

Koyunculugun Gelistirilmesine Dayali Olarak
Oltu Cağ Kebabı'nın
Endüstriyel Üretimi ve Pazarlanması Projesi
FİZİBİLİTE RAPORU



ÇORUH HAVZASI KALKINMA BİRLİğİ BAŞKANLIğI

OLTU – 2016

TABLolar DİZİNİ	3
ŞEKİLLER DİZİNİ	4
ÖZET	5
ÖNSÖZ	6
1. Mevcut Durum ve Projenin Gerekçesi	8
1.1. Cağ Kebabı	7
1.2. Hammadde ve Üretim Yöntemi	8
1.3. Cağ Kebabı Sektörü	9
1.4. Bölgede Koyun Yetiştiriciliği	12
1.4.1. Hayvancılık	12
1.4.2. Koyunculuk	15
1.5. Koyun Yetiştiriciliği Ekonomisi	17
1.5.1. Dünyada Koyun Yetiştiriciliği	18
1.5.2. Türkiye’de Koyunculuk Faaliyetlerinin Gelişimi	20
1.5.3. ÇOKAB Bölgesinde Koyun Varlığı	23
1.5.4. Hayvancılık Destekleri	24
1.5.5. Mevcut Durum	25
2. Proje Amacı	26
3. Hedef Gruplar	27
4. Yöntem	27
4.1. Koyun Yetiştiriciliğine Yönelik Ana Faaliyetler	27
4.1.1. Saha Çalışmaları	28
4.1.2. Faaliyetlerin Ayrıntılı Açıklaması	31
4.1.3. ÇOKAB İçin Koyunculuk Sektörü GZFT Analizi	33
4.2. Kesimhane ve Üretim Tesisi	37
4.2.1. Mevcut durum	37
4.2.2. Proje Kapsamında Kurulacak Tesisler ve Teknik Detaylar	40
4.2.3. Deri, Sakatat ve Diğer Ürünlerin Değerlendirilmesi	47
4.3. Pazarlama	48
4.3.1. Pazar Ortamının Tanıtımı	48
4.3.2. Rekabet Durumu	53
4.3.3. Ürün/Hizmet Stratejisi ve Konumlandırma	55
4.3.4. Satış Yöntemi	57
4.3.5. Satış Promosyon Etkinlikleri	57
4.4. Uygulama Yöntemi ve Yönetim	58
4.4.1. Havza Yaklaşımı	58
4.4.2. Çoruh Havzası	68
4.4.3. ÇOKAB Cağ Kebap İşletmesi Yönetimi	72
4.4.4. Koyunculuk Uygulama Yöntemi	73
4.4.5. Finans Temin Yöntemi	75
4.5. Ekonomik Analizler	75
4.5.1. Proje Kapsamında Kurulacak Tesislere Ait Mali Detaylar	75
4.5.2. Proje Kapsamında Yapılacak Tesislerde Öngörülen Aylık Bilanço	79
5. İzleme Değerlendirme	81
6. Sürdürülebilirlik	81
7. Varsayımlar ve Riskler	82
8. Sonuç ve Öneriler	83

8.1. Koyuncululuğun Geliştirilmesi	83
8.2. Cağ Kebabı Sektörü	84
KAYNAKÇA	84

TABLolar DİZİNİ

SAYFA NO

Tablo 1 Bazı ülkelerde yıllar itibariyle koyun varlığı (000 baş)	18
Tablo 2 Bazı yıllarda Dünya et ve süt üretiminde koyunun payı.....	19
Tablo 3 Yıllar itibariyle Türkiye’de koyun varlığı (000 baş).....	21
Tablo 4 Ülkemizdeki koyun et ve süt üretiminin hayvansal üretimdeki payı	22
Tablo 5 ÇOKAB illerinde koyun varlığı (Baş)	23
Tablo 6 Türkiye’de 2015 yılında verilen birim başına küçükbaş hayvancılık destekleri	23
Tablo 7 Proje uygulama alanları ve koyun varlığı	27
Tablo 8 ÇOKAB’da endüstriyel cağ kebabı üretimi amacıyla koyunculuk sektörü için GZFT analizi	32
Tablo 9 Amaç ve hedefler	34
Tablo 10 Faaliyetler	34
Tablo 11 Tesislerde çalışacak elemanların sayısı.....	77
Tablo 12 Tesislerde çalışacak elemanların sayısına göre aylık ödemeler tutarı	78

ŞEKİLLER DİZİNİ

SAYFA NO

Şekil 1 Türkiye’de çayır ve mera alanlarının değişimi.....	20
Şekil 2 Cağ kebabı üretimi ve pazara hazır hale getirilmesi kapsamında iş akışı.....	41
Şekil 3 Cağ kebabı üretim prosesi	44

ÖZET

Bu çalışma, Çoruh Havzası Kalkınma Birliği Başkanlığı tarafından hazırlanan ve KUDAKA (Kuzey Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı) tarafından Doğrudan Faaliyet Desteği kapsamında finanse edilen Koyunculunun Geliştirilmesine Dayalı Olarak Oltu Cağ Kebabı'nın Endüstriyel Üretimi ve Pazarlanması Fizibilite Projesi için hazırlanmıştır.

Fizibilitesi yapılması istenen ve önceden tespit edilen 6 konu başlığı ile ilgili saha çalışmaları, yüzyüze görüşmeler ve literatür çalışmaları ile elde edilen bilgi ve belgeler ışığında hazırlanan bu rapor, projenin en önemli çıktısı olarak bundan sonraki çalışmalara da kaynak teşkil edecek niteliktedir.

Raporun hazırlık sürecinde, Çoruh havzasında yer alan Erzurum'un kuzey ilçeleri, Bayburt ve Artvin illerinde, koyunculunun yapılması mümkün olan ilçelerde koyun üreticileri, çobanlar, cağ kebab işletme sahipleri, ilgili kamu kurum ve kuruluş yöneticileri ile yüzyüze görüşmeler yapılmıştır. Diğer taraftan, Erzurum, Ankara, İzmir, Bursa, Kocaeli ve İstanbul illerinde cağ kebab işletmeleri sahip ve yöneticileri ile Şok, BİM ve A 101 marketleri pazarlama yöneticileri ile yüzyüze görüşmeler yapılmıştır. Bu çalışmalarda, fizibilite raporu hazırlanmasını üstlenen danışmanlık firması yetkilileri yanında proje koordinasyon ekibi de yer almıştır.

Koyunculunun Geliştirilmesine Dayalı Olarak Oltu Cağ Kebabı'nın Endüstriyel Üretimi ve Pazarlanması Fizibilite Projesi için hazırlanan bu rapor, bahse konu 6 konunun ayrıntılı olarak açıklandığı toplam 8 başlıktan meydana gelmektedir.

Mevcut durum ve projenin gerekçesi açıklandıktan sonra projenin amacı ve hedef grupları tanımlanmıştır. Yöntem başlığı altında; koyun yetiştiriciliğine yönelik faaliyetler, üretim tesisi, pazarlama, uygulama yönetimi ve ekonomik analizlere yer verilmiştir. Projenin izleme değerlendirmesi, sürdürülebilirlik, varsayımlar ve riskler açıklandıktan sonra sonuç ve önerilerle çalışma tamamlanmıştır.

1. Mevcut Durum ve Projenin Gerekçesi

1.1. Cağ Kebabı

Cağ kebabı, yaklaşık 1000 yıllık geçmişi ile Selçuklu ve Osmanlı döneminden günümüze ulaşan ve 1990'lı yıllarla birlikte bilinirliği ülke geneline yayılan geleneksel bir et ürünüdür. 2000'li yıllarla birlikte Avrupa'nın çeşitli ülkelerinde de üretilip tüketime sunulan bu geleneksel gıdamız koyun ve/veya kuzu etlerinin çeşitli tuz, karabiber ve soğan ile karıştırılması, dinlendirilmesi ve ardından şişe dizilip odun ateşinde pişirilmesi ile üretilen ve üzerine saplanan cağlara etin aktarılması ile tüketiciye sunulan yatık bir dönerdir. Cağ kebabı, tüketiciye cağ ile birlikte sunulduğundan bu ismi almıştır.

Çoruh havzasının tamamında yaygın olarak üretilip tüketilen cağ kebabı, bazı yörelerde Tortum ya da Oltu cağ kebabı olarak da bilinmekle birlikte, Oltu Ticaret ve Sanayi Odası'nın 2010 yılında coğrafi işaret tescil belgesi almasıyla birlikte Oltu Cağ Kebabı olarak bilinir olmuştur. Cağ kebabı 1980 öncesine kadar daha çok küçük yerleşim birimlerinde az sayıda kişinin çeşitli vesilelerle bir araya gelip koyun etini terbiye ettikten sonra odun ateşinde pişirdiği bir üründür. 1945 yılında Oltu'da ilk ticari teşebbüs olarak cağ kebabı işletmesi açılmış, sonra halkın yoğun ilgisini çeken cağ kebabı sonraki yıllarda gerek Erzurum gerekse yurdun çeşitli illerinde yaygın şekilde tüketilir hale gelmiş, ayrıca Erzurum adı ile simgeleşmesinden ötürü de şehrin tanınırlığına ve ekonomik altyapısına katkı sağlamıştır. 2007 yılında Sivas'ta düzenlenen Geleneksel Lezzetler Şenliği'nde Cağ Kebabı ikram edilmiş ve yaklaşık 250 kişilik yerli ve yabancı gurmeler tarafından büyük beğeni kazanmıştır. Yapılan değerlendirmeler dönemin gazete ve yemek dergilerinde yayınlanarak geniş yankı bulmuştur.

Cağ kebabı üretim ve tüketimi kış aylarında normal bir trend seyrederken özellikle yaz aylarında Erzurum'a gelen yerli ve yabancı turist sayısındaki artışla birlikte ciddi bir artış çizgisi yakalamakta ve gerek şehrin tanıtılmasında ve gerekse şehrin ekonomik yapısına ciddi kazanımlar sağlamaktadır. Erzurum'un önemli simgelerinden olan cağ kebabı zaman zaman eğlenceli yarışlara da konu olmaktadır. Örneğin şimdiye kadar düzenlenmiş cağ kebabı yeme yarışmalarında tek seferde 36 cağ kebabı yiyebilen Erzurumlular çıkmıştır ki bu sayı yaklaşık 2,5 kg'lık ete denk gelmektedir.

Son yıllarda cağ kebabına olan ilginin artması yanı sıra bölge hayvancılığında yaşanan sorunlar nedeni ile kebab üreticileri Erzurum yöresinde yetişen küçükbaş hayvanların yanı sıra daha farklı coğrafyalarda yetiştirilen küçükbaş hayvanları da temin yoluna gitmektedir. Örneğin Erzurum'da üretilen cağ kebabı prosesinde kullanılmak üzere gerekli et Gaziantep ve Balıkesir gibi farklı bölgelerden getirilen koyun ve kuzulardan da temin edilmektedir.

1.2. Hammadde ve Üretim Yöntemi

Cağ kebabı üretiminde genellikle bir yaşını tamamlamış koyun eti kullanılırken bazı durumlarda isteğe bağlı olarak kuzu eti de kullanılabilir. Üretimde sığır veya daha farklı bir hayvan eti kullanımı söz konusu değildir. Kesimi müteakip dinlendirilmiş karkastan çıkarılan etlerin kaba bağ, sinir ve yağ dokuları uzaklaştırıldıktan sonra tuz, karabiber ve soğan ile muamele işlemine geçilmektedir. Bu şekilde hazırlanan etler yaklaşık 24 saat süreyle buzdolabı sıcaklığında dinlendirilmektedir. Bu süre zarfında üretimde kullanılan katkı maddeleri ete daha iyi nüfuz etmekte ve et daha gevrek, daha lezzetli hale gelmektedir. Bu basamağın atlanması durumunda elde edilen cağ kebabı dinlendirilen kebaba göre daha düşük beğeniye sahip olmaktadır. Dinlendirme işlemini müteakip soğutucudan çıkarılan etler normal döner üretiminde olduğu gibi sırayla bir şişe dizilmektedir. Etler şişe dizildikten sonra yatık vaziyette ateşin önüne yerleştirilir. Burada bıçak yardımı ile fazla sarkık etler uzaklaştırılarak yüzeye şekil verilir ve cağ kebabı etine silindimsi bir yapı kazandırılır. Odun ateşi ile arasında belirli bir mesafe bırakılarak pişirme işlemine geçilir. Kebabın yüzeyi kızardıktan sonra, cağ yatay olarak saplanır ve bıçak ile yatay olarak kesilir. Cağ kebabı kesildikten sonra tüketiciye genellikle ezme, süzme yoğurt, soğan, kızartılmış biber ve salata eşliğinde sunulur. Ayrıca şalgam ve köpüklü ayran da cağ kebabı ile birlikte sıkça tercih edilen içecekler arasında yer almaktadır.

Üretiminde koyun ve/veya kuzu eti kullanılan cağ kebabında kaburga bölgesinden çıkarılan yağ, etler arasında şişe geçirilebilmektedir. Üretimde kesinlikle kuyruk yağı kullanılmamaktadır. Koyun ve/veya kuzu etinden yapılması dolayısıyla cağ kebabı kolaylıkla çiğnenebilir bir yapı göstermektedir.

Cağ kebabı üretiminde odun ateşi kullanılmaktadır. Kullanılan odun ateşi genellikle karışık (meşe ve meyve ağaçları) oluptek tip odun kullanılmamaktadır. Odun parçalarının yakılmasıyla açığa çıkan tütsü etkisi de ürünü lezzet veren diğer bir uygulamadır.

1.3. Cağ Kebabı Sektörü

Geleneksel bir ürün olan cağ kebabının son otuz yıllık süreçte gerek ülke genelinde yayılması ve gerekse yurtdışında tanınması ve ayrıca ekonomik olarak ciddi bir boyuta ulaşması diğer geleneksel gıdalar için iyi bir örnek oluşturmaktadır. Ülkemize özgü sayısız geleneksel gıdanın henüz ülkemizde bile yeterince tanınır olmadığı düşünülürse, cağ kebabında yakalanan başarı örneğinden yola çıkıldığında ülkemizde üretilen geleneksel gıdalar ile ulaşılabilecek muhteşem ekonomik potansiyel daha rahat anlaşılacaktır.

Hayvancılık, toplumun sağlıklı ve dengeli beslenmesi için gerekli besin maddesi ihtiyaçlarının karşılanması bakımından ülke ekonomisinin en önemli ve stratejik unsurlarından birini oluşturmaktadır. Yakın geçmişe kadar ülkemizde bu sahada

istikrarlı bir politika güdülemediğinden sektör çalışanın önünü göremediği ve nasıl davranacağını bilemediği bir alan oluşmuştur. Bu durum ise tarımsal ürünlerde dalgalı ve plansız üretime, kârlılığın azalması veya olmaması nedeniyle de üreticinin sektörden kopuşuna yol açmıştır.



Bölge veya ülke hayvancılığında yaşanan verim düşüklüğünün temel nedenlerini birkaç ana başlık altında toplamak mümkündür. Bunlar arasında en önemlisi günümüz şartlarında da güncelliğini koruyan yem fiyatlarının yüksekliğidir. Ürün fiyatı ile yem fiyatı arasında olması gereken denge kurulmadan kârlı ve sürdürülebilir hayvancılık faaliyetinin gerçekleştirilme şansı yoktur. Bu bağlamda üzerinde durulması gereken diğer önemli bir konu hayvanların kaliteli yemlerle optimum düzeyde beslenemeyişidir. Yeterli düzeyde kaliteli kaba ve kesif yemin verilmesinde bile mevcut genotiplerde verimin en az ikiye katlanacağını ifade eden birçok çalışma mevcuttur. Genetik potansiyeli düşük veya bölge şartlarına adaptasyonda sıkıntı yaşayan ırklarla çalışılması, hayvan refahı ve barınak şartlarının göz ardı edilmesi, nitelsiz işgücü, yetersiz arazi, küçük işletme sayısının çokluğu, örgütlenme ve pazarlamadaki yetersizlikler hayvancılıkta karşılaşılan düşük verimliliğin diğer ana nedenleridir.

Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği, genel olarak zayıf meralar ile nadas, anız ve bitkisel üretime uygun olmayan alanları değerlendirerek et, süt, yapağı, kıl ve deri gibi ürünlere dönüştüren bir üretim etkinliğidir. Türkiye'nin doğal kaynaklarının, özellikle çayır-meraların koyun ve keçi türlerine daha uygun oluşu, özellikle kırsal kesimdeki halkın tüketim alışkanlıkları gibi faktörler küçükbaş yetiştiriciliği için uygun bir ortam sağlamıştır.

Zayıf çayır-mera, nadas alanları ile büyükbaşların değerlendiremediği bitkisel üretim için uygun olmayan alanları değerlendirmesi, yetiştiricisi için bakım kolaylığı sağlaması, kolayca nakite çevrilebilmesi ve en ucuz maliyetli hayvancılık olması nedeniyle koyun ve keçiler Anadolu'nun vazgeçilmez hayvanlarıdır. Yüzyıllardır başlıca gıda ve geçim kaynaklarından biri olan küçükbaş hayvan sayısının son yıllarda

ülke genelinde gözlenen azalmaya paralel olarak Çoruh havzasında da önemli düşüş kaydettiği istatistiklerden anlaşılmaktadır.

Bunun sebepleri arasında koyun ve keçi eti tüketim alışkanlığının azalması, verim düzeylerinin düşük olması, koyunculuk yapabilen nüfusun köylerin zor koşullarında çalışmak istememesi ve gençlerin şehirde yaşama arzusu ile yetiştiricilik yapan gençlerin azalması, işletmelerin küçük, dağınık ve örgütsüz oluşu, pazarlama zorlukları, yeni üretim teknikleri ve teknolojinin yeterince kullanılmaması ve girdi fiyatlarının artması gibi pek çok faktör sayılabilir.

Çoruh havzası ve özelde Erzurum, sosyo-kültürel ve ekonomik açıdan Doğu Anadolu Bölgesi'nin en önemli yerleşim birimlerinden biri olmasının yanı sıra gerek tarih boyunca üstlendiği misyon bakımından hatırı sayılır siyasal etkilere, gerekse taşıdığı coğrafi karakterleri itibariyle ülke hayvancılığında adından söz ettirecek tarımsal potansiyele sahiptir.

Ülkemizde son yıllarda hayvancılığı desteklemek için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Kalkınma Bakanlığı, TÜBİTAK ve TKDK gibi kuruluşların yanı sıra Avrupa Birliği Kırsal Kalkınma projeleri kapsamında önemli kaynaklar ayrılmaktadır. Bu kaynakların amacına uygun, verimli ve etkin bir şekilde kullanılabilmesi için bazı yeterliliklerin istenmesi ve bunun altyapısının oluşturulması önem arz etmektedir. Devlet, destek ve teşviklerinde mutlaka verimliliği esas almalı ve desteklemeler mutlaka verimli üretimi teşvik edecek şekilde yapılmalıdır. Verimliliğin sağlanması ise projelerin kurgulanması ve yapım aşamasından pratiğe intikaline ve hedeflerin gerçekleşmesine kadar işi bilen uzmanlarca yürütülmesi kadar destek alan kişilerin gerçekten hayvancılığı seven ve sektörün içinden gelen kişiler olması ile mümkündür.

Hayvancılık, hayvansal ürünlerin üretilmesinin ötesinde sektör çalışanlarına istihdam ve gelir sağlayarak göçü önlemesinin yanı sıra, diğer sektörlerle de istihdam sağlaması nedeniyle ihmale gelmeyecek kadar önem arz eden bir konudur. Bu kapsamda bölgede ve hatta ülkede geleneksel bir ürün olarak öne çıkan ve gittikçe tüketimi artan Oltu cağ kebabının endüstriyel boyutta üretilmesi bir fırsat olarak değerlendirilebilir.

Koyun yetiştiriciliği gerek proje alanı, gerekse bölge ve ülke hayvancılığının geliştirilmesi açısından büyük önem arz etmektedir. Son yıllarda koyun varlığında aşırı düşüşler olmasının nedenleri arasında göç, fiyat dalgalanmaları, erken kuzu kesimi, bakım ve beslemede görülen aksaklıklar, koyun yetiştiriciliğine olan ilgiyi önemli ölçüde azaltmıştır. Bu durum bölgeye has geleneksel bir ürün olan cağ kebabının hammadde teminini de olumsuz yönde etkilemiş ve hatta son yıllarda diğer bölgelerden hammadde temini yoluna gidilmiştir.

Bölgede koyuncululuğun geliştirilmesi kapsamında yetiştiricilerin mesleki bilgi ve becerilerinin artırılması, 2010 yılında Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan cağ kebabın endüstriyel boyutta üretilmesine yol açacak ve sonuçta bölge ekonomisine ve istihdama önemli katkılar sağlayacaktır. Fizibilite çalışmaları ile belirlenecek bir merkezde bir cağ kebabı üretim tesisinin kurulması ve üretimin endüstriyel boyutta yapılması bu açıdan büyük önem arz etmektedir. Bölgede proje kapsamında sözleşmeli çiftçi modeli esas alınarak yetiştirilecek koyunların bu merkezde kesilmesi ve cağ kebabı olarak işlenmesi bölgeye ekonomik açıdan büyük bir ivme kazandıracaktır. Bunun için hazırlanan cağ kebabların soğuk koşullarda cağ kebab restoranlarına ulaştırılması ve ayrıca kurulacak tesiste tüketime hazır cağ kebabın hazırlanması ve pazarlanması hedeflenmektedir.

1.4. Bölgede Koyun Yetiştiriciliği

Koyun yetiştiriciliği gerek proje alanı, gerekse bölge ve ülke hayvancılığının geliştirilmesi açısından büyük önem arz etmektedir. Son yıllarda koyun varlığında aşırı düşüşler olmasının nedenleri arasında göç, fiyat dalgalanmaları, erken kuzu kesimi, bakım ve beslemede görülen aksaklıklar, koyun yetiştiriciliğine olan ilgiyi önemli ölçüde azaltmıştır. Bu durum bölgeye has geleneksel bir ürün olan cağ kebabının hammadde teminini de olumsuz yönde etkilemiş ve hatta son yıllarda diğer bölgelerden hammadde temini yoluna gidilmiştir. Bölgede koyuncululuğun geliştirilmesi kapsamında yetiştiricilerin mesleki bilgi ve becerilerinin artırılması, 2010 yılında coğrafi işaret belgesine sahip olan cağ kebabın endüstriyel boyutta üretilmesine yol açacak ve sonuçta bölge ekonomisine ve istihdama önemli katkılar sağlayacaktır.

1.4.1. Hayvancılık

Hayvancılık, toplumun sağlıklı ve dengeli beslenmesi için gerekli besin madde ihtiyaçlarının karşılanması bakımından ülke ekonomisinin en önemli ve stratejik unsurlarından birini oluşturmaktadır. Yakın geçmişe kadar ülkemizde bu sahada istikrarlı bir politika güdülemediğinden sektör çalışanın önünü göremediği ve nasıl davranacağını bilemediği bir alan oluşmuştur. Bu durum ise tarımsal ürünlerde dalgalı ve plansız üretime, kârlılığın azalması veya olmaması nedeniyle de üreticinin sektörden kopuşuna yol açmıştır.

Hayvancılık, ülke ekonomisini geliştiren, birim yatırıma en yüksek katma değer oluşturan ve en düşük maliyetle istihdam imkânı sağlayan bir sektördür. Sanayide günümüzde bir kişiye istihdam imkânı sağlayabilmek için asgari 80 bin dolarlık yatırıma ihtiyaç duyulurken, hayvancılıkta bunun beşte biri kadar kaynak yeterli olmaktadır. Sanayi kesimi ile karşılaştırıldığında aynı miktar yatırım ile hayvancılıkta 5 kat daha fazla sayıda kişiye iş imkânı sağlanabilmektedir (Peşmen ve Yardımcı, 2008).

Bölge veya ülke hayvancılığında yaşanan verim düşüklüğünün temel nedenlerini birkaç ana başlık altında toplamak mümkündür. Bunlar arasında en önemlisi günümüz şartlarında da güncelliğini koruyan yem fiyatlarının yüksekliğidir. Ürün fiyatı ile yem fiyatı arasında olması gereken denge kurulmadan kârlı ve sürdürülebilir hayvancılık faaliyetinin gerçekleştirilme şansı yoktur. Bu bağlamda üzerinde durulması gereken diğer önemli bir konu hayvanların kaliteli yemlerle optimum düzeyde beslenemeyişidir. Yeterli düzeyde kaliteli kaba ve kesif yemin verilmesinde bile mevcut genotiplerde verimin en az ikiye katlanacağını ifade eden birçok çalışma mevcuttur. Genetik potansiyeli düşük veya Bölge şartlarına adaptasyonda sıkıntı yaşayan ırklarla çalışılması, hayvan refahı ve barınak şartlarının göz ardı edilmesi, nitelsiz işgücü, yetersiz arazi, küçük işletme sayısının çokluğu, örgütlenme ve pazarlamadaki yetersizlikler hayvancılıkta karşılaşılan düşük verimliliğin diğer ana nedenleridir.

Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği, genel olarak zayıf mer'alar ile nadas, anız ve bitkisel üretime uygun olmayan alanları değerlendirerek et, süt, yapağı, kıl ve deri gibi ürünlere dönüştüren bir üretim etkinliğidir. Türkiye'nin doğal kaynaklarının, özellikle çayır-mer'aların koyun ve keçi türlerine daha uygun oluşu, özellikle kırsal kesimdeki halkın tüketim alışkanlıkları gibi faktörler küçükbaş yetiştiriciliği için uygun bir ortam sağlamıştır.

Zayıf çayır-mera, nadas alanları ile büyükbaşların değerlendiremediği, bitkisel üretim için uygun olmayan alanları değerlendirmesi, yetiştiricisi için bakım kolaylığı sağlaması, kolayca nakite çevrilebilmesi ve en ucuz maliyetli hayvancılık olması nedeniyle koyun ve keçiler Anadolu'nun vazgeçilmez hayvanlarıdır. Yüzyıllardır başlıca gıda ve geçim kaynaklarından biri olan küçükbaş hayvan sayısının son yıllarda ülke genelinde gözlenen azalmaya paralel olarak Erzurum'da önemli düşüş kaydettiği istatistiklerden anlaşılmaktadır. Bunun sebeplerini aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür:

- Koyun ve keçi eti tüketim alışkanlığının azalması,
- Verim düzeylerinin düşük olması,
- Koyunculuk yapabilen nüfusun, köylerin zor koşullarında çalışmak istememesi ve gençlerin şehirde yaşama arzusu ile yetiştiricilik yapan gençlerin azalması: kırsaldan göç,
- İşletmelerin küçük, dağınık ve örgütsüz oluşu, pazarlama zorlukları, yeni üretim teknikleri ve teknolojinin yeterince kullanılmaması, girdi fiyatlarının artması sayılabilir (Kaymakçı ve ark., 2000).

Erzurum, sosyo-kültürel ve ekonomik açıdan Doğu Anadolu Bölgesi'nin en önemli yerleşim birimlerinden biri olmasının yanı sıra gerek tarih boyunca üstlendiği misyon bakımından hatırı sayılır siyasal etkilere, gerekse taşıdığı coğrafi karakterleri itibarıyla ülke hayvancılığında adından söz ettirecek tarımsal potansiyele sahiptir.

