



# Vokantaların Zonguldak











### **Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı**

Güney Mahallesi Zonguldak Yolu Cad.

No:36 67600 Kozlu / ZONGULDAK

Tel: +90 (372) 257 74 70 Faks: +90 (372) 257 74 72

bilgi@bakka.gov.tr

### **Grafik Tasarım**

Semih Koltuk

### **Fotoğraf Editörü**

Ozan Topal

### **Yazı İşleri**

İpek Portakal

### **Yapım**

Lorbi Tanıtım ve Halkla İlişkiler

İnönü Cad. Gümüş Konak No: 28/5 Gümüşsuyu

34437 Beyoğlu / İstanbul

Tel: 0 (212) 249 62 12

www.lorbi.com



Filyos, Zonguldak





Fotograf: Satı Özdemir



# İçindekiler



5	ÖNSÖZ	48	GRIİ RESTAURANT
6	AKÇAY CAFE & RESTORAN	50	GÜL MANTI EVİ
8	ALİ USTA	52	GÜLÜN MUTFAĞI
10	ATAKAN BALIKÇISI	54	İSTANBUL PASTANESİ
12	AYFIRIN	56	KAVURMACI FARUK USTA
14	AYNUR ABLA	58	KEŞAN KEBAP
16	BEYOVA	60	KOCAKAPI ET PAZARI
18	ÇAKALOĞLU DEĞİRMEN RESTAURANT	62	KÖŞEBAŞI KEBAP
20	CAN BALI KÖY KAHVALTISI	64	MARMARA AİLE LOKANTASI
22	CANKAR EV YEMEKLERİ (MÜCAHİT'İN YERİ)	66	MERİÇ SOYSAL KAHVE VE ÇİKOLATA
24	ÇAYCUMA KÖY SOFRASI	68	MİDİLLİ PARK KAHVALTI
26	ÇETİNLER KÖY KAHVALTISI VE YEMEK	70	MUSA'NIN YERİ RESTAURANT
28	COŞKUNOĞLU ET	72	NECO'NUN YERİ
30	DENİZ FENERİ CAFE RESTAURANT	74	OKLAVA EV YEMEKLERİ
32	DERE ALABALIK RESTAURANT	76	ORA CAFE
34	DEVREK GÜNEŞİ YEMEK KOOPERATİFİ	78	PERİHAN ABLA
36	DEVREK ÖĞRETMENEVİ	80	PİDECİ HASAN KURU
38	DÜŞ MOLASI BALIK RESTAURANT	82	SAFİ ÇORBACI
40	EKOL PASTANESİ	84	ŞAMDAN DONDURMA
42	FERHAN CAFE	86	SOYDAŞ PİDE VE KEBAP SALONU
44	FİLYOS MARİNA RESTAURANT	88	TAMMİS BALIKÇILIK
46	FIRIN TATTE	90	YAZGAN BALIKÇILIK
		92	ZONGULDAK KİLİMLİ ŞEHİR KULÜBÜ DERNEĞİ LOKALI





**Ali KABAN**  
Zonguldak Valisi

## Önsöz

*Türk mutfağı tarihi çok eskilere dayanan en zengin ve renkli dünya mutfaklarından birisi olarak değerlendirilmektedir. Mutfak denildiğinde bir kültür unsuru ve günümüze kadar değişen, gelişen olgu aklımıza gelmektedir. Mutfak kültürü, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel sürece göre de şekillendiğinden aynı zamanda farklı kültürleri birbirlerinden ayırmada da belirleyici unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.*

*Günümüzde beslenme alışkanlıkları, toplumsal üretim ve yaşam biçiminin birebir yansıması olarak görülmektedir. Coğrafi koşulları açısından zengin bir doğal çevreye sahip olan ilimizde üretilen yöresel yiyeceklerin bir bölümü bitki ve tahıllardan elde edilen ürünlerdir. Bu nedenle orman, orman altı bitki ve endemik bitki çeşitliliği açısından son derece şanslı olan Zonguldak ve çevre mutfağında ağırlıklı olarak bu ürünleri görmek mümkündür. İlimiz mutfağına bir göz atıldığında etli yemeklerin çok fazla yer bulmadığı, ancak tahıl ve sebze üretimine paralel olarak hamur işi ve sebze yemeklerinin ön plana çıktığı görülmektedir.*

*"Benim Lokantalarım Zonguldak" adını verdiğimiz bu çalışmayla Zonguldak ilinde, yeme-içme sektöründe karşımıza çıkan bazı mekanlar yer almış, bu mekanlar farklı kategorilerde değerlendirilerek kapsamlı ve yol gösterici bir envanter oluşturulmaya çalışılmıştır.*

*Hazırlanan çalışmanın ilimize ve bölgemize faydalı olmasını diler, çalışmada emeği geçenlere teşekkür ederim.*





## AKÇAY CAFE & RESTORAN

Zonguldak'ın hizmet kalitesi ile dikkat çeken mekanlarından Akçay Cafe & Restoran 2016 yılı Nisan ayında hizmete açıldı. 1977 yılı doğumlu Atakan Akçay mekanın hem işletmecisi hem de şefi olarak sorumluluğunu alıyor. Ziyaretçilerin özellikle dikkatini çeken harika manzarası mekanı türevleri arasında farklı bir noktaya konumlandırıyor. Akçay Cafe & Restoran Karadeniz'in eşsiz manzarasını ziyaretçilerinin ayaklarına sererek günbatımlarında şehrin uğrak noktası olmayı hak ediyor. Akçay Cafe & Restoran, birikimini aile değerlerinden almış bir işletme. 1975 yılında rahmetli baba Ahmet Akçay'ın kurduğu Akçay Restoran Zonguldak merkez ve Kozlu olmak üzere 2 şubeye sahip. 1996 yılında kapanan restoran, Atakan Akçay tarafından adını ve ruhunu yaşatmak amacıyla modernize edilip tekrar hizmete açılıyor. Baba mirasını ve emeğini devam ettiren Akçay'ın öncelikli amacı maddi kazancı ikinci planda tutarak, devraldığı değerleri yaşatabilmek. Deneyimleyenler tarafından özellikle hamburgerleri tavsiye edilen Akçay Cafe & Restoran Karadeniz'e hakim konumunda ziyaretçilerini bekliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	81.1
Yemek Lezzeti	74.4
Hizmet ve Güleryüzlülük	76.6
Servis Hızı	76.6
Restoran Temizliği	78.8
Tuvaletlerin Temizliği	76.6
İşletmenin Bıraktığı Etki	78.8
Ödeme Kalite Dengesi	67.7



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Kozlu ilçesinde Fatih Sitesi kavşağından içeri girildiğinde A. Kutay Sokak üzerinde yer almaktadır.

Kozlu, Zonguldak









## ALİ USTA

Ali Usta, 38 yıllık tecrübesiyle şahsına münhasır kişiliğini yansıttığı sunumlarını hazırlarken, özellikle et pişirirken etle konuştuğunu ve ete nasıl pişirileceğini söylediğini ifade ediyor. Tabelasız ve kiltsiz lokantasında yemeğin yanında kendi yaptığı yoğurt ve annesinin yaptığı pekmezini de satışa sunan ustanın bir numaralı önceliği ise müşteri memnuniyeti. Mesleğe bulaşıkçı olarak küçük yaşlarda başladığı esnaf lokantasında 8 yıl da ustalık yapmış. Sürekli yenilik peşinde koşan bir karaktere sahip olan usta, mekanı sahibinden devralmış. Annesinin kendi tabiri ile lokum gibi turşularından ilham alarak etin turşusunu kurup onu da lokum kıvamında sunmaya gayret ediyor. Teker teker sinirleri alınmış et yemekleri ile beğeni kazanan Ali Usta, et sote, ciğer, köfte, bonfile ve lokum et yapmaya başlıyor. 2010 yılında başladığı et macerasıyla 2011 itibariyle ününü Zonguldak'ın dışına taşıyan Ali Usta esnaf lokantası işletmeciliğinden et sihribazlığına geçişini yapıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	75.0
Yemek Lezzeti	90.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	98.7
Servis Hızı	80.0
Restoran Temizliği	78.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	78.0
Ödeme Kalite Dengesi	92.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde Çaycuma-Bartın yolu üzerinde 15. km'deki Petrol Ofisine gelmeden sağa dönüldüğünde Ziraat Bankası çaprazında yer almaktadır.

Çaycuma, Zonguldak







## ATAKAN BALIKÇISI

Karadeniz'in gözde şehirlerinden Zonguldak'ta balıkçılık alanında başarılı bir işletme Atakan Balıkçısı... Karadeniz'in tuzsuz ve soğuk suyunun tat verdiği balıkları özel yöntemlerle hazırlayarak ağırladığı misafirlere tattırıyor. 1980 yılında kurulan Atakan Balıkçısı 37 yıldır denize nazır konumunda hizmet veriyor. Mekan, 2. kuşak işletmeci Ergin Yalçın tarafından yönetiliyor. Atakan Balıkçısı'nı benzerlerinden ayıran faaliyeti ise hem pişmiş hem de taze balık satışına işletme bünyesinde yer vermesi. Günlük, taze, Zonguldak'a hayat veren Karadeniz'in eşsiz lezzetteki balıklarını hem müşterilerine satan hem de büyük bir titizlik ve özenle hazırlayarak misafirlerine servis eden işletme yöre halkı tarafından da oldukça rağbet görüyor. Bir üst kuşağından aldığı balıkçılık bilgisini Atakan Balıkçısı'nda başarılı bir şekilde geliştirerek sergileyen Ergin Yalçın, yörenin balık yeme kültürüne de yeni bir soluk getiriyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	62.2
Yemek Lezzeti	66.6
Hizmet ve Güleryüzlülük	62.2
Servis Hızı	64.4
Restoran Temizliği	57.7
Tuvaletlerin Temizliği	60.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	55.5
Ödeme Kalite Dengesi	53.3



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Kozlu ilçesi merkezinde bulunan Çatal derenin kenarında Terminalin biraz ilerisinde yer almaktadır.

