



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



Manisa İli Alaşehir İlçesi Yaprak Salamura Tesisi Ön Fizibilite Raporu





T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



Manisa Alaşehir Yaprak Salamura Tesisi Ön Fizibilite Raporu



2021
EYLÜL

RAPORUN KAPSAMI

Bu ön fizibilite raporu, Manisa Alaşehir’de yaprak salamura tesisi kurulmasının uygunluğunu tespit etmek, yatırımcılarda yatırım fikri oluşturmak ve detaylı fizibilite çalışmalarına altlık oluşturmak üzere Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı koordinasyonunda faaliyet gösteren Zafer Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanmıştır.

HAKLAR BEYANI

Bu rapor, yalnızca ilgililere genel rehberlik etmesi amacıyla hazırlanmıştır. Raporda yer alan bilgi ve analizler raporun hazırlandığı zaman diliminde doğru ve güvenilir olduğuna inanılan kaynaklar ve bilgiler kullanılarak, yatırımcıları yönlendirme ve bilgilendirme amaçlı olarak yazılmıştır. Rapordaki bilgilerin değerlendirilmesi ve kullanılması sorumluluğu, doğrudan veya dolaylı olarak, bu rapora dayanarak yatırım kararı veren ya da finansman sağlayan şahıs ve kurumlara aittir. Bu rapordaki bilgilere dayanarak bir eylemde bulunan, eylemde bulunmayan veya karar alan kimselere karşı Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Zafer Kalkınma Ajansı sorumlu tutulamaz.

Bu raporun tüm hakları Zafer Kalkınma Ajansı’na aittir. Raporda yer alan görseller ile bilgiler telif hakkına tabi olabileceğinden, her ne koşulda olursa olsun, bu rapor hizmet gördüğü çerçevenin dışında kullanılamaz. Bu nedenle; Zafer Kalkınma Ajansı’nın yazılı onayı olmadan raporun içeriği kısmen veya tamamen kopyalanamaz, elektronik, mekanik veya benzeri bir araçla herhangi bir şekilde basılamaz, çoğaltılamaz, fotokopi veya teksir edilemez, dağıtılamaz, kaynak gösterilmeden iktibas edilemez.

İÇİNDEKİLER

1. YATIRIMIN KÜNYESİ	1
2. EKONOMİK ANALİZ	3
2.1. Sektörün Tanımı	3
2.2. Sektöre Yönelik Sağlanan Destekler	7
2.2.1. Yatırım Teşvik Sistemi ve Alaşehir	7
2.2.2. Diğer Destekler	8
2.3. Sektörün Profili	8
2.4. Dış Ticaret ve Yurt İçi Talep	9
2.4.1. Türkiye’de Yaprak Salamura Sektörü Dış Ticareti	9
2.4.2. Alaşehir’de Yaprak Salamura Sektörü	11
2.5. Üretim, Kapasite ve Talep Tahmini	12
2.6. Girdi Piyasası ve Fiyatlar	13
2.7. Pazar ve Satış Analizi	15
2.7.1. Ürünlerin/Hizmetlerin Satış Fiyatları ve Kapasite Kullanım Oranları	16
3. TEKNİK ANALİZ	18
3.1. Kuruluş Yeri Seçimi	18
3.2. Üretim Teknolojisi	23
3.3. İnsan Kaynakları	26
4. FİNANSAL ANALİZ	30
4.1. Sabit Yatırım Tutarı	30
4.2. Yatırımın Geri Dönüş Süresi	32
4.2.1. Tam Kapasitede İşletme Giderleri	32
4.2.2. Tam Kapasitede İşletme Gelirleri	34
4.2.3. Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı	34
4.2.4. Toplam Yatırım Tutarı	35
4.2.5. Amortisman Hesabı	35
4.2.6. Finansal Tablolar	35
5. ÇEVRESEL VE SOSYAL ETKİ ANALİZİ	39
5.1. Çevresel Etki Analizi	39
5.2. Sosyal Etki Analizi	40
KAYNAKLAR	41
EKLER	42

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Yaprak Salamura NACE ve GTİP Kodu	3
Tablo 2: Üzüm ve Asma Yaprığında Bazı İlaçların Mrl Değerleri	6
Tablo 3: Pestisit Analizlerinde Yetkili/Akredite Kamu Ve Özel Gıda Kontrol Laboratuvarları	7
Tablo 4: Alaşehir İçin Bölgesel Yatırım Teşvikleri Tablosu	8
Tablo 5: Asma Yaprığı Dış Ticareti	10
Tablo 6: Yaprak Salamura Dış Ticareti	10
Tablo 7: En Çok İhracat Yapılan Ülkeler (2020).....	11
Tablo 8: Alaşehir'deki Salamura Yaprak Üreticileri	11
Tablo 9: Alaşehir İlçesi Salamura Yaprak İhracatı	12
Tablo 10: İllere Göre Üretim Kapasitesi (2020)	13
Tablo 11: Üzüm Ekim Alanı ve Üretim Miktarları	14
Tablo 12: Üzüm Çeşitlerine Göre Ekim Alanı (2020)	14
Tablo 13: Üzüm Çeşitlerine Göre Üretim Miktarı (2020)	15
Tablo 14: Üzüm Çeşitlerine Göre Verimlilik Düzeyleri (kg/dekar)	15
Tablo 15: Hammadde ve Girdi Fiyatları.....	15
Tablo 16: Satış Fiyatları, Satış Öngörülleri ve Kapasite Kullanım Oranları	16
Tablo 17: Manisa İli 2020 Yılı Nüfus İstatistikleri.....	20
Tablo 18: Manisa İli 2020 Yılı Sosyal Sigortalılara İlişkin Veriler	20
Tablo 19: Manisa İli İşgücü, İstihdam ve İşsizlik Veriler	21
Tablo 20: Manisa'da Faaliyet Gösteren AR-GE Merkezleri.....	22
Tablo 21: Manisa'da Faaliyet Gösteren Tasarım Merkezleri.....	23
Tablo 22: 2016-2020 Yılları Yaş Aralığı ve Cinsiyet Açısından Alaşehir Nüfus İstatistikleri	26
Tablo 23: 2016-2020 Yılları Manisa İli Eğitim Durumuna Nüfus İstatistikleri (15 Yaş ve Üzeri)	27
Tablo 24: Tesiste Birim Bazında Çalışacak Personel Sayısı ve Brüt Ücretleri	29
Tablo 25: Toplam İnşaat Tutarı (TL).....	30
Tablo 26: Toplam Makine Teçhizat Tutarı (TL)	31
Tablo 27: Toplam Yatırım Tutarı Tablosu (TL).....	32
Tablo 28: Yıllık Hammadde ve Yardımcı Madde Giderleri (TL)	33
Tablo 29: Elektrik, Yakıt ve Su Giderleri (TL)	33
Tablo 30: İşçilik ve Personel Gideri (TL)	33
Tablo 31: Tam Kapasitede İşletme Giderleri Tablosu (TL)	34
Tablo 32: Tam Kapasitede İşletme Gelirleri Tablosu (TL).....	34
Tablo 33: Tam Kapasitede İşletme Sermayesi Tablosu (TL)	34
Tablo 34: Toplam Yatırım Tutarı Tablosu (TL).....	35
Tablo 35: Amortisman Hesabı Tablosu (TL)	35
Tablo 36: Yıllara Göre İşletme Giderleri Tablosu (TL)	35
Tablo 37: Yıllara Göre İşletme Gelirleri Tablosu (TL).....	36
Tablo 38: Finansal Hesaplamalar Sonuç Tablosu	36

Tablo 39: Yıllara Göre Gelir, Gider ve Nakit Akış Tablosu (İlk 5 Yıl) (TL)	36
Tablo 40: Yıllara Göre Gelir, Gider ve Nakit Akış Tablosu (İkinci 5 Yıl) (TL)	37
Tablo 41: Tesiste Oluşabilecek Muhtemel Atıklar ve Bertaraf Yöntemleri	39

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Alaşehir İlçesinin Konumu	18
Şekil 2: Yaprak Salamura Tesisinde Yürütülen Faaliyetler	24
Şekil 3: Yaprak Salamura Tesisinde Gerekli Ana Makine Ekipmanlar	24
Şekil 4: Yaprak Salamura Üretim Akış Şeması	25
Şekil 5: Brüt Asgari Ücretlerin Karşılaştırılması (Aralık,2020).....	28
Şekil 6: Brüt Asgari Ücretlerinin Alım Gücü Karşılaştırılması (Haziran, 2020).....	28
Şekil 7: Tesisin Organizasyon Şeması	29

YÖNETİCİ ÖZETİ

Ege Bölgesi, özellikle Manisa ili geniş üzüm bağları ile yaş üzüm, kurutulmuş üzüm ve asma yaprağının üretim merkezi konumundadır. Bölgede yaş meyve sebze üretimi ana geçim kaynaklarından biridir. Türkiye’de asma yaprağının en çok üretildiği il Manisa’dır. Dünyaca ünlü Sultaniye çekirdeksiz üzümü asma yaprağının inceliği, altının tüysüz olması, kendine has tadı ve aroması ile de bilinmektedir. Çekirdeksiz kuru üzüm olarak dünyanın dört bir yanına ihraç edilmesinin yanında, asma yaprağı da dış pazarlarda çok rağbet gören, özellikle son yıllarda 800 bin dekarlık bir alanda üretim yapan 50 bin ailenin ikinci gelir kaynağı olmuştur. Ülkemiz için de önemli ihracat ürünü olan asma yaprağı gerek yaprak olarak gerekse de sarması olarak, Akdeniz ülkeleri başta olmak üzere dünyada çok büyük bir talep görmektedir. Hazır yemek endüstrisinde kendine yer bulan salamura yaprağına artan bir talep söz konusudur. Çiftçiler, toplanan asma yapraklarını, il genelinde oluşturulan asma yaprağı alım merkezlerine satarak ek gelir elde etmektedir. Üreticiler tarafından satın alınan asma yaprakları, gerek salamura gerek yaprak sarma olarak yurtiçine ve yurtdışına sevk edilmektedir. Salamura yaprak, vakumlu paketlerde, kavanozlarda ve pet şişelerde satışa sunulmaktadır.

Asma yapraklarının endüstriyel üretime giderek salamura edilmesi ürünün tüketim ömrünü uzatmaktadır. Böylece asma yaprağı 365 gün tüketilebilir hale gelmektedir. Yaprak salamura Manisa ve Ege Bölgesinde yoğun olarak üretilen bir üründür. Ancak merdiven altı yerlerde ve evlerde amatörce yapılan üretim, tüketicilerde hijyen ve kalite endişesi oluşturmakta, bu da talebi azaltmaktadır. Bu noktada, kurulan profesyonel üretim tesisleri ile gıda güvenliği sağlanmakta ve Türkiye’nin dört bir yanına ürün satılması mümkün olmaktadır. Bu tesislerde üretilen ürünler yurtdışına ihraç edilerek Türkiye’ye döviz girişine de katkı sağlamaktadır. Hâlihazırda Avrupa Birliği ülkeleri başta olmak üzere, birçok ülkeye ihracat gerçekleştirilen sektörde, yükselen bir ihracat performansı mevcuttur. Ancak son yıllarda asma yaprağında kalıntı sorunu nedeniyle Avrupa Birliği’ne ihracatta sorunlar yaşanmaktadır. Kalıntı sorununun çözülmesi için MRL değerlerinin yeniden gözden geçirilmesi ve çiftçilerin ilaç kullanımı konusunda bilinçlendirilmesi önem arz etmektedir.

Fizibilite Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Ön fizibilite çalışması sonucuna göre, kurulacak tesisin Alaşehir ilçesinde istihdama katkı sağlayacağı, üretilecek yaprak salamuranın hem yurtiçi hem yurtdışı satış potansiyelinin olduğu ve merdiven altı üretimin azalmasına da yardımcı olacağı öngörülmektedir. Proje konusu yaprak salamura tesisi hem Manisa’nın hem Türkiye’nin ihracat gelirinin artmasına da destek sağlayacaktır.

Proje konusu yatırımın hem Alaşehir ilçesi hem de Türkiye için ekonomik anlamda katma değer sağlayacağı, ilave istihdam oluşturacağı, kayıt dışı üretimin azalmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Üretilecek olan yaprak salamura ürünleri, başta Avrupa Birliği olmak üzere, gurbetçilerimizin yoğun olarak yaşadığı ülkelere ihraç edilebilecektir.

Tesiste üretim büyük oranda insan gücüne dayalı olup sadece paketlenme ve etiketlenme için makine ekipman alınacaktır. Bunun dışında üretim için gerekli kapalı alan küçük olduğundan yatırım tutarı düşük çıkmaktadır. Tesis için gerekli olan kapalı alanlar ve açık depo ihtiyacı düşünüldüğünde en az 3 dönüm arazi ihtiyacı olacaktır. Yatırım geri ödeme süresi 4 yıl 3 ay olup, iç verimlilik oranı %21,7 olarak hesaplanmıştır. Tam kapasitede hasat döneminde 18, hasat dönemi dışı 8 personel istihdamı yapılacaktır. Yatırımın finansmanının %50 öz kaynak %50 yabancı kaynak olarak karşılanacağı kabul edilmiştir.

Fizibilitenin mali analizinde, net bugünkü değer pozitif olduğu, geri ödeme süresinin ve iç verimlilik oranının yatırım için makul olduğu görülmüştür. Sonuç olarak bu yatırım, projede belirtilen şartlar dâhilinde olumlu görülmektedir.

PROJE ÖZET TABLOSU	
PROJE ADI	Manisa Alaşehir Yaprak Salamura Tesisi Ön Fizibilite Raporu
PROJE SAHİBİ	Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
YATIRIM YERİ	Manisa Alaşehir
KURULU KAPASİTE	400 ton/yıl Yaprak Salamura

TOPLAM YATIRIM TUTARI	
Sabit Yatırım	2.925.000,00 ₺
İşletme Sermayesi	755.000,00 ₺
Toplam Yatırım	3.680.000,00 ₺
FİNANSMAN KAYNAKLARI	
Öz kaynak (%50)	1.840.000,00 ₺
Yabancı Kaynak (%50)	1.840.000,00 ₺
Toplam Finansman	3.680.000,00 ₺
TAM KAPASİTEDE GELİR VE GİDER	
Yıllık İşletme Gelirleri	5.100.000,00 ₺
Yıllık İşletme Giderleri	3.291.200,00 ₺
Brüt Gelir Gider Farkı	1.808.800,00 ₺

FİNANSAL HESAPLAMALAR	
İskonto Oranı	%10
Tesisin Faydalı Ömrü	10 Yıl
Net Bugünkü Değer	2.155.711,02 ₺
Geri Ödeme Süresi	4 Yıl 3 Ay
İç Verimlilik Oranı (IRR)	%21,7
Fayda / Masraf Oranı	1,76
Tam Kapasitede İstihdam	18 Kişi
Yatırımın Karlılığı	%19
Cari Oran	3,96
Likidite Oranı	2,08
Başabaş Noktası	%14,4

KAPASİTE KULLANIM ORANLARI (KKO) VE NAKİT FARKI					
YIL	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl+
KKO	50%	60%	65%	70%	75%
NAKİT FARKI	335.024,00	340.267,20	493.888,80	331.233,25	438.794,85
BORÇ ÖDEME GÜCÜ	2,21	2,23	2,79	1,65	1,92

MANİSA ALAŞEHİR YAPRAK SALAMURA TESİSİ ÖN FİZİBİLİTE RAPORU**1. YATIRIMIN KÜNYESİ**

Yatırım Konusu	<i>Manisa İli Alaşehir İlçesinde Yaprak Salamura Üretimi Üzerine Tesis Kurulması</i>	
Üretilen Ürün/Hizmet	<i>Yaprak Salamura</i>	
Yatırım Yeri (İl – İlçe)	<i>Manisa - Alaşehir</i>	
Tesisin Teknik Kapasitesi	<i>400 ton/yıl</i>	
Sabit Yatırım Tutarı	<i>2.925.000,00 ₺</i>	
Yatırım Süresi	<i>12 Ay</i>	
Sektörün Kapasite Kullanım Oranı	<i>%50-75</i>	
İstihdam Kapasitesi	<i>18 Kişi</i>	
Yatırımın Geri Dönüş Süresi	<i>4 Yıl 3 Ay</i>	
İlgili NACE Kodu (Rev. 3)	<i>10.39.04</i>	
İlgili GTİP Numarası	<i>20.05.99.80.00.00</i>	
Yatırımın Hedef Ülkesi	<i>AB Ülkeleri (Yunanistan, Almanya, Belçika, Fransa, İtalya, İngiltere, İsviçre, İsveç), Orta Doğu Ülkeleri, ABD</i>	
Yatırımın Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Etkisi	Doğrudan Etki	Dolaylı Etki
	<i>Amaç 9: Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı, Amaç 12: Sorumlu Üretim ve Tüketim</i>	<i>Amaç 8: İnsana Yakınsır İş ve Ekonomik Büyüme, Amaç 11: Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar</i>

Subject of the Project	<i>Facility For Leaf Brine İn Manisa Province Alaşehir District</i>	
Information about the Product/Service	<i>Leaf Brine</i>	
Investment Location (Province-District)	<i>Manisa - Alaşehir</i>	
Technical Capacity of the Facility	<i>400 tons/year</i>	
Fixed Investment Cost	<i>353.337,68 \$</i>	
Investment Period	<i>12 Months</i>	
Economic Capacity Utilization Rate of the Sector	<i>50-75%</i>	
Employment Capacity	<i>18 Employee</i>	
Payback Period of Investment	<i>4 Years 3 Months</i>	
NACE Code of the Product/Service (Rev.3)	<i>10.39.04</i>	
Harmonized Code (HS) of the Product/Service	<i>20.05.99.80.00.00</i>	
Target Country of Investment	<i>Greece, Germany, Belgium, France, Italy and other European Union countries, Syria, Iraq, USA</i>	
Impact of the Investment on Sustainable Development Goals	Direct Effect	Indirect Effect
	<i>Goal 9: Industry, Innovation and Infrastructure, Goal 12: Responsible Consumption and Production</i>	<i>Goal 8: Decent Work and Economic Growth, Goal 11: Sustainable Cities and Communities</i>

2. EKONOMİK ANALİZ

2.1. Sektörün Tanımı

Yatırım konusu salamura yaprak, hemen her yöremizde üretilen, bilinen ve Türk mutfağında severek yenilen yaprak sarması yemeğinin ana malzemesidir. Asma yaprağından zeytinyağlı sarma, etli dolma, baklalı dolma, ekşili dolma vb. yemekler yapılmaktadır. Özellikle yaprak sarması, Türkiye ile özdeşleşen geleneksel yemeklerdendir.

Türkiye’de üzüm ve asma yaprağı yoğun olarak üretilmekte ve tüketilmektedir. Hem taze hem de salamura şeklinde kullanılan asma yaprağı, bol miktarda vitamin, lif ve mineral içerir. Salamura asma yaprağı üretimi için Narince, Sultani Çekirdeksiz, Yapıncak ve Emir üzüm çeşitleri daha yaygın olarak kullanılmaktadır. Salamura asma yaprağı üretimi ve tüketimi son yıllarda artış trendi göstermektedir. Hazır gıda sektörünün gelişmesi ve vakumlama teknolojisiyle raf ömrünün uzaması salamura yaprak talebini arttırmaktadır. Avrupa’da yaşayan ve yoğun bir nüfusa sahip olan Türklerin giderek artan talepleri de ihracat imkânlarını arttırmaktadır.

Yaprak salamuranın NACE kodu 10.39.04’dır. “Tuzlu su, sirke, sirkeli su, yağ veya diğer koruyucu çözeltilerle korunarak saklanan sebze ve meyvelerin imalatı (turşu, salamura yaprak, sofralık zeytin vb. dâhil)”.

Yaprak salamura dış ticarete 20.05.99.80.0000 - Diğer sebzeler; dondurulmamış, sirke/asetik asitten başka usulde hazırlanmış veya konserve edilmiş GTİP kodu ile işlenmektedir.

