

## İÇİNDEKİLER

		SAYFA
<b>1.</b>	<b>ÖNSÖZ</b> .....	<b>5</b>
1.1	Firma Özeti.....	6
<b>2.</b>	<b>PROJE TANITIMI</b> .....	<b>8</b>
2.1.	Türk Mutfak Kültürü Özellikleri.....	8
2.2.	Proje Gerekçesi Ve Çalışma Özeti.....	11
2.3.	Yatırımın Konusu.....	12
2.4.	Üretilecek Hizmet Ve Ürün Çeşitleri.....	12
2.5.	Yatırım Yerlerinin Yaklaşık Konumları.....	12
2.6.	Kapasiteler.....	12
2.7.	Toplam Yatırımlar.....	12
2.8.	Yatırımların Geri Dönüş Süreleri.....	12
2.9.	Net Bugünkü Değerler.....	13
2.10.	Nace Kodları.....	13
<b>3.</b>	<b>PAZAR ARAŞTIRMASI VE PAZARLAMA PLANLAMASI</b> .....	<b>13</b>
3.1.	Pazar Bilgileri.....	13
3.2.	Sektörün Yapısı ve Özellikleri.....	19
3.3.	Talebi Etkileyen Unsurlar.....	30
3.4.	Pazarlama Planı.....	32
3.5.	Hedef Müşteri Grubu Ve Özellikleri.....	33
3.6.	Hedeflenen Satış Düzeyleri.....	35
3.7.	Hedeflenen Satış Toplamları.....	37
3.8.	Dağıtım Kanalları.....	39
<b>4.</b>	<b>HAMMADDE VE GİRDİ PLANLAMASI</b> .....	<b>40</b>
4.1.	Yemek Reçeteleri.....	40
4.2.	Hammadde Ve Diğer Girdi Temin Koşulları.....	51
4.3.	Hammadde Ve Diğer Girdi Miktarları.....	51
<b>5.</b>	<b>İNSAN KAYNAKLARI PLANLAMASI</b> .....	<b>52</b>
5.1.	Personel İhtiyacı ve Yönetimi.....	52
5.2.	Organizasyon Şeması.....	54
<b>6.</b>	<b>ÜRETİM PLANLAMASI</b> .....	<b>56</b>
6.1.	Yatırım Uygulama Planı Ve Süresi.....	56
6.2.	İş Akış Şeması.....	58
6.2.1.	Gıda Atölyesi.....	58
6.2.2.	Restoran.....	62
6.3.	Makine Ve Ekipman Bilgileri.....	63
6.3.1.	Gıda Atölyesi.....	63
6.3.2.	Restoran.....	67
6.4.	Üretim Ve Hizmet Tesisi Bilgileri.....	71
<b>7.</b>	<b>FİNANSAL ANALİZLER</b> .....	<b>84</b>
7.1.	Açıklamalar; Gıda Atölyesi (TL).....	84
7.2.	Açıklamalar; Restoran (TL).....	86
7.3.	Toplam Yatırım Bütçesi Ve Finansmanı (TL).....	88
7.4.	Kurulu Kapasite Ve Tahmini Üretim Miktarı (TL).....	89
7.5.	Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı Tablosu (TL).....	94
7.6.	İşletme Sermayesi Değişimi (TL).....	96
7.7.	Satış Geliri (TL).....	99

7.8.	Tam Kapasitede Yıllık İşletme Giderleri (TL).....	<b>102</b>
7.9.	Üretim Giderleri (TL).....	<b>107</b>
7.10.	Amortisman Giderleri (TL).....	<b>109</b>
7.11.	Genel Yönetim Giderleri (TL).....	<b>110</b>
7.12.	Pazarlama, Satış Ve Dağıtım Giderleri (TL).....	<b>112</b>
7.13.	Mali Giderler (TL).....	<b>114</b>
7.14.	Tahmini Gelir-Gider (TL).....	<b>115</b>
7.15.	Tahmini Nakit Akışı (TL).....	<b>117</b>
<b>8.</b>	<b>FİZİBİLİTE SONUÇLARI</b> .....	<b>120</b>
<b>9.</b>	<b>SENARYOLAR</b> .....	<b>121</b>
9.1.	İşletmelerin Gelecek Planlaması .....	<b>121</b>
9.2.	Uşak İçin Devlet Destekleri Ve Teşvikler .....	<b>123</b>
<b>10.</b>	<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>130</b>

**TABLolar LİSTESİ**

		<b>SAYFA</b>
<b>TABLO 1</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Satış Ciroları (2005-2011) (Milyon TL)	15
<b>TABLO 2</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde İstihdam (2005-2011) (kişi)	16
<b>TABLO 3</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında İstihdam (kişi)	16
<b>TABLO 4</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Üretim (2005-2011) (Milyon TL)	17
<b>TABLO 5</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında Üretim (Milyon TL) (2010-2011)	18
<b>TABLO 6</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında Satış Ciroları (Milyon TL) (2010-2011)	19
<b>TABLO 7</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Katma Değer (2005-2011) (Milyon TL)	21
<b>TABLO 8</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Katma Değer (2005-2011)	21
<b>TABLO 9</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde İş Gücü Verimliliği (2005-2011) (TL)	22
<b>TABLO 10</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde İş Gücü Verimliliği (2005-2011)	23
<b>TABLO 11</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde İşletme Sayıları (2005-2011) (Adet)	24
<b>TABLO 12</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında İşletme Sayıları	25
<b>TABLO 13</b>	Gıda ve İçecek Sanayi'nde Yabancı Sermayeli Firma Sayısı	26
<b>TABLO 14</b>	Alt Sektörler Bazında Aylık Kapasite Kullanım Oranları (%) (2012-2013)	27
<b>TABLO 15</b>	Yıllar Bazında Tahsis Edilen Yatırım Teşvik Belgeleri	27
<b>TABLO 16</b>	İlk 10 İlde Gıda ve İçecek Sanayi'ne Tahsis Edilen Yatırım Teşvik Belgeleri	28
<b>TABLO 17</b>	Uşak İli Gıda Ve İeki Sanayii 2001 -2008 yılları arası toplam Yatırım Teşvik Belgesi Adedi	29
<b>TABLO 18</b>	Ana Harcama Gruplarına ve Ülkelere Göre Fiyat Düzeyleri (Ab 27=100, 2012)	30
<b>TABLO 19</b>	Harcamalar Yöntemiyle GSYİH ve Gıda ve İçecek Sanayi Büyüklükleri	32
<b>TABLO 20</b>	Hedeflenen Satış Düzeyleri	35
<b>TABLO 21</b>	Satış Toplamları	37
<b>TABLO 22</b>	Ebem Köftesi Reçetesi	40
<b>TABLO 23</b>	Demir Tatlısı Reçetesi	41
<b>TABLO 24</b>	Üçgen Börek Reçetesi	43
<b>TABLO 25</b>	Döndürme Reçetesi	44
<b>TABLO 26</b>	Tarhana Reçetesi	46
<b>TABLO 27</b>	Saraylı (Sarı Burma) Reçetesi	48
<b>TABLO 28</b>	MUTFAKTA KULLANILAN ORTALAMA ÖLÇÜLER	50
<b>TABLO 29</b>	Hammadde Ve Diğer Girdi Miktarları	51
<b>TABLO 30</b>	Personel İhtiyacı ve Yönetimi	52
<b>TABLO 31</b>	Yatırım Uygulama Planı Ve Süresi	56
<b>TABLO 32</b>	Üretim Ve Hizmet Tesisi Bilgileri	71
<b>TABLO 33</b>	Toplam Yatırım Bütçesi ve Finansmanı Tablosu	88
<b>TABLO 34</b>	Kurulu Kapasite ve Tahmini Üretim Miktarı	89
<b>TABLO 35</b>	Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı Tablosu (TL)	94
<b>TABLO 36</b>	İşletme Sermayesi Değişimi Tablosu (TL)	96
<b>TABLO 37</b>	Satış Gelirleri	99

<b>TABLO 38</b>	Tam Kapasitede Yıllık İşletme Giderleri Tablosu (TL)	102
<b>TABLO 39</b>	Üretim Giderleri (TL)	107
<b>TABLO 40</b>	Amortisman Giderleri (TL)	109
<b>TABLO 41</b>	Genel Yönetim Giderleri (TL)	110
<b>TABLO42</b>	Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri (TL)	112
<b>TABLO 43</b>	Mali Giderler (TL)	114
<b>TABLO 44</b>	Tahmini Gelir-Gider Tablosu (TL)	115
<b>TABLO 45</b>	Tahmini Nakit Akış Tablosu (TL)	117
<b>TABLO 46</b>	Fizibilite Sonuçları	120
<b>TABLO 48</b>	Desteklenen Sektörler Ve Minimum Yatırım Tutarları	123
<b>TABLO 49</b>	Bölgesel Desteklerden Faydalanabilecek Sektör Numaraları	128

### ŞEKİLLER LİSTESİ

		<b><u>SAYFA</u></b>
<b>ŞEKİL 1</b>	Organizasyon Şeması Gıda Atölyesi	54
<b>ŞEKİL 2</b>	Organizasyon Şeması Restoran	55
<b>ŞEKİL 3</b>	Gıda Atölyesi İş Akış Şeması	58
<b>ŞEKİL 4</b>	Restoran İş Akış Şeması	62

### EK LİSTESİ

		<b><u>SAYFA</u></b>
<b>EK.1</b>	Restoran Avan Projesi	132
<b>EK.2</b>	Gıda Atölyesi Avan Projesi	133

## 1. Önsöz:

## 1.1 Firma Özeti

AFRASYA Danışmanlık özel sektör, kamu kurum ve kuruluşlarının sosyal ve ekonomik konularda proje geliştirme ve yönetim süreçlerine destek olmak, aynı zamanda sosyal ve ekonomik alanlarda eğitimler vermek amacıyla 2012 yılında kurulmuştur.

Firma ortaklarımız farklı bir tüzel kişilik adı altında 2008 ile 2012 yılları arasında özellikle Ege Bölgesinde Ankara ve İzmir Merkezli çeşitli firmalarla çözüm ortaklığı yapmıştır. Uluslararası akademik geçmişi bulunan ekibimiz farklı kurumlarda uzun süreler hizmet vermiştir/vermektedir. Kurumumuzun proje bazlı çalıştığı zengin bir insan kaynağı altyapısı bulunmaktadır. Bu altyapı içerisinde akademisyenler, mühendis ve Mimarlar gibi idari ve teknik kadrolar bulunmaktadır.

AFRASYA Danışmanlık büyük şehirlerde yer alan ve Anadolu'nun çeşitli illerine hizmet veren ve mesafe nedeniyle hizmet kalitesini düşüren şirketlerden ayrı olarak firmasını konumlandığı coğrafi bölge ve yakınına hizmet vermeyi kendine düstur edinmiş ve bu sayede nitelikli, bölgede önemli başarılar kazanmış projelere imza atmıştır. Bu kapsamda 2008 yılından bu güne kadar KOSGEB, Zafer Kalkınma Ajansı, TKDK, TÜBİTAK, Ekonomi Bakanlığı, AB vd. Kurumlara sunmuş olduğu 125 projede ile yaklaşık olarak 60.000.000 TL destek almış olup yaklaşık 200 kişinin istihdam edilmesini sağlamıştır. TKDK Kapsamında Türkiye'nin 10 Büyük projesinden birini hazırlayıp onaylanmasına aracılık etmiş olup bunun gibi birçok başarıya imza atmış ve atmaya devam etmektedir.

Kurumumuz nicel anlamda yüksek pazar payına sahip niteliksiz projeler üretmek yerine, dar pazar payı, inovatif, nitelikli, farkındalık oluşturan projeler üretme prensibini benimsemiştir. Bu kapsamda büyük şehirlerde yer alan ve Anadolu'nun çeşitli illerine hizmet veren firmaların proje oluşumu esnasında literatürden tarayarak tam anlamında hâkim olmadıkları yerelin sorununu ve bu soruna karşın ürettikleri yanlış çözüm önerisini görmüş olup, saha çalışması, çalıştay ve birebir görüşmelerle elde edilen veriler ışığında, paydaşların katılımı ile yerinde çözümler üreterek özgün bir proje metodolojisi ortaya çıkarmıştır. Bu çalışma anlayışı misyon, vizyon ve ilkeler olarak da aşağıda belirttiğimiz kavramsal çerçeveler üzerine oluşturulmuştur.

Vizyonumuz: Objektif, ilkeli, dürüst ve bilimin ışığında herkese eşit mesafede bir yaklaşım.

Misyonumuz: Tüm dünyada sürdürülebilir bir gelişmeyi sağlamak için objektif verilerin elde edilmesine yardımcı olmak. Beşeri politika stratejilerinin belirlenmesine araştırmacı bakışını yansıtma.

İlkelerimiz: Objektiflik, bilimsellik, dürüstlük, iş etiği.

Çalışma farklı bilim dallarında eğitim almış ve uzman bir ekip tarafından gerçekleştirilmiştir. Fizibilite Coğrafya Bilim Uzmanı Süleyman KARGI, Sosyal Bil. Ögt. Bilim Uzmanı Ferdal Köse'nin koordinasyonunda aşağıdaki ekip tarafından hazırlanmıştır.

Selcan ÖZDEMİR: Mezuniyet; Namık Kemal Üniversitesi İşletme Fakültesi Deneyim; Proje Hazırlığı ve yönetimi konusunda danışmanlık hizmeti vermektedir.

Eczacı Süleyman Selçuk ERDOĞAN: Mezuniyet; Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Deneyim; 27 Yıllık Farmakolog ve tarımsal gıda üretimi ve tarım işletmeleri yöneticisidir.

Yüksek Mimar Özlem YÖRÜR: Mezuniyet; Lisans; Mimar Sinan Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Yüksek Lisans; École Nationale Supérieure D'architecture De ParisBelleville, Deneyim: Gıda tesislerinin rölöve ve mimari projelerini çıkartılması

İnşaat Mühendisi Kadir ACAR: Mezuniyet; Balıkesir Üniversitesi Mimarlık Mühendislik Fakültesi Deneyim; Metraj, statik proje, betonarme proje, keşif ve icmal hazırlığı

Ziraat Mühendisi Hikmet KAHRAMAN: Mezuniyet; Gesamthochschule Kassel Universität Des Landes Hessen Deneyim; Ticaret Odası Genel Sekreterliği, Proje Yönetimi, Gıda ve Zirai İşletmelerde Üretim Danışmanlığı

## 2. PROJE TANITIMI

Bu çalışma Zafer Kalkınma Ajansı 2014 yılı Doğrudan Faaliyet Destek Programı kapsamında Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfı tarafından hazırlanan “Uşak Gastronomik Değerler, Yatırım Fizibilitesinin Hazırlanması ile Sektörel Rekabetçiliğin Arttırılması” projesinin Zafer Kalkınma Ajansı tarafından desteğe uygun görülmesinden sonra 2014 yılı Ağustos ayında uygulanmaya başlanılan projenin bir faaliyetidir.

Proje kapsamında yapılacak olan çalışmalarla Uşak Gastronomik değerlerinin tanıtımına devam edilerek, ilde bu alanda istihdamın arttırılması, yöresel ürünlerin ulusal ve uluslararası alanda piyasaya ikame edilmesini sağlamak için ihtiyaç olan üretim tesisi ve yerel tüketim işletmesinin yapılabilirlik araştırması yapılacaktır. Hazırlanan çalışma tek ürün üretimine yönelik olarak hazırlanmış bir fizibilite değil, gıda atölyesi adı altında üretilen Uşak Yöresel ürünlerinin bir kısmının üretimi ile ilgili tesisin fizibilitesinin ortaya çıkarılmasıdır. Proje sonrasında ilde yöresel ürün üretimine yönelik gıda işletmelerinin hibe kurumları desteği ya da yatırımcıların öz sermayeleri ile kurulacağı öngörülmektedir. Ayrıca projeyi oluşturan ve bizzat yürüten Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfı 2. Doğrudan Faaliyet Desteği Projesinden sonra 3. aşamada ilde ve il dışında yer alan paydaşları ile birlikte çeşitli hibe kurumlarına başvurarak proje sonucunda çıkacak fizibiliteye istinaden üretim tesisi kurma ya da ilimizde ve bölgemizde bu konu ile ilgili yatırım planlamaları yapanlara yol göstericilik yaparak “Uşak Yöresel Gıda Ürünleri” üretilmesini kolaylaştırmaya sağlayacaktır.

### 2.1. Türk Mutfak Kültürü Genel Özellikleri

Mutfak evlerde yer alan bir bölümün ismi gibi düşünülse de geniş manada bir ülkenin yiyecek içecek ve bunlarla bağlantılı kültürlerinin tümünü kapsayan, yaşayış, dini inanç, coğrafi duruma bağlı olarak gelişmiş yeme içme ve bunlarla ilgili (pişirme ve hazırlama araç gereçleri, yemek törenleri, yeme şekilleri vb.) öğelerin tümünü kapsamaktadır. Tarih öncesi bilimcilerin yaptıkları incelemeler ve elde ettikleri bulgular, insanoğlunun mağara devrinde bile yemek için ayrı bir yer ve araç gereç kullandıklarını göstermektedir. Bu bilgi, son derece ilkel de olsa mutfak kültürünün ilk insanla başladığının önemli bir kanıtıdır.

Eski Mısır’da yemekler yerde ya da sandalyede oturarak yenir, sofralarda ise kızarmış kümes hayvanları bulunur, yemek yenirken müzik çalınır dans edilirdi. Özetle, birçok millet birbirinden farklı yemeklerle, mutfağını zenginleştirmiş ve bunları tüketirken de çeşitli ritüeller üretilip beslenmeyi ve beslenme için ihtiyaç duyulan gıdaların hazırlığını, sanatsal bir ögeye dönüştürmüştür.

Mutfak değişik dillerde değişik şekillerde geçmekle birlikte özellikle Türklerin en çok etkilendiği dillerden birisi olan Arapçada bir mekân ismi olan “matbah” yani “yemek pişirilen yer” anlamındaki kelime, Türkler tarafından mutfak olarak telaffuz edilmiş ve çok eski zamanlardan beri kullanılmaktadır. Her milletin kültürel yapısına göre bir mutfak kültürü vardır. Türk mutfak kültürü de en renkli ve zengin mutfaklar arasındadır. Bu zenginlik ise Türk Milletinin dünyanın en eski toplumlarını meydana getirmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Orta Asya’dan Avrupa’nın içlerine kadar her yere yayılmış olan Türk topluluklarının yerel topluluklarla etkileşimi ve kültürlerin harmanlanması, başka hiçbir



ülkenin mutfağında olmadığı kadar zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Türk mutfak kültürünün günümüzde oldukça zengin olduğunu tüm dünya kabullenmektedir, fakat Türk toplumunun geçmiş dönemindeki yemek kültürü ile ilgili tatmin edici ayrıntılı reçeteleri içeren eserler oldukça sınırlıdır. 1 asır önce var olmuş Osmanlı İmparatorluğu'nun yemek kültürüne ait pek çok değer kaybolmuştur, oldukça zengin yemeklere sahip bir mutfak kültürümüz bulunmaktadır. Yapılan bir takım arşiv çalışmalarında Osmanlıya ait bazı yemek reçeteleri tespit edilmiş olsa da bunlar genellikle sarayın tükettiği gıdalar olduğu için sadece belirli bir gelir grubunun ve kitlenin yemeklerini kapsamaktadır. Yeterli sayıda yazılı bir eser bulunmamasına (ya da henüz gün yüzüne çıkarılmamış olmasına) rağmen Asya'nın doğu ucunda yer alan bir Türk topluluğu ile Avrupa'nın içlerinde yer alan bir Türk topluluğunun yemekleri benzerlik gösterir. Bunun sebebi ise yazılı olmayan fakat örfi adetlerle nesilden nesile aktarılan şenlik, toplantı, merasim ve misafir ağırlamalarda benzer yemeklerin benzer şekillerde pişirilmesidir. Türklerin bazı destan, şiir ve edebi eser, tarihi kaynak vb. somut kültürel öğelerde, halen çokça tükettiğimiz pilav, et haşlama, kahve vb. ürünlerden bahsedilir. Üstelik somut kültürel öğeler Orta Asya'dan Avrupa'nın içlerine kadar pek çok farklı coğrafyada teşekkül etmiştir. Yani tek bir ülke ya da bölgenin değil tüm Türk Coğrafyasının benzer yemeklere sahip olduğunu, farklı yazar ve şairlerden ya da anonim çalışmalardan görmekteyiz.

İslamiyet'in etkisi Türk mutfağı üzerinde oldukça etkili olmuştur. Bu sebepten İslamiyet'in uygun görmediği yiyecekler Türk mutfağında fazla yer bulamamıştır. Domuz, fare, bazı yırtıcı hayvanlar yenilmesi toplumsal olarak hoş olmayan hayvanlarla, alkol soslu yemekler Türk mutfağında yer bulamamıştır. Türk mutfağı markalaşmaya müsait pek çok ürün barındırmaktadır, çağdaş gıda ve hijyen koşulları, üretim ve pazarlama yapısının iyi analiz edilmesi ile bazı ürünlerimiz uluslararası alanda gıda zincir satış işletmeleri ya da perakende dağıtım ile ticari değere dönüştürülebilir. Bunlardan en bariz olanı alkolsüz içecek sektöründe gazlı içeceklere alternatif olabilecek şerbetlerimiz, "fast food"a alternatif olan kebab ve pide çeşitlerimizdir.

Yapılan pek çok bilimsel çalışmada Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının, dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiği ve aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğu bildirilmektedir. Türk mutfağının bu kadar zengin bir mutfak olarak ortaya çıkmasının altında bu mutfağın tarihsel gelişim süreci de yatmaktadır. Türk mutfağının tarihsel gelişimi incelenmek istendiği takdirde bunların Orta Asya, Selçuklular, Osmanlı İmparatorluğu ve Osmanlı sonrası Türkiye Cumhuriyeti dönemi olmak üzere dört evrede ele alınması daha uygundur.

Yapılan araştırmalarda Türk mutfağında yer alan yemekleri içerik ve yapılış teknikleri açısından çorbalar, kebablar, yahniler, köfteler, sarma ve dolmalar, börekler, pilavlar, etli sebze yemekleri, zeytinyağlı sebze yemekleri, kurubaklagil yemekleri, tavuk, balık, yumurta yemekleri, salatalar, turşular, ekmekler ve tatlılar şeklinde sınıflandırılmıştır. Bu türden yiyeceklerin oluşmasında temel sebepler ise "göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı, sosyo-ekonomik düzey, başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme, yaşanan coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi ve din olarak sıralanabilir.

Prof. DR. Mine ARLI “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış” isimli çalışmasında Türk mutfağının özelliklerini aşağıdaki şekilde belirtmiştir.

1. Türk mutfağı beslenmesinde ana yiyecek, birçok çeşidi olan ekmektir.
2. Türk mutfağında yemek çeşitleri çok olup bunlardan hamur işleri başta gelir.
3. Çok tanınmış çeşitler kebablar olmakla birlikte et yemeklerinden yahni denen sulu çeşitler çoğunluktadır.
4. Pek çok sebze çeşidi vardır. Sebzelerin etle birlikte soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirilmesi yaygındır.
5. Çoğunlukla yemeklere konan soğan, kıyma et, salça ve hatta sebzeler su konmadan önce yağda kavrulur.
6. Sebzeler suda haşlanıp etin yanında garnitür olarak pek kullanılmaz.
7. Soğan hemen hemen bütün yemeklerin baş malzemesidir. Yağda kavrulmuş yemeklere katıldığı gibi çiğ olarak da pek çok salatanın malzemeleri arasında yer alır.
8. Kendi kendine yetişen ot, mantar ve köklerden özellikle kırsal yörelerde geniş ölçülerde yararlanılır.
9. Türk mutfağında yağa çok önem verilir. Süttten elde edilen yağlarla, iç yağ ya da kuyruk yağı hemen hemen her yörede kullanılır. Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında kullanılır.
10. Köftelerde, sebze yemeklerinde ve çorbalarda bulgurun yeri önemlidir.
11. Türk mutfağında yemeklerin meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırıldığına, çoğu kez bu meyvelerin yağla pişirilip yemek olarak tüketildiğine tanık olunur.
12. Yemeklerde genellikle çok çeşitli baharatlar kullanılır. En çok kullanılan baharat kırmızıbiberdir. Sebzelerden sivri biber yeşil, kırmızı, taze ve kuru halde acılık kazandırmak amacıyla yemeklere katılmaktadır.
13. Maydanoz ve dereotu gibi besin değeri yüksek olan otlar da pek çok yemeklerde kullanılır. Salata, çorba ve yemeklerde yağ ve kuru nane tüketilir.
14. Yoğurdun Türk sofrasında yeri çok önemlidir. Yemeklerin çoğu üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt dökülerek ve ayran olarak tüketilmektedir.
15. Türk yemeklerinin çoğunda lezzetli olmalarına güvenilerek görünüş üzerinde pek durulmaz. Başka bir deyişle süslemeğe değeri verilmez.
16. Yemeklerin az tuzlu pişirilmesi söz konusu değildir.
17. Hem garnitür olarak hem de lezzet vermek amacıyla sofrada sos servisi yoktur. En yaygın sos, pişirirken kullanılan, yağda kavrulmuş domatestir.

Bu açıklamalardan sonra projemizle ilgili bilgileri geçebiliriz.

## 2.2. Proje Gerekçesi Ve Çalışma Özeti

Bölgemizin sahip olduğu yiyecek-içecek kültürü ile alakalı gastronomik değerlerinin bölgesel kalkınma ve istihdam oluşturmada ve bölgeye yapılacak yatırımlarda avantaj sağlaması amacıyla tespitler yapılarak, yatırım ön uygulamaları hazırlanması gerekliliği üzerine böyle bir çalışmaya başlanılmıştır.

Uşak İli yiyecek-içecek kültürü ile alakalı öğelerinin ticari değere dönüştürülmesi adına bir takım yatırımlara ihtiyaç duymaktadır. Proje kapsamında bir restoran ve bir adet gıda atölyesi işletmelerinin fizibilite çalışmaları yapılmıştır. Özellikle ülkemizde ve uluslararası arenada yabancı zincir gıda tüketim işletmeleri faaliyetlerini sürdürmektedir. Dünyada oldukça iyi bir üne sahip ülke mutfağımıza ait türler ise sadece kitaplarda, belgesellerde gün yüzüne çıkmaktadır. Türkiye'nin batısında yapılan pek çok yiyeceği doğusunda tüketebileceğimiz bir yer bulunmamaktadır. Ülkemizde yabancı ülkelere ait hamburger işletmeleri, pizza işletmeleri, kahve işletmeleri gibi pek çok uluslararası marka, şehirlerimizde şubeler açarak gastronomi sektöründen oldukça fazla para kazanmaktadır. Ülke mutfağımız oldukça zengin ve bol çeşide sahip olmasına rağmen uluslararası büyük bir marka haline gelmiş ürünümüz bulunmamaktadır. Ülkemize ait olduğunu iddia ettiğimiz bazı ürünlerimiz dahi farklı ülkelerce sahiplenilmekte ve örneğin baklava, yoğurt gibi geleneksel yiyeceklerimiz bile uluslararası alanda ülkemizle tam olarak özdeşleştirilememektedir. Özellikle komşu ülkelerimizin birçoğu, kültürümüze ait yiyecekleri uluslararası alanda kendi ülkeleri lehine markalaştırma çabaları içinde bulunurken ülkemizde bu konu ile ilgili ne devlet, ne de özel sektörde yeterli çalışmalar yapılmamaktadır.

Uşak kendine özgü lezzetleri ile yerinde tüketim ya da işlenerek paketlenilebilecek pek çok gıda ürününe sahiptir. Bu ürünlerin satışının artırılması için çağın gereksinimlerini kapsayan modern bir üretim metodu ile üretilmesi gerekmektedir. Markalaşmanın beraberinde getireceği standartlaşma ile birlikte ürünlerimizin ülke içindeki diğer bölgelerimiz ve uluslararası alanda satışını yapabilmek mümkün olacaktır. Bu tür satışların artırılabilmesi için üretimin ve markalaşmanın artması, üretim ve markalaşmanın artması için de yatırımların artması gerekmektedir.

Uşak iline ait yöresel yiyecekleri tüketebileceğiniz birkaç işletme dışında işletme bulunmamaktadır. Yöresel ürün üreten işletmelerde sadece belirli ürünleri üretmektedir. Bu sebepten birkaç yöresel gıda ürünü dışındaki ürünleri ilde yaşayan ve Uşak mutfak kültürünü iyi bilen kişilerin evlerinin dışında görmeniz mümkün değildir. Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfı tarafından hazırlanan ve Zafer Kalkınma Ajansı tarafından kabul gören 2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Destek Programı kapsamında uygulanan "Uşak Yöresel Yiyeceklerinin Gastronomik Açından Tespiti, Markalaşma, Girişimcilik Ve İstihdama Katkılarının Araştırılması" isimli proje ile 3 ay gibi kısa bir sürede Uşak'ın tüm ilçelerinde çalıştaylar ve bir takım toplantılar organize edilerek Uşak İline ait pek çok gıda ürünü tespit edilmiş, yazılı kaynağa dönüştürülmüştür. Bu çalışmada, Uşak İline ait fakat neredeyse unutulmaya yüz tutmuş pek çok gastronomik değer tespit edilmiştir. Başarı ile sonlandırılan bu çalışmadan sonra vakfa gelen talepler doğrultusunda ilgili konunun 2. Aşamasına geçilmiş ve bu tespit edilen yiyeceklerden bazılarının üretilmesi için gerekli olan tesis kapasitesi, yatırım tutarı,

bazı ürünlerin reçeteleri ve bu reçetelere kaynak olan kişilerin bilgilerinin de yer aldığı bir çalışma yapılarak, bu kapsamda yatırım yapacaklara yol göstericilik yapılması planlanılmıştır.

### **2.3.Yatırımın Konusu**

Yatırım konusu Uşak yöresel yiyeceklerinden bazılarının üretilip, paketlenerek satışının yapılabileceği bir gıda atölyesinin ayrıntılı olarak kurulum ve işletme maliyetleri ile bir adet yerinde tüketime yönelik olarak ana hatlarıyla restoranın kurulum ve işletme maliyetlerinin çıkarılması işidir.

### **2.4 Üretilen Hizmet Ve Ürün Çeşitleri**

Yatırım kapsamında Gıda atölyesinde Tarhana, Ebem Köftesi, Demir Tatlısı, Döndürme, Saraylı (Sarı Burma), Üçgen Börek üretilmesi, restoranda ise Uşak'ta yer alan yöresel gıda ürünleri ile birlikte standart bir restoranda yer alacak ana ürün grupları üretim ve satışı esas alınacaktır.

### **2.5 Yatırım Yerlerinin Yaklaşık Konumları**

Yatırımın yapılacağı yer Uşak İli'dir. Restoran için Uşak Merkez'de yer alan İsmet Paşa Caddesi (Özdemir, İslice, Ünalın, Kurtuluş, Durak Mahalleleri) ya da Kemalöz Mahallesi veya İzmir-Ankara anayol güzergahında bir konum, gıda atölyesi için ise Uşak Organize Sanayi Bölgesi, Karma Organize Sanayi Bölgesi ya da buraların yakınında (Çamyazı, Çarık, Çevreköy, Kabaklar, Kuyucak, Muharremşah, Beylerhan Köyleri) merkez ilçenin şehirsal alanın dışında uygun bir yatırım alanında olacağı öngörülmüştür.

### **2.6 Kapasiteler**

Yatırım kapsamında Gıda Atölyesinde aşağıdaki ürünler için üretim kapasiteleri ve üretim aşamalarında pek çok değişkenden kaynaklanan fire oranları düşüldükten sonra yapılacak satış miktarları şu şekilde olacaktır;

Tarhana: Üretim Miktarı: 150.975 kg/yıl - Satış Miktarı: 52.841,25 kg/yıl

Ebem Köftesi: Üretim Miktarı:215.886 kg/yıl - Satış Miktarı: 140.325,90 kg/yıl

Demir Tatlısı: Üretim Miktarı: 56.265 kg/yıl - Satış Miktarı: 42.198,75 kg/yıl

Döndürme, Üretim Miktarı: 217.140 kg/yıl - Satış Miktarı: 119.427 kg/yıl

Saraylı (Sarı Burma): Üretim Miktarı: 142.560 kg/yıl - Satış Miktarı: 92.664 kg/yıl

Restoran işletmesi ise 100 kişilik kapalı alanlı, 100 kişilik açık alanlı ve günlük 400 kişiye hizmet verebilecek kapasitede olacaktır.

### **2.7 Toplam Yatırımlar**

**Gıda Atölyesi:** 2.618.646,31 TL

**Restoran:** 1.282.641,70 TL

### **2.8 Yatırımların Geri Dönüş Süresi (Yıl)**

**Gıda Atölyesi:** 0,84

**Restoran:** 1,74

## 2.9 Net Bugünkü Değerler

**Gıda Atölyesi:** 18.202.754,75 TL

**Restoran:** 6.941.642,03 TL

## 2.10 Nace Kodları

Nace Rev. 2 ve ISIC REV.4’de yer alan kodlar şu şekildedir

**Gıda Atölyesi:** Kod 10. Gıda ürünlerinin imalatı

**Restoran:** 56 Yiyecek ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri

## 3. PAZAR ARAŞTIRMASI VE PAZARLAMA PLANLAMASI

### 3.1 Pazar Bilgileri

Uşak Ticaret Ve Sanayi Odası, Uşak Aşçılar Ve Lokantacılar Odası, Uşak Fırıncılar Odasından alınan bilgilere göre Uşak İlinde restoran, kebabçı, pideci, lokantacı, unlu mamül vb. gibi gıda ürünü üreten ya da yerinde tüketime yönelik hizmet veren firmalar incelendiğinde karşımıza şu tablo çıkmaktadır;

Fırıncılar Odasına 232 üye kayıtlıdır, bu üyelerden 50 tanesi katmerci, 72 tanesi pideci, 16 tanesi simit fırını, 50 adeti unlu mamül üreticisi, 25 adeti haşhaş ezmesi üreticisi, 19 adeti fırıncı olarak kayıtlıdır.

Uşak Ticaret Ve Sanayi Odasına Gıda Satış Ve Restoran altında kayıtlı toplam 312 üye bulunmaktadır. Kayıtlı üyelerin içerisinde lokanta, restoran, hamur işi üretici, kafeterya, pizzacı gibi pek çok gıda işi ile iştigal olan firma bulunmaktadır. Bunun yanında Uşak Ticaret Ve Sanayi Odasında Gıda İmalatı Tarım Ve Hayvancılık faaliyetinde bulunan 196 firma mevcuttur. Bu firmalar yerinde tüketimden ziyade gıda ürünleri imalatı yapmaktadırlar. Et işleme tesisleri, kasaplar, süt ve süt ürünleri, zeytin üretimi vb. yapan firmalar bu grupta yer almaktadır.

Uşak Aşçılar Ve Lokantacılar Odasına kayıtlı toplamda 2048 üye bulunmaktadır. Bu üyelerden mevcut durumda faal olan 421 üye bulunmaktadır. Kayıtlı bazı üyeler faaliyetlerini dondurmuş durumdadırlar. Yine bir takım üyelerde faaliyetlerine devam etmekte fakat kayıta konu olan faaliyetlerini sürdürmemektedir.

Odalardan alına veriler ışığında Uşak İlinde Gıda İmalatı ve yerinde tüketime yönelik hizmet veren toplamda 1161 işletme yer almaktadır. Bu işletmelerden birçoğu (özellikle hamur işi üreten, katmerci, börekçi vb.) birkaç kişinin işlettiği küçük ve sınırlı kapasiteli olan işletmelerdir. Uşak İlinde özellikle hamur işleri konusunda bayan girişimcilik dikkat çekmektedir. İşletmecilerin cinsiyet dağılımı üzerine elimizde net bir ver olmamasına karşın bu konuda faaliyet gösteren pek çok yerin bayan işletmeciler tarafından işletildiği dikkatlerden kaçmamaktadır. Bahsi geçen işletmeler kurulacak olan gıda atölyesi ve restoran işletmesinin ilk etapta rakipleri olarak gözükmemektedir. İlerleyen aşamalarda ulusal pazara açılacak olan gıda atölyesinin hitap ettiği pazarla ilgili bilgiler ise ilerleyen sayfalarda açıklanmıştır.