Kozlu, Zonguldak







## AYFIRIN

Zonguldak'ta zengin ürün çeşitliliği ile firmın kültürüne yeni bir yorum getiren Ayfırın; Zonguldak merkeze bağlı İstasyon Caddesi, Kozlu ilçesi ve Gazipaşa Caddesi üzerinde de Ayfırın Cadde şubesi olmak üzere 3 şube ile Zonguldaklılara hizmet veriyor. Ayfırın'ın kuruluşundan günümüze kendine hedef gösterdiği değerler; Türk geleneklerini yaşatmak ve geleceğe taşımak, sağlıklı, güvenilir ve leziz ekmekleri standartlara uygun, temiz ve kaliteli bir şekilde üretim yapmak, kaliteden ödün vermeden koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak, referans olarak gösterilen üretici firmalardan olmak, ülkemizin ekonomik gücünün artmasına katkıda bulunmak ve ürün kalitesi ve çeşitliliğiyle sektörde tanınmış bir marka olmak. Ayfırın, kaliteli bir üretim anlayışı ve sürdürülebilir hizmet kalitesini sağlamak amacıyla vizyon (müşterilerine lezzetli ve kaliteli ürün sunmayı hedeflemek, tüketici haklarına saygı duymak, eğitilmiş ve uzman kadrosuyla kurumsallaşmak) ve misyonlar (Türk geleneklerini yaşatmak ve geleceğe taşımak, kaliteden ödün vermeden koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak vb) geliştirerek yörenin en çok tercih edilen fırınlarından biri oluyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	78.8
Yemek Lezzeti	81.1
Hizmet ve Güleryüzlülük	83.3
Servis Hızı	85.5
Restoran Temizliği	81.1
Tuvaletlerin Temizliği	72.2
İşletmenin Bıraktığı Etki	81.1
Ödeme Kalite Dengesi	67.7



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkez Gazipaşa Caddesinde Ulucami karşısında yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak







## AYNUR ABLA

Aynur Abla Zonguldak'ın hem ev yemekleri yapan, hem evlere servis hizmeti veren hem de organik ürün satışı gerçekleştiren çok yönlü bir işletmesi. Yörede Aynur Abla olarak tanınan 48 yaşındaki Aynur Çakar, 5 yıl önce Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı'nın (KOSGEB) desteği ile 3 manda alarak üretmeye başladığı manda yoğurdunu markalaştırıp, Türkiye'nin her tarafına satmaya başlıyor. Aynur Çakar, daha sonra eşi Şenol Çakar ile birlikte önce manda yoğurdu, ardından da manda sucuğu, manda kavurması ve manda peyniri ile tereyağını üretmeye başladı. Yöresel ürünleri özenle hazırlamasıyla bölgede bir marka olan Çakar, Türkiye'de henüz olgunlaşmamış olan doğal ürün tüketimini çevreye ve sağlığa duyarlı olan müşterilerinin de desteği ile yaygınlaştırmayı, doğal ürünlerle daha sağlıklı bir yaşam arzulayan ve daha güvenilir gıdalarla beslenmek isteyen müşterilerine en iyi ürünleri en uygun fiyatlara temin edebilmeyi prensip olarak görüyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	87.7
Yemek Lezzeti	87.7
Hizmet ve Güleryüzlülük	83.3
Servis Hızı	70.0
Restoran Temizliği	77.7
Tuvaletlerin Temizliği	70.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	87.7
Ödeme Kalite Dengesi	74.4



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde Çaycuma Kaymakamlığı karşısında yer almaktadır.

Çaycuma, Zonguldak







## BEYOVA

Beyova Restaurant 2013 yılında 30 yılı aşkın tecrübelerini işletme yönetiminde paylaşmaya karar veren, Sedat Öztürk ve Şakir Topsakal tarafından Zonguldak merkezdeki Soğuksu Caddesi'nde kuruluyor. Beyova ismi kurucularının doğum yerleri olan Zonguldak Beycuma ve Karabük Ovacık'ın birleşiminden oluşuyor. Mekanın değişmeyen prensipleri arasında; damak tadı standardını yakalamak, doyurucu gramaja sahip porsiyonlar, hijyenik ve şeffaf üretim ve kaliteli hammadde kullanımı geliyor. Zonguldak'ın yeme içme sektörünün önde gelen adreslerinden olan Beyova Restaurant'da 20'ye yakın çalışan konuklara hizmet veriyor. Dinamik kadrosuyla lezzetli yemeklerin adresi olan işletme, ailece yemek yiyerek hoş vakit geçirilebilecek bir konumunda. Zonguldak'ın benzersiz lezzetlerinin adresi olan işletme, konukları tarafından "Samimi ve güleryüzlü işletme" olarak tanımlanıyor. Deneyimli çalışanları takdir toplayan işletmenin, et yemekleri ve salata büfesi ise yörenin deneyimlenmesi gereken lezzetleri arasında yerini alıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	70.0
Yemek Lezzeti	67.7
Hizmet ve Güleryüzlülük	72.2
Servis Hızı	78.8
Restoran Temizliği	74.4
Tuvaletlerin Temizliği	70.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	63.3
Ödeme Kalite Dengesi	72.2



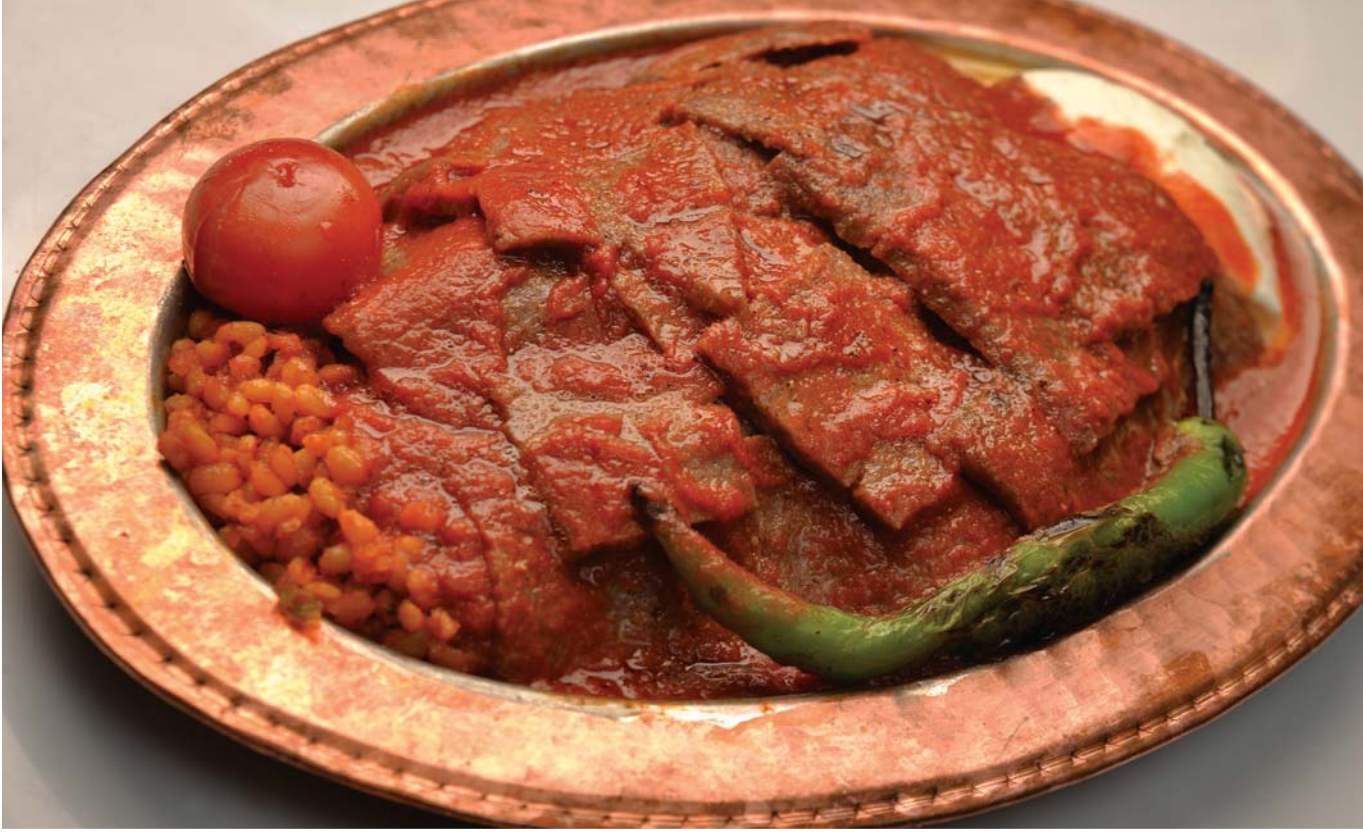
Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Soğuksu mevkiinde Cumhuriyet Caddesi üzerinde yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak









## ÇAKALOĞLU DEĞİRMEN RESTAURANT

1999 yılında inşaatına başlanıp, 2000 yılında hizmet vermeye başlayan Çakaloğlu Değirmen Restaurant, 32 dönüm arazi üzerine konumlanmış, içinde 160 yıllık bir su değirmeni de bulunan özel bir konuma sahip. Mekanın işletmesi, ailenin 3. neslinin yönetimi devralmasıyla devam ettiriliyor. Restaurant kışın 250 kişiye yazın ise 500 kişiye kadar hizmet verebiliyor. Karadeniz'in eşsiz doğasının kucağında, göz alabildiğine yeşil bir lokasyonda bulunan Çakaloğlu Değirmen Restaurant; keyifli sofralara, davetlere ve anılarınızı biriktirebileceğiniz organizasyonlara da ev sahipliği yapıyor. Mekanın seçkin mutfağının en çok rağbet gören yemekleri ve mezeleri; etli dolma, güveçte peynir, avcı böreği, kabalak (zılbit), pazı, mücver, tavuk çeşni olarak ifade ediliyor. Et menüsü başlı başına tercih sebepleri arasında yer alan restoran et çeşidi olarak kasap köfte ve tandır, tatlı olarak beyaz baklava, ekme kadayıfı ve peynir tatlısı söz konusu olduğunda yörenin vazgeçilmez durakları arasında yer alıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	83.3
Yemek Lezzeti	83.3
Hizmet ve Güleryüzlülük	81.1
Servis Hızı	78.8
Restoran Temizliği	78.8
Tuvaletlerin Temizliği	78.8
İşletmenin Bıraktığı Etki	83.3
Ödeme Kalite Dengesi	81.1



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde Jandarma Tabur Komutanlığı Şubesinin karşısından Hışiroğlu köyü tabelasını takip ederek bulunabilmektedir.

Devrek, Zonguldak









## CAN BALI KÖY KAHVALTISI

Doğanın kucagında, otantik öğeler kullanılarak hazırlanan dekoruyla kahvaltı deneyimini unutulmaz kılan Can Balı Köy Kahvaltısı, 2006 yılında hizmet vermeye başlıyor. Çırpan çifti çiçekçilik ile başladıkları girişimcilik serüvenlerine müşterilerinin istekleri doğrultusunda yeni bir yön veriyor. Tek çardakta butik köy kahvaltısı servisine başlayan emekli çift, doğa ile bütün, salaş ve samimi ortam konseptiyle konuklarının beğenisini kazanıyor. Son yıllarda yoğun talep gören organik ürünlere işletme bünyesinde yer veren Can Balı Köy Kahvaltısı, tamamen organik ürünlerden hazırladığı kahvaltı menüsü ile özellikle sabah saatlerine denk gelen organizasyonlarda şehrin vazgeçilmez lokasyonlarından biri oluyor. Butik işletme olarak başlayan macerasını günden güne geliştiren mekan 60 kişilik kapalı, 120 kişilik açık yazlık bölümleri ile kalabalık sofraları bünyesine davet ediyor. Fotoğrafik konumu ile dikkat çeken Can Balı Köy Kahvaltısı, semaverde ikram ettiği çayları ile de hafızalarda yer ediniyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	77.3
Yemek Lezzeti	75.0
Hizmet ve Güleryüzlülük	81.2
Servis Hızı	71.0
Restoran Temizliği	80.0
Tuvaletlerin Temizliği	71.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	79.0
Ödeme Kalite Dengesi	77.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde Ereğli-Kandilli yolu üzerinde 5'inci km'de yer almaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## CANKAR EV YEMEKLERİ (MÜCAHİT'İN YERİ)

Cankar Ev Yemekleri Mücahit Usta tarafından 1997 yılında açılıyor. Özellikle zengin Karadeniz mutfağının yöresel yemeklerine menüsünde yer veren mekan, sebze yemekleri, çorbaları, et ve tavuk yemekleri ve sulu yemekler olmak üzere zengin çeşidi ile hizmet veriyor. Denize yürüme mesafesindeki konumu, sıcak ve samimi ortamı, temiz ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan hizmeti ile bölge insanının uğrak noktası oluyor. Türk damak tadına uygun, ev ortamında hazırlanmışçasına özenle sunulan yemekleri mekanın tercih sebepleri arasında gösteriliyor. Cankar Ev Yemekleri'nin en çok rağbet gören seçenekleri ise; çorbalar (ısırgan otu çorbası, kremalı tavuk çorbası, sebze çorbası, tarhana çorbası ve keşkek çorbası), sebze yemekleri (yaprak sarma, zılbit, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı börülce, zeytinyağlı kereviz), et yemekleri (sebzeli kebab, İzmir köfte, beşamel soslu tavuk, tavuk sarma), pilav çeşitleri ise (içli pilav, sade pilav, bulgur pilavı) ve salata çeşitleri...



