

TRABZON BİSKÜVİ ÜRETİMİ ÖN FİZİBİLİTE RAPORU



1.ÖNSÖZ	3
2.ÇALIŞMA ÖZETİ	3
2.1. YATIRIM KONUSU:	4
2.2. ÜRETİLECEK ÜRÜN/HİZMET:	4
2.3. YATIRIM YERİ:	4
2.4. TESİS KAPASİTESİ	4
2.5. TOPLAM YATIRIM TUTARI:	4
2.6. YATIRIM SÜRESİ	4
2.7. KAPASİTE KULLANIM ORANI:	4
2.8. İSTİHDAM KAPASİTESİ.....	4
2.9. YATIRIMIN GERİ DÖNÜŞ SÜRESİ:.....	4
2.10. SERMAYENİN KARLILIĞI:	4
2.11. NET BUGÜNKÜ DEĞER:	4
2.12. NACE KODU.....	4
3. PAZAR ARAŞTIRMASI VE PAZARLAMA PLANLAMASI	5
3.1. PAZAR VE TALEP ANALİZİ	5
3.1.1. SEKTÖRÜN YAPISI VE ÖZELLİKLERİ	5
3.1.2. PAZARIN BÜYÜKLÜĞÜ VE PROFİLİ	7
3.1.3. TALEBİ ETKİLEYEN UNSURLAR	7
3.1.4. REKABET YAPISI VE RAKİPLERİN ÖZELLİKLERİ	7
3.2. PAZARLAMA PLANI	9
3.2.1. HEDEF PAZAR VE ÖZELLİKLERİ	9
3.2.2. HEDEF MÜŞTERİ GRUBU VE ÖZELLİKLERİ	9
3.2.3. HEDEFLenen SATIŞ DÜZEYİ	10
3.2.4. SATIŞ FİYATLARI	10
3.2.5.DAĞITIM KANALLARI	10
3.2.6. PAZARLAMA/SATIŞ YÖNTEMLERİ	10
3.2.7. KURULUŞ YERİ SEÇİMİ VE ÇEVRESEL ETKİLER	11
4. HAMMADDE VE DİĞER GİRDİ PLANLAMASI	11
4.1. HAMMADDE VE DİĞER GİRDİ TEMİN KOŞULLARI.....	11
4.2. HAMMADDE VE DİĞER GİRDİ MİKTARLARI	12
5. İNSAN KAYNAKLARI PLANLAMASI	16
5.1. PERSONEL YÖNETİMİ	16
5.2. ORGANİZASYON ŞEMASI	17
6. ÜRETİM PLANLAMASI	17
6.1. YATIRIM UYGULAMA PLANI VE SÜRESİ	17
6.2. KAPASİTE KULLANIM ORANI	18
6.3. ÜRETİM MİKTARI	18
6.3.1. TAM KAPASİTEDEKİ ÜRETİM DÜZEYİ	18
6.3.2. KAPASİTE KULLANIM ORANINA BAĞLI OLARAK 2. YILDAKİ ÜRETİM DÜZEYİ.....	19
6.3.3. KAPASİTE KULLANIM ORANINA BAĞLI OLARAK İLK 10 YILDAKİ ÜRETİM DÜZEYİ	19
6.4. BİRİM MALİYETLER VE KARLILIK ORANLARI	20
6.5. İŞ AKIŞ ŞEMASI	22
6.6. TEKNOLOJİ ÖZELLİKLERİ	25
6.7. MAKİNE VE EKİPMAN BİLGİLERİ	25
7. FİNANSAL ANALİZLER	32
7.1. SABİT YATIRIM TUTARI	32
7.2. İŞLETME SERMAYESİ	33
7.3. TOPLAM YATIRIM İHTİYACI	35
7.4. FİNANSAL KAYNAK PLANLAMASI	35
7.5. GELİR-GİDER HESABI	36
7.6. NAKİT AKIM HESABI	37
7.7. KARLILIK HESABI	38
7.8. YATIRIMIN GERİ DÖNÜŞ SÜRESİ.....	38

8.1. NET BUGÜNKÜ DEĞER ANALİZİ.....	39
8.2. KREDİ GERİ ÖDEMESİ	40
8.3. SATIŞ GELİR TAPLOSU	41
8.4. AYRINTILI TAHMİNİ GELİR TABLOSU	42
8.5. BİLANÇO	45
8.6. FİNANSAL ORANLAR VE SONUÇLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ	54
8.6.1. FİZİBİLİTE SONUÇLARI.....	54
8.6.2. ORAN ANALİZİ SONUÇLARI	55
8.6.2.1. LİKİDİTE ANALİZİ (CARİ ORAN, DÖNEN VARLIKLARIN ETKİNLİĞİ)	55
8.6.2.2. FİNANSAL YAPI ANALİZİ	56
8.6.2.3. FAALİYET ANALİZİ.....	58
8.6.2.4. KARLILIK ANALİZİ.....	59
9. TEŞVİK SİSTEMİNİN TRABZON'A GETİRDİĞİ AVANTAJLAR	59
9.1. YATIRIM YERİ TAHSİSİ.....	59
9.2. VERGİ İNDİRİMİ	59
9.3. GÜMRÜK VERGİSİ MUAFİYETİ VE KDV İSTİSNASI.....	61
9.3.1. GÜMRÜK VERGİ MUAFİYETİ	61
9.3.2. KDV İSTİSNASI.....	61
9.4. SİGORTA PRİMİ İŞVEREN HİSSESİ DESTEĞİ	61

1.ÖNSÖZ



Mustafa Suat HACISALİHOĞLU

Küresel kalkınmanın en önemli işlevlerinden biri de, “yerel” dinamiklerin ekonomiye verdiği katkılardır.

Dünyadaki yatırım alanlarının gerçekçi ve verimli olarak değerlendirilmesi hususu bizlerin üzerinde hassasiyetle durduğu konuların başında gelmektedir. Çünkü gelecek hedeflerine ulaşmak adına, bölgemizde yapılacak olan her türlü ekonomik çalışma için bir “stratejik düşünsel plan” ile hareket etmekteyiz. Bu kapsamda hazırlamış olduğumuz 2013-2016 stratejik plan da çalışmalarımızın en somut örneğidir. Bölgemizdeki tüm paydaşlar ile hem istihdamı artırıcı hem de yeni ekonomik alanların kazandırılması için, sürdürülebilir kalkınmamıza yönelik, doğru olarak tespit ettiğimiz, tüm yatırım imkânları ile beraber ulaşmaya çalışmaktayız.

Bu kapsamda, bilindiği gibi, potansiyel başarı derecelerine göre öncelikleri belirlenen ürün ya da proje fikirleri için fizibilite etüdüne başlamadan önce bir ön fizibilite (ön yapılabilirlik) yapmak gerekmektedir. Bunu temel prensip olarak ele alan odamız, yeni yatırım alanları oluşturma adına, yerli ve yabancı yatırımcının öncelikli alanlarının belirlemesi için, uluslararası havalimanı ve kurulacak olan lojistik merkezi ile bölgemizdeki sürdürülebilir kalkınmayı artırmak için belirlenen 10 (on) alanda Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansının destekleri ile birlikte ön fizibilite çalışmalarını tamamlanmıştır. Bununla birlikte son yıllarda bölgemizde oluşan yatırım ikliminden en üst düzeyde yararlanılması için, yatırımcılarımıza, bir “yol haritası” sı hazırlamış bulunmaktayız. Önceliklerinin ve hedeflerinin doğrultusunda yatırımcılarımıza yol gösterecek olan bu ön fizibilite çalışmaları, bölgesel kalkınmamızın da stratejik temellere uygun olarak gelişmesini sağlayacaktır.

Bu değerlendirmelerle beraber, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası olarak, tamamlamış olduğumuz bu ön fizibilitelerin katkılarıyla gerçekleştirilecek olan bu yatırımlar, umuyorum ki, ülkemizin ve bölgemizin en önemli ekonomik sorunlarından biri olan istihdamı arttırıcı yönde bir seyir izleyecektir. Bir örnek teşkil eden bu ön fizibilite çalışmalarının yerli ve yabancı yatırımcılar tarafından değerlendirilmesini ve en verimli şekilde faydalı olmasını, bölgemize ve ülkemize ekonomik katkılarının üst düzeyde olmasını beklemekteyiz.

2.ÇALIŞMA ÖZETİ

2.1. YATIRIM KONUSU:

Bisküvi imalatı,

2.2. ÜRETİLECEK ÜRÜN/HİZMET:

Sade ve kremalı bisküvi üretimi

2.3. YATIRIM YERİ:

Trabzon/Arsin, Beşikdüzü, Şinik organize sanayi bölgeleri

2.4. TESİS KAPASİTESİ

1.200 Ton/YIL Bisküvi imalatı

2.5. TOPLAM YATIRIM TUTARI:

3.369.891,00 TL

2.6. YATIRIM SÜRESİ

12 Ay

2.7. KAPASİTE KULLANIM ORANI:

Yatırım döneminden sonraki ilk yıl belirlenen kapasite kullanım oranı %50'dir.

2.8. İSTİHDAM KAPASİTESİ

İstihdam edilen personel sayısı tesisin faaliyete başladığı ilk yıl için 26 kişidir.

2.9. YATIRIMIN GERİ DÖNÜŞ SÜRESİ:

Yatırımın geri dönüş süresi 5,3 yıldır.

2.10. SERMAYENİN KARLILIĞI:

Yatırımın karlılığı ikinci yıl %22'dir.

2.11. NET BUGÜNKÜ DEĞER:

5 Yıllık net bugünkü değer toplamı: 18.843,74 TL
10 Yıllık net bugünkü değer toplamı: 4.711.503,34 TL

2.12. NACE KODU

10.72.01

3. PAZAR ARAŞTIRMASI VE PAZARLAMA PLANLAMASI

3.1. PAZAR VE TALEP ANALİZİ

3.1.1. SEKTÖRÜN YAPISI VE ÖZELLİKLERİ

Türkiye’de ilk bisküvi üretimi 1924 yılında başlamıştır. Üretim, 1956 yılında Avrupa’dan küçük otomatik şekil vericiler ve tavaya dizici makinalar getirilene kadar küçük imalathanelerde ve ilkel metodlarla yapılmıştır. 1932 yılında İstanbul’daki üretici sayısı 4’e yükselmiştir. Bugün, sektörde, çoğunluğu modern teknolojiye sahip 40’ı aşkın fabrika yıllık toplam 850 bin ton düzeyindeki üretim kapasitesi ile faaliyet göstermektedir. Sektörde kapasite kullanım oranı % 70’in üzerine çıkmamaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre 2011 yılı itibarıyla, Türkiye’deki toplam yaklaşık 605 bin ton civarındaki bisküvi üretimi, özellikle Orta Anadolu, Marmara, ve Güney Doğu Anadolu bölgelerinde yoğunlaşmıştır.

Türkiye’nin Bisküvi Üretimi (Ton)

Yıl	Üretim	Yıl	Üretim
1996	473.000	2004	550.000
1997	505.000	2005*	439.985
1998	463.000	2006*	438.507
1999	425.000	2007*	485.511
2000	420.000	2008*	620.849
2001	456.000	2009*	575.755
2002	475.000	2010*	570.274
2003	530.000	2011*	605.028

Kaynak : Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler, DPT 2005 * Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verileri

Bisküvi, 2012 yılı itibarıyla un ve unlu mamüller sektörü içinde buğday unundan sonra en çok ihracat yapılan ikinci alt sektör durumundadır. 1980’li yıllarda düşük seviyelerde seyreden toplam bisküvi ihracatımız, 1990 yılından itibaren hızlı bir artış göstermeye başlamıştır. 1980 yılında 2.706 ton ve 3.756 bin dolar olan ihracatımız, 1985 yılında 11.630 ton ve 12.644 bin dolara, 1990 yılında 16.709 ton ve 20.748 bin dolara yükselmiştir. 2010 yılına gelindiğinde ise, 151.495 ton ve 270 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. 2008 ve 2009 yıllarında yaşanan küresel krizden dolayı 2009 yılında değer bazında %7’lik bir düşüş gösteren bisküvi ihracatımız 2010 yılına gelindiğinde bir önceki yıla göre değer bazında % 13, miktar bazında da % 15 oranında artış göstermiştir. 2012 yılına gelindiğinde ise, bir önceki yıla göre değer bazında % 4, miktar bazında % 1 oranında artış gerçekleşmiştir. Bisküvi ihracatımızda, 2012 yılı içerisinde diğer yıllarda olduğu gibi en önemli ürün grubu, % 81’lik payı ile 1905.31 gtip kodu altında incelenen tatlı bisküviler olmuştur.

Yıllar İtibarıyla Türkiye’nin Bisküvi İhracatı (Miktar: Ton, Değer: 1.000 Dolar)

Ürün	2008		2009		2010		2011		2012	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
Tatlı Bisküviler (gtip: 1905.31)	85.590	149.906	80.774	138.924	99.793	171.139	129.095	256.445	129.966	265.752
Bisküviler (gtip: 1905.90.45)	54.729	105.592	50.977	100.092	51.501	98.536	35.219	66.185	31.864	58.946
Toplam	140.319	255.498	131.751	239.016	151.294	269.677	164.320	322.649	161.830	324.698

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verileri

1905.31 gtip kodu altında incelenen tatlı bisküviler ihracatımızda 2012 yılı itibarıyla, Irak % 25’lük pay ile tatlı bisküviler ihracatımızdaki en önemli pazarımız durumundadır. Bu ülkeyi sırasıyla takip eden Yemen, Suudi Arabistan, Libya ve Cezayir önemli pazarlarımızdır.

Ülkeler İtibarıyla Türkiye’nin Tatlı Bisküviler (gtip:1905.31) İhracatı (Miktar: Ton, Değer: 1.000 Dolar)

Ülke	2009		2010		2011		2012	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
Irak	17.377	28.737	26.363	41.149	33.710	59.882	35.859	65.296
Azerbaycan-Nahç.	3.592	7.904	4.591	11.102	6.382	16.012	9.388	19.225
Filistin (Gazze)	2.820	4.864	5.045	8.842	11.658	24.575	1.906	3.433

Almanya	1.862	3.609	3.283	6.068	3.237	6.832	3.747	9.536
Arnavutluk	2.737	6.375	2.702	6.028	2.937	7.136	3.068	7.664
Lübnan	2.852	4.762	3.152	5.993	2.985	5.672	2.238	4.145
Bir.Arap Emirlik.	2.890	5.431	2.280	5.083	3.078	7.276	4.391	10.861
Ürdün	1.627	2.091	1.691	2.064	3.911	5.381	3.479	4.725
Bulgaristan	1.984	3.821	2.846	4.948	3.243	7.570	3.298	8.522
Suudi Arabistan	1.957	3.977	2.184	4.845	2.642	6.976	2.661	7.682
Makedonya	1.431	2.646	2.377	3.902	2.722	4.854	2.464	4.134
Kuzey Kıbrıs T.C.	1.517	2.680	1.695	3.753	2.979	9.221	3.339	9.325
A.B.D.	1.904	3.292	2.070	3.427	1.947	3.841	1.533	2.922
Çin Halk Cumhuriyeti	6.325	7.348	2.860	3.406	2.233	2.757		
Belçika	2.481	3.149	2.520	3.220	2.661	3.899	2.807	4.071
Romanya	1.336	2.354	1.848	3.171	2.632	4.469	3.454	6.066
Türkmenistan	521	856	1.673	3.053	3.326	6.417	3.791	7.048
İngiltere	1.645	2.669	1.499	2.648	1.798	3.328	1.889	3.932
Suriye	1.285	2.686	1.163	2.521	1.504	3.381	1.893	4.210
Diğerleri	1.780	2.555	1.604	2.364	3.419	7.226	1.847	3.709
TOPLAM	80.774	138.924	99.994	171.488	129.101	256.464	129.966	265.752

1905.90.45 gtip kodu altında incelenen diğer bisküviler ihracatımızda, 2012 yılı itibarıyla, Irak yaklaşık % 21'lik pay ile tatlı bisküvilerde olduğu gibi en önemli pazarımız durumundadır. Bu ülkeyi sırasıyla takip eden Azerbaycan, Filistin, Almanya ve Arnavutluk diğer önemli pazarlarımızdır.

Ülkeler İtibarıyla Türkiye'nin Bisküviler(gtip:1905.90.45)İhracatı(Miktar:Ton,Değer:1.000 ABD Doları)

Ülke	2009		2010		2011		2012	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
IRAK	7.670	14.923	9.460	18.086	7.434	12.575	7.560	12.864
AZERBAYCAN-NAHÇ.	1.811	3.652	2.011	3.826	2.380	4.408	2.486	4.907
FİLİSTİN (Gazze)	1.651	3.454	2.395	4.488	1.857	3.466	1.906	3.433
ALMANYA	4.814	9.535	5.049	10.011	2.451	5.909	1.470	3.286
ARNAVUTLUK	2.287	4.440	2.263	3.987	1.765	3.094	1.709	3.033
LÜBNAN	2.055	3.931	1.630	2.814	1.553	2.707	1.454	2.723
B.A.E	1.107	2.005	1.108	1.911	1.058	2.073	1.039	2.143
ÜRDÜN	1.062	2.061	887	1.597	823	1.514	1.063	2.098
BULGARİSTAN	2.007	3.624	2.017	3.497	1.491	2.815	1.082	2.056
SUUDİ ARABİSTAN	5.419	9.797	3.003	5.903	1.728	3.375	1.050	2.026
MAKEDONYA	1.869	2.673	1.735	2.221	1.544	2.161	1.489	1.954
KUZEY KIBRIS T.C.	957	2.179	1.048	2.546	801	1.789	836	1.834
YEMEN	4.184	10.400	4.573	10.446	961	2.108	598	1.449
A.B.D	1.293	2.466	1.026	1.901	595	1.194	659	1.305
ÇİN HALK CUMHURİYETİ	278	711	635	1.386	628	1.266	570	1.205
BELÇİKA	89	197	587	1.192	527	1.037	630	1.182
ROMANYA	637	1.355	641	1.125	642	1.228	469	870
TÜRKMENİSTAN	417	822	772	1.485	493	886	465	823
İNGİLTERE	611	1.302	454	949	373	812	176	344
SURİYE	732	1.259	541	982	429	740	152	295
DİĞERLERİ	9.164	17.191	8.742	16.365	5.687	11.028	5.001	9.113
TOPLAM	50.977	95.416	51.501	98.536	35.219	66.185	31.864	58.946

Dünya bisküvi üretiminde önde gelen Avrupa Birliği ülkeleri aynı zamanda dünya bisküvi ihracatında da en önemli ihracatçı ülkeler konumundadır.

