# GüneyEge

ISSN 2148-7685 Temmuz / 2019 Yıl 6 / Sayı 21

## GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI

- BODRUM MANDALİNASI MARKA YOLCULUĞU
- TARIM VE KIRSAL KALKINMANIN ANAHTARI TKDK
- VALİ HANIM ÇİLEĞİ ÜRETİCİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRDÜ
- BİR KOOPERATİF ÖRNEĞİ: S.S. ALANDIZ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

T.C. Güney Ege Kalkınma Ajansı GEKA

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

T.C.
GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI

# FİZİBİLİTE DESTEĞİ PROGRAMI

TR32/19/FD

**2019**

**AYDIN YATIRIM DESTEK OFİSİ**
Ata Mh. Denizli Bulv. No:18 Aydın Ticaret Borsası Kat: 6 Efeler/AYDIN
**T:** +90 256 211 0 216 - 211 0 217 **F:**+90 256 211 0 213
aydin@geka.gov.tr

**DENİZLİ MERKEZ**
Pamukkale Teknokent Kınıklı Mh. Hüseyin Yılmaz Cd. No:67 B Blok
Kat:2 20160 Pamukkale/Denizli
**T:** +90 258 371 88 44 **F:** +90 258 371 88 47
info@geka.gov.tr

**MUĞLA YATIRIM DESTEK OFİSİ**
Muğla Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü Hizmet Binası
Muslihittin Mh. Mehmet Polatoğlu Cd. No: 22/1 Kat: 2 Menteşe/MUĞLA
**T:** +90 252 213 17 92 - 213 17 93 **F:** +90 252 213 17 82
mugla@geka.gov.tr

**AZAMİ PROJE SÜRESİ** **12 AY**

guneyegeka
GuneyEgeKA
GuneyEgeKalkinmaAjansi

www.geka.gov.tr

**SON BAŞVURU TARİHİ**
**20/12/2019 SAAT: 18.00**

**TAAHHÜTNAME SON TESLİM TARİHİ**
**27/12/2019 SAAT: 18.00**

# İÇİNDEKİLER

**TEMA: GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI**

## UZMAN GÖZÜYLE

04 GÜNEY EGE'DE GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI


## BÖLGEDEN HABERLER


26 VALİ HANIM ÇİLEĞİ ÜRETİCİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRDÜ


## ÖRNEK UYGULAMALAR

48 BAŞARILI BİR KOOPERATİF ÖRNEĞİ: S.S. ALANDIZ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ


## RÖPORTAJLAR


16 BODRUM MANDALİNASI MARKA YOLCULUĞU

34 TARIM VE KIRSAL KALKINMANIN ANAHTARI TKDK


## PROJELER

20 GIDA İŞLETMELERİNDE SU ARITMA UYGULAMALARINA YÖNELİK PASLANMAZ ÇELİK TANK VE EKİPMAN İMALATI

22 TÜRKİYE'NİN AYÇEKİRDEK ATIK VE ARTIKLARI ÇİVRİL'DE EKONOMİK DEĞER KAZANIYOR

24 ZEYTİN PRİNA ATIKLARININ KULLANICI DOSTU VE ÇEVRECİ YAKITA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ VE SATIŞI

40 AYDIN DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ ÖNCÜLÜĞÜNDE BESİCİLİĞİN GELİŞTİRİLMESİ

42 ÇAMELİ'YE ÖZGÜ CEVİZ TİPLERİNİN VE FASULYE ÇEŞİTLERİNİN MİLLİ EKONOMİYE KAZANDIRILMASI

59 MUĞLA ÇAM BALLARININ C4 ŞEKER ORANI VE ŞEKER PROFİLLERİNİN BELİRLENMESİ

62 ULUSLARARASI PAZARLARA GİRİŞ STRATEJİLERİ VE MÜŞTERİ BULMA TEKNİKLERİ EĞİTİMİ

63 ÇAMELİ BELEDİYESİ KALİTE YOLUNDA İLERLİYOR

64 MİLAS DIŞ TİCARET PROGRAMI

# İÇİNDEKİLER

## AJANSTAN HABERLER

08 GÜNEY EGELİ KOOPERATİF VE BİRLİKLERDEN TORKU TESİSLERİNE ZİYARET

30 DENİZLİ'DE ÖĞRENME ŞENLİĞİ VE MESLEKİ EĞİTİM FUARI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

46 GÜNEY EGELİ SAĞLIK VE SPOR TURİZMİ TEMSİLCİLERİ 3. KEZ HESTOUREX FUARINA KATILDI


## İSTATİSTİKLER


56 RAKAMLARIN DİLİYLE GÜNEY EGE


## GÜNEY EGE'Yİ KEŞFEDELİM

12 AYDIN İLİ GIDA ÜRÜNLERİ VE İÇECEK İMALAT SANAYİ

52 MUĞLA'DA SU ÜRÜNLERİ İMALATI


## Künye


**İmtiyaz Sahibi**
Güney Ege Kalkınma Ajansı Adına Genel Sekreter
Özgür AKDOĞAN

**Yazı İşleri Müdürü**
Ece GÖLÜKÇETİN

**Genel Yayın Yönetmeni**
Özgür AKDOĞAN

T.C. Güney Ege Kalkınma Ajansı GEKA

**Görsel Yönetmen**
Melis AKBAY

**Yayın Kurulu**
Berna AYKÖSE
Nilay AKAY
Zeynep DONAT

**Yayın Mahiyeti**
Kurumsal Dergi

**Yayın Türü**
Yerel Süreli

**Yayın Periyodu**
3 ayda bir

**Yapım**
Anadolu Basın Merkezi
www.anadolubasin.com

**Baskı Tarihi**
23 Ekim 2019

**ISSN 2148-7685**
Dergi Ücretsizdir.

**Baskı ve Cilt**
Ankara Ofset
Büyük Sanayi 1. Cad. Necatibey İş Hanı Alt Kat No:93/43-44 İskitler/Ankara

Dergide bulunan yazılar ve fotoğraflar aksi belirtilmedikçe GEKA'nın resmi görüşünü yansıtmaz. İmzalı makalelerdeki yazılar, yazarına aittir.

**Yönetim Yeri**
Pamukkale Teknokent Kınıklı Mh.
Hüseyin Yılmaz Cd. No:67 B Blok Kat:2 20160 Pamukkale/Denizli

**Hasan KARAHAN**
Denizli Valisi
Güney Ege Kalkınma Ajansı
Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Okurlarımız,

Hayati öneme haiz beslenmenin kaynağı gıda ve içecek sektörü ihtiyaçların sıralamasında temel ve vazgeçilmez ihtiyaçların başında yer almaktadır. Et ve balık ürünlerinden bitkisel ve hayvansal yağlara, işlenmiş meyve ve sebzelerden alkollü içeceklere kadar geniş bir yelpazeyi kapsayan bu sektör, firma sayısı, istihdam, dış ticaret, katma değer, ciro gibi farklı alanlarda imalat sanayi içinde önemli bir yer tutmaktadır.

Artan nüfusla birlikte çevre kirliliği, küresel ısınma ve doğal kaynakların azalması gibi tehditler de göz önünde bulundurulduğunda önümüzdeki yıllarda insanoğlunun gıda ve içecek ihtiyacının karşılamasının daha da zorlaşacağı, dolayısıyla gıda-içecek sektörünün stratejik öneminin ve büyüme oranlarının dünya genelinde daha da artacağı öngörülmektedir. Gıda ve içecek imalatı sektörleri dünyada ekonomik kalkınmaya kaynaklık ederek, ekonominin lokomotif sektörlerinden biri olmaktadır. Bu anlamda Ajansımızın Güney Ege dergisinin bu sayısında günümüzün ve geleceğin en önemli konularından olan "Gıda İmalatı" teması sizler için ele alınmıştır. Bu kapsamda bölge illerimizin gıda imalatı alanındaki mevcut durumu da sizlerle paylaşılmıştır.

Ajansımız, Güney Ege'de yüksek katma değer ve yenilik odaklı sanayi üretiminin artırılması, sektörlerin rekabet gücünün geliştirilmesi amacıyla Güçlü Sanayi Mali Destek Programını; temiz üretimin bölgede yaygınlaştırılması ve çevresel sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla Temiz Üretim Mali Destek Programını şubat ayında ilan etmişti. Mayıs ayında başvuruların tamamlanmasının ardından projelerin inceleme ve değerlendirme aşamaları devam etmektedir. Her iki mali destek programının bölgemizin kalkınması için hayırlı olmasını temenni ediyorum.

"Gıda İmalatı" temasıyla ilgili yazıların yanı sıra bölgemizdeki gelişmeler ile Ajansımızın destek olduğu projelerin ve gerçekleştirdiği faaliyetlerin sizlere sunulmasını amaçlayan dergimizin bu sayısının ilginizi çekeceğini umar, tüm çalışmaların Bölgemiz için hayırlı olmasını temenni ederim.

# GÜNEY EGE'DE GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI

**Hazırlayan: Emrah ÇELİK /** Ekonomik Araştırmalar ve Planlama Birimi

Güney Ege Bölgesi'nde imalat sanayinde; özellikle tekstil, giyim eşyası, ana metal, elektrikli teçhizat, gıda ve mineral ürünler imalatı ön plana çıkmaktadır. Rekabet edebilirlik adına Ar-Ge ve yeniliğin gün geçtikçe önem kazandığı günümüzde Bölge firmalarının bu alandaki uzmanlık bilgilerinin yeterli olmadığı, bu bağlamda Bölge'deki mevcut üretim yapısında yeniliğe dayalı bir dönüşüme ihtiyaç olduğu görülmektedir. Elverişli iklim ve toprak yapısının etkisiyle yüzyıllar boyu birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış Bölge'de, başta Aydın olmak üzere polikültür tarıma olanak sağlayan verimli topraklar ve doğal kaynaklar tarımsal ürünlerde çeşitliliğin önünü açmış, pek çok üründe Bölge'yi ülke çapında ilk sıralara taşımıştır. Bölge; çeşitli tarımsal ürünler açısından ülke üretiminde ön plana çıkmasına rağmen, yerel ekonominin önemli yapıtaşlarından birini oluşturan bu sektörde üretimde verimlilik, sürdürülebilirlik, markalaşma ve pazarlama konusunda geliştirilmesi gereken alanlar mevcuttur.

Ülke genelinde; kalkınma ajanslarının görevlerini daha etkin bir şekilde yerine getirebilmeleri için, geçmiş uygulama tecrübeleri de dikkate alınarak, yeni bir vizyonla gerek işlevsel gerekse kurumsal açıdan bir dönüşüm süreci başlamıştır. Bu kapsamda Ajansımız; Bölge'de daha proaktif bir rol üstlenerek merkezi ve yerel paydaşlarla birlikte TR32 Düzey 2 Bölgesi'nin (Aydın, Denizli ve Muğla) kalkınma gündemini oluşturacak, öncelikli hedefleri belirleyecek, ortak program ve faaliyetlerle kalkınma sürecini hızlandıracaktır. Söz konusu dönüşümde bölge planının işlevsel hale getirilmesi ve paydaşlarla birlikte hayata geçirilmesi önem taşımaktadır. Bu çerçevede Ajansımız, ilk adım olarak bölge planı ve sektörel stratejiler ile uyumlu olarak belirlediği stratejik tercihlerini destekleyecek Sonuç Odaklı Programları (SOP) uygulayacaktır. Sonuç Odaklı Programlar kapsamında kaynakların stratejik alanlara kaydırılarak daha verimli ve etkin bir şekilde kullanılması öngörülmektedir.

Bu kapsamda Alternatif Turizmin Geliştirilmesi, Üretici Örgütlerinin Güçlendirilmesi, Makine İmalatı Sektörünün Rekabet Gücünün Artırılması, Bölgedeki Öncü Gıda Ürünlerinin Küresel Rekabet Gücünün Artırılması, Kurumsal Dönüşüm ve Yerel Kalkınma Fırsatları alanlarında 6 sonuç odaklı programın 2019 yılında uygulanması planlanmaktadır.

**Bu bölümde TR32 2014-2023 Bölge Planı'nda ve Güney Ege Kalkınma Ajansı 2019 Yılı Çalışma Programı'nda yer alan bilgiler yansıtılmıştır.*

# Bölgedeki Öncü Gıda Ürünlerinin Küresel Rekabet Gücünün Artırılması Sonuç Odaklı Programı

Bölgede yoğun sanayi alanlarından birisi de gıda imalatı sanayidir. Gıda imalatında bölgede öne çıkan ve ihracatı yoğun olan iki ürünün zeytinyağı ve bal olduğu belirlenmiştir. Artan rekabete bağlı olarak, pazara yönelik zeytinyağı ve bal üreticilerinin uluslararası kuruluşların ve perakendecilerin pazarlama stratejileri karşısında ayakta kalabilmeleri güçleşmektedir. Bu noktada pazarlama sistemlerindeki etkinliğin artırılması ve rekabet gücünün kazanabilmesi üzerinde çalışılması önem taşımaktadır.

Zeytin ve zeytinyağı istatistikleri incelendiğinde ülkemizde Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Bursa, önemli zeytin üretimi yapılan illerdir. Ülkemizde meyve veren ağaçların yaklaşık %18'i Aydın'da ve %15'i Muğla'da bulunmakta, Güney Ege Bölgesi bu kapsamda meyve veren ağaçların yaklaşık %35'ine sahiptir.

Bal üretimi istatistikleri incelendiğinde; Muğla'nın ülkemiz üretiminin %15'ini sağlayarak 81 il içerisinde 2. sırada olduğu görülmektedir. Aydın ise ülkemiz bal üretiminin yaklaşık %4'ünü karşılamaktadır. Arıcılık faaliyeti yapan işletme Aydın'da 1.670, Denizli'de 844, Muğla'da 5.080'dir.

Ajansımızın "Güney Ege Bölgesi Yenilik ve Girişimcilik Mevcut Durum Analizi ve Gelişme Önerileri" çalışması kapsamında bölgede zeytin, zeytinyağı ve bal üreticileri ile yapılan görüşmeler sonucunda yeni ürün, pazar beklentilerine uygun butik ürün ve yenilik altyapısının eksikliği öne çıkmaktadır. Bununla birlikte markalaşma, tanıtım ve pazarlama yetersizlikleri ortaya çıkmaktadır.

Bu doğrultuda programın amacı, zeytinyağı ve bal üretiminde yüksek katma değer odaklı üretime geçişin hızlandırılması, ihracatın artırılması, pazarlama ve markalaşma kapasitesinin güçlendirilmesi olarak belirlenmiştir. İşletmelerin rekabet avantajı sağlamada fiyat, kalite ve maliyet kadar yeni ürün geliştirme, organik ürünler, kalite belgeli ürünler, e-ticaretin gelişimi, hedef pazarların çeşitlendirilmesi gibi alanlara yoğunlaşmaları önem taşımaktadır. Bu program kapsamında; eğitim ve kapasite geliştirme faaliyetleriyle kurumsal yönetim, markalaşma, pazarlama kapasitesinin artırılması, Ajansın mali destek programları ve diğer fon kaynaklarından faydalanılmasına yönelik faaliyetler ile üretim süreçlerinde dönüşüm sağlanması ve tanıtım faaliyetleri ile örgütlerin farklı pazarlara açılması hedeflenmektedir.

**Bu bölümde Güney Ege Kalkınma Ajansı 2019 Yılı Çalışma Programı'nda yer alan bilgiler yansıtılmıştır.*

# GÜNEY EGE

YAŞAM KALİTESİ YÜKSEK

KÜRESEL TURİZM ODAĞI

DOĞASINI KORUYAN

YENİLİĞE DAYALI ÜRETEN

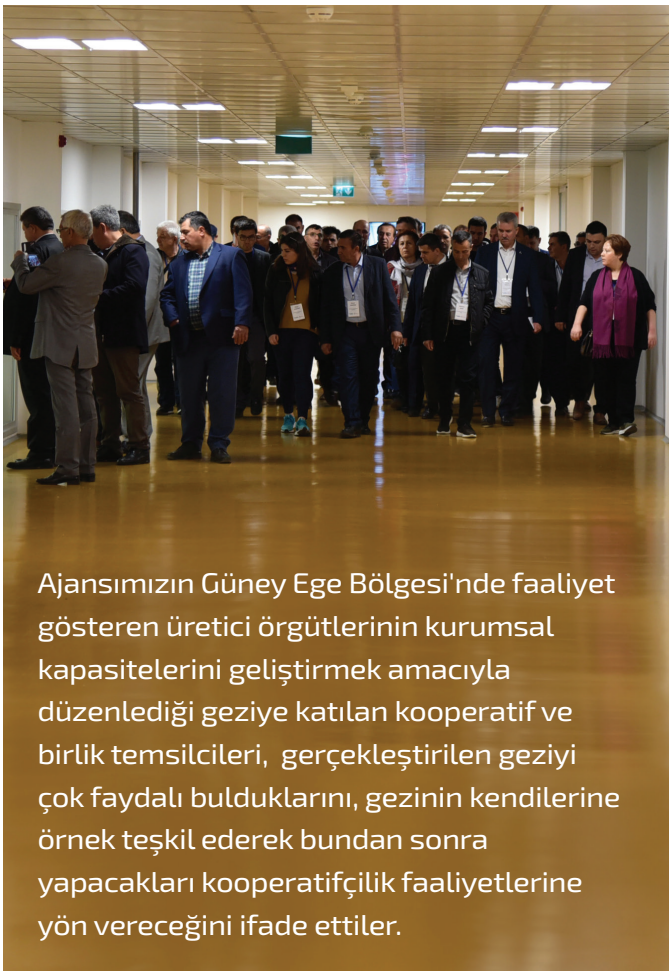
# GÜNEY EGELİ KOOPERATİF VE BİRLİKLERDEN TORKU TESİSLERİNE ZİYARET

Aydın, Denizli ve Muğla'da faaliyet gösteren; kooperatif, birlik, ziraat odaları ve İl Tarım ve Orman Müdürlükleri temsilcileri, Ajansımız öncülüğünde 9-11 Nisan 2019 tarihlerinde 3 günlük teknik izleme ziyareti kapsamında Konya ve Seydişehir'de bulunan Torku tesislerini ziyaret ettiler.

Güney Ege Bölgesi'nde faaliyet gösteren üretici örgütlerinin kurumsal kapasitelerinin geliştirilmesi amacıyla Anadolu Birlik Holding işbirliği ve Ajansımız öncülüğünde düzenlenen teknik izleme ziyareti kapsamında Aydın, Denizli ve Muğla'dan kooperatif, birlik, tarım il müdürlükleri ve ziraat odaları temsilcilerinden oluşan yaklaşık 50 kişilik bir heyet teknik izleme ziyaretine katıldı.

