

ERSU MEYVE VE GIDA SAN. A.Ş.
EREĞLİ/KONYA FABRİKASI

MAKİNE DEĞERLEME RAPORU



Rapor No: 2021E002

Rapor Tarihi: 30.04.2021

ALESTA KURUMSAL GAYRİMENKUL DEĞERLEME VE DANIŞMANLIK A.Ş.

www.alestagd.com



YÖNETİCİ ÖZETİ*

RAPOR BİLGİLERİ	
Rapor Tarihi	30.04.2021
Rapor No	2021E002
Raporu Talep Eden Müşteri / Banka-Şube	Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.
Raporu Hazırlayan Kurum	Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değerleme ve Danışmanlık A.Ş.
Raporun Türü	Ereğli-Kayseri yolu üzerinde, Atatürk Kültür Parkı içerisinde yer alan Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş. işletmesinde olan makine, ekipman ve demirbaşların değerinin belirlenmesi amacıyla hazırlanan değerlendirme raporudur.
Müşteri Talebi	Değerleme çalışması kapsamında, müşteri talebi doğrultusunda 30.04.2021 tarihi değer takdir edilmiştir.
MAKİNE VE EKİPMANLAR İLE İLGİLİ BİLGİLER	
Makine ve Ekipmanlarının Bulunduğu Açık Adres	Ziya Gökalp Mah. Irmak Sok. No:3 Ereğli Konya
Ana Makineler	Dolum Makineleri, Paketleme Makineleri, Tanklar, Yardımcı Tesis Makineleri
Makine Yaş Aralığı	8 – 30 Yıl
DEĞERLEMEYE İLİŞKİN BİLGİLER	
Kullanılan Yaklaşım	Pazar Yaklaşımı ve Maliyet Yaklaşımı
Değer Tarihi	31.12.2020
Pazar Değeri (KDV Hariç)	16.600.000 (Onaltımilyonaltıyüzbin TürkLirası)

*31.12.2020 tarihli (Saat 15:30) T.C. Merkez Bankasının Dolar ve Euro efektif satış kuru
1 USD= 7,3647 TL ve 1 EURO = 9,0376 TL olarak kabul edilmiştir.

*Yönetici özeti, rapor içerisindeki detay bilgiler ile bir bütündür bağımsız kullanılamaz.

Raporu Hazırlayan	Kontrol ve Onay
Tolga ERDEM Sorumlu Değerleme Uzmanı 411407	Güven Demircan Sorumlu Değerleme Uzmanı 403988
	

Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değerleme ve Danışmanlık A.Ş. Uygunluk Beyanımız

- Raporda sunulan bulgular, değerlendirme uzmanının sahip olduğu bilgiler çerçevesinde doğrudur ve raporda belirtilen analizler ve sonuçlar, sadece belirtilen varsayımlar ve koşullarla sınırlıdır.
- Değerleme uzmanı ile değerlemeye konu varlığın herhangi bir ilgisi yoktur ve gelecekte ilgisi olmayacaktır.
- Değerleme uzmanının değerlendirme konusu varlık veya ilgili taraflar hakkında hiçbir önyargısı bulunmamaktadır.
- Değerleme raporunun ücreti raporun herhangi bir bölümüne, analiz fikir ve sonuçlara bağlı değildir.
- Değerleme uzmanı, değerlendirme çalışmasını ahlaki kurallara ve performans standartlarına göre gerçekleştirmiştir.
- Değerleme uzmanı, mesleki eğitim şartlarına ve mesleki tecrübeye haizdir.
- Değerleme uzmanı, varlığı yerinde incelemiştir. Raporun hazırlanma sürecinde adı geçen kişiler dışında kimseden mesleki yardım alınmamıştır.
- Rapordaki analiz, yaklaşım, kanaat ve sonuç değerleri Uluslararası Değerleme Standartları (IVS) kriterlerine uygun olarak hazırlanmıştır.
- Değerleme çalışması, raporda belirtilen varlık veya varlıkların “değerleme tarihi itibarıyla” muhtemel değerinin raporlanması çalışmasıdır. Değerleme uzmanı bu değere etki edecek ve bu tarihten sonra oluşacak ekonomik ve/veya fiziki değişikliklerden dolayı sorumlu değildir.
- Varlık ile ilgili hiçbir bilgide değişiklik yapılmamıştır. Mülkiyet ve resmi tanımlar ile ilgili bilgilerin alındığı makamlar genel olarak güvenilir kabul edilirler. Fakat bunların doğruluğu için bir garanti verilmez.
- Kullanılan fotoğraf, harita, şekil ve çizimler yalnızca görsel amaçlıdır, rapordaki konuların kavranmasına görsel bir katkısı olması amacıyla kullanılmıştır, başka hiçbir amaçla güvenilir referans olarak kullanılamaz.
- Raporda yer alan arazi ve üzerindeki yapılar için belirtilen değerler varlığın bütünü için geçerlidir. Bu değerlerin oransal olarak veya toplam değer bölünerek dağıtılması, rapor içinde açıklanmadığı takdirde, değer takdirini geçersiz kılacaktır.
- Değerleme çalışması, değerlendirme konusu varlıklarda herhangi bir takyidat, hukuki sorun (rehin, haciz, hibe, satış şerhi vb.), vergi vb. mali yükümlülükler ile alacak ve teminat hakları olmadığı; bu tür bir sorun varsa dahi bu sorunların çözüleceği varsayımı ile yapılmıştır. Bu nedenle değerlendirme hesap analizi aşamasında bu tip hukuki problemler göz ardı edilerek değer tespiti yapılmıştır.
- Bu raporda belirtilen projeksiyonların, çalışma sürecinde yardımcı olması amaçlanmış olup buradaki bulgular; cari piyasa koşulları, kısa ve uzun vadeli arz ve talep faktörleri ve sürekli sabit bir ekonomik ortam varsayımı üzerine dayandırılmıştır. Bu nedenle, uzman tarafından doğru bir şekilde tahmin edilmesi mümkün olmayan projeksiyonlar ileride bazı değişikliklere uğrayabilir ve böylece gelecekteki gelir ve değerlendirmeleri etkileyebilir.
- Raporun sözleşmede belirtilen değerlendirme amacı dışında ya da başka bir kullanıcı tarafından kullanılması mümkün değildir.
- Bu değerlendirme raporunun, 31.08.2019 tarih ve 30874 sayılı Resmî Gazete’de Sermaye Piyasasında Faaliyette Bulunacak Gayrimenkul Değerleme Kuruluşları Hakkında Tebliğ’in 1. Maddesinin 2. Fıkrası kapsamında hazırlandığını beyan ederiz.