905.31 gtip kodu altında tatlı bisküviler ürün grubu açısından incelenmiştir.

Dünya tatlı bisküvi ihracatı, 2011 yılında, bir önceki yıla göre % 21 oranında artarak yaklaşık 6,8 milyar Dolar olarak gerçekleşmiştir.

Almanya, Hollanda, Belçika, İngiltere ve Kanada dünyanın en önemli ihracatçı ülkeleridir. Değer bazında, 2011 yılı dünya toplam bisküvi ihracatının yaklaşık olarak % 40'ı bu ülkeler tarafından gerçekleştirilmiştir. Dünya bisküvi ihracatında olduğu gibi, dünya bisküvi ithalatı da 1905.31 gtip kodu altında incelenmiştir. 2011 yılında, bir önceki yıla göre % 18 oranında artarak yaklaşık 6,8 milyar dolar olarak gerçekleşen dünya bisküvi ithalatında en önemli pazarlar sırasıyla ABD, Fransa, Almanya, İngiltere ve Belçika'dır. Bu beş ülkenin dünya ithalatındaki toplam payları %38'dir.

3.1.2. PAZARIN BÜYÜKLÜĞÜ VE PROFİLİ

Dünya tatlı bisküvi pazarı 2011 yılı verilerine göre 5,5 milyon ton ve 18,3 milyar \$ civarındadır. 2009 yılındaki genel düşüşe ve 2011 yılında bir önceki yıla oranla miktar bazında yaşanan %1,6'lık azalışa rağmen son beş yılda bisküvi pazarı miktar bazında ortalama %3,6 oranında ve değer bazında ise ortalama %8,5 oranında büyüme göstermiştir. Bu rakamlar ışığında, bisküvi sektörü büyük, iyi organize olmuş ve büyüyen bir pazar konumundadır.

Son yıllarda tatlı bisküvi tüketimi birçok ülkede artış göstermektedir. Batı Avrupa ülkelerinde bisküvinin tüketimi, kahvaltı yerine öğleden önce ve akşamüzeri daha yoğundur. Avrupa'da kişi başına tatlı bisküvi tüketimi 10 kg.'ın üzerindedir. ABD'de ise bisküvi tüketimi akşamüzeri ve yatmadan öncesi için daha fazla tercih edilmektedir.

Batı Avrupa ve ABD'de tüketim artışında küçük paketli bisküvilerin yaygınlaşması büyük rol oynamaktadır. Tüketim artışındaki diğer faktörler arasında bisküvinin sağlığa uygun olması, ayaküstü yenebilmesi, besleyici, lezzetli ve çocuklar için eğlenceli olması yer almaktadır. Bisküvi tüketici açısından çikolataya oranla daha sağlıklı bulunmaktadır.

Lüks tüketim maddesi olarak kabul edilen bisküvi, son yıllarda giderek temel gıda maddesi olarak tüketilmektedir. Sektörde standart çeşitlerin yanı sıra belirli tüketici gruplarına hitap eden ürünler de üretilmektedir. Aynı zamanda şeker hastaları için özel diyet bisküviler, çocuklar için mama bisküviler ve "snack" türü bisküvilerin üretimi de yapılmaktadır.

Avrupa ve Amerika'da sağlıklı ürünler üretme eğiliminde olan bisküvi sanayii, hem lezzetli ve tüketicilerin damak zevkine hitap eden, hem de sağlıklı ürünler üretme çabasıdadır. Bu amaçla yağ oranı oldukça düşük çeşitler piyasaya sürülmektedir. Özellikle, ABD'de düşük yağ kullanımlı teknolojileri geliştirme çalışmaları sürdürülmektedir. Bisküvi sektörünün en hızlı büyüyen kısmını yağsız ve düşük yağlı ürünler oluşturmaktadır.

Irak ve Suudi Arabistan'ın tatlı bisküvi ithalatındaki artış genel olarak Ortadoğu ve aynı zamanda Afrika pazarlarında tatlı bisküvi tüketimindeki artış eğiliminin bir sonucudur. Söz konusu coğrafyalarda ekonominin toparlanma dönemine girmesi, orta sınıf tüketim alışkanlıklarını yeniden biçimlendirmekte olup, genelde unlu mamuller, özelde ise tatlı bisküvi tüketiminin artmasına neden olmaktadır.

Türkiye'de tatlı bisküvi tüketimi, açlık bastırmak, tatlı ihtiyacını gidermek, çay ve kahve yanında yemek amacıyla ve ikramlık olarak gerçekleştirilmektedir. Türkiye tatlı bisküvi sektörünün 2010 yılındaki pazar büyüklüğü 260 bin civarında iken 2011 yaklaşık %3,5 oranında bir büyüme gerçekleşmiştir (Kasım 2011 itibarıyla 246 bin tonluk bir pazar mevcuttur). Türkiye'nin kişi başına düşen tatlı bisküvi tüketimi yılda ortalama 4 kg. civarında olup, bu ortalama Avrupa değerlerinin epey altındadır. Ancak iç piyasaya yönelik yapılan araştırmalarda genç nüfusun farklı ve yeni tatlar denemeye açık olduğu yönünde değerlendirmeler bulunmaktadır. Sektör, ürün ve ambalaj çeşitlendirmesi yoluyla genç nüfusun eğilimini değerlendirmek suretiyle mevcut pazar büyüklüğünü daha da genişletmeyi hedeflemektedir.

Dünyada olduğu gibi, Türkiye'de de değişen yaşam şekline bağlı olarak insanların çalışma hayatına ve seyahate giderek daha fazla zaman ayırmaları sonucu, yemek pişirmeye ayrılan zamanın azalması ve gelir seviyesinin artmasına bağlı olarak "atıştırılan yiyecekler" arasında bisküvinin tüketimi, dolayısıyla üretiminde artışlar izlenmektedir.

3.1.3. TALEBİ ETKİLEYEN UNSURLAR

Bisküvi tüketimini belirleyen başlıca faktörler, kişi başına düşen gelir düzeyinin yükselmesi ile kentleşme ve genç nüfus oranlarında görülen artışlar şeklinde sıralanabilir. Geçmiş yıllarda hazır gıdalar bu kadar yoğun tüketilmezken, son yıllarda değişen yaşam koşulları, insanların çalışma hayatına ve seyahate daha fazla zaman ayırmaları, gelir seviyelerine bağlı olarak "atıştırılan yiyecekler" arasında bisküvinin tüketiminde oldukça büyük artışa sebep olmuştur.

3.1.4. REKABET YAPISI VE RAKİPLERİN ÖZELLİKLERİ

Bisküviler (çikolatayla veya kakao içeren diğer müstahzarlarla kısmen veya tamamen kaplı olanlar, tatlı bisküviler, gofretler ve kağıt helvalar hariç) illere dağılımı



İl Adı	Kayıtlı Üretici	M: Mühendis; T: Teknisyen; U: Usta; İ: İşçi; İD: İdari;					Toplam
		M	T	U	İ	İD	
BURSA	1	1	0	0	39	7	47
ESKİŞEHİR	1	2	2	2	11	0	17
GAZİANTEP	3	33	28	58	730	58	907
İSTANBUL	8	32	17	57	1319	372	1797
KAYSERİ	2	5	6	10	342	21	384
KOCAELİ	1	14	25	4	490	30	563
KONYA	1	1	0	1	8	1	11
SAKARYA	1	0	3	19	22	11	55
TEKİRDAĞ	1	2	2	6	25	6	41
TRABZON	1	1	0	1	23	10	35
AKSARAY	1	1	1	3	20	2	27
KARAMAN	10	82	252	532	5830	449	7145
BATMAN	1	1	0	2	7	1	11
Toplam	32	175	336	695	8866	968	11040

*TOBB sanayi veritabanı

Bisküvi sektörü incelendiğinde bisküviye rakip yine bisküvinin olduğu ve sektörün liderlerinin ürettiği bisküvilerdir. Rakiplerin en güçlü tarafı ölçek ekonomilerinden faydalanmakta olmaları ve her tüketici grubu için farklı özelliklerde ürünler üretmeleridir. Bu durum iç piyasada rekabet şansını zorlaştırmaktadır.

Bisküvi sektöründe önde gelen birkaç firma bulunmaktadır. Bunlar Ülker, Eti, Lezzet, Bifa vb firmalardır. Sektördeki diğer firmalar küçük çapta ve bölgesel bazda kaliteli olmayan ürünler ürettikleri için lider firmalarla rekabet yapmaları güçtür. Ülker Türkiye bisküvi pazarının %60'ına sahip global bir gruptur. Ülker globalleşme yolunda en önemli adımları kurduğu yabancı ortaklıklarla kat etti. Bu yabancı ortaklıklar Ülker'in yabancı sermaye aracılığı ile entegrasyonunu sağlamıştır. Ülker'in yabancı ortaklıklar portföyünde **Hollanda, Danimarka, İsviçre, İngiltere, Fransa ve Lüksemburg** kökenli şirketler bulunmaktadır. Söz konusu yabancı ortaklık oranları %30 ile %50 arasında değişmektedir. **ETİ** bisküvi sektöründe bir önceki yıla göre %48 büyüme ile 2009 yılında **70 milyon dolarlık** ihracat gerçekleştirmiştir. Bugün Avrupa'dan Balkanlara, Afrika'dan, Amerika'ya **56** ülkeye ihracat gerçekleştirmektedir. **SARAY** ise bisküvi sektöründe yıllık ortalama **25 milyon dolarlık** ihracat yapmıştır. Hedef pazar olarak **Çin** pazarına girilmiş ve **ABD**'ye dağıtım devam etmektedir. **BİFA** son 5 yılda yaptığı **40 milyon dolarlık** yatırımla **4. sırada** yer almaktadır.

3.2. PAZARLAMA PLANI

3.2.1. HEDEF PAZAR VE ÖZELLİKLERİ

Trabzon'da gerçekleştirilmesi planlanan bisküvi üretim tesisi kurulumu ile bölgede gıda sanayi sektöründe gelişme kaydedilmesi ve böylece il ekonomik kalkınmasına katkı sağlanması hedeflenmektedir. Yatırım kısa vadedeki hedef pazarını Trabzon ve çevre illeri oluşturmaktadır. Üretime geçilmesi ile ilk hedef alıcılar bu bölgede faaliyet gösteren perakende ürün satışı yapan firmalar olacaktır. Mevcut firmalar Doğu Karadeniz Bölgesi dışında yer alan fabrikalardan alım yapmaktadır. Nakliye ücretinin maliyete yansıtılması sebebi ile bu durum alıcılar için bir dezavantaj oluşturmaktadır. Yapılacak olan yatırım ile alıcıların kar oranlarının artmasına katkı sağlayacaktır. Yatırımın orta vadedeki hedefi ise Irak, Suudi Arabistan, Türk Cumhuriyetleri ve Doğu Karadeniz'e komşu ülkelere var olan bisküvi alıcılarıdır. Yatırımın bitmesini takip eden 2. yıldan itibaren işletmenin belirlenen hedef ülkelere ihracat yapması öngörülmüştür.

Irak yönetiminin Türkiye'den gelen ürünlere sıcak bakması ve bu pazardaki Un, zeytinyağı, salça, şeker, sebze meyve, **bisküvi**, çikolata gibi ürünlere olan talebin fazla olması gelecek yıllarda bu ülkeye Türkiye'den satılan özellikle bisküvi ihracatını artıracaktır. Irak bisküvi pazarının büyüme eğilimi göstermesi hedef Pazar olarak seçilmesi konusunda etkili olmuştur. Bu pazarın diğer pazarlara göre farklı riskleri bulunmaktadır. İç piyasada çek ve senetle iş yapılabilirken bu pazarda karşılıklı güvenler mal satılmaktadır.

Yatırımcı işletmenin yatırımı takip eden 2. Yıldan itibaren ihracat yapacağı varsayılmıştır. İhracatın toplam satışlar içindeki payının %40 olacağı öngörülmüştür.

3.2.2. HEDEF MÜŞTERİ GRUBU VE ÖZELLİKLERİ

Yatırımın kısa vadede hedef grubu Trabzon ve çevre illerinde faaliyet gösteren süpermarket, market ve bakkallar olacaktır. Yatırımın orta vadedeki hedefi ise Irak, Suudi Arabistan, Türk Cumhuriyetleri ve Doğu Karadeniz'e komşu ülkelere var olan bisküvi alıcılarıdır. Yatırımın bitmesini takip eden 2. yıldan itibaren işletmenin belirlenen hedef ülkelere ihracat yapacağı varsayılmaktadır. Homojen bir tüketici grubuna sahip olan bisküvi sektörü, 7'den 70'e her yaş grubuna hitap etmektedir. Hazır tüketim grubunda en fazla tüketilen ürünlerden biri olmakla birlikte, çalışanlar ve öğrenciler müşteri profilinin büyük bir kısmını oluşturmaktadır.

Bisküvi pazarı; sade ve piknik bisküvi, kraker, dolgulu ve sandviç bisküvi, bebe bisküvisi, sağlık ve diyet ürünler, gofretler, kekler olarak ürün cinslerine göre bölümlendirilebilir. Bisküviyi özellikle üç grupta genellemek mümkündür.

1. Yumuşak Bisküviler,
2. Sert Bisküviler,
3. Cookie(Kurabiye),

Yüksek gelir grupları cookie (Kurabiye) tarzı bisküvileri tercih ederken, orta ve alt gelir grupları yumuşak ve sert bisküvileri tercih etmektedir. Özellikle beş çayı alışkanlıkları olan ülkelere cookie (kurabiye) tarzı bisküvilerde katma değer ve kalite yüksektir.

Üretim çeşitlerine göre;

1. Modern ve klasik bisküviler,
2. Bebek bisküvileri,
3. Sağlık ve diyet bisküviler
4. Kekler
5. Krakerler

İşletmenin ilk aşamada üretim portföyünde olacağı varsayılan üretim çeşidine göre bölümlendirilen bisküvi sektöründe ilk sırada yer alan bisküvilerin tüketici profili, modern ve klasik çeşit bisküviler için ayrı ayrı incelenmiştir.

Klasik bisküviler olarak bahsedilen grubun içerisinde yer alan bisküviler pötibör, susamlı bisküvi gibi ürün çeşitleridir. Bu grubun hedef kitlesi genellikle kırsal alanda yaşayan müşterilerdir. Bu tür bisküvilerin satıldığı müşteri kitlesi 25 yaş ve üzeri olarak anılan yaş grubudur.

Modern bisküviler ise çeşitli kremler içeren katma değeri daha yüksek ürün grubudur. Modern grup bisküvi çeşidinin hedef kitlesi genellikle kentlerde yaşayan, 15-25 yaş grubu çalışan kesim ile öğrencilerdir. Modern bisküviler genellikle öğün atlatıp atıştırılabilirliği tercih eden grup tarafından satın alınmaktadır. Klasik bisküvilere göre daha üst gelir grubu tarafından tercih

edilmektedir. İşletme üreteceği iki çeşit ürünle hem klasik hem de modern bisküvi gruplarına hitap edeceği varsayılmıştır.

Hedef kitlenin harcama karakteristikleri açısından bakıldığında klasik bisküviler bakkallardan, çoklu paketlerde alınmaktadır. Pasta yapımı ve ikramlık olarak kullanıldığı için aylık alışverişlerde tercih edilmektedir. Modern bisküviler ise küçük paketlerde ve daha sık satın alınmaktadır. Bunun nedeni ise atıştırmalık olarak tercih edilmesidir. Modern bisküvi çeşidinin fiyatı diğer ürünlere göre daha yüksektir, zaten hedef kitlesinin de sosyo-ekonomik durumu yüksektir.

3.2.3. HEDEFLENEN SATIŞ DÜZEYİ

Ürünler	1.Ay	2.Ay	3.Ay	4.Ay	5.Ay	6.Ay	7.Ay	8.Ay	9.Ay	10.Ay	11.Ay	12.Ay	TOP LAM
Sade Bisküvi	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	187.200 KG
Kremalı Bisküvi	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	436.800 KG

*Yıllık satış düzeyindeki miktar 1 KG'lık paket adeti cinsinden verilmiştir.

*İlk Yıl ihracat yapılmayacağı ön görülmüştür.

*Satışlarda mevsimsel dalgalanma göz ardı edilmiştir.

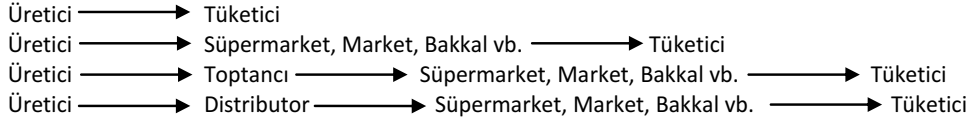
*Bisküvi çeşitleri iki olacağı varsayılmıştır.

