

ANADOLUDAKİLER 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI - AKSARAY
EŞMEKAYA KOYUN YOĞURDU ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE
ÜRÜN YOL HARİTASI



AHİLER KALKINMA AJANSI

AHİLER KALKINMA AJANSI

Cevher Dudayev Mahallesi
Vatan Caddesi No:1 Merkez/Nevşehir
Tel: +90 384 214 36 66
Faks: +90 384 214 00 46
E-Posta: info@ahika.gov.tr
İnternet Sitesi: www.ahika.gov.tr

Sayfa Sayısı: 34

ANADOLUDAKİLER 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – AKSARAY EŞMEKAYA KOYUN YOĞURDU ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARİTASI

Yayın Sahibi

Ahiler Kalkınma Ajansı

Yayına Hazırlayanlar

Aksaray Yatırım Destek Ofisi

Tüm hakları saklıdır. Bu eserin tamamı ya da bir bölümü, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu uyarınca kullanılmadan önce hak sahibinden 52. Maddeye uygun yazılı izin alınmadıkça, hiçbir şekilde ve yöntemle işlenmek, çoğaltılmak, çoğaltılmış nüshaları yayılmak, satılmak, kiralanmak, ödünç verilmek, temsil edilmek, sunulmak, telli/telsiz ya da başka teknik, sayısal ve/veya elektronik yöntemlerle iletilmek suretiyle kullanılamaz. Hazırlanmış olan çalışmanın tüm hakları Ahiler Kalkınma Ajansı'na aittir. Ahiler Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan işbu çalışmadan kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.



**Anadoludakiler 81 İl 81 Ürün Programı – Aksaray Eşmekaya Koyun Yoğurdu
Ürün Analiz Çalıştayı Raporu ve Ürün Yol Haritası**

İÇİNDEKİLER

TABLolar, RESİMLER.....	iii
1. GİRİŞ VE AMAÇ	1
1.1. Program ve Çalıştayın Kapsamı	1
1.2. Çalıştay Yöntemi	1
1.3. Temel Bulgular	2
2. ÜRÜN KİMLİĞİ VE DEĞER ZİNCİRİ	3
2.1. Ürünün Ayırt Edici Nitelikleri.....	3
2.2. Coğrafi İşaret ve Kültürel Değer	3
2.3. Üretim ve Ekonomik Göstergeler.....	4
2.4. Değer Zinciri ve Paydaşlar	4
3. ANA EYLEM ALANLARI VE MASA ÇIKTILARI	6
3.1. Üretim ve Verimlilik Masası	6
3.2. Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası.....	8
3.3. Markalaşma ve Pazarlama Masası.....	10
3.4. İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Masası.....	11
4. MASALAR ARASI ORTAK ALANLAR	14
5. SWOT DEĞERLENDİRMESİ	16
6. ÜRÜN YOL HARİTASI.....	18
6.1. Stratejik Hedefler.....	18
6.2. Eylem Planı.....	18
7. UYGULAMA İZLEME VE RİSK YÖNETİMİ.....	22
7.1. Koordinasyon ve İzleme	22
7.2. Temel Riskler ve Azaltıcı Tedbirler	22
7.3. Finansman ve Uygulama Yaklaşımı.....	23
8. SONUÇ	25

TABLolar, RESİMLER

Tabloların Listesi

Tablo 1: Çalıştay Odak Alanları.....	1
Tablo 2: Temel Üretim Göstergeleri	4
Tablo 3: Değer Zinciri Aktörleri ve İş Birliği Alanları.....	5
Tablo 4: Temel Sorunlar ve Değer Zincirine Etkileri	6
Tablo 5: Ürün Analiz İhtiyacı	9
Tablo 6: Ürün Portföyü ve Aşamalı Geliştirme	9
Tablo 7: Kademeli Yatırım Modeli.....	12
Tablo 8: Ortak Öncelik Alanları ve İhtiyaçlar.....	14
Tablo 9: Eşmekaya Koyun Yoğurdu SWOT Analizi.....	16
Tablo 10: Eylem Planı.....	19
Tablo 11: Temel Riskler ve Azaltıcı Tedbirler	23

Resimlerin Listesi

Resim 1: Çalıştay Katılımcıları	27
Resim 2: Çalıştay Masası	27

KISALTMALAR

AHİKA : Ahiler Kalkınma Ajansı

Ar-Ge : Araştırma ve Geliştirme

KOP : Konya Ovası Projesi

KOSGEB : Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı

SOGEP : Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı

SWOT : Güçlü Yönler, Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler

TKDK : Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu

TL : Türk lirası

TÜBİTAK : Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu

1. GİRİŞ VE AMAÇ

1.1. Program ve Çalıştayın Kapsamı

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülen Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı, her ilin özgün bir ürününün ekonomik, sosyal ve kültürel katma değerini artırmaya yönelik bütüncül bir uygulama çerçevesi oluşturmaktadır. Program kapsamında; ürün seçimi, bilgi fişinin hazırlanması, mevcut durum analizinin yapılması, ürün analiz çalıştayının gerçekleştirilmesi, ürün yol haritasının oluşturulması ve izleme karnesinin hazırlanması birbirini izleyen aşamalar olarak ele alınmaktadır.

Aksaray için belirlenen Eşmekaya Koyun Yoğurdu, Eski ilçesine bağlı Eşmekaya beldesinde uzun yıllardır sürdürülen küçükbaş hayvancılık ve geleneksel süt işleme kültürünün ürünüdür. Ürünün coğrafi işaret tescili, özgün kimliğinin korunması için hukuki bir dayanak sağlamaktadır. Bununla birlikte tescilin üretici gelirine ve pazar değerine dönüşmesi; üretimin kayıt altına alınmasına, ortak kalite kurallarına, düzenli denetime ve güvenilir satış kanallarına bağlıdır.

Çalıştayın amacı; ürüne dair sorunları doğrudan paydaşların deneyimleriyle belirlemek, bu sorunların nedenlerini ortaya koymak ve ortak çözümler geliştirmektir. Bu rapor, çalıştay bulgularını mevcut durum verileri, toplantı notları ve yol haritasıyla bütünleştirerek karar vericilere yönelik uygulanabilir ve somut bir rehber sunmaktadır.

1.2. Çalıştay Yöntemi

Çalıştay 22 Temmuz 2026 tarihinde kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversite, meslek kuruluşları, üretici örgütleri, işletmeler ve üreticilerin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar dört tematik masada mevcut durum, kritik darboğazlar, düşük maliyetli ve yüksek etkili iyileştirmeler, yatırım ihtiyaçları, sorumlu kurumlar ve performans göstergeleri üzerinde çalışmıştır.

Tablo 1: Çalıştay Odak Alanları

Masa	Odak Alanı	İncelenen Başlıca Konular
1	Üretim ve Verimlilik	Mera, yem, süt verimi, iş gücü, hijyen, eğitim ve üretici iş birliği

Masa	Odak Alanı	İncelenen Başlıca Konular
2	Katma Değer ve Ürün Geliştirme	Ürün standardı, yeni ürünler, AR GE, raf ömrü, analiz ve sertifikasyon
3	Markalaşma ve Pazarlama	Ürün hikâyesi, ortak marka, ambalaj, coğrafi işaret, fiyat, kanallar ve tanıtım
4	İşleme Altyapı ve Tesisleşme	Süt toplama, onaylı üretim paketlenme, soğuk zincir, lojistik ve işletme modeli

Masa çıktıları, bağımsız proje listeleri olarak değil aynı değer zincirinin tamamlayıcı parçaları olarak değerlendirilmiştir. Bu nedenle raporda her masa için mevcut durum, sorunların nedenleri, çözüm yaklaşımı ve önerileri ayrı ayrı ele alınmış; son bölümde bütün eylemler ortak yol haritasında birleştirilmiştir.