Tablo 1: Yaprak Salamura NACE ve GTİP Kodu

NACE REV. 2 Kodu	GTİP Kodu
C - İMALAT	IV - GIDA SANAYİİ MÜSTAHZARLARI; MEŞRUBAT, ALKOLLÜ İÇKİLER VE SİRKE; TÜTÜN VEYA TÜTÜN YERİNE GEÇEN İŞLENMİŞ MADDELER
10- Gıda ürünlerinin imalatı	
10.3 - Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	20- Sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve bitkilerin diğer kısımlarından elde edilen müstahzarlar
10.39 - Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	20.05- Diğer sebzeler; dondurulmamış, sirke/asetik asitten başka usulde hazırlanmış veya konserve edilmiş
10.39.04 - Tuzlu su, sirke, sirkeli su, yağ veya diğer koruyucu çözeltilerle korunarak saklanan sebze ve meyvelerin imalatı (turşu, salamura yaprak, sofralık zeytin vb. dâhil)	20.05.99- Diğer sebzeler ve sebze karışımları; dondurulmamış, sirke/asetik asitten başka usulde hazırlanmış veya konserve edilmiş
	20.05.99.80.0000- Diğer sebzeler; dondurulmamış, sirke/asetik asitten başka usulde hazırlanmış veya konserve edilmiş

Kaynak: TÜİK sınıflama sunucusu, 2021

Yaprak salamura ürününün dış ticareti 20.05.99.80.00.00 GTİP kodu altında yapılmaktadır. Ancak sektör temsilcileri ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği ile yapılan görüşmelerde, yaprak salamuranın kendine ait bir GTİP kodu olmadığı, diğer közlenmiş biber, közlenmiş patlıcan vs. gibi ürünlerle ortak bir GTİP kodunda izlendiği belirtilmiştir. Bu durumun verilerde birtakım yanılsamalar oluşturduğu da vurgulanmıştır. Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği yetkililerinin de kullandığı 20.05.99.80.00.00 GTİP kodu yaprak salamura ürününü içermektedir.

Asma Yapağı

Salamura yaprak ürününün hammaddesi olan asma yapağı üzüm bağlarından elde edilmektedir. Üzüm bağcılığı, hem Türkiye’de hem de dünyada oldukça yaygın olarak yapılan bir geleneksel tarım faaliyetidir. İklim ve toprak türü yönünden çok seçici olmayışı, uzun bir ömre sahip olması ve çok geniş bir kullanım/tüketim yelpazesine sahip olması gibi özellikleri üzümün ve üzüm bağcılığının her dönemde temel tarımsal aktivite olmasını sağlamıştır. Ülkemizde TÜİK verilerine göre yaklaşık 400 bin hektarlık alanda üzüm yetiştiriciliği/bağcılığı yapılmaktadır. Üzümün insan sağlığı ve beslenmesindeki öneminin yanı sıra, değerlendirme şekillerinin de çok yönlü oluşu, üzümün değerini daha da arttırmaktadır. Üretilen üzümler büyük oranda sofralık, kurutmalık, pekmez, pestil ve şaraplık olarak değerlendirilmektedir. Bağcılıkta üzüm birincil ürün olarak değerlendirilirken, asma yaprakları ikincil ürün olarak değerlendirilmekte, böylece ek gelir kaynağı oluşmaktadır (Mehmet Gülcü, 2009).

Yaprak sarması yemeği için asma yapağı seçimi çok önemlidir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik gibi özellikleri bakımından asma çeşitlerinin yaprakları farklı özellikler gösterir. Bu nedenle her çeşidin yaprakları sarma yapımında kullanılmamaktadır. Yaprakların ince, az tüylü ve mümkün olduğunca dilimsiz olması tercih edilirken, kalın, tüylü ve fazla dilimli yapraklar tüketiciler tarafından beğenilmemektedir. Diğer taraftan çeşit seçimi kadar yapağın hasat edileceği zaman da önemlidir. Vejetasyon başlangıcında yapılan yaprak alma, omcaların zayıflamasına, geç dönemde yapıldığında ise kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Türkiye’de salamura ve konserve asma yapağı üretiminde en fazla tercih edilen çeşitler; Ege bölgesinde Sultani Çekirdeksiz, Tokat yöresinde Narince ve Trakya yöresinde Yapıncak çeşididir. Asma yapağının rengi açık yeşil, sarı-yeşil, koyu yeşil veya kırmızımsı olabilmektedir. Asma yapağının bileşiminde şekerler, organik asitler, amino asitler, fenolik bileşikler ve vitaminler bulunmaktadır (Mehmet Gülcü, 2009). Kalorisi düşük olan asma yapağı, yüksek oranda lif, kalsiyum, fosfor, fenolik bileşik, K1 ve C vitamini taşımaktadır. Yapılan araştırmalara göre 100 gr zeytinyağlı asma yapağı sarmasında yaklaşık olarak; 2,68 gr protein, 11,19 gr yağ, 3,80 gr CHO, 21,68 mg kalsiyum, 341 mg sodyum, 1,90 gr C vitamini bulunduğu belirtilmektedir (Rüstem CANGİ, 2017).

İlkbaharda sürgünlerin henüz taze olduğu dönemlerde toplanan asma yaprakları, hem taze hem de salamura yapılarak sarma yapımında değerlendirilmektedir. Türkiye’de, birçok üzüm çeşidinin yaprakları salamura ya da konserveye işlenerek değerlendirilmektedir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik gibi kriterler bakımından üzüm çeşitleri çok farklı özellikler gösteren yapraklara sahiptirler. Bu nedenle her çeşidin yaprakları konserve yapımında kullanılmamaktadır. Kalın, tüylü ve fazla dilimli yapraklar tüketiciler tarafından beğenilmediklerinden bu tip yapraklar tercih edilmemektedir. İnce, tüysüz, mümkün olduğunca dilimsiz ve damakta ekşimsi bir tat bırakan çeşitler tercih edilmektedir. Bu nitelik ve üretim miktarı ile en fazla salamuraya işlenen sarmalık çeşitleri Sultani Çekirdeksiz ve Narince çeşitleridir (Rüstem CANGİ, 2017). Özellikle son yıllarda Ege Bölgesi ve Tokat yöresi başta olmak üzere yaprak üretimini amaçlayan çok sık dikim sistemlerinin uygulandığı yeni bağlar kurulmakta, hatta bazı tesislerde üzüm geliri ikinci plana atılmaktadır (Rüstem CANGİ, 2017). Sultani Çekirdeksiz çeşidinden sarmalık yaprak üretimi, Ege Bölgesi için önemli bir gelir kaynağıdır. Dünyaca ünlü olan Sultaniye çekirdeksiz üzümünün başkenti olan Alaşehir’de üzümün yapağı da tescillenmiştir. Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası’nın girişimleri sonucu 2020 yılında başlatılan çalışmalar kapsamında Alaşehir’in ünlü asma yapağı coğrafi işaret tescili almıştır. Tokat yöresinde yetişen Narince, Trakya’da özellikle Tekirdağ ilinde yetiştirilen Yapıncak ve Nevşehir’de yetiştirilen Emir üzümleri çeşitlerinin yaprakları da yaygın olarak salamura ve taze olarak kullanılmaktadır.

Asma Yapağının Muhafazası

Taze asma yapağı dalından alındığında 1-2 gün içerisinde bozulan bir üründür. Bu nedenle 2 ün içinde tüketiciye ulaşması ve mutfağa girmesi veya salamura yapılarak korunması gerekmektedir. Hasat zamanının dışında kalan zamanlarda sarma yapağı ihtiyacının karşılanabilmesi için taze asma yapağı değişik yöntemlerle işlenerek dayanıklı hale getirilmektedir. Bu yöntemler; salamura, konserve ve salamurasız şekilde direk vakumlu paketlerde taze asma yapağı sunumudur.

Salamura Asma Yapağı: Salamura yaprak, Anadolu'da yüzyıllardır uyulanan bir koruma ve saklama metodudur. Salamura yaprak üretimi temelde fermentasyona uğratarak muhafaza metodudur ve taze asma yapağında bulunan karbonhidrat, protein ve diğer organik maddelerin mikroorganizmalar ve özellikle laktik asit bakterileri tarafından biyokimyasal değişime uğratılması ile elde edilen fermente bir üründür. Bu yöntemle düşük bir maliyet ve enerji harcanarak asma yapraklarının uzun süre kullanılabilmesi ve ürünün sindirilebilirliğinin artırılması sağlanmaktadır (Mehmet Gülcü, 2009).

Konserve Asma Yapağı: Hasat mevsiminde toplanan taze asma yapağı bir takım ön işlemlerden (yıkama, ayıklama, haşlama, soğutma) geçirildikten sonra teneke kutu, cam kavanoz veya uygun özellikteki kaplara doldurulur. Kaplar hava almayacak şekilde (hermetik) kapatılır ve ısıtılarak dayanıklı hale getirilir. Yapraklar kaplara dolum yapıldıktan sonra üzerine dolgu sıvısı olarak ilave edilen, tuz ve sitrik asitle hazırlanmış salamuranın da etkisiyle ürünün asitlik düzeyi pH 4,5'in altında kaldığı için pastörizasyon işlemiyle istenilen steriliteye ulaşılmakta ve asma yaprakları dayanıklı hale getirilmektedir.

Salamurasız Yaprak: Gıda ürünlerinin raf ömrünü uzatmak amacıyla kullanılan modifiye atmosfer paketlenmesi (MAP) yöntemi kullanılmaktadır. Taze asma yapağının alt kâse kısmı PE/PVC ve üst folyosu PET/PE/PA şeklindeki ambalajlanarak, önce vakum uygulaması ve sonra azot gazı verilerek, 12 aylık muhafaza süresi sağlanmaktadır. Tuz içermemesi nedeniyle tansiyon hastalarının rahatlıkla tüketilebileceğini, işlem için çok fazla yatırıma gerek olmaması, ürünün pazara kısa sürede sunulabilmesi, uygulamanın kolay olması ve tuz kullanılmadığı ve çevre kirliliğine yol açmaması yöntemin avantajlarıdır.

Diğer Muhafaza Şekilleri: Sıralanan ana muhafaza yöntemleri dışında özellikle ev koşullarında; yapağın kurutulması, tuzlu suda kaynatma, kuru tuzlama, yapağın kavanozlara veya plastik kaplara sıkıca doldurulup kapatılması ve derin dondurucuda dondurularak saklanması gibi muhafaza yöntemleri de bulunmaktadır.

Gıda Güvenliğinin Sağlanması

Asma yapağının satış miktarının ve pazar hacminin artması, ürünün potansiyel müşteri guruplarına tanıtımına ve gıda güvenliğinin sağlanarak tüketiciye belirli bir standartta ve kalitede ürün sunulmasına bağlıdır. Ülkemizde son yıllarda yemeklik asma yapağı üretimi ve ürünün ticaret potansiyeli hızla artmasına karşın, ürün işleme tekniği, pazarlanması ve ürüne ait yasal mevzuat konularında önemli eksiklikler söz konusudur. Yemeklik asma yapağı ile ilgili herhangi bir standart mevcut değildir. Üreticiler asma yapraklarını salamura yaparken farklı oranda tuz ve haşlama süresi uygulamakta, salamura yapımında kaya tuzu ve çeşme suyu kullanılmakta, yüksek bir oranda tuz ilave edilmektedir. Neticede, tat, lezzet, sertlik ve renk bakımından farklı kalitede ürünler ortaya çıkmaktadır. Bu ürünlerin firmalar tarafından ambalajlanarak piyasaya sürülmesi, müşterinin her seferinde farklı özellikte ürünle karşılaşmasına bunun sonucu olarak da tüketicinin marka ve ürüne olan güveninin sarsılmasına neden olmaktadır (Cangi vd, 2005; Barazi ve Erkmen, 2008).

Asma yapraklarında karşılaşılan en önemli sorunlardan biri de; son üründe pestisit kalıntısıdır. Bu sorunun sebepleri; bilinçsiz ilaç kullanımı, son ilaçlama ile hasat arasındaki sürelerin uyulmaması, kalıntı süresi uzun olan ilaçların uygulanması, kullanılan ilaçların maksimum kalıntı limitlerinin üzüm esas alınarak belirlenmesidir. Özellikle bakır, kükürt ve kimyasal ilaç kalıntıları yemeklik asma yapraklarının ihracatında büyük engel oluşturmaktadır (Cangi vd., 2005). Bağcılıkta çeşitli hastalıklara ve zararlılara karşı kullanılan ilaçların maksimum kalıntı seviyeleri (MRL) taze olarak tüketilen üzüm esas alınarak belirlenmiştir. Asma yapağı ticareti Avrupa ve ABD'de yok denecek kadar az olduğundan, pestisit üreten firmaların asma yapağına göre MRL belirleme konusunda bir çalışmaları olmamıştır. AB ülkelerinde asma yapağında Kodeks değerlerinin belirlenmesiyle birlikte ülkemiz de asma yapraklarında bulunmasına izin verilen MRL değerleri açıklanmıştır. AB mevzuatında da olduğu gibi asma yapağındaki MRL değerleri cihazların en düşük tespit değeri olarak kodekse alınmıştır. Yeni ruhsat alan veya AB'de yaprak MRL değerleri belirlenmiş 10 adet

etkili madde dışındaki pestisitlerin tamamının MRL değeri en düşük tespit limitinde bulunmaktadır (Mehmet GÜLCÜ, 2016).

Üzüm ve asma yaprağında bazı ilaçların MRL değerleri aşağıdaki tabloda görülmektedir. Yemeklik asma yaprağı ticaretinde en önemli sorun son üründe pestisit kalıntısı problemidir. Bu durum yaprak salamurası üreten gıda işletmelerinin ihracat olanaklarını çok olumsuz etkilemektedir. Sadece gerekli olduğu durumda, en az kalıntı ile en fazla faydayı sağlayacak şekilde, doğru ilacın, uygun dozda ve doğru zamanda kullanılması, son ilaçlama tarihi ile hasat arasında geçmesi gerekli sürenin mutlaka beklenmesi gerekliliği konularında bağ sahibi çiftçiler eğitilmelidir. İnsan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek üretimin yapılabilmesi için, bağlarda zararlılarla mücadele ve entegre ürün yetiştiriciliği tekniklerinin birlikte uygulanması, aynı zamanda kimyasal içerikli ilaçlar yerine çevre dostu ilaçlar ve biyo-preparatların kullanılması bu sorunun çözümünde uygulanabilecek en etkili çözümler olarak ortaya çıkmaktadır. Ayrıca üretimin kayıt altına alınarak belgelendirilmeli, "İyi Tarım Uygulamaları (İTU)" konularında üreticiler eğitilmeli ve teşvik edilmelidir. Hali hazırda yemeklik asma yaprağı toplanan bağların çoğunda, hastalık ve zararlılarla mücadelenin tamamen üzüm üretimine göre planlanıyor olması salamuralık yaprakta kalıntı sorunu yaşanmasının neden olmaktadır. Bağcılıkta, sofralık üzüm ve şaraplık-şıralık üzüm yetiştiriciliği uygulamaları, başta anaç ve çeşit seçimi, bağ tesis ve terbiye şekilleri olmak üzere birbirinden farklı önemli hususlar içermektedir. Tıpkı bunun gibi yemeklik asma yaprağı üretiminde de yetiştiricilik faaliyetlerinde farklı modellerin uygulanması yoluna gidilmelidir. Son yıllarda yapılan bilimsel çalışmalarda, yemeklik asma yaprağı üreten üreticilerin, öncelikle üzüm veya yaprak üretimlerinden birisini tercih etmeleri gerektiği, asma yaprağını gıda ürünü olarak değerlendirecek üreticilerin, hastalık ve zararlılarla mücadele ederken özellikle asmalar uyandıktan yaprak hasadı sonuna kadar olan dönemde, sistemik etkili ilaçları kullanmamaları gerektiği ve ilaç uygulamalarını yaprak hasadı sonrasında yapmaları vurgulanmaktadır (Cangi vd., 2014). Bağ sahipleri ile asma yaprağını işleyerek salamura ürün haline getiren firmalar arasındaki işbirliğinin geliştirilmesi, firmaların çiftçilerle ön anlaşmalar (sözleşmeli üretim) yaparak, gıda ve ziraat mühendisleri aracılığı ile yetiştirme teknikleri ve zirai ilaç kullanımı konularında üreticilere teknik destek sağlamaları, gerekirse eğitim vermeleri gibi adımlar da sektörün üretim potansiyelini üst seviyeye çıkartılabilir (Mehmet GÜLCÜ, 2016).

Tablo 2: Üzüm ve Asma Yaprağında Bazı İlaçların Mrl Değerleri

Etken Madde	Taze Üzüm	Asma Yaprağı
Azoxystrobin	2 ppm	0,01 ppm
Boscalid	5 ppm	0,01 ppm
Trifloxystrobin	3 ppm	0,01 ppm
Fenhexamid	15 ppm	0,01 ppm
Bakır	5 ppm	20 ppm
Kükürt	50 ppm	50 ppm

Kaynak: Gülcü M, Pesticides EU MRLs, Regulation (EC) No 396/2005, TKG Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği

Avrupa Birliği ülkelerine asma yaprağı ihracatı model sertifika düzenleme prosedürü yürürlüğe girerek asma yaprağının Avrupa Birliği'ne ihracatında yeni kurallar ve şartlar getirilmiştir. Avrupa Komisyonu'nun kabul ettiği 2018/1660 sayılı Komisyon Uygulama Tüzüğünde asma yaprağı ile ilgili bugüne kadar yapılan pestisit denetim sıklığının artırılmasına rağmen etkin bir çözüm bulunamadığına dikkat çekilerek Türkiye'den asma yaprağı ithalatı için özel şartlar oluşturulması gerektiği bilgisine yer verilmektedir. Bu kapsamda asma yaprağı Türkiye'den Avrupa Birliği'ne ihraç edilmeden önce resmi kontrollere tabi tutulmaktadır. Bu ürünlerin tüm sevkiyatlarına Komisyon Direktifine göre örneklendiğini belirten sağlık sertifikası şartı getirildi. İhracat yapmak isteyen firmalar ihraç edecekleri salamura asma yaprağını hazırladıklarında İlçe Tarım Müdürlüğü'ne başvurup ihracat sevk belgelerini doldurmaktadırlar. Bu işlemten sonra İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından ihracat yapılacak mallardan bir numune alınmaktadır. Alınan numuneler yetkili bir laboratuvarında analize gönderilmektedir. Bu analiz sonuçları İhracat Birlikleriyle paylaşılmaktadır. Avrupa Birliği'ne yapılacak ihracatlarda istenen ayrıntılı kalıntı analizinin bedeli yaklaşık 4.000-TL düzeyindedir. AB dışındaki ülkelere yapılan ihracatta bu düzeyde ayrıntılı analiz istenmemektedir.

Türkiye’de hâlihazırda 6 adet pestisit analizlerinde yetkili/akredite kamu ve özel gıda kontrol laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarlardan biri Alaşehir’de biri de Manisa’da bulunmaktadır. Avrupa Birliği (AB) Komisyon Uygulama Tüzüğü (EU) 2019/1793 kapsamında asma yaprağı ihracatında pestisit analizlerinde yetkili/akredite kamu ve özel gıda kontrol laboratuvarlarının güncel listesi aşağıda verilmiştir.

Tablo 3: Pestisit Analizlerinde Yetkili/Akredite Kamu Ve Özel Gıda Kontrol Laboratuvarları

	Laboratuvar Adı	Laboratuvar Adresi
1	Antalya Gıda Kontrol Laboratuvarı	Antalya
2	İntertek Manisa Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı	Manisa
3	MRL Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı	Mersin
4	Radix-İzmir Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı	İzmir
5	Dr. Global Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı	Manisa (Alaşehir)
6	Bilçev Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı	İzmir

Tablodan görüleceği üzere Türkiye’de bulunan 6 adet pestisit analiz laboratuvarından biri Alaşehir’de bulunmaktadır. Alaşehir’e komşu konumda olan İzmir (2) ve Manisa illerinde de pestisit analizinin yapılabilirliği laboratuvarların bulunması ayrıca bir avantajdır.

2.2. Sektöre Yönelik Sağlanan Destekler

2.2.1. Yatırım Teşvik Sistemi ve Alaşehir

Yatırım konusu yaprak salamura tesisinin Manisa ili, Alaşehir ilçesinde yapılması hedeflenmektedir. Manisa ili ve Alaşehir ilçesi teşvik sisteminde 2’nci bölgede yer almaktadır. Alaşehir’de gerçekleştirilecek yatırımlar; asgari sabit yatırım tutarı sağlandığında genel, bölgesel ve stratejik yatırım teşviklerinden 2’nci bölgenin oran ve sürelerine göre yararlanır.

