



ANTEP FISTIĞI MÜKEMMELİYET MERKEZİ

Fizibilite Etüdü Raporu

ÖZET

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Türk üreticilerin ve işletmelerin iç pazarda verimli ve sağlıklı ürünler sunmalarının, dış pazarlarda uluslararası rakiplerine karşı daha rekabetçi bir yapıya sahip olmalarının sağlanmasının yanı sıra ürün kalite ve güvenilirliğinin test edilmesi adına çalışmalar yürütecektir.

Selma ÖZCAN – M. Hakan ZOBU

Zobu Consulting | İmpartially on Your Side

| Bilinçli olarak boş bırakılmıştır.

Tüm hakları mahfuzdur[®]. MMXIV

Bu rapor, yapılan bir dizi araştırma ve saha çalışması sonucunda elde edilen verilerin raporun yazarları tarafından yorumlanıp değerlendirilmesi sonucunda hazırlanmıştır.

Bu raporun her hakkı saklı olup hazırlayan kişilere aittir. Hiçbir bölüm ve paragrafı kısmen veya tamamen ya da özet halinde herhangi bir şekilde çoğaltılamaz, dağıtılamaz. Normal iktibaslarda, kaynak gösterilmesi zorunludur. Bu raporun kullanım hakkı Gaziantep Ticaret Borsası'na aittir.

Raporda yer alan ve üçüncü taraflara ait bilgilerin bir kısmı "ticari sır" niteliğinde gizli bilgiden oluşmaktadır. Söz konusu bu bilgilerin, her ne koşulda olursa olsun, bu raporun hizmet gördüğü çerçevenin dışına çıkarılması Türkiye Cumhuriyeti Kanunlarına göre cezalandırılacak suç niteliği taşıyabilir.

İçindekiler

İçindekiler

İçindekiler	ii
Tablo Listesi	iv
Şekil Listesi	v
İnfografikler	v
Kısaltmalar	vi
1. Giriş	7
1.1. Raporun Amaç ve Kapsamı	7
1.2. Raporun Organizasyonu	7
1.3. Çalışma Yöntemi.....	8
2. Arka Plan ve Gerekçe	9
2.1. Arka Plan.....	9
2.2. Gerekçe.....	16
3. Tanım ve Kapsam	20
3.1. Projenin Adı	20
3.2. Projenin Teknik İçeriği	20
3.3. Projenin Bileşenleri	20
3.3.1. Kurulum Bileşeni.....	21
3.3.2. Uygulama Bileşeni	27
3.3.3. Tanıtım Bileşeni	28
3.4. Projenin Fiziki/ Mekânsal/Mali Büyüklüğü	31
3.5. Uygulama Yeri ve Süresi	31
3.6. Proje Çıktıları.....	31
3.7. Hedef Kitle/ Bölge:	32
3.8. Proje Sahibi ve Yürütücü Kuruluşlar	32
4. Amaç ve Hedefler.....	32
4.1. Talep Analizi.....	34
4.2. Tasarım	37
4.3. Teknik ve Mimari Özellikler	37
4.3.1. Pilot Üretim ve Depolama Bölümü.....	37
4.3.2. Toprak ve Pestisit Analiz Laboratuvarı.....	37
4.3.3. Örnek Bahçe	40
4.3.4. Antep Fıstığı Satış Salonları	40
4.3.5. Ofis ve Diğer Genel Kullanım Alanları	41

4.3.6. Genel Ekipman	42
5. Yönetim ve Uygulama Planı	43
6. İşletme Yapısı	43
7. Proje Yeri ve Uygulama Alanı.....	44
8. Yapım Maliyetleri	45
9. İşletme Gelir ve Giderleri.....	45
10. Ekonomik Analiz.....	50
11. Risk Değerlendirmesi.....	56
14. Kaynakça.....	57
Ekler	58

Tablo Listesi

Tablo 1: Rapora Girdi Teşkil Eden Temel Kaynaklar.....	8
Tablo 2: Seçilmiş Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tedarik Durumu (2013-2014 Dönemi, Ton).....	12
Tablo 3: Seçilmiş Ülkelerin Tedarik, Tüketim ve İhracat İlişkisi (2004-2014, Ton).....	13
Tablo 4: Antep Fıstığına İlişkin ve/veya Etkileşim İçinde Olan Üst Ölçekli Plan, Belge ve Stratejiler.....	14
Tablo 5: Antep Fıstığı Sektörünün Yaşadığı Sorunlar	17
Tablo 6: PDK Temsil Tablosu.....	22
Tablo 7: Proje Uygulama Ekibi (PUE) Personel Profili	23
Tablo 8: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Norm Kadro Tasarısı	27
Tablo 9: Edinilecek Eğitim Hizmetleri.....	28
Tablo 10: Faaliyetlere İlişkin İş ve Zaman Planı	30
Tablo 11: Proje Çıktıları	31
Tablo 12: Ülkelerin Küresel Üretim ve İhracat İçindeki Payları (2013, %)	33
Tablo 13: Pilot Üretim ve Depolama Bölümü.....	37
Tablo 14: Toprak ve Pestisit Analiz Laboratuvarı.....	37
Tablo 15: Örnek Bahçe	40
Tablo 16: Satış Salonları	41
Tablo 17: Fonksiyonel Alan Gereksinimi	41
Tablo 18: Fonksiyonel Ekipman Listesi.....	42
Tablo 19: Fonksiyonel Sistem Gereksinimi.....	42
Tablo 20: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yapım Maliyeti.....	45
Tablo 21: Gerçekleştirilecek Testler için Teorik Kapasiteler.....	46
Tablo 22: Test ücretleri için varsayımlar	46
Tablo 23: Kapasite Kullanımına İlişkin Varsayımlar.....	47
Tablo 24: Test Gelirlerine İlişkin Gelir Tahminleri (TL)	47
Tablo 25: Yurtiçi Diğer Gelirlere İlişkin Tahminler (TL).....	47
Tablo 26: Brüt Satış Gelirlerine İlişkin Projeksiyonlar	48
Tablo 27: Satışların Maliyeti	48
Tablo 28: Faaliyet giderlerine ilişkin çok yıllık gider projeksiyonları.....	49
Tablo 29: Çok Yıllık Ayrıntılı Gelir / Gider Projeksiyonları (Türk Lirası)	49
Tablo 30: 20 Yıllık Gelir-Gider Projeksiyonu Varsayımları	50
Tablo 31: 20 Yıllık Dönem için Gelir-Gider Projeksiyonu.....	52
Tablo 32: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Ekonomik Net Bugünkü Değer Analizi	54

Şekil Listesi

Şekil 1: Raporun Kapsamı	7
Şekil 2: Başarılı bir projenin unsurları	8
Şekil 3: Antepfıstığı Mükemmeliyet Merkezi Fizibilite Etüdü Aşamaları.....	9
Şekil 4: 2013/2014 Üretim Sezonu Antep Fıstığı Üretimleri (Ton)	10
Şekil 5: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Üretimi (2004-2014, Ton).....	10
Şekil 6: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tüketimi (2013-2014, Ton)	11
Şekil 7: Üretici Fiyatlarındaki Değişimler (2004-2013) Ton/ABD Doları.....	14
Şekil 8: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Bileşenleri	21
Şekil 9: Proje Uygulama Ekibi (PUE) Organizasyon Şeması	23
Şekil 10: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yapım İşleri ve Mal Alım Süreci.....	26
Şekil 11: Küresel Antep Fıstığı Ticareti (2003-2013) x 1.000 A.B.D. Doları.....	33
Şekil 12: Geleneksel Ekonomik Müdahale Yöntemi.....	34
Şekil 13: Modern Ekonomik Müdahale Yöntemi	35
Şekil 14: Borsa Satış Salonları	40
Şekil 15: Proje Uygulama Planı	43
Şekil 16: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi 20 Yıllık Nakit Akış Grafiği	55

İnfografikler

İnfografik 1: Antep Fıstığı Ticaretinde Türkiye'nin Konumu (2004-2014 Verilerine Göre).....	12
---	----

Kısaltmalar

A.B.	Avrupa Birliđi
A.B.D.	Amerika Birleşik Devletleri
B.M.	Birleşmiş Milletler
FAO	Dünya Gıda Örgütü
GTB	Gaziantep Ticaret Borsası
INC	Milletlerarası Kuru meyve ve Kuruyemiş Konseyi
KAK	Kaliforniya Antep Fıstığı Komitesi
MERKEZ	Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi
STK	Sivil Toplum Kuruluşu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu

Kısaltmalar alfabetik sıralama düzenine göre yapılmıştır.

1. Giriş

Raporun amacı, kapsamı, organizasyonu ve çalışma yöntemi bu bölümde işlenmiştir.

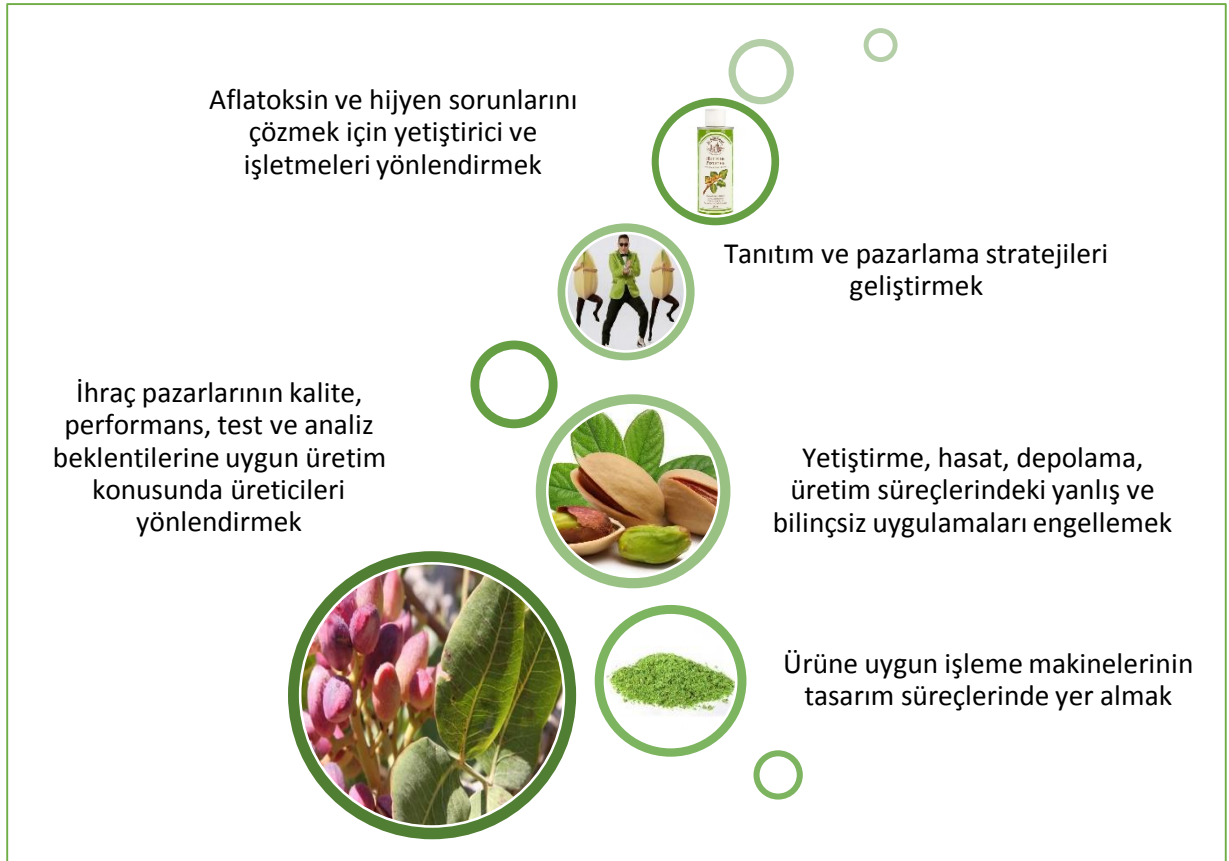
1.1. Raporun Amaç ve Kapsamı

Bu raporun amacı, Gaziantep ekonomisi ve bölgesel kalkınma açısından stratejik öneme sahip bir tarım ürünü olan antepfıstığı ile ilgili;

- Teknik ve ticari sorunları ortaya koyacak,
- Bu sorunlara yönelik çözüm yolları üretecek,
- Önerilen çözüm önerileri doğrultusunda uygulama planları hazırlayacak ve uygulayacak bir antepfıstığı mükemmeliyet merkezinin teknik ve mali fizibilitesini tüm boyutları ile ortaya koymaktır.

Raporun kapsamını oluşturan ve antepfıstığı özelinde ortaya çıkan öncelik alanları aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.

Şekil 1: Raporun Kapsamı



Bu rapor, Şekil 1: Raporun Kapsamı'nda belirtilen öncelik alanlarında eğitim, araştırma, test ve danışmanlık hizmeti verme kabiliyetine sahip bir merkezin tasarımına odaklanmıştır.

1.2. Raporun Organizasyonu

Bu rapor, daha önce gerçekleştirilmiş sektör spesifik çalışmaların yanı sıra ulusal ve uluslararası istatistikler ile yerel ve ulusal kamu kurumlarının hazırlamış olduğu belgelerin yanı sıra ürün özelinde rekabet halinde olduğumuz A.B.D. ve İran'da kaydedilmiş olan ilerlemelerin üzerine inşa edilmiştir. Bu raporu oluşturan parçaların organizasyonunda aşağıdaki kurum ve kuruluşların belirtilen çalışmaları temel alınmıştır.

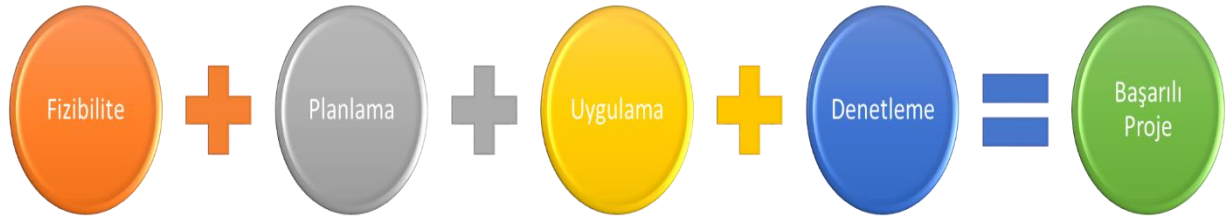
Tablo 1: Rapora Girdi Teşkil Eden Temel Kaynaklar

KURUM / KURULUŞ	ÇALIŞMA
TC Ekonomi Bakanlığı	▪ Antep Fıstığı Sektör Raporu
TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı	▪ Antepfıstığı Raporu
Gaziantep Ticaret Odası	▪ Antepfıstığı Sektörünün Geliştirilmesi Projesi Mevcut Durum Analizi ve Gelişim Stratejileri Raporu
Türkiye İhracatçılar Meclisi	▪ Kuru Meyve ve Mamulleri Sektörü
Tüm Kuruyemiş Sanayici ve İş Adamları Derneği	▪ Kuruyemiş Sektörü İhtiyaç Analizi
Milletlerarası Ticaret Merkezi	▪ G.T.İ.P. Kodları bazında uluslararası ticaret istatistikleri
Dünya Gıda Örgütü	▪ Ürün bazında üretim ve ticaret istatistikleri
Kerman Şehit Bahonar Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü	▪ Dünya antepfıstığı pazarındaki gelişmeler ve İran'ın ihracatı üzerine etkileri
A.B.D. Tarım Bakanlığı, Dış İlişkiler Dairesi	▪ Ürün bazında üretim, ticaret ve tüketim istatistikleri

1.3. Çalışma Yöntemi

Antepfıstığı Mükemmeliyet Merkezi ismi ile kavramsallaştırılan ve Gaziantep için stratejik öneme sahip antepfıstığı sektörünü geliştirmeye yönelik tasarlanan proje, bu ekseninde Proje Yaşam Döngüsü ilkelerine göre tasarlanmaya başlamıştır. Bir proje yönetim yöntemi olan proje yaşam döngüsünün ana unsurları aşağıda gösterilmiştir.

Şekil 2: Başarılı bir projenin unsurları



Şekil 2: Başarılı bir projenin unsurları'nda da belirtildiği gibi başarılı bir projenin ilk aşaması yapılabilirliğin ve sürdürülebilirliğin sorgulandığı fizibilite etüdünün de içinde bulunduğu kavramsallaştırma safhasıdır.

Fizibilite etüdü, geliştirilmiş olan Antepfıstığı Mükemmeliyet Merkezi fikrinin ayrıntılı biçimde analiz edilmesi, olası faaliyetlerin tanımlanması, seçilmesi ve planlaması dâhil merkezin tasarımını, kurulum ve uygulama aşamasındaki giderlerini ve olası gelir varsayımlarını kapsayan nihayetinde söz konusu merkezin **yapılabilirlik** ve **sürdürülebilirlik** analizlerini ortaya koyan bir çalışmadır. Proje fikrinin hayata geçirilmesi için en temel aşamayı oluşturmaktadır. Bu aşamada başarılı olunamaması projenin başarısız olmaması ve yarım kalmaması bu aşamanın sağlıklı biçimde yürütülmesi ile doğru orantılıdır.

Bu anlamı ile yürütülmüş olan fizibilite etüdü aşağıda gösterildiği gibi üç temel aşamadan oluşturulmuştur.

Şekil 3: Antepfıstığı Mükemmeliyet Merkezi Fizibilite Etüdü Aşamaları



Bu rapor kapsamında gerçekleştirilmiş olan fizibilite etüdü yukarıda belirtilen yöntem çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Öte yandan yukarıdaki temel unsurlardan oluşturulmuş olan rapor iskeleti, projenin gereksinimleri doğrultusunda, içerik açısından olmasa da şekil açısından farklı bir yaklaşımla değiştirilmiştir. Bu raporun ardından, İpek Yolu Kalkınma Ajansı'nın GÜdümlü Proje Desteğinden yararlanma olasılığı düşünülerek, raporun iskeleti, Kalkınma Ajanslarının GÜdümlü Projelerden bekledikleri içerik zenginliğinde düzenlenmiştir.

2. Arka Plan ve Gerekçe

Bu bölümde, bu çalışmanın gerekçesi ve arka planı üzerinde durulacaktır.

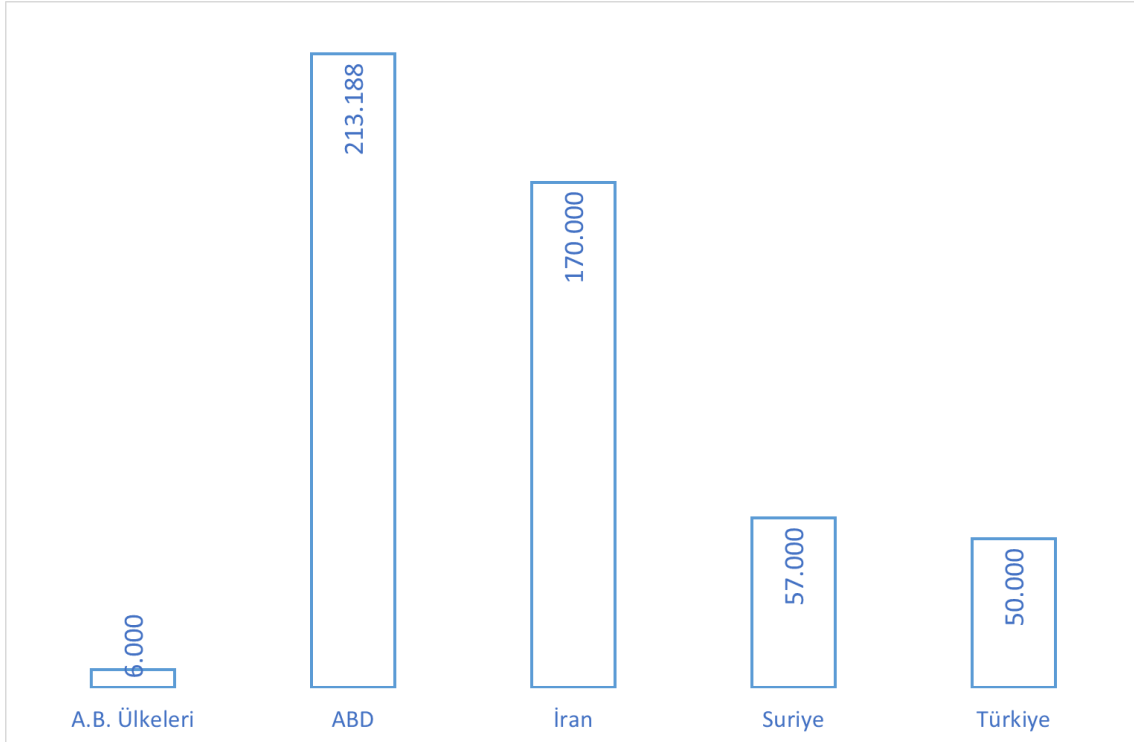
2.1. Arka Plan

TRC 1 Bölgesi ve Gaziantep ili özelinde Antep fıstığı önemli bir tarımsal ürün olarak öne çıkmaktadır. Ürünün gerek geniş anlamda bölge gerekse özelinde Gaziantep ekonomisi için önemi yadsınamaz. Sakız ağacıgiller (Anacardiaceae) familyasından yenebilen kabuklu bir meyve ve bunun ağacına verilen adı olan Antep fıstığının ana vatanı Doğu Akdeniz'den Mezopotamya ve İran'a uzanan bölgedir. Günümüzde, arkeologlar Hula vadisinde yapılan kazılarda 780 Bin yıl öncesine ait Antep fıstığı tohumları ve fıstık kabuğunu kırmaya yaratan taş alet edevat bulunmuştur¹. İnsanlığın çok eski dönemlerinden beri Orta Doğu'da ekiminin ve tüketiminin yapıldığı düşünülen Antep Fıstığı, ülkemizde Gaziantep ili ile özdeşleşmiş ve bu ilin adı ile anılmıştır.

2013/2014 üretim-pazarlama sezonunda 496.188 Ton olarak gerçekleşen küresel Antep fıstığı üretiminin % 10'unu gerçekleştiren ülkemiz, bu ürünün ticaretinde de önemli konumdaki ülkelerin arasında yer almaktadır. Aşağıdaki şekilde en önemli Antep Fıstığı üreticisi ülkeler gösterilmektedir. Şekil 4: 2013/2014 Üretim Sezonu Antep Fıstığı Üretimleri (Ton)'de görüldüğü gibi 2013/2014 sezonunda en büyük üretim, toplam üretimin % 43'ünü gerçekleştiren A.B.D. tarafından gerçekleştirilmiştir. A.B.D.'yi, toplam Antep Fıstığı üretiminin % 34'ünü gerçekleştiren İran, % 11,5'ini gerçekleştiren Suriye, % 10'unu gerçekleştiren Türkiye ve % 1,2'sini gerçekleştiren A.B. Ülkeleri takip etmiştir. Türkiye için gerçekleşeceği öngörülen 50.000 Ton rakamının % 50 oranında artarak 75.000 Tona yükseleceği ihtimali bulunmaktadır. Bununla beraber, bu olasılık gerçekleşse dahi toplam üretimin 500 Bin Ton civarında gerçekleşeceği gerçeğini değiştirmemektedir.

¹ <http://news.bio-medicine.org/biology-news-2/Remains-of-seven-types-of-edible-nuts-and-nutcrackers-found-at-780-000-year-old-archaeological-site-8252-1/>

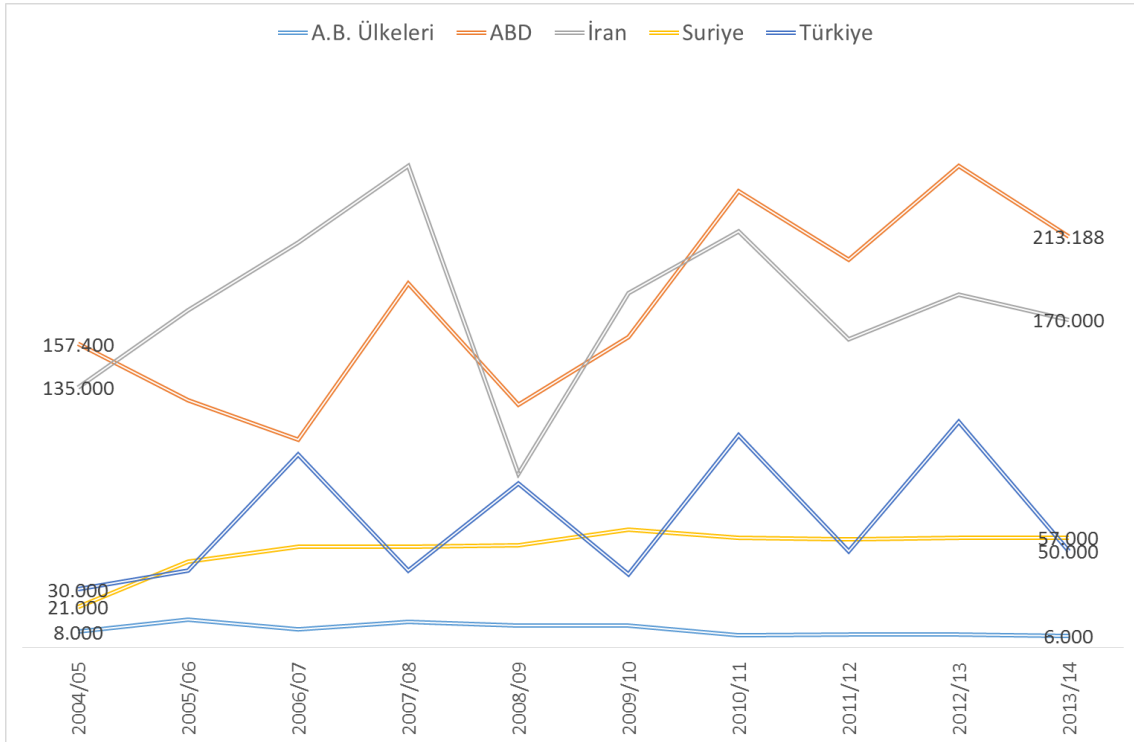
Şekil 4: 2013/2014 Üretim Sezonu Antep Fıstığı Üretimleri (Ton)



Kaynak: FAO.org, iranpistachio.org, fas.usda.gov, tuik.org ve uzman hesaplamaları

Üretimde yıllar itibariyle gerçekleşen değişimleri görebilmek için son 10 yılın üretim rakamlarını aşağıdaki şekilde incelemek mümkündür.