Ülkemizde son yıllarda hayvancılığı desteklemek için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, TÜBİTAK ve DPT gibi kuruluşların yanı sıra Avrupa Birliği Kırsal Kalkınma projeleri kapsamında önemli kaynaklar ayrılmaktadır. Bu kaynakların amacına uygun, verimli ve etkin bir şekilde kullanılabilmesi için bazı yeterliliklerin istenmesi ve bunun altyapısının oluşturulması önem arz etmektedir. Devlet, destek ve teşviklerinde mutlaka verimliliği esas almalı ve desteklemeler mutlaka verimli üretimi teşvik edecek şekilde yapılmalıdır. Verimliliğin sağlanması ise projelerin kurgulanması ve yapım aşamasından pratiğe intikaline ve hedeflerin gerçekleşmesine kadar işi bilen uzmanlarca yürütülmesi kadar destek alan kişilerin gerçekten hayvancılığı seven ve sektörün içinden gelen kişiler olması ile mümkündür.

Hayvancılık, hayvansal ürünlerin üretilmesinin ötesinde sektör çalışanlarına istihdam ve gelir sağlayarak göçü önlemesinin yanı sıra, diğer sektörlerle de istihdam sağlaması nedeniyle ihmale gelmeyecek kadar önem arz eden bir konudur.

1.4.2. Koyunculuk

Koyun, insanın ilk evcilleştirdiği hayvanlardan biridir. Evcilleştirme ile koyun üzerinde büyük değişiklikler meydana gelmiştir. Belli verim yönlerinde koyunları seleksiyona tabi tutmak ve bu işe uzun yıllar devam etmekle birbirinden farklı koyun ırkları ortaya çıkmıştır. Bugün dünya üzerinde bilinen 200'den fazla koyun ırkı mevcut olup her yıl bu sayıya yenileri eklenmektedir.

Binlerce yıldan beri eti, sütü, yapağısı ve derisi ile insanların en önemli ihtiyaçlarını karşılayan koyunlar günümüz dünyasında da insanların hayatında önemli rol oynamaktadır. Hemen tüm dünya ülkelerine yayılmış bulunan koyunculuk bazı memleketlerde başlıca üretim kolu olarak dikkat çekmektedir. Tarım ekonomisi, teknik şartlar ve doğal imkânlar bazı ülkelerde koyuncululuğun hızla gelişmesine, bazılarında ise gerilemesine neden olmuştur (Kaymakçı ve Sönmez, 1992).

Tarımsal üretim içinde başarılı bir koyunculuk yapmak için yerine getirilmesi gereken şartlar vardır. Gerek doğal şartlar gerekse ekonomik koşullar koyunculuk için uygun ise başarıya ulaşmak, artık yetiştiricinin sermaye gücüne ve teknik yeteneğine kalmıştır.

Dünyada olduğu gibi ülkemizde de koyun ve koyun ürünleri ekonomik bakımdan büyük değer taşır. Ancak son yıllarda koyun sayısında görülen önemli düzeyde düşüş kırmızı et üretim açığına neden olmuştur. Ülke nüfusunun 35 milyon olduğu 1970'li yıllarda koyun varlığımızın 70 milyonun üzerinde olduğu bilinmektedir. Yani bu dönemde kişi başına 2 baş koyun düşmektedir. Geçmişte "Buğday ile koyun,

gerisi oyun” sözü insanımızın bu konuyu ne denli önemseydiğini ifade etmektedir. Günümüzde ise durum tam tersine dönmüştür. Nüfusumuz 75 milyon, koyun sayısı ise 30 milyon civarında olup yaklaşık 3 kişiye 1 koyun düşmektedir. Bu tablo koyun yetiştiriciliğinin ciddiyle ele alınması gerekliliğinin sinyallerini vermektedir.

Kurak bölgelerde ve zayıf otlaklı işletmelerde diğer hayvancılık kollarının başarılı olamayacağı doğal koşullar altında koyunculuk önemli bir alternatiftir. Ancak koyun yetiştiriciliğinin rantabl olarak yapılabilmesi için dikkat edilmesi gereken konuların başında bölge şartlarına adapte olmuş, yüksek verimli ırkların yetiştirilmesi gelmektedir. Bölgenin tarım koşulları ve doğal varlığı ile koyun ürünlerinin ekonomik değeri koyun tipinin belirlenmesinde önemli faktörlerdendir. Tip ve verim yönü belirlendikten sonra amacın gerçekleşmesi için en uygun koyun ırkını kararlaştırmak başarıyı yakalamada önemli bir hareket noktasıdır. Proje konusu olan çağ kebabının yaygınlaştırılması için Bölge’de yetiştirilen Morkaraman ırkı çağ kebabı üretiminde ilk sıralarda kullanılan bir koyun ırkıdır.

Morkaraman ırkı aslında Karaman koyununun bir varyetesi olup genelde doğu illerimizde, kısmen de kuzeydoğu ve güneydoğu bölgelerinde yetiştirilmektedir. Renkleri kızıldan mora kadar değişmekle birlikte göz, ağız ve burun etrafı daha açık, baş ve ayaklar ise daha koyu renktedir. Canlı ağırlık ve cüsse bakımından Akkaramanlardan daha iri olup ergin koyunlar ortalama 50-60 kg, koçlar 70-90 kg ağırlığındadır. Kuyruk ağırlığı ortalama 6-7 kg olup bazen iri cüsselilerinde 15-20 kg arasında değişmektedir. Laktasyon süresi kısa olup süt verimi 50-60 litre civarındadır.

Diğer taraftan Çoruh havzasında hatırı sayılır ölçüde Hemşin koyunu yetiştiriciliği yapılmaktadır. Karadeniz kıyıları ile Kuzeydoğu Anadolu Bölgelerimizde özellikle Artvin havzasında yetiştirilen lokal bir ırktır. Kuyruk dibi yağlı olup aşağıya doğru uzayan yağsız uç kısım vardır. Renk çoğunlukla kahverengidir ve bazen siyah ve açık renk tonlarında da görülebilir. Süt ve et verimleri bakımından Karamanlara benzemektedir.

Hayvancılıkta, işletim döneminde maliyetlerin % 75’lik kısmını yem girdileri oluşturmaktadır. Özellikle koyunculukta mer’adan bağımsız ekonomik bir yetiştiricilik yapmak mümkün değildir. Bu yüzden otlak alanlarının mevcudiyeti koyunculüğün gelişmesi için ilk şarttır. Türkiye’de kaliteli kaba yem ihtiyacı karşılanamadığı gibi kalitesiz kaba yem ihtiyacının da büyük bir kısmı karşılanamamaktadır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın, “AB’ye Uyum Sürecinde Hayvancılığımızın Sorunları” raporuna göre (Anonim, 2011a) kaba yem ihtiyacının ancak % 56’sının üretilebildiği ve bu nedenle yem fiyatlarının yüksek seyrettiği, AB’de 560 kilogram olan dekara ot veriminin Türkiye’de ortalama 80 kilogram olduğu (Anonim, 2011b), aşırı ve yanlış otlatmadan dolayı meraların vasfının bozulduğu, kaynak yetersizliği, işletme

arazisinin ve mal varlığının bölünmesi ile karakterize olan mülkiyet sorunları nedeniyle mera ıslah çalışmalarının etkin bir biçimde yürütülemediği bilinmektedir. Meralarımız yıllardır erken ve aşırı otlatma ile bakımsızlık nedeniyle verimsizleşmekle birlikte son yıllarda kırsaldan göç nedeniyle boşalan ve otlatılmayan milyonlarca hektarlık mera alanı, otlatma baskısından kurtularak, güçlenmeye ve verimli olmaya yüz tuttuğu ifade edilmektedir.

Yem bitkileri ekiliş alanının yetersizliği hayvan beslemede kârlılığa darbe vuran en önemli unsurlardan birisi olarak karşımızda durmaktadır. Yukarıda ifade edildiği gibi maliyetin önemli bir kısmını yemlerin oluşturması, büyük ve küçükbaş hayvancılıkta en önemli girdilerden biri olan kaba yemlerin kaliteli ve uygun fiyata temin edilmesini zorunlu kılmaktadır. Saman ve benzeri kalitesiz kaba yemlerin fazla kullanılması, ürün maliyetini yükseltmekte, yetersiz ve dengesiz beslenme nedeniyle hem verimlerde düşüşe neden olmakta hem de beslenme hastalıkları yaygınlaşmaktadır. Bu nedenle sağlıklı ve dengeli beslenme için mutlaka hayvansal üretim yapılan bölgelerde yonca, korunga, fiğ vb kaliteli yem bitkileri üretimi teşvik edilmeli ve uygun fiyatlı yem temini sağlanmalıdır. Son yıllarda Tarım Bakanlığının teşvikleriyle yem bitkileri ekiliş alanı 2 kat artsa da (Öztürk, 2007) bu düzeyin çok daha yukarılara çekilmesi ve mera ıslah çalışmalarına da ivme kazandırılması gerekmektedir.

Diğer taraftan, sektör çalışanlarının karşılaştığı problemlerin çözülmesinde aktif rol alan ve sürekliliği olan organizasyonlara da ihtiyaç vardır. Nitekim, koyunculugu ileri ülkelerde verimliliği yüksek her koyun ırkı için bir yetiştirme derneği kurulduğu ve bunların bir araya gelerek federasyonlar meydana getirdiği bilinmektedir. Ülkemizde de son yıllarda kurulmuş olan "Koyun-keçi Yetiştiricileri Birlik"leri daha aktif hale getirilmeli ve yetiştiriciler üye olmaya teşvik edilmelidir. Zira birçok ülkede üyelerinin daha çok kazanması ve ortak yardımlaşmayı sağlaması, ekonomik olarak güçlü hale gelmesi, koyun ırklarının ıslahı gibi birçok konuda çözüm yollarının aranması bu tür organizasyonlarla sağlanmaktadır (Kaymakçı ve Sönmez, 1992).

1.5. Koyun Yetiştiriciliği Ekonomisi

Tarım işletmelerinin bünyesinde yer alan hayvancılık faaliyetleri işgücünün dengeli olarak kullanılmasını ve bitkisel üretimle elde edilen ana ve yan ürünlerin daha iyi değerlendirilmesini sağlamaktadır. Ayrıca, hayvancılık faaliyetinin, optimum kaynak kullanımına olanak sağlayan ve işletmenin net gelirini artıran bir üretim faaliyeti olduğu söylenebilir. (Dağıstan ve ark., 2008).

Dünyada hayvansal üretim faaliyetleri arasında koyun yetiştiriciliği önemli bir yer tutar. Çeşitli ülkelerde, başka amaçlar için kullanılmayan mera ve otlaklar koyun

yetiştiriciliği yoluyla uygun bir biçimde değerlendirilebilmektedir. Koyunlar, böyle alanlardaki doğal vejetasyonu, insanların beslenmesi için gerekli et ve süt gibi gıdalara dönüştürür. Fakir meraları diğer çiftlik hayvanı türlerine göre daha iyi değerlendirir. Koyunlar ayrıca, insanların yaşamaları için gerekli giyim eşyalarının yapımında kullanılan yapağı ve deri gibi ürünleri de üretir (Emsen ve ark., 2008).

Türkiye’de hayvancılık sektörünün önemli sorunları içerisinde genetik materyal ve damızlık üretimi ile hayvan başına verim seviyeleri gibi ıslah faaliyetleri ile ilgili konular da yer almaktadır. Dünya genelinde ve AB özelinde diğer gelişmiş ülkelerle kıyaslandığında, Türkiye’nin daha düşük verim miktarlarına sahip olduğu, bu sebeple üretime katkı yapan ana türlerde genetik materyal açısından dışa bağımlılığın hala önemli maliyetleri beraberinde getirerek sürdürdüğü anlaşılmaktadır.

Türkiye 2008 yılında Hayvancılık Desteklemeleri’nde de oldukça kapsamlı bir değişikliğe giderek hayvan başına ödenen doğrudan destek uygulamasını artırmıştır. Destek şeklinin değiştirilmesinin yanı sıra hayvansal desteklerin toplam tarımsal desteklerdeki oranının giderek artırılması ve desteğe tabi alt üretim dallarının çeşitlendirilmesi, destekleme ödemelerinde örgütlenme, hayvan sağlığı gibi uyum kurallarının uygulanması Dokuzuncu Kalkınma Planı döneminde yapılan en önemli değişikliklerdir.

Bununla birlikte, artan girdi maliyetlerine ek olarak; üretici-alıcı-işleyici-toptancı-perakendeci zincirinde, tüketici fiyatlarında üretici payının pek çok üründe giderek azalması, üretime verilen desteklerin aslında üretimden sonraki süreçlere aktığını göstermektedir.

1.5.1. Dünyada Koyun Yetiştiriciliği

Dünyada koyun yetiştiriciliği yapılan başlıca ülkelerdeki koyun varlığı sayıları Tablo 1’de verilmiştir. Görüldüğü gibi, dünyada 2011 yılı itibariyle toplam 1.04 milyar baş koyun bulunmaktadır. Çin 138 milyonluk koyun varlığı ile dünyanın en çok koyun yetiştirilen ülkesidir (payı %13.30). Koyun varlığı bakımından Çin’i Hindistan (74 milyon), Avustralya (73 milyon), Sudan (52 milyon), İran (49 milyon), ve Nijerya (38 milyon) izlemektedir. Türkiye 23 milyon başlık koyun varlığı ile dünyada 13.sırada yer almaktadır. Türkiye dünya koyun varlığı sıralamasında 46 milyonluk varlığı ile üçüncü olduğu 1980 yılından bu yana, yaklaşık koyun varlığının yarısını kaybederek 23 milyona gerilerken (% 49.83 gerileme); aynı zaman diliminde komşumuz Suriye, koyun varlığını 9.3 milyondan 18 milyona çıkarmıştır (% 94.3 artış).

Tablo 1 Bazı ülkelerde yıllar itibariyle koyun varlığı (000 baş)

Ülkeler	1980	1990	2000	2011*	* P a y ı (%)	1980-2011 Değişim (%)
Çin	102.568	113.508	131.095	138.840	13.30	35.36
Hindistan	44.970	48.700	59.447	74.500	7.14	65.67
Avustralya	135.985	170.297	118.552	73.099	7.01	- 46.25
Sudan	17.623	20.700	46.095	52.079	4.99	195.52
İran	34.500	44.581	53.900	49.000	4.69	42.03
Nijerya	8.050	12.460	21.000	38.000	3.64	372.05
İngiltere	21.609	43.828	42.264	31.634	3.03	46.39
Yeni Zelanda	68.772	57.852	42.260	31.132	2.98	- 54.73
Pakistan	21.439	25.698	24.084	28.086	2.69	31.00
Etiyopya	23.250	22.960	10.951	25.509	2.44	9.72
Güney Afrika	31.641	32.665	28.550	24.303	2.33	- 23.19
Cezayir	13.370	17.697	17.616	24.000	2.30	79.51
Türkiye	46.026	43.647	30.256	23.090	2.21	- 49.83
Suriye	9.301	14.509	13.505	18.071	1.73	94.29
İspanya	14.547	22.739	23.965	17.003	1.63	16.88
Dünya Toplamı	1.096.232	1.207.120	1.051.661	1.043.713	100.0	- 4.79

Kaynak: FAO (2013) *:Koyun varlığı payları 2011 yılı için hesaplanmıştır.

Tablo 2'de görüldüğü gibi, 2011 yılı itibariyle dünyada mevcut koyunlardan 7.9 milyon ton et, 9.2 milyon ton süt üretilmektedir. Bu üretim miktarları dünya toplam et ve süt üretiminin sırasıyla %2.66 ve %1.27'sine denk gelmektedir.

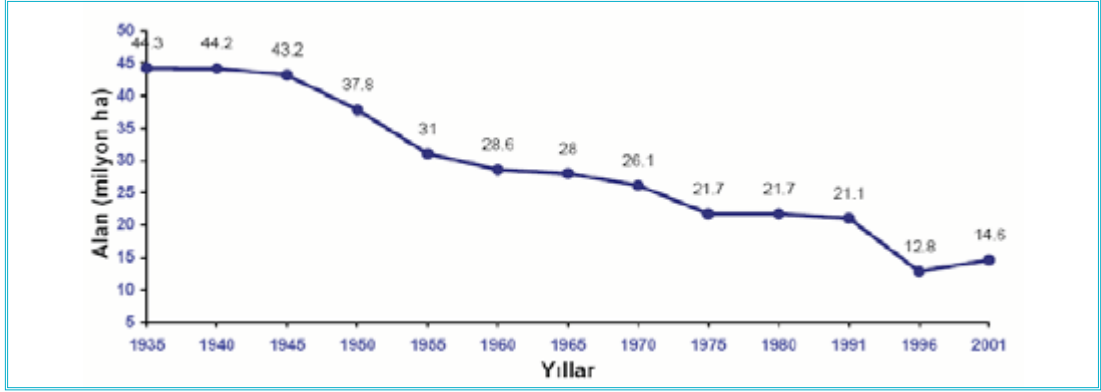
Tablo 2 Bazı yıllarda Dünya et ve süt üretiminde koyunun payı

Yıl	Et (000 ton)			Süt (000 ton)		
	Toplam	Koyun	Payı (%)	Toplam	Koyun	Payı (%)
1980	136.736	5.647	4.13	465.657	6.823	1.47
1985	154.490	6.220	4.03	512.043	7.230	1.41
1990	179.900	7.033	3.91	542.699	8.019	1.48
1995	205.624	7.210	3.51	540.159	8.013	1.48
2000	234.067	7.789	3.33	578.957	8.104	1.40
2005	260.980	8.051	3.08	649.905	8.958	1.38
2010	296.107	8.242	2.78	719.221	9.891	1.38
2011	297.222	7.912	2.66	727.052	9.263	1.27

Kaynak: FAO (2013)

1.5.2. Türkiye'de Koyunculuk Faaliyetlerinin Gelişimi

Ükelerin mera varlığı ve kalitesi, koyun yetiştiriciliğinde rekabet üstünlüğü sağlayan en önemli avantajlardandır. Aşağıdaki şekil, Türkiye çayır ve mera alanlarının değişimini vermektedir.



Şekil 1 Türkiye’de çayır ve mera alanlarının değişimi

Cumhuriyetin kurulduğu yıllarda Türkiye’nin mera alanı ülke yüzölçümünün yarısından fazlaydı. Ancak yoğun gıda sıkıntısı yaşanan II. Dünya Savaşı’ndan sonra Türkiye’nin Ortadoğu’nun tahıl ambarı yapılması düşüncesi egemen olmuştur. 1948 yılından sonra Marshall Yardımı tarımda makineleşmeyi, bu arada traktör kullanımını teşvik etmiştir. Ülkeye 40 bin dolayında traktör ithal edilmiş, daha önce hayvanların otlatılması için kullanılan mera alanları kontrolsüz ve plansız bir biçimde sürülerek bitkisel üretime açılmıştır. 1950’de 38 milyon hektar olan mera alanları 1960’da 28 milyon hektara inmiş; böylelikle 10 milyon hektar toprak mera alanından tarım alanına dönüştürülerek özel mülkiyete geçmiştir.

Tüm bu olumsuzluklara karşın varlığını sürdürmeye çalışan koyunculuğa bir darbe de içeriden gelmiş, daha ucuz diye yurtdışından yapağı ve yapay elyaf ithal edilmesi yerli yapağı fiyatlarını aşağı çekerek zaten zor durumda olan koyun yetiştiricilerini ekonomik faaliyetlerini sürdürmez noktaya itmiştir. Öte yandan, azalan meralardaki aşırı otlatma, yağlı olması nedeniyle koyun etine atfedilen sağlığa aykırılık iddiaları, verimin düşüklüğü nedeniyle az ve bu nedenle de pahalı olan koyun sütünden üretilen peynir ve tereyağına talebin az olması, Doğu ve Güney Doğu Bölgelerinde yıllardır süren terör ortamının meraları kullanılamaz hale getirmesi gibi birçok neden Türkiye’de koyunculuğun gerilemesine yol açan etmenler olarak sıralanabilir (Gökçen, 2007).

Türkiye’de koyun varlığının çoğunu seyrek otlu fakir meralara ve sert iklim koşullarına uyum sağlamış yağlı kuyruklu koyun ırkları oluşturmaktadır. Anadolu platosunun gerek yayılış alanı ve gerek sayı açısından birinci sıradaki ırkı Eskişehir’den Sivas’a kadar İç Anadolu bölgesine yayılmış bulunan *akkaraman* koyunlarıdır. Daha doğudaki illerde ise *morkaramanlar* bulunmaktadır. Diğer yağlı kuyruklu koyun ırklarımız arasında Göller bölgesinde *dağlıç*, Güneydoğu’da *ivesi*, Kars yöresinde *tuj* koyunu

sayılabilir. Kıyı kesimlerde ise yağsız ince kuyruklu koyunlar bulunmaktadır. Bu gruba giren ırklardan *kıvırcık* Trakya ve Marmara bölgesinde, *karayaka* ise Karadeniz kıyı şeridinde yaygındır (Aşkın, 1985).

Türkiye'de hayvancılıkta ıslah çalışmaları denildiğinde genellikle sığır dikkate alınmıştır. Bunda mevcut koyun ırklarının büyük çoğunluğunun yağlı kuyruklu olması nedeniyle ince kuyruklu kültür ırklarının doğal aşımını engellemesinin payı olduğu düşünülebilir. Bu durumun olumsuz etkisini azaltmak için suni tohumlamaya başvurmak gerekmektedir. Ancak, bu konuda önemli bir başarı sağlanamamış, yapılan çalışmalar sonucunda *merinos* ve melezlerinin payı günümüzde ancak %3–4 seviyesine ulaştırılabilmektedir. Bu çabalar sonuçsuz kalınca, 1986 yılında etçi ırkların ithali gündeme gelmiş ve tanınmış etçi ırklardan koç ve koyunlar ithal edilmiş; ancak bu çabaların günümüze değin yaygın bir etkisi ortaya çıkmamıştır. Türkiye'de, pek etkili olmasa da, yeni ırk ve tipler geliştirmeye yönelik çabalar sürmektedir (Akman, 2006).

İnsan beslenmesinde çok önemli bir yeri bulunan proteinlerin başlıca kaynaklarından birisi de hayvansal proteinlerdir. Türkiye'de kişi başına hayvansal protein tüketimi (22 gr) gelişmiş ülkelere göre (56 gr) oldukça düşüktür (Akman ve ark., 2005).

Tablo 3'te de görüldüğü gibi, 2015 yılında, mevcut hayvan varlığında koyunun payı yaklaşık %57 düzeyindedir. 1990 lı yıllarda % 64 olan bu oran giderek azalmaktadır.

Tablo 3 Yıllar itibarıyla Türkiye'de koyun varlığı (000 baş)

Yıl	Toplam Koyun	Toplam Hayvan	Koyun (%)
1990	40.553	63.278	64.08
1995	33.791	54.946	61.50
2000	28.492	46.600	61.14
2005	25.304	42.452	59.61
2010	23.090	40.838	56.54
2015	33.837	59.404	56.96

Kaynak: TÜİK (2016a), GTHB (2016a)

Tablo 4, koyun et ve süt üretiminin hayvansal üretimdeki payını göstermektedir. Günümüzde kırmızı et üretiminin yaklaşık %9'u koyunlardan sağlanmaktadır. Bu oran 1980'li yıllarda % 33'tü. Buna paralel biçimde, 1980'li yılların başında Türkiye'de süt üretiminin %21'i koyunlardan sağlanırken, bu oran 2015 yılında yaklaşık %6'ya kadar gerilemiştir.

Tablo 4 Ülkemizdeki koyun et ve süt üretiminin hayvansal üretimdeki payı

Yıl	Et (ton)			Süt (000 ton)		
	Toplam	Koyun	Payı (%)	Toplam	Koyun	Payı (%)
1980	204.380	66.965	32.76	5.472	1.147	20.96
1985	498.709	168.257	33.74	9.670	1.073	11.10
1990	506.995	143.570	28.32	9.617	1.145	11.91
1995	415.239	102.115	24.59	10.602	935	8.82
2000	491.499	111.104	22.61	9.793	774	7.90
2005	409.423	73.743	18.01	11.108	790	7.11
2010	780.718	135.687	17.38	13.544	817	6.03
2015	1.088.272	98.978	9.09	18.631	1.114	5.97

Kaynak: TÜİK (2016a), GTHB (2016a)

1.5.3. ÇOKAB Bölgesinde Koyun Varlığı

ÇOKAB kapsamında yer alan Erzurum, Artvin ve Bayburt illerinde koyun varlığı Tablo 5 te yer almaktadır. 2015 yılında Erzurum, koyun varlığı bakımından Türkiye hayvan varlığının %2.06'sına, Artvin %0.29'una ve Bayburt ise %0.19'una sahip olup, koyun varlığının %2.53'ü ÇOKAB bölgesinde bulunmaktadır.

Tablo 5 ÇOKAB illerinde koyun varlığı (Baş)

Yıl	Toplam (000 baş)	Erzurum	Payı (%)	Artvin	Payı (%)	Bayburt	Payı (%)
2006	25.617	746 934	2.92	71 371	0.28	81 985	0.32
2007	25.475	684 315	2.67	90 488	0.36	57 940	0.23
2008	23.975	590 964	2.46	90 193	0.38	56 490	0.24
2009	21.750	356 669	1.18	59 780	0.27	26 513	0.12
2010	23.090	457 078	1.98	59 769	0.26	23 137	0.10
2015	33.837	696.772	2.06	100 030	0.29	65 000	0.19

Kaynak: TÜİK (2016a) GTHB (2016a)

1.5.4. Hayvancılık Destekleri

Toplam tarımsal desteklerde hayvancılığa ayrılan pay 2003 yılında yüzde 4,4 iken 2011 yılında bu oran yüzde 24,4 olmuştur. Hayvancılık destekleri Dokuzuncu Kalkınma Planı döneminde 2008 yılına kadar 2005/8503 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile gerçekleştirilmiş, ardından 15 Nisan 2008 tarih ve 2008/13489 sayılı Karar ile desteklemeler büyük oranda hayvan başına verilmeye başlanmıştır. En son küçükbaş hayvancılık destek tür ve miktarları aşağıda tablo 6'da yer almaktadır.

Tablo 6 Türkiye'de 2015 yılında verilen birim başına küçükbaş hayvancılık destekleri

	Destek Türü	Miktarı
1	Anaç Koyun Keçi Desteği	22 TL/baş
2	Küçükbaş Hayvan Koruma (Gen Kaynağı)	80 TL/baş
3	Halk Elinde Küçükbaş Hayvan Islahı Elit Sürü (Yavru)	70 TL/baş
4	Halk Elinde Küçükbaş Hayvan Islahı Taban Sürü (Yavru)	35 TL/baş
5	Damızlık Erkek Materyal (Koyun – Keçi)	200 TL/baş
6	Organik Anaç Koyun Keçi	10 TL/baş
7	Tiftik	22 TL/kg
8	Sürü Yöneticisi İstihdam Desteği (300 baş için)	5.000 TL
9	Süt primi	0.2 TL/lt
10	Aşı desteği (Şap ve Brucellus aşılı için)	0.50 TL/baş

Kaynak: GTHB (2016a)

Koyun varlığının çoğalması için koyunculuğa verilen desteklerin artması ve bu alanda sürdürülebilir politikaların izlenmesi gerekmektedir.

1.5.5. Mevcut Durum

Koyunculuk, yalnızca ekonomik değil, sosyolojik ve politik yönleriyle de değerlendirilmesi gereken bir üretim alanıdır.