2.2.1.1. Genel Teşvik Uygulamaları ve Alaşehir

Yaprak salamura tesisi 1.000.000 TL’nin üzerinde yatırım yapılması halinde; genel teşvik sistemi kapsamında KDV istisnası ve Gümrük Vergisi Muafiyeti desteklerinden yararlanır.

2.2.1.2. Bölgesel Teşvik Uygulamaları ve Alaşehir

Manisa iline bağlı Alaşehir ilçesi, Yatırım Teşvik Destekleri sisteminde 2’nci derece öncelikli bölge olup, yatırım OSB içerisinde yapılırsa 3’ncü derece öncelikli bölge teşviklerinden yararlanılabilir. Söz konusu yatırım Genel Teşviklerden ve bölgesel teşviklerden yararlanabilir. Genel teşvik uygulamaları için asgari yatırım tutarı 1 milyon TL, bölgesel teşvik uygulamaları için ise 2 milyon TL’dir. Alaşehir ilçesinde OSB olmadığı için yatırım OSB dışında yapılacaktır.

Bölgesel Teşvik Asgari Yatırım Şartları: Gıda ürünleri ve içecek imalatı sektörü içerisinde olan yaprak salamura tesisi yatırımı için asgari yatırım tutarı 2 Milyon TL olmalıdır.

Yatırımla İlgili Özel Şartlar: *İmalat sanayiine yönelik (US-97 Kodu:15-37) düzenlenen yatırım teşvik belgeleri kapsamında, 1/1/2017 ile 31/12/2022 tarihleri arasında gerçekleştirilecek yatırım harcamaları için yatırıma katkı oranı her bir bölgede geçerli olan yatırıma katkı oranına 15 puan ilave edilmek suretiyle, vergi indirimi oranı tüm bölgelerde %100 oranında ve yatırıma katkı tutarının yatırım döneminde kullanılabilir oranı %100 olarak uygulanacaktır. Ayrıca bu yıllar arasındaki yatırımlar için bina-inşaat harcamalarına KDV iadesi uygulanmaktadır.

Tablo 4: Alaşehir için Bölgesel Yatırım Teşvikleri Tablosu

Yatırım Yeri	MANİSA – ALAŞEHİR
Gümrük Muafiyeti	Var
Yatırım Yeri Tahsis	Var
SGK İşveren Prim Muafiyeti	3 yıl %15 Yatırıma Katkı oranı
Vergi İndirimi Desteği*	Vergi İndirim oranı %55, Yatırıma Katkı oranı %20
KDV İstisnası	Var
Faiz Desteği (TL)	Yok
Faiz Desteği (Döviz)	Yok
SGK İşçi Hissesi Desteği	Uygulanmamaktadır
Gelir Vergisi Stopajı Desteği	Uygulanmamaktadır

Kaynak: T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2021

*: 1/1/2017 ile 31/12/2022 tarihleri arasında gerçekleştirilecek yatırım harcamaları için; vergi indirimi 15 puan ilave edilerek, Kurumlar Vergisi veya Gelir Vergisi İndirim Oranı ise %100 olarak uygulanır.

2.2.2. Diğer Destekler

Yapılması planlanan yaprak salamura yatırımı kapsamında, üretilecek üründe ihracat yapılacağı da öngörülmektedir. Bu kapsamda Türkiye İhracat Kredi Bankası (Eximbank) destekleri ve kredilerinden yararlanılabilir. Reeskont kredisi, ihracata hazırlık kredisi başvurusu yapılarak, işletmenin ihracata dönük finansman ihtiyacı uygun maliyetler ile sağlanarak, ihracat potansiyeli artırılabilir. Eximbank 5 milyon \$'a kadar kredilendirme yapabilmektedir.

Uluslararası pazarlara giriş için tanıtım ve pazarlama destekleri de mevcuttur. Ticaret Bakanlığı teknik müşavirlik hizmetlerine yönelik olarak kapsamlı bir Devlet Yardımı programı yürütmektedir. Bu program ile teknik müşavirlik şirketlerinin yurtdışındaki ofisleri, reklam, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri, yurtdışı fuar, seminer ve konferanslara katılımları, pazar araştırması seyahatleri, mesleki sorumluluk sigortası ve yazılım harcamaları, yurtdışı teknik eğitim programlarına ve uluslararası mesleki yarışmalara katılımları, en az 4 katılımcı firma ile düzenleyecekleri yurtdışı heyetler, yurtdışında girmiş oldukları ihaleler sonucunda aldıkları teknik müşavirlik işleri Fiyat İstikrar ve Destekleme Fonu'ndan sağlanan kaynak ile desteklenmektedir.

2.3. Sektörün Profili

Sektörün genel yapısı

Türkiye'de özellikle Ege Bölgesinde yoğun olarak üretilen yaprak salamura, hazırlanışı basit olduğu için evlerde bile yapılabilen bir üründür. Bu ürünün endüstriyel olarak belirli standartta üretildiği üretim tesisleri faaliyette bulunmaktadır. Yaprak sarması yemeği ve onun ana malzemesi salamura asma yaprağı Türkiye ile özdeşleşen ve Türkiye'ye has lezzetler olarak öne çıkmaktadır. Özellikle yaprak sarması yemeği Türkiye ve Yunanistan'da oldukça rağbet görmektedir. Ancak salamura yaprak üretimi konusunda aynı şeyi söylemek mümkün değildir. Çünkü asma yaprağı ABD ve Akdeniz ülkelerinde yoğun olarak üretilmekle birlikte işlenerek yaprak salamura haline getirilmemektedir. Batı kültüründe asma yaprağının bu şekilde işlenmediği görülmektedir. ABD ve Çin'de olduğu gibi asma yaprakları taze olarak ihraç edilmektedir. Bu nedenle yaprak salamura ürününde uluslararası rekabet koşullarından bahsetmek anlamlı görünmemektedir.

Yaprak salamura ürünü incelendiğinde ileri ve geri bağlantıya sahip olduğu sektörler için şu analizler yapılabilir: Gıda sektörünün içerisinde yer almasına rağmen, kendine has bir ürün olan yaprak salamura, değerinin büyük kısmı hammaddeye yani asma yaprağına dayalı bir üründür. Nihai ürüne gelmek için çok fazla işleme ihtiyaç bırakmayan, yüzyıllardır uygulanan bir üretim yöntemine sahiptir. Asma yaprağı dışında su ve tuz ana girdilerdir. Üretim sürecinde yardımcı malzeme olarak variller ve paketlenme/ambalajlama malzemeleri kullanıldığı için plastik ambalaj sektörüne geri bağlantısı mevcuttur. Üretilen nihai ürün ise hem endüstriyel hazır yemek tesislerinde hem de direk tüketiciye

hitap etmektedir. Yaprak sarması yemeği için kullanılan yaprak salamura, hazır yemek sektörünün ara girdileri arasındadır. Dolayısıyla sektörün oluşturduğu katma değer önemli oranda yurtiçinde kalmaktadır. Çünkü tarım (hammadde), işçilik, ulaşım ve ambalaj sektörüne direk katkı sağlamaktadır.

Üretim tesislerinde üretilen ürünler, çeşitli dağıtım kanalları ile tüketiciye ulaşmaktadır. Tesisleşme yaprak salamuranın hem yurtiçi satışını hem de ihracat olanaklarını arttırmaktadır. Güvenli ve hijyenik ortamda yapılan üretim tüketiciye aşağıdaki kanallar aracılığıyla ulaşmaktadır:

- Zincir marketler, küçük marketler ve gıda mandıra marketleri
- Semt pazarları
- Online satış siteleri
- Facebook, Instagram gibi sosyal medya siteleri
- Yollarda kurulan tezgâhlar
- Bireysel satışlar

Sultani/Sultaniye çekirdeksiz üzümü ile özdeşleşen Manisa'da, asma yaprağı ve asma yaprağının işlenmesiyle elde edilen salamura yaprak ürünü de önemli bir katma değer üretmektedir. Asma yaprağı 800 bin dekarlık bir alanda üretim yapan 50 bin aile için ikinci gelir kaynağı haline gelmiştir.¹

Manisa/Alaşehir'de Alaşehir Kaymakamlığı, Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü yetkilileri, Aytekin Tarım Ürünleri Ltd. Şti. ve Şahbaz Tarım Ltd. Şti. ile gerçekleştirilen görüşmeler çerçevesinde, sektör ile ilgili yapılan tespitler şöyle sıralanabilir:

- Bölgede ciddi bir yaprak potansiyeli vardır.
- Alaşehir'de üzüm birinci ürün, yaprak ise ikincil üründür.
- Kalıntı sorunu ihracattaki en büyük engeldir.
- Bağ sahiplerinin bilinçlendirilmesi, gıda/ziraat mühendislerinin ve üretici firmaların işbirliği içinde üzüm üreticilerine kullanılacak ilaçların zamanı ve kullanım dozu hakkında eğitimler/bilgilendirmeler yapılması önemlidir.
- Tarım ilaçları yerine mümkün olduğunda organik bileşimlerin kullanılması gerektiği, bu konuda da Tarım Bakanlığı'nın destek ve bilinçlendirme faaliyetleri yürütmesi gerektiği vurgulanmıştır.
- Kurulacak yaprak salamura tesisleriyle, ilçede merdiven altı ve evlerde amatörce yapılan yaprak salamura üretiminin önüne geçileceği belirtilmiştir.
- Kurulacak yaprak salamura tesisinin bu sektörde üretim standardını yükselteceği, rekabet olanaklarını arttıracacağı vurgulanmıştır.

Manisa'da hali hazırda yaprak salamura üretimi yapan birçok firma mevcuttur. Bu firmaların kapasite ve üretim bilgileri konusunda sağlıklı veriye ulaşılamamaktadır. Bunun sebebi, kapasite raporlarının eski tarihli olması, üretimin aydan aya ve yıldan yıla değişkenlik göstermesi, firmaların bilgi vermekte isteki olmaması gelmektedir. Yaprak salamura üretimi yapan firmalar son yıllarda ihracatta kalıntı sorunu yaşamaktadır. Bu nedenle işletmeler son 2 yıldır ağırlıklı olarak yurtiçi üretime yönelmiştir.

2.4. Dış Ticaret ve Yurt İçi Talep

2.4.1. Türkiye'de Yaprak Salamura Sektörü Dış Ticareti

Türkiye'de asma yaprağı iki şekilde ihraç edilmektedir. Biri asma yaprağının işlem yapılmaksızın toplandığı gibi taze olarak satışı, diğeri de fizibilite konusu olan salamura edilmiş ürün şeklindedir. Aşağıda yer alan tabloda taze asma yaprağı dış ticareti verilmektedir. Türkiye'de 2021 yılının ilk 6

¹ <https://www.yenicaggazetesi.com.tr/uzumden-sonra-manisa-yapragi-ihracati-449598h.htm>

ayında taze asma yaprağı ihracatı 223 ton düzeyindedir. İhracat rakamları incelendiğinde 2020 yılında düşüş dikkati çekmektedir. Bunun pandemi dönemi ile ilgili olduğu düşünülmektedir. Asma yaprağının işlenmeden taze olarak ihracatı ve ithalatı genelde oldukça düşük düzeyde gerçekleşmiştir. Çünkü asma yaprağının taze olarak satışı için soğuk hava depolarında 1-2 gün içinde nakledilmesi ve yerine ulaşması gerekmektedir. Bu yüzden asma yaprağı genelde salamura olarak ihraç edilmektedir.

Tablo 5: Asma Yapağı Dış Ticareti

Asma yaprağı (taze veya soğutulmuş) HS 12 Kodu: 70999900014	İhracat		İthalat	
	Miktar (kg)	Tutar (Dolar)	Miktar (kg)	Tutar (Dolar)
Yıllar				
2012	102.564	151.342	0	0
2013	23.178	54.878	0	0
2014	37.014	89.038	0	0
2015	41.748	79.611	0	0
2016	60.152	102.881	0	0
2017	118.505	258.161	20.160	61.288
2018	415.096	226.786	6.888	21.506
2019	269.077	281.110	0	0
2020	22.197	72.279	6	65
2021/6 ay	223.596	104.593	1	6

Kaynak: TÜİK, 2021.

20.05.99.80.00.00 GTİP kodu altında ihraç edilen yaprak salamuraya ilişkin dış ticaret verileri TÜİK'ten alınmıştır. Ancak sektör temsilcileri ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği ile yapılan görüşmelerde, yaprak salamuranın kendine ait bir GTİP kodu olmadığı, diğer közlenmiş biber, közlenmiş patlıcan vs. gibi ürünlerle ortak bir GTİP kodunda izlendiği belirtilmiştir. Bu durumun verilerde birtakım yanlışlıklar oluşturduğu da vurgulanmıştır. Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği yetkililerinin de kullandığı 20.05.99.80.00.00 GTİP kodu yaprak salamura ürünü içerir.

Yaprak salamura dış ticaretine ilişkin veriler ise aşağıdaki tabloda verilmektedir. 20.05.99.80.00.00 GTİP kodu altında ihraç edilen yaprak salamuraya ilişkin ihracat ve ithalat bilgileri incelendiğinde; 2020 yılında 51 bin ton ihracata karşılık 0,6 ton ithalat yapıldığı, 74 milyon dolarlık ihracat rakamına karşılık 1,2 milyon dolar ithalat gerçekleştirildiği görülmektedir. Sektörde 73,8 milyon dolarlık dış ticaret fazlası mevcuttur. İhracatın miktar olarak sürekli artış kaydettiği, ithalatın ise çok düşük düzeyde seyrettiği görülmektedir.

Tablo 6: Yaprak Salamura Dış Ticareti

Yıl	İhracat (Kg)	İthalat (Kg)	İhracat Dolar	İthalat Dolar	Denge Dolar
2012	22.497.795	381.074	45.966.107	807.286	45.585.033
2013	21.168.023	411.422	44.934.717	847.130	44.523.295
2014	26.855.424	365.574	50.813.859	974.009	50.448.285
2015	32.737.812	700.345	57.148.806	1.194.727	56.448.461
2016	30.682.973	783.602	54.454.471	1.141.255	53.670.869
2017	35.392.678	939.999	58.555.688	1.532.742	57.615.689
2018	37.490.483	1.186.967	57.653.930	1.878.001	56.466.963
2019	39.564.060	754.183	60.717.735	1.458.480	59.963.552
2020	51.042.881	625.334	74.477.834	1.193.926	73.852.500
2021/6. ay	24.799.802	343.204	34.459.223	790.788	34.116.019

Kaynak: TÜİK, 2021

TÜİK verilerine göre 2020 yılında en çok ihracat yapılan ülkeler şöyle sıralanmaktadır: Almanya, Suriye, Irak, ABD, Suudi Arabistan, Hollanda, BAE, İsrail, Birleşik Krallık, Kuveyt, İsveç, Kanada ve Fransa. Avrupa Birliği toplam ihracatın %55'ini oluşturmaktadır.

Tablo 7: En Çok İhracat Yapılan Ülkeler (2020)

Ülke adı	Ölçü adı	İhracat Miktar	İthalat Miktar	İhracat Dolar	İthalat Dolar	Miktar Payı (%)	Tutar Payı (%)
Almanya	Kg	13.080.965	102.119	24.641.622	302.000	25,6	33,1
Suriye	Kg	6.799.892	0	5.215.076	0	13,3	7,0
Irak	Kg	5.572.972	22.825	3.868.030	38.681	10,9	5,2
ABD	Kg	3.396.009	6	5.492.179	6	6,7	7,4
Suudi Arab.	Kg	2.682.199	0	3.449.452	0	5,3	4,6
Hollanda	Kg	2.071.985	84.515	4.014.108	197.349	4,1	5,4
BAE	Kg	1.793.352	0	2.878.874	0	3,5	3,9
İsrail	Kg	1.722.278	0	2.019.622	0	3,4	2,7
Birleşik Krallık	Kg	1.617.515	0	3.268.619	0	3,2	4,4
Kuveyt	Kg	1.039.714	0	1.906.803	0	2,0	2,6
İsveç	Kg	975.444	20.146	1.684.184	36.075	1,9	2,3
Kanada	Kg	917.520	0	1.539.042	0	1,8	2,1
Fransa	Kg	901.439	50.820	2.085.598	150.847	1,8	2,8
Yunanistan	Kg	838.637	0	1.117.134	0	1,6	1,5

Kaynak: TÜİK, 2021

2.4.2. Alaşehir'de Yaprak Salamura Sektörü

Manisa ili, yaprak salamura üretiminde öncü konumdadır. Geniş ve verimli üzüm bağları ile yüksek bir üretim ve ihracat kapasitesine sahiptir. Bağlardan elde edilen üzümler ana gelir durumunda iken, asma yaprakları ikincil bir gelir oluşturmaktadır. Özellikle kadınların topladığı bu ürün, bölgedeki kadın işçi ve kadın çiftçilere önemli bir gelir kalemi oluşturmaktadır.

Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden alınan verilere göre Alaşehir ilçesinde 17 kayıtlı işletmede 54 daimi personel ve 2 milyon ton üretim kapasitesi görünmektedir. Ancak gerçek çalışan sayısı ve kapasitenin resmi rakamların üzerinde olduğu bilinmektedir.

Tablo 8: Alaşehir'deki Salamura Yaprak Üreticileri

İşletme Adı	Firma Adı	Faaliyet Alanı	Daimi Personel Sayısı
Sınırlı Sorumlu Alaşehir Kadın Girişim Üretim ve İşletme Kooperatifi.	Sınırlı Sorumlu Alaşehir Kadın Girişim Üretim ve İşletme Kooperatifi	Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş işleme, Fermente ve salamura ürün üretimi	6
Erbayraktar Tarım	Ali ERBAYRAKTAR-52564406866	Fermente ve salamura ürün üretimi	1
Ala Ticaret	Nihat DERE-22667381780	Fermente ve salamura ürün üretimi	1
Dilber Yaprakları	Dilber VURAL-61924073068	Fermente ve salamura ürün üretimi	1
Berk Salamura Yaprak	Ümmü Özdemir-26771244924	Fermente ve salamura ürün üretimi	1
Uslu Salamura Yaprak	İbrahim Uslu-30995104292	Fermente ve salamura ürün üretimi	2
Özel Tarım Salamura Yaprak Turşu	Mustafa Ramazan ÖZEL-19970471536	Fermente ve salamura ürün üretimi	2

İşletme Adı	Firma Adı	Faaliyet Alanı	Daimi Personel Sayısı
Doğan Gıda ve Salamura	Veli Doğan-33512020310	Fermente ve salamura ürün üretimi	3
Bayezit Şahpaz Salamura	Bayezit ŞAHPAZ-15782611078	Fermente ve salamura ürün üretimi	6
Aytekin Tarım Ürünleri Tic Ltd Şti-Üretim Yeri	Aytekin Tarım Ürünleri Tic Ltd Şti	Fermente ve salamura ürün üretimi	6
Alaşehir Tarım Ürünleri Ve İnşaat Malzemeleri Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Alaşehir Tarım Ürünleri Ve İnşaat Malzemeleri Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Fermente ve salamura ürün üretimi	4
Alaşehir Salamura Yaprak Ticareti-Fatma Göktaş	Fatma GÖKTAŞ-54325326482	Fermente ve salamura ürün üretimi	7
Bür Salamura-Nadire BÜR	Nadire BÜR-28244195948	Fermente ve salamura ürün üretimi	2
Yonüs Salamura Yaprak Turşu ve Zeytin İmalathanesi-Mustafa Yonüs	Mustafa Yonüs-61432089452	Fermente ve salamura ürün üretimi	2
Kına Salamura-Himmet KINA	Himmet Kına-23096367512	Fermente ve salamura ürün üretimi, Meyve sebze paketlenme, boylama	5
Salamura Yaprak ve Sebze Ticareti-Bayezit Şahpaz	Bayezit ŞAHPAZ-15782611078	Fermente ve salamura ürün üretimi	4
Arioğulları Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Arioğulları Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi	Fermente ve salamura ürün üretimi	1
Toplam	17 Firma		54

Kaynak: Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2021

Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden alınan verilere göre ilçede yapılan salamura yaprak ihracatı aşağıda yer alan tabloda verilmiştir. Şunu belirtmek gerekir ki; ihracatın önemli bir kısmının İzmir merkezli firmalar tarafından yapıldığı belirtilmiştir. Firma merkezlerinden dolayı bu firmalar tarafından yapılan ihracat rakamları aşağıdaki tabloda yer almamaktadır.

