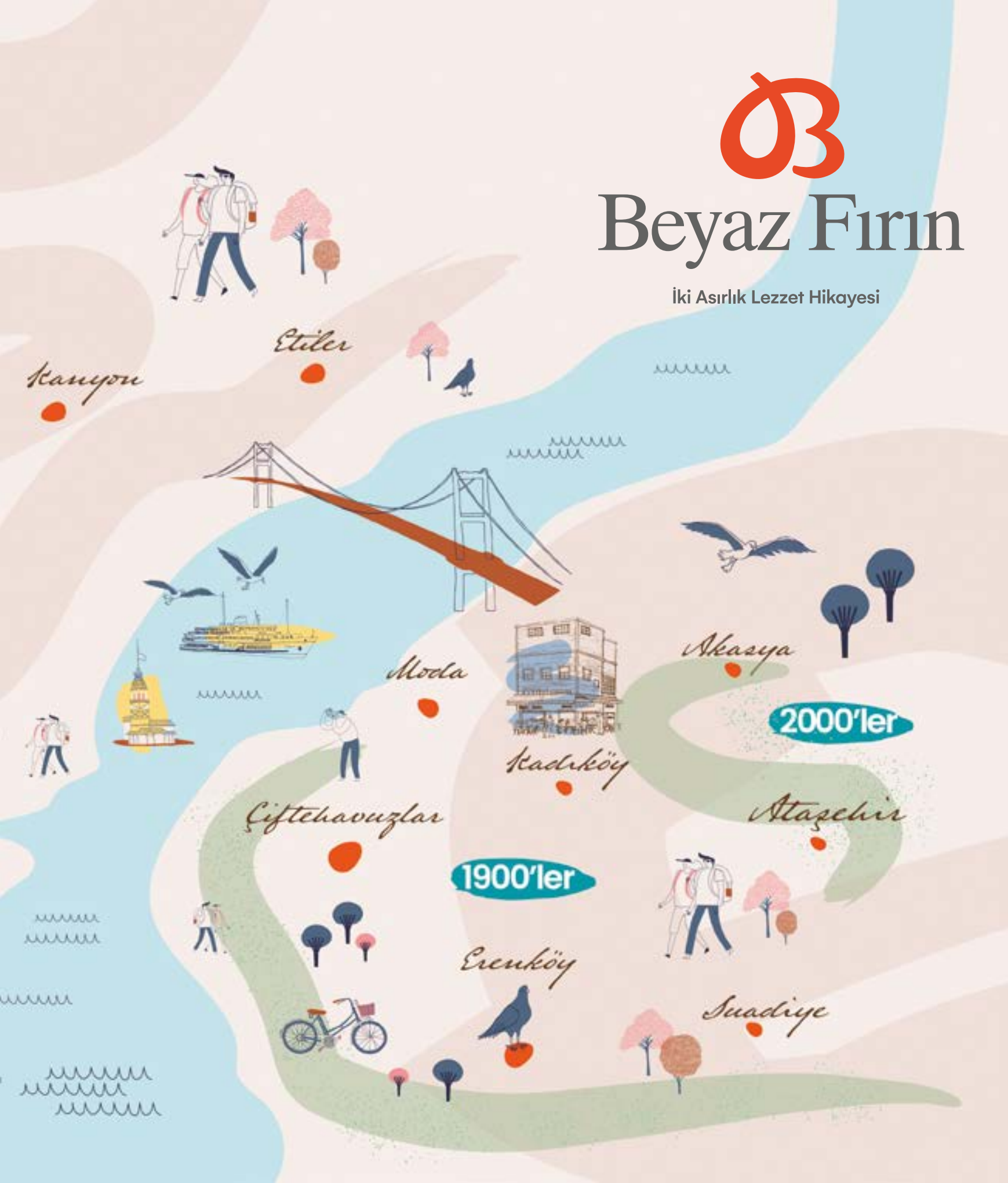




Beyaz Fırın

İki Asırlık Lezzet Hikayesi



Kanyon

Etiler

Moda

Akasya

2000'ler

Kadıköy

Çiftelievler

Ataşehir

1900'ler

Erenköy

Suadiye



İki Asırlık Lezzet Hikayesi

beyazfirin.com @/beyazfirin



Önsöz

Nathalie Stoyanof Suda - 5. Kuşak

Merhaba,

Bu dergiyle “bir zaman tünelinin içinden geçiyor gibi” hissetmenizi istedik. Çünkü aslında 1836’dan bugünlere Beyaz Fırın’ın dönüşümü ile birlikte hem Türkiye coğrafyasındaki hem de toplumdaki birçok değişikliklere şahit olduk ve olmaya devam ediyoruz hep birlikte.

Bizim gibi ülke tarihine tanıklık etmiş bir markanın yazılı tarihinin olabilmesi için gayret ediyoruz, bunun bir tür kültürel miras olduğuna inanıyoruz. Tıpkı geçmişten günümüze birçok lezzeti üretmeye devam ederek “toplumun lezzet hafızasını” korumaya çalıştığımız gibi..

Böylesine köklü geçmişi olan bir markayı geleceğe taşıırken, değişime öncülük etmek hayli sancılı ama bir o kadar da büyüleyici bir serüven oluyor. Yönetimi devraldığımızdan itibaren hem Beyaz Fırın’ı daha uzun yıllar yaşatmanın ve zamanın ruhunu yakalamanın, hem de 2 asırlık bir lezzet ve kültür mirasını, birçoğumuzun anılarını, Beyaz Fırın’a duyduğu güveni, sevgiyi korumanın sorumluluğunu hep omuzlarımda hissediyorum.

Bu dergi ile kuruluşundan itibaren Beyaz Fırın’ın tarihine kısa bir yolculuk yapacaksınız.

Umarım keyifle okursunuz.

Sevgilerimle



Eser Sahibi: Berna Bal
Beyaz Fırın’ın hikayesini Banyan Ağacı ile simgeleyen bu eserin hikayesini Dr. Feride Çelik’ten dinlemek için QR kodu okutun.

1836

İstanbul'a Geliş

Stoyanof Ailesi, 1800'lü yılların başında, o dönem Osmanlı topraklarında bulunan Makedonya'nın Kastorya ilinde fırıncılık yapmaktaydı.

Yaşadıkları topraklar tarihin en karmaşık dönemlerini geçiriyordu. 1804 yılında başlayan Sırp İsyanı Balkanlar'da Osmanlı İmparatorluğu'nun hakimiyetinin çözülmeye başlamasında kritik bir rol oynamıştı.

Baba Andon, çalışmak niyetiyle İstanbul Balat'a geldiğinde 1830'lu yıllardı. Yanında ailenin erkekleri de vardı. Memleketinde sevilen ve iyi bir fırıncı olan Andon Balat'ta da fırıncılık yapmaya başladı. Balat'ta açtığı Bulgar'ın Fırını, bugünkü Beyaz Fırın'ın hikayesinin başlangıcı oldu.

Andon uzun yıllar Makedonya'daki evi ve İstanbul arasında gitti geldi. Yaşlandığında, memleket özlemiyle eşinin yanına dönmek istedi.

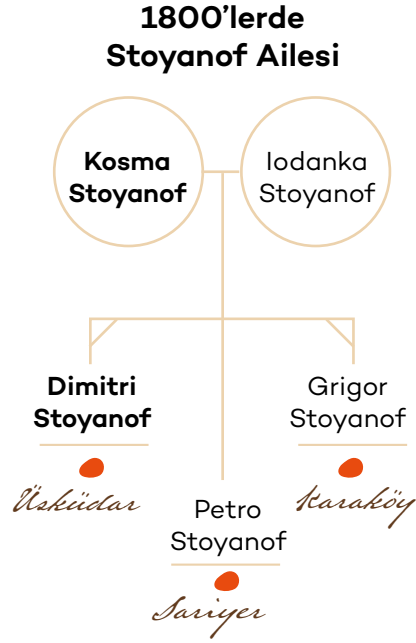
Oğlu Kosma, mesleğini ve Bulgar'ın Fırını'nın sorumluluğunu üstlenerek, babasıyla birlikte geldiği Balat'ta kaldı.

Kosma'nın Balat'ta başlayan hikayesini oğulları İstanbul'un diğer yakasında nesiller boyu sürdürdüler.

1900

Bulgar'ın Fırını

Kosma Stoyanof 1. Kuşak



Kosma Stoyanof, Bulgar'ın Fırını'nda babasından devraldığı işlere dört kolla sarıldı. Dönemin Balat'ında poğaç, börek ve çörekleriyle biliniyordu.

Memleketteki eşi Iodanka Stoyanof da İstanbul'a yanına gelmişti. Var gücüyle çalışıp işlerini büyüten Kosma, Balat'ta Meyhaneci Anemias'ın binasını satın alarak fırıncılığa bu binada devam etti.

Kosma ve Iodanka'nın üç çocukları olmuştu: Dimitri, Grigor ve Petro.