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	81.7
Yemek Lezzeti	78.9
Hizmet ve Güler yüzlülük	89.0
Servis Hızı	78.9
Restoran Temizliği	80.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	69.0
Ödeme Kalite Dengesi	78.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Valilik karşısında Belediye Kültür Merkezi yanında yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak







## ÇAYCUMA KÖY SOFRASI

1 Nisan 2015 tarihinde hizmete açılan Çaycuma Köy Sofrası sağlıklı ve temiz içerikli ürünleri ile ön plana çıkıyor. Kadın emeği odaklı bir girişim olan mekanda, menünün hazırlanmasından tamamen kadın çalışanlar sorumlu. Bu tutumuyla cinsiyetler arasındaki fırsat eşitliğine katkı sağlayan mekan, Karadeniz'in kahvaltılık kültürünün bölgedeki temsilcilerinden. Doğal ve organik tarımı destekleyen işletme, bölgedeki köylerde yetiştirilen mevsimsel ürünlerden oluşan içerikleriyle temiz beslenmeye dikkat eden konuklarının da mekandan memnun ayrılmasını sağlıyor. Çaycuma Köy Sofrası; kahvaltı, öğle ve akşam yemeği seçenekleri ile gün boyu deneyimleyebileceğiniz tatları hazırlıyor. Mekan Anadolu'nun kadim kültürel öğelerinden esinlendiği iç dekorasyonu ile konuklarına sıcak ve samimi bir ortam sunuyor. Çaycuma Köy Sofrası'nın menüsünde ön plana çıkan seçenekler ise; köy tavuğu, mantı, köy baklavası, sarma, mancar yemeği ve dolması, malay ve manda yoğurdu...



### Jüri Değerlendirmesi:

<b>Yemek Takdim Şekli</b>	<b>87.7</b>
<b>Yemek Lezzeti</b>	<b>87.7</b>
<b>Hizmet ve Güleryüzlülük</b>	<b>87.7</b>
<b>Servis Hızı</b>	<b>87.7</b>
<b>Restoran Temizliği</b>	<b>85.5</b>
<b>Tuvaletlerin Temizliği</b>	<b>85.0</b>
<b>İşletmenin Bıraktığı Etki</b>	<b>87.7</b>
<b>Ödeme Kalite Dengesi</b>	<b>81.1</b>



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde Seka Belediye Sosyal tesisleri karşısında yer almaktadır.



Çaycuma, Zonguldak









## ÇETİNLER KÖY KAHVALTISI ve YEMEK

Zonguldak'ın aile işletmelerinden olan Çetinler Köy Kahvaltısı ve Yemek, 1996 yılında 3 kardeşin büfe serüveni ile başlayan Çetinler işletmesinin zaman içinde büyüyerek ve gelişerek bugünkü halini alıyor. 8 kişilik ekiple hizmet veren mekan yoğunluğa göre ailenin diğer üyelerinin de katkı sağlamasıyla kalabalık bir kadroyla çalışıyor. Müşteri memnuniyeti ve ürün kalitesini ön planda tutan Çetinler; mekana, işverene ve insana dayalı sistem değil de insanların rahatlığını ön planda tutan ve müşteri odaklı bir işletme... Spesifik ürünler üreterek, sürekliliği sağlamaya çalışıyorlar. Çeşitli organizasyonlara ev sahipliği yapan Çetinler Köy Kahvaltısı ve Yemek, yörede kahvaltıda verdiği hizmetle ön plana çıkıyor. Kahvaltı ağırlıklı işletme olarak anılmasının sebebi işletmenin Ilıksu Çetinler kızartması, Ilıksu Çetinlerköy böreği gibi kendine ait ve yöresel tatlar sunması... Mekanın çay bahçesi yörede yoğun rağbet görüyor. Çay bahçesinde hafta içinde ortalama 80, hafta sonlarında 400 kişilik servis açılıyor.




### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	75.5
Yemek Lezzeti	87.5
Hizmet ve Güleryüzlülük	81.1
Servis Hızı	76.6
Restoran Temizliği	63.3
Tuvaletlerin Temizliği	67.1
İşletmenin Bıraktığı Etki	76.6
Ödeme Kalite Dengesi	78.7



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Kozlu ilçesinden Ereğli istikametine giderken Ilıksu Plajı yoluna döndüğünde sahil yolu üzerinde yer almaktadır.

 Kozlu, Zonguldak







## COŞKUNOĞLU ET

Coşkunoğlu Et'in hikâyesi 1946 yılında küçük bir kasap dükkânında hayat buluyor. Firma, 1985 yılına gelindiğinde hedeflerini büyütüyor ve Zonguldak Acılık Mevkii'nde kurduğu imalathanesinde sucuk üretimine başlıyor. Kaliteyi ve lezzeti geçmişten günümüze çizgisinden şaşmadan taşıyan Coşkunoğlu Et, üretimlerini 1.200 metrekarelik bir alanda sürdürüyor. Üretim her aşamasını titiz bir şekilde takip eden firma, gıda hammadde girişinden sevkiyata kadar tüm aşamaları kendi bünyesinde gerçekleştiriyor. Ürün çeşitliliğini artıran markanın yelpazesinde kangal sucuktan sonra parmak ve mangal sucuk, salam ve sosis üretimleri de bulunuyor. Satış mağazalarında kendi imalatı olan pastırma ve kavurma ürünlerini tüketicinin beğenisine sunan Coşkunoğlu Et, üretimin yanı sıra iki yıl önce Coşkunoğlu Et Lokantası'nı hizmete açıyor. Firma, kuruluşundan bu yana kalite için değişim ve gelişim bilincini benimseyerek yoluna devam ediyor. Coşkunoğlu Et, heryıl üretim tekniklerini geliştirerek, el değmeden hijyenik üretimi sağlayan makinelerle hizmet veriyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	70.0
Yemek Lezzeti	78.8
Hizmet ve Güleryüzlülük	74.4
Servis Hızı	63.3
Restoran Temizliği	70.0
Tuvaletlerin Temizliği	63.3
İşletmenin Bıraktığı Etki	74.4
Ödeme Kalite Dengesi	74.4



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Belediye binası karşısında yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak







## DENİZ FENERİ CAFE RESTAURANT

Zonguldak'ı karadan ve denizden görebilen tek mekan özelliğine sahip olan işletme, cafe ve restoran olarak hizmet veriyor. Yazın soğuk kokteyller ve alkolsüz yemek servisi ile misafirlerini ağırlayan Deniz Feneri Cafe Restaurant, ayrıcalıklı konumu ile günün her saati tercih edilmeye değer bir restoran. Mekanın adını aldığı deniz fenerinin 1886'da inşası başlayıp ve 1908 yılında tamamlanıyor. Fenerin yüksekliği 53 metre ve 9 metre yükseklikteki kulesinden çıkan ışık 20 deniz mili uzaklıktan görülüyor. 1985'ten bu yana elektrikle çalışan fener bölgenin sembollerinden olup özellikle akşam saatlerinde eşsiz bir manzaranın parçası oluyor. İlgili servis personeli ve nezih ortamı ile hizmet veren Deniz Feneri Cafe Restaurant, genç neslin uğrak noktası olmasının yanı sıra ailelere ve iş yemeklerine de özenle servis yapıyor. Doğa ile iç içe konumu ile özellikle hafta sonları yer yer yoğunluğun yaşandığı mekan, Karadeniz'e ışık tutan sembolü ile ziyaretçilerinin hafızalarında yer ediniyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	70.0
Yemek Lezzeti	67.7
Hizmet ve Güler yüzlülük	76.6
Servis Hızı	72.2
Restoran Temizliği	72.2
Tuvaletlerin Temizliği	67.7
İşletmenin Bıraktığı Etki	72.2
Ödeme Kalite Dengesi	74.4



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Fener Mahallesinde deniz fenerinin bulunduğu alanda yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak







## DERE ALABALIK RESTAURANT

1982 yılında kurulan Dere Alabalık Restaurant, 30 yıllık bilgi ve tecrübesi ile deniz ürünleri söz konusu olduğunda bölgede ilk akla gelen mekanlardan. Mekanın ikinci kuşak işletmeciliğini Ali Çalışkan yapıyor. Aile büyüklerinden aldığı mirası zamanın gereklikleri ile harmanlayan Çalışkan, aynı zamanda bölgenin ilk açılan ve aralıksız hizmetini sürdüren canlı alabalık restoranını işletiyor. Havuzlardan canlı olarak alınan ve aynı tazeliikle servis edilen ürünleri bu nezih mekanın en çok talep gören ürünleri. Havuzda yetiştirilebilen deniz canlılarının dışında farklı lezzetleri de sunan işletme, özellikle balık çeşitleri ve iskender vb gibi birçok ürünü gelen misafirlere tatma şansı vermektedir. Doğanın kalbinde, denize yürüme mesafesindeki konumu ile öğle ve akşam yemekleri için vazgeçilmez olan Dere Alabalık Restaurant'ın zengin kahvaltı çeşitleri de aynı zamanda denemeye değer lezzetlerdendir. Soteler, kavurma çeşitleri, tatlılar (özellikle sıcak helva) gelen misafirlerin tadabilecekleri favori lezzetler arasında bulunmaktadır.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	85.5
Yemek Lezzeti	81.1
Hizmet ve Güleryüzlülük	81.1
Servis Hızı	72.2
Restoran Temizliği	76.6
Tuvaletlerin Temizliği	72.2
İşletmenin Bıraktığı Etki	78.8
Ödeme Kalite Dengesi	78.8



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Alaplı ilçesinde Ereğli Alaplı Yolu üzerinde 19'uncu km'de yer almaktadır.

Alaplı, Zonguldak







## DEVREK GÜNEŞİ YEMEK KOOPERATİFİ

Zonguldak'ın kadın emeği odaklı işletmelerinden Devrek Güneşi Yemek Kooperatifi, 2010 yılında 8 çiftçi kadın girişimci tarafından kuruldu. 52 kooperatif ortaklığı bulunan işletme, unlu mamuller ve yöresel ürünler alanında misafirlerine hizmet veriyor. Tarihsel süreç boyunca Devrek'in yöresel lezzetlerini oluşturmuş tatları hazırlayarak sunan işletme, ürünlerin tadı kadar doğallığına da önem veriyor. Hedefleri ise, tamamen doğal koşullarda kooperatif üyelerinin kendi ürettikleri ürünlerden imal ettikleri yöresel Devrek lezzetlerini, fark katarak ve doğallığı hedefleyerek paylaşmak... İşletmeyi türevlerinden ayıran nokta ise kadın emeğinin iş gücüne katkısını desteklemesi ve bölgenin kadınlara istihdam sağlaması. Devrek yöresel ev yemeklerinin tamamı ev hanımları tarafından hazırlanan, tadına doyamayacağımız lezzetler. Mutfaklarında ise hijyen standartları öncelik alınıyor. Makarnadan ekmeğe pek çok ürünü online mecralarda da satışa sunan işletme özel günler için de sipariş alıyor. Mekanın konukları tarafından favori olarak cevizli kömeç ve devrek gözlemesi sık tercih ediliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	81.1
Yemek Lezzeti	77.7
Hizmet ve Güleryüzlülük	81.1
Servis Hızı	81.1
Restoran Temizliği	57.7
Tuvaletlerin Temizliği	74.4
İşletmenin Bıraktığı Etki	81.1
Ödeme Kalite Dengesi	74.4



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde Devrek Belediyesi arkasında yer almaktadır.

