



T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



# Safranlı Lokum İmalatı Ön Fizibilite Raporu







**T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI**



# Safranlı Lokum İmalatı Ön Fizibilite Raporu



**2022  
TEMMUZ**

## RAPORUN KAPSAMI

---

Bu ön fizibilite raporu, Safranbolu ilçesinde yöresel ve hediyelik ürün çeşitliliğini artırmak amacıyla Karabük ili Safranbolu ilçesi ile özdeşleşen Safran lokumu ile diğer lokum çeşitlerinin üretimi ile lokum imalathanesinin kurulmasının uygunluğunu tespit etmek, yatırımcılarda yatırım fikri oluşturmak ve detaylı fizibilite çalışmalarına altlık oluşturmak üzere Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı koordinasyonunda faaliyet gösteren Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanmıştır.

## HAKLAR BEYANI

---

Bu rapor, yalnızca ilgililere genel rehberlik etmesi amacıyla hazırlanmıştır. Raporda yer alan bilgi ve analizler raporun hazırlandığı zaman diliminde doğru ve güvenilir olduğuna inanılan kaynaklar ve bilgiler kullanılarak, yatırımcıları yönlendirme ve bilgilendirme amaçlı olarak yazılmıştır. Rapordaki bilgilerin değerlendirilmesi ve kullanılması sorumluluğu, doğrudan veya dolaylı olarak, bu rapora dayanarak yatırım kararı veren ya da finansman sağlayan şahıs ve kurumlara aittir. Bu rapordaki bilgilere dayanarak bir eylemde bulunan, eylemde bulunmayan veya karar alan kimselere karşı Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı sorumlu tutulamaz.

Bu raporun tüm hakları Batı Karadeniz Kalkınma Ajansına aittir. Raporda yer alan görseller ile bilgiler telif hakkına tabi olabileceğinden, her ne koşulda olursa olsun, bu rapor hizmet gördüğü çerçevenin dışında kullanılamaz. Bu nedenle; Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın yazılı onayı olmadan raporun içeriği kısmen veya tamamen kopyalanamaz, elektronik, mekanik veya benzeri bir araçla herhangi bir şekilde basılamaz, çoğaltılamaz, fotokopi veya teksir edilemez, dağıtılamaz, kaynak gösterilmeden iktibas edilemez.



## İÇİNDEKİLER

<b>1. YATIRIMIN KÜNYESİ</b> .....	<b>3</b>
<b>2. EKONOMİK ANALİZ</b> .....	<b>5</b>
2.1. Sektörün Tanımı .....	5
2.2. Sektöre Yönelik Sağlanan Destekler .....	5
2.2.1. Yatırım Teşvik Sistemi .....	5
2.2.2. Diğer Destekler .....	7
2.3. Sektörün Profili .....	7
2.3.1. Dünyada Şeker Üretimi ve Şekerli Mamuller Sektörü.....	7
2.3.2. Türkiye’de Şekerli Mamuller ve Lokum Sektörü .....	9
2.3.3. Lokum Sektörü .....	9
2.3.4. Safranbolu Lokumu ve Safranlı Lokum.....	10
2.4. Dış Ticaret ve Yurt İçi Talep .....	11
2.5. Üretim, Kapasite ve Talep Tahmini .....	13
2.6. Girdi Piyasası.....	13
2.7. Pazar ve Satış Analizi .....	14
<b>3. TEKNİK ANALİZ</b> .....	<b>14</b>
3.1. Kuruluş Yeri Seçimi .....	14
3.2. Üretim Teknolojisi .....	14
3.3. İnsan Kaynakları .....	15
<b>4. FİNANSAL ANALİZ</b> .....	<b>15</b>
4.1. Sabit Yatırım Tutarı.....	15
4.2. Yatırımın Geri Dönüş Süresi.....	16
<b>5. ÇEVRESEL VE SOSYAL ETKİ ANALİZİ</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Kaynakça</b> .....	<b>20</b>

**TABLolar**

---

Tablo 1: Yatırım Teşvik Sistemi Kapsamında Sağlanan Destek Unsurları .....	6
Tablo 2.Yatırım Teşvik Sistemi Kapsamında Sağlanan Alt Bölge Destek Unsurları .....	7
Tablo 3.Dünya Şeker Piyasasının Şekillenmesinde Öne Çıkan Ülkeler .....	8
Tablo 4.Şeker Üretiminde Türkiye'nin Yeri .....	8
Tablo 5.Dünya Genelinde Şekerleme İhracatı Verileri-2016-2020.....	9
Tablo 6.Lokumun Kimyasal Özellikleri .....	10
Tablo 7.Çeşni Oranları .....	10
Tablo 8.Kaymak Oranları.....	10
Tablo 9.2019-2021 Yılları Sade Lokum İhracat Verileri .....	11
Tablo 10.2019-2021 Yılları Kaymaklı Lokum İhracat Verileri .....	12
Tablo 11.2019-2021 Yılları Diğer Lokum Ürünleri İhracat Verileri.....	12
Tablo 12.Çifte Kavrulmuş Lokum Üretimi Ürün Girdileri .....	13
Tablo 13.Safranlı Lokum Üretimi Ürün Girdileri.....	13
Tablo 14:2017-2020 Yılları Arasında Karabük İlinde Çalışma Çağındaki Nüfus ve İl Nüfusuna Oranı	15
Tablo 15:2017-2020 Karabük İl Nüfusunun Eğitim Kademelerine Göre Durumu .....	15
Tablo 16.Lokum İşletmesi Sabit Yatırım Maliyet Tablosu .....	16

## SAFRANBOLU İLÇESİ SAFRANLI LOKUM İMALATI ÖN FİZİBİLİTE RAPORU

## 1. YATIRIMIN KÜNYESİ

Yatırım Konusu	Karabük ili Safranbolu ilçesinde Safranlı Lokum İmalathanesi Kurulması	
Üretilecek Ürün/Hizmet	Safranlı Lokum İmalatı	
Yatırım Yeri (İl - İlçe)	Karabük -Safranbolu	
Tesisin Teknik Kapasitesi	100 Ton/Yıl	
Sabit Yatırım Tutarı	16.992 \$ (Kur Tarihi: 29.07.2022, Döviz Kuru = 17,89)	
Yatırım Süresi	3 Months	
Sektörün Kapasite Kullanım Oranı	%100	
İstihdam Kapasitesi	2 Kişi	
Yatırımın Geri Dönüş Süresi	2 Yıl	
İlgili NACE Kodu (Rev. 3)	10.82.04 - Lokum, pişmaniye, helva, karamel, koz helva, fondan, beyaz çikolata vb. imalatı (tahin helvası dahil)	
İlgili GTİP Numarası	170490 – Kakao içermeyen şeker mamulleri (beyaz çikolata dahil)	
Yatırımın Hedef Ülkesi	Yok – Yurt İçi	
Yatırımın Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Etkisi	Doğrudan Etki	Dolaylı Etki
	Amaç 1: Sağlık ve Kaliteli Yaşam Amaç 2: Yoksulluğa Son	Amaç 3: Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar,
Diğer İlgili Hususlar	-	