1.3. Temel Bulgular

- Mera verimindeki düşüş, kuraklık, yem maliyeti, çoban ve sağım işçisi bulunamaması süt arzının sürekliliğini zayıflatmaktadır.
- Küçük aile işletmelerinin önemli bölümü onaylı üretim ve paketlenme altyapısına erişemediği için il dışı ve kurumsal pazarlara düzenli satış yapamamaktadır.
- Geleneksel üretim yöntemi, yoğun kıvam, özgün aroma, yerel çevre ve kadın emeği güçlü bir ürün kimliği oluşturmaktadır; ancak bu kimlik ortak marka ve denetim sistemiyle korunmamaktadır.
- Kısa raf ömrü ve sıcaklık kontrollü lojistik eksikliği, ulusal pazar ve e-ticaret için temel kısıttır.
- İnek sütü karıştırılması yönündeki taşış endişesi, gerçek ürün ile düşük fiyatlı taklit ürün arasındaki farkı belirsizleştirmektedir.
- Katma değer artışında ilk aşama ürün çeşidini artırmak değil geleneksel yoğurdun standardını, güvenilirliğini, ambalajını ve pazar sunumunu geliştirmektir.
- Yatırım kararlarının gerçek süt arzı, mevcut tesis kapasitesi, üretici taahhüdü, işletme modeli ve satış denemeleri doğrulandıktan sonra alınması gerekmektedir.

2. ÜRÜN KİMLİĞİ VE DEĞER ZİNCİRİ

2.1. Ürünün Ayırt Edici Nitelikleri

Eşmekaya Koyun Yoğurdu, geleneksel olarak Akkaraman koyunlarının sütünden ve katkı maddesi kullanılmadan üretilmektedir. Süt kaynatıldıktan sonra uygun sıcaklığa kadar soğutulmakta, önceki üretimden ayrılan yoğurt mayasıyla çalınmakta ve mayalanma sonrasında soğutularak tüketime sunulmaktadır. Ürünün yoğun kıvamı, yüksek yağ ve kuru madde yapısı, belirgin aroması ve yüzeyindeki kaymak tabakası ayırt edici özellikler arasında gösterilmektedir.

Ürünün kendine özgü özellikleri yalnızca kullanılan koyun sütünden kaynaklanmamaktadır. Koyun ırkı, hayvanların beslenme şekli, meraların özellikleri, sağım dönemi, sütün işlenmesi, mayalama yöntemi ve saklama koşulları da ürünün kalitesini doğrudan etkilemektedir. Bu nedenle ürün standardı oluşturulurken geleneksel üretim yöntemi tek bir uygulamayla sınırlandırılmamalı; ürünün temel nitelikleri ile üretim sürecinde kabul edilebilecek yöntemler açıkça tanımlanmalıdır.

2.2. Coğrafi İşaret ve Kültürel Değer

Eşmekaya Koyun Yoğurdu, Aksaray Ticaret Borsasının girişimiyle 25 Mayıs 2021 tarihinde coğrafi işaret tescili almıştır. Tescil, ürün adının ve üretim yönteminin korunması için önemli bir araçtır. Ancak coğrafi işaretin ticari etkisi, amblemin ambalaja konulmasıyla sınırlı değildir. Üreticilerin yetkilendirilmesi, üretimin tescil şartlarına uygun biçimde gerçekleştirilmesi, düzenli olarak numune alınması, kayıt ve denetim süreçlerinin yürütülmesi ile uygun olmayan ürünlerde coğrafi işaret kullanımının önlenmesi esastır.

Koyun yetiştiriciliği ve yoğurt üretimi, Eşmekaya beldesinde hane ekonomisine katkı sağlamanın yanı sıra yerel üretim kültürünün kuşaklar arasında aktarılmasında da önemli bir role sahiptir. Bu üretim kültürünün sürdürülmesinde kadınlar belirleyici bir konumda olup sağım, sütün işlenmesi, maya seçimi ile kaymak ve süzme ürünlerin hazırlanması süreçlerinde aktif görev üstlenmektedir. Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun düğün, bayram ve misafir ağırlama gibi sosyal ortamlarda yaygın biçimde tüketilmesi ise ürüne ticari değerinin ötesinde kültürel bir nitelik kazandırmakta ve onu yerel gastronomi mirasının önemli bir unsuru hâline getirmektedir.

2.3. Üretim ve Ekonomik Göstergeler

Koyun sütü üretimi mevsimsel olup en yoğun üretim nisan-haziran ayları arasında gerçekleşmektedir. Süt arzı, hayvanların doğum ve laktasyon dönemlerine bağlı olarak yaklaşık beş aya kadar devam edebilmektedir. Eşmekaya beldesinde koyun yetiştiriciliği ve koyun yoğurdu üretimi, ağırlıklı olarak aile işletmeleri tarafından yürütülmektedir. Beldede 153 hanenin aktif olarak koyun yetiştiriciliği yaptığı ve toplam koyun varlığının yaklaşık 6.300 baş olduğu belirlenmiştir. Buna karşılık, ticari amaçla yoğurt üreten hane sayısı 10, faaliyet gösteren yoğurt markası sayısı ise 3'tür. Bu veriler, beldede koyun yetiştiriciliğinin yaygın bir faaliyet olduğunu; ancak koyun sütünün ticari ve markalı yoğurt üretimine dönüştürülme düzeyinin sınırlı kaldığını göstermektedir.

2026 yılı verilerine göre Eşmekaya beldesinde yıllık yaklaşık 30 ton koyun yoğurdu üretilmekte ve ürünün kilogramı ortalama 160 TL'den satılmaktadır. Üretim miktarı ile ortalama satış fiyatı esas alındığında, koyun yoğurdu üretiminin belde ekonomisinde oluşturduğu yıllık doğrudan ekonomik değerin yaklaşık 4,8 milyon TL olduğu hesaplanmaktadır. Mevcut veriler, Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun yerel ekonomi açısından önemli bir ürün olduğunu; süt üretiminin artırılması, markalaşmanın güçlendirilmesi ve pazara sunulan ürün çeşitliliğinin artırılmasıyla ekonomik değerinin daha da yükseltilebileceğini göstermektedir.

Tablo 2: Temel Üretim Göstergeleri

Gösterge	Çalışma Değeri
Aktif koyun yetiştiricisi	153 hane
Ticari yoğurt üreticisi	10 hane
Yoğurt markası	3
Koyun varlığı	6.300
Yıllık yoğurt üretimi	30 ton
Üretici satış fiyatı	160 TL kg
Doğrudan ekonomik değer	4.8 milyon TL

2.4. Değer Zinciri ve Paydaşlar

Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun üretim süreci; koyunların beslenmesi ve sağımından başlayarak sütün işlenmesi, yoğurdun mayalanması, soğutulması, ambalajlanması, depolanması ve

tüketiciye ulaştırılmasına kadar devam etmektedir. Bu sürecin başlıca paydaşları; koyun yetiştiricileri, yoğurt üreticileri, üretici örgütleri, kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversite, meslek kuruluşları ve satış yapan işletmelerdir.