Kosma, oğulları büyüdüğünde onlar için İstanbul'un üç farklı yerinde fırın açtı. Karaköy'de Grigor, Sarıyer'de Petro, Üsküdar'da ise Dimitri birer dükkanın başındaydılar.

Varıyla yoğuyla oğullarına meslek ve iş edindiren Kosma'nın tek şartı, üç kardeşin hayatları boyunca birbirlerine destek olmasıydı.



Dimitri ve Tinka, çocukları Alexandra, Dino, Lambo, George ile



Dimitri & Tinka Stoyanof

Dimitri Stoyanof Üsküdar'daki fırından sorumlu olunca, bir süre sonra ailesini de alıp Balat'tan Kadıköy'e taşındı.

Anadolu Yakasına İlk Adım

Dimitri Stoyanof 2. Kuşak

1920'li yıllarda Dimitri Stoyanof, Üsküdar'daki fırının başındaydı. İşine daha yakın olabilmek için ailesi ile birlikte Kadıköy Misak-ı Milli Sokak 70 numaraya taşındığında, Beyaz Fırın'ın Anadolu yakasındaki hikayesi başladı.

Üsküdar'da da Bulgar'ın Fırını diye bilinen, kuru poğaçaları, börekleri ve sandviçleriyle tanınan fırında Dimitri'nin öncülüğünde tüm aile canla başla çalışıyordu. Aile bir süre sonra Haydarpaşa Garı büfesinin işletmesini aldı.

Kosma, büfeyi bir sene Dimitri'nin, bir sene kardeşi Grigor'un işletmesine karar vermişti. Kadıköy'deki pek çok büfede fırının sandviçleri, poğaçaları ve gevrekleri satılıyordu.

Aile büyüyen üretim ihtiyacını karşılayabilmek için Kadıköy'de Cumhuriyet Fırını'nı kiraladı. Cumhuriyet Fırını, bugünkü Kurukahveci Mehmet Efendi binasının yanındaydı.

Baba Kosma, aileyi bir araya toplayarak Üsküdar'daki fırını Grigor'a, Kadıköy'deki fırın ile iki büfeyi de Dimitri'ye verdi.



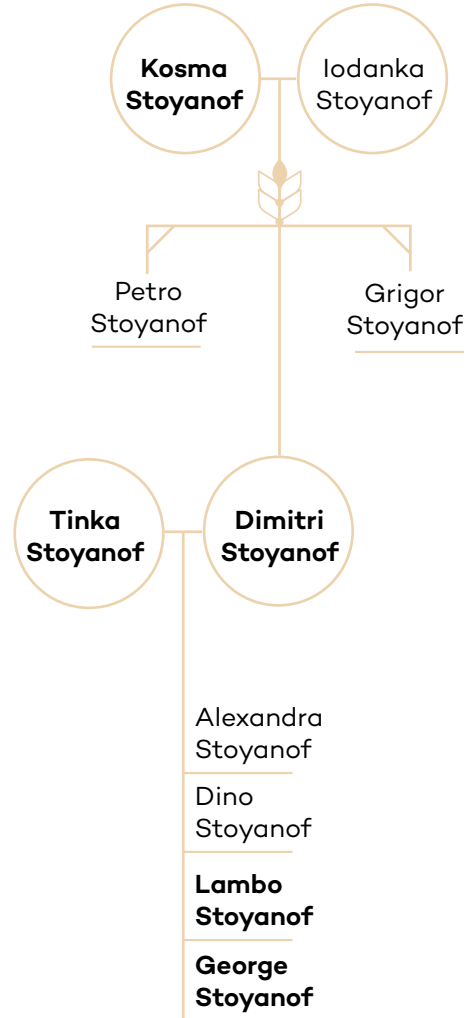
Yıl 1922 Kadıköy Çarşısı'daki Kurukahveci Mehmet Efendi'nin bitişiğindeki köşe fırın, nam-ı diğer Bulgar'ın Fırını. En sağdaki ise Grigor Stoyanof.

1930

Kadıköy Çarşıda Hayat

Lambo & George Stoyanof
3. Kuşak

1900'lerde Stoyanof Ailesi



Bu arada Avrupa'da da durum parlak değildi. 1929'daki kriz tüm dünyayı olduğu kadar Makedonya'yı da sarsmıştı. İkinci Dünya Savaşı yaklaşırken koşullar giderek zorlaşsa da Stoyanoflar için doğdukları topraklara geri dönmek söz konusu değildi. Onlar artık İstanbulluydu.

Fırının Başındaki İlk Kadın

19 Haziran 1935'te Dimitri'nin elim ölümünün ardından, aile **Tinka'nın** öncülüğünde dimdik ayakta durmaya çalıştı.

Tinka, oğullarının desteği ile işin başına geçti. Ailenin kuşaklar boyunca işin başına geçen ilk kadın üyesi olmuştu.

Var güçleriyle fırını çalıştırmaya devam ediyorlardı. **Lambo**, işlerin başında, annesinin sağ koluydu.

George, okulu bitirdiğinde, annesi ve abisi onunla bir konuşma yaptı. Ya okulu tercih edecek ya da ailesi ile birlikte çalışacaktı. Uzun uzun düşündüğü bir gecenin ardından Robert Kolej'de eğitimine devam etme hayallerini unutmaya ve ailesinin yanında olmaya karar verdi.



Tinka Stoyanof
Sakız Apartmanı, Kadıköy

1940

Kadıköy Çarşıda Hayat

Kadıköy'de Serpilen Bir Marka

İkinci Dünya Savaşı başladığında temel gıda maddeleri karneye bağlandı. Artık hem büfeler hem de fırın için üretim yapmak imkansızdı.

Tinka'nın onayı ile büfeler ve Cumhuriyet Fırını'nı bıraktılar, Akveren Fırını'nı sattılar. Bir süre önce **Kadıköy'de** bugünkü Beyaz Fırın'ın yerinde kiraladıkları küçük fırınla devam etmeye karar verdiler.

Kadıköy'deki bu dükkan, esnaf, öğrenci, çalışan, her profilden ziyaretçi için vapura giderken kahvaltılık poğaçaya alınan, dönüş yolunda limonata içilip nefis pastalardan tadılan bir uğrak noktası oldu.

Acıbadem Kurabiyesi'nin Hikayesi



Savaşla birlikte süregelen hammadde sıkıntısı aileyi çok zorluyordu. En temel malzemeler olan şeker, un ve yağ kısıtlıydı. Karaborsacılar türemiş, enflasyon artmıştı. Stoyanoflar, şeker, un stoklamak ya da karaborsacıların elinde her şeyini kaybetmektense alternatif malzemelere yöneldiler.

Alternatif hammadde arayışı onları fındık unu ile yapılan Acıbadem Kurabiyesine yönlendirdi. Bu klasik lezzet o zorlu günlerde fırını ayakta tutan ürün olmuştu.

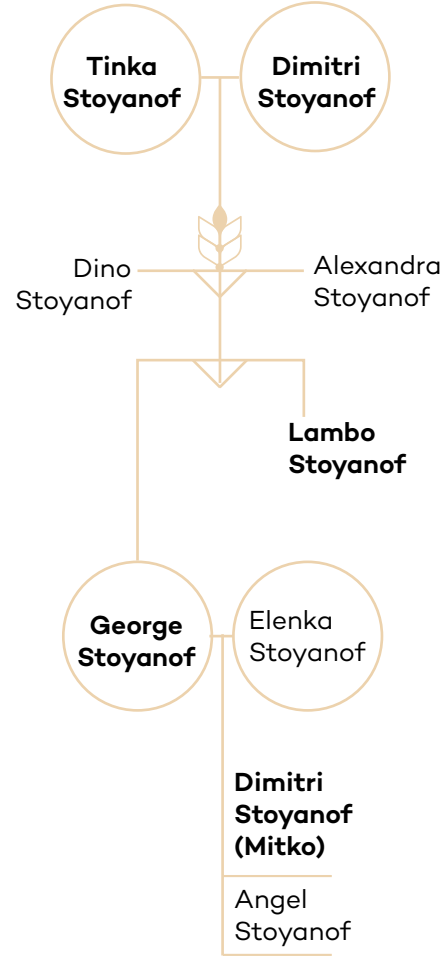
* Acıbadem kurabiyesi; toz fındık, eser miktarda acıbadem, toz şeker ve yumurta akıyla yapılır.



1950

1950

1900'lerde Stoyanof Ailesi



Elenka ve George'un oğlu **Dimitri (Mitko)** 1948 yılında, kardeşi **Angel** ise 1954 yılında dünyaya geldi.

Aile dayanışma içinde zorlukların üstesinden gelmeye çalışıyordu. Lambo işlerin, George ise üretimin başındaydı. Fırının poğaçalarına, çöreklerine yeni ürünler ekleniyordu.

George üretimde büyük bir şevkle çalışıyor, yanında yetişen ustalarla ailenin klasik tariflerine yeni yeni lezzetler ekliyordu.

