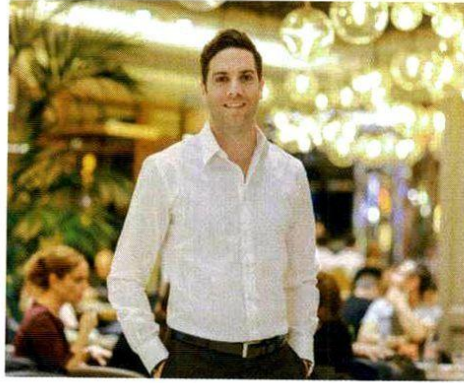


50 yeni şube açmayı hedefliyor

HD İskender, HD Döner, Pidem ve Pideko markalarıyla yaklaşık 200 restorana ulaşan HD Holding, 2018'de 50 milyon TL yatırım yapacak. HD Holding Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Demirağ, 2018'de tüm markalar için 50 yeni şube açmayı planladıklarını söylüyor.

Temelleri 1995 yılında Hakan Demirağ tarafından Ankara'da atılan HD Holding, bugün Türkiye'nin en büyük gıda zincirlerinden biri. Bünyesinde HD İskender, HD Döner, Pidem ve Pideko markalarını bulduran holding, yaklaşık iki yıl önce yeni bir yapılanma sürecine girdi. Bir aile şirketi olarak büyüyen HD Holding, Atasun Optik'in eski yöneticisi Emin Güvenç'i CEO olarak atadı. Aynı zamanda şirkete ortak olan Güvenç'in CEO'luk görevine gelmesiyle, HD Holding, Ankara'da olan merkezini İstanbul'a taşıdı. Farklı alanlara yatırım yapmak yerine İskender, döner ve pideye odaklanma kararı alan HD Holding, altyapısının tamamlanmasının ardından 2018'e yeni yatırımlarla giriyor.



KAAN DEMİRAĞ
HD İSKENDER
YÖNETİM KURULU
BAŞKANI

ise 500 milyon TL ciroya ulaşmayı hedefliyor. Şu anda Türkiye genelinde 25 ilde şubeleri olduğunu söyleyen HD İskender Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Demirağ, 2018 yılında ise Samsun, Tekirdağ ve Edirne'ye açılacaklarını belirtiyor.

Bünyesinde 3 bin kişiyi istihdam eden şirket, 2018 yılında yeni yatırımlarla birlikte bin kişiyi daha ilave istihdam olanağı sağlayacak. Beş yıl içerisinde ise 500 restorana ulaşmayı planladıklarını söyleyen Kaan Demirağ, bu hedefe ulaştıklarında 6 bin 500 kişiye iş olanağı sağlayacaklarını vurguluyor. Önceliği şimdilik Türkiye'de büyümeye veren şirketin hedefinde yurtdışı da var. Demirağ, 2-3 yıl içerisinde yurtdışına açılmayı planladıklarını ifade ediyor.

50 YENİ ŞUBE GELİYOR

2018'de tüm markalarıyla Türkiye genelinde 50 şube açmayı hedefleyen HD Holding, bunun için 50 milyon TL yatırım yapacak. HD Holding'in halihazırda HD İskender ve HD Döner markalarıyla 100, Pidem ve Pideko markalarıyla 77 şubesi bulunuyor. Yıl sonuna kadar 10 HD Döner ve HD İskender, 40 Pidem ve Pideko markalı şube açılması hedefleniyor.

2017 yılını 370 milyon TL ciroyla kapatan şirket, yeni yatırımlarının da etkisiyle, 2018 yılında

ET İŞLEME TESİSİNİ YENİLEYECEK

HD Holding'in Pidem, HD İskender ve HD Döner için Ankara'da iki ayrı et işleme tesisi var. HD İskender'i kısa bir süre önce yenileyen şirket, Pidem tesisini de bu yıl yeniden yapılandırıyor. Böylece Pidem'in tesisi bin 500 metrekareye ulaşacak. Etlerin her noktada aynı kalitede olmasını çok önemsediklerini belirten Kaan Demirağ, "Bu yüzden de etlerimizi karkas olarak tedarikçilerimizden alıyoruz. Yaklaşık 250 ton kapasiteli et işleme tesislerimizde döner ve pide için ürün haline getiriyor, tüm restoranlarımıza soğuk hava depolu araçlarımızla sevk ediyoruz. Her restoranımızın kendi mutfağında döneri kendi ustalarımız hazırlıyor" diye konuşuyor.

Akademi kurdu

Gıda sektöründe hizmet standardını sağlamak isteyen HD Holding, 2014 yılında bünyesinde bir akademi kurdu. Bu akademiye bugüne kadar 8 bin 600 kişi eğitim aldı. 2017 yılında ise 2 bin 125 kişi HD Akademi'de eğitim gördü. 2017'de kişi başına ortalama eğitim süresi 32 saate ulaştı. Kaan Demirağ, eğitim süresini her yıl artırdıklarını söylüyor. HD Akademi'de restoran yönetiminden mutfakta ürün hazırlama ve iş güvenliğine kadar pek çok konuda eğitim veriliyor.