Koyunun uyum yeteneği yüksek bir hayvan olması, beslenmesinin meraya dayanması, yem giderlerinin düşük - üreme yeteneğinin yüksek olması, verime geçiş süresinin kısıtlılığı, sermaye ve sabit yatırım giderlerinin görece düşük olması, dışa bağımlılığın azlığı gibi etmenler, koyunculüğün önemini artırmaktadır.

Bununla birlikte, küresel ısınma süreçlerine olumsuz etkisinin olmaması, doğayla uyumlu bir üretim yapısının egemenliği, Türkiye'de baskın bulunan küçük üreticilik yapısına ekonomik faaliyet olarak uygun olması ve nihayet iç ticaret hadlerinin tarım aleyhine dönmesi ve kırsal gelir olanaklarının sınırlanması nedeniyle artan köyden kente göç ve işsizlik sorunu birlikte değerlendirildiğinde, Türkiye'nin koyun popülasyonunu nicelik ve nitelik olarak artırma ve buna koşut biçimde koyunculukta verim ve üretimi yükseltme arayışlarının uygun politika seçeneği olacağı ortaya çıkmaktadır.

Cağ kebabı üretimi için en önemli hammadde olan koyun varlığının artırılması ve kaliteli et üretimi için bölgede özel sektörün girişimde bulunması çok önemlidir. Özellikle sözleşmeli yetiştiricilik modeli ile coğrafi işaret belgesine sahip cağ kebabı için kurulacak olan üretim tesislerinin ihtiyaç duyduğu miktar ve kalitede koyun ve et üretimi temini yoluna gidilebilir. Koyun üreticisi ve cağ kebabı işletmecileri açısından koyunun ve cağ kebabının seri üretim ve pazarlamasının önündeki sorunlar bu modelle ortadan kaldırılabilir.

2. Proje Amacı

Bu proje, Çoruh havzası kırsal kalkınma programının bir alt başlığı olarak Çoruh havzasında koyuncululuğun geliştirilmesine dayalı olarak Oltu çağ kebabı sektörünün ihtiyaç duyduğu koyun etinin havzadan sağlanması amacıyla uygun olarak tasarlanmıştır.

Genel amaç, Çoruh Havzası'nda başta tarım ve hayvancılığın azalması, göç ve diğer sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik nedenlerle ortaya çıkan gerikalmışlık, yoksulluk ve psikolojik tükenmişliğin önüne geçilerek, havza ölçeğinde kalkınmanın ilk adımlarının atılmasının kazandıracığı sinerji ile bölgesel ve ulusal kalkınma sürecine katkıda bulunmaktır. Coğrafi işaret tescil belgesi alınan Oltu Çağ Kebabı ihtiyacını karşılamak üzere koyuncululuğun geliştirilmesi odak noktasından hareketle, diğer tarım, hayvancılık ve turizm faaliyetlerinin desteklenmesi ile havza ölçeğinde kalkınma hareketinin başlatılması, göçün önlenmesi ve geriye göçün teşvik edilmesidir.

Projenin özel amacı ise, başta çağ kebabı ihtiyacını karşılamak üzere koyuncululuğun geliştirilmesi odak noktasından hareketle, diğer tarım, hayvancılık ve turizm faaliyetlerinin desteklenmesi ile havza ölçeğinde kalkınma hareketinin başlatılması, göçün önlenmesi ve geriye göçün teşvik edilmesidir.

Belirlenen merkezde bir çağ kebabı üretim tesisinin kurulması ve üretimin endüstriyel boyutta yapılması bu açıdan büyük önem arz etmektedir. Bölgede proje kapsamında sözleşmeli çiftçi modeli esas alınarak yetiştirilecek koyunların bu merkezde kesilmesi ve çağ kebabına işlenmesi bölgeye ekonomik açıdan büyük bir ivme kazandıracaktır. Ortalama bir çağ kebabı işletmesinin günlük yaklaşık 50 kg et tükettiği dikkate alındığında yaklaşık 15 ton ya da 750 koyun tüketiminin söz konusu olduğu tahmin edilmektedir.

Bu proje kapsamında hazırlanan çağ kebablarının soğuk koşullarda çağ kebab restoranlarına ulaştırılması ve ayrıca kurulacak tesiste tüketime hazır çağ kebabının hazırlanması ve pazarlanması hedeflenmektedir. Bu amaçla aşağıda belirtilen faaliyetlerin gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

1. Koyun yetiştiriciliğinin yaygınlaştırılması
2. Üretim tesisinin kurulması
3. Pazarlama faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi

3. Hedef Gruplar

Bu proje, konusu ve uygulama alanı itibariyle özelde Çoruh havzasındaki yetiştirici ve işletmeleri, genelde bütün Türkiye'deki işletmeleri hedef alan geniş kapsamlı bir projedir. Çoruh havzasında kurulacak olan tesisin ihtiyaç duyacağı hammaddeyi temin etmek amacı ile belirlenecek yetiştiriciler projenin ana hedef grubudur. Diğer bir hedef grup ise çağ kebab işletmecileridir. Bu kapsamda, iki ayrı pazara hitap edileceği

ön görülmektedir. Birinci pazarı; projenin uygulandığı dönemde başta Erzurum ve büyük şehirler olmak üzere tüm Türkiye'de hizmet veren cağ kebabı işletmeleri oluşturmaktadır. Mevcut durumda yapılan ön araştırma ile cağ kebabı işletmelerinin sayısı her gün artmakla birlikte, yaklaşık 600 adet işletme olduğu bilinmektedir. Bu işletmelerin önemli bir bölümünün Erzurum, İstanbul, Ankara ve Bursa gibi merkezlerde toplanmış olması da dağıtım konusunda kolaylık sağlayacaktır.

İkinci pazarı ise, özellikle ülke çapında yaygın zincir marketler olmak üzere tüketime hazır gıda satan tüm perakendeci işletmeler oluşturmaktadır. Bu kapsamda, sadece 10 ulusal zincir marketin 2015 yılı sonu itibari ile mağaza sayısı 12450'dir. 10'un üzerinde mağazası olan zincir marketlerin toplam mağaza sayısı ise yaklaşık 15 bin civarındadır. Pazarda yer alan köfte ve balık gibi dondurulmuş ürün satış miktarları dikkate alındığında günlük ortalama 10 ton yada 5000 koyun etinden üretilen dondurulmuş cağ kebabı satışının mümkün olduğu görülmektedir. Dondurulmuş gıda tüketimi son yıllarda önemli ölçüde artmakla birlikte, pazardaki ürün çeşitliliğinin artması nedeniyle rekabet şartlarının zorlaştığı da bilinmektedir. Ancak, cağ kebabının pişirilmiş olarak pazara sunulması ve pazardaki ürünlerle önemli bir lezzet farkı içermesi nedeniyle istenilen pazar payına ulaşılabileceğini söylemek mümkündür.

4. Yöntem

Yöntem başlığı altında; koyun yetiştiriciliğine yönelik faaliyetler, üretim tesisi, pazarlama, uygulama yönetimi ve ekonomik analizlere yer verilmiştir.

4.1. Koyun Yetiştiriciliğine Yönelik Ana Faaliyetler

Koyuncululuğun yapılacağı sahaların tespiti, koyun yetiştiricileri ve çobanların tespitine yönelik yapılan saha çalışmalarında elde edilen veriler bu başlık altında açıklanmıştır.

4.1.1. Saha Çalışmaları

Erzurum'un kuzey ilçeleri, Bayburt ve Artvin illerinde projenin uygulanabileceği alanlarda saha çalışmaları yapılmıştır.

a. ÇOKAB Havzası'nda Mevcut Durum Analizi

Proje kapsamında Erzurum ve Artvin'de 8'er ilçe, Bayburt'ta ise 3 ilçede gayeli örnekleme yöntemi ile belirlenen koyun üreticileri, çobanlar ve cağ kebab işletme sahipleri ile proje hakkında yüzyüze görüşmeler yapılarak bilgiler derlenmiştir. Görüşmelerde her üç kesimden de proje fikrine yönelik %90'ın üzerinde olumlu geri dönüşler (feedback) alınmıştır.

Tablo 7 Proje uygulama alanları ve koyun varlığı

Erzurum	Koyun (baş)	Artvin	Koyun (baş)	Bayburt	Koyun (baş)
Oltu	17.771	Merkez	11.500	Merkez	36.000
Olur	7.255	Ardanuç	44.000	Aydintepe	13.000
Şenkaya	42.330	Arhavi	-	Demirözü	16.000
Narman	3.865	Borçka	6.300		
Tortum	10.875	Hopa	15.200		
Uzundere	8.048	Murgul	200		
İspir	8.073	Şavşat	15.250		
Pazaryolu	4.951	Yusufeli	7.580		
Toplam	103.168		100.030		65.000
Genel Toplam	203.263				

Kaynak: GTHB (2016b).

Tablo 7’de görüldüğü gibi Erzurum ve Artvin illerinde hemen hemen aynı sayıda koyun bulunurken Bayburt ilinde bu rakam 65.000 baştır. Tabloya göre koyunculunun en yoğun yapıldığı yerler Erzurum ilinde Narman, Oltu ve Tortum; Artvin ilinde Ardanuç, Şavşat ve Hopa; Bayburt’ta ise Merkez ilçedir. Koyun varlığının ve yetiştiriciliğinin olmadığı ya da çok az olduğu yerler kapsam dışında tutulacaktır.

TÜİK’in 2015 yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) sonuçlarına göre en fazla göç veren iller Diyarbakır, Van ve 15 577 kişilik net göç sayısı ile Erzurum üçüncü sırada yer almaktadır (TÜİK, 2016b). İşgücü talebi yüksek olan projenin hayata geçirilmesi durumunda istihdama ve göçün azalmasına önemli katkılar sağlayacağı kaçınılmaz bir gerçek olarak ortadadır.

Cağ kebabının ana hammaddesi olan koyun varlığını artırmak amacıyla aynı zamanda **“projenin çıkış noktası”** olan cağ kebabının endüstriyel üretimi için (şiş ve soğutulmuş/dondurulmuş gıda olarak) projeye “Sözleşmeli Yetiştiricilik Modeli” ile dahil olacak her bir birimde koyun yetiştiriciliği konusunda deneyimli 5’er çiftçiye aynı olarak 60’şar koyun verilerek (her bölge için uygun ırklar Hemşin, Morkaraman ya da Akkaraman) 300’er başlık sürüler oluşturulacak, bir sonraki yıldan itibaren her yıl 20 koyun geri alınarak verilen koyunların yine aynı olarak 3 yıl içinde geri dönüşü sağlanacak, doğan kuzular çiftçilere bırakılmak suretiyle bölgedeki koyun varlığı artırılacaktır. Sözleşmeye dahil olan çiftçilere, ihtiyaç duyulduğu takdirde çoban, veteriner ve yem desteğide sağlanacaktır. Böylelikle sisteme dahil olan sözleşmeli çiftçilere pazar, fiyat ve girdi garantisi sağlanarak projenin sürdürülebilirliği de sağlam bir temele oturtulmuş olacaktır.

b. Erzurum Saha Çalışması Verileri

Erzurum bölgesinde yapılan çalışmalarda Akkaraman ve Morkaraman ırklarının ağırlıkta olduğu ve koyun yetiştiriciliğinin çoğunlukla geleneksel yöntemlerle az da olsa daha profesyonel olarak yapıldığı işletmelerin olduğu gözlemlenmiştir. Çiftçilerin en çok karşılaştıkları sorunlar; çoban bulamama, pazar ve mera yetersizliğidir. Koyunlarda genelde sağım yapılmamakta, çoğunluk et üretimi amacıyla yapılmaktadır. Üretim genel olarak kurbanda satılmak amacıyla yapılmakta olup kısmi olarakta çağ kebab işletmelerine ve kasaplara vadeli olarak satışı yapılmaktadır. Proje kapsamında verilecek 60 adet koyunun az olduğunu daha fazla olması gerektiği görüşünü savunanlar da (İspir ve Pazaryolu) olmuştur.

Bölgede koyun yetiştiriciliği, modern olmayan ağıllarda ve 2-4 ay kapalı 8-10 ay da meraya dayalı olarak (ilçelere göre değişkenlik göstermekte) yapılmaktadır. Yine meralarda koyunlar için uygun olmayan iklim koşulları için barınak, sıvat gibi imkanlar genelde ya mevcut değil ya da uygun şartlara haiz değildir. Ayrıca mera tahsislerinin güncel olmaması ve meraların çoğunlukla yüksek fiyatla göçerlere kiralanması haksız bir rekabeti ortaya çıkarmakta olup bu durum koyun üreticilerinin karşılaştığı diğer önemli bir sorundur.

Erzurum bölgesindeki çağ kebab işletmeleri hazır şiş olarak satın almayı zaman, maliyet ve işgücü tasarrufu sağlaması açısından fiyatının da uygun olması durumunda büyük bir memnuniyetle satın almaya hazır olduklarını ifade etmişlerdir.

c. Artvin Saha Çalışması Verileri

Artvin bölgesinin, iklim ve topoğrafya olarak koyunculuk için en elverişli bölge olduğu görülmektedir. Bölgede en yaygın ve yöre koşullarına adapte olmuş koyun ırkı Hemşin ırkıdır. Bölgede Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından Hemşin ırkı ile ilgili ıslah çalışmalarının yürütüldüğünde tespit edilmiştir. O nedenle sisteme dahil olacak olan sözleşmeli çiftçilere yöreye adapte olmuş Hemşin ırkının dağıtılması dikkat edilmesi gereken önemli bir husustur.

Bölgede koyun üreticilerinin en çok karşılaştıkları sorunlar arasında çoban bulamama, yem bitkileri tohumu temin edememe ve mera sorunudur. Koyun yetiştiriciliği 1 ay gibi çok kısa bir süre ağıllarda, 11 ay ise meraya dayalı olarak yapılmaktadır. Bu ise maliyeti düşüren önemli bir faktördür. Üreticiler GTHB'nin desteklerinden çok fazla haberlerinin olmadıklarını ifade etmişlerdir.

Bölgede küçük ölçekli "Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiriciler Birliği'ne" ait 60 büyükbaş/gün ve 200 küçükbaş/gün kesim kapasiteli bir kesimhanenin olması proje için oldukça avantajlı bir durumdur.

Bölgede çok az sayıda çağ kebab işletmesi olup yöre halkının damak tadına uygun olan Hemşin ırkından hazırlanmış çağ kebab şişini satın almayı uygun bulduklarını ifade etmişlerdir.

d. Bayburt Saha Çalışması Verileri

Bölgede Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiriciler Birliği başkanı ve çiftçilerle yapılan görüşmelerde ilginç sonuçlar ortaya çıkmıştır. Diğer illerden farklı olarak mera ve çoban sorununun olmadığı gözlemlenmiştir. Koyunculuk için oldukça elverişli meraların olduğu, ayrıca Pamuktaş köyünde Baytaş İşletmesi'ne ait 3500 adet Merinos ırkı koyunların bulunduğu tespit edilmiştir. 60'şar koyun verilme fikrini üreticiler uygun bulmuşlardır.

Bölgede çağ kebab yapan 2 işletme mevcut olup bunlardan 1 tanesi Erzurum'daki Koç Çağ kebab işletmesi kapsamında yeni faaliyet gösteren bir işletmedir. Şiş olarak almayı uygun bulmuşlar ama sadece et olarak (terbiyesini kendileri yapmak istedikleri için) satın alıp alamayacaklarını da sormuşlardır.

İlden mevcut hükümette bir Bakanın bulunması (Maliye Bakanı Sayın Naci Ağbal) proje kapsamındaki bürokratik işlerin daha hızlı ve kolay bir şekilde yürümesi için bir avantaj olacağı görülmektedir.

4.1.2. Faaliyetlerin Ayrıntılı Açıklaması

Proje kapsamında yapılacak faaliyetler aşağıdaki plana uygun olarak yürütülecektir.

1. Irk Seçimi: Çoruh havzasında yetiştiriciliği yapılan koyun ırklarının tespitine yönelik önceden yapılan anket çalışmalarında koyunların %21.43'ünün Hemşin, %71.43'ünün Morkaraman, %7.14'ünün ise yörede hakim ve lokal olarak yetiştirilen ırkların saf ve melezlerinden ibaret olduğu belirlenmiştir. Proje kapsamında bölge insanın bilmediği ve bölge şartlarına adaptasyonunun bilinmediği yeni bir ırk ikamesine gerek yoktur. Ancak Bölgede ağırlıklı olarak yetiştirilen Morkaraman ırkının gelecekte ihtiyaç duyulabilecek yüksek verim düzeylerine ulaşmak için öncelikle saf yetiştirme ve seleksiyonla verim kabiliyetleri geliştirilmelidir. Bölgede gelecekte oluşabilecek entansif koyunculuk durumu dikkate alınarak etçi ve sütçü tiplerin geliştirilmesine yönelik çalışmalar planlanmalıdır. Sütçü tiplerin geliştirilmesinde İvesi ırkından, etçi tiplerin elde edilmesinde ise uygun etçi tiplerden yararlanılmalıdır.

2. Bakım: Koyunların farklı fizyolojik dönemlerinde ve değişik yaşlardaki bakım konuları (kuzularda; kuzu doğumu, emiştirme, süttten kesim, meraya çıkarma, koyunlarda; tırnak bakımı, kırkım, yıkama, koç katımı ve barındırma) esas alınarak hedef kitleye kısa süreli bir eğitim programı düzenlenmelidir. Bu programın uygulamalı kısmı Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat İşletme Müdürlüğü'nde gerçekleştirilecektir.

3. Besleme: Değişik yaş ve fizyolojik dönemlerde hayvanların ihtiyaç duyduğu besin maddelerinin rasyonla hayvanlara temini konularında (ağız sütü ve süten kesim yaşına kadar besleme, mera dönemi beslenmesi, cağ kebabına uygun kaliteli et üretimi için kuzu-toklu besisi, koç katımı dönemi koç ve koyunların beslenmesi (flushing), koyunların gebelik ve laktasyon dönemlerinde beslenme prensipleri, kaba ve kesif yem hammaddeleri konularında uygulamalı bir eğitim programı gerçekleştirilecektir. Uygulamalı eğitim yine Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat İşletme Müdürlüğü'nün ilgili şubelerinde projede görevli öğretim üyelerince gerçekleştirilecektir.

4. Barınak: Yetiştiriciliği yapılan ırkların özellikleri dikkate alınarak mevcut barınakların yaz ve kış yetiştiriciliğine yönelik ıslahı (havalandırma, aydınlatma, özel bölmelerin inşası, yemlik, suluk, yem depo ünitesi vs.) konusunda kısa süreli (4 gün) bir eğitim programı düzenlenecektir. Bu eğitim programının uygulaması (2 gün) Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat İşletme Müdürlüğü'nün koyunculuk şubesinde yapılacaktır.

5. Hayvan Sağlık Hizmetleri: Koyunculukta Bölgede yaygın olarak görülen hastalıklar, bunlara yönelik klinik hizmetleri, iç ve dış parazit mücadelesi, rutin aşılama programı vb. konulardaki sağlık hizmetlerine yönelik 4 günlük eğitim programı düzenlenecektir.

6. Kooperatifçilik ve Örgütlenme: Kooperatifçiliğin tanımı ve avantajları, birim kooperatiflerin kuruluşu, koyun ve keçi damızlık yetiştiriciler birliğinin ilçe şubesinin açılması, örgütlenme, örgütlenmenin sağladığı faydalar, çiftçi örgütlerinin faaliyetleri, yatay ve dikey bütünleşme ve faydaları konulu eğitimler verilecektir. Eğitim süresi 3 gündür.

7. Hayvancılık Destekleri: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile diğer kuruluşların küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine yönelik desteklemeleri, tarımla ilgili kuruluşların desteklere katkısı ile görevlerinin açıklanması ve desteklerden yararlanma konularında 2 günlük bir eğitim programı uygulanacaktır.

8. Pazarlama: Pazarlamanın önemi, pazarlama kanallarının belirlenmesi, hedef pazar seçimi, sözleşmeli üretim konularında 2 günlük bir eğitim programı uygulanacaktır.

9. Teknik Gezi: Kadın ve erkeklerden oluşan kursiyerlerden 20 önder çiftçi ile Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü'nün Lüleburgaz'daki TÜRKGELEDİ Tarım İşletmesine 5 günlük bir teknik gezi düzenlenecektir.

10. Çalıştay: Projenin son haftasında projede görev alan uzmanların yer alacağı bir çalıştay düzenlenecektir. Çalıştaya il ve ilçenin ilgili yöneticileri de davet edilecektir. Çalıştayda projenin çıktıları değerlendirilecek ve bölgede planlanan diğer projelere ışık tutacak bir sonuç bildirgesi yayınlanacaktır. Kursiyerlere katılım belgeleri de aynı çalıştayda verilecektir.

4.1.3. ÇOKAB İçin Koyunculuk Sektörü GZFT Analizi

GZFT analizi; nicel verilerin olmadığı durumlarda çevresel faktörlerin incelenmesini, sektörün geleceği açısından önemli olan fırsatların saptanmasını, sektör için tehdit unsuru oluşturabilecek faaliyetlerin önceden farkedilip önlem alınmasını, sektörün güçlü yönlerinin ortaya çıkmasını ve bunların hangi durumlarda, koşullarda ve ortamlarda kullanılması gerekebileceğinin saptanmasını, sektörün zayıf yönlerinin belirlenerek önlem alınmasını, zayıf yönlerin olası tehditler karşısında sektörü düşürebileceği zor durumların analiz edilmesini vb. stratejik ve planlamacı yaklaşımları kapsamaktadır (Anonim 2016).

Bölgedeki çağ kebabının endüstriyel üretimi amacıyla hammaddeyi teşkil eden koyunculuk sektörü için bir GZFT (Güçlü Yönler, Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler-SWOT) Analizi yapılmıştır. Çalışma bölgedeki koyun yetiştiricileri, Birlik ve Belediye Başkanları, tarımla ilgili kurum ve kuruluş temsilcilerinin görüş ve önerileri ile hazırlanmıştır.

Tablo 8 ÇOKAB’da endüstriyel çağ kebabı üretimi amacıyla koyunculuk sektörü için GZFT analizi

GÜÇLÜ YÖNLER	ZAYIF YÖNLER
() Geniş çayır ve mera alanlarının varlığı	() Çiftçilerin koyun yetiştirmede teknik bilgilerinin yetersiz olması
() Devletin hayvancılık sektörüne olan destekleri	() Nitelikli ve yeterli sayıda çoban bulunmaması ve sosyal güvence eksikliği
() Küçükbaş hayvan varlığının gün geçtikçe artıyor olması	() Pazarlama sorunu (dolandırıcılığın sektörde yaygın oluşu)
() Örgütlenme bilincinin giderek artması	() Bazı bölgelerde kış şartlarının uzunluğundan dolayı uzun kapalı besi yapılması
() Hayvancılığın gelenekselde olsa aile işletmeleri tarafından vazgeçilmeyen bir faaliyet olarak sürdürülmesi	() Koyunculuk girdi ve çıktılarında fiyat istikrarsızlığı olması ve piyasa düzenleme kuruluşlarının bulunmaması
() Yem sanayisinin gelişmiş olması	() Meraların yüksek fiyatlarla göçerlere kiralanması
() Bölgede üniversitelerin (özellikle Ziraat ve Veteriner Fakülteleri), kalkınma ajanslarının ve tarımla ilgili araştırma kuruluşlarının bulunması	() Maliyetlerin yüksek ama koyun fiyatlarının düşük oluşu
() Hammadde olarak koyun eti kullanan çağ kebab sektörünün varlığı ve çağ kebabının coğrafi işaret belgesi almış olması	() Meralarda, koyun barınak koşullarının uygun olmaması
	() Çiftçilerin GTHB’nın desteklerinden haberdar olmaması
	() Çiftçilerin pazarlamada örgütlü bir yapısının bulunmaması, üretici ve tüketici arasındaki zincirin uzun olması

FIRSATLAR	TEHDİTLER
() Endüstriyel cağ kebab üretimini için girişimlerin başlamış olması	() Koyunculukla ilgili önceki projelerin (ORKÖY, Kalkınma Kooperatifleri vb.) başarısızlığı
() Proje kapsamında sözleşmeli çiftçilere sertifikalı çoban, veteriner hekim ve yem desteği verilecek olması	() Düşük fiyatlı ve sağlıksız kaçak koyun girişleri
() Koyunu olmayan üreticilere sözleşme kapsamında 60'ar koyun verilecek olması	() Genç çalışabilir nüfusun sürekli göç etmesi
() Bazı bölgelerde kesimhanelerin bulunması	() Koyun fiyatlarının düşmesi, girdi fiyatlarının ise sürekli artış göstermesi
() Koyunculuk yapmaya istekli bir potansiyelin mevcut oluşu	() Mera tahsis komisyonlarının kararlarının güncel olmaması
() Cağ kebabının endüstriyel üretimi ile pazarlama zincirinin kısılması sonucu hem çiftçilerin gelirlerinin artacak olması hem de sürdürülebilir hale gelecek olması	() Hayvan ve hayvansal ürün ithalatının süreklilik kazanma eğiliminde olması
() Organik hayvancılığa uygun geniş alanların varlığı	() Gençlerin hayvancılığa ilgisinin azalması
() Koyunculugun kırsal kalkınma amaçlı olarak geliştirilmesi zorunluluğu	() Yerli hayvan ırklarının üstün nitelikleri ile birlikte yok olma riskinin bulunması
() Ulaşım ve taşıma koşullarının gelişmekte olması	() Desteklemelerin yapısal sorunlara kısa vadeli çözümler üretecek nitelikte olması
() Sermayenin hayvancılık sektörüne ilgisinin artması	

a. GZFT Analizindeki Zayıf Yönler ve Tehditlerin Çözümü İçin Belirlenen Amaç, Hedef ve Faaliyetler

Tablo 9 Amaç ve hedefler

Amaç 1: Koyunculuk Altyapısının Geliştirilmesi		Amaç 2: Koyunculukta Verimliliğin Artırılarak Gelir Getirici Bir Faaliyet Haline Getirilmesi	
Hedef 1.1	Modern koyunculuk işletmelerinin oluşturulması	Hedef 2.1	Koyunculuk ahır, ağıl ve işletme koşullarının düzenlenmesi
Hedef 1.2	Çiftçilerin koyun yetiştiriciliği bilgi düzeyinin geliştirilmesi	Hedef 2.2	Nitelikli çoban sorununun çözülmesi
Hedef 1.3	Çayır ve meraların ıslahı ve kullanımının düzenlenmesi	Hedef 2.3	Kaçak koyun girişlerinin önlenmesi
Hedef 1.4	Örgütlenmenin sağlanması	Hedef 2.4	Ucuz ve kaliteli girdi temin edilmesi
Hedef 1.5	Ürünü işleyecek entegre tesislerin ve pazarlama kooperatiflerinin kurulması	Hedef 2.5	Yöreye adapte olmuş ve ıslah edilmiş ırkların oluşturulması
		Hedef 2.6	Hayvancılık desteklemelerinin bölgesel ve sürdürülebilir nitelikte olması