Şekil 5: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Üretimi (2004-2014, Ton)



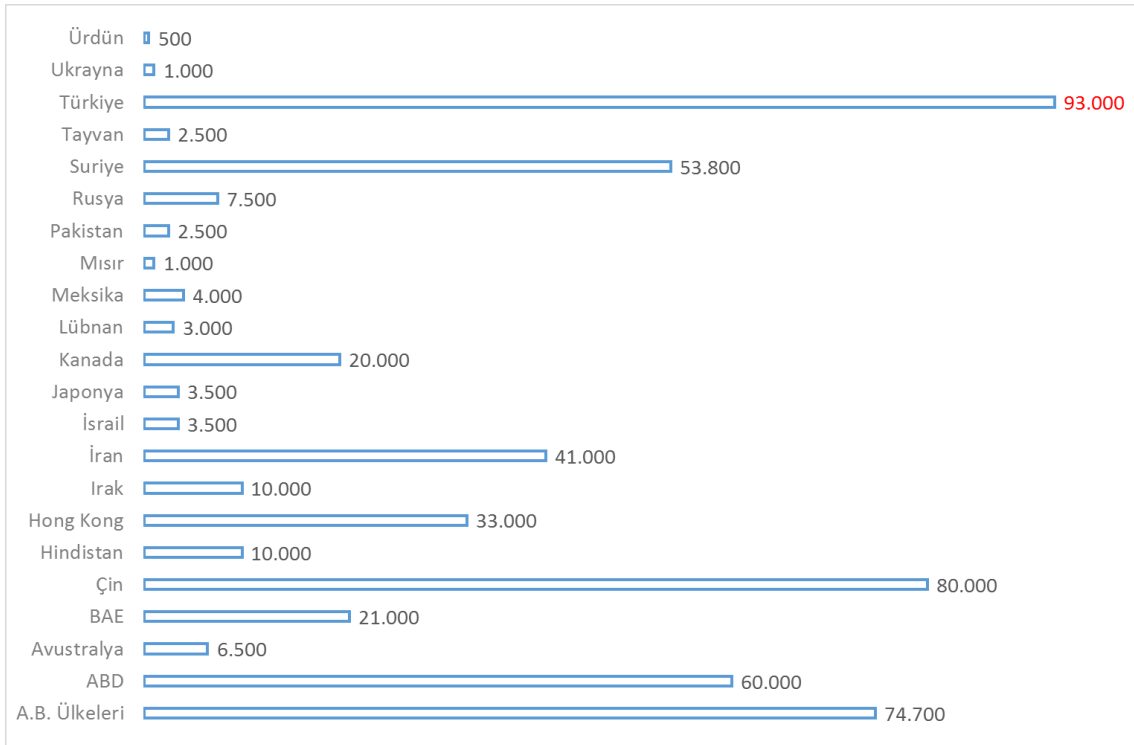
Kaynak: FAO.org, iranpistachio.org, fas.usda.gov, tuik.org ve uzman hesaplamaları

Yukarıdaki her iki şekilde de görüldüğü gibi Antep Fıstığı üretimine yön veren dört ülke bulunmaktadır. Bu ülkeler;

- + A.B.D.
- + İran
- + Suriye ve
- + Türkiye'dir.

Antep Fıstığının küresel tüketimi 2013/2014 dönemi için toplam 532 Bin Ton olarak gerçekleşmiştir. Tüketimin ülkeler bazındaki dağılımı aşağıdaki Şekil 6: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tüketimi (2013-2014, Ton) gibi olduğu görülmektedir.

Şekil 6: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tüketimi (2013-2014, Ton)



Kaynak: FAO.org, iranpistachio.org, fas.usda.gov, tuik.org ve uzman hesaplamaları

Şekil 5: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Üretimi (2004-2014, Ton) ve Şekil 6: Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tüketimi (2013-2014, Ton) birlikte değerlendirildiğinde sadece üretim ve tüketim miktarları ile Antep Fıstığının küresel ticaret yapısını anlamının güçlüğü ortaya çıkmaktadır. Bu anlamı ile değişkenlerin arasına

- + Yılbaşı stokları,
- + Yılsonu stokları,
- + İthalat ve
- + İhracat verilerini de almak ve bu veriler ışığında bir değerlendirme yapmak daha sağlıklı olacaktır.

Aşağıda Antep Fıstığı üreticisi ülkeler ile küresel tüketimin yaklaşık % 80'lik bölümünü gerçekleştiren ülkelerin verileri topluca gösterilmiştir.

Tablo 2: Seçilmiş Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tedarik Durumu (2013-2014 Dönemi, Ton)

Ülkeler	Başlangıç Stokları	Üretim	İthalat	Toplam Tedarik	İhracat	İç Piyasa Tüketimi	Kapanış Stokları	İç Piyasa Tüketimi / Tedarik
A.B. Ülkeleri	1.500	6.000	70.000	77.500	1.300	74.700	1.500	96%
ABD	49.494	213.188	850	263.532	175.000	60.000	28.532	23%
Çin	0	0	80.000	80.000	0	80.000	0	100%
Hong Kong	0	0	33.000	33.000	0	33.000	0	100%
İran	16.000	170.000	0	186.000	135.000	41.000	10.000	22%
Suriye	0	57.000	300	57.300	3.500	53.800	0	94%
Türkiye	39.420	50.000	13.000	102.420	100	93.000	9.320	91%
Diğer	0	0	96.500	96.500	0	96.500	0	100%
Toplam	106.414	496.188	293.650	896.252	314.900	532.000	49.352	59%

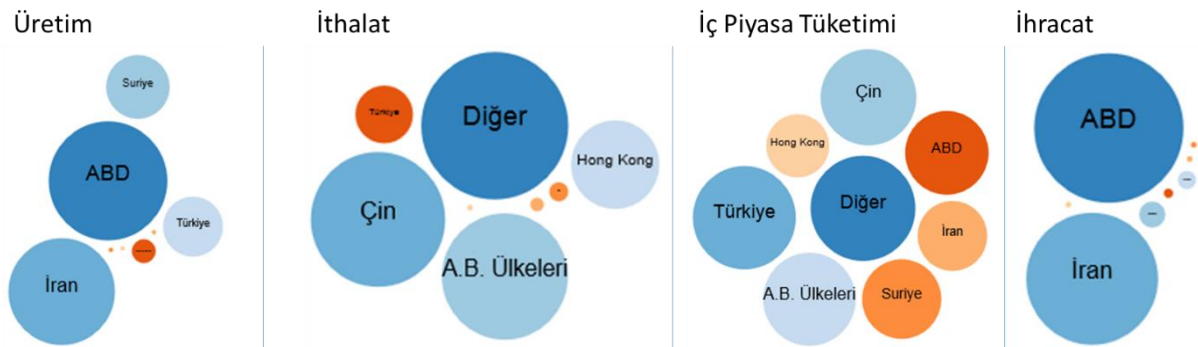
Kaynak: FAO.org, iranpistachio.org, fas.usda.gov, tuik.org ve uzman hesaplamaları

Yukarıda topluca gösterilmiş verilerin ortaya koymuş olduğu bazı önemli ve altı çizilmesi gereken konular aşağıda maddeler halinde gösterilmiştir.

- Suriye ve Türkiye her ne kadar Antep Fıstığı üretiminde önemli büyüklükte olsalar da, bu iki ülke ürünün uluslararası ticaret boyutunda yer almamaktadır.
- Antep Fıstığı üretiminde söz sahibi olan dört ülkeden İran ve A.B.D. kendi iç tüketimlerinden arta kalan büyük miktardaki ürünü ihraç etmekteyken, Suriye ve Türkiye aynı zamanda birer Antep Fıstığı tüketicisi konumundadır. Özellikle Türkiye, Antep Fıstığı tüketiminde dünyanın en büyük pazarı olma özelliğini taşımaktadır.

2013/2014 döneminde gerçekleştirdiği 93.000 tonluk iç Pazar tüketimi ile Çin'in önünde dünyanın en büyük Antep Fıstığı tüketicisi olarak konumlanan Türkiye, dinamik ve talepkar iç pazarı ile diğer tedarikçi ülkelerden ayrılmaktadır. Aşağıda yer alan kapsamlı tablo, Antep Fıstığı üretiminde söz sahibi dört ülke olan A.B.D., İran, Suriye ve Türkiye'yi, son on yılda gerçekleştirmiş oldukları toplam ürün tedariki, ihracat ve iç Pazar tüketimleri açısından karşılaştırmaktadır. Tablo 3: Seçilmiş Ülkelerin Tedarik, Tüketim ve İhracat ilişkisi (2004-2014, Ton)'da yer alan verilerde açıkça görüldüğü gibi, 2004-2014 döneminde, Antep Fıstığı üretiminde söz sahibi olan ülkelerden A.B.D. ve İran sırası ile toplam Antep Fıstığı tedariklerinin sırasıyla % 54 ve % 67'lik bölümlerini ihraç ederken, yine sırasıyla % 25 ve % 27'lik bölümlerini kendi iç pazarlarında tüketmiştir. Buna karşılık Türkiye aynı dönemde toplam tedarikinin sadece % 3'lük bölümünü ihraç ederken % 67 gibi yüksek bir oranı iç piyasada tüketmiştir. Türkiye'nin görece konumunu gösteren bir infografik aşağıda sunulmuştur.

İnfografik 1: Antep Fıstığı Ticaretinde Türkiye'nin Konumu (2004-2014 Verilerine Göre)

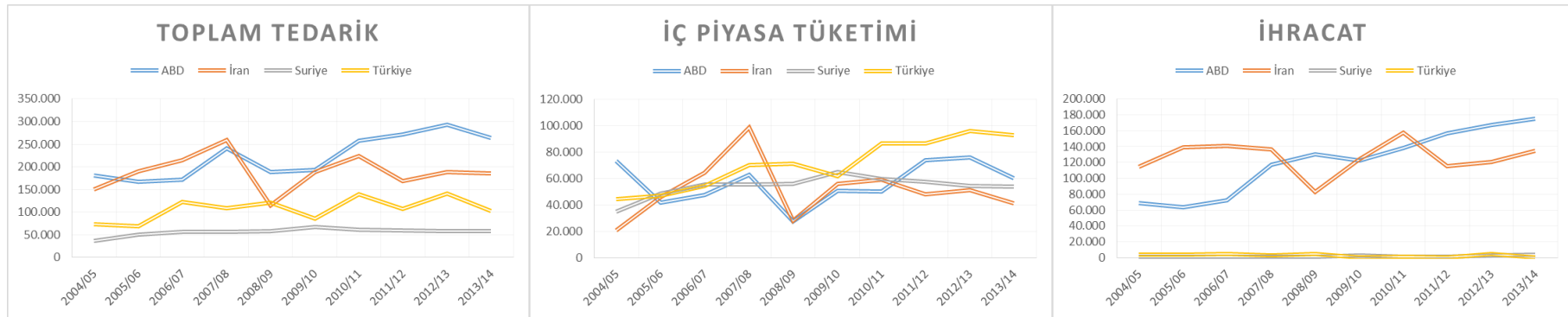


Kaynak: Zobu Consulting Analizleri

Tablo 3: Seçilmiş Ülkelerin Tedarik, Tüketim ve İhracat İlişkisi (2004-2014, Ton)

Dönem	ABD			İran			Suriye			Türkiye		
	Toplam Tedarik	İç Piyasa Tüketimi	İhracat	Toplam Tedarik	İç Piyasa Tüketimi	İhracat	Toplam Tedarik	İç Piyasa Tüketimi	İhracat	Toplam Tedarik	İç Piyasa Tüketimi	İhracat
2004/05	180.330	73.425	68.815	150.000	20.700	114.300	36.000	35.000	1.000	72.675	44.175	3.500
2005/06	167.495	41.460	64.025	190.000	45.900	139.100	49.600	48.600	1.000	68.975	46.975	4.000
2006/07	171.539	47.534	72.630	215.000	64.400	140.600	57.000	55.600	1.400	122.125	54.125	5.000
2007/08	241.138	62.656	117.132	260.000	98.700	136.300	57.000	55.500	1.500	108.475	70.415	3.400
2008/09	188.517	27.656	130.201	115.000	27.900	83.100	57.400	55.700	1.700	121.310	71.450	4.400
2009/10	193.153	50.900	122.703	188.000	55.800	124.200	67.400	64.700	2.700	85.485	61.965	350
2010/11	256.948	50.255	137.868	224.000	58.900	157.100	61.100	59.400	1.700	139.470	86.275	1.000
2011/12	271.263	73.608	156.530	168.000	47.900	115.100	59.000	57.500	1.500	106.470	86.250	700
2012/13	292.418	76.142	166.782	188.000	51.000	121.000	57.300	54.100	3.200	140.620	96.100	5.100
2013/14	263.532	60.000	175.000	186.000	41.000	135.000	57.300	53.800	3.500	102.420	93.000	100

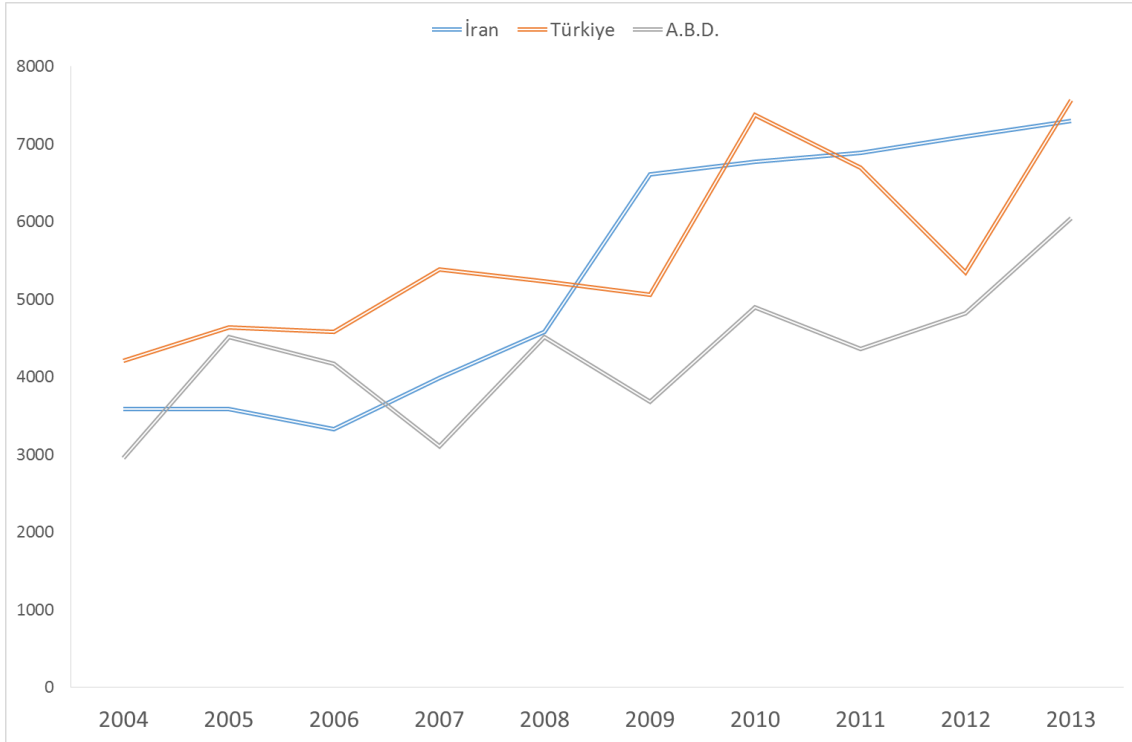
Kaynak: FAO.org, iranpistachio.org, fas.usda.gov, tuik.org ve uzman hesaplamaları



Verimi, ekildiği bölgeye ve yıla göre oldukça değişkenlik gösterebilen Antep Fıstığının üretimi de döngüselidir. Ülkemizde Antep Fıstığına üretim alanları Güneydoğu Anadolu Bölgesidir. Antep Fıstığı üretiminde öne çıkan şehirler, Gaziantep, Şanlıurfa ve Siirt'tir. Gaziantep ve Şanlıurfa illerinde yetiştirilen ürünler birbirleri ile benzerlik gösterse de Siirt ilinde yetiştirilen ürünler bariz farklılık göstermektedir. Var yıllarında Gaziantep'te 40-45 Bin Ton, Şanlıurfa'da 35-45 Bin Ton ve Siirt'te 10-15 Bin Ton üretim gerçekleştirilmektedir. Ülkemizde ortalama ağaç başına verim 4 kilogram civarındadır.

Aşağıdaki Şekil 7: Üretici Fiyatlarındaki Değişimler (2004-2013) Ton/ABD Doları

Şekil 7: Üretici Fiyatlarındaki Değişimler (2004-2013) Ton/ABD Doları



Kaynak: Uzman Hesaplamaları, FAO.org, TÜİK.org

Üretici fiyatları ile ele alındığında 2013/2014 döneminde 3,8 Milyar A.B.D. Dolar tüketim hacmine ulaşmış olan Antep Fıstığı ülkemiz için öneme sahip tarımsal ürünler arasında yer almaktadır. Bu arka plan bilgisinden yola çıkılarak hazırlanmış olan bu rapor, Antep Fıstığına olan iç talebin yanı sıra dış talebe cevap verebilecek ortamı oluşturmanın yanı sıra ürünün değer zincirinde yer alan yetiştirici, tüccar, işletme, ihracatçı ve destek kuruluşlarının kapasitelerini artırmayı amaçlayan bir Mükemmeliyet Merkezini tasarlamayı amaçlamıştır.

Bu nedenlerden ötürü bu çalışmada odaklanmış olunan konuya ilişkin ve/veya etkileşim içinde olan yatay ve dikey ekseninde oluşturulmuş olan üst ölçekli plan, belge, strateji ve politika yaklaşımları aşağıdaki tabloda özetlenmiştir.

Tablo 4: Antep Fıstığına İlişkin ve/veya Etkileşim İçinde Olan Üst Ölçekli Plan, Belge ve Stratejiler

İlgili üst ölçekli plan / belge / stratejiler	Gelişme eksen / Stratejik Amaç	Öncelik	Hedef
KALKINMA BAKANLIĞI	Yenilikçi Üretim, İstikrarlı Yüksek Büyüme	2.2.10. Bilim, Teknoloji ve Yenilik	623. Bilim, teknoloji ve yenilik politikalarının başta eğitim, sanayi ve bölgesel politikalar olmak üzere diğer politikalarla tamamlayıcı olarak yürütülmesi; sanayi sektörü

Onuncu Kalkınma Planı (2014-2018)		2.2.15. Tarım ve Gıda	<p>yanında hizmetler ve tarım sektörlerinde katma değer artışı sağlanması, yenilikçi girişimciliğin gelişmesi ve bölgesel potansiyelin harekete geçirilmesi açılarından öneme sahiptir.</p> <p>653. İmalat sanayiinde rekabet gücünü ve yurtdışı katma değeri artırmak üzere hem imalat sanayii alt sektörleri arasında hem de tarım ve hizmetler sektörleriyle değer zinciri bazlı bütünleşmenin artırılması sağlanacaktır.</p> <p>766. Tarım sektörüne yönelik mesleki ve teknik eğitim ile yayım konularında bilgi ve iletişim teknolojilerinden etkin bir şekilde faydalanılacaktır.</p> <p>767. Katma değeri yüksek ürünlerin geliştirilmesine, gen kaynaklarının korunmasına, ıslah çalışmalarına, nanoteknoloji ve biyoteknolojiye yönelik araştırmalara öncelik verilecek, tarım ve gıda odaklı teknoparklar ile sektörel teknoloji platformlarının tesis edilmesi sağlanacaktır.</p> <p>768. Tarım ve gıda işletmelerinin güvenilir üretim için sağlık bilgisi mevzuatına uyum süreci, modernizasyon yatırımlarıyla hızlandırılacak ve bu amaçla söz konusu işletmelerin finansman ihtiyacına yönelik kaynak ve mekanizmalar çeşitlendirilecektir.</p> <p>770. Tarım ve işlenmiş tarım ürünlerinde güvenilirliğin denetimi etkinleştirilecek, risk değerlendirmesine dayalı akredite bir kontrol ve denetim sistemi oluşturulacaktır. Genetiği değiştirilmiş organizma içerenler başta olmak üzere ileri teknoloji kullanılarak üretilmiş ürünlere yönelik biyogüvenlik kriterleri etkin olarak uygulanacaktır.</p>
61. Hükümet Programı	Tarımda Yapısal Dönüşümün Yönetimi		<p>Nüfusunu yeterli, kaliteli ve güvenilir gıda ile besleyen, tarım ürünlerinde net ihracatçı durumunu daha da geliştirmiş, rekabet gücünü artırmış, ürettiğiyle ve insan gücüyle dünyada ve bölgemizde söz sahibi olacağımız bir ülke konumuna erişmek 2023 yılı için temel hedeftir.</p> <p>Çiftçilerin ihtiyacı olan eğitim ve yayım hizmetlerini yerinde, zamanında ve yeterli düzeyde sağlayacak ve bilgilendirilmelerine yönelik bilişim teknolojilerinin kullanımının yaygınlaştırılması</p>
Ekonomi Bakanlığı Stratejik Plan 2013-2017 belgesi	Kaliteli ve Güvenli Ürün Arzını Sağlamak		<p>4.1. Piyasaya güvenli ürün arzının sağlanmasına yönelik yatay teknik mevzuat, uluslararası yükümlülüklerimiz göz önünde bulundurularak geliştirilecek uygulanacaktır.</p> <p>4.2. Piyasa gözetimi ve denetiminde (PGD) etkin koordinasyon sağlanacaktır.</p> <p>4.4. Güvenli ve kaliteli ürün arzına yönelik ikili ve çoklu platformlarda uluslararası gelişmeler ve ülkemizin hakları takip edilecek, ülkemiz uygulamalarının tanıtılması ve kabulü sağlanacaktır.</p>
Gıda, Tarım, Hayvancılık Bakanlığı	Gıda Güvenirliği		Gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunmasını da dikkate alarak korumak ve sağlamaktır.

Stratejik Plan 2013-2017 belgesi	Bitki Sağlığı, Hayvan Sağlığı ve Refahı		Üretimden tüketime kadar, uluslararası standartlara uygun gıda güvenilirliğini sağlamak Çevreye duyarlı ve etkin bitki sağlığı tedbirleri ile kaliteyi koruyarak bitkisel üretimi artırmak.
İpekyolu Kalkınma Ajansı 2014-2023 Bölge Planı, II. Taslak, Ocak-2014	Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmanın Sağlanması	Tarımsal İşletmelerin Rekabetçi ve Etkin Bir Yapıya Kavuşturulması	Antep fıstığı, üzüm, zeytin, nar, bulgur, bal gibi tarımsal ve hayvansal ürünlerin verimliliği artırılacak ve bu bölgesel ihracat ürünlerin katma değeri yükseltilecektir. İşletmelerin Ar-Ge kapasitesi ve yenilikçilik faaliyetleri geliştirilecektir.

2.2. Gerekçe

Daha önce de belirtildiği gibi Antepfıstığı (*Pistacia Vera*), sakız ağacıgiller (*Anacardiaceae*) familyasından yenebilen kabuklu bir meyve ve bunun ağacına verilen addır. Ülkemizde Antep Fıstığı yetiştiriciliği profesyonel anlamda 1948 yılında Ceylanpınar Devlet Çiftliği ile 114 dekar alanda başlatılmıştır. Bu kurum halen antepfıstığı araştırmalarında önemli bir yere sahip olup araştırmalara ayrılmış olan alan 10,7 milyon hektardır.

Dünyada Yakındoğu, Akdeniz Bölgesi ve Asya'nın batı bölgelerinde yetişmekte olup ülkemizde ağırlıklı olarak Gaziantep'te yetişmektedir. Ülkemizde antepfıstığı yetiştirilen il sayısı 44'tür. Bu iller Güneydoğu, Akdeniz, Ege ve İç Anadolu bölgelerimizde bulunmaktadır ancak antepfıstığında söz sahibi olan iller Gaziantep'ten sonra Kahramanmaraş ve Adıyaman, Şanlıurfa, Mardin, Kilis, Diyarbakır ve Siirt'tir.

Antepfıstığının yetişmesi için gerekli ekolojik şartlara sahip Gaziantep ve bölgesinde dünyanın en lezzetli antepfıstığı üretilmektedir. En kaliteli olanları Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yetiştirilen antepfıstığı çeşitlerinin iri ve çıtlak oranı yüksek olanları kuruyemiş olarak işlenmekte, yeşil içli olanları ise çeşitli gıda ürünleri imalatında değerlendirilmektedir.

Tüm olumlu koşullara rağmen yapısal bazı sorunların etkisi ile ülkemizde Antep Fıstığı yetiştiriciliği ve küresel ticaret içinde gelişimi yeterli ivmelenmeye sahip olamamaktadır. Oysa ki 1976 yılında 690 Hektar alanda Antep Fıstığı üretimi yapabilen A.B.D, 2013 yılına gelindiğinde 73.000 Hektar civarındaki alanda üretimi sürdürürken, Türkiye aynı dönemde Antep Fıstığı ekim alanlarını 13.893 Hektardan 43.000 Hektara ancak büyütebilmiştir. 2011-2013 yılları arasında TEMA ve Nestle işbirliği ile yürütülen **Antepfıstığı Üretiminde Verim ve Kalitenin Artırılması** Proje sonuçları da kat edilmesi gereken yolun uzunluğu hakkında ipuçları vermiştir. Doğru sulamanın verim artışına olan etkisini inceleyen proje kapsamında sürdürülebilir bir yönetimle Antepfıstığı üretiminde verimliliğin artırılması, biyolojik çeşitliliğin korunması amacıyla çalışmalar yürütülmüştür. Projede bilimsel araştırma sonuçlarına dayalı, iyi ve doğru tarım tekniklerinin üreticilere aktarılması, proje uygulama bahçelerinde uygulamalarla verim ve kalite artışı hedeflenmiştir. Yürütülen çalışmalar sonucunda meyve kalite özellikleri bakımından en iyi göstergeler sulanan bahçede elde edilmiştir. Sulama yapılan bahçenin proje dışındaki komşu bahçeye göre kuru kabuklu 100 dane ağırlığı % 20, iç dane ağırlığı % 29 ve çıtlama oranı % 57 oranında artış gösterdiği görülmüştür. Kuru tarım yapılan proje bahçelerinde ise bu değerlerin komşu bahçelere göre sırasıyla ortalama %14, %19 ve %36 oranında yükseldiği belirtilmektedir. Meyve iç kurdunun neden olduğu ortalama %30-40 oranında meyve kararmalarının, yürütülen mücadele sonucu proje bahçeleri ürünlerinde ortadan kaldırdığı ifade edilmiştir.

Söz konusu projenin de ortaya koyduğu gibi Türkiye’de sektörün gelişmesinin önünde yer alan nedenler arasında öncelikle ülkemizde yetiştiricilik konusunda görülen bilgi eksikliği gelmektedir. Ülkemizde üreticilerin özellikle tarımsal mücadele, gübreleme, budama, çeşit ve anaç konusundaki bilgilerinin çok yetersiz kaldığı görülmektedir. Ayrıca İran ve ABD’de Antep fıstığı yetiştiriciliği sulu koşullarda yapılırken ülkemizde kuru koşullarda yapılmaktadır. Bu da alınan verim miktarında ciddi olarak fark yaratmaktadır. Kuru koşullarda dekar başına ortalama 60-80 kg verim alınabilirken sulu koşullarda verim dekar başına 260 kg’a kadar çıkabilmektedir.

Sektörün gelişimini engelleyen üç ana konu aşağıda gösterilmiştir.