3.2.4. SATIŞ FİYATLARI

Ürün	Birim Satış Fiyatı
Sade Bisküvi (1 Kg)	4,77 TL
Kremalı Bisküvi (1 Kg)	4,98 TL

3.2.5. DAĞITIM KANALLARI

Bisküvinin ana dağıtım kanalları;



Yatırımcı işletmenin yatırımın tamamlanmasını takip eden ilk yıl ürettiği ürünleri süpermarket, Market, Bakkallara ve bölgede bulunan toptancılara dağıtım yapması uygun bulunmuştur. Dağıtım yatırımcı işletme tarafından ilgili yerlere ulaştırılacaktır. Her gün yapılacak olan sevkiyatlarda başlangıçta satın alınacak kamyon servis aracı olarak kullanılacaktır. İlk yıl talebin beklenilenden fazla olması durumunda sevkiyatlar için bir nakliye firmasıyla anlaşma yapılması planlanmıştır. İşletme yatırımın ilerleyen yıllarında servis araç sayısını artırarak kendi sevkiyat ağını kuracaktır.

Yatırımı takip eden 2. Yılı takiben işletmenin ihracat yapması planlanmıştır. İşletme hedef ülkelerde Distribütör yoluyla dağıtım yapacağı varsayılmıştır.

3.2.6. PAZARLAMA/SATIŞ YÖNTEMLERİ

Aktiviteler	Tutar
İnternet sitesi	2.000,00 TL
Kartvizit	250,00 TL
Sektörel Yayın Reklamları	1.000,00 TL
Yerel TV reklamları	1.000,00 TL
Gazete Reklamları	800,00 TL
Ürün Kataloğu	5.000,00 TL
Alışveriş Merkezi Stantları	5.000,00 TL

Araç Giydirmeye	2.000,00 TL
Müşteri Ziyaretleri	15.000,00 TL
Yurtdışı Müşteri Ziyaretleri	30.000,00 TL
Toplam	62.050,00 TL

- Üretilen ürünün kalitesinden ödün verilmemelidir
- Ürünlerin markalaşması için planlama yapılmalıdır
- Dağıtım kanalları açısından daha organize olmuş, distribütörleri içeren dağıtım kanalları tercih edilmelidir
- Reklam ve promosyonla ürünün bilinirliği artırılmalıdır
- Yurtdışı pazarda ise güvenilirlik sağlanıp talep artışı yaratılıp, yeni pazarlarda çalışmalar yapılmalıdır
- İlerleyen yıllarda ürün çeşitliliğine gidilerek farklı müşteri gruplarına da hitap edilmelidir
- Ürün fiyatları düşük tutulup piyasada tutunmaya çalışılması, lider firmaların farklı fiyatlı ürünler yelpazesi karşısında şanslı olmayacaktır
- Yapılacak ürün indirimi çoklu paket satışlarında olmalıdır

3.2.7. KURULUŞ YERİ SEÇİMİ VE ÇEVRESEL ETKİLER

Doğu Karadeniz bölgesinde aktif bisküvi üretim tesisinin bulunmaması ve Trabzon'un Doğu Karadeniz'in tam ortasında bulunması nedeniyle Trabzon yatırım alanı için en uygun yerlerden birisi olacaktır.

Kuruluş yeri olarak Trabzon'daki organize sanayi bölgeleri uygun görülmüştür. Yatırım için yaklaşık 2.500 m²'lik alan ve yaklaşık 6 metre bir yüksekliğe ihtiyaç duyulması organize sanayi bölgelerinin seçiminde etkili olmuştur.

Yatırımın hali hazırda alt yapısı bulunan bir yerde olması, ürün tesliminin ve sevkiyatın kolay yapılacak olması yatırımı avantajlı bir konuma yükseltecektir.

Yapılacak yatırımın çevreye herhangi bir yan etkisi bulunmamaktadır.

4. HAMMADDE VE DİĞER GİRDİ PLANLAMASI

4.1. HAMMADDE VE DİĞER GİRDİ TEMİN KOŞULLARI

Bisküvi yapımında kullanılan ana ham maddeler ve ambalaj malzemeleri hammadde tedariği sağlayan işletmelerden ve doğrudan üretici firmalardan temin edilebilir.

i	Hammadde Tanımı
1	Bitkisel Yağ
2	Şeker
3	Glikoz
4	Süt
5	Süt Tozu
6	Peynir Altı Suyu Tozu
7	Vanilya Aroması
8	Bisküvi Iskartası
9	Şurup Iskartası
10	Su
11	Soda
12	Amonyak
13	Tuz
14	Sülfid
15	Un
16	Kabartıcı(SAPP)
17	Krema Yağı
18	Lesitin
19	Custard Krema Aroması
20	Mısır Nişastası
21	Enzim

4.2. HAMMADDE VE DİĞER GİRDİ MİKTARLARI

Kurulacak bisküvi fabrikası günlük 500*8 saat= 4 ton kapasitelidir. Kurulacak olan işletmede ilk aşamada iki çeşit ürün üreteceği ön görülmüştür.

Sade Bisküvi

<i>i</i>	Hammadde Tanımı	Oran(%)	Alt Sınır(%)	Üst Sınır(%)
1	Bitkisel Yağ	10,268	10,250	10,286
2	Şeker	13,752	13,733	13,771
3	Glikoz	3,484	3,466	3,502
4	Süt	2,200	2,198	2,202
6	Peynir Altı Suyu Tozu	0,220	0,211	0,229
7	Vanilya Aroması	0,018	0017	0,019
8	Bisküvi Iskartası	1,834	0,000	3,668
9	Şurup Iskartası	1,834	0,000	3,668
10	Su	10,085	9,351	10,819
11	Soda	0,183	0,173	0,193
12	Amonyak	0,642	0,633	0,651
13	Tuz	0,275	0,273	0,277
14	Sülfite	0,028	0,026	0,030
15	Un	55,007	54,750	55,264
16	Kabartıcı(SAPP)	0,165	0,163	0,167
21	Enzim	0,007	0,006	0,008

Kremalı Bisküvi

<i>i</i>	Hammadde Tanımı	Oran(%)	Alt Sınır(%)	Üst Sınır(%)
1	Bitkisel Yağ	9,857	9,844	9,870
2	Şeker	25,524	25,502	25,546
3	Glikoz	2,710	2,704	2,716
5	Süt Tozu	0,997	0,984	1,010
6	Peynir Altı Suyu Tozu	0,259	0,246	0,272
7	Vanilya Aroması	0,026	0,025	0,027
8	Bisküvi Iskartası	1,232	0,000	2,464
9	Şurup Iskartası	0,616	0,000	1,232
10	Su	4,066	3,696	4,436
11	Soda	0,142	0,140	0,144
12	Amonyak	0,148	0,136	0,160
13	Tuz	0,277	0,276	0,278
15	Un	43,119	43,107	43,131
16	Kabartıcı(SAPP)	0,142	0,140	0,144
17	Krema Yağı	9,762	9,753	9,771
18	Lesitin	0,025	0,024	0,026
19	Custard Krema Aroması	0,122	0,122	0,132
20	Mısır Nişastası	0,976	0,975	0,977

Un

Özellikle Tr. compactum olmak üzere Tr. aestivum'un yumuşak çeşitlerinden elde edilen zayıf unlar kullanılır. Kuvvetli unlar Na-metabisülfid (indirgen madde) ile zayıflatılır. 35 mikron elek üstü materyali yüksek, %8.5-10.0 protein miktarına sahip, alfa amilaz aktivitesi düşük unlar tercih edilir. Uzama kabiliyetleri yüksek, elastikiyetleri düşük olmalı, düşük su absorpsiyonuna sahip olmalıdır. İnce granülasyon, kalite açısından olumlu sonuç vermektedir.

Kullanılacak unun özellikleri:

- Nem %10-14
- Kül maksimum %0.6
- Bakır maksimum %1.3
- Gluten %8-10

Kullanılacak Sodyum-metabisülfid'in özellikleri:

- Saflık minimum %97
- SO₂ minimum %65.3
- Fe maksimum 10 ppm
- Ağır metal maksimum 10 ppm
- Klorür maksimum %0.1
- Arsenik maksimum 0.5 ppm
- Kurşun maksimum 0.5 ppm
- Kadmiyum 50 ppb
- Selenyum maksimum 0.5 ppm
- pH 4-4.6

Şeker

Şeker, ürüne hem tat hem de güzel bir renk verir. Genellikle 3 şekilde kullanılır:

- **İrmik şeker** (Dekor için)
- **Pudra şekeri** (Hamuru tatlandırmak için)
- **İnvert şeker şurubu** (Nemi düşük bölgelerde, ürün özelliklerini korumak için)

Hamurda kullanılacak şeker miktarı sıvı maddelerle orantılı olmalıdır. Şeker miktarı hiçbir zaman yumurta ve su (süt) miktarının %85-95'ini aşmamalıdır. Aynı zamanda şeker miktarı ile pişirme şekli arasında da bir bağlantı vardır.

Fırından çıkıp soğuduğunda şeker sertleşir ve bisküviye muhtelif sertliklerde şekil verir. Fırın içinde şeker 140–160°C'ye kadar ısınır. Fırından çıktıktan sonra yumuşak kalması istenen ürünlerde, invert şeker şurubu kullanılır.

Piştikten sonra ağızda acı bir tat bıraktığı için glikoz, bisküvide daha az kullanılmaktadır. Küçük oranda kullanıldığında, renk ve ağızda erimeyi sağlama açısından yararlıdır. Kuru bisküvilerde, un miktarının %5-10'undan fazla kullanıldığında ürünü yumuşatmaktadır.

Karamel ve melas, bisküvi sanayinde renk ve koku için kullanılmaktadır.

Kullanılacak şekerin özellikleri:

- Polar şeker en az %99.7
- İnvert şeker maksimum %0.04
- İletkenlik külü maksimum %0,027
- Braunschweig puanı maksimum 9
- Kurutma kaybı maksimum %0.06 M/M

- SO₂ maksimum 15 mg/kg
- Arsenik maksimum 1.0 mg/kg
- Bakır maksimum 2.0 mg/kg
- Kurşun maksimum 0.5 mg/kg

Yağ

Sıvı ya da %100 hidrojene yağ kullanılmaktadır. Hidrojene yağın hamur içinde homojen bir şekilde dağılmasını sağlamak için, hamur karıştırma cihazında (malaksör) krem haline getirilerek kullanılması gerekmektedir.

Yağın hamur üzerine etkisi fizikselidir. Hamuru oluşturan temel bileşen glutendir ve glutenin tabakalardan oluştuğu elektron mikroskopikleri ile X-ray çalışmaları sonucu elde edilen bilgilere göre saptanmıştır. İlave edilen yağ, bu tabakaları yağlamakta, birbirleri ve nişasta tabakaları üzerinde kaymalarını sağlamaktadır. Bu durumda gereğinden az yağın yapı üzerinde olumsuz göstermesinin yanı sıra gereğinden fazla yağ da tabakaları fazla kaydıracağı için ürün hacmini olumsuz yönde etkilemesi söz konusudur. Gluten ile yağın etkileşimi sonucu, sülfidril grupları yükseltgenerek hamurun gelişmesini sağlar.

Yüksek miktardaki yağın pişme süresini kısaltıp güzel bir renk vermesi yanında gereğinden fazla yağın kabarmayı olumsuz yönde etkilemesini ve üründe kırılabilirliği arttırmasını da göz önüne almak gerekir.

Yağlı ürünlerde en büyük sorun bozulmanın çabuklaşmasıdır. Pişme ısısı, antioksidanların ısı ile etkisinin azalması, bazik kabartıcıların etkisi, katkı maddelerinin etkisi yağlı ürünlerde dikkat edilmesi gereken hususlardır.

Yağlı ürünlerde şeker iyi bir antioksidan görevi görmektedir. Şekersiz ürünlerde bu amaçla, az da olsa bir miktar şeker mevcuttur.

Kullanılacak katı bisküvilik yağın özellikleri:

- Yağ minimum %100
- Renk 5¼" Lovibond değeri maksimum 7 kırmızı
- Serbest yağ asidi maksimum %0.12
- Peroksit maksimum 1.0 m.eq. O₂/kg

Kullanılacak katı kaplamalık yağın özellikleri:

- Yağ minimum %100
- Renk 5 ¼" Lovibond maksimum 7 kırmızı
- Serbest yağ asidi maksimum %0.12
- Peroksit maksimum 1.0 m.eq. O₂/kg

Kullanılacak sıvı yağın özellikleri:

- Yağ minimum %100
- Renk 5 ¼" Lovibond maksimum 7 kırmızı
- Serbest yağ asidi maksimum %0.12
- Peroksit maksimum 1.0 m.eq. O₂/kg

Süt tozu

Süt birçok formülde yoğurma işleminde suyun yerini tutmaktadır. Taze olarak ve istenilen miktarda teminindeki güçlükler sonucu yerini yağsız süt tozuna bırakmaktadır. Süt tozu, ya su ile sulandırılır ya da toz halde ilave edilir. Toz halde katıldığında yeniden süt haline geçmesi için gerekli suyu hamura ilave edilen su ile ya da diğer sulu maddelerle ayarlamak gerekmektedir. Süt tozu özellikle mayalı hamurlarda bir tampon görevini üstlenir ve hamurda pH'yı arttırarak hacmin artışında önemli rol oynar. Bu arada maya aktivitesi azalmasına rağmen hamurun gaz tutma kapasitesi artacağından hacim de artmaktadır.

Kullanılacak süttozunun özellikleri:

- Süt yağı oranı maksimum %1.5
- Asitlik maksimum %0.17 (L.A. cinsinden)

- Nem maksimum %5
- Erime oranı minimum %98
- Yabancı ve yanık madde bulunmamalı
- *Salmonella* bulunmamalı
- *E.coli* bulunmamalı
- *Staphylococcus aureus* bulunmamalı
- *Koliform* grubu bakteri maksimum 10 cfu/g
- Toplam mezofilik aerobik mikroorganizma maksimum 30 cfu/g
- Maya-küf maksimum 10 cfu/g

Tuz

Tuz üründe lezzeti belirleyen bir madde olması yanında fazla kullanıldığında gluteni sertleştirerek hacmin azalmasına neden olmaktadır. Tuz maya aktivitesini de olumsuz yönde etkilemekte ve hamurun lipitleri bağlama kapasitesini önemli oranda azaltmaktadır. Bu nedenle tuzlu bisküvilerde tuzun bisküvi üzerinde olması tercih edilmektedir.

Kullanılacak tuzun özellikleri:

- Nem maksimum %0.5
- Suda çözünmeyen madde maksimum %0.5
- Asitte çözünmeyen madde maksimum %0.5
- Sodyum klorür minimum %98
- Magnezyum maksimum %0.1
- Kalsiyum maksimum %0.1
- Sülfat maksimum %0.4
- Alkalilik maksimum %0.2
- Demir maksimum 10 mg/kg
- Kurşun 5 mg/kg
- Arsenik 1 mg/kg
- Bakır 2.5 mg/kg

Mısır Nişastası

Nişasta uzun süredir bisküvi ve pastacılıkta kullanılmaktadır. Fazla sıkı hamurların kuvvetini kırmak gibi mekanik bir amaçla formüle katılır. Bu anda unun karışımına özen göstermek gerekir. Kremaları bağlayan bir maddedir. Genellikle mısır nişastası kullanılır. Un miktarının %6'sını geçmesi halinde ürünü sertleştirip koku, tat ve kabuk oluşumunu değiştirir.

Kullanılan nişastanın özellikleri:

- Nem maksimum %13
- pH 4.0–6.0
- SO₂ maksimum 50 ppm
- Protein maksimum %0.5
- Kül maksimum %0.2
- Toplam mezofilik aerobik bakteri maksimum 10 adet/g
- Maya sayısı maksimum 500 adet/g
- Küf sayısı maksimum 500 adet/g
- *Salmonella* ve *Staphylococcus aureus* bulunmamalı

Su

Kullanılan suyun özellikleri:

- Koku yok
- Tat kendine özgü

- Renk normal
- Bulanıklık yok
- Florür bulunmamalı
- Nitrat 3.3 mg/L
- Nitrit bulunmamalı
- Amonyak bulunmamalı
- Klorür 22 mg/L
- Sülfat 5 mg/L
- pH 7.3
- Toplam sertlik 9
- Toplam organik madde bulunmamalı
- Mangan, Kurşun, Krom, Kadmiyum, Demir, Çinko ve Bakır bulunmamalı
- Toplam mezofilik aerobik bakteri maksimum 40 adet/cm³
- *Koliform* grubu bakteri bulunmamalı

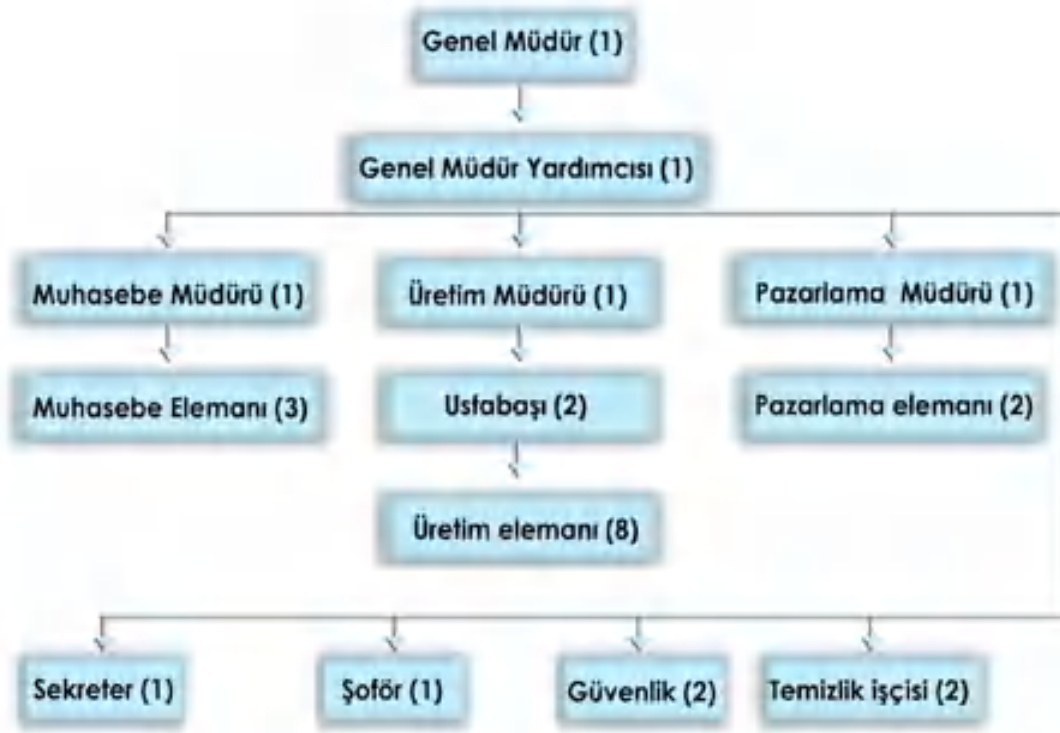
5. İNSAN KAYNAKLARI PLANLAMASI

5.1. PERSONEL YÖNETİMİ

Personel Gideri			
Ünvanı	Adet	Aylık Adet Brüt Maliyeti/TL	Aylık adet Bütçe Maliyeti * Adet
Genel Müdür	1	8.000,00	8.000,00
Genel Müdür Yardımcısı	1	4.000,00	4.000,00
Muhasebe Müdürü	1	3.500,00	3.500,00
Muhasebe Elemanı	3	2.500,00	7.500,00
Üretim Müdürü	1	3.500,00	3.500,00
Ustabaşı	2	2.500,00	5.000,00
Üretim elemanı	8	1.700,00	13.600,00
Pazarlama Müdürü	1	3.500,00	3.500,00
Pazarlama elemanı	2	2.500,00	5.000,00
Sekreter	1	1.500,00	1.500,00
Temizlik işçisi	2	1.200,00	2.400,00
Güvenlik	2	1.200,00	2.400,00
Şoför	1	1.500,00	1.500,00
Toplam			61.400,00

* Personel maaşları Trabzon ilindeki piyasa koşulları ve yapılacak işin niteliği dikkate alınarak belirlenmiştir.