# Uşak Aşçılar Ve Lokantacılar Odasına Kayıtlı Üyelerin Meslek Dağılımları

Açıklama	Toplam Adet	Faal Adet
	2	0
LOKANTACILIK	543	69
TATLICILIK	167	14
KÖFTECİLİK	164	15
OTELCİLİK	35	6
KASAPLAR	152	21
CELEPLER	70	15
PIKNIK SALONLARI	24	1
BİRAHANE	63	12
DÖNER VE KEBAP SALONLARI	440	157
KAFETERYALAR	29	5
RESTAURANT	42	9
TOSTÇULAR (BÜFELER)	115	17
DENİZ ÜRÜNLERİ SATIŞI VE LOKANTACILIĞI	9	2
KATMERCİLER	5	0
TARHANA İMALATÇILIĞI	2	0
TAVUK SATICISI	28	6
BAĞIRSAKÇI	4	0
BÜFE İŞLETMECİLİĞİ	3	1
LOKAL İŞLETMECİLİĞİ	12	1
PIZZA SALONLARI	7	1
HAYVANSAL YAĞ SATICISI	1	0
MANDIRACI	11	3
PILIÇ DÖNER	7	1
TATLICI-DÖNERCİ	1	0
KANTİN İŞLETMESİ	3	2
DONDURMACI	3	2
KEMİK TOPLAYICISI	1	0
BÖREKÇİ	1	0
HAMBURGER SALONU	13	6
DÜĞÜN SALONU İŞLETMECİLİĞİ	2	1
TABLDOT-SALON İŞL.	3	1
OTELCİLİK/ŞARKÜTERİ	0	0
ŞARKÜTERİ	3	0
PASTAHANE İŞLETMECİLİĞİ	38	30
TABLDOT İŞLETMESİ	3	1
KOKOREÇCİLER	8	4
FAST FOOD	14	4
ÇELİK MUTFAK EŞYA SATIŞI	1	1
BALIKCILIK	1	0
ÇİĞ KÖFTE SALONU	18	13
Toplam :	2.048	421

Gıda işleme işi kişilerin tüketimi için hazırlanan tarımsal ve zirai malların işlenmesi olarak tanımlanabilir. Basit bir sıralamayla temizleme, derecelendirme, stoklama, öğütme, konserveleme, dondurma, pişirme faaliyetleri de bu süreçte yer almaktadır. Gıda işleme süreci ise gıda hammaddesini yetiştirenler ile bunları tüketenler arasında pazarlama kanallarında yer

alan önemli bir bağlantıdır. Gıda işleme sanayii, Türkiye ekonomisinde ilk kurulmuş sektörlerden biridir. Türkiye’de sanayileşme gıda sanayi ile başlamıştır. Gıda fabrikalarının ortaya çıkmasını sağlayan ürünler ise şeker, un ve bira olmuştur. Türkiye’de gıda sanayinde katma değeri yüksek ürünlerin üretilmesi için ilk ciddi teşebbüsler 1950’lerde olmuştur. Sektörün devlet tarafından planlanması destek ve teşviklerle geliştirilmesi ise 1960’lı yılların sonrasına tekabül etmektedir. 1960- 1980 arası dönemde devlet gıda yatırımlarını bizzat eliyle yapmış süt, et, balık gibi ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi ile ilgili gıda tesisleri kurmuştur. 1980’li yıllardan sonra özel sektör için gıda sanayi en cazip yatırımlardan birisi haline gelmiştir.

Günümüzde gıda sektörü ile ilgili devasa yatırımlar yapılmakta, hem ulusal hem de uluslararası kriterlere göre bu yatırımlar şekillendirilmektedir. Bu kapsamda bazı özel sektör teşebbüslerimiz dünya gıda sektöründe yavaş yavaş pay sahibi olmaya başlamıştır. Ülkemizde 2005 yılında Gıda Ve İçecek Sanayiinde faaliyet gösteren işletme sayısı 30.717 iken 2011 yılında ise bu sayı ciddi bir artışla 39.583 adete yükselmiştir. 2008-2009 yıllarındaki küresel finansal krizin etkisi ile 2010 yılında işletmelerinin sayısının azaldığı görülmektedir. 2011 yılında ise yeniden işletme sayılarının yükseliş göstermesi 2010 yılından sonra krizin atlatıldığını göstermektedir. Kriz sonrası dönemde görülen olumlu tablonun etkisi ile işletme sayıları giderek artmaktadır.

<b>Tablo 1: Gıda ve İçecek Sanayi’nde Satış Ciroları (2005-2011) (Milyon TL)<sup>1</sup></b>							
	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
<b>Gıda Ve İçecek Sanayi</b>	48.155	52.410	58.306	69.918	73.446	88.767	109.873
<b>Gıda Sanayi</b>	45.041	49.208	54.490	65.420	68.524	83.229	103.646
<b>İçecek Sanayi</b>	3.114	3.202	3.816	4.498	4.921	5.537	6.228

Tablo 1 ‘de 2005-2011 yıllarına ait Gıda ve İçecek Sanayi’nde Satış Ciroları yer almaktadır. Gıda ve içecek sanayisinde yıllara göre cirolarında genel bir artışlar gözlenmektedir. Artış oranları nda bazı dönem hızlı bazı dönemler ise daha düşük seviyede olmuştur. Gıda sanayisinde 2005’ten 2006’ya geçiş döneminde 4.167.000 TL artış, 2006’dan 2007 ye geçiş döneminde 5.282.000 TL artış, 2007’den 2008 e geçiş döneminde 10.930.000 TL artış, 2008’den 2009’a geçişte 3.104.000 TL artış, 2009’dan 2010’ a geçişte 14.705.000 TL artış, 2010’dan 2011 geçiş döneminde 20.417.000 TL artış gözlenmiştir. İçecek sanayisinde ise 2005’ten 2006’ya geçiş döneminde 88.000 TL artış, 2006’dan 2007 ye geçiş döneminde 614.000 TL 2007’den 2008 e geçiş döneminde 682.000 TL’lik artış, 2008’den 2009’a geçişte

<sup>1</sup> Tablolar hazırlanırken Kaynak: TÜİK verileri ile, Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF) 2010, 2012, 2013 Envanteri kaynak olarak kullanılmıştır.

423.000 TL artış, 2009'dan 2010' a geçişte 616.000 TL artış, 2010'dan 2011'e geçiş döneminde 691.000 TL artış olduğu gözlenmektedir.

<b>Tablo 2: Gıda ve İçecek Sanayi'nde İstihdam (2005-2011) (kişi)</b>							
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>Gıda Ve İçecek Sanayi</b>	290.810	315.196	311.791	328.653	349.135	384.484	411.435
<b>Gıda Sanayi</b>	280.210	304.572	301.108	317.713	337.176	371.624	397.679
<b>İçecek Sanayi</b>	10.600	10.624	10.683	10.940	11.959	12.860	13.756

Tablo 2'de 2005-2011 yıllarına ait Gıda ve İçecek Sanayi'nde İstihdam verileri yer almaktadır. 2005 yılından 2011 yılına gelinceye kadar 2007 yılı hariç istihdamda sürekli bir artış dikkatleri çeker. Gıda sanayisinde 2005'ten 2006'ya geçiş döneminde 24.362 kişi artış, 2006'dan 2007 ye geçiş döneminde 3.464 kişi azalış, 2007'den 2008 e geçişte döneminde 16.605 kişi artış, 2008'den 2009'a geçişte 19.463 kişi artış, 2009'dan 2010'a geçişte 34.448 kişi artış, 2010'dan 2011 geçiş döneminde 26.055 kişi artış gözlenmiştir. İçecek sanayisinde ise 2005'ten 2006'ya geçişte döneminde sadece 24 kişi artış, 2006'dan 2007 ye geçiş döneminde 59 kişi artış, 2007'den 2008 e geçiş döneminde 257 kişi artış, 2008'den 2009'a geçişte 1.019 kişi artış, 2009'dan 2010' a geçiş 901 kişi artış, 2010'dan 2011 geçiş döneminde 896 kişi artış olduğu gözlenmiştir. İncelenen yıllar içerisinde en fazla artışın 2008 yılından 2009 yılına geçerken olduğu gözlenmiştir.

<b>Tablo 3: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında İstihdam (kişi)</b>	
	2011
Gıda Ve İçecek Sanayi	411.435
<b>Gıda Sanayi</b>	397.679
<b>Etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatı</b>	38.464
Etin işlenmesi ve saklanması	5.999
Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması	26.410
Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalatı	6.055
<b>Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması</b>	4.899
Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	49.030
Patatesin işlenmesi ve saklanması	2.906
Sebze ve meyve suyu imalatı	3.057
Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	43.067
Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı	12.472
Sıvı ve katı yağ imalatı	11.453



Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	1.019
<b>Süt ürünleri imalatı</b>	33.795
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	28.650
Dondurma imalatı	5.145
<b>Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı</b>	24.854
Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı	23.872
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	982
Fırın ve unlu mamuller imalatı	158.063
Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı	131.515
Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı	23.187
Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı	3.361
Diğer gıda maddelerinin imalatı	67.514
Şeker imalatı	19.627
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	25.349
Kahve ve çayın işlenmesi	12.799
Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	3.891
Hazır yemeklerin imalatı	865
Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	785
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	4.198
Hazır hayvan yemleri imalatı	8.588
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	8.432
Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	156
İçecek Sanayi	13.756
Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması	(*) <sup>2</sup>
Üzümünden şarap imalatı	1.069
Bira imalatı	(*)
Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi	10.734

<b>Tablo 4: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Üretim (2005-2011) (Milyon TL)</b>							
	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
<b>Gıda Ve İçecek Sanayi</b>	46.006	50.075	56.406	66.732	69.504	84.984	103.784
<b>Gıda Sanayi</b>	42.876	46.860	52.617	62.244	64.664	79.476	97.469
<b>İçecek Sanayi</b>	3.130	3.215	3.789	4.488	4.840	5.508	6.315

<sup>2</sup> \* İşaretli ürünlerle ilgili veri yoktur.

Tablo 4’te 2005-2011 yıllarına ait Gıda ve İçecek Sanayi’nde Üretim gösteren işletmelerin üretim değerleri yer almaktadır. Gıda ve içecek sanayisinde üretimde yıllara göre artışlar gözlenmektedir. Bu artışlarda bazı dönemler de düşüş bazı dönemlerde artışlar oluşmuştur. Gıda sanayisinde 2005’ten 2006’ya geçiş döneminde 3.984.000 TL artış, 2006’dan 2007’ye geçiş döneminde 5.757.000 TL artış, 2007’den 2008 e geçiş döneminde 9.627.000 TL artış, 2008’den 2009’a geçişte 2.420.000 TL artış, 2009’dan 2010’ a geçişte 14.812.000 TL artış, 2010’dan 2011 geçiş döneminde 17.993.000 TL artış gözlenmiştir. İçecek sanayisinde ise 2005’ten 2006’ya geçişte 85.000 TL artış, 2006’dan 2007 ye geçiş döneminde 574.000 TL artış, 2007’den 2008 e geçiş döneminde 699.000 TL artış, 2008’den 2009’a geçişte 352.000 TL artış, 2009’dan 2010’ a geçiş 668.000 TL artış, 2010’dan 2011 geçiş döneminde 807.000 TL artış olduğu gözlenmiştir. Gıda ve içecek sanayisinde üretim gösteren firmaların üretim değerlerinde en çok artış 2010-2011 yılları arasında görülmüştür.

<b>Tablo 5: Gıda ve İçecek Sanayi’nde Alt Sektörler Bazında Üretim</b> (Milyon TL) (2010-2011)	
	<b>2011</b>
Gıda Ve İçecek Sanayi	103.784
<b>Etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatı</b>	12.034
Etin işlenmesi ve saklanması	2.015
Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması	7.910
Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalatı	2.109
<b>Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması</b>	1.186
Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	17.675
Patatesin işlenmesi ve saklanması	1.103
Sebze ve meyve suyu imalatı	1.349
Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	15.223
Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı	9.758
Sıvı ve katı yağ imalatı	7.995
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	1.763
Süt ürünleri imalatı	11.636
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	(*)
Dondurma imalatı	(*)
Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	11.731
Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı	10.979
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	751
Fırın ve unlu mamuller imalatı	11.648
Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı	6.450
Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı	3.709
Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı	1.490
	17.224

Diğer gıda maddelerinin imalatı	
Şeker imalatı	5.266
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	6.683
Kahve ve çayın işlenmesi	2.606
Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	1.124
Hazır yemeklerin imalatı	(*)
Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	(*)
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	1.223
Hazır hayvan yemleri imalatı	4.576
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	4.497
Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	78
İçecek Sanayi	6.315
Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması	(*)
Üzümden şarap imalatı	228
Bira imalatı	(*)
Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi	4.482

### 3.2. Sektörün Yapısı ve Özellikleri

Gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmeler (üretim ve yerinde tüketim yapan) genellikle birbirleri ile bağlantı içindedir. Hammadde mamul ya da yarı mamül madde haline gelirken (örneğin etten sucuk, yufka, peynir, ıspanaktan börek üretimi) ve bu mamül ya da yarı mamül maddeler işlenirken gıda üretimi ile iştigal olan işletmeler yerinde tüketime yönelik üretim yapan işletmelere gıda ürünü satışı gerçekleştirmektedir. Gıda ürünü üreten tesisler yerinde tüketim işletmelerinin almış olduğu ürünün miktarına göre, özel üretimler yapabilmektedir. Özellikle franchise sistemi ile çalışan zincir gıda işletmeleri genellikle ülke ya da birkaç ülke bazlı olarak üretecekleri gıda mamül ya da yarı mamül maddelerini belirli gıda üreticilerinden temin etmektedirler.

Sektörde merdiven altı işletme sayısı oldukça fazladır. Bunun yanında gıda ürünleri ile ilgili insan sağlığını tehdit eden pek çok hileli üretim bulunmaktadır. Gerek et, gerek süt, gerekse hamurlu yiyeceklerde hem hileli üretim hem de hijyen koşullarına dikkat edilmeden yapılan üretimler hem toplum sağlığını olumsuz etkilemekte, hem de gıda sektörüne karşı güvensizlik oluşturmaktadır.

<b>Tablo 6: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında Satış Ciroları (Milyon TL) (2010-2011)</b>	
	<b>2011</b>
Gıda Ve İçecek Sanayi	109.873
<b>Gıda Sanayi</b>	103.464
<b>Etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatı</b>	12.482

Etin işlenmesi ve saklanması	2.220
Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması	8.026
Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalatı	2.236
Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması	1.266
Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	18.304
Patatesin işlenmesi ve saklanması	1.162
Sebze ve meyve suyu imalatı	1.309
Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	15.832
<b>Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı</b>	10.932
Sıvı ve katı yağ imalatı	9.141
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	1.790
<b>Süt ürünleri imalatı</b>	12.754
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	(*)
Dondurma imalatı	(*)
<b>Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı</b>	13.306
Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı	12.420
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	886
<b>Fırın ve unlu mamuller imalatı</b>	12.216
Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı	6.701
Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı	3.852
Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı	1.664
<b>Diğer gıda maddelerinin imalatı</b>	17.351
Şeker imalatı	5.249
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	6.993
Kahve ve çayın işlenmesi	2.397
Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	1.162
Hazır yemeklerin imalatı	(*)
Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	(*)
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	1.223
<b>Hazır hayvan yemleri imalatı</b>	5.035
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	4.957
Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	78
<b>İçecek Sanayi</b>	6.228
Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması	(*)
Üzümünden şarap imalatı	192
Bira imalatı	(*)
Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi	4.516

Gıda Ve İçecek Sanayiinde Alt Sektörler Bazında Satış Ciroları incelendiği takdirde karşımıza çıkan en çok ciro yapılan alt sektörün 18.304.000 TL ile Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması alt sektöründe, ikinci olarak ise diğer gıda maddelerinin imalatında 17.351.000 TL olduğu görülmektedir. Gıda sanayiinde en fazla gelirin meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanmasından elde edilmesinde temel faktör bu tarz işlemin hem gıda zinciri işletmelere,

hem de bireylere yönelik tüketime hitap etmesidir. Sektörümüzde en önemli unsur gıda ürünlerin bozulmasını engellemek ve bu ürünlerin hijyen koşulları içerisinde son tüketiciye kadar ulaştırılmasını sağlamaktır. Bu sebeple sektörümüzde yer alan yatırımlarda üretim makinalarının dışında en büyük yatırımlar ürünlerin bozulma sürelerini geciktirici ekipmanlara (soğuk odalar, frigorifik araçlar, vakumlama makinaları) ve hijyen ortamını (Gıda ve hijyen şartlarını sağlamaya yardımcı makine ve inşaat yatırımları) sağlamaya yönelik yatırımlardır.

<b>Tablo 7: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Katma Değer (2005-2011) (Milyon TL)</b>							
	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
<b>Gıda Ve İçecek Sanayi</b>	7.381	8.001	9.165	10.984	11.856	13.043	14.700
Gıda Sanayi	6.591	7.192	8.190	9.819	10.571	11.631	13.228
İçecek Sanayi	790	808	975	1.165	1.285	1.412	1.472

Tablo 7'de 2005-2011 yıllarına ait Gıda ve İçecek Sanayi'nde Katma Değer verilmektedir. Gıda ve içecek sanayisinde Katma Değerin yıllara göre artışları incelendiğinde karşımıza çıkan tabloda bahsi geçen yıllar arasında hiçbir azalış gözlemlenmemektedir. Artış hızları yıllara göre değişmekle birlikte genel bir artış eğilimi dikkatlerden kaçmaz. Gıda sanayisinde 2005'ten 2006'ya geçiş döneminde 601.000 TL artış, 2006'dan 2007 ye geçiş döneminde 998.000 TL artış, 2007'den 2008 e geçiş döneminde 1.629.000 artış, 2008'den 2009'a geçişte 752.000 TL artış, 2009'dan 2010' a geçişte 1.060.000 TL artış, 2010'dan 2011 geçiş döneminde 1.597.000 TL artış gözlenmiştir. İçecek sanayisinde ise 2005'ten 2006'ya geçiş döneminde 18.000 TL artış, 2006'dan 2007 ye geçiş döneminde 167.000 TL artış, 2007'den 2008 e geçiş döneminde 190.000 TL artış, 2008'den 2009'a geçişte 120.000 TL artış, 2009'dan 2010' a geçişte 127.000 TL artış, 2010'dan 2011 geçiş döneminde 60.000 TL artış olduğu gözlenmiştir.

<b>Tablo 8: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Katma Değer (2005-2011)</b>	
	<b>2011</b>
Gıda Ve İçecek Sanayi	14.700
<b>Gıda Sanayi</b>	13.228
<b>Etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatı</b>	1.346
Etin işlenmesi ve saklanması	128
Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması	987
Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalatı	230
<b>Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması</b>	237

Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	1.790
Patatesin işlenmesi ve saklanması	(*)
Sebze ve meyve suyu imalatı	(*)
Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	1.303
Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı	694
Sıvı ve katı yağ imalatı	523
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	171
<b>Süt ürünleri imalatı</b>	1.595
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	1.092
Dondurma imalatı	503
<b>Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı</b>	993
Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı	827
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	166
Fırın ve unlu mamuller imalatı	2.443
Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı	1.605
Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı	710
Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı	128
Diğer gıda maddelerinin imalatı	3.706
Şeker imalatı	1.317
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	1.295
Kahve ve çayın işlenmesi	487
Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	191
Hazır yemeklerin imalatı	(*)
Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	(*)
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	323
Hazır hayvan yemleri imalatı	424
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	413
Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	11
<b>İçecek Sanayi</b>	1.472
Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması	(*)
Üzümünden şarap imalatı	51
Bira imalatı	(*)
Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi	820

**Tablo 9: Gıda ve İçecek Sanayi'nde İş Gücü Verimliliği (2005-2011) (TL)**

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>Gıda Ve İçecek Sanayi</b>	25.382	25.383	29.395	33.421	33.958	33.923	35.728
<b>Gıda Sanayi</b>	23.523	23.615	27.201	30.904	31.352	31.298	33.262

<b>İçecek Sanayi</b>	74.538	76.083	91.235	106.529	107.450	109.798	107.009
----------------------	--------	--------	--------	---------	---------	---------	---------

Tablo 9’da 2005-2011 yıllarına ait Gıda ve İçecek Sanayi’nde İş Gücü Verimliliği verilmektedir. Gıda Ve İçecek Sanayi ana sektör bazında tüm yıllar içerisinde 2010 ve 2010 yılında bir azalış meydana geldiği gözlemlenmektedir. Verileri alt sektör bazında incelediğimizde Gıda Sanayiinde iş gücü verimliliğini TL olarak değer yitirisi aynı yıllar içerisinde görülür, içecek sanayiinde ise iş gücü verimliliği sadece 2011 yılı içerisinde düşüş göstermiştir. Gıda Sanayi verimlilik değerinin 2011 yılında 33.262 TL olduğu; buna karşın İçecek Sanayi'nin verimlilik değerinin ise 107.009 TL ile 3,2 kat daha fazla olduğu görülmektedir. Bir başka ifade ile çalışan başına yaratılan katma değer, İçecek Sanayi’nde 2010 yılına göre azalmış olmasına rağmen daha yüksektir. Gıda Sanayi’ndeki verimlilik, 2005 yılına göre %41,4 oranında, İçecek Sanayi’nde ise %43,6 oranında artmıştır.

<b>Tablo 10: Gıda ve İçecek Sanayi’nde İş Gücü Verimliliği (2005-2011)</b>	
	<b>2011</b>
Gıda Ve İçecek Sanayi	35.728
<b>Gıda Sanayi</b>	33.262
<b>Etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatı</b>	34.998
Etin işlenmesi ve saklanması	21.401
Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması	37.383
Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalatı	38.063
<b>Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması</b>	48.281
Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	36.503
Patatesin işlenmesi ve saklanması	(*)
Sebze ve meyve suyu imalatı	(*)
Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	30.257
Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı	55.657
Sıvı ve katı yağ imalatı	45.686
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	167.723
<b>Süt ürünleri imalatı</b>	47.194
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	38.102
Dondurma imalatı	97.826
<b>Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı</b>	39.953
Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı	34.633
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	169.294
Fırın ve unlu mamuller imalatı	15.457
Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı	12.204
Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı	30.625
Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı	38.080
Diğer gıda maddelerinin imalatı	54.892

Şeker imalatı	67.115
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	51.083
Kahve ve çayın işlenmesi	38.058
Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	49.085
Hazır yemeklerin imalatı	(*)
Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	(*)
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	76.854
Hazır hayvan yemleri imalatı	49.366
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	48.998
Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	69.288
İçecek Sanayi	107.009
Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması	(*)
Üzümünden şarap imalatı	47.708
Bira imalatı	(*)
Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi	74.786

<b>Tablo 11: Gıda ve İçecek Sanayi'nde İşletme Sayıları (2005-2011) (Adet)</b>							
	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
<b>Gıda Ve İçecek Sanayi</b>	30.717	36.728	31.069	34.781	40.077	35.631	39.583
<b>Gıda Sanayi</b>	30.429	36.321	30.635	34.315	39.579	35.172	39.101
<b>İçecek Sanayi</b>	288	407	434	466	498	459	482

Tablo 11'de 2005-2011 yıllarına ait Gıda ve İçecek Sanayi'nde işletme sayıları verilmektedir. Gıda ve içecek sanayisinde işletme sayıları yıllara göre artışlar görülmektedir. Gıda sanayisinde 2005'ten 2006'ya geçiş döneminde 5.892 adet artış, 2006'dan 2007 ye geçiş döneminde 5.686 azalış, 2007'den 2008 e geçiş döneminde 3.680 artış, 2008'den 2009'a geçişte 5.264 artış, 2009'dan 2010' a geçişte 4.407 azalış, 2010'dan 2011 geçiş döneminde 3.929 artış, yapmış oldukları gözlenmiştir. İçecek sanayisinde ise 2005'ten 2006'ya geçiş döneminde 119 artış, 2006'dan 2007 ye geçiş döneminde 27 artış, 2007'den 2008 e geçiş döneminde 32 artış, 2008'den 2009'a geçişte 32 artış, 2009'dan 2010'a geçiş 39 azalış, 2010'dan 2011 geçiş döneminde 23 artış olduğu gözlenmiştir. Gıda Sanayi'ndeki işletme sayısı 2011 yılında, 2005 yılına göre 8.672 adet (%28,5) artarken, İçecek Sanayi'ndeki işletme sayısı 194 adet (%67,4) artmıştır. Başka bir ifade ile işletme sayılarındaki artış hızı bakımından İçecek Sanayi'ndeki büyüme, Gıda Sanayi'ne göre daha yüksek oranda gerçekleşmiştir.



<b>Tablo 12: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Alt Sektörler Bazında İşletme Sayıları</b>	
	<b>2011</b>
Gıda Ve İçecek Sanayi	39.583
<b>Gıda Sanayi</b>	39.101
<b>Etin işlenmesi ve saklanması ile et ürünlerinin imalatı</b>	452
Etin işlenmesi ve saklanması	202
Kümes hayvanları etlerinin işlenmesi ve saklanması	46
Et ve kümes hayvanları etlerinden üretilen ürünlerin imalat	204
<b>Balık, kabuklu deniz hayvanları ve yumuşakçaların işlenmesi ve saklanması</b>	54
Sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	1.522
Patatesin işlenmesi ve saklanması	23
Sebze ve meyve suyu imalatı	117
Başka yerde sınıflandırılmamış meyve ve sebzelerin işlenmesi ve saklanması	1.382
Bitkisel ve hayvansal sıvı ve katı yağların imalatı	852
Sıvı ve katı yağ imalatı	847
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı 1.763	5
<b>Süt ürünleri imalatı</b>	1.608
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	1.243
Dondurma imalatı	365
<b>Öğütülmüş tahıl ürünleri, nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı</b>	3.494
Öğütülmüş hububat ve sebze ürünleri imalatı	3.483
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	11
Fırın ve unlu mamuller imalatı	29.327
Ekmek, taze pastane ürünleri ve taze kek imalatı	27.301
Peksimet ve bisküvi imalatı; dayanıklı pastane ürünleri ve dayanıklı kek imalatı	1.984
Makarna, şehriye, kuskus ve benzeri unlu mamullerin imalatı	42
Diğer gıda maddelerinin imalatı	1.489
Şeker imalatı	63
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	1.005
Kahve ve çayın işlenmesi	165
Baharat, sos, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	155
Hazır yemeklerin imalatı	20
Homojenize gıda müstahzarları ve diyetetik gıda imalatı	12
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddelerinin imalatı	69
Hazır hayvan yemleri imalatı	303
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	296
Ev hayvanları için hazır gıda imalatı	7
<b>İçecek Sanayi</b>	482
Alkollü içeceklerin damıtılması, arıtılması ve harmanlanması	7
Üzümünden şarap imalatı	92
Bira imalatı	4

Alkolsüz içeceklerin imalatı; maden sularının ve diğer şişelenmiş suların üretimi	379
---	-----

<b>Tablo 13: Gıda ve İçecek Sanayi'nde Yabancı Sermayeli Firma Sayısı</b>								
	<b>1954-2007 (birikimli)</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>1954- 2013 Toplam</b>
<b>Tarım Sektörü</b>	238	49	52	61	70	55	32	557
<b>Sanayi Sektörü</b>	3.543	621	562	625	701	487	376	6.915
<b>Madencilik ve Taş ocakçılığı</b>	290	86	72	81	102	19	13	663
<b>İmalat Sanayi</b>	3.057	433	369	422	463	317	240	5.301
<b>Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı</b>	310	32	51	64	45	21	13	536
<b>Elektrik, Gaz ve Su</b>	196	102	121	122	136	151	123	951
<b>Hizmetler Sektörü</b>	12.302	2.345	2.187	2.578	3.592	3.731	2.734	29.478
<b>Toplam</b>	16.083	3.015	2.801	3.273	4.363	4.273	3.142	36.950

Tablo 13'te Gıda ve İçecek Sanayi'nde Yabancı Sermayeli Firma Sayısının sayısal olarak dağılımı verilmektedir. İncelenen yıllar içerisinde sektöre göre firma sayılarında değişimler olmaktadır. Gıda Ürünleri ve İçecek Sektöründe 2008 yılından 2010 yılına kadar sürekli artışlar görülürken 2011 yılından 2013 yılına kadar sürekli azalmalar meydana gelmektedir. T.C. Merkez Bankası verilerine göre; Gıda ve İçecek Sanayi'nde faaliyet gösteren yabancı sermayeli firmaların sayısı 1954-2007 yılları arasında kümülatif olarak 310 adet iken, 2008-

2013 yılları arasında 226 adet (%72,9) artarak 536'ya yükselmiştir. Gıda ve İçecek Sanayi'nde, 2008-2013 yılları arasında en fazla yabancı sermayeli firmanın faaliyete geçtiği yıl 64 firma ile 2010 yılı olurken, en az yabancı sermayeli işletmenin faaliyete geçtiği yıl 13 firma ile 2013 yılı olmuştur.

**Tablo 14: Alt Sektörler Bazında Aylık Kapasite Kullanım Oranları (%) (2012-2013)**

Aylar	Gıda ve İçecek Sanayi		Gıda Sanayi		İçecek Sanayi	
	2012	2013	2012	2013	2012	2013
Ocak	71,0	70,1	72,2	71,5	62,8	64,8
Şubat	69,0	70,2	70,9	72,1	58,0	58,1
Mart	68,5	68,7	69,3	70,9	56,5	57,9
Nisan	67,1	68,5	68,6	70,0	61,9	60,0
Mayıs	68,0	69,4	69,1	71,2	64,3	65,0
Haziran	69,8	70,3	71,2	70,9	70,0	68,4
Temmuz	70,0	70,7	71,3	71,1	74,0	71,9
Ağustos	70,0	70,7	71,5	70,5	75,0	69,4
Eylül	69,9	70,7	71,2	71,1	74,4	66,7
Ekim	74,6	73,9	75,3	74,4	71,4	67,1
Kasım	74,6	73,4	75,9	74,6	66,1	63,9
Aralık	72,1	73,4	73,6	74,3	65,1	63,8

Tablo 14'te 2012-2013 yıllarına ait Alt Sektörler Bazında Aylık Kapasite Kullanım Oranları verilmiştir. Gıda ve İçecek Sanayisinde aylara göre dalgalanmalar görülmektedir. Bazı aylarda oranlarında artış görülürken bazılarında düşüş görülmektedir. Orandaki dalgalanmalar Gıda Sanayisinde ve İçecek Sanayisinde de görülmektedir. Son iki yılda Gıda ve İçecek Sanayi kapasite kullanım oranının en düşük olduğu ay %67,1 ile 2012 yılı Nisan ayı olurken, en yüksek değer 2012 yılı Ekim ayındaki %74,6'lık değerdir.

2012 ve 2013 yıllarında Gıda ve İçecek Sanayi kapasite kullanım oranlarında bu gelişmeler yaşanırken, Gıda Sanayi alt sektöründe ise sadece beş ayda (Şubat- Mayıs ve Aralık 2013) benzer bir eğilim söz konusu olmuştur. Bu grupta söz konusu aylarda 2013 yılı kapasite kullanım oranları, 2012 yılı aylık oranlarına göre daha yüksek seviyelerde gerçekleşirken, geri kalan yedi ayda 2012 yılı değerleri daha yüksek seviyelerde olmuştur.

**Tablo 15: Yıllar Bazında Tahsis Edilen Yatırım Teşvik Belgeleri**

Yıl	Belge sayısı (adet)	Sabit yatırım (TL)	Artış (%)	İstihdam (kişi)	Belge başına sabit yatırım	Belge başına istihdam
2008	513	1.054.459.365	1,4	12.013	2.055.476	23
2009	429	1.304.944.943	23,8	11.515	3.041.930	27
2010	587	2.361.394.185	81,0	13.922	4.022.818	24
2011	337	2.174.249.459	-7,9	9.465	6.451.779	28

<b>2012</b>	280	2.290.994.208	5,4	8.576	8.182.122	31
<b>2013</b>	344	2.883.704.364	25,9	11.714	8.382.862	34

Tablo 15’te yıllar bazında tahsis edilen yatırım teşvik belgelerinin yıllara göre dağılımı görülmektedir. Teşvik belge sayılarında döneme göre dalgalanmalar görülmektedir. Bazı dönemlerde artış bazı dönemlerde azalışlar görülmektedir. Artışların görüldüğü dönemlerde sabit yatırımda (TL) oranlarda, istihdam edilen kişi sayılarında ve belge başına sabit yatırımlarda artışlar görülmektedir. Oranların azaldığı dönemlerde ise paralel olarak diğerlerinde de düşüşler görülmektedir.

2008 yılında Gıda ve İçecek Sanayi’ne tahsis edilen 513 adet belge karşılığında 12.013 kişiye istihdam olanağı yaratılırken, 2013 yılında 344 belge karşılığında 11.714 kişiye istihdam sağlanmıştır Başka bir ifade ile 2013 yılında Gıda ve İçecek Sanayi’ne tahsis edilen belge sayısı 2008 yılına göre %32,9 oranında azalmasına rağmen, istihdamdaki azalma çok daha az gerçekleşmiştir. Bu gelişmenin sonucunda yatırım teşvik belgesi başına düşen istihdam 23 kişiden, 34 kişiye yükselmiştir.

<b>Tablo 16: İlk 10 İlde Gıda ve İçecek Sanayi’ne Tahsis Edilen Yatırım Teşvik Belgeleri</b>				
<b>Sıralama</b>	<b>2012</b>		<b>2013</b>	
	<b>İller</b>	<b>Tutar (TL)</b>	<b>İller</b>	<b>Tutar (TL)</b>
<b>1</b>	İzmir	399.038.730	Şanlıurfa	250.615.413
<b>2</b>	Konya	179.560.702	İstanbul	221.051.036
<b>3</b>	Bursa	149.084.256	Bolu	194.700.000
<b>4</b>	Gaziantep	142.788.715	Konya	186.307.866
<b>5</b>	Mersin	133.605.779	Gaziantep	169.615.793
<b>6</b>	Ankara	126.584.837	Kocaeli	164.632.127
<b>7</b>	Balıkesir	114.189.060	Balıkesir	128.818.800
<b>8</b>	Sakarya	103.629.847	Bursa	107.327.180
<b>9</b>	İstanbul	100.314.589	Eskişehir	102.278.195
<b>10</b>	Aydın	88.491.894	Manisa	98.165.641
	<b>10 İl Toplamı</b>	<b>1.537.288.409</b>	<b>10 İl Toplamı</b>	<b>1.623.512.051</b>
	<b>10 İl Belge Sayısı</b>	<b>146</b>	<b>10 İl Belge Sayısı</b>	<b>146</b>
	<b>10 İl İstihdam</b>	<b>4.740</b>	<b>10 İl İstihdam</b>	<b>6.184</b>

Türkiye genelinde ilk 10 ilde tahsis edilen Gıda Ve İçecek Sanayiindeki yatırım teşvik belgelerinde 2012 yılında 146 belge tahsis edilirken toplamda 1.537.288.409 TL yatırım yapıldığı ve 4740 kişilik istihdam sağlandığını görmekteyiz. 2013 yılında ise yine aynı sayıda Yatırım Teşvik Belgesi verilmesine rağmen 1.623.512.051 TL tutarında yatırım ve 6.184 kişilik istihdam gerçekleştiği görülmektedir.