<b>Subject of the Project</b>	<i>Turkish Delight Production with Saffron</i>	
<b>Information about the Product/Service</b>	<i>Turkish Delight</i>	
<b>Investment Location (Province-District)</b>	<i>Karabük-Safranbolu</i>	
<b>Technical Capacity of the Facility</b>	<i>100 Tons/Year</i>	
<b>Fixed Investment Cost</b>	<i>16.992 \$ (Currency Exchange Date: 29.07.2022, Currency Exchange Rate = 17,89)</i>	
<b>Investment Period</b>	<i>3 Months</i>	
<b>Economic Capacity Utilization Rate of the Sector</b>	<i>%100</i>	
<b>Employment Capacity</b>	<i>2 workers</i>	
<b>Payback Period of Investment</b>	<i>2 Years</i>	
<b>NACE Code of the Product/Service (Rev.3)</b>	<i>10.82.04 – Manufacture of Turkish delight, Turkish candy, halva, caramel, nougat, fondant, white chocolate, etc. manufacture (including tahini halva)</i>	
<b>Harmonized Code (HS) of the Product/Service</b>	<i>170490 - Non-cocoa confectionery (including white chocolate)</i>	
<b>Target Country of Investment</b>	<i>Domestic Use</i>	
<b>Impact of the Investment on Sustainable Development Goals</b>	<i>Direct Effect</i>	<i>Indirect Effect</i>
	<i>Goal 1: Good Health and Well Being Goal 2: Zero Hunger</i>	<i>Goal 3: Sustainable Cities and Communities</i>
<b>Other Related Issues</b>	<i>-</i>	

## 2. EKONOMİK ANALİZ

### 2.1. Sektörün Tanımı

Türk mutfak kültürü, gerek göçebe yaşanan dönemlerin gerekse yerleşik hayata geçişten sonraki edimlerin izlerini taşımaktadır. Türk yemek kültüründe Türk devletlerinin egemen oldukları topraklardaki yerel kültürlerle etkileşimin yanı sıra gelişen teknolojinin etkileri de görülmektedir. Bunun en güzel örneklerinden birisi Türk mutfak kültüründeki tatlılardır. Tarihi süreç içerisinde Türk mutfak kültürü, tatlılar açısından zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. Birçok çeşidi olan Türk tatlıları içerisinde lokum ayrı bir yere sahiptir. Anadolu'da 15. yüzyıldan beri üretilen lokum 17. yüzyılda Osmanlı Saray menüsüne dahil olmuştur. Tatlılar Osmanlı Mutfağında et ve pilav kadar önemli olup tatlısız bir Osmanlı sofrası düşünülemezdi. Sıradan günlük yemeklerde bile mutlaka bir tatlı yenilir. Ziyafetlerde özellikle ramazanda sofralar helva, lokma, kadayıf, verde, aşure, muhallebi, sütlaç, pelte, elmasiye, reçel, hoşaf, şerbet gibi çeşitli tatlılarla donatılırdı. 18. Yüzyılda günümüzdeki şeklini alan lokum, hafif tadı, besleyici özelliği ve sağlığa yararları ile bilinmektedir. Türkiye'de birçok bölgede üretilmesine karşın lokumun en bilinenlerinden birisi Safranbolu lokumudur.<sup>1</sup>

Lokum nişasta, şeker ve su ana maddelerinden oluşan Türkiye'ye özgü bir şekerlemedir. Üretimine 14. ve 15. yüzyıllarda başladığı sanılmakla birlikte bugünkü biçimine 19.yy'da ulaşmıştır. Yurtdışında Türk ismiyle özdeşleşerek şöhret bulmuş yegâne bir Türk gıda maddesidir. Daha önceleri lokum üretiminde tatlandırıcı olarak şeker yerine bal ve pekmez, su bağlayıcı ve doku yapıcı madde olarak ta nişasta yerine un kullanılmakta idi. 18. yy sonlarından itibaren şeker kullanılmaya başlamıştır. Daha sonra da unun yerini nişastanın almasıyla lokum Türk şekerlemesi olarak Dünya'da ün yapmıştır. Lokum; şeker, mısır nişastası ve suyun uygun oranlarda karıştırılması ve meyve ya da kuruyemiş eklenerek belirli bir sıcaklık ve sürede açık kazan veya buhar ceketli, otomatik karıştırıcılı kazanlarda pişirilmesi sonucu elde edilen bir gıdadır. Pişirme süresi kazanın cinsine göre 1–2 saat arasında değişebilmektedir. Elde edilen sıcak ve acıkı durumdaki lokum, içine nişasta serpilmiş alçak kenarlı tahta tabla ya da çelik tepsilere dökülüp üstüne nişasta serpilir ve küçük parçalar halinde kesilir. Bunlar tekrar pudra şekerine bulanıp depolanır ve satışa sunulur. 18. yy. da bir İngiliz turist tarafından İngiltere'ye götürülerek Türk lokumu Avrupa'da 'TURKISH DELIGHT' ve daha sonrada Fransa'da ve Balkanlar'da 'Lokoum' olarak tanınmış ve uluslararası şekerlik literatürüne girmiştir.

Projenin faaliyet alanı incelendiğinde NACE kodunun 10.82.04 - Lokum, pişmaniye, helva, karamel, koz helva, fondan, beyaz çikolata vb. imalatı olması gerektiği belirlenmiştir.

### 2.2. Sektöre Yönelik Sağlanan Destekler

#### 2.2.1. Yatırım Teşvik Sistemi<sup>2</sup>

Yatırım teşvik sisteminin yatırımın yapılacağı sektörde ile sunduğu teşvik unsurları detaylı biçimde 15.06.2012 tarih ve 2012/3305 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe giren Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı teşvik sistemi 4 farklı uygulamadan oluşmaktadır;

1- Genel Teşvik Uygulamaları: Teşvik edilmeyecek yatırım konuları dışında kalan tüm yatırımları kapsamaktadır.

2- Bölgesel Teşvik Uygulamaları: İller arasındaki gelişmişlik farkını azaltmayı ve illerin üretim ve ihracat potansiyellerini artırmayı hedeflemektedir.

3- Öncelikli Yatırımların Teşviki: Belirli yatırım konularının 5. Bölge destekleri ile desteklenmesi hedeflenmektedir.

<sup>1</sup> <https://sabancolak.wordpress.com/>

<sup>2</sup> <https://www.yatirimadestek.gov.tr/>

4- Stratejik Yatırımların Teşviki: Cari açığın azaltılmasına katkı sağlayacak katma değeri yüksek yatırımlar desteklenmektedir.

Lokum imalatı, gıda ürünleri ve içecek imalatı alt gurubu içerisinde yer almakta ve genel ve bölgesel teşvik kalemlerinden yararlanılabilmektedir.

**Tablo 1: Yatırım Teşvik Sistemi Kapsamında Sağlanan Destek Unsurları**

<b>İlin Bulunduğu Bölge</b>	<b>2. bölge</b>
<b>Genel Teşvik</b>	Yararlanabilir
<b>Bölgesel Teşvik</b>	Evet
<b>Öncelikli Yatırım</b>	Hayır
<b>Yararlanılacak Teşvik Bölgesi</b>	2. Bölge
<b>KDV İstisnası</b>	Var
<b>Gümrük Vergisi Muafiyeti</b>	Var
<b>Yatırım Yeri Tahsisi</b>	Var
<b>SGK İşveren Hissesi Desteği</b>	3 yıl %15 Yatırıma Katkı Oranı
<b>Vergi İndirimi Desteği</b>	Vergi İndirimi Oranı %55, Yatırıma Katkı Oranı %20
<b>Faiz Desteği</b>	Uygulanmamaktadır.
<b>SGK İşçi Hissesi Desteği</b>	Uygulanmamaktadır
<b>Gelir Vergisi Stopajı Desteği</b>	Uygulanmamaktadır

Kaynak: [www.yatirimadestek.gov.tr](http://www.yatirimadestek.gov.tr)

2012/3305 Sayılı Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkında Karar ve 2012/1 Sayılı Tebliğ kapsamında 3.Bölgede bulunan Karabük ili, 21.08.2020 tarihli 31220 sayılı Resmi Gazete ile değişiklik sonrası 01.01.2021 tarihinden itibaren teşvik sisteminde 2. bölgede yer almıştır. Aynı kararın 17.maddesinde yer alan Ek-17’de belirtilen “Alt Bölge Desteğinden Yararlanabilecek İlçeler” içerisinde ifade edilen Eskipazar, Yenice, Ovacık ve Eflani ilçelerine yatırım yapılması durumunda 3.bölge desteklerinden yararlanılabilmektedir.