5.2. ORGANİZASYON ŞEMASI



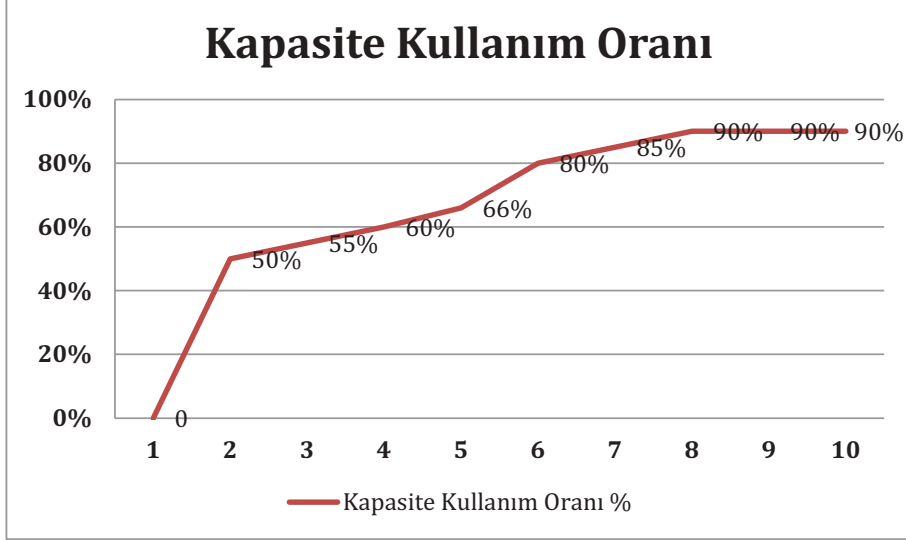
6. ÜRETİM PLANLAMASI

6.1. YATIRIM UYGULAMA PLANI VE SÜRESİ

Aktiviteler/Aylar	1.Ay	2.Ay	3.Ay	4.Ay	5.Ay	6.Ay	7.Ay	8.Ay	9.Ay	10.Ay	11.Ay	12.Ay
Finansal Kaynakların Temini												
Yatırım Yapılacak Yerin Kiralanması												
İşletmenin Yasal Kuruluşunun Yapılması												
Gerekli İzinlerin Alınması												
Makine ve Donanım Alımı												
Makine ve Donanım Montajı												
Hammadde Temini												
Deneme Üretimi												
İdari Örgütlenmenin Yapılması												
İş Gücünün Sağlanması												
Stratejik Planın Hazırlanması												

6.2. KAPASİTE KULLANIM ORANI

Kapasite Kullanım Oranı										
Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Kapasite Kullanım Oranı %	Yatırım Dönemi	50%	55%	60%	66%	80%	85%	90%	90%	90%

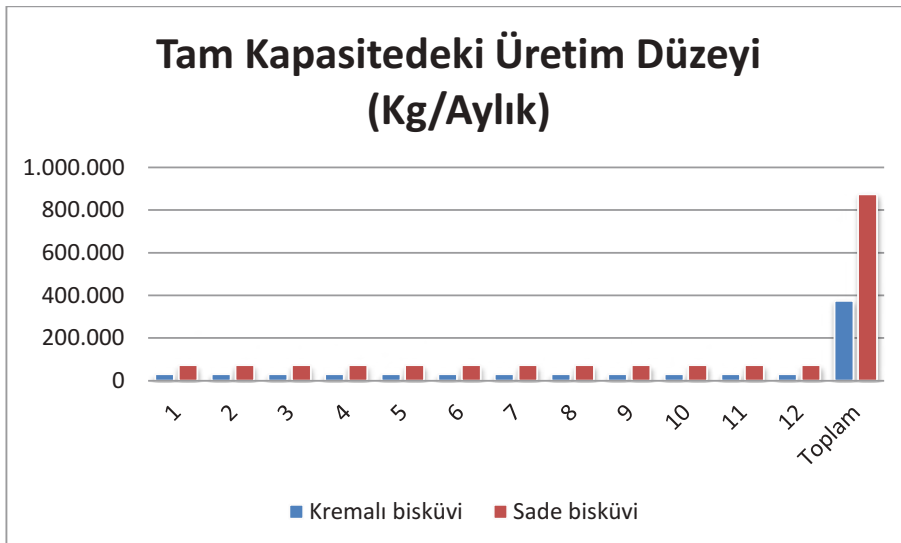


6.3. ÜRETİM MİKTARI

6.3.1. TAM KAPASİTEDEKİ ÜRETİM DÜZEYİ

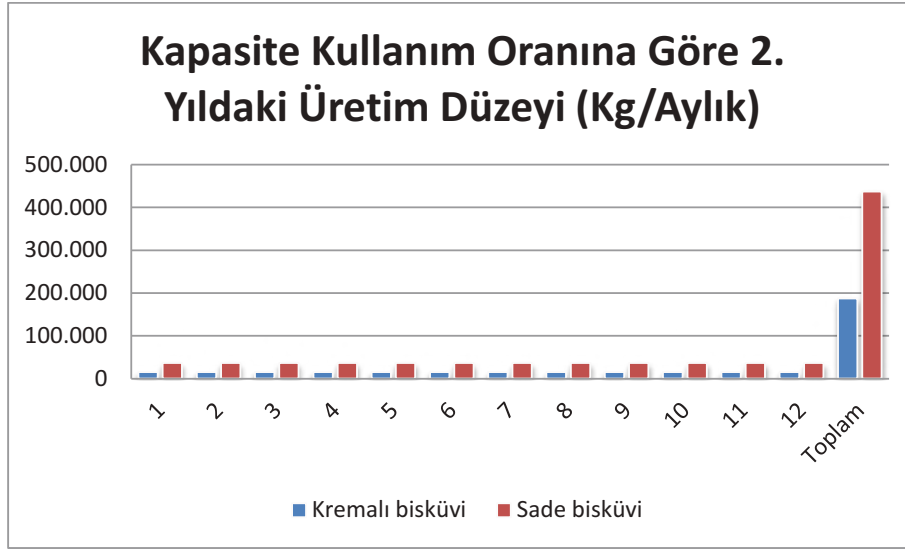
Tam Kapasitedeki Üretim Düzeyi (Kg/Aylık)												
Ürünler/Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Kremalı bisküvi	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200	31.200
Sade bisküvi	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800	72.800

- * Üretim kapasitesi 500kg/saat olarak öngörülmüştür. Günlük çalışma saatleri 8 saat ve haftada 6 gün çalışma günü olarak belirlenmiştir.
- * Toplam üretim kapasitesinin pazar koşulları göz önünde bulundurularak %70i sade bisküvi %30 ise kremalı bisküvi üretimi için ayrılmıştır.



6.3.2. KAPASİTE KULLANIM ORANINA BAĞLI OLARAK 2. YILDAKİ ÜRETİM DÜZEYİ

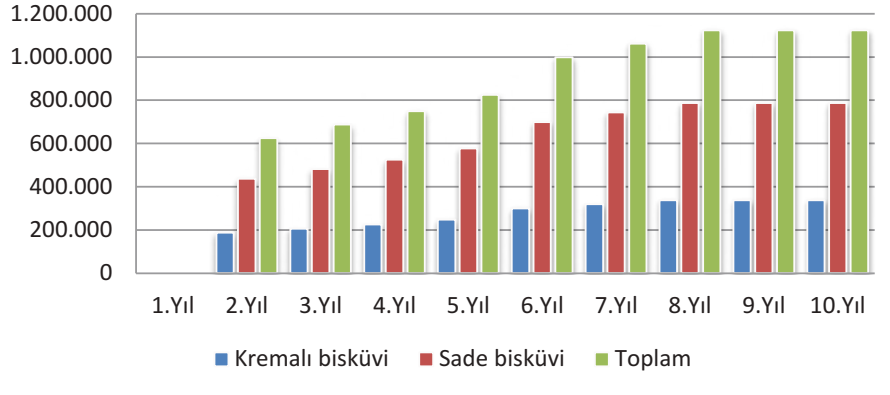
Kapasite Kullanım Oranına Göre 2. Yıldaki Üretim Düzeyi (Kg/Aylık)													
Ürünler/Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Toplam
Kremalı bisküvi	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	15.600	187.200
Sade bisküvi	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	36.400	436.800
													624.000



6.3.3. KAPASİTE KULLANIM ORANINA BAĞLI OLARAK İLK 10 YILDAKİ ÜRETİM DÜZEYİ

Kapasite Kullanım Oranına Göre ilk 10 yıldaki Üretim Düzeyi (Kg/Yıllık)										
Ürünler/Yıllar	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
Kremalı bisküvi	Yatırım Dönemi	187.200	205.920	224.640	247.104	299.520	318.240	336.960	336.960	336.960
Sade bisküvi	Yatırım Dönemi	436.800	480.480	524.160	576.576	698.880	742.560	786.240	786.240	786.240
Toplam		624.000	686.400	748.800	823.680	998.400	1.060.800	1.123.200	1.123.200	1.123.200

Kapasite Kullanım Oranına Göre ilk 10 yıldaki Üretim Düzeyi(Kg/Yıllık)



6.4. BİRİM MALİYETLER VE KARLILIK ORANLARI

Üretimde kullanılan hammadde Fiyatları

i	Hammadde Tanımı	Fiyat(\$/kg)	Fiyat(TL/kg)
1	Bitkisel Yağ	1,9	3,82
2	Şeker	1,7	3,42
3	Glikoz	0,9	1,81
4	Süt	0,4	0,80
5	Süt Tozu	4,75	9,55
6	Peynir Altı Suyu Tozu	1	2,01
7	Vanilya Aroması	22	44,22
8	Bisküvi Iskartası	0,9	1,81
9	Şurup Iskartası	2,1	4,22
10	Su	0,2	0,40
11	Soda	0,45	0,90
12	Amonyak	0,45	0,90
13	Tuz	0,1	0,20
14	Sülfite	0,5	1,01
15	Un	0,4	0,80
16	Kabartıcı(SAPP)	1,9	3,82
17	Krema Yağı	1,85	3,72
18	Lesitin	1,6	3,22
19	Custered Krema Aroması	20	40,20
20	Mısır Nişastası	1	2,01
21	Enzim	11	22,11

*Kaynak: Bayezit Gülcan (Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi)

*Dolar/TL kuru 2,01 alınarak hesaplanmıştır

Sade Bisküvi**Ürün formülü(%)**

İ	Hammadde Tanımı	Oran(%)	Alt Sınır(%)	Üst Sınır(%)
1	Bitkisel Yağ	10,268	10,250	10,286
2	Şeker	13,752	13,733	13,771
3	Glikoz	3,484	3,466	3,502
4	Süt	2,200	2,198	2,202
6	Peynir Altı Suyu Tozu	0,220	0,211	0,229
7	Vanilya Aroması	0,018	0,017	0,019
8	Bisküvi Iskartası	1,834	0,000	3,668
9	Şurup Iskartası	1,834	0,000	3,668
10	Su	10,085	9,351	10,819
11	Soda	0,183	0,173	0,193
12	Amonyak	0,642	0,633	0,651
13	Tuz	0,275	0,273	0,277
14	Sülfid	0,028	0,026	0,030
15	Un	55,007	54,750	55,264
16	Kabartıcı(SAPP)	0,165	0,163	0,167
21	Enzim	0,007	0,006	0,008
	Maliyet(TL/100 kg)	(156,46 TL)		
	Maliyet(\$/100 kg)	77,84\$		

Satış(TL/100 kg): 477 TL civarındadır.

Satış(\$/100 kg): 237,31\$ civarındadır.

Kremalı Bisküvi**Ürün Formülü(%)**

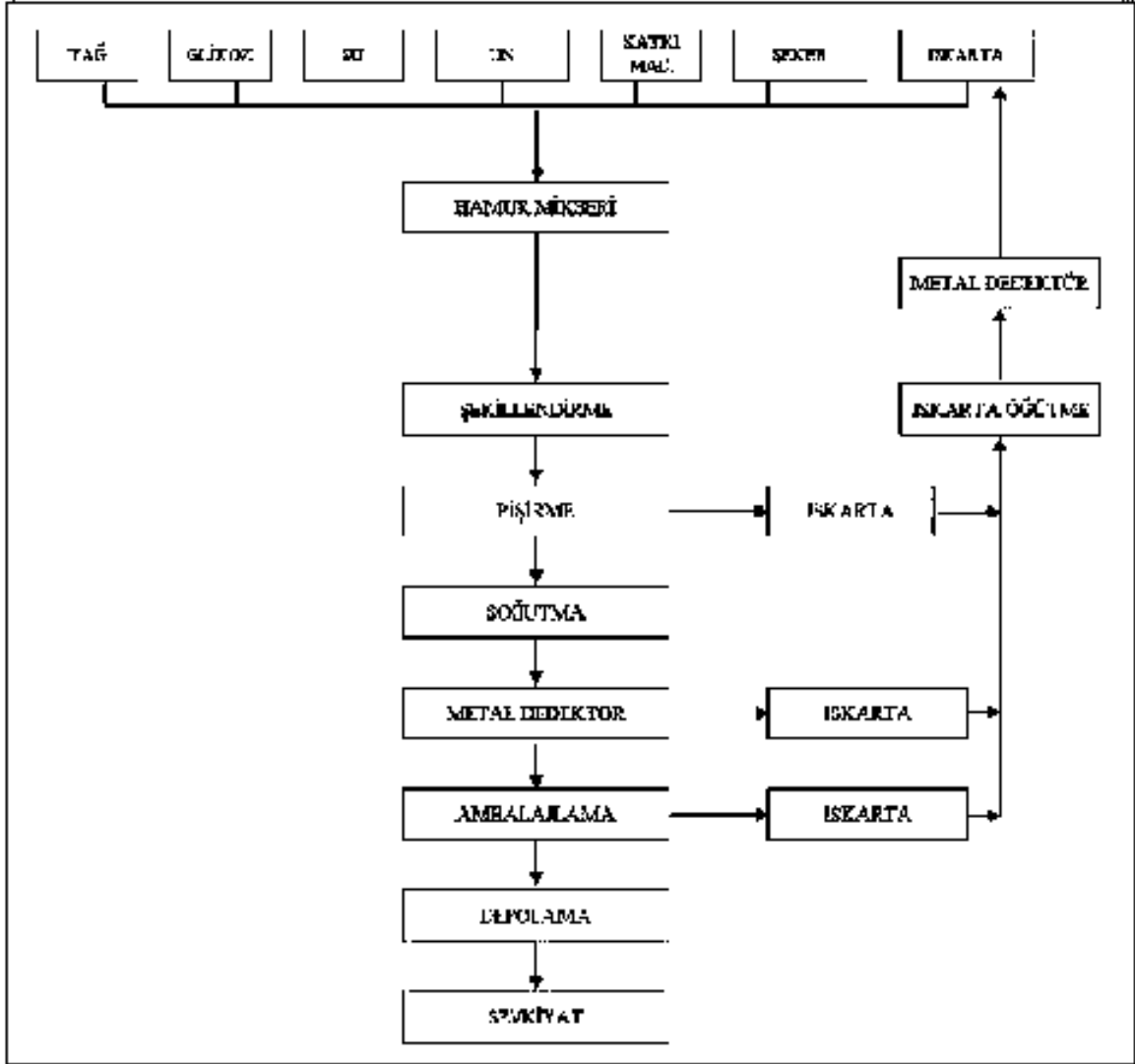
İ	Hammadde Tanımı	Oran(%)	Alt Sınır(%)	Üst Sınır(%)
1	Bitkisel Yağ	9,857	9,844	9,870
2	Şeker	25,524	25,502	25,546
3	Glikoz	2,710	2,704	2,716
5	Süt Tozu	0,997	0,984	1,010
6	Peynir Altı Suyu Tozu	0,259	0,246	0,272
7	Vanilya Aroması	0,026	0,025	0,027
8	Bisküvi Iskartası	1,232	0,000	2,464
9	Şurup Iskartası	0,616	0,000	1,232
10	Su	4,066	3,696	4,436
11	Soda	0,142	0,140	0,144
12	Amonyak	0,148	0,136	0,160
13	Tuz	0,277	0,276	0,278
15	Un	43,119	43,107	43,131
16	Kabartıcı(SAPP)	0,142	0,140	0,144
17	Krema Yağı	9,762	9,753	9,771
18	Lesitin	0,025	0,024	0,026
19	Custured Krema Aroması	0,122	0,122	0,132
20	Mısır Nişastası	0,976	0,975	0,977
	Maliyet(TL/100 kg)	(226,19 TL)		
	Maliyet(\$/100 kg)	112,53 \$		

Satış(TL/100 kg): 498 TL civarındadır.