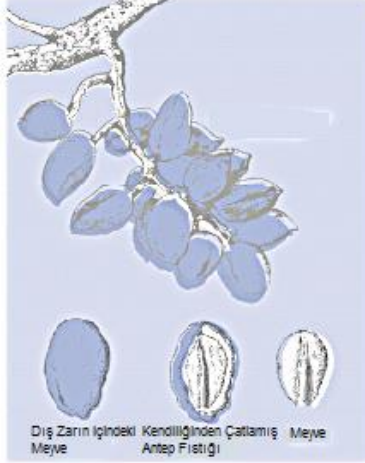
Tablo 5: Antep Fıstığı Sektörünün Yaşadığı Sorunlar

YETİŞTİRME SÜRECİ İLE İLGİLİ SORUNLAR	ÜRÜN İŞLEME İLE İLGİLİ SORUNLAR	TANITIM VE PAZARLAMA İLE İLGİLİ SORUNLAR
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Periyodisite sorunu ▪ Tek çeşit bahçe kurulmaması, karışık ürün elde edilmesi ▪ Bahçe sahiplerinin bahçeyle yeterince ve bilinçli şekilde ilgilenmemesi ▪ Hasat zamanı ve yöntemleri konusundaki bilinçsizlik (deneyimsiz işçi tarafından bilinçsiz elle hasat, sıyrıla vurma, toprakla temas, hasatta mekanizasyon eksikliği, firenin yüksek olması ve bilinçli üretim yapılamaması) ▪ Modern tarım aletleri kullanılması yerine işgücüne dayalı tarım yapılmasından kaynaklanan yüksek işçilik maliyetleri ▪ Ürünün toplanması aşamasında yöresine uygun bir standart bir toplama zamanı olması gerekmektedir. Halen çiftçiler bunları belli bir standarda göre yürütmemektedir. ▪ Antepfıstığı Tarımında Bitki Koruma Uygulamalarının Bilinçsiz Yapılması ve denetimlerin yetersiz kalması ▪ Yeni bahçe tesislerinin sulu tarıma dayanıklı çeşitlerle yapılmaması ▪ Yeterli sulama yapılamaması ▪ Damla sulamanın yeterince yapılamaması 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ürüne uygun tasarlanmış İşleme Makine ve Ekipman bulunmaması ▪ Üreticinin kendisinin soyma işlemi yapması nedeniyle ürünün kalitesinin düşmesi ▪ Çıtlatma ve ayırma teknolojilerinin yeterince gelişmemiş olması ▪ Kontrollü depolama, lisanslı depoculuğun oluşmamış olması ▪ Küçük tüccar, merdiven altı üretim ve fason işlemenin, kayıt dışılığın önüne geçilememesi ▪ Antep fıstığının teşvik sistemi içerisinde yer almaması ve kayıt altına alınmaması ▪ Kötu kalite aflatoksinli fıstığın iyi fıstık ile paçal yapılmasının önüne geçilememesi ▪ Aflatoksin probleminin tam anlamıyla çözülememesi ▪ Kalifiye eğitimli eleman eksikliği ▪ Hâlihazırda antepfıstığı yetiştirilen bahçelerin iyileştirilmesine yönelik çalışmaların yetersiz olması 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ortak akıl oluşturulmamış olması ve bir yol haritasının eksikliği ▪ Pazarlama ve tanıtım eksikliği, yurt dışında depoların bulunmaması ▪ Ürünün genel olarak markalı ve ambalajlı değil dökme olarak satılması ▪ İç fıstık standardının hazır olmaması ▪ Fıstığın, nihai ürün endüstriyel üretim girdisi olarak tüketiminin arttırılamaması ▪ Kayıtsız işletmeler nedeniyle haksız rekabetin önüne geçilememesi

Sektörün karşısında duran en önemli sorunlar aşağıda ayrıntıları ile incelenmiştir. Bunlar;

Gıda Güvenliği;

Antep Fıstığı ürünü ile ilgili yaşanan en büyük problemler gıda güvenliği konusu ile ilgili olmaktadır. Normalde toprakta bulunur. Hasat öncesinde ve depolama sırasında tahıla bulaşıp çoğalabilen zehirli ve kanserojen bir madde olan Aflatoksin bulaşımı Antep Fıstığında karşılaşılan en tehlikeli ve önemli gıda güvenliği sorununu oluşturmaktadır². Çoğu zaman, Antep Fıstığı kabuğu hasat öncesinde meyveyi küften ve zararlılardan koruyan dış zarın içerisindeyken kendiliğinden çatlayabilmektedir. Yapılan bazı araştırmalar Antep Fıstığı meyvesinin yaklaşık % 5'lik kısmının hasat öncesinde dış zarın içerisinde çatladığını göstermektedir. Yine bazı çalışmalar erken çatlayan meyvenin yaklaşık % 20'lik bölümünün



aflatoksin bulaşımına maruz kaldığını ortaya koymaktadır. Daha hasat öncesi meyve dış zarın içindeyken oluşabilen bu riskin ötesinde hasatın doğru ve zamanında gerçekleştirilememesi, depolama ve muhafazanın gerektiği gibi sağlıklı bir ortam ve koşullarda yapılamaması gibi aflatoksin riskini daha da artırıcı faktörler söz konusu olabilmektedir. Antep Fıstığının **tam zamanında** hasat edilmesi gerek aflatoksin riskini azaltmada gerekse ürünün Pazar değerini koruma açısından büyük önem arz etmektedir. Bu noktada aflatoksinin Antep Fıstığının uluslararası ticareti üzerindeki etkisi üzerinde durmak ve geçmişte yaşanmış olayların küresel piyasanın şekillenmesi üzerine etkilerini analiz etmekte fayda bulunmaktadır. Çok iyi hatırlanabileceği gibi, 1997 Eylül'ünde A.B., İran'dan gerçekleştirilen Antep Fıstığı ithalatını, üründe gözlemlenen yüksek

miktardaki aflatoksin nedeniyle durdurmuş ve aynı yılın Aralık ayında İran hükümetinin verdiği kalitenin artırılacağı ve aflatoksin miktarının istenen seviyeye çekileceği taahhüdü üzerine söz konusu ambargoyu kaldırmıştı. Bu kısa süreli ambargo, tüketici ve tacirlerde oluşturduğu algıdan dolayı İran'ın A.B.'ye yaptığı ihracat üzerinde olağanüstü büyük zararlar bırakmıştır. 1997 yılında A.B.'YE 103 Bin Ton Antep Fıstığı ihracatı gerçekleştiren İran bir sonraki yıl sadece 59 Bin Ton ürün ihraç etmeyi başaramıştır. Aynı yıl benzer bir sorunu A.B.D. de yaşamıştır. G. Kore'ye ihraç ettiği Antep Fıstıklarında yüksek miktarda aflatoksin bulunan A.B.D.'nin bu ülkeye ihracatı 1997 yılında 541 Ton'dan 1999 yılında 84 Tona düşmüştür.

A.B.'nin 2013 yılında yayınladığı Gıda ve Yemler için acil uyarı sistemi raporu³ A.B. ülkelerine giren gıda ürünlerinde yaşanan aflatoksin sorunlarına ilişkin de istatistikler içermektedir. Bu rapora göre 61 kez Türkiye menşeli kuru yemişler A.B. ülkelerinde sınır kapılarından aflatoksin yüzünden geri çevrilmiştir. Türkiye'yi 59 uyarı ile Çin takip etmektedir. Aflatoksin ile ilgili üçüncü sırada yine Türkiye menşeli sebze meyve ürünleri yer almaktadır.

Antep Fıstığına olan küresel talep artmaya devam etmektedir. Son 10 yılda küresel üretim % 50 civarında artış göstermiştir. Bu talep artışından yararlanmak ve üretici ülkeler arasından sıyrılabilmek için ülkemizde yaşanan aflatoksin sorunun giderilmesi gerekmektedir. Aşağıda A.B.D. ve İran'ın aflatoksin sorununu çözmek için kurdukları mekanizmalar üzerinde kısaca durulacaktır.

A.B.D.'de Antep Fıstığı üreticileri 1981 yılında Kaliforniya Antep Fıstığı Komisyonu'nu (KAK) kurmuştur⁴. Komisyon kurulduğu yıldan itibaren kolektif ürün araştırmaları, iyileştirmeler, eğitim ve danışmanlık faaliyetleri için bir fon oluşturmuştur. Üreticilerin her 1 kg Antep Fıstığı için 0,077 A.B.D. Doları ayrılarak oluşturulmuş oldukları bu fon yeni tür araştırmaları, zararlı ile mücadele yöntemleri, yetiştirici eğitimleri ve verim artırıcı uygulama geliştirme gibi çok çeşitli araştırmalara zemin oluşturmuştur. KAK

² Diğer tehdit unsurları ile ilgili daha fazla bilgi edinmek için Antep Fıstığı Entegre Mücadele Teknik Talimatı, Ankara-2011'i inceleyiniz.

³ http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/docs/rasff_annual_report_2013.pdf

⁴ Daha fazla bilgi için <http://acpistachios.org/> adresini ziyaret edebilirsiniz.

oluşturduğu bu fona, A.B.D. Federal hükümetinin pazara erişim fonundan⁵ da hibe sağlamış böylelikle de farklı ülkelere yönelik tanıtım ve pazarlama faaliyetleri düzenleyebilmiştir.

Antep Fıstığı ihracatında ve üretiminde söz sahibi olan bir diğer ülke olan İran ise gıda güvenliğini artırma konusunda iki önemli proje yürütmektedir. Bunlar Yeşil ve Mavi Koridor isimli projelerdir. İran Antep Fıstığı üreticileri ve Milletlerarası Kuru meyve ve Kuruyemiş Konseyi (INC⁶) tarafından ortak geliştirilen ve yürütülen yeşil koridor projesiyle İyi tarım uygulamaları geliştirilmiş hasat öncesinden depolama ve sevkiyata kadar olan dönemde iyi üretim uygulamalarına uygun hareket edilmiştir. Bu kapsamda, pilot projede yer alan bahçelerden A.B.'ye yönelik yapılan sevkiyatın % 93'ü sorunsuz biçimde pazarlarda kabul görmüştür. İran bu konuda INC'nin bilgi birikimi ve deneyimini kullanmıştır. İran yeşil koridor projesinin ardından bir adım daha öteye gidip, ülkesinde kuracağı akredite bir laboratuvar ile sınır girişlerinde gerçekleştirilen kabul testlerini yükleme öncesi yapmayı planlamaktadır. Mavi koridor adı verilen proje kapsamında İran'da bir kontrol laboratuvarının kurulması, kurulacak olan laboratuvarın testler sonrası ihracat yüklemesini mühürleyerek (denetim ve gözetim) yüklemeyi gerçekleştirmesini planlanmaktadır. Böylelikle sınırdan ürünlerin geri dönmesinin önüne geçilecek, tacirler hareket esnekliğine sahip olabilecektir. Bu İranlı üreticilerin ticarete hâkimiyeti artırmasına olanak verecek bir yapı sağlayacaktır.

Dikkat edileceği gibi, gerek A.B.D. gerekse İran aflatoksin sorununu çözmek için ciddi girişimlerde bulunmakta, bu girişimleri için gerek özel sektör gerekse kamu söz konusu ülkelerde kaynak ayırmaktadır. Her iki ülke girişimlerinin ortak noktası, özel sektör kamu işbirliği gerektirmesi, gerek ulusal gerekse uluslararası ilişkileri geliştirerek çözümler geliştirilmeye çalışılmasıdır.

Sulama;

Antep Fıstığı ile ilgili bir diğer önemli sorun alanı sulamadır. Antep Fıstığı ülkemizde genel olarak kıraç arazilerde dikilmekte ve ilk ürünün alınması için en az 10 yıl beklenmektedir. Ancak dünyada ve son yıllarda ülkemizde yürütülen proje ve uygulamalardan görüldüğü üzere sulama ilk ürünün alınma süresini kısaltırken verimi de arttırmaktadır. Bir fidanın sulama ve iyi bakım koşulları altında 5 yıl içinde ürün vermesi mümkün olmaktadır. Ayrıca sulanan ve iyi bakılan arazilerde yetişen Antep fıstıklarında çıtlak oranı artmakta verimi daha yüksek olan yuvarlak fıstık çeşitleri yetişmektedir. Oysa son araştırma, deneme ve uygulamalar göstermektedir ki sulama, bitki besleme, iyi bakım koşulları altında bir fidandan 5 yıl içerisinde ürün alınabilmekte ve dikim sıklığı arttırılarak birim alana verim büyük oranda arttırılabilmektedir. Ayrıca sulanan ve bakımlı arazilerde çıtlak oranı ve verimi daha yüksek olan yuvarlak Antepfıstığı çeşitleri yetiştirilebilmektedir. Dünyadaki rakiplerimiz olan İran ve ABD de üretim alanları incelendiğinde birim alandan alınan verimin ülkemize göre çok daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu nedenle gelişmiş sulama tekniklerinin, damlama sulama sistemlerinin uygulamaya konması, buna yönelik projeler başlatılması üreticinin bu yönde bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Böylece artacak olan verim üreticinin gelirini de olumlu yönde etkileyecek ve daha verimli çeşitlere yönelim sağlanacaktır. Sulama sistemleri oluşturulurken antepfıstığı arazilerinin sulanması için kullanılacak su kaynaklarının kalitesinin de dikkate alınması, endüstriyel kirliliğin önüne geçmek amacıyla önlem alınması gerekmektedir.

Pazarlama;

⁵ A.B.D.'nin pazara erişim desteği ile ilgili daha fazla bilgi almak için <http://www.fas.usda.gov/programs/market-access-program-map> sitesini inceleyiniz. A.B.D.'nin Antep Fıstığını dış pazarlarda tanıtmak için KAK'a verdiği hibe tutarı 2014 yılı için 1.380.409 A.B.D. Doları olmuştur.

⁶ Milletlerarası kuru meyve ve kuruyemiş konseyi hakkında daha fazla bilgi için <http://www.nutfruit.org/en/> adresini inceleyiniz.

Bilindiği gibi Türkiye’de yetişen Antep Fıstıkları İran ve A.B.D. tipi ürünlerden farklılık göstermektedir. Ülkemizde Siirt tipi olarak bilinen tip her ne kadar İran ve A.B.D. tipi ürünlere yakınlık gösterse de gerek Antep gerekse Siirt tipi olarak bilinen tipler, küresel piyasada yoğun olarak işlem gören İran ve A.B.D. tipi ürünlerden farklılık göstermektedir. Bu durum da gerek nefaset gerekse tat farklılıklarının pazarlarda doğru tanıtılması büyük önem arz etmektedir. Bu gereklilik hem ürün için istenebilecek birim fiyatı yükseltmek hem de ürünü farklı bir noktada konumlandırabilmek adına gereklidir. Her ne kadar ihracatçı birlikleri koordinasyonunda tanıtım faaliyetleri yürütülmeye çalışılıyorsa da ihracat rakamları bu çabanın daha organize, planlı ve hedef odaklı yapılması gerektiğini ortaya koymaktadır. Burada yürütülecek olan tanıtım faaliyetlerinin tıpkı A.B.D.’de olduğu gibi kamu hibeleri⁷ ile desteklenmiş çok yıllık faaliyetler olması mümkündür.

Bu fizibilite etüdü, yukarıda Antep Fıstığı ile ilgili belirtilen

- Yetiştirme süreci ile ilgili sorunlar,
- Ürün işleme ile ilgili sorunlar ve
- Tanıtım ve pazarlama ile ilgili sorunların çözümü konusunda çalışmalar yürütecek,
- Sektörde yer alan işletme ve yetiştiricilere teknik ve ticari konularda bilgi hizmetleri sunacak,
- Danışmanlık ve eğitim faaliyetleri organize edecek bir Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin kurulması ve sürdürülmesi sırasındaki gereksinimleri ortaya koymak amacıyla yine yukarıda özetlenen gerekçeler ışığında hazırlanmıştır.

3. Tanım ve Kapsam

Bu bölüm Gaziantep’te kurulacak olan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi’nin, teknik içeriği, bileşenleri, fiziki, mekânsal, mali büyüklüğü, uygulama yeri ve süresi, çıktılar, hedef kitle/bölge, proje sahibi ve yürütücü kuruluşlar hakkında bilgi vermektedir.

3.1. Projenin Adı

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi

3.2. Projenin Teknik İçeriği

Bu proje örnek bahçe modelini içeren ve bir çiftçi sertifikasyon sistemi kurulması için gerekli bilgi birikimi ve donanıma sahip bir çiftçi destekleme birimi, çiftçilere (ilaçlama, Hasat, Depolama, Sulama v.s.) ve işletmelere (HACCP, Depolama, işleme v.s) yönelik eğitim verebilecek, bunun yanı sıra gerek ülkemizdeki gerekse yurtdışındaki Antepfıstığına yönelik istatistik verilerin(Rekolte tahmini, Ağaç sayısı, Ekili alan miktarı, İşletme sayısı, çalışan sayısı, v.s.) oluşturulmasını, ürün fiyatlarını, rakip ülkelerdeki üretim rakamlarını, yeni ürün tiplerini ve gelişmeleri takip edecek bir eğitim ve istatistik birimi ve örnek depolama imkanlarının gösterileceği, ürünlere uygun yeni teknoloji ürün işleme (fıstık kırma makinesi) imkanlarını araştırarak, yeni ürün geliştirme çalışmaları yürütecek, akredite bir toprak ve pestisit laboratuvarının yanı sıra Antep Fıstığı satış salonlarını içerecek entegre bir işletme birimini içeren bir Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin kurulmasını içermektedir.

3.3. Projenin Bileşenleri

Bu fizibilite etüdü çalışması, üç temel bileşen ve bu bileşenlere dair alt bileşenlerden oluşmaktadır. Öngörülen bu bileşenler,

- Kurulum,
- Uygulama ve

⁷ 2010/08 Sayılı Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesinin Desteklenmesi Tebliği v.b.

- Tanıtıma yönelik bileşenlerdir ve ayrıntıları aşağıda gösterilmiştir.

Şekil 8: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Bileşenleri

Kurulum Bileşeni	Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi (AFM) Kurmaya Yönelik Faaliyetler (F.1)	
	Proje Danışma Kurulunun Oluşturulması (PDK) (F.1.-A.F.1)	
	Proje Uygulama Ekibinin (PUE) Oluşturulması (F.1.-A.F.2)	
	Yatırım Bileşenine ilişkin Düzenlemeler (F.1.-A.F.3)	Yerel Ofis Düzenlemeleri (F.1.-A.F.3.1) İnşaat ve Donanıma Yönelik Düzenlemeler (F.1.-A.F.3.2)
	İş Planı ve Hizmet El Kitaplarını Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler (F.1.-A.F.4)	
Uygulama Bileşeni	İş Planının Uygulanmasına Yönelik Faaliyetler (F.2)	
	İnsan Kaynağı Altyapısını Oluşturmaya Yönelik Faaliyetler (F.2.-A.F.1)	
	AFM'nin operasyonel kapasitesini geliştirmeye yönelik faaliyetler (F.2.-A.F.2)	
	AFM'nin operasyonel kapasitesinin geliştirilmesi (F.2.-A.F.2.1)	
	Operasyonel Sistemin Kurulması ve Akreditasyon Hazırlıkları (F.2.-A.F.2.2)	
Tanıtım Bileşeni	Proje Bilinirliğini Artırmaya Yönelik Faaliyetler (F.3)	
	AFM Açılış Törenine Yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.1)	
	AFM Tanıtımına yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.2)	
	Yurtiçi Tanıtım Faaliyetleri (F.3.-A.F.2.1)	
	Yurtdışı Tanıtım Faaliyetleri (F.3.-A.F.2.2)	

Şekil 8: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Bileşenleri'nde gösterilen bileşenlerin ayrıntılı açıklamaları aşağıda sunulmuştur.

3.3.1. Kurulum Bileşeni

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi (AFM) Kurmaya Yönelik Faaliyetler (F.1) olarak da tanımlanabilecek olan kurum bileşeni dört alt bileşen ve bunları alt bileşenlerinden oluşmaktadır. Bunlar;

Proje Danışma Kurulunun Oluşturulması (PDK) (F.1.-A.F.1):

Kurulacak olan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Gaziantep'te yerleşik sektöre hitap etmenin ötesinde, Türkiye'deki bu sektörde faaliyet gösteren çiftçi ve işletmelerin büyük bir ihtiyacını karşılayacaktır. Türk üreticilerin ve işletmelerin iç pazarda verimli ve sağlıklı ürünler sunmalarının, dış pazarlarda uluslararası rakiplerine karşı daha rekabetçi bir yapıya sahip olmalarının sağlanmasının yanı sıra ürün kalite ve güvenilirliğinin test edilmesi adına merkezin laboratuvarı tüm sektörel paydaşlara hizmet verecektir. Merkezin üreteceği teknik (yeni ürünler, aflatoksinle mücadele için yeni yöntemler

gibi) ve ticari (dış Pazar bilgileri, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri gibi) bilgiler tüm sektörel paydaşların yararına sunulacaktır.

Bu gerekçeden ötürü, projenin ilk faaliyeti olarak, geniş bir sektörel temsil yeteneğine sahip bir proje danışma kurulu (PDK) oluşturulacaktır. PDK'daki temsil sayısı ve üye profili aşağıdaki şekilde kurgulanmıştır.

Tablo 6: PDK Temsil Tablosu

Kurum / Kuruluş	PDK'daki Temsilci Sayısı
Gaziantep Ticaret Borsası (doğal üye)	3
Ziraat Odaları	1
Yetiştirici Dernekleri, Birlikleri	1
İhracatçı Birlikleri	1
Tarım İl Müdürlükleri	1
Üniversiteler	2

Bu fizibilite etüdünü hazırlayan Gaziantep Ticaret Borsası PDK'nın doğal üyesi sıfatı ile ilk üç üyeyi atayacak ve diğer paydaşlardan üye davet edecektir. Sekreteryaya görevi Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi tarafından üstlenilecek olan PDK, proje yürütüldüğü sürece, fizibilite etüdüne uygun gerçekleştirilmesini sağlayacak, proje tamamlandıktan ve Merkez devreye alındıktan sonraysa Merkezin uzun vadeli planları ve stratejik yönü konusunda gerek Merkezin yönetim kuruluna gerekse merkez personeline faaliyetlerinde kolaylaştırıcılık yapacaktır. PDK üyeleri 2 yıllık dönemlerde ilgili kurumların tavsiyesi üzerine seçilecektir. Her bir temsilci için iki aday önerilecek, adaylardan birisi yedek listede yer alacaktır. Her takvim yılı PDK üye sayının bir eksiğinin yarısı kadar üye değişecek şekilde seçimler gerçekleştirilecektir. Böylelikle, her yıl üyelerin hemen yarısı değişen dinamik bir danışma heyetine sahip olunacaktır⁸.

Proje Uygulama Ekibinin (PUE) Oluşturulması (F.1.-A.F.2)

Projenin ilk ayında oluşturulacak olan PUE, 4 kişiden mütevellit olacaktır. Bir Proje Koordinatörü (PUE-PK), bir Proje Teknik Sorumlusu (PUE-PT), bir Proje Pazarlama Sorumlusu (PUE-PP) ve bir Proje Asistanından (PUE-PA) oluşacak olan PUE, yarım zamanlı çalışacak bir Proje Muhasebe Uzmanından (PUE-MU) da hizmet satın alacaktır. PUE'nin görevleri, organizasyon şeması ve personel profili aşağıda gösterilmiştir.

PUE'nin görevleri;

- Proje faaliyetlerini yürütmek,
- PDK toplantılarında projenin ilerlemesi ile ilgili sunumlar gerçekleştirmek
- PDK sekreteryası görevini yerine getirmek
- İKA'nın isteyeceği raporları hazırlamak⁹
- Projenin uygulanmasıyla ilgili üçüncü taraflar ve paydaşlar ile ilişkileri yürütmek

⁸ Önerilen danışma heyeti yapısı Kaliforniya Antep Fıstığı Komitesi'nin danışma heyeti seçimlerinde uyguladığı modelden esinlenerek geliştirilmiştir.

⁹ Fizibilite Etüdü gerçekleştirilmiş olan bu Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nin İpekyolu Kalkınma Ajansı'nın GÜdümlü Proje Desteği kapsamında kurulması öngörüldüğü için, Fizibilite Etüdü GÜdümlü Proje Desteği gereksinimlerini karşılayacak şekilde tasarlanmıştır.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tercihan işletme, tarım işletmeciliği, tarım politikası veya benzer alanlarında lisansüstü diplomasına sahip olmak, • En az 5 yıllık özel sektör deneyimine sahip olmak, • Tercihan iyi düzeyde İngilizce bilgisi (KPDS: B) • Tercihan laboratuvarında çalışma deneyimine sahip olmak • Tercihan laboratuvar kurulumunda bulunma deneyimi
PUE-PA	<p>Proje Asistanı, bu proje kapsamında projenin ilk ayında istihdam edilecek ve proje süresince projede çalışacaktır. PUE-PA'nin ücreti proje bütçesinden karşılanacaktır. PUE-PA'nin görevi Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi kapsamında gerçekleştirilecek tüm faaliyetlerde, başta PUE-PK'yı asiste etmenin yanı sıra proje ile ilgili idari faaliyetlerin yerine getirilmesi olacaktır. PUE-PA'nin projenin başarı ile sonlanmasının ardından kurulmuş olan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nde idari sorumlu olarak görevlendirilmesi öngörülmektedir. Bu nedenden ötürü minimum aşağıda belirtilen niteliklere sahip olması beklenmektedir.</p> <p>PUE-PA nitelikleri;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Türkiye'deki üniversitelerin veya YÖK tarafından denkliği kabul edilmiş yurtdışı üniversitelerin 4 yıllık işletme veya iktisat bölümlerinden mezun olmak. • En az 2 yıl iş deneyimine sahip olmak, • Tercihan iyi düzeyde İngilizce bilgisi
PUE-PT	<ul style="list-style-type: none"> • Türkiye'deki üniversitelerin veya YÖK tarafından denkliği kabul edilmiş yurtdışı üniversitelerin 4 yıllık gıda mühendisliği bölümlerinden mezun olmak. • Tercihan gıda bilimleri veya gıda teknolojisi alanlarında lisansüstü diplomasına sahip olmak, • En az 2 yıllık özel sektör deneyimine sahip olmak, • Tercihan iyi düzeyde İngilizce bilgisi (KPDS: B) • Tercihan laboratuvar veya sektör firmalarının AR-GE departmanlarında AR-GE mühendisi olarak çalışmış olmak
PUE-PP	<ul style="list-style-type: none"> • Türkiye'deki üniversitelerin veya YÖK tarafından denkliği kabul edilmiş yurtdışı üniversitelerin 4 yıllık işletme veya iktisat bölümlerinden mezun olmak. • En az 2 yıl iş deneyimine sahip olmak, • KPDS B seviyesi veya eş değer düzeyde İngilizce bilgisi
PUE-MU	<ul style="list-style-type: none"> • SMMM unvanına sahip olmak.