Tablo 10 Faaliyetler

AMAÇ 1. KOYUNCULUK ALTYAPISININ GELİŞTİRİLMESİ		
Hedef 1.1. Modern koyunculuk işletmelerinin oluşturulması		
Faaliyet No	Faaliyet	İşbirliği Yapılacak Kuruluşlar
1.1.1.	Örnek birkaç işletme oluşturularak üreticiler özendirilmeli	GTHB Araştırma Enstitüleri, TKDK Birikler Kooperatifler
1.1.2.	Modern işletmelerin çiftçiler tarafından ziyaret edilmesi	
1.1.3.	Koyunculuktaki en son teknoloji ve uygulamalar hakkında çiftçilerin eğitilmesi	
Hedef 1.2. Çiftçilerin koyun yetiştiriciliği bilgi düzeyinin geliştirilmesi		
1.2.1.	Etkin yayım çalışmaları yapılmalı	GTHB Üniversiteler Özel Danışmanlık Şirketleri
1.2.2.	Çiftçilerin bilgi ve görgüsünü artırmak için yurtiçi organizasyonlara katılımları sağlanmalı (fuar, teknik gezi)	
1.2.3.	Koyuncululuğu olumsuz etkileyen hastalıklarla ilgili zamanında ve gerekli çalışmaların yapılması	
Hedef 1.3. Çayır ve meraların ıslahı ve kullanımının düzenlenmesi		
1.3.1.	Çayır ve meraların kontrollü ve takvim dahilinde kullanımının sağlanması	GTHB Üniversiteler Araştırma Enstitüleri
1.3.2.	Mera komisyon kararlarının güncellenmesi	
1.3.3.	Mera ıslahı çalışmalarında üniversitelerle işbirliği yapılması	
1.3.4.	Çayır ve meraların bölgeye uygun yüksek verimli tohumlarla ıslahının yapılması	
Hedef 1.4. Örgütlenmenin sağlanması		
1.4.1.	Örgütlü olmanın avantajları anlatılmalı, bu konuda sık sık eğitim çalışmaları düzenlenmeli	TKK GTHB
1.4.2.	Örnek organizasyonlar tanıtılmalı ve ziyaretler yapılmalı	
1.4.3.	Özellikle ürün pazarlaması konusunda örgütlenmeler teşvik edilmeli	
Hedef 1.5. Ürünü işleyecek entegre tesislerin ve pazarlama kooperatiflerinin kurulması		
1.5.1.	Et işleme tesislerinin kurulması ve ürün yelpazesi konusunda pazarların gözönüne alınması	Belediyeler GTHB Ticaret Oda ve Borsaları
1.5.2.	Hayvan kesimhanelerinin ilçe düzeyinde tutulmalı	
1.5.3.	Sertifikasyona önem verilmeli	
AMAÇ 2: KOYUNCULUKTA VERİMLİLİĞİN ARTIRILARAK GELİR GETİRİCİ BİR FAALİYET HALİNE GETİRİLMESİ		

Hedef 2.1. Koyunculuk ahır, ağıl ve işletme koşullarının düzenlenmesi		
2.1.1.	Yöre koşullarına uygun modern tesislerin tespiti	GTHB Özel Danışmanlık Şirketleri Özel Veteriner hekim Ofisleri
2.1.2.	Çeşitli fon kuruluşları aracılığıyla proje karşılığı hibe verilerek tesislerin kurulmasının sağlanması	
2.1.3.	Koyunculuk için en uygun şartlara sahip olan yerlerde organize koyunculuk bölgelerinin oluşturulması	
2.1.4.	Yem bitkileri ekiliş alanlarının ihtiyaca göre artırılması	
2.1.5.	İşletme büyüklüğünü artırmaya yönelik düzenlemeler hayata geçirilmeli ve desteklemelerde işletme büyüklüğü dikkate alınmalı	
Hedef 2.2. Nitelikli çoban sorununun çözülmesi		
2.2.1.	Gönüllü olarak çoban olmak isteyenler belirlenip program dahilinde sertifikalı çobanlık eğitimine tabi tutulmalı	GTHB Üniversiteler
2.2.2.	Çobanların sosyal güvenceleri sağlanmalı	
Hedef 2.3. Kaçak koyun girişlerinin önlenmesi		
2.3.1.	Sınırlarda kontrol ve denetimler artırılmalı	GTHB Damızlık Birlikleri
2.3.2.	Küpeleme işlem ve kontrolleri mutlaka yapılmalı	
2.3.3.	Veteriner sağlık raporu ve sevk raporu olmayan koyunlar kayıt dışı olarak işlem görmeli	
Hedef 2.4. Ucuz ve kaliteli girdi temin edilmesi		
2.4.1.	Yetiştiricilerin kooperatif ve birlik şeklinde örgütlenmeye dahil olmaları mutlaka sağlanmalı	
2.4.2.	Girdi temin eden firmalar denetlenmeli	
Hedef 2.5. Yöreye adapte olmuş ve ıslah edilmiş ırkların oluşturulması		
2.5.1.	Hayvan ıslahının en önemli aracı olan suni tohumlama uygulaması artırılmalı	Araştırma Enstitüleri Üniversiteler GTHB
2.5.2.	İrk ıslahı konularında çiftçiler desteklenmeli	
2.5.3.	İslah çalışmaları ekonomik ve teknik açıdan desteklenmeli	
2.5.4.	İslahın yanında koyunlar için iyi çevre koşulları sağlanmalı	
Hedef 2.6. Hayvancılık desteklemelerinin bölgesel ve sürdürülebilir nitelikte olması		
2.6.1.	Verimliliği artırmaya yönelik politikalar hazırlanmalı	GTHB Kooperatifler Kalkınma Ajansları DAP DOKAP
2.6.2.	Nüfus artışı ve et tüketimi konusunda projeksiyonlar yapılarak buna göre destekleme politikaları belirlenmeli	
2.6.3.	Bölgelerin şartları dikkate alınarak farklı bölgesel destekleme politikaları yürürlüğe konulmalı	

4.2. Kesimhane ve Üretim Tesisi

Projenin en önemli başlıklarından birisi, pazara sunulmak üzere hazırlanacak olan çağ kebabı şişleri ile pişirilmiş çağ kebabının hazırlanacağı tesisin planlanmasıdır.

4.2.1. Mevcut Durum

Son yıllarda çağ kebabın daha fazla tanınması, duysal kalite özelliklerinin ülkemizde ve çeşitli ülkelerde benimsenmesi tüketimini büyük ölçüde artırmış, bu nedenlerle de önemli ölçüde talep edilebilir bir ürün haline gelmiştir. Yani ürün bölgesel olmaktan çıkmış/uzaklaşmış, ülkemizde üretimi ve tüketimi giderek yaygınlaşmış, dünyada ise tanındıkça aranan bir ürün haline gelmiştir. Ürün, tanınmasına ve tüketimine yönelik müspet kabul edilen bu özelliklere paralel olarak birçok sorunu da beraberinde geliştirmiştir. Çağ kebaba olan talebin artmasıyla birlikte açılan işletme sayısında da artış görülmüş, buna bağlı olarak hijyenik açıdan uygun olmayan şartlarda hammadde temini yoluna gidilmesi hem halk sağlığı hem

de ürün kayıpları açısından önemli problemleri ortaya çıkarmıştır. Bu durumun en önemli sebebi hammadde temininde yaşanan sıkıntılardır.

Son yıllarda çağ kebabına olan ilginin artmasının yanı sıra bölge hayvancılığında yaşanan sorunlar nedeni ile kebab üreticileri Çoruh havzasında yetişen küçükbaş hayvanlarla talebi karşılayamaz duruma gelmiş ve daha farklı coğrafyalarda yetiştirilen küçükbaş hayvanları da temin yoluna gitmiştir. Örneğin Erzurum'da üretilen çağ kebabı prosesinde kullanılmak üzere gerekli etin büyük bir kısmı Gaziantep ve Balıkesir gibi farklı bölgelerden getirilen koyun ve kuzulardan temin edilmektedir. Yeterli koyun eti temin edilememesi yani hammadde eksikliği ikinci ve önemli bir sorun olan üretimde "farklı et kullanımı problemi"ni ortaya çıkarmıştır. Bu kapsamda özellikle talebi karşılayabilmek adına çağ kebabı üretimi için uygun bir hammadde olmayan sığır eti ile üretim yapılmış veya genç sığır etleri koyun eti ile paçal yapılarak kullanılmıştır. Hatta bazı üretim merkezlerinde yaşlı koyunlarla hammadde temin edilme yolu yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu durum özellikle Çoruh havzası dışındaki bölgelerde bir problem haline gelmiştir.

Buna bağlı olarak kalite önemli oranda düşmüş ve "üründe kalite problemi" oluşmuştur. Çağ kebabın dünya çapında ileri düzeyde kabul görmesinde "kalite" önemli bir kriter olarak değerlendirilmekte olup, orijinal ürün özelliklerini ve kalitesini farklı etlerle sağlamak mümkün değildir. Ürün kalitesini farklı hayvan etleriyle sağlamanın mümkün olmadığı gibi farklı coğrafyalardan alınan koyun etleriyle sağlamak neredeyse imkânsızdır. Geleneksel ve orijinal ürünlerde kalite ancak ve ancak ürünün "Coğrafi İşaret Bölgesi"nde sağlanabilmektedir. Çağ kebabı için bu bölge Erzurum, Artvin ve Bayburt'u da içine alan Çoruh havzasıdır. Bu havza çağ kebabına belirgin bir nitelik/kalite kazandırmakta ve bölgeyle özdeşleşmiş bir ürün ortaya çıkmaktadır. Çağ kebab için kalite oluşumunda en önemli etken lezzetliliği (tad ve aroma) de kapsayan duyuşal özellikleridir. Bu özelliğın kazanılmasında hammadde önemli bir etken olup arzu edilen duyuşal kalite ancak Çoruh havzasına ait bitki florasıyla beslenen/semirtilen koyunlarla sağlanabilmektedir.

Bu nedenle Çoruh havzası dışında beslenen hayvanlardan elde edilen hammaddelerden üretilmeyen çağ kebablarda geleneksel ve tipik çağ kebabı özelliğinden uzaklaşmış ve "lezzet eksikliği/duyuşal kalite problemi" ortaya çıkmıştır. Diğer bir ifadeyle coğrafi olarak Çoruh havzasından uzaklaşıldıkça çağ kebabın üretim şartları ve bileşimine bağlı olarak özgün kalite ve duyuşal özellikleri değıştığı için ürünün tüketilebilirlik ihtimali azalmaktadır. Bu tablo tüketimi yaygınlaşan çağ kebabı kalitesinin gelecek yıllarda daha da düşeceğini göstermektedir. Yani çağ kebabın tüketimine yönelik talebe paralel olarak üretim kalitesiyle ilgili problemler de her geçen gün artmaktadır. Bu nedenle hem Çoruh

havzasında hem de diğer bölgelerde tüketilen cağ kebabların kalitesinin tipik ürün özelliklerini taşıyacak düzeyde standart hale getirilmesi ve korunması önem arz etmektedir. Bu da ancak Çoruh havzasında koyuncululuğun yaygınlaştırılması ve buna bağlı olarak da havzada üretim yapılarak tüketim merkezlerine dağıtılması ile mümkündür, yani son yıllarda karşılaşılan problemler cağ kebabın Çoruh havzasında üretilmesini ve tüketim merkezlerine dağıtılmasını zorunlu hale getirmiştir.

Ancak cağ kebabın Coğrafi İşaret Bölgesi olan Çoruh havzasında tasarlanan üretim ve dağıtımaya yönelik teknik donanıma sahip, altyapısı güçlü herhangi bir tesis bulunmamaktadır. Mevcut kesimhaneler ihtiyacı karşılayamadığı gibi hijyenik ve teknolojik açıdan da oldukça yetersizdir. Bu nedenle projenin diğer bölümlerinde planlanan koyuncululuğun geliştirilmesine ve bu kapsamda günlük öngörülen kasaplık özellik taşıyacak koyun sayısına bağlantılı olarak ilk aşamada Oltu'da 480 baş koyun/gün (60 kesim ünitesi) kapasiteli bir kesimhane ile 5 ton/gün kapasiteli cağ kebab üretim-işleme tesisi ve dağıtım ağının oluşturulması, ikinci aşamada ise Çoruh havzasının diğer illeri olan Bayburt ve Artvin'de 240 baş koyun/gün (30 kesim ünitesi) kapasiteli iki kesimhanenin yapılması planlanmaktadır. Bu tesislerde 11.06.2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun 21, 22, 23, 24, 29, 30, 31, 32 ve 34. maddelerine dayanılarak 2073/2005/EC sayılı Gıda Maddeleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler Hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğü'ne paralel olarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde yer alan Gıda Güvenirliiliği ve Üretim Hijyeni kriterlerine uygun üretim yapılabilmesi ve sürdürülebilirlik açısından donanımlı bir laboratuvarın kurulması da önem arz etmektedir. Kurulacak laboratuvarın bölgedeki gıda işletmelerinin bu yöndeki ihtiyaçlarını karşılaması bakımından da önemli olduğu düşünülmektedir.

Çoruh vadisinde cağ kebabının modern tesislerde üretilmesi yani üretimin endüstriyel boyutta yapılmasının bölge ekonomisine önemli katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Planlanan üretim ve dağıtım yöntemlerinin gerçekleşmesi halinde bu ürünün komşu ülkelere ve hatta Avrupa'ya pazarlanması imkan dahilindedir. Burada özellikle alınacak Helal Gıda Sertifikası'nı da içeren sertifikalarla ürünün tüketiciler tarafından güvenirliiliği artırılabilecek ve böylelikle dış ülkelerde de kabul edilebilir bir ürün haline gelecektir. Bu model geçmişte döner üretiminde uygulanmış ve başarılı olunmuştur. 1980'li yıllarda Avrupa'da özellikle de Almanya'da küçük restoran ve lokantalarda üretilen döner bugün modern entegre et tesislerinde üretilmekte, ambalajlanmakta ve soğuk zincirle restoranlara dağıtılmaktadır. Bu modele diğer bir örnek ise ülkemizde tavuk dönerin endüstriyel boyutta üretilmesi ve pazarlanmasıdır. Cağ kebab üretiminde de sözkonusu modelin başarıyla uygulanabilmesi için mevcut

projenin hayatiyete geçirilmesi önem arz etmektedir.

4.2.2. Proje Kapsamında Kurulacak Tesisler ve Teknik Detaylar

Projenin cağ kebabı üretimi ve pazara hazır hale getirilmesi kapsamında planlanan iş akış şeması Şekil 1’de verilmiş, bu iş akışı dikkate alınarak tesislerin kuruluşu ve çalışma sistemi oluşturulmuştur. İş akışı 3 ana basamaktan oluşmaktadır:

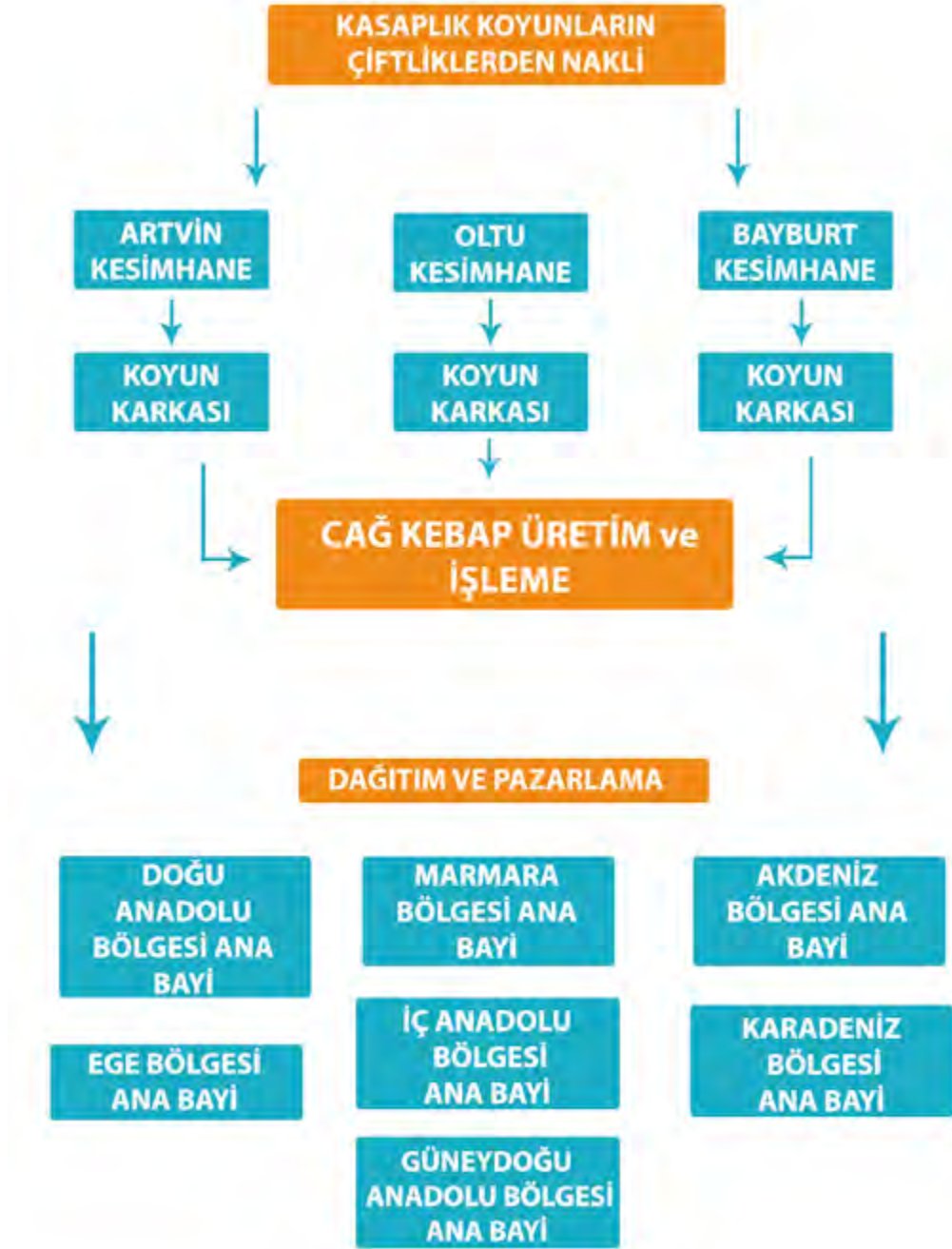
- 1- Kasaplık koyunların kesimhanelere nakli, kesilmesi ve karkas eldesi
- 2- Cağ kebabın üretimi ve işlenmesi
- 3- Dağıtım ve pazarlama ağının oluşturulması

a. Kasaplık Koyunların Kesimhanelere Nakli, Kesilmesi ve Karkas Eldesi

Projenin ilgili kısımlarında da belirtildiği/planlandığı gibi koyun çiftliklerinde günlük kesim için kasaplık özellik taşıyan koyunlar hayvan nakil araçları ile Oltu, Artvin ve Bayburt kesimhanelerine getirilecektir. Canlı hayvanların taşınması proje kapsamında alınacak özel donanımlı (3 katlı, otomatik bölmeli, açılabilir rampa sistemli, yıkama ve dezenfeksiyon düzenekli) ve her biri 100 koyun taşıyabilir kapasitede olan 5 adet koyun nakil aracı ile gerçekleştirilecektir. Bu amaçla çok sayıda (>100) canlı hayvan taşıyabilen sistemler de mevcut olup bu sistemler bölgenin engebeli olması, köy, mezra ve yayla yollarının büyük kapasiteli taşıtlar için uygun olmaması gibi nedenlerle özellikle tercih edilmemiştir. Proje kapsamında biri Artvin’de diğeri Bayburt’ta olmak üzere 2 adet 1. sınıf mezbaha, Oltu’da ise 1. sınıf mezbaha özelliği taşıyan 1 adet mezbahaya ilave olarak mamül madde (Cağ Kebab) üretim tesisinin (Entegre Et Tesisi, Kombina) yapılması planlanmıştır. Kombina ve mezbahalar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yayınlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliği’nde verilen genel ve özel şartlar dikkate alınarak yapılacaktır. Bu kapsamda Artvin ve Bayburt’ta yapılacak mezbahalar 30 kesim ünitesi kapasitesinde olacaktır (1 kesim ünitesi=8 koyun). Oltu ve civarındaki koyun sayısı dikkate alındığında ve bu bölgedeki koyun sayısının Çoruh havzasındaki toplam koyun sayısına oranının yüksek olması nedeniyle Oltu’da yapılacak olan mezbahada kapasitesinin 60 kesim ünitesi (480 koyun/gün) olması gerekmektedir.

Koyun besleme ve üretim çiftliklerinden veteriner hekim kontrolünden geçirilen ve kesim için uygun görülen koyunlar mezbahaya getirildikten sonra tekrar kontrol edilecek, tartılacak ve mezbahada uygulanan iş akışı gereği geliş mesafesi, sıcaklık gibi özellikler dikkate alınarak padoklarda belirli bir süre dinlendirilecektir. Dinlendirildikten sonra kesim bandına alınacak koyunlar tam askıda kesim

yöntemiyle kesilecek ve kanları akıtılacaktır. Daha sonraki aşamalarda ise uygun teknolojiler kullanılarak deri, sakatat ve diğer organları uzaklaştırılarak karkas elde edilecektir. Bu aşamada kalite kontrolünden geçirilecek karkaslar uygun tekniklerle yıkayıp süzöldükten sonra otomatik sistemlerle tartılacak, önce olgunlaşma ünitesine daha sonrada soğuk depoya alınacaktır. Karkaslar, sıcaklığı 4 °C'ye düşünceye kadar soğuk depoda bekletilecek ve Artvin ve Bayburt mezbahasındaki karkaslar daha sonra Oltu cağ kebab üretim ve işleme tesisi'ne taşınacaktır. Bu amaçla proje kapsamında alınacak her biri 5 ton kapasiteli 4 adet soğutma sistemli ve cağ kebab üretim ve işleme tesisi yükleme/boşaltma sistemi ile uyumlu karkas taşıma araçları kullanılacaktır. Oltu mezbahasında kesilecek hayvanlardan elde edilen karkaslar ise soğuk depodan cağ kebab işleme ünitesine yapılacak havai taşıma hattı (raylı sistem) ile taşınacaktır. Artvin, Bayburt ve Oltu kesimhanelerinin her birinde 1 yönetici, 2 veteriner hekim, 5 kasap, 2 şoför ve 10 yardımcı/diğer personel olmak üzere toplam 60 kişi istihdam edilecektir (Tablo11). Mezbahalarda istihdam edilecek veteriner hekimler aynı zamanda çiftliklerden veya koyun besleme ünitelerinden kesime sevk edilecek hayvanların denetimi ve sevkinden de sorumlu olacaktır.



Şekil 2 Cağ kebabı üretimi ve pazara hazır hale getirilmesi kapsamında iş akışı

b. Cağ Kebabın Üretimi ve İşlenmesi

Cağ kebabının üretimi ve işlenmesi Oltu'da yapılması planlanan entegre et tesisi (kombina) bünyesinde yer alması planlanan Oltu Cağ Kebab Üretim ve İşleme Tesisi'nde yapılacaktır. Oltu kombinasının/entegre et tesisinin (1.sınıf mezbaha + cağ kebab üretim ve işleme tesisi) ana taslağı ve kısımları Şekil 3'te verilmiştir. Bu tesis de diğer tesisler gibi Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliği'nde verilen genel ve özel şartlar dikkate alınarak tasarlanmıştır. Tesis kapsamında yapılacak mezbaha yukarıda da belirtildiği gibi 60 kesim ünitesi

(480 koyun/gün) kapasitesinde olacaktır. Mezbaha iş akışına yönelik detaylı bilgiler "1-Kasaplık koyunların kesimhanelere nakli, kesilmesi ve karkas eldesi" kısmında detaylı olarak verilmiştir. Bu kısımda ise Şekil 3'de verilen cağ kebabı üretim prosesi dikkate alınarak tesis hakkında detaylı bilgi verilmiştir.

Pilot cağ kebabı üretim ve işleme tesisinin kapasitesi 5 ton cağ kebab/gün olacaktır. Üretilen 5 ton çiğ cağ kebabın 4 tonu yani %80'i 30 kg, 50 kg ve 80 kg olacak şekilde şişlere dizilerek ambalajlanıp paketlenildikten sonra piyasaya sunulacaktır. Diğer 1 tonu yani %20'si ise günlük olarak pişirilerek ve 100, 200 ve 300'er gramlık porsiyonlar halinde uygun ambalajlara konup 400 kg'ı taze olarak, 600 kg'ı ise dondurulduktan sonra paketlenerek pazarlanacaktır.

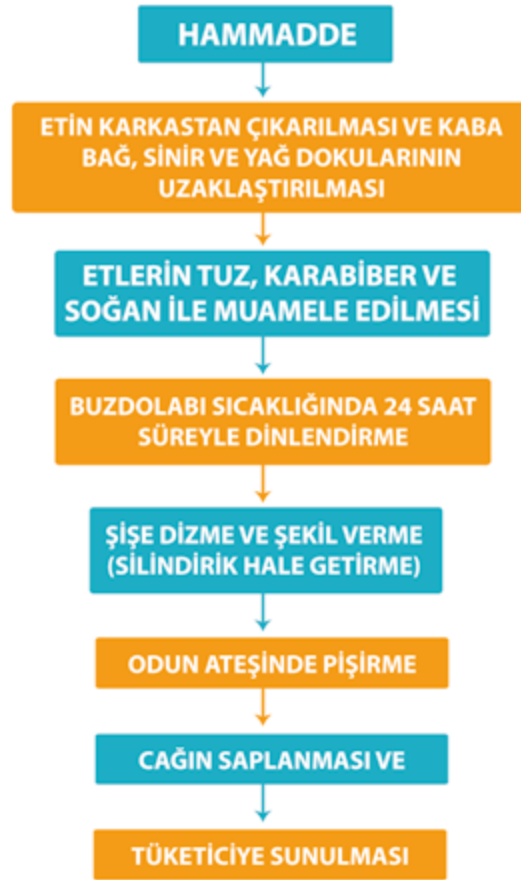
Şekil 3'de verilen cağ kebabı üretim akım şemasında da görüldüğü gibi prosesin ilk aşaması hammadde teminidir. Cağ kebabın ana hammaddesi koyun etidir. Ürünün üretiminde genellikle bir yaşını tamamlamış koyun eti kullanılırken bazı durumlarda isteğe bağlı olarak kuzu eti de tercih edilebilmektedir. Cağ kebabı üretiminde yaşlı koyun, sığır veya daha farklı bir hayvan eti kullanımı uygun olmadığından hammadde temini bu projenin en önemli kısmını oluşturmaktadır.

Kesimi müteakip dinlendirilmiş karkastan çıkarılan boyun eti dışındaki etlerin kaba bağ, sinir ve yağ dokuları uzaklaştırıldıktan sonra tuz, karabiber ve soğan ile muamele işlemine geçilmektedir. Bu şekilde hazırlanan etler yaklaşık 24 saat süreyle buzdolabı sıcaklığında (4 °C) dinlendirilmektedir. Bu süre zarfında üretimde kullanılan katkı maddeleri ete daha iyi nüfuz etmekte ve et daha gevrek, daha lezzetli hale gelmektedir. Geleneksel üretimde "etlerin terbiye edilmesi" olarak da adlandırılan bu işlemin uygulanmaması durumunda elde edilen cağ kebabı dinlendirilen kebaba göre daha düşük kaliteye/beğeniye sahip olmaktadır. Dinlendirme işlemi müteakip soğutucudan çıkarılan etler normal döner üretiminde olduğu gibi sırayla bir şişe dizilmektedir. Bu aşamada kaburga bölgesinden çıkarılan yağda, etler arasında şişe geçirilebilmekte ve bu sayede duysal kalite (özellikle lezzet) artırılabilir. Üretimde kesinlikle kuyruk yağı kullanılmamaktadır.