Yatırımcılarımızın tebliğ kapsamında yer alan ekte ifade edilen Eskipazar, Yenice, Ovacık ve Eflani ilçelerinde yatırım yapmaları durumunda yatırım teşvik belgesi kapsamında üçüncü bölge destekleri kapsamında yararlanacakları yatırım türleri ve oranları ise aşağıdaki tabloda yer almaktadır;

Tablo 2.Yatırım Teşvik Sistemi Kapsamında Sağlanan Alt Bölge Destek Unsurları

İlin Bulunduğu Bölge	2. bölge
Genel Teşvik	Yararlanabilir
Bölgesel Teşvik	Evet
Öncelikli Yatırım	Hayır
Yararlanılacak Teşvik Bölgesi	3. Bölge
KDV İstisnası	Var
Gümrük Vergisi Muafiyeti	Var
Yatırım Yeri Tahsisi	Var
SGK İşveren Hissesi Desteği	5 yıl %20 Yatırıma Katkı Oranı
Vergi İndirimi Desteği	Vergi İndirimi Oranı %60, Yatırıma Katkı Oranı %25
Faiz Desteği	TL 3 puan, Döviz 1 puan İndirimli, 1 Milyon TL'yi geçemez.
SGK İşçi Hissesi Desteği	Uygulanmamaktadır
Gelir Vergisi Stopajı Desteği	Uygulanmamaktadır

Kaynak: [www.yatirimadestek.gov.tr](http://www.yatirimadestek.gov.tr)

## 2.2.2. Diğer Destekler

### Kosgeb Destekleri<sup>3</sup>

15/06/2010 tarihli ve 27612 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren KOSGEB Destek Programları Yönetmeliği kapsamında Kosgeb veri tabanında kayıtlı/aktif, kobi beyannamesi güncel olan kobi firmalarının da bu alanda yatırım yapmak istemesi durumunda işletme kredisi-makine teçhizat kredisini kapsayan ve bankalardan kullanılacak kredilerin faiz ve kâr payı tutarlarını geri ödemesiz olarak destekleyen "Kobi Finansman Destek Programı" desteği bulunmaktadır.

## 2.3. Sektörün Profili

### 2.3.1. Dünyada Şeker Üretimi ve Şekerli Mamuller Sektörü

Şeker mamulleri ve lokum üretiminde şeker kullanımı vazgeçilmez hammaddelerin başında gelmektedir. Raporumuz bünyesinde dünya piyasasında şeker üretiminde söz sahibi ülkelerin değerlendirmesini yapacak olursak kullanılan şekerin Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.'nin 2020 yılı sektör raporunda şekerin dünya piyasasında kullanımı ve tüketimine yönelik tablodaki verilere

<sup>3</sup> <https://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/destekdetay/7391/geleneksel-girisimci-destek-programi>

baktığımızda dünyadaki toplam şeker üretiminin %76'sının Brezilya, Hindistan ve Avrupa ülkeleri, Çin, Tayland, Abd, Meksika, Pakistan, Rusya ve Avustralya tarafından karşılandığı, oranında hemen hemen aynı ülkeler tarafından %60'ının tüketildiği, Brezilya, Hindistan, Tayland gibi ülkelerin %82 oranında şekeri dünyaya ihraç ettiği görülmektedir.

**Tablo 3. Dünya Şeker Piyasasının Şekillenmesinde Öne Çıkan Ülkeler**

	Dünya Toplam Üretimi	Dünya Toplam Tüketimi	Dünya Toplam İthalatı	Dünya Toplam İhracatı			
<b>Brezilya</b>	76%	Hindistan	60%	Çin	45%	Brezilya	82%
<b>Hindistan</b>	76%	AB Ülkeleri	60%	Endonezya	45%	Hindistan	82%
<b>AB Ülkeleri</b>	76%	Çin	60%	Abd	45%	Tayland	82%
<b>Çin</b>	76%	Abd	60%	Bangladeş	45%	Avustralya	82%
<b>Tayland</b>	76%	Brezilya	60%	Malezya	45%	Guatemala	82%
<b>Abd</b>	76%	Endonezya	60%	Cezayir	45%	Meksika	82%
<b>Meksika</b>	76%	Rusya	60%	Kore	45%	Bae	82%
<b>Pakistan</b>	76%	Pakistan	60%	Nijerya	45%	AB Ülkeleri	82%
<b>Rusya</b>	76%	Meksika	60%	Suudi Arabistan	45%	Küba	82%
<b>Avustralya</b>	76%	Mısır	60%	Sudan	45%	Güney Afrika	82%

Kaynak: www.turkseker.gov.tr

Tablodaki verilere göre Ülkemizin şeker üretimi 2020 yılı içerisinde üç milyon ton olarak gerçekleşmiştir. 2020 yılında dünya genelindeki şeker üretimindeki payı %1'in üzerindedir. Ülkemizin Avrupa Kıtasındaki şeker üretimi payı ise %9 olarak gerçekleştiği görülmektedir.

**Tablo 4. Şeker Üretiminde Türkiye'nin Yeri**

Üretim Bölgeleri	Üretim Miktarı Bin Ton	Türkiyenin Payı %	Türkiye'nin Sıralamadaki Yeri
<b>Dünyada Toplam Şeker Üretimi</b>	169.040	1,77	5
<b>Pancar Şekeri</b>			
<b>Kamış Şekeri</b>			
<b>Avrupa Kıtası Toplam Şeker Üretimi</b>	22.431	9	4
<b>Türkiye Toplam Şeker Üretimi</b>	3.000	-	-

Kaynak: www.turkseker.gov.tr

Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğü'nce hazırlanmış olan "Şekerli ve Çikolatalı Mamuller Sektör Raporlarında" yer alan verilere göre;

Toplam dünya şekerli ve çikolatalı mamuller ihracatı 2014 yılında en yüksek seviyeye gelerek 71 milyar dolar olarak gerçekleştiği, 2015 yılında ise yaklaşık 66 milyar dolarlık olan ihracatın % 62'sini şekerli mamuller, % 38'ini ise çikolatalı mamullerin oluşturduğu, ifade edilmektedir.