Tablo 9: Alaşehir İlçesi Salamura Yaprak İhracatı

ÜRÜN	YIL	MİKTAR (KG)
Salamura Asma Yapağı	2014	247.310
Salamura Asma Yapağı	2015	111.911
Salamura Asma Yapağı	2016	5.075
Salamura Asma Yapağı	2017	21.956
Salamura Asma Yapağı	2018	410.788
Salamura Asma Yapağı	2019	327.000
Salamura Asma Yapağı	2020	364.533
	Toplam	1.488.573

Kaynak: Alaşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2021

Alaşehir'de 2020 yılında 365 ton salamura asma yapağı ihraç edilmiştir. 2016 ve 2017 yıllarındaki düşüş dikkati çekmekle birlikte, bunun sebebi kalıntı problemi ve Suudi Arabistan'ın uyguladığı ithalat yasaklarıdır. Avrupa Birliği ülkelerinin kalıntı limitleri için uyguladığı MRL değerleri sınırlamaları ile Suudi Arabistan ve BAE'nin uyguladığı ithalat kısıtlamaları, sektörün ihracat potansiyelini önemli ölçüde etkilemiştir.

2.5. Üretim, Kapasite ve Talep Tahmini

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği veri tabanında yapılan araştırmaya göre yaprak salamuranın da içinde bulunduğu 10.39.18.00.03 nolu Nace kodunda (Sebze (patates hariç), meyve, sert kabuklu yemişler ve diğer bitkilerin yenilebilir kısımları, hazır veya sirke ya da asetik asit kullanılarak korunmuş) üretim yapan firmalar ve kapasiteleri aşağıda yer alan tabloda verilmektedir. Buna göre Türkiye'de 890 bin ton üretim kapasitesi mevcut olup bunun 352 bin tonu Manisa ilinde

bulunmaktadır. Manisa bu durumda Türkiye’de ilk sırada yer almaktadır. Manisa’yı 255 bin ton üretim kapasitesi ile yine bir Ege şehri olan İzmir takip etmektedir.

Tablo 10: İllere Göre Üretim Kapasitesi (2020)

İl Adı	Kayıtlı Üretici	Personel Bilgileri						Üretim Kapasitesi
		M	T	U	İ	İD	Toplam	Kilogram
ADANA	2	5	2	4	224	18	253	*
ANKARA	1	0	0	0	1	1	2	*
ANTALYA	2	9	10	4	262	19	304	*
AYDIN	7	14	21	10	487	69	601	10.952.911
BALIKESİR	6	35	35	34	880	75	1.059	66.400.360
BURSA	13	50	47	79	1.338	170	1.753	166.368.737
ÇANAKKALE	6	7	5	10	348	20	390	6.818.200
ÇORUM	1	4	2	1	58	12	77	*
ERZİNCAN	1	1	0	0	6	0	7	*
GAZİANTEP	6	3	2	6	137	7	155	13.396.709
HATAY	1	1	0	0	4	1	6	*
MERSİN	2	0	0	0	18	0	18	*
İSTANBUL	1	0	0	0	6	1	7	*
İZMİR	36	134	105	81	2.938	332	4.224	255.108.522
KOCAELİ	2	15	31	33	470	67	616	*
KONYA	1	0	0	0	1	0	1	*
MANİSA	36	92	125	101	3.609	233	4.160	352.438.328
TOKAT	2	1	0	2	14	1	18	*
UŞAK	1	1	0	3	77	2	83	*
YOZGAT	1	0	0	0	365	10	375	*
TOPLAM	128	372	385	368	11.243	1.038	14.109	890.871.735

Not: Kısaltmalar: M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari personel

Kaynak: TOBB sanayi veri tabanı, 2021

2.6. Girdi Piyasası ve Fiyatlar

Yaprak salamuru sektörünün ana girdisi üzüm asma yaprağıdır. Bu yüzden üzüm bağ alanı ile yaprak hasadı paralel hareket etmektedir. Aşağıda Manisa ve Türkiye’nin üzüm yetiştiriciliğine ilişkin veriler derlenmiştir.

Türkiye’de 2020 yılı itibariyle üzüm bağcılığı yapılan alan 4 milyon dekar veya 400 bin hektardır. Bu alan 2004 yılında 5,2 milyon dekar düzeyinde iken yıllar itibariyle 4 milyon dekara gerilediği görülmektedir. Manisa’da ise 2020 yılında 833 bin dekar alanda üzüm ekilmiştir. Manisa’da yıllar itibariyle ekilen alanın büyüklüğü, Türkiye genelinin aksine artış kaydetmiştir. Manisa 833 bin dekar ile Türkiye’deki üzüm ekim alanının %20’ini oluşturmaktadır. Manisa, 2004 yılında %13 olan payını istikrarlı şekilde arttırmıştır.

Tablo 11: Üzüm Ekim Alanı ve Üretim Miktarları

Yıl	Toplam Üzüm Ekim Alanı (Dekar)			Toplam Üretim (Ton)		
	Manisa (1)	Türkiye (2)	Manisa/TR	Manisa (1)	Türkiye (2)	Manisa/TR
2004	686.270	5.200.000	13,2	942.223	3.500.000	26,9
2005	661.650	5.160.000	12,8	1.059.800	3.850.000	27,5
2006	688.012	5.138.351	13,4	1.326.978	4.000.063	33,2
2007	687.514	4.846.097	14,2	1.076.013	3.612.781	29,8
2008	704.654	4.827.887	14,6	1.396.537	3.918.442	35,6
2009	707.332	4.790.239	14,8	1.423.259	4.264.720	33,4
2010	715.895	4.777.856	15,0	1.372.571	4.255.000	32,3
2011	731.916	4.725.454	15,5	1.401.259	4.296.351	32,6
2012	738.226	4.622.959	16,0	1.513.540	4.234.305	35,7
2013	754.009	4.687.922	16,1	1.163.899	4.011.409	29,0
2014	769.005	4.670.929	16,5	1.389.436	4.175.356	33,3
2015	784.300	4.619.557	17,0	1.271.393	3.650.000	34,8
2016	793.053	4.352.269	18,2	1.366.904	4.000.000	34,2
2017	797.634	4.169.068	19,1	1.534.419	4.200.000	36,5
2018	807.387	4.170.410	19,4	1.234.577	3.933.000	31,4
2019	809.123	4.054.387	20,0	1.546.188	4.100.000	37,7
2020	833.853	4.009.979	20,8	1.498.287	4.208.908	35,6

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, Bitkisel Üretim İstatistikleri, 2021

Türkiye’de 2020 yılında 4.2 milyon ton üzüm yetiştirilmiştir. Türkiye yıllar itibariyle üzüm üretimini arttırmıştır. Üzüm yetiştiriciliğinde lider il olan Manisa’da ise 2004 yılında 942 bin ton olan üzüm üretimi, 2020 yılında 1,5 milyon tona çıkmıştır. Manisa’nın Türkiye üzüm üretiminden aldığı pay 2004 yılında %27 iken 2020 yılında %35,6 düzeyine çıkmıştır.

Aşağıda yer alan tabloda ise üzüm çeşitlerinin ekim alanları yer almaktadır. Türkiye’de en çok çekirdekli üzüm yetiştirilirken, Manisa’da çekirdeksiz üzüm yetiştiriciliği ve kurutmalık üzüm yetiştiriciliği ön plandadır. Manisa ekilen çekirdeksiz kurutmalık üzüm çeşidinde Türkiye’nin %84,8’ini karşılarken, sofralık çekirdeksiz üzümde %51’ini karşılamaktadır.

Tablo 12: Üzüm Çeşitlerine Göre Ekim Alanı (2020)

Meyveliklerin Alan 2020 Yılı (Dekar)	Manisa	Türkiye	Manisa/TR
01.21.11.01.01. (Sofralık Üzüm, Çekirdekli)	34.902	1.821.889	1,9
01.21.11.01.02. (Sofralık Üzüm, Çekirdeksiz)	163.548	320.602	51,0
01.21.12.01.01. (Şaraplık Üzümler)	6.440	582.865	1,1
01.21.12.02.01. (Kurutmalık Üzüm, Çekirdekli)	390	543.209	0,1
01.21.12.02.02. (Kurutmalık Üzüm, Çekirdeksiz)	628.573	741.414	84,8
Toplam	833.853	4.009.979	20,8

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, Bitkisel Üretim İstatistikleri, 2021

Manisa ve Türkiye’de yetiştirilen üzüm miktarlarına ilişkin ayrıntılı veriler aşağıdaki tabloda verilmektedir. Buna göre, Türkiye’de üretilen toplam üzümlerin %35,6’sı Manisa ilinde yetiştirilmektedir. Ancak Manisa ilinin lider olduğu kurutmalık üzümlerde aldığı pay %89,7, çekirdeksiz üzümlerde ise %58,7 düzeyindedir. Yaprak sarması yemeği için kurutmalık veya sofralık çekirdeksiz üzümlerin asma yaprakları tercih edilmektedir. Çünkü çekirdeksiz üzümün asma yaprağının ince, tüysüz, az damarlı ve özel bir tadı olduğu belirtilmektedir. Bu nedenle çekirdeksiz üzüm bakımından oldukça zengin olan Alaşehir ve Manisa, asma yaprağında da önemli avantaja sahiptir.

Tablo 13: Üzüm Çeşitlerine Göre Üretim Miktarı (2020)

Meyveliklerin Üretimi 2020 yılı (Ton)	Manisa	Türkiye	Manisa/TR
01.21.11.01.01. (Sofralık Üzüm, Çekirdekli)	71.622	1.614.332	4,4
01.21.11.01.02. (Sofralık Üzüm, Çekirdeksiz)	354.116	603.724	58,7
01.21.12.01.01. (Şaraplık Üzümler)	6.746	456.353	1,5
01.21.12.02.01. (Kurutmalık Üzüm, Çekirdekli)	540	346.360	0,2
01.21.12.02.02. (Kurutmalık Üzüm, Çekirdeksiz)	1.065.263	1.188.139	89,7
Toplam	1.498.287	4.208.908	35,6

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, Bitkisel Üretim İstatistikleri, 2021

Aşağıda yer alan tabloda ise Manisa ve Türkiye'nin üzüm çeşitlerinde verimlilik karşılaştırması yapılmıştır. Manisa tüm üzüm çeşitlerinde Türkiye ortalamasının üzerinde bir verimlilik ile üretim yapmaktadır.

Tablo 14: Üzüm Çeşitlerine Göre Verimlilik Düzeyleri (kg/dekar)

	Manisa	Türkiye
01.21.11.01.01. (Sofralık Üzüm, Çekirdekli)	2.052	886
01.21.11.01.02. (Sofralık Üzüm, Çekirdeksiz)	2.165	1.883
01.21.12.01.01. (Şaraplık Üzümler)	1.048	783
01.21.12.02.01. (Kurutmalık Üzüm, Çekirdekli)	1.385	638
01.21.12.02.02. (Kurutmalık Üzüm, Çekirdeksiz)	1.695	1.603

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, Bitkisel Üretim İstatistikleri, 2021

Yaprak salamura üretiminde kullanılan hammadde olan asma yaprağının ve üretimde kullanılan ara girdilerin fiyatları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 15: Hammadde ve Girdi Fiyatları

Hammadde/Girdi	Birim	Birim Fiyat (Dolar)	Birim Fiyat (TL)
Asma Yapağı	Ton	604,00	5.000,00
Deniz Tuzu	Ton	60,40	500,00
Limon Tuzu	Ton	2.415,98	20.000,00
Vakumlu Poşet	Adet	0,12	1,00
1 kg'lık Cam Kavanoz	Adet	0,24	2,00
2,5 kg'lık Plastik Kavanoz	Adet	0,36	3,00
5 kg'lık Plastik Kavanoz	Adet	0,60	5,00
Koli	Adet	1,21	10,00
Etiket	Adet	0,06	0,50

Not: Dolar kuru için 1 Eylül 2021 tarihli TCMB Dolar Kuru esas alınmıştır (1 \$ = 8,2782 TL).

Girdi temininde herhangi bir darboğaz veya kısıtlama görülmemektedir. Asma yaprağı Alaşehir ilçesi ve komşu ilçelerden temin edilirken, diğer girdiler yurtiçi tedarikçilerden ve toptancılardan alınacaktır.

2.7. Pazar ve Satış Analizi

Salamura yaprak üretimi için en ideal coğrafi bölge Manisa'dır. Çünkü her şeyden önce hammadde olan asma yaprağının başkenti konumundadır. Sultani çekirdeksiz üzümünün ana vatanı olan Alaşehir ve Manisa kaliteli ince tüysüz ve özel aromaya sahip asma yaprağının da başkenti durumundadır. Hammaddenin kaynağında olması ulaşım sorununu ortadan kaldırmaktadır. Ayrıca asma yaprağı dalından alındıktan sonra 2 gün içinde ya yemekte kullanılmalı veya işlenerek korunmalıdır. Bu yüzden hammaddenin hemen yanında yapılacak olan tesiste bu sorunlardan da

kurtulmuş olunacaktır. Pazar anlamında Türkiye'nin üçüncü büyük şehri olan İzmir'e komşu olması, İzmir limanına yakınlığı da en önemli avantajlarından biridir. Özellikle ihracat İzmir limanından hızlı ve kolayca gerçekleştirilebilmektedir. İzmir'de 1966 yılından beri faaliyette olan ve 600'ün üzerinde üyesi bulunan Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliğinin varlığı da sektör için oldukça önemli bir artıdır.

Sektörde faaliyette olan firmalarda kullanılan teknoloji hemen hemen birbirine yakındır. İleri bir teknoloji gereksinimi gerektirmeyen yatırım, daha çok el emeğine dayanmaktadır. Özellikle yaprak çok hassas bir ürün olduğu için tek tek elde açılıp üst üste dizilmektedir. Ayrıca salamura aşamasında da varillere aktarım elle yapılmaktadır. Bu nedenle kurulacak tesiste vakumlama ve etiketleme dışında otomasyon gerektirecek bir teknoloji kullanımı bulunmamaktadır. Bu nedenle bu konuda rakip firmalar ile bir üstünlük veya avantaj fırsatı bulunmamaktadır.

Salamura yaprak ürünü, hem iç piyasaya hem de Avrupa başta olmak üzere ihracata yönelik üretilmektedir. Yurtiçinde zincir marketler ve internetten satışlar yoluyla pazarlama imkânı bulunmaktadır. Özellikle sosyal medya uygulamalarından ve online satış sitelerinden yurtiçi tüketiciye ulaşılmaktadır. Bunun yanında zincir marketler de en önemli satış kanallarını oluşturmaktadır. Yaz aylarında otoyollarda yol kenarlarında kurulan satış çadırlarında ve semt pazarlarında da satışlar yapılmaktadır.

Yaprak salamura Türkiye'ye has bir üründür. Bu nedenle yurt dışında rakip ülke durumu söz konusu olmamaktadır. Avrupa ülkelerinde asma yaprağı ve asma yaprağı dış ticareti bulunmakla birlikte salamura şeklinde bir satış bulunmamaktadır. Özellikle Akdeniz'e kıyısı olan ülkeler ile damak tadımızın benzerliği, yaprak sarması yemeğinin oralarda da rağbet görmesine neden olmaktadır. Türkiye'den hem salamura yaprak hem de hazır yemek olarak yaprak sarması ihracatı gerçekleştirilmektedir.

Sektörde satışlar genelde 60 gün vade ile yapılmaktadır.

2.7.1. Ürünlerin/Hizmetlerin Satış Fiyatları ve Kapasite Kullanım Oranları

Proje konusu yaprak salamura tesisinde üretilecek ürünler ve bu ürünlerin tahmini satış fiyatı aşağıdaki tabloda verilmiştir. Kurulacak tesiste 4 spesifik ürün üretilecektir. Bu ürünler 0,5 kg vakumlu pakette salamura edilmiş yaprak, 1 kg cam kavanozda salamura yaprak, 2,5 kg plastik kavanozda salamura yaprak ve 5 kg plastik kavanozda salamura yapraktır. 0,5 kg vakumlu pakette satılan ürün tamamen yapraktan oluşmaktadır. Yani bu üründe salamura suyu bulunmamaktadır. Son dönemlerde zincir marketlerde yoğun olarak satışa sunulan bu ürüne talep yüksektir. Diğer ürünler ise salamura suyu içinde yaprak olarak satılacaktır. Salamura yaprak ürünüde, gramajın yüzde 50'si yaprak iken diğer yarısı salumara suyudur.

Satış fiyatları pazar araştırması ve üretici firmalarla yapılan görüşmeler sonrası belirlenmiştir. Hem hammadde ve girdi fiyatları hem de satış fiyatları için gelecek dönem projeksiyonları yapılırken, enflasyon hesaba katılmamıştır.

Tablo 16: Satış Fiyatları, Satış Öngörüler ve Kapasite Kullanım Oranları

Gelir Kalemleri	Tam Kapasite 100%	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl ve Sonrası
Kapasite Kullanım Oranı		50%	60%	65%	70%	75%
A- Satış Miktarı						
0,5 kg'lık Vakumlu Paketli Ürün	200.000,00	100.000,00	120.000,00	130.000,00	140.000,00	150.000,00
1 kg'lık Cam Kavanoz Ürün	100.000,00	50.000,00	60.000,00	65.000,00	70.000,00	75.000,00
2,5 kg'lık Plastik Kavanoz Ürün	40.000,00	20.000,00	24.000,00	26.000,00	28.000,00	30.000,00
5 kg'lık Plastik Kavanoz Ürün	20.000,00	10.000,00	12.000,00	13.000,00	14.000,00	15.000,00

Toplam	360.000,00	180.000,00	216.000,00	234.000,00	252.000,00	255.000,00
B- Satış Fiyatı (TL)						
0,5 kg'lık Vakumlu Paketli Ürün	10,00 TL	10,00 TL	10,00 TL	10,00 TL	10,00 TL	10,00 TL
1 kg'lık Cam Kavanoz Ürün	15,00 TL	15,00 TL	15,00 TL	15,00 TL	15,00 TL	15,00 TL
2,5 kg'lık Plastik Kavanoz Ürün	20,00 TL	20,00 TL	20,00 TL	20,00 TL	20,00 TL	20,00 TL
5 kg'lık Plastik Kavanoz Ürün	40,00 TL	40,00 TL	40,00 TL	40,00 TL	40,00 TL	40,00 TL

kavuştuğu Salihli ovasına kadar devam etmektedir. 8 ile 15 km. genişliğindeki ova verimli topraklara sahiptir.

Alaşehir çayının kuzeyden güneye doğru akan önemli bir deresi olmamasına karşın güneyde Alaşehir Derbendi, Buldan Derbendi, Sarıkızçayı, Zeytin çayı, Avra çayı, Şahyar deresi, Alkan çayı, Kurudere, Değirmendere ve Göbekli deresi gibi güneyden kuzeye doğru akan dereleri vardır.

Alaşehir'in bulunduğu yer, Akdeniz ikliminden karasal iklime geçiş yeridir. Genel olarak ılıman bir iklimin geçtiği Alaşehir'de yaz ayları oldukça sıcak ve kurak geçer. Yazın bölgede sıcaklığın 40 dereceye kadar çıktığı görülür. Kışın yıllık yağış ortalaması 500 mm³ olup, yağışların büyük bir kısmı kış aylarında düşer. Alaşehir'de 29.285 hektar orman alanı bulunmaktadır. Bunun 13.409 hektarı verimli koru ormanı, 15.876 hektarı bozuk ormanlıktır. Diğer arazi çayır-mera, bağ-bahçe, tarla bitkileri ve kullanılmayan alanlardan ibarettir.

İlçeye ulaşım D 585 kara yolu ve demir yolu ile sağlanmaktadır. İlçe genelinde ve çevre ilçelere ise toplu taşıma hizmeti Manisa Büyükşehir Belediyesine ait araçlar ve yine Büyükşehir Belediyesinin denetlediği özel toplu taşıma araçları ile sağlanmakta olup bu araçlarda Manisa kart kullanılmaktadır.