Yatırım Bileşenine İlişkin Düzenlemeler (F.1.-A.F.3):

Bu alt faaliyet kapsamında iki temel alt faaliyet gerçekleştirilecektir. Bunlar;

Yerel Ofis Düzenlemeleri (F.1.-A.F.3.1)

Bu proje kapsamında PUE'nin faaliyetlerini yerine getirmeye izin verecek büyüklükte bir ofis kiralanacaktır. PUE'nin kullanımına sunulacak olan ofis için ofis mobilyaları ve donanımı da bu projenin bütçesinden İKA'nın mal alımı (M.A.-1) yöntemlerine uygun biçimde karşılanacaktır.

Laboratuvar İnşaatı ve Donanıma Yönelik Düzenlemeler (F.1.-A.F.3.2)

Bu projenin yatırım bileşeni, Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nin kurulmasına yönelik bir dizi hizmet ve mal alımı faaliyetlerini içermektedir (bkz. Şekil 10: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yapım İşleri ve Mal Alım Süreci). Mükemmeliyet Merkezi tarzı binaların inşaatı klasik sanayi tesisi inşaatlarına kıyasla farklı nitelikler taşımaktadır. Zira laboratuvarlar, pilot üretim ve geliştirme tesisleri, ısı kontrollü ürün geliştirme seraları, eğitim ve satış salonları gibi çok farklı unsuru aynı bina içerisinde barındıran bu karmaşık yapıların tasarımında uzmanlık gerektiği gibi inşaat ve donanım (test odaları vb) kurulumu eş zamanlı bir şekilde yürütülmeye imkân sağlaması gereken faaliyetler olduğu için tasarımı da büyük bir önem arz etmektedir. Diğer bir deyişle, mimari, elektrik, statik projelerin, kurulumu yapılacak donanımla uyumlu olması için tasarım sürecinin ve donanım hazırlıklarının birbiriyle eşgüdüm içinde yürütülmesi gerekmektedir. Bu gerçekten hareketle PUE tasarım ve süreç danışmanlığı konusunda teknik destek almak üzere bir hizmet ihalesi düzenleyecektir (H.A.-1)^{①②}. Bu hizmet kapsamında, bu tarz laboratuvar ve mükemmeliyet merkezlerinin tasarımı konusunda deneyimli bir tedarikçiden kurulacak olan Mükemmeliyet Merkezi'nin mimari, statik, elektrik ve mekanik sistem tasarımı ve bunlarla uyumlu laboratuvar, pilot üretim tesis, pilot depolama tesis, satış salonları, idari bölümler ve eğitim salonlarının donanım özelliklerinin seçimi konusunda teknik destek alınacaktır^③. Bu hizmet aynı zamanda laboratuvar yapım işleri ve mal alım ihalesi çıktılarının ayrıntılı tasarım dosyasına uygunluğun izlendiği bir süreç danışmanlığını da içinde barındıracaktır.

Tasarım danışmanlığı hizmeti kapsamında hazırlanacak olan Fizibilite Etüdü gereksinimlerine uygun mimari, statik elektrik, mekanik tasarım ve donanım teknik özelliklerine ilişkin ayrıntılı tasarım dosyası Proje Danışma Kurulunun değerlendirmesine sunulacaktır. PUE PDK'nın da katkısıyla ayrıntılı tasarım dosyasından yola çıkarak bir Laboratuvar Yapım İşleri ve Mal Alımı Teknik ve İdari Şartnamesi hazırlayacak^④ ve İKA'nın satın alma kuralları doğrultusunda ihale düzenleyecektir (Y.İ.M.A.-1)^⑦. İki lot halinde düzenlenecek bu ihalenin birinci lotu yapım işini, ikinci lotu ise kullanılacak teknik ekipman ve malzeme alımını kapsayacaktır.

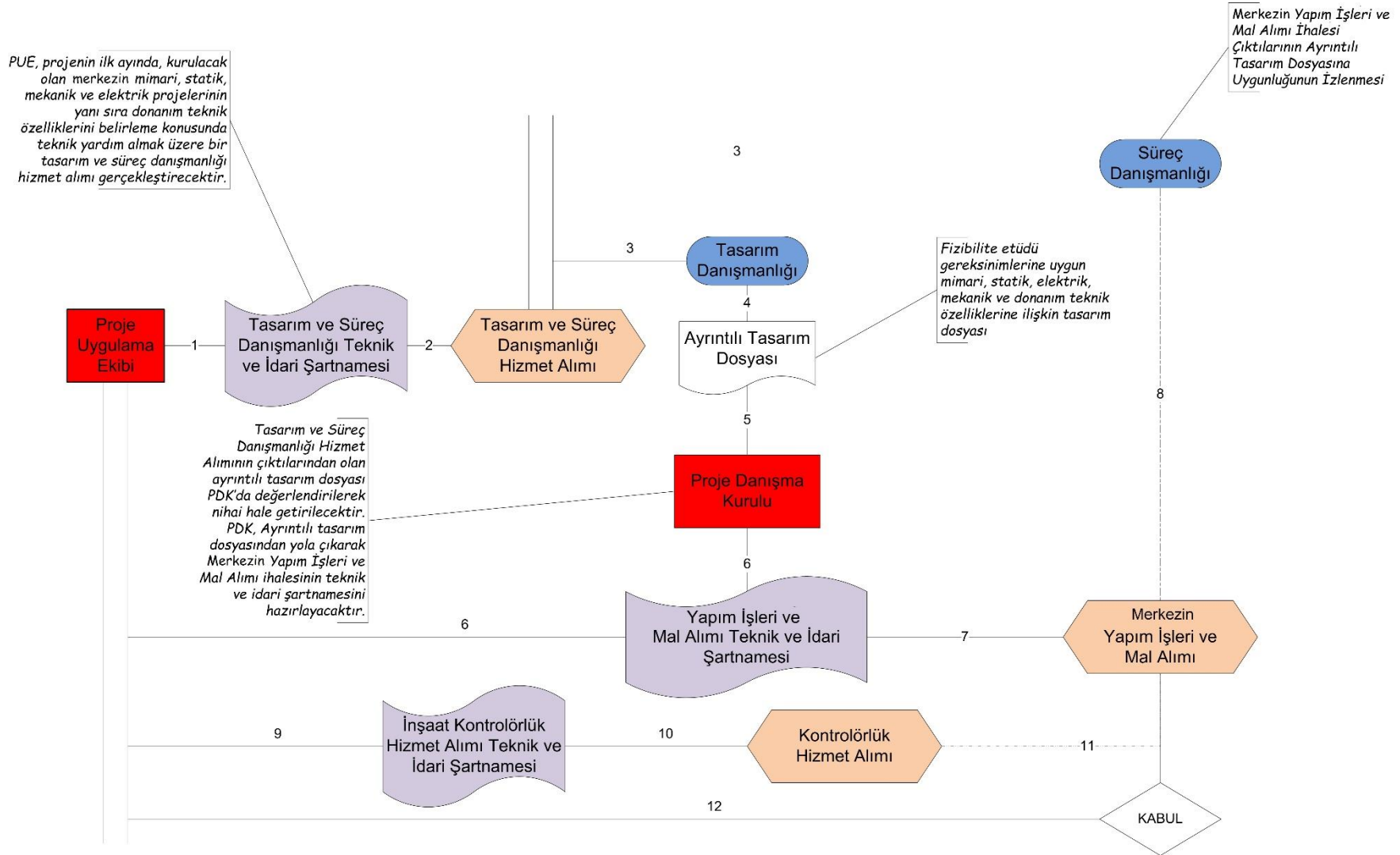
İnşaat sürecine paralel olarak süreç danışmanlığı kapsamında laboratuvar yapım işleri ve mal alım ihalesi çıktılarının ayrıntılı tasarım dosyasına uygunluğu izlenecektir^⑧.

PUE Y.İ.M.A.- 1'in inşaat kontrolörlüğü için bir İnşaat Kontrolörlük hizmeti alacaktır^{⑨⑩} K.H.A.-1. Bu hizmet alımı yasal gereklilikler çerçevesinde gerçekleştirilecektir.

PUE gerek süreç danışmanlığı ara ve nihai raporları gerekse inşaat kontrolörünün raporuna istinaden PDK'nın da görüşlerini alarak Laboratuvar Yapım İşleri ve Mal Alımı faaliyetinin kabul işlemini gerçekleştirecektir.^{⑪, ⑫}

Bu faaliyet kapsamındaki sürecin daha iyi anlaşılması için aşağıdaki süreç haritası inceleyebilir.

Şekil 10: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yapım İşleri ve Mal Alım Süreci



İş Planı ve Hizmet El Kitaplarını Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler (F.1.-A.F.4)

PUE, Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi için bir iş planı hazırlayacaktır. Hazırlanacak olan bu iş planı, Merkez'in faaliyete geçtiği dönemdeki

- Yönetim modeli,
- Hedef Pazarı,
- Fiyat ve Pazarlama Stratejileri,
- İnsan Kaynakları Planı,
- Faaliyet planı,
- Mali Planları ve Finansal tahminlerini içerecektir.

PUE, iş planı hazırlama çalışmaları kapsamında deneyimli bir tedarikçiden hizmet alımı (H.A.-2) gerçekleştirecektir. İş planı hazırlama çalışmaları kapsamında PUE-PT ve PUE-PP iyi uygulama örneklerini görmek için, yurtdışında en az bir benzer merkeze çalışma ziyaret düzenleyeceklerdir.

Bu faaliyetler kapsamında PUE iş planı ve çalışma ziyareti sonuçlarından yola çıkarak,

- Merkezin faaliyete geçtiği dönemde hizmetleri sunma yöntemine ilişkin bir hizmet el kitabı,
- Merkezin çalışmalarının izleme ve değerlendirmesine izin verecek bir izleme değerlendirme sistemi ile
- Merkezin personeline ilişkin görev tanımları ve performans kriterlerini geliştirecektir.

Bu faaliyetin en önemli çıktılarında biri de, iş planı hazırlama çalışmaları kapsamında geliştirilecek yönetim modeli olacaktır.

PUE, bu faaliyet kapsamında gerçekleştirilen çalışmaların sonuçlarını bağımsız bir oturumla PDK'ya sunacak ve PDK'nın görüşleri doğrultusunda nihai hale getirecektir.

3.3.2. Uygulama Bileşeni

İş Planının Uygulanmasına Yönelik Faaliyetler (F.2): Bu ana faaliyet grubu altında üç alt faaliyet grubu yer almaktadır. Bunlar;

İnsan Kaynağı Altyapısını Oluşturmaya Yönelik Faaliyetler (F.2.-A.F.1)

Bu proje kapsamında bir proje koordinatörü (PUE-PK) ve bir proje asistanı (PUE-PA) projenin ilk ayında istihdam edilecektir. Bu personel proje boyunca sorumluluk alanları ile ilgili proje faaliyetlerini yürüteceklerdir. Bu personelin, projenin başarı ile sonlanması ve Merkezin faaliyete geçmesi ile birlikte Merkezin çekirdek kadrosu olması öngörülmektedir. Ancak, gerçekleştirilmiş olan fizibilite etüdü Merkezin devreye alındığında 14 personel ile faaliyetlerini yürütebileceğini öngörmektedir. Aşağıda merkezin tam anlamı ile devreye alındığındaki norm kadro yapısı gösterilmektedir.

Tablo 8: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Norm Kadro Tasarısı

Görev / Pozisyon	Departman	Personel Sayısı
Merkez Müdürü	İdari İşler	1
Merkez Müdür Yardımcısı	İdari İşler	1
Pazarlama Sorumlusu	İdari İşler	1
Yönetici Asistanı / Muhasebe Sorumlusu	İdari İşler	1
Analiz Sorumlusu	Toprak Analiz Laboratuvarı	1
Kimyager / Laborant	Toprak Analiz Laboratuvarı	1
Destek Personeli	Toprak Analiz Laboratuvarı	1
Analiz Sorumlusu	Pestisit Laboratuvarı	1
Destek Personeli	Pestisit Laboratuvarı	1

Tesis Sorumlusu/ Mühendisi	Pilot Üretim Tesisi/ Pilot Bahçe	2
Destek Personeli	Pilot Üretim Tesisi/ Pilot Bahçe	2
Temizlik/Çay Ocağı Görevlisi	İdari İşler	1
TOPLAM		14

Her ne kadar, bu boyutta bir tesisin işletilebilmesi için gerekli olan personel sayısı yukarıda belirtildiği gibi 14 kişi olsa da tesisin gelir getirme, kendi kendine yetebilme dönemi de göz önüne alındığında başlangıçta daha dar bir kadro ve ikiz görevler ile faaliyete geçmesi ve gelecekte kadro yapısını güçlendirmesi gerekmektedir. Bu nedenle, tesisin ilk etapta 4 personel (PUE-PK ve PUE-PA'nın yanı sıra PUE-PT "Proje teknik sorumlusu" ve PUE-PP "proje pazarlama sorumlusu" ile faaliyetlerini yürütebileceğini öngörülmektedir. Merkezin kurulumunun hemen ardından, akreditasyon sürecini tamamlamadan ticari test faaliyetleri yürütmesi mümkün görülmemektedir. Ne var ki, akreditasyon döneminde, ticari olmayan test faaliyetlerinin yürütülmesi, projenin sonlanmasından önce faaliyetlerin sektöre tanıtılması gerekmektedir. Bu nedenlerden ötürü, aşağıdaki niteliklerine sahip PUE-PT ve PUE-PP projenin 6ncı ayında istihdam edilecektir. PUE-PT ve PUE-PP'nin ücretleri proje bütçesinden karşılanacaktır.

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin operasyonel kapasitesini geliştirmeye yönelik faaliyetler (F.2.-A.F.2):

Bu alt faaliyet iki farklı alt faaliyet grubundan oluşmaktadır. Bunlar;

Merkezin operasyonel kapasitesinin geliştirilmesi (F.2.-A.F.2.1)

Merkezin operasyonel kapasitesinin geliştirilmesi için bu projenin 7 ve 8 nci çeyreklerinde Merkez personeli aşağıdaki konularda eğitim alacaktır.

Tablo 9: Edinilecek Eğitim Hizmetleri

Eğitim Konu Başlıkları
İş Sağlığı ve Güvenliği
Kalite Yönetim Sistemleri
Bilgi Güvenliği
Gıda Güvenliği ve CODEX ALIMENTARUS
Antep Fıstığı Test ve Analizlerinde Gereksinimler ve Uluslararası Standartlar

Operasyonel Sistemin Kurulması ve Akreditasyon Hazırlıkları (F.2.-A.F.2.2)

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi benzeri test ve analiz laboratuvarlarının kabul görmesi ve müşteriler tarafından tercih edilen merkezler olması için en büyük gereksinimlerin başında saygın akreditasyon merkezleri tarafından en az ISO 17025 ve TSE 45011 sertifikasyonlar ile akredite edilmeleri gelmektedir. Bu nedenle, PUE, saygın ve kabul görmüş bir kalite yönetim sistem danışmanlığı kuruluşundan Akreditasyona hazırlık hizmeti alımı (H.A.-3) gerçekleştirecektir. Bu hizmet alımı kapsamında, Merkezi akreditasyon denetimlerine hazır hale getirilecektir. Bu faaliyet F.1.-A.F-4.2'nin sonuçlanması ile başlayacak ve akreditasyona erişime kadar devam edecektir. PUE, akreditasyon başvurusunu bu proje kapsamında gerçekleştirecektir.

3.3.3. Tanıtım Bileşeni

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nin bilinirliğini artırmaya yönelik faaliyetler (F.3):

Merkez, sadece bölgedeki üreticilere değil aynı zamanda Türkiye'de yer alan tüm sektör temsilcilerine hizmet amacıyla kurgulanmıştır. Merkezin faaliyete geçtiği dönemdeki bilinirliğini sağlamak üzere, bu

projeden başlamak üzere bilinirliği artırmaya yönelik olarak etkin tanıtım faaliyetleri yürütülecektir. Bu faaliyet kapsamında;

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin Açılış Törenine Yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.1)

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi, resmi olarak geniş katılımlı bir açılış seremonisi ile açılacaktır. Açılış seremonisine, Türkiye’de sektörü temsil eden tüm kurum ve kuruluşların yanı sıra sektörde üretim yapan üretici firmalar davet edilecektir. Açılış seremonisinin stratejisi, Merkezin bilinirliğini ve saygınlığını bir üst seviyeye çıkaracak nitelikte kurgulanacaktır. Açılış seremonisine ilişkin çalışmalar için proje bütçesinden tahsis yapılacaktır.

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin Tanıtımına Yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.2)

Bu tarz merkezlerin bilinirlikleri, söz konusu kurumun sektör tarafından kabulü açısından önem taşımaktadır. Sektörün yurtdışındaki saygınlık ve rekabet gücünün artırılması ve kaliteli sektör imajı oluşturması adına Merkezin yurtiçinde olduğu kadar yurtdışında da bilinirliğinin artırılmasında fayda bulunmaktadır. Bu kapsamda, 2 adet alt faaliyet gerçekleştirilecektir.

Yurtiçi tanıtım faaliyetleri (F.3.-A.F.2.1)

Proje kapsamında yurtiçinde düzenlenen saygın bir fuara Merkezin tanıtımı amacıyla katılım sağlanacaktır. Bu kapsamda fuar katılımının yanı sıra, tanıtım amaçlı materyal (broşür, katalog vb) hazırlanacaktır. Yurtiçinde Katılınacak olan fuar ve katılım tarihi aşağıda gösterilmiştir.

FUAR	DÜZENLENME TARİHİ
Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı Worldfood 2015 İstanbul, TÜRKİYE	Eylül 2015

Bu faaliyetin yanı sıra, TOBB ve TESK’e kayıtlı üreticilerin listeleri ile antep fıstığı yetiştiricisi çiftçilerin veritabanı oluşturulacaktır. Sektör derneklerinin de yardımı ile kapsamlı bir işletme-yetiştirici listesi veritabanı elde edilecektir. Bu listedeki kurum, kuruluş ve firmalara, periyodik olarak projenin aşamalarını duyuran, sektörle, ilgili pratik ve teorik bilgiler aktaran bir bülten projenin 3ncü ayından itibaren gönderilecektir. Bu faaliyet, laboratuvarın marka bilinirliğinin oluşturulması ve gelecekte vereceği hizmetlerin tanıtılması konusunda önemli bir rol üstlenecektir. Aynı zamanda, Türkiye’deki ilgili sektörün farkındalığının artırılmasına da yardımcı olacaktır. Bu faaliyet PUE tarafından yürütülecektir. Bu faaliyete ek olarak, hali hazırda GTB’ye ait olan web sitesinde Merkeze özel bir bölüm oluşturulacak ve Merkez ile ilgili gelişmeler kamuoyuna duyurulacaktır.

Yurtdışı tanıtım faaliyetleri (F.3.-A.F.2.2)

PUE proje boyunca bir kez yurtdışında saygın bir sektör fuarındaki uygun bir alanda Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezini tanıtma adına katılım gösterecektir. Yurtdışında Katılınacak olan fuar ve katılım tarihi aşağıda gösterilmiştir.

FUAR	DÜZENLENME TARİHİ
Anuga Food Tech 2015 Köln, Almanya	Mart 2015

PUE aynı zamanda projenin son 3 çeyreğinde Merkez’i tanıtma amacıyla sektörde küresel bilinirliği olan yabancı yayınlara 12 kez reklam verecektir.

Faaliyetlere ilişkin iş ve zaman planı aşağıda sunulmuştur.

Tablo 10: Faaliyetlere İlişkin İş ve Zaman Planı

Faaliyet	Uygulama Süreci																								Uygulama Birimi
	1. Yarıyıl						2. Yarıyıl						3. Yarıyıl						4. Yarıyıl						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
ANTEP FISTIĞI MÜKEMMELİYET MERKEZİ KURULUM FAALİYETLERİ																									GTB
1. Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Kurmaya Yönelik Faaliyetler (F.1)																									GTB,PDK,PUE
a.) Proje Danışma Kurulunun Oluşturulması (PDK) (F.1.-A.F.1)																									GTB
b.) Proje Uygulama Ekibinin (PUE) Oluşturulması (F.1.-A.F.2)																									GTB
c.) Yatırım Bileşenine İlişkin Düzenlemeler (F.1.-A.F.3)																									PUE
i.) Yerel Ofis Düzenlemeleri (F.1.-A.F.3.1)																									PUE
ii.) Merkez İnşaatı ve Donanımına Yönelik Düzenlemeler (F.1.-A.F.3.2)																									PUE
d.) İş Planı ve Hizmet El Kitaplarını Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler (F.1.-A.F.4)																									PUE
2. İş Planının Uygulanmasına Yönelik Faaliyetler (F.2)																									PUE
a.) İnsan Kaynağı Altyapısını Oluşturmaya Yönelik Faaliyetler (F.2.-A.F.1)																									PUE
b.) Merkez'in operasyonel kapasitesini geliştirmeye yönelik faaliyetler (F.2.-A.F.2)																									PUE
i. Merkez'in operasyonel kapasitesinin geliştirilmesi (F.2.-A.F.2.1)																									PUE
ii. Operasyonel Sistemin Kurulması ve Akreditasyon Hazırlıkları (F.2.-A.F.2.2)																									PUE
3. Proje Bilinirliğini Artırmaya Yönelik Faaliyetler (F.3)																									PUE
a.) Merkezin Açılış Törenine Yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.1)																									PUE
b.) Merkezin Tanıtımına yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.2)																									PUE
i. Yurtiçi tanıtım faaliyetleri (F.3.-A.F.2.1)																									PUE
ii. Yurtdışı tanıtım faaliyetleri (F.3.-A.F.2.2)																									PUE
ANTEP FISTIĞI MÜKEMMELİYET MERKEZİ AÇILIŞ SERAMONİSİ																									

■ = Ana Faaliyet

■ = Alt Faaliyet

3.4. Projenin Fiziki/ Mekânsal/Mali Büyüklüğü

Bu proje toplam 5.000 m² alan üzerine kurulmuş olan iki farklı bina yapısına sahip olacaktır. Binalardan birincisi laboratuvar, eğitim, araştırma, örnek ürün işleme ve depolama ile ürün satış salonlarını içeren 1.050 m² zemin alanına yerleşmiş 2 katta toplam 2.100 m² kapalı alana sahip olacaktır. Bir diğer ise ortam koşullandırma imkânına sahip 1.000 m² büyüklüğünde bir pilot ürün geliştirme bahçesi niteliğinde kullanılacak olan seradan oluşacaktır. Öngörülen tesislerin toplam kapalı alanı 3.100 m² olacaktır. 5.000 m² alan üzerine 7.789.212,31 TL maliyetle kurulacak 3.100 m² kapalı alanda farklı işlemlere sahip bir mükemmeliyet merkezinin prensip şemaları ve genel yerleşim planları Ek-1'de yer almaktadır.

3.5. Uygulama Yeri ve Süresi

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Kurulumu Projesinin uygulama yeri Gaziantep ilidir. Proje konusu tesislerin inşa edileceği 5.000 m² arazinin tam koordinatları bu fizibilite etüdü çalışması yürütülürken belirlenmemiş olduğundan ayrıntılı bir arazi tanımı yapmak mümkün olmamıştır. Söz konusu arazinin tahsis yolu ile proje yürütücüsüne devrolacağı varsayılmıştır. Projenin uygulama süresi 24 ay olarak öngörülmüştür.

3.6. Proje Çıktıları

Bu projeden beklenen somut çıktıları üç ana başlık altında gruplandırılmıştır. Bunlar;

- + Yatırım Bileşenine İlişkin Çıktılar
- + Tanıtım Bileşenine İlişkin Çıktılar
- + İş Planı Bileşenine İlişkin Çıktılardır.

Çıktılara ilişkin ayrıntılı bir tablo aşağıda gösterilmektedir.

Tablo 11: Proje Çıktıları

Yatırım Bileşenine İlişkin Çıktılar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3.100 m² kapalı alana sahip, donanımlı bir Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi; <ul style="list-style-type: none"> ○ 500 m² büyüklüğünde bir pilot ürün işleme ve depolama bölümü ○ 500 m² büyüklüğünde toprak ve pestisit analiz laboratuvarları ○ 500 m² büyüklüğünde Antep Fıstığı Satış Salonları ○ 1.000 m² büyüklüğünde pilot ürün yetiştirme alanı (koşullu ortam-sera) ○ 225 m² Eğitim ve Seminer Salonları ○ 375 m² İdari ve diğer kullanım alanları
Tanıtım Bileşenine İlişkin Çıktılar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proje Açılış toplantısı ▪ Görünürlük ilkelerine uygun bir web sitesi ▪ Görünürlük ilkelerine uygun katılım sağlanmış bir yurtiçi fuar ▪ Görünürlük ilkelerine uygun katılım sağlanmış bir yurtdışı fuar ▪ Görünürlük ilkelerine uygun hazırlanmış basılı, görsel tanıtım malzemeleri ▪ Saygın yurtdışı sektörel dergilerde yayınlanmış 6 adet reklam

İş Planı Bileşenine İlişkin Çıktılar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bir laboratuvar iş planı ▪ Bir hizmet el kitabı ▪ Bir izleme ve değerlendirme kılavuzu ▪ Görev tanımları ve performans kriterlerini içeren bir personel planı ▪ Laboratuvar personeline verilmiş olan 5 farklı konudaki eğitimler
---	---

3.7. Hedef Kitle/ Bölge:

Daha önceki bölümlerde de belirtildiği gibi, kurulacak olan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Gaziantep'te yerleşik sektöre hitap etmenin ötesinde, Türkiye'deki bu sektörde faaliyet gösteren çiftçi ve işletmelerin büyük bir ihtiyacını karşılayacaktır. Türk üreticilerin ve işletmelerin iç pazarda verimli ve sağlıklı ürünler sunmalarının, dış pazarlarda uluslararası rakiplerine karşı daha rekabetçi bir yapıya sahip olmalarının sağlanmasının yanı sıra ürün kalite ve güvenilirliğinin test edilmesi adına merkezin laboratuvarı tüm sektörel paydaşlara hizmet verecektir. Bu açıdan bakıldığında kurulacak olan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nin hedef kitlesi bölgesel olmaktan da öte ulusal-sektörel bir yapı arz etmektedir.

Ülkemizde 2013 yılı resmi verilerine göre 43 ilde Antep Fıstığı yetiştirilmektedir. Öte yandan, her ne kadar 43 ilimizde Antep Fıstığı üretimi yapılıyor olsa da, üretim alanlarının % 85'inden fazlası Gaziantep, Şanlıurfa ve Adıyaman illerinde bulunmaktadır. Gaziantep'te bulunan üretim alanları son beş yıl içinde % 64 oranında büyümüş ve toplam üretim alanı içindeki payı 2009 yılında % 36,91 iken 2013 yılında % 46,18'e erişmiştir¹⁰.

Bu projenin hedef kitlesi, Türkiye'nin tamamına yayılmış olmakla beraber Gaziantep ve civarında yoğunlaşmış olan;

- Antep Fıstığı Yetiştiricileri,
- Antep Fıstığı İşleme ve Paketleme Tesisleri (İşletmeler),
- Endüstriyel Antep Fıstığı Kullanıcıları¹¹,
- Kuru meyve ve Kuruyemiş İhracatçılarıdır.