Devrek, Zonguldak







## DEVREK ÖĞRETMEVEVİ

Devrek Çayı'nın kıyısında dağ manzarası ve temiz havası ile konuklarına hizmet veren Devrek Öğretmenevi, 2007 yılında açılıyor ve Devrek ilçesinde sosyal tesis olarak hizmet vermeye başlıyor. Tesiste; otel konaklama, restoran, düğün, toplu organizasyon vb hizmetler veriliyor. Devrek Öğretmenevi bünyesinde 22 yatak kapasiteli 7 adet oda (TV, duşakabin, internet, 24 saat sıcak su) 120 kişilik kapalı yemek salonu, kahvaltı salonu, oturma salonu bulunuyor, 200 kişilik açık hava bölümü olarak hizmet veren yazlık bahçesi ise dinlenme ve yemek yeme amaçlı kullanılıyor. Tesis ayrıca kütüphane, çok amaçlı salon, çocuk parkı, 50 kişilik lokal ve düğün salonu ile konuklarına hizmet veriyor. Hafta sonları açık büfe kahvaltı hizmeti verilen Devrek Öğretmenevi Sosyal Tesisi'nde öğlen yemeğinde tabldot servis olmak üzere; ızgara çeşitleri, saç kavurma, yoğurtlu kebab, çilek ve üzüm yaprağından sarma, mevsim salatası ve tatlı çeşitleri en çok tercih edilen ürünler. Tesiste düzenlenen davet ve özel gün organizasyonlarında ise menü; kuzu incik, tandır, kafkas sarması ve kuzu güveçten oluşuyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

<b>Yemek Takdim Şekli</b>	<b>87.7</b>
<b>Yemek Lezzeti</b>	<b>87.7</b>
<b>Hizmet ve Güleryüzlülük</b>	<b>87.7</b>
<b>Servis Hızı</b>	<b>85.5</b>
<b>Restoran Temizliği</b>	<b>87.7</b>
<b>Tuvaletlerin Temizliği</b>	<b>83.3</b>
<b>İşletmenin Bıraktığı Etki</b>	<b>85.5</b>
<b>Ödeme Kalite Dengesi</b>	<b>81.1</b>



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde Devrek Yolunun Dr. Veysel Atasoy Cd. ile kesişim noktasında yer almaktadır.

Devrek, Zonguldak









## DÜŞ MOLASI BALIK RESTAURANT

Zonguldak'ın en eski lezzet duraklarından biri olan Düş Molası Balık Restaurant, faaliyetlerine ilk olarak canlı balık satışı ile başlamış. 1997 yılında kurulduğu günden bugüne kadar el değiştirmeden aynı aile tarafından işletilen mekan, Zonguldak ve bölge halkına uzun yıllardır zengin ve taze balık menüleri ile büyüleyici lezzetler sunuyor. Açık ve kapalı alanları ile aynı anda 200 kişiye hizmet verilebilen Düş Molası Balık Restaurant, hem iş hem de özel yemeklerinizi Karadeniz'in eşsiz manzarası eşliğinde lezzetli bir deneyime dönüştürmeyi vaad ediyor. Taze balık ve salata lezzetlerinin sunulduğu Düş Molası Balık Restaurant'da rapana adı verilen spesiyal yemek de mutlaka denenmesi gereken tatlardan. Cilt problemlerine, bronşite, unutkanlığa iyi geldiği için doktorlar tarafından tavsiye edilen rapana yemeğinin ayrıca yaşlandırmayı geciktirici etki gösterdiği de ifade edilmektedir. Şehrin kalbinde yer alan restoran, Karadeniz'in mavisi ve yeşili ile bütünleşen modern atmosferinde, konuklarını lezzet yolculuğuna çıkarıyor...



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	83.0
Yemek Lezzeti	81.2
Hizmet ve Güleryüzlülük	78.0
Servis Hızı	81.0
Restoran Temizliği	79.8
Tuvaletlerin Temizliği	80.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	83.4
Ödeme Kalite Dengesi	71.2



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde liman gezi yolunda Liman Cd. üzerinde yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak







## EKOL PASTANESİ

Ekol Pastaneleri, 2009'da İbrahim ve Necip Uzun kardeşlerin 5 personeli ile beraber butik işletme olarak kuruluyor. Öncelik olarak kaliteli ve güler yüzlü hizmet sunmayı hedefleyen Ekol Pastaneleri, Devrek'in ardından 2011'de Çaycuma'da şube açıyor. Gün geçtikçe hizmet alanını genişleten pastane, personel istihdamını da artırıyor. Artan talebi imalathanelerinin karşılayamaması üzerine Uzun kardeşler, Devrek ilçesine bağlı İsmetpaşa Mahallesi'nde imalathane olarak da kullandıkları 3.şubelerini açarak personel sayısını 37'ye çıkarıyor. İmalat oranının yeterli gelememeye başlaması üzerine Ekol Pastaneleri tesisleşmeye gidiyor. Suna Çay Değirmeni Beldesi'nde inşaatı süren tesiste; imalat satış noktası, açık ve kapalı kafeterya da bulunması hedefleniyor. Burada bölge insanı ve turistlere yönelik Ekol Pastanesi'nin kendi imalatı yaş pasta, kuru pasta, cevizli ve fıstıklı tatlı çeşitleri ve özellikle bölgeye özel beyaz baklava ve mayalı ürün satışının da gerçekleştirilmesi planlanıyor. Ekol Pastanesi 3 şube ve yapımı süren tesisinde bölgenin lezzet ve hijyen standardını her geçen gün geliştiriyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	63.3
Yemek Lezzeti	65.5
Hizmet ve Güler yüzlülük	64.4
Servis Hızı	70.0
Restoran Temizliği	72.2
Tuvaletlerin Temizliği	65.5
İşletmenin Bıraktığı Etki	67.7
Ödeme Kalite Dengesi	61.1



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde Devrek Kaymakamlığı karşısında yer almaktadır.

Devrek, Zonguldak







## FERHAN CAFE

Çaycuma ilçesinin en güzel köylerinden biri olan Kayıkçılar Köyü'nde yarım asırlık çınarlar, çitlembikler, fındık ve meyve ağaçları arasında bir bahçeye sahip Ferhan Cafe sabah kahvaltıları, akşam yemekleri ve doğum günü gibi organizasyonlarda konuklarına farklı ve doğal bir alternatif sunuyor. Üç yıl önce hizmete başlayan mekan; Zonguldak, Bartın ve Karabük çevresinden misafirlerini ağırlarken, ana yola yakın konumu nedeniyle seyahat eden konuklarına durak görevi görerek de oldukça ilgi çekiyor. Doğallıktan ödün vermeyen işletme; bahçeden taze taze toplanmış organik ürünlerle hazırlanan zengin kahvaltısı, öğle ve akşam yemekleri ve ev yapımı pasta çeşitleri ile zengin bir menüye sahip. Ferhan Cafe'yi lezzeti kadar güler yüzlü servisi ve seçkin müzikleri de uğrak noktası olarak cazip kılıyor. Ferhan Cafe köy atmosferinde mola vermek isteyen misafirlerini şehrin gürültüsünden uzak doğayla iç içe keyifli vakit geçirmeye davet ediyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	72.2
Yemek Lezzeti	75.5
Hizmet ve Güleryüzlülük	67.7
Servis Hızı	75.0
Restoran Temizliği	74.4
Tuvaletlerin Temizliği	70.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	70.0
Ödeme Kalite Dengesi	63.3



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde Çaycuma Meslek Yüksek Okulu karşısında yer almaktadır.

Çaycuma, Zonguldak







## FİLYOS MARİNA RESTAURANT

Filyos Marina Restaurant, Filyos Belediyesi'nin yap-işlet modeliyle yapılarak, 4 Ekim 2014'de hizmete başlıyor. Zonguldak Çaycuma'ya bağlı Filyos'ta denize nazır konumu ile ziyaretçilerini ağırlayan mekan, TIOS Antik Kenti ve Filyos Kalesine de komşu konumda. Modern dekorasyonu ve modern hizmet anlayışına sahip olan, Marina Restaurant'ta güler yüzlü personel ile hizmet veriliyor. Restoranda ürünlerin satın alınmasından hazırlanmasına ve misafirlere sunulmasına kadar titiz bir çalışma sürdürülüyor. Mekanda ürünler günlük olarak dolaba girmeden servis ediliyor ve "Denizden gelen lezzet" sloganı ile misafirlerin beğenisine sunuluyor. Bu lezzetlerin sunumunda, doğru mevsimde doğru balık tüketimi fikri ile doğaya saygılı bir işletme yapısı oluşturma çabası güdüyor. Yabancı turistlerin yöredeki uğrak mekanı olan işletmede; karides, yöresel Karadeniz balıkları, barbun, mezgit, çinekop, istavrit ve kalkan en çok tercih edilen ürünler arasında yer alıyor. Mekanın bünyesinde sıcak yaz günleri için ideal plaj cafe de bulunuyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	82.0
Yemek Lezzeti	82.7
Hizmet ve Güler yüzlülük	89.0
Servis Hızı	78.0
Restoran Temizliği	95.0
Tuvaletlerin Temizliği	95.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	89.0
Ödeme Kalite Dengesi	82.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesi Filyos Beldesinde Filyos sahilinde yer almaktadır.



Çaycuma, Zonguldak







## FIRIN TATTE

Pastry Chef Hasan Ciner'in usta ellerinin ürünü olan Fırın Tatte Zonguldak'ın kadın odaklı işletmelerinden. Şehir merkezinde bulunan Fırın Tatte'nin açılışından bu güne en büyük hedefi, verdiği hizmet kalitesini en üst seviyede tutmak, müşteri ve işletme arasındaki etkileşimin her zaman ve her koşulda en iyi şekilde muhafaza edilmesi ve en nihayetinde müşteri memnuniyetinin en üst seviyede tutulması... Fırın Tatte imalat kalitesine verdiği önem bölge insanı tarafından değer gördüğü için her geçen gün artan ilgi ve taleple karşılaşılıyor. İmalat bölümünde kullanılan bütün ürünler tamamen doğal malzemelerden oluşuyor. Tamamen doğal ve ev yapımı ürünlerin satışa sunulduğu işletmeye gelen ve alışveriş yapan tüm müşteriler kısa zamanda Fırın Tatte'nin farklı lezzetinin müdavimi oluyorlar. Konuklarından son derece olumlu geri dönüşler alan mekan, 19 personeli ile dinamik ve güler yüzlü bir hizmet örneği sunuyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	82.0
Yemek Lezzeti	94.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	90.0
Servis Hızı	85.0
Restoran Temizliği	83.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	91.0
Ödeme Kalite Dengesi	70.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Gazipaşa Cd. Üzerinde Ulucamii altında yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak







## GRII RESTAURANT

Ağustos 2010 tarihinden itibaren Zonguldak'ta hizmet vermeye başlayan Grii Restaurant, hızlı iş hayatı ve günlük hayata mola vermek isteyenlere, sıcak ve samimi bir ortamda lezzetli ve hafif yemeklerini sunarak akılda kalan bir durak olmayı hedefliyor. Mekanın işletmeciliğini üstlenen Özlem Acar Grii'nin adını seçerken siyah ve beyazın arasında kalan şehir olarak tanımladığı Zonguldak'dan esinleniyor. Grii Restaurant'ın hedefi ve hayallerini "Gelecek birçok kuşağı görmek ve nesiller boyunca hatırlanmak" olarak belirleyen Acar, ilerleyen zamanlarda farklı tatlar ile bölgedeki insanları tanıştırmayı da kendine hedef olarak belirliyor. Özellikle tatlı ve sebze yemekleri mekanı deneyimleyenlerden tam not alan mekan güler yüzlü hizmeti ve hijyen standartlarına verdiği önemle de dikkat çekiyor. Denize yürüme mesafesindeki konumu, şehir merkezine yakınlığı ile Grii Restaurant şehrin sakinleri kadar yerli turistlerin ve genç nüfusun da ilgisini ve sevgisini kazanmış durumda.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	74.4
Yemek Lezzeti	72.2
Hizmet ve Güler yüzlülük	85.5
Servis Hızı	78.8
Restoran Temizliği	85.4
Tuvaletlerin Temizliği	74.4
İşletmenin Bıraktığı Etki	74.4
Ödeme Kalite Dengesi	74.4



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Gazipaşa Caddesinin arka paralelinde Doğramacı Sokak üzerinde yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak







## GÜL MANTI EVİ

Aralık 2012’de Gül Manti Evi olarak hizmete açılan mekan, mantıya yöresel bir yorum getirerek konuklarını ağırlıyor. Başlarda sadece mantı ve çorba servisi yapan Gül Manti Evi, talebin artmasıyla ev yemekleri servisine de başlıyor. Her geçen gün artan müşterisine rağmen işletmecisi tarafından lokanta sınıfına dahil olmamak için yemeklerinin ev yemeği lezzeti korunmaya çalışılmış. Mekan bünyesindeki tüm yemekler ve ürünler el yapımı. Hazır gıda tüketimine yer verilmeyen işletmede mantı ve erişte bizzat mekan sahipleri tarafından hazırlanıyor. Doğru ürünü doğru mevsimde tüketmeye özen gösteren mekanda; reçeller ev yapımı, yemeklerde kullanılan domates salçaları yazdan konserve usulü, üzüm yaprakları ise salamura yapılarak hazırlanıyor. Müşterileri ile aile ilişkisi kuran işletmede kalabalık yemek organizasyonları için de hizmet veriliyor. Sosyal yardımlaşma ve dayanışma konusunda Zonguldak’ın öncü esnaflardan olan Gül Manti Evi’nde “Askıda ne var?” uygulaması ile gönüllü konukların bir porsiyonluk yemek fişi olarak panoya asması karşılığında üniversite öğrencilerine istediği yemeği ücretsiz seçme hakkı veriliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	73.3
Yemek Lezzeti	73.3
Hizmet ve Güleryüzlülük	91.1
Servis Hızı	82.2
Restoran Temizliği	86.6
Tuvaletlerin Temizliği	82.2
İşletmenin Bıraktığı Etki	73.3
Ödeme Kalite Dengesi	80.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Atatürk Kültür Merkezi (AKM) karşısında yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak







## GÜLÜN MUTFAĞI

Yemek yapmayı çok seven ve butik bir işletme açmayı hayal eden Ayşegül Kayhan'ın çocuklarını büyütüp, 2013 yılında Bülent Ecevit Üniversitesi'nin bulunduğu İncivez'de bir mekan açarak bu hayalini gerçekleştirmesinin ürünü Gülün Mutfağı... Çalışma hayatında daha önce hiç tecrübesi olmadığını ifade eden Ayşegül Kayhan, zamanla tecrübe kazanarak hedef kitlesine uygun içerik oluşturur hale gelmiş. Gülün Mutfağı, her geçen yıl kendini geliştiren dinamik bir işletme. Zonguldak'ta şehrin ekonomisine katkı sağlayan bir numaralı faktör olan kampüse komşu konumuyla üniversite öğrencileri başta olmak üzere özellikle gençler tarafından sık ziyaret ediliyor. Ayşegül Kayhan, her geçen yıl kendini geliştirmiş bir işletmeci; tüm ev yemeklerini pastaları, tatlıları, salataları ve genç neslin damak tadına hitap eden birçok ürünü kendi yaptığı için hem temizlik hem de lezzet bakımından herkes tarafından çok sevilmiş... İnternet ortamında paylaşılarak geniş kitlelere ulaşan Gülün Mutfağı sahip olduğu lokasyonun vazgeçilmezi olmuş gibi görünüyor.

### Jüri Değerlendirmesi:

<b>Yemek Takdim Şekli</b>	<b>65.5</b>
<b>Yemek Lezzeti</b>	<b>72.2</b>
<b>Hizmet ve Gülyüzlülük</b>	<b>78.8</b>
<b>Servis Hızı</b>	<b>74.4</b>
<b>Restoran Temizliği</b>	<b>70.0</b>
<b>Tuvaletlerin Temizliği</b>	<b>74.0</b>
<b>İşletmenin Bıraktığı Etki</b>	<b>63.3</b>
<b>Ödeme Kalite Dengesi</b>	<b>67.7</b>



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Bülent Ecevit Üniversitesi merkez kampüs giriş kapısı civarında Mehmetçik Caddesi üzerinde yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak







## İSTANBUL PASTANESİ

1954 yılında Aziz Alpak'ın Gazipaşa Caddesi'nde İstanbul Pastanesi'ni açmasıyla 57 yıllık serüven başlıyor. 63 yıllık köklü bir geçmişe sahip olan işletme şehir dışından gelen yerli turistlerin ilk uğrak yerlerinden biri olarak göze çarpıyor. İstanbul Pastanesi, yarım asrı aşan hizmet serüvenini “Kaliteden taviz vermeden, yenilikçi, farklı bir anlayışla her daim müşteri memnuniyeti ön plana alınarak bugünlere gelindi” şeklinde tanımlıyor. Zonguldak'ta markalaşmanın bilinci ile sektördeki yenilikleri takip eden, Zonguldak halkının kendine verdiği değeri bilen ve her zaman bu değere layık olmaya çalışan bir işletme anlayışıyla hizmetine devam eden mekan, özellikle Selanik kuru pastası ve petibörüsüyle ön plana çıkıyor. Paket ürün servisinin dışında düğün ve doğum günleri gibi özel günler için de pasta hazırlayan işletme, haftanın her günü taze ürün satışı gerçekleştirmesi ile takdir topluyor. Zonguldak merkezde iki şubesi bulunan mekan, bölge halkı ve misafirlerinin uğrak noktaları arasında yer alıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	75.0
Yemek Lezzeti	85.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	70.0
Servis Hızı	75.0
Restoran Temizliği	87.5
Tuvaletlerin Temizliği	82.5
İşletmenin Bıraktığı Etki	75.0
Ödeme Kalite Dengesi	70.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Gazipaşa Caddesinde Ulucami yanında yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak







## KAVURMACI FARUK USTA

1986 yılından bu yana müşterileri ile daha güzel tatları tanıştırmak için çalışmayı vizyon edinen Kavurmacı Turan Usta, deneyimli ekip çalışmasının ürünü bir hizmet kalitesi sergiliyor. Bünyesinde bulunan personellerle arkadaş canlısı hizmet veren işletme, konukları tarafından da samimiyet ve güler yüzlü tutumundan dolayı takdir topluyor. Ekip olarak müşterilerine hijyenik ve özenle hazırlanmış sunumlar yapmayı hedefleyen mekan, kavurma müdavimlerinin de uğrak noktası. Et ve et ürünleri satışında dikkat edilmesi gereken standartlara son derece saygılı olan işletme, iş ahlakı ile de şehrin lezzet duraklarından biri olarak tercih ediliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	78.8
Yemek Lezzeti	87.7
Hizmet ve Güler yüzlülük	85.5
Servis Hızı	72.2
Restoran Temizliği	78.8
Tuvaletlerin Temizliği	67.7
İşletmenin Bıraktığı Etki	74.4
Ödeme Kalite Dengesi	72.2



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde Ereylin AVM yakınlarında bulunmaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## KEŞAN KEBAP

Karadeniz Ereğli’de sahil bandında bulunan restoran, 2006 yılından bu yana hizmet veriyor. Keşan Kebab’ta pide ızgara çeşitleri, tava yemekleri, yöresel olarak lahana çorba ve kuymak mıhlama yapıyor. İlaveten tatlı menüsünde kabak tatlısı ön plana çıkıyor. Cumartesi ve Pazar günleri 80 çeşit üründen oluşan açık büfe kahvaltı, haftaiçi serpm ve tabak kahvaltı şeklinde servis edilen mekanda, müessese ve çalışanlar Ereğli ve şehir dışından gelen misafirlere en güzel hizmeti sunmak için mütemediyen çalışıyorlar. Müşteri odaklı bir işletmecilik prensibi belirleyen Keşan Kebab, müşterilerinin her tevsyesini ve her uyarısını dikkate alıp daha kaliteli bir hizmet anlayışı sunmaya gayret ediyor. Karadeniz manzarası eşliğinde yemek yiyip, verilen hizmetten hoşnut ayrılan misafirler, Keşan Kebab’ın ekibini de mutlu ediyor. Yakaladıkları hizmet standardını yıllarca devam ettirmek isteyen işletme, güler yüz ve iyi hizmet anlayışının hedeflerine ulaşmada yol haritası olduğunu düşünüyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	72.2
Yemek Lezzeti	74.4
Hizmet ve Güler yüzlülük	74.4
Servis Hızı	76.6
Restoran Temizliği	85.5
Tuvaletlerin Temizliği	81.1
İşletmenin Bıraktığı Etki	70.0
Ödeme Kalite Dengesi	61.1



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde sahilden Erdemir A.Ş.'ye giriş yolu üzerinde bulunmaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## KOCAKAPI ET PAZARI

2011 yılında işletmeciliğe başlayan Kocakapı Et Pazarı; zengin şarküteri seçenekleri sunmasının yanında, yeni kesilip dinlendirilmiş etlerinden hazırladığı leziz sunumları ile restoran hizmeti de veriyor. İşletme faaliyetlerine 200 gebe koyun ve 50 büyükbaş hayvan ile kendi çiftliğini kurarak başlayan Kocakapı Et Pazarı, zaman içerisinde hayvan sayısını artırıyor. Bu süre içinde birçok mekana et ve et ürünleri tedarikinde bulunuyor. Zaman içerisinde kendi beslediği hayvanları halka sunmaya karar veren firma, steak house konsepti ile yenilenerek 2017 yılı Ocak ayında açılışını yapmıştır. Mekan bu kısa süre içinde Zonguldak ve Devrek halkından olumlu dönüşler alıyor. Nezih ortamı, organik et üretimi, lezzetli sunumları ve kaliteli hizmeti ile bölge halkının ilgisini çeken mekan, fiyat performans açısından da beğeni topluyor. İşletmenin giriş katında gerçekleştirilen çiğ et satışında Pazartesi ve Cuma günleri yüzde 10-15 indirimli satış politikası uygulanıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	81.1
Yemek Lezzeti	78.8
Hizmet ve Güleryüzlülük	85.5
Servis Hızı	85.5
Restoran Temizliği	81.1
Tuvaletlerin Temizliği	78.8
İşletmenin Bıraktığı Etki	76.6
Ödeme Kalite Dengesi	83.3



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde merkezde yapılan yeni katlı otoparkın arkasında bulunmaktadır.