**Tablo 17: Uşak İli Gıda Ve İçki Sanayii 2001 -2008 yılları arası toplam Yatırım Teşvik Belgesi Adedi**

<b>Sermaye Türü</b>	<b>Belge Adedi</b>	<b>Sabit Yatırım (Milyon TL)</b>	<b>İstihdam</b>
<b>Yerli Sermaye</b>	13	95	315
<b>Yabancı Sermaye</b>	0	0	0
<b>Genel Toplam</b>	13	95	315

Uşak İlinde 2001 – 2008 yılları arasında alınan teşvik belgeleri sayısı toplam 13 adettir. Bu teşvik belgelerinin içerisinde Yabancı Sermayeye ait olan bir yatırım teşvik belgesi bulunmamaktadır.13 adet yatırım teşvik belgesi ile 95.000.000 TL'lik yatırım gerçekleşmiş ve bu yatırımlar vasıtasıyla 315 kişilik bir istihdam sağlanmıştır

### 3.3. Talebi Etkileyen Unsurlar

**Tablo 18: Ana Harcama Gruplarına ve Ülkelere Göre Fiyat Düzeyleri (Ab 27=100, 2012)**

Ülkeler	Gıda ve alkolsüz içecekler	Gıda	Ekmek ve tahıllar	Et	Balık	Süt, peynir ve yumurta	Bitkisel ve hayvansal yağlar	Sebzeler ve meyveler	Diğer gıdalar	Alkolsüz içecekler	Alkollü içecekler
Norveç	186	184	183	179	144	214	177	178	216	204	288
İsviçre	155	159	148	221	168	133	155	148	141	116	120
Danimarka	143	139	159	132	125	117	155	134	172	190	140
İsveç	124	124	135	126	112	112	114	141	117	126	161
Avusturya	120	121	134	132	120	101	121	124	113	113	96
Lüksemburg	116	119	117	129	121	119	113	120	108	101	90
Finlandiya	119	118	130	119	108	114	110	121	115	128	175
İzlanda	118	117	130	119	99	112	92	122	127	124	212
İrlanda	118	117	110	110	109	119	103	138	118	131	162
İtalya	111	113	114	115	115	126	104	105	116	90	98
Belçika	110	110	108	118	119	111	114	104	109	104	97
Fransa	109	110	106	123	109	100	99	120	102	96	88
Güney Kıbrıs	109	109	121	89	118	141	118	92	124	114	110
Almanya	106	106	104	128	110	92	99	109	96	104	82
Yunanistan	104	104	115	91	114	132	123	79	122	111	131
İngiltere	104	102	89	100	96	107	105	119	103	118	143
AB27	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Slovenya	97	98	101	93	102	101	121	92	108	91	101
Malta	98	97	90	117	104	93	81	98	89	109	109
Hollanda	96	97	94	80	103	113	115	99	115	90	96
İspanya	93	94	111	83	88	95	87	96	103	85	87

<b>Hırvatistan</b>	92	90	94	75	96	97	103	87	110	108	103
<b>Portekiz</b>	90	90	98	75	81	105	97	88	114	95	89
<b>Türkiye</b>	<b>88</b>	<b>87</b>	<b>70</b>	<b>77</b>	<b>88</b>	<b>122</b>	<b>117</b>	<b>77</b>	<b>106</b>	<b>99</b>	<b>205</b>
<b>Estonya</b>	87	86	84	79	87	88	113	87	96	98	102
<b>Letonya</b>	87	85	82	71	100	97	119	88	96	111	111
<b>Slovakya</b>	87	85	80	75	80	96	116	86	99	104	91
<b>Çek Cumhuriyeti</b>	84	82	74	73	101	91	103	85	97	98	96
<b>Macaristan</b>	81	80	74	72	87	88	101	78	98	87	79
<b>Litvanya</b>	77	75	72	67	77	77	102	76	95	100	94
<b>Karadağ</b>	76	75	75	68	73	90	103	74	87	85	95
<b>Bosna-Hersek</b>	76	75	73	69	75	78	91	74	92	84	84
<b>Sırbistan</b>	71	70	64	64	78	81	96	65	89	77	78
<b>Bulgaristan</b>	68	67	57	59	73	92	99	61	88	79	67
<b>Romanya</b>	67	67	63	57	68	93	93	59	86	74	75
<b>Arnavutluk</b>	68	66	66	52	78	84	92	61	85	91	72
<b>Polonya</b>	61	60	58	55	67	68	74	55	73	79	93
<b>Makedonya</b>	58	58	54	55	58	67	72	49	73	65	65

Gıda ve Alkolsüz İçecekler grubunda 37 ülke içinde Norveç 186'lık endeks değeri ile en pahalı ülke olurken, Makedonya 58'lik endeks değeri ile en ucuz ülkedir. Türkiye'nin Gıda ve Alkolsüz İçecekler grubundaki fiyat düzeyi endeksi 88 olup, bu grupta AB ortalamasından daha ucuzdur. Türkiye'nin gıda grubundaki fiyat düzeyi endeksi 87 olup, bu grupta yer alan “süt, peynir ve yumurta”, “bitkisel ve hayvansal yağlar” ve “diğer gıdalar” alt gruplarında fiyat düzeyinin, AB ortalamasından daha yüksek olduğu görülmektedir.

Diğer taraftan, Türkiye'nin en yüksek fiyat düzeyi 205 endeks değeri ile alkollü içecekler grubunda olup, AB ortalamasının oldukça üzerindedir. Türkiye, alkollü içecekler fiyat seviyeleri bakımından, 37 ülke arasında Norveç ve İzlanda'nın ardından en pahalı üçüncü ülke konumundadır. Bu durum alkollü içecekler üzerindeki ağır vergi yükünün bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır.

**Tablo 19: Harcamalar Yöntemiyle GSYİH ve Gıda ve İçecek Sanayi Büyüklükleri**

Yıl	GSYİH		Gıda ve İçecekteki Sanayi		
	Milyon TL	Değişim (%)	Milyon TL	Değişim (%)	Pay (%)
1998	70.203	-	15.031	-	21,4
1999	104.596	49,0	21.595	43,7	20,6
2000	166.658	59,3	33.056	53,1	19,8
2001	240.224	44,1	48.855	47,8	20,3
2002	350.476	45,9	72.864	49,1	20,8
2003	454.476	29,8	98.080	34,6	21,6
2004	559.033	22,9	113.674	15,9	20,3
2005	648.932	16,1	130.660	14,9	20,1
2006	758.391	16,9	145.616	11,4	19,2
2007	843.178	11,2	160.436	10,2	19,0
2008	950.534	12,7	179.875	12,1	18,9
2009	952.559	0,2	187.803	4,4	19,7
2010	1.098.799	15,4	221.394	17,9	20,1
2011	1.297.713	18,1	255.578	15,4	19,7
2012	1.416.798	9,2	278.699	9,0	19,7
2013	1.561.510	10,2	289.666	3,9	18,6

TÜİK'in harcamalar yöntemine göre açıklamış olduğu GSYİH verileri çerçevesinde, 1998-2013 yılları arasında Türkiye ekonomisi cari fiyatlarla 22,2 kat büyüyerek 70 milyar TL'den 1.562 milyar TL'ye yükselmiştir. Söz konusu dönemde Gıda ve İçecek Sanayi 19,3 kat artarak 15 milyar TL'den 290 milyar TL'ye yükselmiştir.

Gıda ve İçecek Sanayi'nin GSYİH içindeki payı 1998 yılı başında %21,4 iken, 2013 yılı sonunda söz konusu pay %18,6'ya kadar gerilemiştir. 2013 yılındaki bu pay inceleme döneminde elde edilen en düşük değer olurken, payın en yüksek olduğu yıl %21,6 ile 2003 olmuştur.

2009 ve 2010 yıllarında GSYİH içindeki payını artırma başarısı gösteren Gıda ve İçecek Sanayinin, payı izleyen yıllarda azalma trendine girerek 2013 yılında %18,6 seviyesine gerilemiştir.

### 3.4. Pazarlama Planı

Kurulacak olan işletmelerden olan restoranımızın hedef pazarı Uşak İli başta olmak üzere ilimize yakın ilçelerde yaşayıp, kamusal hizmetlerde, iş ve gündelik yaşamlarında Uşak ile yoğun etkileşim içerisinde bulunan Manisa, Kütahya, Afyonkarahisar, Denizli'nin Uşak'a yakın ilçelerinde yaşayan kitledir. Restoranın uzun süre Uşak pazarı dışına çıkması düşünülmektedir. İlde yapılacak olan yöresel yemekler zamanla standart bir hale getirilecektir. Zaman içinde işleyiş izlenerek eksiklikler giderilmeye çalışılacaktır. Orta vadede, restoran işletmesinin ulusal çapta zincir bir gıda işletmesi olarak (özellikle büyük şehirlerde AVM'lerde) yerinde tüketime yönelik şubeleri açılabilir. Fakat öncelikle Uşak pazarında zincir gıda işletmesinin ihtiyaç duyacağı makine-teçhizat, hizmet sunum şekilleri,



hammadde ve girdilerin tedarik şekilleri ve saklama koşulları bu işletmemizde pratik olarak uygulanacaktır.

Gıda atölyesinde üretilecek olan ürünlerimizin ilk yıllardaki hedef pazarında Uşak İli olacaktır. Uşak İli ve yakın çevresindeki özellikle gıda perakende ticareti yapan marketler ve ilimizde faaliyet gösteren ve yemeğini kendisi üreten ya da tedarik eden özel sektör işletmeleri ile kamu işletmeleri, büfeler, şarküteriler ilk etapta satış yapmayı planladığımız kitledir. Bu kitle sayesinde Uşak ve İlçeleri ile Uşak'ın çevresinde yer alan gerek kamusal hizmetlerde, gerekse ekonomik ilişkilerde güçlü etkileşim alanında bulunan Manisa, Denizli, Kütahya ve Afyonkarahisar'a bağlı bazı ilçelere ulaşılmış olunacaktır.

Gıda atölyemizde üretilen ürünleri pazarlarken ilk olarak Uşak pazarı esas alınmakla birlikte kısmen bölgesel bir pazara hitap edilecektir. Özellikle kısa vadede il ve ilçelerde gıda atölyesinde üretilen tüm ürünlerin satışının gerçekleşmesi planlanmaktadır. Orta vadede ilimize yakın illerden başlamak üzere ulusal manada markalaşmak ve Türkiye çapında üretim yapmak hedeflenmektedir. Mevcut hali ile gıda atölyesinin ihracata yönelik bir çalışması olmayacaktır. İhracatla ilgili çalışmalarda bulunabilmek için gıda atölyemizde üretilen ürünlerin daha büyük işletmelerde ve birbirinden ayrı tesislerde üretilmesi gerekecektir. Zira tesisimiz ihracatı kaldırabilecek boyutlarda üretim kapasitesine sahip değildir. Uzun vadede ürünlerimize ulusal çapta verilen tepkilere ve taleplere istinaden birbirinden ayrı gıda işletmeleri (et ve et mamülleri, süt ve süt mamülleri, hamur mamülleri, tarhana vb.) kurarak ihracata yönelik kapasite oluşturulabilir.

### **3.5. Hedef Müşteri Grubu Ve Özellikleri**

Hedef kitlemizde yer alan müşteri grubunu Uşak İlinde yer alan market, süpermarket vb. gibi perakende satış işletmeleri, büfeler, şarküteriler, mahalle bakkalları, kendi yemeğini üreten ya da tedarik eden kamu kurumları ve fabrikalar bu kurum ve kuruluşlara yemek satışı yapan catering firmalarıdır. Kısa vadede hedef kitlemizi oluşturan, yaklaşık olarak 300 kurum/kuruluşa ürünlerimizi satmayı planlamaktayız.

İlimizin içerisinde yer aldığı TR 33 Bölgesi (Manisa, Afyonkarahisar, Kütahya, Uşak) tüketici kitlesini teşkil eden, TÜİK tarafından tutulan, "Harcama Türlerine Göre Hane Halkı Tüketim Harcamasının" yüzdelerle dağılımını incelediğimizde 2009-2011 yılları TR 33 bölgesinde hane halkı tüketim harcaması içinde en fazla harcama % 24,3 ile Gıda ve alkolsüz içecekler grubunda yapılmıştır. Konut ve kira'ya yapılan harcama % 23,5 ile ikinci sırada, ulaştırmaya yapılan harcama ise % 14,4 ile üçüncü sırada gelmektedir. Aynı dönemler içerisinde Türkiye çapında yapılan harcamalara baktığımızda %27,03 ile Konut ve kira birinci harcama olurken, % 21,87 ile Gıda ikinci önemli harcamayı oluşturmaktadır. Ulaşım için harcanan tutar ise %15,30'luk dilimle üçüncü harcama grubunu oluşturmaktadır. Bahsi geçen ve hâkim pazarımızı oluşturan kitlenin yaptığı en çok harcama gıda üstüne olmuştur. Uzun vadede ulusal çapta pazara açılmamızla birlikte Türkiye genelinde yapılan en çok ikinci harcama sırasında yer alan bir pazara yatırım yapılmış olunacaktır. Türkiye genelinde gıda harcamalarının ikinci planda kalması gıda harcamalarının azalmasından kaynaklanmamakta, her geçen yıl artan nüfusun daha nitelikli ve sağlam konutlarda oturma isteği, kentsel dönüşüm vb. gibi sebeplerden şehirlerimizin pek çoğunun yeniden yapılaşma sürecine

girmesinden dolayıdır. Bu sebepten hem bölgemizde hem de ulusal çapta konut ve kiraya harcanan tutar artmaktadır. Fakat bu artış orta vadede durağanlığa geçecek, gıda harcamaları ulusal çaptada birincil harcamayı teşkil edeceğini düşünmekteyiz.

### 3.6 Hedeflenen Satış Düzeyleri

**Tablo 20. Hedeflenen Satış Düzeyleri**

**Gıda Atölyesi**

<b>Ürünler/ Aylar</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>Yıllık Satışlar Toplam ı (kg)</b>
<b>Ebem Köftesi</b>	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,8 3	11.693,83	140.325 ,90
<b>Demir Tatlısı</b>	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	3.516,56	42.198, 75
<b>Tarhana</b>	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	4.403,44	52.841, 25
<b>Üçgen Börek</b>	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	6.806,25	81.675
<b>Saraylı (Sarı Burma)</b>	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	7.722	92.664
<b>Döndürme</b>	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	9.952,25	119.427

**Restoran**

<b>Ürünler/ Aylar</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>Yıllık Satışlar Toplamı (Porsiyon)</b>
<b>Et Yemekleri</b>	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	3.150	37.800
<b>Sebze Yemekleri</b>	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	78.750
<b>Tatlılar</b>	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	2.231,25	26.775
<b>Salatalar</b>	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	3.675	44.100
<b>Kahvaltı</b>	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	15.750
<b>Çorbalar</b>	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	6.562,50	78.750
<b>Hamur İşleri</b>	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	1.312,50	15.750
<b>İçecekler</b>	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	7.875	94.500

### 3.7 Hedeflenen Satış Toplamları

Tablo 21. Satış Toplamları													
Gıda Atölyesi													
Ürünler/ Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Yıllık Satış ar Topla mı (TL)
Ebem Köftesi	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	240.308,1	2.883. 697,2 5
Demir Tatlısı	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	58.199,1	698.3 89,31
Tarhana	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	44.034,38	528.4 12,50
Üçgen Börek	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	129.318,8	1.551. 825
Saraylı (Sarı Burma)	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	121.003,7	1452. 044,8 8
Döndürme	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	89.570,25	1.074. 843
Restoran													
Ürünler/ Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Yıllık Satış ar Topla mı (TL)

<b>Et Yemekleri</b>	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	47.250	567.000
<b>Sebze Yemekleri</b>	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	590.625
<b>Tatlılar</b>	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	18.965,63	227.587,50
<b>Salatalar</b>	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	34.912,50	418.950
<b>Kahvaltı</b>	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	24.937,50	299.250
<b>Çorbalar</b>	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	49.218,75	590.625
<b>Hamur İşleri</b>	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	11.812,50	141.750
<b>İçecekler</b>	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	9.843,75	118.125

### 3.8 Dağıtım Kanalları

Gıda atölyesi ürünleri dağıtımı için ilk yıllarda küçük kapasiteli (tek dingilli) kapalı kasa bir kamyonet alınacaktır. Alınan kamyonet haftalık olarak ürünlerimizin sevkini gerçekleştirecektir. Ürünler sevk edilmeden önce pazarlama personeli siparişleri toplayacak ve toplanan siparişlere göre haftalık rota tayini yapılacaktır. Belirlenen rota üzerinden ürün sevki en ekonomik ve hızlı şekilde gerçekleştirilmeye çalışılacaktır.

Restoranımızda üretilen ürünler için evlere servis hizmeti verilecektir. İl merkezinde tüm mahallelere ulaşım olacaktır. İl merkezi için evlere servis hizmeti 20 TL ve üzeri gıda ürünü alışlarında yapılacaktır. Bunun için işletme kurulumu esnasında 4-8 kw gücünde 2 tekerlekli motosiklet alınarak (Motorun fiyatı genel üretim giderleri içinde yer alan diğer giderler kısmına dahil edilmiştir) en az bir adet dağıtım personeli sayesinde evlere servis hizmeti verilecektir. İşletmede franchise sistemine geçildikten sonra sevk edilecek gıda ürününe göre soğutucu sisteme sahip araçlar alınarak sevkiyat gerçekleştirilebilir.

#### 4. HAMMADDE VE GİRĐİ PLANLAMASI

##### 4.1 Yemek Reçeteleri

Tablo 22: Ebem Köftesi Reçetesi					
ÜRÜN ADI	: EBEM KÖFTESİ				
PORSİYON	: 2 ADET	HAZIRLIK SÜRESİ		: 40-50 Dakika	
ÖLÇÜSÜ					
PİŞİRME KABI VE ARACI	: KIZARTMA TAVASI	PİŞME SÜRESİ		: 30-35 Dakika	
PİŞİRME TEKNİĞİ	: YAĞDA KIZARTMA				
Reçete Kaynak Kişisi Hakkında Bilgiler					
ADI/SOYADI	: Halime PEHLİVAN	DOĞUM YERİ	: Uşak		
CİNSİYETİ	: Bayan	YAŞADIĞI YER	: Uşak		
YAŞI	: 63	TARİFİ ÖĞRENDİĞİ KİŞİ	: Kayınvalidesi		
MESLEĞİ	: Emekli Öğretmen	TARİFİ KAÇ YILDIR UYGULADIĞI	: 30 yıl		
İÇİNDEKİLER	NET MİKTARI (GR/KG)	ORTALAMA ÖLÇÜ	MALZEMENİN NASIL İŞLENECEĞİ	SÜRESİ	NOTLAR
Dana Eti	1 kg		Etler iki bıçakla bıçak arası çekilecek	12'	Et sadece bıçak arası çekilecek, kıyma makinesinde kıyılmayacak.
Soğan	-	3 orta boy	Soğanlar soyularak rendelenecek	5'	Kalın parçalar kalmamalı.



Yumurta	-	3 adet	Çırpmadan karışıma katılacak.	1'	Yumurtalar taze olmalıdır.
Yoğurt	-	2 yemek kaşığı	Mümkünse evde mayalanmış olmalı	1'	Yoğurt taze olmalı
Tuz-Karabiber	-	3 şeker kaşığı	-	1'	Damak zevkine göre karabiber biraz daha fazla konulabilir.
Un	1 kg	-	Unu ele ve geniş bir kaba koy	3'	Etin yağlı ya da yağsız olma durumuna göre sert bir kıvam elde edilinceye kadar un katılabilir.
Su	-	1 su bardak	-	1'	Çeşme suyu olacaksa dinlendirilmeli.
Sıvı Yağ	-	4 su bardağı	Tercihen çiçek yağı kullanılmalı.	15'	Yağla kızarmadan önce tavada etler mühürlenirse içine az yağ çekecektir.
HAZIRLANIŞI	:	Bıçak arası kıyılan eti rendelenmiş soğan, yumurta, yoğurt, tuz, karabiber, 1 bardak su ilave edilerek karıştırılır. Un karışıma yavaş yavaş yedirilerek karıştırılır, karışım sert bir kıvama ulaşınca avuç içine sığacak şekilde yuvarlak parçalara (bezelere) ayrılarak yaklaşık 10 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen bezeler orta kalınlıkta el boyutunda yuvarlak açılır. Kızgın ateşteki tavamızda yağsız bir şekilde mühürlenir, sonra yağın içine katılarak kızartılır üst üste dizilerek 2 ya da 4 parçaya bölünür ve servis yapılır. Servis esnasında, damak zevkine göre karabiber, tuz, pul biber vs. baharat karışımları yapılarak, üzerine dökerek ya da hazırlanan karışımın içine bandırılarak tüketilebilir.			

**Tablo 23: Demir Tatlısı Reçetesi**

ÜRÜN ADI	:	<b>DEMİR TATLISI</b>	HAZIRLIK SÜRESİ	:	40-55 Dakika
PORSİYON	:	4 ADET			
ÖLÇÜSÜ	:		PİŞME SÜRESİ	:	15 Dakika
PİŞİRME KABI VE ARACI	:	Demir tatlısı kalıbı, kızartma tenceresi			
PİŞİRME TEKNİĞİ	:	Yağda kızartma			

**Reçete Kaynak Kişisi Hakkında Bilgiler**

ADI/SOYADI : Halime TUNCAY	DOĞUM YERİ : Ulubey /Uşak
CİNSİYETİ : Bayan	YAŞADIĞI YER : Uşak
YAŞI : 61	TARİFİ : Annesi ÖĞRENDİĞİ KİŞİ
MESLEĞİ : Ev hanımı	TARİFİ KAÇ : 40 yıl YILDIR UYGULADIĞI

İÇİNDEKİLER	NET MİKTARI (GR/KG)	ORTALAMA ÖLÇÜ	MALZEMENİN NASIL İŞLENECEĞİ	SÜRESİ	NOTLAR
Un	-	2 su bardağı	Elenerek geniş bir kaba koyulur.	5'	-
Yumurta	-	2 adet	Yumurtalar unun içine kırılır.	1'	Yumurtalar taze olmalı
Kabartma Tozu	-	1 paket	Unun içine dökülür.	1'	Son kullanma tarihine dikkat edilmeli
Su	-	3,5 su bardağı	Unun içine 1,5 bardağı dökülür.	1'	Çeşme suyu olacaksa dinlendirilmeli.
Tuz	-	½ çay kaşığı	Unun içine dökülür	0,5'	
Şeker	-	2 su bardağı	Kalan 2 bardak su ile kaynatılarak eritilir.	15'	Şerbet koyu kıvamda olmalı
Sıvı yağ	500 gr	-	Tatlılar kızartılmadan önce yağ iyice kızdırılmalı	15'	Tercihen çiçek yağı kullanılmalı.

HAZIRLANIŞI	:	Un, yumurta, kabartma tozu, tuz ve su ile yumuşak ve sıvı kıvamda bir hamur hazırlanır. Hamur hazırlandıktan sonra 5 dakika dinlendirilir, dinlendirilirken rüzgârlı ve çok sıcak ortamda bırakılmamalıdır. Daha sonra 2 bardak su ile 2 su bardağı şeker eritilerek koyu kıvamlı bir şerbet elde edilerek bekletilir. Demir tatlısı kalıbı önceden kızdırılmış yağa batırılarak kızdırılır, sonra kalıbın soğumasına müsaade etmeden hamur içerisine batırılır (hamur kalıbı taşmamalı aksi halde tatlı kalıba yapışır) daha sonra kızgın yağ içerisine, içerisi dolmuş kalıp bırakılır. Tavamızın aldığı kadar tatlı kızartılır, kızarıncık çok ya da az kızartılması damak zevkine göre ayarlanabilir. Kızaran tatlılarımız dinlenmiş ve soğutulmuş şerbet içine atılır. Yaklaşık 5 dakika şerbet içerisinde bekleyen tatlı 10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir. Servis esnasında, damak zevkine göre sade ya da üzerine kaymak veya dondurma koyarak tüketilebilir.
-------------	---	---

**Tablo 24: Üçgen Börek Reçetesi**

ÜRÜN ADI	: ÜÇGEN BÖREK				
PORSİYON	: 2 ADET		HAZIRLIK SÜRESİ	: 2,5 - 3 Saat	
ÖLÇÜSÜ					
PİŞİRME	: Sini ve fırın		PİŞME SÜRESİ	: 30 Dakika	
KABI VE ARACI					
PİŞİRME	: Fırımlama				
TEKNİĞİ					
<b>Reçete Kaynak Kişisi Hakkında Bilgiler</b>					
ADI/SOYADI	: Özlem KARGI		DOĞUM YERİ	: Ulubey	
CİNSİYETİ	: Bayan		YAŞADIĞI YER	: Uşak	
YAŞI	: 27		TARİFİ	: Annesi	
			ÖĞRENDİĞİ KİŞİ		
MESLEĞİ	: Bankacı		TARİFİ KAÇ	: 12	
			YILDIR		
			UYGULADIĞI		
<b>İÇİNDEKİLER</b>					
İÇİNDEKİLER	NET MİKTARI (GR/KG)	ORTALAMA ÖLÇÜ	MALZEMENİN NASIL İŞLENECEĞİ	SÜRESİ	NOTLAR
Un	800 gr	-	Elenerek geniş bir kaba konulur.	5'	
Tuz	-	1 tatlı kaşığı	Unun içine dökülür.	0,5'	
Su	-	1 su bardağı	Unun içine dökülür.	1'	Çeşme suyu olacaksa dinlendirilmeli.
Yoğurt	-	1 yemek kaşığı	Unun içine dökülür.	1'	Taze olmalı
Sıvı Yağ	-	5 yemek kaşığı	Çiçek yağı olmalı, unun içine dökülür.	1'	
Ispanak	1 kg	-	Yıkanır, ayıklanarak kıyılır.	1'	Yaprak aralarındaki toprak vb. gibi artıklar iyi temizlenmelidir. Kesinlikle sararmış ve tazeliğini kaybetmiş yeşillik kullanmayınız,

Peynir	-	3 parça orta boy	Yıkanır ve rendelenir.	5'	sağlığa zararlıdır. Peynir çok tuzlu ise unun içine tuz katılmaz ya da bir miktar ılık suda bekletilerek tuzu aldırılır.
Nişasta	-	1 paket	-	120'	
HAZIRLANIŞI	:	Un, tuz, su, yoğurt, 1 yemek kaşığı sıvı yağ karıştırılarak un yoğrulur. Kulak memesi kıvamına ulaşan hamur avuç içi büyüklüğünde yuvarlak parçalara (beze) ayrılır. Daha sonra nişasta içinde bu bezeler 2 saat dinlendirilir. Böreğin iç malzemesi için ise kıyılan ıspanak, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve peynir karıştırılır ve iç malzemesi hazırlanır. Dinlenen hamurlar nişasta ile baklava yufkası kalınlığında oklava ile açılır. 3 yemek kaşığı yağ bir tabağa konulur ve açılan yufkalar yağlanarak ikiye kesilir. Parçalar uzunlamasına 3 kere katlanır. Köşesine iç konularak üçgen şeklinde katlanır. Yağımızın kalanı ile tepsi yağlanır ve börekler içerisine dizilerek üzerleri yağlanır. Önceden ısıtılmış 180° fırında 30 dakika (kızarıncaya kadar) pişirilir. Sıcak bir şekilde servis edilir.			

**Tablo 25: Döndürme Reçetesi**

ÜRÜN ADI	:	<b>DÖNDÜRME</b>		
PORSİYON	:	4 parça	HAZIRLIK SÜRESİ	: 45 dakika
ÖLÇÜSÜ	:			
PİŞİRME KABI VE ARACI	:	Sini ve fırın	PİŞME SÜRESİ	: 40 dakika
PİŞİRME TEKNİĞİ	:	Fırınlama		
<b>Reçete Kaynak Kişisi Hakkında Bilgiler</b>				
ADI/SOYADI	:	Hatice TUNCAY	DOĞUM YERİ	: Ulubey
CİNSİYETİ	:	Bayan	YAŞADIĞI YER	: Uşak
YAŞI	:	64	TARİFİ	: Annesi

MESLEĞİ		ÖĞRENDİĞİ KİŞİ			
: Ev Hanımı		TARİFİ KAÇ : 42 YILDIR UYGULADIĞI			
İÇİNDEKİLER	NET MİKTARI (GR/KG)	ORTALAMA ÖLÇÜ	MALZEMENİN NASIL İŞLENECEĞİ	SÜRESİ	NOTLAR
Un	1250 gr	-	Elenerek geniş bir kaba konulur.		
Sıvı Yağ	-	13 yemek kaşığı	Çiçek yağı olmalı 1 yemek kaşığı unun içine katılır, 10 yemek kaşığı ise döndürme eyi ve tepsiyi yağlamak için kullanılır.		
Su	-	1-2 bardak	Unun içine dökülür.		Çeşme suyu olacaksa dinlendirilmeli.
Tuz	-	1 tatlı kaşığı	Unun içine katılır.		
Ispanak	1 kg	-	Yıkanır, ayıklanarak kıyılır.		
Peynir	200 gr	-	Yıkanır ve rendelenir.		Peynir çok tuzlu ise unun içine tuz katılmaz ya da bir miktar ılık suda bekletilerek tuzu aldırılır.
Yoğurt	-	1,5 su bardağı	Oda sıcaklığına ulaşınca kadar beklet		Yoğurt taze olmalı
HAZIRLANIŞI	:	Un, tuz, 2 yemek kaşığı yağ ve su karıştırılarak hamur hazırlanır. Hamur ikiye bölünerek yaklaşık 60 cm çapında açılır ve üzeri yağlanır. Kenarlarından kesilerek üst üste katlanır, bu parçalar yeniden bir araya toplanır (beze) ve iki parçada 10 dakika dinlendirilir. Hamur dinlenirken ıspanak, peynir ve 2 yemek kaşığı yağ karıştırılır ve iç malzeme hazırlanır. Yağlanmış siniye 2 hamur bezemizden birisi alt tabakayı oluşturacak şekilde açılır (kalınlığı 5 -8 baklavalık yufka kalınlığındadır), bu katmanın üzerine iç malzemesi konulur, yine aynı kalınlıktaki ikinci beze üst katman olacak şekilde açılır ve iç malzemesinin üstü kapatılır. Hamurun üstüne yoğurt ve kalan yağ karıştırılarak sürülür, önceden ısıtılmış 180° fırında 40 dakika pişirilir. Servis esnasında, damak zevkine göre 1 kâse yoğurtla birlikte (döndürme yoğurdun içine bandırılarak) tüketilebilir.			

**Tablo 26: Tarhana Reçetesi**

<b>Reçete Kaynak Kişisi Hakkında Bilgiler</b>					
AD/ SOYADI	: Ahmet AYDIN	DOĞUM YERİ	: Uşak		
CİNSİYETİ	: Erkek	YAŞADIĞI YER	: Baltalı – Uşak		
YAŞI	: 49	TARİFİ	: Annesi		
MESLEĞİ	: Emekli Aşçı	ÖĞRENDİĞİ KİŞİ			
		TARİFİ KAÇ YILDIR UYGULADIĞI	: Aynı tarifin 200 yıldır uygulandığını tespit etmiştir.		
İÇİNDEKİLER	NET MİKTARI (GR/KG)	ORTALAMA ÖLÇÜ	MALZEMENİN NASIL İŞLENECEĞİ	SÜRESİ	NOTLAR
Un	10 kg	-	Elenir ve yaklaşık 4 misli unu alacak kadar derin ve geniş bir kaba koyulur.		Şayet bulunabilirse has un yerine kara değirmen unu diye tabir edilen un kullanımı hem lezzeti artırır, hem de tarhananın daha sağlıklı ve besleyici bir gıda olmasını sağlar.
Kırmızı Biber	4 kg	-	Yıkılır ve mikserden geçirilir.		Çürükleri ve doğal rengini kaybetmişler

				muhammad ayrılmalıdır.
Acı biber	2 kg		Yıkılır ve mikserden geçirilir.	Çürükleri ve doğal rengini kaybetmişler muhammad ayrılmalıdır.
Yoğurt	10 kg		Karışıma katılır.	Yoğurt mayalı ev yoğurdu olmalıdır.
Nohut	1 kg		Haşlanarak ezilir karışıma katılır.	Mümkün olduğunca az haşlanmalıdır.
Kurufasulye	0,5 kg		Haşlanarak ezilir karışıma katılır.	Mümkün olduğunca az haşlanmalıdır.
Soğan	2 kg		Mikserden geçirilir.	
Nane	0,25 kg	-	Naneler atılır, yıkılarak temizlenir ve en az 15 gün boyunca kurutulur.	Tercihe göre saplı ya da toz halinde katılır. Yine tercihe göre taze halde de hamura eklenebilir.
Tuz	0,50 kg	-	-	Kaya tuzu rafine tuza göre mineral bakımından zengin ve sağlıklıdır.
Maya	0,25 KG	1 yemek kaşığı	Daha önce mayalanmış hamurdan yaklaşık 250 gram alınarak +5-+8 derecede en fazla 15 gün saklanır.	Ekşi hamur mayası
HAZIRLANIŞI	:	Kırmızıbiber (yöresel olarak üretimi gerçekleşen Uşak tarhanasının içine halen kırmızıbiberle birlikte domates katanlarda bulunmaktadır), acı biber mikserden geçirilerek nane (toz halde değilse), nohut ve fasulye ezilerek büyük bir kapta yoğurt ve malzemeler tuz ve maya karıştırılarak 5-6 saat bekletilecek (Uşak Tarhanasının iç malzemeleri Uşak'ın bazı köylerinde kaynatılarak hazırlanır). Daha sonra 20 dakika boyunca unla yoğrularak nem, ısı, güneş ışığı görmeyen temiz bir ortamda 21 gün ile 30 gün arasında bekletilecektir. Tarhanamız özellikle ilk hafta içinde hergün karıştırılmalı ve yoğurulmalıdır. İyi bir lezzet elde etmek için bu önemlidir. Zamanla köpürüp taşma ihtimali olan tarhanamızı bekletme süresine geçerken yoğurduğumuz tarhana hamurunun 3 katı kadar büyük bir kaba koymanız kolaylık sağlayacaktır. 21-30 gün sonra hazır olan tarhanamız kuşbaşı parçalara ayrılarak bezlere dökülür ve kuruması beklenir (12-24 saat) kuruyan tarhanamız avuç içi ile ovularak toz haline getirilir. Toz haline gelen tarhana birkaç gün daha bezlerin üzerinde kuruması beklenir. Sonra toplanarak bez torba ya da çeşitli saklama kaplarında saklanır. Yapımı sona eren tarhanamız salçalı, domatesli ve tereyağlı (sıvı yağda kullanılabilir) olarak sarımsak(pişerken ya da piştikten sonra) ilavesi katılarak pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.		