Üretim, büyük ölçüde aile işletmelerinde geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmekte; elde edilen ürün ise çoğunlukla doğrudan tüketiciye satılmaktadır. Bu yöntem üretici ile tüketici arasındaki güveni korumakla birlikte üretim standardı, hijyen, ambalajlama, soğuk zincir ve daha geniş pazarlara ulaşma konularında bazı eksikliklere yol açmaktadır. Ürünün ekonomik değerinin artırılması için paydaşların üretimden satışa kadar birlikte ve planlı hareket etmesi gerekmektedir.

Tablo 3: Değer Zinciri Aktörleri ve İş Birliği Alanları

Aktör	Temel Rol	Geliştirilmesi Gereken Bağlantı
Üretici aileler	Koyun yetiştiriciliği, sağım ve geleneksel yoğurt üretimi	Sağım hijyeni, modern yetiştiricilik, kalite standartları ve pazara erişim
Üretici örgütleri	Üreticiler arasında iş birliği ve ortak hareket etme	Kooperatifleşme, ortak üretim ve satış organizasyonu
Aksaray Ticaret Borsası	Coğrafi işaretin kullanılması ve işleme tesisi faaliyetleri	Tesis kapasitesinin artırılması, ortak marka oluşturulması, ürün denetimi ve coğrafi işaretin etkin kullanılması
İl Tarım ve Orman birimleri	Hayvan sağlığı, gıda güvenliği, işletme onayı ve denetim	Üretici eğitimi, hijyen koşullarının geliştirilmesi, işletme onay süreçlerinin kolaylaştırılması ve etkin denetim
Aksaray Üniversitesi	Analiz, araştırma, eğitim ve teknik danışmanlık	Ürün analizleri, raf ömrü çalışmaları, mayalama teknikleri, gıda güvenliği ve ambalaj teknolojileri

3. ANA EYLEM ALANLARI VE MASA ÇIKTILARI

Dört masa çalışması aynı değer zincirinin farklı aşamalarına odaklanmıştır. Aşağıdaki bölümlerde her masanın tespitleri sorunların nedeni ve etkisiyle birlikte açıklanmış, ardından uygulanabilir çözüm ve proje önerileri sıralanmıştır.

3.1. Üretim ve Verimlilik Masası

Mevcut Durum ve Temel Sorunlar

Eşmekaya’da koyun yetiştiriciliği ve süt üretimi, ağırlıklı olarak küçük ve orta ölçekli aile işletmeleri tarafından yürütülmektedir. Süt üretimi belirli aylarda yoğunlaşmakta ve üreticiler farklı bölgelerde faaliyet göstermektedir. Kuraklık, meralardaki ot veriminin azalması, yem maliyetlerinin yükselmesi ve çoban ile sağım işçisi bulunamaması üretimin artırılmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca ıslah çalışması yapılan meraların belirli sürelerle otlatmaya kapatılması, üreticiler açısından geçici yem ihtiyacı oluşturmaktadır.

Sağım hijyeni, sütün uygun kaplarda muhafaza edilmesi ve kısa sürede soğutulması gibi uygulamalar üreticiler arasında farklılık göstermektedir. Hayvan besleme, damızlık seçimi, sürü yenileme, hayvan sağlığı, kayıt tutma ve maliyet hesaplama konularında da ortak bir uygulama bulunmamaktadır. Bu durum süt kalitesinin değişmesine, ürün kayıplarına ve sütün onaylı tesisler tarafından kabulünde sorun yaşanmasına neden olabilmektedir.

Küçük üreticilerin önemli bir bölümü, gıda mevzuatına uygun üretim ve işletme altyapısına sahip değildir. Bu durum ürünlerin il dışına ve zincir marketlere düzenli olarak satılmasını sınırlandırmaktadır. Bunun yanında gençlerin koyun yetiştiriciliğine ilgisinin azalması ve üretim yükünün az sayıdaki aile üyesi üzerinde kalması, üretimin geleceği açısından önemli bir risk oluşturmaktadır.

Tablo 4: Temel Sorunlar ve Değer Zincirine Etkileri

Sorun	Temel Neden	Değer Zincirine Etkisi
Süt arzının azalması ve dalgalanması	Meraların azalması, kuraklık, yem maliyetlerinin yüksekliği ve üretimin mevsimsel olması	Düzenli hammadde temin edilememesi, üretim kapasitesinin düşmesi ve talebin karşılanamaması
İş gücü açığı	Çoban bulunamaması ve işçilik maliyetlerinin artması	Hayvancılık faaliyetlerinin zorlaşması, sürü sayısının ve üretimin azalması

Sorun	Temel Neden	Değer Zincirine Etkisi
Hijyen ve muhafaza koşullarının yetersizliği	Sağım hijyeninin yetersizliği, üretici eğitimindeki eksiklikler ve soğuk zincirin gelişmemiş olması	Ürün kalitesinin ve raf ömrünün olumsuz etkilenmesi, uzak pazarlara erişimin sınırlandırılması
Düşük örgütlenme	Küçük aile işletmelerinin yaygınlığı, üreticiler arasındaki iş birliğinin ve kooperatifleşmenin yetersiz olması	Ortak üretim ve pazarlama imkânlarının gelişmemesi, zincir marketlere ve geniş pazarlara erişimin sınırlandırılması
Gençlerin koyunculuğa ilgisinin azalması	Gençlerin koyunculuğa ilgisinin yetersiz olması	Küçük üreticilerin ve geleneksel üretimin gelecekte devamlılığının riske girmesi

Eğitim ve Üretici İş Birliği

Çalıştay katılımcıları, kamu kurumları ve ilgili kuruluşlar tarafından yetiştiricilere verilen üretim, hayvan sağlığı ve gıda hijyeni eğitimlerinin yalnızca teorik anlatımlarla sınırlı kalmaması gerektiğini belirtmiştir. Eğitimlerin üretim dönemine uygun tarihlerde; sürü, mera ve sağım alanlarında uygulamalı olarak yürütülmesinin daha faydalı olacağı değerlendirilmiştir. Ayrıca üreticilerin kendi işletme kayıtları üzerinden maliyet ve verim hesaplaması yapmalarına yönelik çalışmalar ile eğitim sonrasında saha danışmanlığı sağlanması önerilmiştir.

Çalıştayda üretimin küçük aile işletmelerine dağılmış olması nedeniyle üreticiler arasındaki iş birliğinin yeterince gelişmediği belirtilmiştir. Katılımcılar; üreticilerin hijyen ve uygun üretim koşulları konusunda desteklenmesi, ortak kalite anlayışının oluşturulması, coğrafi işaret ve ortak marka kullanımının yaygınlaştırılması, laboratuvar hizmetlerine erişimin kolaylaştırılması ve soğuk zincir imkânlarının geliştirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bu alanlarda üreticiler ile ilgili kurum ve kuruluşlar arasındaki iş birliğinin güçlendirilmesinin, ürün kalitesinin korunmasına ve pazara erişimin artırılmasına katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Çözüm ve Proje Önerileri

- Üretici sürü süt arzı ve maliyet envanteri hazırlanmalı ve her üretim sezonu öncesinde güncellenmelidir.
- Mera ıslahı, geçiş dönemi yem planı ve alternatif otlatma alanıyla birlikte tasarlanmalıdır.