İÇİNDEKİLER

1. RAPOR BİLGİLERİ.....	- 5 -
1.1 DEĞERLEME RAPORUNUN TARİHİ, NUMARASI.....	- 5 -
1.2 RAPOR TÜRÜ VE DEĞERLEMENİN AMACI	- 5 -
1.3 DEĞERLEME RAPORUNU HAZIRLAYANLAR.....	- 5 -
1.4 DEĞERLEME TARİHİ	- 5 -
1.5 DAYANAK SÖZLEŞMESİ TARİH VE NUMARASI	- 5 -
1.6 DEĞERLEME ÇALIŞMASINI OLUMSUZ YÖNDE ETKİLEYEN FAKTÖRLER	- 5 -
1.7 DEĞERLEMeye KOnu TAŞINMAZLAR İÇİN ŞİRKETİMİZ TARAFINDAN YAPILAN SON ÜÇ DEĞERLEME RAPORU	- 5 -
2. KURULUŞ VE MÜŞTERİYİ TANITICI BİLGİLER	- 6 -
2.1 DEĞERLEME ŞİRKETİNİ TANITICI BİLGİLER.....	- 6 -
2.2 MÜŞTERİYİ TANITICI BİLGİLER.....	- 6 -
2.3 MÜŞTERİ TALEBİNİN KAPSAMI VE VARSA GETİRİLEN KISITLAMALAR	- 6 -
3. GENEL VERİLER VE SEKTÖR ANALİZİ	- 7 -
3.1 DÜNYA MEYVE SUYU SEKTÖRÜ	- 7 -
3.2 MEYVE SUYU SEKTÖRÜNÜN TÜRKİYE EKONOMİSİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ	- 7 -
3.3 TÜRKİYE MEYVE SUYU SANAYİSİNDE İŞLENEN MEYVELER.....	- 7 -
3.4 TÜRKİYE MEYVE SUYU SEKTÖRÜNÜN GENEL YAPISI	- 8 -
3.5 SEKTÖRE AİT ÜRÜN YELPAZESİ VE ÜRÜNLERİN KULLANIM ALANLARI	- 9 -
3.6 TÜRKİYE’DE MEYVE SUYU KONSANTRESİ VE PÜRESİ ÜRETİMİ	- 10 -
3.7 KİŞİ BAŞINA YILLIK ORTALAMA MEYVE SUYU VE BENZERİ İÇECEK KİŞİ BAŞINA TÜKETİM (LİTRE).....	- 11 -
3.8 TÜRKİYE İHRACATI.....	- 11 -
3.9 DÜNYA İHRACATI	- 12 -
3.10 BEKLENTİLER VE EĞİLİMLER	- 12 -
4. DEĞERLEME YAKLAŞIMLARI ANALİZİ.....	- 13 -
4.1 DEĞER TANIMLARI	- 13 -
4.1.1 Pazar değeri.....	- 13 -
4.2 DEĞERLEME YAKLAŞIMLARI.....	- 13 -
4.2.1 Pazar Yaklaşımı.....	- 13 -
4.2.2 Gelir Yaklaşımı	- 13 -
4.2.3 Maliyet Yaklaşımı.....	- 14 -
4.3 VARLIĞIN DEĞERLEMESİNDE KULLANILAN YÖNTEMLER VE BU YÖNTEMLERİN SEÇİLME NEDENLERİ.....	- 14 -
5. DEĞERLEMESİ YAPILAN MAKİNE VE EKİPMANLARA İLİŞKİN BİLGİLER	- 15 -
5.1 MAKİNE PARKININ DEĞERİNE ETKEN FAKTÖRLER	- 15 -
5.2 DEĞERLEMeye KOnu MAKİNE PARKININ TANIMI	- 15 -
5.3 MAKİNE PARKININ BULUNDUĞU GAYRİMENKULÜN KONUMUNA İLİŞKİN BİLGİLER	- 16 -
5.4 DEĞERLEME ÇALIŞMASINDA İZLENEN METODOLOJİ	- 16 -
6. ANALİZ SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ VE SONUÇ	- 16 -
6.1 DEĞER TAKDİRİ	- 16 -
6.2 PAZAR VE MALİYET YAKLAŞIMININ UYGULANMASI.....	- 17 -
7. EKLER.....	- 18 -

Şekiller, Grafikler ve Tablolar Listesi

ŞEKİL 1 MEYVE SUYU VE GAZLI İÇECEK SEKTÖRÜ KÜRESEL PAZARINDAKİ LİDER BÖLGELER VE ÜLKELER	- 7 -
ŞEKİL 2 MEYVE SUYU İÇERİKLERİ	- 9 -
ŞEKİL 3 GAYRİMENKULÜN KONUMU	- 16 -
GRAFİK 1 ÜLKEMİZ MEYVE SUYU SANAYİSİNDE İŞLENEN MEYVELER	- 8 -
GRAFİK 2 ÜLKEMİZDE ÜRETİLEN MEYVE SUYU KONSANTRELERİNİN DAĞILIMI.....	- 11 -
GRAFİK 3 ÜLKEMİZDE ÜRETİLEN MEYVE PÜRELERİNİN DAĞILIMI.....	- 11 -
TABLO 1 DÜNYADA GIDA VE İÇECEK SEKTÖRÜNE YÖNELİK TARIMSAL ÜRETİMDE İLK 10 ÜLKE	- 7 -

1. RAPOR BİLGİLERİ

1.1 Değerleme Raporunun Tarihi, Numarası

Bu rapor Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.'nin 15.04.2021 tarihli talebi üzerine şirketimiz tarafından 30.04.2021 tarihinde 31.12.2020 tarihli değer tespiti amacı ile 2021E002 rapor numarası ile üretilmiştir.