**Tablo 27: Saraylı (Sarı Burma) Reçetesi**

ÜRÜN ADI	: SARAYLI (SARI BURMA)				
PORSİYON	: 4 adet		HAZIRLIK SÜRESİ	: 40-55 Dakika	
ÖLÇÜSÜ					
PİŞİRME	: Orta Boy Tepsi Ve Fırın		PİŞME SÜRESİ	: 30 Dakika	
KABI VE ARACI					
PİŞİRME	: Fırınlama				
TEKNİĞİ					
<b>Reçete Kaynak Kişisi Hakkında Bilgiler</b>					
ADI/SOYADI	: Halime ÖZDEMİR		DOĞUM YERİ	: Eşme	
CİNSİYETİ	: Bayan		YAŞADIĞI YER	: Uşak	
YAŞI	: 53		TARİFİ	: Annesi	
			ÖĞRENDİĞİ KİŞİ		
MESLEĞİ	: Ev Hanımı		TARİFİ KAÇ	: 38	
			YILDIR		
			UYGULADIĞI		
<b>İÇİNDEKİLER</b>					
İÇİNDEKİLER	NET MİKTARI (GR/KG)	ORTALAMA ÖLÇÜ	MALZEMENİN NASIL İŞLENECEĞİ	SÜRESİ	NOTLAR
Un	1 kg	-		5'	
Tuz	-	1 Çay kaşığı		0,5'	
Kabartma Tozu	-	1 Çay kaşığı		1'	
Yumurta	-	3 Adet		1'	
Sarı Susam	-	3 Su Bardağı		5'	
Ceviz	-	3 Su Bardağı		5'	
Su	-	6 Su Bardağı		1'	
Şeker	-	7 Su Bardağı			
HAZIRLANIŞI	:	Geniş bir kaba un koyulur, tuz, kabartma tozu ve 2 bardak su, 3 adet yumurta koyularak yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelen hamur 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlenirken iç malzemesi olarak ceviz ve susam ezilir ve 2 bardak şekere katılarak ocakta kavrulur. Daha sonra dinlenen hamur 2 baklava yufkası kalınlığında açılarak yufkamızın arasına az az malzememizden serpiştiririz (malzeme çok olursa yufkanın yırtılmasına sebep olacaktır). Daha sonra yufka			



	<p>hafif bir şekilde rulo hale getirilerek sarılır, tepsinin dış kenarlarından başlayarak içe doğru döşememizi yaparız. 180° önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Saraylı tatlısı soğumaya bırakılır. Soğuma esnasında şerbet hazırlanır. Şerbet için 6 bardak suya 5 bardak şeker karıştırılarak kısık ateşte şeker eritilir. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha ocakta kalır. Daha sonra şerbet Saraylı tatlısının üzerine dökülür (şerbet sıcak, Saraylı tatlısı ise soğukken şerbet dökülür). Şerbet damak zevkine göre tercih edilir. Saraylı şerbetli ya da şerbetsiz olarak tüketime uygundur. Genellikle şerbet dökülmeyenlerde iç malzemesi olan şekerin karamelleşmiş tadı hafif bir şekilde damağımıza gelecektir. Bu ağır tatlıları sevmeyenler için daha uygun bir lezzettir. Şerbet dökülerek servis edilen ise daha yoğun ve şerbetli tatları sevenler için uygundur. Yaklaşık 3 saat dinlendirilen tatlımız, her rulo en az 5 cm olacak şekilde dilimlenir ve servis edilir.</p>
--	---

**Tablo 28: Mutfakta Kullanılan Ortalama Ölçüler**

<b>Besin Adı</b>	<b>Su Bardağı gr</b>	<b>Çay Bardağı gr</b>	<b>Kahve Fincanı gr</b>	<b>Çorba Kaşığı gr</b>	<b>Tatlı Kaşığı gr</b>	<b>Çay Kaşığı gr</b>
Su	200	100	75	10	4	-
Süt	200	100	75	10	4	-
Sıvı Yağ	170	80	60	10	4	-
Eritilmiş Yağ	200	90	65	10	4	---
Tereyağı	-	-	-	20	-	-
Margarin	-	-	-	20	-	-
Yoğurt	200	100	60	40	20	-
Krema	200	100	60	40	20	-
Kaşar (rende)	90	40	30	4	--	-
Salça	220	95	75	40	10	-
Toz şeker	170	75	60	20	10	5
Tuz	-	-	-	20	10	5
Pirinç	175	80	50	20	10	3
Bulgur	175	80	50	20	-	3
Kuru Fasulye	170	75	60	-	-	-
Nohut	170	80	65	20	15	-
Mercimek	180	75	75	60	5	-
İrmik	150	75	50	15	-	2
Makarna	110	50	40	15	-	-
Arpa Şehriye	165	80	50	15	-	-
Tel Şehriye	80	45	30	10	-	-
Buğday	155	70	55	-	-	-
Erişte	80	45	30	-	-	-
Un	120	60	4	20	10	4
Pirinç Unu	125	75	35	20	5	3
Mısır Unu	120	60	40	10	5	-
Galeta Unu	100	60	30	15	5	-
Nişasta	100	50	30	20	10	-
Kakao	100	55	30	10	5	2
Pudra şekeri	120	60	40	20	10	4
Hindistan cevizi	50	30	15	5	3	2
Ceviz içi	90	50	30	15	-	-
Fındık	120	65	35	20	-	-
Badem	125	70	40	20	-	-
Badem (çekilmiş)	125	80	45	20	10	-
Ceviz (çekilmiş)	110	60	30	15	8	2
Fındık (çekilmiş)	115	65	35	15	8	2
Sirke	180	100	70	10	5	-
Karabiber	-	-	-	6	2	1
Susam	110	65	40	10	4	-
Çörek Otu	100	50	30	15	5	2
Tarçın	-	-	-	20	6	4

Haşhaş	110	65	40	15	5	2
Rezene	-	-	-	9	3	2
Vanilya	-	-	-	-	-	3
Kuru Üzüm	115	55	35	15	8	3
Kuru Maya	145	70	45	17	4	2
Bal	290	140	90	30	10	5

#### 4.2 Hammadde Ve Diğer Girdi Temin Koşulları

Üretilen ürünlerimizin hammaddeleri şunlardan oluşmaktadır; “Et, Soğan, Yumurta, Yoğurt, Tuz-Karabiber Karışımı, Un, Sıvı Yağ, Sarı Susam, Kabartma Tozu, Şeker, Ispanak, Peynir, Ceviz, Nişasta, Kırmızı Biber, Maya, Acı Biber, Nohut, Kuru Fasulye, Nane, Tuz vb.” Bahsi geçen hammaddelerin temini işletme açısından problem oluşturmayacaktır. Zira üretilen ürünlerden bazıları dönemsel üretim, bazıları ise yıl içinde sürekli üretime müsait olacaktır. Genellikle yıl içinde sürekli üretilen ürünlerimizin uzun süreli saklama ve depolama alanına ihtiyacı bulunmamaktadır. Özellikle tarhana üretiminden sonraki depolama koşulları için serin, kuru ve temiz bir ortama ihtiyaç bulunmaktadır. Üretilen ürünler yöresel olduğu için ürünlerin içine girecek hammaddelerde genellikle yöresel olarak yetişen ürünlerdir. Bu sebepten işletmenin hammaddeye ulaşma sıkıntısı bulunmayacaktır. Hammaddelerimizin tamamı Ege Bölgesi ve Uşak’ın içinde bulunduğu İç Batı Anadolu (İç Ege) bölümünde yetiştirilmektedir.

Hammadde temin koşullarında yaşanacak sıkıntılar genellikle hammaddemizin yetiştirilme koşulları ile alakalıdır. Ülkemiz tarımında seralaşma ve sulama sistemleri yeterince yaygınlaşmadığı için genellikle doğal şartlara bağımlılık oranı yüksektir. Bu sebepten ülkemizde yer alan pek çok tarım işletmesi o yılın olumsuz şartlarından aşırı derece etkilenmekte, dolayısıyla belirli ürünlerde yıllar bazında verim düşüşü ve toplam üretim miktarlarının azalması söz konusu olmaktadır. Örneğin 2013-2014 yıllarında görülen atmosferik ekstremler kayısının rekoltesinin düşmesine ve kayısı fiyatlarının yaklaşık 3 kat artmasına neden olmuştur. Bu gibi durumlarda üreteceğimiz ürünlerin hammaddesini teşkil eden ürünlerde fiyat artışı oluşması durumunda, ürün maloluş fiyatlarındaki artıştan dolayı birim satış fiyatlarımız arttırılacaktır.

#### 4.3 Hammadde Ve Diğer Girdi Miktarları

<b>Tablo 29. Hammadde Ve Diğer Girdi Miktarları</b>					
<b>Gıda Atölyesi</b>					
<b>No</b>	<b>Ürün/Hizmet</b>	<b>Miktar</b>	<b>Birim</b>	<b>Birim Tutar</b>	<b>Yıllık Maliyeti</b>
1	<b>Et</b>	66.000,00	KG	25,00	1.650.000,00
2	<b>Soğan</b>	23.760,00	KG	1,50	35.640,00
3	<b>Yumurta</b>	528.000,00	ADET	0,20	105.600,00
4	<b>Yoğurt</b>	86.790,00	KG	2,50	216.975,00

5	Tuz-Karabiber Karışımı	396,00	KG	45,00	17.820,00
6	Un	332.640,00	KG	2,25	748.440,00
7	Sıvı Yağ	89.760,00	KG	3,85	345.576,00
8	Sarı Susam	21.780,00	KG	6,00	130.680,00
9	Kabartma Tozu	990,00	KG	15,00	14.850,00
10	Şeker	22.440,00	KG	3,00	67.320,00
11	Ispanak	132.000,00	KG	4,50	594.000,00
12	Peynir	23.100,00	KG	9,25	213.675,00
13	Ceviz	21.780,00	KG	17,50	381.150,00
14	Nişasta	13.200,00	KG	8,00	105.600,00
15	Kırmızıbiber	19.800,00	KG	3,50	69.300,00
161	Acı Biber	9.900,00	KG	3,50	34.650,00
17	Nohut	4.950,00	KG	3,80	18.810,00
18	Kuru Fasulye	2.475,00	KG	5,50	13.612,50
19	Nane	1.237,50	KG	12,00	14.850,00
20	Tuz	4.290,00	KG	2,00	8.580,00

**Restoran**

No	Ürün/Hizmet	Miktar	Birim	Birim Tutar	Yıllık Maliyeti
1	Et Yemekleri İlk Madde	38.500,00	PORSİYON	6,50	250.250,00
2	Hamur İşleri İlk Madde	17.500,00	PORSİYON	3,25	56.875,00
3	Çorbalar İlk Madde	70.000,00	PORSİYON	3,00	210.000,00
4	Tatlılar İlk Madde	17.500,00	PORSİYON	3,50	61.250,00
5	Kahvaltılıklar Madde	17.500,00	PORSİYON	10,00	175.000,00
6	Sebze Yemekleri Madde	52.500,00	PORSİYON	3,50	183.750,00
7	Salatalar İlk Madde	28.000,00	PORSİYON	3,00	84.000,00
8	İçecekler	105.000,00	ADET	2,18	228.375,00

## 5. İNSAN KAYNAKLARI PLANLAMASI

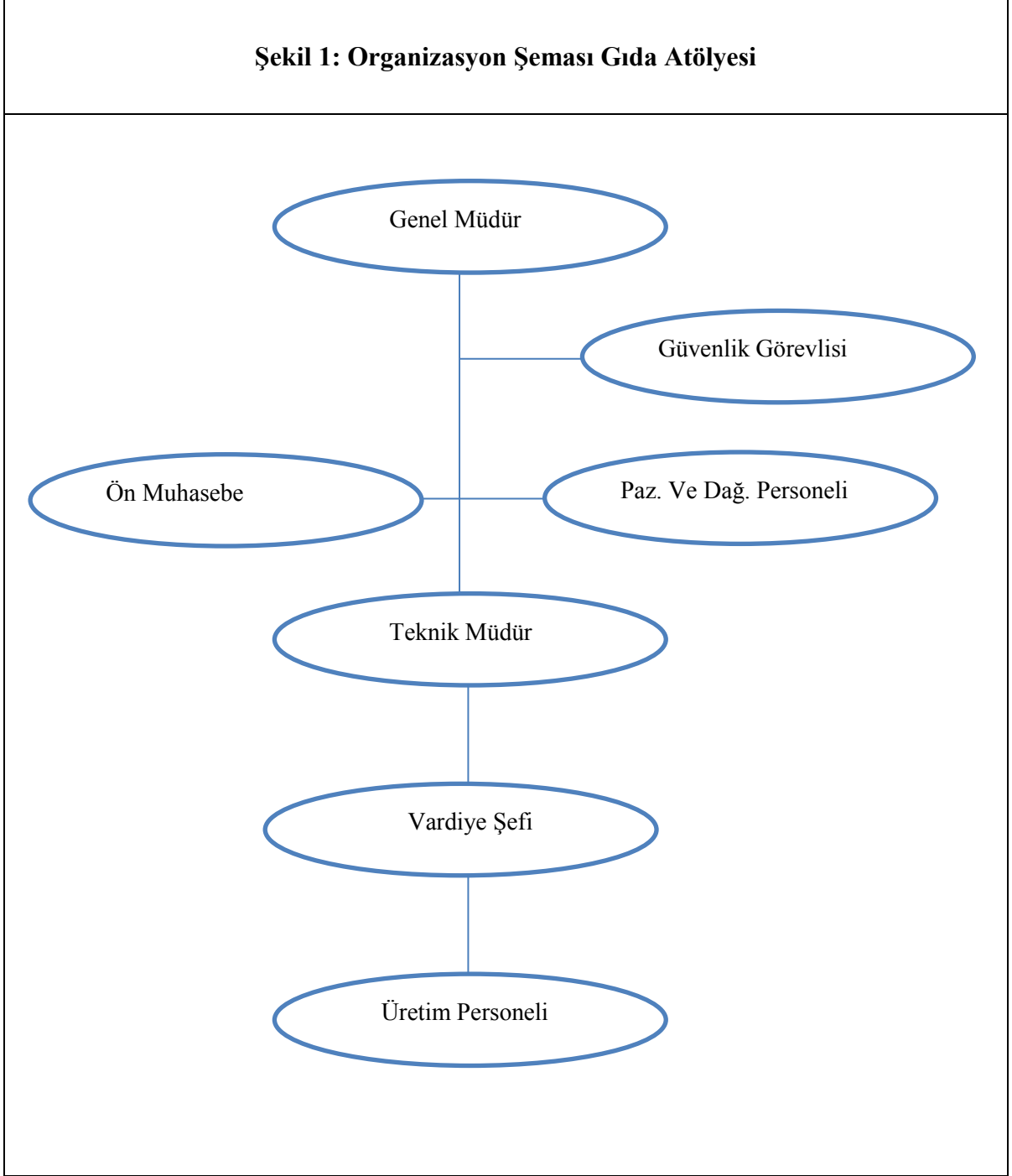
### 5.1 Personel İhtiyacı ve Yönetimi

Tablo 30. Personel İhtiyacı ve Yönetimi				
Gıda Atölyesi				
No	Pozisyon	Aylık Brüt Ücretler	Personel Sayısı	Yıllık Brüt Ücretler (TL)

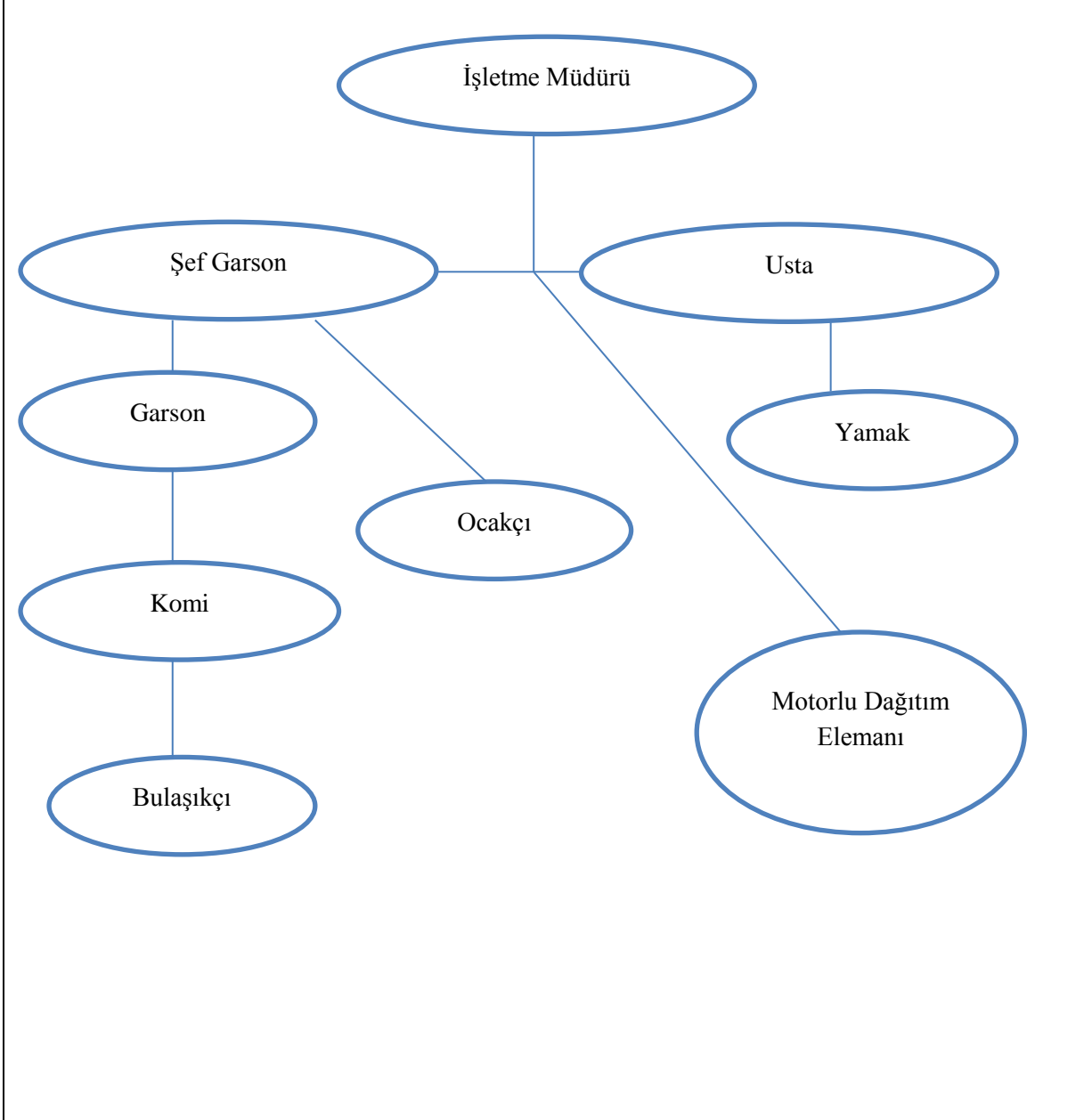
1	Genel Müdür	3.750	1	45.000
2	Ön Muhasebeci	1.500	1	18.000
3	Teknik Müdür (Gıda Müh. Ziraat Müh. Ya da ilgili bölümlerin ön lisans mezunu)	3.000	1	36.000
4	Pazarlama ve Dağıtım Personeli	2.250	1	27.000
5	Vardiye Şefi	2000	1	24.000
6	Üretim Personeli	1200	15	216.000
7	Güvenlik Görevlisi	1500	6	108.000
<b>Restoran</b>				
No	Pozisyon	Aylık Brüt Ücretler	Personel Sayısı	Yıllık Brüt Ücretler (TL)
1	İşletme Müdürü	2500	1	30.000
2	Şef Garson	2000	1	24.000
3	Usta	2000	2	48.000
4	Garson	1500	4	72.000
5	Komi	1250	2	30.000
6	Bulaşıkçı	1250	1	15.000
7	Ocakçı	1500	1	18.000
8	Yamak	1250	1	15.000
9	Motorlu Dağıtım Personeli	1500	1	18.000

## 5.2 Organizasyon Şeması

Şekil 1: Organizasyon Şeması Gıda Atölyesi



**Şekil 2: Organizasyon Şeması Restoran**



## 6. ÜRETİM PLANLAMASI

### 6.1 Yatırım Uygulama Planı Ve Süresi

Tablo 31: Yatırım Uygulama Planı Ve Süresi										
Gıda Atölyesi										
Faaliyetler	1 . Ay	2. Ay	3. Ay	4. Ay	5. Ay	6. Ay	7. Ay	8. Ay	9. Ay	10. Ay
Yatırım Yeri Tespit Edilmesi										
İşletmenin Kurulması										
Yasal İzinlerin Alınması										
Üretim Tesisinin Kurulması										
Makine Teçhizatın Temin Edilmesi										
Personel İstihdamı										
Deneme Üretimi										
Pazarlama Çalışmaları										

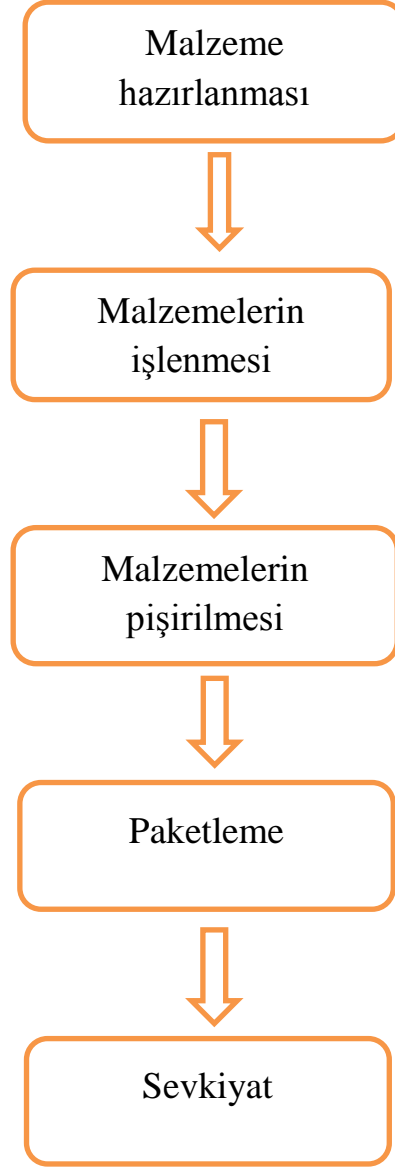


<b>Restoran</b>						
<b>Faaliyetler</b>	<b>1 . Ay</b>	<b>2. Ay</b>	<b>3. Ay</b>	<b>4. Ay</b>	<b>5. Ay</b>	<b>6. Ay</b>
Yatırım Yeri Tespit Edilmesi						
İşletmenin Kurulması						
Yasal İzinlerin Alınması						
Restoranın Kurulması						
Makine Teçhizatın Temin Edilmesi						
Personel İstihdamı						

## 6.2 İş Akış Şeması

### 6.2.1. Gıda Atölyesi

Şekil 3: Gıda Atölyesi İş Akış Şeması



Not: Gıda Atölyesinde Ana iş akışları yukarıdaki tablodaki gibidir. Detaylı tanımlamalar ise Gıda Reçetelerinde verilmiştir.

#### Açıklamalar:

##### **Ebem Köftesi**

##### 1. Aşama (Malzeme Hazırlama)

Ebem köftesini oluşturulacak malzemelerin alınması ve yıkanacakların yıkanarak köftenin içine konulacak malzemeleri işlenmesi aşmasından önceki kabuk soyma vb. gibi işlemlerinin yapıldığı aşamadır.

## 2. Aşama (Malzemenin İşlenmesi)

Köftemizin içine konulacak malzemeleri hazır hale getirdikten sonra, zırhda çekilen et ve unun karıştırıldığı aşamadır. Karışan köfte sert bir kıvama ulaşınca avuç içine sığacak şekilde yuvarlanıp parçalara (bezelere) ayrılarak dinlendirilir.

## 3. Aşama (Malzemelerin Pişirilmesi)

Dinlendirilen bezeler orta kalınlıkta el boyutunda yuvarlanarak açılır. Kızgın ateşteki yağsız tavamızda içindeki sıvıyı muhafaza etmesi için (bu sayede içine az yağ çekecektir) mühürlenir, sonra yağın içine katılarak kızartılır ve dinlenmeye bırakılır.

## 4. Aşama (Paketleme)

Dinlenen Ebem Köftesi, uygun parçalara ayrılarak 500 gr ve 1 kg paketlere konulup vakumlama ve paketleme makinesinde paketlenip sevkiyata hazır hale getirilir.

## 5. Aşama (Sevkiyat)

Paketlenmiş ürünlerin sevkiyat yapılmak üzere araçlara yüklenmesi aşamasıdır.

### **Demir Tatlısı**

## 1. Aşama (Malzeme Hazırlama)

Demir tatlısı içine konulacak malzemelerin alınması ve bir sonraki aşama için hazırlanması.

## 2. Aşama (Malzemenin İşlenmesi)

Malzemeler hamur yoğurma makinesine konularak yoğrulma işlemi yapılır. Kıvama gelen hamur dinlendirmeye alınır.

## 3. Aşama (Malzemelerin Pişirilmesi)

Tatlının kızartılacağı tavaya yağ konularak kızarması beklenir. Demir tatlısı kalıpları yağda ısıtılır, hamur büyük bir kaba boşaltılır ve kızgın kalıplar hamur teknesine batırılarak hamur kızartma tavaasına kalıbın şeklinde aktarılarak kızartılır.

## 4. Aşama (Paketleme)

Demir tatlıları 250gr, 500gr ve 1 kg ağırlığındaki kaplara konularak vakumlama ve paketleme makinesinde etiketler üzerine şerbet tarifi de yapıştırılarak sevkiyat yapmaya hazır hale getirilir.

## 5. Aşama (Sevkiyat)

Paketlere konularak vakumlanan tatlıların dağıtımına hazır hale gelmesi ile birlikte araçlara yüklenerek dağıtımını yapılır.

### **Üçgen Börek**

## 1. Aşama (Malzeme Hazırlama)

Yapılacak ürünün içine konulacak malzemelerin alınması, yıkanması ve hazırlanması aşamasıdır.

## 2. Aşama (Malzemenin İşlenmesi)

Daha önceden ön hazırlığı yapılan malzemeler hamur yoğurma makinesine koyularak kıvama ulaşmaya kadar yoğrulur. Kıvama gelen hamur dinlendirilmeye alınır. Bu zaman içinde daha önce yıkanan malzemeler sebze kıyma makinesinde kıyılır. Ayrı bir kaptaki sebzeler ve diğer iç malzemeler karıştırılarak hazırlanır. Dinlenen hamur küçük bezeler haline getirilerek yufka açma makinesinde açılır. Açılan ve belirli büyüklüğe gelen beze içerisine hazırlanmış olduğumuz iç malzeme ekilir ve katlamalar yapılır. Katlama ardından yufkaya üçgen şekil verilerek tepsilere dizilir.

## 3. Aşama (Malzemelerin Pişirilmesi)

Tepsilerin tamamı dolduktan sonra fırına koyularak 180°C 30 dk pişirilir. Pişen börekler soğutulduktan sonra paketleme aşamasına geçirilir. Tepsiler tepsi toplama arabası ile bir sonraki pişirme için toplanarak ilgili bölüme sevk edilir.

4. Aşama (Paketleme)

Börekler piştikten sonra 250gr, 500gr ve 1 kg ağırlığındaki kaplara konularak vakumlama ve paketleme makinesine konularak paketleme işlemi yapılır ve sevkiyata hazır hale getirilir.

5. Aşama (Sevkiyat)

Paketlere konularak vakumlanan börekler dağıtımaya hazır hale gelmesi ile birlikte araçlara yüklenerek dağıtımlar yapılır.

### **Döndürme**

1. Aşama (Malzeme Hazırlama)

Yapılacak olan ürün için malzemelerin alınması, yıkanması, hazırlanması ve bir sonraki aşama için hazırlanma işlemidir.

2. Aşama (Malzemenin İşlenmesi)

Daha önceden hazırlanmış olan malzemeler hamur yoğurma makinesine koyularak un ve su ilavesi yapılarak kıvama ulaşıncaya kadar yoğrulur. Kıvama gelen hamur dinlenmeye alınır. Bu zaman içinde daha önce yıkanan malzemeler sebze kıyma makinesinde kıyılır. Aynı bir kaptaki sebzeler ve diğer iç malzemeler karıştırılarak hazır hale getirilir. Hamur açma makinesinde açılan hamurlar 4-8 yufka kalınlığında açılır ve önceden yağlanmış siniye döşenir, alt kat siniye döşenir, önceden hazırlanmış olunan iç malzemeler hamur üzerine serpiştirilir ve diğer açılan hamur malzemenin üzerine serilir, en son olarak yağla yoğurt karıştırılarak karışımı son açılan hamurun üzerine sürülür.

3. Aşama (Malzemelerin Pişirilmesi)

Önceden ısıtılmış 180°C lik fırında de 40 dk kadar beklenir.

4. Aşama (Paketleme)

Soğutulan döndürmeler yaklaşık 500 gr ve 1 kg paketlere konularak elektrikli vakumlama ve paketleme makinesinde işlem yapılır ve bir sonraki aşamaya hazır hale getirilir. (Ürün dilim halinde olduğu için net 500gr ya da 1000gr olmayabilir)

5. Aşama (Sevkiyat)

Paketlere konularak vakumlanan döndürmeler dağıtımaya hazır hale gelmesi ile birlikte araçlara yüklenerek dağıtımlar yapılır.

### **Tarhana**

1. Aşama (Malzeme Hazırlama)

Tarhana içine konulacak olan malzemelerin alınması, yıkanması ve kabuklarının soyularak hazır hale getirilmesi.

2. Aşama (Malzemenin İşlenmesi)

İşlenmeye kazır hale getirilen malzemeler sebze kıyma makinesinde parçalanarak bekletilir. Hamur yoğurma makinesinde yoğrulur, yoğrulan hamur içerisine daha önce doğranan ve ezilen malzemeleri de ilave edilerek tekrar yoğrulma işlemi yapılır. Kıvama gelen hamurlar fermente kaplarına konarak fermente odalarında raflara döşenerek mayalanmaya bırakılır.

3. Aşama (Fermantasyon ve ufalama)

Mayalanma süresi 21 gün olan tarhana endüstriyel ısıtıcı ve havalandırma fanı yardımıyla 30°C - 35°C arasında bekletilir. 21 günlük mayalanmanın ardından küçük parçacıklara ayrılarak tarhana öğütme makinesi ve eleme makinesinden geçirilir. Elenen tarhanalar

tekrardan düz kaplara yerleştirerek 30-40°C’de 10-48 saat bekletilir ve kurutularak paketlenmeye hazır hale getirilir.

4. Aşama (Paketleme)

Elekten geçen kurutulmuş tarhanalar dikey tip toz paketleme makinesinin haznelerinden geçerek 500gr, 1 kg ağırlığındaki paketlere konularak paketleme işlemini tamamlar.

5. Aşama (Sevkiyat)

Paketlenmesi tamamlanan tarhanalar dağıtımına hazır hale gelmesi ile birlikte araçlara yüklenerek dağıtımları yapılır.

### **Saraylı**

1. Aşama (Malzeme Hazırlama)

Saraylının (sarı burma) içine konulacak olunan malzemelerin alınması, yıkanması ve doğranmaya hazır hale getirilmesi.

2. Aşama (Malzemenin İşlenmesi)

Daha önceden hazırlanan malzemeler hamur yoğurma makinasında uygun kıvam gelinceye kadar yoğrulur. Kıvama gelen hamur bir kaba alınır ve dinlendirilir. Bu arada zırh çekme makinesinde ceviz içlerini susam ve şeker karışımını çekerek daha küçük parçalara bölünür. Küçük parçalar tavada kavrulurak iç malzeme hazır hale getirilir. Dinlenen hamur açılır ve iç kısmına hazırlanmış olduğumuz malzeme serpiştirilir, daha sonra oklavaya rulo şeklinde sarılıp, oklava içinden çekerken büzleştirülür. Sonra büzüşük rolü şeklindeki tatlı, eşit aralıklarla kesilerek tepsiye döşenir, fırınlamaya hazır hale getirilir.

3. Aşama (Malzemelerin Pişirilmesi)

Tepsilere döşenen hamurları konveksiyonel fırına koyup 150° C’ de 30dk pişirilir.

4. Aşama (Paketleme)

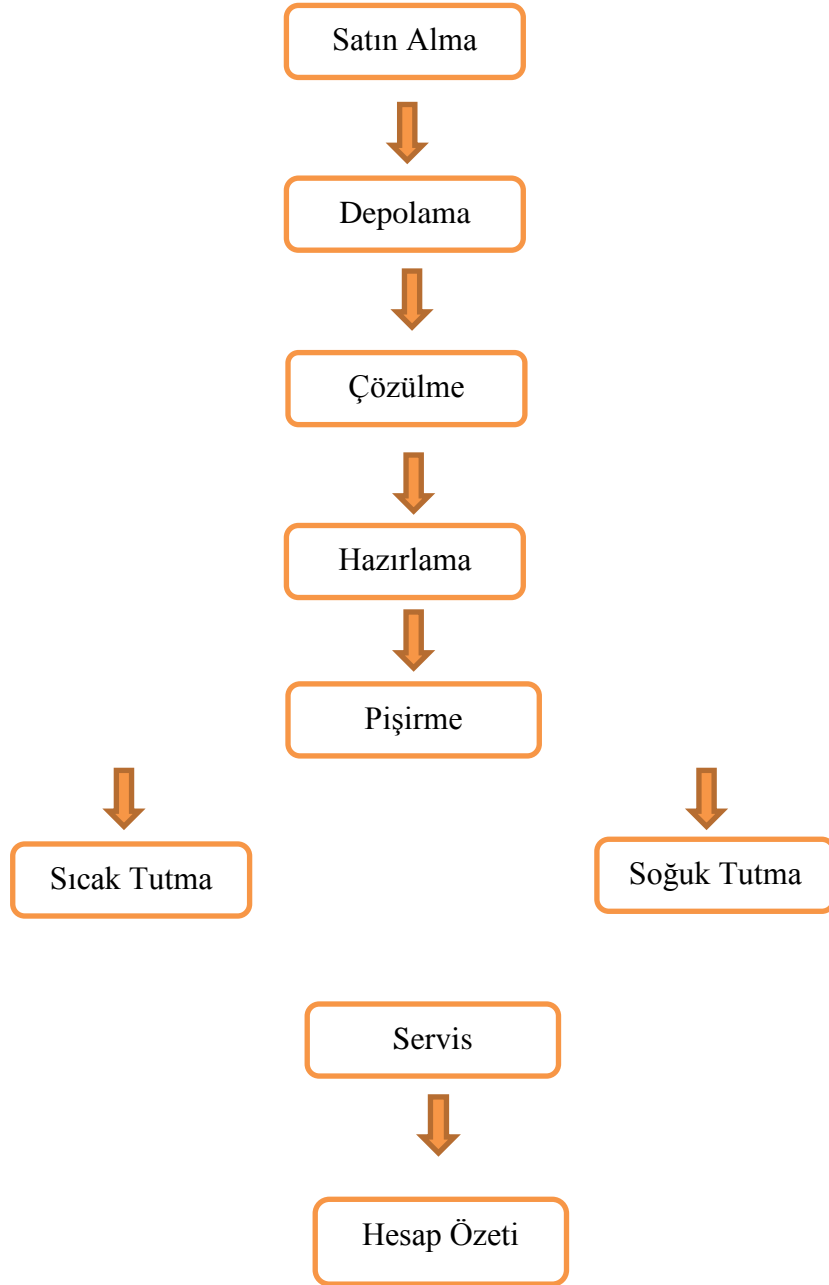
Soğuyan saraylı (sarı burma) 500 gr ve 1 kg paketlere konulacak şekilde hazırlanıp vakumlama ve paketleme makinesinde paketlenir. Etiketler üzerine şerbet tarifi de yapıştırılarak sevkiyat yapmaya hazır hale getirilir.

5. Aşama (Sevkiyat)

Paketlenmesi tamamlanan saraylı (sarı burma) dağıtımına hazır hale gelmesi ile birlikte araçlara yüklenerek dağıtımları yapılır.

## 6.2.2 Restoran

Şekil 4: Restoran İş Akış Şeması



### Açıklamalar

#### **Satın Alma**

Mutfakta yapılacak olunan malzemelerin meyve, sebze, et, baklagiller vb. gıdaların seçilerek alınması ve ödeme işlemlerinin yapma aşamasıdır.

#### **Depolama**

Alınan malzemelerin restorana getirilerek saklanma koşullarına uygun yerlere konulmak üzere ayrılarak düzenli bir şekilde konulması işlemidir. Etler soğutuculara, baklagiller kuru gıda deposuna, sebzeler dolaplara yerleştirilir.

### **Çözülme**

Yemek yapma öncesinde daha önce soğuk ortamlarda muhafaza edilen gıdaların oda sıcaklık ortamına çıkarılarak çözülme işleminin sağlanması.

### **Hazırlama**

Menüde var olan yemeklerin, çorbaların, tatlıların vb. malzemelerinin temini ile hazırlanarak doğrama, kıyma, parçalama işlemlerinin yapılması aşaması.

### **Piştirme**

Doğrama, kıyma işlemlerinin ardından sıcak ateşte harmanlama ve yemeklerin ve sosların hazır olma aşamasıdır.

### **Sıcak Tutma**

Pişen yemekler ve sıcak (salça, domates suyu vb.) sosların, sıcaklığını muhafaza etmek için açık büfe sıcak tutma ünitelerine koyarak ısıyı sabit tutarak her daim servise hazır halde tutmadır.

### **Soğuk Tutma**

Mezelerin ve salataların soğuk kalma ve bozulmaması için açık büfe soğuk tutma ünitelerine koyarak ısıyı sabit tutarak her daim servise hazır halde tutmadır.

### **Servis**

Hazır olan yiyeceklerin müşterilerin istek ve taleplerine göre servis edilmesi aşamasıdır.

### **Hesap Ödeme**

Müşterinin restoranda yemiş ve içmiş oldukları gıdaların karşılığı olan ücretin ödenmesi işlemidir.

## **6.3 Makine Ve Ekipman Bilgileri**

### **6.3.1 Gıda Atölyesi**

Gıda Atölyesi için 1 Adet Frigorifik Araç (90.000 TL) ve 1 adet Kapalı Kasa Kamyonet (60.000 TL) alınacaktır.

## **TARHANA**

### **Sebze Yıkama Teknesi**

Sabit küvetli, Paslanmaz çelik, Çift evyeli tezgah alt tablasız, Evye ölçüsü 50x40x25 Tezgah ölçüsü 1200 x 600 x 850

FİYAT: 3.750TL

### **Izgara Tablası**

Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sac, Üst tabla 1.50 mm kalınlığında ve indirimli, Üst tabla üzerinde derin havuzlu ve indirimli yıkama teknesi, tekne üzerinde çıkarılabilir ters U profilden yapılmış ızgara tablalı, Duvara gelen tarafları 340 mm yüksekliğinde sırtlı, Ayaklar 40x40x1,2 mm paslanmaz çelik taşı, kapalı kutu profilden ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklı.