Güney Ege Bölgesi'ndeki kooperatif ve birliklerin Türkiye'nin en güçlü kooperatif markası olan Torku'nun iyi uygulamalarından ve başarılarından ilham alarak Aydın, Denizli ve Muğla'da kooperatifçilik alanında ortak proje geliştirme ve işbirliğine katkı sağlaması amacıyla düzenlenen etkinlik boyunca Torku'nun Çumra Kampüsü, Meram kampüsü ve Seydibey Kampüsü ziyaret edildi.

Ziyaretlerin ilk durağını oluşturan Konya'nın Çumra ilçesinde bulunan yaklaşık 2 milyon 600 bin $m^2$ alana sıfır atık ile çalışacak şekilde kurulan Torku Çumra Kampüsü ziyaret edilerek işletme yetkililerinden tesis hakkında detaylı bilgi alındı. Yetkililerden Çumra Kampüsü'nün 27 üretim ağı ve 23 üretim tesisinden oluştuğu, ayrıca kampüste Türkiye'nin en büyük ağaçlandırma kampanyası için kullanılan fidanların üretildiği bilgisi alındı. Çumra Şeker Entegre Tesisi olarak da adlandırılan kampüste, Güney Egeli üretici birlikleri tüm üretim aşamalarını detaylı görerek yetkililer tarafından bilgilendirildi. Gezi boyunca tesiste küp ve paketli şeker üretim tesisi, sıvı şeker üretim tesisi, şekerli mamuller, sert ve yumuşak şeker üretim tesisi, ultra klimalı modern seralar, balık üretim tesisi, yem fabrikası, biyoetanol üretim tesisi ve akıllı depo vb. alanlar yerinde incelendi.

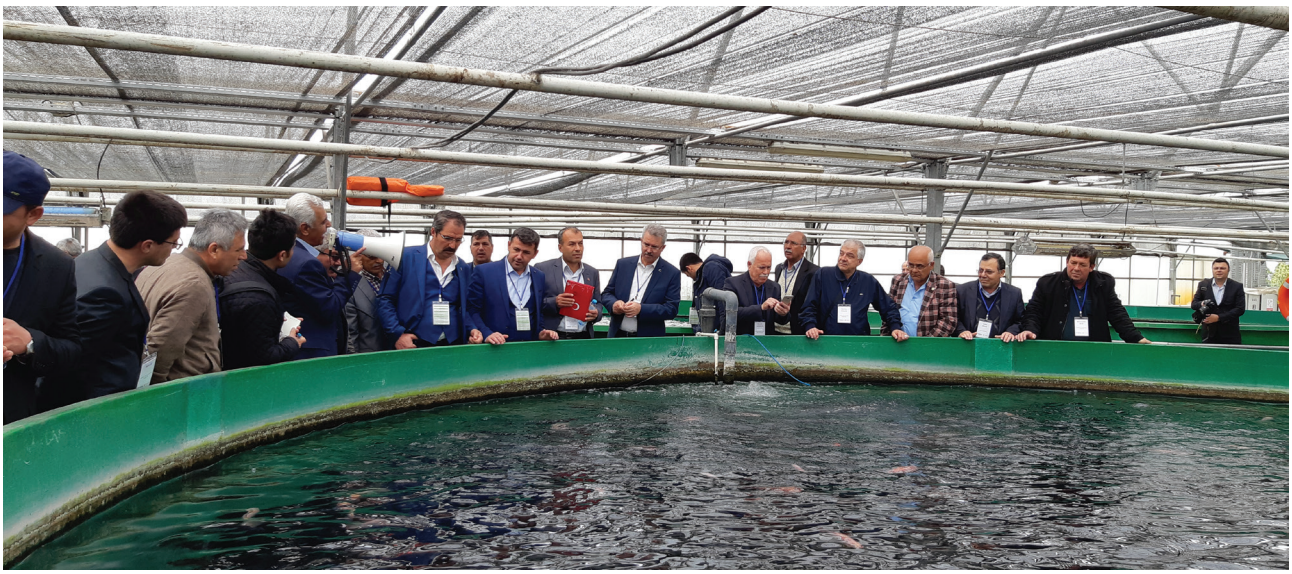


Ajansımızın Güney Ege Bölgesi'nde faaliyet gösteren üretici örgütlerinin kurumsal kapasitelerini geliştirmek amacıyla düzenlediği geziye katılan kooperatif ve birlik temsilcileri, gerçekleştirilen geziyi çok faydalı bulduklarını, gezinin kendilerine örnek teşkil ederek bundan sonra yapacakları kooperatifçilik faaliyetlerine yön vereceğini ifade ettiler.

Teknik izleme gezisinin ikinci ayağında dünyanın en büyük et ve süt entegre tesisi olan Panagro Et-Süt Entegre Tesisi Meram Kampüsü ziyaret edilerek et ve süt üretiminin tüm aşamaları yerinde incelenerek yetkililerden bilgi alındı.

Torku teknik izleme ziyaretlerinin son gününde sektöründe en ileri teknolojilere ve entegrasyona sahip tesisleri ile Konya'da patates tarımının öncüsü olan Seydibey Tarım Ürünleri Entegre Tesisi gezildi. Burada dondurulmuş patates, soğan halkası ve patates kroket ürünlerinin üretim aşamaları görülerek işletme yetkilisinden bilgi alındı.

Ajansımızın Güney Ege Bölgesi'nde faaliyet gösteren üretici örgütlerinin kurumsal kapasitelerini geliştirmek amacıyla düzenlediği geziye katılan kooperatif ve birlik temsilcileri, gerçekleştirilen geziyi çok faydalı bulduklarını, gezinin kendilerine örnek teşkil ederek bundan sonra yapacakları kooperatifçilik faaliyetlerine yön vereceğini ifade ettiler. Ayrıca temsilciler Aydın, Denizli ve Muğla'daki üretici örgütlerini bir araya getirerek ortak bir platformda faaliyetlerini yürütebilecekleri yeni bir oluşum kurmaları gerektiğini ve ilk fırsatta da bununla ilgili adımları atacaklarını belirttiler.



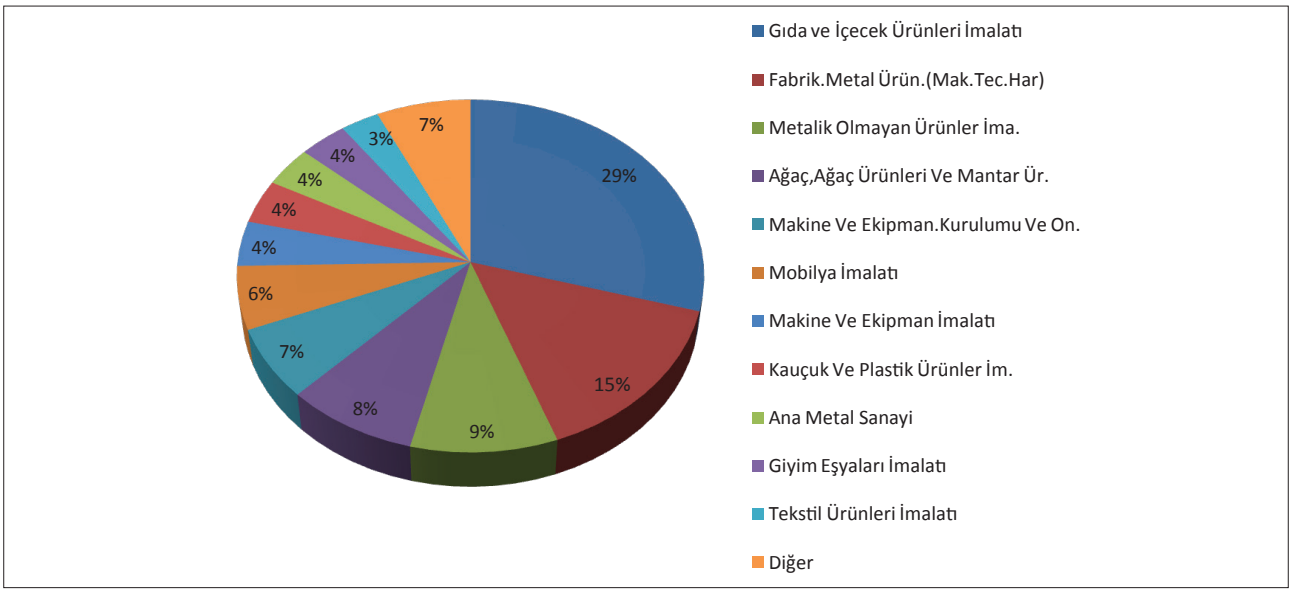
# AYDIN İLİ GIDA ÜRÜNLERİ VE İÇECEK İMALAT SANAYİ

**Hazırlayan: Alper AVŞAR** / Aydın Yatırım Destek Ofisi

Aydın; tarım, sanayi, madencilik ve turizm faaliyetlerinin bir arada yürütülebildiği ender illerden biridir. Uygun iklimi, verimli toprakları ve Büyük Menderes Havzası'nın sunduğu sulama imkânları bitkisel ve hayvansal üretimi cazip kılmıştır. Bu sebeple il sanayisi tarımdan doğrudan ve dolaylı olarak etkilenen işlenmiş tarımsal ürünler, kimyevi maddeler ve mamuller (selüloz), bitkisel ürünler (zeytin, zeytinyağı, pamuk, tütün, yaş sebze ve meyve vb.) ve sanayi mamulleri (zirai aletler, makine ve ekipmanlar) alanlarında uzmanlaşmıştır.

Aydın'da 2017 yılında, imalat sanayinde faaliyet gösteren toplam işletme sayısının sektörlere göre dağılımı Grafik 1'de sunulmaktadır. Faaliyet gösteren işletme sayısının en fazla olduğu sektör %29'luk pay ile gıda ve içecek ürünleri imalatıdır. Gıda ve içecek ürünleri imalatını fabrikasyon metal ürünlerinin imalatı (makine ve teçhizat hariç), metalik olmayan ürünler imalatı, ağaç, ağaç ürünleri ve mantar ürünleri imalatı ve makine/ekipman kurulumu ve onarımı faaliyetleri takip etmektedir.

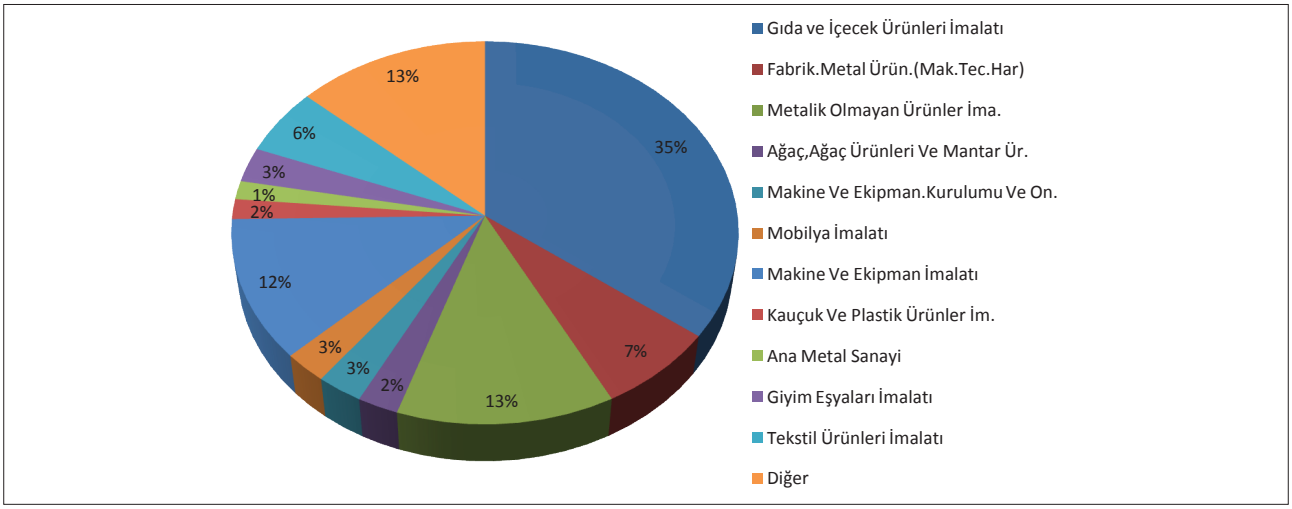
## **Grafik 1:** Aydın İmalat Sanayi İşletme Sayıları (%), 2017




*Kaynak: SGK İstatistik Yıllıkları, 2019*

Grafik 2 Aydın'da 2017 yılında, imalat sanayi sektörlerindeki istihdamın yüzdesel oranlarını göstermektedir. İmalat sanayindeki toplam istihdamının %29'u gıda ve içecek ürünleri imalatında faaliyet gösteren firmalar tarafından gerçekleştirilmiştir.

## **Grafik 2:** Aydın İmalat Sanayinde İstihdam (%), 2017




*Kaynak: SGK İstatistik Yıllıkları, 2019*

Aydın imalat sanayinde faaliyet gösteren firmaların %29'unu oluşturan gıda ve içecek imalatı sektörü ildeki istihdamın da %35'ini karşılamaktadır. Bu durum gıda ve içecek sektörünün daha fazla emek-yoğun çalıştığını ve istihdam yarattığını göstermektedir. 2018 yılında düzenlenen kapasite raporlarının ilgili oldukları iş kolları incelendiğinde de gıda ürünleri imalatının ağırlığı fark edilmektedir.

**Tablo 1:** Kapasite Raporu En Çok Kodlanan İş Kodları, 2018

| Sıra | Açıklama | Kapasite Raporu Sayısı |
|---|---|---|
| 1 | Diğer meyveler (muz, hurma, incir, ananas, avokado, guava, mango, MANGOSTEEN, turunçgiller, üzüm, fındık ve ceviz hariç) - kurutulmuş | 61 |
| 2 | Zeytinyağı üretiminden arta kalan küspe ve katı artıklar (prina dahil) | 51 |
| 3 | Pamuk tohumu yağı üretiminden arta kalan küspe ve katı atıklar | 44 |
| 4 | Pamuk (kardelenmiş veya taranmış) | 40 |
| 5 | Kayısı - kurutulmuş | 31 |

*Kaynak: TOBB Sanayi Kapasite Raporu İstatistikleri, 2019*

Gıda imalat sanayisinin öne çıkan özelliği, yörenin geleneksel bir tarım ürünü olan zeytinin değerlendirilmesine yönelik zeytin işleme ve zeytinyağı imalat dallarının gıda sanayi içerisinde önemli bir ağırlığının olmasıdır. Süt ve süt ürünleri üretimi, zeytinyağı, pamuk yağı, kuru incir ve kestaneye yönelik gıda sanayi alt dalları öne çıkmaktadır. İlin gıda imalatı sanayinde önemli bir rol teşkil eden zeytin, incir ve kestane üretiminin altını çizmek gerekmektedir.

Zeytinin anavatanı Akdeniz kıyılarıdır. Nitekim dünyada zeytinin en çok üretildiği ilk dört ülke Akdeniz ülkeleri olarak adlandırılan İspanya (6.549.499 ton), Yunanistan (2.720.488 ton), İtalya (2.576.891 ton) ve Türkiye (2.100.000 ton)[1]dir. Türkiye'de 2018 yılında 1.073.472 ton yağlık ve 426.995 ton sofralık zeytinyağı üretilirken aynı yıl Aydın'da 168.904 ton yağlık ve 31.985 ton sofralık zeytin üretilmiştir[2]. İl, Türkiye yağlık zeytin üretiminin %15,8'ini karşılamakta ve ülkemizde en çok yağlık zeytin yetiştirilen il olma özelliğini taşımaktadır. Aynı zamanda ilimiz Türkiye sofralık zeytin üretiminin %7,5'ini karşılamaktadır ve en fazla sofralık zeytin üretilen 3. ildir.

Aydın'da en çok yetişen tarım ürünlerinden biri de kestanedir. İlde kestane tarımı tamamen doğal koşullarda, tarımsal ilaç ve suni gübre kullanılmadan yapılmaktadır.

2017 yılı FAO verilerine göre Çin 1.939.719 ton[3] kestane üretimi ile dünyanın en çok kestane üreten ülkesi olup toplam üretimin %83'lük kısmını kendisi karşılamaktadır. Çin'i %4,4'lük payı ile Bolivya ve %3,2'lik payı ile Türkiye izlemektedir.

[1] *FAOSTAT, http://faostat.fao.org /. Veriler 2017 yılına aittir.*
[2] *TÜİK, Veritabanları, Bitkisel Üretim İstatistikleri,2018*
[3] *FAOSTAT, http://faostat.fao.org /*

Ülkemizde 2018 yılında 63.580 ton[4] kestane üretilmiştir. Aydın aynı yıl 26.208 ton[5] kestane üretimi yaparak %41,2'lik bir paya sahip olmuştur. İlimiz Türkiye kestane üretiminin üçte birinden fazlasını tek başına karşılamakta, aynı zamanda kestanenin en çok üretildiği il olma özelliği taşımaktadır.

Türkiye, 2017 yılı FAO verilerine göre 305.689 ton[6] incir üretimi ile Dünya incir üretiminde lider ülke olup toplam incir üretiminin yaklaşık %26,5'ini tek başına karşılamaktadır. Türkiye'de incirin en fazla üretildiği il Aydın'da aynı yıl 185.412 ton[7] incir üretilmiştir. Bu miktar Türkiye toplam incir üretiminin %60'ına denk gelmektedir. İlgili veriler değerlendirildiğinde Aydın'ın incir üretiminde salt ulusal değil aynı zamanda küresel bir öneme sahip olduğu ortaya çıkmaktadır. İlin ekolojik durumu özellikle meyvenin olgunlaşma dönemindeki sıcaklık, nem ve rüzgar koşulları Aydın incirinin kalitesini en yukarıya taşımaktadır. Yaş, kuru ve ezme şeklinde tüketilen incir ilin en önemli ihraç ürünlerindendir.

2018 yılında, Aydın Yatırım Destek Ofisi tarafından yaptırılan "Aydın İli Uygun Yatırım Alanları" adlı çalışmada ilde hangi sektörlerin öne çıktığı tespit edilmiş, ürün uzayı analizi kullanılarak il için potansiyel karlı yatırım alanlarının neler olduğu ve bu yatırımların hangi ilçeye yapılmasının uygun olacağı belirlenmiştir.