İlçe ekonomisi tarım, hayvancılık, sanayiye dayalıdır. Yetiştirilen başlıca tarımsal ürünler, üzüm başta olmak üzere, tütün, pamuk, tahıl, armut ve zeytin yetiştirilir. Hayvancılıkta sığır ve koyun yetiştirilir. Alaşehir'in ekonomisi büyük oranda tarıma dayalı olup, tarım alanlarının hemen hemen yarısı bağ alanlarından oluşur. Alaşehir ve yöresinde yıllara göre değişmekle birlikte yılda ortalama 55-60 ton çekirdeksiz kuru üzüm, 60.000 ton sofralık sultani yetiştirilmektedir. Bağcılığın yanı sıra hububat, tütün, meyvecilik (kestane, ceviz, kiraz, nar, elma) ayrıca az sayıda küçükbaş hayvancılık, arıcılık, Alaşehir ekonomisinde etkin rol oynar. Alaşehir ekonomisinde sanayi geniş yer kaplamamaktadır. En önemli sanayi sektörü: Tariş Üzüm Entegre Üzüm Tesisi olup 44.250 m² toplam alan içinde 23.900 m² kapalı alanı da 530 kişiye istihdam sağlamaktadır. 65.000 ton kuru üzüm alma kapasitesindedir. İşlenen üzümler İngiltere, Hollanda, Almanya, Japonya, Hong-Kong, Tayvan ve diğer ülkelere ihraç edilmektedir. Çekirdeksiz kuru üzüm ihraç ürünü olmakla birlikte iç piyasada da tüketilmektedir. İlçede ayrıca 150 üzüm ihracatı yapan firma, 80 üzüm işletmesi, Suma Fabrikası ile Sarıkız Maden Suyu Fabrikası bulunmaktadır.

Yaş sebze ve meyve işleme merkezleri Alaşehir için iyi bir ekonomik kaynaktır. Yaş olarak işlenen başta dünyaca ünlü sultani olmak üzere sebze ve meyveler Avrupa ülkelerine ve hemen hemen tüm dünyaya ulaşmaktadır. Kiremit fabrikaları ve tavuk çiftlikleri küçük sanayicilerdir. Alaşehir ekonomisine büyük katkı sağlayacak olan seracılıkta son yıllarda yaygınlaşmaktadır

Kuru üzüm potansiyeli bakımından dünya üretiminin %40'ını sağlayan ülkemiz, çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde ABD'den sonra 2. , Yunanistan 3. , Avusturya 4. , Afganistan 5. , İran ise 6. Sıradadır. Alaşehir ilçesinin 55 köy ve kasabasında bağcılık tarımı yapılmaktadır. Bağcılık ilçe çiftçilerinin en önemli gelir kaynağıdır. Türkiye'de üretilen çekirdeksiz kuru üzümün 1/3'ü ilçede üretilmektedir. İlçede çekirdeksiz üzüm bağlarının %60 'ı goble (yer sistem-alçak alan sistemi) sistemdedir. Goble sistem çekirdeksiz üzüm bağlarının 1 dekarında ortalama 150-300 kg arasında çekirdeksiz kuru üzüm alınmaktadır. Bu sistem eski bir tekniğe sahip olup olumsuz yanları çok fazladır (ilkbahar donları, verim azlığı vb.). İlçede bulunan bağların %40'ı ise telli sistem (yüksek sistem) çekirdeksiz üzüm bağıdır. Yeni tesis edilen bağların tamamı telli sistemdir. Bu sistemde dekar başına verim ortalama olarak 500-600 kg'dır. Dekar başına 900-1000 kg çekirdeksiz kuru üzüm alınabilen bağlar vardır. Bu sistemde üretim masrafları düşük, işçilik kolay, verim yüksektir. İlkbahar donlarından da zarar görmez. İlçede bulunan çoğu bağda, bağ evleri vardır. Bağcılık yapanlar özellikle ürün döneminde 2-3 ay süre ile bu evlerde konaklarlar. 10 gün içinde sürgünlerle büyüyen yapraklar toplanır. Zeytinyağı ve kıymalı yaprak sarmalar bu yapraklarla yapılır. Alaşehir'in yaprakları tüm Türkiye'de aranan ve sevilen yapraklardır. Bu yapraklardan yapılan sarmanın yeşil suyunun insanı rahatlatığı, sinirleri gevşettiği söylenir.

Alaşehir Manisa merkez ilçeleri haricinde Akhisar, Demirci ve Salihli'den sonra 4. en büyük yüz ölçümüne sahip ilçedir. Nüfus olarak da yine merkez ilçeler haricinde Akhisar, Turgutlu, Salihli ve Soma'dan sonra 5. Sırada yer almaktadır. Alaşehir ilçesinin toplam 1.015,26 km² alanı bulunmakta olup 2020 yılı nüfus sayımına göre toplam nüfusu 105.145'dir.

Tablo 17: Manisa İli 2020 Yılı Nüfus İstatistikleri

İlçe adı	Alan(göl dahil) km ²	Alan(göl hariç) km ²	İlçe Yüzölçümlerinin Manisa Yüzölçümüne Oranı(%)	Nüfus	İlçe Nüfuslarının Manisa nüfusuna oranı (%)	Nüfus yoğunluğu (km ² 'ye düşen kişi sayısı)göl hariç
Türkiye	783.562,38	769.603,74		83.614.362		
Manisa - il	13.228,50	13.096,26	100	1.450.616	-	-
Merkez	1.231,83	1.225,06	9,31	420.015	29	343
Şehzadeler	-	-	-	168.110	11,6	-
Yunus Emre	-	-	-	251.905	17,4	-
Ahmetli	297,59	297,59	2,25	16.614	1,1	56
Akhisar	1.706,98	1.706,98	12,9	174.850	12,1	102
Alaşehir	1.015,26	1.015,26	7,67	105.145	7,2	104
Demirci	1.473,06	1.452,76	11,14	39.258	2,7	27
Gölmarmara	288,34	274,98	2,18	15.335	1,1	56
Göğdes	947,44	947,44	7,16	27.363	1,9	29
Kırkağaç	549,4	549,4	4,15	38.245	2,6	70
Köprübaşı	318,23	294,11	2,41	12.958	0,9	44
Kula	918,41	917,04	6,94	44.035	3	48
Salihli	1.272,90	1.220,08	9,62	164.371	11,3	135
Sarıgöl	356,99	352,02	2,7	35.912	2,5	102
Saruhanlı	839,37	839,37	6,35	55.970	3,9	67
Selendi	700,97	700,97	5,3	19.728	1,4	28
Soma	838,87	830,34	6,34	110.935	7,6	134
Turgutlu	472,86	472,86	3,57	169.882	11,7	359

Kaynak: TÜİK 2020 Nüfus İstatistikleri

Manisa ili sosyal sigorta verilerine bakıldığında aktif sigortalı çalışanlar içerisinde en büyük payı özel sektör çalışanları yer almaktadır. Bunu bağıkurlular ve emekli sandığına tabi emekli ve çalışanlar takip etmektedir. Toplam tarım sigortalısı sayısı 24 699 olarak belirtilmiş olup il genelinde tarımla uğraşan kişi sayısı hakkında genel bir bilgi vermektedir.

Tablo 18: Manisa İli 2020 Yılı Sosyal Sigortalılara İlişkin Veriler

SSK (5510/4-a Kapsamındaki Sigortalılar)	
1. Sigortaya Tabi Toplam İşyeri Sayısı	27 774
a) Kamu İşyeri	849
b) Özel İşyeri	26 925
2. Toplam Aktif Sigortalı Sayısı	242 157
a) Kamu	20 967
b) Özel	221 190
3. Aktif Sigortalıların Cinsiyet Dağılımı	242 157
a) Kadın Sigortalı	74 101

b) Erkek Sigortalı	168 056
4. Toplam Pasif Sigortalı Sayısı	136 406
a) Malüllük Aylığı Alanlar	1 231
b) Yaşlılık Aylığı Alanlar	99 711
c) Dul ve Yetim Aylığı Alanlar	32 284
* Sürekli İşgöremezlik Geliri Alanlar	1 430
* Ölüm Geliri Alanlar	1 749
BAĞ-KUR (5510/4-b Kapsamındaki Sigortalılar)	
1. Toplam Aktif Sigortalı Sayısı	67 696
2. Toplam Pasif Sigortalı Sayısı	93 828
a) Yaşlılık Aylığı Alanlar	63 076
b) Malullük Aylığı Alanlar	657
c) Dul ve Yetim Aylığı Alanlar	30 096
3. Toplam Tarım Sigortalı Sayısı	24 699
EMEKLİ SANDIĞI (5510/4-c Kapsamındaki Sigortalılar)	
a- Toplam Aylık Alanlar	37 981
1- Toplam Pasif Sigortalı Sayısı	37 981
Emekli Aylığı Alanlar	26 620
Malullük Aylığı Alanlar	399
Vazife Malülü	224
Dul ve Yetim Aylığı Alanlar	9 619
Vatani Hizmet ve Madalya Aylığı Alanlar	1 119
b- İştirakçi (Emekli Sandığına Tabi Çalışanlar)	47 391

Kaynak: Manisa Sosyal Güvenlik İl Müdürlüğü 2020 Yılı Verileri

Manisa ilinde işgücü, istihdam ve işsizlik verilerine baktığımızda son 5 yılda özellikle genç işsizlik oranında artış meydana geldiği, işsizlik oranının benzer seviyelerde (%12-13) kaldığı ve tarım dışı işsizlik oranının %14 seviyelerinde olduğu görülmektedir.

Tablo 19: Manisa İli İşgücü, İstihdam ve İşsizlik Veriler

	İşgücü	İstihdam	İşsiz	İş Gücüne Katılma Oranı	İstihdam Oranı	İşsizlik Oranı	Tarım Dışı İşsizlik Oranı	Genç Nüfusta İşsizlik Oranı
2016	30 983	27 279	3 704	52,4	46,1	12	14,2	19,6
2017	32 063	28 913	3 150	53,2	48	9,8	11,7	20,8
2018	32 368	28 262	4 106	53,1	46,4	12,7	14,9	20,3
2019	32 549	28 080	4 469	53	45,7	13,7	16	25,4
2020	30 746	26 884	3 862	48,7	42,6	12,6	14,7	25,4

Kaynak: TÜİK 2020 Yılı Verileri

Manisa'da Ar-Ge faaliyetleri teknokentler ile Ar-Ge ve tasarım merkezleri aracılığı ile yürütülmektedir.

Manisa Teknokent

Manisa Teknokent, Teknoloji Geliştirme Bölge ilanının ardından, 2013 yılında Celal Bayar Üniversitesi öncülüğünde kurulan bilim parkı Manisa'nın Yunusemre ilçesinde bulunan Celal Bayar Üniversitesi Dr. İlhan Varank Yerleşkesi'nde 10 bin metrekare alanda kurulu bulunmakta olup 2013 itibarıyla çoğu yazılım alanında faaliyet gösteren firmalara hizmet vermektedir. Aralarında Vestel,

Vebigo gibi birçok özel kuruluşun da bulunduğu yaklaşık 86 farklı şirketin araştırma-geliştirme çalışmalarının yürütüldüğü Manisa Teknokent birbirine bağlı 5 blok, bodrum kat dahil 4 kattan oluşan alanda hizmet vermektedir.

Ar-Ge ve Tasarım Merkezleri

Şu an Manisa ilinde toplam 31 adet Ar-Ge Merkezi bulunmaktadır. Merkezlerin adları sektörleri ve belge tarihleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 20: Manisa'da Faaliyet Gösteren AR-GE Merkezleri

No	Ar-Ge Merkezinin Adı	Sektör	Belge Tarihi
1	Bosch Termoteknik Isıtma Ve Klima San. Tic. A.Ş.	İklimlendirme	29.12.2010
2	Çukurova Kimya Endüstrisi A.Ş.	Kimya	09.06.2017
3	Doğuş Vana Ve Döküm San. Tic. A.Ş.	Makine ve Teçhizat İmalatı	04.12.2017
4	Döktaş Dökümcülük Ticaret Ve Sanayi A.Ş.	Dökümcülük	11.09.2017
5	Emas Makina Sanayi A.Ş.	Makine ve Teçhizat İmalatı	16.06.2017
6	Franke Mutfak Ve Banyo Sistemleri Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	İklimlendirme	06.11.2019
7	Graniser Granit Seramik San. Ve Tic. A.Ş.	Seramik ve Refrakter	12.10.2017
8	İnci Gs Yuasa Akü San. Ve Tic. A.Ş.	Otomotiv Yan Sanayi	04.01.2016
9	İnter Abrasiv San Ve Tic A.Ş.	Madencilik	21.02.2018
10	İzmir Eğitim Sağlık Sanayi Yatırım A.Ş.	Kimya	05.10.2017
11	Klimasan A.Ş.	Dayanıklı Tüketim Malları	27.08.2014
12	Magma Mekatronik Makine Sanayi Ve Tic. A.Ş.	Makine ve Teçhizat İmalatı	17.04.2017
13	Maspo Enerji San. Ve Tic. A.Ş.	Enerji	07.10.2019
14	Matel Hammadde Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi Serel Seramik	Seramik ve Refrakter	29.03.2019
15	Mayteks Örne Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	Tekstil	05.10.2018
16	Meta Nikel Kobalt Madencilik Ve Sanayi A.Ş.	Madencilik	02.03.2018
17	MND İzolasyon ve Teknoloji Sanayi Ticaret Anonim Şirketi	Makine ve Teçhizat İmalatı	06.03.2020
18	Olgun Çelik Sanayi Ve Ticaret A.Ş.	Otomotiv Yan Sanayi	18.06.2010
19	Öztaş Sac Demir İnşaat Metal Mamulleri Makina Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	İmalat Sanayi	02.12.2019
20	Peker Yüzey Tasarımları Sanayi Ve Ticaret A.Ş.	İnşaat	17.04.2018
21	Pilenpak Ambalaj San. Ve Tic. A.Ş.	Ambalaj	26.11.2018
22	Standard Profil Ege Otomotiv San. Ve Tic. A.Ş.	Otomotiv Yan Sanayi	02.12.2016
23	Tırsan Kardan Sanayi Ve Ticaret A.Ş.	Otomotiv Yan Sanayi	25.04.2016
24	Toyo Matbaa Mürekkepleri San. Ve Tic. A.Ş.	Kimya	20.07.2017
25	Valf Sanayii A.Ş.	Makine ve Teçhizat İmalatı	16.12.2016
26	Valfsel Armatür Sanayi A.Ş.	Makine ve Teçhizat İmalatı	03.03.2017
27	Vestel Beyaz Eşya Sanayi Ve Ticaret A.Ş.	Dayanıklı Tüketim Malları	17.10.2008
28	Vestel Elektronik Sanayi Ve Ticaret A.Ş. Ideca Mcbü Teknokent	Elektronik	07.10.2019
29	Vestel Elektronik Sanayi Ve Ticaret A.Ş.(1)	Elektronik	13.10.2008
30	Vestel Elektronik Sanayi Ve Ticaret A.Ş.(2)	Elektronik	27.02.2009
31	Viessmann Manisa Isı Teknolojileri San. Ve Tic. Ltd. Şti.	İklimlendirme	26.02.2018

Kaynak: Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Ar-Ge Teşvikleri Genel Müdürlüğü 31.08.2021 Tarihli Verileri

Bunun dışında Manisa ilinde 5 adet tasarım merkezi bulunmaktadır. Merkezlerin adları sektörleri ve belge tarihleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 21: Manisa'da Faaliyet Gösteren Tasarım Merkezleri

No	Tasarım Merkezinin Adı	Sektör	Belge Tarihi
1	Dizayn Optimum Mühendislik Ltd. Şti.	Makine ve Teçhizat İmalatı	15.06.2017
2	Sargözoğlu Hidrolik Makine ve Kalıp Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Otomotiv Yan Sanayi	12.03.2018
3	Manisa Kardan Cemmer Otomotiv Makine Aksamı San. Ve Tic. A.Ş.	Otomotiv Yan sanayi	12.07.2018
4	Accell Bisiklet Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	İmalat Sanayi	06.12.2018
5	Ism Makine Elektrik Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	Dayanıklı Tüketim Malları	01.12.2020

Kaynak: Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Ar-Ge Teşvikleri Genel Müdürlüğü, 2021

3.2. Üretim Teknolojisi

Ülkemiz, asmanın gen merkezlerinden biri olmasının yanı sıra oldukça eski ve köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Üzümün çok çeşitli kullanım alanı yanında, Türkler asmanın yapraklarından da yararlanmayı düşünerek zekâ ve kültürlerinin yüksekliğini bir kez daha göstermiş ve yıllar boyu mutfaklarına yeni bir ürün katarak zenginleştirmişlerdir. Üretimi ve ihracatı giderek artış gösteren yemeklik asma yaprağı ürünü, hemen her yöremizde ve hanede üretilen, bilinen ve mutfaklarımızda severek yenilen sarma yemeğinin ana malzemesi olup başlıca geleneksel gıdalarımızdandır.

Taze asma yaprağı uzun süre dayanmadığından, diğer zamanlarda da sarma yaprağı ihtiyacının karşılanabilmesi için taze asma yaprağı değişik yöntemlerle işlenerek dayanıklı hale getirilmektedir.

Sarmalık Yaprığın Özellikleri:

Yemeklik olarak kullanılacak asma yapraklarında çeşit seçimi çok önemlidir Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik gibi özellikleri bakımından asma çeşitlerinin yaprakları farklı özellikler gösterir. Bu nedenle her çeşidin yaprakları sarma yapımında kullanılmamaktadır. Yaprakların ince, az tüylü ve mümkün olduğunca dilimsiz bütün şekilli olması işlenirken, kalın, tüylü ve fazla dilimli yapraklar tüketiciler tarafından beğenilmemektedir.

Yaprak Hasadı:

Diğer taraftan çeşit seçimi kadar yaprağın hasat edileceği zaman da önemlidir. Vejetasyon başlangıcında yapılan yaprak alma omcaların zayıflamasına, geç dönemde yapıldığında ise yemeklik kalitesinin düşük olmasına neden olmaktadır. Bazı araştırmacılar, yaptıkları çalışmalarda yaprak hasadının, yapraklar tam büyüklüklerinin 1/3'ü ile 2/3'ünü aldıkları dönemde yapılmasının uygun olacağını belirtmişlerdir. Bugün ülkemizde salamura asma yaprağı üretiminde en fazla tercih edilen ve bu konuda ön plana çıkan çeşitler; Ege bölgesinde Sultani Çekirdeksiz, Tokat yöresinde Narince ve Trakya yöresinde Yapıncak çeşididir. Alaşehir ilçesinde de sultani çekirdeksiz üzüm üretimi yapılmaktadır. Alaşehir'de yaprakların toplanarak tesise getirilmesi işlemi 20 Nisan – 20 Temmuz tarihleri arasında yapılacaktır.

Yıkama ve Ayıklama:

Hasat edilen yapraklar arasında, hastalık, zararlı, rüzgar ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış, şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş yapraklar varsa ayıklanır. Hasat edilen asma yaprakları toz, çöp, böcek ve ilaç kalıntıları vb. yabancı maddelerden arındırılmak üzere içilebilir nitelikte su ile yıkanır.

Yaprak Salamura Üretimi:

Halk arasında eskiden beri uygulanan ve yıkanan yaprakların doğrudan salamura (tuzlu su) içerisinde fermentasyona uğratılmasıdır. Bağdan toplanan yapraklar tesiste geldiğinde işçiler tek tek ürünleri yıkayıp ayıkladıktan sonra fermentasyon kaplarına yerleştireceklerdir. Bu yöntemle işlenecek yapraklar, %20 oranında deniz tuzu ve %0,5 oranında limon tuzu içeren salamura içerisinde toplam 80 gün boyunca fermentasyona uğratılacaktır. Fermentasyon bitiminde yapraklar vakum ambalajlama, cam veya plastik kavanoz yöntemleriyle paketlenip satışa sunulacaktır.