- Ortak yem tedariki, yem bitkisi üretimi ve su verimliliği uygulamaları pilot işletmelerde test edilmelidir.
- Mobil veya ortak sağım ekipmanı, gıda sınıfı süt kapları, hijyen seti ve hızlı soğutma tankı hizmet modeliyle yaygınlaştırılmalıdır.
- Kadın ve genç üreticilere eğitim, mentorluk, ekipman, finansman ve pazara öncelikli erişim birlikte sunulmalıdır.

3.2. Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası

Mevcut Durum ve Öncelik

Eşmekaya Koyun Yoğurdu; doğal ve katkısız yapısı, yoğun tadı ve kıvamı, geleneksel üretim yöntemi ve kadın emeğine dayanan üretim kültürü sayesinde özgün ve yüksek katma değerli bir gastronomik ürün niteliği taşımaktadır. Ancak ürünün katma değerini artırmak için öncelikle ürün çeşitliliğine değil, farklı üreticiler arasında ortak kalite ve güven standartlarının oluşturulmasına odaklanılması gerekmektedir.

Bu doğrultuda, ürün geliştirme çalışmalarının ilk aşamasını, yeni ürün çeşitlerinden önce geleneksel Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun belirlenmiş kalite standartlarına uygun, güvenilir ve sürdürülebilir biçimde pazara sunulması önerilmektedir. Bu kapsamda; sütün türü ve kaynağının doğrulanması, üretim süreçlerinin kayıt altına alınması, gerekli kalite ve güvenilirlik analizlerinin gerçekleştirilmesi, uygun ambalaj ve gramaj seçeneklerinin belirlenmesi ile ürünün kontrollü soğuk zincir koşullarında tüketiciye ulaştırılması önemli görülmektedir. Yeni ürün çeşitlerine yönelik pilot çalışmalar ise ana üründe hammadde sürekliliği, standart üretim koşulları ve pazar kabulü sağlandıktan sonra yapılması önerilmektedir.

Ürün Standardı ve Analiz İhtiyacı

Üretim yöntemlerinin haneler arasında farklılık göstermesi, ürün kalitesi ve gıda güvenliği açısından değişkenliğe yol açmaktadır. Bu nedenle ürünün özgün niteliklerini koruyacak ortak bir standarda ve bunu destekleyen analizlere ihtiyaç bulunmaktadır. Teknik ürün spesifikasyonunda kullanılacak süt türü, kabul kriterleri, ısıtma işlemi, mayalama sıcaklığı ve süresi, soğutma, yağ ve kuru madde özellikleri, ambalaj ve muhafaza koşulları tanımlanmalıdır. Geleneksel yöntemin farklı hanelerdeki uygulamaları numune ve gözlem çalışmasıyla karşılaştırılmalı; ürünün ayırt edici duyu niteliklerini koruyan kabul edilebilir proses aralığı belirlenmelidir.

Tablo 5: Ürün Analiz İhtiyacı

Analiz Alanı	Amaç	Uygulama Biçimi
Mikrobiyolojik analiz	Gıda güvenliğini ve üretim hijyenini değerlendirmek	Ürün numunelerinde mikrobiyolojik analizlerin yapılması
Yağ ve protein analizi	Ürünün temel bileşimini ve kalite özelliklerini belirlemek	Koyun yoğurdu numunelerinde yağ ve protein değerlerinin ölçülmesi
Tağşiş kontrolü	İnek sütü karıştırılmasını belirlemek ve ürünün özgünlüğünü korumak	Ürün numunelerinde koyun sütüne uygunluk kontrollerinin yapılması
Raf ömrü testi	Ürünün dayanma süresini ve muhafaza koşullarını belirlemek	Ürünün raf ömrü ile ambalaj ve soğuk muhafaza koşullarının incelenmesi
Coğrafi işaret uygunluk kontrolü	Üretimin coğrafi işaret standartlarına uygunluğunu doğrulamak	Ürün özelliklerinin coğrafi işaret şartlarıyla karşılaştırılması

Tam ölçekli yeni bir laboratuvar yatırımına geçilmeden önce Aksaray Üniversitesi, ilgili kamu laboratuvarları ve bölgede faaliyet gösteren yetkin özel laboratuvarların cihaz altyapısı, gerçekleştirebildikleri analizler ve numune kabul kapasiteleri envanterlenmelidir. Bu doğrultuda, tesiste günlük üretim sürecini destekleyecek hızlı kabul ve temel kalite kontrol analizleri yapılırken; ileri düzey mikrobiyolojik analizler ile bileşim, raf ömrü ve tür tayini analizlerinin yetkin veya akredite laboratuvarlardan hizmet alımı yoluyla gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Tablo 6: Ürün Portföyü ve Aşamalı Geliştirme

Aşama	Ürün veya Çalışma	Karar Koşulu
Birinci aşama	Geleneksel koyun yoğurdunun standardının, raf ömrünün ve ambalajının geliştirilmesi	Ürün analizlerinin yapılması, kalite standardının oluşturulması ve uygun ambalajın belirlenmesi
İkinci aşama	Süzme yoğurt, ayran ve farklı gramajlarda ürünlerin üretimi	Süt arzının, üretim kapasitesinin ve pazar talebinin yeterli olması
Üçüncü aşama	Kefir, labne, probiyotik ve yüksek proteinli ürünlerin üretimi	AR-GE çalışmalarının tamamlanması ve üretim altyapısının uygun olması

Aşama	Ürün veya Çalışma	Karar Koşulu
Uzun vadeli değerlendirme	Dondurulmuş yoğurt ve çocuklara yönelik yoğurt ürünleri üretimi	Gıda güvenliği, raf ömrü, soğuk zincir ve pazar talebinin doğrulanması

Koyun peyniri ve tereyağı gibi alternatif ürünlerde hammadde maliyetinin yüksek olması, ekonomik uygulanabilirliğin ayrıntılı biçimde değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Bu ürünlerin portföye dâhil edilmesi; süt dönüşüm oranı, işçilik maliyeti, üretim ve olgunlaşma kayıpları, satış fiyatı ve pazar talebi dikkate alınarak yapılacak fizibilite çalışmasının sonuçlarına göre ele alınması gerekmektedir.

3.3. Markalaşma ve Pazarlama Masası

Mevcut Pazar ve Ürün Algısı

Satışlar ağırlıklı olarak üreticiden tüketiciye, yerel marketlere, şarküterilere ve sınırlı sayıda yeme içme işletmesine yapılmaktadır. Aksaray, Konya ve Nevşehir çevresinde ürün bilinirliği bulunmakla birlikte ulusal ölçekte düzenli hacim, standart ambalaj ve soğuk zincirli dağıtım sınırlıdır. Aracı sayısının az olması üretici tüketici bağımlı ve üretici gelirini koruyan bir avantajdır; ancak tek tek üreticilerin lojistik ve tanıtım maliyetlerini üstlenmesi ölçeklenmeyi zorlaştırmaktadır.

Ürün; doğallık, geleneksel üretim, özgün lezzet, yerel mera ve sazlık çevresi ile kadın emeği ekseninde güçlü bir hikâyeye sahiptir. Ancak bu anlatı, mevcut ambalajlarda ve tanıtım kanallarında tutarlı biçimde kullanılmamaktadır. Bu nedenle ürün iletişimde sağlık, sindirim veya bebek beslenmesine ilişkin doğrulanmamış beyanlara yer verilmemesi; bunun yerine coğrafi köken, üretim yöntemi, içerik şeffaflığı, analiz edilmiş kalite verileri ve izlenebilirlik unsurlarının öne çıkarılması önerilmektedir.