3.8. Proje Sahibi ve Yürütücü Kuruluşlar

Bu projenin sahibi ve yürütücüsü 15 Ağustos 1958'de faaliyete geçmiş olan Gaziantep Ticaret Borsasıdır. Hububat ve Bakliyat Grubu, Üzüm ve Pekmez Grubu, Tekstil Hammaddeleri ve Ürünleri, Çeşitli Gıda Maddeleri, Kuru Meyveler Grubu ve Canlı Hayvanlar Grubu olarak 6 meslek grubuna ayrılmış olan GTB, 7.347 m² arsa üzerine kurulu binasında faaliyetlerini sürdürmektedir.

4. Amaç ve Hedefler

2003 yılında 2 Milyar A.B.D. Doları civarında olan Antep Fıstığının küresel ticaret hacmi, 2013 yılına gelindiğinde 4 Milyar A.B.D. Dolarına ulaşmıştır¹². 10 yıllık bir dönemde gerçekleşen bu % 100 ticaret hacmi genişlemesi ürüne olan talepte düzenli bir artış eğilimine işaret etmektedir. Aşağıdaki Şekil 11: Küresel Antep Fıstığı Ticareti (2003-2013) x 1.000 A.B.D. Doları'nda gösterildiği gibi üründeki periyodisite etkisinde dolayı dönemsel olarak dalgalanmalar görünse de uzun vadeli eğilim ürün ticaretinin artacağı yönündedir.

¹⁰ www.tuik.gov.tr

¹¹ Bilindiği üzere, dünyadaki en önemli tüketim merkezlerinden biri olan ülkemizde Antep Fıstığının % 70'e yakınlık bir bölümü endüstriyel kullanımda (baklava imalatı vb) tüketilmektedir.

¹² www.trademap.org

Şekil 11: Küresel Antep Fıstığı Ticareti (2003-2013) x 1.000 A.B.D. Doları



Kaynak: trademap.org

Tablo 2: Seçilmiş Ülkeler Bazında Antep Fıstığı Tedarik Durumu (2013-2014 Dönemi, Ton) de belirtildiği gibi 2013 yılında dünyada gerçekleştirilen Antep Fıstığı üretiminin yaklaşık % 10'unu gerçekleştiren Türkiye, yine aynı yıl gerçekleştirilen küresel ihracatın sadece % 2'lik kısmını gerçekleştirebilmiştir. Aşağıda yer alan tablo üretici-ihracatçı ülkelerin küresel üretim-ticaret içindeki paylarını ortaya koymaktadır.

Tablo 12: Ülkelerin Küresel Üretim ve İhracat İçindeki Payları (2013, %)

Ülkeler	Üretimin %'si	İhracatın %'si
A.B. Ülkeleri	1%	11%
ABD	43%	56%
Çin	-	1%
Hong Kong	-	-
İran	34%	19%
Suriye	11%	2%
Türkiye	10%	2%
Diğer	-	8%
Toplam	100%	100%

Kaynak: fas.usda.gov, trademap.gov, uzman hesaplamaları

Türkiye'nin önemli bir üretici ülke konumunda olmakla beraber uluslararası Antep fıstığı ticaretinde Almanya (2013 yılında 316 Milyon A.B.D. Doları tutarında ithalat yapmasına karşın, 116 Milyon A.B.D. Doları tutarında da ihracat gerçekleştirmiştir¹³.) kadar etkili olamamasındaki en önemli etken bu Antep

¹³ www.trademap.org

fıstığı tüketimindeki en önemli ülkelerin başında gelmesi gibi gözükmektedir. İç pazardaki talebin yüksekliği ve canlılığı dış ticarete yönelim konusundaki motivasyonu düşürmekte, işletmeler ve yetiştiriciler yeterli taleple karşı karşıya oldukları için alternatif Pazar arayışına girmemektedirler. Bununla birlikte küresel pazarların sunduğu fırsatları yakalamak için atılacak adımların karşısında ise Tablo 5: Antep Fıstığı Sektörünün Yaşadığı Sorunlar'da belirtilen engeller durmaktadır. Tekrar ifade etmek gerekirse, bu fizibilite etüdü, Antep Fıstığı ile ilgili belirtilen

- + Yetiştirme süreci ile ilgili sorunlar,
- + Ürün işleme ile ilgili sorunlar ve
- + Tanıtım ve pazarlama ile ilgili sorunların çözümü konusunda çalışmalar yürütecek,
- + Sektörde yer alan işletme ve yetiştiricilere teknik ve ticari konularda bilgi hizmetleri sunacak,
- + Danışmanlık ve eğitim faaliyetleri organize edecek bir Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin kurulması,

Böylelikle sektörde faaliyet gösteren yetiştiriciler, işletmeler ve ihracatçıları ulusal ve uluslararası rekabet güçlerini artırmak ve ürün kalitesini istenilen en üst seviyeye çekmek hedefi ile hazırlanmıştır.

4.1. Talep Analizi

Geleneksel ekonomilerde kamu, iş dünyası, STK'lar ve üniversiteler birbirlerinden bağımsız bir biçimde farklı amaçlar ile konulara yaklaşmakta ve diğer paydaşlar ile etkileşime geçmeksizin hareket etmektedirler. Bu durum, bir grup kör adamın karanlık bir odadaki fili tanımlamaya çalışmaları anındaki fenomeni hatırlatmaktadır. Konuyu daha iyi açıklayabilmek adına aşağıdaki şeklin incelenmesinde fayda bulunmaktadır.

Şekil 12: Geleneksel Ekonomik Müdahale Yöntemi



Kaynak: Zoba Danışmanlık

Bu durum kaynak israfına ve atıl yatırımlara yol açmaktadır. Örneğin, 2011 yılında B.M. İktisadi Kalkınma Teşkilatının yürüttüğü bir sanayi envanteri çalışması sırasında, Anadolu'daki bazı illerde yer alan üniversitelerde kurulu bulunan AR-GE laboratuvarlarından o ilde bulunan işletmelerin habersiz olduğu, kurulu araştırma merkezlerinin atıl kalabildiği ortaya çıkmıştır. Bu anlamı paydaşların beklenti ve ihtiyaçlarına odaklanmamış, ticari bir işletme gibi müşteri memnuniyeti hedefine sahip olmayan, en önemlisi paydaşlarına bir çözüm önermeyen araştırma, yenilikçilik ve mükemmeliyet merkezlerinin önünde bulunan en büyük risk atıl kalmak olmaktadır.

Oysaki günümüzdeki modern yaklaşım paydaşların birbirleri ile diyalog içerisinde ortak sorunlarına ortak çözümler üretebildiği yapılar inşa etmektir. Günümüzde gerek desteklerden yararlanan paydaşlar gerekse sektörleri destekleyen kamu çoklu bu yapıya adapte olmaya çalışmaktadır.

Şekil 13: Modern Ekonomik Müdahale Yöntemi



Bu rapor kapsamında tasarlanan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi tek boyutlu, diğer paydaşları dikkate almaksızın oluşturulan planlar üzerine ilerleyen bir yapıdan çok; etkileşimde olacağı tarafları şeffaf ve objektif ölçütler doğrultusunda seçen ve bu taraflar ortak dil ve amaçlar doğrultusunda bilgilendiren bir yapıda geliştirilmiştir. Bu gerekçe ile yürütülen talep analizi çalışmaları sırasında iki temel soruya yanıt aranmıştır. Bunlar;

- + Talep, kurulacak olan merkezin amaçları ile uyumlu mu?
- + Talebin gelir getirme potansiyeli var mı?

Bilindiği gibi Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezine olan talebi oluşturan sorun alanları üç başlık altında toplanmıştır. Bunlar;

- + Yetiştirme Süreci ile İlgili Sorunlar
- + Ürün İşleme İle İlgili Sorunlar
- + Tanıtım ve Pazarlama İle İlgili Sorunlar

Bu sorunlara yanıt verecek faaliyetlerin gelir getirme potansiyeli Merkezin kurulması ve yaşaması için gereklidir. Bu durum da, talebi oluşturacak bir hizmet yapısının kurgulanmasını zorunlu kılmaktadır. Aksi durum, merkezin tamamı ile hibe fonlar ile ayakta kalmasına neden olabilecek sıkıntılı bir duruma yol açacaktır.

Merkezin sunabileceği hizmetlerden yararlanması olası paydaşlar aşağıda listelenmiştir. Bunlar;

- Yetiştiriciler,
- Tüccarlar,
- İşleme Tesisleri ve
- İhracatçılardır.

Aşağıda bu gruplara ilişkin talebe yönelik analizler yer almaktadır.

Yetiştiriciler:

Hasat öncesi, hasat sırasında ve hasat sonrası muhafaza ve depolama aşamalarında geliştirilmeye ihtiyaçları bulunmaktadır. Özellikle iyi tarım uygulamalarına geçilmesi ile birlikte üründe gözlemlenen kalite problemlerinin azalacağı bir gerçektir. Ancak, bilinen bir gerçek olarak, yetiştiriciler bu alanlarda yatırım yapma eğitim, danışmanlık faaliyetlerinden yararlanma eğiliminde değildirler. Genellikle bir sponsor (hibe fonları, kamu kaynakları, sözleşmeli tarım yoluyla vb) yardımı ile kendilerini geliştirme eğilimindedir. Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nin hizmetlerini doğrudan yetiştiricilere sunmaya çalışması başarısızlık ile sonuçlanma olasılığı yüksek girişim olacaktır. Bunun yerine yetiştiriciler için geliştirilen hizmetlerin fonlanmasını sağlayacak mekanizmayı kurması, hem merkezin amaçlarına ulaşmasına hizmet edecek, hem de gelir elde etmesine yardımcı olacaktır. Daha açık bir deyişle, yetiştiricilerin sorunları bulunmaktadır. Ancak, merkez için asıl müşteri yetiştiricilerin sorunlarını gidermesi için merkeze ödeme yapmaya razı olacak fon sağlayıcılarıdır. Bunlar, kaliteli ürün almak için tedarik zincirini geliştirmek isteyen ihracatçı işletmeler olabileceği gibi, sektörün gelişimine destek olmak isteyen kamu kuruluşları da olabilecektir. Ek 4: Örnek Çiftçi Eğitim Programı ve Ek 5: Örnek Antep Fıstığı Sanayici Danışmanlık Programı'nda yer alan Örnek Eğitim ve Danışmanlık programlarına¹⁴ veya benzer programların geliştirilmesi hem amaçlara ulaşılması hem de gelir getirici unsur olarak ortaya çıkmaktadır.

Tüccarlar:

Özellikle depolama koşullarının iyileştirilmesi açısından tüccarlara depolama konusunda eğitim ve danışmanlık hizmeti verilebileceği gibi, Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nde kurulacak olan pilot işleme tesisinde yer alması öngörülen çıtlatma ünitesinin ücret karşılığı tüccarlara kullanılması ve bu yolla hem tüccarların elindeki ürünlerin kalitesinin yükseltilmesi hem de merkezin gelirlerinin geliştirilmesi mümkün gözükmektedir. Bugün güvenilir ve amaca uygun bir çıtlatma ünitesinin maliyeti göz önüne alındığında tesisin bunu ortak kullanıma açması hem sistemin kendisini amorti etmesine izin verecek hem de bu sistemi temin etmek imkânı bulamayan paydaşların ürün kalitesini artırmasına yardımcı olacaktır. Tüccarlar aynı zamanda Merkezin sunacağı pazarlama hizmetlerinden yararlanabilecek, satış salonları kullanabileceklerdir.

İşleme Tesisleri;

Yukarıda da belirtildiği gibi işleme tesislerinin gerek eğitim gerekse danışmanlık faaliyetlerinden yararlanması mümkün olacaktır. Merkezin sunacağı bilgi-istatistik hizmetlerinin yanı sıra toprak ve pestisit analiz laboratuvarları da işleme tesislerinden gelir elde etme imkânına sahip olacaktır.

İhracatçılar;

Laboratuvarın A.B. tarafından kabulünün sağlanabilmesi durumunda, bir diğer deyişle sevk edilecek ürünlerin Merkezdeki testlerinden sonra sınır kontrolüne tabi olmaksızın A.B.'ye girişinin sağlanabilmesi durumunda (orta-uzun vade de mümkün gözükmektedir) Merkezden en büyük faydayı ihracatçılar görecektir. Bunun dışında, örneğin Merkez aracılığı ile erişilebilecek olan Ekonomi Bakanlığı'nın UR-GE destekleri¹⁵ yardımıyla yurtdışına yönelik ortak tanıtım ve pazarlama faaliyetleri için hibe fonlarından yararlanılabilecektir.

¹⁴ Örnek programlar A.B.D.'de yer alan benzer merkezlerin uyguladığı programlardan esinlenerek Türkiye'ye adapte edilmiştir.

¹⁵ UR-GE Desteği hakkında daha fazla bilgi için

<http://www.ekonomi.gov.tr/index.cfm?sayfa=mevzuat&bolum=A75E80DF-D8D3-8566-4520063D66F6A127> adresini ziyaret edebilirsiniz.

4.2. Tasarım

Bu bölümde tasarlanan merkezin teknik ve mimari özellikleri belirtilmektedir. Tercih edilen yapım standartları ve kapalı alan miktarının yanı sıra ihtiyaç duyulan makine teçhizatın teknik özellikleri ve kapasiteleri ortaya konulmaktadır.

4.3. Teknik ve Mimari Özellikler

Gerek literatür çalışmaları, gerek GTB ile yürütülen görüşmeler gerekse sektör temsilcilerinden elde edilen geri beslemeler sonucu kurulacak olan Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin aşağıda belirtilen unsurları içinde barındırması gerektiği ortaya çıkmıştır.

4.3.1. Pilot Üretim ve Depolama Bölümü

Merkezin işleme tesislerine kılavuzluk etmek, ürüne özgü makine geliştirme çalışmaları yürütmek, model üretim ve depolama imkânlarını gelecekteki eğitimler ve danışmanlık faaliyetleri sırasında gösterebilmek ve uygulamalı eğitimler organize etmek için bir pilot üretim ve depolama bölümüne sahip olması gerekmektedir. Söz konusu pilot üretim bölümünde bu fizibilite kapsamında tam donanımlı iki çıtlatma sisteminin yer alması öngörülmüştür. Bu bölüme ilişkin yerleşim planı Ek 1: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 1'de görülebilir. Bu bölümde yer alacak sistemin genel özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 13: Pilot Üretim ve Depolama Bölümü

EKİPMAN ÖZELLİKLERİ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Çıtlatma Sistemi <ul style="list-style-type: none"> ○ 380 V ○ Paslanmaz Çelik ○ Saatlik Kapasitesi 250 Kg ▪ Ürün Taşıma Sistemi <ul style="list-style-type: none"> ○ Açık Tabla Yük Asansörü ○ 2 Ton Kapasite ▪ Akülü Trans palet <ul style="list-style-type: none"> ○ 1150 mm uzunlukta çatallar ○ 2 Ton Kapasite ○ Hassas yürüyüş hızı ayarlanabilir ○ 24 Volt 240 Ah Traksiyoner Akü

4.3.2. Toprak ve Pestisit Analiz Laboratuvarı

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi'nin, gerek yetiştiricilere gerekse tüccar, işleme tesisi ve ihracatçılara akredite toprak ve pestisit analiz hizmeti vermesi öngörülmektedir. Laboratuvarın nihai hedefinin saygınlığını kabul ettirmesi ve orta-uzun vadede (5-7 yıl) ihraç ürünlerinin sınır kontrollerine tabi tutulmasının önüne geçecek şekilde Türkiye'de yapılan analizle doğrudan alıcı ülkeye girişini sağlayacak test alt yapısını kurmasıdır. Toprak ve Pestisit Analiz Laboratuvarının yerleşim planı Ek 1: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 1'de görülebilir. Bu bölümde yer alacak sistem, ekipman ve aksesuarın genel özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 14: Toprak ve Pestisit Analiz Laboratuvarı

EKİPMAN ÖZELLİKLERİ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laboratuvar Kenar Bankosu <ul style="list-style-type: none"> ○ Kullanım Tablası 11 mm End. Seramik

- Dolap Gövdeleri 18 mm MDF Lam
- Kapaklar 18 mm MDF Lam üzeri Laminat Kaplama
- Teleskopik Ray
- Pistonlu Menteşe
- Laboratuvar Orta Bankosu
 - Kullanım Tablası 11 mm End. Seramik
 - Dolap Gövdeleri 18 mm MDF Lam
 - Kapaklar 18 mm MDF Lam üzeri Laminat Kaplama
 - Teleskopik Ray
 - Pistonlu Menteşe
- 150 lik Çeker Ocak
- Polipropilen Evye
 - 40X40X31 ölçülerinde
- Tezgâha monte laboratuvar tipi su musluğu
- Acil göz duşu
- Acil Boy duşu
- Çelik Raf
 - 100X50X200 ölçülerinde
- Kimyasal Madde Dolabı
- Enerji Bandı
- LCMSMS
 - Binary Pump
 - Standart Degasser
 - Thermostatted Column Compartment
 - Standart Autosampler
 - Triple Quadrupole LC7MS System
 - LCMS Notrogen Generator NM32LA 230 v
 - 500 LAN Communcations Interface
 - Proshell 120,5B-C18,3.0x75mm,2,7 um
- GCMS
 - FOR MS, WITH MMI INLET
 - MSD EL TURBO PUMP
 - AUTOONCECTOR
 - TRAY, 150 VIAL
 - PNEUMATICS CONTROL MODULE ACCY
 - CFT UNION, PURGED (AT MIDPOINT)
 - PC, MONITOR VE PRINTER
- HPLC
 - QUATERNARY PUMP
 - THERMOSTATTED COLUMN COMPARTMENT
 - STANDART AUTOSAMPLER
 - INFINITY FLUORESC. DETECTOR SPECTRA
 - STANDARD FLOW CELL 8 ul FOR 1260FLD
 - COBRACELL TÜREVLENDİRME ÜNİTESİ
 - MONİTOR VE PRINTER
- ANALATİK TERAZİ
 - IR SENSÖRLÜ CİHAZ GLP UYUMLU CİHAZ
 - GLP UYUMLU CİHAZ 220 gr MAX
 - 0,1 mg HASSAS
 - TAM OTOMATİK KALİBRASYON

- MASAÜSTÜ SANTRİFÜJ
 - QUECHERS İÇİN
 - 50 ML FALCON / 15 ML FALCON
 - AÇILIR ROTOR
- ANTONPAAR GO MODEL MICRO DALGA SİSTEMİ
- AGT-GB
 - ICP WITH MFC AND 3 CH PUMP
 - BOTTLE ICP-OES WAVECAL SOLN 500 ML 5
 - NEW-HVY-HEATEXCH,
 - 220V, 50/60 HZ LOC-INS-001
 - KURULUM VE OQ/PV
 - PC, MONİTÖR VE PRİNTER
- BLENDER 1 LT ÇELİK KAPAK VE KAVANUZ
- OTOMATİK PİPET SETİ
- HASSAS TERAZİ
 - 0,01-4.100 GR OTOMATİK KALİBRASYON
- ŞİŞEÜSTÜ DISPENSER 50 ML
- SOLVENT SÜZME DÜZENEGİ
- ISITMALI ULTRASONİK BANYO 3 LT
 - SEPET DÂHİL
- ULTRA SAF SU SİSTEMİ
- TOPRAK KARIŞTIRICI
- KÜL FIRINI 1000 DERECE
- ETÜV
- HASSAS TERAZİ
- MANYETİK KARIŞTIRICI
- ÇALKALAYICI UNIVERSAL PLATFORM DÂHİL
- VORTEX
- HOMOJENİZATÖR ÇALIŞMA UCU STANDT VE CLAMP DÂHİL
- PENETROMETRE
- KALSİMETRE
- AZOT PROTEİN TAYİN CİHAZI
 - DİSTİLASYON ÜNİTESİ
 - YAKMA ÜNİTESİ
 - DK 6 OPSİYONEL VAKUM VE NÖTRALİZASYON ÜNİTESİ
 - SCRUBER
- ISITICILI TABLA
- ELEK SETİ 5 ADET ÇEŞİTLİ GÖZENEK ÇAPLARINDA BİR ADET
- TOPLAMA KABI BİR ADET KAPAK
- BURGU SETİ HOLLANDA MODELİ 24 LÜ
- OTOMATİK PİPET SETİ 0,5-10 -10-100 - 100-1000 1000-5000 UL
- DİJİTAL BÜRET 50 ML
- Genius model dispenser, Ayarlanabilir hacim, Vanalı
- 0,5–2,5 ml - 1–5 ml - 2-10 ml - 5–25 ml - 10- 50 ml - 20-100 ml
- VAKUM SÜZME SETİ TEKLİ + VAKUM POMPASI

Belirtilen ürünler muhtelif miktarlardadır.

4.3.3. Örnek Bahçe

Yeni ürün ve tür araştırmalarının, verimlilik çalışmalarının ve uygulamalı çiftçi eğitimlerinin sağlıklı bir biçimde yürütülebilmesi için örnek bir Antep fıstığı bahçesi oluşturulacaktır. Farklı iklim koşullarında ve ortamlarda bitkinin verdiği tepkiyi doğru ölçebilmek için oluşturulacak bahçe iklim kontrollü sera özelliğinde olacaktır. 1.000 m² büyüklüğündeki örnek bahçe doğru uygulamaları gösterebilecek donanımına sahip olacaktır. Örnek bahçenin yerleşim planı Ek 3: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, Tüm Tesis'te gösterilmiştir. Bu bölümde yer alacak sistem, ekipman ve aksesuarın genel özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 15: Örnek Bahçe

EKİPMAN ÖZELLİKLERİ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ İleri Teknoloji İklim Kontrollü Sera <ul style="list-style-type: none"> ○ Sera Çelik Konstrüksiyonu ○ Bitki Askı Tel Sistemi ○ Polikarbon Kaplama (8 mm) ○ Polietilen Üst Örtü (180 mikron) ○ Sinek Tülü (20/10) ○ Isı ve Gölge Perdesi Sistemi (55/45) ○ Sera İçi Isıtma Tesisatı ○ Sıcak Su Kazanı ○ Sirkülasyon Fanları ○ Elektrik Sistemi ve Montajı ○ Topraksız Tarım Elemanları ○ Sera İçi Yüksek Basınç Sisleme ○ Yer Örtüsü (100 gr yoğunluk) ○ Sulama ve Gübreleme Sistemi ○ Geri Dönüşüm ve Drenaj Sistemi ○ İklim Kontrol Sistemi

Belirtilen ürünler muhtelif miktarlardadır.

4.3.4. Antep Fıstığı Satış Salonları

Kurulacak olan Merkezin ikinci katında borsa işlemlerinin yürütülmesi için Antep fıstığına özel bir satış salonu oluşturulacaktır. Oluşturulacak olan satış salonu İzmir Ticaret Borsasının satış salonundan modellenerek geliştirilmiştir. Aşağıda, Türkiye'nin ilk borsası olma özelliğine sahip İTB'nin satış salonlarından görüntüler yer almaktadır.

Şekil 14: Borsa Satış Salonları





Satış salonlarının yerleşim planı Ek 2: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 2'de gösterilmektedir. Bu bölümde yer alacak sistem, ekipman ve aksesuarın genel özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 16: Satış Salonları

EKİPMAN ÖZELLİKLERİ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Antep Fıstığı Satış Salonları <ul style="list-style-type: none"> ○ Sergi Rafları ○ Oturma Grubu ○ İşlem Masaları ○ Broker Standları

Belirtilen ürünler muhtelif miktarlardadır.

4.3.5. Ofis ve Diğer Genel Kullanım Alanları

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi yukarıda belirtilen alanların yanı sıra burada çalışacak insanlara destek faaliyetlerinin, eğitim ve seminerlerin gerçekleştirileceği bir yapıda olacaktır. Söz konusu bu alanlar ve kullanım amaçları aşağıda listelenmiştir.

Tablo 17: Fonksiyonel Alan Gereksinimi

ALAN GEREKSİNİMİ	FONKSİYON
Ofis alanı	Normal gereksinim
Ziyaretçi resepsiyon	Normal gereksinim
Eğitim ve toplantı alanı (büyük ve küçük)	Dâhili ve harici eğitimler Toplantılar
Cihaz ve sarf malzemelerinin depolanması	Henüz kullanımda olmayan ekipman ve sarf malzemeleri için güvenli alan
Kalibrasyon laboratuvarı	Cihaz kontrolleri ve transfer kalibrasyonu için
Resepsiyon	Danışma işlevi görecektir.
Çay Ocağı	Yeme içme alanı

	(test alanlarında yiyecek tüketimi yasak olmalıdır)
Tuvaletler, duşlar dolaplar	

İç mekâna ilişkin bu alan gereksiniminin yanı sıra dış mekân olarak da fonksiyonel alan gereksinimi bulunmaktadır. Ofislerin bulunduğu ana bina ile örnek bahçenin yanı sıra

- Otopark
- Yükleme boşaltma alanları
- İleriye dönük büyümeye yönelik ekstra alan ve
- Çevre Elemanlarının (trafo, jeneratör, su deposu vb) bulunduğu bölüm için dış mekân kullanılacaktır.

4.3.6. Genel Ekipman

Merkezin faaliyet alanına yönelik sahip olacağı cihaz ve ekipmanın yanı sıra, genel olarak gerekli diğer bazı ekipmanlar da vardır. Bunlar aşağıda listelenmiştir:

Tablo 18: Fonksiyonel Ekipman Listesi

EKİPMAN	FONKSİYON
Ofis ekipmanı	Mobilya, müstemilat ve donanımdan oluşmaktadır.
Bilgisayar/veri sunucuları/yedekleme	Test ve idari bilgisayarlar için ağ bağlantılı erişim
Atölye ekipmanı	Ekipman bakımı için gerekli alet ve tesisler ve küçük çaplı imalat faaliyeti için alet edevat
Ayrıştırılmış atık depolama	Türk yönetmeliklerine uygun olacak şekilde atık yağ, genel atık dâhil olmak üzere atık metal, tehlikeli atık, elektriksel atık vb.

Genel Sistemler

Laboratuvara yönelik genel sistemlerden bazıları aşağıda listelenmiştir.

Tablo 19: Fonksiyonel Sistem Gereksinimi

EKİPMAN	FONKSİYON
Elektrik hizmetleri	Şebeke elektriğine ilişkin genel değerlendirme gelecekte yapılması muhtemel faaliyetler de göz önüne alınarak, seçilecek nihai test tiplerine göre değişim gösterecektir. En üst düzeyde elektrik gereksiniminin 500 kVA'ya ulaşması muhtemeldir.
Evsel su hizmetleri	Ticari binalar için olan hususlar geçerlidir. Yerel su kalitesine bağlı olarak test işlemleri için suyun yumuşatılması gerekebilir. Aşırı su tüketimi olan herhangi bir test söz konusu değildir ancak dâhili su basıncının en az 3 bar olması gerekmektedir.