1.2 Rapor Türü ve Değerlemenin Amacı

Bu rapor, Ziya Gökalp Mah. Irmak Sok. No:3 Ereğli Konya adresinde yer alan Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş. işletmesinde olan makine, ekipman ve demirbaşların değerinin belirlenmesi amacıyla hazırlanan değerlendirme raporudur.

Bu değerlendirme raporunun, 31.08.2019 tarih ve 30874 sayılı Resmî Gazete'de Sermaye Piyasasında Faaliyette Bulunacak Gayrimenkul Değerleme Kuruluşları Hakkında Tebliğ'in 1. Maddesinin 2. Fıkrası kapsamında hazırlandığını beyan ederiz. Konu değerlendirme çalışması; bağımsız denetim raporunda kullanım amacı ile hazırlanmıştır.

1.3 Değerleme Raporunu Hazırlayanlar

Bu değerlendirme raporu mahallinde yapılan incelemeler ve ilgili kişi/kurum/kuruluşlardan elde edinilen bilgiler ışığında Sorumlu Değerleme Uzmanı Tolga Erdem (Lisans No: 411407) tarafından hazırlanmış ve Sorumlu Değerleme Uzmanı Güven Demircan (403988) tarafından onaylanmıştır.

1.4 Değerleme Tarihi

Bu değerlendirme raporu için şirketimiz değerlendirme uzmanı 15.04.2021 15.04.2021 tarihinde çalışmalara başlamış, 30.04.2021 tarihinde gerekli çalışmaları yaparak, raporu tamamlamıştır.

1.5 Dayanak Sözleşmesi Tarih ve Numarası

Bu rapor Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş. ile Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değerleme ve Danışmanlık A.Ş. arasında tarafların hak ve yükümlülüklerini belirleyen 15.04.2021 tarih ve 2021-0405 numaralı dayanak sözleşmesi hükümleri kapsamında hazırlanmıştır.

1.6 Değerleme Çalışmasını Olumsuz Yönde Etkileyen Faktörler

Ülkemizde ve Dünyada Covid-19 salgınından dolayı oluşan mücbir sebeplerden dolayı araştırma ve belge temini sınırlı olanaklarla kısmen yapılabilmektedir.

1.7 Değerlemeye Konu Taşınmazlar İçin Şirketimiz Tarafından Yapılan Son Üç Değerleme Raporu

Değerlemeye konu taşınmazlar için şirketimiz tarafından daha önce yapılan değerlendirme raporu bulunmamaktadır.

2. KURULUŞ VE MÜŞTERİYİ TANITICI BİLGİLER

2.1 Değerleme Şirketini Tanıtıcı Bilgiler

Şirketimiz, 2019 yılında, Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değerleme ve Danışmanlık A.Ş. unvanı ile çeşitli kurum ve kuruluşlara Uluslararası Değerleme Standartlarına ve Türkiye’de yürürlükte bulunan mevzuata uygun olarak gayrimenkul değerlendirme ve danışmanlık hizmeti vermek üzere Balmumcu Mah. Barbaros Blv. Çınar Apt No: 24/13 Beşiktaş/İstanbul adresinde faaliyetlerine başlamıştır.

Şirketimiz; Sermaye Piyasası Kurulu tarafından 25.07.2019 tarihli ve 42/969 sayılı toplantısında, Seri:III, No:62.3 sayılı “Sermaye Piyasası Mevzuatı Çerçevesinde Gayrimenkul Değerleme Hizmeti Verecek Şirketler ile Bu Şirketlerin Kurulca Listeye Alınmalarına İlişkin Esaslar Hakkında Tebliğ” uyarınca sermaye piyasasında gayrimenkul değerlendirme hizmeti vermek üzere listeye alınmıştır.

Bankacılık Düzenleme ve Denetleme Kurulunun 17.10.2019 tarihli ve 8607 sayılı kararıyla şirketimize, Bankaların Değerleme Hizmeti Almaları ve Bankalara Değerleme Hizmeti Verecek Kuruluşların Yetkilendirilmesi ve Faaliyetleri Hakkındaki Yönetmeliğin 11. maddesine istinaden, bankalara yönetmeliğin 4. maddesi kapsamına giren “Gayrimenkullerin, gayrimenkul projelerinin veya bir gayrimenkule bağlı hak ve faydaların değerlemesi” hizmeti verme yetkisi verilmiştir.

2.2 Müşteriyi Tanıtıcı Bilgiler

Bu değerlendirme raporu Ziya Gökalp Mah. Irmak Sok. No:3 Ereğli Konya adresinde bulunan Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş. için hazırlanmıştır.

2.3 Müşteri Talebinin Kapsamı ve Varsa Getirilen Kısıtlamalar

Bu rapor, Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.’nin 11.02.2021 tarihli talebine istinaden hazırlanan değerlendirme raporudur. Değerleme çalışmasında 30.04.2021 tarihinde tesiste bulunan makine, hat ve ekipmanlar tespit edilmiştir. Değerleme çalışması kapsamında, müşteri talebi doğrultusunda 31.12.2020 tarihli değer takdir edilmiştir.

