

Dondurmanın lideri MADDO; Kahramanmaraş'ta keçi çiftliği kurdu

Ülkemizin adını dünyaya dövme dondurmayla duyuran MADDO, yıllardır değişmeyen kalite anlayışıyla bir yandan dondurma sektörüne yön veriyor, bir yandan da kültürel değerlerimizi Kahramanmaraş'tan dünyaya dağıtıyor.

Özenli işçiliğiyle olduğu kadar ürünlerinde kullandığı malzemenin orijinalliğini koruyarak, hammaddesinden taviz vermeden, dondurmayı geleneksel küçük el tezgahlarından fabrika üretimine taşıyan MADDO; yaptığı yeniliklerle bugün Türkiye'nin ve dünyanın en büyük dondurma üreticilerinden.

İşçiliğindeki farklılığın yanı sıra MADDO dondurmasının en büyük özelliği, tümüyle Ahir Dağı flora ve faunasına özgü bileşenlerden oluşuyor: Binbir çeşit çiçeğin özünü barındıran eşsiz kıvamda bir keçi sütü ve yabancı orkide yumrularının sabırlı işlemlerden sonra su değirmenlerinde öğütülmesiyle elde edilen olağanüstü lezzet katkısı salep. Maraş Dondurmasının sadece Maraş'ta üretilebilmesinin nedeni işte budur: Bu dondurma, Ahir Dağı'nın, Ahir Dağı insanların bir mucizesidir.

MADDO dondurmanın en büyük özelliği keçi sütüyle yapılması. Keçi sütü, besin ve mineral değerleri açısından anne sütüne en yakın süttür. Keçilerin diğer süt veren hayvanlardan daha az miktarda süt vermesinden dolayı da oldukça zor bulunan bir besin maddesi. Ayrıca keçi, yüzyıllardır kahve dahil birçok güzel aroma ve tadın insanlar tarafından keşfinde yol gösterici "akıllı-seçici" hayvan olmuştur. Bu seçicilik ona, tabiatta güzel kokulu, tatlı meyve, bitki ve yiyecekleri tercih ettirir. Haliyle bu güzel kokulu ve tatlı yiyecekler, keçinin etine ve sütüne de ayrıcalıklı tad ve rayiha verir.

MADDO Dondurmanın üretiminde kullanılan keçi sütü, şimdiye dek Kahramanmaraş'ta bulunan 33.000 m²'lik fabrika civarındaki köylerden temin ediliyordu. Bundan böyle MADDO dondurmasının temel hammaddesi keçi sütü, Kahramanmaraş'taki MADDO çiftliklerinden sağlanacak.

MADDO'nun mimarları Mehmet, Atila ve Erdal KANBUR kardeşler; ürünlerinin esas bileşenlerinden olan keçi sütünü temin için üretim çiftliği kurdular. Öncelikle Kahramanmaraş'ta bulunan Ahir Dağı'nda 6 milyon dolarlık bir yatırımla 600 dönümlük arazi üzerinde kurulan çiftliğin uzun vadede daha da geliştirilmesi planlanıyor.

Çiftlikte bugün itibari ile bin adet keçi yetiştiriliyor ve gelecek 3 yıl içerisinde de keçi sayısının 10 bin adede yükseltilmesi planlanıyor. Çiftliğin Ahir Dağı'nda kurulmasının temel nedeni; keçilerin bu bölgenin naturasında yetişen bitki, meyve ve yiyecekleri tercih etmesi ve bu bölgedeki keçi sütünün niteliğinin, MADDO dondurmaları için vazgeçilmez oluşu.

Dünyaya açılan, her geçen gün daha da büyüyen ve ürünleri için ana hammaddeyi kendi tesislerinde üretme amacıyla hareket eden MADDO, yaptığı bu yatırımla;

1. Keçi sütünü standartlaştırmayı,
2. Bir tarım ülkesi olan Türkiye’imizde bu yatırımı günün teknolojik imkanlarından istifade ederek geleneksel kültürü ile harmanlayıp; çiftçi ve çiftçileri özendirmeyi,
3. Yerel ekonomiye istihdam sağlamayı ve yöreyi uzmanı olduğu işleri yaparak kalkındırmayı,
4. Farklı ırklarda keçileri harman edip çok verimli “MADO BEYAZI” ırkında keçi yetiştirip literatüre kazandırmayı (Saanen İsviçre keçisi ile Halep keçisi kırması) da amaçlıyor.

Keçi sütüyle dondurma üretimi yapan tek marka olan MADO, dondurmada kendi standartlarını belirleyerek TSE’den patent almıştır. Keçi çiftliğinin kurulması aynı zamanda bölge halkı için de büyük bir iş istihdamı oluşturacak. Ayrıca kurulan keçi çiftliği, bulunduğu bölgede arazilerin değerini arttıracak, bölge halkına iş imkanları sağlayacak.