



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVİN DÖNER ERZİNCAN

BA Merhaba Hasan Bey, 1979 yılından beri hizmet verdiğinizi biliyoruz. Nasıl başladınız?

HS Aslem Gümüşhane Kelkitliyim, ailemiz okutmadı meslek sahibi olmak için çocuk yaşta bulaşıcılıkla başladık.

BA Evin Döner'den önce başka işletmeniz oldu mu?

HS Hayır, Evin Döner benim ilk müessesem.

BA Döner temelli bir lokanta açmak nereden aklınıza geldi?

HS Ortağım vardı, o bıraktı, ben devam ediyorum. Zengin çeşidi olan lokanta olsun istedim, dönerin yanında kebab ve pide çeşitlerimiz de var.

BA Ankara'da da şubeleriniz var; Çukurambar, Bahçelievler 7. cadde ve Tunalı Hilmi'de hizmet yaptığınızı biliyoruz, neden buradan sonra Ankara'yı seçtiniz?

HS Ankara'da oğlum yaşıyor, bu yüzden tercih ettim.

BA Hep lüks semtlerde şubeleriniz mevcut, neden?

HS Kalitemize güveniyoruz, bu yüzden buralara şube açtık, daha önce paket servisi ile Ankara'ya ve bütün Türkiye'ye gönderiyorduk.

BA Erzincan kesme çorbanın yanında başka neler var?

HS Patlıcan kebab, yöresel Erzincan lezzetleri ve bunların dışında Adana, şiş kebab, sulu yemekler de var.

BA 1979 yılında ilk şubenizi burada mı açtınız?

HS Hayır, burası aslında şube ama merkezden daha büyük.

BA Kaç personeliniz var?

HS Yaklaşık 80 peronelimiz var.

BA Kaç misafir ağırlayabiliyorsunuz?

HS Burası 400 kişi kapasiteli, diğer yerimiz 150 kişilik.

BA Menüünüzde çok farklı yemek isimleri de görüyorum?

HS Oğlum işletme mezunu, bununla beraber farklı lezzetler keşfetmeyi seviyor. Mesela katmer Ankara'dan buraya geldi, beğendili dönerimiz var.

BA Evet katmerinizi Çukurambar'da tatmıştık. Bundan sonra farklı şehirlerde şube açmayı düşünüyor musunuz?

HS Evet İstanbul'da ve İzmir'de şube açmayı düşünüyoruz, ama merkezimiz Ankara olacak. Ankara'da döner yapmak bizi zorluyor çünkü dönerin başkenti Ankara, Ankara genelinde çok kaliteli döner yapılıyor.

BA Erzincan döneri ile Ankara döneri arasındaki fark nedir?

HS Ankara döneri çok ince kesilir, Erzincan döneri daha geniş daha kalın kesilir. Bir de Erzincan'da yetişmiş hayvanların döneri Ankara'nın lezzetlerinden daha farklı oluyor.

BA Dönerci ustalarınız nereden?

HS Döner ustalarımızı zaman zaman Ankara'dan getiriyoruz. Buradan da Ankara'da ki şubelerimize usta gönderdiğimiz oluyor.

BA Ankara'da ki şubelerinizde oğullarınız mı bulunuyor?

HS Evet 2 oğlum da Ankara'da okudular, orada yaşıyorlar. Oradaki şubelerin başında onlar duruyor. Üniversite okudular ama bu mesleği seviyorlar.

BA Peki Hasan Bey size başarılar ve kolaylıklar diliyorum.

HS Ben de size teşekkür ederim.











MEŞHUR ERZİNCAN DÖNERCİSİ

evin döner®

SİPARİŞ VE REZERVASYON İÇİN

210 1979

www.evindoner.com.tr

Hasan Feri

Ankara Şubesi: Muhsin Yarıcıoğlu Caddesi (48. Cd.) No:17/B-13 Çukurambar/ANKARA Tel: +90.312.210 19 79 (Pbx) Faks: +90.312.210 15 79	13 Şubat Şubesi : 13 Şubat Caddesi Gün İşhanı No:1 ERZİNCAN Tel: +90.446.212 23 69 (Pbx) Faks: +90.446.214 19 79	Ordu Caddesi Şubesi: Ordu Caddesi No:34 ERZİNCAN Tel: 0446-223 43 43 (Pbx) Faks: +90.446.214 19 79
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------