Dünya şekerli mamuller ihracatında en önemli ülkeler arasında yaklaşık % 11,2'lik pay ve toplam 4,4 milyar dolarlık ihracat ile Almanya, % 6,5'lik pay ve 2,6 milyar dolar ihracat ile Belçika ve % 6,3'lük pay ve 2,5 milyar dolarlık ihracat ile Kanada ön sıralarda yer almaktadır. Türkiye 2015 yılında gerçekleştirdiği 1,3 milyar dolarlık şekerli mamul ihracatıyla dünya sıralamasında 11. sırada yer almıştır.<sup>4</sup>

2016 ve 2020 yılları arasında dünya genelinde şekerleme ihracatı yapan ilk on firma içerisinde Türkiye'nin de yer aldığı görülmektedir. Dünya genelinde 10 milyar doların üzerinde şekerleme ihracatı gerçekleşmiştir. Türkiye'nin bu ihracat içerisindeki payı 448 milyon dolara yakındır. Türkiye'nin dünya genelinde şekerleme ihracat payının ise %4,3 olduğu görülmektedir.<sup>5</sup>

**Tablo 5. Dünya Genelinde Şekerleme İhracatı Verileri-2016-2020**

Ülkeler	2020 Yılı İhracat Değeri (USD- Bin)	2020 Yılı İhracat Miktarı	Yıllık Büyüme Değeri 2016-2020 (%)	Yıllık Büyüme Değeri 2019-2020 (%)	Dünya İhracatındaki Payı(%)
Almanya	1313764	333760	5	6	12,6
Çin	803183	266122	3	-12	7,7
Belçika	703557	217554	0	-5	6,7
Meksika	664117	176294	4	-3	6,3
Hollanda	595953	150585	-1	-7	5,7
İspanya	551107	192419	4	-6	5,3
Polonya	453051	109505	7	7	4,3
Türkiye	447990	209584	6	2	4,3
Amerika	437077	124895	-4	-14	4,2

Kaynak: Trademap

### 2.3.2. Türkiye'de Şekerli Mamuller ve Lokum Sektörü

Türkiye'de şekerli ve çikolatalı mamuller sektörünün başlangıcı, bölgeden sağlanan hammaddelerle küçük imalathanelerde üretilen lokum ve helva gibi geleneksel Türk şekerlemelerinin üretimine dayanmaktaydı. Günümüzde, geleneksel üretim yöntemleriyle birlikte modern üretim teknolojisinin de kullanıldığı sektör, gıda sanayi içinde yer alan, üretiminde kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler ve ambalaj malzemeleri ile yan sanayisini de geliştiren önemli sektörlerden bir tanesi durumuna gelmiştir. Şekerli ve çikolatalı mamuller Türkiye'nin hemen hemen her ilinde ve ilçesinde üretilmekte, sektörde büyük, orta ve küçük işletmeler birlikte yer almaktadır.

### 2.3.3. Lokum Sektörü

Ülkemizde lokum üretimi, şekerli mamüller sektöründe yer almaktadır. Sektör başlangıçta hemen hemen her ilde bulunan küçük imalathanelerde üretilen lokum ve helva gibi geleneksel Türk şekerlemelerini kapsamıştır. Ürün yelpazesi, diğer şekerlemeler, çiklet, çikolata vb. ürünlerle

<sup>4</sup> [https://ticaret.gov.tr/data/5b8700a513b8761450e18d81/Sekerli\\_ve\\_Cikolatali\\_Mamuller.pdf](https://ticaret.gov.tr/data/5b8700a513b8761450e18d81/Sekerli_ve_Cikolatali_Mamuller.pdf)

<sup>5</sup> [Trade Map - List of exporters for the selected product in 2020 \(Sugar confectionery not containing cocoa, incl. white chocolate \(excluding chewing gum\)\)](#)

genişleyince orta ve büyük ölçekli işletmeler de devreye girmiştir. Günümüzde geleneksel yöntemlerle birlikte modern teknoloji de kullanılmaktadır.<sup>6</sup>

Lokum üretimi ülkemizde yaygın üretimi olan bir tatlı olduğu için 2013/55 sayılı Türk Gıda Koteksi Lokum Tebliği yayınlanarak lokum üretimindeki standartlar belirlenmiştir<sup>7</sup>. Buna göre; Lokum üretiminde kullanılacak şeker oranı en az %8, rutubet oranı %16, çeşni oranları; en az %12 ve kaymaklı lokumlarda ise en az %10 ve %8 oranında olarak belirlenmiştir.

**Tablo 6.Lokumun Kimyasal Özellikleri**

Toplam Şeker (Meyve ve kaymak kısmı ayrılmış, sakaroz cinsinden kuru maddede kütlece en az %)	8
Rutubet (kütlece en çok %)	16
Saponin / Sultan Lokumlarda (kütlece en çok %)	0.1

Kaynak:Resmi Gazete

**Tablo 7.Çeşni Oranları**

	Kuru/Sert Kabuklu/ Kurutulmuş Meyve
Çeşnili Lokum (kütlece % en az)	12
Sucuk Tipi Lokumlarda (kütlece % en az)	18

Kaynak:Resmi Gazete

**Tablo 8.Kaymak Oranları**

Kaymaklı Lokum (kütlece en az %)	Ayfon Kaymağı	Kaymak
	10	8

Kaynak:Resmi Gazete

#### 2.3.4. Safranbolu Lokumu ve Safranlı Lokum

Türkiye'nin hemen hemen her yerinde lokum üretilmesine rağmen lezzet olarak ve üretildiği yerin adıyla özdeşleşmiş lokumları vardır. Bunlardan ilk akla gelenlerinden bir tanesi Afyon lokumu olmakla birlikte Unesco tarafından kalıcı dünya miras listesine alınan Safranbolu ilçesinin de coğrafi işaretli lokumu da günümüzde yerli ve yabancı turistlerin beğenisini kazanmaktadır.

Safranbolu lokumu bulunduğu ilçenin adıyla özdeşleşmiş ve 15.07.2014 tarihinde 183 tescil numarası ile mahreç işareti tescilli almıştır. Üretiminde; şeker (sakkaroz), su, nişasta ve sitrik asit (limon, ıhlamur, greyfurt, ananas ve portakal gibi (özellikle narenciye) meyvelerde bulunan organik bir asittir) ile çeşitli malzemeler konularak üretilen bir üründür.

Safranbolu'da üretilen lokum çeşitlerinden birisi olan Safranlı Safranbolu Lokumu da tercih edilen lokum türlerimizden birisidir. Safranbolu sınırları ile bağdaşmış ve üretimi Safranbolu ilçesinde yaygınlaşmış olan 21.05.2009 tarihinde 144 tescil numarası ile menşe işaretine sahip "Safran Bitkisi" katılarak üretilen "Safranlı Safranbolu Lokumu" yurtiçi ve yurtdışı piyasada ilgi görmektedir.

<sup>6</sup> <http://www.gidabilimi.com/media/kunena/attachments/legacy/files/lokum.pdf>