Kanalizasyon hizmetleri	Ticari binalar için olan hususlar geçerlidir.
Yangın tespit ve fıskiye sistemi	Yerel yönetmeliklere uygun olarak bina çapında manuel alarm noktaları konulmalıdır.
Bilgisayar ağları	Ofis ve test alanlarına hizmet verecek kablolu ve kablosuz ağ bağlantılarına karar verilecektir
İklimlendirme	Test alanları hariç bina için kurulacak HVAC sisteminin kapsamına karar verilecektir.

Merkezde kullanılacak ekipmanın miktarı ve maliyeti ayrıntıları ile bütçelenmiştir. Maliyetler bölümünde incelenebilir.

5. Yönetim ve Uygulama Planı

Bu projenin sahibi ve yürütücüsü 15 Ağustos 1958'de faaliyete geçmiş olan Gaziantep Ticaret Borsasıdır. Daha önceki bölümlerde de gösterilen uygulama planı aşağıda tekrar incelemeye sunulmuştur.

Şekil 15: Proje Uygulama Planı

Faaliyet	Uygulama Süreci																								Uygulama Birimi	
	1. Yarıyıl				2. Yarıyıl				3. Yarıyıl				4. Yarıyıl													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19	20	21	22	23		24
ANTEP FISTIĞI MÜKEMMELİYET MERKEZİ KURULUM FAALİYETLERİ																										GTB
1. Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Kurmaya Yönelik Faaliyetler (F.1)																										GTB,PDK,PUE
a.) Proje Danışma Kurulunun Oluşturulması (PDK) (F.1.-A.F.1)																										GTB
b.) Proje Uygulama Ekibinin (PUE) Oluşturulması (F.1.-A.F.2)																										GTB
c.) Yatırım Bileşenine İlişkin Düzenlemeler (F.1.-A.F.3)																										PUE
i.) Yerel Ofis Düzenlemeleri (F.1.-A.F.3.1)																										PUE
ii.) Merkez İnşaatı ve Donanma Yönelik Düzenlemeler (F.1.-A.F.3.2)																										PUE
d.) İş Planı ve Hizmet El Kitaplarını Geliştirmeye Yönelik Faaliyetler (F.1.-A.F.4)																										PUE
2. İş Planının Uygulanmasına Yönelik Faaliyetler (F.2)																										PUE
a.) İnsan Kaynağı Altyapısını Oluşturmaya Yönelik Faaliyetler (F.2.-A.F.1)																										PUE
b.) Merkez'in operasyonel kapasitesini geliştirmeye yönelik faaliyetler (F.2.-A.F.2)																										PUE
i.) Merkez'in operasyonel kapasitesinin geliştirilmesi (F.2.-A.F.2.1)																										PUE
ii.) Operasyonel Sistemin Kurulması ve Akreditasyon Hazırlıkları (F.2.-A.F.2.2)																										PUE
3. Proje Bilinirliğini Artırmaya Yönelik Faaliyetler (F.3)																										PUE
a.) Merkezin Açılış Törenine Yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.1)																										PUE
b.) Merkezin Tanıtımına yönelik Faaliyetler (F.3.-A.F.2)																										PUE
i.) Yurtiçi tanıtım faaliyetleri (F.3.-A.F.2.1)																										PUE
ii.) Yurtdışı tanıtım faaliyetleri (F.3.-A.F.2.2)																										PUE
ANTEP FISTIĞI MÜKEMMELİYET MERKEZİ AÇILIŞ SERAMONİSİ																										

■ = Ana Faaliyet

■ = Alt Faaliyet

6. İşletme Yapısı

Bu bölümde Merkezin kurulmasından sonra ortaya çıkacak olan taşınmaz varlığın sahipliği, kim ya da kimler tarafından işletileceği ve sürdürülebilirliği irdelenmektedir.

Proje sonucunda faaliyete geçecek olan merkezin yapımının tamamlanmasının ardından ortaya çıkan bina ve konstrüksiyonlar ile ekipmanın sahipliği GTB'ye ait olacaktır. Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin uluslararası rakipleri karşısından saygınlığını koruması için rekabet edebilir bir yönetim yapısına sahip olması ve sürdürülebilirliğinin garanti altına alınması esastır. Merkezin bu raporun 9. bölümünde de belirtilen gelir gider tablosu tahminleri paralelinde öngörülen süre içinde kâra geçen ve ayakları üzerinde duran bir yapı olması için sağlıklı yönetsel yeteneklerle donatılması gerekmektedir. Kurulacak olan merkez sadece Gaziantep'te kümelenmiş olan yetiştirici ve işletmelere yönelik değil, tüm Türkiye çapında, sektörün ortak ihtiyacını karşılayacak bir işletme olacaktır. Dolayısıyla merkez yönetiminin doğrudan GTB'nin kendisi tarafından yapılması yerine, GTB'nin kontrolünde ve ona bağlı diğer sektör kuruluşlarının da ortak olduğu, kar amacı gütmeyen yapıda; diğer bir deyişle kar payı dağıtmayan, gelirlerini yatırıma dönüştüren profesyonel bir yönetim kadrosunun istihdam edileceği

bağımsız bir anonim şirket tarafından yönetilmesi önerilmektedir. Taşınmaz ve ekipman mal sahipliği GTB'nin uhdesinde olacak, merkezin ve ekipmanın işletme hakkı tüm sektöre eşit mesafede duracak olan bu yeni anonim şirkette olacaktır.

Öngörülen işletme dört temel organdan oluşacaktır. Bunlar;

- Danışma Kurulu
- Genel Kurul
- Yönetim Kurulu ve
- Merkez Yönetim Ekibidir.

Danışma kurulu, akademisyenler, sektör duayenleri ve sektörü destekleyen kurumların üst yöneticilerinden oluşacaktır. Danışma kurulunun işlevi, merkezin uzun vadeli stratejisi doğrultusunda tavsiyeler ve öngörülerde bulunmaktır. Danışma kurulu periyodik bir toplantı düzenine sahip olmayacak, ancak Yönetim Kurulunun daveti üzerine özel gündemle toplanacaktır. Danışma kurulunun sekreteryası görevini Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yönetim Ekibi üstlenecektir.

Genel Kurul 6102 Sayılı Türk Ticaret Kanunu'nun ilgili hükümlerine uygun biçimde teşkil edilecektir. Sektördeki kar amacı gütmeyen tüm aktörlerin genel kurulda temsiline dikkat edilmesinde fayda bulunmaktadır. Böylelikle tüm paydaşlar Merkeze ortak olmuş olacaklar, merkezi yaşatmak için sorumluluk üstlenmek durumunda kalacaklardır.

Yukarıda tarif edilen kurumlar işletme döneminde kurulacak olan merkezin genel kurulunda, sahip olacakları hisse oranlarında temsil edileceklerdir. Kurumların temsil ağırlıkları bu projenin İş Planı ve Hizmet El Kitaplarını Geliştirmeye Yönelik Faaliyetleri kapsamında gerçekleştirilecek çalışma ve çalıştaylar ile nihai hale getirilecektir.

Kurulacak işletmenin Yönetim Kurulu da 6102 Sayılı Türk Ticaret Kanunu'nun ilgili hükümlerine uygun biçimde teşkil edilecektir. Bu projenin başvuru sahibi yönetim kurulunda temsil edilecektir. İşletmenin yönetim kurulu aynı zamanda kar amacı gütmeyen ulusal ve/veya uluslararası sektörel işbirliği kuruluşlarından da üyeleri içinde barındıracak, böylelikle geniş ve katılımcı bir zemin oluşturulmuş olacaktır.

7. Proje Yeri ve Uygulama Alanı

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Kurulumu Projesinin uygulama yeri Gaziantep ilidir. Proje konusu tesislerin inşa edileceği 5.000 m² arazinin tam koordinatları bu fizibilite etüdü çalışması yürütülürken belirlenmemiş olduğundan ayrıntılı bir arazi tanımı yapmak mümkün olmamıştır. Söz konusu arazinin tahsis yolu ile proje yürütücüsüne devrolacağı varsayılmıştır.

8. Yapım Maliyetleri

Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi için özet yapım maliyetleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Daha ayrıntılı rakamlar takip eden bölümlerdeki bütçede yer almaktadır.

Tablo 20: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yapım Maliyeti

Harcama Kalemi	Tutar (TL)	Açıklama
<i>Kamulaştırma Giderleri</i>	0,00	Tahsis Edilmiştir
Arazi	0,00	5.000m²
Sabit Sermaye Yatırımı	5.269.326,00	
Bina ¹⁶	1.680.000,00	2.100m ²
Örnek Bahçe (Cam Sera) ¹⁷	160.000,00	1.000m ²
Süreç ve Tasarım Danışmanlığı	507.430,00	İnşaat Süreç Danışmanlığı
Makine Ekipmanı	2.784.395,06	Makine Teçhizat
Diğer Hizmet Alımları	137.500,94	İnşaat proj.,Muh. Denetim. vb.
İşletme Sermayesi	2.006.839,75	
Tanıtım	221.300,00	Görünürlük, PR, Paz.
İnsan Kaynakları (Proje ekibi)	436.800,00	Proje Ekibi
Seyahatler	10.400,00	Proje topl. Ve diğer
Yerel Ofis	34.000,00	Denetim, tercüme vb
İdari Maliyetler	60.457,75	İdari Maliyetler
İşletme Sermayesi	1.243.882,00	İlk üç yıl boyunca gerekli ser.
Toplam	7.276.165,75	

9. İşletme Gelir ve Giderleri

Gelir Varsayımları:

Kurulacak olan merkezin işletmesinin gelecek 6 yıllık gelirlerine ilişkin temel varsayımlar aşağıda gösterilmiştir. Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi aşağıda listelenen 5 başlık altındaki gelir getirici faaliyetler gerçekleşecektir.

- + Test ve Analiz Gelirleri: Sahip olduğu toprak ve pestisit analiz laboratuvarlarında gerçekleştirilecek olan test, analiz ve kontrol gelirlerini kapsayacaktır. İşletmenin ana faaliyet konularından birisini oluşturacak olan bu gelir kalemi, kurulacak olan laboratuvarında gerçekleştirilecek testlerden elde edilen gelirlerden oluşacağı öngörülmektedir.

¹⁶ Mimarlık ve Mühendislik Hizmet Bedellerinin Hesabında Kullanılacak 2014 Yılı Yaklaşık Birim Maliyetleri Hakkında Tebliğ'e göre belirlenmiştir.

¹⁷ A.g.e.

- + Eğitim Gelirleri: İşletmenin çiftçi ve işleme tesislerine yönelik düzenleyeceği teorik ve uygulamalı gelirlerden elde edeceği gelirleri kapsayacaktır (örnek eğitim faaliyeti için bakınız Ek 4: Örnek Çiftçi Eğitim Programı).
- + Danışmanlık Gelirleri / Test ve Kontrol Gelirleri: İşletmenin sunacağı danışmanlık gelirlerinden elde edeceği gelirleri kapsayacaktır (örnek danışmanlık faaliyeti için bakınız Ek 5: Örnek Antep Fıstığı Sanayici Danışmanlık Programı). Alternatif bir gelir modelinde ise tesisin ISO 17025 ve TS 45011 kapsamında akredite olarak İYTU yönetmeliği doğrultusunda bir kontrol ve sertifikasyon merkezi olması öngörülmektedir. Bu fizibilite etüdü kapsamında gerçekleştirilen gelir ve gider tahminlerinde her iki modelde de elde edilen gelirin aynı oranda olacağı öngörülmüştür. Bu noktada altı çizilmesi gereken en önemli husus, yayınlanmış olan tebliğe göre bir kurumun ya danışmanlık ya da kontrol ve sertifikasyon hizmeti verebileceği, aynı anda her iki hizmeti sunma imkânına sahip olamayacağıdır. Diğer bir deyişle **danışmanlık hizmetlerinin verilmesi tercih edilirse test ve kontrol, test ve kontrol hizmetlerinin verilmesi tercih edilirse danışmanlık gelirlerinden mahrum kalınacaktır**. Test ve Kontrol merkezine dönüşümün tercih edilmesi durumu için Ek 7: İYTU Test ve Kontrol Merkezleri için Gereksinimler
- + Ortak kullanıma yönelik faaliyet gelirleri: İşletmenin, sahip olacağı çitlatma sistemlerinin kullandırılması karşılığı elde edeceği gelirleri kapsayacaktır.
- + Diğer Gelirler: İşletmenin burada belirtilmeyen ancak kuruluş amacı ile uyumlu faaliyetlerden elde edeceği diğer gelirleri kapsayacaktır.

Merkezin bir yıl içerisinde gerçekleştirebileceği maksimum faaliyeti ve buna dayanarak elde edebileceği geliri hesaplayabilmek için, kurulacak laboratuvarın yıllık teorik kapasitesi hesaplanmıştır. Bu kapasiteler aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 21: Gerçekleştirilecek Testler için Teorik Kapasiteler

Gerçekleştirilecek olan bazı Testler	Genel Test Süresi	Teorik Yıllık Kapasite (test adedi)
GC-ECD/GC-MS de analiz edilen pestisitler	3 Gün	300
LC-MS-MS de analiz edilen pestisitler	3 Gün	300
Naftalin Tayini	2 Gün	400
Benzopyrene	2 Gün	400
PCB Kalıntı Analizi	3 Gün	200
Muhtelif Toprak Analizleri	1-3 Gün	200

Kurulacak olan laboratuvarda gerçekleştirilecek olan testler için, mevcut laboratuvarın uyguladıkları birim test ücretleri belirlenmiştir. Bu test ücretleri aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 22: Test ücretleri için varsayımlar

Gerçekleştirilecek olan bazı Testler	Birim Test Ücreti (TL)
GC-ECD/GC-MS de analiz edilen pestisitler	228
LC-MS-MS de analiz edilen pestisitler	228
Naftalin Tayini	265

Benzopyrene	264
PCB Kalıntı Analizi	302
Muhtelif Toprak Analizleri	30-600

Kurulacak olan laboratuvarın faaliyete geçtiği ilk yıl henüz akreditasyonunu tamamlayamadığı için ana faaliyeti olan test faaliyetlerinden gelir elde edemeyeceği öngörülmüştür. Bunun yanı sıra, laboratuvarın faaliyete geçtiği yılı takip eden yıldan itibaren bir zaman periyodu içerisinde gerçekleştireceği test adedinin artacağı dikkate alınmış ve aşağıdaki kapasite kullanım oranları üzerinden gelir projeksiyonları gerçekleştirilmiştir.

Tablo 23: Kapasite Kullanımına İlişkin Varsayımlar

	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl
Test Ünitelerinin Kapasite Kullanım Öngörülmesi (%)	0	30	60	90	90	90

Bu varsayımlardan yola çıkarak geliştirilen ve gelir/gider tablosunun YURTIÇİ SATIŞLAR başlığı altında yer alan test gelirlerine ilişkin gelecek projeksiyonu aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 24: Test Gelirlerine İlişkin Gelir Tahminleri (TL)

	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl
Test Gelirleri	-	141.540	283.080	424.620	424.620	424.620
GC-ECD/GC-MS de analiz edilen pestisitlere ilişkin test gelirleri	-	20.520	41.040	61.560	61.560	61.560
LC-MS-MS de analiz edilen pestisitlere ilişkin test gelirleri	-	20.520	41.040	61.560	61.560	61.560
Naftalin Tayini testi gelirleri	-	31.800	63.600	95.400	95.400	95.400
Benzopyrene test gelirleri	-	31.680	63.360	95.040	95.040	95.040
PCB Kalıntı Analizi testi gelirleri	-	18.120	36.240	54.360	54.360	54.360
Muhtelif Toprak Analizleri testi gelirleri	-	18.900	37.800	56.700	56.700	56.700

Merkezin faaliyet alanı ile ilişkili YURTIÇİ eğitim, danışmanlık, ortak kullanıma yönelik gelirler ve diğer gelirlerine ilişkin gelecek projeksiyonu aşağıda gösterilmiştir. Bu gelirlerin ayrıntıları aşağıda tekrar açıklanmıştır.

Tablo 25: Yurtiçi Diğer Gelirlere İlişkin Tahminler (TL)

	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl
- Eğitim Gelirleri	14.000	70.000	100.000	100.000	100.000	100.000
- Danışmanlık Gelirleri (Pazar Araştırma, Ortak AR-GE vb.) / Test ve Kontrol Gelirleri	-	70.000	140.000	210.000	210.000	210.000

- Ortak Kullanım Gelirleri	-	84.000	252.000	252.000	252.000	252.000
- Diğer Gelirler	-	10.000	10.000	30.000	70.000	100.000

- + Eğitim Gelirleri: İşletmenin çiftçi ve işleme tesislerine yönelik düzenleyeceği teorik ve uygulamalı gelirlerden elde edeceği gelirleri kapsayacaktır (örnek eğitim faaliyeti için bakınız Ek 4: Örnek Çiftçi Eğitim Programı).
- + Danışmanlık Gelirleri / Test ve Kontrol Gelirleri: İşletmenin sunacağı danışmanlık gelirlerinden elde edeceği gelirleri (örnek danışmanlık faaliyeti için bakınız Ek 5: Örnek Antep Fıstığı Sanayici Danışmanlık Programı) veya İYTU Yönetmeliği kapsamında test ve kontrol merkezine dönüşülmesi tercih edilmesi durumunda test ve kontrol gelirlerini kapsamaktadır.
- + Ortak kullanıma yönelik gelirleri: İşletmenin, sahip olacağı çıtlatma sistemlerinin kullandırılması karşılığı elde edeceği gelirleri kapsayacaktır.
- + Diğer Gelirler: İşletmenin burada belirtilmeyen ancak kuruluş amacı ile uyumlu faaliyetlerden elde edeceği diğer gelirleri kapsayacaktır.

Gelir analizleri başlığı altında geliştirilen varsayımların sonucunda kurulacak olan laboratuvarın BRÜT SATIŞ gelirlerine ilişkin projeksiyon aşağıda yer alan tabloda ortaya konulmuştur.

Tablo 26: Brüt Satış Gelirlerine İlişkin Projeksiyonlar

	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl
BRÜT SATIŞLAR	14.000	336.735	707.470	900.205	940.205	970.205
SATIŞ İNDİRİMLERİ (-)	1.400	23.571	42.448	45.010	47.010	48.510
NET SATIŞLAR	12.600	313.164	665.022	855.195	893.195	921.695

Gelecek dönemlerde gerçekleşmesi öngörülen satış indirimlerinin (vadeli satışlarda, ödemenin müşterilerden erken tahsili, satış sözleşmesini takiben yürütülen indirim kampanyalarından müşterilerin yararlandırılması vb) aşağıdaki şekilde gerçekleşeceği öngörülmüştür.

Satılan malların, hizmetlerin ve satışlara ilişkin diğer maliyetlerin aşağıdaki seviyelerde olması beklenmektedir.

Tablo 27: Satışların Maliyeti

	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl
SATIŞLARIN MALİYETİ (-)	5.600	134.694	282.988	360.082	376.082	388.082

Gider Varsayımları:

Kurulacak merkezin işletmeye alınması sonrasında gerçekleştirdiği faaliyetlerden kaynaklanacağı öngörülen faaliyet giderleri dört ana başlıkta değerlendirilmektedir. Bunlar;

- + Akreditasyon Giderleri: Laboratuvarın kalite yönetim sistemi ve ürün belgelendirme kapasitesi ile ilgili harcama ve giderleri bu kalem altında öngörülmüştür.
- + Personel Giderleri: Personel giderleri bu kalem altında öngörülmüştür.
- + Genel Giderler: Yönetim fonksiyonları, organizasyon ve kadro giderleri, büro hizmetleri, kamu ilişkileri, güvenlik, hukuk işleri, personel işleri, kredi, tahsilat ve muhasebe ve mali işler servis giderleri bu kalem altında öngörülmüştür.

- + Tanıtım Giderleri: Merkezin pazarlama, satış ve dağıtım faaliyetleri ile ilgili olarak yapacağı endirekt malzeme, endirekt işçilik, dışardan sağlanan fayda ve hizmetler, çeşitli giderler, vergi resim ve harçlar, amortismanlar ve tükenme payları bu kalem altında öngörülmüştür.

Tablo 28: Faaliyet giderlerine ilişkin çok yıllık gider projeksiyonları

	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl
Akreditasyon Giderleri	42.000	-	48.000	-	50.000	-
Personel Giderleri	230.000	246.100	246.100	246.100	246.100	246.100
Genel Giderler	168.000	200.000	220.000	240.000	240.000	235.000
Tanıtım Giderleri	126.000	188.000	194.000	114.000	77.000	122.000

Yukarıdaki varsayımlardan yola çıkarak gerçekleştirilmiş olan ayrıntılı gelir / gider analizi ve tablosu aşağıda yer almaktadır.

Tablo 29: Çok Yıllık Ayrıntılı Gelir / Gider Projeksiyonları (Türk Lirası)

	1. Yıl	2. Yıl	2. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl
A- BRÜT SATIŞLAR	14.000	375.540	785.080	1.016.620	1.056.620	1.086.620
1- Yurtiçi Satışlar	14.000	365.540	775.080	986.620	986.620	986.620
Test Gelirleri		141.540	283.080	424.620	424.620	424.620
<i>GC-ECD/GC-MS de analiz edilen pestisitlere ilişkin test gelirleri</i>		20.520	41.040	61.560	61.560	61.560
<i>LC-MS-MS de analiz edilen pestisitlere ilişkin test gelirleri</i>		20.520	41.040	61.560	61.560	61.560
<i>Naftalin Tayini testi gelirleri</i>		31.800	63.600	95.400	95.400	95.400
<i>Benzopyrene test gelirleri</i>		31.680	63.360	95.040	95.040	95.040
<i>PCB Kalıntı Analizi testi gelirleri</i>		18.120	36.240	54.360	54.360	54.360
<i>Muhtelif Toprak Analizleri testi gelirleri</i>		18.900	37.800	56.700	56.700	56.700
- Eğitim Gelirleri	14.000	70.000	100.000	100.000	100.000	100.000
- Danışmanlık Gelirleri		70.000	140.000	210.000	210.000	210.000
- Ortak Kullanım Gelirleri		84.000	252.000	252.000	252.000	252.000
2- Diğer Gelirler		10.000	10.000	30000	70.000	100.000
B- SATIŞ İNDİRİMLERİ (-)	1.400	23.571	42.448	45.010	47.010	48.510
C- NET SATIŞLAR	12.600	351.969	742.632	971.610	1.009.610	1.038.110
D- SATIŞLARIN MALİYETİ (-)	5.600	134.694	282.988	360.082	376.082	388.082
BRÜT SATIŞ KARI VEYA ZARARI	7.000	217.275	459.644	611.528	633.528	650.028
E- FAALİYET GİDERLERİ (-)	566.000	634.100	708.100	600.100	613.100	603.100
1- Akreditasyon Giderleri	42.000	-	48.000	-	50.000	-
2- Personel Giderleri	230.000	246.100	246.100	246.100	246.100	246.100
3- Genel Giderler	168.000	200.000	220.000	240.000	240.000	235.000
4- Tanıtım Giderleri	126.000	188.000	194.000	114.000	77.000	122.000
FAALİYET KARI VEYA ZARARI	-559.000	-416.825	-248.456	11.428	20.428	46.928
F- DİĞER FAALİYETLERDEN OLAĞAN GELİR VE KARLAR	-	-	-	-	-	-

G-	DİĞER FAALİYETLERDEN OLAĞAN GİDER VE ZARARLARI (-)	2.800	8.400	8.400	8.400	8.400	8.400
H-	FİNANSMAN GİDERLERİ (-)	-	-	-	-	-	-
	OLAĞAN KAR VEYA ZARAR	-561.800	-425.225	-256.856	3.028	12.028	38.528
I-	OLAĞANDIŞI GELİR VE KARLAR	-	-	-	-	-	-
J-	OLAĞAN DIŞI GİDER VE ZARARLAR (-)	-	-	-	-	-	-
	DÖNEM KARI VEYA ZARARI	-561.800	-425.225	-256.856	3.028	12.028	38.528
K-	DÖNEM KARI VERGİ VE DİĞER YASAL YÜK. KRŞ. (-)	-	-	-	-	-	-
	DÖNEM NET KARI VEYA ZARARI	-561.800	-425.225	-256.856	3.028	12.028	38.528

Yapılan projeksiyonlar, Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin kurulumu takip eden ilk üç yıl boyunca başa baş noktasına gelemeyeceği, desteğe ihtiyaç duyacağı dördüncü yıldan itibaren kara geçerek kendi kendisine yeter bir noktada olacağını öngörmektedir. Merkezin kurulduktan sonra kara geçene kadar geçen dönemde ihtiyaç duyacağı işletme sermayesi 1.243.882 TL'dir. Bu nedende ötürü bu tutarda fizibilite etüdü kapsamında işletme sermayesi başlığı altında değerlendirilmiştir.

10. Ekonomik Analiz

Yapılan ekonomik analizler çerçevesinde bir önceki bölümde Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezinin faaliyete geçmesini takip eden ilk 6 yıl için gerçekleştirilmiş olan gelir gider analizleri, aşağıda özetle verilen varsayımlardan yola çıkarak 20 yıllık bir döneme uzatılmıştır. Konu ile ilgili geliştirilen varsayımlar aşağıda sunulmuştur.