Ortak Marka Coğrafi İşaret ve Tağşişle Mücadele

Ortak marka veya ortak coğrafi işaret, yalnızca bir logo tasarımı değildir. İşareti kullanacak üreticilerin asgari kalite şartları, analiz sıklığı, ambalaj ve etiket kuralları, üretici kodu, denetim usulü ve uygunsuzluk hâlinde uygulanacak yaptırımlar yazılı olmalıdır. Coğrafi işaret kullanım hakkı bu sistemle ilişkilendirilmelidir.

İnek sütüyle karıştırılmış veya coğrafi sınır dışında üretilmiş ürünlerin Eşmekaya Yoğurdu adıyla piyasaya sunulması, ürünün güvenilirliğini zedelemekte ve haksız fiyat rekabetine yol

açmaktadır. Bu durumun önlenmesi için piyasadan risk esaslı numune alınması, hayvan türü tayini analizlerinin yapılması ve üretici ile parti bazında izlenebilirlik sisteminin kurulması önerilmektedir. Uygunsuzluk tespit edilen ürünlerde ise coğrafi işaret kullanımının durdurulması gerekmektedir.

Ambalaj Tanıtım ve Satış Kanalları

- Ambalaj sızdırmaz, gıda güvenliğine uygun, soğuk muhafazayı destekleyen ve farklı tüketim biçimlerine uygun gramajlarda olmalıdır.
- Etiketle üretici veya işletme bilgisi, süt türü, parti numarası, üretim ve son tüketim tarihleri, muhafaza koşulu ve yetkili coğrafi işaret kullanımını açıkça gösterilmelidir.
- İlk tanıtım faaliyetleri yüksek bütçeli ulusal kampanyadan önce tadım ve ölçüm odaklı yapılmalıdır.
- İhlara Vadisi, Güzelyurt, Sultanhanı ve Kapadokya rotasındaki otel, restoran, kahvaltı salonu ve yöresel ürün noktalarıyla pilot tedarik bağlantıları kurulmalıdır.
- Tadımlarda tüketici beğenisi, tekrar satın alma isteği, kabul edilen fiyat aralığı ve ambalaj tercihi kayıt altına alınmalıdır.
- E-ticaret yoluyla ülke geneline yönelik satışlara geçilmeden önce üretim, paketlenme, sevkiyat ve teslimat kapasitesinin pilot uygulamalarla test edilmesi uygun olacaktır. İlk aşamada, yakın illere soğuk zincir koşullarında gerçekleştirilecek deneme satışlarıyla sistemin işleyişi ve müşteri talebi değerlendirilmelidir. Üretimin mevsimsel yapısı dikkate alınarak arz-talep dengesinin sağlanması amacıyla ön sipariş sistemi uygulanması önerilmektedir. İhracat olanakları ise ürün standardının oluşturulması, raf ömrünün doğrulanması ve kesintisiz soğuk zincir sisteminin güvence altına alınmasının ardından değerlendirilmelidir.

3.4. İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Masası

Mevcut Altyapı ve Darboğazlar

Aksaray Ticaret Borsası tarafından SOGEP kapsamında Aksaray il merkezinde, günlük 5 ton süt işleme kapasitesine sahip ve yalnızca Eşmekaya Koyun Yoğurdu üretiminde kullanılan bir tesis kurulmuştur. İlave yatırım ihtiyacının doğru biçimde belirlenebilmesi için tesisin fiili kapasite kullanım oranı, süt ve üretici kabul koşulları, geleneksel üretim yöntemine uygunluğu ve ilave makine-ekipman ihtiyacı teknik açıdan değerlendirilmelidir. Yeni bir tesis yatırımına karar verilmeden önce mevcut tesisin kullanılabilir kapasitesi ve geliştirilme olanakları ortaya konulmalıdır.

Çalıştayda; süt ve yoğurdun üreticilerden düzenli biçimde toplanması, kısa sürede soğutulması, numune alma işlemlerinin yürütülmesi ve miktar ile kalite verilerinin üretici bazında kayıt altına alınması konularında önemli eksiklikler bulunduğu belirtilmiştir. Ayrıca küçük ölçekli üreticilerin onaylı üretim alanlarına, dolum ve etiketleme ekipmanlarına, soğuk hava depolarına ve sıcaklık kontrollü taşıma imkânlarına erişiminin sınırlı olduğu vurgulanmıştır.

Mevcut tesislerin kapasite ve uygunluk durumu değerlendirildikten sonra ortak kullanıma yönelik bir üretim tesisine ihtiyaç duyulması hâlinde, tesisin mülkiyet ve işletme modeli önceden belirlenmelidir. Tesisin günlük faaliyetlerinin kalite, finans ve pazarlama alanlarında yetkin profesyonel bir ekip tarafından yürütülmesi, işletmenin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Üreticilerle yapılacak sözleşmelerde ise teslim edilecek ürün miktarı, kalite şartları, hizmet bedeli, ödeme takvimi ve ortak marka kullanım esasları açıkça düzenlenmelidir.

Tablo 7: Kademeli Yatırım Modeli

Aşama	Uygulama	Geçiş Ölçütü
Mevcut durumun belirlenmesi	Süt arzının, üretici yapısının ve mevcut tesis kapasitesinin değerlendirilmesi	Üretim kapasitesi ile temel ihtiyaçların ortaya konulması
Hijyen ve muhafaza koşullarının geliştirilmesi	Sağım hijyeninin iyileştirilmesi ve soğuk zincir altyapısının geliştirilmesi	Ürün kalitesinin ve muhafaza koşullarının iyileşmesi
Onaylı tesis kapasitesinin geliştirilmesi	Mevcut üretim tesislerinin hijyen, işletme onayı ve paketleme yönünden iyileştirilmesi	Onaylı üretim kapasitesinin ve pazara sunulan ürün miktarının artması
Kalite ve ambalaj geliştirme	Ürün analizlerinin yapılması, kalite standartlarının oluşturulması ve ambalajların iyileştirilmesi	Ürün kalitesinin standartlaşması ve raf ömrünün geliştirilmesi
Pazar ve kapasite artışı	Ortak marka, coğrafi işaret, fuar ve gastronomi kanallarıyla tanıtım yapılması	Pazar erişiminin genişlemesi ve üretim kapasitesinin talebe göre artırılması

Soğuk Zincir ve Lojistik

Tesise kabul edilen sütün sıcaklık, görünüm, koku, pH ve asitlik yönünden kontrol edilmesi, ürün kalitesinin korunması açısından önem taşımaktadır. Üretim sürecinde uygulanan sıcaklıklar, mayalama ve soğutma süreleri ile soğuk hava deposu koşullarının parti bazında kayıt altına alınması, ürünün izlenebilirliğini sağlayacaktır. Aksaray merkez ve yakın illere yapılacak sevkiyatların belirli günlerde planlanması ve küçük siparişlerin birleştirilmesiyle taşıma maliyetlerinin azaltılabileceği değerlendirilmektedir.

Ankara gibi daha uzak pazarlara düzenli satışa başlanmadan önce sınırlı miktarda deneme gönderimleri yapılması uygun olacaktır. Bu gönderimlerde ambalajın korunma durumu, ürün sıcaklığı, teslimat süresi, iade oranı ve ürün kaybı takip edilerek satış ve dağıtım sisteminin uygunluğu değerlendirilmelidir. Pazarın genişletilmesine ilişkin kararların bu denemelerden elde edilen sonuçlara göre alınması önerilmektedir.