3. GENEL VERİLER VE SEKTÖR ANALİZİ

3.1 Dünya Meyve Suyu Sektörü

Dünyadaki alkolsüz içecekler sektöründeki ürün kategorileri; çay/kahve, gazlı içecekler, enerji içecekleri, süt/meyve/bitki içerikli içecekler ve su/zenginleştirilmiş su/sporcu içecekleridir.

Grand View Research'e göre alkolsüz içecek sektöründe meyve suyu ve gazlı içecekler başta gelmekte olup bu ürünlere yönelik küresel pazarda lider bölgeler ve ülkeler bulunmaktadır. Bu ülkeler Kanada, ABD, Brezilya, Arjantin, Suudi Arabistan, Mısır, İtalya, Birleşik Krallık, Çin ve Hindistan'dır.



Şekil 1 Meyve Suyu ve Gazlı İçecek Sektörü Küresel Pazarındaki Lider Bölgeler ve Ülkeler

Ülkeler	Gıdaya Yönelik Tarımsal Üretim Değeri
1. Çin	1181 Milyar \$
2. Venezüella	675 Milyar \$
3. Hindistan	340 Milyar \$
4. ABD	320 Milyar \$
5. Brezilya	153 Milyar \$
6. Endonezya	134 Milyar \$
7. Japonya	86 Milyar \$
8. Rusya	70 Milyar \$
9. Fransa	65 Milyar \$
10. Türkiye	64 Milyar \$

Tablo 1 Dünyada Gıda ve İçecek Sektörüne Yönelik Tarımsal Üretimde İlk 10 Ülke

3.2 Meyve Suyu Sektörünün Türkiye Ekonomisindeki Yeri ve Önemi

Ülkemiz ekonomisi ve gelişimi açısından tarım ve tarıma dayalı sanayi çok büyük önem taşımaktadır. Tarım sektörünün en önemli alanlarından biri olan meyve üretimi ve işleme sanayisinin ülkemizde büyük bir potansiyeli olduğu bilinmekte bu potansiyelin kullanılabilmesi için Devlet – Üretici – Sanayici – Bilim Kuruluşları iş birliği karesi oluşturulmalı ve en verimli projelerin geliştirilerek hayata geçirilmesi sağlanmalıdır.

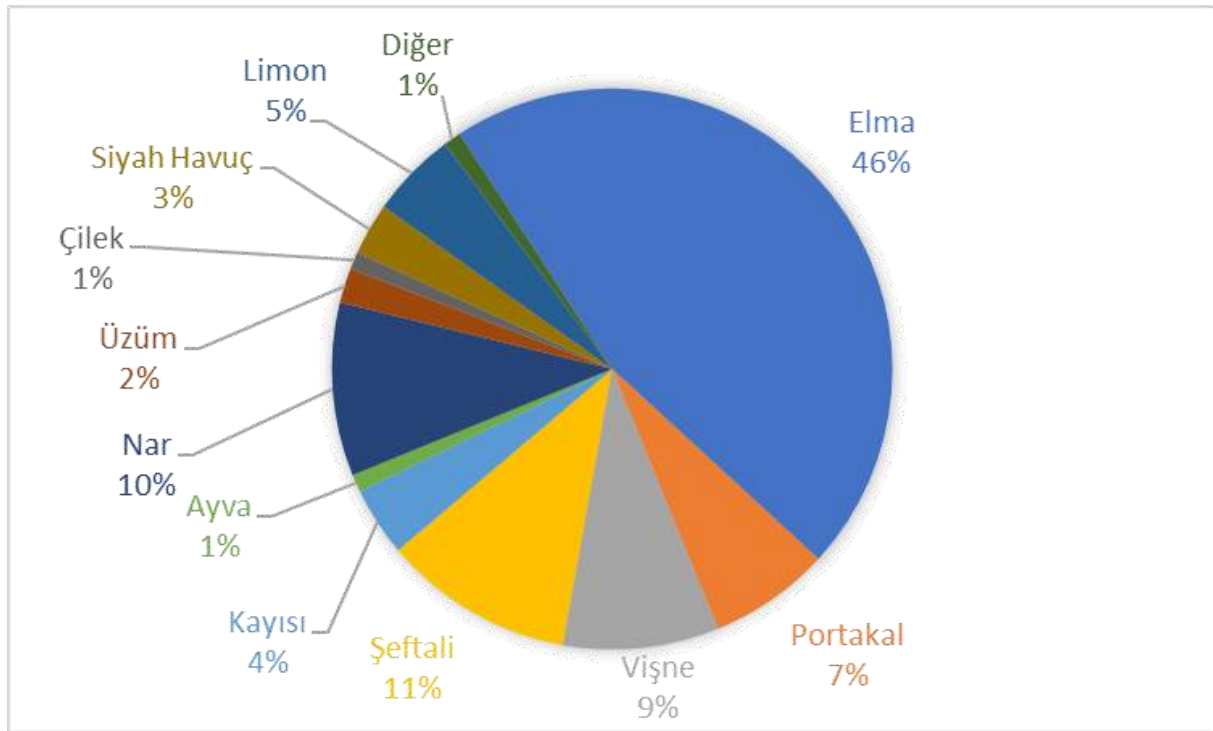
Türkiye meyve suyu sanayisi, ülkemizin tarıma elverişli coğrafi konumu, ihracat gücünü arttıran özel konumu, sahip olduğu iklimsel olanaklar, genç nüfusu, ekonomideki gelişmelere paralel olarak artan alım gücü, her geçen gün gelişen ve genişleyen dinamik iç pazarı açısından birçok avantaja sahiptir. Bu avantajların açtığı fırsat kapıları doğru şekilde kullanılabilirse, bu alandaki fırsat ve potansiyeller ülke ekonomisinin gelişmesine çok ciddi katkıda bulunacaktır.