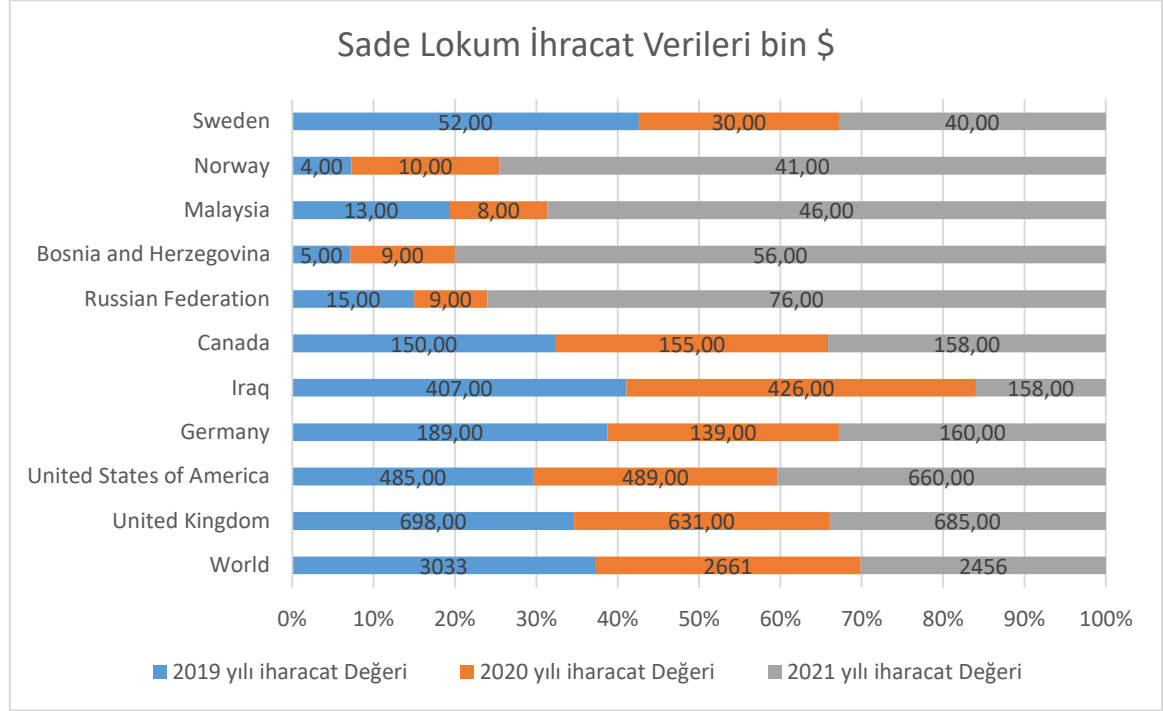
<sup>7</sup> <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm>

## 2.4. Dış Ticaret ve Yurt İçi Talep

Trademap verilerine göre ticaret haritasında Türkiye'de şekerleme sektöründe ihracat yapan firma sayısının 493 olduğu görülmektedir<sup>8</sup>.

2019-2021 yılları arasında 2019 yılında **sade lokum** toplam ihracat rakamı 3 milyon otuz üç bin dolar, 2020 yılında 2 milyon altıyüzaltmışbirbin dolar ve 2021 yılında 2 milyon dördüyüzelli altıbin dolar olduğu görülmektedir. En çok ihracat yapılan ülkeler arasında ise İngiltere, Amerika, Almanya ve Irak olduğu görülmektedir.

**Tablo 9.2019-2021 Yılları Sade Lokum İhracat Verileri**

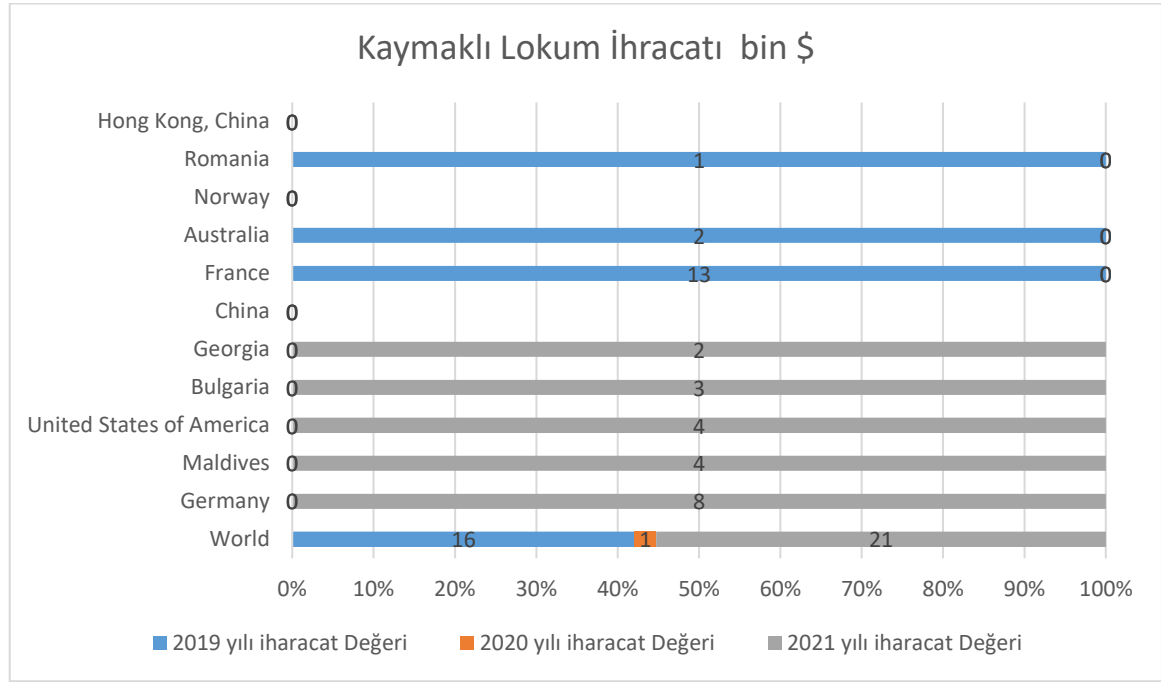


Kaynak: Trademap

2019-2021 yılları arasında 2019 yılında **kaymaklı** lokum toplam ihracat rakamı 16 bin dolar, 2020 yılında bin dolar ve 2021 yılında 21 bin dolar olduğu görülmektedir. En çok ihracat yapılan ülkeler arasında ise Almanya, Maldivler, Amerika ve Bulgaristan olduğu görülmektedir.

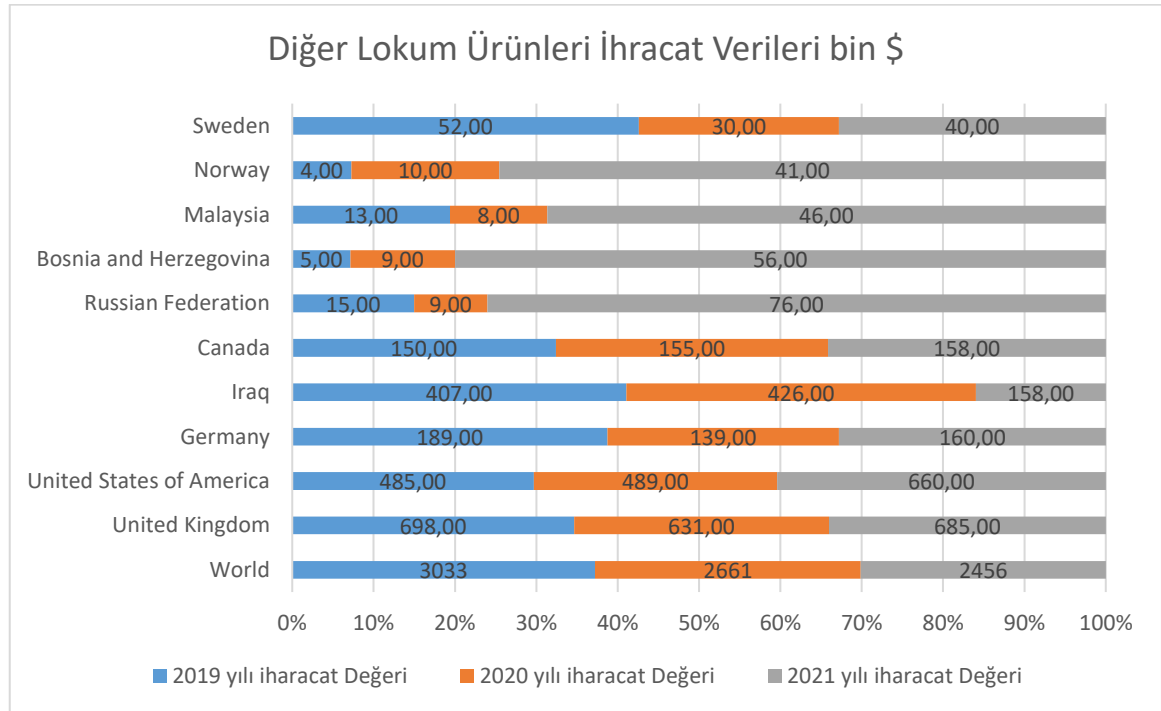
<sup>8</sup><https://www.trademap.org/CorrespondingProductsCompanies.aspx?nvpm=1%7c792%7c%7c%7c170490993000%7c%7c%7c8%7c1%7c1%7c2%7c3%7c1%7c2%7c1%7c1%7c4>