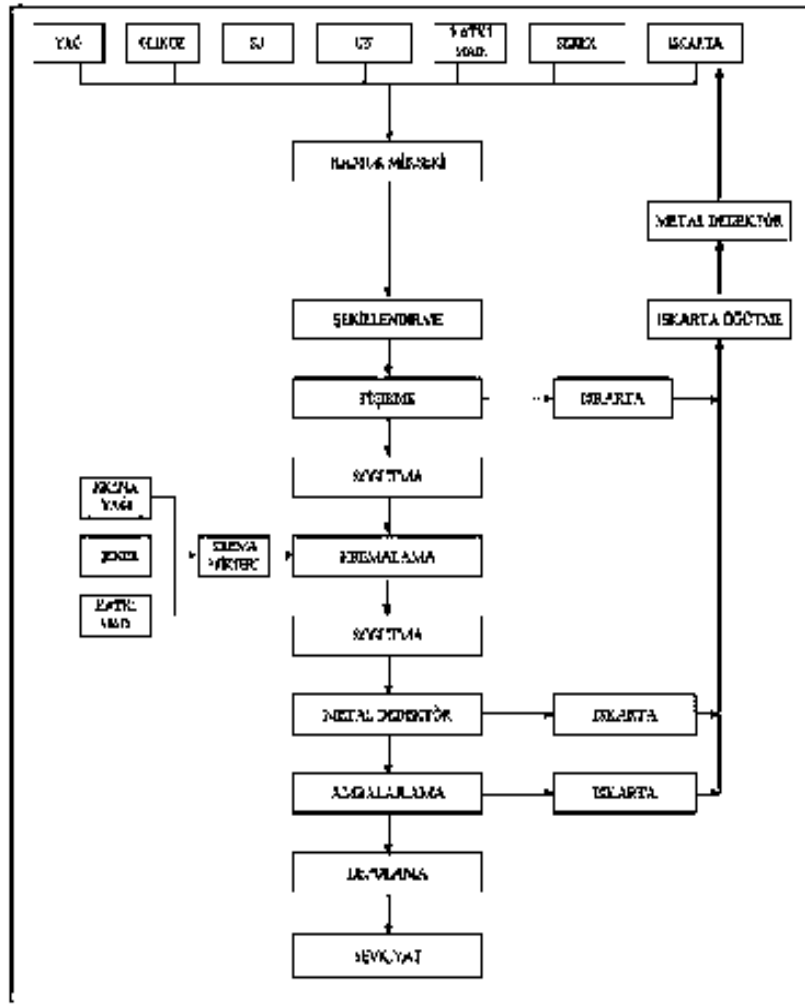
Satış(\$/100 kg): 247,76\$ civarındadır.

6.5. İŞ AKIŞ ŞEMASI

Sade Bisküvi üretim akış şeması;



Kremalı Bisküvi Üretim Akış Şeması



Ham Maddenin Karıştırılması

Bisküvi yapımında ham maddeler direkt olduğu gibi katılmazlar. Bunlar ön proseslerden geçirilerek karıştırılma işlemine hazır hale getirilirler. Bu bölümde mikserler ve yoğurucular bulunur. Buradaki Mikserler spiral ve yoğurucular ise yatay koniktir. Mikserler cep soğutmalıdır. Çünkü mikserler hızlı devrlidir, yüksek sıcaklık oluşmaktadır. Ayrıca bu bölümde küçük çapta karıştırıcılar bulunur. Ham maddeye uygulanan öz prosesler, invert şeker, seker, su, sitrik asit karışımı çift cidarlı kazanlarda 105° C a gelinceye kadar kaynatılır. Hidrojene nebati yağ yoğurucuda belli tekstüre gelinceye kadar karıştırılır. İskartalar ıskarta değirmeninden öğütülüp her hamura belli oranlarda katılır. Diğer maddeler belli bir süre karıştırıldıktan sonra un ilave edilir.

Yoğurma

Yoğurma işlemi harç kazanı adı verilen malaksörlerle yapılır. Malaksörlerde karıştırıcı mil, mile bağlı bir karıştırıcı palet ve altta harç musluğu bulunur. Karıştırıcı milin alt kısmına bağlanır. Bu hamurun üste doğru karışmasını sağlar. Karıştırıcı mile karışımı üstten aşağıya doğru veren üstü delikli palet bağlanır. Böylece hamur homojen hale getirilir. Karıştırıcı tipine göre yoğurma işlemi de değişir. Genel olarak yoğurma işlemi 4 dk.'dır. Yoğurma kazanı saatte 15kwh enerji harcamaktadır. Yoğurma süresi üretim cinsi, kullanılan cihazın özellikleri ve kullanılan malzemeler esas olarak tayin edilir.

Bisküvi sanayinde 4 ana tip hamur vardır. Bileşimleri, kullanılan üretim ekipmanları ve işleme şekilleri bakımından oldukça farklıdır. Hamur tipleri:

- 1.Rotatif hamur
- 2.Keski hamur
- 3.Tel kesme hamur
- 4.Gofret hamuru

Şekil verme

Şekil vermede hamur cinsleri çok önemlidir. Şekil verme kalıpları elektrik enerjisini mekanik enerjiye çevirerek çalışmaktadır.

Pişirme ve Fırın

Bisküvi fırınları sıcaklık dağılımı düzenleyen üst, alt, yan, orta klepler ve buhar bacaları ile donatılmış tipik tünel fırınlardır. Fırınlara başlıca 2 tipe ayrılır.

1.Yakıt olarak likit gaz (LPG) kullanılan fırınlar: Bu tipte fırınlarda ürünün alevle teması vardır, pişirme yel bantlar üzerinde sağlanır. Pişirme yöntemi direkt pişirmedir. 2.Yakıt olarak mazot kullanılan fırınlar: Ürün yanma gazları alevle temas etmediği fırınlardır. Pişirmeyi brülör önünde ısınan hava sağlar. Pişirme yöntemi bir en direkt yöntemdir.

Pişirme Tipleri:

1.Kondüksiyon: Bu pişirmede ürün plakalar üzerine konur. Plakalar ısıtılarak pişme sağlanır.

2.Konveksiyon : Isıtılan havanın fırın içerisinde dolaştırılarak ürünün pişmesi sağlanır.

Fırın Bölmeleri: Pişme tünelleri üründe meydana gelen değişiklikler nedeniyle başlıca 3 bölmeye ayrılır.

1.Kabartma Bölümü: Bu bölümde hamurda bulunan kabartıcılar Amonyum-bikarbonat, sodyum karbonat gibi sıcaklığın etkisiyle reaksiyona girerek hamur içinde CO₂, O₂ veya H₂ gazı çıkışı meydana getirirler.

2.Pişme Bölümü: Bisküvide bulunan su yüksek sıcaklıkla uzaklaşır.

3. Renk Verme Bölümü: Bu bölümde ürünün istenilen rengi alması sağlanır.

Fırın uzunlukları 20-60 m. arasında değişir. Bölme sayısı ise 2-5 arasında değişir. Fırında ısıtma sıcaklık önce düşer sonra yükselir ve tekrar sıcaklık düşer. Fırındaki cehennemliklerde sıcaklık 700 °C civarında olup, fırın ortalama sıcaklığı 200-220°C arasındadır. Bisküvi bu sıcaklıkta çelik bantlar üzerinde 4-15dk. arasında genellikle 4dk. civarında pişer. Cehennemliğin yakıt tüketimi ise yaklaşık 2lt.fueloil/saattir.

Soğutma

Bisküvi üretiminde soğutma oldukça önemli bir konudur. Fırından çıkan bisküviler bantlar üzerinde tabii şekilde soğutulur. Soğutma bandı en az 25 m. uzunlukta olmalıdır. Yeterli soğutma işlemi yapılmazsa bisküviler nemini atamaz ve yapışma hadisesi vuku bulur soğutma için bantlar yetersizse bantlar üzerine vantilatör yerleştirilmelidir.

Ambalajlama

Bantlar üzerinde soğutulan bisküvilerden kırık ve hatalı olanlar alınarak iskarta bölümüne gönderilir. Bisküviler ise 2 şekilde ambalajlanır.

1.Modern ambalaj makinaları ile küçük gramajlarda el değmeden paketleme.

2.kilo ile satılmak üzere 1,2,5,3,5 kg arasında teneke veya karton kutulara yapılan dökme ambalajlamadır. Modern ambalajlama makinesi olarak en çok CM6 paketleme makine tipi kullanılır. Bu aletler 40 devir/dk hızla çalışır.

Bisküvi ambalajında kullanılan materyal, taşıma ve saklama süresince kırılmadan iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, nem çekmeyen nitelikte selofan, kağıt, polietilen, polivinilklorür, alüminyum folyo, karton, teneke gibi uygun malzemeden yapılmalıdır. Ambalaj yapımında kullanılan her çeşit malzeme kuru, temiz, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Selofan küçük gramajlı bisküvilerin paketlenmesinde ilk sırayı alır. Nem, O₂ geçirgenliği ve yağ geçirgenliğine karşı dayanıklıdır.

Etiketleme

Bisküvi ambalajları üzerine okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak bir şekilde bilgiler yazılmalı veya basılmalıdır. Küçük ambalajlarda bu bilgiler ambalaj içine konularak bir etiket yazılabilir.

1. Firmanın tescilli markası veya kısa adı ve adresi

2. Standartın işareti ve numarası

3. Parti ve seri numarası

4. Malın adı
5. Çeşidi ve tipi
6. Üretim tarihi
7. Net ağırlığı
8. Son kullanma tarihi

Depolama

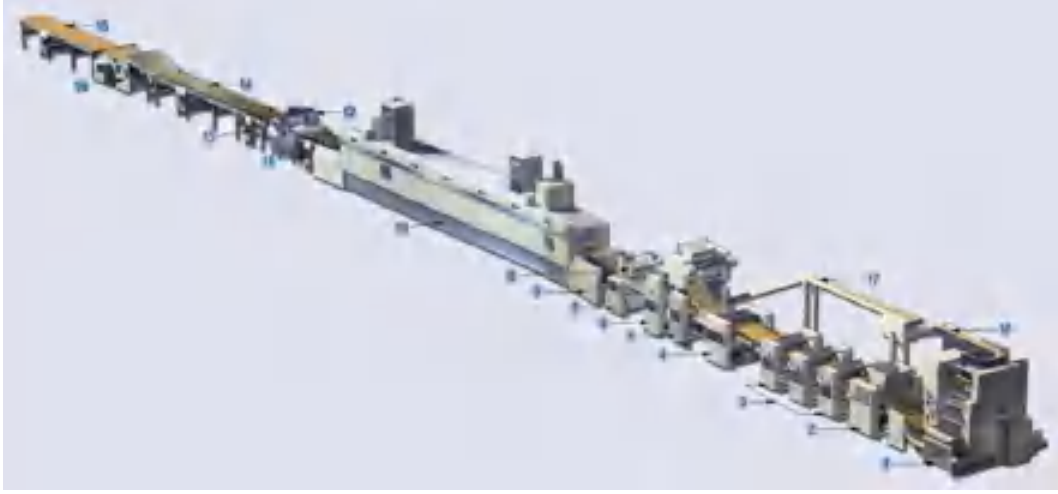
Depolamada bisküvi kutuları 4'lü, 6'lı, ve 8'li istifler yapılarak depolanır. Bisküviler fazla nem içermeyen, kokusuz, yaklaşık 20-25°C sıcaklıklarda depolanır. Ambalajların kuru zemin, ızgara üzerinde ve etrafında serbestçe dolaşabilecek şekilde istif edilmelidir. Bisküvide rutubet miktarı ağırlıkça %6'yı geçmemelidir.

6.6. TEKNOLOJİ ÖZELLİKLERİ

Bisküvi üretiminin kaliteli olabilmesi için alınacak makine ekipmanların teknik özelliklerinin yeterli düzeyde olması gerekmektedir.

Teknolojik özellik bakımından bisküviler yüzlerce teknikle üretilmektedir, kurulacak tesiste ilk aşamada sade ve kremalı bisküvi olmak üzere iki çeşit üretim yapılacaktır. Seçilen makine ekipmanlar sade bisküvi ve kremalı bisküvi yanında hard bisküvi, soft bisküvi vb. üretimini de gerçekleştirebilmektedir.

Seçimi yapılan makinelerin Türkiye'de üretilen, teknoloji açısından gelişmiş teknik özelliklere sahip ve uygun maliyetli olmasına özen gösterilmiştir.



6.7. MAKİNE VE EKİPMAN BİLGİLERİ

Makine	Sayı
Hamur Mikseri	1
Hamur Besleme Küveti Ve Besleme Bantı	1
Yağ Eritme Tankı (500 Kg)	1
Pudra Şekeri Değirmeni	1
Bisküvi Iskarta Değirmeni	1
Enterverti Hazırlama Kazanı	1
Enterverti Dinlendirme Tankı 1000kg.	1

Hamur Taşıma Bantları (Çift Yön Hareketli)	1
Rotatif Makinası (Soft Bisküvi Makinası)	1
Hamur Parçalayıcı	1
Hamur Tıkıcı Makinesi	1
Hamur İnceltici Silindirler ve Ön Transfer Bantları	1
Kırıntı Alma Geri Götürme Bandı	1
Direk Alevli Bisküvi Fırını	1
Fırından Bisküvi Alma Bantı	1
Bisküvi Dizici	1
Bisküvi Soğutma Bantı 12 Mt.	1
Toplam	298.500 Euro

*Yatırım kapsamında tedarik edilecek makineler birinci el olup yerli üretim tercih edilmiştir.
*Hesaplamalarda Euro/TL kuru 2,92 alınmıştır.

HAMUR MİKSERİ



- 300 kg karıştırma kapasiteli
- Kazan ve çapa tamamen paslanmaz çelik. (iç cidar)
 - Motor gücü 30 Hp
 - 30 ve 60 d/dk çapa devri. (çift devirli)
- Üç cidarlı kazan (soğutma ve ısıtmaya hazır, izocamlı) (üç cidarda paslanmaz)
 - Elektronik kontrollü kalkış ve duruş. (yumuşak yol verici)
 - Otomatik hammadde beslemeye hazır kazan yapısı.
 - Zaman ayarlı hamur karıştırma
 - Kazan hidrolik devirmeli olacak.
- Özel dizayn edilmiş çapa ile mükemmel karıştırma (kek, keski, krema , pasta rotary hamurları)
 - Kazanın üzeri paslanmaz pnömatik sistemle kapanmaktadır.

HAMUR BESLEME KÜVETİ VE BESLEME BANTI



- Hamur mikserinde yapılan hamur küvet içerisine alınarak besleme bantı ile hamur parçalayıcıya besleme işlemi sağlanır.

YAĞ ERİTME TANKI (500 KG)



- Yağ eritme tankı tamamen AISI 304 paslanmaz malzemeden imal edilecek.
 - İç cidar 3mm paslanmaz saçtan yapılacaktır
 - Dış cidar 2mm paslanmaz saçtan yapılacaktır
 - Alt bombe 3mm paslanmaz saçtan yapılacaktır
 - Ceket bombe 3mm paslanmaz saçtan yapılacaktır
 - Kapak sacı 2.5mm paslanmaz saçtan yapılacaktır
 - Isıtma 2 adet 2" rezistans ısıtıcıyla olacaktır
 - Elektrik panosu paslanmaz saçtan yapılacaktır
 - Isıtıcılar dijital ısı kontrol cihazı ile kontrol edilecektir

PUDRA ŞEKERİ DEĞİRMENİ



- Kapasitesi; 500 kg/saat
- Sfero döküm çelik gövde.
- Değirmen platformu tamamen paslanmazdan imal edilmiştir.
 - Pimlidir.
- Şekeri koyacak iç haznesi mevcuttur. Tamamen CrNi paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
 - Vakum emmeli ve helezonik aktarmalıdır. (paslanmaz çelik saçtan)
- 20 Hp gücünde ana motor ve 0.5 Hp gücünde helezon redüktörü mevcuttur.
 - 30–35 mikron incelikte pudra şeker elde edebilirsiniz.
- Pudra şekerini helezonun üzerinde üç adet toz tutucu filtresi mevcuttur.

BİSKÜVİ İSKARTA DEĞİRMENİ



- Kapasitesi; 400 kg/saat
- Paletli üzerinde eleği mevcut.
- 4 kw toplam gücü mevcut.
- Bisküvi kırıntılarını un haline dönüştürerek tekrar kullanımını sağlar.

ENTERVERTİ HAZIRLAMA KAZANI



- Kapasitesi; 600 kg
- Çift cidarlıdır. (304 CrNi Paslanmaz).
- Karıştırma çapası mevcuttur.
- 3Bar da buhar dolaştırılabilir.
- Enterverti basma pompası mevcut.

ENTERVERTİ DİNLENDİRME TANKI 1000KG.

- Komple paslanmazdan imal edilmiştir.
 - Tek cidarlıdır.
 - Üstü kapalıdır.
- Altında boşaltma vanası mevcuttur.

HAMUR TAŞIMA BANTLARI (ÇİFT YÖN HAREKETLİ)



- Çift yönlü hareketi mevcuttur.
- (Hard bisküvi) Kraker türü üretim için, hamuru tıkcı makinaya götürür.
- (Soft Bisküvi) Yumuşak bisküvi için, hamuru rotatif makinaya götürür.
 - Hız kontrol cihazıyla hız ayarı yapılmaktadır.