3.3 Türkiye Meyve Suyu Sanayisinde İşlenen Meyveler

Türkiye meyve suyu sektöründe işlenen meyvelerin çeşitleri her geçen yıl artsa da sektörde en çok işlenen meyveler yerini korumaktadır. Ülkemizde meyve suyu ve benzeri ürünlere işlenen başlıca 6 meyve elma, şeftali, kayısı, vişne, portakal, nardır. Bunları son dönemde, ihracat şansı artan siyah havuç ve üzüm izlemektedir. Sektörde işlenen meyvelerin son dönemde büyüme rakamlarına bakıldığında üzüm ve nardaki artış dikkat çekmektedir. Ülkemizdeki üzüm üretiminde aynı dönemde kayda değer bir büyüme görülmemesine rağmen, sektörde işlenen üzüm payını arttırmaktadır. Üzümdeki durumdan farklı olarak, nara olan ilgi ve artan talep, nar plantasyonlarının ve dolayısıyla Türkiye nar üretiminin hızla artmasına neden olmuştur. Nar üretimindeki artışa paralel olarak, meyve suyu sanayisinde işlenen nar miktarı da her geçen yıl artmaktadır.

Meyve suyu sanayisinin işlediği diğer ana meyvelerin son dönem trendlerine bakıldığında da büyüyen meyve suyu sanayisiyle beraber artmakta olduğu gözlemlenmektedir. Bunlardan işlenen şeftali miktarı bu dönemde %45 artmış; bunu %42 ile portakal, %41 ile vişne ve %33 ile elma izlemektedir. Ana meyvelerde tek istisnai durum, üretimindeki düşüşe paralel olarak meyve suyuna işlenen kayısıda artış olmamasıdır.

Ülkemiz meyve suyu sanayisinde işlenen meyvelerde en büyük payı yaklaşık %46 ile elma almaktadır. İkinci sırada yer alan şeftaliyi, son dönemde hızlı bir artış göstererek payını %10'a çıkaran nar izlemektedir. Bunların ardından ise sırasıyla vişne, portakal ve kayısı gelmektedir. (Kaynak: MEYED)



Grafik 1 Ülkemiz meyve suyu sanayisinde işlenen meyveler

3.4 Türkiye Meyve Suyu Sektörünün Genel Yapısı

Meyve suyu işleme sanayinde üretim üç tip hat üzerinden yapılmaktadır. Bunlar elma, vişne gibi meyvelerin işlendiği *berrak hat*; şeftali, kayısı gibi meyvelerin işlendiği *bulanık hat* ve portakal, limon gibi meyvelerin işlendiği *narenciye* hattıdır. Ülkemiz meyve suyu sanayinde en çok işlenen meyveler elma, şeftali, vişne, kayısı, nar ve havuçtur. Meyve suyu sektöründe pratik olarak yenilebilen bütün meyveler hammadde olarak kullanılmaktadır. Ancak bazı meyve türlerinin doğal şeker/asit oranları, diğer tat ve koku bileşenleri tüketici taleplerini karşılayamayacak niteliktedir. Bu nedenle bazen değişik meyve suyu çeşitleri birbirleriyle karıştırılmaktadır. Bazen de tüketici taleplerine uygun olarak su, şeker, asit ilavesi, asitliğin giderilmesi ve diğer bazı işlemler gerekli olmaktadır. Uygulanacak işlem, meyve türüne ve dolayısıyla meyve suyu bileşimine göre yönlendirilir. Meyve türleri pratik olarak aşağıda belirtildiği şekilde yumuşak çekirdekli, sert çekirdekli, üzüksü meyveler ve turuncgil meyveleri şeklinde gruplandırılmakta ve meyvelerin işleme yöntemleri de bu gruplandırmaya uymaktadır.

Sektörün güncel durumu incelendiğinde; tüketiciler tüm içeceklerde şeker seviyeleri konusunda giderek daha fazla endişe duymaya başlamış olup bu durum büyük meyve suyu bölgelerinde meyve suyu tüketimini azaltmıştır. Bu sebepten, daha düşük maliyetli ve daha sağlıklı su ve süt ürünlerine geçilmeye başlanmıştır. Buna cevaben, üreticiler düşük şekerli hatların piyasaya sürülmesiyle tüketicileri kategoriye geri çekmeye çalışmış, ancak kategori tüketiciler arasında sağlıklı bir içecek olarak ün kazandığı için bu zaman alacaktır. Tüketiciler sağlıklı meyve ve sebze tatlarına yöneldiğinden, Asya pazarı küresel olarak büyümenin ana kaynağı olarak bilinmektedir.

Hacimlerini yeni ve yenilikçi tatlara kaptırmasına rağmen portakal en popüler meyve suyu aroması olmaya devam etmekte ve küresel satışların yaklaşık %40'ını oluşturmaktadır. Sağlık bilincine sahip tüketicilere hitap etmek için üreticiler hindistan cevizi, greyfurt, nar, kaktüs gibi sağlıklı meyve sularına yoğun bir şekilde yatırım yapmıştır. Yenilikçi yeni tatlar, sağlık, içecek seçim sürecinin giderek daha önemli bir parçası haline geldiğinden tüketicileri kategoriye geri getirmeye yardımcı olmaktadır. Giderek artan telaşlı yaşam tarzları, dünyanın dört bir yanındaki ülkelerde oturarak kahvaltı yapma durumlarında bir azalmaya yol açmış olup daha uzun çalışma saatleri ve zorlu yolculuklar birçok tüketiciyi hareket halindeyken daha sık yeme-içmeye zorlamıştır. Bu talebi karşılamak için üreticiler, küçük, tek servislik 25 cl ve 50 cl ambalaj boyutlarında üretimlerini artırmışlardır. Bu eğilim en çok Asya, Batı Avrupa ve Kuzey Amerika'da belirgin olarak görülmektedir.