Etler şişe dizildikten sonra yatık vaziyette ateşin önüne yerleştirilmektedir. Burada bıçak yardımı ile fazla sarkık etler uzaklaştırılarak yüzeye şekil verilmekte ve cağ kebabı etine silindimsi bir yapı kazandırılmaktadır. Odun ateşi ile arasında belirli bir mesafe bırakılarak pişirme işlemine geçilmektedir. Kebabın yüzeyi kızardıktan sonra, cağ yatay olarak saplanmakta ve bıçak ile yatay olarak kesilmektedir.



Cağ kebabı kesildikten sonra tüketiciye sunulmaktadır. Hammade olarak genç koyunlardan gelen etlerin kullanılması ve diğer bileşenlerle muamele edildikten sonra 24 saat bekletilmesinden dolayı cağ kebabı arzu edilen tekstür ve yapı göstermektedir. Bu işlem aynı zamanda yüzeydeki etin homojen bir şekilde kısa sürede pişmesine de katkıda bulunmaktadır. Cağ kebabı, genellikle karışık meşe ve meyve ağaçlarından elde edilen odun ateşinde pişirilmektedir. Pişirme işleminde tek tip odun tercih edilmemektedir.



Şekil 3 Cağ kebabı üretim projesi

Cağ kebab üretim ve işleme tesisinde iş akışı farklı üniteler oluşturularak sağlanacaktır. Bu üniteler;

1-Karkas Parçalama ve Et Hazırlama Ünitesi: Bu ünite farklı şekilde dizayn edilecek iki çalışma bölümünden (1. Bölüm, 2. Bölüm) oluşmaktadır. Birinci bölümde cağ kebab üretimi için uygun olan karkaslardan etler ayrılacak, daha sonra ise bu etler üzerindeki kaba bağ, sinir ve yağ dokuları uzaklaştırılacaktır. Bu şekilde etler cağ kebabı üretimi için uygun hale getirilmiş olacaktır. İkinci bölümde ise cağ kebab için hazırlanmış etler tuz, karabiber ve soğanla muamele edilerek uygun taşıma kaplarına konulacak ve 4°C'lik sıcaklığa sahip dinlendirme ünitesine alınacaktır. Bu ünite ortam sıcaklığı 10-12 °C'yi geçmemelidir. Bu nedenle ünite soğutucu sistemlerle donatılacaktır. Bu ünite günlük 250 koyun karkasının parçalanacağı kapasitede olacak ve 2'si gıda mühendisi olmak üzere 10 kalifiye eleman (5+5) çalıştırılacaktır.

2-Dinlendirme Ünitesi: Birinci madde kapsamında tuz, karabiber ve soğanla muamele edilmiş etlerin 24 saat süreyle dinlendirildiği veya terbiye edildiği yerdir. Bu işlem için sıcaklığı 0-4 °C'ye ayarlanabilen toplam 5 ton kapasiteli 2 soğuk depo yapılacaktır.

3-Cağ Kebab Hazırlama Ünitesi: Dinlendirme sürecini tamamlamış etlerin şişlere dizildiği ünite dir. Etler 30kg, 50kg ve 80 kg olacak şekilde demir şişlere dizilecek, bıçak yardımı ile yüzeyindeki fazla sarkık etler uzaklaştırılarak yüzeye şekil verilecektir. Diğer bir ifadeyle cağ kebabı etine silindirimsi bir şekil verilecektir. Bu ünitenin ortam sıcaklığında 10-12 °C'yi geçmesi gerektiği için ünite soğutucu sistemlerle donatılacaktır. Bu ünite 1'i gıda mühendisi olmak üzere 10 kişi çalıştırılacaktır.

4-Ambalajlama/Paketleme Ünitesi: Cağ kebab hazırlama ünitesinde hazırlanmış ve şekil verilmiş etlerin yüzeyi uygun ambalaj maddesiyle kaplanacaktır. Çiğ olarak piyasaya sürülecek cağ kebablar bu şekilde ambalajlandıktan sonra yine bu ünite de karton kutular içerisine konularak soğuk depoya alınacaktır. Pişirilecek cağ kebab blokları ambalajlanmış halde soğuk depoya alınacak ve pişirilinceye kadar burada bekletilecektir. Ayrıca bu ünite pişirilmiş etlerin porsiyon ölçüğünde ambalajlanması ve paketlenmesi amacıyla da kullanılacaktır. Ambalajlanmış veya paketlenmiş ürünlerin tartım ve etiketleme işlemleri de bu ünite de yapılacaktır. Günlük iş yükü dikkate alınarak bu ünite de 2 kalifiye ve 2 yardımcı eleman istihdam edilecektir.

5-Pişirme Ünitesi: Cağ kebabın pişirilmesi bu ünite de yapılacaktır. Günlük hazırlanacak cağ kebabın %20'si (1 ton) pişirildikten sonra tüketime sunulacaktır. Odun ateşi ile arasında belirli bir mesafe bırakılarak pişirme işlemi tamamlanacaktır. Kebabın yüzeyi kızardıktan sonra, cağ yatay olarak ete saplanacak ve bıçak ile yatay olarak kesilecektir. Bu ünite de tüketime hazır hale getirilen cağ kebablar hijyenik şartlarda hızlı bir şekilde soğutularak ambalajlama ünitesine aktarılacak ve hemen ambalajlanacaktır. Ambalajlamada cağ kebabın şekli dikkate alınarak özel şekilli

ambalajlar tasarlanacaktır. Kesme işlemi kalifiye elemanlarla sağlanacaktır. Bu ünite de 4 kalifiye eleman istihdam edilecektir.

6-Şoklama Ünitesi: Pişirilmiş ambalajlanmış/paketlenmiş cağ kebabların şoklanacağı ünite dir. İki bölüm halinde yapılacak bu ünitenin 1. bölümünde -40 °C'lik, 2. bölümünde -18,-22C'lik ortam sıcaklığı sağlanacaktır. -40 °C'lik depo pişirilmiş ambalajlanmış cağ kebabların şoklanması için, -18,-22 °C'lik depo ise şoklanmış ürünlerin depolanması için kullanılacaktır. -40 °C'lik deponun kapasitesi 3 ton, diğeri ise 5 ton olacaktır.

7-Soğutma Ünitesi: Üretimi tamamlanmış, ambalajlanmış ve paketlenmiş cağ kebabların pazara sunuluncaya kadar bekletilmesi için toplam 5 ton kapasiteli 2 soğuk depo, Artvin ve Bayburt kesimhanelerinden gelecek karkasların işleninceye kadar bekletileceği 3 ton kapasiteli 1 depo ve diğ er yardımcı maddelerin depolanacağı bağımsız 2 ton kapasiteli 1 depo yapılacaktır. Soğutma sistemleri depoların sıcaklıkları 0-4 °C arasında olacak şekilde tasarlanacaktır. Taze ve pişmiş ürünler farklı soğuk depolarda muhafaza edilecektir.

8-Kalite Kontrol ve Analiz Ünitesi: Cağ kebabın fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi kalitenin oluşturulması, sürdürülebilirliği ve güvenilirliği bakımından önem arz etmektedir. Bu amaçla Oltu cağ kebab üretim ve işleme tesisinde kalite kontrol laboratuvarı da kurulacaktır. Laboratuvar da rutin olarak yapılacak analizlerle hem cağ kebab üretiminde kullanılan hammaddelerde hem de son üründe kalite takibi yapılacaktır. Bu ünite de 1 gıda mühendisi ve 1 gıda teknikeri istidam edilecektir.

9-Diğ er Üniteler: Oltu cağ kebab üretim ve işleme tesisinde yukarıda detayı verilen üniteler dışında ilgili yönetmelik gereği ambalajlama maddelerinin depolanacağı özel bir depo, üretimde kullanılacak soğan, tuz ve baharatların depolanması için bağımsız iki depo ile temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin depolanacağı özel bir depo da yapılacaktır.

c. Dağıtım ve Pazarlama Ağının Oluşturulması

Oltu cağ kebab üretim ve işleme tesisinde üretilecek ürünlerin tüketim noktalarına veya ana depolara dağıtımının mutlaka soğuk zincirle yapılması gerekmektedir. Bu nedenle Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, Ege, Marmara, Karadeniz ve İç Anadolu bölgelerinde ana bayiler oluşturulacaktır (Şekil 2). Bölgesel ana bayiliklerin verilmesinde nüfus yoğunluğu fazla olan iller tercih edilecektir. Ülkemizin 7 farklı bölgesinde oluşturulacak anlaşmalı ana bayiliklere ürün teslimi işletmeye ait dağıtım araçları ile yapılacak, ürünlerin bölgedeki diğ er

illere ve tüketim noktalarına ulaşması ana bayiler aracılığıyla sağlanacaktır. Ürünlerin sözkonusu ana bayiliklere taşınması için 2 adet 5'er ton kapasiteli -18°C'lik, 5 adette 10'ar ton kapasiteli 0-4°C'lik soğutma sistemli araçlara ihtiyaç vardır. Ürünlerin pazarlanması da ana bayiliklerde oluşturulacak pazarlama ekipleri ile yapılacaktır. Pişirilmiş cağ kebabların taze olarak raf ömrünün 0-4 °C'lerde 7-9 gün, -18 ila -22 °C'ler arasında muhafaza edilecek pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerin ise 4-6 ay olabileceği öngörülmektedir.

4.2.3. Deri, Sakatat ve Diğer Ürünlerin Değerlendirilmesi

Planlanan proje kapsamında yapılacak tesislerde kesilecek koyunlardan karkas dışında kalan ürünler bölge ekonomisini canlandıracak ve istihdama katkıda bulunacak düzeydedir. Deri ve sakatatlar tesislerden günlük alınmak şartıyla yıllık olarak açık ihaleyle satılacaktır. Bu sayede bölgede bu alanda hizmet veren tesislere hammadde temini sağlanmış olacaktır. Oltu cağ kebabı üretim ve işleme tesisinde de sakatat ve diğer atıklar dışında karkas işlemeden dolayı fazla miktarda kemik elde edilecektir. Kemikten elde edilen kemik unu ve yumuşak doku içeren kemiklerden elde edilen et-kemik unu yem sanayiinin en önemli hammaddesidir. Bu atıkların/ hammaddelerin Oltu'da teknik donanımı yeterli, ancak hammadde temini sıkıntısı nedeniyle kapalı olan özel bir yem fabrikasında değerlendirilmesi düşünülmektedir. Proje kapsamında bölgede koyuncululuğun yaygınlaştırılması da planlandığı için bölge besicisinin hayvan yemi talebi de artacaktır. Hammadde temini ve talep artışına bağlı olarak sözkonusu yem fabrikasının yeniden üretime geçmesi bölge ekonomisine katkı sağlayacağı gibi istihdama da katkıda bulunacaktır.

4.3. Pazarlama

Günümüz pazarlama şartlarının en önemli belirleyicisi olan arz-talep yasaının, proje kapsamında üretimi yapılacak cağ kebabı sektörü için de geçerli olduğu yadsınamayacak bir gerçektir. Dolayısıyla, projenin başarılı olması ve gelir getirici bir iş olarak sürdürülebilir olması pazarlama yönetimine bağlıdır. Çalışmanın bu bölümünde, cağ kebabı şişleri ile pişirilmiş cağ kebabı pazarının analizi yapılmış ve elde edilen bilgilere yer verilmiştir.

4.3.1. Pazar Ortamının Tanıtımı

Bu proje ile iki temel ürünün ortaya çıkması ve pazara sunulması hedeflenmektedir. Öncelikle, cağ kebabının pişirilmeye hazır şişler halinde hazırlanarak ilgili işletmelere transfer edilmesi, ikinci aşamada ise cağ kebabının pişirilerek, soğutulmuş/ dondurulmuş gıda olarak pazara sunulması planlanmaktadır. Bu pazarlarda yer alma konusunda, projenin tasarlanmasına temel teşkil eden, Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından alınmış olan coğrafi işaret tescil belgesinin varlığı dikkate alınmıştır. İlgili

belgede yer alan, cağ kebabının bu bölgede yetiştirilen koyunlardan sağlanması gereği önemli bir fırsat doğurmaktadır. Diğer taraftan, son dönemlerde basında da sıkça yer alan sağlıksız et kullanımı, at eti gibi ürünlerin tüketicilere sunulması gibi kaygılarla tüketicilerin doğal ve güvenilir ürünlere yönelmesi de proje faaliyetlerini desteklemektedir.

Bu kapsamda, iki ayrı pazara hitap edileceği görülmektedir. Birinci pazarı; projenin uygulandığı dönemde başta Erzurum ve büyük şehirler olmak üzere tüm Türkiye’de hizmet veren cağ kebabı işletmeleri oluşturmaktadır. Mevcut durumda yapılan ön araştırma ile cağ kebabı işletmelerinin sayısı her gün artmakla birlikte, yaklaşık 600 olduğu bilinmektedir. Bu işletmelerin önemli bir bölümünün Erzurum, İstanbul, Ankara, İzmir ve Bursa gibi merkezlerde toplanmış olması da dağıtım konusunda kolaylık sağlayacaktır. Cağ kebabı işletmeleri ile yapılan görüşmelerde en küçük işletmenin günlük 20 kg et kullandığı görülmüştür. Ortalama bir cağ kebabı işletmesinin ise günlük yaklaşık 40 kg et tükettiği tespit edilmiş olup Darıca’da bir işletmenin günlük 200 kg et tükettiği görülmüştür. Bu tespitler dikkate alındığında günlük yaklaşık 24 ton ya da 1200 koyun tüketiminin söz konusu olduğu söylenebilir. Cağ kebabı tüketimi genel olarak mevsimsel ya da dönemsel olarak önemli ölçüde dalgalanma göstermemektedir. Bu itibarla, tüketimin yılın her döneminde yaklaşık olarak aynı miktarda gerçekleşmesi beklenmektedir.

İkinci pazarı ise, özellikle ülke çapında yaygın zincir marketler olmak üzere soğutulmuş/dondurulmuş gıda ürünü satan tüm perakendeci işletmeler oluşturmaktadır. Bu kapsamda, sadece 10 ulusal zincir marketin 2015 yılı sonu itibari ile mağaza sayısı 12450’dir. 10’un üzerinde mağazası olan zincir marketlerin toplam mağaza sayısı ise yaklaşık 16 bin civarındadır. Pazarda yer alan köfte ve balık gibi dondurulmuş ürün satış miktarları dikkate alındığında günlük en az 5 ton yada 250 koyun etinden üretilen dondurulmuş cağ kebabı satışının mümkün olduğu görülmektedir. Soğutulmuş/dondurulmuş gıda tüketimi son yıllarda önemli ölçüde artmakla birlikte, pazardaki ürün çeşitliliğinin artması nedeniyle rekabet şartlarının zorlaştığı da bilinmektedir. Ancak, cağ kebabının pişirilmiş olarak pazara sunulması ve pazardaki ürünlerle önemli bir lezzet farkı içirmesi nedeniyle istenilen pazar payına ulaşılabileceğini söylemek mümkündür.

Bu iki pazar birlikte değerlendirildiğinde, hem pişirmeye hazır şişler halinde cağ kebabı işletmelerine hem de, pişirilmiş olarak zincir marketlere satışın çok rahatlıkla gerçekleştirilebileceği öngörülebilir. Öte yandan, bu iki temel ürün dışında koyun kesimi ile ortaya çıkacak olan, kelle, ayak, deri, boynuz, ciğer, böbrek ve yürek gibi sakatat ve yan ürünlerin pazarlanması da mümkün olacaktır. Projenin tam kapasite ile uygulamaya geçmesi durumunda, günlük yaklaşık 20 bin TL değerinde

yan ürün geliri ortaya çıkacaktır. Bu ürünlerin sadece pazarlanması dışında, tesise entegre edilecek yeni ünitelerle işlenmesi ve pazarlanması durumunda bu gelirin daha da artacağı açıktır.

Pazar ortamının tanıtımı açısından iki ana başlıkta saha çalışması yapılmış ve projenin pazarlama alanındaki ön fizibilitesi gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, ulusal pazarda cağ kebabı işletmeleri arasından rastgele seçilen işletmeler ziyaret edilmiş ve projenin uygulanması durumu ile ilgili görüş ve düşünceleri alınmıştır. Diğer taraftan, pişirilmiş cağ kebabı pazarı ile ilgili olarak hedef pazarın önemli bir bölümünü temsil eden ŞOK, BİM ve A101 marketlerinin genel merkezlerinde pazarlama yöneticileri ile görüşmeler yapılarak pazar analizi ve ürüne bakış açıları değerlendirilmiştir.

a. Cağ Kebabı İşletmeleri

Türkiye'de cağ kebabı işletmelerin genel dağılımı üzerine internet ortamı, yüzyüze görüşmeler, e-posta ve telefonla yapılan görüşmeler sonrasında toplam 30 işletme ile görüşme yapılması planlanmış, Erzurum, Ankara, İzmir, Bursa, Kocaeli ve İstanbul'da seçilen işletme yöneticileri bizzat işletmelerinde ziyaret edilerek yüzyüze görüşme ile bilgi alınması sağlanmıştır.

Bu kapsamda yapılan görüşmelerde, işletme yöneticilerinin tamamı, cağ kebabının coğrafi işaret tescil belgesi alınarak tescil edilmesinin ve ulusal olarak standardizasyonunun sağlanması yolundaki girişimi olumlu karşılamıştır.

İşletme sahibi veya yöneticilerinin yüzde 90'ı, proje kapsamında üretimi ve pazarlanması planlandığı şekliyle, cağ kebabı şişlerinin kendilerine sunulması durumunda ürünü satın alacaklarını ifade etmişlerdir. Bu konuda en önemli etkenin, cağ kebabında standart bir tadın elde edilmesinin sağlanması ve et temininde yaşanan sorunların ortadan kaldırılması olduğu tespit edilmiştir. Diğer yandan, cağ kebabının hazırlanması sürecinde ihtiyaç duyulan usta temininin çok zor olması da önemli bir etkenidir. Ürünün proje kapsamında temini durumunda satın alma talebini göstermeyeceğini ifade eden yüzde 10 oranındaki işletme sahibi, müşteri gruplarına bağlı olarak özel bir lezzette üretim yaptıklarını, bu lezzetin standardize edilmesinden yana olmadıklarını dile getirmişlerdir.

Yapılan görüşmelerde işletme sahiplerinin dile getirdiği en önemli husus, güvenilirlik olmuştur. Gıda sektöründe sürekli gündemde olan sağlıksız şartlarda ürün pazarlanması, başta helal olmak diğer şartların sağlanamaması müşteride güvensizlik oluşturmaktadır. İşletme sahipleri, proje kapsamında kurulacak sistemin bir tarafında kamu gücünün olmasının çok önemli bir güven unsuru olacağını, projenin başarısında pozitif katkı sağlayacağını ifade etmişlerdir.

Cağ kebabı sektörünün diğer önemli bir sorunu olan etin hazırlanması süreci ile ilgili de, projenin çok daha etkili olacağı vurgusu yapılmıştır. Şişlerin hazır olarak sunulması, işletmede bir usta ihtiyacını ortadan kaldıracağı gibi, ustanın bulunması yada eğitilmesi gibi uzun süren sorunların da aşılması mümkün olacaktır. Diğer taraftan, kendisi cağ kebabı ustası olmayan işletme sahipleri, usta kaprisinin kendilerini çok zorladığını, projenin uygulanması ile bunun da sona ereceğini dile getirdiler.

Cağ kebabı sektörünün tespit edilen sorunlarının başında standart bir lezzetin her zaman bulunamayışı olarak ifade edilebilir. Farklı işletmelerde lezzet farkı olduğu gibi, aynı işletmede bile etten veya ustadan kaynaklanan lezzet farkı önemli bir sorundur. Proje ile lezzet standardının sağlanmasının mümkün olduğu dile getirilmiş ve ulusal bir cağ kebabı lezzetinin talebi daha fazla artıracığı ifade edilmiştir. Diğer taraftan, etin daha lezzetli veya yumuşak olması için süt, yoğurt ve ayçiçek yağı gibi katkıların kullanıldığı tespit edilmiş olup, bu şekilde ortaya çıkan ürünün cağ kebabı olmadığı açıktır.

Son dönemlerde, Çoruh havzasında yeterince koyun yetiştirilemediğinden Erzurum'da bile Balıkesir'den getirtilen etlerle cağ kebabı yapıldığı bilinmektedir. Büyükşehirlerde ise uzun zamandır Balıkesir kuzusundan cağ kebabı yapıldığı gibi, bazı işletmelerin süt danası etini de yağsız olması nedeniyle kuzu etine karıştırdıkları tespit edilmiştir. Coğrafi işaret tescil belgesinde de yer aldığı gibi, cağ kebabının en lezzetli olduğu et, başta morkaraman olmak üzere Çoruh havzasında yetiştirilen koyunlardan elde edilmektedir. 2007 yılında Sivas'ta düzenlenen Geleneksel Lezzetler Şenliği'nde cağ kebabı ikramı için hazırlık çalışmaları yapılırken, Anadolu Halk Mutfağı Platformu yöneticileri, etin Sivas yerine Oltu'dan teminini şart koşmuşlardır. Farklı şehirlerde cağ kebabı yediklerini, en lezzetli kebabın Çoruh havzasında sunulduğunu gerekçe göstermişlerdir. Konuyla ilgili görüşleri alınan işletme sahipleri, müşterilerinin de bu konuyu dile getirdiğini, Erzurum bölgesinin etinin daha lezzetli olduğunu ifade etmişlerdir.

Proje ekibi olarak yapılan duyusal analizde, özellikle Balıkesir kuzusundan yapılan cağ kebabının daha çok mangal lezzeti taşıdığını, şeklen cağ kebabı olsa bile lezzetinin tamamen farklı olduğu algısı oluşmuştur.

İşletme sahiplerinin dile getirdiği en önemli endişe, lezzet standardını değiştirmeden nakliye sorunun çözülmesidir. Bu konuda proje ekibi ile görüşme yapılmış, özel tasarım soğutmalı araçlarla nakliyenin sorunsuz gerçekleştirileceği ifade edilmiştir.

Cağ kebabının marka değeri olan işletmeler tarafından çok daha nitelikli ve

kaliteli olarak sunulduğu görülmüştür. Ancak, özellikle sokak aralarında, hiçbir hijyen ve kalite koşulunu yerine getirmeden daha ucuz bir fiyatla çağ kebabı satan işletmelerin, sektöre zarar verdiği tespit edilmiştir. Diğer taraftan, özellikle hemşehri dernekleri tarafından organize edilen çağ kebabı günlerinde de kalite koşulu aranmadan daha düşük fiyatla çağ kebabı satışının yapılması sektöre olumsuz etki etmektedir. Bu konuda yaşanan sorunların çözümü projenin faaliyete geçmesiyle birlikte aşılabilir durumdadır. Coğrafi işaret tescil belgesinde de yer aldığı gibi, Oltu Ticaret ve Sanayi Odası, Oltu Belediyesi ve Oltu Meslek Yüksekokulu tarafından oluşturulacak denetim kurulunun görevlendireceği denetmenler tarafından ülke bazında denetimler yapılacak ve şartları yerine getirmeyen işletmelerin çağ kebabı hizmetini sunmalarına izin verilmeyecektir.

Bir kısım işletme sahipleri ise, çağ kebabı şişleri yanında et olarak hazır halde işletmelere sunumun da talep göreceğini, terbiye sürecinin işletme ustaları tarafından yapılmasına imkan sağlanmasının faydalı olacağını dile getirmişlerdir.

b. Zincir Marketler

Proje kapsamında üretimi planlanan pişirilmiş ve vakumlu ambalajda soğutulmuş ürün olarak pazarlanması tasarlanan çağ kebabı ile ilgili önemli pazarlama imkanına sahip üç zincir market pazarlama yöneticisi ile görüşme yapılmıştır. Proje kapsamında görüşme yapılan yöneticilerden isim ve ünvanlarının açıklanmasına izin vermeyenler olduğu için burada açıklama yapılmayacak olup isim ve ünvanlar proje ekibinde mevcuttur.

ŞOK Market pazarlama yöneticileri ile firma genel merkezinde görüşme gerçekleştirilmiştir. Proje ile ilgili açıklamaları dinleyen ve sorularıyla proje hakkında ayrıntılı bilgi alan sorumlunun açıklamaları şöyledir: "Firma olarak farklı lezzetleri tüketicilerle buluşturma hedefindeyiz. Çağ kebabı, firma tarafından belirlenecek şartlarda üretimi ve teslimi durumunda deneme yapılabilir bir ürün. Benzer ürünlerde raf ömrü 11-14 gündür. Özellikle Çarşamba günleri yapılan tanıtım günlerinde ürünün geniş kitlelere ulaşması sağlanabilir. Kesinlikle pazarda karşılık bulacaktır."

A101 Market Merkez Satınalma Sorumlusu ile firma genel merkezinde görüşme gerçekleştirilmiştir. Proje ile ilgili olarak, proje koordinasyon ekibi tarafından bilgilendirme yapılmış ve yetkililerin görüşleri alınmıştır.

Ülke çapında 3000'in üzerinde mağazası olan A101 Merkez Satınalma Sorumlusu konuyla ilgili olarak; "Firma olarak, çağ kebabı gibi geleneksel lezzetleri müşterilerimize ulaştırma konusunda yoğun çaba sarfediyoruz. Ancak, gıda ürünlerinin raf ömrünün az olması yada ambalajlanması durumunda lezzet kaybının olması nedeniyle bir kısım sorunlar yaşanıyor. Öncelikle ürünü pazarlanabilir hale

getirerek firma yetkililerine sunmak gerekir. Bu aşamada, tat testlerinin yapılarak belgelendirilmesi gerekir. Özel bir konumu olsa bile fiyat konumlandırmasının, A101 müşteri profiline talep aralığında olacak şekilde gerçekleştirilmesi gerekir. Cağ kebabı tüketiminin yoğun olduğu bölgelerde deneme amaçlı olarak raflarda ürünün yer alması sağlanabilir ve tüketicinin tepkisi ölçülebilir. Kişisel kanaatim, benzer ürünlerle kıyaslandığında önemli bir pazar payına ulaşacağı yönündedir” şeklinde fikrini açıklamıştır.

BİM Market pazarlama yöneticileri ile görüşülmek üzere yine genel merkez binasına gidilmiştir. Proje ve ürünle ilgili açıklamayı dinleyen yetkili de, benzer bir yaklaşım sergilemiştir. Firma yetkilisinin açıklaması: “Cağ kebabının firma tarafından belirlenecek şartlarda üretimi ve teslimi durumunda deneme yapılması ve pazarlanması için tanıtımının yapılması mümkündür. Ürün deneme kararı market üst yönetimi yerine bölge koordinatörlüklerindedir. 8 bölgenin tamamında yada talebin yoğun olacağı öngörülen bölgelerde ürünün deneme amacıyla market raflarında yer alması yoluyla denenebilir.”