Raporda, ilde istihdam yönünden öne çıkan ilk yatırım alanının gıda ve içecek sektörünü oluşturan alt sektörlerden biri olan başka yerde sınıflandırılmamış (BYS) meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması olduğu belirtilmiştir. Aynı sıralamada pastane ürünleri, süt ve süt ürünleri üretimi, yağ üretimi ve deniz ürünlerinin işlenmesi/saklanması faaliyetleri ilk 20'de yer bulmuştur.

Sektörler ildeki yerelleşme katsayısına yani uzmanlaşma seviyesine göre sıralandığında ise başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması alt sektörünün ikinci sırada yer aldığı görülür. Gıda ve içecek sanayinin diğer alt sektörleri kendilerine bu kategoride de üst sıralarda yer bulmuştur.

Ürün uzayı analizi sonucunda Aydın'da meyve ve sebzelerin işlenmesi, deniz ürünlerinin işlenmesi ve saklanması, yağ imalatı, şarap ve meyve suyu imalatı, süt ve süt ürünleri imalatı, et ve et ürünleri imalatı gibi gıda ve içecek imalatı alt sektörlerinin önümüzdeki yıllarda, %35'e varan bir olasılıkla ilde gelişeceği tespit edilmiştir.

Aydın ekonomisinde gıda ve içecek imalat sanayi hem şirket sayısı, hem istihdam hem de yatırım potansiyeli açısından önemli bir konumdadır. Zeytin, incir, pamuk, kestane, narenciye gibi tarım ürünlerinin ilde verimli bir şekilde yetiştiriliyor olması gıda ve içecek imalatı sektörünü gelecekte de şekillendirmeye devam edecektir.

Bu bağlamda Aydın'ın tarım ve tarıma dayalı sektörler için en uygun yatırım yerlerinden birisi olduğu söylenebilir. Aydın'da yatırım yapmak isteyen yatırımcılarımıza Ajansımıza bağlı Yatırım Destek Ofislerince gerekli yönlendirmeler ücretsiz olarak yapılmaktadır.

---

[4] *TÜİK, Veritabanları, Bitkisel Üretim İstatistikleri,2018*
[5] *TÜİK, Veritabanları, Bitkisel Üretim İstatistikleri,2018*
[6] *FAOSTAT, http://faostat.fao.org /*
[7] *TÜİK, Veritabanları, Bitkisel Üretim İstatistikleri,2017*

# BODRUM MANDALİNASI MARKA YOLCULUĞU

Bodrum Ticaret Odası ve Bodrum İlçesi Turunçgil Üretici Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut S. Kocadon, Bodrum Mandalinası'nın geçmişten günümüze hangi yollardan geçtiğini anlattı.

Hepimiz Bodrum'un geçmiş dönemlerdeki tarım faaliyetleriyle geçinen aileleriyiz. Bugünlere gelebilmemizde Bodrum'da yürütülen tarımsal faaliyetlerin önemi büyüktür.

Bodrum'da turizmin başlamadığı dönemler Bodrumlu halk geçimini tamamen tütün, badem, incir ve palamut, zeytin, defne, arpa ve buğday gibi tarım ürünleri ve hayvancılıktan sağlıyor. Tüm Ege Bölgesi'nde olduğu gibi tütün ile ilgili gelişmeler Bodrum'u da etkiler. Yerel halkımız sebze meyve üretimiyle tarımsal faaliyetlerini sürdürür. Ancak elde edilen gelir maalesef kimseyi mutlu etmemektedir.

Mandalina üretimi ise, 2. Dünya savaşı nedeniyle yaşanan sıkıntılardan dolayı Bodrum Kalimnos arasında ticaret yapan bir tüccarın borcunu ödeyememesi nedeniyle mandalina fidanlarını Bodrum Turgutreis'ten dönemin Bodrumlu milletvekillerinden Zeyyat Mandalinci'nin mandalina fidanlarını Bodrum'a getirmesiyle başlar. Sonraki yıllarda tüm Bodrumlu bu meyveyi benimser ve bahçelerine dikmeye başlar. Ürün doğru aşı, budama, sulama ve iklim koşullarıyla, toprağını sever ve üretim giderek artmaya başlar. Üretim sonucunda Bodrum'dan dönemin sayılı ihracatı gerçekleşir, firmalar kurulur, istihdam yaratır. Hatta ve hatta bizler mandalina sayesinde okuyup, evlerimizi kurup, geleceğimize şekil verdik. Ancak, sonraki zamanlarda ekonomik şartlar değişti, maliyetler arttı, ancak pazar payı düştü. Bodrum'dan başka İzmir ve Mersin gibi kentlerinde narenciye üretimine başlaması, farklı türler, farklı fiyatlarla piyasaya girdi. Bodrum Mandalinası turizmin de gelişmesi, ticari hacminin değişmesi, buna bağlı olarak üreticiyi farklı ticaret alanlarına kaymasıyla eski popüler dönemini kaybetti.

***Yerelden başlayan yolculuğu ve ismi uluslararası alana yayılan Bodrum Mandalinası'nın hikayesi..***

Bizlerin jenerasyonu Bodrum Mandalinası'ndan kazandıklarıyla okuyup, evlenmiş, işlerini büyütmüştür. Bizler geleceğimizi mandalinaya borçluyuz. Bu da Bodrum Mandalinası ile olan ilişkimizin sadece bir ekonomik getiriden daha çok bir manevi bağımızın olmasını sağlamıştır.

## Tarihçesi ve Yetiştiği Yerler

Anavatanı Çin olan Yerli Mandalinası (Citrus deliciosa Ten.), dünyada farklı isimlerle tanınmaktadır. ABD de 'Willofleaf', İspanya'da 'Comun', İtalya'da 'Avana', İngiltere'de 'Mediterranean' olarak bilinen Yerli Mandalinası Türkiye'de 'Bodrum Mandalinası' olarak tanınmaktadır. Bodrum Mandalina 20. yüzyılın başlarında Doğu Ege adaları ve Filistin'den Türkiye'ye girmiştir.

Türkiye'de Akdeniz Bölgesi'nde ve Ege Bölgesi'nde Muğla'da (Bodrum, Fethiye ve Marmaris) da yetişebilen Bodrum Mandalinası, gerçek ekolojisini Bodrum'da bulmuştur ve yaygın olarak Bodrum'da yetiştirilmektedir. Bodrum Yarımadası'nın kuzeyi, güneyi ve batısı Ege Denizi ile çevrili, doğusu ise ormanlıktır. Bodrum Mandalinası, Yarımada'nın Ortakent-Yahşi, Bitez, Gümüşlük, Turgutreis, Gündoğan, Konacık, Göltürkbükü beldeleri ve bu beldelere bağlı köylerde yetişmektedir.

## Bodrum Yerli Mandalinası Ekolojik İstekleri

Bodrum Mandalinası hafif serin iklim ister. Fazla soğuktan ve ani iklim değişikliklerinden hoşlanmaz.

Denize kıyısı bulunan Bodrum Yarımadası, iklim itibariyla Ege ve Akdeniz iklimlerinin karışımından oluşan bir iklime sahiptir. Yarımada olarak bir mikroklima özelliğine sahiptir. Yaz ayları sıcak ve kurudur, hemen hemen hiç nem bulunmaz. Kış ayları ise ılımandır ve yağış olmasına rağmen nem oranı düşüktür. Zengin bitki örtüsüne sahiptir. Toprak kireçlidir ve mineral maddeler bakımından zengin olduğu gibi yer altı su kaynakları da boldur.

Bu ekolojik özellikler Bodrum Yarımadası'nda yetişen Bodrum mandalinası verim ve kalitesinin (renk, tat, aroma vb.) diğer bölgelerde yetişenlere göre daha yüksek olmasını sağlamaktadır. Bu da Bodrum Yarımadası'nda yetişen Bodrum Mandalinası diğer yörelerde yetişenlerden farklı kılmaktadır.

## Bodrum Yerli Mandalinası Meyve Özellikleri

Meyveleri küçük-orta iriliktedir ve yassı şeklidir. Meyvenin sap dibi kısmında oluklar bulunur. Olgunluk döneminde açık sarı veya turuncu portakal renkli olan kabuğu, ince ve hafif pürüzlüdür. Meyve ayrıca albedo kırılması denilen fizyolojik bozulmaya duyarlı ve puflaşmaya eğilimi yüksektir. Kabuğu kolay soyulur ve kabuktaki eterik yağlar nedeniyle kendisine özgü çok hoş bir kokuya sahiptir. Dilim duvarları orta sıkıdır ve portakal rengi olan meyve eti gevrek, oldukça sulu, hoş kokulu ve lezzetlidir.

Türkiye koşullarında ortalama meyve ağırlığı 87,6 gr, meyve uzunluğu 52,65 mm, meyve genişliği 60,78 mm'dir. Çekirdek sayısı meyve başına 19 adet civarında olup, suda çözülebilir kuru madde oranı %9,74, titre edilebilir asit miktarı %1,23 olup, suda çözülebilir kuru madde oranı/asit oranı 7,69'dur. Olgunluk döneminde usare miktarı %42,35'tir. Meyve kabuğu orta ince kalınlıkta olup kabuk kalınlığı 3,22 mm'dir.

Meyve kasım ayında sararmaya başlar, aralık ayı sonunda olgunlaşır. Meyve çok hızlı bir şekilde aşırı olgunluğa gelir, hızlı bir şekilde puflaşır, suyunu kaybeder ve asitlik azalır. Olgunluk döneminde, nemli koşullar varsa çok hızlı bir şekilde puflaşma görülür. Olgunlaştıktan sonra ağaç üzerinde uzun süre kalmaz, dökümlere duyarlıdır. Taşıma ve depolamaya pek elverişli değildir.

## Bodrum Yerli Mandalinası Bitkisel Özellikleri

Ağacı yavaş büyür ve orta iriliktedir. Oldukça sık taç yapısına sahiptir ve hemen hemen dikensizdir. Dal sayısı çok fazla, ince, boğum araları kısadır. Söğüt yaprağına benzer çok küçük dar yaprakları vardır. Soğuğa dayanıklı, çok verimli ve mutlak periyodisite gösterir. Tozlanma ve döllenme özelliği iyi olduğundan dolayı çok iyi bir baba çeşittir.

Bodrum Mandalinası turunç, Troyer sitranjı veya Carrizo sitranjı gibi turunçgil anaçları üzerine göz aşısı yapılarak çoğaltılır. Sertifikalı ve virüsten arındırılmış sağlıklı fidanlar dikilerek bahçeler oluşturulur. Normal olarak ağaçlar 3 yaşından itibaren meyve vermeye başlar. Gövde kalınlığı 10-12 yaşlarına geldiğinde 20 cm kalınlığa ulaşabilir.

Bodrum Mandalinası'nın markalaşma yolculuğunu size şöyle özetleyebiliriz;

Bodrum Ticaret Odası olarak 2005 yılında göreve geldiğimiz ilk yıllarda, Bodrum'un yerel tarımsal değerlerinin geliştirilmesi için neler yapabiliriz diye bir dizi faaliyet başlattık. Bunun ilki 2006 yılında Bodrum İlçesi Turunçgil Üretici Birliğimizi kurmak oldu.

Sadece Bodrum'da yetiştirildiğine dair, Bodrum Mandalinası ilerleyen sürecinde marka değerini arttırmak için coğrafi işaret tescil işlemleri tamamlanarak, Bodrum Mandalinası tescillenmiştir. Özellikle Bodrum'a has özel doku-tat ve aroması nedeniyle bodrum mandalinamızın marka ve pazar değerinin artırılması için "coğrafi işaret" tescili Türkiye Marka ve Patent Kurumu tarafından yapılmıştır.

Ardından ürünün katma değerinin artırılması için Bodrum Mandalinası Gazozu ürettik. Bu ilerki yıllarda birçok girişimcimize de ilham oldu. Artık, mandalinamız birçok farklı ürünle tüketiciyle buluşmakta. Gazoz, marmelat, lokum, kolonya, dondurma, sirke, aromatik yağı, Bodrum mandalina suyu, sabun, sıvı sabun, oda parfümü gibi belli başlı pek çok gıda ve kimya sanayisinde kullanılan ve çeşitliliği oldukça fazla bir ürün olarak büyük ilgi toplamıştır. Ve buna benzer birçok çalışmada yürütülmeye devam ediyor.

Geldiğimiz noktada coğrafi işaret tescilinin de etkisiyle yeni girişimlerimize de ışık olduk, şimdi birçok kadın girişimcimiz Bodrum Mandalinamızı gerek sanat eserlerinde gerek gıda ürünleri, hediyelik eşyalarla birçok alanda farklı ürünler sunmaya başladı. En sonda Bodrum Mandalinamızın kullanılmayan kabuklarından da aromatik esans elde ettik Güney Ege Kalkınma Ajansı'nın desteği ile. Yurtiçi ve yurtdışında yapılan analizler, Bodrum Mandalinası'nın hem vücut hem de cilt için oldukça faydalı bileşenlere sahip olduğunu kanıtladı. Tüm bunlar bizlere umut ışığı olmalıdır.

Amacımız Bodrum'da yerel kimliğimizi ve değerlerimizi kaybetmeden, turizm ile içiçe mandalina tarımını sürdürebilmektir. Geçmiş dönemlerde yapılan hatalardan herkes kendi payını çıkarmalı, gelecek için yerel kalkınmanın sürdürülebilir tarım ve turizm için ne kadar önemli olduğu unutulmamalıdır.

Çabamız ve temennimiz Bodrum'un gerçek değerleriyle gelişmesidir.

Ulu önder Atatürk, "milli ekonominin temeli ziraattir" demiştir. Uygulanan tarım politikaları maalesef ki yurdumuzu giderek dışa bağımlı hale getirmektedir. Her yıl televizyonlarda birçok çiftçimizin ürününün değeri altında satılmasından ötürü, ürettiği mahsülleri imha ettiğini görmekteyiz.

Devlet desteği ile turizmi ve tarımı bir arada geliştirecek politikalarla hem tarımsal üretimi ve tarımsal sanayiyi artırmalı hem de doğal ve yerel değerlerimizle turizm de yükselmeliyiz.

# GIDA İŞLETMELERİNDE SU ARITMA UYGULAMALARINA YÖNELİK PASLANMAZ ÇELİK TANK VE EKİPMAN İMALATI

## DENİZ SU VE ATIKSU ARITIM İNŞAAT TİCARET VE SANAYİ A.Ş.
## AYDIN

Su ve atıksu arıtma sistemlerinin tasarım, imalat, montaj-devreye alma (anahtar teslim taahhüt) faaliyetlerini ve satış sonrası servis hizmetlerini yürüten, kendi alanında önde gelen bir firma olan Deniz Su ve Atıksu Arıtım İnşaat Ticaret ve Sanayi A.Ş., Ajansın 2014 yılı Yenilikle Dönüşüm Mali Destek Programı kapsamında aldığı destekle ürün çeşitliliğini ve imalat kapasitesini artırmıştır. Proje kapsamında firmanın imalat kapasitesi artırılarak hem kendi kuracağı tesislerde kullanılacak hem de yurt içi-yurt dışı benzer firmaların ihtiyaç duyacağı arıtma ekipmanları ürün portföyüne eklenmiştir.

Ajansımız tarafından 269.627,39 TL destek verilen ve 549.216,72 TL toplam bütçe tutarı ile tamamlanan proje ile daha önce imalatı yapılmayan ve dış tedarikçilerden temin edilen özellikle gıda ve içecek sektörüne yönelik paslanmaz çelik arıtma ekipmanları ve depolama tanklarının imalatına yönelik makine ve teçhizat parkı genişletilmiş, firmanın mevcut imalat altyapısında paslanmaz çelik imalat sürecine yönelik iyileştirme yapılmıştır. Hem karbon hem paslanmaz çelik imalatını yapan firma, bu imalatları aynı imalathanede birbirine yakın alanda yapmaktaydı. Paslanmaz çelik imalatının kalitesinin yükseltilmesi için diğer imalatlardan ayrı bir alanda yapılması ve o alanlardan gelebilecek kirletici etkenlerden uzak tutulması gerekliliği doğrultusunda proje kapsamında karbon çelik ve paslanmaz çelik imalat alanları bölünerek birbirinden ayrılmış, havalandırma sistemi tesis edilmiştir.

Proje kapsamında dış tedarikçilerden temin edilen ve özellikle ithalat yoluyla tedarik edilen ekipmanların firma bünyesinde imalatının yapılmaya başlanması ile firmanın ürün portföyü genişlemiş, özellikle nakliye, gümrük ve benzeri giderleri azalmış, ihracat artışına imkân sağlamış, firmanın rekabet gücüne önemli oranda katkı sağlamıştır.

# TÜRKİYE'NİN AYÇEKİRDEK ATIK VE ARTIKLARI ÇİVRİL'DE EKONOMİK DEĞER KAZANIYOR

## YÜKSEL TANRIKULU TARIM ÜRÜNLERİ MOTORLU ARAÇLAR İNŞAAT GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. DENİZLİ

Türkiye'nin Ayçekirdek Atık ve Artıkları Çivril'de Ekonomik Değer Kazanıyor projesi, Yüksel Tanrıkulu Tarım Ürünleri Motorlu Araçlar İnşaat Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi tarafından 2012 Tarıma Dayalı Sanayide Katma Değerin Artırılması Mali Destek Programı kapsamında sunulmuş ve başarılı değerlendirilmiştir. Proje ile Çivril'de ve Türkiye'de meydana gelen çerezlik ay çekirdeği atıklarını yeni ürünlere dönüştürerek milli ekonomiye kazandırılması amaçlanmıştır.

Ajansımız tarafından 119.671,69 TL destek verilen ve 267.252,42 TL toplam bütçe tutarı ile tamamlanan proje kapsamında ay çekirdeklerinin kabuklarından pelet elde edilmesini sağlayan ayçekirdek kabuğu peletleme Makinesi ve üretilen peletlerin paketlenmesini sağlayan çuvallama makinesi alınmıştır. Üretilen peletler ise yakıt olarak kullanılmaktadır. Ayrıca alınan ayçekirdek yağı soğuk pres makinesiyle, satışı mümkün olmayan düşük kalite ve sınıftaki ay çekirdeklerinin presleme yönteminden faydalanılarak yağının alınması sağlanmıştır. Proje kapsamında alımı yapılan makine ve ekipmanların verimli ve sağlıklı bir şekilde çalışabilmesi için 400 KVa'lık bir trafo yapılmıştır.

Proje kapsamında alınan makine ve ekipmanlarla firmada yıllık 1440 ton düşük kalibrasyonlu ay çekirdeği işlenerek 115,2 ton yağ, 720 tonluk yağı alınmış çekirdek küspesi ve kabukların işlenmesi ile de yılda 648 ton pelet üretilmiştir. Proje Çivril'in en önemli tarım ürünlerinden olan ay çekirdeğinin atıklarının ekonomiye kazandırılmasına destek sağlamıştır.