FİYAT: 2.500 TL

### **Sebze Kıyma Makinesi**

Yıkayan sebzelerin doğranması için gerekli olan makine, Kapasite: 300 kg/saat, Motor Gücü: 400 w, Elektrik Gücü: 380/400 v, Ebat: 270x540x540 mm, Ağırlık: 33 kg  
Fiyat: 7.750 TL

### **Hamur Yoğurma Makinesi**

Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemeden imal edilmiştir, Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhtelifdir, Çatallı yoğurucularda devir 45 d/d, Hamur'un temas ettiği her yer paslanmaz malzemelerden imal edilmiştir, Çapa mekanizması defransiyelli, Kapasite 150 kg un-200 kg hamur, Güç 4 hp, Ağırlık 360 kg.  
Fiyat: 6.900 TL

### **Fermente Rafları Ve Mobil Fermente Kabı**

Paslanmaz krom, Oda: En: 6m, Boy: 5m, Yükseklik: 3m, Tekne Boyu: 70cm, En:50cm, Derinlik: 30cm, Raf En: 6m, Boy: 1m, Derinlik: 40cm, Tekne kap: 100 adet.  
Fiyat: 4.000 TL

### **Tarhana Öğütme Makinesi**

220 volt. Elektrikli, 3hp motor gücü, Otomatik şarter, 70cm yükseklik,  
Fiyat: 4.000 TL

### **Tarhana Eleme Makinesi**

Paslanmaz krom, 120cmx85cm ebatlarında, 70cm derinliğinde, Düztaban üzerinde delikli eleme sistemi,  
Fiyat:3.000 TL

### **Endüstriyel Isıtıcı**

1350M<sup>3</sup> Salyangoz tipli fanlı Tip Isıtıcı, 380V. – 18 KW./h Termostat kontrollü Standart pano, Duvara monteli, Uygulama alanı 210 m<sup>2</sup>, Motor devri 1400 d/d, Kademe \*3, Tavan yüksekliği 3m,  
Fiyat: 3.350 TL

### **Havalandırma Fanı**

Salyangoz tip havalandırıcı, İçerideki havayı dışarıya verme, Motor tipi 132S, Kw: 7,5 , Motor devri: 2900 d/d,M<sup>3</sup> /h: 7400, Güç: 3300 pa.  
Fiyat: 1500 TL

### **Dikey Tip Toz Gıda Paketleme Makinesi**

Toz Dolum Makinası, Yarı Otomatik Vidalı Dolum Makinesi, Hassas ve kararlı dolum, Makinenin tüm kontrolünün yapıldığı 4,7 " boyutunda renkli dokunmatik ekran, Elektrostatik toz boya ile uzun süre korumalı çelik konstrüksiyon gövde, Düşük gürültü seviyesi, Ürünün hazne içerisinde sıkışmasını önleyen karıştırıcı sistemi, Hazne ürün seviyesini kontrol eden özel siviç, Ürünün temas ettiği yüzeylerde Paslanmaz çelik (krom nikel) malzeme, Takribi Ağırlık:250 Kg, Dolum Hızı: 4 - 15 Paket / Dakika, Güç: 1.5 Kw, Dolum Aralığı: 20 - 2000 gram, Panel: 3.7" Renkli Dokunmatik Ekran,  
Fiyat: 35.000 TL



## **DEMİR TATLISI**

### **Demir Tatlısı Kalıbı**

Üçgen kalıp şekilleri yıldız, dikdörtgen vb. şekillerden olmalı, paslanmaz malzemeden yapılmış olmalı,

Fiyat: 110 TL

### **Kızartma Tavasası**

Paslanmaz çelik kızartma tavası, Dik tipli, tek kulplu, Kızartma tava ölçüsü, Daire tip, iç genişliği 100x90 cm,

Fiyat: 250 TL

### **Vakumlama Ve Paketleme Makinesi**

Kontrol Sistemi: PLC, Üretim Kapasitesi: 15-40 paket / dak, Gramaj Aralığı: 10-3000 gr, Paket Eni: 60-250 mm, Paket Boyu: 60-350 mm, Bobin Çapı: 400 mm, Makinenin Ağırlığı: 750 kg, Makine Ebatları: 120x160x360 cm, Basınçlı Hava İhtiyacı: 6 Bar – 300 Litre/dakika, Elektrik İhtiyacı: 5Kw/h 3x380 Volt,

Fiyat: 26.750 TL

## **EBEM KÖFTESİ**

### **Zırh Çekme Makinesi**

Gıda temas parçaları tamamen paslanmaz çelik, Sebze ve meyve, et parçalamak içinde kullanılabilir, Güç: 775 x 710 x 940 mm, Ebatları: 1980 watt 380 volt, Kapasite: 20 kg, Ağırlık: 126 kg,

Fiyat: 4.300 TL

### **Mühürleme – Tavasası**

Malzeme: Döküm Demir Kaplama, mat siyah elektro forez emaye kaplamalı, Kalınlık: Taban=5mm. Yan yüzeyler=4mm. Ölçü: 60x60 cm, Şekil / Aksesuar: Metal Kulplu Kapasite: 3,75 Litre Ort. Ağırlık +/- %15: 6,30 Kg,

Fiyat: 160 TL

### **Kızartma Tavasası**

Paslanmaz çelik kızartma tavası, Dik tipli, tek kulplu, Kızartma tava ölçüsü, Daire tip, iç genişliği 100x90 cm,

Fiyat: 250 TL

### **Bezeleme Ve Açma Krom Tezgah**

Düz çalışma tezgahı, 6 cm sırtlı, ayaklar 4 adet ayarlanabilir rotol ayaklı, Paslanmaz çelik,

Fiyat: 3.000 TL

### **Beze Açma Merdanesi ( Ahşap) 10 Adet**

Ahşap Merdane 45 Cm Hamur Açma Merdanesi Dönerli 10 Adet

Fiyat: 250 TL

### **Oklava (Ahşap)**

Ev Oklavası - 80 cm, Ürün Boyutları: 80 cm, 10 Adet,

Fiyat: 150 TL

### **ÜÇGEN BÖREK - DÖNDÜRME**

#### **Yufka Açma Makinesi**

Hamurun açıp yufka haline getiren, otomatik olarak dönen hamur liflerinin açılmasını sağlayan, Ön açma makinesi (yedek makinesi) ile birlikte bezeleri açma, Makine 2,5 dakikada 5 kg yufka açabilme kapasitesine sahiptir, Makine eni 1,65 m, boyu 1,6 m ve yüksekliği 1,43 m'dir,

Fiyat: 65.000 TL

#### **20 Tepsili Konveksiyonel Fırın**

Konveksiyonlu fırın, 20 tepsili dış kısım ve pişirme kabini paslanmaz çelik, yüksek sıcaklığa mukavim silikon contalı temperlenmiş camlı kapılıdır, paslanmaz çelik fanlı sistemli, manuel ve otomatik nemlendirme,

Fiyat: 40.000 TL

#### **Tepsi Toplama Arabası**

Tepsi toplama arabaları 25x25x1,20 mm aisi 304 kalite kutu profilden imal edilmiş, Aralarına 40x60 ebatlarında tepsi girecek şekilde yada (isteğe bağlı 40x80 cm 50x50 cm tamamı isteğe özel imalat) olarak kızaklar döşenmiş.

Fiyat: 1.250 TL

#### **Yaprak Sebze Kıyma Makinesi**

Yıkanan sebzelerin doğranması için gerekli olan makine, Kapasite: 120 kg/saat, Motor Gücü: 320 w, Elektrik Gücü: 380/400 v, Ebat: 2750 x 420 x 440 mm, Ağırlık: 33 kg,

Fiyat: 8.500 TL

### **SARAYLI**

**NOT:** Saraylı için üçgen börek – döndürme üretiminde kullanılan ekipman kullanılacaktır. Yukarıda yer alan makinelere ilaveten 2 adet daha kızartma tavası saraylının iç malzemesinin kavrulması için gereklidir. Ayrıca hamur yoğurma makinesi Üçgen Börek, Döndürme, Saraylı, Demir Tatlısında da kullanılacaktır.

#### **Kızartma Tavas (2 Adet)**

Paslanmaz çelik kızartma tavası, Dik tipli, tek kulplu, Kızartma tava ölçüsü, Daire tip, iç genişliği 100x90 cm,

Fiyat: 500 TL

#### **Hamur Yoğurma Makinesi**

Karıştırma çatalı her çeşit hamuru yoğurabilecek özellikte paslanmaz malzemedan imal edilmiştir, Kazan paslanmaz çelik ve kapasiteleri muhtelifdir, Çatallı yoğurucularda devir 45

d/d. Hamur'un temas ettiği her yer paslanmaz malzemelerden imal edilmiştir, çapa mekanizması defransiyelli, Kapasite 150 kg un-200 kg hamur, Güç 4 hp, Ağırlık 360 kg, Fiyat: 6.900 TL

### 6.3.2 RESTORAN

#### **Bulaşık Yıkama Makinesi Endüstriyel**

500 bardak/saat, Su girişi 3/4", güç kaynağı elektrik, yıkama tankı hacmi 17 Lt, boyler tankı hacmi 3.6 Lt, yıkama sıcaklığı 50-55  C, durulama sıcaklığı 70-75  C, yıkama motoru 0,26kw, yükseklik ayarlanabilir ayaklar.

Fiyat: 3.207 TL

#### **Ayran Makinesi**

Tam otomatik, 20 LT, paslanmaz model, 60x47x145 cm ebatlarında, bardak rafı opsiyonel

Fiyat: 3.103 TL

#### **Bar Altı Őiře Soğutucu Dolap (3 Adet)**

135x52x90cm ebatlarında, 3 çarpma cam kapılı, ayarlanabilir plastik kaplamalı paslanmaz elik i raflar, çalışma aralığı +4C/+8C, 32mm kalınlığında poliüretan izolasyon, 40kg/m<sup>3</sup>, kilitli kapı, elektrik 220 volt.

Fiyat: 4.800 TL

#### **Depo Tipi Buzdolabı**

138x82x200cm ebatlarında, kapı sayısı 2, 1400 litre kapasiteli, 704 watt 220 wolt, her kapı için 4 adet raf, fan soğutmalı, otomatik su buharlama sistemi,

Fiyat: 3.470TL

#### **Soğuk Meze Dolabı Yatay**

115 cm boyunda, yatık model, GN 1/3-100 9 Kvetli, bombe camlı

Fiyat: 3.104 TL

#### **El Blender**

Sabit hız, motor devir hızı 113 RPM, 250 Watt, Kol Uzunluğu 27 Cm, 13,5x10x60cm Ebatlarında, motor kısmı sklp takılır.

Fiyat: 517 TL

#### **Ekmek Dilimleme Makinesi**

Ekmek genişliği 280mm, bıçak çevresindeki uzunluk 510mm (ekmek uzunluğu), bıçak erevesi yükseklik 180mm (ekmek yüksekliği), bıçak sayısı 36 adet, dilim kesme genişliği 14mm, güç 550 watt 220 wolt paket ls 78x83x96 cm, paket ağırlığı 137 kg.

Fiyat: 3.726 TL

#### **Gıda Dilimleme Makinesi**

Dilimleme kapasitesi 220x190mm, dilimleme aralığı 0-16mm, kesme boyu 220mm.

Fiyat: 2.070 TL

### **Hamur Yoğurma Makinesi**

Güç 370 watt 220 volt kazan boyutları Q 360mm H:215mm yaklaşık kazan hacmi 17 litre.  
Çatal dönüş hızı 52 devir dakika paket ölçüsü 46x67x67 cm paket ağırlığı 56 kg.  
Fiyat: 1.400 TL

### **Mikser (Tezgah Üstü)**

430x280x530 Ebatlarında, Tezgah Üstü Kullanımlı, 8 Litre, 80-660 Devir/Dakika Karıştırır.  
Fiyat: 1.200TL

### **Çay Kazanı**

13 litre, kazanları 304 krom 18/10 paslanmaz çelik, otomatik ısı kontrol, musluklu ergonomik kullanım.  
Fiyat: 3.000 TL

### **Fritöz**

Elektrikli, 5 litre kapasiteli, özel emniyet termostatu ile yağın yanmasını önleyen.  
Fiyat: 400 TL

### **Kuzine Fırın**

LPG'li, 200x100x85cm ebatlarında, üstü dört açık ocaklı, 2 adet fırın 2 tepsili kapasite, paslanmaz çelik kaplama, ayarlanabilir rotül ayaklı, fırın ısı camlı.  
Fiyat:3.500 TL

### **Konveksiyonel Fırın**

Gazlı, 10 adet gn1/1 tepsi kapasiteli,898x867x117mm ebatlarında, pişirme yöntemi gazlı modeller; sıcak hava ile (300 C'ye kadar), ön ısıtma seçeneği 2 hız- 2 güç aralığı hazne soğutma modu fan yönünü ters döndürme, otomatik geri alma.  
Fiyat: 13.320 TL

### **Küvet Ve Kapaklar (32 Adet)**

25x35x2 ebatlarda, 1,5litre kapasiteli,  
Fiyat: 35 TL 32Adet x 35TL = 1.120 TL

### **Açık Büfe Sıcak Ünitesi**

218x90x87 132cm ebatlarında, GN1/ 16 Adet hazneli (küvetsiz), Elektrikli 4x800 watt 220 volt 50 hz, Paslanmaz çelik hazne, 4 adet tekerlekli kilitlenebilir,  
Fiyat:3.650 TL

### **Açık Büfe Soğuk Ünitesi**

218x90x87 132cm ebatlarında, GN1/ 16 Adet hazneli (küvetsiz), +2C/+10C Statik soğutma, Paslanmaz çelik hazne, 4 adet tekerlekli kilitlenebilir.  
Fiyat: 3.650 TL

### **Kahve Makinesi**

Üçlü rezistans, Yüksek performanslı pompa, Elektromekanik emniyet sistemler, Pleksiglass üst korkuluk, Elektronik seviye kontrolü, Emniyet valfi, Kazan geri akış valfi, İki adet kromdan

buhar borusu, Bir adet kromdan sıcak su borusu, Gıdaya uyumlu renkli paslanmaz çelikten kasa, Beş farklı otomatik kahve porsiyon ayarı, Sıcak su, Kazan kapasitesi: 12,7 Lt. elektrik: 220 V / 50 hz. veya 380 V/ 3.750 Watt

Fiyat: 6.000 TL

### **Mikrodalga Fırın**

535x365x300mm güç1400watt 220 wolt, Ağırlık 18,5 kg, Elektrikli paslanmaz çelik, İç hazne kolu kapak dönen iç plaka Q314mm kapasite 30 litre

Fiyat: 1.370 TL

### **Davlumbaz**

200x147x50cm ebatlarında, 304 Kapasiteli, Duvar tipi, Filtresiz.

Fiyat: 1.600 TL

### **Çalışma Tezgahı (5 Adet)**

80x60x85 CM ebatlarında, Paslanmaz çelikten, Ayarlanabilir ayaklı, Üst tabla arkası sırtlı, Tabanı raflı.

Fiyat: 530x5 adet = 2.650 TL

### **Tabak Takımları**

Tabak ölçüleri üst çap 20 cm, 18 cm,14cm çukur, Düz yayvan olmalı, Yemek servislerinde kullanışlı olmalıdır.

Fiyat: 5.000 TL

### **Tencere – Tava Takımları**

Büyük boy, Orta boy, Küçük boy olmak üzere, Çukur, Düz, Yayvan olmalıdır.

Fiyat: 9.000 TL

### **Çatal Kaşık Bıçak Takımları**

Büyük boy, küçük boy olmak üzere tatlı, çorba, vb. işlevlerinde kullanılmalı olmalıdır.

Fiyat: 3.000 TL

### **Yardımcı Mutfak Ekipmanları**

Mutfakta yemek yapmada, pişirmede kullanılmak üzere süzgeç, tutku, kepçe, tepsi, vb. el aletleri

Fiyat: 5.000 TL

### **Masa**

90x130 boyutunda 25 açık alanda 25 kapalı alanda olmak üzere 50 adet masa.

Adet fiyatı 350 TL

Fiyat: 50Adet x 350 TL = 17.500 TL

### **Masa Örtüsü**

11x150 ebatlarında 50 masa üzerine örtülecek masa boyu ile orantılı. 1 adet örtü 10 TL

Fiyat: 50Adet x 10TL=500 TL

**Sandalye**

50 masaya uyumlu 200 sandalye,1 sandalye 110 TL

Fiyat: 110 TL x 200 Adet=22.000 TL

**Servis Dolapları**

90x50x160cm ebatlarında, paslanmaz çelikten, 3 düz tablalı, ayaklar ayarlanabilir. 3 adet.

Fiyat: 870 TL x 3 Adet = 2.340 TL

**Endüstriyel Temizlik Seti**

Temizlik işlerinde kullanılmak üzere yer silici, süpürge, bez, toz fırçası vb. araç ve gereçler.

Fiyat: 5.000 TL

**Tuzluk-Kürdanlık-Peçetelik..Vb**

Pratik olarak kullanılmak üzere masada bulunması gereken gereçler.

Fiyat: 7.000 TL

**Plate Izgara**

70 cm pleyt doğal gazlı ızgara makinesi sanayi tip, paslanmaz çelik, düzgün ve pürüzsüz saç levhalar,

Fiyat: 800 TL

**Ocak Başı Seti**

Paslanmaz çelikten 2mx1m boyutunda dış mekan için odun kömürlü.

Fiyat: 2.500 TL

**Açık Alan İçin Radyantlı Isıtıcı**

İdeal lokal ısıtma, doğal gaz veya LPG'li, sessiz çalışma, yanmanın oluşturduğu yüksek yüzey sıcaklığına sahip (900-950 °C ) seramik plakalı ısıtıcılar.

Fiyat: 16.000 TL

**Soğuk Hava Panel Tip**

200\*250\*230 cm ebatlarında, soğutma (0C/+4C), Paneller 80 mm kalınlığında, panel kilit sistemli, kapı 190\*90 cm net geçişli, soğutma grubu split tip, motor gücü 1.5 hp, soğutma kapasitesi 2400 watt.

Fiyat: 11.560 TL

### 6.4 Üretim Ve Hizmet Tesisi Bilgileri<sup>3</sup>

**Tablo: 32 Üretim Ve Hizmet Tesisi Bilgileri**

**KEŞİF VE YAKLAŞIK MALİYET**

**YATIRIMIN ADI**

**Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfı "Uşak Gastronomik Değerler, Yatırım Fizibilitesinin Hazırlanması ile Sektörel Rekabetçiliğin Arttırılması" Projesi Gıda Atölyesi İşi**

**GIDA ATÖLYESİ**

<b>UYGUN HARCAMA KALEMİNİN EK-1 DE YER ALAN ADI</b>	<b>NO</b>	<b>POZ NO</b>	<b>YAPIM İŞİNİN ADI</b>	<b>BİRİMİ</b>	<b>MİKTARI</b>	<b>BİRİM FİYAT VERGİLER HARIÇ</b>	<b>TOPLAM FİYAT VERGİLER HARIÇ</b>	<b>PURSANTAJ CETVELİ</b>
<b>Kazı, Dolgu ve Reglaj İşleri</b>	1	Y.15.001/2B	Makine ile her derinlikte yumuşak ve sert toprağın kazılması (gevsek ve bitkisel toprak, gevsek silt, kum, kil, siltli kil, kumlu kil, gevsek kil, killi kum ve çakıl, kürekle atılabilen taslı toprak ve benzeri zeminler)	m3	1200	4,00 TL	4.800,00 TL	0,01170949
<b>Tuğla ve duvar işleri</b>	1	Y.18.110/20C06	19 cm kalınlığındaki taşıyıcı olmayan bimsbeton duvar blokları ile duvar yapılması (bimsbeton tutkalı ile) (min. 1,50 N/mm <sup>2</sup> ve 600-900 kg/m <sup>3</sup> , 900 kg/m <sup>3</sup> hariç)	m2	770	25,72 TL	19.804,40 TL	0,04831239
<b>Doğramacılık işleri (Demir, Alüminyum, PVC, Kompozit)</b>	1	Y.23.241	Plastik doğrama imalatı yapılması ve yerine konulması (Sert PVC doğrama profillerinden her çeşit kapı, pencere, kaplama ve benzeri imalat)	Kg	270	6,60 TL	1.782,00 TL	0,00434715

<sup>3</sup> Gıda Atölyesi ve Restoran için Avam Çizimler Ekte Yer Almaktadır.

	2	TKDK-0055 (Özel)	Amerikan Panel Kapı Kanadı Yapılması ve Yerine Konulması	m2	75	89,65 TL	6.723,75 TL	0,01640244
	3	TKDK-0056 (Özel)	Amerikan Panelden Kapı Kasası ve Pervazı Yapılması ve Yerine Konulması	m2	60	75,90 TL	4.554,00 TL	0,01110938
	4	Y.23.220	Demir borudan kaynakla korkuluk yapılması, yerine konulması	Kg	54	4,28 TL	231,12 TL	0,00056381
<b>Boya İşleri</b>	2	25.036/1	Çıplak beton veya ince sıva yüzeylerin astar çekilerek akrilik esaslı ince malzeme ile her renkte boyanması	m2	1800	10,08 TL	18.144,00 TL	0,04426188
<b>Sıva, Alçı, Derz ve Sap İşleri</b>	1	27.581/MK	200 kg çimento dozlu tesviye tabakası yapılması	m2	1000	6,79 TL	6.790,00 TL	0,01656405
	2	27.531/MK	Kireç - çimento karışımı harçla düz sıva yapılması	m2	900	9,89 TL	8.901,00 TL	0,02171379
	3	27.501/MK	250/300 çimento dozlu harçla düz sıva yapılması (Dış duvar yüzeyleri ile bodrum iç duvarlarında)	m2	900	13,79 TL	12.411,00 TL	0,03027635
<b>Tenekecilik İşleri</b>	1	24,011	12 no'lu çinko levhadan 185 mm çapında yağmur oluğu yapılması ve yerine tespiti.	m	150	44,02 TL	6.603,00 TL	0,01610787
	2	24,001	12 no'lu çinko levhadan 150 mm çapında düşey yağmur borusu yapılması ve yerine tespiti.	m	24	25,42 TL	610,08 TL	0,00148828
<b>Camcılık İşleri</b>	1	28.645/A01	Ahşap doğramaya çıta ile 3+3 mm kalınlıkta 12 mm ara boşluklu çift camlı pencere ünitesi takılması	m2	25	47,60 TL	1.190,00 TL	0,00290298
	2	Y.28.645/C26	PVC ve alüminyum doğramaya profil ile 4+4 mm kalınlıkta 16 mm ara boşluklu ilk camı ısı kontrol kaplamalı çift camlı pencere ünitesi takılması	m2	25	52,10 TL	1.302,50 TL	0,00317742
<b>Döşeme ve Duvar Kaplama İşleri</b>	1	26.008/040A	33 x 33 cm ebadında modüler ölçüde üretilmiş, mat yüzeyli, kumlu görünümde, sırsız porselen karolar (granit seramik karo) ile fugalı döşeme kaplaması yapılması	m2	1825	25,82 TL	47.121,50 TL	0,11495184



			(Fayans ve seramik yapıştırıcısı ile)					
	2	Y.21.280/02	AC3 Sınıf 23-31 Laminat yer kaplaması ile döşeme kaplaması yapılması	m2	50	21,65 TL	1.082,50 TL	0,00264073
	3	21,281	Ahşap süpürgelik yapılması ve yerine konulması.	m	30	5,10 TL	153,00 TL	0,00037324
	4	26.206/C1	3 cm kalınlığında renkli mermer ile döşeme kaplaması yapılması (3x30xSerbestboy)	m2	15	50,00 TL	750,00 TL	0,00182961
<b>Elektrik Tesisatı ve Aydınlatma İşleri</b>	1	794-301	Linye ve sorti hatları kurşunsuz antigron Normal Sorti	ADET	16	72,60 TL	1.161,60 TL	0,00283370
	2	782-701	Topraklı priz 16 A.- 250 V. (45 x 45 mm)	ADET	9	5,00 TL	45,00 TL	0,00010978
	3	782-703	Telefon prizi RJ-11 veya RJ-12 (6 kontaklı) (22,5 x 45 mm)	ADET	1	7,01 TL	7,01 TL	0,00001710
	4	782-704	Data prizi CAT 5e veya CAT 6e RJ-45 (8 kontaklı) (22,5 x 45 mm)	ADET	1	8,75 TL	8,75 TL	0,00002135
	5	727-508	1 KV yeraltı kabloları ile kolon ve besleme hattı tesisi YVV (NYY) 3 x 25 mm2	m	20	13,10 TL	262,00 TL	0,00063914
	6	725-312	Multimetre:(TS 4417)'ye uygun	ADET	1	145,90 TL	145,90 TL	0,00035592
	7	725-401	Ölçü Akım Trafosu: ( 1kV 5-10 VA, Sn: 0,5 - 1 ) ( Ölçü: Ad. ) (TS- 620 EN 60044-1 ) Baralı veya barasız tipte, kullanılacak ölçü aletleri ile aynı nitelikte, gücü 5-10 VA, sınıf: 0,5 - 1, ölçü akım trafosu temin ve montajı.	ADET	1	15,78 TL	15,78 TL	0,00003849

8	739-101	Betonarme tavanda ve duvarlarda 14 - 18 mm. peşel, bergman veya PVC boş boru temini, döşemesi, boru içerisine kılavuz teli çekilip bırakılması her nevi malzeme ve işçilik dahil.	m	50	1,01 TL	50,50 TL	0,00012319
9	717-403	Tablo arkasına monte edilen tipten termik ve magnetik koruyuculu otomatik enversör şalter 3 x 100 A.e kadar	ADET	1	590,45 TL	590,45 TL	0,00144039
10	716-205	Uzaktan kumandalı yağlı tip termik ve magnetik koruyuculu şalterler 3 x 100 A.e kadar	ADET	1	286,90 TL	286,90 TL	0,00069989
11	713-606	Normal tip etanj pako şalterler	ADET	1	29,99 TL	29,99 TL	0,00007316
12	780-101	Gömme normal anahtar	ADET	5	3,02 TL	15,10 TL	0,00003684
13	780-102	Gömme komütatör anahtar	ADET	1	3,65 TL	3,65 TL	0,00000890
14	780-127	Gömme buat	ADET	20	0,75 TL	15,00 TL	0,00003659
15	707-103	Anahtarlı otomatik sigortalı lojman tipi sac tablolar 12 sigortalık	ADET	1	7,90 TL	7,90 TL	0,00001927
16	707-102	Anahtarlı otomatik sigortalı lojman tipi sac tablolar	ADET	1	7,25 TL	7,25 TL	0,00001769
17	701-201	Önden kapaklı pano	ADET	1	150,00 TL	150,00 TL	0,00036592
18	705-104	Gömme tip sac tablolar	ADET	2	68,70 TL	137,40 TL	0,00033518
19	727-509	1 KV yeraltı kabloları ile kolon ve besleme hattı tesisi YVV 3 x 16 mm <sup>2</sup>	m	20	8,10 TL	162,00 TL	0,00039520
20	815-101	Telefon tesisatı sortisi	ADET	1	17,60 TL	17,60 TL	0,00004293
21	818-103	6 Çifte kadar (toprak hattı ile birlikte) P.18	m	1	1,25 TL	1,25 TL	0,00000305
22	880-402	Koaksiyal Kablolar RG 6 A/U-2 75	m	20	1,75 TL	35,00 TL	0,00008538

	23	982-102	30x3,5 mm ebadında şartnamesine uygun galvanizli çelik lama,	m	50	8,99 TL	449,50 TL	0,00109655
	24	983-102	Toprak elektrodu (çubuk) elektrolitik bakır	ADET	5	266,24 TL	1.331,20 TL	0,00324743
	25	950-105	Diesel motoru su veya hava ile soğuyan cinsten, 1500 d/min. 50 KVA (Tam yükte sürekli çalışma gücü)	ADET	1	14.560,00 TL	14.560,00 TL	0,03551879
	26	951-102	Otomatik Devreye Girme (Beyni) tertibatı 45 - 100 kVA ya kadar gruplar için (100 kVA dahil)	ADET	1	2.540,00 TL	2.540,00 TL	0,00619627
<b>Boru, Pompa, Valf, Fitting İşleri</b>	1	204-101	Sert PVC plastik içme suyu boruları Dış Çap Ø mm : 20 10	m	20	0,55 TL	7,42 TL	0,00001810
	2	204-102	Sert PVC plastik içme suyu boruları Dış Çap Ø mm :25 10	m	15	0,75 TL	11,25 TL	0,00002744
	3	204-401	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :50 - 40	m	10	1,80 TL	18,00 TL	0,00004391
	4	204-402	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :75 - 70	m	15	2,54 TL	38,10 TL	0,00009294
	5	204-403	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :100 - 110	m	10	4,98 TL	49,80 TL	0,00012149
	6	204-404	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :125	m	10	6,44 TL	64,40 TL	0,00015710
<b>Sıhhi Tesisat Kurulumu</b>	1	103-102	Soğuk su sayaçları:İşyerinde temini ve yerine montajı. 20 Ø mm. (3/4) vidalı	ADET	1	39,20 TL	39,20 TL	0,00009563
	2	071-118	50x70 cm Tam Ayaklı Tk	ADET	5	104,90 TL	524,50 TL	0,00127951
	3	079-600	Çocuk Kullanımına Uygun Rezervuarlı Klozet ve Tesisatı	ADET	1	230,25 TL	230,25 TL	0,00056169
	5	071-109	Tezgah altı veya tezgah üstü oval lavabo 45x55 cm.	ADET	2	87,50 TL	175,00 TL	0,00042691

	7	089-113	Uzun musluk, perlatörlü rozet dahil.	ADET	1	13,85 TL	13,85 TL	0,00003379
	8	089-403	Tek Gövdeli Eviye Bataryası (TS EN 200'e veya TS EN 817 ye uygun):	ADET	1	91,50 TL	91,50 TL	0,00022321
<b>Prefabrik İşi</b>	1	Özel -1	Yapının prefabrik kısımlarının imali ve montajı	ADET	1	243.670 TL	243.670,00 TL	0,59442748
<b>GENEL TOPLAM</b>							409.923,85 TL	
							<b>TOPLAM PURSANTAJ:</b>	<b>1,00000000</b>

### KEŞİF VE YAKLAŞIK MALİYET

<b>YATIRIMIN ADI</b>	<b>Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfı "Uşak Gastronomik Değerler, Yatırım Fizibilitesinin Hazırlanması ile Sektörel Rekabetçiliğin Arttırılması" Projesi Gıda Restoran İşi</b>
----------------------	--

### RESTORAN

<b>UYGUN HARCAMA KALEMİNİN EK-1 DE YER ALAN ADI</b>	<b>NO</b>	<b>POZ NO</b>	<b>YAPIM İŞİNİN ADI</b>	<b>BİRİMİ</b>	<b>MİKTAR I</b>	<b>BİRİM FİYAT VERGİLER HARIÇ</b>	<b>TOPLAM FİYAT VERGİLER HARIÇ</b>	<b>PURSANTAJ CETVELİ</b>
<b>Kazı, Dolgu ve Reglaj İşleri</b>	1	Y.15.001/2B	Makine ile her derinlikte yumusak ve sert toprağın kazılması (gevsek ve bitkisel toprak, gevsek silt, kum, kil, siltli kil, kumlu kil, gevsek kil, killi kum ve çakıl, kürekle atılabilen taslı toprak ve benzeri zeminler)	m3	750	4,00 TL	3.000,00 TL	0,00695444

<b>Beton İşleri</b>	1	Y.16.050/01	Beton santralinde üretilen veya satın alınan ve beton pompasıyla basılan, C 8/10 basınç dayanım sınıfında beton dökülmesi (beton nakli dahil)	m3	40	90,00 TL	52.800,00 TL	0,12239813
<b>Betonarme İşleri</b>	1	Y.16.050/05	Beton santralinde üretilen veya satın alınan ve beton pompasıyla basılan, C 25/30 basınç dayanım sınıfında beton dökülmesi (beton nakli dahil)	m3	440	110,60 TL	48.664,00 TL	0,11281028
<b>Drenaj Sistemleri</b>	1	15.140/4	Makine ile tuvenan kum çakıl temin edilerek, makine ile serme, sulama, sıkıştırma yapılması	m3	590	5,26 TL	3.103,40 TL	0,00719414
<b>Kalıp, Yapı iskelesi İşleri</b>	1	21,011	Düz yüzeyli beton ve betonarme kalıbı	m2	1770	45,00 TL	79.650,00 TL	0,18464036
<b>Demir İnşaat İşleri</b>	1	Y.23.014	Ø 8- Ø 12 mm nervürlü beton çelik çubuğu, çubukların kesilmesi, bükülmesi ve yerine konulması	Ton	31	1.670,25 TL	50.942,63 TL	0,11809246
	2	Y.23.015	Ø 14- Ø 28 mm nervürlü lik beton çelik çubuğu, çubukların kesilmesi, bükülmesi ve yerine konulması.	Ton	7	1.667,25 TL	11.253,94 TL	0,02608827
<b>Yalıtım İşleri</b>	1	Y.19.057/003	5 cm kalınlıkta yüzeyi düzgün levhalar (XPS - 300 Kpa basınç dayanımlı) ile yatayda (zemine oturan (toprak temaslı) döşemelerde veya ters teras çatılarda) ısı yalıtımı yapılması	m2	600	10,80 TL	6.480,00 TL	0,01502159
	2	Y.19.055/003	5 cm kalınlıkta yüzeyi pürüzlü veya pürüzlü kanallı extrüde polistren levhalar (XPS - 200 kPa basınç dayanımlı) ile dış duvarlarda ısı yalıtımı ve üzerine ısı yalıtım sıvası yapılması (Mantolama)	m2	600	31,20 TL	18.720,00 TL	0,04339570

	3	Y.19.061/003	Çatı arasına döşeme üzerine, 10 cm kalınlıkta camyünü şilte (Camyünü şilte - 18 kg/m <sup>3</sup> yoğunlukta) ve üzerine su buharı geçişine açık su yalıtım örtüsü serilmesi	m <sup>2</sup>	590	10,04 TL	5.923,60 TL	0,01373177
<b>Tuğla ve duvar işleri</b>	1	Y.18.110/20C06	19 cm kalınlığındaki taşıyıcı olmayan bimsbeton duvar blokları ile duvar yapılması (bimsbeton tutkalı ile) (min. 1,50 N/mm <sup>2</sup> ve 600-900 kg/m <sup>3</sup> , 900 kg/m <sup>3</sup> hariç)	m <sup>2</sup>	70,42	25,72 TL	1.811,20 TL	0,00419863
<b>Çatı ve sundurma işleri</b>	1	Y.18.201/A02	Yan ve üst kenarından kenetlenen kiremit ile çatı örtüsü yapılması (Grup 1)	m <sup>2</sup>	675	13,20 TL	8.910,00 TL	0,02065468
	2	Y.18.245/003	Eğimli çatılarda, çatı örtüsü altına, su buharı geçişine açık su yalıtım örtüsü ile su yalıtımı yapılması	m <sup>2</sup>	675	6,38 TL	4.306,50 TL	0,00998310
	3	21.240	Kullanılmış çam kerestesi ile çatı örtüsünün altı tahta kaplamalı ahşap oturtma çatı yapılması	m <sup>2</sup>	675	38,75 TL	26.156,25 TL	0,06063402
<b>Doğramacılık işleri (Demir, Alüminyum, PVC, Kompozit)</b>	1	Y.23.241	Plastik doğrama imalatı yapılması ve yerine konulması (Sert PVC doğrama profillerinden her çeşit kapı, pencere, kaplama ve benzeri imalat)	Kg	1480	6,60 TL	9.768,00 TL	0,02264365
	2	TKDK-0055 (Özel)	Amerikan Panel Kapı Kanadı Yapılması ve Yerine Konulması	m <sup>2</sup>	1	89,65 TL	89,65 TL	0,00020782
	3	TKDK-0056 (Özel)	Amerikan Panelden Kapı Kasası ve Pervazı Yapılması ve Yerine Konulması	m <sup>2</sup>	1	75,90 TL	75,90 TL	0,00017595
	4	Y.23.220	Demir borudan kaynakla korkuluk yapılması, yerine konulması	Kg	54	4,28 TL	231,12 TL	0,00053577