Yıl 1950'leri gösterirken savaş sonrası yaralar sarılmaya, ailenin işleri de toparlanmaya başlamıştı. Aile Lambo'nun akıllıca idaresinin sayesinde Kadıköy Sakız Sokak'ta 8 dairesi, projesi Mimar Tevfik Demircigil'e çizdirilen bir apartman yaptırdı. Böylece Stoyanof ailesi Kadıköylü olmuştu. Şimdi George'un aklında yeni bir dükkan açmak vardı.



George, Elenka ve Mitko



Mitko ve Angel



Bir kandil günü Lambo, Beyaz Fırın'ın önünde.

Yeni dükkan fikrine direnen Lambo nihayet 1954'te ikna oldu ve iki sokak ötede yeni bir dükkan bulundu.

Burayı pastane olarak çalıştırmaya ve George'un fırında yapmaya başladığı pastaları bu yeni dükkanda satmaya karar vermişlerdi.

Lambo, yeni açılan pastanenin başına geçti. George yine üretimin başındaydı. Pastane için İstanbul'un en iyi pastacı ustalarıyla yapılan görüşmeler sonunda **Murat Kulaçatan**, Beyaz Pastane'nin ilk pasta ustası oldu.



Beyaz Fırın Pastahanesi Faturası



Dönemin ikonik pastası Balkanik Pasta, Beyaz Pastane'nin de meşhur pastaları arasındaydı.

1960

Beyaz Pastane



Mitko Beyaz Fırın'da.

1964 yılında ailenin büyüğü Tinka vefat etti. Her ne kadar Lambo ve George işi yüklenip başarıyla sürdürseler de Tinka ailenin temel dayanağıydı. Torunu Mitko onun için çok değerliydi. Son yıllarında onunla bolca vakit geçirmiş, kendini onu yetiştirmeye adanmıştı.

1964 yılı aynı zamanda Stoyanoflar için **Beyaz Pastane**'yi adım adım markalaştıran adımların atıldığı yıl olacaktı.



Beyaz Pastane'nin görsel ve mimari olarak elden geçirilmesine karar verildi. 1964-66 yılları arası tadilatı **Mimar Cevdet Koçak** tarafından yapıldı.

Cevdet Koçak'ın Güzel Sanatlar Akademisi'ndeki asistanı, günümüzde Türk resim sanatının yaşayan en önemli isimlerinden **Mustafa Pilevneli** de, Beyaz Pastane'nin tabelasını yani ilk logosunu tasarladı.



Beyaz
FIRIN

Beyaz Pastane logosunun, altında "Fırın" yazısı ile bir versiyonu yapıldığında bugünkü Beyaz Fırın logosu ana hatlarıyla ortaya çıkmıştı.

Beyaz Fırın'ın Turuncusu

Markanın bugün hala kullandığı turuncu renginin arkasında ise Mitko vardı. 1979 yılında, Mitko, babası ve amcasından işi devraldıktan bir süre sonra Mustafa Pilevneli'nin tasarladığı logoyu turuncu renkle buluşturdu. George o dönem için oldukça cüretkar olan bu renkten hoşnut olmasa da kendi içinde homurdanmakla yetindi.

1970



Nathalie Beyaz Fırın'da.
1977

Mustafa Pilevneli'nin Mitko ile bir sohbetinden;

“Beyaz Pastane zamanının en popüler yerlerindendi. İnsanlar vapura giderken çarşıdaki Beyaz Pastane'ye uğurlardı.

Baban George fanatik bir Fenerbahçeliydi, ben de Fenerbahçe yıldızlarda basketbol oynuyordum. Antremanlara gitmek üzere vapura giderken pastanenin önünden geçirdim. Baban muhakkak beni tutar, poğaçaya yedirir, pasta yedirir, limonata ya da çay içirirdi.”

70'lerin başına gelindiğinde ticarete yine zor yıllar başlamıştı. Bu arada Mitko, Margarita ile evlenmiş, 4 yıl sonra, 1975'te Nathalie doğmuştu.

Aile İçi Kararlar

1976'da aile için önemli bir karar alındı. Lambo ve George artık yaşlanmış ve yorulmuşlardı. Oturup eşit bir şekilde sahip oldukları malı mülkü paylaştılar.

George ve Elenka biraz dinlenebilmek için bir süreliğine Amerika'daki oğulları Angel'in yanına gittiler. Bir süre sonra da oraya yerleşme kararı aldılar.

1978'de Lambo da resmi olarak Beyaz Fırın'dan ayrılıp damadıyla birlikte yola Beyaz Pastane ile devam etmeye karar verdi.

Stoyanof's Restaurant

Bu arada George ve Elenka San Francisco'da küçük bir restoran açmışlar, Angel ile birlikte burayı işletiyorlardı.

George'nin işine ve ürüne olan tutkusu, bu küçük restoranı kısa zamanda San Francisco'nun yemek eleştirmenleri tarafından da tavsiye edilen, Robin Williams'dan Turgut Özal'a pek çok tanınmış kişinin ziyaret ettiği popüler bir mekan haline geldi.



Dimitri ve Margarita
1971



Stoyanof's Restaurant
San Francisco

1980

Dimitri Stoyanof
4. Kuşak

Beyaz Fırın, fırın adı altında, fırının çok ötesinde tam bir Avrupa pastacılığı yapma yolunda ilk adımdı. Döneminde ve sonrasında, fırın konseptini pastaneye genişleten ilk marka Beyaz Fırın olmuştu.



Mitko Çiftehavuzlar Beyaz Fırın'da.

Mitko İşin Başında

1980 yılında, Lambo'nun sağlığının bozulması ile Beyaz Pastane kapandı. Beyaz Fırın'ın başına ise Mitko geçmişti. Ortaokul ve liseyi Saint Joseph'te okuyan Mitko, okuldaki disiplinli eğitimin yanı sıra, dükkanda da amcası ve babasının sıkı gözetimi altındaydı. Fırında üretim tecrübesi yoktu ama bu işin içine doğmuş, çocukluğu ve gençliği fırında geçmişti. Bilfil mutfakta olup ürün yapmasa da amcası ve babası tarafından ürün kalitesi bilinciy-le yetiştirilmişti.

Mitko, lezzet ve kaliteyi sürekli denetleyen, disiplinli bir yönetici, çalışanlarının tatlı-sert patronu oldu. Farklı bakış açısı ile yıllar boyunca Beyaz Fırın'da pek çok yeniliğe imza atacaktı.

Beyaz Pastane kapandığında çalışanlarından yeniden fırına dönmek isteyenler olmuştu. Mitko'nun aklında fırının klasik ürünleri arasına pastaları da katmak vardı. Babası George'un reçeteleri ve pastaneden ayrılıp gelen ekibin deneyimini birleştirerek Beyaz Fırın'ın kalite anlayışı ile istediği pastaları üretmeye başladı.



Patatesli Sarmanın Hikayesi

1980'lerin sıkıntılı zamanları, Beyaz Fırın'ın hala ününü koruyan patatesli sarmasının da çıkış noktası olmuştu.

Narh uygulaması nedeniyle kuru poğaça ve açmanın belirlenen fiyattan satılması mümkün olmayınca Mitko da alternatif çözümlere yöneldi. Açma yerine patatesli sarma, poğaça yerine dolma yapmaya başladı.

Narh uygulaması uzun sürmedi ama patatesli sarma müşterilerin gönlünde asırlık tatlardan biri olarak günümüze kadar geldi.

1990



Çiftehavuzlar Beyaz Fırın



1995 yılında Beyaz Fırın'da Smart araçlar kullanılmaya başlandı.

Yeni Bir Beyaz Fırın

1980'lerin hareketli günlerinin ardından Kadıköy'deki Beyaz Fırın'da işler yoluna girmeye başladığında Mitko, yıllar önce babasının düşündüğü gibi yeni bir fırının hayalini kurmaya başlamıştı. Babası George'un hep hayal ettiği gibi Bağdat Caddesi civarında bir yer aramaya karar verdiler.

1993'te Cemil Topuzlu'daki mağazayı bulduklarında, heyecanla hazırlıklara başladılar.

O dönemde pek de kalabalık olmayan Cemil Topuzlu Caddesi'nde, üstelik tek yön olan caddenin sol tarafında bulunduğu yer için Mitko'yla eğlenenler olmuştu. Ancak Mitko kararlıydı.

Sahil yolu üzerindeki apartmanlardan birinin giriş katına yerleşen bu yeni mağaza, Kadıköy'deki fırına göre daha geniş ve ferahtı. İçeri giren müşterileri, geniş dükkanı soldan sağa donatan pasta ve kurabiye tezgahları karşılıyordu. Mağazanın büyüklüğü herkesi büyülemiş olsa da işin zor yanı, bu uzun tezgahları Beyaz Fırın müşterilerinin hep alıştığı gibi dolu dolu tutabilmektir.

Beyaz Fırın Çiftehavuzlar, zamanla bir referans noktası haline geldi.