ROTATİF MAKİNASI (SOFT BİSKÜVİ MAKİNASI)



- Tıkıcı top, kalıp topu ve kauçuk topunun aşağı yukarı hareketleriyle ayarlanabilir.
 - Hamur sıyrma bıçağı üç konumda çalışmaktadır.
- Her top ayrı ayrı hız kontrol sistemiyle senkron edilmektedir.
 - Makina üzerinde kendi yaptığımız bir kalıp mevcuttur
 - Toplam motor gücü; 11 Hp'dir.
- Keski kalıbı (Hard bisküvi) kalıbı çalışacak şekilde dizayn edilmiştir.
 - Bant sonsuz ve dikişsiz banttir.
 - Kalıp değişimi çok kısa sürede yapılmaktadır.

HAMUR PARÇALAYICI



- Rotatif makinaya hamuru homojen yaymak için kullanılan bu makina, hamuru parçalayarak yayar.
 - Hamuru parçalayarak rotatife aktarır.
 - 2 Hp gücünde motoru mevcut.
 - 304 CrNi Paslanmazdan imal edilmiştir.

KESKİ KRAKER HATTI(HARD BİSKÜVİ HATTI)

1-Hamur Tıkıcı Makinesi

Silindir grupları ile birlikte tek şase üzerine monte edilmiştir.

2-Hamur İnceltici Silindirler ve Ön Transfer Bantları(iki aşamalı olarak inceltmeyi yapmaktadırlar.)İki ayrı grup olarak tek şase üzerine monte edilmiştir.

Tıkıcıdan çıkan 20 mm'lik hamuru 2 mm kadar inceltir bunu iki aşamadaki silindirler vasıtası ile yapar.

İnceltme silindirleri, savurma döküm olarak çok hassas valslerden oluşmaktadır

Son silindirlerden çıkan hamur , sonsuz bant vasıtası ile kalıplama ünitesine gelir.

Kalıplama ünitesinde hamur şekillendikten sonra ön transfer bandına aktarılırken kırıntıları, kırıntı alma bandı tıkıcı haznesine aktarır.

3-Kırıntı Alma Geri Götürme Bandı

Hamur keski kalıbında şekillendikten sonra arada kalan kırıntıyı ayırarak geri götürme bandı (PVC) bant vasıtasıyla tıkıcı makinesi haznesine taşır ve yeni gelen hamurla karışmasını sağlar.

FIRINA BİSKÜVİ BIRAKMA BANTI

DİREK ALEVLİ BİSKÜVİ FIRINI



Fırın giriş ve çıkışında davlumbazlar bulunacaktır.

Yakma sistemi gaz ve hava karışımı olarak yakmaktadır.

Fırın çıkışında kumanda panosu olacaktır.

Fırın ısısı dijital ısı kontrol cihazlarıyla kumanda edilecektir.

Fırın dışı DKP saç malzemedен şasesi St malzemedен yapılacaktır.

Fırın boyunca belirli yerleri gözetlemek için gözetleme yeri konulacaktır.

FIRINDAN BİSKÜVİ ALMA BANTI

Pişen bisküvilerin aralarını açarak dizicide kolay sıralamayı sağlar.

BİSKÜVİ DIZICI

Fırından gelen bisküvileri dizer kolay bir şekilde toplanmasını sağlar.

BİSKÜVİ SOĞUTMA BANTI 12 MT.

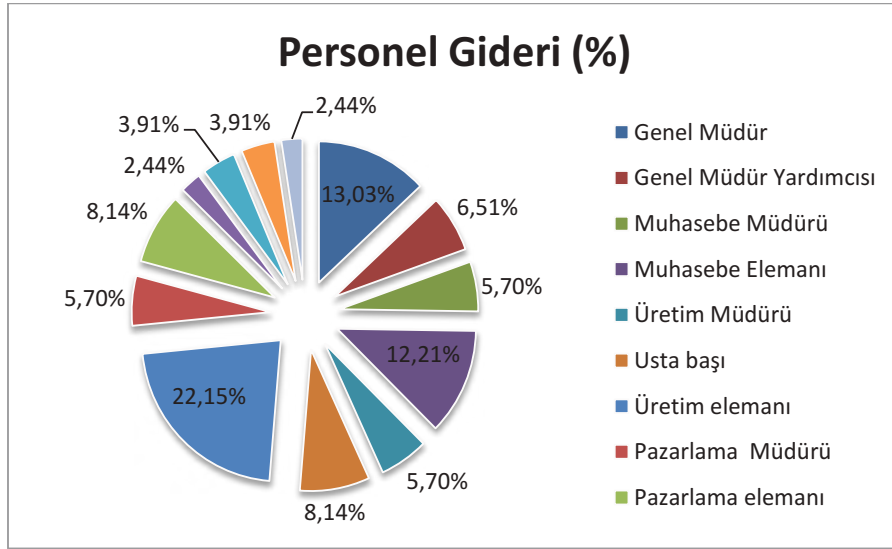
Diziciden gelen dizilmiş haldeki bisküvileri soğutma amacıyla kullanılır.
4 hp gücünde motoru mevcuttur.

7. FİNANSAL ANALİZLER**7.1. SABİT YATIRIM TUTARI**

Sabit Yatırım Tutarı		
	Tutar	Giderle ilgili Açıklama
Etüd Proje Gideri	0	Yapılan ön fizibilite çalışmasında her hangi bir inşaat projesi öngörülmemiştir
Arazi Alım Gideri	0	Arazi Alımı Projenin ön fizibilitesi aşamasında öngörülmemiştir.
Bina İnşaatı Gideri	0	Yapılan ön fizibilite çalışmasında bina kiralanması öngörülmüştür.
Makine Ekipman ve Tefrişatlar	871.620	Makine Ekipman ve tefrişatların KDV hariç tutarlarıdır.
Montaj Gideri	150.000	Nakliye ve Montaj giderleri toplamıdır
Demirbaş Gideri	80.000	İdari ofis ve çalışma alanları için gerekli demirbaş içindir.
Taşıt Alım Gideri	120.000	Nakliye için bir adet kamyonet ve 1 binek araç maliyetidir.
Kuruluş Gideri	10.000	Şirket kuruluşu ve bağlı bulunan odaların aidat ücretleridir.
Genel Giderler	12.316	Toplam giderlerin %1 olarak öngörülmüştür.
Beklenmeyen Giderler	61.580	Toplam giderlerin %5 olarak öngörülmüştür.
	1.305.516	

7.2. İŞLETME SERMAYESİ

Personel Gideri				
Unvanı	Adet	Aylık Adet Brüt Maliyeti/TL	Aylık adet Brüt Maliyeti * Adet	Yüzde
Genel Müdür	1	8.000	8.000	13,03%
Genel Müdür Yardımcısı	1	4.000	4.000	6,51%
Muhasebe Müdürü	1	3.500	3.500	5,70%
Muhasebe Elemanı	3	2.500	7.500	12,21%
Üretim Müdürü	1	3.500	3.500	5,70%
Ustabaşı	2	2.500	5.000	8,14%
Üretim Elemanı	8	1.700	13.600	22,15%
Pazarlama Müdürü	1	3.500	3.500	5,70%
Pazarlama Elemanı	2	2.500	5.000	8,14%
Sekreter	1	1.500	1.500	2,44%
Temizlik İşçisi	2	1.200	2.400	3,91%
Güvenlik	2	1.200	2.400	3,91%
Şoför	1	1.500	1.500	2,44%
Toplam			61.400	100,00%



İşletme Sermayesi İhtiyacı Tablosu(Yıllık)										
	Kuruluş Yılı	2.Yıl	3.yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
Kredi Geri Ödemesi Ana Para			404.387	404.387	404.387	404.387	404.387			
Kredi Geri Ödemesi Faiz	141.535	141.535	141.535	113.228	84.921	56.614	28.307			
Bina	60.000	66.0	72.600	79.860	87.846	96.631	106.29	116.92	128.61	141.477

Kirası		00					4	3	5	
Hammadde ve Yardımcı Madde	Yatırım dönemi	552.240	607.464	662.688	728.957	883.584	938.808	994.032	994.032	994.032
Ambalaj Paketleme	Yatırım dönemi	27.612	30.373	33.134	36.448	44.179	46.940	49.702	49.702	49.702
Personel Gideri	Yatırım dönemi	736.800	810.480	891.528	980.681	1.078.749	1.186.624	1.305.286	1.435.815	1.579.396
Pazarlama Satış	Yatırım dönemi	150.000	180.000	216.000	259.200	311.040	373.248	447.898	537.477	644.973
Elektrik	3.500	72.000	79.200	86.400	95.040	115.200	122.400	129.600	129.600	129.600
Su	1.000	3.000	3.600	4.320	5.184	6.221	7.465	8.958	10.750	12.899
Telefon, İnternet	3.000	6.000	6.600	7.260	7.986	8.785	9.663	10.629	11.692	12.862
Yakıt	Yatırım dönemi	30.000	33.000	36.000	39.600	48.000	51.000	54.000	54.000	54.000
Mali Müşavirlik	6.000	6.600	7.260	7.986	8.785	9.663	10.629	11.692	12.862	14.148
Hukuk Müşavirliği	Yatırım dönemi	6.000	6.600	7.260	7.986	8.785	9.663	10.629	11.692	12.862
Kırtasiye	Yatırım dönemi	12.000	13.200	14.520	15.972	17.569	19.326	21.259	23.385	25.723
Sigorta	Yatırım dönemi	10.000	12.000	14.400	17.280	20.736	24.883	29.860	35.832	42.998
Nakliye	Yatırım dönemi	23.000	29.900	38.870	50.531	65.690	85.397	111.017	144.322	187.618
Bakım Onarım	Yatırım dönemi	40.000	48.000	57.600	69.120	82.944	99.533	119.439	143.327	171.993
Ara Toplam	215.035	1.882.787	2.486.199	2.675.442	2.899.923	3.258.776	3.524.568	3.420.924	3.723.102	4.074.281
Genel Giderler %1	735	18.828	24.862	26.754	28.999	32.588	35.246	34.209	37.231	40.743
Beklenen Giderler %10	7.350	188.279	248.620	267.544	289.992	325.878	352.457	342.092	372.310	407.428
Toplam	223.120	2.089.894	2.759.681	2.969.740	3.218.915	3.617.242	3.912.270	3.797.226	4.132.643	4.522.452

- * İşletmenin ihtiyaç duyduğu 2.500 m2 kapalı alan aylık 5.000 TL olarak kiralanması öngörülmüştür. Yıllık kira gideri 60.000 TL olacaktır ve yıllık %10 artacaktır
- * Personel gideri aylık olarak brüt 61.400 TL olarak öngörülmüştür Yıllık personel gideri 736.800.800 TL dir. Yıllık %10 arttırılacaktır.

- * Aylık elektrik gideri tam kapasite üretim aşamasında 12.000 TL öngörülmüştür üretim kapasite artış oranına paralel olarak arttırılmaktadır.
- * Aylık yakıt gideri tam kapasite üretim aşamasında aylık 5.000 TL öngörülmüştür üretim kapasite artış oranına paralel olarak arttırılmaktadır.

7.3. TOPLAM YATIRIM İHTİYACI

Toplam Yatırım İhtiyacı	
Sabit Yatırım	1.305.516
İşletme sermayesi	2.064.375
Toplam Yatırım İhtiyacı	3.369.891

*İşletme sermayesi ihtiyacı yatırım dönemi ve ilk faaliyet dönemi olan 2.yılı kapsamaktadır

7.4. FİNANSAL KAYNAK PLANLAMASI

Finansal Kaynak Planlaması		
Finansal Kaynak	Tutar	Açıklama
Özkaynak	1.347.956	Yatırımcının karşılayacağı toplam yatırım tutarının %40 lık bölümü
Banka Kredisi	2.021.935	Uzun vadeli banka kredisi toplam yatırımın %60 lık bölümü
Toplam	3.369.891	

* Toplam yatırım ihtiyacının en az % 40 oranının yatırımcının öz sermayesi tarafından karşılanması tavsiye edilmektedir.

7.5. GELİR-GİDER HESABI

Gelir Gider Hesabı										
Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Kapasite Kullanım Oranı %	Yatırım Dönemi	50%	55%	60%	66%	80%	85%	90%	90%	90%
Satış Gelirleri	0,00	3.015.792,00	3.649.108,32	4.378.929,98	5.298.505,28	7.064.673,71	8.256.837,40	9.616.787,08	10.578.465,79	11.636.312,37
Kremalı bisküvi satış geliri		932.256,00	1.128.029,76	1.353.635,71	1.637.899,21	2.183.865,62	2.552.392,94	2.972.787,07	3.270.065,78	3.597.072,35
Sade bisküvi satış geliri		2.083.536,00	2.521.078,56	3.025.294,27	3.660.606,07	4.880.808,09	5.704.444,46	6.644.000,02	7.308.400,02	8.039.240,02
Giderler	223.120,00	2.089.893,57	2.759.681,11	2.969.740,35	3.218.914,87	3.617.241,83	3.912.270,34	3.797.225,53	4.132.642,91	4.522.452,38
Gelir Gider Farkı	-223.120,00	925.898,43	889.427,21	1.409.189,63	2.079.590,41	3.447.431,88	4.344.567,06	5.819.561,56	6.445.822,88	7.113.859,99
Gelir Vergisi	0,00	185.179,69	177.885,44	281.837,93	415.918,08	689.486,38	868.913,41	1.163.912,31	1.289.164,58	1.422.772,00
Net Kar		740.718,74	711.541,77	1.127.351,70	1.663.672,33	2.757.945,51	3.475.653,64	4.655.649,25	5.156.658,30	5.691.087,99

7.6. NAKİT AKIM HESABI

Nakit Akım Hesabı										
Nakit Girişleri / Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dönem Başı Nakit Mevcudu	0	1.699.720	2.465.565	2.791.282	3.654.673	5.203.363	8.120.845	11.945.827	17.648.997	23.965.903
Kredi Tutarı	2.021.935									
Özkaynak	1.347.956									
Tüm gelirler toplamı	0	3.015.792	3.649.108	4.378.930	5.298.505	7.064.674	8.256.837	9.616.787	10.578.466	11.636.312
Satışların KDV girişleri		542.843	656.839	788.207	953.731	1.271.641	1.486.231	1.731.022	1.904.124	2.094.536
Dönem içi nakit girişleri toplamı	3.369.891	5.258.355	6.771.513	7.958.420	9.906.909	13.539.678	17.863.913	23.293.635	30.131.587	37.696.752
Nakit Çıkışları /Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sabit yatırım tutarı	1.305.516									
İşletme Sermayesi	223.120	2.089.894	2.759.681	2.969.740	3.218.915	3.617.242	3.912.270	3.797.226	4.132.643	4.522.452
Giderlerin KDV çıkışı		376.181	496.743	534.553	579.405	651.104	704.209	683.501	743.876	814.041
Kredi faiz ödemesi	141.535	141.535	141.535	113.228	84.921	56.614	28.307			
Kredi ana para ödemesi			404.387	404.387	404.387	404.387	404.387			
Vergi ödemesi		185.180	177.885	281.838	415.918	689.486	868.913	1.163.912	1.289.165	1.422.772
Dönem sonu Nakit çıkışları toplamı	1.670.171	2.792.789	3.980.231	4.303.747	4.703.546	5.418.833	5.918.087	5.644.638	6.165.683	6.759.266
DÖNEM SONU NAKİT MEVCUDU	1.699.720	2.465.565	2.791.282	3.654.673	5.203.363	8.120.845	11.945.827	17.648.997	23.965.903	30.937.486

7.7. KARLILIK HESABI

Karlılık Hesabı										
Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tüm Gelirler Toplamı		3.015.792	3.649.108	4.378.930	5.298.505	7.064.674	8.256.837	9.616.787	10.578.466	11.636.312
Giderler Toplamı	223.120	1.948.359	2.213.759	2.452.125	2.729.607	3.156.241	3.479.576	3.797.226	4.132.643	4.522.452
Amortismanlar		87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160
Faiz Ödemesi	141.535	141.535	141.535	113.228	84.921	56.614	28.307			
Kredi Ana Para Ödemesi			404.387	404.387	404.387	404.387	404.387			
Vergi Öncesi Kar	-364.655	838.738	802.267	1.322.030	1.992.430	3.360.272	4.257.407	5.732.402	6.358.663	7.026.700
Kurumlar Vergisi		185.180	177.885	281.838	415.918	689.486	868.913	1.163.912	1.289.165	1.422.772
Vergi Sonrası Net Kar	-364.655	653.559	624.382	1.040.192	1.576.512	2.670.786	3.388.494	4.568.489	5.069.498	5.603.928
Amortismanlar		87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160
Sabit Yatırım	1.305.516									
Toplam Yatırım KDV Tutarı	234.993									
Net Nakit Akımlar	-1.540.509	740.719	711.542	1.127.352	1.663.672	2.757.946	3.475.654	4.655.649	5.156.658	5.691.088
Toplam Net Nakit Akımlar	-1.540.509	-799.790	-88.248	1.039.103	2.702.776	5.460.721	8.936.375	13.592.024	18.748.682	24.439.770

7.8. YATIRIMIN GERİ DÖNÜŞ SÜRESİ

Yatırımın geri dönüş süresi(ROI)										
Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Net Kar	-1.540.509	740.719	711.542	1.127.352	1.663.672	2.757.946	3.475.654	4.655.649	5.156.658	5.691.088
Amortisman		87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160	87.160
Toplam	-1.540.509	827.879	798.702	1.214.512	1.750.832	2.845.106	3.562.814	4.742.809	5.243.818	5.778.248