4. MASALAR ARASI ORTAK ALANLAR

Çalıştay masalarında farklı başlıklar altında ele alınan sorunların, ürünün değer zinciri içinde birbiriyle doğrudan ilişkili olduğu görülmüştür. Süt üretimi ve verimlilikte yaşanan sorunlar işleme kapasitesini; işleme, depolama ve soğuk zincir eksiklikleri ürün kalitesini ve pazara erişimi; standartlaşma ve denetim yetersizlikleri ise markalaşma ile satış değerini etkilemektedir. Bu nedenle masa çıktıları, birbirinden bağımsız faaliyetler olarak değil, aşağıda belirtilen öncelik sırasına göre bütüncül bir uygulama programı kapsamında hayata geçirilmesi önerilmektedir.

Tablo 8: Ortak Öncelik Alanları ve İhtiyaçlar

Sıra	Ortak Alan	Öncelikli İhtiyaç
1	Üretim sürekliliği	Mera ve yem koşullarının iyileştirilmesi, modern yetiştiricilik eğitimi ve süt arzının artırılması
2	Kalite ve ürün güvenilirliği	Kalite standartlarının oluşturulması, ürün analizlerinin yapılması, tağşişin önlenmesi ve denetimin güçlendirilmesi
3	Onaylı üretim ve işleme	İşletme onaylı tesis kapasitesinin artırılması, üretim ve paketleme altyapısının iyileştirilmesi
4	Soğuk zincir ve muhafaza	Süt ve yoğurdun uygun koşullarda muhafaza edilmesi, soğuk zincir ve sevkiyat imkânlarının geliştirilmesi
5	Ortak marka ve güven	Ortak marka oluşturulması, coğrafi işaretin etkin kullanılması ve sahte ürünlerle mücadele edilmesi
6	Gastronomi ve pazara erişim	Fuar ve tadım faaliyetleri, gastronomi ve turizm iş birlikleri, yakın illerde ve ulusal pazarda satışın geliştirilmesi

Uygulama Ön Koşulları

Planlanan çalışmaların uygulanmasında aşağıdaki hususların ön koşul olarak dikkate alınması gerekmektedir:

- Tesis kapasitesi, doğrulanmış süt arzı ve üreticilerin düzenli ürün sağlama durumu esas alınarak belirlenmelidir.
- Ortak marka kullanımı, yazılı kalite kriterleri ve etkin bir denetim sistemi oluşturulduktan sonra yaygınlaştırılmalıdır.

- E-ticaret satışları, ürünün raf ömrü ve soğuk zincirde teslimat başarısı test edildikten sonra ülke geneline açılmalıdır.
- Yeni ürün yatırımları, ana ürünün kalitesi ve düzenli hammadde temini güvence altına alındıktan sonra değerlendirilmelidir.
- Kooperatif veya ortak işletme modeli uygulanmadan önce profesyonel yönetim yapısı ile şeffaf gelir-gider sistemi oluşturulmalıdır.

5. SWOT DEĞERLENDİRMESİ

Çalıştay görüşleri ve mevcut durum bulguları birlikte değerlendirildiğinde, Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun en önemli üstünlüğünün kendine özgü ürün kimliği olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret tescili, yerel koyun sütü, yoğun kıvam ve aroma, geleneksel üretim bilgisi ve kadın emeği ürünü benzerlerinden ayırmaktadır. Üreticinin tüketiciyle doğrudan kurduğu ilişki de ürüne duyulan güveni desteklemektedir.

Bununla birlikte ürünün ticari gelişimini sınırlandıran bazı yapısal sorunlar bulunmaktadır. Koyun sütü arzının mevsimsel ve sınırlı olması, üreticiler arasında ortak üretim standardının bulunmaması, kayıt sistemlerinin yetersizliği, kısa raf ömrü ve soğuk zincir eksiklikleri ürünün daha geniş pazarlara ulaşmasını zorlaştırmaktadır. Onaylı üretim alanlarına erişimin sınırlı olması, ambalaj ve ortak marka çalışmalarının yeterince gelişmemesi ile üretici örgütlenmesinin zayıflığı da bu sorunları artırmaktadır.

Doğal ve yerel ürünlere yönelik talep, gastronomi ve turizm rotaları, üniversite iş birlikleri, e-ticaret imkânları ve kırsal kalkınma destekleri ürünün geliştirilmesi açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Buna karşılık kuraklık, mera alanlarının azalması, yem ve işçilik maliyetlerinin yükselmesi, çoban ve genç üretici sayısının azalması ve tağşiş riski üretimin sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir.

Bu çerçevede ürünün güçlü kimliğinin ekonomik değere dönüştürülebilmesi için öncelikle süt arzının devamlılığı, ortak kalite standardı, kayıt ve denetim sistemi ile soğuk zincir altyapısının güçlendirilmesi gerekmektedir. Markalaşma ve pazar geliştirme çalışmalarının ise bu temel ihtiyaçlarla birlikte yürütülmesi önem taşımaktadır.

Tablo 9: Eşmekaya Koyun Yoğurdu SWOT Analizi

Alan	Başlıca Unsurlar
Güçlü Yönler	Coğrafi işaret tescili; yoğun kıvam ve özgün aroma; geleneksel bilgi; yerel koyun yetiştiriciliği; kadın emeği; doğrudan üretici tüketici bağı
Zayıf Yönler	Mevsimsel ve sınırlı süt arzı; standart ve kayıt eksikliği; kısa raf ömrü; onaylı üretime erişim sorunu; zayıf ambalaj ve ortak marka; düşük örgütlenme
Fırsatlar	Doğal ve yerel ürüne talep; gastronomi ve turizm rotaları; coğrafi işaretli ürün pazarı; üniversite iş birliği; kontrollü e-ticaret; kırsal kalkınma destekleri

Alan	Başlıca Unsurlar
Tehditler	Kuraklık ve mera kaybı; yem ve işçilik maliyeti; çoban ve genç üretici azlığı; tağşiş; soğuk zincir kaybı; plansız tesis yatırımı; üretici güveninin zedelenmesi

Stratejik Çıkarımlar

SWOT değerlendirmesi, Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun özgün ürün kimliğinin ekonomik değere dönüştürülebilmesi için kalite ve ürün kaynağının doğrulanabilir olması gerektiğini göstermektedir. Bu kapsamda coğrafi işaret kullanımının etkin biçimde denetlenmesi, düzenli ürün analizlerinin yapılması ve üretici ile parti bazında izlenebilirliğin sağlanması öncelikli konular arasında yer almaktadır. Ürünün geniş pazarlara sunulmasından önce turizm ve gastronomi işletmelerinde yapılacak pilot satışlarla tüketici talebinin, fiyat düzeyinin ve ürün sunumunun test edilmesi uygun olacaktır.

Kuraklık, mera kaybı ve iş gücü yetersizliği yalnızca hayvancılık faaliyetlerini değil, ürünün tüm değer zincirini etkilemektedir. Süt arzının azalması, işleme tesislerinin kapasite kullanımını düşürmekte ve pazara düzenli ürün sunulmasını zorlaştırmaktadır. Bu nedenle mera ve yem yönetimi, sürü verimliliği, çoban ihtiyacı ve genç üreticilerin desteklenmesine yönelik çalışmaların tesis, markalaşma ve pazarlama planlarıyla birlikte yürütülmesi gerekmektedir.