Araçlarıyla önüne yanaşmak isteyen müşteriler nedeniyle caddenin bu noktasında bir trafik ışığı gerekliliği ortaya çıktı ve kısa zamanda da konuldu.

Hıdır Usta Beyaz Fırın'da

Çiftehavuzlar için yeni bir pasta ustası arandı. Bu dönemde Hıdır (Aktaş) Usta Beyaz Fırın'a katıldı. Deneyimi, sabrı ve iş disiplini ile ailenin bir parçası gibi olan Hıdır Usta aynı zamanda artık fırında uzun uzun vakit geçirmeye başlayan Nathalie'nin en yakın dostu oldu.

1990



Nathalie çocukluğundan itibaren mutfağa ilgi duymuştu. Hafta sonları annesi ve babası yokken saatlerce mutfağa kapanır, onlar gelene kadar çeşit çeşit pastalar denirdi. Anne ve babasının izinden Fransız ekolünü takip etmiş, ortaokul ve lise eğitimi için Saint Benoit Fransız Lisesi'ne gitmişti. Fransızca eğitimi sayesinde bu dilde yazılmış yemek ve pastacılık kitaplarından yararlanabiliyordu.

San Francisco & Stoyanof's Restaurant

Nathalie, ortaokul ve lise boyunca yaz tatillerini San Francisco'da dedesi, babaannesi ve amcası Angel ile geçirmişti. Orada kaldığı süre boyunca Stoyanof's Restoran'da vakit geçiriyordu.

Beyaz Fırın'da pastane mutfağını tanıma şansı olmuştu ama burada bir restoran mutfağı vardı. Amcası Angel ile vakit geçirerek restoran mutfağını gözlemleme fırsatını bulduğu o günler, Nathalie'nin ilerleyen yıllarda Beyaz Fırın'da attığı adımların alt yapısı olmuştu.

Nathalie Beyaz Fırın Mutfağında

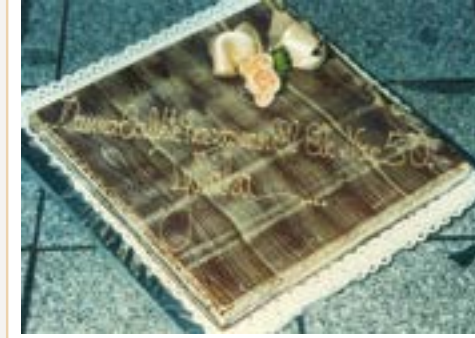
17 yaşına geldiğinde fırının imalathanesinde Hıdır Usta ile denemelere başladı. Bir yandan üniversite sınavlarına hazırlanıyor, bir yandan da okul çıkışından gece geç saatlere kadar Hıdır Usta ile farklı reçeteleri çalışıyordu.

O dönem açılan Cemil Topuzlu'daki Beyaz Fırın'da uzun tezgahlar yaptırılmıştı. Tezgahların içini doldurmak ise Hıdır Usta ve Nathalie'ye kalmıştı. Birlikte yaptıkları çeşit çeşit kurabiyelerle, o dönemki pastane müşterilerini hiç bilmedikleri pek çok kurabiye ile tanıştırmışlardı.



Eser Sahibi: Ayşe Topçuoğulları
Nathalie'nin çocukluğunda başlayan mutfak sevgisi ile ilişkilendirilen bu eserin hikayesini Dr. Feride Çelik'ten dinlemek için QR kodu okutun.

1990



Nathalie'nin Hazırladığı
George ve Elenka'nın 50. Evlilik
Yıl Dönümü Pastası

Grand Marnier Pastanın Hikayesi

George ve Elenka, 1997'deki İstanbul ziyaretleri sırasında evlilik yıldönümlerini kutlamaya karar verdiklerinde, George, 50. Yıl pastalarını torunu Nathalie'nin yapmasını istemişti. Nathalie uzun süre düşündü ve kendi çocukluğundan kalan lezzetin hatırası ile portakal ve çikolatanın birlikteliğine karar verdi.

Hıdır Usta ile hazırladığı pasta, 150 kişilik kutlamadaki herkes tarafından çok beğenildi. Böylece, uzun yıllar boyunca tezgahlarda yer alan, Beyaz Fırın klasiklerinden Grand Marnier pasta ortaya çıktı.

Le Cordon Bleu Yılları

Nathalie o yıl, üniversite sınavında, hayal ettiği gibi Koç Üniversitesi'ne girdi. İşletme bölümünden mezun olduğunda ise sıra pastacılık okumaya gelmişti.

1999 yılında, Paris'teki Le Cordon Bleu'de pastacılık eğitimine başladı. Paris'te geçirdiği o yılın sonunda, diplomasının yanı sıra, disiplin, empati, mesleki bilgi, sabır, gelenekselin önemi, yenilikçilik, ilkeli olmak, hammaddenin önemi gibi daha pek çok kazanım ile Beyaz Fırın'da çalışmak üzere Türkiye'ye döndü.

Okulda öğrendiği güncel teknikler; öncelikle Beyaz Fırın'da kuşaktan kuşağa aktarılmış geleneksel pastacılık teknikleri ile modern pastacılığı bir araya getirmesini sağlamıştı. Pastacılığın merkezinde öğrendiği reçeteleri, kültürler arasındaki damak tadı ve lezzet farkını dikkate alarak geliştirdi ve Beyaz Fırın'a yepyeni bir bakış açısı kazandırdı.



Nathalie, Le Cordon Bleu Paris'te
1999



2000

Yeni Bir Dönem

Nathalie Stoyanof Suda - 5. Kuşak

2000 yılında Nathalie, Le Cordon Bleu'deki eğitimini tamamladı ve Beyaz Fırın'da çalışmaya başladı.



2001 Nathalie ve Mitko Çiftehavuzlar Beyaz Fırın'da

Nathalie işteki ilk yılında sık sık kendini daha güvende hissettiği mutfağa atıyor, Hıdır Usta ile yeni ürünler deniyor, üretimden kalan zamanında işletmeyi gözlemleyerek düşüncelerini babası ile paylaşıyordu. Nathalie'nin öncülüğü ile Beyaz Fırın'ın artık kurumsallaşma adımları atması gerektiği konusunda hemfikir oldular.

Kurumsallaşma Süreci

Nathalie, kurumsallaşma sürecinde görev almaya hazırды. Fırının geleneksel yapısıyla çelişmeden profesyonelce yapılmasına büyük hassasiyet gösterilen bu sürecin ilk adımı İnsan Kaynakları biriminin oluşturulması idi.

2005 Eylül ayında Beyaz Fırın Suadiye açıldı. 2008'de ise ilk kez Kadıköy sınırlarının biraz ötesine geçildi ve Ataşehir Beyaz Fırın açıldı.

Kurumsallaşma süreci olgunlaşırken, Beyaz Fırın'ın görsel ve yazılı iletişim dili de oluşuyordu. Nathalie ailenin 5 nesilden kuşaktan kuşağa aktarılan hikayesini derleyip bir kitap haline getirmek üzere çalışmalara başlamış, ayrıca bir Halkla İlişkiler firması ile anlaşarak basınla iletişimini deneyimli ellere teslim etmişti.

Profesyonel yemek fotoğrafçısı ve yemek stilisti ile yapılan fotoğraf çekimleri dönemin basınında büyük ilgi gördü. Beyaz Fırın, sektörde ürün fotoğrafı ve pazarlama alanında attığı adımlarla öncü olmuş ve dikkat çekmişti.

Sıra Beyaz Fırın logosunun modernize edilmesi ve bir kimlik kılavuzu oluşturmaya gelmişti.

Köklü bir markaya dokunmak zordu ama Beyaz Fırın geleneksel ve köklü olduğu kadar yenilikçiydi. Nathalie tasarım ajansı ile görsel kimlik üzerine çalışmaya başladı. Markanın "**köklü ve yenilikçi**" yaklaşımı adım adım görsel ve yazılı iletişime entegre edilerek kimliğin olgunlaşmasını sağladı.

Nathalie'nin uzun süredir hayalini kurduğu özgün ambalaj tasarımı önce Türkiye'ye Beyaz Fırın'ın tanıttığı makaronlar için hazırlandı. Hemen ardından alışveriş poşetleri, pasta, kurabiye ve çikolata kutuları için özgün ambalajlar tasarlandı.



Nathalie, bir yandan da özel günler için yeni ürünler geliştiriyordu. Yılbaşı, Sevgililer Günü, Paskalya zamanlarında ürünler satışa sunulurken dönemlik ambalajlar hazırlanıyor, mağazalar konseptte uygun olarak süsleniyordu.

