



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NIĞDE GAZOZU

<https://nigdegazozu.com.tr>

BA Çocukluğumuzdan beri Niğde gazozunu tanırız ve severiz, sahibiyile tanışmak bugün nasipmiş, önce kendinizi tanıtır mısınız?

AA Teşekkür ederim 1952 Niğde doğumluyum, tahsilimi Ankara'da yaptım 1980'e kadar Başbakanlık Müsteşarlığında müdürlük yaptım. 12.Eylül 1980'de itibaren 1982'ye kadar askerlik görevimi yaptıktan sonra, aile mesleğimiz olan Niğde Gazozlarının başına geçtim. Aile mesleğimiz olduğu için bir yerde yabancılık çekmedik.

BA Niğde Gazozunun kuruluş tarihi nedir?

AA 1960.

BA O yıllarda meşrubat çok yaygın değil.

AA Mahalliydi, o zamanlar 3-4 tane de üretim yapan firma vardı. Ayrıca o zamanlar üretim yapan makineler çok eskiydi, yurtdışından getirilen makinelerdi. Zamanla çok mesafe aldık, işletmecilik, kaliteli bir üretim ve dağıtım konusunda.

BA Bu iş babanızdan mı geliyor?

AA Yok rahmetli eniştemden geliyor. O zamandan bu güne baktığımız zaman çok büyük mesafeler kat etmişiz. Bunlar, teknoloji ile bütünleşme, dünya ile entegrasyon, kendi işimizde başarılı olmak adına belirlediğimiz stratejinin doğruluğu ve piyasanın bize göstermiş olduğu eğitim.

BA Niğde gazozunun özelliği nedir? Tatlandırıcı yok, katkı yok, koruyucu yok...

AA Kesinlikle yok. Bizim başarımız bazı sebepleri var; ticaretin kurallarına riayet etmemiz, insani değerlere saygı göstermek ve kalitemizden asla taviz vermemek, bunlara uyarsanız yapacağınız bütün işlerde Allah sizin yardımcınızdır. Ticaretimizde para kazanmaktan çok, insanlara sağlıklı bir ürün sunmanın zevkini yaşıyorum, burada, Niğde Gazozunu ürettiğimiz için insanlar bizi tebrik ediyorlar.

BA Gerçekten kaliteli ürününüz var.

AA Bu çok hoş bir şey bizi tetikliyor.

BA Yüzde yüz Türk malı yabancı patent değil.

AA Tabi. Bildiğiniz gibi en son Sağlık Bakanımızın yaptığı açıklamalarda, sigara bırakmak kadar zor olan bir hastalık olan "obezite" var. Tatlandırıcılar kullanıldığı müddetçe insanlar dumura uğrattılıyor ve arkasından mütemadiyen yemek yeme ihtiyacı hissediyor, sonra da tabi obezite hastalığı meydana geliyor. Mütemadiyen yemek yiyorsunuz, bundan dolayı her ne kadar GDO'suz yazmasalar da GDO'lu ürünler tüketicilere sunuluyor. Tüketicilerimizin bilinçlenmesi açısından afiş ve broşürlerimizde bunları anlatmaya çalışıyoruz. Sonuç olarak insan sağlığı çok önemli, biz de buna dikkat ediyoruz.

BA Niğde Gazozunu lezzetli yapan, Niğde'nin meyveleri mi? Bildiğimiz kadarıyla Niğde'nin meyveleri meşhurdur.

AA Meyveler tamamen doğal, organik olarak yetişen ürün, bundan dolayı da lezzetli.

BA Meyvelisini gördüm. Sarı renkte olan, o portakallı değil mi?

AA Evet o portakallı.

BA Eskiden Niğde gazozunu bu kadar kolay bulamazdık, her halde dağıtım ağını genişlettiniz, Türkiye'nin her yerine dağıtabiliyor musunuz?

AA Şu an için İç Anadolu bölgesinin tamamı ile Ege bölgesinin belirli yerlerinde toplam 30 vilayette bayilik

sistemiyle dağıtabiliyoruz. 2012 yıllı içindeki hedefimiz, Türkiye'nin %50'sinde bayilik yapılandırması oluşturmak. Okulların çok özel maliyetleri var bize, bunları da karşılamak adına çalışmalarımız var. Zamana yayarak sağlıklı bir şekilde büyümeyi istiyoruz.

BA Halkımız Niğde gazozunu seviyor mu?

AA Kesinlikle seviliyor. Hiç bir reklamımız olmadığı halde damaktan dağa yayılan lezzet biçiminde seviliyor. Bu bizim için onur veren bir durum.

BA İyi ürün reklam istemez.

AA Bu şekilde biraz geç büyürsünüz ama emin adımlarla ilerlersiniz.

BA Doğru. İşletmenizi evlatlarınız devam edecekler mi, onlar istiyorlar mı?

AA Çok teşekkür ederim çok güzel bir soru sordunuz. Hedefimiz Niğde gazozunu Türkiye'de ki bütün insanların tatmasını istiyorum. Kurumsallaşma çalışmalarımız ciddi manada devam ediyor. Kurumsallaşmış bir firmanın da bizden sonra da devam etmesi gerekiyor. Biz dürüstlük ilkeleri içerisinde bu noktaya kadar gelebildik. Kurumsallaşmış bir firmaya da sahip çıkacaklarını zannediyorum.

BA İnşallah. Formüllerinizi öğretiyorsunuz herhalde?

AA Siz daha iyi bilirsiniz. Mesela aynı tarifleri uygulayarak aynı yemeği siz de yaparsınız, ben de yaparım. Ama benim yaptığım sizinkinin lezzetine ulaşamaz.

BA "Tarifler pasta yapmaya yetmez."

AA Aynen öyle. Formülü versem de aynı lezzeti yakalamaları mümkün değil.

BA Formülünüzde "meslek sırrı" var mı?

AA Çok büyük bir sırrımız yok, o büyük firmalar gibi olağan üstü kasalarda sakladığımız, merak uyandıracak bir formülümüz yok?

BA Kaç kişi çalıştırıyorsunuz?

AA 36 kişi çalışıyor, makineleşmemizi tamamladık, çok fazla bir insan gücü gerektirmiyor, her şey sensorlu ve bilgisayarlı makinelerle yapılıyor.

BA Çok teşekkür ederim bizimle söyleşi yaptığınız için.

AA Ben çok teşekkür ederim.

BA İnşallah uzun yıllar gazozunuzu içmek istiyoruz. İnşallah bizim evlatlarımız da sizin gazozunuzu içsinler.

AA Temennilerinize katılıyorum ve çok teşekkür ediyorum.







NIĞDE GAZOZU

Asım ABAY
OSB Yönetim Kurulu Üyesi
Tic. ve San. Odası Meclis Üyesi

NIĞDE MEŞRUBAT VE GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Tel: 0.388 225 01 55 Gsm:0.535 920 25 25
Organize Sanayi Bölgesi 6. Cad. No: 26 • NIĞDE

www.nigdegazozu.com.tr

TSE
K-Q
TSE-ISO-9001
G-F
TSE-ISO-9001