<b>Ahşap Doğramacılık İşleri</b>	1	22,001	İç kapılara I.sınıf beyaz çam kerestesinden masif kapı kasa ve pervaz yapılması ve yerine konulması	m2	1	73,99 TL	73,99 TL	0,00017152
<b>Boya İşleri</b>	2	25.036/1	Çıplak beton veya ince sıva yüzeylerin astar çekilerek akrilik esaslı ince malzeme ile her renkte boyanması	m2	700	10,08 TL	7.056,00 TL	0,01635684
<b>Sıva, Alçı, Derz ve Sap İşleri</b>	1	27.581/MK	200 kg çimento dozlu tesviye tabakası yapılması	m2	1180	6,79 TL	8.012,20 TL	0,01857345
	2	27.531/MK	Kireç - çimento karışımı harçla düz sıva yapılması	m2	400	9,89 TL	3.956,00 TL	0,00917059
	3	27.501/MK	250/300 çimento dozlu harçla düz sıva yapılması (Dış duvar yüzeyleri ile bodrum iç duvarlarında)	m2	500	13,79 TL	6.895,00 TL	0,01598362
<b>Tenekecilik İşleri</b>	1	24,011	12 no'lu çinko levhadan 185 mm çapında yağmur oluğu yapılması ve yerine tespiti.	m	100	44,02 TL	4.402,00 TL	0,01020448
	2	24,001	12 no'lu çinko levhadan 150 mm çapında düşey yağmur borusu yapılması ve yerine tespiti.	m	6	25,42 TL	152,52 TL	0,00035356
<b>Camcılık İşleri</b>	1	28.645/A01	Ahşap doğramaya çıta ile 3+3 mm kalınlıkta 12 mm ara boşluklu çift camlı pencere ünitesi takılması	m2	3	47,60 TL	142,80 TL	0,00033103
	2	Y.28.645/C26	PVC ve alüminyum doğramaya profil ile 4+4 mm kalınlıkta 16 mm ara boşluklu ilk camı ısı kontrol kaplamalı çift camlı pencere ünitesi takılması	m2	35	52,10 TL	1.823,50 TL	0,00422714
<b>Döşeme ve Duvar Kaplama İşleri</b>	1	26.008/040A	33 x 33 cm ebadında modüler ölçüde üretilmiş, mat yüzeyli, kumlu görünümde, sırsız porselen karolar (granit seramik karo) ile fugalı döşeme kaplaması (Fayans ve seramik yapıştırıcısı ile)	m2	1595	25,82 TL	41.182,90 TL	0,09546799

	2	Y.21.280/02	AC3 Sınıf 23-31 Laminat yer kaplaması ile döşeme kaplaması yapılması	m2	50	21,65 TL	1.082,50 TL	0,00250939
	3	21,281	Ahşap süpürgelik yapılması ve yerine konulması.	m	30	5,10 TL	153,00 TL	0,00035468
	4	26.206/C1	3 cm kalınlığında renkli mermer ile döşeme kaplaması yapılması (3x30xSerbestboy)	m2	15	50,00 TL	750,00 TL	0,00173861
<b>Elektrik Tesisatı ve Aydınlatma İşleri</b>	1	794-301	Linye ve sorti hatları kurşunsuz antigron Normal Sorti	ADET	16	72,60 TL	1.161,60 TL	0,00269276
	2	782-701	Topraklı priz 16 A.- 250 V. (45 x 45 mm)	ADET	9	5,00 TL	45,00 TL	0,00010432
	3	782-703	Telefon prizi RJ-11 veya RJ-12 (6 kontaklı) (22,5 x 45 mm)	ADET	1	7,01 TL	7,01 TL	0,00001625
	4	782-704	Data prizi CAT 5e veya CAT 6e RJ-45 (8 kontaklı) (22,5 x 45 mm)	ADET	1	8,75 TL	8,75 TL	0,00002028
	5	727-508	1 KV yeraltı kabloları ile kolon ve besleme hattı tesisi YVV (NYY) 3 x 25 mm2	m	20	13,10 TL	262,00 TL	0,00060735
	6	725-312	Multimetre:(TS 4417)'ye uygun	ADET	1	145,90 TL	145,90 TL	0,00033822
	7	725-401	Ölçü Akım Trafosu: ( 1kV 5-10 VA, Sn: 0,5 - 1 ) ( Ölçü: Ad. ) (TS- 620 EN 60044-1 ) Baralı veya barasız tipte, kullanılacak ölçü aletleri ile aynı nitelikte, gücü 5-10 VA, sınıf: 0,5 - 1, ölçü akım trafosu temin ve montajı.	ADET	1	15,78 TL	15,78 TL	0,00003658
	8	739-101	Betonarme tavanda ve duvarlarda 14 - 18 mm. peşel, bergman veya PVC boş boru temini, döşemesi, boru içerisine kılavuz teli çekilip bırakılması her nevi malzeme ve işçilik dahil.	m	50	1,01 TL	50,50 TL	0,00011707
	9	717-403	Tablo arkasına monte edilen tipten termik ve magnetik koruyuculu otomatik enversör şalter 3	ADET	1	590,45 TL	590,45 TL	0,00136875



10	716-205	x 100 A.e kadar Uzaktan kumandalı yağlı tip termik ve magnetik koruyuculu şalterler 3 x 100 A.e kadar	ADET	1	286,90 TL	286,90 TL	0,00066508
11	713-606	Normal tip etanj pako şalterler	ADET	1	29,99 TL	29,99 TL	0,00006952
12	780-101	Gömme normal anahtar	ADET	5	3,02 TL	15,10 TL	0,00003500
13	780-102	Gömme komütatör anahtar	ADET	1	3,65 TL	3,65 TL	0,00000846
14	780-127	Gömme buat	ADET	20	0,75 TL	15,00 TL	0,00003477
15	707-103	Anahtarlı otomatik sigortalı lojman tipi sac tablolar 12 sigortalık	ADET	1	7,90 TL	7,90 TL	0,00001831
16	707-102	Anahtarlı otomatik sigortalı lojman tipi sac tablolar	ADET	1	7,25 TL	7,25 TL	0,00001681
17	701-201	Önden kapaklı pano	ADET	1	150,00 TL	150,00 TL	0,00034772
18	705-104	Gömme tip sac tablolar	ADET	2	68,70 TL	137,40 TL	0,00031851
19	727-509	1 KV yeraltı kabloları ile kolon ve besleme hattı tesisi YVV 3 x 16 mm2	m	20	8,10 TL	162,00 TL	0,00037554
20	815-101	Telefon tesisatı sortisi	ADET	1	17,60 TL	17,60 TL	0,00004080
21	818-103	6 Çifte kadar (toprak hattı ile birlikte) P.18	m	1	1,25 TL	1,25 TL	0,00000290
22	880-402	Koaksiyal Kablolar RG 6 A/U-2 75	m	20	1,75 TL	35,00 TL	0,00008114
23	982-102	30x3,5 mm ebadında şartnamesine uygun galvanizli çelik lama,	m	50	8,99 TL	449,50 TL	0,00104201
24	983-102	Toprak elektrodu (çubuk) elektrolitik bakır	ADET	5	266,24 TL	1.331,20 TL	0,00308592

	25	950-105	Diesel motoru su veya hava ile soğuyan cinsten, 1500 d/min. 50 KVA (Tam yükte sürekli çalışma gücü)	ADET	1	14.560,00 TL	14.560,00 TL	0,03375221
	26	951-102	Otomatik Devreye Girme (Beyni) tertibatı 45 - 100 kVA ya kadar gruplar için (100 kVA dahil)	ADET	1	2.540,00 TL	2.540,00 TL	0,00588809
<b>Boru, Pompa, Valf, Fitting İşleri</b>	1	204-101	Sert PVC plastik içme suyu boruları Dış Çap Ø mm : 20 10	m	30	0,55 TL	7,42 TL	0,00001720
	2	204-102	Sert PVC plastik içme suyu boruları Dış Çap Ø mm :25 10	m	20	0,75 TL	15,00 TL	0,00003477
	3	204-401	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :50 - 40	m	10	1,80 TL	18,00 TL	0,00004173
	4	204-402	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :75 - 70	m	20	2,54 TL	50,80 TL	0,00011776
	5	204-403	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :100 - 110	m	15	4,98 TL	74,70 TL	0,00017317
	6	204-404	Sert PVC plastik pis su boruları Dış Çap Ø mm :125	m	15	6,44 TL	96,60 TL	0,00022393
<b>Sıhhi Tesisat Kurulumu</b>	1	103-102	Soğuk su sayaçları:İşyerinde temini ve yerine montajı. 20 Ø mm. (3/4) vidalı	ADET	1	39,20 TL	39,20 TL	0,00009087
	2	071-118	50x70 cm Tam Ayaklı Tk	ADET	10	104,90 TL	1.049,00 TL	0,00243174
	3	079-600	Çocuk Kullanımına Uygun Rezervuarlı Klozet ve Tesisatı	ADET	1	230,25 TL	230,25 TL	0,00053375
	5	071-109	Tezgah altı veya tezgah üstü oval lavabo 45x55 cm.	ADET	1	87,50 TL	87,50 TL	0,00020284
	7	089-113	Uzun musluk, perlatörlü rozet dahil.	ADET	1	13,85 TL	13,85 TL	0,00003211

	8	089-403	Tek Gövdeli Eviye Bataryası (TS EN 200'e veya TS EN 817 ye uygun):	ADET	1	91,50 TL	91,50 TL	0,00021211
<b>GENEL TOPLAM</b>							<b>431.379,14 TL</b>	
					<b>TOPLAM PURSANTAJ:</b>			<b>1,00000000</b>

## 7. FİNANSAL ANALİZLER

Finansal Analizler Hesaplanırken Dikkate Alınan Hususlar;

### 7.1 Açıklamalar; Gıda Atölyesi

- Resmi tatil, hafta sonu izinleri vb. gibi süreçler dikkate alınarak yıl içinde 330 gün tek vardiyeli üretim yapılacağı planlanmıştır.
- Üretim hesapları (ilk madde, işletme malzemesi, yardımcı madde vb.) yapılırken reçetelerdeki ölçüler ve üretim metodları korunarak maliyetler, yöresel ürün üretimine uygun üretim şekilleri incelenerek kapasite ve satış miktarları tespit edilmiştir. Bu sayede üretilen ürünlerin modern bir ortamda yöresel metodlara bağlı kalınarak yapılmasına özen gösterilmiştir. Fizibilitede tespit edilen kurulu kapasitelerin birkaç makine ve personel ile artırılması mümkündür. Üretim tesisinde gıda ve hijyen şartları oluşturulacak, fakat yapılan üretim de modern makinelerden destek alınarak yöresel üretim metodlarına bağlı kalınmaya çalışılarak üretilen yiyeceklerin tamamen endüstriyel gıdalar olmasının önüne geçilecektir.
- Kurulu kapasiteler tespit edilirken her ürün için farklı makine/ekipman ya da fiziki yeterlilikler göz önünde tutulmuştur. Üretilen ürünler modern ve hijyenik bir tesiste endüstriyel makine ve işgücü yoğun bir şekilde yapılacaktır. Dolayısıyla tesisimizde bir hattan girip, diğer hattan çıkan ve insan gücüne dayanmayan bir üretim söz konusu değildir, zira tesisimiz yöresel ürünleri üreteceği için muhakkak belirli noktalarda insan müdahalesi gerekmektedir. Bu kapsamda “Tarhana” üretimi için fermente odası büyüklüğü, “Ebem Köftesi” için zırh çekme makinesi, “Demir Tatlısı” için personel ve kızartma tavası boyutu, “Döndürme-Üçgen Börek-Saraylı” için yufka açma makinesinin toplam kapasitesinin 3’e bölünmesi ile oluşan kapasite dikkate alınmıştır (üçgen börek-döndürme-saraylı için yufka açma makinesi kullanılacaktır).
- Gıda atölyesinde üretilen ürünlerde ilk maddelerin mamül maddeyi oluşturma süreçlerinde bazı kayıplar gözlenmektedir. Bu sebepten üretim ve satış miktarları arasında farklılıklar görülmektedir. Bu kayıpların temel sebebi, ilk maddeyi oluşturan ürünün içerisinde ki suyun pişirilme, kızartma vb. yollarda uzaklaşması ya da ilk madde alımında ağırlığı teşkil eden fakat nihai ürünün içine konulmayan kabuk, sap vb parçaların atılmasıdır. Bunun yanında bazı ürünlerin fermantasyon sürecinde de kayıplar oluşur. Kayıplar ürün bazında yaklaşık olarak şu şekildedir; Ebem Köftesi %35, Demir Tatlısı%25, Üçgen Börek %45, Döndürme %45, Tarhana %65, Saraylı %35.
- Gıda Atölyesinde üretilen bazı ürünlerimiz Uşak İlinde birkaç girişimci tarafından küçük atölyelerde ve bayanlar tarafından evlerinde yapılarak satışı gerçekleştirilmektedir. Fakat bu ürünleri üretenler genellikle emek yoğun üretim yaptıkları için hem yapılan işler çok uzun süre almakta hem de maliyet yüksek olmaktadır. Örneğin ebem köftesi üretimi söz konusu olduğunda zırh çekme makinesi onlarca kişinin bıçaklarla uzun sürede yapacağı işi kısa bir sürede bitirmektedir. Dolayısıyla bu ebem köftesinin etlerini parçalamak için ihtiyaç olan insan gücü ve zaman tesisimizde endüstriyel makinelerle daha kısa sürede olacaktır. Bu sebepten birim fiyatlar hesaplanırken hammadde+ işletme malzemesi+ yardımcı malzeme+ işçilik ve diğer giderler dikkate alınmış ve birim fiyatlandırmalar ortaya çıkmıştır. Zira aynı ürünler ev üretimlerinde ya da küçük gıda işletmelerinde daha pahalıya mal olmakta ve birim satış fiyatları ürünlerimize göre farklılık göstermektedir.
- İlk madde ürünlerinin yetiştirme dönemleri dikkate alınmış bununla birlikte en az bulunduğu dönemlerde ki fiyatlar da değerlendirmeye katılmış ve ortalama maliyetleri yazılmıştır. Zira işletmemizde yapılan üretim planlamasında özellikle sebzelerde mevsime bağımlılık söz

konusudur. Bu bağımlılık turfanda üreticiler, sera yetiştiricilerinin ürünlerinin alınması ve bir kısmının da tesise uygun saklama koşullarında (şoklayarak, kuru depolayarak) depolanmasıyla ortadan kaldırılacaktır.

- İşletmenin ilk kurulum maliyetlerinin çok yükselmemesi ve vergi avantajından dolayı bazı taşıtların satın alınması yerine kiralanması uygun görülmüştür.
- Gıda atölyesi için Uşak Merkeze bağlı tercihen anayol güzergahlarına yakın lokasyonlar incelenmiştir. Uşak Merkezde 2 adet OSB yer almaktadır, fakat bahsi geçen OSB'ler de uygun arazilerin kapasiteleri neredeyse dolmuş durumdadır. Bu sebepten ancak daha önce inşaat aşamasına geçemeyip de arsalarını devreden yatırımcılardan arsa bulunabilmektedir. Bahsi geçen OSB'lerde arazi OSB tüzel kişiliklerinden değil de daha önce arsayı devralan kişiden alınırsa yaklaşık maliyetler m<sup>2</sup>'de 25 – 35 dolar düzeyindedir.
- Ayrıca gıda atölyesi için Uşak-İzmir, Uşak-Ankara istikametinde ki yol güzergahı ve yakın çevresinde ki uygun arazilere de yatırım yapılabilir. Bu kapsamda Çamyazı, Çarık, Çevreköy, Kabaklar, Kuyucak, Muharremşah, Beylerhan Köyleri yakınlarında ki arazilerin yaklaşık maliyetleri araştırılmış ve m<sup>2</sup> olarak fiyatlar 12 TL ile 100 TL arasında fiyatlar tespit edilmiştir. Bu kapsamda Gıda Atölyesi için yaklaşık 1000 m<sup>2</sup> tesis taban alanı ve 4000-6000 m<sup>2</sup> toplam alanı olan bir arsanın fiyatı için yaklaşık 450.000 TL arsa bedeli ayrılmıştır (arsa bedeli içine proje ve etüd giderleri ve yaklaşık arazi düzenleme giderleri dahil edilmiştir).
- İşletme malzemesi olarak yazılan Hijyen Ürünleri ve Beyaz Sirke atölyenin temizliği ve özellikle beyaz sirke gıda ürünleri üzerine bulaşan pestisit gibi tarımsal ilaçların temizlenmesi amacıyla kullanılacağı öngörülerek yazılmıştır.
- Direkt işçilik giderlerinde 15 üretim personeli, Vardiye Şefi, Güvenlik ve Teknik Müdürün maaşları dikkate alınmıştır.
- Genel Üretim Giderleri makinelerin kw'ları dikkate alınarak şehir, kırsal alan, OSB tarifeleri incelenerek ortalama tespitlerle bulunmuştur. Su gideri işletmenin hijyen için yüksek oranda su harcayacağı öngörülerek tespit edilmiştir. Bakım onarım giderleri tesisin ve makinelerin sürekli eskimeleri göz önünde tutularak hesaplanmıştır.
- Sigorta giderlerinde muhtelif sigorta giderleri öngörülmüştür (Makine, tesis, nakliye vb.)
- Kira gideri olarak 1 adet pikap kamyonetin aylık 3000 TL'den, diğer giderlerde temsil ağırlama, personele ödenen ekstra ücretler vb. gibi giderler oluşabileceği öngörülmüştür.
- Genel Yönetim Giderlerinde personel gideri olarak Genel Müdür maaşı, Kiralık bir adet araç ve ortalama yakıtı (yağ, hidrolik, bakım vb. dahil) ve ayrıca idari işler yürütülürken harcanılacak elektrik, su gaz faturaları öngörülerek yazılmıştır.
- Pazarlama için; Pazarlama ve Dağıtım personeli ile Ön Muhasebe personeli maaşları dikkate alınmıştır. Pazarlama giderlerinde ki kira giderleri için ise 1 adet frigorifik kamyonetle, 1 adet kapalı kasa kamyonet kira giderleri dikkate alınmış yakıt giderleri (benzin, mazot, yağ, hidrolik vb. gibi araçla ilgili) ortalama olarak belirtilmiştir. Tüm giderlerde olduğu gibi Pazarlama, Satış ve Dağıtım giderlerinde ki diğer giderler kısmı personele ödenen ekstra ödemeler, temsil ağırlama giderleri ve beklenmedik giderlerdir.
- İşletme faaliyete geçtiği anda tespit edilen kapasitelerde üretim yapılacağı varsayılmış ve 10 yıl boyunca hiçbir artış ya da azalış öngörülmemiştir. Emek yoğun ve endüstriyel makinelerle yapılacak karışık üretim göz önüne alındığında bahsi geçen kapasiteler birkaç makine ve personel sayısının arttırılması ile rahatlıkla arttırılarak 3 vardiyada üretime geçilebilir. Bazı ürünlerde ek kapasite oluşturmak mümkün gözükmemektedir. Fakat fizibilitede esas olan işin karlılığını ölçmek olduğundan kurulu kapasite, üretim ve satış miktarları ve fiyatları sabit alınmıştır.

- Son olarak işletme dönemi yatırımları içerisinde yer alan 6. Yılda yer alan yatırım tutarı makinelerin ticari ve sağlık açısından ömürlerinin 5. Yılın sonunda biteceği ve aynı makinaların yıllık ortalama enflasyon oranları öngörülerek 6. Yılda alınacağı varsayılarak hesaplanmıştır.

## 7.2 Açıklamalar; Restoran

- Restoranlar genellikle resmi tatillerde de çalıştığı için, yıl içinde resmi tatiller dikkate alınmamış yıl içinde toplam 15 günlük üretim dışı zaman öngörülmüş ve hesaplar 350 gün üzerinden yapılmıştır.
- Restoran işletmesi kuruluş yeri olarak Uşak Şehir merkezinde yani Özdemir, İslice, Ünalın, Kurtuluş, Durak mahallelerinin birinde yatırım uygun bulunmuştur. Bu sebepten bahsi geçen mahallelerde rayiç bedeller dikkate alınmadan reel piyasa ölçülerinde yaklaşık bedel tespit edilmeye çalışılmış ve bahsi geçen mahallerde m2 olarak 1.500 TL ile 3.000 TL arasında değişen rakamlarda fiyatlar tespit edilmiştir. Bu sebepten şehir merkezinde olmayan fakat oldukça yoğun bir nüfus kitlesi barındıran Kemalöz Mahallesi restoran için alternatif bir yatırım alanı olabilir. Kemalöz Mahallesi de arsa m2 fiyatları şehir merkezindeki fiyatlardan yaklaşık % 90 daha ucuzdur. Restoran için 860-1000m2 civarında açık ve kapalı alan yeterli olacaktır. Şehir merkezinde restoran açmak isteyenler için kiralama yoluna gidilmesi öncelikli şart olarak belirlenmiştir. Bunun sebebi ise şehir içinde yer alan arsaların sadece restoran olarak planlanması durumunda arsa bedelleri çok yüksek çıkmakta yatırımı gerçek değerlerinden uzaklaştırmaktadır. Bu kapsamda yapılacak olan çalışma ise bahsi geçen ölçülerde alana sahip bir arsaya alarak alt bir kaç katını restoran diğer katları ise mesken, ofis vs. gibi yapılarla değerlendirmek üzere bir yatırım planlaması yapılması gerekmektedir. Bu takdirde de konumuzla alakası olmayan ve milyonlarca lirayı bulabilecek bir bütçe karşımıza çıkarak esas konumuzdan uzaklaşmamıza sebep olacaktır. Yapı işiyle birlikte yatırım yapılması düşünüldüğü takdirde Kemalöz Mahallesi ya da Uşak-İzmir, Uşak-Ankara yolu boyunca uygun bir alan yatırım alanı olarak düşünülebilir. Bu sebepten restoran için yaklaşık 400.000 TL arsa payı öngörülerek hesaplamalar yapılmıştır (arsa bedeli içine proje ve etüd giderleri ve yaklaşık arazi düzenleme giderleri dâhil edilmiştir).
- Restoranda üretilen ürünler fizibilitenin tamamlayıcı bir unsuru olarak görüldüğü için fizibilitenin yoğun araştırmaları Gıda Atölyesi üzerinden kurgulanmıştır. Yerinde tüketime yönelik olarak sadece yatırım maliyetlerinin tespit edilmesi yeterli olmakla birlikte, işletme maliyetleri, 10 yıllık ekonomik ve finansal analizleride tespit edilmiştir.
- Üretim maliyetleri porsiyon olarak baz alınmıştır. Porsiyon ağırlıkları şu şekilde olacaktır; Et yemekleri yaklaşık 150 gr, hamur işleri 200 gr, Çorbalar 175 gr, tatlılar 180 gr, salatalar 120 gr'dır

- Kahvaltılıklar yöresel gıda ürünlerinden oluşacak ve sucuk, peynir, zeytin, yumurta, tereyağı, bal, değişik reçeller, mevsim sebzeleri, pekmez, özel soslar ve hamur işlerinden oluşmaktadır.
- İçeceklerin geneli yöresel bir ürün olmamakla birlikte her restoranda tüketilen sıcak ve soğuk içecekler baz alınarak değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Bu kapsamda sıcak içeceklerden çay, kahve çeşitleri, bitki çaylarının ortalama maliyetleri 0,45 TL, soğuk içecekler için gazlı içecekler, ayran, şalgam suyunun ortalama maliyeti 1,2 TL olarak alınmıştır. Sıcak ve soğuk içecekler toplam yıllık olarak toplamda 105.000 adet temin/hazır edilerek ve bunlardan 94.500 adeti satışa sunulacak şekilde öngörülmüştür.
- Ürün gruplarında ki kurulu kapasiteler adam/gün olarak yaklaşık olarak hesaplanmış, ve bu konuda Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfını üyelerinden restoran ve gıda işletmeciliği yapanlardan bilgi toplanmıştır. Kurulu kapasiteler mevcut personel yapısı üzerinden kurgulanmakla birlikte satış miktarlarında ki yaklaşık %10'luk azalış üretim ve diğer süreçlerden kaynaklı oluşacak firenin yaklaşık rakamıdır.
- Genel Üretim Giderlerinde restoranın harcayacağı yaklaşık tutarlar göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır. Bu kapsamda Uşak'ta yer alan aynı zamanda Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfının faaliyetlerine katkıda bulunan üyelerinin işlettiği restoranlarda incelenmiş ve yaklaşık olarak elektrik, su, gaz, yakıt, bakım onarım ve sigorta giderleri çıkarılmıştır. Diğer giderlerin içinde personele ödenen ekstralar, kırılan servis ekipmanları (tabak, bardak vb.) ve üretildiği halde satılmadığından dolayı atılması gereken gıda ürünleri oluşturmaktadır.
- Genel yönetim giderlerini oluşturan ana kalemimiz İşletme Müdürünün maaşı esas alınarak oluşturulmuştur.
- Pazarlama Satış Ve Dağıtım Giderlerinde yer alan personel maaşları, Şef Garson, Garson, Komi, Motorlu Dağıtım Personelinin maaşlarıdır. Ayrıca yerel radyo, tv, billboard gibi reklam mecraları için diğer giderler altında gider ayrılmıştır.
- İşletmenin 3. Yılından itibaren her 3 yılda bir gıda üretim ve sunum malzemelerinin yenilenmesi için 100.000 TL ayrılmıştır. Zira restoranlarda özellikle pişirmede kullanılan plate ızgara, tencereler ve küçük ev aletleri belirli bir kullanım kapasitesinden sonra kullanılmayacak kadar yıpranmaktadır. Bunun yanında masalar, sandalyeler tahrip olmakta ve belirli periyotlarla yenilenmesi gerekmektedir.

### 7.3 Toplam Yatırım Bütçesi ve Finansmanı

<b>Tablo 33-Toplam Yatırım Bütçesi ve Finansmanı Tablosu</b>		
<b>GIDA ATÖLYESİ</b>		
<b>YATIRIM BÜTÇESİ</b>	<b>Birim Tutarlar</b>	<b>Toplam Tutar (TL) (KDV Hariç)</b>
<b>A-UYGUN HARCAMALAR</b>	<b>1.094.043,85</b>	<b>1.094.043,85</b>
A1 – Yapım İşleri	409.923,85	409.923,85
A2 – Makine ve Ekipman Alımları	229.120,00	229.120,00
A3 – Arsa Bedeli	450.000,00	450.000,00
A4 – Görünürlük Harcamaları	5.000,00	5.000,00
A5 – İşletme Sermayesi Değişimi	<b>1.524.602,46</b>	<b>1.524.602,46</b>
<b>B- TOPLAM YATIRIM TUTARI</b>	<b>2.618.646,31</b>	<b>2.618.646,31</b>
<b>FİNANSMAN KAYNAKLARI</b>	<b>Birim Tutarlar</b>	<b>Toplam (TL)</b>
<b>C- ÖZKAYNAK</b>	1.618.646,31	1.618.646,31
<b>D- BANKA KREDİSİ</b>	1.000.000,00	1.000.000,00
<b>E-FİNANSMAN KAYNAKLARI TOPLAMI</b>	<b>2.618.646,31</b>	<b>2.618.646,31</b>
<b>RESTORAN</b>		
<b>YATIRIM BÜTÇESİ</b>	<b>Birim Tutarlar</b>	<b>Toplam Tutar (TL) (KDV Hariç)</b>
<b>A-UYGUN HARCAMALAR</b>	<b>1.055.436,14</b>	<b>1.055.436,14</b>
A1 – Yapım İşleri	431.379,14	431.379,14
A2 – Makine ve Ekipman Alımları	174.057,00	174.057,00
A3 – Arsa Bedeli	450.000,00	450.000,00
A4 – Görünürlük Harcamaları		
A5 – İşletme Sermayesi Değişimi	227.205,56	227.205,56
<b>B- TOPLAM YATIRIM TUTARI</b>	<b>1.282.641,70</b>	<b>1.282.641,70</b>
<b>FİNANSMAN KAYNAKLARI</b>	<b>Birim Tutarlar</b>	<b>Toplam (TL)</b>
<b>C- ÖZKAYNAK</b>	582.641,70	582.641,70
<b>D- BANKA KREDİSİ</b>	700.000,00	700.000,00
<b>E-FİNANSMAN KAYNAKLARI TOPLAMI</b>	<b>1.282.641,70</b>	<b>1.282.641,70</b>



## 7.4 Kurulu Kapasite ve Tahmini Üretim Miktarı

<b>Tablo 34- Kurulu Kapasite ve Tahmini Üretim Miktarı</b>											
<b>GIDA ATÖLYESİ</b>											
	<b>Birim</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
<b>EBEM KÖFTESİ</b>											
A1- Kurulu Kapasite	KG	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0	467.200,0 0
B1- Üretim Miktarı	KG	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0	215.886,0 0
C1-Birim Satış Fiyatı	TL	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55
Kapasite Kullanım Oranı	-	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%	46,21%
<b>DEMİR TATLISI</b>											
A2- Kurulu Kapasite	KG	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0	106.434,0 0
B2- Üretim Miktarı	KG	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00	56.265,00
C2-Birim Satış Fiyatı	TL	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55
Kapasite Kullanım Oranı	-	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%	52,86%
<b>ÜÇGEN BÖREK</b>											
A3- Kurulu Kapasite	KG	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0	350.400,0 0
B3- Üretim Miktarı	KG	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0	148.500,0 0

C3-Birim Satış Fiyatı	TL	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00
Kapasite Kullanım Oranı	-	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%	42,38%
<b>DÖNDÜRME</b>											
A4- Kurulu Kapasite	KG	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00
B4- Üretim Miktarı	KG	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00	217.140,00
C4-Birim Satış Fiyatı	TL	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
Kapasite Kullanım Oranı	-	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%	61,97%
<b>TARHANA</b>											
A5- Kurulu Kapasite	KG	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00
B5- Üretim Miktarı	KG	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00	150.975,00
C5-Birim Satış Fiyatı	TL	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
Kapasite Kullanım Oranı	-	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%	75,49%
<b>SARAYLI (SARI BURMA)</b>											
A6- Kurulu Kapasite	KG	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00	350.400,00
B6- Üretim Miktarı	KG	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00	142.560,00
C6-Birim Satış Fiyatı	TL	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67
Kapasite Kullanım Oranı	-	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%	40,68%

<b>ORTALAMA KAPASİTE KULLANIM ORANI</b>	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%	48,45%
<b>RESTORAN</b>												
	<b>Birim</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>	
<b>ET GRUBU YEMEKLER</b>												
A1- Kurulu Kapasite	PORSİYON	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00
B1- Üretim Miktarı	PORSİYON	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00
C1-Birim Satış Fiyatı	TL	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>HAMUR İŞLERİ</b>												
A2- Kurulu Kapasite	PORSİYON	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00
B2- Üretim Miktarı	PORSİYON	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00	35.000,00
C2-Birim Satış Fiyatı	TL	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>ÇORBALAR</b>												
A3- Kurulu Kapasite	PORSİYON	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00
B3- Üretim Miktarı	PORSİYON	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00
C3-Birim Satış Fiyatı	TL	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50

Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>TATLILAR</b>											
A4- Kurulu Kapasite	PORSİYON	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00
B4- Üretim Miktarı	PORSİYON	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00	29.750,00
C4-Birim Satış Fiyatı	TL	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>KAHVALTI</b>											
A5- Kurulu Kapasite	PORSİYON	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00
B5- Üretim Miktarı	PORSİYON	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00
C5-Birim Satış Fiyatı	TL	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>SEBZE YEMEKLERİ</b>											
A6- Kurulu Kapasite	PORSİYON	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00
B6- Üretim Miktarı	PORSİYON	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00	87.500,00
C6-Birim Satış Fiyatı	TL	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>SALATALAR</b>											

A7- Kurulu Kapasite	PORSİYON	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00
B7- Üretim Miktarı	PORSİYON	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00	49.000,00
C7-Birim Satış Fiyatı	TL	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>İÇECEKLER</b>											
A8- Kurulu Kapasite	ADET	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00
B8- Üretim Miktarı	ADET	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00
C8-Birim Satış Fiyatı	TL	1,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25
Kapasite Kullanım Oranı	-	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
<b>ORTALAMA KAPASİTE KULLANIM ORANI</b>		100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

## 7.5 Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı (TL)

<b>Tablo 35 Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı Tablosu (TL)</b>						
<b>GIDA ATÖLYESİ</b>						
<b>UNSURLAR</b>	<b>Süre (Gün)</b>	<b>Yıllık Tutar (Sabit)</b>	<b>Yıllık Tutar (Değişken)</b>	<b>İşletme Sermayesi Tutarı (Sabit)</b>	<b>İşletme Sermayesi Tutarı (Değişken)</b>	<b>Toplam</b>
A. Hammadde, Malzeme ve Yakıt Stoğu				1.875,00	906.278,97	908.153,97
A1. Hammadde Stoğu	45,00		4.787.128,50		598.391,06	598.391,06
A2. Yardımcı Madde Stoğu	45,00		2.193.103,26		274.137,91	274.137,91
A3. İşletme Malzemesi Stoğu	45,00		75.000,00		9.375,00	9.375,00
A4. Yakıt Stoğu	45,00	15.000,00	195.000,00	1.875,00	24.375,00	26.250,00
B. Mamul ve Yarımamul Stoğu				21.530,25	1.997.415,19	2.018.945,44
B1. Mamul Stoğu	45,00	86.121,00	7.989.660,76	10.765,13	998.707,60	1.009.472,72
B2. Yarı Mamul Stoğu	45,00	86.121,00	7.989.660,76	10.765,13	998.707,60	1.009.472,72
C. Nakit İhtiyacı				15.577,63	110.241,13	125.818,75
C1. Elektrik, Su, Gaz Giderleri	45,00	7.371,00	178.679,00	921,38	22.334,88	23.256,25
C2. Personel Giderleri	45,00	90.000,00	384.000,00	11.250,00	48.000,00	59.250,00
C3. Diğer Nakit İhtiyacı	45,00	27.250,00	319.250,00	3.406,25	39.906,25	43.312,50
D. Vadeli Satışlar	45,00	139.621,00	8.132.160,76	17.452,63	1.016.520,10	1.033.972,72
E. Vadeli Alışlar					1.000.000,00	1.000.000,00
E1. Hammadde	90,00		4.000.000,00		1.000.000,00	1.000.000,00
<b>Tam Kapasitede Toplam İşletme Sermayesi İhtiyacı</b>				<b>56.435,50</b>	<b>3.030.455,38</b>	<b>3.086.890,88</b>

<b>RESTORAN</b>						
<b>UNSURLAR</b>	<b>Süre (Gün)</b>	<b>Yıllık Tutar (Sabit)</b>	<b>Yıllık Tutar (Değişken)</b>	<b>İşletme Sermayesi Tutarı (Sabit)</b>	<b>İşletme Sermayesi Tutarı (Değişken)</b>	<b>Toplam</b>
A. Hammadde, Malzeme ve Yakıt Stoğu					130.812,50	130.812,50
A1. Hammadde Stoğu	35,00		1.249.500,00		121.479,17	121.479,17
A2. Yardımcı Madde Stoğu	35,00					
A3. İşletme Malzemesi Stoğu	35,00		81.000,00		7.875,00	7.875,00
A4. Yakıt Stoğu	35,00		15.000,00		1.458,33	1.458,33
B. Mamul ve Yarımamul Stoğu					107.233,33	107.233,33
B1. Mamul Stoğu	12,00		1.608.500,00		53.616,67	53.616,67
B2. Yarı Mamul Stoğu	12,00		1.608.500,00		53.616,67	53.616,67
C. Nakit İhtiyacı					5.826,39	5.826,39
C1. Elektrik, Su, Gaz Giderleri	5,00		90.000,00		1.250,00	1.250,00
C2. Personel Giderleri	5,00		270.000,00		3.750,00	3.750,00
C3. Diğer Nakit İhtiyacı	5,00		59.500,00		826,39	826,39
D. Vadeli Satışlar						
E. Vadeli Alışlar					16.666,67	16.666,67
E1. Hammadde	30,00		200.000,00		16.666,67	16.666,67
Tam Kapasitede Toplam İşletme Sermayesi İhtiyacı					227.205,56	227.205,56

## 7.6 İşletme Sermayesi Değişimi (TL)

**Tablo 36 İşletme Sermayesi Değişimi Tablosu (TL)**

### GIDA ATÖLYESİ

UNSURLAR	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
A. Hammadde, Malzeme ve Yakıt Stoğu	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64	440.940,64
A1. Hammadde Stoğu	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96	289.902,96
A2. Yardımcı Madde Stoğu	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79	132.811,79
A3. İşletme Malzemesi Stoğu	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91	4.541,91
A4. Yakıt Stoğu	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97	13.683,97
B. Mamul ve Yarımamul Stoğu	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46	989.219,46
B1. Mamul Stoğu	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73
B2. Yarı Mamul Stoğu	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73	494.609,73
C. Nakit	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22	68.986,22



İhtiyacı											
C1. Elektrik, Su, Gaz Giderleri	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97	11.741,97
C2. Personel Giderleri	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60	34.504,60
C3. Diğer Nakit İhtiyacı	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66	22.739,66
D. Vadeli Satışlar	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87	509.926,87
E. Vadeli Alışlar	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74
E1. Hammadde	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74	484.470,74
Toplam İşletme Sermayesi İhtiyacı	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46	1.524.602,46
<b>İşletme Sermayesinde ki Değişim</b>	<b>1.524.602,46</b>										