Taze ve Katkısız Ürün Prensibi

90'lı yılların sonunda dünyada hızlı yaşam tarzına ait ürünlerin donuk olarak dağıtılması yaygınlaşmıştı. Tezgahtaki ürünün merkezden dağıtılmasındansa yerinde üretiliyor olması her satış noktasında imalat gerektirdiği için büyük bir maliyetti. Ancak Beyaz Fırın için donuk ürün kullanımı tartışma konusu bile olmadı. Tazelik ilkesinden ödün verilmeyecek ve üretime katkı maddesi girmeyecekti.



makaron

1,5 ton bademin hikayesi

Nathalie bir Fransız klasiği olan ve reçetesi sır gibi saklanan makaron üzerinde yoğun bir şekilde çalışıyordu.

Bizzat mutfakta olduğu 2 yıllık bir Ar-Ge sürecinin sonunda, 2003 yılında makaron Türkiye'de ilk kez Beyaz Fırın'da tezgaha çıktı. Bu tarif, kuşaktan kuşağa aktarılmış damak tadı deneyiminin ışığında, hazır karışımlar, koruyucular ve katkı maddesi olmadan hazırlanmıştı.

O dönemde basının ilgisini çeken ise konunun farklı bir yönüydü. Nathalie, makaronun reçetesini çıkarmak için 1,5 ton badem harcamıştı. Zorlu bir Ar-Ge sürecini anlatmak için verilen röportaj başlıklara bu cümle ile taşınmış, pek çok kişi bu haber ile makaronla tanışmıştı. Bugün hala makaron denildiğinde ilk akla gelen markalardan biridir Beyaz Fırın.



Butik Pastacılık

Kurumsallaşma sürecinde personel profili ve insan kaynakları politikası da oturmaya başlamıştı. Yine sektörün alışkanlıklarının dışına çıkarak, Beyaz Fırın'da "alaylıların" yanında "mekteplilere" de yer vermeyi tercih ettiler. Yıllar içinde Beyaz Fırın pastacılık sektörüne usta yetiştiren bir okul gibi oldu.

Eğitilmiş bir ekip oluşturulmuş uzun zamandır hayalini kurdukları butik pastacılık konusunda yeni adımlar atılmaya başlandı. Bu dönemde heykel bölümü mezunlarıyla çalışılmaya başlandı. Bu Türkiye'deki pastacılık sektöründe ilklerdendi. Önce Hıdır Usta ve ekibi tarafından pastalar hazırlanıyor, ardından heykeltraşlar pastaları şeker hamuru ile kaplayıp ayrıntılı bir süsleme ve şekil verme çalışması yapıyorlardı. Bu sayede Beyaz Fırın kısa sürede kutlama pastaları konusunda dikkat çekici hale geldi.

2015 yılında ise Beyaz Fırın, dünyadaki pastacılık trendlerinin Türkiye'deki öncüsü olarak, şeker hamuru kaplaması olmadan hazırlanan, lezzeti ve doğallığıyla çok talep gören Naked Cakes koleksiyonunu oluşturdu.



Nathalie'nin, Amerika'da butik pastacılığın dünyaca ünlü isimlerinden Colette Peters'dan aldığı pastacılık eğitimi günlerinden bir fotoğraf.



Beyaz Fırın'da Ekşi Mayalı Ekmekler

Beyaz Fırın Çocuk Kartları

Henüz CRM uygulamalarının yeni yeni yaygınlaştığı dönemde Beyaz Fırın, ziyaretçileri arasındaki çocuklu aileler için Çocuk Kartlarını hazırladı.

Çocuklara özel hazırlanan fotoğraflı bu kartlarla indirimli alışveriş yapılabilirdi. Kart almak isteyen ailelerin bilgileri onayları dahilinde toplanıyor, özel günler için özel avantajlar sunuluyordu. Eldeki imkanlarla yapılan Beyaz Fırın Çocuk Kartları, Beyaz Fırın'ın ilk CRM uygulaması olmuştu.



Beyaz Fırın'ın Ekşi Mayalı Ekmekleri

Nathalie'nin, San Francisco'nun meşhur ekşi mayalı ekmeği ile tanışması, amcası Angel ile ziyaret ettikleri ekmek atölyeleri sayesinde oldu. 2000'lerin başında işe başladığında Beyaz Fırın'ın ekmeği biliniyordu ancak ekmekte farklı lezzetler henüz yaygınlaşmamıştı.

"Beyaz Fırın'da zaman geçirmeye başladığım lise yıllarımda bizim ekmek hikayemizi öğrenmeye çalıştım. Beyaz Fırın'ın aslı, poğaçaya, börek ve çörek fırınıymış. Kardeşler yeni fırınlar açtıklarında hem kendileri satar hem de sandviç yapan dükkanlara mal verirlermiş. Mesela meşhur Haydarpaşa sandviç ekmeğimiz varmış. 16 yaşında babamla Paris'teki pastacılık ve ekmek fuarına gittiğimizde kafama koymuştum, Beyaz Fırın ekşi mayalı ekmek yapacaktı."

Nathalie'nin o dönem yaptığı ekşi mayalı ekmek çalışmaları sayesinde, ilerleyen yıllarda popüler olan ekşi mayalı ekmekler, Beyaz Fırın raflarında hızla yerini almıştı.

Chocolat Chez Nathalie

Beyaz Fırın'da hammadde olarak kullanılan çikolatalar, fırına dışarıdan giren tek üründü. Oysa Nathalie ve Mitko, Beyaz Fırın imalatının kendi çikolatalarını üretmek için yeterince bilgi birikimi olduğundan emindi.

Belçika'dan getirilen dünyanın en kaliteli çikolatasını kullanarak, seçilmiş taze ve kurutulmuş meyveler, kuruyemişlerle birleştirilerek el yapımı spesiyal çikolataları hazırladıklarında, üst kalitedeki bu çikolataları Chocolat Chez Nathalie markası ile sunmaya karar verdiler.

O yıllarda Beyaz Fırın'ın içerisinde sessiz sedasız olarak sunulan, çoğunlukla ithal bir marka sanılan butik çikolata Chocolat Chez Nathalie, zamanla artan çeşitleri ve değişmeyen lezzetiyle butik bir marka olarak tanındı ve çok sevildi.



Beyaz Fırın'da Kahvaltı



Beyaz Fırın, iki asır önce poğaças, börek ve çörek fırını olarak başlayan hikayesi boyunca geleneksel poğaçasını, çöreklerini ve Anadolu yakasındaki ilk yıllarından itibaren tanınan sandviçlerini üretmeye devam etti.

Kadıköy'deki mağazada başlayan, *bir limonata iki poğaças* ile vapur öncesi kahvaltı kültürü, 1990'larda Çiftelavuzlar'da genişleyen ürün gamı ile iyice popüler olmuştu. Patatesli sarma, açma, dolu dolu sandviçler ve böreklerle İstanbul'un her iki yakasından kahvaltı müşterisi ağırlayan Beyaz Fırın'da, 2008 yılında kahvaltıya yumurtalar eklendi.

Nathalie, her ne kadar Mitko'nun direnciyle karşılaşmış olsa da klasik sahanda yumurtaların yanı sıra Beyaz Fırın'ın özgün yorumuyla hazırlanan yumurtalı kahvaltı seçenekleri markayı bir adım daha ileri taşıyarak dört dörtlük bir kahvaltı mekanı haline getirdi.



Suadiye'de Bir İlk

Beyaz Fırın & brasserie



Beyaz Fırın kurulduğu günden bu yana self-servis olarak hizmet veriyordu. Nathalie, öncelikle self-servisten masaya servise geçme süreci üzerinde uzun süre çalıştı ve sonunda hem babasını hem de ekibini ikna etti.

Ardından 2012 yılında Suadiye mağazası yenilenirken, mutfaktan çıkacak ürünlerin arasında fırından çıkanlar başlığı altında yemeklere de yer verme fikri somutlaşmaya başladı.

2012 Eylül'de ilk kez Suadiye Beyaz Fırın'da, el yapımı makarnadan odun fırınında pişmiş pizzalara uzanan titizlikle seçilmiş bir brasserie menüsü ile hizmet vermeye başlandı. 2013'te Ataşehir mağazası Brasserie kurgusuna geçti. Beyaz Fırın & Brasserie, 2015 yılında Akasya Alışveriş Merkezi'nde; 2017'nin başında da Etiler'de açıldı.

Balat'ta minik bir poğaças, börek ve çörek fırınıyken, önce klasik batılı anlamda pastane kültürünü, ardından ev dışında kahvaltı edilebilecek özgün bir mekan algısını Beyaz Fırın kimliğine başarılı bir şekilde eklemişti.

Beyaz Fırın mutfağından, Beyaz Fırın'ın ilkelerine göre taze, doğal ve günlük üretimle ürünler çıkıyordu.

Günümüze geldiğimizde Beyaz Fırın, Türkiye'nin mutfaklarından farklı lezzetleri, özel üretilmiş malzemeler ve özgün yorumuyla oluşturduğu brasserie menüsünde sunuyor.