6. ÜRÜN YOL HARİTASI

6.1. Stratejik Hedefler

- **Stratejik Hedef 1:** Koyun sütü arzını, mera koşullarını ve işletmelerin üretim verimliliğini geliştirmek.
- **Stratejik Hedef 2:** Ürün standartlarını oluşturmak; gıda güvenliği, ürün analizleri, coğrafi işaret uygunluğu ve taşıma kontrolünü güçlendirmek.
- **Stratejik Hedef 3:** Geleneksel koyun yoğurdunun özgün özelliklerini koruyarak raf ömrü, ambalaj ve katma değerli ürün geliştirme kapasitesini artırmak.
- **Stratejik Hedef 4:** Ortak marka, coğrafi işaret, tanıtım, gastronomi ve pazar erişimini güçlendirmek.
- **Stratejik Hedef 5:** Onaylı üretim, paketleme, muhafaza ve soğuk zincir altyapısını kademeli olarak geliştirmek.
- **Stratejik Hedef 6:** Üreticiler arasındaki iş birliğini ve örgütlenmeyi güçlendirmek; kadın emeğinin görünürlüğünü ve gençlerin koyunculuğa katılımını desteklemek.

6.2. Eylem Planı

Yol haritasının 2027-2030 döneminde uygulanması ve sonuçlarının düzenli olarak izlenmesi öngörülmektedir. Faaliyetler, finansman imkânları ve paydaşlar arasında sağlanacak iş birliği doğrultusunda eş zamanlı veya aşamalı olarak yürütülmelidir. Bununla birlikte büyük ölçekli kapasite yatırımları; ürün kalitesi, sürdürülebilir süt arzı ve pazar talebi doğrulandıktan sonra değerlendirilmesi önerilmektedir. Belirlenen altı stratejik hedef doğrultusunda dokuz eylem planı oluşturulmuştur.

Tablo 10: Eylem Planı

Stratejik Hedef	Eylem ve Proje	İş Birliği	Yöntem	Zaman	Performans Göstergeleri
Stratejik Hedef 1 Süt arzı ve üretim verimliliği	Üretici, süt arzı ve mevcut üretim kapasitesinin belirlenmesi	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri, üretici örgütleri, üretici aileler	Ajans koordinasyonu ve teknik danışmanlık	2027 ve yıllık	Görüşülen üretici sayısı, belirlenen süt miktarı, incelenen tesis sayısı ve yıllık güncelleme
Stratejik Hedef 1 Süt arzı ve üretim verimliliği	Mera, hayvan besleme ve modern yetiştiricilik eğitimleri	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri, KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, Aksaray Üniversitesi, veterinerler, üretici örgütleri	Teknik destek, eğitim ve gerektiğinde mali destek programları	2027-2030	Eğitim alan üretici sayısı, gerçekleştirilen eğitim ve uygulama sayısı, süt verimindeki değişim
Stratejik Hedef 1 Süt arzı ve üretim verimliliği	Küçükbaş işletmelerinde ağıl ve hayvan refahı altyapısının iyileştirilmesi	KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri	KOP Hayvancılık, KOP Kırsal vb. programlar kapsamında desteklenmesi	2027-2030	İyileştirilen ağıl sayısı, projeden yararlanan üretici ve hayvan sayısı, hayvan sağlığı ve süt verimindeki değişim
Stratejik Hedef 2 Kalite ve ürün güvenilirliği	Ürün standardı, gıda güvenliği, analiz ve taşıma kontrolü	Aksaray Üniversitesi, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri, yetkin laboratuvarlar, deneyimli üreticiler	Ajans koordinasyonu, uzman danışmanlığı ve analiz hizmeti desteği	2027-2029	Hazırlanan ürün standardı, analiz edilen numune sayısı, belirlenen raf ömrü ve uygunsuzluk oranı

Stratejik Hedef	Eylem ve Proje	İş Birliği	Yöntem	Zaman	Performans Göstergeleri
Stratejik Hedef 3 Katma değer ve ürün geliştirme	Raf ömrü ve ambalaj geliştirme çalışmaları	Aksaray Üniversitesi, üreticiler, laboratuvarlar, ambalaj firmaları	Teknik destek, danışmanlık ve mali destek	2027-2028	Geliştirilen ambalaj sayısı, gerçekleştirilen raf ömrü testi ve ürün kaybındaki değişim
Stratejik Hedef 3 Katma değer ve ürün geliştirme	Geleneksel ürünü koruyan yeni ürün geliştirme çalışmaları	Aksaray Üniversitesi, üretici örgütleri, gastronomi işletmeleri	Teknik destek, ürün geliştirme danışmanlığı ve pilot uygulama desteği	2028-2030	Geliştirilen ve denenilen ürün sayısı, üretime uygun bulunan ürün sayısı
Stratejik Hedef 4 Ortak marka ve pazar erişimi	Ortak marka, coğrafi işaret, tanıtım ve pazara erişim programı	Aksaray Ticaret Borsası, üretici örgütleri, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri, turizm ve gastronomi işletmeleri	Ajans koordinasyonu, tanıtım desteği, tasarım danışmanlığı ve mali destek	2027-2030	Oluşturulan ortak marka, coğrafi işareti kullanan üretici sayısı, tanıtım etkinliği, satış noktası ve satış miktarı
Stratejik Hedef 5 Üretim ve soğuk zincir altyapısı	Onaylı üretim, paketlenme ve soğuk zincir altyapısının geliştirilmesi	KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri, Aksaray Ticaret Borsası, onaylı tesisler, üretici örgütleri	Teknik danışmanlık, mali destek ve diğer finansman programlarına yönlendirme	2027-2029	İyileştirilen tesis sayısı, işletme onayı alan tesis, paketlenen ürün miktarı, ulaşılan pazar ve ürün kaybındaki değişim

Stratejik Hedef	Eylem ve Proje	İş Birliği	Yöntem	Zaman	Performans Göstergeleri
Stratejik Hedef 6 Üretici iş birliği ve üretimin devamlılığı	Üretici örgütlenmesi ile kadınların ve gençlerin üretime katılımının desteklenmesi	İl Tarım ve Orman Müdürlüğü birimleri, KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, üretici örgütleri, Aksaray Üniversitesi, üretici aileler	Eğitim, teknik destek, kapasite geliştirme ve uygun mali destek araçları	2027-2030	Örgütlü üretici sayısı, programa katılan kadın ve genç sayısı, üretime devam eden katılımcı oranı

7. UYGULAMA İZLEME VE RİSK YÖNETİMİ

7.1. Koordinasyon ve İzleme

Yol haritasının uygulama sürecinin, AHİKA koordinasyonunda ve ilgili kurum ve kuruluşların katılımıyla oluşturulacak bir koordinasyon ve izleme grubu tarafından takip edilmesi öngörülmektedir. Söz konusu grupta Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aksaray Üniversitesi, Eşmekaya Belediyesi, Aksaray Ticaret Borsası, Aksaray Ticaret ve Sanayi Odası, üretici örgütleri, ilgili işletmeler ve finansman kuruluşlarının temsilcilerinin yer alması planlanmaktadır. Paydaşların katılımı; yürütülecek faaliyetlerin niteliği, kurumsal yetki ve sorumluluklar ile sağlanabilecek katkılar dikkate alınarak belirlenmeli ve gerektiğinde faaliyet bazlı esnek bir katılım modeli benimsenmelidir.