	Net kar+Amortisman	Kalan Tutar	Yıllar
Sabit Yatırım Tutarı			
	-1.540.509	4.910.400	1.Yıl
	827.879	4.082.521	2.Yıl
	798.702	3.283.819	3.Yıl
	1.214.512	2.069.308	4.Yıl
	1.750.832	318.475	5.Yıl
	2.845.106	-2.526.630	6.Yıl

8. EKONOMİK ANALİZLER

8.1. NET BUGÜNKÜ DEĞER ANALİZİ

Net Bugünkü Değer Analizi										
Yıllar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Net Nakit Akımlar	-1.540.509	599.184	165.620	609.736	1.174.364	2.296.944	3.042.960	4.655.649	5.156.658	5.691.088
Toplam Net Nakit Akımları	-1.540.509	941.325	775.705	165.969	-	1.008.395	3.305.339	11.003.948	16.160.606	21.851.694
İndirgenmiş Net Nakit Akımlar	-1.540.509	342.141	-	443.767	2.182.759	5.602.284	9.391.258	15.659.597	21.317.265	27.542.782
Toplam NBD(5 Yıllık)										18.843,74
Toplam NBD(10 Yıllık)										4.711.503,34
İndirgeme Oranı (% 10)	1,00	1,10	1,21	1,33	1,46	1,61	1,77	1,94	2,14	2,35

8.2. KREDİ GERİ ÖDEMESİ

Kredi Geri ödeme Tablosu

	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	Toplam
Faiz Ödemesi	141.535	141.535	141.535	113.228	84.921	56.614	28.307	707.676
Ana para geri ödemesi	0	0	404.387	404.387	404.387	404.387	404.387	2.021.935
Toplam	141.535	141.535	545.922	517.615	489.308	461.001	432.694	2.729.611

* Kredi tutarı yatırımın tutarının % 60 ılık kısmı olan 2.021.935 TL olarak hesaplanmıştır

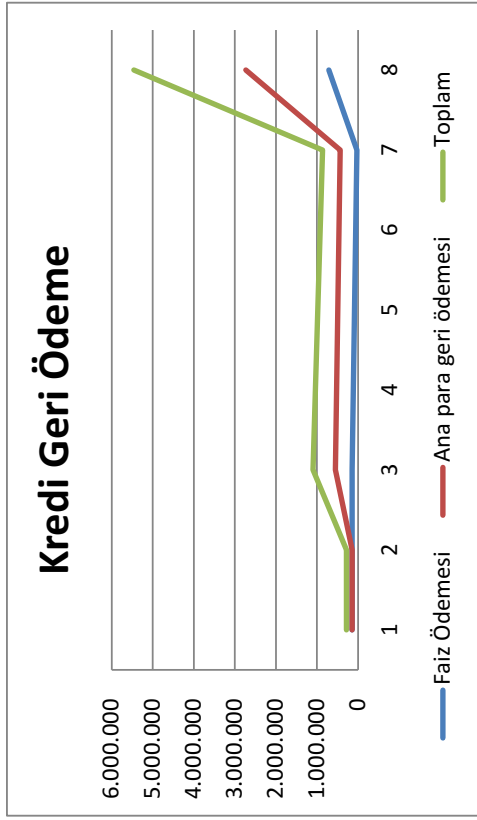
* Kredi yıllık faizi % 7 olarak hesaplanmıştır

* Kredinin ilk 2 yılında sadece faiz ödemesi yapılacaktır

* Kredinin toplam vadesi 7 yıl olacaktır

* Kalan 5 yıl içerisinde anapara ve faiz birlikte ödenecektir.

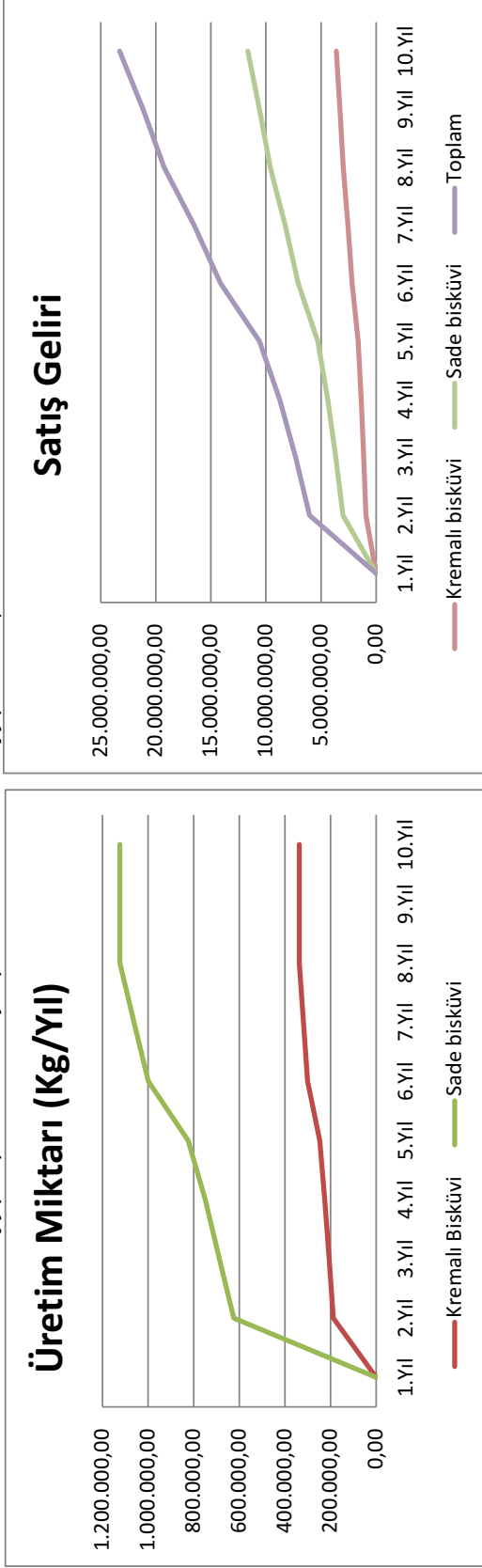
* Kredi geri ödemesinin 2. yılından sonra azalan bakiyeler yöntemi ile faiz hesaplaması yapılmıştır



8.3. SATIŞ GELİR TAPLOSU

Satış Geliri Tablosu										
Üretim miktarı Kg										
Kremalı Bisküvi	187.200,00	205.920,00	224.640,00	247.104,00	299.520,00	318.240,00	336.960,00	336.960,00	336.960,00	336.960,00
Sade bisküvi	436.800,00	480.480,00	524.160,00	576.576,00	698.880,00	742.560,00	786.240,00	786.240,00	786.240,00	786.240,00
Satış fiyatı Kg/ TL										
Kremalı Bisküvi	4,98	5,48	6,03	6,63	7,29	8,02	8,82	9,70	10,68	10,68
Sade bisküvi	4,77	5,25	5,77	6,35	6,98	7,68	8,45	9,30	10,22	10,22
Satış Geliri= Satış fiyatı x Üretim miktarı										
Kremalı bisküvi	932.256,00	1.128.029,76	1.353.635,71	1.637.899,21	2.183.865,62	2.552.392,94	2.972.787,07	3.270.065,78	3.597.072,35	3.597.072,35
Sade bisküvi	2.083.536,00	2.521.078,56	3.025.294,27	3.660.606,07	4.880.808,09	5.704.444,46	6.644.000,02	7.308.400,02	8.039.240,02	8.039.240,02
Toplam	3.015.792,00	3.649.108,32	4.378.929,98	5.298.505,28	7.064.673,71	8.256.837,40	9.616.787,08	10.578.465,79	11.636.312,37	11.636.312,37

Kremalı bisküvi satış fiyatı 4,98 TL/kg olarak belirlenmiştir
Sade bisküvinin satış fiyatı 4,77 TL/kg olarak belirlenmiştir.
Satış fiyatı yıllık olarak enflasyon ve hammadde artış fiyatlarına paralel %10 olarak arttırılmaktadır.



8.4. AYRINTILI TAHMİNİ GELİR TABLOSU

AYRINTILI GELİR TABLOSU										
	1. Yıl	2. Yıl	3. Yıl	4. Yıl	5. Yıl	6. Yıl	7. Yıl	8. Yıl	9. Yıl	10. Yıl
A-BRÜT SATIŞLAR										
1-Yurt İçi Satışlar	3.166.582	3.166.582	3.831.564	4.597.876	5.563.431	7.417.907	8.669.679	10.097.626	11.107.389	12.218.128
2-Yurt Dışı Satışlar										
3-Diğer Gelirler										
B-SATIŞ İNDİRİMLERİ (-)										
1-Satıştan İndirimler (-)	60.316	60.316	72.982	87.579	105.970	141.293	165.137	192.336	211.569	232.726
2-Satıştan İskontolar (-)	90.474	90.474	109.473	131.368	158.955	211.940	247.705	288.504	317.354	349.089

8.5. BİLANÇO

		Proforma Ayrıntılı Bilanço					
A K T İ F (VARLIKLAR)		2.Yıl		3.Yıl		4.Yıl	
I. DÖNEN VARLIKLAR		4.450.000		5.340.000		6.408.000	
A. Hazır Değerler		1.540.000		1.848.000		2.217.600	
	1. Kasa	200.000	240.000		288.000		
	2. Alınan Çekler	890.000	1.068.000		1.281.600		
	3. Bankalar	300.000	360.000		432.000		
	4. Verilen Çek ve Ödeme Emirleri (-)	250.000	300.000		360.000		
	5. Diğer Hazır Değerler	400.000	480.000		576.000		
	B. Menkul Kıymetler		-		-		
	1. Hisse Senetleri						
	2. Özel Kesim Tahvil, Senet, Bonoları						
	3. Kamu Kesim Tahvil, Senet, Bonoları						
	4. Diğer Menkul Kıymetler						
	5. Menkul Kıymet Değer Düşüklüğü Karşılığı (-)						
	C. Ticari Alacaklar		1.110.000		1.332.000		1.598.400
	1. Alıcılar	710.000	852.000		1.022.400		
	2. Alacak Senetleri	400.000	480.000		576.000		
	3. Alacak Senetleri Reeskontu (-)						
	4. Kazanılmamış Finansal Kiralama Faiz Gelirleri (-)						
	5. Verilen Depozito ve Teminatlar						

Proforma ayrıntılı bilanço

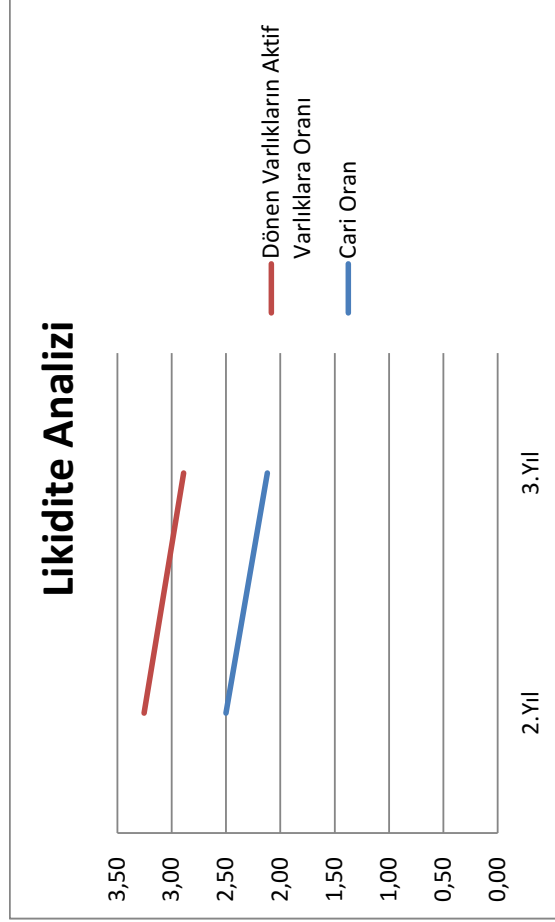
P A S İ F	2. Yıl				3. Yıl				4. Yıl				
KISA VADELİ YABANCI KAYNAKLAR	1.780.510				2.520.380				2.853.030				
A. Mali Borçlar													
1. Banka Kredileri	200.000				240.000				288.000				805.615
2. Finansal Kiralama İşlemlerinden Borçlar													
3. Ertelemiş Finansal Kiralama Borçlanma Maliyetleri (-)													
4. Uzun Vadeli Kredilerin Ana Para, Taksitleri ve Faizleri	141.535				545.922				517.615				
5. Tahvil Anapara, Borç, Taksit Faizi													
6. Çıkarılmış Bonolar ve Senetler													
7. Çıkarılmış Diğer Menkul Kıymetler													
8. Menkul Kıymetler İhraç Farkı (-)													
9. Diğer Mali Borçlar													
B. Ticari Borçlar													1.183.415
1. Satıcılar	300.000				360.000				432.000				
2. Borç Senetleri	250.000				300.000				360.000				
3. Borç Senetleri Reeskontu (-)													
4. Alınan Depozito ve Teminatlar													
5. Diğer Ticari Borçlar	288.975				354.458				391.415				
C. Diğer Borçlar													
1. Ortaklara Borçlar													
2. İştiraklere Borçlar													
3. Bağlı Ortaklıklara Borçlar													
4. Personele Borçlar													
5. Diğer Çeşitli Borçlar													
6. Diğer Borç Senetleri Reeskontu (-)													
D. Alınan Avanslar													864.000
1. Alınan Sipariş Avansları	600.000				720.000				864.000				
2. Alınan Diğer Avanslar													

E.	Yıllara Yaygın İnşaat Hakedişleri	-	-	-	-	-	-	-	-
	1. Yıllara Yaygın İnşaat ve Onarım Hakedişleri								
	2. Yıllara Yaygın İnşaat Enflasyon Düzeltme Hesabı								
F.	Ödenecek Vergi ve Diğer Yükümlülükler	-	-	-	-	-	-	-	-
	1. Ödenecek Vergi ve Fonlar								
	2. Ödenecek Sosyal Güvenlik Kesintileri								
	3. Vadesi Geçmiş Ertelemiş veya Taks. Vergi ve Diğer Yük.								
	4. Ödenecek Diğer Yükümlülükler								
G.	Borç ve Gider Karşılıkları	-	-	-	-	-	-	-	-
	1. Dönem Karı Vergi ve Diğer Yasal Yükümlülük Karşılığı								
	2. Dönem Karı Peşin Ödenen Vergi ve Diğer Yük. (-)								
	3. Kıdem Tazminatı Karşılığı								
	4. Diğer Borç ve Gider Karşılıkları								
H.	Gelecek Aylar Gelir/Gider Tahakkukları	-	-	-	-	-	-	-	-
	1. Gelecek Aylara Ait Gelirler								
	2. Gider Tahakkukları								
I.	Diğer Kısa Vadeli Yabancı Kaynaklar	-	-	-	-	-	-	-	-
	1. Diğer KDV								
	2. Merkez ve Şubeler Cari Hesabı								
	3. Sayım ve Tesellüm Fazlaları								
	4. Diğer Çeşitli Yabancı Kaynaklar								
II.	UZUN VADELİ YABANCI KAYNAKLAR	2.021.935	2.021.935	1.617.548	1.617.548	1.213.161	1.213.161	1.213.161	1.213.161
A.	Mali Borçlar	2.021.935	2.021.935	1.617.548	1.617.548	1.213.161	1.213.161	1.213.161	1.213.161
	1. Banka Kredileri	2.021.935	2.021.935	1.617.548	1.617.548	1.213.161	1.213.161	1.213.161	1.213.161
	2. Finansal Kiralama İşlemlerinden Borçlar								
	3. Ertelemiş Finansal Kiralama Borçlanma Maliyetleri (-)								
	3. Çıkarılmış Tahviller								

8.6.2. ORAN ANALİZİ SONUÇLARI

8.6.2.1. LİKİDİTE ANALİZİ (CARI ORAN, DÖNEN VARLIKLARIN ETKİNLİĞİ)

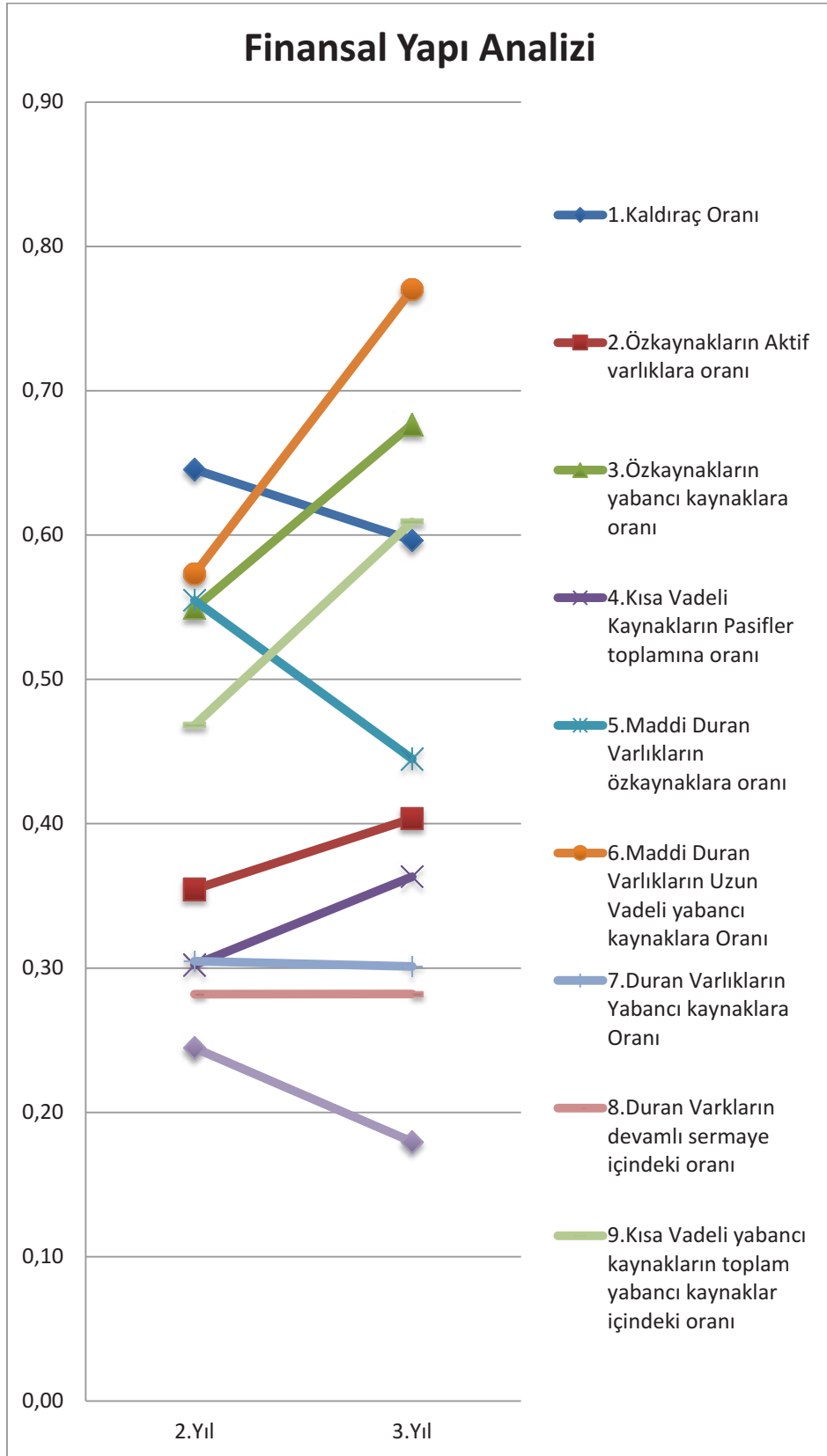
Likidite Analizi				Formül Açıklaması
Yıllar	2.Yil	3.Yil		
Cari Oran	2,50	2,12		Dönen Varlıklar/Kısa Vadeli Yabancı Kaynak İdeal oran 2 dir
Dönen Varlıkların Aktif Varlıklara Oranı	0,76	0,77		Dönen Varlıklar/Aktif Toplamı