Beyaz Fırın & Brasserie

2012 Suadiye - 2013 Ataşehir
2015 Akasya AVM - 2017 Etiler
2018 Kanyon - 2022 Göktürk

2010

İki Asır Sonra Yeniden Avrupa Yakasında

beyaz
fırın
2 ASIR SONRA
YENİDEN
AVRUPA'DA



Beyaz Fırın'ın iki asır sonra Avrupa yakasına dönüş hikayesini izlemek için QR kodu okutun.

Beyaz Fırın'ın 1836'da Balat'ta başlayan hikayesi, 1900'lerin başında Anadolu yakasında filizlenmiş ve 2017'ye kadar marka bu yakada serpilip büyümüşü.

2017 yılında Etiler'de açılan Beyaz Fırın & Brasserie mağazası, Balat'ta başlayan fırının gelenekselleşmiş ama eskimeyen ürünleri, pastane kültürüne kazandırdıkları ve yenilikçi bakış açısıyla hazırlanmış brasserie menüsü ile iki asır sonra yeniden Avrupa yakasına dönüşünü temsil ettiği için anlam yüklüydü. Beyaz Fırın'ın hikayesi Etiler'in açılışıyla birlikte daha geniş kitlelere duyurulmuş oldu.

100 Yıllık Markalar Derneği

2000 yılında profesyonel olarak Beyaz Fırın'da çalışmaya başlayan Nathalie ile marka pek çok önemli adım atmıştı, ancak en önemlisi de markanın hikayesini oluşturan taşların tek tek ortaya çıkarılmasıydı. Geçmişe dair belgeler, fotoğraflar ve hikayelerle birlikte, yapılan güncel çalışmalar da derlenip toplanıyor ve arşivleniyordu.

2015 yılında Beyaz Fırın, Türkiye'nin yüz yıllık markalarını bir araya getiren Yüzyıllık Markalar Derneği'nin üyeleri arasına girdi.



Nathalie Stoyanof Suda'nın Yüzyıllık Markalar röportajını izlemek için QR kodu okutun.



Malakan Peynirli Antrikot Fümeli Poşe Yumurtalı Açma

Profiterol ve Beyaz Çikolatalı Frambuazlı Profiterol



Gelenekten Geleceğe

Beyaz Fırın'da "ürün merakı" ve "yenilikçi yaklaşım" kuşaktan kuşağa geçen bir özellikti. Nathalie özellikle pastaneliğin geleneksel ürünlerini yorumlayarak yeni ürünlere dönüştürmekten keyif alıyordu. Bazı tarifler kendiliğinden oluşurken bazı tarifler de unutulmaya yüz tutmuş ürünleri, yeni beslenme alışkanlıklarına ve yeni neslin damak tadına uygun lezzetlere dönüştürmek için özel olarak çalışılıyordu.

Gelenekten Geleceğe Lezzet Aktarımı

Gelenekten geleceğe aktarılan Beyaz Fırın Lezzetlerini Nathalie Stoyanof Suda'dan dinlemek için QR kodu okutun.

Kırk yıllık profiterolden esinlenen Frambuazlı Beyaz Çikolatalı Profiterol, yine profiterolden esinlenerek, dev pate-a-choux topu içerisinde pastacı kreması, üzerinde çikolata sosu ile hazırlanan Polka, yıllar önce ilk kez Beyaz Fırın tezgahında yerlerini aldılar ve çok sevildiler.

Beyaz Fırın'ın asırlık tatlarından açmayı, üzerinde malakan peyniri ve poşe yumurtayla menüye koymak, geleneksel mihlamayı Beyaz Fırın yorumu ile mantarlı ve poşe yumurtalı servis etmek fikrinin ardında ise Nathalie'nin bu özel ürünleri yeni neslin lezzet hafızasına kazıma niyeti vardı.

Fit Ürünler

2018 yılından itibaren Beyaz Fırın tezgahlarında Yeni Nesil Beslenmeyi tercih edenler için alternatif ürünler yer almaya başladı. Fit Ürünler başlığı altında sunulan çikolatalar ve kurabiyeler rafine beyaz un ve rafine şeker tüketmekten kaçınanlar için alternatif unlar ve meyve şekeri ile hazırlandı.

Un ve şekerle hazırlanmış yüzlerce lezzetin yanında kendine yer bulabilen bu ürünler, aynı zamanda Beyaz Fırın'ın "Ruhunu Besle, Bedenini Besle" felsefesinin de temelini oluşturdu. Fit Ürünler, geleneksel lezzetlerden tamamen vazgeçmeden, zaman zaman kendini şımartan, dengelemek istediğinde ise lezzetten feragat etmek istemeyenler için vazgeçilmez oldu.



2010

Dijitalde Beyaz Fırın



Beyaz Fırın Online Alışverişi

Beyaz Fırın'da dijitalleşme, Mitko'nun teknolojiye merakı sayesinde çok erken başladı. Henüz 2000'lerin başında yaptığı araştırmalarla bir internet sitesi hazırlatmaya karar vermişti. Üstelik daha fazlası da vardı. 1960'lı yıllarda, at arabalarıyla evlere servis yapan Beyaz Fırın'ın niyeti, internetten online sipariş projesini gerçekleştirmektir. 2005 yılında yayına giren www.beyazfirin.com, 2014 yılına geldiğinde, artık tüm ürünleri ile online sipariş hizmeti sunmaktaydı.

Mobil Sadakat Uygulaması "BiDolu Puan"

2014 yılında sosyal medya hesapları da aktif olarak kullanılmaya başlamıştı. Artık müşteriler ile mağaza dışında, dijital platformlarda anlık iletişim kurmak mümkündür. Beyaz Fırın'da bu dönem dijitalleşme dönemi oldu.

Markanın mobil sadakat uygulaması (CRM) olan "BiDolu Puan" 2015 yılında hayata geçirildi. Hem mağazada hem de online alışverişlerde kullanılan uygulama günümüze geldiğimizde,

puan kullandırmanın yanı sıra dönemsel kampanyalarla, kahve ve pasta kartı gibi uygulamalarla yaklaşık 90 bin kişilik bir sadakat klübü haline aldı.

BiDolu Puan uygulaması bugün Beyaz Fırın'ın en aktif iletişim kanallarından biridir.



Çalıştığımız Yerel Üreticilerden Bazıları

Fram-Mey, 1996 yılında Bursa'da Uludağ'ın eteklerindeki verimli topraklarda doğru tarım yöntemleri ile üretim yapmak üzere kuruldu. Dağ köylerini kalkındıran, istihdam yaratan Fram-Mey firması, yaklaşık 25 senedir Beyaz Fırın'ın frambuaz ve böğürtlen tedarikçisidir.



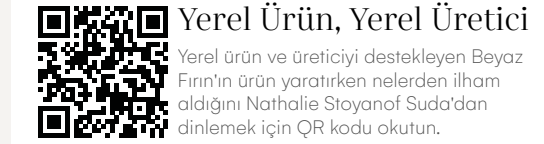
Koçulu Peynircilik, yüz otuz yılı aşkın süredir, kökleri Kafkasya'ya uzanan, Zavotlu (Boğatepe Köyü/Kars) bir aileye mensup dördüncü kuşak peynir ustası olan İlhan Koçulu'nun önderliğinde, Kars'ın 30'a yakın yerel peynirinin 16'sını yeniden üretime kazandırmıştır.



Yerel Üretici, Yerel Ürün

Yerel Üretici

Beyaz Fırın'ın 2013 yılında gönüllü olarak başladığı yerli ürünü ve yerel üreticiyi destekleme serüveni, her yıl yeni tedarikçilerle tanışarak, birlikte çalışıp birlikte üreterek bugünlere geldi. İyi kalitede, temiz içerikli yerli ürün bulmak maddi ve manevi olarak çaba ve özveri gerektirse de bugün Beyaz Fırın'da yerli ürün kullanımı %80'lerin üzerinde devam ediyor.



Mevsiminde Ürün, Kiler Hareketi

Beyaz Fırın menülerinin içeriği ilk günden itibaren yazlık ve kışlık olarak hazırlandı. Mevsim dönümünde sezona özel meyve ve sebzelerle hazırlanan yemekler yerlerini dönemin ürününe bırakırken, garnitürler, tatlılar ve hatta içecekler bile mevsime göre şekillenmeye başladı.

Yazın bolluk zamanında toplanan ürünlerin Anadolu'da yüzyıllardır kullanılan geleneksel yöntemlerle sağlıklı bir şekilde kış mevsimi için saklanarak endüstriyel boyutta da kullanımını sağlamayı amaçlayan bu çalışma, Beyaz Fırın'ın "Kiler Hareketi" projesini oluşturmuş oldu.

Ruhunu Besle, Bedenin Besle

5 nesildir bu topraklarda yaşayan ailenin, 2 asırdır başarılı bir şekilde sadece gıda üretmeye devam eden Beyaz Fırın markasını ayakta tutmasının arkasında "hep daha iyisini yapabilir miyiz?" diye sormak ve sorgulamaktan asla vazgeçmemiş olmak var. Markanın sahiplendiği "Bedenini besle ruhunu besle" mottosu da "hep daha iyisini yapabilir miyiz?" sorusunu sorarken ortaya çıktı.