Tablo 30: 20 Yıllık Gelir-Gider Projeksiyonu Varsayımları

VARSAYIMLAR
Kurulu kapasitenin %90'ına 6.ncı yılda ulaşılabacağı için merkezin gelirlerindeki artış 7.nci yıl ile 9.ncu yıl arasında yıllık % 10 seviyesinde kalacağı varsayılmıştır.
Merkezin eğitim gelirleri, 7 ve 9ncu yıllar arasında yıllık % 20 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin danışmanlık gelirleri, 7 ve 9ncu yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin test gelirleri, 7 ve 9ncu yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
7, 8 ve 9ncu yıllarda personel ücretlerinde her yıl için %10 artış varsayılmıştır.
Merkezin genel giderlerinin 7,8 ve 9ncu yıllarda yıllık % 30 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin tanıtım giderlerinin 7,8 ve 9ncu yıllarda yıllık % 5 artacağı varsayılmıştır
10ncu yılda test gelirlerinde %30 artış göstereceği varsayılmıştır
Merkezin eğitim gelirleri, 10 ve 15nci yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin test gelirleri, 10 ve 15nci yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin danışmanlık gelirleri, 10 ve 15nci yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin ortak kullanıma yönelik faaliyetlerden gelirleri, 10 ve 15nci yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
10 ila 15nci yıllar arasında personel ücretlerinde her yıl için % 5 artış varsayılmıştır.
Merkezin genel giderlerinin 10 ile 15nci yıllar arasında yıllık % 10 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin tanıtım giderlerinin 10 ila 15nci yıllar arasında yıllık % 5 artacağı varsayılmıştır
Merkezin test gelirleri, 16 ve 20nci yıllar arasında yıllık % 2 artacağı varsayılmıştır.
Merkezin tanıtım giderlerinin 16 ila 20nci yıllar arasında yıllık % 5 artacağı varsayılmıştır

Tablo 31: 20 Yıllık Dönem için Gelir-Gider Projeksiyonu

GELİR TABLOSU		TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	TL	
		1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl	7. Yıl	8. Yıl	9. Yıl	10. Yıl	11. Yıl	12. Yıl	13. Yıl	14. Yıl	15. Yıl	16. Yıl	17. Yıl	18. Yıl	19. Yıl	20. Yıl
A-	BRÜT SATIŞLAR	14.000	375.540	785.080	1.016.620	1.056.620	1.086.620	1.095.282	1.216.810	1.352.891	1.601.214	1.761.336	1.937.469	2.131.216	2.344.338	2.578.771	2.741.987	2.919.630	3.113.107	3.323.962	3.553.893
1	- Yurtiçi Satışlar	14.000	365.540	775.080	986.620	986.620	986.620	1.095.282	1.216.810	1.352.891	1.601.214	1.761.336	1.937.469	2.131.216	2.344.338	2.578.771	2.741.987	2.919.630	3.113.107	3.323.962	3.553.893
	- Test Gelirleri	-	141.540	283.080	424.620	424.620	424.620	467.082	513.790	565.169	734.720	808.192	889.011	977.912	1.075.704	1.183.274	1.206.939	1.231.078	1.255.700	1.280.814	1.306.430
	- Eğitim Gelirleri	14.000	70.000	100.000	100.000	100.000	100.000	120.000	144.000	172.800	190.080	209.088	229.997	252.996	278.296	306.126	336.738	370.412	407.453	448.199	493.019
	- Danışmanlık Gelirleri	-	70.000	140.000	210.000	210.000	210.000	231.000	254.100	279.510	307.461	338.207	372.028	409.231	450.154	495.169	544.686	599.155	659.070	724.977	797.475
	- Ortak Faaliyetlerden Elde Edilen Gelirler	-	84.000	252.000	252.000	252.000	252.000	277.200	304.920	335.412	368.953	405.849	446.433	491.077	540.184	594.203	653.623	718.985	790.884	869.972	956.970
3	- Diğer Gelirler	-	10.000	10.000	30.000	70.000	100.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
B-	SATIŞ İNDİRİMLERİ (-)	1.400	23.571	42.448	45.010	47.010	48.510	46.708	51.379	56.517	160.121	176.134	193.747	213.122	234.434	257.877	274.199	291.963	311.311	332.396	355.389
C-	NET SATIŞLAR	12.600	351.969	742.632	971.610	1.009.610	1.038.110	1.048.574	1.165.431	1.296.374	1.441.093	1.585.202	1.743.722	1.918.094	2.109.904	2.320.894	2.467.788	2.627.667	2.801.796	2.991.566	3.198.504
D-	SATIŞLARIN MALİYETİ (-)	5.600	134.694	282.988	360.082	376.082	388.082	104.857	116.543	129.637	144.109	158.520	174.372	191.809	210.990	232.089	246.779	262.767	280.180	299.157	319.850
	BRÜT SATIŞ KARI VEYA ZARARI	7.000	217.275	459.644	611.528	633.528	650.028	943.716	1.048.888	1.166.737	1.296.983	1.426.682	1.569.350	1.726.285	1.898.914	2.088.805	2.221.009	2.364.900	2.521.617	2.692.409	2.878.653
E-	FAALİYET GİDERLERİ (-)	504.000	588.000	672.000	574.000	602.000	603.100	759.310	829.436	1.045.584	1.060.153	1.208.107	1.229.871	1.398.929	1.429.805	1.623.396	1.665.747	1.887.918	1.944.643	2.200.181	2.274.839
1	- Akreditasyon Giderleri	42.000	-	48.000	-	50.000	-	55.000	-	60.500	-	66.550	-	73.205	-	80.526	-	88.578	-	97.436	-
2	- Personel Giderleri	230.000	246.100	246.100	246.100	246.100	246.100	270.710	297.781	327.559	343.937	361.134	379.191	398.150	418.058	438.961	460.909	483.954	508.152	533.559	560.237
3	- Genel Giderler	168.000	200.000	220.000	240.000	240.000	235.000	305.500	397.150	516.295	567.925	624.717	687.189	755.908	831.498	914.648	1.006.113	1.106.724	1.217.397	1.339.136	1.473.050

4																					
-	Tanıtım Giderleri	126.000	188.000	194.000	114.000	77.000	122.000	128.100	134.505	141.230	148.292	155.706	163.492	171.666	180.250	189.262	198.725	208.661	219.094	230.049	241.552
	FAALİYET KARI VEYA ZARARI	(497.000)	(370.725)	(212.356)	37.528	31.528	46.928	184.406	219.452	121.153	236.830	218.575	339.479	327.356	469.108	465.409	555.263	476.983	576.974	492.228	603.814
F-	DIĞER FAALİYETLERDEN OLAĞAN GELİR VE KARLAR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
G-	DIĞER FAALİYETLERDEN OLAĞAN GİDER VE ZARARLARI (-)	2.800	8.400	8.400	8.400	8.400	8.400	15.000	18.000	20.000	24.000	26.000	28.000	30.000	33.000	35.000	40.000	45.000	50.000	55.000	60.000
H-	FİNANSMAN GİDERLERİ (-)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLAĞAN KAR VEYA ZARAR	(499.800)	(379.125)	(220.756)	29.128	23.128	38.528	169.406	201.452	101.153	212.830	192.575	311.479	297.356	436.108	430.409	515.263	431.983	526.974	437.228	543.814
I-	OLAĞANDIŞI GELİR VE KARLAR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J-	OLAĞAN DIŞI GİDER VE ZARARLAR (-)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DÖNEM KARI VEYA ZARARI	(499.800)	(379.125)	(220.756)	29.128	23.128	38.528	169.406	201.452	101.153	212.830	192.575	311.479	297.356	436.108	430.409	515.263	431.983	526.974	437.228	543.814
K-	DÖNEM KARI VERGİ VE DIĞER YASAL YÜK. KRŞ. (-)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DÖNEM NET KARI VEYA ZARARI	(497.280)	(379.125)	(220.756)	29.128	23.128	38.528	169.406	201.452	101.153	212.830	192.575	311.479	297.356	436.108	430.409	515.263	431.983	526.974	437.228	543.814

Yukarıdaki uzun vadeli projeksiyonlardan yola çıkılarak fizibilite etüdü gerçekleştirilen projenin Ekonomik Net Bugünkü Değeri Analizi yapılmıştır. Gerçekleştirilen ENBD Analizi aşağıda gösterilmektedir.

Tablo 32: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Ekonomik Net Bugünkü Değer Analizi

AKREDİTE TEST, KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI

Finansal Analiz

Maliyetler	Tutar
İlk Yatırım Tutarı	7.276.166 ₺
Sabit Yatırımlar Toplamı	7.276.166 ₺
İndirgeme Oranı	12%

AKREDİTE TEST, KONTROL VE ANALİZ LABORATUVARI

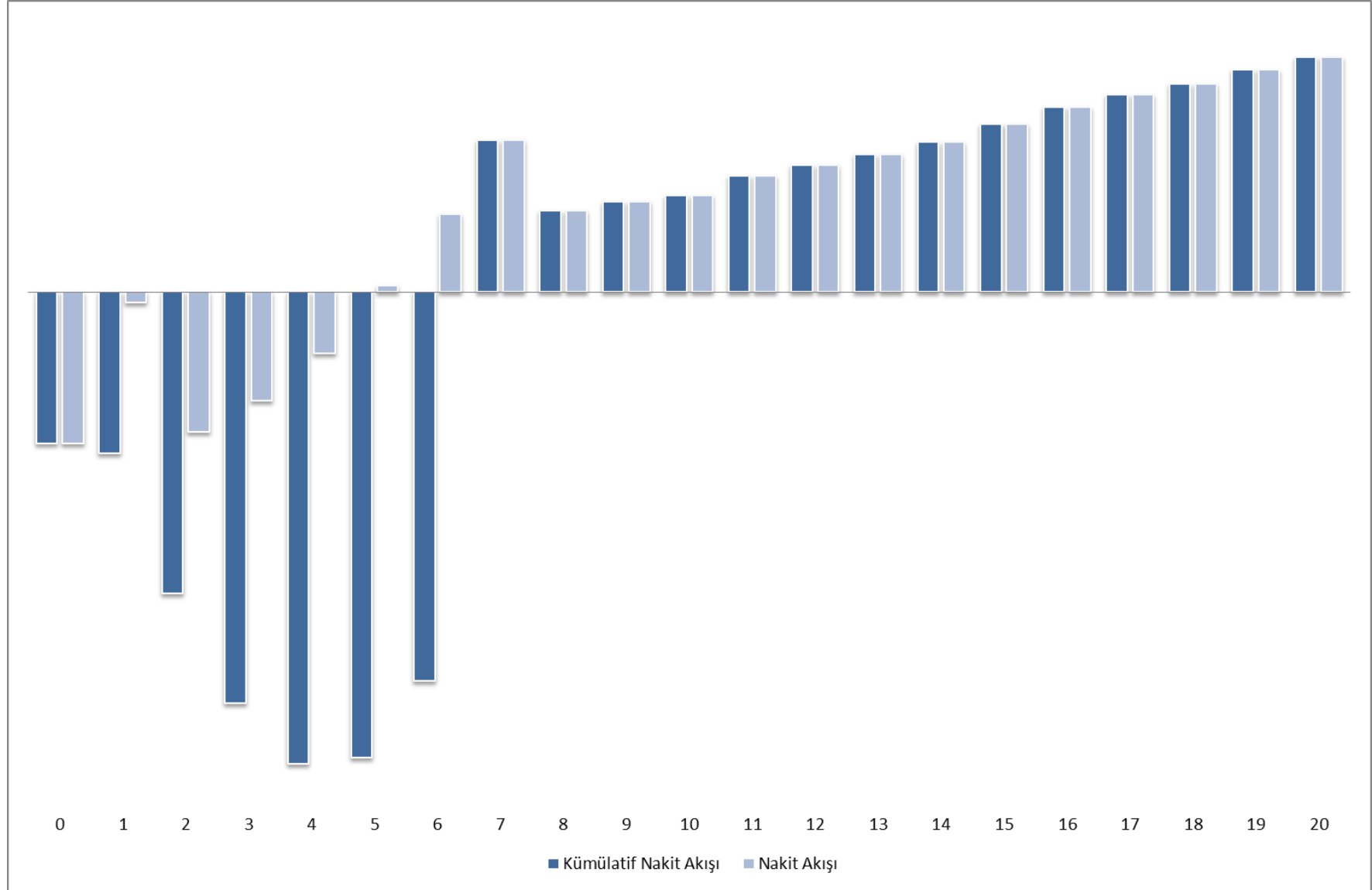
Yatırım ve İşletme Dönemi (Yıl)	Yatırımlar ve Giderler		Gelirler		Nakit Akışı	Kümülatif Nakit Akışı
	Sabit Yatırımlar	Total	Projenin Elde Edilecek Gelir	Toplam Fayda ve Gelirler		
0	7.276.166 ₺	7.276.166 ₺			-7.276.166 ₺	-7.276.166 ₺
1		0 ₺	-497.280 ₺	-497.280 ₺	-497.280 ₺	-7.773.446 ₺
2		0 ₺	-6.728.650 ₺	6.728.650 ₺	6.728.650 ₺	-14.502.096 ₺
3		0 ₺	-5.252.061 ₺	5.252.061 ₺	5.252.061 ₺	-19.754.156 ₺
4		0 ₺	-2.942.332 ₺	2.942.332 ₺	2.942.332 ₺	-22.696.489 ₺
5		0 ₺	294.109 ₺	294.109 ₺	294.109 ₺	-22.402.380 ₺
6		0 ₺	3.715.009 ₺	3.715.009 ₺	3.715.009 ₺	-18.687.371 ₺
7		0 ₺	7.309.555 ₺	7.309.555 ₺	7.309.555 ₺	7.309.555 ₺
8		0 ₺	3.919.354 ₺	3.919.354 ₺	3.919.354 ₺	3.919.354 ₺
9		0 ₺	4.328.569 ₺	4.328.569 ₺	4.328.569 ₺	4.328.569 ₺
10		0 ₺	4.649.844 ₺	4.649.844 ₺	4.649.844 ₺	4.649.844 ₺
11		0 ₺	5.596.946 ₺	5.596.946 ₺	5.596.946 ₺	5.596.946 ₺
12		0 ₺	6.101.024 ₺	6.101.024 ₺	6.101.024 ₺	6.101.024 ₺
13		0 ₺	6.589.938 ₺	6.589.938 ₺	6.589.938 ₺	6.589.938 ₺
14		0 ₺	7.211.971 ₺	7.211.971 ₺	7.211.971 ₺	7.211.971 ₺
15		0 ₺	8.072.580 ₺	8.072.580 ₺	8.072.580 ₺	8.072.580 ₺
16		0 ₺	8.895.095 ₺	8.895.095 ₺	8.895.095 ₺	8.895.095 ₺
17		0 ₺	9.499.704 ₺	9.499.704 ₺	9.499.704 ₺	9.499.704 ₺
18		0 ₺	9.982.205 ₺	9.982.205 ₺	9.982.205 ₺	9.982.205 ₺
19		0 ₺	10.693.515 ₺	10.693.515 ₺	10.693.515 ₺	10.693.515 ₺
20		0 ₺	11.275.590 ₺	11.275.590 ₺	11.275.590 ₺	11.275.590 ₺
					85.438.520 ₺	
				ENBD =	5.482.977 ₺	

Notlar:

- 1-) Yapım maliyetleri ile işletme gelir ve giderleri vergi vb. dış etkenlerden arındırmak amacıyla 0.8 ile çarpılarak hesaplamalarda kullanılmıştır. Maliyetler sabit fiyatlarla hesaplanmış, enflasyon hesaba katılmamıştır.

Aşağıda ise Nakit Akış grafiği yer almaktadır.

Şekil 16: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi 20 Yıllık Nakit Akış Grafiği



11. Risk Değerlendirmesi

Projenin ekonomik ve mali getirisini düşürecek riskler ve alınacak önlemler aşağıda ortaya koyulmuştur.

Risk 1: Akreditasyon süresinin bir yıldan fazla olması

Akreditasyon sürecinin beklenen süre olan bir yıldan fazla olması, merkezin önemli gelir kalemlerinden olan test gelirlerini elde etmeden faaliyetlerini sürdürdüğü süreyi artıracak, bu durumda kısa-orta vadeli gelir-gider dengesi üzerinde olumsuz etki yaratacaktır.

Risk 2: Satış cirolarının beklenin altında gerçekleşmesi

Öngörülen yıllık satış cirolarına farklı nedenlerle (merkezin müşteri tabanı oluşturmasının uzun süre alması, pazarlama faaliyetlerinin etkinliğinin düşüklüğü vb) ulaşamaması gelir-gider dengesi üzerinde olumsuz etkiler yaratabilecektir.

Önlemler:

1-) Merkezin giderleri, büyük oranda sabit giderlerden oluşmaktadır. Değişken giderler göz ardı (her bir test için gerekli olan sarf malzemesi vb) edilebilecek tutarlardadır. Beklenen ciroların düşük olması durumunda sabit giderlerin kontrol edilebilmesi amacıyla itidalli bir gider projeksiyonu yapılmış, ekip küçük tutulmuştur.

2-) Merkezin akredite olmadan da gelir elde edebilmesi için danışmanlık, eğitim gibi faaliyetler planlanmıştır. TÜBİTAK ve benzeri kurumlar desteği ile firmaların yararına AR-GE projelerinden elde edilen gelirler de laboratuvarın faaliyetlerini sürdürebilmesi için gerekli geliri elde edebilmesine olanak sağlayacaktır.

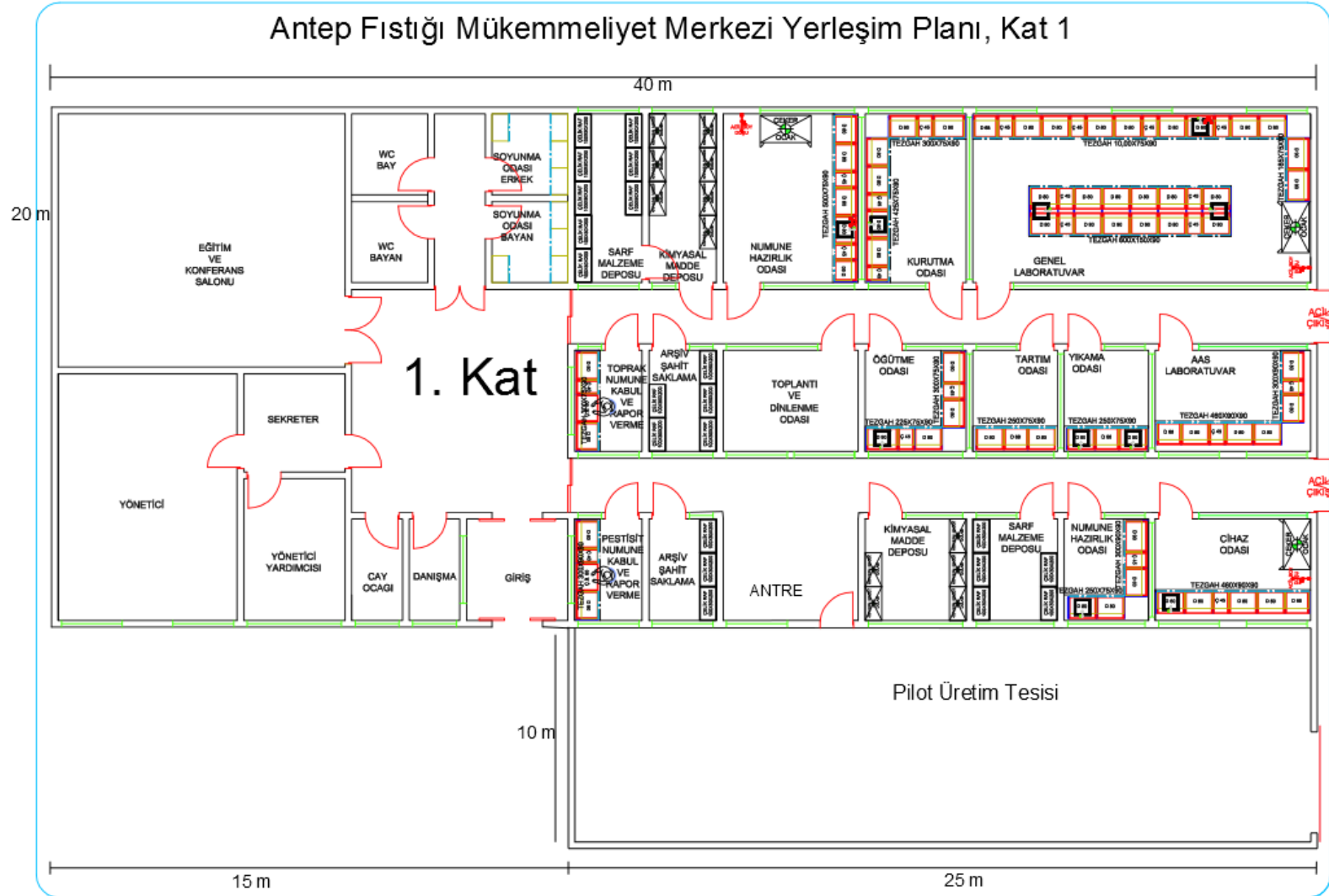
14. Kaynakça

- World Production and Trade of Pistachios: The Role of The U.S. and Factors Affecting The Export Demand of U.S. Pistachios, Zijuan Zheng, University of Kentucky, 2011
- www.fao.org
- www.trademap.org
- www.nutfruit.org
- www.fas.usda.gov
- Antep Fıstığı Entegre Mücadele Teknik Talimatı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara-2011
- www.tuik.gov.tr
- The Economic Outlook for California Pistachios, Steven C. Blank, Agricultural and Resource Economics Department, University of California, Davis, 2008
- Forecasting World Market Structure of Iran's Pistachio Exports, Hossein Mehrabi Boshrabadi and Ebrahim Javdan, Journal of Life Sciences, vol.6, 2012
- Pistachio Profile, Hayley Boriss, Agricultural Issues Center, University of California, 2014
- Tree Nuts: Pistachios World Markets and Trade, Issue:2013/2014, United States Department of Agriculture, 2014
- The Rapid Alert System for Food and Feed, 2013 Annual Report, EU, 2014
- Tree Nuts Annual, Turkey, United States Department of Agriculture, 2014
- Sample costs to establish and produce pistachios, UCLA, Cooperative Extension, 2008
- Good Agricultural Practices Manual Guidelines for California Pistachio Growers, California Pistachio Research Board, 2009 Edition

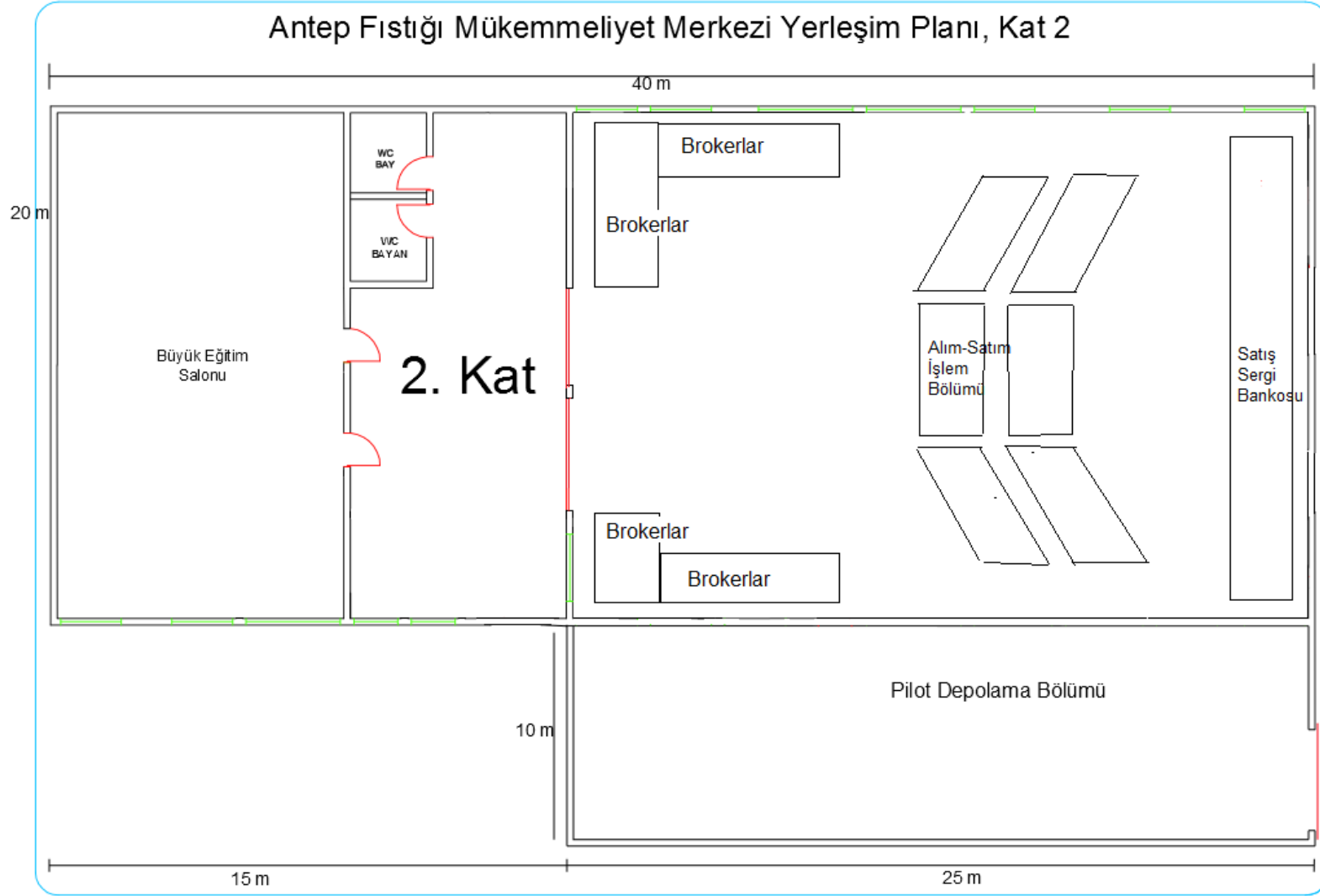
Ekler

Ek 1: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 1	59
Ek 2: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 2	60
Ek 3: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, Tüm Tesis	61
Ek 4: Örnek Çiftçi Eğitim Programı	62
Ek 5: Örnek Antep Fıstığı Sanayici Danışmanlık Programı	64
Ek 6: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Kurulum Bütçesi	67
Ek 7: İYTU Test ve Kontrol Merkezleri için Gereksinimler	70

Ek 1: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 1

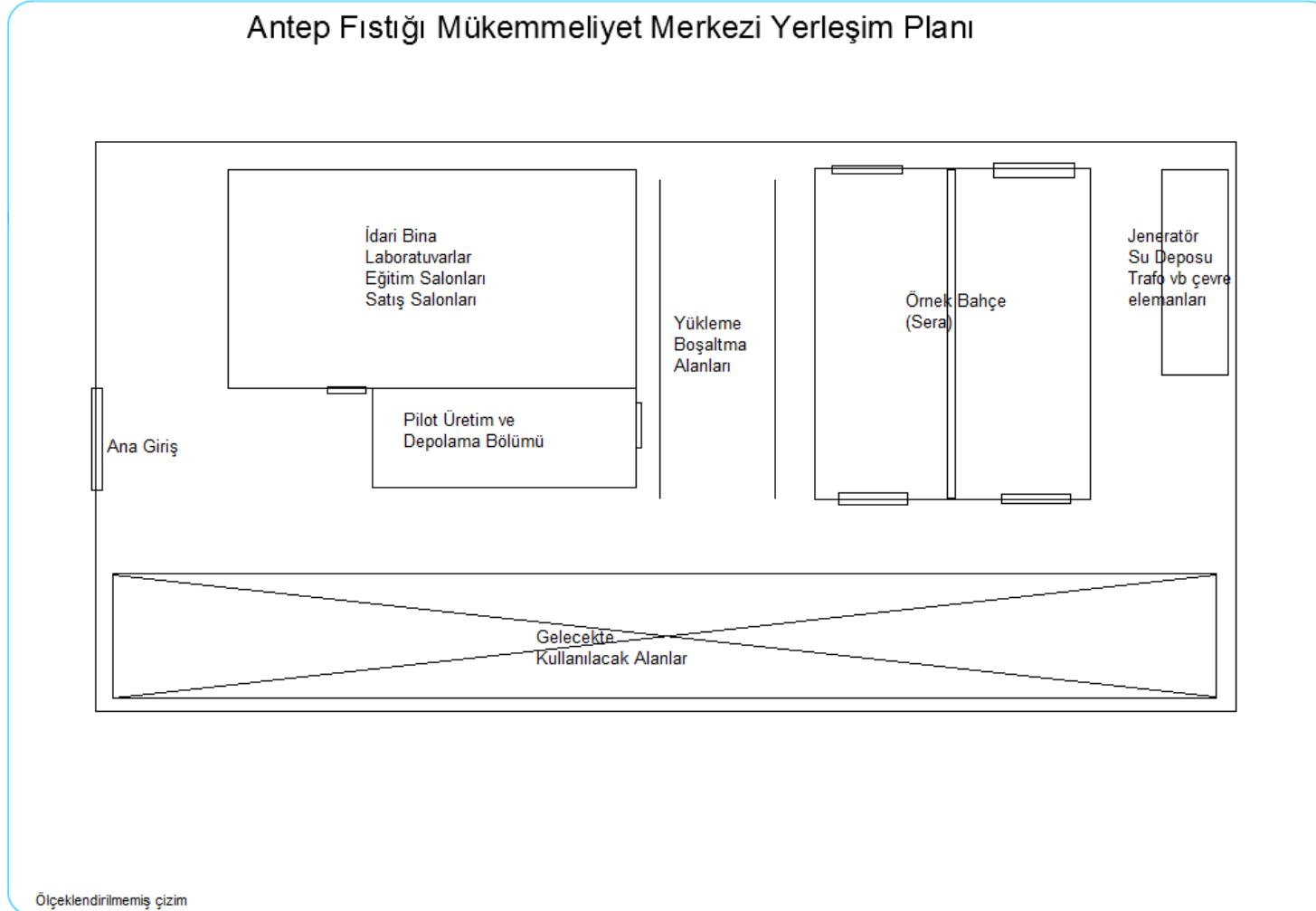


Ek 2: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, İdari Bina, Kat 2



Zobu Danışmanlık, 2014

Ek 3: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Yerleşim Planı, Tüm Tesis



Zobu Danışmanlık, 2014

Ek 4: Örnek Çiftçi Eğitim Programı

ÖRNEK ANTEP FISTIĞI ÇİFTÇİ EĞİTİMİ

(3 GÜNLÜK KURS PROGRAMI)

Antepfıstığı yetiştiriciliği hakkında tüm konuları içeren pratiğe dönük uygulama ve öneriler içeren bir eğitim programı. Program düzenli aralıklarla tekrarlanacak olup sürekli güncel gelişmelere göre içeriği yenilenecek sunulacaktır. Program eğitmenlerinin üniversiteler, Tarım Bakanlığı uzmanlarının yanı sıra özel sektör uzmanlarından seçilerek belirlenmesi önerilmektedir. Katılımcılara eğitim sonunda Antepfıstığı Yetiştiricisi Elkitabı ve eğitim notları sunulacaktır.

