



Şubeler Koordinatörü  
Nurettin Gür

Ürünlerini kendi çiftliklerinde ürettikleri sütten karşılıklarını söylüyor Şubeler Koordinatörü Nurettin Gür. Krem şanti, dondurma ve sütlü tatlılarını bu şekilde hazırlayan Seyran'ı diğer pastanelerden ayıran fark da bu. Seyran Pastaneleri'nin kafe, restoran bölümleri açılmış olsa dahi asıl işlerinin pastacılık olduğunu vurgulayan Gür, pastaneciliğin değişip kafe tarzını aldığını ve kendilerinin de bu trendi en iyi şekilde yürütmeye çalıştıklarını söylüyor.

#### 15 şube ile İstanbulluların hizmetinde

Şu anda toplam on beş şubesi bulunan pastanenin Bayrampaşa, Kocamustafapaşa, Yusufpaşa, Bayrampaşa, Çapa, Fatih, Bakırköy, Küçükçekmece, Beylikdüzü, Kumburgaz noktalarında restoran – kafe – pastane veya sadece pastane tarzı şubeleri yer alıyor. 2004 yılında Bayrampaşa'da uygulamaya geçirdikleri kafe – restoran sistemini daha sonra yavaş yavaş diğer şubelere de taşıyan Seyran, ürün çeşitliliğiyle de göz dolduruyor. Seyran'ın ana üretim yeri Kıraç Hadımköy'de yeni açılan 300 personelli 4000 metrekarelik

# ÖZEL ANLARIN, LEZİZ PASTALARIN BULUŞMA YERİ: SEYRAN PASTANESİ

YAZI VE FOTOĞRAFLAR: GÖKMEN SÖZEN

**K**urulduğundan bu yana çok özel pastalar üreten Seyran Pastanesi ilk şubelerini 1971 yılında Kocamustafapaşa'da açtı. Seneler içerisinde hem şubelerini hem de ürün yelpazesini geliştiren pastane kırk senelik deneyiminden sonra en çok tercih edilen pastanelerden biri olma özelliğini elinde tutuyor. Şubeler Koordinatörü Nurettin Gür ile Seyran Pastanesinin 40 yıllık serüvenini konuştuk.



tesislerinde bulunuyor. Ancak bunun haricinde her şubenin poğaçaya açma yapmak için kendine özel imalathanesi bulunuyor, bu ürünler müşteriye sabahleyin fırından taze, yeni çıkmış bir şekilde sunuluyor.

### Taze pastaları tercih sebebi

Müşterilerin Seyran Pastaneleri'ni tercih etmesinin en önemli sebebinin taptaze pastaları olduğunu söylüyor Gür. Günlük üretim yapan ve her türlü malzemesini birinci kalite şirketlerden tedarik eden Seyran, özellikle sütü ürünlerinde de Silivri'deki çiftliklerinde ürettikleri süttten faydalanarak kendini diğer pastanelerden ayırıyor. Pasta kremalarının ve dondurmalarının yanısıra meyvelerini de günlük ve taze sunan pastanenin kurabiyeleri ve çikolataları da lezzeti ve tasarımıyla göz dolduruyor. En iyi kol böreği üreticilerinden biri olan Seyran, el yapımı böğürtlen ve limonatasıyla da müşterisini memnun ediyor.

### “Önce Kaliteli Ürün”

Restoranlarında pizza, beyaz et, kırmızı et, tava yemekleri, tost, sandviç gibi çeşitler sunduklarını söyleyen Gür, özellikle hafif yemeklere ağırlık verdiklerini belirtiyor. Mönünün kapsamı seneler içerisinde müşterinin arzusuna göre şekillenmiş. Her şubede farklı mutfak ve farklı aşçılar olmasına karşın mönü sabit tutulmuş. Pizzalarında diğer restoranlara oranla daha fazla ürün kullandıklarını altını çizen Gür, pizza soslarının da Seyran'a özel bol baharatlı bir sos olduğunu söylüyor. Tüm malzemelerini en kaliteli ürünlerden oluşturan Seyran Pastanesi, 'önce kaliteli ürün, sonra kaliteli hizmet' diyor. Şubelerinde branşlar da bulunan restoranlarda, yöresel lezzetler ön plana çıkıyor.

### Her şubede eğitim

Şubelerindeki personel eğitimine çok önem veren pastane, hijyen kalitesi ve kişisel gelişimle ilgili eğitim programlarını uyguluyor. Nurettin Gür, Seyran'ın konseptinin, şube düzenlerinin anlatıldığı bir kitapçık hazırladıklarını; bu kitapçıkta aynı zamanda eğitim notlarının da bulunduğunu ve bu notlar üzerinden şubeleri gezerek personele eğitim verdiklerini söylüyor.



### Kuruluşlarının 40. yılında sürpriz projeler

Paket servislerinin çok kullanıldığını belirten Gür, günlük yaklaşık bine yakın pasta üretimi yaptıklarını da ekliyor. Bunun dışında catering ve kokteyl hizmetleri de sunan pastane, masa hazırlanmasından personel ilgisine kadar her şeyi kendi karşılıyor. Kuruluşlarının 40. yılı sebebiyle bir çok sürpriz projeleri olduğunu söyleyen Gür, Seyran'ın 40. yılında daha da büyüterek ve kendi konseptini geliştirerek yeni şubeler açmaya devam edeceğini belirtiyor.



Üretim Şefi  
Ali Demir