Meyve suyu hacimleri Kuzey Amerika, Batı Avrupa ve Avustralya gibi gelişmiş bölgelerin etkisiyle küresel olarak %0,7 azalmıştır. Kategori son beş yıldaki düşüş eğilimini sürdürürken, düşüş oranı, üreticiler şeker içeriğini azaltmak için ürünlerini yeniden formüle ettikleri için daha az keskin olmuştur. Üreticilerin ek şeker seviyelerini düşürmesi ve pazarlamalarını meyve sularındaki vitamin ve minerallere odaklamasıyla %100 meyve sularına yapılan yatırım dünya çapında artmıştır. Bu, birçok tüketicinin kategoriye geri dönmesine neden olmuştur.

Bu doğrultuda sektördeki beklentiler ve tahminler ele alındığında; Asya ve Afrika, meyve suyu pazarındaki büyümenin ana kaynakları olacak, Asya'da, yüksek kaliteli meyve sularının artan tüketimi hacimleri artıracak, Afrika'da ise; hükümetin sağlıklı meyve sularını teşvik etmesi en etkili faktör olduğunu kanıtlayacaktır.

İster doğal ister yapay olsun, Kuzey Amerika ve Batı Avrupa'da yüksek şeker seviyelerine ilişkin endişeler meyve suyu pazarını olumsuz yönde etkilemeye devam edecek, ancak ürün reformülasyonu ve düşük şekerli alternatiflerin piyasaya sürülmesi tüketicileri kategoriye geri getirecek ve 2024'e doğru büyümeyi tetikleyecektir. (Kaynak: Öğr. Gör. Dr. Engin YARALI – Meyve Sebze Teknolojisi II)

3.5 Sektöre Ait Ürün Yelpazesi ve Ürünlerin Kullanım Alanları

Meyve suyu sanayisi tarafından üretilen ürünler dört ana kategoriye ayrılmaktadır: Bunlar;

- %100 meyve suyu,
- Meyve nektarı,
- Meyveli içecekler,
- Aromalı içeceklerdir.

Her içeceğin meyve oranı farklıdır. İçeceğin içindeki meyve oranı %100 ise meyve suyu, %25-99 arasında ise meyve nektarı, %10-24 ise meyveli içecek, %0-9 arasında ise aromalı içecek ve %0 ise toz içecek olarak tanımlanmaktadır.



Şekil 2 Meyve Suyu İçerikleri

Bunlardan meyve suyu tümüyle meyveden oluşan bir içecektir ve Türk Gıda Kodeksi'ne göre meyve oranı %100'dür. Her meyve %100 meyve suyu işlemeye uygun değildir. Portakal, elma, nar, armut vb. meyveler doğrudan ya da tek başına %100 meyve suyu işlemeye uygun meyvelerdir. Ancak bazı meyve türleri, doğal yapılarından dolayı, tek başına %100 meyve suyu olarak üretilmeye ve tüketilmeye uygun değildir. Bu tür meyvelerin suyu; ya kayısı ve şeftalide olduğu gibi kıvamı koyu olduğundan ya da vişne, limonda olduğu gibi tadı çok ekşi olduğundan %100 tüketime uygun değildir. Bunların belirli miktar su ile seyreltilmesi ve su ile bozulan tat dengesinin şeker vb. maddelerle yeniden kurulması zorunludur. Bu gruba meyve nektarı denilmektedir. Nektarlara eklenmesine izin verilen şekerin maksimum miktarı ve minimum meyve oranı yasal olarak Türk Gıda Kodeksi'nde belirlenmiştir.

Bunların meyve oranı meyvesine göre değişmekle birlikte %25 ile 99 arasındadır. Örneğin; limon nektarında bu oran %25, vişne nektarında %35, kayısı nektarında %40, şeftali nektarında %50'dir. Bunların belirli oranda karışımı ile %100 çoklu meyve suyu da elde edilebilmektedir.

Bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de meyvelerin işlenmesiyle elde edilen meyve suyu önce konsantre ya da püre adı verilen ara mamule dönüştürülmektedir. Dünya meyve suyu ticareti de markalı ürünler dışında genel olarak bu ara mamuller üzerinden gerçekleştirilmektedir.

Türk Gıda Kodeksi tanımlarına göre, "*Meyve Suyu Konsantresi*" bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü; "*Meyve Püresi*" ise, suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının elekten geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü temsil etmektedir. Ülkemiz meyve ve meyve işleme sanayisinin önünde hem dış pazardaki hem de iç pazardaki gelişmelerden dolayı çifte fırsat bulunmaktadır.

Sektördeki meyve suyu üreticilerinin ürün yelpazelerine bakıldığında aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- %100 Meyve Suları
- Meyve Nektarları
- Meyveli İçecekler
- Aromalı İçecekler
- Meyve Suyu Konsantresi
- Meyve Püresi
- Meyve Aromaları
- Doğal Mineralli Gazlı İçecekler
- Gazlı İçecekler

Meyve Suyu: Sağlıklı, olgun, taze ve temiz meyvelerden mekanik yolla elde edilen, elde edildiği meyvenin renk, tat ve koku gibi tipik özelliklerini gösteren, fermente olmamış ancak fermente olabilen ve fiziksel yolla dayanıklı duruma getirilen içeceklerdir.

Meyve suyu doğrudan meyveden elde edilebileceği gibi, konsantresinin daha önce uzaklaştırılan miktarda ve meyve suyunun ana bileşimini ve kalite özelliklerini önemli ölçüde etkilemeyen, içilebilen özellikteki su ile seyreltilmesi ve konsantrasyon sırasında ayrılan uçucu aroma maddelerinin katılması ile de hazırlanmaktadır.

