yazıcı "Tüm et tabaklarımızın yanında hazırlanmış sebze var. Şimdi menü-

ye yağlı kızarmış patates yerine her gün 'Günün patatesi' diye ya hazırlanmış, ya fırınlanmış değişik malzemelerle aromalandırılmış patates koyuyoruz. Sağlığı zararlı olan ürünlerden kaçıp sağlıklı bir ürünü daha da lezzetli nasıl sunarız diye uğraşıyoruz. Ayda bir gün kebap yiyebilirsiniz, ama her gün de yermez. Kebabın yüzde 60'ı yağ. İnsanlar son zamanlarda bunları bilincine vardığından sağlıklı mutfaklara yöneliyor. Bu yüzden de her geçen gün biz tercih edenlerin sayısı artıyor" diyor.

Dilek'in en geniş menüsü, en büyük şubesi Beyoğlu'nda bulunuyor. Diğer şubelerde misafirlerin taleplerine göre bunun dışında misafirlere göre Mevsimlere göre bazen günlük menüler de yaratılıyor. Orneğin, enginarın bol olduğu mevsimde enginar hafifası yapıyor. Bayram, yılbaşı özel küçük özel pasta çeşitleri yapıyor. Önümüzdeki hareketli günler için şimdiden yılbaşı sepeti hazırlıkları ve bayram tatlıları çeşitlerine başlanmıştır bile. Mekanın içecek menüsünde alkolü içki yok.

Ama yabancı kahve zincirleriyle yarışacak macchiato'dan espresso'ya kadar aromalılar da dahil 40'a yakın kahve çeşidi var. Değişik bitki çayları, taze sıkılmış meyve suları da sağlıklı ürünlerden hoşlanılanları bekliyor.

300 personele iş imkanı sağlayan zincirde 80 aşçı bulunuyor. Standart kalitede hizmet verebilmek için her şubeye misafir nasıl kararsız nasıl ağabey gibi standart kuralların yazılı olduğu kılaplardan koyulmuş. Her çalışana bu kitabın eğitimi veriliyor. Mutfaklardan sorumlu birisi ve servis eğitimi veren bir görevli bulunuyor. Dilek Pastaneleri'nde fiyatlar, kendiliğinden tazelenen hizmet veren restoranlara göre uygun. Tabaklar 10-12 YTL civarında. En küçük şubeleri 250, Beyoğlu'ndaki en büyük şubeleri de 300 kişilik. Beylikdüzü'nde bu hafta yeni bir şube açan Dilek'in ortakları, ileride Bağdat Caddesi ve Bakırköy'de şube açmayı düşünüyor. Pastane zincirinin 2010'daki hedefi ise 30 şubeye ulaşmak.

Özantik damak tadını, modern hizmet anlayışıyla
sizin için buluşturduk!..



Diyet kurabiyelere DİKKAT!

Ürünleri arasında diyet kurabiyelere yer vermediklerini söyleyen Cabir Yazıcı, piyasadaki diyet ürünlerinin aldatmacadan başka bir şey olmadığını şöyle anlatıyor: "Kurabiye'nin şekerini diyabetik kullandığınızda belki diyabetik olabilir ama diyet ürünü olamaz. Çünkü siz yağı, unu ve yumur-