Bu görüşmelerden sonra ortaya çıkan tespit, cağ kebabının soğutulmuş/ dondurulmuş olarak pazarlanmasının mümkün olduğudur. Market yöneticilerinin talep ettiği gibi, 0 ila +4 derecede soğutulmuş yada dondurulmuş olarak pazara sunulmasının teknik olarak mümkün olduğu daha önce yürütülen çalışmalarda ortaya çıkmıştır. Raf ömrünün 14 güne kadar çıkarılması mümkün olduğu gibi lezzet kaybının olmayacağı da ilgili uzman öğretim üyeleri tarafından açıklanmıştır.

4.3.2. Rekabet Durumu

Cağ kebabı pazarında yer alan rekabeti iki farklı pazar açısından değerlendirmek gerekir. Cağ kebabı işletmeleri ve bu işletmelere et temin eden firmaları birinci pazarda var olan rekabet açısından, soğutulmuş/dondurulmuş cağ kebabı pazarında ise köfte ve balık gibi diğer dondurulmuş ürünlerle olacak ikinci pazarın rekabet ortamı açısından değerlendirmek mümkündür.

Birinci pazarda, hali hazırda coğrafi işaret tescil belgesinden kaynaklanan hak ve yetkilerin kullanılmaması nedeniyle oluşan bir serbestlik söz konusudur. Belgenin tanıdığı hak ve yetkiler kullanıldığında, bütün cağ kebabı işletmelerinin belgede yer alan standartlara uygun et temin etmesi ve izin belgesi ile hizmet vermeleri gerekecektir. Bu durum, proje açısından önemli bir fırsatı da beraberinde getirmektedir. Ancak, bölgede yetiştirilen koyun sayısı bu işletmelerin talebini karşılayacak yeterlilikte olmadığı gibi, dağıtım ağının olmaması da bu fırsatın değerlendirilmesine imkan vermemektedir. Projenin uygulamaya konulması ile

birlikte, belgeden kaynaklanan hak ve yetkilerin kullanılması mümkün olacak ve cağ kebabı hizmeti veren bütün işletmeler için bağlayıcılık söz konusu olacaktır.

Diğer taraftan, bu bölgede yetiştirilen koyunların proje kapsamı dışında da pazara sunulması mümkündür. Bu durum, birinci pazarın temel rekabet ortamını oluşturmaktadır. Bu rekabet şartlarından avantajlı çıkılmasındaki temel faktör, proje kapsamında yapılacak yatırımlar ve güçlü bir organizasyon ile cağ kebabı işletmelerinin et ihtiyacının sağlıklı, güvenilir ve hızlı bir şekilde temin edilmesi yanında uygun fiyatla pazara girilecek olmasıdır. Projede koyunların yetiştirilmesi sisteminde bahsedildiği gibi, sözleşmeli yetiştiricilik kapsamında yapılacak çalışmaların, bireysel koyun yetiştiriciliğine göre maliyeti yaklaşık yüzde 20-25 oranında düşüreceği, bunun da pazarda rekabet açısından önemli bir fiyat avantajı sağlayacağı açıktır.

Öte yandan, cağ kebabının pişirmeye hazır olarak belgede yer alan şartlara uygun olarak işletmelere sunulacak olması da rekabette avantaj sağlayacaktır. İşletme, istediği miktarda ve istenilen özellikte hazır olarak cağ kebabını temin edecek ve ilave bir maliyete katlanmak zorunda olmayacaktır. Bir işletmenin, kendi imkanları ile eti alması ve pişirmeye hazır hale getirmesinin aylık ortalama 1500-3000 TL gibi bir personel maliyetinin olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda, bu işlem için gereken fiziki ortam ve soğuk hava ünitesi gibi ihtiyaçlar da maliyet olarak etkili düzeydedir.

İkinci pazarda karşılaşılması beklenen rekabet ise, pazarda aynı ürünün yer almaması nedeniyle tüketici talebi açısından yaşanacaktır. Özellikle, köfte ve balık gibi et ürünleri tüketicilerinin, yeni bir lezzet olarak cağ kebabını satın alma kararını vermesi gerekecektir. Bu anlamda yaşanacak rekabet, birinci pazarda yaşanacak rekabete göre daha farklı bir özellik arz etmektedir. Bu kapsamda, zincir market yöneticilerinin cağ kebabını raflarına kabul etmeleri için bir tutundurma çalışması yapılması yanında tüketicinin satın alma karar sürecinin etkilenmesi içinse ayrı bir tutundurma çabasına ihtiyaç duyulacaktır.

4.3.3. Ürün/Hizmet Stratejisi ve Konumlandırma

Proje kapsamında üretilecek olan cağ kebabı şişleri ve soğutulmuş/dondurulmuş cağ kebabı iki ayrı strateji ve konumlandırma yöntemi uygulanarak pazarda tutundurulacaktır.

Birinci pazarda temel müşteri grubu, cağ kebabı işletmeleridir. Bu kapsamda, satın alma karar sürecini etkileyecek olan, fiyat, kalite, dayanıklılık, tasarım, teslimat ve satış sonrası hizmet gibi temel kriterler dikkate alınarak tutundurma çalışması yapılacaktır.

Yukarıda bahsedildiği gibi, fiyat konusunda rakip firmalara göre, koyun yetiştiriciliği, entegre kesim tesisi, şiş hazırlama ve dağıtım sistemi gibi şartlar dikkate alındığında

yaklaşık yüzde 20-25 gibi bir maliyet avantajı olacağı hesap edilmektedir. Bu maliyetin, işletmelere yansıtılması durumunda çok önemli bir avantaj sağlanması mümkün olacaktır.

Bu projenin ürün/hizmet stratejisi açısından en önemli tarafı kalite başlığı altında ifade edilebilir. Günümüzde, çağ kebabı işletmelerine yönelik tüketici şikayetlerinin temelinde, sunulan çağ kebabının tadı, yağ oranı, baharat oranı ve sertlik gibi konular yer almaktadır. Farklı beslenme şartlarında yetiştirilen koyunların sertlik ve yağ oranının farklı olması nedeniyle bireysel olarak yapılan üretimlerde standardın yakalanması mümkün olmamaktadır. Aynı zamanda, farklı ustalar tarafından hazırlanan çağ kebabının tuz, karabiber ve soğan oranı istenilen düzeyde tutulmadığı gibi, şişe dizilme aşamasında yapılan hatalar da ürün kalitesini düşürmektedir. Bu proje ile benzer şartlarda yetiştirilen koyun eti çağ kebabı üretiminde kullanılacak olup, et/yağ oranının standardize edilmesi mümkün olacaktır. Diğer taraftan, günlük yaklaşık 1000 koyunun etinin kullanılacağı dikkate alındığında, her şiş için et/yağ oranının ayarlanmasının çok daha kolay olacağı açıktır. Öte yandan, coğrafi işaret tescil belgesinde belirlenen standartlarda, tuz, karabiber ve soğan kullanımı mümkün olacak, etin terbiyesi her zaman aynı standartta gerçekleşecektir. Bu durumda, çağ kebabı işletmeleri, müşterilerine her zaman aynı damak tadını yaşatacaklardır.

Çağ kebabı işletmelerinin çoğundaki üretim şartlarının, bu proje ile ortaya konulacak şartlardan çok daha geri düzeyde olduğu açıktır. Etlerin işletmeye taşınması, terbiye edilmesi ve pişirilmesine kadar geçen süredeki yetersiz ortam şartlarının da dayanıklılığı olumsuz etkilediği ve kaliteyi düşürdüğü bilinmektedir.

Bu proje ile çağ kebabının şiş görünümünün ve et diziminin, bireysel üretim yapan işletmelere göre çok daha profesyonelce hazırlanacağı ortadadır. Bu durumda, şişin her tarafı aynı nitelik ve özellikte olacağı gibi, pişirip kesen usta için de önemli kolaylıklar sağlayacak bir tasarım öngörülmektedir.

Hazırlanan çağ kebabı şişleri, transfer için gereken ısı ve ortam şartlarına uygun bir şekilde çağ kebabı işletmelerine ulaştırılacaktır. İşletmelerin tüketim miktarlarına göre, dağıtım sıklığı tasarımı yapılacak, stok miktarı çağ kebabının kalitesinin korunması esasına göre ayarlanacaktır.

Oltu Ticaret ve Sanayi Odası, Oltu Belediyesi ve Oltu Meslek Yüksekokulu personelinin katılımı ile oluşturulan çağ kebabı denetim ekibi, tüm Türkiye'de hizmet verecek şekilde yeniden organize edilecektir. Çağ kebabı şişlerinin işletmelere tesliminden itibaren, ürünün müşteriye ulaştırılması ve müşteri memnuniyeti süreci yakından denetlenecektir.

İkinci pazarda temel müşteri grubu, ülke çapındaki bireysel tüketicilerdir. Ancak,

bu tüketicilere ulaşılabilmesinin temel etkeni olan zincir market yöneticilerinin satın alma kararı vermeleri temel stratejik adımı oluşturmaktadır. Bu pazarda da, satın alma karar sürecini etkileyecek olan, fiyat, kalite, dayanıklılık, tasarım, teslimat ve satış sonrası hizmet gibi temel kriterler dikkate alınarak tutundurma çalışması yapılacaktır. Öncelikle, firma yetkilileri için fiyat, kalite, dayanıklılık, teslimat ve satış sonrası hizmet konuları ile ilgili stratejiler uygulanacaktır. Firmaların ürünü raflarına koymaları için gereken karlılık düzeyinin önerilmesi, tüketicinin genel market memnuniyeti düzeyinin artacağı kalitenin garanti edilmesi, ürünün dağıtım merkezlerine tesliminin istenilen standartta sağlanması ve satış sonrası takibinin gerçekleştirilmesi bu kapsamda dikkate alınacaktır.

Müşterilerle ilgili olarak, temel strateji her zaman çağ kebabı işletmelerinde sıcak olarak tüketilen çağ kebabının, dondurulmuş olarak satın alınması durumunda da aynı damak tadını vereceği düşüncesinin zihinlerde yer etmesinin sağlanmasıdır. Esasen, çağ kebabının soğuk olarak da, eskiden beri tüketildiği bilinmekle birlikte, bu tada yabancı olanlar için özel bir tutundurma çalışması yapılması gerekecektir.

Fiyatın, diğer dondurulmuş gıda ürünleri ile kıyaslanarak tüketici kararının verileceği açıktır. Bu kapsamda, genel piyasa şartları dikkate alınmakla birlikte, ürünün tamamen doğal ortamda yetiştirilen koyun etinden üretildiği, balık ve köfte ile fiyat kıyaslamasının sağlıklı olmayacağı fikri dile getirilmelidir. Tüketicinin satın alma karar sürecini etkileyen ambalaj ve kullanım kolaylığı ile ilgili özel bir tasarım önerilecektir.

4.3.4. Satış Yöntemi

Çağ kebabının iki farklı pazara sunulması planlandığından satış yöntemi olarak da iki temel yol izlenecektir. Birinci yol, ürünün çağ kebabı işletmelerine doğrudan ulaştırılması yoludur ve bu anlamda özel bir dağıtım kanalı kurulacaktır. İkinci yol ise, perakendeci zincir marketlere ulaştırılması yoludur ve bu amaçla zincir marketlerin bölge dağıtım merkezlerine ürünlerin ulaştırılması gerekecektir.

4.3.5. Satış Promosyon Etkinlikleri

Promosyon etkinlikleri kapsamında ilk yapılması gereken, ulusal pazarda çağ kebabının bilinirliğini artırmak üzere yapılacak çalışmalardır. Konuyla ilgili olarak, ülkemizin çok önemli bir holdingine ait gıda pazarlama ve restoran zinciri firması yöneticileri ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Öncelikle, çağ kebabının ortaya çıkış serüvenini, tarihi sürecini, kültürel değerini ve damak tadını çok iyi anlatacak tanıtım materyalleri hazırlanmalıdır. Bu kapsamda, TV dizisi alanında çok başarılı işlere imza atan bir kanalın dizi koordinatörü ile görüşme yapılmış ve çağ kebabı odaklı bir dizi senaryosunun yayınlanması için zemin bulunabileceği öğrenilmiştir.

İki ayrı pazar için iki farklı promosyon yöntemi takip edilecektir. Birinci pazarda temel

hedef kitle, çağ kebabı işletmeleri olacak, destekleyici promosyon çalışmaları tüketicilere yönelik olarak yapılacaktır. İkinci pazarda ise, temel hedef kitle tüketicilere yönelik olacak, market yönetimleri için ayrı bir pazarlama çalışması yürütülecektir.

Projenin uygulama sürecinde, çağ kebabı işletmeleri için yüz yüze görüşme yöntemi uygulanacaktır. Tüm Türkiye’de çağ kebabı işletmeleri ziyaret edilecek, coğrafi işaret belgesi hakkında bilgilendirme yapılacak, proje kapsamında gerçekleştirilecek pazarlama çalışmaları işletmelere anlatılacaktır. Diğer taraftan, TV, gazete ve radyo gibi reklam medyası kullanılarak, çağ kebabı işletmelerinde kullanılan etin ve proje etkinliklerinin tanıtımı yapılacaktır.

Soğutulmuş/dondurulmuş gıda olarak zincir marketlerde yer alacak ürün için ise yine TV, gazete ve radyo gibi reklam medyası kullanılarak tutundurma çalışmaları yapılacaktır. Ürünün temel özellikleri, fiyat ve kalitesi gibi bilgilerin tüketiciye aktarılması ile tüketicinin marketlerde ürünü talep etmesi sağlanacaktır.

4.4. Uygulama Yöntemi ve Yönetim

Projenin uygulama yöntemi ve yönetimi ile ilgili yapılan çalışmalar bu bölümde açıklanmıştır. Projenin temelinde havza mantığı olduğu için öncelikle havza yönetim modeli üzerinde durulmuştur. Bu model, ÇOKAB’ın kuruluş sürecinde ortaya konulan yaklaşımı yansıttığı gibi, bu projenin de uygulama yöntemine zemin oluşturmaktadır.

4.4.1. Havza Yaklaşımı

Havza teriminden anlaşılan husus, her şeyden önce kendi içerisinde biyofizik ve sosyoekonomik karakteristikleri itibariyle benzerlik ve bütünlük gösteren, dolayısıyla diğer arazi parçalarından olan farklılıkları kendi içerisindeki benzerlikten daha büyük olan bir arazi parçasıdır. Ancak, su ayırımı çizgisiyle ayrılma ve belli bir su akımını (nehir, dere, çay) besleme özelliği de, genellikle, aynı arazi parçalarını vermektedir. Ne var ki su ile ilgili ve sınırlı kalan bu kapsam mutlak değildir. Havzadan beklenen temel çıktıya bağlı olarak bu betimlemelerden biri ön plana çıkabilecektir. Örneğin özellikle su çıktısı amacı üzerinde duruluyorsa, çok sayıdaki çıktı üzerinde durulması haline göre bu havzanın sınırlaması ve yönetim biçimi farklılık gösterecektir. Ancak olabilen her durumda özenle çok boyutlu çıktıyla ilgilenmek ve buna uygun bir planlama ve uygulama yapmak gerektiği kanısındayız.¹

a. Havza Yönetimi ve Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma

Havza yönetimi “Bir su toplama havzasında, ekolojinin temel esasları dikkate

¹ Havza Yaklaşımı başlığı ile yer alan bu bölüm, Dr. Uçkun Geray ve İsmail Küçükçaya tarafından yazılmış olan “Havza Yönetim Modeli Üzerine Düşünceler” isimli makaleden kısaltılarak alınmıştır.

alınarak, toplumun sosyal, kültürel ve ekonomik kalkınmasını sağlayacak şekilde doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımının planlanması, geliştirilmesi ve yönetilmesidir" biçiminde tanımlanmıştır.

Bir başka açıdan, havza yönetimine, "su, toprak, bitki örtüsü ve hayvan varlığı ile insan kaynaklarını değerlendirme, yeni kaynaklar bulup geliştirme, doğal kaynaklarla insanlar arasında sağlıklı ilişkiler kurma, mevcut kaynakların sürekliliğini sağlama amacıyla planlama, projelendirme ve uygulama sanatıdır" şeklinde de bakılabilir.

Havza yönetiminin tanımı ve kapsamı bu kadar geniş olunca kişi, kurum ve kuruluşlar arasında başarılı bir koordinasyon ve süreçlere katılım ihtiyacının ortaya çıkacağı açıktır. Ayrıca, havza yönetiminin bu geniş kapsamı, onu "Havzanın Geliştirilmesi" ya da "Havza Toplumunun Kalkındırılması" ve sonunda "Kırsal Kalkınma" kavramları ile özdeş hale getirmektedir.

Kalkınma teriminin içerdiği çok sayıdaki bileşenin zaman içerisinde artış göstermesi sonunda, bu bileşenler arasında çelişkilerin doğabileceği, bu çelişkilerin uzun dönemde daha da büyülebileceği görülmektedir. Çelişkilerin yoğunlaşabileceği temel alan çevresel alandır. Bu gerçekten hareketle ulaşılan son noktada kalkınma biçiminin "sürdürülebilir kalkınma" kavramına uygun bir kalkınma olması gerektiği kabul edilmiş, hatta uluslararası sözleşme ve çalışmalarda bu kavram en çok öne çıkarılan kavram olmuştur.

Sürdürülebilir kalkınmanın tanımı ise "gelecek kuşakların kendilerine özgü ihtiyaçlarını giderebilme olanaklarını tehlikeye sokmaksızın, günümüz kuşaklarının ihtiyaçlarını karşılayan kalkınma" şeklinde yapılabilir. Bunun, kendini yeniden üreten ve geliştiren bir sistemi oluşturma anlamına geldiği, ayrıca kuşaklar arası adalete dönük bir yaklaşım olduğu söylenebilir. Dolayısıyla sürdürülebilir kalkınmanın zaman açısından sınırsızlığı ifade ettiği de ortaya çıkmaktadır.

Sürdürülebilir kalkınmanın ve onun bir kaçınılmaz uzantısı olan sürdürülebilir kırsal kalkınmanın üç bileşeni bulunmaktadır. Bunlar çevresel (ekolojik, fizik, biyolojik), sosyal (demografik, kültürel, kurumsal) ve ekonomik (gelir, finans, kâr) bileşenleridir. Ağırlıkları ve önemleri farklılıklar arz etmekle birlikte doğal kaynak yönetimi başarı sağlayabilmek üzere söz konusu bileşenlerin birbirini destekleyecek şekilde devreye sokulması ve birlikte güçlendirilmesi zorunludur.

Bu bileşenler bize, hem biyofizik öğeleriyle havzayı; hem oluşturulacak yönetim düzeninin dayanacağı, ama aynı zamanda etkileyeceği sosyal ve kültürel yapıyı; hem de başta havza ile ilgilenenler olmak üzere ekonomik ve finansal ihtiyaçları dikkate almanın zorunlu olduğunu ifade etmektedir. Gerçekten de yalnızca ekolojik ve biyolojik dayanağı olan, ancak havza yönetiminin ekonomik sürdürülebilirliğini engelleyen koşullara açık bulunan bir düzenlemenin yaşama olanağı yoktur.

Sürdürülebilirlik stratejisinin başarısını sağlayan yollar olarak,

- a) Kırsal alandan yönlendirme
- b) Kuruluşlar arası koordinasyon
- c) Halkın ve ilgililerin katılımı
- d) Tartışmaya dayalı çözüm
- e) Bağımsız gözlemler, izleme ve değerlendirme öğeleri dikkat çekmektedir.

Sürdürülebilir bir havza yönetiminin en son çözümlemede şu hususlara cevap vermesi beklenmelidir:

- Arazinin ve doğal kaynakların uzun dönem sürdürülebilirlik ilkesine uygun olarak sektör ve alt sektörlerle tahsisi,
- Özel değeri olan arazilerin, doğal kaynakların ve oluşumlarının korunması,
- Tahribe uğramış ekosistemlerin, görsel değerlerin ve doğal kaynakların geri kazanımı,
- Alan ve doğal kaynak kullanımında rekabet eden ve uyumsuzluk yaratan durumlara çözüm,
- Doğal kaynakların sağladığı yarar ve fırsatların adil paylaşımını sağlama,
- Plan uygulamalarının etkilerini izleme ve değerlendirme süreçlerini tanımlama ve örgütlenme.

b. Havza Yönetiminin Amacı ve Yararları

Sürdürülebilir kırsal kalkınmanın en üst düzeydeki amaçları şunlardır:

- a) Doğal çevrenin bütünlüğünü, biyolojik çeşitlilik, su, toprak ve hava nitelikleri ve özellikli doğal oluşumlar da dahil korumak,
- b) Doğanın yeteneklerini tehlikeye düşürmeksizin verimli, çeşitlilik arz eden ve azami işlendirme sağlayan bir ekonomiyi gerçekleştirmek,
- c) Toplumun ve bireylerin yaşam niteliklerini geliştirmek.

Bu amaçların temelde sürdürülebilir kalkınmanın yukarıda sözü edilmiş bulunan üç bileşeniyle yakın ilgisi olduğu görülmektedir.

Havzalar, ister protokollerle veya proje birlikleri yaklaşımıyla, ister havza yönetim otoritesi yaklaşımıyla yönetilsin, bunun havza ve ülke kaynaklarını akılcı kullanmak anlamına geldiği açıktır. Zira bu

yaklaşımların

- Projeli ve planlı çalışma anlayışını ve alışkanlığını pekiştireceği,
- Koordinasyona, katılıma, demokrasiye, işbölümüne ve hatta uzmanlaşmaya teşvik sağlayacağı,
- Ülkenin hemen her yanına yetersiz düzeylerle dağılmış olan kamu hizmetlerinin ve bunlara ilişkin idari, teknik ve finansal gücün, belli coğrafyalarda yoğunlaştırılması ve bütünlük içerisinde kullanılması yoluyla ekonomi sağlayacağı

kolayca anlaşılabilir hususlardır.

c. Havza Yönetiminde Stratejik Planlama

Stratejik planlama; planlamanın hiyerarşik durumunu ve kapsamını belli eden bir terimdir. Planlamadaki tutarlılık ilişkisi çerçevesinde konuya bakıldığında stratejik planlama ele alınan planlama objesi için en üst düzeydeki, bütüncül, uzun dönemli ve dolayısıyla en kapsamlı planlama olarak dikkat çekmektedir.

Diğer yandan, arazi kullanımında genellikle uyumsuzluklar ortaya çıktığından ve birbirleriyle rekabete giren arazi kullanımlarını uyumlulaştırma olanağı çok çeşitli nedenlere bağlı olarak gitgide azaldığından, kapsamlı ve bütüncül planlama, başka deyişle yüksek düzeyde bakış açısı yani stratejik planlama yaşamsal önem kazanmaktadır. Dolayısıyla bir havzadaki stratejik planlama, burada yer alan ve yer alabilecek olan tüm sektör ve alt sektörleri ayrı ayrı boyutlar olarak içermek durumundadır. Ancak bu, görevin karmaşık ve zor olduğunu, süreçlerin dikkatli bir biçimde örgütlenerek tamamlanması gerektiğini de gündeme getirmektedir.

Sektörlerin ve alt sektörlerin her birine ait planlara ise taktik ve işlemsel planlar adı verilmektedir. Yani senaryolar türetildikten ve bunların en uygunu seçildikten sonradır ki bir sektör ve alt sektör kendine düşen görevleri yerine getirecek ve bunu taktik ve işlemsel planlarla gerçekleştirecektir.

Bunlara göre bir havza yönetim planının yapımı aşamasında şu özellikler öne çıkmalıdır:

- Amaçları ve bunları gerçekleştirmek üzere strateji belirleme,
- Sosyal, ekonomik ve çevresel amaçları dengeleme ve bütünleştirme,
- En büyük faydayı sağlayacak çözümlere odaklanma,
- Belirsizlikleri ve riskleri kabul eden ve bunlara cevap veren esnek bir yaklaşım yapma,
- Çıkarların uyumlulaştırılması sürecini temel alma.

Ancak bir havza yönetim planının yapımı aşamasında öne çıkması istenen

özelliklerin böylece belli edilmesi yeterli olmayacaktır. Ayrıca planlamanın başarısını geliştiren koşullar ve ortam da belirlenmelidir. Aşağıda verilen koşullar başarıyı geliştiren koşullardır. Zira bunlar planlama sürecinin başından sonuna kadar giden, uzun ve aşamalardan oluşan yolda sağlanması gereken ortamı belirtmektedir.

Bu ortam koşulları aşağıdaki gibi sıralanmalıdır:

- Katılım, ortak özveri ve destek sağlama iradesi,
- Yeteri kadar ayrıntıya inme, yanlış anlamaları önleyen tartışma zamanı sağlama,
- Yansız, profesyonel ve dengeli uzman katılımı,
- Uygun, yararlı ve saydam bilgi akışını sağlayan ortam,
- Yeterli bir plan uygulama kapasitesi ve karşılıklı güven ortamı.

d. Havza Yönetim Planlarında Tutarlılık

Planlamada ülke ölçeğinden mikro havza ölçeğine uzanan farklı hiyerarşik düzeyler söz konusudur. En üst düzeyde yer alan Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda sürdürülebilir kırsal kalkınmayla ilgili politika, strateji, ilke, amaç, hedef ve araç dizisi öngörülmüş olmalıdır. Kuşkusuz bütün bunları hayata geçirmek üzere kullanılacak araçlar arasında yasal düzenlemeler ve kurumsal yapılar da yer almaktadır.

Daha sonraki aşama Bölgesel Kalkınma Planıdır. Bunlar da sürdürülebilir kırsal kalkınma açısından, Beş Yıllık Kalkınma Planları ile çelişmeyen, tersine onu en güçlü olarak destekleyen içerikte olmalıdır.

Uç noktada ise yerel planlar, havza yönetim planları bulunmaktadır. Bu planların konuları havza, alt havza, peyzaj birimleri, ekosistem birimleri... olarak örneklendirilebilir. Bu birimler için yapılan kaynak yönetim planlarının, yukarıda vurgulanan ülke ve bölge ölçeğindeki politikalarla, stratejilerle tutarlı biçimde gerçekleştirilmesi ve uygulanması temel ilke olmalıdır.

Bu uyumlulaşma ve bütünleşmenin anlamı "tutarlılık" terimiyle ifadesini bulmaktadır. Genellikle uygulanan tutarlılık yaklaşımı ise yukarıdan aşağıya tutarlılıktır. Planlama çalışmalarında tutarlılığın somut bir biçimde gösterilmesinde zorunluluk vardır.

Bunlar kadar önemli olan bir diğer konu, tutarlılık geniş kapsamıyla ele alındığında ideal durumun, yalnız planlama düzeyleri arasındaki düşey bütünlüğün sağlanması şeklinde değil, aynı zamanda yasalar ve kuruluşlar arası yatay bütünlüğün sağlanmasıyla ortaya çıktığıdır. Planlamadan ve uygulamadan

sorumlu kuruluşların, bir doğal kaynak yönetim planı karar sürecinde birbirini güçlü kılacak biçimde bütünleşmesi ve tutarlılık içerisinde bulunması ideal bir durumdur.

e. Havza Yönetiminde Koordinasyon

Doğal kaynaklar yönetimi büyük başlığı altında çalışma yapanların, kaynak yönetimi konusunda ve özellikle de koordinasyon konusunda sıkıntılar yaşadığı görülmektedir. Bunların değindikleri sıkıntıların ilk sıralarında, koordinasyonun çok sayıda kamu kuruluşunu ilgilendirmesi, çok sayıda yasanın doğrudan ya da dolaylı olarak kaynak yönetimiyle ilgili bulunması, bu kuruluşların kendi konu ve alanlarına önem ve öncelik tanıması ve yetki çatışması gösterilmektedir. Ancak yine de, bu doğru saptamaları yapanlar, hazırladıkları raporlarda, makalelerde, kanun tasarı taslaklarında benzer hatalara düşmektedir. Ülkemiz son dönemde bunun örneklerini yaşamaktadır. Dikkati çeken nokta, bu belgelerde, doğal kaynak yönetimi, ekosistem, kırsal kalkınma havza yönetimi gibi kavramlar ve terimler adeta yok gibidir.