# ZEYTİN PRİNA ATIKLARININ KULLANICI DOSTU VE ÇEVRECİ YAKITA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ VE SATIŞI

## MABAŞ ZEYTİNYAĞI GIDA PAZARLAMA TURİZM SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
## MUĞLA

Proje, 2014 Çevre Mali Destek Programı kapsamında Mabaş Zeytinyağı Gıda Pazarlama Turizm Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. tarafından Ajansımıza sunulmuş ve başarılı değerlendirilmiştir. Yürütülen proje ile tesis bünyesinde bulunan zeytin bahçelerinden elde edilen yağın üretimi aşamasında ortaya çıkan atık maddelerin bertarafı için yakacak olarak kullanılmak üzere pellet haline getirilecek prina atıklarının ürüne dönüşümü ve satışı amaçlanmıştır. Böylece firmanın ürün yelpazesine yeni ve çevreci bir ürün katılması hedeflenmiştir. Toplam bütçesi 150.265 TL olan projeye Ajansımız %50 oranında destek sağlayarak 65.796,40 TL katkı sunmuştur.

Proje kapsamında firma 1 adet pellet makinesi satın alımı gerçekleştirmiştir. Proje sonunda firma, atıklardan pellet üretimini gerçekleştirmiş ve ürün satışına başlamıştır. Proje sonunda firma hedeflerine tamamen ulaşmıştır. 04.09.2014 tarihinde başlayan proje 04.06.2015 tarihinde sona ermiştir.

# VALİ HANIM ÇİLEĞİ ÜRETİCİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRDÜ

# Vali Hanım Çileği Başarı Öyküsü

Çilek, içerisinde bulundurduğu A, C, B6 ve B12 vitaminleri sayesinde çok güçlü bir antioksidan özelliğine sahiptir. Bunun yanında kalsiyum, demir, fosfor, potasyum, selenyum, sodyum, manganez, magnezyum ve birçok besin bileşenini içeren çilek sağlık açısından oldukça faydalıdır. İyi bir folik asit, C vitamini ve mangan kaynağıdır. Yüksek oranda lif içerir. Çileğin 100 gramında 32 kcal bulunmaktadır. Saymakla bitmeyen faydalarının bazıları şunlardır; kansere karşı koruyucu, kalp ve damar sağlığını koruması, Alzheimer hastalığına karşı koruyucu, romatizmal hastalıklara karşı iyi gelmesi ve beyin fonksiyonlarını güçlendirme etkisi vardır.

İlimizde de son yıllarda oldukça rağbet gören çilek yetiştiriciliği, Muğla Valisi Esengül Civelek hanımefendinin göreve başlamasıyla birlikte "Vali Hanım Çileği Projesi" ilimizde hayata geçirildi. Özellikle tüketiciler açısından da kokusu, aroması ve lezzeti oldukça güzel olduğu için, ayrıca kendi topraklarımızda kontrollü yetişen ve güvenilir bir ürün olduğundan oldukça yüksek oranda rağbet görmektedir. Kadın çiftçilerimiz başta olmak üzere Proje kapsamında çilek yetiştiriciliği yapan üreticilerimizin pazar taleplerinin oldukça yoğun olmasından dolayı aile bütçelerine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır.

Küçük ve parçalı arazilerin bulunduğu bölgelerimizde birim alandan çok verim alındığından, katma değeri yüksek olan bir ürün olduğundan, özellikle kadınlarımızın sosyo-ekonomik ve refah seviyelerinin yükseltilmesi için, köyden kente göçü tersine çevirmesi adına ilimiz için büyük öneme sahiptir.

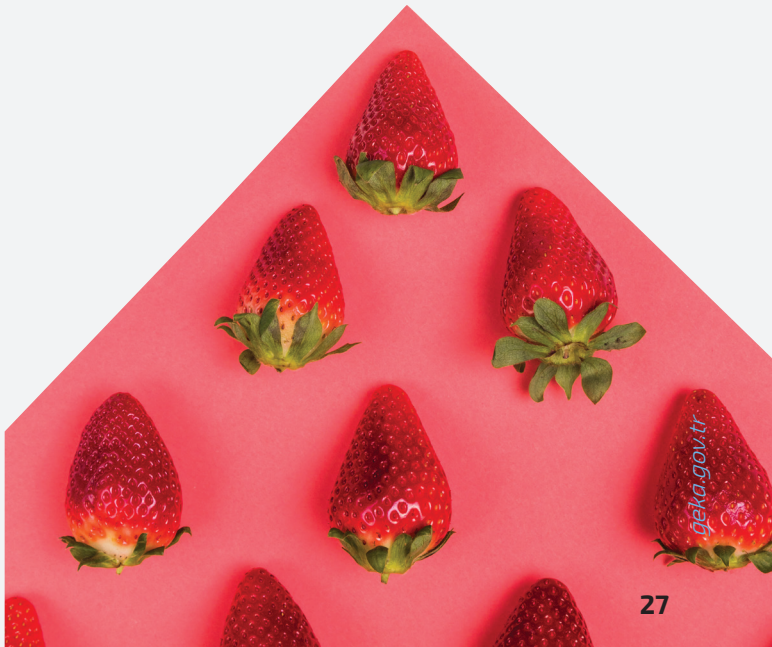
İlimizde 2018 yılı ilkbahar dikimi olarak Tarım ve Orman Bakanlığı bütçesinden gerçekleştirilen projelerle satın alınan toplam 150.000 adet San Andreas ve Albion çeşidi frigo çilek fideleri; 2018 Şubat ayında Seydikemer ilçesinin değişik mahallelerindeki 10 üreticiye komple damla sulama ünitesi, siyah 18 aylık malç ve çilek fideleri dağıtılmış ve toplam 10 da alanda çilek bahçeleri tesis edilmiştir. Yine 2018 Mart ayında Kavaklıdere ilçesi ve mahallelerinde 15 üreticiye malç, fide ve komple damla sulama üniteleri 15 dekar çilek bahçesi tesis edilmiştir. Ayrıca Köyceğiz ve Marmaris İlçelerimizde 2 dekar alanda fide verilerek çilek bahçeleri tesis edilmiştir. Toplamda ilimizde 27 dekar alanda ve ilk defa üretimi yapılacak olan çeşitlerle üretime başlanılmıştır.

2018 yılı 2. etap çilek çalışmalarında sahil bölgelerimiz için fresh fide (yarı şoklu fide) "Rubygem" çilek fidesi Milas, Datça, Ula, Marmaris ve Seydikemer de 12 üreticiye 13 dekar alanda 81.000 adet çilek fidesi ile çilek bahçesi tesis edilmiştir.

Yine 2. etap çilek çalışmalarında fresh fide (yarı şoklu fide) "San Andreas" ve "Albion" çeşitlerinden 186.500 adet çilek fidesi, sulama sistemi, malç, ilaç, gübre ve setlerin hazırlanması gibi tüm girdiler üreticilere sağlanarak Kavaklıdere, Menteşe, Yatağan ve Ula ilçelerinde 17 üretici 33 dekar alanda çalışmalar tamamladı. 2. etap çalışmalarında toplam 44 üretici ile 46 dekar alanda çalışmalarımız tamamlandı.

2018 yılında toplamda 417.500 adet çilek fidesi, 56 üreticiye verilerek 73 dekar çilek bahçesi tesis edilmiştir.

2019 yılında başladığımız 3. etapta; Muğla Valiliğinin de finansal desteği ile 88,5 da alanda 500 bin çilek fidesi ile üretime başlanmış olup bu yönde çalışmalarımız devam etmektedir. Çilek çalışmalarından; ilk yıl için dekardan 2-3 ton verim alınmıştır. Hedefimiz 2019 yılından itibaren dekardan 5-6 ton ürün almak. İlkbahar döneminde dikimi yapılan çileklerden üreticiler çeşitlerin verimleri ve kg başına 10-15 TL ücretle satmışlardır.



# Çilek Hasadı ve Dikimi Yapıldı

Muğla Valisi Esengül Civelek halk arasında 'Vali Hanım Çileği' olarak bilinen ve 3. etabı gerçekleştirilen "San Andreas" çileğinin hasadına ve dikimine katıldı.

Tarım ve Orman Bakanlığının ve Muğla Valiliğinin desteği ile Menteşe'nin Gülağzı Mahallesi'nde oluşturulan çilek tarlasında düzenlenen hasat ve dikim törenine Vali Esengül Civelek, Vali Yardımcısı Mehmet Fikret Çavuş, Menteşe Kaymakamı Caner Yıldız, İl Jandarma Komutanı Tuğgeneral Coşkun Sel, Tarım ve Orman İl Müdürü Ş. Fırat Erkal, üreticiler ve çiftçiler katıldı.

Geçtiğimiz yıl kırsal yaşamda kadın çiftçilerin ve kadınların sosyo-ekonomik konumlarının güçlendirilmesi, köyden kente göçün engellenebilmesi amacıyla yeni bir cins çilek projesini hayata geçirdiklerini söyleyen Vali Civelek, halk arasında 'Vali Hanım Çileği' olarak bilinen San Andreas türü çilek üretim projesine vatandaşların yoğun talep gösterdiklerini ifade etti.

Muğla Valiliği Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığınca projenin sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla finansal destek sağlandığını aktaran Vali Civelek, "8 yıldır valilik görevinde bulunuyorum. İlk Valiliğim Yalova'da da bundan önceki Valiliğim Kırklareli'nde de ve bugün Muğla'da da 'Vali Hanım Çilek Projesi'ni kırsal kalkınmanın desteklenmesinde tarımsal bir ürün olarak görüyor, yaşama geçirilişinde de bir başarı hikâyesi gerçekleştirilmiş olmasından da ayrıca gurur duyuyorum." dedi.

Yeni cins çilek üretiminin üreticilerin yüzünü güldürdüğünü belirten Vali Civelek, "Verimi, katma değeri yüksek, pazarlanması, pazarlaması oldukça kolay, aroması, lezzeti mükemmel aynı zamanda da aile bütçesine sağladığı katkı ve ailenin sosyo-ekonomik refah seviyesini yükselten yönüyle yeni cins çilek üretimi üreticilerimizin yüzünü güldürdü, üreticilerimiz için yeni bir geçim kaynağı, yeni bir geçim kapısı oldu. Tüm üreticilerimize yeni dikimler ve hasatlar için bereketli dikimler, bereketli ürünler ve bol kazançlar diliyorum." diyerek konuşmasını tamamladı.

Daha sonra çileğin hasadı ve dikimi Vali Esengül Civelek ve üretici kadınlar tarafından yapıldı.

Muğla'nın çilek yetiştiriciliğine oldukça uygun bir iklime sahip olmasından dolayı Muğla Valisi Esengül Civelek'in talimatı ile Tarım ve Orman il Müdürlüğünce Çilek Projesi başlatılmıştır. Birim alandan çok verim alınması ve katma değeri yüksek bir ürün olduğundan özellikle kırsalda kadın çiftçiler tarafından yoğun talep görmektedir. Kadın çiftçiler başta olmak üzere proje kapsamında çilek yetiştiriciliği yapan üreticiler pazar taleplerinin oldukça yüksek olduğunu, aile bütçelerine katkı sağlayacakları ve ekonomilerinin bir nebze olsun rahatlayacağını düşünerek çok mutlu olduklarını ifade ettiler.

Tüketiciler açısından da kokusu, aroması ve lezzeti oldukça güzel olduğu için, ayrıca kendi topraklarımızda kontrollü yetişen ve güvenilir bir ürün olduğundan oldukça yüksek oranda rağbet görmektedir.

2018 yılında toplamda 417.500 adet çilek fidesi, 56 üreticiye verilerek 73 dekar çilek bahçesi tesis edilmiştir. Yaklaşık 230 ton ürün elde edilmiştir.

2019 yılında 3. etabı başlayan proje, Muğla Valisi Esengül Civelek'in valilik kaynaklarından sağladığı finansal destek ile Marmaris, Yatağan, Datça, Kavaklıdere, Ula, Menteşe ve Seydikemer ilçelerinde gerçekleştirilmiştir. Toplam 38 üretici ile 88,5 dekar bahçe tesis edilmiş olup bu etapta 500 bin adet San Andreas, Rubygem ve Albion çeşidi çilek fidesi kullanılmıştır.

2018 yılı ve 2019'un ilk yarısında toplam 917.500 adet San Andreas, Rubygem ve Albion çeşidi çilek fidesi, 82 üretici ile 161,5 dekar alanda üretime başlanmıştır. Projenin tüm etaplarında Tarım ve Orman Muğla İl Müdürlüğü teknik ekipleri ile işbirliği yapılmış ve eğitim desteği alınmıştır.

Muğla Valisi Esengül Civelek'in talimat ve desteğiyle başarıyla devam eden  Vali Hanım Çileği projesinin 4. etabı 2019 yılı sonbahar döneminde hayata geçirilecektir.

Muğla'nın topoğrafik yapısı itibariyle sahilden yüksek yayla bölgelerine kadar farklı alanlarda üretim yapılarak çilek üretiminde başarı sağlanmıştır. Yüksek bölgelerde yetiştiriciliği yapılan çilekler bölgenin ilk don olayından etkilenene kadar açıkta dayanmakta ve yetiştiriciliği yapılmaktadır. Böylece pazarda çeşitli zamanlarda Vali Hanım Çileği bulmak mümkün olmaktadır. Ürün hem ihracatçı firmalar tarafından hem de turistik bölgelerde pastane, restoran ve otel gibi işletmeler tarafından oldukça yoğun bir ilgi görmektedir. Halihazırda tesis edilmiş olan Vali Hanım Çileği bahçelerinden yıllık yaklaşık 10 milyon TL civarında Muğla ekonomisine katkı sağlanmaktadır.

# DENİZLİ'DE ÖĞRENME ŞENLİĞİ VE MESLEKİ EĞİTİM FUARI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Denizli Valiliği koordinasyonunda, Denizli Büyükşehir Belediyesi'nin katkılarıyla ve Ajansımız ile Denizli İl Milli Eğitim Müdürlüğü işbirliği ile gerçekleştirilen "Öğrenme Şenliği ve Mesleki Eğitim Fuarı" mesleki eğitimin önemini vurgulamak, bu alanda eğitimi teşvik etmek, meslek okullarına yönelik olumsuz algıyı gidermek ve böylece veliler ile öğrencilere meslek lisesi kariyer imkânlarını tanıtmak amacıyla düzenlendi. İki gün boyunca devam eden etkinlikler kapsamında mesleki eğitimin önemi anlatılırken öğrenciler ve öğretmenler okullarını ve örnek projelerini tanıtıcı sergiler düzenlediler.

Öğrenme Şenliği ve Mesleki Eğitim Fuarı'na Denizli Valisi ve Ajansımız Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Karahan'ın, Denizli Büyükşehir Belediyesi Meclis Başkan Vekili Ali Değirmenci, Ajansımız Genel Sekreteri Özgür Akdoğan, Denizli İl Milli Eğitim Müdürlüğü yetkilileri, eğitimciler, meslek ve teknik liselerinin öğrencileri ile velilerin yanı sıra basın mensupları da katıldı. Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunmasıyla başlayan etkinlik, halk oyunları gösterisi ve müzik dinletisi ile devam etti.

Ardından Pamukkale Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümü'nden Prof. Dr. Kamil Orhan yaptığı konuşma ile mesleki eğitimin önemini ve geleceğini değerlendirdi. Program Denizli Valisi Hasan Karahan'ın açılış konuşması ile devam etti.

**Ajansımız ve Denizli İl Milli Eğitim Müdürlüğü işbirliği ile 'Geleceğim Mesleğim' temasıyla düzenlenen "Öğrenme Şenliği ve Mesleki Eğitim Fuarı" Nihat Zeybekçi Kongre ve Kültür Merkezi'nde 19-20 Haziran 2019 tarihinde gerçekleştirildi.**

Vali Karahan yaptığı açılış konuşmasında; fuarın kentteki mesleki eğitimin kapasitesini, potansiyelini bütün vatandaşlara gösterip mesleki eğitime olan ilgiyi ve katılımı sağlamak amacıyla düzenlendiğini belirtti. Denizli'de mesleki eğitim ile ilgili ciddi bir potansiyelin olduğunu aktaran Vali Karahan, "Mesleki eğitime ihtiyacımız da var. Denizli hem sanayi hem turizm hem de ciddi bir tarım ve hayvancılık şehri olarak bu hizmetlerin yürütülmesinde önemli rol oynuyor. Kalifiye elemana, ara elemana çok sayıda ihtiyacımız var onun için de önem veriyoruz. Bütün mesleki eğitim kurumlarımız, okullarımız, liselerimizde sanayici ile işbirliği anlamında ciddi faaliyetleri var" diye konuştu.

## Güçlü Türkiye, Güçlü Eğitim ile Olacak

Güçlü bir Türkiye'nin güçlü bir sanayi, güçlü bir teknoloji ve güçlü bir eğitim ile olacağını dile getiren Vali Karahan, "Bunları yapacak kişiler de işlerini bilen seven ve bu konuda motive olmuş insanlar olacak. Mesleki eğitim almış ve hayatın her aşamasında çok başarılı olmuş pek çok örnek var. Bunların tabi çeşitli vesileler ile okullarımızda birebir kariyer günlerinde ya da eğitimin başka aşamalarında tanıtılmasında büyük fayda var" şeklinde konuştu.

Açılış merasiminin ardından protokol üyeleri, meslek lisesi öğrencileri ve öğretmenlerinin açtığı sergileri gezdi. Meslek lisesi öğrencileri ve öğretmenleri mesleki eğitimi teşvik etmek amacıyla okullarını tanıtırlarken yıl boyunca gerçekleştirdikleri örnek projeleri de sergilediler.

Ajansımızın katkı sağladığı etkinlik 20 Haziran 2019 tarihinde son bulmuş olup ileriki tarihlerde Aydın ve Muğla illerinde de mesleki eğitim konusunda geniş kapsamlı faaliyetler devam edecektir.