Devrek, Zonguldak







## KÖŞEBAŞI KEBAP

Köşebaşı Kebap 2010 yılında Kilimli’de açılmış ve kısa sürede yöre haklının uğrak yerlerinden biri olmayı başarmış bir işletme. Özellikle kebab ve pide çeşitleri yoğun olarak talep gören mekanın müdavimleri ise fiyat performans açısından avantajlı buldukları işletmeyi sık ziyaret ediyor. Karadeniz’e komşu konumu ile dikkat çeken işletme müşteri memnuniyetini ön planda tutuyor. Samimi ortamı ve güler yüzlü hizmeti ile dikkat çeken mekanın sık tercih edilen lezzetleri arasında; et döner, kebab çeşitleri, pide çeşitleri, ızgara et, tavuk, iskender, beyti ve Trabzon yağlı gösteriliyor. Menü seçenekleri ana yemek, salata ve içecekten oluşan Köşebaşı Kebap’a, bölge halkı tarafından bütçe dostu servisi ile rağbet gösteriliyor. Et ve et ürünlerinde iyi bir hizmet için kaliteli ürün kullanımına özen gösteren mekan, titiz işçiliği ile de takdir topluyor. Mekanada et ürünlerinin sunumunda yoğurt benzeri süt ürünlerinin kullanılması, servisleri görsel bir şölen haline getiriyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	85.0
Yemek Lezzeti	81.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	77.0
Servis Hızı	82.0
Restoran Temizliği	78.0
Tuvaletlerin Temizliği	50.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	68.0
Ödeme Kalite Dengesi	71.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Kilimli ilçesinde merkezde bulunan Ziraat Bankası karşısında yer almaktadır.



Kilimli, Zonguldak







## MARMARA AİLE LOKANTASI

Samimi ve güler yüzlü servisi ile ziyaretçilerine sıcak bir ortamda yemeklerini tatma imkanı veren Marmara Aile Lokantası, 1958 yılında Hüseyin Ketenci tarafından açılıyor. Aile işletmesi kültürünü nesilden nesile devam ettiren mekânın işletmecileri, bilgi birikimlerini ve deneyimlerini bir sonraki kuşağı yetiştirerek aktarıyor. Marmara Aile Lokantası' nı Hasan Ketenci 2. nesil olarak yürütüyor ve ondan devraldığı mirası oğlu Ali Ketenci devam ettiriyor. Mekanın şu anki işletmecisi Hasan Ketenci. 4.nesil ile hizmet hayatına devam eden lokanta, Zonguldak'ın köklü mekânlarından biri. Marmara Aile Lokantası yörede daha çok et döner ve sulu yemekleriyle meşhur. Ayrıca kuru fasulyesi de gelen misafirlerin tatmadan ayrılmadıkları bir ürün olarak karşımıza çıkıyor. Kaliteli ürün kullanılarak hazırlanan menüsü ve yılların oluşturduğu güven ile bu mekân ev sıcaklığında yemek yemek isteyen konuklarının vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	80.0
Yemek Lezzeti	82.3
Hizmet ve Güler yüzlülük	75.0
Servis Hızı	80.0
Restoran Temizliği	84.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	72.4
Ödeme Kalite Dengesi	72.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde Gazipaşa Cd. üzerinde bulunan Madenci Heykeli arkasında yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak







## MERİÇ SOYSAL KAHVE VE ÇİKOLATA

Meriç Soysal Kahve ve Çikolata Ereğli'nin bu konseptteki tek işletmesi. Meriç Hanım tarafından kurulan işletme ev yapımı Belçika çikolata çeşitleriyle misafirlerine hizmet veriyor. Kumda kahve başta olmak üzere çeşitli kahve lezzetleri de mekanda tadılması gereken ürünler olarak karşımıza çıkıyor. Haziran 2015'de temelleri atılan işletme, bir bayilik olarak el yapımı çikolata ve çikolatanın vazgeçilmez kahve dükkanından oluşuyor. Ürünlerinde dünyanın bir numarası "Callebaut" marka Belçika hammaddesi kullanan mekan, hiçbir katkı malzemesi kullanılmadan yüksek hijyen koşullarında elle tek tek kalıplara dökerek çikolata imal ediyor. Kışın kendi spesiyalleri hakiki kök sahlep yazın ise limonata, mekanın vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. Pasta ve keçi sütünden mamul enfes dondurma çeşitleri ile saf çikolata ve taze meyvelerle çeşitlendirilmiş waffle ve çikolata şelalesi Meriç Soysal Kahve ve Çikolata'nın ilgi gören lezzetleri arasında. Özel günlerin vazgeçilmez el yapımı Belçika çikolataları ile nişan, söz, doğum günü, evlilik yıldönümü, mevlüt, baby shower gibi kişiye özel organizasyonlara da hizmet veriliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	78.2
Yemek Lezzeti	68.9
Hizmet ve Güleryüzlülük	68.3
Servis Hızı	76.0
Restoran Temizliği	89.0
Tuvaletlerin Temizliği	84.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	62.5
Ödeme Kalite Dengesi	72.0



Nasıl gidilir?

Kdz.Ereğli'de bulunan Ereylin AVM sırasında bulunmaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## MİDİLLİ PARK KAHVALTI

2011 yılında hizmete başlayan Midilli Park Kahvaltı, ailelerin doğa içinde keyifli ve değerli zaman geçirmesini öncelik olarak sektöre adım atıyor. 6 sene evvel faaliyete geçen işletme, müşterilerin ilgisiyle her geçen yıl kapasitesini artırıyor. 4 kardeşin işletme sorumluluğunu aldığı mekan, yıllar içinde pek çok personeli ile de aile samimiyetinde iletişim sürdürüyor. Mekanda deneyimli personellerinin hizmetinde her gün kahvaltı ve ızgara servisi yapılıyor. Midilli ve binek atlarıyla, oyun parkı, oyun evleri, lunapark, futbol, voleybol ve basketbol sahaları ile de misafirlerinin keyifli vakit geçirmesine olanak sağlayan Midilli Park Kahvaltı, çocukların gün boyu aileleriyle güzel vakit geçirebileceği düz, güvenli ve yeşil bir ortam sunuyor. Yeşile göz alabildiğine hakim, doğanın kucağında ve Karadeniz'in eşsiz manzarasına yakın lokasyonu dikkat çeken mekanda; 20 çeşit serpme kahvaltı, mekan sahiplerinin kasap olan babalarının nezaretinde seçilen et ve tavuk ürünleri ile ızgara çeşitleri, pide çeşitleri ve demlik çay hizmetiyle hızlı ve kaliteli hizmet veriliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

<b>Yemek Takdim Şekli</b>	<b>56.6</b>
<b>Yemek Lezzeti</b>	<b>50.0</b>
<b>Hizmet ve Güleryüzlülük</b>	<b>54.4</b>
<b>Servis Hızı</b>	<b>52.2</b>
<b>Restoran Temizliği</b>	<b>43.3</b>
<b>Tuvaletlerin Temizliği</b>	<b>52.2</b>
<b>İşletmenin Bıraktığı Etki</b>	<b>52.2</b>
<b>Ödeme Kalite Dengesi</b>	<b>61.1</b>

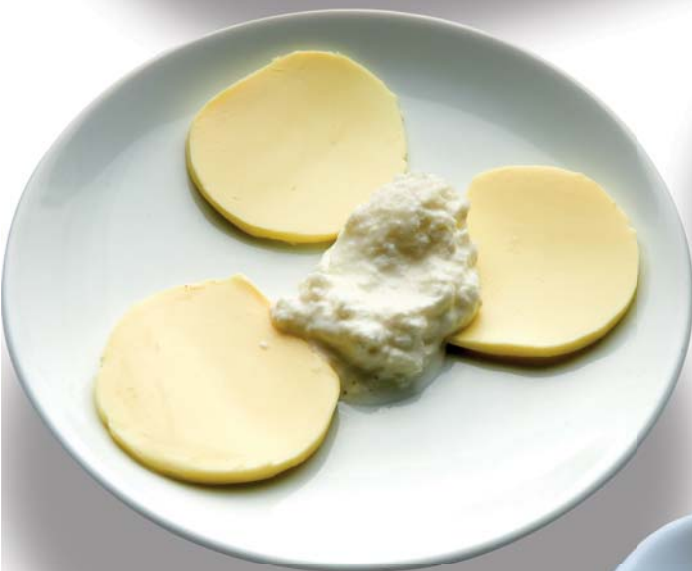


Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinden Zonguldak'a doğru giderken Ormanlı (Devrek) yoluna sapıldığında Aydınlar Mevkiinde bulunmaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## MUSA'NIN YERİ RESTAURANT

1955 yılında Karadeniz Ereğli'nin Yalı Caddesi'nde hizmete giren Musa'nın Yeri Restaurant, daha sonra 1994'de Karadeniz Ereğli'ye 10 km mesafede beş dönüm arazi üzerine hizmet vermeye başlamış. Bu zamana kadar kaliteli hizmet ve müşteri memnuniyeti odaklı hizmet vermeye devam eden mekan, 2007 yılından itibaren Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan aldığı Turizm İşletme Belgesi ile hizmet kalitesini ikiye katlayarak ve Türkiye genelinde de ünlenerek müşterilerine hizmet vermeye devam ediyor. Bölge insanı kadar yöreye gelen turistlerin de uğrak noktası olan mekanın; giriş katında bulunan ilk salon 100-130 kişiye, denizin üzerindeymiş hissi veren veran bölümü 2. salon ise yine 100-120 kişiye hizmet verebilecek kapasitede. Üst katta bulunan butik salon; sosyal faaliyetler, özel davetler ve toplantılar için VIP Salon olarak 40 kişiye kadar hizmet sunabiliyor. Otantik dekor öğelerinin iç mekanda kullanıldığı işletme; bahçesi, plajı, oyun parkı, dağ manzarası ve deniz manzarasıyla doğanın kalbinde ailenizle vakit geçirebileceğiniz seçkin mekanlardan...



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	76.7
Yemek Lezzeti	78.8
Hizmet ve Güleryüzlülük	67.7
Servis Hızı	67.5
Restoran Temizliği	65.5
Tuvaletlerin Temizliği	61.4
İşletmenin Bıraktığı Etki	74.4
Ödeme Kalite Dengesi	67.5



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde Ereğli Belediye Plajı yanında yer almaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## NECO'NUN YERİ

Zonguldak'ın aile işletmelerinden Neco'nun Yeri, yol üzeri deneyimlemeye elverişli konumuyla 1988 yılında hizmet vermeye başlamış. Aile işletmeciliğini hem yönetim ve organizasyonda hem de sıcak ve samimi bir ortamda yaptığı servislerde gösteren mekânın özellikle ızgara et, köfte ve kiremitte kuru fasulyesi en çok tercih edilen ürünleri... Yemek çeşitleri kadar servis ettiği ekmeklerin temiz içeriğe sahip olmasına da dikkat eden Neco'nun Yeri, ziyaretçilerine sunduğu tam buğday ekmeğini su değirmeninde öğütülmüş undan hazırlıyor. Mekanın müdavimleri tarafından tam not alan tam buğday ekmeği, gelen misafirler tarafından sık tercih ediliyor. Nesillerden gelen bilgi birikimi ve tecrübeyi Karadeniz'in eşsiz doğası etrafında şekillenen kültürel birikimle harmanlayan Neco'nun Yeri, hizmet kalitesi ve güleryüzlü servisi ile dikkat çekiyor. Ailece keyifli vakit geçirebileceğiniz atmosferiyle mekan, arkadaş sohbetlerine ortak olmaya, leziz yemekleri tatmaya konuklarını bekliyor...



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	76.6
Yemek Lezzeti	76.6
Hizmet ve Güleryüzlülük	83.3
Servis Hızı	78.8
Restoran Temizliği	74.4
Tuvaletlerin Temizliği	74.4
İşletmenin Bıraktığı Etki	74.4
Ödeme Kalite Dengesi	72.2



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Devrek ilçesinde Çaydeğirmeni Belediyesi karşısında yer almaktadır.