**Tablo 10.2019-2021 Yılları Kaymaklı Lokum İhracat Verileri**

Kaynak: Trademap

2019-2021 yılları arasında 2019 yılında toplam ihracat rakamı 3 milyon otuzüçbin dolar, 2020 yılında 2 milyon altıyüzaltmışbirbin dolar ve 2021 yılında 2 milyon dörtyüzellialtıbin dolar olduğu görülmektedir. En çok ihracat yapılan ülkeler arasında ise Almanya, Maldivler, Amerika ve Bulgaristan olduğu görülmektedir.

**Tablo 11.2019-2021 Yılları Diğer Lokum Ürünleri İhracat Verileri**

Kaynak: Trademap

## 2.5. Üretim, Kapasite ve Talep Tahmini

Türkiye genelinde kurumsal firmalar ile merdiven altı olarak tabir ettiğimiz küçük firmalar tarafından yaygın olarak şekerleme ve lokum imalatı yapılmaktadır, ancak gerçek coğrafi işaret olarak tescillenmiş, standartlara uygun şekilde lokum üretimi yapan firma sayısı sınırlıdır. Ülkemizde coğrafi işaret alınmış lokum üretimi konusunda Afyon Kaymaklı lokumu ve Safranbolu Lokumu en bilinen lokumlar arasındadır.

Safranbolu ilçesinde lokum üreticileri ile yaptığımız görüşmede tahmini olarak yıllık olarak 65 bin-70 bin ton ( safranlı, güllü, çifte kavrulmuş ) lokum üretimi yapıldığı ifade edilmiştir.

## 2.6. Girdi Piyasası

Safranbolu'da üretilen lokumlar içerisinde en çok ilgiyi gören lokum çeşitleri safranlı lokum ve çifte kavrulmuş lokumdur. Lokumların üretiminde kullanılan şeker, safran Safranlı lokum üretim aşamasında safran bitkisinin lokum hamuruna karıştırılması ile oluşur ve lokuma sarı rengini verir. Safranbolu ilçesinde üretilen ve en çok talep gören lokum türlerinden çifte kavrulmuş lokum ve safranlı lokum üretimine ilişkin ürün girdileri ve tahmini kullanım miktarları aşağıdaki tablolarda ifade edilmiştir;

**Tablo 12.Çifte Kavrulmuş Lokum Üretimi Ürün Girdileri**

Kullanılan Malzemeler	Miktar
Su	20 litre
Şeker	50 kg
Nişasta	5 kg
Limon tuzu	50 gr
Fıstık	20 kg
Doğalgaz	9 m <sup>3</sup>
Elektrik	3 saat/gün
İşçilik	4 saatlik (1 kazan)

**Tablo 13.Safranlı Lokum Üretimi Ürün Girdileri**

Kullanılan Malzemeler	Miktar
Su	20 L
Şeker	50 Kg
Nişasta	5 Kg
Limon tuzu	50 gr
Safran	10 gr
Fıstık	15 kg
Doğalgaz	10 m <sup>3</sup>
Elektrik	3 saat/gün
İşçilik	4 saatlik (1 kazan)

## 2.7. Pazar ve Satış Analizi

Safranbolu ilçesi Unesco kalıcı dünya miras listesinde yer alan turistik ilçelerimizden birisidir. Her yıl binlerce yerli ve yabancı turist ilçeyi ziyarete gelmekte ve Safranbolu lokumunun lezzetini tatmaktadır. 2020 yılı içerisinde ilçede konaklayan yerli ve yabancı turist sayısı 120 bin olurken 2021 yılı içerisinde 164 bin turist konaklama yapmıştır.<sup>9</sup> Bunun dışında tur firmaları ile seyahat eden 1 milyona yakın yerli turist tarafından günübirlik ziyaretler gerçekleşmektedir. İlçeye gelen turistler tarafından da Safranbolu lokumları oldukça ilgi görmektedir. Perakende satışın yanı sıra firmalar tarafından Türkiye geneline ürün satışı yapıldığı, Hava alanları ve turistik bölgelere toplu lokum satışının da sektörü desteklediği üretim yapan firmalar tarafından ifade edilmektedir.

Karabük ilinde şekerleme ve lokum sektöründe faaliyet gösteren firmaların “Tarihi Safranbolu” alanında ve “Safranbolu K c k Sanayi Sitesinde” yoğunlaştığı görülmektedir. Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası kayıtlarına göre şekerleme ve lokum sektöründe faaliyet gösteren 8 firma bulunmaktadır.

## 3. TEKNİK ANALİZ

---

### 3.1. Kuruluş Yeri Seçimi

Karabük ilinde lokum imalatının ve satış yerinin en çok yaygın olduğu yer Safranbolu ilçesidir. Unesco dünya kalıcı miras listesi içerisinde yer alması, gelen turistlerin Safranbolu tarihi çarşısını gezmek istemeleri, üretilen lokumun lojistik olarak en yakın alandan ulaşımı ve taze olarak sunulmak istenmesi gibi sebeplerden dolayı lokum üretimi ve satış yerleri tarihi çarşıda yoğunlaşmıştır.

Son dönemde Karabük ilinde kültürel ve inanç turizmi bakımından oldukça önemli bulgulara ulaşılmıştır. Bu örneklerden bir tanesi de Eskipazar ilçesinde ortaya çıkarılan ve yakın zamanda turizme aşılacak olan “Hadrianoupolis” antik kentidir. Turizme açıldıktan sonra büyük bir turist ziyaretinin yaşanacağı düşünülmektedir.

2012 / 3305 Sayılı Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkında Karar ve 2012/1 Sayılı Tebliğ kapsamında 3.Bölgede bulunan Karabük ili, 21.08.2020 tarihli 31220 sayılı Resmî Gazete ile değişiklik sonrası 01.01.2021 tarihinden itibaren teşvik sisteminde 2. bölgede yer almıştır. Aynı kararın 17.maddesinde yer alan Ek-17’de belirtilen “Alt Bölge Desteğinden Yararlanabilecek İlçeler” içerisinde ifade edilen Eskipazar, Yenice, Ovacık ve Eflani ilçelerine yatırım yapılması durumunda 3.bölge desteklerinden yararlanılabilmektedir.

Yukarıda yer verdiğimiz koşullar değerlendirildiğinde ürün satışı ve teşvik koşulları bakımından Safranbolu ilçesinin yanı sıra Eskipazar ilçesinin de yatırım yer olarak seçilebileceği değerlendirilmektedir.

### 3.2. Üretim Teknolojisi

Lokum  retimi için yüksek teknolojik bir üretim bandı oluşturmaya gerek bulunmamaktadır. Üretim için kullanılmak üzere; lokum kazanı, lokum kesme makinesi, lokum paketleme makinesi, üçgen çırpma makinesi, pudra şekeri çekme makinesi gerekli olan üretim makineleridir. Bunun yanı sıra üretim aşamasında kullanılmak üzere; üretim tezg hi, lokum dinlendirme rafı, masa, lokum dinlendirme kalıbı ve makas gibi araçlar da üretim aşamasında gerekli araçlardır.