# GÜNEY EGE'DE **KEŞFEDECEK** ÇOK ŞEY VAR

BODRUM
DİDİM
PAMUKKALE
KUŞADASI
FETHİYE
MARMARİS

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

geka.gov.tr

# TARIM VE KIRSAL KALKINMANIN ANAHTARI TKDK

**Röportaj:** Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Aydın İl Koordinatörlüğü

**Dergimizin bu sayısında bölgemizdeki kırsal kalkınmanın sağlanması, tarımsal verimliliğin artırılması ve yerel kaynakların harekete geçirilmesi amacıyla desteklemelerde bulunan öncü kurumlardan biri olan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun (TKDK) Aydın İl Koordinatörlüğünün faaliyetlerine ve gıda imalatı alanındaki örnek çalışmalarını sizlerle paylaştık.**

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) 18 Mayıs 2007 tarihli ve 5648 Sayılı Kanunla Tarım ve Orman Bakanlığının ilgili kuruluşu olarak kurulmuştur. 4 Sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesinin Otuzbeşinci Bölümünde yeniden yapılandırılan TKDK, 25 Şubat 2008 tarihinde Avrupa Komisyonu tarafından kabul edilen, Avrupa Birliği Katılım Öncesi Yardım Fonları ile desteklenen Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma Programını (Instrument for Pre-Accession Assistance Rural Development Programme - IPARD) uygulamaktadır.

Kırsal bölgelerin gelişmişlik düzeyinin ve refah seviyesinin yükseltilmesi ile Türkiye'nin tarım ve kırsal kalkınma konusunda Avrupa Birliği'ne uyumuna hizmet eden TKDK, IPARD Programı kapsamında belirli tedbir ve sektörlere yönelik %75'i Avrupa Birliği, %25'i Türkiye Cumhuriyeti katkısıyla oluşturulan fonları ülke ekonomisine kazandırmaktadır.

Tarım ve kırsal alanda faaliyet gösteren veya yatırım yapmayı düşünen gerçek veya tüzel kişiler, üretici birlikleri ile kooperatifler hazırlayacakları projelerine ve projeye bağlı sözleşmelerine uygun olarak desteklenmektedir.

Tarım ve gıda sektörünün sürdürülebilir modernizasyonu, AB Müktesebatına bağlı olarak gıda güvenliği, veterinerlik, bitki sağlığı, çevre standartlarının iyileştirilmesi, kırsal alanların sürdürülebilir kalkınmasının teşvik edilmesi amacıyla, IPARD I programı kapsamında ülkemize toplam 1 milyar 52 milyon avro katkı sağlanmıştır.

Şu an yürütülmekte olan ve 2014-2020 yıllarını kapsayan IPARD II programı ile de ülkemize, %75'i Avrupa Birliği, %25'i Türkiye Cumhuriyeti katkısıyla toplam 813,8 milyon avro destek sağlanacaktır.

Aydın'da IPARD Programı kapsamında hibe desteği verilen konu başlıklarının çeşitliliğini düşündüğümüzde süt ve besi hayvancılığı, kanatlı eti ve yumurta tavukçuluğu, süt ve süt ürünleri ile et ve et ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması, meyve-sebzelerin ve su ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanması, arıcılık, süs bitkisi yetiştiriciliği, tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği, mantar ve misel yetiştiriciliği, fide-fidan yetiştiriciliği, kırsal turizm, kültür balıkçılığının geliştirilmesi, makine parkları ve yenilenebilir enerji yatırımları alanlarında 5.000 avrodan 3 milyon avroya kadar olan yatırımlarda %40 ile %70 arasında değişen oranlarda hibe desteği vermekteyiz. Tüm bu desteklere ilaveten yatırımcılar; KDV, ÖTV, gelir vergisi, kurumlar vergisi ve gümrük vergisinden muaf tutulmaktadır. Bu her yönü ile muazzam bir destektir.

Aydın IPARD Programına 2012 yılında dâhil olmuştur. Bugüne kadar çıkılan proje çağrı dönemlerinde Aydın İl Koordinatörlüğü olarak;

- **Toplam 135 projeye 72 milyon TL hibe** sağlandı. Bu hibenin 67,9 milyon TL'si ödenmiş olup devam eden yatırımların tamamlanmasıyla 3,8 milyon TL ödeme yapılması beklenmektedir.
- Destekler sayesinde **167,7 milyon TL yatırım** yapıldı.
- Yatırımlarla **763 kişiye istihdam** oluşturuldu.

Aydın'da gerçekleştirilen yatırımların sektörlere göre dağılımı şu şekilde olmuştur:

32 süt üretim tesisi, 4 besi çiftliği, 10 kanatlı et üretim tesisi, 8 süt işleme tesisi, 2 süt toplama merkezi, 1 kırmızı et işleme tesisi, 4 meyve–sebze işleme ve soğuk hava deposu, 3 bitkisel üretim işleme ve pazarlama projesi, 46 arıcılık projesi, 19 katma değerli ürünler projesi (zeytinyağı-incir), 4 kırsal turizm tesisi, 1 su ürünleri üretim tesisi, 1 yenilenebilir enerji tesisi.

### ➤ IPARD Kapsamında Verdiğimiz Hibeler Artarak Devam Edecektir

5. Çağrı Dönemi için Aydın İl Koordinatörlüğüne yapılan proje başvuruları; 4 adet yeni hayvancılık tesisi kurulumu ve 4 adet mevcut hayvancılık işletmesinin modernizasyonu, 2 adet peynir altı suyu işleme tesisi, 1 adet süt işleme tesisi, 2 adet soğuk hava deposu ve paketleme tesisi kurulumu ile 1 adet mevcut soğuk hava deposu modernizasyonundan oluşmaktadır.

Bu dönemde TKDK desteği ile AB standartlarında 96 milyon TL karşılığı 14 adet yatırımın Aydın ekonomisine kazandırılmasının gurur kaynağı olduğunu belirten Aydın İl Koordinatörü Mustafa Bozkurt ayrıca şu ifadeleri kullandı:

"Kırsal alanda sürdürülebilir tarım için Aydın İl Koordinatörlüğü olarak tüm gayretimizle çalışmalarımıza devam ediyoruz. Her çağrı dönemi için gerçekleştirdiğimiz bilgilendirme çalışmaları bundan sonraki çağrı dönemleri için aralık vermeden devam edecektir. Amacımız şartlar bakımından yeterince potansiyele sahip olan Aydın'ı, tarımsal yatırımlar bakımından desteklerden en üst düzeyde faydalandırabilmektir. Bunun için de potansiyel yatırımcıların detaylı bilgi için kurumumuzu ziyaret etmelerini çok önemsiyoruz.

IPARD Programı kapsamında TKDK Aydın İl Koordinatörlüğü olarak her zaman yatırımcının yanındayız. Kurum olarak önümüzdeki çağrı dönemlerinde İlimiz ekonomisi açısından önemli olan bu tür desteklerden daha fazla istifade edilmesi beklentisiyle bu güne kadar gerçekleştirilen ve gerçekleştirilecek olan tüm yatırımların İlimize hayırlı olmasını temenni ediyorum."

geka.gov.tr

# Aydın TKDK'dan Gıda İmalatı Alanında İyi Uygulama Örnekleri

| Proje Adı | Kabakçızade Tesisi |
|---|---|
| Desteklenen Alan ve Tedbir Adı | Yerel Ürünler ve Mikro İşletmelerin Geliştirilmesi |
| Yararlanıcı/Yararlanıcılar | Kabakçızade Gıda Tarım Ürünleri Tekstil Hediyelik Eşya Zirai Tarımsal Danışmanlık İthalat İhracat San. ve Tic. Ltd. Şti. |
| Uygulama Yeri (İlçe/İl) | Efeler / Aydın |
| Projenin Kısa Tanıtımı ve Amacı | Kabak tatlısı üretimi amacıyla gerçekleştirilen yatırım, üretim binası ve makine ekipman alımı içermektedir. Tesiste ortalama olarak yıllık 65 ton kabak tatlısı üretimi gerçekleştirilmektedir. |
| Proje Faaliyetleri | Kabak Tatlısı Üretimi |

| Proje Adı | İtimat Edilen Süt Ürünlerinin Kaynağı Kara Süt İle Sağlıklı Nesiller Projesi |
|---|---|
| Desteklenen Alan ve Tedbir Adı | Süt ve Süt Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması |
| Yararlanıcı/Yararlanıcılar | Kara Süt İmalat Pazarlama Sanayi Ticaret Anonim Şirketi |
| Uygulama Yeri (İlçe/İl) | Germencik / Aydın |
| Projenin Kısa Tanıtımı ve Amacı | Günlük 70 ton süt İşleme kapasiteli olarak gerçekleştirilen yatırım için tesis binası inşaatı destek talep edilmeden faydalanıcı tarafından gerçekleştirilmiştir, hibe destekli yatırım sadece makine ekipman alımı içermektedir. Yatırım sonrasında tesiste, 10 ton/gün Ayran - 30 ton/gün Kaşar - 30 ton/gün Mozzarella peyniri üretilmektedir. |
| Proje Faaliyetleri | Süt İşleme Tesisi |

| Proje Adı | Trion Robot Sağım Sistemli Entansif Süt Sığırcılığı |
|---|---|
| Desteklenen Alan ve Tedbir Adı | Süt Üreten Tarımsal İşletmelere Yatırım |
| Yararlanıcı/Yararlanıcılar | Trion Tarımsal Faaliyetler Anonim Şirketi |
| Uygulama Yeri (İlçe/İl) | İncirliova / Aydın |
| Projenin Kısa Tanıtımı ve Amacı | 120 Baş sağmal kapasiteli süt sığırcılığı işletmesi yatırımı Ahır, kaba yem deposu, silaj çukuru, katı-sıvı gübre çukuru, çevre ve alt yapıları içeren inşaat işleri ile makine ekipman alımı içermektedir. 120 Sağmal Kapasiteli tesiste Aylık 3200-3500 lt süt üretimi gerçekleştirilmektedir. |
| Proje Faaliyetleri | Süt üretimi |

# Kırsal Kalkınmada Öncelik Kadınlarda

TKDK, tarım ve gıda sektörlerinin modernizasyonuna katkı sağlamak ve AB standartlarına ulaşmak için yenilikçi yöntemlere ve teknolojilere büyük önem vermektedir. Aydın, TKDK'nin yatırımcılara sağladığı hibeler konusunda örnek hikâyelerle dolu bir il. İnciri ve zeytini ile ününü bütün dünyaya duyuran Aydın, TKDK destekleri ile başarılarını daha da yukarılara taşıyor. Hibe alan işletmelerin AB standartlarında aktif şekilde çalıştığı Aydın'da, kadın girişimcilerin hikâyeleri ise bütün girişimci adaylarına örnek olacak nitelikte.

## Methoz Gıda Narenciye İşleme ve Paketleme Tesisi

| | |
|---|---|
| Yatırımcı | Methoz Tarım Gıda Peyzaj Turizm Makina İthalat İhracat San. Tic. A.Ş. |
| Proje Sahibi | Hacer Tekeli |
| Yaşı | 42 |
| Proje Adı | Methoz Gıda Narenciye İşleme ve Paketleme Tesisi |
| Yatırım Adresi | Moralı Mahallesi Tariş Küme Evleri No:13 Germencik / Aydın |
| Yatırım Tutarı | 2.521.216 TL |
| Hibe Tutarı | 1.075.597 TL |

Aydın Söke'de yaşayan ev hanımı Hacer Tekeli Ziraat Mühendisi eşinin işi gereği, eşi ile Söke ve civarındaki meyve bahçelerine gide gele bu işe merak sarmış. TKDK'nın IPARD programıyla tarımsal işletmelere yönelik yatırımlar için vermiş olduğu hibe desteği hakkında, kurumun web sitesi ve yakın bölgelerdeki TKDK destekli işletme sahiplerinden aldığı bilgiler neticesinde, eşinin de tavsiyesi ile bir kadın girişimci olarak narenciye işleme ve paketleme tesisi kurmaya karar vermiş.

Aydın İl Koordinatörlüğüne IPARD II Programı 2. Çağrı Dönemi kapsamında yapmış olduğu proje başvurusu kabul edilen kadın girişimcimiz, Aralık 2018'de projesini tamamlayarak faaliyetine başladı. Aydın ve İzmir bölgesinde yetişen elma, mandalina, nar, ayva ve benzeri meyvelerin paketlemesi yapılacak olan 1200 metrekare kapalı alana sahip toplam 5 bin metrekarelik tesis, başta narenciye olmak üzere tüm ürünleri Ukrayna, Rusya, Sırbistan ve Makedonya'ya ihraç edecek.

Aylık 3 bin ton olan meyve işleme ve paketleme gerçekleştirdikleri işletmelerinde kapasitesini 5 bin tona çıkarmayı hedefliyor. 25'i kadın 31 kişinin çalıştığı tesiste, ürünler bahçeden geldiği gibi yıkanıp, temizlendikten sonra özellikle kadınların çalışacağı kısımda büyüklüğüne göre elle ayrılıyor, geri kalan işlemler makineler vasıtasıyla gerçekleştiriliyor.

Hacer Tekeli bir süre önce eşine işlerinde yardım eden ev hanımıyken, cesareti ile artık eşinin ortağı ve bölgedeki çiftçilere destek olacak bir tesisin bir aile işletmesinin sahibi. Girişimci bir kadın olarak, TKDK'nın hibe desteği ile gerçekleştirdiği yatırımla hemcinslerine istihdam sağlamanın, yöresindeki çiftçilere destek olmanın haklı gururunu yaşıyor.

# İlknur Sarıoğlu Çam Fıstığı İşleme Tesisi

| | |
|---|---|
| Yatırımcı | İlknur Sarıoğlu (Gerçek Kişi) |
| Proje Sahibi | İlknur Sarıoğlu |
| Yaşı | 44 |
| Proje Adı | İlknur Sarıoğlu Çam Fıstığı İşleme Tesisi |
| Yatırım Adresi | Tekeli Köyü Kırtarla Mevkii 1126 Parsel Koçarlı / Aydın |
| Yatırım Tutarı | 831.025,00 TL |
| Hibe Tutarı | 414.749,79 TL |

röportaj

**IPARD I - 15. Çağrı Dönemi kapsamında kozalak işleyerek çam fıstığı üretmek için Aydın İl Koordinatörlüğü'ne başvuru yapan, talep ettiği makine-ekipman alımı kapsamındaki projesi desteklenmeye uygun bulunarak yatırımını hayata geçiren Sarıoğlu Çam Fıstığı İşleme Tesisi sahibi İlknur hanım ile röportajımız.**

**➤ Yatırımınızın bulunduğu yer hakkında bilgi verir misiniz?**

Aydın'ın Koçarlı ilçesine bağlı Tekeli köyünde bulunmaktadır.

**➤ Yatırımınızın adı nedir ve toplam tutarı ile verilen hibe tutarı ne kadardır?**

İlknur Sarıoğlu Çam Fıstığı İşleme Tesisi isimli yatırımımın toplam tutarı 831.025 TL'dir. Yatırım sonunda 414.749,59 TL hibe desteği aldım.

**➤ Bu yatırımı yapmaya nasıl karar verdiniz?**

Koçarlı Esentepe köyünde eşim ile birlikte daha basit usulde işlettiğim çam fıstığı üretim tesisi vardı ancak ihtiyacımıza cevap vermiyordu. Geleneksel yöntemlerle işlenen kozalaklardan elde edilen ürünün kalitesi ve işleme kapasitemiz çok düşüktü. Yeni bir işleme tesisi kurmak için bütçemiz yetersiz kalıyordu. Bunun için de sürekli araştırarak yatırımımız için devletimizin sağladığı desteklerden yararlanabilmeyi umut ediyorduk.

**➤ TKDK hibelerini nereden duydunuz, TKDK ile olan süreç nasıl işledi?**

Koçarlı'da bizim gibi kozalak işleyerek çam fıstığı üretimi yapan ve önceki dönemlerde TKDK tarafından desteklenen kişiler ile iletişime geçtim. Edindiğimiz bilgiler ve konu ile ilgili araştırmalarımız sonucunda kurumun sağladığı desteklemenin uzun süredir planladığımız yatırım için uygun olduğunu düşünerek biraz da cesaretin yardımıyla, eşim ile birlikte TKDK'ya proje sunmaya karar verdik.

**➤ Tesisinizin özellikleri ve çalışmaları hakkında bilgi verebilir misiniz, ne gibi çalışmalar yapıyorsunuz?**

Tesisim 2016 yılı sonu itibariyle üretime başladı, çam kozalağının haşlama, dövme, kırma, eleme, kurutma ve paketleme makinaları ile birlikte işlenerek son ürün olan çam fıstığı üretimini gerçekleştiriyoruz. Burada ham madde olan çam kozalağıdır, tesisimde hem üreticiden çam kozalağı satın alarak işliyor ve ürettiğim çam fıstığını satıyorum, hem de kozalak sahiplerine çam kozalaklarının işlenmesi hizmetini veriyorum.

**➤ Tesisinizin günlük, aylık veya yıllık üretim kapasitesi ne kadar?**

Çam fıstığı üretimi ekim ve mart aylarını kapsayacak şekilde sezonluk olarak gerçekleştirilir. İşletmemde yıllık 700-800 ton kozalak işlenerek ortalama 25 ton civarında çam fıstığı üretimi yapılıyor. Sezon sonrasındaki dönemlerde de aynı işleme süreçlerini içermesi nedeniyle işletmemde kayısı, şeftali ve vişne meyvelerinin çekirdeklerini de işliyorum. Böylelikle 12 ay boyunca işletmem çalışmış oluyor ve meyve atıkları sayılan çekirdekleri tesisimde işlenerek değerlendirilmiş oluyor.

**➤ Tesiste kaç kişi istihdam ediliyor?**

İşletmemde sezonluk ve daimi olarak, on dördü bayan olmak üzere on beş 15 kişi çalışıyor.

**➤ Ürünlerinizi nereye satıyorsunuz?**

Ürettiğimiz ürünleri iç pazarda ihracat yapan firmalara tedarik ediyoruz. Amacımız ürettiğimiz ürünlerimizi kendi markamız altında yurt dışına satmak, bunun için İspanya'dan iki firma ile irtibat halindeyiz.

**➤ Bu yatırımı hayata geçirdiğiniz için neler hissediyorsunuz, yörenin ekonomisine ne gibi katkıları oldu?**

Bir kadın olarak eşimin de desteği ile tesis kurduğum, hemcinslerime iş olanağı sağladığım için çok mutluyum. En önemlisi de ilkokul mezunu olmama rağmen çocuklarıma daha iyi bir gelecek sağlayabilme imkanı bulduğum için öncelikle eşime sonra da TKDK'ya çok teşekkür ediyorum.

**➤ Tesisinize yönelik kısa, orta ya da uzun vadeli hedefleriniz nelerdir?**

Öncelikle üretim kapasitemi ve kalitemi arttırmak için tekrar yatırım yapmayı hedefliyorum. Kızım Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde öğrenimine devam ediyor. Mezuniyeti sonrasında ikimiz birlikte el ele vererek, işletmemizde son ürün olarak elde edilen çam fıstığını yurt dışına ihracat yapan, çam fıstığında markalaşmış bir işletme haline gelebilmeyi hedefliyoruz.