Devrek, Zonguldak







## OKLAVA EV YEMEKLERİ

Mekan, Orhan ve Burak Akgül tarafından gözleme ve mantı evi olarak açılıyor. Oklava Ev Yemekleri'nde firmanın kendi ürettiği mantı ve gözleme çeşitlerinin sunumu yapılıyor. Kaliteli ve güler yüzlü hizmeti ile dikkat çeken işletme, çorbadan tatlıya geniş bir menü ile konuklarını ağırlıyor. Oklava Ev Yemekleri'nin çorba çeşitleri; tarhana, yayla, ezogelin, mercimek ve domates iken, gözleme çeşitleri ise; kıymalı, patıcanlı, patatesli, kaşarlı, ispanaklı, sucuklu, mantarlı ve peynirli... Gözleme hazırlama sürecini mekanı deneyimleyenlerin kişiselleştirmesine imkan veren işletme, gözlemenin harcında konukların istedikleri malzemeyi kullanma opsiyonunu da sunuyor. Mantı çeşitleri günlük imal eden mekan, iç malzeme olarak ise sadece kıyma kullanıyor. Mantı dışında ürettikleri satışı gerçekleştirilen ürünler ise şu şekilde; kuru yufka, köy ekmeği, erişte, bazlama ve katmer. Tatlı menüsünde yörenin en lezzetli içeriğine yerveren Oklava Ev Yemekleri, cevizli-tahinli ve çikolata parçacıklı katmer ve cevizli-fındıklı baklavasının lezzeti ile dillere pelesenk olmuş durumda. Serpme kahvaltısı hizmeti de verilen mekan 3 katlı 45 kişi ağırlama kapasiteli, aile salonu da bulunan konumunda misafirlerini bekliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	70.0
Yemek Lezzeti	78.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	80.0
Servis Hızı	83.0
Restoran Temizliği	79.0
Tuvaletlerin Temizliği	80.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	82.4
Ödeme Kalite Dengesi	78.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde kuyumcular çarşısı bölgesinde yer almaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## ORA CAFE

2007 yılının Ocak ayında açılan Ora Cafe kentin yeni sakinlerinden... Samimi bir ortamda yemek yeme imkanı sunan mekanın en çok tercih edilen spesiyali ise el yapımı gözleme. Odun ateşinde hazırladığı eşsiz lezzetler ile bölge insanının müdavimi olduğu cafe, yaz aylarında canlı müzik eşliğinde yemek yeme imkanı da sunuyor. Odun ateşinde hazırladığı pideler ve ızgara çeşitleri ile adından sıkça söz ettiren mekan 50 çeşit kahvaltılık seçeneği ile açık büfe hizmeti de veriyor. Deniz manzarasına bakan konumu ile Zonguldak'ın en eşsiz manzarasına sahip mekanlarından biri olan Ora Cafe, güler yüzlü ve temiz hizmeti ile de dikkat çekiyor. Menüündeki lezzetleri hazırlarken günlük ve doğal ürün kullanımına da dikkat eden Ora Cafe, temiz gıda tercihi konusunda hassas bir tutum sergiliyor. Mekan günün her saati öğüne uygun içerikte hazırladığı tatlarla ziyaretçilerini bekliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	82.0
Yemek Lezzeti	78.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	76.0
Servis Hızı	72.0
Restoran Temizliği	72.0
Tuvaletlerin Temizliği	56.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	82.3
Ödeme Kalite Dengesi	70.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Kozlu ilçesinde sahil yolunun üst tarafında Hürriyet Cd. üzerinde yer almaktadır.

Kozlu, Zonguldak







## PERİHAN ABLA

Perihan Abla'nın hikâyesi 7 yıl önce başlayan bir girişimcilik örneği... İşletmecileri, aile işletmesi kurarak annelerinin adını işletmeye veriyorlar. Mekanın şu anki işletmecisi ise Betül Kırmızı... Talep artınca ürün çeşitliliğine giden Perihan Abla; manda yoğurdu başta olmak üzere, manda sütünden peynir, tereyağ, kaymak, lokum, süt reçeli, süt pekmezi, dondurma, kefir, yayık tereyağı, kaşar peyniri satışı yapmaya başlamış. Süt ürünleri dışında el yapımı pekmez (dut, keçiboynuzu, üzüm, elma, armut, andız, şeker pancarı, karadut) satışı da gerçekleştiriyorlar. Perihan Abla'nın reçelleri ise; bahçe çileği, dağ çileği, ahududu, böğürtlen, incir, karadut, ayva, ceviz, kızılıktan oluşuyor. Kadın odaklı işletme olan Perihan Abla, 7 kişilik ekip ile el yapımı, katkısız, doğal üretim yapmayı amaç edinmiş. İşletmenin diğer ürünleri ise; kızılık ve kuşburnu marmelatı, kızılık şurubu, el yapımı sirke çeşitleri (alç, elma, enginar, böğürtlen, nar, dut, hurma), turşu, salça, kahvaltılık acılı ve acısız sos, tarhana, makarna, kuru gıda (biber, dut ve üzüm)'dan oluşmaktadır.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	83.3
Yemek Lezzeti	85.5
Hizmet ve Güleryüzlülük	87.7
Servis Hızı	85.5
Restoran Temizliği	81.1
Tuvaletlerin Temizliği	74.4
İşletmenin Bıraktığı Etki	85.5
Ödeme Kalite Dengesi	72.2



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Çaycuma ilçesinde Çaycuma kavşağına yakın bir mevkide İstanbul Caddesi üzerinde bulunmaktadır.

Çaycuma, Zonguldak





APIMI  
SIR





## PİDECI HASAN KURU

Karadeniz Ereğli'nin köklü mekanlarından biri, 78 yıldır değişmeyen damak tadının günümüzdeki temsilcisi Meşhur Pideci Ali Kuru... Pidesi hem şehir içinden hem de şehir dışından misafirleri tarafından bilinen mekan 1936'dan günümüze hizmet veriyor. Meşhur Pideci Ali Kuru işletmesinden aldığı bilgi birikimi ve mirası kendi işletmesinde devam ettiren Hasan Kuru, Karadeniz Ereğli pidesinin dillere destan tadını hazırlayan ikinci kuşak temsilcilerden. Yörede doğup meşhur Pideci Hasan Kuru'nun adını bilmeyenin olmamasının yanında mekan, bölgeden göç edenler ve şehir dışından misafirlerin de tercih noktaları arasında. Meşhur Pideci Hasan Kuru 1967 yılından bu yana ilk günkü konumunda Meydanbaşı'nda hizmet veriyor. İlk günkü heyecan ve şevkle işini yapan Hasan Kuru, "Ben babamdan ne gördüysem onu uyguluyorum" diyor. Yaptıkları işin ekip işi olduğunu vurgulayan Kuru, malzemeden çalmadan, bol malzemeyle babasından aldığı el hüneri ile pidelerini hazırlıyor ve yoğun rağbet görüyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	97.7
Yemek Lezzeti	97.7
Hizmet ve Güler yüzlülük	97.7
Servis Hızı	93.3
Restoran Temizliği	93.3
Tuvaletlerin Temizliği	81.1
İşletmenin Bıraktığı Etki	95.5
Ödeme Kalite Dengesi	86.6



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde Erdemir Cd. Üzerinde Meydanbaşı Camii yakınlarında bulunmaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## SAFİ ÇORBACI

Tescilli ve yerel bir marka olan Safi, açılışını 20 Nisan 2013 tarihinde çorbacı konsepti ile gerçekleştiriyor. Şhrin çorba söz konusu olduğunda akla ilk gelen mekanlarından olan Safi Çorbacı, 7/24 hizmet vermekte olup, hazırladığı sunumlarda ve kullandığı ürünlerde toplum sağlığını gözeterek hijyen standartlarına uygun hizmet vermeye özen gösteriyor. Günün her saati özenle hazırlanmış, günlük ve taze ürünlerin kullanıldığı çorbalarını misafirleriyle buluşturan mekan, kullandığı ürünlerin ilgili alanlardaki sertifikalara sahip olmasına da dikkat ediyor. İşletme, İl Sağlık ve Tarım Müdürlükleri'nin düzenli denetimlerinden başarı ile geçiyor. Mekanın çorbaları tamamen doğal ilikli kemik et sularıyla hazırlanmakta olup, taneleri çorbalar ve kemik suları deneyimleyenlerin gözleri önünde buluşturulup doğal tereyağı eklenerek büyük bir lezzet şöleni ile sunuluyor. Safi Çorbacı'nın yeşillikle ve kara fırın ekmeği ile özel tabaklarda, bol taneli yaptığı sunumları ilgi çekiyor. 1 Ocak 2016 itibariyle işletme ikinci girişimini yaparak yoluna Safi Ocakbaşı ile devam ediyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	61.1
Yemek Lezzeti	55.5
Hizmet ve Güleryüzlülük	65.5
Servis Hızı	58.8
Restoran Temizliği	63.3
Tuvaletlerin Temizliği	63.3
İşletmenin Bıraktığı Etki	65.5
Ödeme Kalite Dengesi	67.7



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezde bulunan 12 katlı iş merkezi arkasında yer almaktadır.



Merkez, Zonguldak







## ŞAMDAN DONDURMA

Şamdan Dondurma 1984 yılında Sermet Yazıcı tarafından kuruluyor. Açıldığı günden beri hem Ereğli halkının hem de dışardan gelen yerli turistlerin uğrak mekanlarından biri olan mekan, yaz kış Ereğli sahili sakinlerinin sık sık yolunun düştüğü lokasyonlardan. Bol çeşitli dondurma seçenekleriyle misafirlerine birbirinden lezzetli dondurmalar sunan Şamdan Dondurma, doğal süt ve taze, dalından ve zamanında toplanmış meyvelerle hazırladığı dondurmalarla en bilinen lezzet durakları arasında yer alıyor. Güler yüzlü temiz hizmet anlayışı ve müşteri memnuniyetine verdiği önemle yöre halkı tarafından da sevilen mekan, denize nazır konumuyla dikkat çekiyor. Tatlı çeşitleri arasında en hafifi olması ile ün kazanan dondurma, Şamdan'ın temiz içerikli dondurma üretim prensibi ile Ereğli halkına ve konuklarına güvenilir tüketim avantajı yaşıyor. Özellikle akşam saatlerinde sahil boyu yürüyüşlerde uğramanız gereken Şamdan Dondurma, kışın lezzeti yazın ise serinliği ile lezzetli dondurmalarını tatmanız için sizi bekliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	68.0
Yemek Lezzeti	72.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	78.0
Servis Hızı	81.0
Restoran Temizliği	63.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	65.0
Ödeme Kalite Dengesi	75.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde Yalı Cd. üzerinde eski Ereğli Belediye Binası yanında bulunmaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## SOYDAŞ PİDE VE KEBAP SALONU

Abdulkadir Soydaş tarafından 2007 yılında hizmete açılan Soydaş Pide; ilk zamanlar pide özelinde üretim yapan, küçük bir işletmesi konumunda bulunuyor. İlk zamanlar iki masa ile servis yapan mekanın kuruluş amacı, paket servislerle çevreden gelen talep doğrultusunda hizmet vermek oluyor. Talep doğrultusunda kendini geliştiren işletme çeşitlerini arttırıyor ve maddi kazanç sağlamakdan önce kalitesini yükseltmeye ve büyümeye devam ediyor. Büyüme prensibini sağlam temellere oturtan mekan, pide ve kebab özelinde hizmet vermeye başlıyor. Şu anda kapalı alanda 60, açık alanda 100 kişi kapasiteli mekan ile hizmet veren Soydaş Pide ve Kebap Salonu 54 çeşit ürünü konuklarının beğenisine sunuyor. Bölge halkı tarafından özellikle et yemekleri ve pide çeşitleri, kavurma, kuru fasulye, çorba ve kahvaltısı tercih edilen mekan güler yüzlü ve temiz servis anlayışı ile tanınıyor. Soydaş Pide ve Kebap Salonu gelen talepler doğrultusunda markalaşmayı hedefliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	66.6
Yemek Lezzeti	74.4
Hizmet ve Güler yüzlülük	83.3
Servis Hızı	74.4
Restoran Temizliği	78.8
Tuvaletlerin Temizliği	75.7
İşletmenin Bıraktığı Etki	70.0
Ödeme Kalite Dengesi	75.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak merkezden Ankara istikametine giderken Dilaver mevkiinde Avni Cinel Cd. üzerinde (Asma Cami ilerisinde) yer almaktadır.