---

<sup>9</sup> Safranbolu Turizm Ofisi

### 3.3. İnsan Kaynakları

Tüik verilerine göre Karabük ilinde çalışma çağındaki nüfusun toplam nüfusuna oranı 2017 yılında %70,99, 2018 yılında %70,69, 2019 yılında %70,55 ve 2020 yılında %69,59 ve 2021 yılında ise %70,04 olduğu görülmektedir. Çalışma çağındaki nüfusun toplam nüfus oranlarının ortalama %70 seviyesinde olduğu görülmektedir. Tüik nüfus verilerine göre Karabük ilinin 2021 yılı nüfusu 249.287 olarak belirlenmiştir. Tabloda yer alan 2021 yılı 15-34 yaş arası çalışma çağındaki nüfusu toplam nüfusa oranladığımızda bu oranın %31,55 olduğu görülmektedir. Karabük ilindeki nüfusun çalışma hayatında dinamik bir orana sahip olduğu değerlendirilebilir.

**Tablo 14:2017-2020 Yılları Arasında Karabük İlinde Çalışma Çağındaki Nüfus ve İl Nüfusuna Oranı**

Yıl	15-19 Yaş	20-24 Yaş	25-29 Yaş	30-34 Yaş	35-39 Yaş	40-44 Yaş	45-49 Yaş	50-54 Yaş	55-59 Yaş	60-64 Yaş	15-64 Yaş/Toplam Nüfus %
2017	21153	26542	16985	15822	16893	16746	16178	15412	14421	13390	70,99
2018	20261	27351	16440	15830	16949	16890	16829	15816	15219	13730	70,69
2019	19533	27577	17117	15377	16742	16906	16775	15953	15521	13797	70,55
2020	15814	25581	17694	15106	16368	17135	16968	15520	15785	13553	69,59
2021	17650	27198	18832	14974	16288	17328	16904	15980	15935	13518	70,04

Kaynak: TÜİK,2022

Tüik verilerine göre, 2017-2021 yılları itibariyle Karabük il nüfusunun eğitim kademelerinin durumuna yönelik değerlendirme tablosunu incelediğimizde mezun olan kişilerin eğitim seviyesi yükselirken, ilköğretim düzeyinde eğitime başlayan kişi sayısında azalma olmasının, nüfusun il genelinde durağan olduğunu ya da geriden gelen genç nüfusun azaldığının göstergesi olarak değerlendirilebilir.

**Tablo 15:2017-2020 Karabük İl Nüfusunun Eğitim Kademelerine Göre Durumu**

Eğitim Durumu	2017	2018	2019	2020
Okuma yazma bilmeyen	5,21	4,91	4,63	4,42
Okuma yazma bilen fakat bir okul bitirmeyen	3,91	3,72	3,55	3,47
İlkokul mezunu	23,41	21,91	21,42	21,34
İlköğretim mezunu	11,21	11,87	9,17	9,01
Ortaokul veya dengi mezunu	11,74	11,99	14,98	15,55
Lise veya dengi mezunu	27,75	28,33	27,69	25,88
Yüksekokul veya fakülte mezunu	15,02	15,39	16,53	18,07
Yüksek lisans mezunu	1,15	1,23	1,38	1,54
Doktora mezunu	0,37	0,37	0,37	0,40

Kaynak: TÜİK,2022

## 4. FİNANSAL ANALİZ

### 4.1. Sabit Yatırım Tutarı

Günlük 400 kg üretim kapasitesine sahip ve tek vardiya ile çalışma yapmak üzere bir lokum atölyesi kurulması durumunda sabit yatırım maliyet tutarı tahmini 304.000,00 ₺ olarak hesaplanmıştır.

**Tablo 16.Lokum İşletmesi Sabit Yatırım Maliyet Tablosu**

Makine-Teçhizat Adı	Miktarı	Birim Maliyeti	Toplam Maliyeti
Lokum Kazanı	2 adet	60.000,00 ₺	120.000,00 ₺
Lokum Kesme Makinası	1 adet	40.000,00 ₺	40.000,00 ₺
Lokum Paketleme Makinesi	1 adet	25.000,00 ₺	25.000,00 ₺
Çöğen Çırpma Makinası	1 adet	15.000,00 ₺	15.000,00 ₺
Pudraşekeri Çekme Makinası	1 adet	15.000,00 ₺	15.000,00 ₺
Lokum Soğutma Rafı	5 adet	5.000,00 ₺	25.000,00 ₺
Dinlendirme tablaları	400 adet	60,00 ₺	24.000,00 ₺
Çalışma Tezgahı	1 adet	40.000,00 ₺	40.000,00 ₺
TOPLAM			304.000,00 ₺

#### 4.2. Yatırımın Geri Dönüş Süresi

Lokum işletmesinden alınan veriye göre 1 kg Safranlı Lokum maliyeti yaklaşık olarak 110 ₺'dir. Lokumun 1 kg satış fiyatı ise 140 ₺'ye satılmaktadır. Günlük 200 kg üretim, aylık bazda ise 6 ton üretim yapılması durumunda yatırımın geri dönüş süresi 2 yıl olarak öngörülmektedir.<sup>10</sup>

#### 5. ÇEVRESEL VE SOSYAL ETKİ ANALİZİ

Yatırım konusu tesis Çevresel Etki Değerlendirmesine tabi olacaktır. İstihdama katkısı bakımından olumlu bir sosyal etkiye sahip olacağı düşünülebilir.

<sup>10</sup> Safranevi Lokum İşletmesi

**Ek-1: Fizibilite Çalışması için Gerekli Olabilecek Analizler**

Yatırımcı tarafından hazırlanacak detaylı fizibilitede, aşağıda yer alan analizlerin asgari düzeyde yapılması ve makine-teçhizat listesinin hazırlanması önerilmektedir.

- **Ekonomik Kapasite Kullanım Oranı (KKO)**

Sektörün mevcut durumu ile önümüzdeki dönem için sektörde beklenen gelişmeler, firmanın rekabet gücü, sektördeki deneyimi, faaliyete geçtikten sonra hedeflediği üretim-satış rakamları dikkate alınarak hesaplanan ekonomik kapasite kullanım oranları tahmini tesis işletmeye geçtikten sonraki beş yıl için yapılabilir.

Ekonomik KKO= Öngörülen Yıllık Üretim Miktarı /Teknik Kapasite

- **Üretim Akım Şeması**

Fizibilite konusu ürünün bir birim üretilmesi için gereken hammadde, yardımcı madde miktarları ile üretimle ilgili diğer prosesleri içeren akım şeması hazırlanacaktır.

- **İş Akış Şeması**

Fizibilite kapsamında kurulacak tesisin birimlerinde gerçekleştirilecek faaliyetleri tanımlayan iş akış şeması hazırlanabilir.

- **Toplam Yatırım Tutarı**

Yatırım tutarını oluşturan harcama kalemleri yıllara sari olarak tablo formatında hazırlanabilir.

- **Tesis İşletme Gelir-Gider Hesabı**

Tesis işletmeye geçtikten sonra tam kapasitede oluşturması öngörülen yıllık gelir gider hesabına yönelik tablolar hazırlanabilir.

- **İşletme Sermayesi**

İşletmelerin günlük işletme faaliyetlerini yürütebilmeleri bakımından gerekli olan nakit ve benzeri varlıklar ile bir yıl içinde nakde dönüşebilecek varlıklara dair tahmini tutarlar tablo formunda gösterilebilir.