2027 yılının ilk çeyreğinde hazırlanması planlanan üretici, hayvan varlığı, süt arzı ve üretim kapasitesi envanteri, yol haritasının izleme ve değerlendirme sürecine temel oluşturacaktır. Her bir eylem için sorumlu kurumlar ile iş birliği yapılacak paydaşlar açıkça tanımlanmalı; uygulama takvimi, ölçülebilir hedefler ve performans göstergeleri belirlenmelidir. Eylemlerin gerçekleşme düzeyi ve kaydedilen ilerleme, altı aylık dönemler itibarıyla izleme karnesi üzerinden değerlendirilmelidir. Yıllık değerlendirme toplantılarında ise tamamlanan faaliyetler, uygulama takvimindeki gecikme ve sapmalar, finansman ihtiyaçları, karşılaşılan riskler ile izleyen dönemin öncelikleri bütüncül biçimde ele alınmalıdır.

7.2. Temel Riskler ve Azaltıcı Tedbirler

Yol haritasının uygulanma sürecinde karşılaşılabilecek başlıca riskler; koyun varlığı ve süt arzındaki azalma, üretici katılımının sınırlı kalması, ürün standardı ve gıda güvenliğinin korunamaması, işleme ve soğuk zincir altyapısının yetersizliği, pazara erişim güçlükleri ve üretimin devamlılığının zayıflaması başlıklarında toplanmaktadır. Bu risklerin etkili biçimde yönetilmesi, üretimden pazarlamaya kadar değer zincirinin tüm aşamalarında koordineli tedbirlerin uygulanmasına bağlıdır. Temel riskler ve bunlara yönelik azaltıcı tedbirler aşağıdaki tabloda sunulmaktadır.

Tablo 11: Temel Riskler ve Azaltıcı Tedbirler

Temel Risk	Azaltıcı Tedbir
Koyun varlığının ve süt arzının azalması	Mera ve hayvan besleme koşullarının iyileştirilmesi, modern yetiştiricilik eğitimleri ve süt arzındaki değişimin düzenli izlenmesi
Üreticilerin iş birliği ve örgütlenmeye yeterince katılmaması	Üreticilerin bilgilendirilmesi, üretici örgütlerinin güçlendirilmesi ve ortak marka çalışmalarına katılımın teşvik edilmesi
Ürün standardının korunamaması ve tağşiş	Ürün standardının oluşturulması, numune analizlerinin yapılması, coğrafi işaret uygunluğunun kontrol edilmesi ve denetimin güçlendirilmesi
Kısa raf ömrü ve gıda güvenliği sorunları	Sağım ve üretim hijyeninin geliştirilmesi, mikrobiyolojik analiz ve raf ömrü testlerinin yapılması, ambalaj ve muhafaza koşullarının iyileştirilmesi
Soğuk zincirde ürün kaybı yaşanması	Soğuk muhafaza ve sevkiyat imkânlarının geliştirilmesi, uygun ambalaj kullanılması ve ürün kayıplarının izlenmesi
İşletme onaylı üretim kapasitesinin yetersiz kalması	Mevcut tesis kapasitesinin belirlenmesi, onaylı tesislerin iyileştirilmesi ve paketleme altyapısının geliştirilmesi
Pazar erişiminin ve fiyat kabulünün yetersiz kalması	Ortak marka ve coğrafi işaretin etkin kullanılması, ambalajların geliştirilmesi, fuar ve tadım faaliyetleri ile gastronomi ve turizm kanallarında tanıtım yapılması
Gençlerin üretimden uzaklaşması ve üretimin devamlılığının zayıflaması	Gençlerin ve kadınların eğitim ve destek programlarına katılımının artırılması, üretime devam eden katılımcıların izlenmesi

7.3. Finansman ve Uygulama Yaklaşımı

Yol haritasında öngörülen faaliyetler açısından AHİKA, TKDK, KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, KOSGEB ve TÜBİTAK tarafından sağlanan destekler ile üniversite araştırma fonları ve özel sektör kaynakları başlıca potansiyel finansman imkânlarını oluşturmaktadır. Bu kaynaklardan, ilgili destek programlarının kapsam ve uygunluk şartları doğrultusunda yararlanılması öngörülmektedir.

Teknik destekler eğitim, danışmanlık ve kurumsal kapasitenin geliştirilmesinde; mali destekler ise ürün analizleri, ürün geliştirme, ambalajlama, onaylı üretim alanları ve soğuk zincir altyapısının kurulmasında uygun olacağı değerlendirilmektedir.

8. SONUÇ

Eşmekaya Koyun Yoğurdu; coğrafi işaret tescili, özgün tat ve kıvamı, yerel koyun yetiştiriciliğiyle ilişkisi, geleneksel üretim yöntemi ve kadın emeğine dayanan üretim kültürüyle Aksaray açısından önemli bir yerel katma değer potansiyeline sahiptir. Bu potansiyelin ekonomik değere dönüştürülmesi; koyun sütü üretiminin sürdürülebilirliğine, ürün kalitesinin korunmasına ve ürünün güvenilir koşullarda tüketiciye ulaştırılmasına bağlıdır.

Çalıştay bulguları doğrultusunda hazırlanan 2027-2030 Eylem Planı; üretim ve verimlilik, kalite ve izlenebilirlik, ürün geliştirme, markalaşma ve pazarlama, işleme ve soğuk zincir altyapısı ile üretici iş birliği alanlarını kapsamaktadır. Eylem Planı'nda faaliyetlerin uygulama dönemleri, sorumlu ve iş birliği yapılacak kurumlar ile performans göstergeleri belirlenmiştir. Planın ilgili kurumların koordinasyonunda düzenli olarak izlenmesi ve uygulama sonuçlarına göre güncellenmesi öngörülmektedir.

Eylem Planının uygulanmasında aşamalı bir yaklaşım benimsenmiştir. İlk aşamada üretici, hayvan varlığı ve süt arzına ilişkin güncel envanterin hazırlanması; ürün standardı ve analiz planının oluşturulması ve mevcut tesislerin kullanılabilir kapasitesinin belirlenmesi planlanmaktadır. Sonraki aşamada süt toplama ve soğutma, onaylı üretim, ambalajlama, izlenebilirlik ve ortak marka uygulamalarının pilot ölçekte hayata geçirilmesi öngörülmektedir. Yeni ürünlerin geliştirilmesi ve büyük ölçekli kapasite yatırımları ise üretim, kalite ve satış sonuçlarına göre değerlendirilmelidir.

Eylem Planının başarısı yalnızca üretim ve satış miktarındaki artışla ölçülmemelidir. Üretime devam eden kadın ve genç üretici sayısı, satış gelirinden üreticinin aldığı pay, kalite kriterlerini karşılayan ürün partilerinin oranı, ürün kayıpları, ortak sisteme katılan üretici sayısı ve kurumsal müşterilerin tekrar siparişleri de izlenmelidir. Bu yaklaşım, Eşmekaya Koyun Yoğurdu'nun geleneksel özelliklerinin korunmasına, gıda güvenliğinin sağlanmasına ve ürünün güncel pazar koşullarına uygun biçimde geliştirilmesine katkı sunacaktır.



Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No: 1 Merkez / NEVŞEHİR

Tel: 0 (384) 214 3666 - Faks: 0 (384) 214 0046

E-posta: info@ahika.gov.tr www.ahika.gov.tr

Kalkınma Ajansları Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz.

Resim 1: Çalıştay Katılımcıları



Resim 2: Çalıştay Masası