Meyve Nektarı: Meyve suyu konsantresi, meyve suyu, meyve püresi konsantresi, meyve püresi veya bunların karışımına meyve oranı hammaddenin niteliğine göre %25-99 arasında değişen, su, şeker ve asit katılması ile elde edilen fermente olmamış içecektir.

Meyve Suyu Konsantresi: Meyve suyu konsantresi, meyve suyundaki doğal suyun belirli kısmının ayrılması ile elde edilen ve hacim azalması başlangıçtakine göre en az %50 olan üründür.

Meyve Püresi (Pulpu): Sağlam, olgun, taze ve temiz meyvelerin kabuk, çekirdek ve yenilmeyen kısımlarının ayrılması ve yenilen kısımlarının mekanik yolla ufaltılması ile elde edilen ezmedir.

Meyve Pulpu Konsantresi: Meyve pulpundaki doğal suyun belirli bir kısmının ayrılması ile elde edilen ve hacim azalması başlangıç değerine göre en az %50 olan üründür.

Meyve İçeceği (Meyve Şerbeti): Meyve suyu konsantresi, meyve suyu, meyve pulpu konsantresi, meyve pulpu ve meyve şurubu ve meyve oranı %3-30 arasında değişen, içilebilen su, tatlandırıcı, asit ve izin verilen miktarlarda katkı maddeleri ile hazırlanan içecektir.

Meyve Şurubu: Meyve suyu, meyve pulpu veya bunların konsantresi, şeker, asit ve izin verilen diğer katkı maddeleri ile tekniğine uygun olarak hazırlanan üründür. Meyve şurubu üretici firma tarafından etiketinde belirtilen oranda su ile seyreltildiğinde içereceği meyve oranının karşılığına göre meyve nektarı şurubu veya meyve içeceği şurubu olarak adlandırılmaktadır.

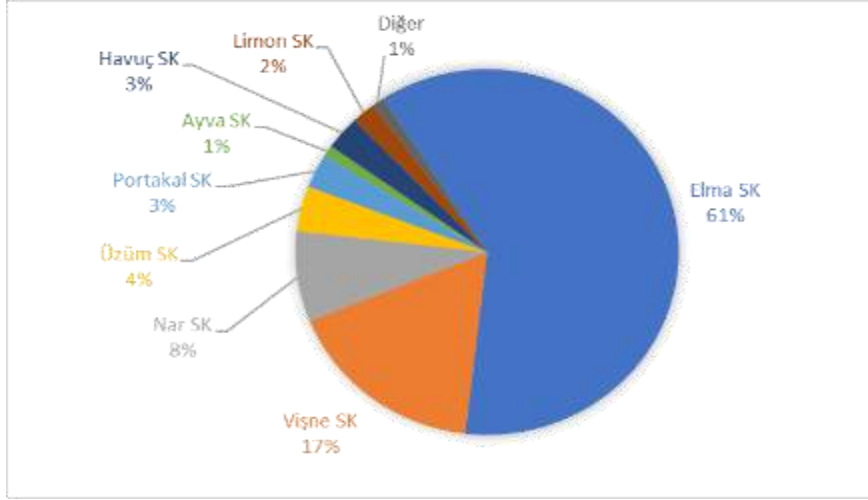
Meyve Suyu Tozu: Meyve suyu veya pulpunun suyu uçurularak kurutulması ile elde edilen toz veya granül formundaki üründür.

Kokteyl Meyve Suyu Türevleri: Kokteyl meyve suyu, meyve nektarı veya meyve drinki; her içecek grubunun kendi içinde birbiri ile karıştırılması ile hazırlanan ve karıştırma oranı etiketinde belirtilen içeceklerdir.

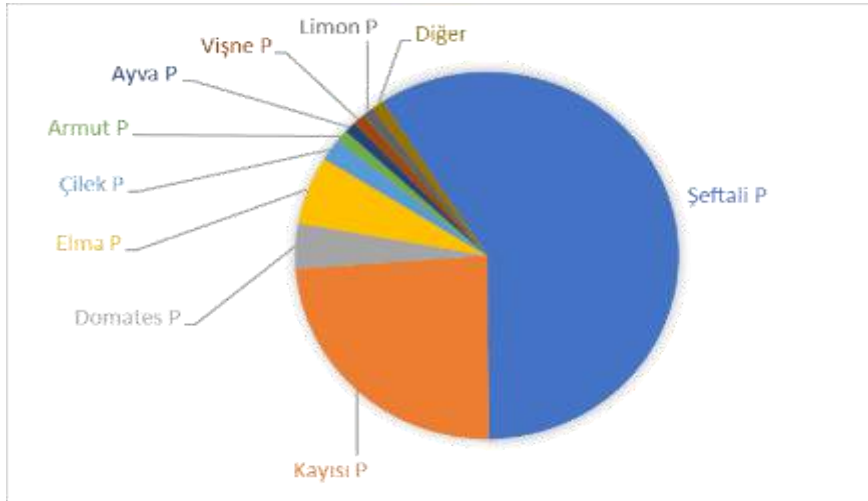
3.6 Türkiye'de Meyve Suyu Konsantresi ve Püresi Üretimi

Bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de meyvelerin işlenmesiyle elde edilen meyve suyu önce konsantre ya da püre adı verilen ara mamule dönüştürülür. Dünya meyve suyu ticareti de markalı ürünler dışında genel olarak bu ara mamuller üzerinden gerçekleştirilir.