**RESTORAN**

UNSURLAR	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
A. Hammadde, Malzeme ve Yakıt Stoğu	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50	130.812,50
A1. Hammadde Stoğu	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17	121.479,17
A2. Yardımcı Madde Stoğu										
A3. İşletme	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00	7.875,00

Malzemesi Stoğu										
A4. Yakıt Stoğu	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33	1.458,33
B. Mamul ve Yarımamul Stoğu	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33	107.233,33
B1. Mamul Stoğu	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67
B2. Yarı Mamul Stoğu	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67	53.616,67
C. Nakit İhtiyaCI	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39	5.826,39
C1. Elektrik, Su, Gaz Giderleri	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00	1.250,00
C2. Personel Giderleri	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00	3.750,00
C3. Diğer Nakit İhtiyacı	826,39	826,39	826,39	826,39	826,39	826,39	826,39	826,39	826,39	826,39
D. Vadeli Satışlar										
E. Vadeli Alışlar	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67
E1. Hammadde	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67
Toplam İşletme Sermayesi İhtiyacı	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56	227.205,56
<b>İşletme Sermayesindeki Değişim</b>	<b>227.205,56</b>									

## 7.7 Satış Gelirleri

**Tablo 37- Satış Gelirleri**

### GIDA ATÖLYESİ

	Birim	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>EBEM KÖFTESİ</b>											
Satış Miktarı	KG	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,9 0	140.325,90
Birim Fiyatı	TL	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55	20,55
Satış Geliri	TL	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697, 25	2.883.697,2 5
<b>DEMİR TATLISI</b>											
Satış Miktarı	KG	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75	42.198,75
Birim Fiyatı	TL	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55	16,55
Satış Geliri	TL	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,3 1	698.389,31
<b>ÜÇGEN BÖREK</b>											
Satış Miktarı	KG	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00	81.675,00
Birim Fiyatı	TL	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00
Satış Geliri	TL	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825, 00	1.551.825,0 0
<b>DÖNDÜRME</b>											
Satış Miktarı	KG	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,0 0	119.427,00
Birim Fiyatı	TL	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
Satış Geliri	TL	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843, 00	1.074.843,0 0
<b>TARHANA</b>											

Satış Miktarı	KG	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25	52.841,25
Birim Fiyatı	TL	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
Satış Geliri	TL	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50	528.412,50
<b>SARAYLI (SARI BURMA)</b>											
Satış Miktarı	KG	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00	92.664,00
Birim Fiyatı	TL	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67	15,67
Satış Geliri	TL	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88	1.452.044,88
<b>Toplam Satış Gelirleri</b>	TL	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>

**RESTORAN**

	<b>Birim</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
<b>ET GRUBU YEMEKLER</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00	37.800,00
Birim Fiyatı	TL	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Satış Geliri	TL	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00	567.000,00
<b>HAMUR İŞLERİ</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00
Birim Fiyatı	TL	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
Satış Geliri	TL	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00	141.750,00
<b>ÇORBALAR</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00
Birim Fiyatı	TL	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50

Satış Geliri	TL	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0
<b>TATLILAR</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00	26.775,00
Birim Fiyatı	TL	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
Satış Geliri	TL	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0	227.587,5 0
<b>KAHVALTI</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00
Birim Fiyatı	TL	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00
Satış Geliri	TL	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0	299.250,0 0
<b>SEBZE YEMEKLERİ</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00	78.750,00
Birim Fiyatı	TL	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
Satış Geliri	TL	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0	590.625,0 0
<b>SALATALAR</b>											
Satış Miktarı	PORSİYON	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00	44.100,00
Birim Fiyatı	TL	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Satış Geliri	TL	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0	418.950,0 0
<b>İÇECEKLER</b>											
Satış Miktarı	ADET	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00	94.500,00
Birim Fiyatı	TL	1,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25	3,25
Satış Geliri	TL	118.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0	307.125,0 0
<b>Toplam Satış</b>	TL	<b>2.953.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>	<b>3.142.912,</b>

Gelirleri		50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
-----------	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

## 7.8 Tam Kapasitede Yıllık İşletme Giderleri (TL)

**Tablo 38- Tam Kapasitede Yıllık İşletme Giderleri Tablosu (TL)**

GIDA ATÖLYESİ							
Gider Unsurları	Miktar	Birim	Birim Fiyat (TL)	Toplam Tutar (TL)	Sabit (%)	Değişken (%)	Giderdeki Payı (%)
<b>A – ÜRETİM GİDERLERİ</b>							
<b>1-Direkt İlk Madde ve Malzeme</b>				<b>7.055.231,76</b>			<b>85,29%</b>
<b>a) İlk Madde Kullanımı</b>				<b>4.787.128,50</b>			<b>57,87%</b>
Et	66.000,00	KG	25,00	1.650.000,00		100%	19,95%
Soğan	23.760,00	KG	1,50	35.640,00		100%	0,43%
Yumurta	528.000,00	ADET	0,20	105.600,00		100%	1,28%
Yoğurt	86.790,00	KG	2,50	216.975,00		100%	2,62%
Tuz-Karabiber Karışımı	396,00	KG	45,00	17.820,00		100%	0,22%
Un	332.640,00	KG	2,25	748.440,00		100%	9,05%
Sıvı Yağ	89.760,00	KG	3,85	345.576,00		100%	4,18%
Sarı Susam	21.780,00	KG	6,00	130.680,00		100%	1,58%
Kabartma Tozu	990,00	KG	15,00	14.850,00		100%	0,18%
Şeker	22.440,00	KG	3,00	67.320,00		100%	0,81%
Ispanak	132.000,00	KG	4,50	594.000,00		100%	7,18%

Peynir	23.100,00	KG	9,25	213.675,00		100%	2,58%
Ceviz	21.780,00	KG	17,50	381.150,00		100%	4,61%
Nişasta	13.200,00	KG	8,00	105.600,00		100%	1,28%
Kırmızı Biber	19.800,00	KG	3,50	69.300,00		100%	0,84%
Acı Biber	9.900,00	KG	3,50	34.650,00		100%	0,42%
Nohut	4.950,00	KG	3,80	18.810,00		100%	0,23%
Kuru Fasulye	2.475,00	KG	5,50	13.612,50		100%	0,16%
Nane	1.237,50	KG	12,00	14.850,00		100%	0,18%
Tuz	4.290,00	KG	2,00	8.580,00		100%	0,10%
<b>b) Yardımcı Madde</b>				<b>2.193.103,26</b>			<b>26,51%</b>
250 Gr Tabak Paketi	205.548,00	ADET	1,37	281.600,76		100%	3,40%
500 Gr Tabak Paketi	976.031,00	ADET	1,50	1.464.046,50		100%	17,70%
1000 Gr Tabak Paketi	223.728,00	ADET	2,00	447.456,00		100%	5,41%
<b>c) İşletme Malzemesi Kullanımı</b>				<b>75.000,00</b>			<b>0,91%</b>
Hijyen Ürünleri	10.000,00	KG	4,50	45.000,00		100%	0,54%
Beyaz Sirke	7.500,00	KG	4,00	30.000,00		100%	0,36%
<b>2-Direkt İşçilik Giderleri</b>				<b>384.000,00</b>			<b>4,64%</b>
Üretim Personeli (15 Adet)- Vardiye Şefi -Teknik Müdür- Güvenlik	1,00	ADET	384.000,00	384.000,00		100%	4,64%
<b>3-Genel Üretim Giderleri</b>				<b>474.200,00</b>			<b>5,73%</b>
a) Elektrik Giderleri	385.000,00	KW	0,32	123.200,00	3%	97%	1,49%
b) Su, Gaz Giderleri	15.000,00	TON	3,50	52.500,00	7%	93%	0,63%
c) Yakıt Giderleri	150.000,00	TL	1,00	150.000,00	10%	90%	1,81%
d) Haberleşme Giderleri	500,00	ADET	25,00	12.500,00	10%	90%	0,15%
e) Bakım Onarım Giderleri	100,00	ADET	500,00	50.000,00	10%	90%	0,60%
f) Sigorta Giderleri	1,00	TL	25.000,00	25.000,00		100%	0,30%
g) Kira Giderleri	1,00	TL	36.000,00	36.000,00		100%	0,44%
h) Diğer Giderler	1,00	ADET	25.000,00	25.000,00	50%	50%	0,30%
<b>4 - Genel Yönetim Giderleri</b>				<b>162.350,00</b>			<b>1,96%</b>
a) Personel Giderleri	1,00	ADET	45.000,00	45.000,00	100%		0,54%

b) Elektrik Giderleri	5.000,00	KW	0,32	1.600,00		100%	0,02%
c) Su, Gaz Giderleri	2.500,00	TON	3,50	8.750,00		100%	0,11%
d) Yakıt Giderleri	1,00	TL	25.000,00	25.000,00		100%	0,30%
e) Haberleşme Giderleri	100,00	ADET	50,00	5.000,00		100%	0,06%
f) Bakım Onarım Giderleri	6,00	ADET	2.000,00	12.000,00		100%	0,15%
g) Sigorta Giderleri	1,00	ADET	25.000,00	25.000,00		100%	0,30%
h) Kira Giderleri	1,00	Adet	30.000,00	30.000,00		100%	0,36%
i) Diğer Giderler	1,00	ADET	10.000,00	10.000,00		100%	0,12%
<b>5 - Beklenebilecek Farklar</b>							
<b>TOPLAM ÜRETİM GİDERLERİ</b>				<b>8.075.781,76</b>			<b>97,63%</b>
<b>6 - Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri</b>				<b>196.000,00</b>			<b>2,37%</b>
a) Personel Giderleri	1,00	ADET	45.000,00	45.000,00	100%		0,54%
b) Elektrik Giderleri						100%	
c) Su ve Gaz Giderleri						100%	
d) Yakıt Giderleri	1,00	TL	35.000,00	35.000,00		100%	0,42%
e) Haberleşme Giderleri	100,00	ADET	20,00	2.000,00	50%	50%	0,02%
f) Bakım Onarım Giderleri						100%	
g) Sigorta Giderleri	1,00	ADET	15.000,00	15.000,00		100%	0,18%
h) Kira Giderleri	1,00	ADET	84.000,00	84.000,00		100%	1,02%
i) Diğer Giderler	1,00	ADET	15.000,00	15.000,00	50%	50%	0,18%
<b>TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ</b>				<b>8.271.781,76</b>			<b>100,00%</b>
<b><u>TOPLAM ÜRETİM GİDERLERİ</u></b>							
<b>Sabit Giderler Toplamı</b>		<b>86.121,00 TL</b>					
<b>Değişken Giderler Toplamı</b>		<b>7.989.660,76 TL</b>					
<b><u>TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ</u></b>							
<b>Sabit Giderler Toplamı</b>		<b>139.621,00 TL</b>					
<b>Değişken Giderler Toplamı</b>		<b>8.132.160,76 TL</b>					



**RESTORAN**

Gider Unsurları	Miktar	Birim	Birim Fiyat (TL)	Toplam Tutar (TL)	Sabit (%)	Değişken (%)	Giderdeki Payı (%)
<b>A – ÜRETİM GİDERLERİ</b>							
<b>1-Direkt İlk Madde ve Malzeme</b>				<b>1.330.500,00</b>			<b>75,38%</b>
<b>a) İlk Madde Kullanımı</b>				<b>1.249.500,00</b>			<b>70,79%</b>
Et Yemekleri İlk Madde	38.500,00	PORSİYON	6,50	250.250,00		100%	14,18%
Hamur İşleri İlk Madde	17.500,00	PORSİYON	3,25	56.875,00		100%	3,22%
Çorbalar İlk Madde	70.000,00	PORSİYON	3,00	210.000,00		100%	11,90%
Tatlılar İlk Madde	17.500,00	PORSİYON	3,50	61.250,00		100%	3,47%
Kahvaltılıklar Madde	17.500,00	PORSİYON	10,00	175.000,00		100%	9,92%
Sebze Yemekleri Madde	52.500,00	PORSİYON	3,50	183.750,00		100%	10,41%
Salatalar İlk Madde	28.000,00	PORSİYON	3,00	84.000,00		100%	4,76%
İçecekler	105.000,00	ADET	2,18	228.375,00		100%	12,94%
						100%	
<b>b) Yardımcı Madde</b>							
						100%	
<b>c) İşletme Malzemesi Kullanımı</b>				<b>81.000,00</b>			<b>4,59%</b>
Yer Ve Masa Hijyen Ürünleri	500,00	KG	15,00	7.500,00		100%	0,42%
Bulaşık Hijyen Ürünleri	8.000,00	KG	2,00	16.000,00		100%	0,91%
Temizlik Ekipmanı	12,00	TAKIM	1.250,00	15.000,00		100%	0,85%
Peçeteler Ve Tuvalet Kağıtları	10.000,00	ADET	3,00	30.000,00		100%	1,70%
Promosyon Ve Reklam Ürünleri (Menüler, Kalem-İslak Mendil-Kürdan Vb.)	50.000,00	ADET	0,25	12.500,00		100%	0,71%
<b>2-Direkt İşçilik Giderleri</b>				<b>96.000,00</b>			<b>5,44%</b>
Usta (2 adet) - Bulaşıkçı - Ocakçı - Yamak	1,00	ADET	96.000,00	96.000,00		100%	5,44%

<b>3-Genel Üretim Giderleri</b>				<b>152.000,00</b>			<b>8,61%</b>
a) Elektrik Giderleri	150.000,00	KW	0,32	48.000,00		100%	2,72%
b) Su, Gaz Giderleri	12.000,00	TON	3,50	42.000,00		100%	2,38%
c) Yakıt Giderleri	1,00	ADET	15.000,00	15.000,00		100%	0,85%
d) Haberleşme Giderleri	100,00	ADET	20,00	2.000,00		100%	0,11%
e) Bakım Onarım Giderleri	1,00	ADET	15.000,00	15.000,00		100%	0,85%
f) Sigorta Giderleri	1,00	ADET	5.000,00	5.000,00		100%	0,28%
g) Kira Giderleri						100%	
h) Diğer Giderler	1,00		25.000,00	25.000,00		100%	1,42%
<b>4 - Genel Yönetim Giderleri</b>				<b>30.000,00</b>			<b>1,70%</b>
a) Personel Giderleri	1,00	ADET	30.000,00	30.000,00		100%	1,70%
b) Elektrik Giderleri						100%	
c) Su, Gaz Giderleri						100%	
d) Yakıt Giderleri						100%	
e) Haberleşme Giderleri						100%	
f) Bakım Onarım Giderleri						100%	
g) Sigorta Giderleri						100%	
h) Kira Giderleri						100%	
i) Diğer Giderler						100%	
<b>5 - Beklenebilecek Farklar</b>							
<b>TOPLAM ÜRETİM GİDERLERİ</b>				<b>1.608.500,00</b>			<b>91,13%</b>
<b>6 - Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri</b>				<b>156.500,00</b>			<b>8,87%</b>
a) Personel Giderleri	1,00	ADET	144.000,00	144.000,00		100%	8,16%
b) Elektrik Giderleri						100%	
c) Su ve Gaz Giderleri						100%	
d) Yakıt Giderleri						100%	
e) Haberleşme Giderleri						100%	
f) Bakım Onarım Giderleri						100%	
g) Sigorta Giderleri						100%	
h) Kira Giderleri						100%	
i) Diğer Giderler	50,00	ADET	250,00	12.500,00		100%	0,71%

		REKLAM							
<b>TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ</b>					<b>1.765.000,00</b>				<b>100,00%</b>
<b><u>TOPLAM ÜRETİM GİDERLERİ</u></b>									
Sabit Giderler Toplamı									
Değişken Giderler Toplamı	<b>1.608.500,00 TL</b>								
<b><u>TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ</u></b>									
Sabit Giderler Toplamı									
Değişken Giderler Toplamı	<b>1.765.000,00 TL</b>								

## 7.9 Üretim Giderleri

<b>Tablo 39- Üretim Giderleri (TL)</b>										
<b>GIDA ATÖLYESİ</b>										
Üretim Giderleri	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>1-Direkt İlk Madde ve Malzeme</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>	<b>3.418.053,35</b>
a) İlk Madde Kullanımı	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68	2.319.223,68
b) Yardımcı Madde	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36	1.062.494,36
c) İşletme Malzemesi Kullanımı	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31	36.335,31
<b>2-Direkt İşçilik Giderleri</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>	<b>186.036,76</b>
<b>3-Genel Üretim Giderleri</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>	<b>250.935,10</b>
a) Elektrik Giderleri	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19	61.592,19
b) Su, Gaz Giderleri	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28	27.329,28

c) Yakıt Giderleri	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55	80.403,55
d) Haberleşme Giderleri	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30	6.700,30
e) Bakım Onarım Giderleri	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18	26.801,18
f) Sigorta Giderleri	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77
g) Kira Giderleri	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95	17.440,95
h) Diğer Giderler	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88	18.555,88
<b>Toplam Üretim Giderleri</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>	<b>3.855.025,22</b>

### RESTORAN

Üretim Giderleri	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>1-Direkt İlk Madde ve Malzeme</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>	<b>1.330.500,00</b>
a) İlk Madde Kullanımı	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00	1.249.500,00
b) Yardımcı Madde										
c) İşletme Malzemesi Kullanımı	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00	81.000,00
<b>2-Direkt İşçilik Giderleri</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>	<b>96.000,00</b>
<b>3-Genel Üretim Giderleri</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>	<b>152.000,00</b>
a) Elektrik Giderleri	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00
b) Su, Gaz Giderleri	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00	42.000,00
c) Yakıt Giderleri	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
d) Haberleşme Giderleri	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00
e) Bakım Onarım Giderleri	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
f) Sigorta Giderleri	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
g) Kira Giderleri										

h) Diğer Giderler	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00
<b>Toplam Üretim Giderleri</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>	<b>1.578.500,00</b>

## 7.10 Amortisman Giderleri

Tablo 40-Amortisman Giderleri (TL)													
GIDA ATÖLYESİ													
Sabit Kıymetler	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl	Toplam	Satın Alma Bedeli	Kalıntı Değer
<b>Yatırım Kapsamında Alınacak Sabit Kıymetler Amortismanı</b>													
Binalar	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	40.992,39	409.923,90	409.923,90	
Makine-Ekipman	45.824,00	45.824,00	45.824,00	45.824,00	45.824,00	84.000,00	84.000,00	84.000,00	84.000,00	84.000,00	649.120,00	649.120,00	
Demirbaşlar													
Taşıtlar	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	150.000,00	150.000,00	
Diğer													
<b>Toplam Amortisman</b>	<b>101.816,39</b>	<b>101.816,39</b>	<b>101.816,39</b>	<b>101.816,39</b>	<b>101.816,39</b>	<b>139.992,39</b>	<b>139.992,39</b>	<b>139.992,39</b>	<b>139.992,39</b>	<b>139.992,39</b>	<b>1.209.043,90</b>	<b>1.209.043,90</b>	
<b>RESTORAN</b>													
Sabit Kıymetler	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl	Toplam	Satın Alma Bedeli	Kalıntı Değer
<b>Yatırım Kapsamında Alınacak Sabit Kıymetler Amortismanı</b>													
Binalar	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	43.137,91	431.379,10	431.379,10	

Makine-Ekipman	133.333,00	133.333,00	133.333,00	33.333,33	33.333,33	33.333,33	33.333,33	33.333,33	33.333,33	33.333,33	633.332,31	633.332,31	
Demirbaşlar													
Taşıtlar													
Diğer	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	400.000,00	400.000,00	
<b>Toplam Amortismanlar</b>	<b>216.470,91</b>	<b>216.470,91</b>	<b>216.470,91</b>	<b>116.471,24</b>	<b>116.471,24</b>	<b>116.471,24</b>	<b>116.471,24</b>	<b>116.471,24</b>	<b>116.471,24</b>	<b>116.471,24</b>	<b>1.464.711,41</b>	<b>1.464.711,41</b>	

### 7.11 Genel Yönetim Giderleri (TL)

<b>Tablo 41 -Genel Yönetim Giderleri (TL)</b>										
<b>GIDA ATÖLYESİ</b>										
<b>Genel Yönetim Giderleri</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
a) Personel Giderleri	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00
b) Elektrik Giderleri	775,15	775,15	775,15	775,15	775,15	775,15	775,15	775,15	775,15	775,15
c) Su, Gaz Giderleri	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12	4.239,12
d) Yakıt Giderleri	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77
e) Haberleşme Giderleri	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35	2.422,35
f) Bakım Onarım Giderleri	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65	5.813,65
g) Sigorta Giderleri	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77	12.111,77

h) Kira Giderleri	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12	14.534,12
i) Diğer Giderler	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71	4.844,71
<b>TOPLAM</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>	<b>101.852,64</b>
<b>RESTORAN</b>										
<b>Genel Yönetim Giderleri</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
a) Personel Giderleri	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00
b) Elektrik Giderleri										
c) Su, Gaz Giderleri										
d) Yakıt Giderleri										
e) Haberleşme Giderleri										
f) Bakım Onarım Giderleri										
g) Sigorta Giderleri										
h) Kira Giderleri										
i) Diğer Giderler										
<b>TOPLAM</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>30.000,00</b>

Tablo 41

## 7.12. Pazarlama, Satış Ve Dağıtım Giderleri (TL)

<b>Tablo 42 – Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri (TL)</b>										
<b>GIDA ATÖLYESİ</b>										
<b>Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
a) Personel Giderleri	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00	45.000,00
b) Elektrik Giderleri										
c) Su ve Gaz Giderleri										
d) Yakıt Giderleri	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48	16.956,48
e) Haberleşme Giderleri	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47	1.484,47
f) Bakım Onarım Giderleri										
g) Sigorta Giderleri	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06	7.267,06
h) Kira Giderleri	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54	40.695,54
i) Diğer Giderler	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53	11.133,53
<b>TOPLAM</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>	<b>122.537,08</b>
<b>RESTORAN</b>										



<b>Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
a) Personel Giderleri	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00	144.000,00
b) Elektrik Giderleri										
c) Su ve Gaz Giderleri										
d) Yakıt Giderleri										
e) Haberleşme Giderleri										
f) Bakım Onarım Giderleri										
g) Sigorta Giderleri										
h) Kira Giderleri										
i) Diğer Giderler	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00
<b>TOPLAM</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>	<b>156.500,00</b>

7.13 Mali Giderler (TL)

Tablo 43-Mali Giderler (TL)

GIDA ATÖLYESİ										
Mali Giderler	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>A -Anapara Geri Ödemeleri</b>	<b>200.000,00</b>	<b>200.000,00</b>	<b>200.000,00</b>	<b>200.000,00</b>	<b>200.000,00</b>					
A1 - Banka Kredisi Anapara Geri Ödemeleri	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00					
A2 - Diğer Anapara Geri Ödemeleri										
<b>B - Faiz ve Komisyon Giderleri</b>	<b>101.500,00</b>	<b>101.500,00</b>	<b>101.500,00</b>	<b>101.500,00</b>	<b>101.500,00</b>					
B1 - Banka Kredisi Faiz Ödemeleri	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00	80.000,00					
B2 - Diğer Faiz ve komisyon Ödemeleri	<b>21.500,00</b>	<b>21.500,00</b>	<b>21.500,00</b>	<b>21.500,00</b>	<b>21.500,00</b>					
RESTORAN										
Mali Giderler	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>A -Anapara Geri Ödemeleri</b>	<b>233.333,00</b>	<b>233.333,00</b>	<b>233.333,00</b>							
A1 - Banka Kredisi Anapara Geri Ödemeleri	233.333,00	233.333,00	233.333,00							
A2 - Diğer Anapara Geri Ödemeleri										
<b>B - Faiz ve Komisyon Giderleri</b>	<b>51.600,00</b>	<b>51.600,00</b>	<b>51.600,00</b>							
B1 - Banka Kredisi Faiz	45.000,00	45.000,00	45.000,00							

Ödemeleri										
B2 - Diğer Faiz ve komisyon Ödemeleri	<b>6.600,00</b>	<b>6.600,00</b>	<b>6.600,00</b>							

#### 7.14. Tahmini Gelir-Gider (TL)

Tablo 44-Tahmini Gelir-Gider Tablosu (TL)										
GIDA ATÖLYESİ										
Endeksler	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>I. Gelirler</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>	<b>8.189.211,94</b>
1.Satışlardan Elde Edilen Gelir	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94
2. Diğer Gelirler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>II. Giderler</b>	<b>4.281.738,94</b>	<b>4.281.738,94</b>	<b>4.281.738,94</b>	<b>4.281.738,94</b>	<b>4.281.738,94</b>	<b>4.218.414,94</b>	<b>4.218.414,94</b>	<b>4.218.414,94</b>	<b>4.218.414,94</b>	<b>4.218.414,94</b>
3. Direkt İlk Madde ve Malzeme	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35	3.418.053,35
4.Direkt İşçilik Giderleri	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76	186.036,76
5.Genel Üretim Giderleri	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10	250.935,10
6.Genel Yönetim Giderleri	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64	101.852,64
7.Pazarlama Satış Dağıtım Giderleri	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08	122.537,08
8.Mali Giderler	101.500,00	101.500,00	101.500,00	101.500,00	101.500,00					
9.Beklenebilecek Farklar										
10Amortismanlar	101.816,39	101.816,39	101.816,39	101.816,39	101.816,39	139.992,39	139.992,39	139.992,39	139.992,39	139.992,39
<b>III. Vergilendirme Öncesi Kar</b>	<b>3.906.480,61</b>	<b>3.906.480,61</b>	<b>3.906.480,61</b>	<b>3.906.480,61</b>	<b>3.906.480,61</b>	<b>3.969.804,61</b>	<b>3.969.804,61</b>	<b>3.969.804,61</b>	<b>3.969.804,61</b>	<b>3.969.804,61</b>
<b>IV. Vergi İndirimi ve İstisnalar</b>										

<b>V. Vergiler</b>	781.296,12	781.296,12	781.296,12	781.296,12	781.296,12	793.960,92	793.960,92	793.960,92	793.960,92	793.960,92
<b>VI. Vergilendirme Sonrası Kar</b>	3.125.184,49	3.125.184,49	3.125.184,49	3.125.184,49	3.125.184,49	3.175.843,69	3.175.843,69	3.175.843,69	3.175.843,69	3.175.843,69
<b>VII. Ödenen Kar Payları</b>			250.000,00	250.000,00	250.000,00	250.000,00	250.000,00	250.000,00	250.000,00	250.000,00
<b>RESTORAN</b>										
<b>Endeksler</b>	<b>1.Yıl</b>	<b>2.Yıl</b>	<b>3.Yıl</b>	<b>4.Yıl</b>	<b>5.Yıl</b>	<b>6.Yıl</b>	<b>7.Yıl</b>	<b>8.Yıl</b>	<b>9.Yıl</b>	<b>10.Yıl</b>
<b>I. Gelirler</b>	2.953.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50
1.Satışlardan Elde Edilen Gelir	2.953.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50
2. Diğer Gelirler										
<b>II. Giderler</b>	2.024.933,00	2.024.933,00	2.024.933,00	1.873.333,33	1.873.333,33	1.873.333,33	1.873.333,33	1.873.333,33	1.873.333,33	1.873.333,33
3. Direkt İlk Madde ve Malzeme	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00	1.330.500,00
4.Direkt İşçilik Giderleri	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00
.Genel Üretim Giderleri	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00	152.000,00
5.Genel Yönetim Giderleri	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00
6.Pazarlama Satış Dağıtım Giderleri	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00	156.500,00
7.Mali Giderler	51.600,00	51.600,00	51.600,00							
8.Beklenebilecek Farklar										
9.Amortismanlar	216.470,91	216.470,91	216.470,91	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24
<b>III. Vergilendirme Öncesi Kar</b>	920.841,59	1.109.841,59	1.109.841,59	1.261.441,26	1.261.441,26	1.261.441,26	1.261.441,26	1.261.441,26	1.261.441,26	1.261.441,26
<b>IV. Vergi İndirimi ve İstisnalar</b>										
<b>V. Vergiler</b>	184.168,32	221.968,32	221.968,32	252.288,25	252.288,25	252.288,25	252.288,25	252.288,25	252.288,25	252.288,25
<b>VI. Vergilendirme Sonrası Kar</b>	736.673,27	887.873,27	887.873,27	1.009.153,01	1.009.153,01	1.009.153,01	1.009.153,01	1.009.153,01	1.009.153,01	1.009.153,01

7.15 Tahmini Nakit Akış (TL)

Tablo 45-Tahmini Nakit Akış Tablosu (TL)

GIDA ATÖLYESİ

Endeksler	Yatırım Dönemi	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>VIII. Nakit Girişi</b>		8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	9.713.814,40
12. Satışlardan Elde Edilen Nakit Girişi		8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94	8.189.211,94
13. Diğer Gelirlerden Nakit Girişi											
14. Kalıntı Değer											1.524.602,46
<b>X. Öz kaynaklar</b>	1.618.646,31										
<b>XI. Banka Kredisi</b>	1.000.000,00										
<b>XII. Diğer Kaynaklar</b>											
<b>XIII. Toplam Nakit Çıkışı</b>	2.618.646,31	4.282.731,33	4.282.731,33	4.282.731,33	4.282.731,33	4.282.731,33	4.639.407,33	4.219.407,33	4.219.407,33	4.219.407,33	4.219.407,33
15. Toplam Yatırım Harcamaları	2.618.646,31						420.000,00				
15.1. İşletme Sermayesindeki Değişim	1.524.602,46										
15.2. Sabit Yatırım Harcaması	1.094.043,85						420.000,00				

<b>II. Giderler</b>		4.282.731,33	4.282.731,33	4.282.731,33	4.282.731,33	4.282.731,33	4.219.407,33	4.219.407,33	4.219.407,33	4.219.407,33	4.219.407,33
<b>XIV. Amortismanlar</b>		101.816,39	101.816,39	101.816,39	101.816,39	101.816,39	139.992,39	139.992,39	139.992,39	139.992,39	139.992,39
<b>XV. Kredi Anapara Ödemesi</b>		200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00					
<b>XVI. Net Nakit Akışı</b>		3.027.000,88	3.027.000,88	2.777.000,88	2.777.000,88	2.777.000,88	2.645.836,08	3.065.836,08	3.065.836,08	3.065.836,08	3.065.836,08
<b>XVII. Kümülatif Net Nakit Akışı</b>		3.027.000,88	6.054.001,76	8.831.002,63	11.608.003,51	14.385.004,39	17.030.840,47	20.096.676,55	23.162.512,62	26.228.348,70	29.294.184,78
<b>XVIII. Brüt Nakit Akışı</b>	- 2.618.646,31	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	3.689.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	5.634.399,46
<b>XIX. İlave Brüt Nakit Akışı</b>	- 2.618.646,31	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	3.689.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	4.109.797,00	5.634.399,46

### RESTORAN

Endeksler	Yatırım Dönemi	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
<b>VIII. Nakit Girişi</b>		2.953.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.370.118,06
12. Satışlardan Elde Edilen Nakit Girişi		2.953.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50	3.142.912,50
13. Diğer Gelirlerden Nakit Girişi											
14. Kalıntı Değer											227.205,56
<b>IX. Öz kaynaklar</b>	582.641,70										
<b>X. Banka Kredisi</b>	700.000,00										

<b>XI. Diğer Kaynaklar</b>											
<b>XII. Toplam Nakit Çıkışı</b>	1.282.641,7 0	2.033.070,9 1	2.033.070,9 1	2.033.070,9 1	1.981.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.981.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.981.471,2 24
15. Toplam Yatırım Harcamaları	1.282.641,7 0				100.000,00			100.000,00			100.000,00
15.1. İşletme Sermayesindeki Değişim	227.205,56										
15.2. Sabit Yatırım Harcaması	1.055.436,1 4				100.000,00			100.000,00			100.000,00
<b>II. Giderler</b>		2.033.070,9 1	2.033.070,9 1	2.033.070,9 1	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 4	1.881.471,2 24
<b>XIII. Amortismanlar</b>		216.470,91	216.470,91	216.470,91	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24	116.471,24
<b>XIV. Kredi Anapara Ödemesi</b>		233.333,00	233.333,00	233.333,00							
<b>XV. Net Nakit Akışı</b>		719.811,18	871.011,18	871.011,18	1.025.624,2 5	1.125.624,2 5	1.125.624,2 5	1.025.624,2 5	1.125.624,2 5	1.125.624,2 5	1.025.624,2 25
<b>XVI. Kümülatif Net Nakit Akışı</b>		719.811,18	1.590.822,3 6	2.461.833,5 5	3.487.457,7 9	4.613.082,0 4	5.738.706,2 9	6.764.330,5 4	7.889.954,7 9	9.015.579,0 3	10.041.203 ,28
<b>XVII. Brüt Nakit Akışı</b>	- 1.282.641,7 0	1.188.912,5 0	1.377.912,5 0	1.377.912,5 0	1.277.912,5 0	1.377.912,5 0	1.377.912,5 0	1.277.912,5 0	1.377.912,5 0	1.377.912,5 0	1.505.118, 06
<b>XVIII. İlave Brüt Nakit Akışı</b>	- 1.282.641,7 0	1.188.912,5 0	1.377.912,5 0	1.377.912,5 0	1.277.912,5 0	1.377.912,5 0	1.377.912,5 0	1.277.912,5 0	1.377.912,5 0	1.377.912,5 0	1.505.118, 06

## 8. FİZİBİLİTE SONUÇLARI

<b>Tablo 46- Fizibilite Sonuçları</b>			
		<b>GIDA ATÖLYESİ</b>	<b>RESTORAN</b>
<b>1</b>	<b>Basit Karlılık Oranı</b>	1,19	0,57
<b>2</b>	<b>Sermayenin Kârlılığı</b>	1,93	1,26
<b>3</b>	<b>Fayda Maliyet Oranı (TL)</b>	1,91	1,45
<b>4</b>	<b>Yatırım Geri Dönüş Süresi (Yıl)</b>	0,84	1,74
<b>5</b>	<b>Net Bugünkü Değer (TL)</b>	18.202.754,75	6.941.642,03
<b>6</b>	<b>İskonto Oranı (%)</b>	15	10



## 9. SENARYOLAR

### 9.1 İşletmelerin Gelecek Planlaması

Uşak gastronomik değerlerinin, yani diğer bir tabirle Uşak'ın yemekleri üzerine kurulmuş işletmelerimizin gelecekte konumlanması oldukça iyi noktalarda görünmektedir. Zira günümüzde gelişmiş ülkeler ve Türkiye'de doğal olana karşı özlem ve istek gittikçe artış göstermektedir. Türkiye'de doğal ürünlere ilginin arttığının en bariz göstergesi market (süper – hiper vs.) raflarına gittiğimizde her geçen gün tanınmayan fakat sadece yöresel ürün üreten markaların ürünlerinin raflarda gittikçe yer işgal ettiğini görmemizdir. Bununla birlikte hür (organik ya da köy tavuğu diye de geçer) tavuk yumurtası, hür (organik ya da köy tavuğu diye de geçer) tavuk eti gibi ürünler gittikçe artmaktadır. Bazı süt ürünleri üreticileri uht süt üretimine alternatif günlük süt üretimi yapmakta ve dağıtım ağlarını kurgulamaktadır. Daha önce olmayan online satış siteleri ciddi hacimli satışlarla yöresel ürün satmaktadır.

Yöresel ürün üreten pek çok işletmenin başarı öykülerini duymaktayız. Henüz bir yüzyıl kadar önce üretime başlayan bazı aile işletmeleri uluslararası pazarlara yöresel ürün satışı yapmaktadır. Damak zevki ve yaşadığımız coğrafya açısından bakıldığında işletmelerin gelecekte özellikle Orta Doğu, Orta Asya ülkeleri, Kafkas ülkeleri, Balkanlar ve Avrupa'nın belirli bölümleri ile benzer ürünlere ve damak tatlarına sahip bulunmaktayız. İşletmelerden özellikle gıda atölyesinin ihracata yöneldiği takdirde bahsi geçen bu ülkelerin pazarında yer bulabileceğini öngörmekteyiz. Yine bu milletlerden ülkemize gelen turistlerin de yerinde tüketimde yöresel ürünleri üreten restoranımızdan istifade edeceğini tahmin etmekteyiz.