1.GÜN

1.Antepfıstığı Ağacı

- Antepfıstığı ağacının botanigi ve fizyolojisi
- Antepfıstığı yetiştiriciliğinde bölgesel koşullar, iklim etkisinin değerlendirilmesi

2.Fıstık Bahçesi Kurulumu

- Yer seçimi: Toprağın değerlendirilmesi, modifikasyonu, su kalitesi, tuzluluk yönetimi ve ıslah
- Fıstık bahçesinin planlanması ve tasarımı
- Sulama Sistemleri: Seçimi, bakımı ve değerlendirmesi
- Antepfıstığı aşılama, patent konuları
- Antepfıstığı anaçları – anaç üretimi, yetersiz genetik ayıklama, nematodlar ile ilgili konular
- Tomurcuklanma, dikim ve fidan budama

3.Bahçe Üretimi

- Bahçe zemin zararlı yönetimi
- Olgun ağaç budama: Elle ve mekanik budama

İKİNCİ GÜN

- Sulama: Ağacın su Gereksinimleri ve fıstık Sulama prensipleri
- İleri sulama teknikleri

4. Antepfıstığı ağacı beslenmesi: Teşhis ve düzeltme

- Makrobesleyiciler
- Mikrobesleyiciler–

5.Antepfıstığı Hastalıkları

- Toprak hastalıkları ve nematodlar
- Yaprak hastalıkları

6.Fıstıkta Omurgalı Zararlılar

- Fıstıkta omurgalı zararlılar

7.Hasat ve hasat sonrası

- Hasat öncesi, hasat, nakliye, çöp, işleme ve boylama

8.Antepfıstığı üretiminde alternatifler, Ekonomik konular, güncel meseleler

- Organik Antepfıstığı üretimi
- Antepfıstığı üretiminde bitki büyüme düzenleyicileri
- Antepfıstığı üretiminde gıda güvenliği
- Antepfıstığı üretiminin ekonomik yönü
- Dünya antepfıstığı sanayilerinin durumu ve güncel sanayi konuları

3.GÜN

9.Böcek zararlıları ve Entegre zararlı yönetimi

- Portakal solucanı ve *Choristoneura rosaceana*
- Aflatoksin ve portakal solucanı
- Küçük ve büyük bitki böcekleri
- Unlu biti ve seraböcekleri
- Maytlar
- Diğer zararlılar
- Yıllık entegre zararlı yönetimi ve böcek konularındaki gelişmeler
- Kapanış

Örnek Antep Fıstığı Sanayici El Kitabı

Antepfıstığı sanayici elkitabı üründe zararlı ve bulaşma sorununu en aza indirmek amacıyla hazırlanacak olup ayrıca Antepfıstığı Yetiştirici El Kitabı da geliştirilmelidir. Zira bu iki el kitabı birbirini tamamlayacak uygulamaları içerecektir. Sanayici Elkitabı ile üretime yönelik bir gıda güvenlik sistemi kurulmasının ön koşul olarak kabul edilmesi yanında sanayiciye makine tasarımından üretimin tasarımına kadar tüm süreçlerde yol gösterilmesi hedeflenecektir. Sanayicilere bu el kitabı doğrultusunda verilecek danışmanlık hizmetleri merkezin sürdürülebilmesi konusunda yardımcı olacaktır.

İÇERİK

- I. Giriş
- II. Kapsam
- III. Yönetimin Sorumluluğu
 - i. Genel Gereksinimler
 - ii. Dokümantasyon gereksinimleri
 - iii. Düzenleme amaçlı denetimler ve irtibatlar
 - iv. Müşterilerle ilişkiler
- IV. Gıda Güvenliği Planı
- V. Zararlı analizi ve risk değerlendirmesi
 - i. Zararlı tanımı
 - ii. Zararlı Analizinin hazırlanması
 - iii. Zararlı bertaraf tasarımı
 - iv. Zararlı değerlendirme şeması
- VI. Zararlılar ve Zararlı Yönetim Kriteri
 - i. Kritik kontrol noktaları ile kontroledilen zararlılar
 - ii. Ön koşullu programlarla yönetilen zararlılar
 - iii. Örnekler
- VII. Biyolojik, kimyasal, fiziksel zararlılar
- VIII. Salmonellayı elimine etme amaçlı kritik kontrol noktaları
 - i. Amaç
 - ii. Yönetim Sorumluluğu
 - iii. Antepfıstığı kritik kontrol noktalarına ilişkin limitler
 - iv. İzleme
- IX. Düzeltme faaliyeti
 - i. Kritik kontrol noktası doğrulama çalışmaları
 - ii. Kritik kontrol noktaları uygulama sorumluluğu
 - iii. Kayıt Yeri
- X. Metale ilişkin kritik kontrol noktaları
 - iv. Amaç
 - v. Yönetim Sorumluluğu
 - vi. Antepfıstığı kritik kontrol noktalarına ilişkin limitler
 - vii. İzleme
 - viii. Düzeltme faaliyeti
 - ix. Kritik kontrol noktası doğrulama çalışmaları
 - x. Kritik kontrol noktaları uygulama sorumluluğu
 - xi. Kayıt Yeri

- XI. HACCP Plan Yönetimi
- XII. HACCP Sistemi Doğrulama Prosedürleri
- XIII. Süreç Doğrulama
 - xii. Giriş
 - xiii. Doğrulma Çalışması tasarım gereksinimleri
 - xiv. Sürecin Tanımlanması
 - xv. Verilerin toplanması
 - xvi. Doğrulama yönergeleri
 - xvii. Zararın hesaplanması
 - xviii. Doğrulama çalışması raporunun gereksinimleri
- XIV. Diğer kontroller
- XV. Giriş
- XVI. İşletme
 - xix. İşletme yönetimi
 - xx. Su
 - xxi. Fabrika yapısı
 - xxii. Bakım kontrolleri
 - xxiii. Üretim ekipmanı
- XVII. Ayrılmış hijyen alanı değerlendirmesi
 - xxiv. Üretim alanı risk değerlendirmesi
 - xxv. Çapraz kontaminasyonu engelleme
 - xxvi. Belirli alan değerlendirme ve doğrulama
- XVIII. Salmonellaya ilişkin olarak Patojen çevre kontrolü
 - i. Patojen kontrol numune alanının ayrılması
 - ii. Çevre patojen kontrolü sıklığı
 - iii. Özel durumlar için patojen kontrolü
 - iv. Çevre numune alma prosedürleri
 - v. Çevre numunelerine ilişkin analiz yöntemleri
 - vi. Düzeltici faaliyetler
- XIX. Personel
 - vii. Personel uygulamaları
 - i. Personel eğitim tasarımı
- XX. Hijyen
 - i. Hijyen planı
 - ii. Hijyen prosedürleri
 - iii. Hijyen metodları
 - iv. Hijyen etkinliğinin kontrolü
 - v. Temiz ekipman kontrolü
- XXI. Alerjen yönetimi
 - vi. Alerjenden korunma
 - vii. Alerjen kontrolü
 - 1. Alerjenlerin ayrılması
 - 2. İmalat kontrolü
 - 3. Ürün değişimleri
 - 4. Temizlik beklentileri, sorumluluklar ve prosedürler
 - 5. Alerjen temizliği doğrulama
 - 6. Doğrulama amaçlı analitik alerjen testi
 - 7. Alerjen temizliği doğrulaması

- 8. Alerjen ekipmanı tasarımı ile hijyen
 - viii. Etiket kontrolleri
 - 1. Etiket tasarım kontrolleri
 - 2. Etiket stok ve işlem kontrolleri
 - ix. Alerjen eğitimi
- XXII. Zararlılara karşı mücadele
- XXIII. Hammadde ve ürün kontrolü
 - x. Hammadde kontrolü
 - xi. Teslim alma, depolama ve dağıtım
 - xii. Ürün izleme ve geri çağırma
 - xiii. Piyasaya sürme veya çekme
 - xiv. Uygun olmayan ürünlere yönelik ihtiyati tedbirler
 - xv. Yeniden işleme kontrolü
- XXIV. Yabancı madde kontrolü
- XXV. Düzeltici ve engelleyici faaliyetler
- XXVI. Laboratuvar çalışmaları
- XXVII. Eğitim
- XXVIII. Makine Ekipman dizayn ve kurulumu
- XXIX. Antepfıstığında numune alma ve test süreçlerine ilişkin bilgi
- XXX. HACCP form örnekleri
- XXXI. Kişisel hijyen uygulamalarına ilişkin bilgiler
- XXXII. Yabancı madde engelleme prosedürleri-Metal detektörü
- XXXIII. Hijyen uygulama örnekleri
- XXXIV. Uygun depolama koşulları

Ek 6: Antep Fıstığı Mükemmeliyet Merkezi Kurulum Bütçesi

FAALİYET BÜTÇESİ¹				
Giderler	Birim	Miktar	Birim Maliyet (TL)	Toplam Maliyet (TL)
1. İnsan Kaynakları				
1.1 Maaşlar (toplam işveren maliyeti, yurt içi personel) ³				
1.1.1 Teknik	Aylık			0,00
1.1.1.1 Proje Koordinatörü (PUE-PK)	Aylık	24	8.000,00	192.000,00
1.1.1.2 Proje Asistanı (PUE-PA)	Aylık	24	3.000,00	72.000,00
1.1.1.3 Proje Pazarlama Sorumlusu (PUE-PP)	Aylık	21	4.000,00	84.000,00
1.1.1.4 Proje Teknik Sorumlusu (PUE-PT)	Aylık	21	4.000,00	84.000,00
1.1.2 İdari / destek personeli	Aylık			0,00
1.2 Maaşlar (brüt tutarlar, yabancı personel)	Aylık			0,00
1.3 Gündelikler⁴				
1.3.1 Yurt dışı (proje personeli)	Gündelik	16	237,50	3.800,00
1.3.2 Yurt içi (proje personeli)	Gündelik	12	87,50	1.050,00
1.3.3 Seminer/konferans katılımcıları	Gündelik			0,00
İnsan Kaynakları Alt Toplamı				436.850,00
2. Seyahat⁵				
2.1. Yurt dışı seyahat	Her uçuş için	8	1.000,00	8.000,00
2.2 Yurt içi seyahat	Seyahat başına	12	200,00	2.400,00
Seyahat Alt Toplamı				10.400,00
3. Ekipman ve malzeme⁶				
3.1 Araç satın alımı veya kiralanması	Her araç için			0,00
3.1.1 Dizel yakıtlı, Hafif Ticari Araç		1	60.000,00	60.000,00
3.2 Mobilya, bilgisayar donanımı	Her adet için			0,00
3.2.1 Dizüstü Bilgisayar (İlgili yazılım dahil)		2	3.011,00	6.022,00
3.2.2 Masaüstü Bilgisayar (İlgili Yazılım dahil)		2	2.841,00	5.682,00
3.2.3 Ofis Yardımcısı (Yazıcı, Tarayıcı, Fotokopi, Faks)		2	637,00	1.274,00
3.2.4 Telefon				0,00
3.2.4.1 Telefon Santrali		1	983,00	983,00
3.2.4.2 Akıllı Cep Telefonu		2	1.867,00	3.734,00
3.2.4.3 Ofis Telefonu		4	39,00	156,00
3.2.5 Çalışma Ünitesi (1 Koltuk, 1 Masa, 1 Sehpa, 1 Misafir Koltuğu, 1 Etajer)		4	1.500,00	6.000,00
3.2.6 Projeksiyon Makinesi ve Perdesi		2	1.285,00	2.570,00
3.2.7 Konferans salonu sandalyesi		80	177,00	14.160,00
3.2.8 Toplantı Grubu (1 Toplantı Masası, 8 Toplantı Sandalyesi)		2	2.500,00	5.000,00
3.2.9 Duvar Yazı Tahtası		3	271,00	813,00
3.3 Makineler, teçhizat				0,00
3.3.1 Çıtlatma Sistemi	Adet	2	25.000,00	50.000,00
3.3.2 Ürün Taşıma Sistemi	Adet	1	7.000,00	7.000,00
3.3.3 Akülü Trans palet	Adet	1	23.200,00	23.200,00
3.3.4 Laboratuvar Kenar Bankosu	Mtül	58,25	1.420,00	82.715,00
3.3.5 Laboratuvar Orta Bankosu	Mtül	6	3.100,00	18.600,00
3.3.6 Çeker Ocak 150 lik	Adet	3	12.000,00	36.000,00
3.3.7 Polipropilen Evye	Adet	10	280,00	2.800,00
3.3.8 Tezgâha Monte Lab. Tipi Su Musluğu	Adet	10	280,00	2.800,00
3.3.9 Acil Göz Duşu	Adet	3	1.050,00	3.150,00

3.3.10 Acil Boy Duşu	Adet	3	1.250,00	3.750,00
3.3.11 Çelik raf 100x50x200	Adet	21	1.000,00	21.000,00
3.3.12 Kimyasal Madde Dolabı	Adet	6	4.250,00	25.500,00
3.3.13 Enerji Bandı	Adet	62	100,00	6.200,00
3.3.14 LCMSMS	Adet	1	604.483,20	604.483,20
3.3.15 GCMS	Adet	1	196.247,15	196.247,15
3.3.16 HPLC	Adet	1	171.060,35	171.060,35
3.3.17 Analitik Terazı	Adet	1	12.173,62	12.173,62
3.3.18 Masaüstü Santrifüj	Adet	1	13.800,27	13.800,27
3.3.19 Mikrodalga Sistemi	Adet	1	60.000,00	60.000,00
3.3.20 AGT-GB	Adet	1	220.000,00	220.000,00
3.3.21 Blender	Adet	1	2.317,19	2.317,19
3.3.22 Otomatik Pipet Seti	Set	1	3.106,37	3.106,37
3.3.23 Hassas Terazı	Adet	1	4.281,76	4.281,76
3.3.24 Şişeüstü Dispenser	Adet	2	1.101,92	2.203,84
3.3.25 Solvent Süzme Düzeneđi	Adet	1	3.211,32	3.211,32
3.3.26 Isıtımalı ultrasonik banya	Adet	1	3.127,36	3.127,36
3.3.27 Ultra saf su sistemi	Adet	1	17.118,63	17.118,63
3.3.28 Toprak karıştırıcı	Adet	1	4.590,00	4.590,00
3.3.29 Kül Fırını	Adet	1	12.240,00	12.240,00
3.3.30 Etüv	Adet	1	7.140,00	7.140,00
3.3.31 Hassas Terazı	Set	1	8.908,00	8.908,00
3.3.32 Manyetik karıştırıcı	Adet	1	1.989,00	1.989,00
3.3.33 Çalkalayıcı	Adet	1	7.344,00	7.344,00
3.3.34 Votrex	Adet	1	1.071,00	1.071,00
3.3.35 Homojenizatör	Adet	1	8.160,00	8.160,00
3.3.36 Penetrometre	Adet	1	2.295,00	2.295,00
3.3.37 Kalsimetre	Adet	1	841,00	841,00
3.3.38 Azot protein tayin cihazı	Adet	1	32.385,00	32.385,00
3.3.39 Isıtıcılı tabla	Adet	1	6.885,00	6.885,00
3.3.40 Elek seti	Set	1	2.805,00	2.805,00
3.3.41 Burgu seti	Set	1	5.865,00	5.865,00
3.3.42 Otomatik Pipet Seti	Set	1	2.805,00	2.805,00
3.3.43 Dijital büret	Adet	1	2.295,00	2.295,00
3.3.44 Dispenser	Adet	1	4.987,00	4.987,00
3.3.45 Vakum Süzme Seti	Set	1	1.550,00	1.550,00
3.3.46 Küçük Aletler	Set	1	3.000,00	3.000,00
3.3.47 Sarf Malzemesi (ilk doğrulama testleri için)	Set	1	15.000,00	15.000,00
3.3.48 Satış salonu donanımı	M2	500	300,00	150.000,00
3.3.49 Çevre Elemanları (Tesisata Dair; jenaratörler, klimalar, trafolar vb)	Set	1	800.000,00	800.000,00
3.4 Makineler için yedek parça, ekipman, aletler				0,00
3.5 Diğer (lütfen belirtiniz)				0,00
Ekipman ve Malzeme Alt Toplamı				2.784.395,06
4. Yerel ofis maliyetleri⁷				
4.1 Araç maliyetleri	Aylık	24	400,00	9.600,00
4.2 Ofis kirası	Aylık			
4.3 Tüketim malzemeleri - ofis malzemeleri	Aylık	24	1.000,00	24.000,00
4.4 Diğer hizmetler (tel/faks, elektrik/ısınma, bakım)	Aylık			
4.4.1 Telefon/ Faks	Aylık			
4.4.2 İnternet	Aylık			

4.4.3 Elektrik / Isınma	Aylık			
4.4.4 Bakım Onarım	Aylık			
Yerel Ofis Maliyetleri Alt Toplamı				33.600,00
5. Diğer maliyetler, hizmetler⁸				
5.1 Yayınlar ⁹	Adet			0,00
5.2 Etüd, araştırma ⁹				0,00
5.3 Denetim maliyetleri ¹⁰		1	14.000,00	14.000,00
5.4 Değerlendirme maliyetleri				0,00
5.5 Tercüme, tercümanlar		1	20.000,00	20.000,00
5.6 Mali hizmetler (banka teminatı maliyetleri vb.)				0,00
5.7 Konferans/seminer maliyetleri ⁹				0,00
5.8 Tanıtım faaliyetleri ¹¹				0,00
5.8.1 Açılış Seromonisi		1	11.800,00	11.800,00
5.8.2 Yurtiçi Fuar Katılımı		1	50.000,00	50.000,00
5.8.3 Yurtdışı Fuar Katılımı		1	75.000,00	75.000,00
5.8.4 Uluslararası Yayınlarda Reklam		8	6.000,00	48.000,00
5.8.5 Tanıtım Broşürü		3000	10,00	30.000,00
5.8.6. Web Sitesi		1	5.000,00	5.000,00
5.8.7. Tabela		2	750,00	1.500,00
5.9 İnşaat İşleri ¹²	Adet	1	1.840.000,00	1.840.000,00
5.10 Kontrolörlük işleri ve diğer ¹³	M2	3100	13,00	40.300,00
Diğer Maliyetler, Hizmetler Ara Toplamı				2.135.600,00
6. Diğer¹⁴				0,00
6.1 Muhasebe Hizmet Alımı	Adet	1	24.000,00	24.000,00
6.2 Süreç ve Tasarım Danışmanlığı Hizmet Alımı	Adet	1	507.430,00	507.430,00
6.3 Eğitim Hizmet Alımı	Adet	1	20.000,00	20.000,00
6.4 İş Planı ve Hizmet El Kitapları Geliştirme Hizmet Alımı	Adet	1	40.000,00	40.000,00
6.5 Akreditasyon Hazırlığı Danışmanlığı	Adet	1	53.500,00	53.500,00
Diğer Alt Toplamı				644.930,00
7. Projenin Uygun Doğrudan Maliyetleri Toplamı (1'den 6'ya kadar)				6.045.775,06
8. İdari maliyetler (kalem 7'nin maksimum %0,01'i)				60.457,75
9. Toplam uygun proje maliyeti (7+8)				6.106.232,81
10. İşletme Sermayesi				1.243.882,00
TOPLAM				7.350.114,81

Ek 7: İYTU Test ve Kontrol Merkezleri için Gereksinimler

İYTU Test ve Kontrol Merkezleri için Gereksinimler

İYTU Test ve Kontrol Merkezleri için yasal, teknik, personel gibi konulara ilişkin gereksinimler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından belirlenmektedir. Gereksinimler konusunun ayrıntılarına girmeden önce konu ile ilgili terminolojiden aşağıda özetle bahsedilmiştir.

Kontrol: İyi tarım faaliyetlerinin İYİ TARIM UYGULAMALARI HAKKINDA YÖNETMELİK doğrultusunda yapılıp yapılmadığını belirlemek, kayıtları tutmak, sonuçları rapor etmek üzere gerçekleştirilen işlemler,

Kontrolör: İyi tarım uygulamalarının uygunluğunu denetleyen kişi,

Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu: Tarım ürünlerinin kontrol ve sertifikasyonunu gerçekleştirmek üzere Gıda, tarım ve hayvancılık bakanlığının yetkilendirmiş olduğu kurumlar,

Sertifikasyon: Kontrol sonucu uygunluğu belirlenen tarımsal ürün, üretici veya üretici grubunun belgelendirilmesi,

Sertifiker: Uygunluğu denetleyerek, tarımsal ürün, üretici veya üretici grubuna sertifika veren kişi

Kontrol ve sertifikasyon kurumu olmak için nereye başvurulur?

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü tarafından oluşturulan ve Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, GTB Hukuk Müşavirliği ve GTB Teftiş Kurulundan katılımcılar ile oluşturulmuş olan İYTU (İyi Tarım Uygulamaları) Komitesine Başvurulur.

Kontrol ve sertifikasyon kurumu olmak için gerekli personel yapısı nedir?

Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu olmak için en az bir kontrolör ve bir sertifikiker istihdam etmek zorunludur.

Kontrolör ve/veya sertifikikerler için aranan şartlar aşağıda listelenmiştir;

- Kontrolör ve/veya sertifikiker olabilmek için ziraat mühendisi, gıda mühendisi, su ürünleri mühendisi, balıkçılık teknolojisi mühendisi veya veteriner hekim unvanına sahip olmak gerekmektedir.
- Kontrolör ve/veya sertifikiker olmak için GTB (Gıda, tarım ve hayvancılık bakanlığı) tarafından açılan kontrolörlük eğitimine katılarak, eğitim sonu yapılan sınavda başarılı olmak ve eğitim belgesine sahip olmak gerekmektedir.
- Kontrolör ve/veya sertifikiker olmak için kalite yönetim sistemleri kapsamında kontrolör, sertifikiker, denetçi veya baş denetçi olarak en az 2 yıl iş deneyimine sahip olmak gerekmektedir.

Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu olmak için teknik gereklilikler nelerdir?

- Belgelendireceği tarımsal ürün ve çıktı ile ilgili danışmanlık hizmet vermemek,
- Belgelendireceği tarımsal ürünlerle ilgili her türlü ticari mali baskıdan bağımsız ve tarafsız olmak,

- Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu yetkisi aldığı tarihten itibaren en fazla iki yıl içerisinde TS EN 45011 sertifikasyonunu almak, (aksi durumda yetkilendirme Bakanlık tarafından askıya alınmaktadır)

Başvuru için gerekli belgeler nelerdir?

Kontrol ve sertifikasyon kuruluşu olarak yetkilendirilmek için yapılacak başvuruda sunulması gereken belgeler aşağıda listelenmiştir.

- Başvuru dilekçesi
- Yetkililerin noter onaylı imza sirküleri,
- Ticaret sicil gazetesi ve oda sicil kayıt belgesi,
- Ana sözleşme (ana sözleşmede iyi tarım uygulamaları kontrol ve sertifikasyon faaliyetleri yapabileceğini gösterir ibare olmalıdır)
- İletişim bilgileri ve logosunu gösterir belge,
- Kuruluş ortaklarının onaylı kimlik belgeleri, ortaklar arasında tüzel kişilerin bulunması durumunda, ortak tüzel kişiliğin ortaklarının onaylı kimlik belgeleri,
- Organizasyon şeması ve görev tanımları,
- Çalışanlara ilişkin SGK Kayıtları,
- Kontrol ve sertifikasyon ücretlendirme yöntemi ve fiyat tarifesi,
- Kalite el kitabı,
- Müşteri ile yapmayı planladığı sözleşme örnekleri,
- Sunacağı sertifika örneği (İYTU Yönetmeliğinde belirtilen şartlara haiz)
- Çalıştıracığı Kontrolör için;
 - Yetkilendirme talebi içeren başvuru dilekçesi
 - Onaylı eğitim belgesi
 - Bakanlığın açtığı veya açtırdığı eğitimi başarı ile bitirdiğine dair belge,
 - Onaylı kimlik belgesi,
 - Noter onaylı imza beyannamesi,
 - İlgili meslek kuruluşuna üye olduğuna dair belge,
 - SGK Kayıtları,
- Çalıştıracığı Sertifikeler için;
 - Yetkilendirme talebi içeren başvuru dilekçesi
 - Onaylı eğitim belgesi
 - Bakanlığın açtığı veya açtırdığı eğitimi başarı ile bitirdiğine dair belge,
 - Onaylı kimlik belgesi,
 - Noter onaylı imza beyannamesi,
 - İlgili meslek kuruluşuna üye olduğuna dair belge,
 - SGK Kayıtları,