"Kendi imkânlarımızla böyle bir tesis kurmamız yıllarımızı alırdı" diyen Sarıoğlu, ilk projesi olması nedeniyle biraz zorlandığını ancak buna değdiğini, tesisi genişletmek için kaynak ayırdıklarında ilk işlerinin tekrar TKDK'ya başvurmak olduğunu ifade ederek yatırım yapmaya niyetli herkesi proje sunmaya davet ediyor.

# AYDIN DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ ÖNCÜLÜĞÜNDE BESİCİLİĞİN GELİŞTİRİLMESİ

## AYDIN DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ AYDIN

2016 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği Programı kapsamında Ajansımızca desteklenen "Aydın Damızlık Sığır Yetiştiricileri Öncülüğünde Besiciliğin Geliştirilmesi" projesi Aydın Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği tarafından yürütülmüştür. Proje ile Aydın'da besicilik potansiyelinin ortaya çıkarılması ve besi faaliyetlerinin artırılması hususunda farkındalık yaratılması, büyükbaş hayvan yetiştiricilerinin bakım besleme konusunda bilinçlendirilmesi ve besiciliğin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

2016 yılı Kasım ayında başlayan proje 2017 yılı Şubat ayında sona ermiştir. Proje sonucunda, Aydın'ın hayvancılık işletme sayılarına göre belirlenen altı ilçesinde besicilik faaliyetlerinin yaygınlaştırılması ve besi sığırı bakım besleme kalitesinin artırılması için yetiştirici eğitimleri verilmiştir. Ayrıca büyükbaş hayvan yetiştiricilerine bakım besleme konularında eğitim verilerek, sektörel bilgi ve becerilerinin artması sağlanmıştır.

Proje kapsamında gerçekleştirilen bir diğer faaliyet de bir çalıştay organize edilmesidir. "Aydın İli Büyükbaş Besicilik Çalıştayı"na büyükbaş hayvancılık sektörü temsilcileri, yetiştiriciler, hayvancılık sektörü profesyonelleri, sivil toplum kuruluşları ile hayvancılık örgütleri temsilcileri katılım sağlamıştır. Çalıştayda ilin büyükbaş besicilik faaliyetlerinin mevcut durumu ele alınarak besicilik faaliyetlerinin geliştirilmesi için yapılacaklar üzerine görüşülmüştür. Proje neticesinde hazırlanan araştırma raporu kamuoyu, potansiyel yatırımcılar, sektör temsilcileri ve yerel yönetimler ile paylaşılmıştır.

# ÇAMELİ'YE ÖZGÜ CEVİZ TİPLERİNİN VE FASULYE ÇEŞİTLERİNİN MİLLİ EKONOMİYE KAZANDIRILMASI

ÇAMELİ ZİRAAT ODASI
DENİZLİ

Ajansımız tarafından 2016 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında 79.550 TL bütçe ve %100 destek oranı ile desteklenen, Çameli Ziraat Odası tarafından 2016 yılı haziran ve eylül ayları arasında "Çameli'ye Özgü Ceviz Tiplerinin Ve Fasulye Çeşitlerinin Milli Ekonomiye Kazandırılması" projesi yürütülmüştür.

Proje öncelikle bölgedeki üretimin değerlenmesi ve ülke adına yerel gen kaynağının korunması açısından önem taşımaktadır. Proje ile yöreye özgü fasulye çeşitleri belirlenmiş, coğrafi işaret alınmış ve de yerel ceviz tipleri tespit edilerek tescillerini almak için gereken çalışmalar yapılmıştır.

Proje kapsamında 200'den fazla üreticiye; modern ceviz yetiştiriciliği, aşılama teknikleri, fasulye yetiştiriciliği ve organik tarım eğitimleri verilmiştir.

Proje sonunda, proje faaliyetleri, Çameli fasulyesi araştırma sonuçları, Çameli'ye özgü ümitvar ceviz tiplerinin tespiti ve aşılama çalışmaları sonuçları, kuru fasulye tarımı ve yetiştiriciliği, organik tarım, ceviz yetiştiriciliği ve aşılama tekniklerinin yer aldığı bir kılavuz kitap basımı gerçekleştirilmiştir.

Proje kapsamında verilen eğitimler, katılımcı çiftçilere kendi arazilerinde bahçelerinde uygulamalı olarak anlatılmış ve teorik eğitimlerin pratiği yapılarak eğitimlerin başarısının artırılması hedeflenmiştir. Proje; Çameli Fasülyesi ve Cevizi'nin markalaşması ve çoğrafi işareti alması için katkı sağlayıcı olmuş, ürünlerin Türkiye ve dünya pazarında yer alması için bir adım olmuştur.

# MUĞLA ÇAM BALLARININ C4 ŞEKER ORANI VE ŞEKER PROFİLLERİNİN BELİRLENMESİ

## MUĞLA TİCARET BORSASI
## MUĞLA

Muğla Ticaret Borsası tarafından hazırlanarak sunulan ve Ajansımız 2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında destek almaya hak kazanan "Muğla Çam Ballarının C4 Şeker Oranı Ve Şeker Profillerinin Belirlenmesi" projesi ile; çam balı ihracatının önünde bulunan engelleri aşmak üzere çam balının gerçek kimliğini ortaya koyacak ve diğer ülkelerde yaygın olarak üretilen salgı balından ayırt edilmesini sağlayacak, fiziksel ve kimyasal özelliklerini ortaya koyacak bilimsel bir çalışmanın yapılması; Muğla'da üretilen katkısız doğal çam balının C4 özelliklerinin ortaya çıkmasında üretici ve çevresel faktörlerin etkisinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Muğla Arı Yetiştiricileri Birliği'nin ortak olduğu projede Muğla yöresi kızılçam ormanlarından elde edilen çam balının kalite kriterleri belirlenmiştir.

Ajansımız tarafından tamamı desteklenen ve 73.900 TL bütçe tutarı ile tamamlanan projede Muğla ve ilçelerinde, Muğla Arı Yetiştiricileri Birliğine kayıtlı olan 3993 üyeden ortalama kovan sayısı olan 300 kovandan fazla üretim kapasitesine sahip olan 80 arıcı işletmesi istasyon olarak belirlenmiştir. Numune toplama işlemi Muğla Gıda, Tarım İl Müdürlüğü ve Muğla Arı Yetiştiricileri Birliği'nin görevlendirdiği gıda mühendisleri tarafından yapılmıştır. Böylece ölçütlere uygun üreticiden her bal sağımında ortalama 85 olmak üzere toplamda da 260 doğal çam balı numunesi toplanmış ve bunların C4 şeker oranı, şeker profilleri ile polen ve polen tür analizleri yapılmıştır. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezinde yapılan analizlerden elde edilen veriler ışığında projenin sonuç ve değerlendirmesi yapılmış ve raporlanmıştır.

geka.gov.tr

# GÜNEY EGELİ SAĞLIK VE SPOR TURİZMİ TEMSİLCİLERİ 3. KEZ HESTOUREX FUARI'NA KATILDI

Yaşam kalitesi yüksek, yeniliğe dayalı üreten, doğasını koruyan, küresel turizm odağı Güney Ege" vizyonu doğrultusunda çalışmalarına yön veren GEKA, turizmde çeşitliliğin artırılarak dört mevsime yayılması, bölgenin alternatif turizm olanaklarının yaygınlaştırılması ve geliştirilmesi amacıyla ulusal ve uluslararası fuarlara katılarak bölgesel tanıtım faaliyetleri yürütüyor. Sağlık turizmi, spor turizmi ve alternatif turizm alanlarında sektör profesyonellerini bir araya getiren en geniş kapsamlı uluslararası iş geliştirme platformu olan HESTOUREX Fuarı'nda 3. kez stant alanı açan Ajansımız, bu yıl bölgeden 14 sektör temsilcisi kurum, kuruluş ve firmayla katıldı.

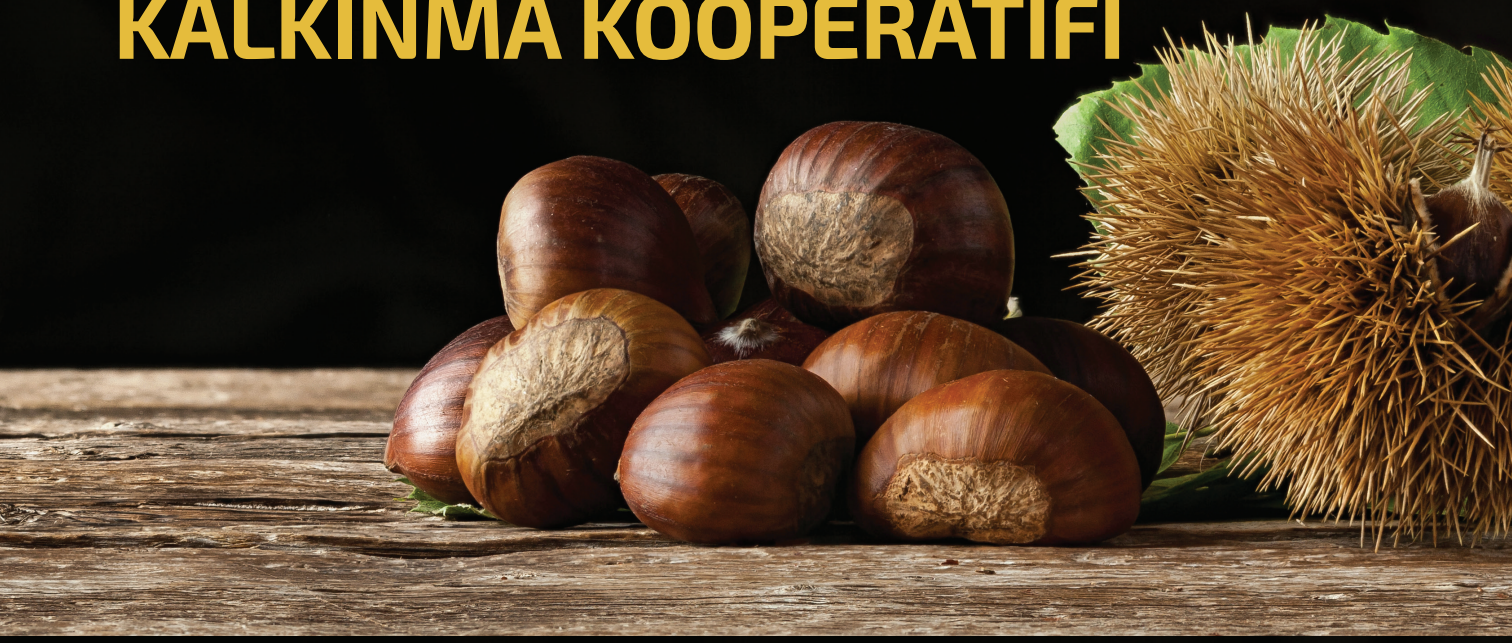
Güney Ege Bölgesi'nde sağlık turizmi alanında faaliyetlerini sürdüren kamu ve özel hastaneleri, sağlık turizmi dernekleri, spor ve alternatif turizm alanlarında çalışmalarını yürüten kurum, kuruluş ve firmalar GEKA'nın sağladığı stant alanında tanıtımlarını gerçekleştirirken 5-6 Nisan tarihlerinde yapılan ikili görüşmelerde uluslararası sektör temsilcileriyle bir araya gelerek yeni iş bağlantılarının yolunu açtılar.

Güney Ege Bölgesi'nden 14 sektör temsilcisinin katılım sağladığı Ajansımızın stant alanını, Kalkınma Ajanslarının bağlı bulunduğu Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürü Sayın Barış Yeniçeri de ziyaret etti. Genel Müdürümüz Barış Yeniçeri, katılımcılar hakkında GEKA Genel Sekreteri Özgür Akdoğan'dan bilgi aldı.

**Ajansımız 4-7 Nisan 2019 tarihlerinde Antalya Expo Center'da (ANFAŞ) düzenlenen "Dünya Sağlık ve Spor Turizmi Kongre ve Fuarı olarak da adlandırılan HESTOUREX Fuarı'na 3. kez, Güney Egeli sağlık ve spor turizmi temsilcileriyle katılım sağladı.**

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı himayelerinde düzenlenen, açılışını Gençlik ve Spor Bakanı Mehmet Muharrem Kasapoğlu'nun yaptığı Hestourex 2019 Sağlık, Spor ve Alternatif Turizm Fuarı'nda bu yıl 165 ülkeden 6 bin alım heyeti ile 60 binin üzerinde ikili görüşme yapılması hedeflenmiştir.Türkiye genelinde turizmin 12 aya yayılmasını amaçlayan fuar kapsamında sağlık, wellness, adrenalin spor ve alternatif turizm alanlarında ulusal ve uluslararası platformlardan temsilciler de fuara katılım sağladılar.

# BAŞARILI BİR KOOPERATİF ÖRNEĞİ: S.S. ALANDIZ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ



*Ürünümüzü ilk kez Denizli Tarım Fuarı'nda Denizliler ile buluşturduk ve ürünümüz gerçekten çok ilgi gördü. Kestane şekeri deyince herkesin aklına Bursa geliyordu ve biz bu tabuyu yıkmak için elimizden geleni fazlasıyla yapıyoruz.*

**Hazırlayan: Müge KARCIER** / S.S. Alandız Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Üretim Müdürü

Öncelikle kooperatifimizin nerede yer aldığından bahsedelim. S.S. Alandız Tarımsal Kalkınma Kooperatifi isminden de görüldüğü gibi Alandız mahallesine ait bir kooperatiftir. Alandız, 2012 yılına kadar Denizli'nin Buldan ilçesine bağlı bir köy olup, 12.11.2012 tarihli 6360 sayılı; "On Dört İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Yedi İlçe Kurulması ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun"(9) ile Denizli'nin büyükşehir olması ile birlikte Buldan'ın bir mahallesi olmuştur. Alandız Mahallesi, Denizli merkeze yaklaşık olarak 80 km uzaklıktadır. Kooperatifimiz 2005 yılının Ağustos ayında kuruldu. Kooperatifimiz 2005 yılından bu yana Kurudere ve Alandız olmak üzere 2 mahalleden süt toplama işlemine devam ediyor. Ayrıca ormanda kesim, çekim, nakliyat faaliyetlerini sürdürüyor. Kooperatif olarak 2006 yılında Denizli Tarım İl Müdürlüğü'ne sunulan "Kestane İşleme Tesisi" projesi ile; üreticilerin kestanesini kendi sınıflandırabilmeleri ve kilolar halinde kestanelerini fileleyebilmeleri amaçlanmıştır. Projemizin kabulü sonucunda %50'si Denizli Tarım İl Müdürlüğü, %50'si ise Denizli İl Özel İdaresi tarafından karşılanarak kooperatifin bulunduğu Alandız mahallesine Kestane İşleme Tesisi kurulmuştur. Tesisimiz çalışırken 2009 yılında Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı'na 50x2 Süt Sığırcılığı projesini sunduk. Projemizin kabul görmesi sonucunda 50 aileye ikişer tane inek verilmesi onaylandı. Genel Müdürlük tarafından ihale yapılarak 50 aileye ikişer adet inek tahsil edilmiştir.

2010 yılında Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA)'na "Kestane Şekeri Fabrikası" projesini sunduk. Sunduğumuz proje kuruldan geçti. Fakat projeye olan hibe oranı %70'den %50'ye düştüğü için projemizi kuruldan geri çekmiş bulunduk. Geri çektiğimiz projeden vazgeçmeyip 2017 yılında Denizli Tarım İl Müdürlüğü'ne tekrardan Kestane Şekeri Fabrikası projesini sunduk ve 2018 yılında

Amacımız; Alandız'daki çiftçilerin ürettiği kestaneyi, çileği ve Alandız'da yetişen ürünleri değerlendirmek, işlemek ve çiftçilerimize destek olmak.

projemiz kuruldan geçti. Kooperatifimiz maddi yetersizlikler nedeniyle %50 oranındaki katkı payını sağlayamadığı için Denizli Büyükşehir Belediyesi'ne başvurmuştur. Yapılan görüşmeler sonucunda Denizli Büyükşehir Belediyesi kooperatifimize üye olarak projenin gerçekleşmesi için gerekli olan %50 oranında katkı payını temin etmiş ve bunun sonucunda tesisimiz yarı çalışır hale gelmiştir. Fakat bazı üretim makinelerimizin eksikliğinden dolayı 2018 yılında tam anlamıyla üretime başlayamadık. Bunun sonucunda GEKA'ya buhar jeneratörü, kestane ince zar yumuşatma ve kestane ince zar alma makineleri için tekrar bir proje sunuldu. Sunduğumuz proje %90 hibe ile destek almaya hak kazandı. Proje kapsamında 2019 yılında makinelerimizi tamamladık ve artık üretime tamamen hazırdık. Ardından Denizli Büyükşehir Belediyesi'nin desteğiyle 3 ton kestane alarak fabrikamızı çalıştırmaya başladık. Fabrikamızda Denizli Büyükşehir Belediyesi tarafından görevlendirilen 1 Gıda Mühendisi ve kooperatifimizin 2 kadın işçisi bulunmaktadır. Fabrikamız tam anlamıyla faaliyete 2019 yılında geçmiştir. Denizli Büyükşehir Belediyesi'nin des-

Kestane şekerimizi Tarım ve Orman Bakanımız Sayın Bekir Pakdemirli'de tatmıştır.

teği ile kooperatifimize 27 Şubat - 03 Mart 2019 tarihleri arasındaki Denizli'de gerçekleşen Denizli Tarım Fuarı'nda ürünümüzü tanıtmamız için stant sağlanmıştır. Ürünümüzü ilk kez Denizli Tarım Fuarı'nda Denizliler ile buluşturduk ve ürünümüz gerçekten çok ilgi gördü. Genç ASKON'un düzenlemiş olduğu seminerde ürünümüzü tanıtmak için tekli kestane şekeri üretimi yapıldı ve seminerde dağıtımı gerçekleşti. Kestane şekeri deyince herkesin aklına Bursa geliyordu ve biz bu tabuyu yıkmak için elimizden geleni fazlasıyla yapıyoruz. Denizli Tarım Fuarı'ndan sonra ise Muğla-Milas ve Ankara gibi bazı şehirlerde gerçekleşen fuarlara da katılım sağladık. Fabrikamız günlük 1200 ton civarında kestane şekeri üretme kapasitesine sahiptir. Ayrıca kestane şekeri için kullandığımız makineleri çilek vb. reçellerde de kullanabiliyoruz.