Merkez, Zonguldak









## TAMMİS BALIKÇILIK

Karadeniz'in temel geçim kaynaklarından balık üzerine kurulu bir konseptle hizmete başlayan Tammis Balıkçılık, balıkçıktan gelen bir işletmecinin bölgeye armağanı... 14 yıllık deneyimi ile bölgede tanınan ve Ereğli halkının güvenini kazanan işletme, balık söz konusu olduğunda şehrin ilk akla gelen lokasyonlarından. Günlük olarak tutulan balıkların hem çiğ olarak satışını gerçekleştiren hem de pişmiş halde sunan mekan deniz ürünlerinden konuşulduğunda lezzetin adresi olarak gösteriliyor. Ereğli'ye yolu düşenleri "Deniz kenarında balık yemeden gitmek istemiyorsanız Tammis Balıkçılık taze balıklarıyla sizi bekliyor" diyerek konuklarını davet eden mekanın; barbun, çinekop, istavrit vb. spesiyalleri başta olmak üzere mevsimine göre yakalanan taze balıkları sizi lezzet şölenine çağırıyor. Karadeniz'in eşsiz manzarası eşliğinde balığın lezzeti Tammis Balıkçılık'ın deneyimle şekillenen sunumları ile anılarınızda yer etmek için hazırlanıyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	78.0
Yemek Lezzeti	79.0
Hizmet ve Güler yüzlülük	72.0
Servis Hızı	70.0
Restoran Temizliği	80.0
İşletmenin Bıraktığı Etki	68.0
Ödeme Kalite Dengesi	75.0



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Ereğli ilçesinde Çınaraltı bölgesinde Bozhane Balıkçıları arasında yer almaktadır.

Ereğli, Zonguldak







## YAZGAN BALIKÇILIK

2000 yılından günümüze Zonguldak Alaplı'da deniz ürünlerinin adresi olan Yazgan Balıkçılık, çiğ balık satışı ve pişmiş balık sunumu seçenekleri ile bölge halkının uğrak noktası oluyor. Denize yürüme mesafesindeki konumu ile konuklarına sunduğu ürünleri doğasından günlük temin eden mekan, Karadeniz'in balık kültürünün önemli temsilcilerinden... Bilinçli avlanmaya verdiği önem ve doğru pişirme usullerine dikkat etmesinin yanı sıra yaptığı sunum ile deniz mahsulleri özelinde lezzetli yemeklerin adresi konumuna ulaşıyor. Yazgan Balıkçılık'ı ziyaret eden konuklar özellikle tava buğlama ve fırında alabalık seçeneklerini tercih ediyor. Birçok balık çeşidini mevsimine uygun olarak tezgaha çıkaran Yazgan Balıkçılık bir aile işletmesi. Hane halkı emeğinin Karadeniz'in bereketli sularında beslenen balıklarıyla buluşması kaliteli hizmetin adresi bu mekanı meydana getiriyor. Sıcak ve samimi servisin adresi olan mekan aileler ve kalabalık gruplar tarafından da sık tercih ediliyor.



### Jüri Değerlendirmesi:

Yemek Takdim Şekli	81.1
Yemek Lezzeti	87.7
Hizmet ve Güleryüzlülük	87.7
Servis Hızı	78.8
Restoran Temizliği	78.8
Tuvaletlerin Temizliği	74.4
İşletmenin Bıraktığı Etki	81.1
Ödeme Kalite Dengesi	76.6



Nasıl gidilir?

Zonguldak'ın Alaplı ilçesinde Alaplı TSO karşısında yer almaktadır.

Alaplı, Zonguldak







## ZONGULDAK KILIMLİ ŞEHİR KULÜBÜ DERNEĞİ LOKALI

Zonguldak'ın eşsiz Karadeniz iklimindeki bir sahil ilçesi olan Kilimli'de bulunan Şehir Kulübü Derneği, 1987 yılının Eylül ayında kuruluyor. 34 üye ile çalışmalarına başlayan dernek görev bilinci yüksek 5 personeli ile hizmetini devam ettiriyor. Kilimli Şehir Kulübü Derneği, 50 kişilik Restaurant bölümü, lokal salonu ve TV izleme odasından oluşuyor. Dernek, üyeleri ile sosyal ilişkilerini güçlendirmek amacıyla yıllardır süregelen gayretini çeşitli organizasyonlarla devam ettiriyor. Kilimli Şehir Kulübü Derneği bölgenin en kaliteli hizmetini en uygun fiyatlarla sunuyor. Şehir Kulübü'nün restoran menüsünde; zengin deniz ürünleri (balık, kalamar, karides, kalkan), et ürünleri (bonfile, kuzu, köfte, antrikot), ara sıcaklar (kesidarıs, sigara böreği, cips), balık çorbası (levrek balığı), zengin çeşit seçenekli meze ve salata büfesi yer alıyor. Nezih ortamı ve sosyalleşme imkanı ile lokal, misafirlerini bekliyor.

### Jüri Değerlendirmesi:

<b>Yemek Takdim Şekli</b>	<b>95.0</b>
<b>Yemek Lezzeti</b>	<b>95.0</b>
<b>Hizmet ve Gülyüzlülük</b>	<b>95.0</b>
<b>Servis Hızı</b>	<b>95.0</b>
<b>Restoran Temizliği</b>	<b>85.0</b>
<b>Tuvaletlerin Temizliği</b>	<b>75.0</b>
<b>İşletmenin Bıraktığı Etki</b>	<b>90.0</b>
<b>Ödeme Kalite Dengesi</b>	<b>90.0</b>



Nasıl gidilir?

Zonguldak Kilimli ilçesinde merkezde bulunan Ziraat Bankası karşısında yer almaktadır.



Kilimli, Zonguldak







**Tarihi Devrek Simidi**





Tenekede Tavuk

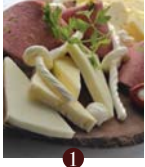


## Merkez / Kozlu / Kilimli

- 1 AKÇAY CAFE & RESTORAN
- 2 AYFIRIN
- 3 ATAKAN BALIKÇISI
- 4 BEYOVA
- 5 CANKAR EV YEMEKLERİ (MÜCAHİTİN YERİ)
- 6 ÇETİNLER KÖY KAHVALTISI VE YEMEK
- 7 COŞKUNOĞLU ET
- 8 DENİZ FENERİ CAFE RESTAURANT
- 9 DÜŞ MOLASI BALIK RESTAURANT
- 10 FIRIN TATTE
- 11 FİLYOS MARİNA RESTAURANT
- 12 GRİİ RESTAURANT
- 13 GÜL MANTI EVİ
- 14 GÜLÜN MUTFAĞI
- 15 İSTANBUL PASTANESİ
- 16 MARMARA AİLE LOKANTASI
- 17 ORA CAFE
- 18 SAFİ ÇORBACI
- 19 SOYDAŞ PİDE VE KEBAP SALONU
- 20 ZONGULDAK KILIMLI ŞEHİR KULÜBÜ DERNEĞİ LOKALİ
- 21 KÖŞEBAŞI KEBAP

## Ereğli

- 22 CAN BALI KÖY KAHVALTISI
- 23 KAVURMACI FARUK USTA
- 24 KEŞAN KEBAP
- 25 MERİÇ SOYSAL KAHVE VE ÇİKOLATA
- 26 MİDİLLİ PARK KAHVALTI
- 27 MUSA'NIN YERİ RESTAURANT
- 28 OKLAVA EV YEMEKLERİ
- 29 PİDECI HASAN KURU
- 30 ŞAMDAN DONDURMA
- 31 TAMMİS BALIKÇILIK



1



2



3



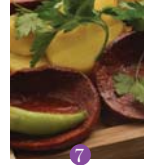
4



5



6



7



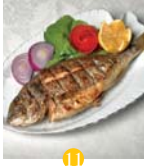
8



9



10



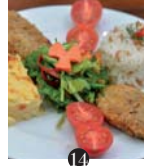
11



12



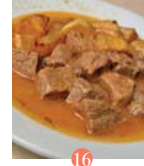
13



14



15



16



17

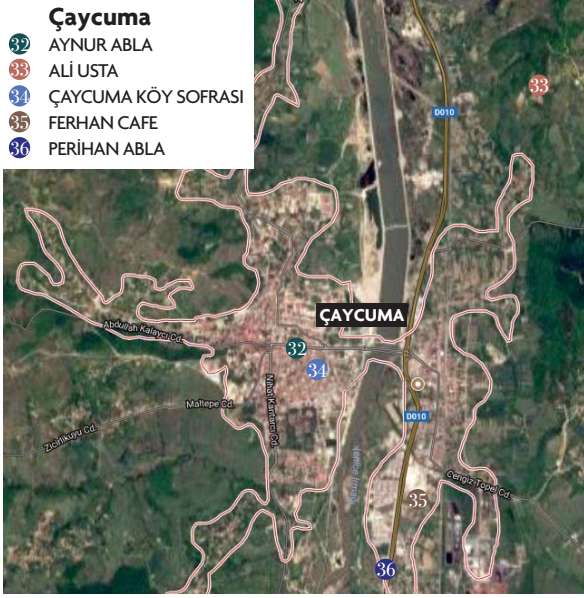


18



## Çaycuma

- 32 AYNUR ABLA
- 33 ALİ USTA
- 34 ÇAYCUMA KÖY SOFRASI
- 35 FERHAN CAFE
- 36 PERİHAN ABLA



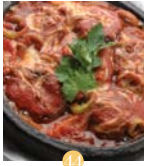
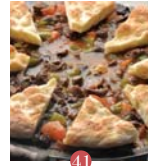
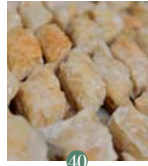
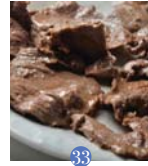
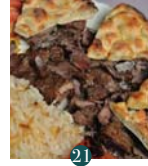
## Alaplı

- 37 DERE ALABALIK RESTAURANT
- 38 YAZGAN BALIKÇILIK



## Devrek

- 39 ÇAKALOĞLU DEĞİRMEN RESTAURANT
- 40 DEVREK GÜNEŞİ YEMEK KOOPERATİFİ
- 41 DEVREK ÖĞRETMEYEVİ
- 42 EKOL PASTANESİ
- 43 KOCAKAPI ET PAZARI
- 44 NECO'NUN YERİ



# Teşekkür

*Proje araştırma hizmetlerinde emeği geçen ve proje kapsamında yer alan yemeklerin yapımı konusunda destek veren, mutfaklarını bizlere açan kuruluş ve kişilere teşekkür ederiz.*







ZORUNGULUK

İLKLERİN KENTİ / CITY OF FIRSTS