Ülkemiz özelinde sorun, dar çerçevede bir koordinasyon sorunu olmaktan çok, bir anlayış sorunudur. Pek çok çözümlenme sahibi anlayış sorunu yokmuşçasına öneri geliştirmektedir. Bu öneriler haklı da olsa anlayış engeli bu kez olumlu gelişmelere engel teşkil etmektedir. Koordinasyon yapılması gereğini önemseyen çalışmalarda ve belgelerde de yetki ve sorumluluk kargaşası yaşanmaktadır. Bunu önlemek üzere a) kuruluş ve örgütlenmeye ilişkin yasaların b) görev ve yetkileri belirleyen yasaların içerdiği bilimsel ve teknik sınır aşımalarının, örtüşmelerin, tekrarların ve çelişkilerin elenmesi gerekmektedir. Birçok yasada yahut yönetmelikte yer alan hükümler, kuruluşlara özgü uğraşları diğer kuruluşlardan tefrik edecek biçimde yazılmamıştır.

Buradaki önemli bir başka nokta ise, bir havza yönetim modelinin oluşturulması ve bunun mevzuatının gerçekleştirilmesi, hem yukarıda sözü edilen mevzuat karmaşasının kaldırılmasını, hem de zihniyetin olumlu yönde değişimini derinden etkileyen olumlu atılım olabilecektir.

Bu noktada karasal doğal kaynak (fauna, flora, toprak, su, hava) yönetimi kapsamında başlıca üç sektörün bulunduğu kabul edilebilir. Bu sektörlerle ilişkin alanlar ormanlar, meralar ve tarım topraklarıdır. Ne var ki söz konusu her sektörün içerisinde alt sektörler de bulunmaktadır.

Üç sektöre ait ayrı ayrı örgütlenmelerin bulunması normal bir durumdur. Başka deyişle havza yönetimindeki yahut kırsal kalkınmadaki başarısızlıkların kaynağı ayrı örgütlenmelerde aranmamalıdır. Bu sektörlerin her birinin sahip olduğu bilgiler, metotlar, uzmanlıklar, araçlar, hatta anlayışlar farklılık göstermektedir. Daha ileri ölçüde bir çözümlenmede de görülür ki bu sektörlerin her birine ait alt sektörler söz konusudur ve bunların da örgütleri vardır ve bulunmalıdır. Bu tipik bir işbölümü, uzmanlaşma ve belli konulara odaklanma sorunudur ve yararları sakıncalarından

çok daha büyüktür. Her sektörün içerisindeki alt sektörlerin tanımlanması, örgütlenmesi ve kurumsallaşması sırasındaki akılcılık şimdilik konumuz dışındadır. Ancak bu üç sektörün aynı hiyerarşik düzeyde örgütlenmiş ve kurumlaşmış olması, yansız davranışa, ortaklaşmaya ve nihayet koordinasyona teşvik eden bir yaklaşımdır ve büyük önem taşımaktadır.

Çok daha önemlisi, sözü edilen sektörlerin bugünkü alan, eleman, araç ve bütçe düzeylerinin, ülkede veya bir havzada olması gereken ideal duruma uygun olduğunu ifade etmek de olanaklı değildir. Başka deyişle bu üç sektör ve alt sektörlerin her birinin bugünkünden daha büyük bir sosyal, ekonomik ve çevresel ağırlığa kavuşturulması da gerekebilecektir. Çevresel kriz, kirlenme, beslenme rejimi değişiklikleri, gelir ve eğitim düzeyi artışı ve piyasa koşulları zaten böyle bir değişimi epeydir gündeme sokmuştur. Ayrıca ülkedeki arazi kullanımının yanlış olduğu da tekrar tekrar vurgulanmaktadır.

Bugüne kadar mevcut ülke arazisinin, iyi ya da kötü, değişen koşulların etkisiyle birçok kez sektörler ve alt sektörler arasında yeniden ve yeniden tahsise veya dağılıma uğradığı bilinmektedir. Yani sektörler arası arazi geçişleri ortaya çıkmıştır ve koşullar değiştikçe yine yaşanacaktır. Yeniden dağılımın tümüyle yanlış olduğunu söylemek de mümkün değildir. Ancak bu noktada, mutlak anlamda belli bir sektörde kalması ve başka sektörlerle tahsisinin düşünülmemesi gereken bir arazi kategorisinin bulunduğu (sektörel mutlak alan) göz ardı edilmemelidir.

Sektörel mutlak alanın belirlenmesinde biyofizik değişkenlerin temel alınabileceği savı doğrudur. Belki de sadece bu tip değişkenlerin temel alınabileceği söylenebilir. Ne var ki fiili alanlar sektörel mutlak alandan daha geniş ya da daha dar olmaktadır. Başka bir deyişle bir sektörün, belli ve zorunlu koşullar yerine getirilmek kaydıyla ekonomik, sosyal ve teknolojik gelişmelerin eseri olarak sektörel mutlak alanın dışındaki araziye de kullanmaları yadırganmamalıdır. Bu sırada zarara uğramaması gereken husus "fırsat esnekliği" ilkesidir. O nedenle sektörel mutlak alanın dışında kalan bir başka kategori arazi de söz konusudur.^{2*} Bu kategorideki arazi her iki sektörde, yahut her üç sektörde de kullanılabilir. İşte özellikle bu alanların belirlenmesi, tahsisi ve kullanımına ilişkin kuralların konulmasının ve uygulamaların yönlendirilmesinin, mutlaka bu farklı sektörlerin uzmanlarınca ortaklaşa gerçekleştirilmesi gerektiği çok açıktır. Sözü edilen alanlarda hangi mal ve hizmetlerin üretilebileceği artık kesinlikle, biyofizik değişkenler yanında sosyal, ekonomik ve kültürel değişkenlere de bağlıdır. Örneğin böyle alanlarda bir dönem orman ağacı plantasyonları kurulabilecek, bir başka dönem hayvan yemi kültürü yapılacaktır. Benzer yaklaşımla, örneğin Avrupa Birliği'ne giriş sürecinin olası etkileri ışığında, bu alanların giderek ormanlaştırmaya, meraya ve yem bitkileri üretimine tahsisi gerekli olabilecektir.

Sektörel mutlak alanların kendi içlerinde sağlıklı yönetimi sırasında ise, envanter bilgileri, planlama metodları, tahsis ve koruma kuralları, uygulama araçları diğer sektörlerden farklılık göstermektedir. Bütün bunlara göre her sektörün kendi bağlamındaki kuruluşları, bunların sorumluluk ve yetkileri, çalışma yöntemleri birer yasaya dayandırılmak durumundadır. Her sektörün kendi içerisindeki alt sektörler yahut işlevler de, benzer biçimde, yasaya yahut yönetmeliğe bağlanmalıdır. Bunun ormancılıktaki tipik örnekleri Milli Parklar Kanunu, Kara Avcılığı Kanunu, Ağaçlandırma Yönetmeliği, Amenajman Yönetmeliği' dir.

f. Öncelikli Havzaların Belirlenmesi

Bir ülkenin havzalarının, ki bunlar adeta ülkeyi tümüyle kapsamaktadır, çok kısıtlı süre içerisinde ve tümüyle bir havza otoritesine kavuşturulması eldeki kısıtlı kaynaklar dikkate alındığında olanaksız görünmektedir. Üstelik bu yaklaşım gereksiz de olabilir. Dolayısıyla bir uygulama için belli koşulların geçerli olduğu havzaların seçilmesi ve önceliklendirilmesi en uygun çözümdür. Havzaların belirlenmesinde ve önceliklendirilmesinde etkili olabilecek koşullardan ilk akla gelenler şunlardır:

- Ülkenin gelir, işleme, eğitim, altyapı ve benzeri nitelikler itibarıyla geri kalmış, özel öneme sahip ve yoksulluk kısır döngüsünden çıkarılması gereken,
- Bölgesel kalkınma planı yapılmış ve uygulama aşamasına geçilmiş ya da geçilecek olan bölgelerde yer alma,
- Ülkenin stratejik önemdeki çıktıları üretebilme ve bu açıdan üstünlükleri olma,
- Çevre krizi, can ve mal kaybı yönünden tehlike içermesi ve doğal kaynakların tahrip sürecine girdiği,
- Doğal, görsel, turistik ve kültürel yönden özel öneme sahip olma,
- Ulusal bütçenin ve kamu kuruluşlarının gelir elde etmesi açısından önemi büyük olma,
- Doğal ve sosyolojik koşulları itibarıyla geri kazanımı mümkün olma,
- Belirlenen bir eşik değerden daha geniş alana sahip olma.

Bu niteliklere sahip olan havzalar ilk aşamada konu olabilecek havzalardır. Yukarıdaki ölçütler her havza için sayısal değerlere kavuşturulmak suretiyle ülkenin kısıtlı koşullarıyla dengeli olan öncelikli havzaların ortaya çıkarılması ve bunların beş yıllık planlara ve yıllık programlara bağlanması bir çıkış yolu olarak görülmektedir.

g. Havza Yönetiminde Mevzuat İhtiyacı

Bugünkü yasalarla yapılan rehabilitasyon çalışmalarında kurumlar, havzada kendi yasal çalışma konularında, birbirlerinden ayrı ve halktan uzak bir şekilde çeşitli çalışmalar yapmaktadırlar. Bu durumda kaynak yönetimi havza bazında ve bütünlük arzeder şekilde yapılmamaktadır. Köylünün katılımı sağlanmadığı için de yatırımlarda kaynak israfı ortaya çıkmakta ve sürdürülebilir bir havza yönetimine geçilememektedir.

Bugünkü anlayış ve yasalar çerçevesinde bir sürdürülebilir havza yönetimi ancak rastlantılarla ortaya çıkabilecektir. Sürdürülebilir havza yönetimine geçmeye ortam hazırlayan, bağlayıcılığı olan, koordinasyon, katılım, maliyetlerin paylaşımı... vb. konuları düzenleyen, kişi ve kuruluşların görev ve sorumluluklarını, kurulların bileşimini, çalışma usullerini kurala bağlayan ve havza yönetim yapılarını çeşitlendiren bir mevzuata ihtiyaç bulunmaktadır.

Ülkemizde, havza yönetim birikimine yeteri kadar sahip olunamayan bir ortam geçerli olduğuna göre böyle bir mevzuatın hazırlanmasının dahi riskli olduğu kabul edilmelidir. Bu mevzuat çalışmasının deneyimlere, incelemelerin sonuçlarına, tartışmalara, raporlara dayanması gerektiği de ortadadır. Başka bir deyişle açık, demokratik, yansız, bilimsel, katılımcı bir ortamda yaşanacak bir olgunlaştırma dönemine ihtiyaç vardır. Bunun yanı sıra, bir ya da birkaç pilot çalışmanın da çok büyük değeri bulunmaktadır. Dolayısıyla sağlıklı bir mevzuat çalışması, başarılı sayılabilecek havza yönetim örneklerine ulaşıldığı noktada gerçekleştirilebilir. Bu açıdan özel bir gayretle, proje birliği şeklindeki bir yapıyı şimdilik temel alarak pilot çalışmalar yürütülmeli, havza yönetiminde belli bir noktaya ulaşıldığında mevzuat çalışması gerçekleştirilmelidir.

Yukarıda değinilen mevzuat oluşturma ve pilot uygulamalar sürecine eğitimle öncülük etme de bir zorunluluk haline gelmiştir.

Mevzuat hazırlıkları da mutlaka, şimdiye kadar uygulanmış olan tek açılı, tek meslekli ve hegemonya kuran yöntemler terk edilerek gerçekleştirilmelidir. Daha önce sözü edilen son "toprakla ve araziyle" ilgili kanun tasarısı taslakları örnekleri de böyle bir ihtiyacın bulunduğunu göstermektedir. İyi niyetle yola çıkılmış olsa da bu kanun tasarısı taslakları önemli boşluklar ve çelişkiler içerir durumdadır. Toprak Kanunu denilince toprak bilimi uzmanının, Orman Yasası denilince orman ekolojisi uzmanının ve Mera Kanunu denilince otsu bitkiler uzmanının akla geldiği ortadadır. Oysa açıklanageldiği gibi, bir yasa eğer kaynak yönetimi için düşünülüyorsa bunun sosyal, ekonomik, finansal, hukuki, idari, kültürel, teknik, çevresel birikimlere ihtiyacı olacağı kesindir. Üstelik böyle bir yasa için biyofizik bilgilerin ikinci planda kaldığı söylenebilir.

4.4.2. Çoruh Havzası

Çoruh Havzası Kalkınma Birliği, yukarıda havza yaklaşımı başlığı altında verilen yaklaşımı tam anlamıyla karşılayan bir havzanın yerel yönetim organları tarafından kurulmuş, hükümet politikaları ve siyasi irade tarafından desteklenen bir birliktir.

a. Çoruh Havzası'nın Kapsamı

Çoruh havzası, Çoruh ırmağına kol veren Bayburt'un tamamı, Erzurum'un kuzey ilçeleri (İspir, Pazaryolu, Tortum, Uzundere, Oltu, Narman, Olur, Şenkaya) ve Artvin'in iç kesimlerde kalan ilçelerinden (Merkez İlçe, Yusufeli, Borçka, Şavşat, Murgul, Ardanuç) oluşmaktadır. Havza yönetim mantığı açısından, bölgenin tamamıyla benzer özellikler gösteren Artvin'in Arhavi ve Hopa ilçeleri de havza yönetimi sistemine dahil edilmiştir.

b. Çoruh Havzası'nın Sorunları

Çoruh ırmağının oluşturduğu Çoruh havzasının, havza boyutunda yer alan ilçelerdeki tabii dokunun korunması, tabii yaşamın turizme açılması, ilçelerdeki tabii ve kültürel değerlerin tanıtılması, korunması ve onarılması zorunluluğu ortadadır.

Bölgedeki yer altı ve yer üstü zenginliklerinin araştırılması, yaban hayatın korunması ve tarımın gelişmesi için alternatif proje hazırlanması, üretim çeşitliliğinin artırılması, su kaynaklarının, bitki ağaç topluluklarının korunması, gelecek nesillere aktarılması açısından öncelikli görevler arasında yer almalıdır.

Bölgenin ekonomik girdi sağlayacak açılımlarla tanıtılması, bölgenin geleceğine yönelik bir vizyon geliştirilmesi, temel değerlerin ortaya konması; bu sürece yönelik kararların alınması, katılımı teşvik edici politikaların ve mekanizmaların geliştirilmesi; bölgenin doğru, radikal değişimleri için ortak noktalarda buluşma ve uzlaşma sağlanması, yerel ortaklar arasında sorumlulukların dengeli bir şekilde paylaşılması gibi havza ölçeğinde sorunların çözüme kavuşturulması gerekmektedir.

Öncelikli sorun alanlarının ve bunların nedenlerinin belirlenmesi bölgenin havza boyutunda gelişmesine yönelik ortak bir vizyon üzerinde mutabık kalınması açısından bilgi ve belgelere ihtiyaç duyulmaktadır.

Diğer taraftan;

1. Yerel düzeyde çoğulcu ve katılımcı demokrasi ilkelerini yaşama geçirmek, bölge sorunlarını demokratik platformda tartışmak, bölgenin öncelikli sorunlarını belirlemek ve düşünceleri ve önerileri belirleyerek ilgili kurum ve kuruluşlara sunmak.
2. Yerel yönetimlerde karar alma sürecine bölge halkının her kesiminin temsilcilerinin en geniş katılımını sağlamak, bölge siyaseti kavramını

yerleştirmek ve birlik bünyesinde bölge siyasetini değişik toplumsal temsilcilerinin getireceği farklı yaklaşımlarla oluşturmak.

3. Yerel yönetimleri en geniş biçimde halkın denetimine açmak, öneri ve eleştiri mekanizmalarını yaygınlaştırarak, denetim olgusunun işlerliğini sağlamak, bölge sorunları ve ihtiyaçlarının tespiti ile bunların çözümü yollarının belirlenmesi konusunda fikir üretmek, bunu bölge halkının dikkatine sunmak ve katılımını sağlamak.
4. Hemşerilik bilincini bölge boyutunda anlatmak ve artırmak.
5. Bölgenin ekonomik, sanatsal, kültürel, eğitim, sağlık ve tarımsal gelişme hedeflerini belirlemek, belirlenen hedeflere uygun stratejiler planlamak.
6. Halkı bölgedeki yerel yönetimler karşısında sadece sorunlardan yakınan konumdan çıkartıp, sorunların tespiti ve çözüm üretimi sürecinde etkin hale getirmek.
7. Demokrasinin tabanda gelişeceği düşüncesiyle sivil toplum kuruluşlarının kuruluş ve gelişmelerine katkıda bulunmak amacıyla da havzasıyla ilgili bilgi ve belgelere ihtiyaç duyulmaktadır.

c. Çoruh Havzası Kalkınma Birliği

Çoruh Havzası Kalkınma Birliği, başta yukarıda ifade edilenler olmak üzere Çoruh havzasının sorunlarına çözüm önerileri içeren projeler geliştirmek ve uygulamak üzere, 2007 yılında kurulmuştur. Çoruh Havzası Kalkınma Birliği'nin kısa adı ÇOKAB'dır. Merkezi Erzurum ili Oltu ilçesidir.

Birliğin faaliyetleri, Birliğe üye ilçelerin sınırları ile sınırlı olup, çalışma süresi sınırsızdır. Amacı, Çoruh Havzası bölgesinde; adalet esasına göre gelir getiren, dış göçü azaltan, bölge ve ülke ortalamaları arasındaki gelişmişlik farklılıklarını azaltan faaliyetler yoluyla, bölgedeki zengin, kültürel - doğal ve üretime yönelik değerler üzerine inşa edilmiş, sürdürülebilir kalkınmanın mümkün olan en kısa sürede sağlanması doğrultusunda, bölgede bulunan yerleşim birimlerinin sosyal, kültürel ve ekonomik kalkınmalarına yönelik her türlü çalışmalarını yapmak, yaptırmak ve bu amaçla ilgili kamu ve özel kurum ve kuruluşları ile işbirliği yapmaktır.

Birlik çalışma alanı içinde, üye kurum ve kuruluşlar bölgesel ölçekte teker teker kendi imkanlarını aşan ve aşağıda sayılan hizmetler ile yetkili organlarınca ayrıntılı olarak tanımlanan hizmetleri yerine getirir.

1. Görev alanı içinde tarihi ve doğal çevreyi, su kaynaklarını, orman varlığını korumak ve geliştirmek, kırsal alan alt yapı çalışmalarını yürütmek,

2. Yerel Yönetimlerde karar alma sürecine bölge halkının her kesiminin temsilcilerinin en geniş katılımını sağlamak,
3. Hava, su ve toprak kirliliğini önlemek ve bunları oluşturan sebepleri ortadan kaldırmak,
4. Çoruh Havzası Bölgesinde bulunan diğer doğal kaynakları ve değerleri koruyucu tedbirleri almak,
5. Çoruh Havzası Bölgesinde erozyon ve her türlü toprak kaybını önlemek, ekonomik amaçlı ağaçlandırma ve mera ıslahı yapmak,
6. Çoruh Irmağı ve kollarının kirlenmesini ve kirlenmeye yol açan unsurları önleyici önlemler almak,
7. Çoruh Havzası Bölgesinde tüm sektörlerde sürdürülebilir kalkınmayı gerçekleştirecek her türlü genel ve özel projeler yaptırmak, uygulamak ve uygulattırmak,
8. Kültürel değerleri korumak, eski yapıları restore ederek işlev vermek, el sanatlarını, el dokumalarını geliştirmek,
9. Eko tarımı geliştirmek, organik gıda üretimini desteklemek, insan kaynaklarının eğitimine yönelik çalışmalar yapmak,
10. Bölgedeki KOBİ' lere eğitim konusunda destek vermek,
11. Çevre sağlığını ve çevre değerlerini korumak, katı atık toplama, değerlendirme üniteleri oluşturmak, atık su toplama üniteleri yapmak ve toplanan atık sularının arıtılmasını sağlamak,
12. Yerel düzeyde çoğulcu ve katılımcı demokrasi ilkelerini yaşama geçirmek, bölge sorunlarını demokratik platformlarda tartışmak, bölgenin öncelikli sorunlarını belirlemek,
13. Bölgede "Bilgi Çağı" na uygun toplumsal, kültürel ekonomik ve hukuksal alt yapı oluşması için çalışmak, halkın "Bilgi- Okuryazarlığı" nı artırmak bilgi endüstrisine uygun " İçerik" üretimini teşvik etmek yerel yönetimlerin "e- Belediye" dönüşümlerine; Merkezi idarenin bölgedeki temsilciliklerinin "elektronik-sayısal" ortamda iletişim ve yönetim oluşturmalarına katkıda bulunmak,
14. Birliğe üye il ve ilçelerin koruma amaçlı imar planlarını, anıt eserler çevresindeki kentsel tasarım projelerini, Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurullarınca tescil edilmiş yapıların rölöve ve projelerini yapmak, yaptırmak ve uygulamalarda teknik denetim katkısı sağlamak.
15. Birlik bölgeye ait tüm değerlerin ulusal ve uluslar arası tanıtımı anlamında yazılı ve görsel her tür çalışmayı yapar bölgenin ulusal ve uluslar arası çeşitli sektörlerdeki fuarlarda tanıtımı yönünde çalışmalar gerçekleştirir, Birlik yukarıda belirtilen amaçlarına ulaşmak ve görevlerini yürütmek için mevzuatın birliğe tanıdığı her türlü yetkiyi kullanır, kamu kuruluşları yada onların kurdukları şirketlerle ve başka mahalli idareler veya birliklerle iş birliği yapar, şirketler

kurar ve işletir. Yurt içi ve dışı kuruluşlarla ilişki kurar, taşınır ve taşınmaz mal edinir, kiraya verir, kiralar, satar, ortaklaşa kullanır, iç ve dış piyasadan araç-gereç, iş makinesi kiralar, satın alır. Gerekli kamu izin ve düzenlemeler çerçevesinde iç ve dış kuruluşlardan bağış kabul eder, kredi alır, döner sermaye oluşturur, tahvil çıkarır,

16. Bünyesindeki yerel yönetimlere yönelik yukarıda belirtilen konularda ve yerel hizmetlerin yürütülmesinde rehberlik, danışma hizmetleri, proje desteği, proje üretim kapasitesini geliştirme desteği vermek.
17. Bakanlıklar, Devlet Planlama Teşkilatı, Avrupa Birliği ve Dünya Bankası gibi ulusal ve uluslararası fon kuruluşlarından destek almak üzere, tarım, hayvancılık, balıkçılık, kültür ve sanat, turizm vb. her türlü genel ve özel konularda, projeler yaptırmak, uygulamak ve uygulattırmak.

4.4.3. ÇOKAB Cağ Kebap İşletmesi Yönetimi

Projenin ana uygulayıcısı, Çoruh Havzası Kalkınma Birliği üyesi yerel yönetim birimleri ile Oltu Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı tarafından kurulacak olan ve Anonim Şirket olarak öngörülen şirket yönetimidir. Bölge halkının kültür ve gelenekleri devlete güven, bir ölçüde de devlet gücüne saygı duymayı ön plana çıkardığından projenin başarısı, devlet gücünün proje içerisinde olmasıyla doğru orantılıdır. Bölge halkının ortaklık kültürünün (sosyal sermaye) zayıf olması yanında, geçmişteki başarısız örnekler devlet gücü olmadan bir arada olma konusunda insanları çekimserliğe itmektir. Saha çalışmaları sırasında da, üretici ve işletme sahipleri, projenin uygulama sürecinde mutlaka kamu gücünün ve devlet desteğinin yer alması gerektiği üzerinde ciddi olarak durmuşlardır. Diğer taraftan, ÇOKAB ile sözleşmeli üretici olarak çalışacak üreticiler ile nakliye vb. hizmetleri üstlenecek olan diğer şahıs ya da kooperatiflerin de şirket ortağı olarak sürece dahil olmaları, sürdürülebilirlik ve toplumsal kabul açısından önemli katkılar sağlayacaktır.

Birlik üyesi her belediye, şirkette kuruluş dönemindeki nüfusu oranında bir paya sahip olacaktır. Oltu Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Oltu Cağ Kebapı'nın coğrafi işaret tescil belgesinin sahibi olarak Oltu Belediye Başkanlığı kadar bir paya sahip olacaktır. 4046 sayılı Özelleştirme Uygulamaları Hakkında Kanun'un 26. Maddesinde belirtildiği gibi, belediyelerin şirket kurmaları ya da şirket ortağı olmaları Bakanlar Kurulu kararına tabidir. Bu kapsamda, projenin uygulama sürecinde konunun hükümet tarafından destekleneceğine dair siyasi irade söz konusu olduğundan sürecin kolay işletilmesi mümkündür.

Projenin fon kaynağı olan kurum ya da bakanlıkların mevzuatı dikkate alınarak, projede sözleşmeli üretici olarak yer alacak koyun yetiştiricileri ve nakliyeciler gibi diğer paydaşların da şirket ortağı olmaları konusunda bir alternatif geliştirilmesi, üreticilerin motivasyonu konusunda faydalı olacaktır.

Şirketin kuruluş işlemlerinin tamamlanması ve başlangıç fonunun sağlanması durumunda projenin pilot uygulamasının başlatılması mümkün olacaktır. Şirketin kuruluş sermayesinin, günün şartlarına uygun olarak tespit edilmesi ile belediye ve oda tarafından bütçe aktararak kuruluşun gerçekleştirilmesi sağlanacaktır. Projenin uygulanması için gereken kuruluş fonunun hibe olarak temini için Kalkınma Bakanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Kalkınma Ajansları, TKDK ve Avrupa Birliği fonlarının kullanılmasına yönelik projeler hazırlanması söz konusudur.

4.4.4. Koyunculuk Uygulama Yöntemi

Projenin fizibilite çalışmaları aşamasında yapılan görüşmeler, akademik çalışmalar ve koyun yetiştiriciliğinin genel şartları dikkate alınarak geliştirilen proje yönetim modeli aşağıda açıklanmıştır.

Fizibilite çalışmaları ile tespit edilecek köylerde, sözleşmeli üreticilik modelinde üretim yapmayı kabul eden üreticilere, köyün şartlarına göre 300 baş ve katları sürü olacak şekilde ilk yıl için her üreticiye 60 adet koyun ve 3 adet koç borçlandırma yöntemi ile teslim edilecek ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüklerince küpeleme işleminin ÇOKAB adına yapılması sağlanacaktır. Üreticinin ihtiyaç duyduğu yem, ilaç ve veteriner hizmetleri ÇOKAB tarafından sağlanarak, üreticinin maliyeti olarak işlenecektir. Birinci yıl sonunda, 60 koyunun kuzulaması ile normal şartlar altında 100 başlık bir sürü olacaktır. İlk yıl, borç verilen 20 koyunun iadesi sağlanarak, diğer üreticilere aktarımı gerçekleştirilecek olup 20 adet koyun da satın alınarak üreticinin masraflarının karşılanması sağlanacaktır. İkinci ve üçüncü yıllarda da 20 koyun iadesi ile üreticinin ÇOKAB'a borcu kalmamış olacak, kuzuların büyütülmesi ile üreticinin 100 başlık sürü sahibi olması sağlanacaktır. Proje kapsamında üreticilerden bazılarının tekelleşmeye gidecek kadar çok sayıda koyun sahibi olmalarına imkan verilmeyecektir. Ancak, ÇOKAB yönetim sistemi dışında yapılacak yetiştiriciliğe müdahale olamayacağı da açıktır.