Proje kapsamında kurulacak olan gıda atölyesinin uluslararası pazarlara kolaylıkla entegre olacağını düşünmekteyiz. İşletmenin kuruluşunun ilk yıllarında hammadde ve yardımcı maddelerini temin stratejileri oluşturması gerekmektedir. Yöresel ürünlerde kullanılacak tüm bitkisel ve hayvansal ürünler her mevsim bulunmamaktadır. İşletmenin dönemsel ihtiyaçları planlanarak mevsimsel ürünlerle ilgili belirli miktarda stoklar yapılması ve bu ürünlerin bozulmadan depolanabilmesi için uygun şartların oluşturulması gereklidir. Bu olay kurgulandığı takdirde üretime 12 ay boyunca devam edilebilir. İşletmenin uzun vadeli hedeflerinden bir tanesi de fizibilite raporunda aynı tesiste üretilecek olan ürünlerin ileride ayrı tesislerde yoğun bir üretimle tek tek üretilmesidir. Bunun için işletmenin ulusal ve uluslararası çapta satış yaparak belirli kapasiteler oluşturması gerekmektedir.

Restoran işletmesi ise bahsi geçen ürünlerle birlikte Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfının 2013 yılı Doğrudan Faaliyet Destek programı kapsamında tespit etmiş olduğu diğer ürünlerin yerinde tüketiminin yapılabileceği bir işletmedir. Bu işletmenin öncelikli hedefi Uşak ilinde ve Uşak'a yakın çevre ilçelerden gelenlerle birlikte yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır. Restorantın planlamasında ilk etapta Yöresel gıda ürünleri ile birlikte genel geçer ürünlerde tüketicinin beğenisine sunulacaktır. Orta vadede restoran işletmeciliği ile ilgili belirli kavramların tanımlanması, personel ihtiyacının net olarak tespit edilmesi, depolama ve ürün sunum tekniklerinin standartlaştırılması, hammadde ve yardımcı maddelerin standart bir lezzete dönüştürülmesi için çalışmalar yapılması gerekmektedir. Zira ulusal çapta özellikle büyükşehirlerin

AVM'lerinde yerinde tüketime yönelik gıda işletmeleri açmak ve "Franchise" yöntemiyle öncelikle ulusal, sonrasında uluslararası bir marka olmak için girişimlerde bulunulması gerekmektedir.

Yukarıda anlatılanlar uygulandığı takdirde işletmelerin ilerleyen yıllarda Uşak'ın yöresel ürünlerini markalaşmasında ciddi katkıda bulunacağı, bunun yanında ilin yöresel değerlerinin geniş kitlelere tanıtımı yapılırken üretilen ürünlerden iktisadi kazanç elde edileceği öngörülebilir. Özellikle yöresel değerlerimiz gıda endüstrisinde üretilmeye başlanıldığı zaman özelliklerini kısmen yitirdikleri ve eskisi kadar lezzetli olmadığı söylenir. Gıda endüstrisinin devasa boyutlara ulaşan ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yoğun bir üretim gerekmektedir. Üretim tesisleri gelen taleplere cevap verebilmek için çağın getirdiği nimetlerden istifade etmek zorundadır. Örneğin tarhana Uşak'ta yaz sonlarında üretilen bir üründür. Çünkü tarhananın hammaddesini oluşturan ürünlerin en taze ve ucuz olduğu aylar eylül, ekim aylarıdır. Bununla birlikte endüstriyel tarhana üretimi söz konusu olduğunda üretimin yıl boyunca devam ettirilmesi gerekmektedir.

Kurulacak olan işletmelerde fizibilite raporunda belirtilen verilerin dışında bazı dikkate alınması gereken unsurlar olduğu dikkatlerden kaçmamalıdır. Restoran işletmesinde hizmet ve lezzet çok önemli olduğu için siparişleri hazırlayacak aşçı ve ekibi ile sunumu yapacak şef garson ve ekibinin işi konusunda deneyimli olması ve yaptığı işe özen göstermesi gerekmektedir. Ayrıca işletmenin piyasada tutunabilmesi için inovasyon yapılması gerekmektedir. Bu kapsamda hem bölgemizde ülkemizde hem de ülkemizde ne gibi modern gelişmeler ya da hizmet sunum şekilleri var ise bunlar takip edilmeli bazıları aynen, bazıları da kültürel benliğimizde harmanlanarak hizmet verdiğimiz kitleye sunulmalıdır.

Yöresel ürünleri üreten gıda atölyemizde dikkat edilecek en önemli unsur ise üretilen ürünlerin sürekli olarak aynı standartta üretilmesidir. Bunun için iyi bir tedarikçi zinciri oluşturulması ve üretimde kullanılan doğal ürünlerin (et, yumurta, süt, sebze vs.) doğrudan lezzeti etkileyeceği göz önünde bulundurularak en iyi hammaddenin seçilmesi gerekmektedir. Bunun yanında tarhana gibi mevsime bağlı üretim yapılacak ürünlerde iç malzemesi olarak kullanılacak tüm ürünlerin en ideal şekilde (parçalanmış, doğranmış ya da bütün halde) saklanmasını sağlayacak süreçlerin dikkatle gözlenmesi gerekmektedir. Bunun için kapasite tanımları yapılmalı raporun içinde bulunan üretim metodu dışında bir üretim metodu uygulanacaksa buna göre üretim ve tesis kapasiteleri revize edilmelidir. Tüm bunlarla birlikte son yıllarda hem dünyada hem de ülkemizde gittikçe önem kazanan doğal ve yöresel ürün üretmek konusunda öncü ve kurumsal girişimler muhakkak suretle başarıyı elde edecektir. İnsanlık varlığını her zaman yiyecekler üzerine kurgulamıştır. Göçebe hayat yeme ihtiyacı ile ilgilidir, yerleşik hayata geçiş yeme alışkanlıklarında ki değişimle ilgilidir. Felsefenin ve bilimlerin gelişmesi ihtiyaç fazlası yeme ürünlerinin üretilerek, bunların üretimle uğraşmayan bir kitle tarafından pazarlanması dolayısıyla, birtakım insanların farklı uğraşlara yönelmesi ile ilgilidir. Günümüzde özellikle ülkemizde gıda üretimi (özellikle tarım) her ne kadar önemsenmese de dünyanın en gelişmiş ülkeleri tarım ve gıda işlemede de en gelişmiş ülkelerdir. Eldeki göstergeler gıda sektörünün her zaman en önemli ekonomik sektörlerden birisi olacağını göstermektedir.

## 9.2 Uşak İçin Devlet Teşvikleri

### Destek Üst Limiti:

Her sektör için yatırım tutarları farklılık göstermektedir.

### Destek Alt Limiti:

Her sektör için minimum yatırım tutarları farklılık göstermektedir.

### Destek Oranı:

Gümrük Vergisi Muafiyeti, KDV İstisnası, Vergi indirimi, Sigorta primi işveren hissesi desteği, Yatırım yeri tahsisi

Yatırımlarda Devlet Yardımları Teşvik Sistemi kapsamında Uşak İli için belirlenen sektörlerde, 500 bin TL ve üzeri yatırımlar için "Bölgesel Teşvikler" verilmektedir.

Teşvik sistemi kapsamında 3. bölgede yer alan Balıkesir, Bilecik, Burdur, Gaziantep, Karabük, Karaman, Manisa, Mersin, Samsun, Trabzon, Uşak, Zonguldak illerinde belirlenen sektörlerde girişimciler tarafından yapılacak yatırımları desteklemek amacıyla bazı teşvikler verilmektedir.

**Aşağıda belirtilen sektörlerdeki minimum yatırım tutarlarında ve üstünde yapılacak yatırımlara aşağıda yer alan teşvikler verilmektedir:**

### Gümrük Vergisi Muafiyeti,

- KDV İstisnası,

- Vergi indirimi,(31.12.2013 tarihine kadar başlanılacak yatırımlar için gelir vergisinden %60, 01.01.2014 tarihinden sonra başlanılacak yatırımlar için ise %50 indirim sağlanacaktır.)

- Sigorta primi işveren hissesi desteği,(31.12.2013 tarihine kadar başlanılacak yatırımlar için 5 yıl süreyle, 01.01.2014 tarihinden sonra başlanılacak yatırımlar için ise 3 yıl geçerli olacaktır.)

- Yatırım yeri tahsisi

- Faiz Desteği (TL cinsi kredilerde 3 puan, döviz kredileri ve dövize endeksli kredilerde 1 puan)

Desteklenen sektörler ve minimum yatırım tutarları aşağıdaki gibidir:

Sektör Kodu	US-97 Kodu	Bölgesel Teşviklerden Yararlanacak Sektörler	3. Bölge
1	0121	Entegre damızlık hayvancılık yatırımları dahil olmak üzere entegre hayvancılık yatırımları (dipnot 5'te belirtilen asgari kapasite şartlarına uymayan yatırımlar hariç)	500 Bin TL
2	0500.0.04	Su ürünleri yetiştiriciliği (balık yavrusu ve yumurtası üretimi dahil)	500 Bin TL
3	15	Gıda ürünleri ve içecek imalatı (dip not 6'da belirtilen yatırım konuları hariç)	1 Milyon TL
4	17	Tekstil ürünleri imalatı (dip not 8'de belirtilen şartları sağlamayan iplik ve dokuma yatırımları hariç)	Tekstilin apelenmesi yatırımları için 10 Milyon TL,

			diğer yatırım konularında 1 Milyon TL
5	18	Giyim eşyası imalatı	1 Milyon TL'nin üzerindeki tevsî ve modernizasyon yatırımları
6	19	Derinin tabaklanması ve işlenmesi	1 Milyon TL
7	1911	Derinin tabaklanması, işlenmesi (sadece İstanbul Deri İhtisas OSB ve Tuzla OSB'de yapılacak yatırımlar)	-
8	1912 ve 1920	Bavul, el çantası, saraciye, ayakkabı vb imalatı	1 Milyon TL
9	20	Ağaç ve mantar ürünleri imalatı (mobilya hariç), hasır ve buna benzer örülerek yapılan maddelerin imalatı	2 Milyon TL
10	21	Kağıt ve kağıt ürünleri imalatı	10 Milyon TL
11	24	Kimyasal madde ve ürünlerin imalatı	2 Milyon TL
12	2412	Kimyasal Gübre ve Azotlu Bileşenlerin İmalatı	2 Milyon TL
13	2421	Pestisit (haşarat ilacı) ve diğer zirai-kimyasal ürünlerin imalatı	2 Milyon TL
14	2423	İlaç/eczacılıkta ve tıpta kullanılan kimyasal ve bitkisel kaynaklı ürünlerin imalatı	2 Milyon TL
15	2424	Parfüm ile kozmetik ve tuvalet malzemeleri imalatı	1 Milyon TL
16	2429.1	Patlayıcı madde imalatı	1 Milyon TL
17	2511	İç ve dış lastik imalatı	2 Milyon TL
18	26 (261, 2693.2, 2694.1, 2695.3 ve 2695.4 hariç)	Metalik olmayan mineral ürünlerin imalatı (cam ve cam ürünleri, fırınlanmış kilden kiremit, briket, tuğla ve inşaat malzemeleri, çimento, hazır beton ve harç hariç)	2 Milyon TL
19	26 (2610.2.03.01, 2693.2, 2694.1, 2695.3, 2695.4 hariç)	Metalik olmayan mineral ürünlerin imalatı (çok katlı yalıtım camları, kiremit, briket, tuğla, çimento, hazır beton ve harç hariç)	2 Milyon TL
20	26 (2693.2, 2694.1, 2695.1, 2695.3, 2695.4, 2610.2.03.01 hariç)	Metalik olmayan mineral ürünlerin imalatı (fırınlanmış kilden, kiremit, briket, tuğla ve inşaat malzemeleri, çimento, inşaat amaçlı beton ürünleri, hazır beton, harç, çok katlı yalıtım camları hariç)	2 Milyon TL
21	2610.1, 2610.2 (2610.2.03.01 hariç),	Düz cam, düz camın şekillendirilmesi ve işlenmesi (çok katlı yalıtım camları hariç) çukur cam ve cam elyafı imalatı	2 Milyon TL

	2610.3, 2610.4		
<b>22</b>	2610.1, 2610.2 (2610.2.03.01 hariç), 2610.3, 2610.4, 2610.5.07, 2691.3	Düz cam, düz camın şekillendirilmesi ve işlenmesi (çok katlı yalıtım camları hariç) çukur cam, cam elyaf ve camdan elektrik izolatörleri ve seramik yalıtım malzemeleri imalatı	2 Milyon TL
<b>23</b>	2691.2, 2691.3, 2693.1	Seramikten yapılan sıhhi ürünler, seramik yalıtım malzemeleri, seramik karo ve kaldırım taşı imalatı	2 Milyon TL
<b>24</b>	2695.1	İnşaat amaçlı beton ürünleri imalatı	2 Milyon TL
<b>25</b>	2695.1, 2694.2.01, 2694.3.01	Metalik olmayan mineral ürünlerin imalatı; inşaat amaçlı beton ürünleri imalatı, kireç, alçı	2 Milyon TL
<b>26</b>	2695.1, 2699.2.06.30	İnşaat amaçlı beton ürünleri imalatı ve ısı veya ses izole edici eşya ve karışımlar	2 Milyon TL
<b>27</b>	2720, 273	Demir-çelik dışındaki ana metal sanayi, metal döküm sanayi	2 Milyon TL
<b>28</b>	28	Metal eşya	2 Milyon TL
<b>29</b>	2812.2, 2813	Merkezi ısıtma radyatörleri ve kazanlarının imalatı, buhar kazanı imalatı (merkezi kalorifer kazanları hariç)	2 Milyon TL
<b>30</b>	29	Makine ve teçhizat imalatı	2 Milyon TL
<b>31</b>	2929	Sınai kalıp	2 Milyon TL
<b>32</b>	30	Büro, muhasebe ve bilgi işlem makineleri imalatı	2 Milyon TL
<b>33</b>	31	Elektrikli makine ve cihazları imalatı	2 Milyon TL
<b>34</b>	32	Radyo, televizyon, haberleşme teçhizatı ve cihazları imalatı	2 Milyon TL
<b>35</b>	33	Tıbbi aletler hassas ve optik aletler imalatı	500 Bin TL
<b>36</b>	34	Motorlu kara taşıtı ve yan sanayi	Motorlu kara taşıtlarında yatırım tutarı 50 Milyon TL; motorlu kara taşıtları yan sanayinde yatırım tutarı 2 Milyon TL
<b>37</b>	3530.0.15	Hava taşıtları ve motorlarının bakım ve onarımı	2 Milyon TL
<b>38</b>	3591 ve 3592	Motosiklet ve bisiklet üretimi	2 Milyon TL
<b>39</b>	361	Mobilya imalatı (sadece metal ve plastikten imal edilenler hariç)	2 Milyon TL
<b>40</b>	361	Mobilya imalatı (sadece plastikten imal edilenler hariç)	2 Milyon TL

41	5510.1.01, 5510.2.01,5510.3.02, 5510.5.02, 5510.5.04	Oteller	3 yıldız ve üzeri
42	5510.3.01	Öğrenci yurtları	100 öğrenci
43	6302.0.01	Soğuk hava deposu hizmetleri	1.000 metrekare
44	6302.0.03	Lisanslı depoculuk	1 Milyon TL
45	80 (809 hariç)	Eğitim hizmetleri (okul öncesi eğitim hizmetleri dahil, yetişkinlerin eğitilmesi ve diğer eğitim faaliyetleri hariç)	500 Bin TL
46	8511.0.01-05, 8511.0.99, 8531.0.01-03	Hastane yatırımı, huzurevi	Hastane: 500 Bin TL Huzurevi: 100 kişi
47		Akıllı çok fonksiyonlu teknik tekstil	500 Bin TL
48		Atık geri kazanım veya bertaraf tesisleri	500 Bin TL
49		Kömür gazı üretimi (sentez gazı)	50 Milyon TL
50		Seracılık	20 dekar

Yukarıda yer almayan sektörlerde yapılacak 500 Bin TL ve üstü yatırımlara ise "Genel Teşvik Sistemi"nde ifade edilen ve aşağıda yer alan teşvikler uygulanacaktır:

### **Genel Teşvikler**

#### **Destek Üst Limiti:**

Değişmektedir

#### **Destek Alt Limiti:**

1. ve 2. bölgeler için 1.000.000 TL; 3, 4, 5 ve 6. bölgeler için 500.000 TL

#### **Destek Oranı:**

Vergi İndirimi, İşveren Sigorta Payı Desteği, Yatırım Yeri Tahsisi, Faiz Desteği

Yeni yapılacak yatırımlarda Ekonomi Bakanlığı tarafından "Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkında Karar" kapsamında yatırımcılara önemli teşvikler sunulmaktadır. Söz konusu Teşvik Sistemi kapsamında teşvikler 4 ana başlıkta verilmektedir. Bunlar; "Genel Teşvikler", "Bölgesel Teşvikler", "Büyük Ölçekli Yatırım Teşvikleri" ve "Stratejik Yatırımların Teşviki"dir.

Söz konusu teşviklerden yararlanabilmek için "**Yatırım Teşvik Belgesi**" alınmalıdır.

"Genel Teşvikler", "Bölgesel Teşvik Sistemi" kapsamında teşvik edilmesi öngörülen sektörler arasında bulunmayan sektörlerde yapılacak ve aşağıdaki minimum yatırım tutarlarına uyacak yatırımlar için geçerlidir.

-1.ve 2. bölgelerde bulunan iller için minimum 1 Milyon TL, -3., 4., 5. ve 6. bölgelerde bulunan iller için minimum 500.000 TL ve üzerinde yatırım yapacak girişimcilerin kullanımına sunulmaktadır. Bu teşvikler;

- Gümrük Vergisi Muafiyeti,
- KDV İstisnası,
- Sadece 6. bölgede gerçekleştirilecek yatırımlarda Gelir Vergisi Stopajı Desteği,
- Sadece tersanelerin gemi inşa yatırımları için de Sigorta Primi İşveren Hissesi Desteğidir.

Gümrük Vergisi Muafiyeti, "Yatırım Teşvik Belgesi" kapsamında yurt dışından yatırım malları (makine/teçhizat vb.) ithalinde ödenmesi gereken gümrük vergisinden muaf olunmaktadır.

KDV İstisnası, "Yatırım Teşvik Belgesi" kapsamında yurt dışından ithal edilen veya yurt içinden temin edilen makine/teçhizat alımlarında KDV'den muaf olunmaktadır.

Aşağıda belirtilen hususlar sağlandığı taktirde, söz konusu yatırımlar 4. bölge teşviklerinden yararlanacaktır.

- Organize Sanayi Bölgeleri'nde yapılacak yatırımlar- Aynı sektörde faaliyet gösteren firmaların birlikte gerçekleştireceği (en az 5 gerçek veya tüzel kişi) ve ortak faaliyet gösterilen alanda entegrasyonu sağlayacak bir yatırım olması. Bu teşviklerden faydalanmak için "Yatırım Teşvik Belgesi" alınmalıdır.

		<b>Tablo 49- Bölgesel Desteklerden Faydalanabilecek Sektör Numaraları</b>																																		
<b>Bölge</b>	<b>İl Adı</b>	<b>Bölgesel Desteklerden Faydalanabilecek Sektör Numaraları</b>																																		
3. BÖLGE	BALIKESİR	1	2	3	5	6	9	10	16	20	27	28	30	32	33	34	35	40	41	42	43	44	45	46	48	50										
	BİLECİK	1	2	3	4	5	9	10	14	20	27	28	30	32	33	34	35	36	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50								
	BURDUR	1	2	3	4	5	8	9	10	13	14	15	24	27	28	30	32	33	34	35	36	40	41	42	43	44	45	46	48	50						
	GAZİANTEP	1	2	3	4	5	8	9	10	11	18	27	28	30	32	33	34	35	36	37	38	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50					
	KARABÜK	1	2	3	5	8	9	10	20	27	28	30	32	33	34	35	36	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50									
	KARAMAN	1	2	3	5	8	9	10	11	24	27	28	30	32	33	34	35	36	38	40	41	42	43	44	45	46	48	50								
	MANİSA	1	2	3	4	5	9	10	14	20	27	28	30	32	33	34	35	36	38	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50						
	MERSİN	1	2	3	4	5	8	9	10	11	20	27	28	30	32	33	34	35	36	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50							
	SAMSUN	1	2	3	4	5	8	9	10	14	20	27	28	30	32	33	34	35	36	37	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50						
	TRABZON	1	2	3	4	5	8	9	10	14	25	27	28	30	32	33	34	35	37	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50							
	UŞAK	1	2	3	4	5	6	9	10	14	20	27	28	30	32	33	34	35	36	38	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50						
	ZONGULDAK	1	2	3	5	8	9	10	20	27	28	30	32	33	34	35	36	40	41	42	43	44	45	46	47	48	50									

#### DİP NOTLAR:

- 1- İstanbul ili hariç olmak üzere, Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından ilan edilen İhtisas Organize Sanayi Bölgelerinde gerçekleştirilecek ihtisas konusundaki yatırımlar, ilgili bölgede seçilmiş sektörler arasında yer alması dahi bölgesel desteklerden yararlanır.
- 2- Havayolu ile yük ve/veya yolcu taşımacılığına yönelik yatırımlar 1 inci bölgede uygulanan desteklerden yararlanır. Havayolu taksi işletmeciliği yatırımları teşvik edilmez.
- 3- Turizm yatırım/işletme belgeli özel tesis, yayla/dağ evi ve butik otel yatırımlarında "3 yıldız ve üzeri" şartı aranmaz.
- 4- 6 ncı bölge hariç olmak üzere, sadece kağıt hamurundan başlayan entegre kağıt ve kağıt ürünleri üretimi konusundaki yatırımlar bölgesel desteklerden yararlanabilir.
- 5- Entegre hayvancılık yatırımlarında;
  - 1 inci ve 2 nci bölgede: süt yönlü büyükbaş entegre yatırımlarında 500 büyükbaş, et yönlü büyükbaş entegre yatırımlarında 700 büyükbaş/dönem, damızlık büyükbaş entegre yatırımlarında 500 büyükbaş, damızlık küçükbaş hayvan entegre yatırımlarında 2.000 küçükbaş, süt ve et yönlü küçükbaş entegre yatırımlarında 2.000 küçükbaş/dönem ve kanatlı entegre yatırımlarında 200.000 adet/dönem asgari kapasite şartı aranır (damızlık kanatlı entegre yatırımlarında kapasite şartı aranmaz).
  - 3 üncü, 4 üncü ve 5 inci bölgede: süt yönlü büyükbaş entegre yatırımlarında 300 büyükbaş, et yönlü büyükbaş entegre yatırımlarında 500 büyükbaş/dönem, damızlık büyükbaş entegre yatırımlarında 300 büyükbaş, damızlık küçükbaş entegre yatırımlarında 1.000 küçükbaş, süt ve et yönlü küçükbaş entegre yatırımlarında 1.000 küçükbaş/dönem ve kanatlı entegre yatırımlarında 200.000 adet/dönem asgari kapasite şartı aranır (damızlık kanatlı entegre yatırımlarında kapasite şartı aranmaz).



6- 6 ncı bölge hariç olmak üzere, gıda ürünleri ve içecek imalatı yatırımlarından "makarna, makarna ile entegre irmik yatırımları, şehriye, kuskus, yufka, kadayıf, pirinç, ev hayvanları için hazır yem, balık unu, balık yağı, balık yemi, ekmek, rakı, bira, kuruyemiş, turşu, linter pamuğu, çay, fındık kırma/kavurma, hazır çorba ve et suları ve müstahzarları üretimleri ile tahıl ve baklagil tasnif ve ambalajlanması" yatırımları bölgesel desteklerden yararlanamaz.

7- Derinin tabaklanmasına yönelik yatırımlar sadece organize sanayi bölgelerinde teşvik edilir.

8- Altıncı Bölge hariç olmak üzere, iplik ve dokuma (yün ipliği, akıllı ve çok fonksiyonlu teknik tekstil, halı, tafting, dokunmamış-örülmemiş kumaş, çuval hariç) konularında sadece modernizasyon cinsindeki yatırımlar bölgesel desteklerden yararlanır.

9- 6 ncı bölge hariç olmak üzere, I. grup madenler ve mıcır yatırımları ile İstanbul ilinde gerçekleştirilecek maden istihraç ve/veya işleme yatırımları bölgesel desteklerden yararlanamaz.

10- Aşağıda belirtilen yatırım konuları bulunduğu bölgede uygulanan bölgesel desteklerden yararlanır:

a) Müteharrik karakterli araçlar hariç olmak üzere lojistik yatırımları.

b) Jeotermal enerji ile veya enerji santralleri atık ısı ile konut ısıtma/soğutma yatırımları.

c) İstanbul ili hariç olmak üzere, asgari 2 milyon TL tutarındaki "demiryolu ve tramvay lokomotifleri ile vagonlarının imalatı" ve "hava ve uzay taşıtları imalatı" ile bunların aksam ve parçaları konusundaki yatırımlar.

ç) Asgari 5 Milyon TL tutarındaki liman ve liman hizmetleri yatırımları (yat limanı ve marina dahil).

11- Birden fazla bölgede gerçekleştirilecek bölgesel yatırımlar, görece daha fazla gelişmiş bölgenin desteklerinden yararlanır.

12- Asgari 50 Milyon TL tutarındaki yeraltı doğalgaz depolama yatırımları ile asgari 5 Milyon TL tutarındaki sondaj yatırımları 2 nci bölgede uygulanan bölgesel desteklerden yararlanır.

## 10. KAYNAKÇA

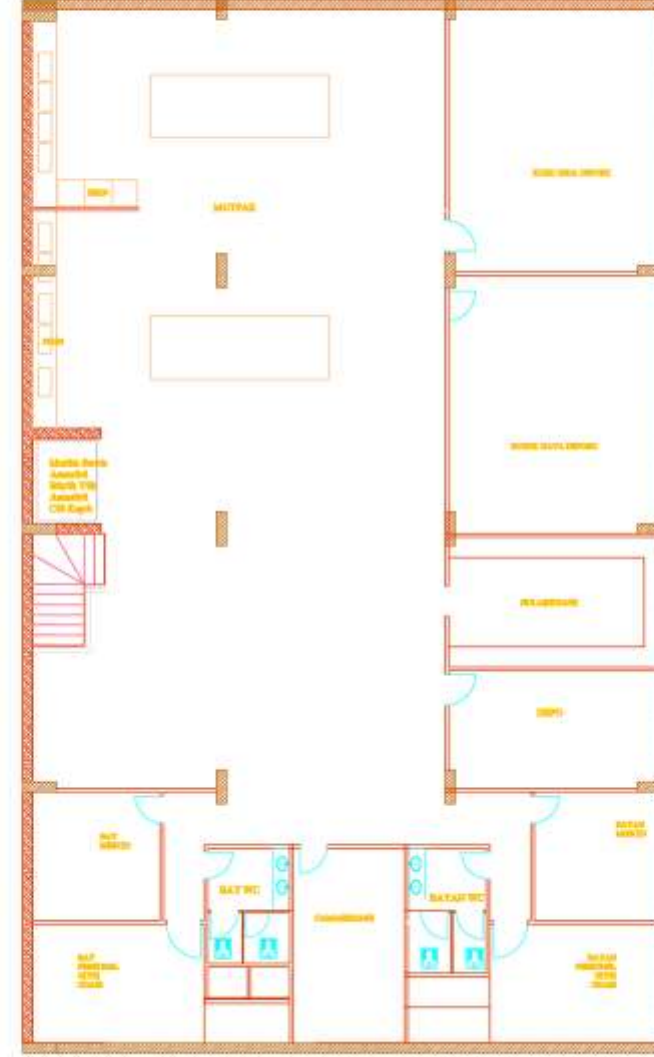
- Şahin, Adem. (2013), Türk Gıda Ve İçecek Sanayi 2013 Envanteri, Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu/Ankara.
- Şahin, Adem. (2012), Türk Gıda Ve İçecek Sanayi 2012 Envanteri, Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu/Ankara.
- Şahin Adem, (2010), Türk Gıda Ve İçecek Sanayi 2010 Envanteri, Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu/Ankara.
- Top, B. Murat. (2010), Makarna Üretimi Fizibilite Etüdü, Şanlıurfa Sanayiinin Yeniden Yapılandırılması Projesi, Şanlıurfa.
- Hacıbebekoğlu, Meliha, Yiğitbaşı, Gülşah O., Ercan, Şebnem. (2011) Makarna Üretim Tesisi Fizibilitesi, 2011 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği Programı, Doğu Güneydoğu Sanayici ve İşadamları Dernekleri Federasyonu, Diyarbakır.
- Uzunoğlu Nevzat, vd., (2012) Beypazarı Yöresel Ürünleri Ticarileştirme Strateji Raporu, Beypazarı Belediyesi, Beypazarı/Ankara.
- YERGALİYEVA, Aizhan., (2011), Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri (Uralsk Bölgesi'ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma), Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Soylu, Süleyman, Pırlak, Lütfi, Çelik, Yusuf., (2012), TR52-DFD-60 Ereğli İlçesinde Yüksek Katma Değerli Tarım Ürünleri Üretilmesi İçin Fizibilite Projesi, Konya/Ereğli Ticaret Borsası, Konya.
- Aktaş, Ramazan., Fethiye Girmeler 4 Yıldızlı Termal Otel Ve Sağlık Merkezi Fizibilite Raporu, TOBB Ekonomi Ve Teknoloji Üniversitesi, Ankara.
- Akgöl, Yasemin., (2012), Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin
- Donduran, Murat, Tozanlı, Selma, Atay, Aylin., (2007), Uluslararası Rekabet Stratejileri: Türkiye Gıda Sanayii, TÜSİAD Rekabet Stratejileri Dizisi, İstanbul.
- Özbek, Adem., (2010) Gümüşhane İlinde Pestil Ve Köme Üretim Ve Ticaretinin Ekonomik Analizi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Osmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tokat.
- TÜİK, "Hanehalkı Tüketim Harcaması, Bitkisel Üretim İstatistikleri, Bölgesel Gayri Safi Katma Değer Tabloları, Gelir Yöntemi İle GSYH" İstatistikleri.
- ŞAHİN, Kadriye.,(2012) Hatay Mutfak Kültürü Ve Yemekleri, T.C. Hatay Valiliği, Hatay.
- Deveci Bilal, Türkmen, Serkan, Avcıkur Cevdet., (2013) Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi
- Ertaş, Yasemin, Gezmen-Karadağ, Makbule., (2013), Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, Gümüşhane.
- Baysal A, Merdol T.K, Sacır F.H, Taşçı N.C, Başoğlu S., Türk Mutfağından Örnekler. Kültür Bakanlığı Yayınları-1570, Tanıtma Eserleri Dizisi-56. Kültür Bakanlığı. 2. Baskı. ISBN: 9751710553 Ankara – 1996. ss: 1-11.
- Sürücüoğlu M.S, Akman M. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi Ve Bugünkü Değişim Nedenleri. Standart 1998;439:42-53.

- Güler S. Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 2010;2(26): 24-30.
- Halıcı F (ed.), Yaman R. Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı. Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara - 1986. ss: 319-340.
- Akman, Mehmet., (1998) Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları Ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Talas, Mustafa., (2005), Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, ss273-283, S:18, Konya
- Arslan, Özlem., (2010), Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli Ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, (2012), Yiyecek İçecek Hizmetleri, Yeni Yemek Reçeteleri, Ankara.
- Erek, Funda., (2011), Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Hacıbebekoğlu, Adnan., (2013) Yöresel Ve Kültürel Değerleri Yansıtan Ürünler Sanayi Sitesi Fizibilitesi Projesi, Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı 2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği Programı, Safranbolu Ticaret Ve Sanayi Odası, Safranbolu/Karabük.
- Zonguldak İli İhracat Potansiyeli Yüksek Ürünlere Yönelik Hedef Pazar Araştırması Raporu, Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı 2013 Yılı Doğrudan Faaliyet Desteği Programı, Zonguldak İş Adamları Derneği,

#### **Başvurulan Ve Çalışmalarından İstifade Edilen Kurum/Kuruluşlar<sup>4</sup>**

Tarım Ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu  
 Zafer Kalkınma Ajansı  
 Ankara Kalkınma Ajansı  
 Türkiye İstatistik Kurumu  
 Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu  
 Karacadağ Kalkınma Ajansı  
 T.C. Milli Eğitim Bakanlığı  
 Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı  
 Uşaklılar Eğitim Ve Kültür Vakfı  
 T.C. Ulubey Kaymakamlığı  
 Uşak Organize Sanayi Bölgesi  
 Uşak Deri Karma Organize Sanayi Bölgesi  
 Karahallı Organize Sanayi Bölgesi  
 T.C. Uşak Belediye Başkanlığı

<sup>4</sup> Kurum isimleri kurumsal web sitelerinde yer alan header (başlık) bölümlerinden alınmıştır.



EK 1: RESTORAN AVAM PROJESİ

Özlem Yörtür

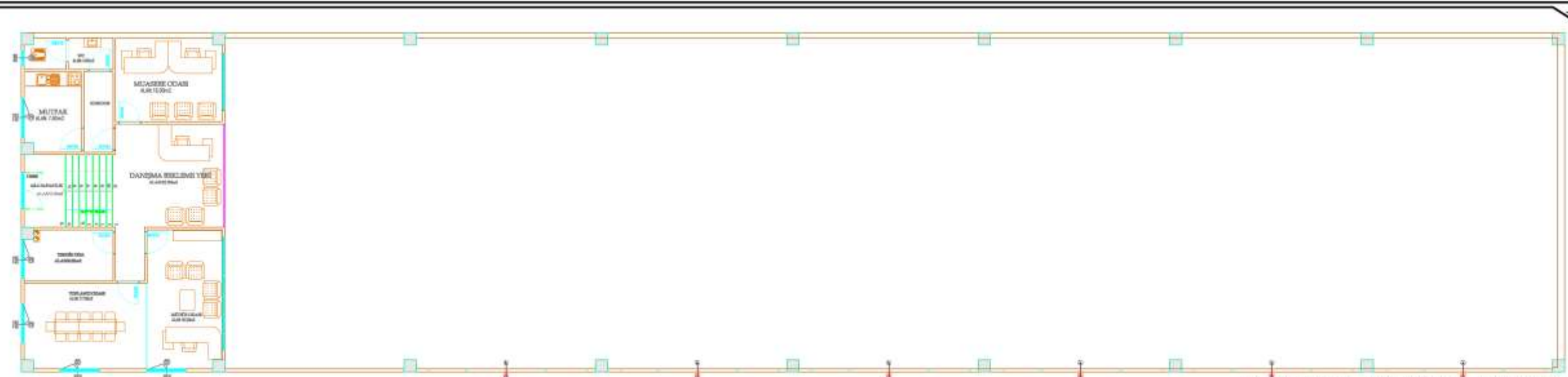
RESTORAN



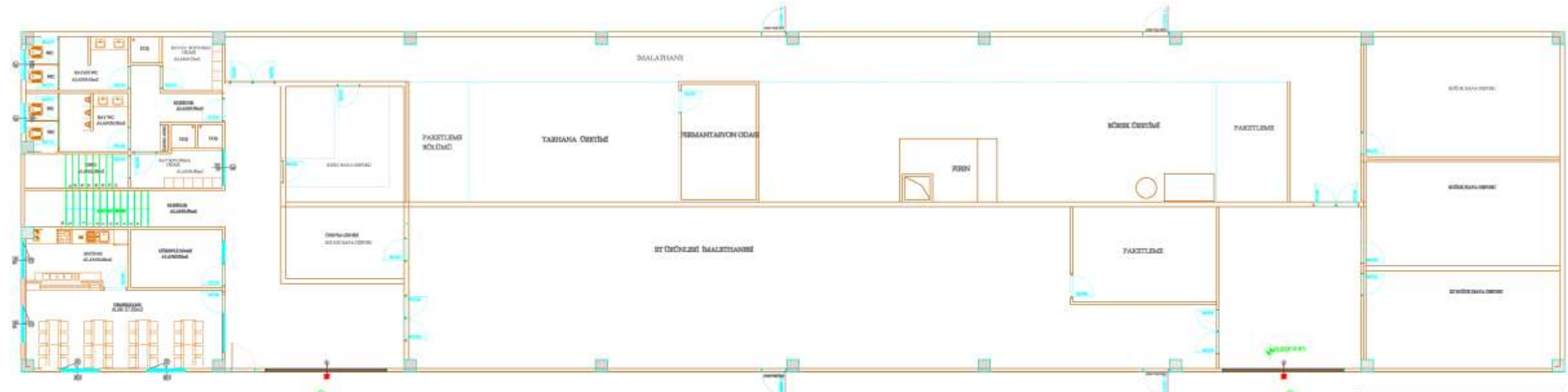
Özlem Yörür

GIDA ATÖLYESİ

GIDA ATÖLYESİ



IDARI BOLUM ASMA KAT ALANI: 111.00m<sup>2</sup>



KAT PLANI: 1800.00m<sup>2</sup>



# EK 2 GIDA ATÖLYESİ AVAM PROJESİ

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT