

OMÜ'lü gençlerin KAHVE BAŞARISI



OMÜ'lü 15 girişimci genç, 2 yıl önce 7 malzemeyi karıştırarak yaptıkları yöresel kahveyi şu anda aylık 4 ton üretilip vatandaşların beğenisine sunuyor

ONDOKUZ Mayıs Üniversitesi (OMÜ) öğrencisi 15 girişimci genç, bundan 2 yıl önce 7 malzemeli yöresel bir kahve yapma fikriyle bir araya geldi. Aradan geçen sürede şirket açan gençler, şu anda aylık 4 ton kahve üretilip satıyor.

FINDIKLI KAHVE

Girişimci gençler adına konuşan Fatih Avcı, "2 sene önce Menengiç kahvesi satmaya başladık. Bir gün daha iyi bir karışımla kendi kahvemizi yapmaya karar verdik ve bunun neticesinde şirketimizi kurduk. Şeker atmadan kahveyi tatlandırmak için keçiboynuzu katmayı düşündük. Kakaoya hem lezzeti hem de kokusunu güzelleştiriyor. Karadeniz dedikimizde akla ilk gelen şey olan fındığı kahveye kattık. Kahvemizi oluşturan malzemeler menengiç, keçiboynuzu, sahlepe, çikolata, kahve kreması ve Yemen kahvesi" ifadelerini kullandı.

BAYİLİK İSTİYORLAR
Farklı şehirlerde katıldıkları fuarlarla bu lezzeti vatandaşlara tanıttıklarını söyleyen Avcı,

"Katıldığımız fuarlarda yoğun ilgi gördük. Bu projeye girdiğimiz 15 arkadaşımız ailelerinden destek almak bir yana, destek verir konuma geldiler. Okullarımızı bırırdıktan sonra şirket konusunda daha ileriye gitmeyi düşünüyoruz. Aylık 4 ton kahve üretilip satıyoruz. Bayilik isteyenler var ama şu anda bu talebi karşılamamız mümkün değil. İlkadım Mecidiye Çarşısı'nda cuma-cumartesi günleri ücretsiz kahve dağıtıyoruz. Büyükşehir Belediyesi'nden talebimiz bize ücretsiz bir alan sağlaması" diye konuştu.

Şükrü Berk ASKAR