Beyaz Fırın bu motto ile misafirlere yemek yemenin; bedeni besleyen, zenginleştiren, sağlıklı ve keyfi ideal dengede bir araya getiren bir eylem, bir hayat tarzı olduğunu anlatmayı hedefledi.



Beyaz Fırın'la Ruhunu Besle, Bedenini Besle!
Nathalie Stoyanof Suda'dan dinlemek için QR kodu okutun.



Sektörün İlkleri

Yaz Domatesleri

Mevsiminde toplatıp dondurduğumuz yaz domateslerinin hikayesini Nathalie Stoyanof Suda'dan dinlemek için QR kodu okutun.



Türkiye'de Bir İlk!
Beyaz Fırın'da Free Range Yumurta Kullanımı
Bu önemli gelişmenin hikayesini Nathalie Stoyanof Suda'dan dinlemek için QR kodu okutun.

Yaz Domatesleri

Mevsiminde ürün kullanımına özen gösteren Beyaz Fırın, 2016 yılından itibaren, Bursa'da yaz güneşi altında, iyi tarımla yetişen domatesleri, -40 derecede şoklayıp kavanozlayarak kış menüsünde kullanmaya başladı.

Kış aylarında menemen, pizza ve makarna sosları, elle toplanıp soyulan yaz domatesleri ile hazırlanırken, bu proje ile Beyaz Fırın müşterileri için lezzetin yanı sıra bir farkındalık yaratma hedefine ulaşıldı.

"Kafessiz Türkiye" ile Hayvan Refahı Çalışmalarının Sonucu: Free Range Yumurta Kullanımı

Beyaz Fırın, sektörde hem pastane hem de brasserie ürünlerinin tamamında Free Range No:1 (serbest dolaşan tavuk yumurtası) kullanan ilk marka oldu.

2021 yılından itibaren No:1 yumurta kullanan Beyaz Fırın, Hayvan Refahı konusunda çalışan Sivil Toplum Kuruluşu "Kafessiz Türkiye" ve Türk-Alman Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nin ortak düzenlediği ödül töreni ile Aralık 2021'de ödül aldı.



domates sosları!

Kış menümüzde yumurtalarımızın domates sosları yaz domatesleri kullanılarak hazırlanmaktadır.



FREE RANGE
%100

Yumurta içeren tüm ürünlerimizde free range no:1 yumurta kullanılmaktadır.

Sürdürülebilirlik Adımları

Plastik Yerine

Cam ve Seramik Kullanımı

1980'lerin sonlarında alınan bir karar ile suyu cam şişede servis etmeye başlayan Beyaz Fırın, o dönemlerde çalıştığı su firmasından aldığı bilgiye göre İstanbul'da suyu cam şişelerde misafirlerine servis eden ilk firma olmuştu. O yıllardan bu yana, sağlıklı olduğuna inandığı cam şişelerden hiç vazgeçmedi ve plastik şişenin Beyaz Fırın'a dönmesine izin vermedi.



Plastik Yerine Cam ve Seramik Kase

1994 yılından bu yana süren Beyaz Fırın'larda plastik kase yerine cam ve seramik kase kullanımımızla ilgili detaylı Nathalie Stoyanof Suda'dan dinlemek için QR kodu okutun.



3 Kase getir,
50 BiDolu Puan kazan!



1994 yılından bu yana Beyaz Fırın'lar da plastik kase yerine cam ve seramik kase kullanılıyor. Bu tercih sayesinde, kayıt almaya başlanan 2016 yılından bu yana yaklaşık 22,000 kg (22 ton) plastik atık kullanımının önüne geçildi. Yıllar içerisinde artan cam ve seramik kase kullanımı ile birlikte Beyaz Fırın her yıl bir önceki yılki hedefin üzerine çıkmayı başardı.

Beyaz Fırın cam ve seramik kaselerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak için başlattığı kampanya ile, BiDolu Puan uygulamasını kullanan misafirlerine, mağazalara geri getirdikleri her 3 kase için, alışverişlerinde harcayabilecekleri puanlar kazandırıyor.

Paketle Götür

Beyaz Fırın'ın 2016 yılında başlattığı bu proje ile misafirlerinin tabaklarında kalan yiyecekleri sokaktaki patili dostlarıyla paylaşması için Paketle Götür kutuları hazırlanmaktadır.

Paketle Götür kutuları "Hayata Merhaba Derneği"nin Ataşehir'de bulunan rehabilitasyon merkezindeki engelli öğrenciler tarafından tasarlanıyor ve üretiliyor.

PAKETLE GÖTÜR!



Beyaz Fırın'ın Yaşama Katkı Projelerinden "Paketle Götür"

Patili dostlarımız için Hayata Merhaba Derneği ile yaptığımız bu çalışmanın detaylarını Nathalie Stoyanof Suda'dan dinlemek için QR kodu okutun.

Beyaz Fırın'da Çalışan Hikayeleri



Safiye Demir - Pasta Kurabiye Kalfası, Kanyon

Meslek lisesi yiyecek içecek bölümünün ardından aşçılık bölümü ön lisans programı ve Dikey Geçiş Sınavı ile geçtiğim gastronomi bölümünde eğitimimi tamamladım.

Beyaz Fırın ekibine Temmuz 2021'de stajyer olarak katıldım. Hem yemek hem pastane tarafını gözlemlene şans vereceği için seçtiğim Beyaz Fırın, kariyerim için önemli bir karar vermeme yardımcı oldu ve pastane alanında devam ettim.

Stajımı tamamladığımda, Beyaz Fırın'da çalışana verilen değer de etkisi ile çalışmaya devam etmek istedim. İK Departmanının da uygun görmesi ile pastane bölümünde çalışmaya başladım. Ağustos 2022 yılından beri Kanyon Beyaz Fırın'ın pasta ve kurabiye bölümünde kalfa pozisyonunda çalışıyorum.

[Beyaz Fırın - 2 Asırlık Lezzet Hikayesi](#)



Selhan Aykut - Süpervizör, Moda

Beyaz Fırın'da iş hayatıma 2013 yılı Ağustos ayında garson olarak başladım. 2016 yılında askerlik hizmetim için bir yıl ara verdim. Askerlik dönüşümde işim hazır. Zira Beyaz Fırın'da iş hayatınız askerlik vb. sebeplerle kesintiye uğradığında, bilirsiniz ki geri döndüğünüzde size hep kucak açar.

Burada yöneticilerimin gelişime önem veren, personeli destekleyen yaklaşımları bana yol gösterdi. 1,5 yıl sonra Akasya mağazasına geçerek orada çalıştım. 2019 yılında katıldığım "Yönetici Değerlendirme Programı"nı başarı ile tamamlayarak süpervizör olarak, çalıştığım mağazada görev aldım. Yeni mağazaların açılma sürecinde görev almanın mesleki anlamda bana katkı sağlayacağını düşündüğüm için yeni açılan Moda mağazasında görev almak üzere talepte bulundum. İK departmanımız ve yöneticilerimiz de uygun

gördüğü için artık Moda'dayım. Kariyerimde bir sonraki hedefim ise mağaza müdürlüğü. Bu süreçlerin İK departmanı tarafından çok titizlikle yönetildiğini görüyorum. Terfi aşamalarında sınavlar ve değerlendirme merkezi uygulamalarından geçiyoruz. Bunların amacı, yetkinliklerimizi ölçmek.

Beyaz Fırın bizim işyerimiz, geçim kaynağımız. Çalışanlarla ailemizden daha çok birlikte vakit geçiriyoruz. Burası benim ikinci evim. Bunun getirdiği güzel bir aidiyet duygusu var ve ben bu duyguyu seviyorum.



Nazlı Erbaş - Mutfak Şube Şef Yardımcısı, Moda

Sektördeki çeşitli deneyimlerimden sonra 2016 yılında Beyaz Fırın'ın tezgah bölümünde çalışmak üzere başvuruda bulundum. Yaklaşık 1 yıl tezgah satış danışmanlığı yaptım. Bu arada kendim

de eğitimler almaya devam ediyordum. Mutfaka geçmeye karar verdiğimde çırak pozisyonunda işe başladım. Bir yılın ardından önce kalfa, sonrasında da usta oldum. Bugün ise yeni açılan Moda mağazamıza Mutfak Şube Şef Yardımcısı olarak atandım. Böylece mağaza mutfağının tüm sorumluluğu artık bende.

Her işte olduğu gibi mutfağın da zorlukları var. Beyaz Fırın'da bu süreçleri daha rahat ve güzel geçirdim. Bir kadın olarak mutfakta yol almak ve mutfakta ilerlemek adına en büyük desteği şeflerimden gördüm. Beni uygun gördükleri bu yeni pozisyon için de teklif, üstlerim ve İK departmanı tarafından getirildi.