- **Finansman Kaynakları**

Yatırım için gerekli olan finansal kaynaklar; kısa vadeli yabancı kaynaklar, uzun vadeli yabancı kaynaklar ve öz kaynakların toplamından oluşmaktadır. Söz konusu finansal kaynaklara ilişkin koşullar ve maliyetler belirtilebilir.

- **Yatırımın Kârlılığı**

Yatırımı değerlendirmede en önemli yöntemlerden olan yatırımın kârlılığının ölçümü aşağıdaki formül ile gerçekleştirilebilir.

Yatırımın Kârlılığı= Net Kâr / Toplam Yatırım Tutarı

- **Nakit Akım Tablosu**

Yıllar itibariyle yatırımda oluşması öngörülen nakit akışını gözlemek amacıyla tablo hazırlanabilir.

- **Geri Ödeme Dönemi Yöntemi**

Geri Ödeme Dönemi Yöntemi kullanılarak hangi dönem yatırımın amorti edildiği hesaplanabilir.

- **Net Bugünkü Değer Analizi**

Projenin uygulanabilir olması için, yıllar itibariyle nakit akışlarının belirli bir indirgeme oranı ile bugünkü değerinin bulunarak, bulunan tutardan yatırım giderinin çıkarılmasıyla oluşan rakamın sifıra eşit veya büyük olması gerekmektedir. Analiz yapılırken kullanılacak formül aşağıda yer almaktadır.

$$NBD = \sum_{t=0}^n \frac{NA_t}{(1-k)^t}$$

NA<sub>t</sub> : t. Dönemdeki Nakit Akışı

k: Faiz Oranı

n: Yatırımın Kapsadığı Dönem Sayısı

- **Cari Oran**

Cari Oran, yatırımın kısa vadeli borç ödeyebilme gücünü ölçer. Cari oranın 1,5-2 civarında olması yeterli kabul edilmektedir. Formülü aşağıda yer almaktadır.

$$\text{Cari Oran} = \frac{\text{Dönen Varlıklar}}{\text{Kısa Vadeli Yabancı Kaynaklar}}$$

Likidite Oranı, yatırımın bir yıl içinde stoklarını satamaması durumunda bir yıl içinde nakde dönüşebilecek diğer varlıklarıyla kısa vadeli borçlarını karşılayabilme gücünü gösterir. Likidite Oranının 1 olması yeterli kabul edilmektedir. Formülü aşağıda yer almaktadır.

$$\text{Likidite Oranı} = \frac{\text{Dönen Varlıklar} - \text{Stoklar}}{\text{Kısa Vadeli Yabancı Kaynaklar}}$$

Söz konusu iki oran, yukarıdaki formüller kullanılmak suretiyle bu bölümde hesaplanabilir.

- **Başabaş Noktası**

Başabaş noktası, bir firmanın hiçbir kar elde etmeden, zararlarını karşılayabildiği noktayı/seviyeyi belirtir. Diğer bir açıdan ise bir firmanın, giderlerini karşılayabildiği nokta da denilebilir. Başabaş noktası birim fiyat, birim değişken gider ve sabit giderler ile hesaplanır. Ayrıca sadece sabit giderler ve katkı payı ile de hesaplanabilir.

$$\text{Başabaş Noktası} = \frac{\text{Sabit Giderler}}{(\text{Birim Fiyat} - \text{Birim Değişken Gider})}$$

**Ek-2: Yerli/İthal Makine-Teçhizat Listesi**

İthal Makine / Teçhizat Adı	Miktarı	Birimi (Adet, kg, m <sup>3</sup> vb.)	F.O.B. Birim Fiyatı (\$)	Birim Maliyeti (KDV Hariç, TL)	Toplam Maliyet (KDV Hariç, TL)	İlgili Olduğu Faaliyet Adı

Yerli Makine / Teçhizat Adı	Miktarı	Birimi (Adet, kg, m <sup>3</sup> vb.)	Birim Maliyeti (KDV Hariç, TL)	Toplam Maliyeti (KDV Hariç, TL)	İlgili Olduğu Faaliyet Adı



## 6. Kaynakça

- Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı. (2021, 04 16). *Bakka Kütüphane*. [https://bakkakutuphane.org/http://bakkakutuphane.org/upload/dokumandosya/turizm\\_sektor\\_analizi\\_389404.pdf](https://bakkakutuphane.org/http://bakkakutuphane.org/upload/dokumandosya/turizm_sektor_analizi_389404.pdf) adresinden alındı
- ÇOLAK, Ş. (2014, 01 07). *Osmanlı Mutfağı*. <https://sabancolak.wordpress.com/https://sabancolak.wordpress.com/> adresinden alındı
- Doyuran, G. G. (2022, 02). *Gıda Bilimi*. <http://www.gidabilimi.com/http://www.gidabilimi.com/media/kunena/attachments/legacy/files/lokum.pdf> adresinden alındı
- <https://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/destekler/6314/isletme-gelistirme-buyume-ve-uluslararasılasma-destekleri>. (tarih yok). <https://www.kosgeb.gov.tr/https://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/destekdetay/3288/kobigel-kobi-gelisim-destek-programi> adresinden alındı
- KOSGEB. (2022, 02 10). <https://www.kosgeb.gov.tr/https://www.kosgeb.gov.tr/site/tr/genel/destekdetay/7391/geleneksel-girisimci-destek-programi> adresinden alındı
- Osmanlı Mutfağı*. (tarih yok). <https://sabancolak.wordpress.com/https://sabancolak.wordpress.com/tatlilar-3/> adresinden alındı
- Resmi Gazete*. (2013, 09 12). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm/https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm> adresinden alındı
- T.C. *Sanayi Ve Teknoloji Bakanlığı*. (2022). <https://www.yatirimadestek.gov.tr/https://www.yatirimadestek.gov.tr/> adresinden alındı
- T.C. *Ticaret Bakanlığı*. (2021, 02 22). [https://www.ticaret.gov.tr/https://ticaret.gov.tr/data/5b8700a513b8761450e18d81/Sekerli\\_ve\\_Cikolatali\\_Mamuller.pdf](https://www.ticaret.gov.tr/https://ticaret.gov.tr/data/5b8700a513b8761450e18d81/Sekerli_ve_Cikolatali_Mamuller.pdf) adresinden alındı
- trademap*. (2022, 01 27). <https://www.trademap.org/Index.aspx/https://www.trademap.org/Index.aspx> adresinden alındı
- TÜİK. (2021, 04 16). *Tüik il bazında Turizm Göstergeleri*. 04 16, 2021 tarihinde <https://www.tuik.gov.tr/https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr> adresinden alındı
- TÜİK. (2022, 03 03). [www.tuik.gov.tr/https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109](http://www.tuik.gov.tr/https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109) adresinden alındı
- Türkşeker*. (tarih yok). [www.turkseker.gov.tr/http://www.turkseker.gov.tr/data/dokumanlar/2020\\_Sektor\\_Raporu.pdf](http://www.turkseker.gov.tr/http://www.turkseker.gov.tr/data/dokumanlar/2020_Sektor_Raporu.pdf) adresinden alındı



Güney Mah Zonguldak Yolu Cad No 36 67600 Kozlu/ZONGULDAK  
Tel: 0 (372) 257 74 70 – Faks: 0 (372) 257 74 72  
E-posta: bilgi@bakka.gov.tr | [www.bakka.gov.tr](http://www.bakka.gov.tr)

**Kalkınma Ajansı Yayınları Bedelsizdir, Satılmaz.**