8.6.2.2. FİNANSAL YAPI ANALİZİ

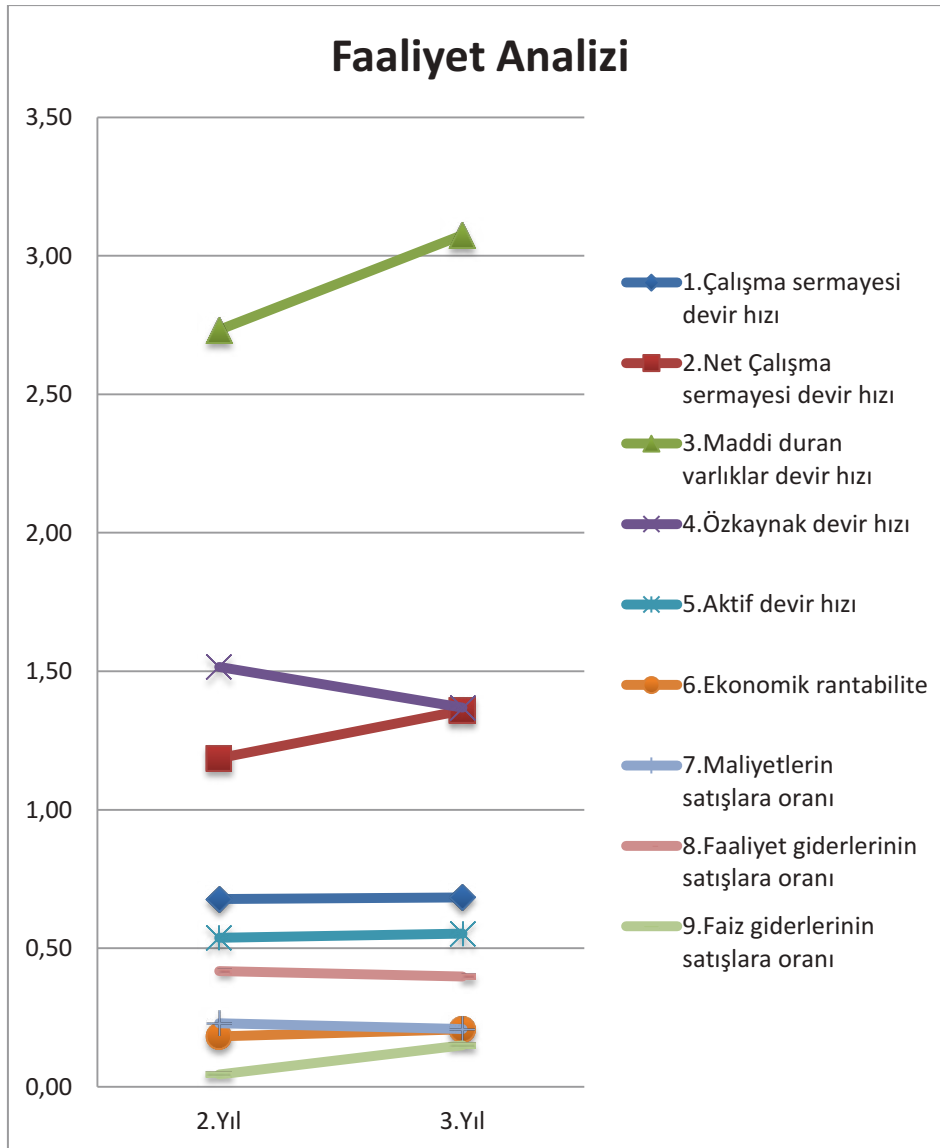
Finansal Yapı Analizi			
	2.Yıl	3.Yıl	Formül Açıklaması
1.Kaldıraç Oranı	0,65	0,60	(Kısa vadeli Yabancı kaynak+ Uzun Vadeli yabancı kaynak)/Aktif varlıklar Toplamı
2.Özkaynakların Aktif varlıklara oranı	0,35	0,40	Özkaynaklar/Aktif Toplamı
3.Özkaynakların yabancı kaynaklara oranı	0,55	0,68	Özkaynak/(Kısa vadeli yabancı kaynak+ Uzun Vadeli Yabancı kaynak)
4.Kısa Vadeli Kaynakların Pasifler toplamına oranı	0,30	0,36	Kısa Vadeli yabancı kaynak/Pasifler toplamı
5.Maddi Duran Varlıkların özkaynaklara oranı	0,55	0,44	Maddi duran varlıklar/Özkaynaklar
6.Maddi Duran Varlıkların Uzun Vadeli yabancı kaynaklara Oranı	0,57	0,77	Maddi duran varlıklar/Uzun Vadeli yabancı kaynaklar
7.Duran Varlıkların Yabancı kaynaklara Oranı	0,30	0,30	Duran Varlıklar/(Kısa vadeli yabancı kaynak+Uzun vadeli yabancı kaynak)
8.Duran Varkların devamlı sermaye içindeki oranı	0,28	0,28	Duran varlıklar/Uzun vadeli yabancı kaynak+ Özkaynak)
9.Kısa Vadeli yabancı kaynakların toplam yabancı kaynaklar içindeki oranı	0,47	0,61	Kısa Vadeli yabancı kaynak/(Kısa vadeli yabancı kaynak+Uzun Vadeli yabancı kaynak)
10.Maddi Duran varlıkların Aktif toplamına oranı	0,24	0,18	Maddi duran varlıklar/Toplam Aktifler

Finansal Yapı Analizi



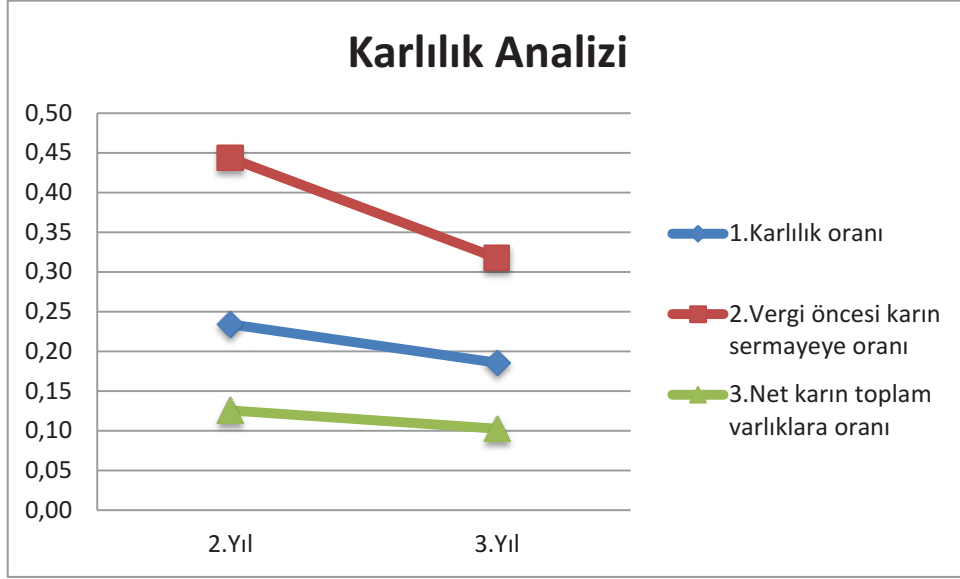
8.6.2.3. FAALİYET ANALİZİ

Faaliyet Analizi			
	2.Yıl	3.Yıl	Formül açıklaması
1.Çalışma Sermayesi Devir Hızı	0,68	0,68	Net satışlar/Dönen varlıklar
2.Net Çalışma Sermayesi Devir Hızı	1,19	1,36	Net Satışlar/(Dönen varlıklar-kısa vadeli yabancı kaynak)
3.Maddi Duran Varlıklar Devir Hızı	2,73	3,08	Net Satışlar/maddi duran varlıklar
4.Özkaynak Devir Hızı	1,52	1,37	Net satışlar/özkaynak
5.Aktif Devir Hızı	0,54	0,55	Net Satışlar/Toplam aktifler
6.Ekonomik Rantabilite	0,18	0,21	(Vergi öncesi kar+Finansman gideri)/Pasif toplamı
7.Maliyetlerin Satışlara Oranı	0,23	0,21	Satışların maliyeti/net satışlar
8.Faaliyet Giderlerinin Satışlara Oranı	0,42	0,40	Faaliyet giderleri/net satışlar
9.Faiz Giderlerinin Satışlara Oranı	0,04	0,15	Finansman gideri/net satışlar



8.6.2.4. KARLILIK ANALİZİ

Karlılık Analizi			
	2.Yıl	3.Yıl	Formül Açıklaması
Karlılık oranı	0,23	0,19	Net kar/net satışlar
Vergi öncesi karın sermayeye oranı	0,44	0,32	Vergi öncesi kar/Özkaynaklar
Net karın toplam varlıklara oranı	0,13	0,10	Net kar/aktif varlıklar toplamı



9. TEŞVİK SİSTEMİNİN TRABZON'A GETİRDİĞİ AVANTAJLAR

9.1. YATIRIM YERİ TAHSİSİ

Trabzon'da yatırım yapacak olan müteşebbislere, Maliye Bakanlığı tarafından yatırım yeri tahsis edilebilmektedir. Yatırımcılara, mülkiyeti; Hazineye, Özel Bütçeli İdarelere, İl Özel İdarelerine, Belediyelere ait taşınmazlar ile Devletin hüküm ve tasarrufu altındaki yerlerinde tahsis yapılabilir. Tahsis işlemi, teşvik belgesi düzenlenmiş bölgesel desteklerden yararlanacak yatırımlar için, 29.6.2001 tarihli ve 4706 sayılı Kanununun ek 3 üncü maddesi çerçevesinde Maliye Bakanlığınca belirlenen usul ve esaslara göre yapılır

9.2 VERGİ İNDİRİMİ

Vergi İndirimi; gelir veya kurumlar vergisinin indirimli olarak uygulanmasıdır. Bu indirim yatırım için öngörülen katkı tutarına ulaşıncaya kadar yapılacaktır. Yatırıma katkı oranı olarak ifade edilen bu katkı tutarı bölgesel olarak farklılıklar göstermekte olup, bahsi gelince izah edilecektir.

Vergi indirimi kapsamında "Kurumlar / Gelir Vergisi indirimi" desteği münhasıran teşvik belgesine konu yatırımdan elde edilecek kazançlara uygulanmakla birlikte yatırım yapan firmalar için, yatırıma katkı tutarının belirli bir kısmı yatırım döneminde tüm faaliyetlerinden elde ettiği kazançlar üzerinden uygulanabilecektir.

Bölgesel teşvik uygulamaları kapsamında Trabzon'da gerçekleştirilecek yatırımlarda, 5520 sayılı Kanununun 32/A maddesi çerçevesinde gelir veya kurumlar vergisi, öngörülen yatırıma katkı tutarına ulaşıncaya kadar indirimli olarak uygulanır. İndirim oranı ve yatırıma katkı oranı ile ilgili bilgiler aşağıdaki tabloda sunulmuştur:

KURUMLAR/GELİR VERGİSİ İNDİRİMİ			
Yatırıma Katkı Oranı(%)	Vergi İndirim Oranı (%)	Uygulanacak Yatırıma Katkı Oranı (%)	
		Yatırım Dönemi	İşletme Dönemi
25	60	20	80

KURUMLAR/GELİR VERGİSİ İNDİRİMİ			
Yatırıma Katkı Oranı(%)	Vergi İndirim Oranı (%)	Uygulanacak Yatırıma Katkı Oranı (%)	
		Yatırım Dönemi	İşletme Dönemi
30	70	30	70

Yukarıdaki oranlar yatırımın başlama tarihine göre farklılaşabilmektedir. Aşağıda, yatırıma başlama tarihine göre farklı oranların yer aldığı tablo yer almaktadır.

YATIRIMA KATKI ORANI	
31.12.2013 tarihine kadar başlayan yatırımlar	01.01.2014 tarihinden sonra başlayacak yatırımlar
25	20

Vergi indirimi oranlarında da yatırıma başlama tarihine bağlı olarak farklılıklar ortaya çıkmaktadır. 01.01.2014 tarihine kadar başlayan yatırımlar bu tarihten sonra başlayan yatırımlara nazaran %10 oranında fazladan bir vergi indirimi avantajına sahip olacaklardır. Aşağıdaki tabloda yatırımın başlama tarihine göre vergi indirim oranları yer almaktadır.

VERGİ İNDİRİM ORANI	
31.12.2013 tarihine kadar başlayan yatırımlar	01.01.2014 tarihinden sonra başlayacak yatırımlar
60	50

Yatırımların 01.01.2014 tarihinden sonra başlaması durumunda dahi yatırımın Organize Sanayi Bölgesinde (OSB) olması halinde bir alt bölgenin oranlarına tabi tutulurlar.

9.3. GÜMRÜK VERGİSİ MUAFİYETİ VE KDV İSTİSNASI

9.3.1. GÜMRÜK VERGİ MUAFİYETİ

Yatırım Teşvik Belgesi kapsamında yurt dışından temin edilecek yatırım malı makine ve teçhizat için gümrük vergisinin ödenmemesi şeklinde uygulanır. Teşvik belgesi kapsamında yurt dışından temin edilen yatırım malı makine ve teçhizat ithali gümrük vergisinden muafır.

9.3.2. KDV İSTİSNASI

Yatırım Teşvik Belgesi kapsamında yurt içinden ve yurt dışından temin edilecek yatırım malı makine ve teçhizat için katma değer vergisinin ödenmemesi şeklinde uygulanır. Yatırım teşvik belgesi sahibi mükelleflere, belge kapsamındaki makine ve teçhizat teslimleri katma değer vergisinden istisna edilmiştir.

9.4. SİGORTA PRİMİ İŞVEREN HİSSESİ DESTEĞİ

Yatırım Teşvik Belgesi kapsamı yatırımla sağlanan ilave istihdam için ödenmesi gereken sigorta primi işveren hissesinin Bakanlıkça karşılanmasıdır. Ancak bu tutar, asgari ücrete tekabül eden kısmı hiçbir surette aşamaz. Bu destekten faydalanabilmek için teşvik belgesinin tamamlama vizesinin yapılması gerekir.

Bölgesel Teşvik Uygulamaları kapsamında Trabzon'da desteklenecek yatırımla sağlanacak istihdam için ödenmesi gereken sigorta primi işveren hissesinin asgari ücrete tekabül eden kısmı Ekonomi Bakanlığı'nca karşılanır. Bu destek unsuru, tamamlama vizesi yapılmış teşvik belgesinde kayıtlı istihdamı aşmamak kaydıyla uygulanır.

Bölgesel teşvik uygulamaları kapsamında desteklenen yatırımlarda söz konusu destek aşağıda belirtilen sürelerde uygulanır.

SİGORTA PRİMİ İŞVEREN HİSSESİ DESTEĞİ		
31.12.2013 tarihine kadar	01.01.2014 tarihi itibarıyla	Destek Tavanı(Sabit Yatırıma Oranı-%)
5 yıl	3 yıl	20

SİGORTA PRİMİ İŞVEREN HİSSESİ DESTEĞİ		
31.12.2013 tarihine kadar	01.01.2014 tarihi itibarıyla	Destek Tavanı(Sabit Yatırıma Oranı-%)
5 yıl	3 yıl	20

Vergi indirimi uygulamasında olduğu gibi bu destek uygulamasında da yatırımın Organize Sanayi Bölgesinde (OSB) yapılması durumunda bir alt bölgenin destek oran ve sürelerinden faydalanma hakkı olacaktır.

OSB'LERDE YAPILAN YATIRIMLARDA SİGORTA PRİMİ İŞVEREN HİSSESİ DESTEĞİ		
31.12.2013 tarihine kadar	01.01.2014 tarihi itibarıyla	Destek Tavanı(Sabit Yatırıma Oranı-%)
6 yıl	5 yıl	25