Fabrikamızda üretimini gerçekleştirdiğimiz ürünler ise; kestane şekeri, çikolata kaplamalı kestane şekeri ve çilek reçelidir. Ürünlerimiz Denizli'deki belirli şarküterilerde ve büyük zincir marketlerde satılmaktadır. Özeleştiri yapacak olursak pazarlama konusunda eksikliklerimiz var ve kendimizi geliştirmemiz gerekiyor. 2019 yılı bizim için deneme üretimi oldu diyebiliriz. Seri üretime 2020 yılında başlayacağız. Kooperatif olarak amacımız; Alandız'daki çiftçilerin ürettiği kestaneyi, çileği ve Alandız'da yetişen ürünleri değerlendirmek, işlemek ve çiftçilerimize destek olmaktır.

Alandız'da portakal, zeytin, incir dışında çoğu ürün yetişmektedir. Ayrıca kooperatifimiz kadın çalışanlarımız ile kadın istihdamının artırılmasına katkı sağlanmaktır. İlerleyen yıllarda artan üretim miktarımız ile kadın istihdamının artması hedeflenmektedir. İstihdam politikamızı kurgularken çalışanlarımızı Alandız'da ikamet eden kişilerden seçiyoruz ve kırsal bir alan olan yöremizi kalkındırmayı hedefliyoruz. Bu politikamızı gelecek dönemlerde de sürdürmeyi planlıyoruz. Bizim amacımız ürün çeşitliliğini arttırmak ve organik, iyi tarım ile yetişen ürünleri işleyip halkımıza sunmaktır. Şu ana kadar ürettiğimiz ürünlerde hiçbir koruyucu katkı maddesi kullanılmamış olup, reçel ve kestane şekeri ürünlerilerimiz sadece şeker ve su ile yapılmaktadır. Glikoz şurubu içermemektedir. Kooperatif olarak insan sağlığı bizim için ilk sıradadır.

S.S. Alandız Tarımsal Kalkınma Kooperatifi olarak bu zamana gelinceye kadar bizden desteğini esirgemeyen Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Osman Zolan'a ve ilerlemelerimize katkı sağlayan diğer kurumlara teşekkürü borç biliriz. Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA)'na dergisinde bize yer verdiği için sonsuz teşekkürler.

# MUĞLA'DA SU ÜRÜNLERİ İMALATI

**Hazırlayan:** Muğla Yatırım Destek Ofisi

Dengeli beslenme için gerekli olan protein değerlerini içermesi nedeniyle su ürünleri ülkelerin temel besin maddeleri arasında yer almaktadır.

Dünya genelinde 1960'lı yıllarda kişi başı ortalama su ürünleri tüketimi 9,9 kg iken 2010 yılında 18,6 kg'a çıkmıştır. Dünya nüfusunun ve kişi başına gıda tüketiminin artmasıyla birlikte dünya gıda arzını arttırmaya yönelik çalışmalar yürütülmektedir. Ancak bilinçsiz avlanma ve kirlilik nedeniyle doğal balık kaynakları gittikçe azalmaktadır. Bundan dolayı uzun vadede, yetiştiricilik sektörünün avcılıktan elde edilen su ürünleri miktarını geçeceği tahmin edilmektedir.

**Tablo 1. Dünya Su Ürünleri Pazarı Mevcut Durumu**

| | 2015 | 2016 | 2017 (Tahmin) | 2016-2017 Değişimi |
|---|---|---|---|---|
| | MİLYON TON | | % | |
| **TOPLAM ÜRETİM** | 169.2 | 170.1 | 174.0 | 2.3 |
| **Avlanan Su Ürünleri** | 92.6 | 90.1 | 90.4 | 0.3 |
| **Kültür Balığı** | 76.6 | 80.0 | 83.6 | 4.5 |
| **İhracat Değeri (Milyar Dolar)** | 133.2 | 142.4 | 153.5 | 7.8 |
| **İhracat Miktarı (Canlı Ağırlık)** | 59.6 | 60.3 | 60.7 | 0.6 |
| **TOPLAM KULLANIM** | 169.2 | 170.1 | 174.0 | 2.3 |
| **Gıda** | 148.8 | 150.6 | 153.3 | 1.8 |
| **Yem** | 15.1 | 14.3 | 15.6 | 8.7 |
| **Diğer** | 5.2 | 5.2 | 5.1 | -0.8 |
| **TOPLAM ARZ VE TALEP GÖSTERGELERİ** | | | | |
| **KİŞİ BAŞI BALIK TÜKETİMİ** | | | | |
| **Balık Tüketimi (kg/yıl)** | 20.2 | 20.2 | 20.3 | 0.7 |
| **Avlanan Balık Ürünleri (kg/yıl)** | 9.8 | 9.5 | 9.2 | -2.4 |
| **Kültür Balığı (kg/yıl)** | 10.4 | 10.7 | 11.1 | 3.3 |

2017 yılında dünya genelinde su ürünlerinin ihracat değeri 117 milyar dolardır. Su ürünleri ihracatında Çin lider ülke olup, dünya ihracatının %9'unu gerçekleştirmektedir. Çin'den sonra ihracatta ilk sıralarda Norveç ve Hindistan yer almaktadır.

**Tablo 2. Dünya Su Ürünleri İhracatı (1.000 $)**

| | Ülkeler | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | SU ÜRÜNLERİ | | | |
| **Dünya Sıralaması** | Dünya Toplamı | 105.178.498 | 112.866.702 | 101.556.251 | 110.905.832 | 117.459.161 |
| **1** | Çin | 12.526.363 | 14.074.262 | 13.323.950 | 13.705.484 | 13.255.372 |
| **2** | Norveç | 10.114.937 | 10.538.257 | 8.897.715 | 10.512.803 | 11.040.279 |
| **3** | Hindistan | 5.033.651 | 5.358.639 | 4.579.965 | 5.209.148 | 5.424.163 |
| **34** | Türkiye | 520.981 | 630.002 | 647.512 | 744.561 | 797.294 |

Türkiye geneli sıralamasına göre Muğla su ürünleri ve hayvansal mamuller ihracatında üçüncü sırada yer almaktadır. Muğla'dan gerçekleştirilen 333 milyon $ değerindeki su ürünleri ve hayvansal mamuller ihracatının neredeyse tamamı kültür balığı kaynaklıdır. 2018 yılında Muğla'nın toplam ihracatının yaklaşık %70'ini tek başına su ürünleri sektörü oluşturmaktadır. Türkiye'deki ilk 1000 ihracatçı içerisinde yer alan Muğla firmalarının üçü su ürünleri sektöründe, biri ise mermer sektöründe faaliyet göstermektedir. Muğla'da su ürünleri sektörü Fethiye, Milas ve Bodrum'da kümelenmektedir. Milas ve Bodrum'u içine alan Güllük Körfezi'nde kıyı ötesi (off shore) kafes balıkçılığı; Milas'a bağlı Ekinambarı, Savran, Yaşyer ve Avşar köylerinde toprak havuzu balık yetiştiriciliği; Fethiye'ye bağlı Ören mevkiinde ise alabalık yetiştiriciliği yaygın olarak yapılmaktadır.

**Tablo 3. Muğla'daki İlk 1000 İhracatçı Su Ürünleri Sektörü Firmaları (TİM, 2017)**

| Ülke Sıralaması | Sektörel Sınıflaması | Firma Ünvanı | İhracat (bin $) |
|---|---|---|---|
| 93 | 1 | KLC Gıda Ürünleri İth. İhr. ve Tic. A.Ş. (Kılıç Holding) | 153.168 |
| 196 | 3 | Gümüşdoğa Su Ürün. Üretim İhr. ve İth. A.Ş. | 76.819 |
| 454 | 9 | Noordzee Su Ürün. İhr. San. ve Tic. A.Ş. | 40.235 |

Su ürünleri üretim kapasitesinin büyük çoğunluğu Güllük Körfezi'nde yoğunlaşan offshore kafes balıkçılığından sağlanmaktadır. Milas bölgesinde 20 firma 65 proje ile kültür balığı üretmektedir. Bodrum bölgesinde ise 8 firma 31 proje ile kültür balığı üretmektedir. Offshore kafes kültür balıkçılığı toplam üretim kapasitesi 88.900 ton/yıl olup 2017 yılı üretimi 75.500 ton/yıl olarak gerçekleşmiştir.

Toprak havuzlarda deniz balığı yetiştiriciliği yapan işletmeler ise karasal alanda ve yine Milas ilçesine bağlı Ekinambarı, Savran, Yaşyer ve Avşar köylerinde yayılım göstermektedir. Muğla ilinde proje kapasiteleri yıllık toplam 8.129,5 ton olan 153 adet toprak havuz işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerden 135 tanesi faal olarak çalışmakta ve bu faal işletmelerin proje kapasiteleri yıllık toplam 7.720 tondur.

Fethiye Ören'de faaliyet gösteren 55 alabalık yetiştiricilik tesisinin yıllık toplam üretim kapasitesi 8 bin tondan fazladır.

# Türkiye'nin ilk
# **Devlet Desteği** Arama Motoru

yatırımadestek.com

Yatırımcıların ilgilendikleri sektör, konu veya anahtar kelime ile destek arayarak çok sayıda destek unsuru içerisinde uygun desteğe tek tıkla ulaşmak mümkün. Tüm güncel desteklerin konu ve kurum bazında aranabildiği ***www.yatirimadestek.com*** devlet destekleri ve teşvikleriyle ilgili tüm bilgilere ücretsiz erişilmesini sağlayan Türkiye'de ilk internet sitesi. Eklenen teşvik robotu uygulaması ile T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı yatırım teşvikleri kolaylıkla hesaplanabiliyor

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

# Rakamların Diliyle GÜNEY EGE

Bölgesi ile ilgili son istatistiki veriler

## GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI İSTASTİKLERİ

### İL GENEL DURUMLARI

### Aydın

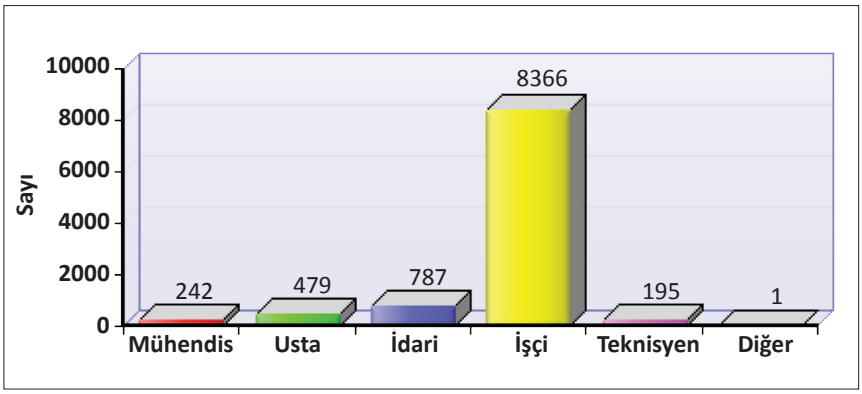
**İl Geneli**

| | |
|---|---|
| Firma sayısı | 262 |
| Kapasite raporu sayısı | 279 |
| Toplam çalışan sayısı | 10,070 |

Gıda ürünleri imalatı sektöründe Aydın il genelinde 262 firma için 279 adet kapasite raporu düzenlenmiştir. Toplam çalışan sayısı 10.070'tir.

Çalışan dağılımında işçilerden sonra en fazla pay sırasıyla idari personel, usta, mühendis ve teknisyen şeklindedir.

**Çalışan Dağılımı**



**İl Bazında En Çok Kodlanan İlk 5 Ürün**

| Sıra | Kodu | Açıklama | Kapasite Rapor Sayısı | Kapasite Miktarı | Birimi |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 10.39.25.20.09 | Diğer meyveler (muz, hurma, incir, ananas, avakado, guava, mango, MANGOSTEEN, turunçgiller, üzüm, fındık ve ceviz hariç) - kurutulmuş | 61 | 116,858,740 | kilogram |
| 2 | 10.41.41.90.01 | Zeytin yağı üretiminden arta kalan küspe ve katı artıklar (prina dahil) | 47 | 116,192,605 | kilogram |
| 3 | 10.41.41.90.02 | Pamuk tohumu yağı üretiminden arta kalan küspe ve katı atıklar | 44 | 415,274,381 | kilogram |
| 4 | 10.39.25.20.01 | Kayısı - kurutulmuş | 33 | 27,659,480 | kilogram |
| 5 | 10.41.23.30.00 | Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç) | 27 | 19,544,545 | kilogram |

İl bazında en çok kodlanan ürünler kapsamında; diğer meyveler (kurutulmuş), zeytinyağı üretimi artıkları, pamuk tohumu yağı üretimi atıkları, kayısı (kurutulmuş) ve zeytinden elde edilen yağlar ön plandadır.

## Denizli

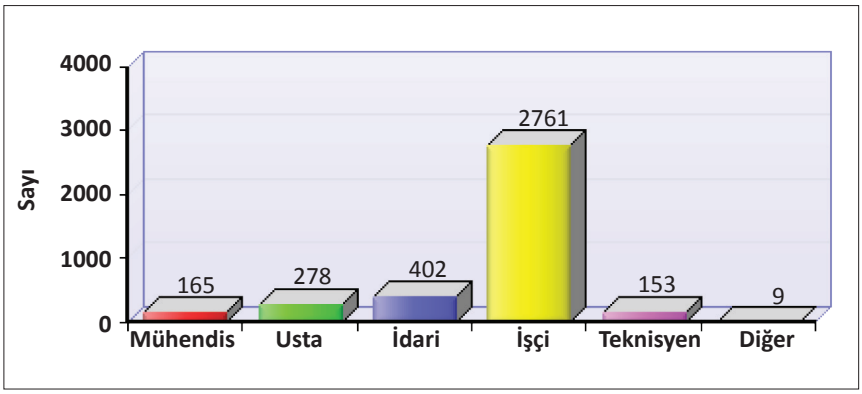
**İl Geneli**

| | |
|---|---|
| Firma sayısı | 121 |
| Kapasite raporu sayısı | 131 |
| Toplam çalışan sayısı | 3,768 |

Gıda ürünleri imalatı sektöründe Denizli il genelinde 121 firma için 131 adet kapasite raporu düzenlenmiştir. Toplam çalışan sayısı 3.768'tir.

Çalışan dağılımında işçilerden sonra en fazla pay sırasıyla idari personel, usta, mühendis ve teknisyen şeklindedir.

**Çalışan Dağılımı**




geka.gov.tr

### İl Bazında En Çok Kodlanan İlk 5 Ürün

| Sıra | Kodu | Açıklama | Kapasite Rapor Sayısı | Kapasite Miktarı | Birimi |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 10.39.23.90.05 | B.y.s. işlenmiş veya saklanmış sert kabuklu yemişler (ceviz, leblebi, sert kabuklu tropikal meyveler vb.) ile diğer tohumlar ve karışımları (sirke veya asetik asitle hazırlananlar, dondurulmuş olanlar, püre ve ezmeler, şekerle korunmuş olanalar hariç) | 34 | 64,831,232 | kilogram |
| 2 | 10.71.11.00.01 | Ekmek - normal | 23 | 34,899,605 | kilogram |
| 3 | 10.71.11.00.03 | Simit, açma vb. | 18 | 1,455,978 | kilogram |
| 4 | 10.71.12.00.00 | Kek ve pastane ürünleri; tatlandırıcı ilave edilmiş diğer unlu ürünler | 9 | 485,220 | kilogram |
| 5 | 10.61.33.53.00 | Tahılların kabartılması veya kavrulması yoluyla elde edilen diğer hazır gıdalar (patlamış mısır dahil) | 9 | 4,768,026 | kilogram |

İl bazında en çok kodlanan ürünler kapsamında; b.y.s. işlenmiş veya saklanmış sert kabuklu yemişler ile diğer tohumlar ve karışımları, ekmek, simit-açma vb., kek ve pastane ürünleri ve tahılların kabartılması veya kavrulması yoluyla elde edilen diğer hazır gıdalar ön plandadır.

## Muğla

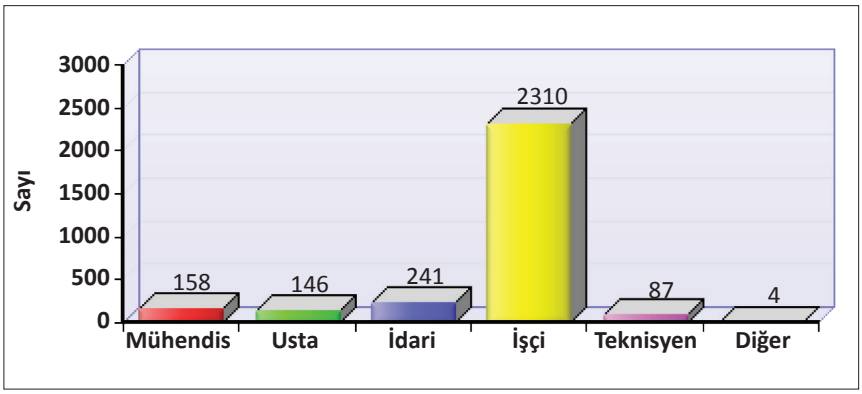
### İl Geneli

| | |
|---|---|
| Firma sayısı | 115 |
| Kapasite raporu sayısı | 122 |
| Toplam çalışan sayısı | 2,946 |

Gıda ürünleri imalatı sektöründe Muğla il genelinde 115 firma için 122 adet kapasite raporu düzenlenmiştir. Toplam çalışan sayısı 2.946'dır.

Çalışan dağılımında işçilerden sonra en fazla pay sırasıyla idari personel, mühendis, usta ve teknisyen şeklindedir.

### Çalışan Dağılımı



**İl Bazında En Çok Kodlanan İlk 5 Ürün**

| Sıra | Kodu | Açıklama | Kapasite Rapor Sayısı | Kapasite Miktarı | Birimi |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 10.41.41.90.01 | Zeytin yağı üretiminden arta kalan küspe ve katı artıklar (prina dahil) | 51 | 100,734,600 | kilogram |
| 2 | 10.41.23.30.00 | Yalnızca zeytinden elde edilen yağlar ve fraksiyonları, ham (natürel/sızma zeytinyağlarıyla veya rafine edilmiş olanlarla harmanlananlar dahil) (natürel/sızma zeytin yağı ve kimyasal olarak değiştirilen yağlar hariç) | 26 | 16,948,400 | kilogram |
| 3 | 10.71.11.00.03 | Simit, açma vb. | 16 | 171,708 | kilogram |
| 4 | 10.41.23.10.00 | Natürel/sızma zeytin yağı ve fraksiyonları (kimyasal olarak değiştirilenler hariç) | 16 | 8,260,000 | kilogram |
| 5 | 10.71.11.00.01 | Ekmek - normal | 12 | 3,542,078 | kilogram |

İl bazında en çok kodlanan ürünler kapsamında; zeytinyağı üretimi artıkları, zeytinden elde edilen yağlar, simit-açma vb., natürel/sızma zeytinyağı ve ekmek ön plandadır.