Şekil 2: Yaprak Salamura Tesisinde Yürütülen Faaliyetler



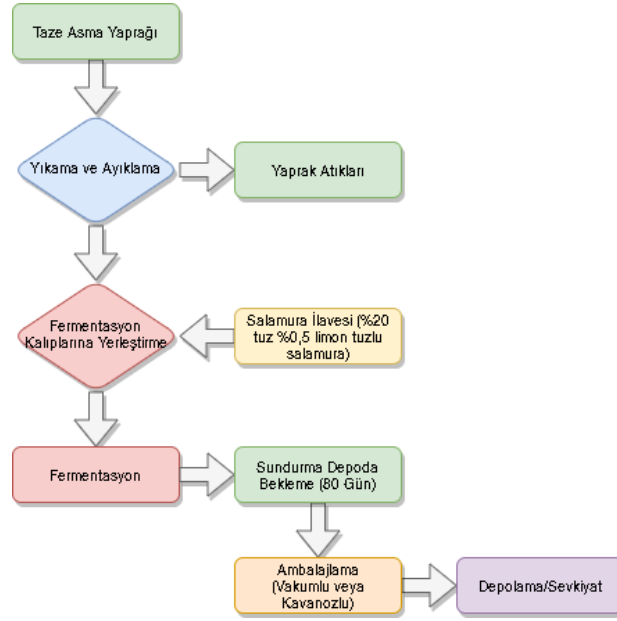
Şekil 3: Yaprak Salamura Tesisinde Gerekli Ana Makine Ekipmanlar



Etiketleme Makinesi



Vakumlama Makinesi

Şekil 4: Yaprak Salamura Üretim Akış Şeması**Tesis Büyüklüğü**

Tesiste 450 m² üretim alanı, 50m² idari alan, 200 m² kapalı depo ve 1.500 m² sundurma alanı öngörülmektedir.

Tesisin Kapasitesi

Tesiste yıllık 400 ton paketlenmiş ürün satılması hedeflenmektedir. 100 ton 0,5 kg ağırlığında vakumlu paket, 100 ton 1 kg ağırlığında cam kavanoz, 100 ton 2,5 kg ağırlığında plastik kavanoz ve 100 ton da 5 kg ağırlığında plastik kavanoz içerisinde salamura yaprak satışı yapılması planlanmaktadır. Dolayısıyla tam kapasitede 200.000 adet 0,5 kg vakumlu paket, 100.000 adet 1 kg cam kavanoz, 40.000 adet 2,5 kg plastik kavanoz ve 20.000 adet 5 kg plastik kavanozlu ürün satılması planlanmaktadır.

Gerekli Ana Makine Ekipmanlar

Tesiste üretim büyük oranda insan gücü ile yapılacaktır. Bu işler için gerekli ana makine ekipman olarak etiketleme ve barkod makinesi ile vakum makinesi kullanılacaktır.

Gerekli Yardımcı Makine ve Ekipmanlar

Tesiste vakum makinesinin ihtiyacı olan basınçlı havayı elde edebilme için 6 bar 25 litre kapasiteli kompresör alınacaktır. Bunun dışında taşıma işlerinde kullanmak üzere 4 adet transpalet, sıcak su ihtiyacı için kazan alınacaktır.

Varil İhtiyacı Hesabı

Salamura işlemi için 220 litrelik variller kullanılacaktır. Tek seferde maksimum 50 kg aralığında yaprak bu varillere basılabilir. Dolum işleminden 3 günden sonra iki varil birleştirilerek tek varilde 100 kg'lık yaprak olacak şekilde bekletilmektedir. Dolayısıyla ilk dolumda 50 kg yaprak ve 170 kg salamura konulmaktadır. Tesisin tam kapasitede yıllık 400 ton ürün için 250 ton yaprak ihtiyacı olduğundan yıllık 5000 varil salamura dolumu yapılacaktır. Ancak 3 gün içerisinde yapraklar salamurayı içine çektiği için yumuşamakta ve varillerde boşluk oluşmaktadır. Kullanılan varil sayısını düşürebilmek için ilk 3 günden sonra varillerde birleştirilme yapılmaktadır. Varillerdeki bu birleştirme sayesinde daha az varil ihtiyacı oluşmaktadır. Bu nedenle toplam 3.000 adet varilin bu kapasite için yeterli olacağı hesaplanmıştır.

Salamura Deposu İhtiyacı Hesabı

Bir varilde 170 kg salamura dolumu yapılacağından yıllık 5.000 varil dolumu için 850.000 kg salamura ihtiyacı olacaktır. Salamura birkaç günlük ihtiyacı karşılayacak kadar hazırlanacaktır. Bittiğinde tekrar mevcut depolar doldurulacaktır. Buna göre günde her biri 10 tonluk su depoları kullanılacak olup toplam 12 adet su deposu ihtiyacı olacaktır.

3.3. İnsan Kaynakları

Alaşehir nüfusu 2020 yılına göre 105.145 olup nüfus yoğunluğu 105,78 kişi/km²'dir. Bu nüfus, 53.683 erkek ve 51.462 kadından oluşmaktadır. Yüzde olarak ise: %51,06 erkek, %48,94 kadındır. Nüfusun %18'i yaşlı, %34'ü genç ve %48'i orta yaşlıdır.

Tablo 22: 2016-2020 Yılları Yaş Aralığı ve Cinsiyet Açısından Alaşehir Nüfus İstatistikleri

Yaş Aralığı	Cinsiyet	2016	2017	2018	2019	2020	Ortalama
0-4	Erkek	3.707	3.594	3.531	3.401	3.261	3.499
	Kadın	3.481	3.444	3.434	3.291	3.240	3.378
5-9	Erkek	3.609	3.630	3.574	3.697	3.742	3.650
	Kadın	3.534	3.519	3.513	3.566	3.617	3.550
10-14	Erkek	3.582	3.639	3.756	3.718	3.734	3.686
	Kadın	3.309	3.449	3.572	3.597	3.588	3.503
15-19	Erkek	3.845	3.729	3.580	3.526	3.548	3.646
	Kadın	3.507	3.367	3.224	3.099	3.289	3.297
20-24	Erkek	3.631	4.565	5.789	5.056	4.774	4.763
	Kadın	3.070	3.070	3.100	3.114	3.306	3.132
25-29	Erkek	3.424	3.462	3.366	3.870	4.057	3.636
	Kadın	3.255	3.113	3.110	3.105	3.074	3.131
30-34	Erkek	3.758	3.744	3.710	3.705	3.597	3.703
	Kadın	3.723	3.727	3.647	3.550	3.480	3.625
35-39	Erkek	4.050	4.022	3.981	4.019	3.882	3.991
	Kadın	3.817	3.812	3.821	3.907	3.899	3.851
40-44	Erkek	3.726	3.739	3.846	3.868	3.984	3.833
	Kadın	3.440	3.517	3.580	3.567	3.672	3.555
45-49	Erkek	3.578	3.698	3.714	3.625	3.617	3.646
	Kadın	3.470	3.514	3.541	3.499	3.453	3.495
50-54	Erkek	3.674	3.526	3.489	3.490	3.515	3.539
	Kadın	3.527	3.489	3.490	3.468	3.470	3.489
55-59	Erkek	3.037	3.298	3.487	3.504	3.494	3.364
	Kadın	2.908	3.069	3.232	3.318	3.381	3.182
60-64	Erkek	2.745	2.721	2.747	2.840	2.777	2.766
	Kadın	2.813	2.763	2.821	2.894	2.799	2.818
65-69	Erkek	1.822	1.934	2.045	2.106	2.340	2.049
	Kadın	2.054	2.177	2.221	2.310	2.553	2.263
70-74	Erkek	1.210	1.260	1.322	1.460	1.491	1.349
	Kadın	1.543	1.602	1.725	1.828	1.889	1.717
75-79	Erkek	906	918	908	906	918	911
	Kadın	1.207	1.191	1.161	1.174	1.187	1.184
80-84	Erkek	642	613	588	603	589	607
	Kadın	886	896	873	891	881	885
85-89	Erkek	221	264	321	306	279	278
	Kadın	408	448	470	499	514	468
90+	Erkek	60	69	70	79	84	72
	Kadın	134	139	148	166	170	151
Toplam	Erkek	51.227	52.425	53.824	53.779	53.683	52.988
	Kadın	50.086	50.306	50.683	50.843	51.462	50.676
Toplam Nüfus		101.313	102.731	104.507	104.622	105.145	103.664

Kaynak: TÜİK 2020 Yılı Verileri

Tablo 23: 2016-2020 Yılları Manisa İli Eğitim Durumuna Nüfus İstatistikleri (15 Yaş ve Üzeri)

		2016	2017	2018	2019	2020
Toplam	Toplam	1.104.358	1.116.800	1.130.232	1.140.693	1.151.896
	Erkek	550.244	557.688	566.063	571.018	575.376
	Kadın	554.114	559.112	564.169	569.675	576.520
Okuma yazma bilmeyen	Toplam	32.458	30.630	28.683	26.583	24.787
	Erkek	5.133	4.768	4.325	3.854	3.498
	Kadın	27.325	25.862	24.358	22.729	21.289
Okuma yazma bilen fakat bir okul bitirmeyen	Toplam	62.186	59.330	55.229	51.982	49.261
	Erkek	17.769	16.687	14.821	13.541	12.449
	Kadın	44.417	42.643	40.408	38.441	36.812
İlkokul mezunu	Toplam	372.460	368.574	341.013	330.581	323.574
	Erkek	164.038	161.440	147.391	142.077	137.858
	Kadın	208.422	207.134	193.622	188.504	185.716
İlköğretim mezunu	Toplam	162.921	167.001	174.274	119.783	116.986
	Erkek	94.705	96.518	99.572	68.477	66.864
	Kadın	68.216	70.483	74.702	51.306	50.122
Ortaokul veya dengi mezunu	Toplam	123.893	127.401	141.023	204.194	209.143
	Erkek	70.394	72.308	79.505	113.884	116.271
	Kadın	53.499	55.093	61.518	90.310	92.872
Lise veya dengi mezunu	Toplam	212.004	215.407	231.288	239.270	249.634
	Erkek	120.516	123.087	132.405	136.251	141.556
	Kadın	91.488	92.320	98.883	103.019	108.078
Yüksekokul veya fakülte mezunu	Toplam	128.698	135.848	144.733	152.972	162.379
	Erkek	72.106	75.714	80.056	84.251	87.851
	Kadın	56.592	60.134	64.677	68.721	74.528
Yüksek lisans mezunu	Toplam	6.064	8.560	9.720	10.864	11.315
	Erkek	3.571	4.936	5.660	6.277	6.498
	Kadın	2.493	3.624	4.060	4.587	4.817
Doktora mezunu	Toplam	1.373	1.654	1.694	1.723	1.800
	Erkek	870	1.056	1.078	1.073	1.102
	Kadın	503	598	616	650	698
Bilinmeyen	Toplam	2.301	2.395	2.575	2.741	3.017
	Erkek	1.142	1.174	1.250	1.333	1.429
	Kadın	1.159	1.221	1.325	1.408	1.588
Lise veya dengi mezunu oranı (%)	Toplam	19,24%	19,33%	20,51%	21,03%	21,73%
	Erkek	21,95%	22,12%	23,44%	23,92%	24,66%
	Kadın	16,55%	16,55%	17,57%	18,13%	18,80%
Yüksekokul veya fakülte mezunu oranı (%)	Toplam	11,68%	12,19%	12,83%	13,44%	14,13%
	Erkek	13,13%	13,61%	14,17%	14,79%	15,31%
	Kadın	10,23%	10,78%	11,49%	12,09%	12,96%

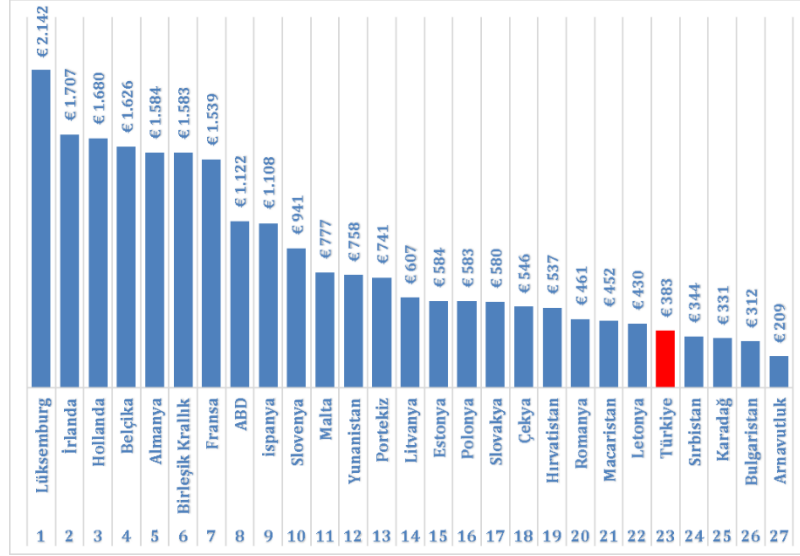
Kaynak: TÜİK 2020 Yılı Verileri

Yukarıda verilen nüfus ve eğitim istatistiklerine göre çalışma çağındaki (15-65 yaş arası) nüfus son 5 yıl ortalamasına göre 70.462 kişidir. Yani Alaşehir nüfusunun yaklaşık %70'i çalışma çağındadır.

Bu durum bölgede istihdam açısından önemli bir nüfus potansiyelinin olduğunu göstermektedir. Alaşehir'de genç nüfus (15-24 yaş arası) son 5 yıl ortalamasına göre 14.838 kişi olup çalışma çağındaki kişi sayısına oranı %21 olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye'de 2021 yılında geçerli olacak asgari ücret brüt 3 bin 577 lira 50 kuruş (~383€) , net 2 bin 825 lira 90 kuruş olarak belirlenmiştir. Şekil 5'da verilen grafikte AB ülkeleri ve ABD'de uygulanan asgari ücretlerin karşılaştırması verilmiştir. Buna göre Türkiye 383 € brüt asgari ücretle 27 ülke arasında 23. sırada yer almaktadır.

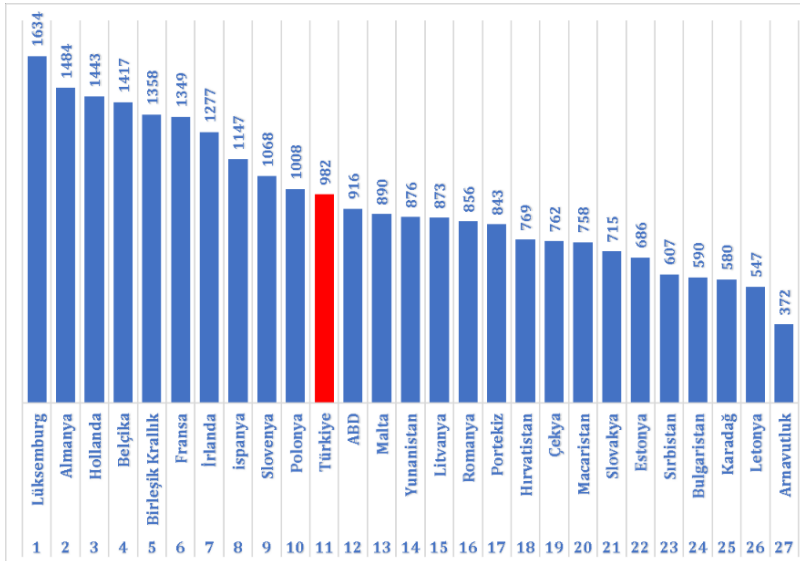
Şekil 5: Brüt Asgari Ücretlerin Karşılaştırılması (Aralık,2020)



Kaynak: Eurostats 2020 Yılı Verileri

Türkiye'deki asgari ücret Euro bazında Avrupa ülkeleriyle kıyaslandığında düşük kalmasına rağmen asgari ücretin satın alım gücüne bakıldığında ise Türkiye 26 Avrupa ülkesi ve ABD arasında 11. sırada yer almaktadır. Türkiye asgari ücretin satın alma gücünde ABD ve 15 Avrupa

Şekil 6: Brüt Asgari Ücretlerinin Alım Gücü Karşılaştırılması (Haziran, 2020)

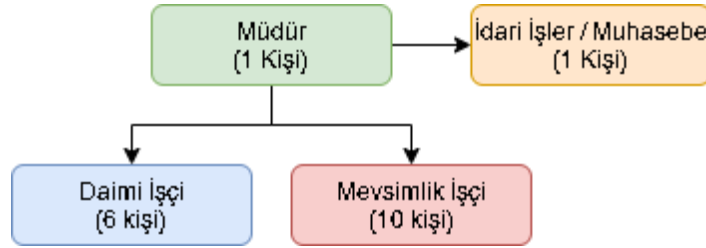


Kaynak: Eurostats 2020 Verileri

Tesiste Uygulanacak İnsan Kaynakları Organizasyonu

Tesiste 1 müdür, 1 idari işler ve muhasebe sorumlusu ve 6 daimi işçi çalışacak olup hasat döneminde (yaklaşık 4 ay) tesise getirilecek olan yaprakları yıkama ve salamura yapma işinde mevsimlik işçi olarak 10 personel istihdam edilecektir. Aşağıda planlanan insan kaynakları yapısına ait organizasyon şeması verilmiştir. Şirketin satış ve pazarlama faaliyetleri şirket müdürü tarafından yürütüleceğinden satış ve pazarlama için ekstra personel öngörülmemiştir.

Şekil 7: Tesisin Organizasyon Şeması



Tablo 24 Tesiste Birim Bazında Çalışacak Personel Sayısı ve Brüt Ücretleri

Birim ve Görev	Personel Sayısı	Brüt Ücret (TL)
Müdür	1	6.000
İdari İşler ve Muhasebe	1	5.000
Daimi İşçi	6	4.250
Mevsimlik İşçi (4 aylık)	10	4.250

4. FİNANSAL ANALİZ

Finansal hesaplamalarda 01.09.2021 tarihli Merkez Bankası Döviz Kurları esas alınmıştır. Toplam yatırım tutarının %50'sinin %15 faiz oranlı banka kredisi ile finanse edileceği kabul edilmiştir.

1 \$ = 8,2782 TL

1 € = 9,8087 TL

4.1. Sabit Yatırım Tutarı

1- Arsa Gideri

Alaşehir Kaymakamlığınca bu yatırımın ilçede hayata geçirilmesi durumunda arazi tahsisi yapılabileceği belirtilmiştir. Ancak proje maliyetinin daha doğru hesaplanabilmesi için gerekli olan arsanın satın alınacağı kabul edilmiştir. Benzer kapasitedeki tesisler de göz önünde bulundurularak tesis binası (700 m²), sundurma (1.500 m²) ve açık depolama alanı için toplam 3 dönümlük arazinin yeterli olacağı düşünülmüştür. Yapılan piyasa araştırmasının göre bölgede sanayi parsellerinin satış fiyatı ortalama 200 TL/m² olup toplam 600.000,00 TL arsa gideri öngörülmüştür.

2- Etüt Proje Giderleri

Zemin etüdü, mimari, elektrik, mekanik ve peyzaj işlerine yönelik proje bedeli olarak 20.000,00 TL gider öngörülmüştür.

3- Teknik Yardım ve Lisans

Bu proje kapsamında teknik yardım ve lisans gideri öngörülmemiştir.

4- İnşaat Giderleri

Tesisin 450 m² üretim alanı, 50m² idari alanı, 200 m² kapalı depo alanı ve 1.500 m² sundurma alanı olacaktır. İnşaat gideri hesaplamaları aşağıdaki tabloda verilmiştir. Hesaplamalarda Mimarlık ve Mühendislik Hizmet Bedellerinin Hesabında Kullanılacak 2021 Yılı Yapı Yaklaşık Birim Maliyetleri Hakkında Tebliğden faydalanılmıştır.

Tablo 25: Toplam İnşaat Tutarı (TL)

Birim	Alan (m ²)	Yapı Sınıfı	Birim Fiyat (TL/m ²)	Toplam Fiyat (TL)
Üretim Alanı	450	II. Sınıf B Grubu Yapı	940,00	423.000,00
İdari Alan	50	II. Sınıf B Grubu Yapı	940,00	47.000,00
Kapalı Depo	200	I. Sınıf B Grubu Yapı	390,00	78.000,00
Sundurma	1.500	I. Sınıf A Grubu Yapı	255,00	382.500,00
Bina Toplam Tutarı				930.500,00
Çevre Düzenlemesi, Su Kuyusu Açılması vb. Harcamalar				69.500,00
Toplam İnşaat Tutarı				1.000.000,00

5- Makine ve Ekipman Giderleri

Yapılan piyasa araştırması ile elde edilen makine ve ekipmanların maliyetleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Tüm fiyatlar KDV hariçtir.