Emeğimin karşılığını alabildiğimi görmek, sevdiğim işi yaparken takdir edilmek çok güzel. Buradaki kariyerimin benim için yükselme dönemi olduğunu söyleyebilirim.

Beyaz Fırın'da çalışanlar için sağlanan olanaklardan çok mutluyum. İK departmanı ise diyaloga açık, personeli geliştirmeye yönelik, çalışana değer veren bir sistemi yönetiyor. Baskı kurmayan bir iş ortamı olmaması her gün işe sevecek gelmemin en önemli nedeni.

Moda mağazamızdaki yeni pozisyonum beni çok heyecanlandırıyor. Kendi mutfagımda, kendi ekibimle çalışacağım ve bunu Beyaz Fırın'ın bana verdiği sorumluluğu en iyi şekilde taşıyarak yapmaya gayret edeceğim.



Fikret Pınarlı - Çikolata, Dondurma Ustası, Merkez Üretim

Lise mezuniyetimin ardından gıda üzerine çalışmak istediğime karar vermiştim. 2006 yılında bir arkadaşımın vasıtasıyla Beyaz Fırın'ın pasta bölümüne başvurdum. Bir yıl kadar çıraklık yaptım, ardından pasta hazırlığı, öncesi ve sonrası süreçlerinde yardımcı olarak devam ettim. Bu arada kalfa pozisyonuna yükseldim.

Askere gidip döndükten sonra İK departmanının çağrısı ile, bu sefer çikolata ve dondurma bölümünde işe başladım. Bizim mesleğimizde değişime, ürün geliştirmeye açık olmak çok önemli olduğundan beni farklı bir alanda değerlendirmek istemelerine memnun oldum. Önce dondurma üretiminde çalışmaya başladım, 6 yıl kadar sonra çikolata bölümüne ağırlık verdim. Bu arada çikolata bölümünde çalışmaya gelen çırak arkadaşlarımızı eğittik, onları da sektöre yetiştirdik. Burası bir okul gibi. Özellikle ürün deneme döneminde ustalarımız ve şeflerimiz ile birlikte sürdürülen deneme süreçleri çok öğretici.

Beyaz Fırın bir güven markası. Bu güven hepimiz için motive edici. Ayrıca her zaman daha iyisini isteyen bir firma olması da hepimizi geliştiriyor.



Burak Akdeniz - Mağaza Müdürü, Kanyon

2014 yılında Beyaz Fırın Ataşehir mağazasında süpervizör olarak çalışmaya başladım. Mağazanın self servisten masaya servise geçiş sürecinde, yeni garson arkadaşların eğitimleri, sistemin uygulanması aşamalarında görev aldım. Lisans eğitimim lojistik sektörüyle ilgiliydi. Beyaz Fırın'ın hem profesyonel hem de aile gibi olan yapısının etkisiyle burada çalışırken restoran sektöründe devam etmeye karar verdim. Bu yapıda mesleki anlamda her gün bir şey öğrendim.

2015 senesinde, 25 yaşındayken, o dönem yeni açılan Akasya mağazasında 40 kişilik ekipten sorumlu, mağaza müdürlüğü pozisyonunda ilk terfimi aldım. Ardından 2018 yılında açılan Kanyon mağazasına müdür olarak atandım.

Şimdi baktığımda, yakında 11 mağazası olacak Beyaz Fırın'ın, iki mağazasını açmış bir müdürüm. Beyaz Fırın ile birlikte büyümek, Beyaz Fırın'ı büyütmek, bunda bir emek sahibi olmak benim için gurur verici.

Yeniliği, farklı konseptlerde, farklı lokasyonlarda çalışmayı seviyorum.

[Beyaz Fırın - 2 Asırlık Lezzet Hikayesi](#)

Beyaz Fırın sürekli daha iyisini hedefleyen bir yer. Bu yaklaşımı bizler de benimsiyoruz. İK Departmanı, çalışanların kendisini geliştirmesi için birçok fırsat veriyor. Kişisel özelliklerimiz ve mesleki yetkinliklerimizi ölçen değerlendirme merkezi uygulamaları ile objektif, doğru değerlendirmeler yapıyor. Her pozisyonda hem iç hem dış kaynaklı eğitimlerle desteklenen terfi değerlendirme süreçleri var. Bu da her çalışanın kariyer gelişiminde fırsat eşitliği yaratıyor.



**Celal Er -
Mutfak Şube Şef Yardımcısı, Akasya**

Beyaz Fırın'la tanışmam 2009 yılında oldu. İyi ki de tanışmışım. 24 yaşında İstanbul'a geldim, bulaşıkçı pozisyonunda Beyaz Fırın'da işe başladım. En alttan başlayarak, yavaş yavaş ilerledim.

Beyaz Fırın'ı hep bir okul olarak gördüm. Bana çok şey kattı, bir meslek edindim. Mutfakta görev almaya başladığımda yumurta kırmasını dahi bilmiyordum. Sonraları işimin tüm detaylarını öğrendim, meze bile yapmaya başladım. Daha sonraları o zamanki şefimize mutfaka geçmek istediğimi söyledim. Sağ olsunlar önümü hiç kesmediler. Kalfa oldum, sonra usta oldum ve en sonunda şef yardımcısı oldum. Beyaz Fırın çalışanlarına öğrenmek ve gelişmek için fırsatlar sunuyor. Bugün biz

de çıraklarımızı yetiştiriyoruz. Usta çırak ilişkilerimiz tıpkı abi kardeş ilişkisi gibi. Beyaz Fırın benim evim. Beyaz Fırın kazandıkça, bizler de kazanıyoruz.



**İsa Akyol -
Mağaza Müdürü, Moda**

Beyaz Fırın'a 2010 yılında şoför olarak başladım. Sonrasında mağaza yöneticileriyle görüşerek tezgah bölümüne geçtim.

Tezgah bölümünde kendimi gösterme fırsatım oldu ve kademeli olarak ilerlemeye devam ettim. Bir buçuk yıl sonrasında tezgah şefi olarak atandım. Bu süreçte Beyaz Fırın'dan aldığım ailevi destek ve bana verdikleri güven çok önemliydi.

Dört yıl boyunca yürüttüğüm satış şefliği sürecimde, Beyaz Fırın brasserie konseptine geçti. O dönemde hem tezgah hem de servis tarafında kaptanlık görevini başarı ile yürüttüğümden dolayı Ataşehir mağazasına süpervizör olarak atandım. Proje görevi olarak da Etiler Mağazasının açılışında aktif görev aldım. Farklı mağazalarda görev almanın gelişimime katkısı olacağını düşündüğümden Akasya mağazasına süpervizör olarak geçiş yaptım.

Beyaz Fırın'da kariyerimde ilerlememe

faydası olan, çalıştığım pozisyonlara uygun, gerek iç gerek dış kaynaklı birçok eğitim aldım. Özellikle dış kaynaklı aldığımız eğitimler, içimizde gizlenmiş olan yöneticilik vasıflarını dışarı çıkartmamıza ve bunları iş hayatında aktif kullanmamıza olanak sağlıyor.



**Aydın Ok -
Unlu Mamüller Kalfası, Merkez Üretim**

2013 yılında Beyaz Fırın'da unlu mamüller bölümünde çırak olarak işe başladım. İki yıl sonra Ataşehir mağazamızın imalat bölümünde, unlu mamüllerde kalfa pozisyonuna yükseldim. Kalfa olarak çalışmaya devam ederken, askerlik görevimi yapıp geri döndüm ve kalfa olarak görevime yeniden başladım. Şu anda hemen hemen her mağazamızda ve merkez imalatımızda çalışıyorum.

İş arkadaşlarım ve kaldığım lojmandaki arkadaşlarımla olan ilişkilerim benim için motive edici. Dokuz yıldır Beyaz Fırın'da ustalarımla baba oğul gibiyiz. Bizlere her konuda destek olup hayatı öğretiyorlar.

Beyaz Fırın'da ürün çeşitliliğinin çok olmasının gelişimime önemli bir katkısı oldu. Özellikle ürün denemelerinde yeni şeyler öğrenmek çok güzel. Sorumluluklarımdan biri de öğrendiklerimi mağazalarımızda ekip arkadaşlarımla da paylaşmak.



Beyaz Fırın Moda ve Nişantaşı Mağazaları

Beyaz Fırın Göktürk mağazasının ardından 2022'nin son çeyreğinde Moda ve Nişantaşı mağazalarını açtı.

All Day Breakfast & Lunch konsepti ile hizmet veren Moda ve Nişantaşı mağazaları, tüm gün kahvaltı servisinin yanı sıra pastane ürünleri ve seçilmiş bir yemek menüsü ile hizmet veriyor.

2022

Beyaz Fırın

Kadıköy

Çiftehavuzlar

Erenköy

Suadiye

Ataşehir

Akasya

Etiler

Kanyon

Göktürk

Moda

Nişantaşı

beyazfirin.com

[Instagram](https://www.instagram.com/beyazfirin) [Facebook](https://www.facebook.com/beyazfirin) /beyazfirin