## Türkiye Geneli

**İl Geneli**

| | |
|---|---|
| Firma sayısı | 8,507 |
| Kapasite raporu sayısı | 9,515 |
| Toplam çalışan sayısı | 349,347 |

Gıda ürünleri imalatı sektöründe ülke genelinde 8.507 firma için 9.515 adet kapasite raporu düzenlenmiştir. Toplam çalışan sayısı 349.347'dir.

## Dış Ticaret İstatistikleri

**TR32 Bölgesi İlleri Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı İhracatı ($) ve Sıralaması**

| Sektör | İl | İhracat ($) (2018) | Türkiye Sıralaması |
|---|---|---|---|
| **Gıda ürünleri ve içecek** | Aydın | 177.689.511 | 14. |
| | Denizli | 68.275.750 | 24. |
| | Muğla | 114.233.334 | 18. |
| | **TR32 Bölgesi** | **360.198.595** | **9.** |

Aydın ve Muğla illeri, bölge genelinde gıda ürünleri ve içecek imalatı ihracatının ağırlıkta olduğu illerdir. Ülke sıralamasında Aydın ili 14., Muğla ili 18., Denizli ili ise 24. sırada yer almaktadır. TR32 Bölgesi, bölgeler bazında gıda ürünleri ve içecek imalatı ihracatında 9. sırada yer almaktadır.

**Bu bölümde TOBB Sanayi Veritabanı verileri yansıtılmıştır.*

**TR32 Bölgesi İlleri Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı İthalatı ($) ve Sıralaması**

| Sektör | İl | İthalat ($) (2018) | Türkiye Sıralaması |
|---|---|---|---|
| **Gıda ürünleri ve içecek** | Aydın | 19.502.598 | 20. |
| | Denizli | 14.537.132 | 24. |
| | Muğla | 150.848.885 | 5. |
| | **TR32 Bölgesi** | **184.888.615** | **6.** |

Bölge genelinde gıda ürünleri ve içecek imalatı ithalatında Muğla ili ön plana çıkmaktadır. Ülke sıralamasında Muğla ili 5., Aydın ili 20., Denizli ili ise 24. sırada yer almaktadır. TR32 Bölgesi bölgeler bazında gıda ürünleri ve içecek imalatı ithalatında 6.sırada yer almaktadır.

ISIC (REV 3.1) sınıflandırmasına göre gıda ürünleri ve içecek imalatı sektörü aşağıdaki alt sektörlere ayrılmaktadır.

- Sıvı ve Katı Yağlar, Sebze, Meyve, Balık ve Et Üretimi, İşlenmesi ve Saklanması
- Süt Ürünleri İmalatı
- Öğütülmüş Tahıl Ürünleri, Nişasta, Nişastalı Ürünler ve Hazır Hayvan Yemleri İmalatı
- Diğer Gıda Maddeleri İmalatı
- İçecek İmalatı

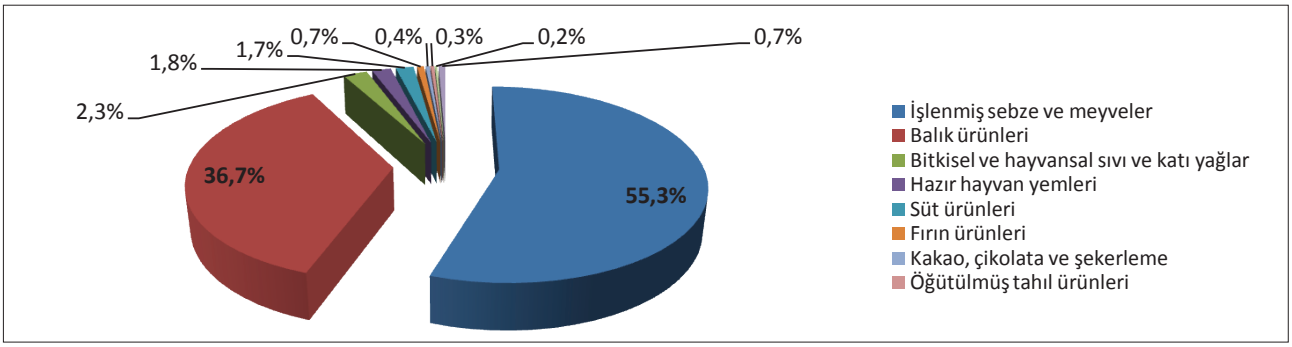
Bu kapsamda ISIC Rev3-Düzey4 verileri dikkate alınarak hazırlanan alt sektör ihracat bilgilerine aşağıdaki tabloda yer verilmiştir.

**TR 32 Bölgesi Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı İhracatının İller ve Alt Sektörler Bazında Dağılımı ($)**

| Sektör | Aydın ($) (2018) | Denizli ($) (2018) | Muğla ($) (2018) | TR32 Bölgesi ($) (2018) |
|---|---|---|---|---|
| **İşlenmiş sebze ve meyveler** | **168.511.366** | 27.518.899 | 3.593.376 | **199.623.641** |
| **Balık ürünleri** | | 29.587.592 | **102.912.814** | **132.500.406** |
| Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağlar | 8.012.024 | 131.101 | 54.055 | 8.197.180 |
| Hazır hayvan yemleri | 243.768 | | 6.208.204 | 6.451.972 |
| Süt ürünleri | | 6.118.446 | | 6.118.446 |
| Fırın ürünleri | 18.192 | 2.378.020 | | 2.396.212 |
| Kakao, çikolata ve şekerleme | 502.369 | 321.008 | 534.615 | 1.357.992 |
| Öğütülmüş tahıl ürünleri | 137.201 | 1.001.881 | 57.710 | 1.196.792 |
| Başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri | 169.719 | 165.765 | 503.779 | 839.263 |
| Mezbahacılık | 61.293 | 238.065 | 353.903 | 653.261 |
| Alkolsüz içecekler, maden ve memba suları | 15.250 | 590.519 | | 605.769 |
| Şarap | 18.134 | 156.901 | 336 | 175.371 |
| Nişasta ve nişastalı ürünler | | 66.698 | | 66.698 |
| Bira ve malt | 195 | | 14.142 | 14.337 |
| Makarna, şehriye, kuskus vb. unlu mamüller | | 855 | | 855 |
| Şeker | | | 400 | 400 |
| **TOPLAM** | **177.689.511** | **68.275.750** | **114.233.334** | **360.198.595** |

Aydın'da işlenmiş sebze ve meyveler, Muğla'da ise balık ürünleri ihracatı ön plana çıkmaktadır. Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağlar, hazır hayvan yemleri, süt ürünleri, fırın ürünleri, kakao, çikolata ve şekerleme ile öğütülmüş tahıl ürünleri, bölge genelinde ihracatta öne çıkan diğer sektörlerdir.

**TR32 Bölgesi Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı İhracatının Alt Sektörler Bazında Dağılımı (%)**




TR32 Bölgesi ihracatının %55,3'ünü işlenmiş sebze ve meyveler, %36,7'sini ise balık ürünleri oluşturmaktadır. %2,3 oran ile bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağlar, %1,8 ile hazır hayvan yemleri ve %1,7 ile süt ürünleri, bölge ihracatında öne çıkan diğer sektörlerdir.

## Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması

**İlk 500 Büyük Sanayi Kuruluşu**

| Yıl | 2018 Sıra No | 2017 Sıra No | Kuruluşlar | Bağlı Bulunduğu Oda / Kamu | Üretimden Satışlar (Net) (TL) |
|---|---|---|---|---|---|
| 2018 | 93 | 53 | Abalıoğlu Yem-Soya ve Tekstil Sanayi A.Ş. | Denizli Sanayi Odası | 1.873.759.938 |
| | 158 | 158 | Kılıç Deniz Ürünleri Üretimi İhr. İth. ve Tic. A.Ş. | Milas Ticaret ve Sanayi Odası | 1.185.935.000 |
| | 169 | 233 | Gümüşdoğa Su Ürünleri Üretim İhracat ve İthalat A.Ş. | Milas Ticaret ve Sanayi Odası | 1.118.839.528 |
| | 220 | - | Abalıoğlu Tarımsal Üretim A.Ş. | Denizli Sanayi Odası | 920.921.086 |
| | 225 | 216 | Aynes Gıda San. ve Tic. A.Ş. | Denizli Sanayi Odası | 908.839.964 |

İstanbul Sanayi Odası'nın "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu-2018" araştırması sonuçlarına göre; gıda ürünleri imalatında Denizli ilinden 3 firma, Muğla ilinden ise 2 firma ilk 500 büyük sanayi kuruluşu listesinde yer almıştır.

**İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu**

| Yıl | 2018 Sıra No | 2017 Sıra No | Kuruluşlar | Bağlı Bulunduğu Oda / Kamu | Üretimden Satışlar (Net) (TL) |
|---|---|---|---|---|---|
| 2018 | 112 | 95 | Söke Değirmencilik San. ve Tic. A.Ş. | Aydın Sanayi Odası | 331.646.937 |
| | 419 | 429 | Seyran Gıda San. ve Tic. A.Ş. | Denizli Sanayi Odası | 207.819.475 |
| | 498 | + | Biomar Sagun Yem San. Tic. A.Ş. | Aydın Sanayi Odası | 178.452.980 |

İstanbul Sanayi Odası'nın "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu-2018" araştırması sonuçlarına göre; gıda ürünleri imalatında Aydın ilinden 2 firma, Denizli ilinden ise 1 firma ikinci 500 büyük sanayi kuruluşu listesinde yer almıştır.

***Kaynakça***

*Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA) 2019 Yılı Çalışma Programı*
*İstanbul Sanayi Odası (İSO) 2018 Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması*
*TR32 (Aydın, Denizli ve Muğla) Bölgesi 2014-2023 Bölge Planı*
*Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Dış Ticaret İstatistikleri Veri tabanı*
*Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Sanayi Veri tabanı*

**Bu bölümde TÜİK Dış Ticaret İstatistikleri Veritabanı verileri yansıtılmıştır.*
**Bu bölümde İSO-2018 Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması bilgileri yansıtılmıştır.*

# ULUSLARARASI PAZARLARA GİRİŞ STRATEJİLERİ VE MÜŞTERİ BULMA TEKNİKLERİ EĞİTİMİ

## AYDIN SANAYİ ODASI
## AYDIN

Ajansımız 2018 yılı Teknik Destek Programı kapsamında Aydın Sanayi Odası tarafından sunulmuş olan "Uluslararası Pazarlara Giriş Stratejileri Ve Müşteri Bulma Teknikleri Eğitimi" projesine destek sağlamıştır. Bölge firmalarımızın uluslararası pazarlarda potansiyel müşterilerle doğrudan iletişim kurarak iş bağlantıları gerçekleştirebilmeleri, firmaların ihracattaki hedef pazarlarını yeniden yapılandırmaları, bugüne kadar elde ettiği kazanımları yeni açılım ve stratejilerle sürdürülebilir hale getirmelerini amaçlayan projede 24 katılımcı 2 günlük eğitim almıştır. Gerçekleştirilen proje ile TR32 Bölgesi'nde yer alan önemli ihracatçı firmaların pazarlara daha rahat girebilmeleri, iş bağlantıları gerçekleştirebilmeleri, hedef pazarlardaki potansiyel müşterilerle doğrudan bağlantı kurabilmeleri fırsatı sağlanmıştır. Üyelerin kendi işletmelerinin ürünlerinin tanıtımını yaparak satışlarını ve piyasa paylarını artırmaları amacıyla sürdürülebilir ihracata ağırlık vererek sürecin doğru yürütülmesi ile birlikte bölgenin yeni pazarlara ulaşmasını sağlayacak konular anlatılmıştır. Firmaların pazar çeşitliliğinin sağlanması suretiyle global pazarlarda oluşabilecek risk ve tehditleri önceden tahmin ederek satışlarını doğru pazarlara yönlendirebilecekleri konusunda örnek çözüm önerileri sunulmuştur.

Proje kapsamında verilen eğitimde; uluslararası pazarlara giriş, dünya pazarlarına genel bakış, uluslararası ticarete hazırlık, uluslararası pazar araştırma yöntemleri, hedef pazar analizleri ve değerlendirmeleri, hedef pazarlarda müşteri bulma teknikleri, uluslararası pazarlama yönetimi, uluslararası ticarette risk yönetimi ve müşteri bulma uygulamaları konuları işlenmiştir.

# ÇAMELİ BELEDİYESİ KALİTE YOLUNDA İLERLİYOR

## ÇAMELİ BELEDİYE BAŞKANLIĞI DENİZLİ

Ajansımız 2018 yılı Teknik Destek Programı kapsamında Çameli Belediye Başkanlığı tarafından sunulmuş olan "Çameli Belediyesi Kalite Yolunda İlerliyor" projesine destek sağlamıştır. Çameli Belediyesi'nin ISO 9001 : 2015 Kalite, ISO 10002:2006 Müşteri Memnuniyeti ve OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi standartları çerçevesinde kalite yönetim sisteminin tasarlanmasında ve uygulanmasında Kurumun tüm kademe çalışanlarına eğitim ve danışmanlık hizmeti desteği sağlanmasını hedefleyen proje ile 98 personele 12 günlük eğitim ve 18 günlük danışmanlık sağlanmıştır.

Faaliyet ile katılımcılar belediyecilik hizmetlerinde sürekliliğinin sağlanması iyileştirme fırsatlarının değerlendirilmesi ve kalite standartlarının belediyecilik çalışmalarına entegrasyonunun nasıl yapılacağı konularında bilgi sahibi olmuşlardır. Paydaşların durumu, analizleri, liderlik çalışmaları, risk analizlerinin yapılması kalite dokümantasyonun hazırlanması, prosedür, işlemler, talimatlar, görev tanımları, birimlerin iş süreç akış şemaları gibi konularında örnek çalışmalar ve vaka analizleri yapılmıştır.

# MİLAS DIŞ TİCARET PROGRAMI

## MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI MUĞLA

Ajansımız 2018 yılı Teknik Destek Programı kapsamında Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından sunulmuş olan "Milas Dış Ticaret Programı" projesine destek sağlanmıştır. Proje ile Milas Ticaret ve Sanayi Odasında görev yapan 5 personel ile oda üyesi firmalarda dış ticaret faaliyetini yürüten 7 kişiye "Dış Ticaret" eğitimi verilerek Milas Ticaret ve Sanayi Odası üyeleri ve personelinin, ihracat yapma konusunda bilgi sahibi olmaları ve ihracata başlamaları ya da mevcut ihracatlarını arttırmaları hedeflenmiştir.

Eğitimin ilk günü ihracat işlemleri sırasında izlenmesi gereken prosedür anlatılmış; 2. gününden itibaren diğer firmalara işyerlerinde danışmanlık hizmeti verilerek firmaların ihtiyaçları doğrultusunda çalışmalar yapılmıştır. Eğitim ile birlikte dış ticaret faaliyetlerine başlamak isteyenlerin temel bilgi düzeyine ulaşması ve dış ticaret yapan üyelerin de ihracat işlemlerinde bilgilerinin artırılması hedeflenmiştir.

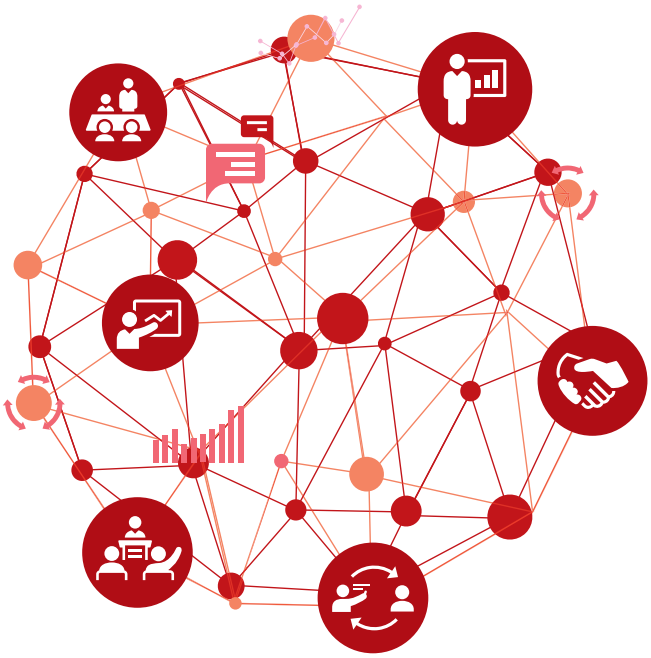
T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

T.C.
GÜNEY EGE KALKINMA AJANSI

# TEKNİK DESTEK PROGRAMI

TR32/19/TD

**2019**



Toplam Bütçe
**1.000.000₺**

Proje Başına
**30.000₺**

**AZAMİ PROJE SÜRESİ**
**3 AY**

**AYDIN YATIRIM DESTEK OFİSİ**
Ata Mh. Denizli Bulv. No:18 Aydın Ticaret Borsası Kat: 6 Efeler/AYDIN
**T:** +90 256 211 0 216 - 211 0 217 **F:**+90 256 211 0 213
aydin@geka.gov.tr

**DENİZLİ MERKEZ**
Pamukkale Teknokent Kınıklı Mh. Hüseyin Yılmaz Cd. No:67 B Blok
Kat:2 20160 Pamukkale/Denizli
**T:** +90 258 371 88 44 **F:** +90 258 371 88 47
info@geka.gov.tr

**MUĞLA YATIRIM DESTEK OFİSİ**
Muğla Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü Hizmet Binası
Muslihittin Mh. Mehmet Polatoğlu Cd. No: 22/1 Kat: 2 Menteşe/MUĞLA
**T:** +90 252 213 17 92 - 213 17 93 **F:** +90 252 213 17 82
mugla@geka.gov.tr

guneyegeka
GuneyEgeKA
GuneyEgeKalkinmaAjansi

www.geka.gov.tr

**SON BAŞVURU TARİHİ**
**31/12/2019**
**SAAT: 18.00**

**TAAHHÜTNAME SON TESLİM TARİHİ**
**31/12/2019**
**SAAT: 18.00**

T.C.
Güney Ege Kalkınma Ajansı
GEKA

T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA)
GüneyEgeKA
guneyegeka