Tablo 26: Toplam Makine Teçhizat Tutarı (TL)

Ürün Adı	Adet	Birim Fiyatı (TL)	Toplam Tutarı (TL)
TOPLAM MAKİNE VE EKİPMAN GİDERİ			1.175.000,00
ANA MAKİNE EKİPMANLAR			215.600,00
Vac 80-Y Yatay Çift Hazne Vakum Paketleme Makinesi	1	58.800,00	58.800,00
Otomatik Tek Yönlü Yuvarlak Etiketleme Ve Sarma Makinası	1	102.900,00	102.900,00
Otomatik Bitmiş Ürün Toplama Tepsisi Ø 900 Mm	1	19.600,00	19.600,00
Kapak üstü İngjet Yazıcı Videojet marka	1	34.300,00	34.300,00
YARDIMCI MAKİNE EKİPMANLAR			62.500,00
6 Bar 25 Lt Kompresör	1	2.500,00	2.500,00
2,5 Tonluk Transpalet	4	2.500,00	10.000,00
Sıcak Su Kazanı	1	50.000,00	50.000,00
DİĞER EKİPMANLAR			896.900,00
220 Litre Plastik Varil	3.000	200,00	600.000,00
10 Tonluk Su Deposu	12	16.000,00	192.000,00
Tahta Palet	1.000	100,00	100.000,00
Diğer	Mht.	Mht.	4.900,00

6- Navlun Sigorta

Navlun sigorta gideri için toplam 20.000,00 TL gider öngörülmüştür.

7- İthalat ve Gümrükleme

Ürünler yurt içinden temin edileceği için ithalat ve gümrükleme gideri öngörülmemiştir.

8- Montaj

Montaj için toplam 20.000,00 TL gider öngörülmüştür.

9- Taşıt ve Demirbaşlar

Tesis için ihtiyaç duyulan taşıtlar kiralama yolu ile temin edilecek olup işletme dönemi genel yönetim giderleri başlığı içerisinde gösterilecektir. Ofisler için demirbaş olarak 20.000,00 TL gider öngörülmüştür.

10- İşletmeye Alma

Tesisin tam kapasitede faaliyete geçmeden önce 1 aylık eğitim ve deneme süresi olacaktır. Bu dönemdeki harcamalar (işçilik, hammadde, enerji vb.) için 1 aylık işletme gideri kadar işletmeye alma gideri öngörülmüştür. Yıllık işletme giderinin bir aylık tutarı yaklaşık olarak 20.000,00 TL olup bu rakam işletmeye alma gideri olarak öngörülmüştür.

11- Genel Giderler

Yatırım dönemindeki genel giderler için 25.000,00 TL öngörülmüştür.

12- Beklenemeyecek Giderler

Yatırım dönemindeki fiyat dalgalanmaları vb. yaşanabilecek olumsuzluklardan ötürü meydana gelebilecek beklenemeyecek giderler için 25.000,00 TL öngörülmüştür.

13- Toplam Yatırım Tutarı**Tablo 27: Toplam Yatırım Tutarı Tablosu (TL)**

No	Gider Kalemi	Tutar (TL)
1.	Arsa	600.000,00
2.	Etüt Proje	20.000,00
3.	Teknik Yardım ve Lisans	-
4.	İnşaat	1.000.000,00
5.	Makine Teçhizat	1.175.000,00
6.	Navlun Sigorta	20.000,00
7.	İthalat Gümrükleme	-
8.	Montaj	20.000,00
9.	Taşıt ve Demirbaşlar	20.000,00
10.	İşletmeye Alma	20.000,00
11.	Genel Giderler	25.000,00
12.	Beklenemeyecek Giderler	25.000,00
Toplam Yatırım Tutarı (TL)		2.925.000,00

4.2. Yatırımın Geri Dönüş Süresi**4.2.1. Tam Kapasitede İşletme Giderleri****1- Hammadde ve Yardımcı Madde Giderleri****Yıllık Yaprak İhtiyacı Hesabı**

Vakumlu satılacak ürünlerde sadece yaprak, kavanoz içerisinde satışı yapılacak ürünlerde ise ağırlığının %50'sinin yaprak, %50'sinin salamura olacağı kabulü ile yıllık vakumlu satışı yapılacak yaprak için 100 ton, kavanozlu satışı yapılacak ürünler için ise 150 ton olmak üzere yıllık 250 ton yaprak ihtiyacı olacağı hesaplanmıştır. Gelen yapraklardan hasarlı ve kullanılamaz durumda olanların olabileceği de düşünülerek yıllık yaprak ihtiyacı olarak 260 ton alınmıştır.

Salamura İhtiyacı Hesabı

Yıllık 250 ton yaprak için ilk dolumda her biri 50 kg yaprak alan 220 litrelik varillerden toplam 5.000 adet dolum yapılacaktır. Bir varilde 170 kg salamura olacağı için yıllık toplam 850 ton salamuraya ihtiyaç olacaktır. Salamuranın %20'sinin tuz olduğu kabulü ile yıllık 170 ton tuz ve %0,5 oranında kullanılacak limon tuzu için 4.250 kg limon tuzu ihtiyacı olacaktır. Kavanozlu satışı yapılacak olan ürünler için gerekli salamura toplam 150 ton fermentasyon sürecinde kullanılan sulardan faydalanılacağı için ekstra salamura üretilmeyecektir.

Diğer İhtiyaçlar

Yıllık üretim miktarları baz alındığında aşağıdaki yardımcı malzeme giderleri oluşacaktır.

- 200.000 adet 0,5 kg'lık vakumlu poşet (0,5 kg)
- 100.000 adet 1 kg'lık cam kavanoz
- 40.000 adet 2,5 kg'lık plastik kavanoz
- 20.000 adet 5 kg'lık plastik kavanoz
- 40.000 adet karton kutu
- 160.000 adet etiket

Tablo 28: Yıllık Hammadde ve Yardımcı Madde Giderleri (TL)

Hammadde	Miktar	Birim	Birim Fiyat (TL)	Toplam Fiyat (TL)
Asma Yaprağı	260.000	kg	5,00	1.300.000,00
Tuz	170	Ton	500,00	85.000,00
Limon Tuzu	4.250	Kg	20,00	85.000,00
Vakumlu Poşet	200.000	Adet	1,00	200.000,00
1 kg'lık Cam Kavanoz	100.000	Adet	2,00	200.000,00
2,5 kg'lık Plastik Kavanoz	40.000	Adet	3,00	120.000,00
5 kg'lık Plastik Kavanoz	20.000	Adet	5,00	100.000,00
Karton Kutu	40.000	Adet	10,00	400.000,00
Etiket	160.000	Adet	0,50	80.000,00
Toplam				2.570.000,00

2- Elektrik, Yakıt ve Su Giderleri**Elektrik**

Tesisin kurulu gücü (kuyu pompası, etiketleme makinesi, vakum makinesi, ışıklandırma vd.) 15 kW olup günde 8 saat 300 gün üzerinden 36.000 kW's elektrik tüketimi hesaplanmıştır. Elektrik birim fiyatı 1,2 TL/kW's olarak alınmış olup yıllık 43.200 TL elektrik gideri öngörülmüştür.

Yakıt

Tesise günlük işleme kapasitesinin üzerinde yaprak gelmesi durumunda bozulmanın önlenmesi amacıyla yaprakların sıcak suyla haşlanması suretiyle sıcak üretim de gerçekleştirilebilecektir. Sıcak su temini için katı yakıtlı kazan kullanılacak olup yıllık 10.000 TL yakıt gideri öngörülmüştür.

Su

Tesiste su tüketimi için kuyu suyu kullanılacak olup gider öngörülmemiştir. Proje Alaşehir Kaymakamlığı tarafından desteklendiği için kuyu açılması ile ilgili mevzuat konusunda sıkıntı yaşanılmayacaktır. Alaşehir bölgesinde sondaj faaliyeti yürüten firmalarla yaptığımız görüşmede özellikle sanayi parsellerinde su kuyusu açılmasıyla alakalı problem olmadığı belirtilmiştir.

Tablo 29: Elektrik, Yakıt ve Su Giderleri (TL)

Hammadde	Miktar	Birim	Birim Fiyat (TL)	Toplam Fiyat (TL)
Elektrik	36.000	kW's	1,20	43.200,00
Yakıt				10.000,00
Su				-

3- İşçilik ve Personel Gideri

Tesiste müdür, idari işler ve muhasebe sorumlusu ile 6 daimi işçi çalışacaktır. Hasat döneminde ise yaklaşık 4 ay süre ile 10 işçi daha istihdam edilecektir. Satış ve pazarlama faaliyetleri tesis müdürü tarafından yürütüleceğinden bu konularda istihdam öngörülmemiştir.

Tablo 30: İşçilik ve Personel Gideri (TL)

Birim ve Görev	Personel Sayısı	Brüt Ücret (TL)	Yıllık Toplam Brüt Ücret (TL)
Müdür	1	6.000	72.000,00
İdari İşler ve Muhasebe	1	5.000	60.000,00
Daimi İşçi	6	4.250	306.000,00
Mevsimlik İşçi (4 aylık)	10	4.250	170.000,00
TOPLAM	18		608.000,00

4- Bakım Onarım, Genel ve Öngörülme Giderler

İnşaat ve makine teçhizatın bakım onarım işleri için yıllık 20.000,00 TL, genel giderler için olarak 20.000,00 TL, öngörülme gider olarak da 20.000,00 TL gider konulmuştur.

5- Tam Kapasitede Toplam İşletme Giderleri

Tablo 31: Tam Kapasitede İşletme Giderleri Tablosu (TL)

Gider Kalemleri	Tam Kapasite	Değişken (%80)	Sabit (%20)
1. Hammadde ve Yardımcı Madde	2.570.000,00	2.570.000,00	-
2. Elektrik	43.200,00	34.560,00	8.640,00
3. Yakıt	10.000,00	8.000,00	2.000,00
4. Su	-	-	-
5. İşçilik ve Personel	608.000,00	486.400,00	121.600,00
6. Bakım-Onarım	20.000,00	16.000,00	4.000,00
7. Genel Yönetim Giderleri	20.000,00	16.000,00	4.000,00
8. Öngörülme Giderler	20.000,00	16.000,00	4.000,00
TOPLAM	3.291.200,00	3.146.960,00	144.240,00

4.2.2. Tam Kapasitede İşletme Gelirleri

Tablo 32: Tam Kapasitede İşletme Gelirleri Tablosu (TL)

Gelir Kalemi	Miktar	Birim	Fiyat	Birim	Toplam Gelir (TL)
0,5 kg Vakumlu Paketli Ürün	200.000	Adet	10,00	TL/Adet	2.000.000,00
1 kg Cam Kavanoz Ürün	100.000	Adet	15,00	TL/Adet	1.500.000,00
2,5 kg Plastik Kavanoz Ürün	40.000	Adet	20,00	TL/Adet	800.000,00
5 kg Plastik Kavanoz Ürün	20.000	Adet	40,00	TL/Adet	800.000,00
Toplam					5.100.000,00

4.2.3. Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı

İşletme sermayesi, bir ticari işletmenin faaliyetine başlayabilmesi ve faaliyetlerini sürdürebilmesi için kullanılan, kısa sürede paraya dönüşme özelliğine sahip varlıklar ve bu amaçla yapılan harcamalardır. Bir tesisin sürdürülebilir olması için nakit para (hazır değerler), hammadde ve yardımcı madde stokları, alacaklar ve kısa vadeli borçların karşılığı olan miktarda işletme sermayesinin olması gerekmektedir. Bu bilgiler ışığında Tablo 33 oluşturulmuştur.

Tablo 33: Tam Kapasitede İşletme Sermayesi Tablosu (TL)

Kalemler	Tutar (TL)
1. Hazır Değerler (Yaklaşık 1 aylık gider)	500.000,00
2- Hammadde Stoku (Yaklaşık 2 aylık hammadde)	450.000,00
3. Mamul Stoku (Yaklaşık 1 aylık mamul)	400.000,00
4. Alacaklar (Yaklaşık 1 aylık alacak)	400.000,00
5. Kısa Vadeli Borçlar (Yaklaşık 1 Aylık Borç)	240.000,00
6. İşletme Sermayesi (1+2+3+4-5)	1.510.000,00

4.2.4. Toplam Yatırım Tutarı

Tesisin sabit yatırım tutarı 2.925.000,00 TL olarak, tam kapasitede işletme sermayesi yatırımı da 1.510.000,00 TL olarak hesaplanmıştır. Ekonomik kapasite kullanım oranı ilk yıl için %50 olarak belirlenmiş olduğundan ilk yıl için işletme sermayesi yatırımı 755.000,00 TL, toplam yatırım tutarı da 3.680.000 TL olarak hesaplanmıştır.

Tablo 34: Toplam Yatırım Tutarı Tablosu (TL)

Yatırım Kalemi	Tutar (TL)
Sabit Yatırım Tutarı	2.925.000,00
İşletme Sermayesi Tutarı	775.000,00
Toplam Yatırım Tutarı	3.680.000,00

4.2.5. Amortisman Hesabı

Yıllık amortisman hesabında inşaat için %2, makine ekipman için %10 alınarak hesaplama yapılmıştır.

Tablo 35: Amortisman Hesabı Tablosu (TL)

Amortisman Tabi Sabit Kıymet	Sabit Kıymet Gider T. (TL)	Amortisman Oranı %	Yıllık Amortisman Miktarı (TL)
İnşaat	1.000.000,00	2%	20.000,00
Makine Ekipman	1.175.000,00	10%	117.500,00
TOPLAM			137.500,00

4.2.6. Finansal Tablolar

Ekonomik kapasite kullanım oranı ilk yıl %50, ikinci yıl %60, üçüncü yıl %65, dördüncü yıl %70 ve beşinci yıl %75 olarak gerçekleşeceği kabul edilmiş olup 5. yıldan sonra %75'de sabit kalacağı kabul edilmiştir. Bunun dışında yatırımın %50 öz kaynak %50 yabancı kaynak (%15 faiz oranı) ile finanse edileceği kabul edilmiş gelir vergisi ortalama olarak %20, net bugünkü değer hesabında iskonto oranı %10 alınmıştır. Buna göre finansal tablolar aşağıdaki gibi hazırlanmıştır.

Tablo 36: Yıllara Göre İşletme Giderleri Tablosu (TL)

Gider Kalemleri	Tam Kapasite	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl ve Sonrası
Kapasite=		50%	60%	65%	70%	75%
1. Hammadde ve Yardımcı Madde	2.570.000,00	1.285.000,00	1.542.000,00	1.670.500,00	1.799.000,00	1.927.500,00
2. Elektrik	43.200,00	25.920,00	29.376,00	31.104,00	32.832,00	34.560,00
3. Yakıt	10.000,00	6.000,00	6.800,00	7.200,00	7.600,00	8.000,00
4. Su	-	-	-	-	-	-
5. İşçilik ve Personel	608.000,00	364.800,00	413.440,00	437.760,00	462.080,00	486.400,00
6. Bakım-Onarım	20.000,00	12.000,00	13.600,00	14.400,00	15.200,00	16.000,00
7. Genel Yönetim Giderleri	20.000,00	12.000,00	13.600,00	14.400,00	15.200,00	16.000,00
8. Öngörülme-yen Giderler	20.000,00	12.000,00	13.600,00	14.400,00	15.200,00	16.000,00
TOPLAM	3.291.200,00	1.717.720,00	2.032.416,00	2.189.764,00	2.347.112,00	2.504.460,00

Tablo 37: Yıllara Göre İşletme Gelirleri Tablosu (TL)

Gelir Kalemleri	Tam Kapasite	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl ve Sonrası
Kapasite=		50%	60%	65%	70%	75%
A- Satış Miktarı						
0,5 kg Vakumlu Paketli Ürün	200.000,00	100.000,00	120.000,00	130.000,00	140.000,00	150.000,00
1 kg Cam Kavanoz Ürün	100.000,00	50.000,00	60.000,00	65.000,00	70.000,00	75.000,00
2,5 kg Plastik Kavanoz Ürün	40.000,00	20.000,00	24.000,00	26.000,00	28.000,00	30.000,00
5 kg Plastik Kavanoz Ürün	20.000,00	10.000,00	12.000,00	13.000,00	14.000,00	15.000,00
B- Satış Fiyatı						
0,5 kg Vakumlu Paketli Ürün	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
1 kg Cam Kavanoz Ürün	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
2,5 kg Plastik Kavanoz Ürün	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00
5 kg Plastik Kavanoz Ürün	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
C- Satış Geliri (Ciro) (AxB)						
0,5 kg Vakumlu Paketli Ürün	2.000.000,00	1.000.000,00	1.200.000,00	1.300.000,00	1.400.000,00	1.500.000,00
1 kg Cam Kavanoz Ürün	1.500.000,00	750.000,00	900.000,00	975.000,00	1.050.000,00	1.125.000,00
2,5 kg Plastik Kavanoz Ürün	800.000,00	400.000,00	480.000,00	520.000,00	560.000,00	600.000,00
5 kg Plastik Kavanoz Ürün	800.000,00	400.000,00	480.000,00	520.000,00	560.000,00	600.000,00
Toplam Satış Geliri (Ciro)	5.100.000,00	2.550.000,00	3.060.000,00	3.315.000,00	3.570.000,00	3.825.000,00

Tablo 38: Finansal Hesaplamalar Sonuç Tablosu

İskonto Oranı	10%
Net Bugünkü Değer	2.155.711,02 TL
Geri Ödeme Süresi	4 Yıl 3 Ay
İç Verimlilik Oranı (IRR)	21,7 %
Fayda / Masraf Oranı	1,76
Yatırımın Karlılığı	19%
Cari Oran	3,96
Likidite Oranı	2,08
KKO Oranlı Başabaş Noktası	14%

Tablo 39: Yıllara Göre Gelir, Gider ve Nakit Akış Tablosu (İlk 5 Yıl) (TL)

YATIRIM DÖNEMİ		1.- 5. YILLAR ARASI NAKİT AKIŞI				
I. Toplam Yatırım Tutarı	3.680.000,00					
1. Sabit Yatırım	2.925.000,00					
2. İşletme Sermayesi	755.000,00					
II. Öz kaynaklar (%50)	1.840.000,00					
III. Krediler (%50)	1.840.000,00					
İŞLETME DÖNEMİ GELİR GİDER VE NAKİT AKIM TABLOSU						
Yıllar	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	
Kapasite Kullanım Oranı >>	50%	60%	65%	70%	75%	
IV. İşletme Gelirleri	2.550.000,00	3.060.000,00	3.315.000,00	3.570.000,00	3.825.000,00	
1.Satışlardan Elde Edilen Gelir	2.550.000,00	3.060.000,00	3.315.000,00	3.570.000,00	3.825.000,00	

2. Diğer Gelirler	-	-	-	-	-
V. İşletme Giderleri	1.717.720,00	2.032.416,00	2.189.764,00	2.347.112,00	2.504.460,00
1. Hammadde ve Yardımcı Madde	1.285.000,00	1.542.000,00	1.670.500,00	1.799.000,00	1.927.500,00
2. Elektrik	25.920,00	29.376,00	31.104,00	32.832,00	34.560,00
3. Yakıt	6.000,00	6.800,00	7.200,00	7.600,00	8.000,00
4. Su	-	-	-	-	-
5. İşçilik ve Personel	364.800,00	413.440,00	437.760,00	462.080,00	486.400,00
6. Bakım-Onarım	12.000,00	13.600,00	14.400,00	15.200,00	16.000,00
7. Genel Yönetim Giderleri	12.000,00	13.600,00	14.400,00	15.200,00	16.000,00
8. Öngörülme Giderler	12.000,00	13.600,00	14.400,00	15.200,00	16.000,00
VI. Amortisman	137.500,00	137.500,00	137.500,00	137.500,00	137.500,00
VII. Finansman Giderleri (III*%15)	276.000,00	276.000,00	276.000,00	248.400,00	211.600,00
VIII. Ana Para Ödemesi	-	-	-	262.857,15	262.857,15
IX. Brüt Kâr (IV-V-VI-VII)	418.780,00	614.084,00	711.736,00	836.988,00	971.440,00
X. Kurumlar Vergisi Katkısı (-)					
XI. Ödenecek Vergi (IX*%20-X)	83.756,00	122.816,80	142.347,20	167.397,60	194.288,00
XII. Vergilendirme Sonrası Kar (IX-XI)	335.024,00	491.267,20	569.388,80	669.590,40	777.152,00
XIII. İşletme Sermayesindeki Değişim	-	151.000,00	75.500,00	75.500,00	75.500,00
XIV. Nakit Farkı (XII-VII-VIII)	335.024,00	340.267,20	493.888,80	331.233,25	438.794,85
XV. Borç Ödeme Gücü (IV-V-VI-XI)/(VII+VIII)	2,21	2,23	2,79	1,65	1,92
XVI. Brüt Nakit Akımı (IV-V-VI)	694.780,00	890.084,00	987.736,00	1.085.388,00	1.183.040,00
XVII. Net Nakit Akımı (IX+VI+VII-XI-XIII)	748.524,00	753.767,20	907.388,80	979.990,40	1.050.752,00

