



Dünyanın en büyük baklava fabrikasını Turizm Bakanı Taşar'a gezdiren Güllü, yerli makina sanayii üretimi makinalarıyla gurur duyduğunu belirtti.



nin de sponsorlarından biri oldu. Üstelik geceye, ilk defa ürettiği ve gurmelerce test edilerek beğenilen "kayıslı baklava" ikramı ile katılan olağanüstü beyeni kazanan bu çalışmasıyla ilgili kuruluşun Yönetim Kurulu Başkanı Nejat Güllü, Club'ın kurucusu M.Vasfi Pakman'a üstün gayretlerinden ötürü teşekkür etti. 7 Mart'ta Beşiktaş'ta yapılan GURMEX 2002 fuarında da baklava ve lokumlarıyla katılan Baklavacı Güllüoğlu fuar ve gastronomi profesyonelleri ile gurmelerin ağızlarını tatlandırdı.

Ünlü Fransız pasta şefi hayran kaldı

Baklavacı Güllüoğlu'nun Kağıthane'de açtığı dünyanın en büyük baklava ve Türk lokumu tesislerini methini duyan Fransa'nın dünyaca ünlü pasta şefi Pierre Hermes ve bir fransız gastronomi dergisinin editörü olan eşi ile birlikte baklavacı Güllüoğlu tesislerini ziyaret etti. Bu ziyarette kendilerine eşlik eden Ritz-Carlton Cam Restaurant'ın Executive Chif Paul Pairet ile Ritz-Carlton Pastry Chef'i Malezyalı Richard Long ve yine aynı otelden CLUB GOURMET TOUR - TÜRKİYE Kurucusu Türk Pastry Chef Yusuf Yaran bu ziyaretlerinde çok bilgindiklerini belirtti.

Ritz-Carlton'ın Pastry Chef'leri gibi tesislere hayranlığını gizleyemeyen Fransız Pastry Chef'i



Hermes fabrikayı gezerek yetkililer Nejat ve Fatih Güllü'den bilgi aldı ve tesislerde gördüğü bazı lokum çeşitlerinden çok yeni tatlılar yaratmayı planladığını ifade etti.

Dünyanın bir çok ülkesinde yapılan uluslararası organizasyonlarda ismi yaptığı pasta ve tatlılarla birlikte anılan Pierre Hermes fabrikada özellikle hijyen konusundaki titizliğin dikkatini çektiğini kaydederek, "Gerçekten de otomasyon ve geleneksel el sanatının mükemmel bir koordinasyonu ile üretilen baklava ve lokumlar çok lezzetli. Özellikle en kısa sürede Fransa'da ve tüm Avrupa'da görmeyi ve bulmayı ümit ettiğim Güllüoğlu lokumları ile yapacağım çok değişik tatlılara insanlar bayılacak" dedi.

lava yufkası açma tezgahları, tatlı çeşitlerine göre düzenleme bölümü, fırın, şerbet verme, çığ kadayıf üretim, milföy üretim, su böreği üretim, hamur yoğurma, lokum imalatı bölümleri bulunuyor.

Dünyanın aradığı kalite standartlarını oluşturmayı hedef edinen Güllüoğlu, bu çerçevede tüm personeli uluslararası kalite uzmanları ve öğretim üyelerince HACCP (Kritik kontrol noktalarında tehlike analizleri) ve ISO 9001 (Kalite güvence sistemi) konusunda eğitimlere tabi tutuyor.

Gastronomi sektöründeki girişimleri de destekleyen Güllüoğlu, CLUB GOURMET TOUR - TÜRKİYE'nin, 3 Mart 2002 tarihinde The Green Park Hotel Merter'de sektörle buluştuğu gece-

Ünlü Fransız Pastry Chef Pierre Hermes (solda), Ritz-Carlton Pastry Chef Richard Long (ortada) ve Ritz-Carlton Cam Restaurant Executive Chef'i Paul Pairet Nejat Güllü'nün tatlılarına ve üretimine hayran kaldılar.