Üretici ile ÇOKAB veterinerlerinin ortak kararı ile kesilmesine karar verilen 1 yaşlık kuzular işletme imkanları ile alınarak Bayburt, Artvin ve Oltu'da (Erzurum) kurulacak kesimhanelere ulaştırılacaktır.

Koyunların, ÇOKAB tarafından kontrol edilebilmesi ve istenmedik olumsuzluklara imkan verilmemesi açısından, maliyet şartları ölçüsünde elektronik bir sistemle takip edilmesi önerisi de değerlendirilebilir. Aşağıda, yönetim sürecinde karşılaşılabilecek muhtemel sorunlar ve çözüm önerilerine yer verilmiştir.

a. Çoban yetersizliği

Yapılan saha çalışmalarında, üreticilerin dile getirdiği en önemli sorunlardan birisi olarak, çoban ihtiyacı dile getirilmiştir. Projenin tamamlanması durumunda yaklaşık 3 bin çobana ihtiyaç duyulacağı dikkate alındığında çoban eğitimi ve yetiştirilmesine projede özel önem verilmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü'ne bağlı hizmet veren İlçe Halk Eğitimi merkezlerinde, hazırlanan bir modül eğitim programı kapsamında çoban eğitiminin yapılması mümkündür. Günümüz şartlarında, yıllık 24 bin TL olan çoban ücretlerinin maaş ve sigorta olarak ÇOKAB tarafından karşılanması ve üreticinin gelirinden koyun başına gider olarak düşülmesi hem çobanları tatmin edecek, hem de üreticilerin toplam maliyetini azaltacağından olumlu karşılanacaktır.

b. Ağıl İhtiyacı

Üreticilerin yüksek maliyet nedeniyle az sayıda koyun için ağıl yapmaktan çekinmesi nedeniyle koyun yetiştiriciliği olumsuz etkilenmektedir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı hibe ve kredi desteklerinin proje kapsamında yeniden yapılandırılması durumunda ortak ağıl yapımı mümkün olduğu gibi maliyetler de önemli ölçüde azalacaktır.

c. Yem İhtiyacı

Projenin uygulanacağı havzada, yaklaşık 8-9 ay koyunların merada otlatılmasının mümkün olduğu tespit edilmiştir. Kış şartlarının ağır geçtiği ve meranın kullanılmadığı aylarda ihtiyaç duyulan yem, ÇOKAB uzmanlarınca tespit edilecek rasyoda özel olarak üretilerek üreticinin ihtiyacının karşılanması mümkündür. Bu durumda, hem yem kalitesi istenilen nitelikte olacak hem de büyük ölçekli satın alım gerçekleşeceğinden maliyet önemli ölçüde düşürülecektir.

d. Veteriner Hekim İhtiyacı

Başta salgın hastalıklarla mücadele olmak üzere ihtiyaç duyulan veterinerlik hizmetlerinin sağlanması için ÇOKAB bünyesinde veteriner istihdamı sağlanacaktır. Yaklaşık 1000 veteriner hekime istihdam imkanı sağlanmasının yanında, bireysel durumlara göre maliyet önemli ölçüde düşürülecek ve koyunların sürekli veteriner hekim kontrolünde yetiştirilmesi sağlanacaktır.

4.4.5. Finans Temin Yöntemi

Türkiye'de hibe ve kredi şeklinde fon sağlayıcı çok sayıda kurum ve kuruluş olduğu gibi, her bir kurum ve kuruluşun fon sağlama yöntem ve şartları da farklıdır. Bu farklılık, ÇOKAB açısından avantaj olarak kullanılabilir bir fırsat oluşturmaktadır.

Başta kamu adına fon hizmeti sunan Bakanlıklar, Kalkınma Ajansları, TKDK, DAP ve DOKAP gibi idarelerin ÇOKAB'ın kamu kurumu olarak desteklenmesine yönelik mevzuat sorunu yaşamayacakları açıktır. Ancak, bazı proje teklif çağrılarında düzenlemeler yapılarak sürecin hızlandırılması mümkündür.

Maliyet analizlerinin tamamlanması ile ortaya çıkacak olan başlangıç fonunun hibe olarak temini, projenin başlatılması ve ivme kazandırılması için ön koşuldur. Ancak, projenin sürdürülebilirliği açısından, kamu bankaları tarafından destekleme kapsamında yapılan faizsiz kredi uygulamaları gibi bir yöntemle kredilendirilmesi de gerekli olacaktır.

İşletme ile sözleşmeli üreticilik kapsamında çalışacak üreticiler için ise, kamu kurumlarının yürüttükleri bir kısım destekleme çalışmalarının yönlendirilmesi mümkündür. Örneğin, konut ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla TOKİ tarafından yürütülecek bir proje kapsamında köylerinde konut yapımı sağlanabilir. Burada en önemli görev koordinasyon açısından ÇOKAB'a düşmektedir.

4.5. Ekonomik Analizler

Koyunculugun Gelistirilmesine Dayali Olarak Oltu Cağ Kebabi'nin Endüstriyel Üretimi ve Pazarlanması Projesi'nin ekonomik olup olmadığına ilişkin yapılan analizler bu başlık altında açıklanmıştır.

4.5.1. Proje Kapsamında Kurulacak Tesislere Ait Mali Detaylar

a. Oltu Mezbahası ve Cağ Kebap Üretim ve İşleme Tesisleri

Oltu'da yapılacak tesisler 10.000 m²'lik alanda kampüs olarak planlanmış olup bunun 3000 m²'si kapalı alan olacaktır. Bu tesislerin tahmini maliyetleri aşağıda detaylı olarak verilmiştir.

A) İNŞAAT MALİYETİ (3.000 METREKARE)

• Kaba İnşaat	750.000
• Çatı – Kaplama	95.000
• Dış – Çevre Düzenleme	100.000
• Dış Kaplama	80.000
• Zemin İzolasyon	160.000

B) ELEKTRİK VE ISI MERKEZİ

• Trafo	40.000
• Jeneratör	90.000

• Klima	70.000
• Sıcak Su	45.000
• Havalandırma	75.000
C) SOĞUTMA VE PANEL	
• Panel	170.000
• Soğutucu	350.000
• Kapı	30.000
D) ELEKTRİK – SU – PİS SU	
• Elektrik	90.000
• Su	45.000
• Pis Su	25.000
E) MONORAY – KANCA – MASA – MAKİNE	
• Monoray	270.000
• Kanca	40.000
• Masa	60.000
• Makine	600.000
F) SOSYAL ALAN - İDARİ KISIM	
• Personel	150.000
• Ofis	150.000
G) KESİM HANE MAKİNE EKİPMAN	
• Kesimhane Küçük Baş	200.000
• Sakatat Bölümü	150.000
H) ARITMA ve DEZENFEKSİYON SİSTEMLERİ	
• Arıtma	150.000
• Dezenfeksiyon	100.000
I) KALİTE KONTROL VE ANALİZ LABORATUARI	
• Alet ve Ekipman	125.000
• Sarf Malzeme	40.000

J) CANLI HAYVAN TAŞIMA ve SOĞUTUCU/**DONDURUCU SİSTEMLİ TAŞITLAR**

• Canlı Hayvan Taşıma Araçları	500.000
• Soğutuculu/Donduruculu Sistemli Araçlar	750.000
A) İNŞAAT MALİYETİ	1.185.000
B) ELEKTRİK ISI MALİYETİ	320.000
C) SOĞUTUCU PANEL MALİYETİ	550.000
D) ELEKTİK – SU – PİS SU MALİYETİ	160.000
E) MONORAY – KANCA -MAKİNE MALİYETİ	970.000
F) SOSYAL ALAN – İDARİ BİNA MALİYETİ	300.000
G) KESİMHANE MAKİNE MALİYETİ	350.000
H) ARITMA ve DEZENFEKSİYON SİSTEMLERİ	250.000
I) KALİTE KONTROL VE ANALİZ LABORATUARI	165.000
J) CANLI HAYVAN TAŞIMA ve SOĞUTUCU/DONDURUCU SİSTEMLİ TAŞITLAR	1.250.000
TOPLAM	5.150.000

b. Bayburt mezbahası

Bayburt mezbahasının maliyeti kapasite ve Oltu mezbahası için verilen tahmini maliyetler dikkate alınarak **2.500.000 TL** olarak hesaplanmıştır.

c. Artvin mezbahası

Artvin mezbahasının maliyeti kapasite ve Oltu mezbahası için verilen tahmini maliyetler dikkate alınarak inşaat ve alet/ekipman tutarı 2.500.000 TL olarak hesaplanmış, ancak bölgenin coğrafi yapısı dikkate alınarak bu tutara %10 oranında zemin hazırlama maliyeti ilave edilmiştir. Bu nedenle Artvin mezbahasının toplam maliyetinin **2.750.000 TL** olacağı öngörülmektedir.

d. Tesislere Ait Toplam Tahmini Maliyet

Tesis	Tahmini Maliyet (TL)
Oltu Tesisleri	5.150.000
Bayburt Tesisleri	2.500.000
Artvin Tesisleri	2.750.000
TOPLAM MALİYET	10.400.000

e. Çalışabilecek eleman sayısı ve maliyeti

Proje kapsamında yapılacak tesislerde çalışabilecek eleman sayısı Tablo 11'de, aylık tahmini maliyeti ise Tablo 12'de verilmiştir. Projenin hayata geçirilmesi halinde sadece yapılacak tesislerde istihdam edilecek kişi sayısı 110'dur. İstihdam edilecek kişilerin aylık maliyeti ise tahmini olarak 474.000.00 TL'dir.

Tablo 11 Tesislerde çalışacak elemanların sayısı

Tesis	Yönetici	Veteriner Hekim	Gıda Mühendisi	Kalifiye Eleman/Kasap	Şoför	Yardımcı Personel	Toplam
Bayburt Mezbahası	1	2	-	5	2	10	20
Artvin Mezbahası	1	2	-	5	2	10	20
Oltu Mezbahası	1	2	-	5	2	10	20
Oltu cağ kebab üretim ve işleme	1	-	3	24	14	6	50
Toplam	4	6	3	39	20	36	110

Tablo 12 Tesislerde çalışacak elemanların sayısına göre aylık ödemeler tutarı

Meslek Grubu	Çalışacak Kişi	Aylık Tutar	Toplam Tutar
Yönetici	4	7.000.00	28.000.00
Veteriner Hekim	6	7.000.00	42.000.00
Gıda Mühendisi	3	7.000.00	21.000.00
Kalifiye Eleman/Kasap	39	5.000.00	195.000.00
Şoför	20	4.000.00	80.000.00
Yardımcı Personel	36	3.000.00	108.000.00
Toplam			474.000.00

4.5.2. Proje Kapsamında Yapılacak Tesislerde Öngörülen Aylık Bilanço

AYLIK öngörülen Girdiler /Giderler

Hammadde –Ambalaj Giderleri

1- Hammadde 100.000 Kg x 25	=	2.500.000 TL
2- Koli,ambalaj, soğan, karabiber ve tuz	=	100.000 TL
TOPLAM	=	2.600.000 TL

Maaş ve Diğer Giderler

1- Kesimhaneler, üretim ve dağıtım tesisleri (110 Kişi) = 474.000 TL

A) İşletme – Üretim Giderleri

1 – Elektrik	-	10.000
2 – Su	-	5.000
3 – Dezenfekten	-	2.000
5 – Nakliye ve yakıt giderleri	-	250.000

B) Yönetim Giderler

1 – Genel Yönetim	-	10.000
2 – Reklam	-	18.000

C) Amortisman Giderleri (ortalama %7) - 100.000

TOPLAM - 869.000

GENEL TOPLAM 3.469.000 TL

AYLIK ÖNGÖRÜLEN GELİRLER / KAZANÇLAR

A) Satışlar (Aylık 100 Ton İşleme)

• Blok Cağ Kebab Satış - 80.000 kg x 40 TL=
3.200.000

• Pişirilmiş/taze veya dondurulmuş ürün satışı* 14.000 kg x 60 TL=
840.000

(Çiğ ürün üzerinden %20 fire düşülmüştür)

B) Fason Kesim Hizmeti (Günlük Kesim 600 Ad./K.B.)

• Kesim Hizmeti 12.000 Adet Fason Kesim x 10 =
120.000

• Sakatatların satışı = 50.000

• Deri ve diğer atık ürünlerin satışı = 50.000

TOPLAM 4.260.000 TL

Aylık tahmini gelir ve gider tabloları dikkate alındığında **net kar %13.87** olarak hesaplanmıştır.

AYLIK ANALİZ

Alışlar Toplamı

3.469.000

Satışlar Toplamı

4.260.000

Brüt Kar

791.000

İtibari Giderler Toplamı

200.000

Net Kar

591.000

Yukarıda verilen analizler, projenin % 25 kapasite ile çalışması öngörülen kuruluş yılları içindir. Tahminen 2023 yılında ulaşılabilecek olan tam kapasitede bunun 4 katına ulaşılabilecek ve aylık ortalama 2,5 milyon TL kara ulaşılabilecektir. Diğer taraftan, projenin entegre tesis dışındaki gelirleri ve karınının hesaplanması

bu çalışmanın kapsamını aştığından, daha sonra yapılacak tam fizibilite çalışmasında hesaplanacaktır. İşletme ile ilgili finansal analizler yapılırken koyun yetiştiricilerine ait maliyet ve karlılık hesabı dahil edilmemiştir. Saha çalışmaları sırasında kendileri ile yapılan görüşmelerde, sözleşmeli üreticilik modeli ile yapılacak üretim sürecinin maliyetleri düşüreceği yönünde fikir beyan etmişlerdir.

5. İzleme Değerlendirme

Çoruh Havzası Kalkınma Birliği, Erzurum ve Artvin illerine bağlı belediye başkanlıklarının katılımı ile 14 Haziran 2007 tarihinde kurulmuş olup, birlik merkezi Erzurum ili Oltu ilçesidir. Mevcut durumda, Erzurum'un kuzey ilçeleri, Artvin ve Bayburt illerinin tamamından oluşan büyük bir havzada hizmet veren bir mahalli idare birliği olarak faaliyetlerine devam etmektedir. Birlik üyelerinin belediye başkanlıkları olması sebebiyle hem kamu hemde siyasi irade gücünü temsil etmektedir.

Birlik, bu proje konusu dışında yürüttüğü diğer büyük ölçekli projelerle bölgeye önemli hizmetler sunmaya devam edeceğinden bahse konu proje faaliyetlerinin izleme ve değerlendirmesi de ÇOKAB tarafından oluşturulacak bir ekip tarafından gerçekleştirilecektir.

Coğrafi işaret tescil belgesinde de yer aldığı gibi, Oltu ticaret ve Sanayi Odası, Oltu Belediyesi ve Oltu Meslek Yüksekokulu tarafından oluşturulacak denetim kurulunun görevlendireceği denetmenler tarafından ülke bazında denetimler yapılacak ve şartları yerine getirmeyen işletmelerin çağ kebabı hizmetini sunmalarına izin verilmeyecektir.

6. Sürdürülebilirlik

Projenin sürdürülebilirliği hammadde temininin sürekliliğine ve çağ kebabın pazarlanmasına bağlıdır.

Bölgede koyun yetiştiriciliğinin bilimsel kurallar çerçevesinde gerçekleştirilmesi durumunda herhangi bir problemle karşılaşmayacağı düşünülmektedir. Ürünün pazarlanmasının ise etkin bir strateji ile yürütülmesi planlanmaktadır. Hem pişirilmeye hazır şişler halinde çağ kebabı işletmelerine hem de pişirilmiş olarak zincir marketlere satışın çok rahatlıkla gerçekleştirilebileceği öngörülmektedir. Öte yandan, bu iki temel ürün dışında koyun kesimi ile ortaya çıkacak olan, kelle, ayak, deri, boynuz, ciğer, böbrek ve yürek gibi sakatat ve yan ürünlerin pazarlanması da mümkün olacaktır. Projenin tam kapasite ile uygulamaya geçmesi durumunda, günlük yaklaşık 20 bin TL değerinde yan ürün geliri ortaya çıkacaktır. Bu ürünlerin sadece pazarlanması dışında, tesise entegre edilecek yeni ünitelerle işlenmesi ve pazarlanması durumunda bu gelirin daha da artacağı açıktır.

7. Varsayımlar ve Riskler

Bütün proje tasarımlarında olduğu gibi, bu projede de varsayımlarda bulunmak, bir kısım risklerin varlığını kabul etmek ve çözüm önerileri getirmek gerekmektedir.

Bu projenin en önemli varsayımı, projenin siyasi irade tarafından desteklenmesi ve hükümet politikaları uygulamalarından yararlanması için imkan sağlanmasıdır. Proje çalışmaları sürecinde yapılan görüşmeler, bu konuda proje ekibini umutlandırıcı şekilde gerçekleşmiştir. Mevcut durumda, ülke siyasetinin önemli noktalarında yer alan ve havzamızın yetiştirdiği isimlerin proje ile ilgili olumlu kanaate sahip olduğu bilinmektedir.

Diğer taraftan, özellikle büyük ölçekli ve zamana yayılan projelerin en önemli handikaplarından biri olan ekonomik ve siyasi istikrarsızlık durumu da mevcut şartlarda öngörülmemektedir. Bu durumda, projeye sağlanması beklenen maddi desteğin kesintiye uğramadan devam ettirileceği varsayılmıştır.

Proje için en önemli risk, koyun yetiştiricisi ve çoban konusunda yaşanacak sorunlar olarak görülmektedir. Ancak, yapılan yüzyüze görüşmeler ve saha çalışmaları, esasında bu sorunun mevcut şartlarla ilgili olduğu ve proje ile önerilen şartların sağlanması durumunda yetiştirici ve çoban sorununun aşılabileceğini göstermektedir.

Bir diğer risk ise, ürünlerin pazarda talep görmeme durumudur. Bu konuda yapılan çalışmalar da, riskin minimum düzeyde olduğunu ve projenin başarısını etkileyecek düzeyde bir talep sorununun yaşanmayacağı yönündedir.

8. Sonuç ve Öneriler

Proje kapsamında yapılan çalışmalar ve GZFT analizi ışığında elde edilen sonuçlar ve öneriler aşağıda kısaca özetlenmiştir.

8.1. Koyuncululuğun Geliştirilmesi

Koyun yetiştiriciliği ülkemizde beslenme, giyim, istihdam, iç ve dış ticaretteki payları nedeniyle önemli ve vazgeçilemeyecek bir yere sahiptir. Türkiye şartlarında koyun ve ürünlerine talep esnekliğinin sert olmasından dolayı bu üretim dalları, serbest piyasa düzeninin dalgalanmalarına bırakılamayacak kadar hassas bir konudur. Bu nedenle koyun yetiştiriciliğinin kısa, orta ve uzun dönemler dikkate alınarak desteklenmesi gerekir.

Koyun ıslahının kamu denetiminde örgütlenmesi ve böylelikle verimliliğin artırılmasının yanı sıra orta ve uzun dönemde üreticilerin üretim ve pazarlama ağı ile birleşmesi, küçük ve dağınık işletmelerin büyümesi ve birleştirilmesi bir zorunluluktur. Kısa dönemde ise et, süt ve yapağı gibi ürünlerin fiyat oluşumunda üretici lehine gerekli desteklemelere ihtiyaç vardır.

Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin desteklenmesi, Türkiye'de koyun ve ürünlerine dayalı tarım sanayiini (gıda, yem, dokuma, tarımsal araç-gereç vb) olumlu yönde etkileyecektir. Tarım sanayisi de bu sektöre daha nitelikli ürün üretmek için teknoloji (sağım ve kırkım makinası, süt tankları, tarımsal araç-gereç, nitelikli yem, ilaç vb) aktararak küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde verimliliğin ve üretimin artmasına hizmet edecektir.

Koyunculukla ilgili, Üniversiteler ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliği ile hazırlanan çalışmalardan sonuç alınabilmesi için projelerin daha kapsamlı ve konu ile ilgili tüm birimlerin görüşlerinin önceden alınıp uzun vadeli politikaların belirlenerek özenle yürütülmesi gerekir.

Üretimin yapılabileceği yerlerde koyunculuk için istekli olan ve koşulları uyan yetiştiricilerle anlaşarak damızlık ve üretim işletmeleri kurulmalıdır. Bundan sonraki aşamalarda üniversite akademik boyutu ile devreye girerek hayvan bakım, besleme, barınak, üreme ve pazarlama konusunda hem çiftçilere eğitim vermeli hem de teknik danışmanlık hizmeti sağlamalıdır. Keza, mera alanlarının ıslahı ve verimli hale getirilmesi için il tarım teşkilatı ve üniversite işbirliğiyle makro projeler oluşturulmalıdır.

8.2. Cağ Kebabı Sektörü

Cağ kebabı sektörünün geliştirilmesi ve pazardan daha çok pay alması için yapılması gereken çalışmalar aşağıda özetlenmiştir.

Projenin sürdürülebilirliği ve güvenilirliği açısından kamu gücünün projede yer alması ve bunun paydaşlar tarafından bilinmesi faydalı olacaktır. Diğer taraftan, üreticilerin de projeyi sahiplenmesi açısından şirkete dahil olmaları ve yönetimde söz sahibi olmaları faydalı olacaktır. Bu amaçla, proje uygulayıcısı şirketin % 51 hissesinin kamu kurumlarında, % 49 hissesinin ise üretici ve nakliyecisi gibi diğer paydaşlarda olması durumunda hem güvenilirlik hem de sürdürülebilirlik sağlanacaktır.

Saha çalışmaları sürecinde ortaya çıkan önemli ihtiyaçlardan birisi de eğitim sorunudur. Özellikle büyükşehirlerde cağ kebabı işletmelerinin ihtiyaç duyduğu cağ kebabı ustalarının temini için özel bir modül hazırlanarak halk eğitimi merkezlerinde eğitim verilmeli ve uygulamalar ise ÇOKAB'da yapılarak ayrı bir sertifika ile desteklenmelidir.

Cağ kebabı sektörünün günümüzdeki en önemli sorunlarından biri, standardizasyonun olmaması nedeniyle müşteri memnuniyetinin sağlanamamasıdır. Cağ kebabı üretim sürecine süt, yoğurt, ayçiçek yağı, dana eti gibi diğer unsurların katılması yanında, fason işletmeler tarafından düşük fiyatlarla hizmet sunulması, kaliteli hizmet sunan işletmeleri sıkıntıya sokmaktadır. Projenin uygulamaya konulması ile, denetim konusunda yapılacak çalışmalarla bu sorunların da rahatlıkla çözülebileceği açıktır.

KAYNAKÇA

Akman, N. Ve Ark. 2005. Türkiye'de Sığır Yetiştiriciliği, Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara, S. 687–706.

Akman, N. Ve Ark. 2006. Cumhuriyetin 100. Yılında Türkiye'nin Hayvansal Üretimi. Türkiye Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği Yayın No: 4, Ankara.

Anonim, 2011a. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı "AB'ye Uyum Sürecinde Hayvancılığımızın Sorunları" Raporu. <http://www.kobifinans.com.tr/tr/sector/012102/9986>. (Erişim Tarihi: Ocak, 2013).

Anonim, 2011b. T.C. Samsun Tarım Master Planı (2011-2020). Erişim Tarihi: Ocak, 2013., http://samsunozelidare.gov.tr/download/masterplan_taslak.pdf

Anonim, 2016b. GZFT (SWOT) Analizi. www.wikipedia.org. (Erişim Tarihi: 10.02.2016).

Aşkın, Y. 1985. Cumhuriyet Döneminde Koyunculuk, Cumhuriyet Dönemi Türkiye Ansiklopedisi, Cilt: 9, İletişim Yayınları, İstanbul, s. 2437–2440.

Dağıstan, E., Koç, B., Gül, A., Gül, M., 2008. Koyunculuk Üretim Faaliyetinin Faktör Analizi: Orta-Güney Anadolu Örneği, YYU Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, 18 (2): 67-77.

Emsen, H., Yaprak M., Emsen, E., Köyceğiz, F. 2008. Romanov Koyununun Erzurum Şartlarına Adaptasyonu Projesi. <http://www.erkurumb.org.tr/>

Geray, U. ve Küçükaya, İ., 2008. Havza Yönetim Modeli Üzerine Düşünceler. www.gop.edu.tr.

FAOSTAT, 2013. Live Animals, FAO Web Sitesi, <http://faostat.fao.org/site/573/default.aspx#ancor> (Erişim Tarihi: 01.04.2013)

GTHB, 2016a. Hayvancılık Verileri, Hayvancılık Genel Müdürlüğü, Ankara.

GTHB, 2016b. Erzurum, Artvin ve Bayburt İl Müdürlükleri Hayvancılık Verileri.

Gökçen, H. 2007. Unutturulan Bir Hayvancılık Dalı, Koyunculuk. <http://www.hazimgokcen.com/hzm/index.php?showtopic=112>

Kaymakçı, M. ve Sönmez, R. 1992. Koyun Yetiştiriciliği. Hasad Yayıncılık, Hayvancılık Serisi 3, İstanbul.

Kaymakçı, M., Eliçin, A., Tuncel, E., Pekel, E., Karaca, O., Işın, F., Taşkın, T., Aşkın, Y., Emsen, H., Özder, M., Selçuk, E. ve Sönmez, R., 2000. Türkiye'de Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliği. Ziraat Mühendisliği V. Teknik Kongresi 17-21 Ocak, Ankara.

Öztürk, E., 2007. Bafra Ovasında Üreticilere Yönelik 'Tarımda Verimlilik Eğitimi Verilmesi Ve Üretim Metotlarında Dönüşüm' Projesi'. Hayvancılık Ve Organik Yem Bitkilerinin Hayvanlarda Değerlendirilmesi', Aralık 2006-Nisan 2007. Tr0305.02/Ldi/058 Nolu Proje.

Peşmen, G. ve Yardımcı, M., 2008. Avrupa Birliği'ne Adaylık Sürecinde Türkiye Hayvancılığının Genel Durumu. Vet. Hekim. Der. Derg, 79(3): 51-56, 2008.

TÜİK, 2016a, Türkiye İstatistik Kurumu, Hayvancılık İstatistikleri (TÜİK). <http://www.tuik.gov.tr>;

TÜİK, 2016b. Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Verileri, Ankara.



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 127
Başvuru Tarihi	: 17.05.2007
Başvuru No	: C2007/004
Yayın Tarihi	: 03/07/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Oltu Ticaret Ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Osman Ayyıldız Cad. Merkez Sok. No:9/1 Oltu / ERZURUM
Ürünün Adı	: KEBAP
Coğrafi İşaretin Adı	: OLTU CAĞ KEBABI
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Erzurum İli Oltu İlçesi sınırları (belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir)

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 03.07.2009 tarih ve 27277 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 17.05.2007 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Kuvvet RUMBAKALP
Enstitü Başkanı
Markalar Dairesi Başkanı