Tablo 40: Yıllara Göre Gelir, Gider ve Nakit Akış Tablosu (İkinci 5 Yıl) (TL)

YATIRIM DÖNEMİ		6.- 10. YILLAR ARASI NAKİT AKIŞI			
I. Toplam Yatırım Tutarı	3.680.000,00				
1. Sabit Yatırım	2.925.000,00				
2. İşletme Sermayesi	755.000,00				
II. Özkaynaklar (%50)	1.840.000,00				
III. Krediler (%50)	1.840.000,00				
İŞLETME DÖNEMİ GELİR GİDER VE NAKİT AKIM TABLOSU					
Yıllar	6. Yıl	7 Yıl	8 Yıl	9 Yıl	10 Yıl
Kapasite	75%	75%	75%	75%	75%
IV. İşletme Gelirleri	3.825.000,00	3.825.000,00	3.825.000,00	3.825.000,00	3.825.000,00
1.Satışlardan Elde Edilen Gelir	3.825.000,00	3.825.000,00	3.825.000,00	3.825.000,00	3.825.000,00
2. Diğer Gelirler	-	-	-	-	-
V. İşletme Giderleri	2.504.460,00	2.504.460,00	2.504.460,00	2.504.460,00	2.504.460,00
1. Hammadde ve Yardımcı Madde	1.927.500,00	1.927.500,00	1.927.500,00	1.927.500,00	1.927.500,00
2. Elektrik	34.560,00	34.560,00	34.560,00	34.560,00	34.560,00
3. Yakıt	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00

4. Su	-	-	-	-	-
5. İşçilik ve Personel	486.400,00	486.400,00	486.400,00	486.400,00	486.400,00
6. Bakım-Onarım	16.000,00	16.000,00	16.000,00	16.000,00	16.000,00
7. Genel Yönetim Giderleri	16.000,00	16.000,00	16.000,00	16.000,00	16.000,00
8. Öngörülmeyen Giderler	16.000,00	16.000,00	16.000,00	16.000,00	16.000,00
VI. Amortisman	137.500,00	137.500,00	137.500,00	137.500,00	137.500,00
VII. Finansman Giderleri (III*%15)	174.800,00	138.000,00	101.200,00	64.400,00	27.600,00
VIII. Ana Para Ödemesi	262.857,15	262.857,15	262.857,15	262.857,15	262.857,10
IX. Brüt Kâr (IV-V-VI-VII)	1.008.240,00	1.045.040,00	1.081.840,00	1.118.640,00	1.155.440,00
X. Kurumlar Vergisi Katkısı (-)					
XI. Ödenecek Vergi (IX*%20-X)	201.648,00	209.008,00	216.368,00	223.728,00	231.088,00
XII. Vergilendirme Sonrası Kar (IX-XI)	806.592,00	836.032,00	865.472,00	894.912,00	924.352,00
XIII. İşletme Sermayesindeki Değişim	-	-	-	-	-
XIV. Nakit Farkı (XII-VII-VIII)	543.734,85	573.174,85	602.614,85	632.054,85	661.494,90
XV. Borç Ödeme Gücü (IV-V-VI-XI)/(VII+VIII)	2,24	2,43	2,66	2,93	3,28
XVI. Brüt Nakit Akımı (IV-V-VI)	1.183.040,00	1.183.040,00	1.183.040,00	1.183.040,00	1.183.040,00
XVII. Net Nakit Akımı (IX+VI+VII-XI-XIII)	1.118.892,00	1.111.532,00	1.104.172,00	1.096.812,00	1.089.452,00

5. ÇEVRESEL VE SOSYAL ETKİ ANALİZİ

5.1. Çevresel Etki Analizi

Tesiste yürütülecek faaliyetlerin çevresel etki değerlendirmesi (ÇED) çerçevesinde değerlendirilip değerlendirilmeyeceğinin tespiti için 25.11.2014 tarih ve 29186 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği incelenmiştir. Bu tebliğde ÇED “Gerçekleştirilmesi planlanan projelerin çevreye olabilecek olumlu ve olumsuz etkilerinin belirlenmesinde, olumsuz yöndeki etkilerin önlenmesi ya da çevreye zarar vermeyecek ölçüde en aza indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilen yer ile teknoloji alternatiflerinin belirlenerek değerlendirilmesinde ve projelerin uygulanmasının izlenmesi ve kontrolünde sürdürülecek çalışmalar” şeklinde tanımlanmıştır. Bir projenin ÇED raporu hazırlaması gerekip gerekmediğinin tespiti için ilgili yönetmeliğin Ek-1 Çevresel Etki Değerlendirmesi Uygulanacak Projeler Listesi ile Ek-2 Seçme-Elleme Kriterleri Uygulanacak Projeler Listesinde olup olmadığının kontrol edilmesi gerekmektedir. Bu noktada yaprak salamura üretimi üzerine herhangi bir kriter belirtilmediği için ÇED raporu veya seçme eleme kriteri uygulanmasına gerek olmayacaktır.

Ancak Çevre İlçe Müdürlüğü tarafından proje tanıtım dosyası istenmesi durumunda şu içerikte bir rapor hazırlanması gerekecektir.

1. Projenin Özellikleri:

- Projenin ve yerin alternatifleri (proje teknolojisinin ve proje alanının seçilme nedenleri),
- Projenin iş akım şeması, kapasitesi, kapladığı alan, teknolojisi, çalışacak personel sayısı,
- Doğal kaynakların kullanımı (arazi kullanımı, su kullanımı, kullanılan enerji türü vb.),
- Atık miktarı(katı, sıvı, gaz ve benzeri) ve atıkların kimyasal, fiziksel ve biyolojik özellikleri,
- Kullanılan teknoloji ve malzemelerden kaynaklanabilecek kaza riski.

2.Proje Yeri ve Etki Alanının Mevcut Çevresel Özellikleri:

- Mevcut arazi kullanımı ve kalitesi (tarım alanı, orman alanı, planlı alan, su yüzeyi ve benzeri),
- Ek-5’deki Duyarlı Yörelere Listesi dikkate alınarak korunması gereken alanlar.

3. Projenin İnşaat ve İşletme Aşamasında Çevresel Etkileri ve Alınacak Önlemler

ÇED raporu gerekmiyor olsa da bu durum tesiste zararlı atık oluşmayacağı anlamına gelmemektedir. Önemli olan bu atıkların belirlenmesi ve bertaraf yöntemlerinin tespit edilmesidir. Tesisin oluşturabileceği muhtemel atıklar, etkileri bertaraf yöntemleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 41: Tesiste Oluşabilecek Muhtemel Atıklar ve Bertaraf Yöntemleri

Atık Cinsi	Bertaraf Yöntemleri
Atık Pil ve Akümülatörler	Pil ve aküler düzenli depolama yöntemi ile depolanıp lisanslı firmalarca bertarafı sağlanacaktır.
Atık Yağ	Tesiste kullanılacak motorlu araçların atık yağları tesis içerisinde oluşturulacak geçici atık depolama alanında diğer atıklardan ayrı olarak sızdırmaz kaplarda biriktirilecek ve lisanslı firmalarca bertarafı sağlanacaktır.
Bitkisel Atık Yağ	Tesisteki yemekhaneden çıkan bitkisel atık yağlar tesis içerisinde oluşturulacak geçici atık depolama alanında diğer atıklardan ayrı olarak sızdırmaz kaplarda biriktirilecek ve lisanslı firmalarca bertarafı sağlanacaktır.
Evsel Ambalaj Atıkları	Evsel nitelikli katı atıklar içerisinde tekrar kullanımı ve geri dönüşümü mümkün olan katı atıklar (kâğıt, cam, plastik ve metal kutular) ayrı konteynirlarda toplanacak ve lisanslı ambalaj atığı toplama-ayırma tesislerine verilecektir.
Evsel Atık Su	Şehir kanalizasyon şebekesine verilecektir.

Evsel Katı Atık	Özellikle organik kökenli (yemek artıkları gibi) katı atıklar, ayrı ayrı sızdırmaz özellikli, ağzı kapaklı çöp bidonlarında biriktirilmekte belediye tarafından bertarafı sağlanacaktır.
Hafriyat Atığı	İnşaat aşamasında oluşacak hafriyat atığının belediye tarafından bertarafı sağlanacaktır.
Kontamine Olmuş Ambalaj Atıkları	Tesise getirilecek kimyasalların kontamine olmuş ambalaj atıkları tehlikeli atık niteliğinde değerlendirilecek, tesis içerisinde oluşturulacak geçici atık depolama alanında diğer atıklardan ayrı olarak depolanacak ve lisanslı firmalara verilerek bertaraf edilecektir.
Ömrünü Tamamlamış Lastikler	Ömrünü tamamlamış lastikler uygun alanda depolandıktan sonra lisanslı firmalarca bertarafı sağlanacaktır.
Proses Atık Suyu	Ömrünü yitiren sıvılar, prosesten kaynaklı atıksu olarak kanalizasyon sistemine verilecektir.
Tıbbi Atık	Tesis içerisinde çalışacak personelin sağlık probleminde, personel en yakın sağlık kuruluşuna gönderilerek ve gerekli müdahalesinin yapılması sağlanmakta olup projede personelden kaynaklı tıbbi atık oluşumu söz konusu olmamaktadır.
Tonerler	Toner atığı oluşması durumunda tehlikeli atık yönetim planında belirtilen şekilde bertarafı sağlanacaktır.

5.2. Sosyal Etki Analizi

Sosyal etki genel anlamda, yapılan bir faaliyet sonucu ortaya çıkan değişim veya bir eylem/faaliyet/proje/program sonucu farklı insanlar üzerinde oluşan etkiler olarak tanımlanabilir. Sosyal etki analizi, sosyal fayda üretmeye çalışan tüm kuruluşların ve programlarının yarattıkları sosyal etkinin ölçülmesi ve değerlendirilmesi sürecine verilen isimdir. Sosyal etki analizi, kuruluşların yapılan işlere daha bütünsel olarak bakmalarını, potansiyellerini ne kadar gerçekleştirdiklerini anlamalarını ve misyonlarını daha iyi şekilde yerine getirmelerini sağlar. Etki ölçümüyle ilgilenen organizasyonlar topluma ve çevreye sağladıkları faydanın ikna edici kanıtlarını bularak bağışçılar, yatırımcılar ve fon veren kuruluşlar nezdinde daha güvenilir olur. Uzun vadede sektördeki rekabet de göz önüne alındığında sosyal etki ölçümü bir kuruluşun kaynak bulmasında önemli bir rol sahibidir. Bu nedenle sosyal etki ölçümü yalnız organizasyonların etkilerini kontrol etmesi için değil, finansal açıdan ayakta kalabilmeleri için de giderek artan bir önem taşır.

Projemizin en önemli sosyal etkisi oluşturacağı istihdam olacaktır. Hasat döneminde 18 personel istihdam edilmesi planlanmaktadır. Bunun dışında bölgede bağcılık faaliyeti gösteren çok sayıda çiftçimiz için ürünlerini değerlendirebilecekleri bir alternatif oluşturulmuş olacaktır. İşlenmediği takdirde atık olacak ürünlerin kuracağımız tesiste işlenecek olması katma değer oluşturmaya açısından çok önemlidir. Ayrıca mevcut durumda yöre halkının kendi imkanlarıyla sağlıklı koşullarda ürettiği ürünler yerine daha sağlıklı ve hijyenik ortamda bu ürünlerin üretilmesi da önemli bir sosyal etki olarak ön plana çıkmaktadır.

KAYNAKLAR

Mehmet GÜLCÜ, A. İ. (2016). Yemeklik Asma Yapağı Üretimi ve Pazarlamasında Kalite Parametreleri. *VII. Bahçe Ürünlerinde Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu* (s. 75-79). Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü.

Mehmet Gülcü, A. Ş. (2009). Yemeklik Asma Yapağı Üretimi. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Kitabı*, (s. 2-6). Van.

Rüstem CANGİ, A. Y. (2017). Bağdan Sofraya Yemeklik Asma Yaprak Üretimi. *Kapadokya Ulusal Bağcılık Çalıştayı Özel Sayı* (s. 137 -148). Nevşehir: Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi.

<https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/270280>

<https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/353627>

<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/bagcilik/Lists/KutuMenu/Attachments/3/ASMAYAPRAK.pdf>

<https://www.acarindex.com/gida/sultani-asma-yapraklarindan-salamura-yaprak-uretimi-54302>

<https://www.milliyet.com.tr/galeri/dunyadan-siparis-yagiyor-ikinci-gelir-oldu-6495100/6>

<https://www.dunya.com/ekonomi/manisanin-salamura-yapragi-ingiliz-soflarinda-haberi-388760>

<https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/asma-yapragindan-ulke-ekonomisine-1-milyon-dolarlik-katki-6520936>

EKLER

YERLİ MAKİNE TEÇHİZAT LİSTESİ				
Yerli Makine / Teçhizat Adı	Miktarı	Birimi	Birim Maliyet (TL)	Toplam Maliyet (TL)
VAC 80-Y YATAY ÇİFT HAZNE VAKUM PAKETLEME MAKİNESİ	1	adet	58.800,00	58.800,00
Otomatik Tek yönlü Yuvarlak Etiketleme ve Sarma Makinası	1	adet	102.900,00	102.900,00
Otomatik bitmiş Ürün Toplama Tepsisi Ø 900 mm	1	adet	19.600,00	19.600,00
Kapak üstü İngjet Yazıcı Videojet marka	1	adet	34.300,00	34.300,00
6 Bar 25 Lt Kompresör	1	2.500	2.500,00	2.500,00
2,5 Tonluk Transpalet	4	2.500	10.000,00	10.000,00
Sıcak Su Kazanı	1	50.000	50.000,00	50.000,00

Proforma Faturalar



01.09.2021

Aşağıda tarafımızdan istemiş olduğunuz Kapak üstü İngjet Yazıcı (Tarih Kodlama Ünitesi) Otomatik Tek Yönlü Yuvarlak Etiketleme ve Sarma Makinası ve toplama tepsisi ile alakalı teknik spesifikasyonlar ve fiyat teklifimiz mevcuttur.

Teklifimizin kabul edileceğini ümit eder bu vesile ile çalışmalarınızda başarılarınızın devamını dilerim
SAYGILARIMLA

İRE MAKİNA İMALAT SAN
İsmet ÖZKILIÇ

Otomatik Tek yönlü Yuvarlak Etiketleme ve Sarma Makinası	Fiyat:	10.500 €uro
Otomatik bitmiş Ürün Toplama Tepsisi Ø 900 mm	Fiyat:	2.000 €uro
Kapak üstü İngjet Yazıcı Videojet marka	Fiyat:	3.500 €uro

Fiyatlarınıza %18 KDV Dahil değildir

Ödeme : % 50'si siparişi müteakip nakit avans, %40 işin bitimine müteakip geriye kalan kısmı Montaj sonrasında üretime geçildiğinde.

Teslim Süresi : İlk ödemeyi müteakip Tüm Makineler için 30 iş günüdür

Teknik speküler ayrı ayrı her Makine için gönderilmiştir. Makinelerin tamamı paslanmaz ve alüminyumdan imale edilmektedir.

www.iremakina.com

REFERANSLARIMIZ : ÜLKER ÇİKOLATA A.Ş., ÜLKER ANKARA BİSKÜVİ FABRİKASI, DISCOVERY (GÜLER ELEKTRONİK), CCS OTOMASYON, MARMARA BİRLİK, TUZCU OĞLU PETROL ÜRÜNLERİ VE YAĞ SAN, MERİT AMBALAJ, DİJİKET, SİLLELİ ÇALIŞKAN GIDA, BİRPA GIDA, MELİSA TURŞU, ELLİZAH KOZMETİK, FOLEN ELEKTRONİK, NNT BORPOWIR, SİSTEM OTELCİLİK, PROMAKS MEDİKEL, RÜYA GURUP A.Ş., DEVPAK MAKİNA, TASKOBİRLİK, FRESHCAKE (ÜLKER), DERMOKİL Ezel KOZMETİK, GNS KİMYA, AR METAL MAK, EKOKİMYA, KERVAN GIDA, GUMİ GIDA, ARİBELLA GIDA SAN, SİNAİ KİMYA, ÇETİNKAYA İLAÇ SAN, KB AMBALAJ, AKOS KOZMETİK, ZED İLAÇ, ŞİMSAN PLASTİK A.Ş., PETRA, PLAŞ PLASTİK, UÇAR OYUNCAK, CADENCE BOYA, FAGO MEDİKAL, BAL PARMAK vs.



PROFORMA ORDER

YETKİLİ :
FİRMA :
İLETİŞİM :
TEKLİF TARİHİ : 02.09.2021
TEKLİF No : TKF 935

MALZEME	AÇIKLAMA	FİYAT (EURO)
 VAC 80-Y YATAY ÇİFT HAZNE VAKUM PAKETLEME MAKİNESİ	Ağırlık: 600 kg Boyutlar: 2010 x 1100 x 1100 mm (GxDxY) Pompa Kapasitesi: 160 m³/s Güç: 4 kw Gerilim: Trifaze, 380V, 50Hz Gövde: Paslanmaz Çelik 304L Hazne Kapasitesi (GxDxY): 770x710x180 mm Yapıştırma Uzunluğu: 2 x 800 mm Paketleme Kapasitesi: 360 paket/saat	TOPLAM: 6.000 EURO
EXW SAKARYA VAC 80-Y TOPLAM FİYATI		: 6.000 EURO

Teknik Özellikler:

- Çift rezistanslı yapıştırma ile koruma.
- Vakum pompaları Alman Elmo Rietschle veya İtalyan D.V.P markalarıdır.
- Elektrik malzemelerinde IP65 koruma sınıfı baz alınmıştır.
- Elektrik ve pnömatik malzemelerde Siemens ve Schneider markası kullanılmıştır.
- Özel bir operatöre gerek yoktur. Bakım ve temizliği oldukça basittir.
- Tüm gövde ve haznede tamamen 304 paslanmaz çelik kullanılmıştır.
- Yapılacak işleme bağlı olarak, makinenin yapıştırma, vakum ve gaz süreçleri birbirinden bağımsız olarak kullanılabilir.
- 500 gr'dan 20 kg'a kadar vakumlu ambalaj yapabilme kapasitesine sahiptir.
- Gıdaların taze kalmasını sağlar ve raf ömürlerini uzatır.
- Vakumlama süresi 20 sn / paket
- Gaz ünitesi isteğe göre eklenebilir.

Not: Sıvı ve toz ürünler de dahil olmak üzere farklı türde ürünleri paketleyebilir.

Satış ve Ödeme Özellikleri:

- Ürünlerin teslimat süresi, sipariş onayından sonra 30 iş günüdür.
- Ödeme Koşulu: % 50 ön ödeme ve sevkiyat öncesi % 50.
- Banka komisyon masrafları alıcı firma tarafından karşılanır.
- 2 yıl bakım ve yedek parça garantisi sağlanmaktadır.
- Ürünün teslimi, kullanım kılavuzu ve yedek malzemelerle ürünle beraber gönderilmektedir.
- Belirtilen fiyata KDV dahil değildir.
- Teslimat Koşulları: EXW Türkiye / Sakarya
- Nakliye, montaj ve montaj yapacak personelin eğitim masrafları fiyata dahil değildir.

HESAP ADI : İNVAC MAKİNA TİCARET VE SANAYİ LİMİTED ŞİRKETİ
BANKA ADI : T.C.ZİRAAT BANKASI
EURO IBAN NO : TR 4500 0100 2649 8981 5721 5003
HESAP NO : 2649-89815721-5003
SWIFT CODE : TCZBTR2A

ONAY

ALICI FİRMA (İmza ve Mühür)	SATICI FİRMA INVAC Co. (İmza ve Mühür)



Cumhuriyet Mahallesi Öncü Sokak No:39 43020 Merkez/KÜTAHYA
Tel: 0 (274) 271 77 61 – Faks: 0 (274) 271 77 63
E-posta: info@zafer.gov.tr | www.zafer.gov.tr

Kalkınma Ajansı Yayınları Bedelsizdir, Satılmaz.