Türk Gıda Kodeksi tanımlarına göre, "Meyve Suyu Konsantresi" bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü; "Meyve Püresi" ise, suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının elekten geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü temsil etmektedir. İç ve dış taleplere göre, üretilen meyve suyu konsantresi ve püresinin bir kısmı yurt içi tüketim için meyve suyu ve benzeri ürünlere dönüştürülürken, bir kısmı ise ihraç edilmektedir.



Grafik 2 Ülkemizde üretilen meyve suyu konsantrelerinin dağılımı



Grafik 3 Ülkemizde üretilen meyve pürelerinin dağılımı

Türkiye'de üretilen meyve suyu konsantresi çeşitlerinde ilk sırayı büyük bir farkla elma almakta, bunu sırasıyla vişne, nar, üzüm ve portakal izlemektedir.

3.7 Kişi Başına Yıllık Ortalama Meyve Suyu ve Benzeri İçecek Kişi Başına Tüketim (Litre)

Türk tüketicisinin meyve suyu tercihi meyvenin doğal yapısı gereği nektar olarak sunulan şeftali, kayısı, vişneden yana devam ederken karışık meyve sularına talep de artmaktadır. Ayrıca %100 meyve suyu olarak içilebilen portakal ve elmaya da rağbet yükselmektedir. Türkiye'de kişi başı tüketim yıllık 7-8 litre civarında seyretmekte iken, AB ülkeleri ortalaması 17,6 lt'dir. Almanya'da tüketim 27,8 lt'ye ulaşmıştır. Bu da demek oluyor ki Türk tüketicisi hala yeterince meyve suyu tüketmemektedir ve pazarın büyüme potansiyeli devam etmektedir.

3.8 Türkiye İhracatı

2000'li yıllarda 52 bin ton seviyesinde olan ihracat hacmi bugün 260 bin tonu geçmiş ve 300 milyon dolar tutarına ulaşmış, katma değeri ürüne göre 4 ila 7 arasında değişen bir seviyeye ulaşılmıştır. Bu memnuniyet verici tabloda, sektörün dış ticaret fazlası her sene ortalama %95 mertebesinde seyretmektedir ve Türkiye ihracatının başarı hikâyesinin devamlılığında adı geçen sektörlerden biri haline gelmiştir. Türkiye coğrafyasının bir nimeti olan meyve çeşitliliği ihracatta en güçlü ayrıcalıktır. Bunun yanı sıra, tedarik ve değer zincirinin tüm kademelerinde dünya beklentilerini iyi analiz eden ve şartlarını doğru şekilde pazara sunan sanayi zorlu rekabet koşullarında söz sahibi olabilme becerisini devam ettirmektedir.

Elma, portakal, nar, kiraz, vişne derken son yıllarda siyah havuç da dünya pazarında Türkiye'nin öncelikle akla geldiği ürünler arasına girmiştir. Siyah havuç tam Türkiye'ye has bir örnektir. Siyah havuç doğası gereği sofralık tüketime uygun değildir, tamamı endüstri tarafından işlenmektedir ve böylece ihracatta katma değerli ürün olarak konumlanmaktadır. Gelişmiş ülkelerde sentetik gıda renklendiricilerinin kısıtlanması/yasaklanması çalışmalarıyla beraber siyah havuca doğal gıda renklendirici meyve suyu olarak talep Avrupa başta olmak üzere tüm dünyada artmıştır. Kalite özellikleriyle dünyada ilk ve tek üretici olarak kabul görmektedir. Valensiya'daki sınırlı üretim ürün doğası ve kalitesi olarak Türk ürünü ile aynı kuldarda sayılmamaktadır. Ayrıca potansiyelin farkına varmakta olan dünya ülkelerinin ARGE çalışmalarında bu ürüne öncelik verdikleri, ancak henüz Türk siyah havucu kalitesine ulaşamadıkları da duyumlar arasında yer almaktadır.

Pazarlara gelince; sektör tüm dünya ülkelerini hedeflemiştir. Doğal olarak nüfus, alım gücü ve tüketici akımlarının da etkisiyle Amerika 80 milyon dolar ihracat hacmiyle başı çekmekte, Avrupa Birliği ülkeleri ile Çin, Güney Kore, Japonya üçlüsü peşi sıra gelmektedir. Bu ülkelerin gıda alımlarında ne kadar titiz olduklarını düşününce buradan talep görmek ihracatın artmasını sağlamaktadır.

Tüm dünyanın ve ülkemizin farklı şiddetlerde korona virüs ile mücadele ettiğini akılda tutarak, bağımsız olarak, sektörün hedefi her sene olduğu gibi bu sene de büyümeyi yakalamaktır.

Bugün rekabette ilk akla gelen faktörler ülkemizde ve rakip ülkelerde ham madde durumu, tüketici tercihleri, fiyat, finansman, kur dengeleri, ülkeler arası politikalar, ticari anlaşmalar, gümrük mevzuatları denilebilir. Şu günlerde ise, yurt içi ve yurt dışındaki karantina önlemlerinin üretim ve tedarik zincirinin halkalarına nasıl etki edeceği belirsizliği varken, nasıl bir hacim yakalanabileceği için bugünden bir şeyler söylemek sağlıklı olamayacaktır. Rota her zaman büyüme yönündedir ve potansiyele inanç tamdır.

Günümüzde dünya meyve suyu pazarı yaklaşık 40 milyar litreye ulaşmıştır. Yani dünya toplam meyve suyu üretiminin %2'sini Türkiye gerçekleştirmektedir. Bunun 10 milyar litresi Avrupa pazarından gelmektedir.

3.9 Dünya İhracatı

Brezilya, Hollanda, ABD, Belçika, Almanya, Çin ve İspanya dünyadaki önemli meyve suyu ihracatçılarıdır. Bu ülkeler, değer olarak dünya meyve suyu ihracatının yarısından fazlasını gerçekleştirmektedir. Brezilya tek başına dünya ihracatı içinde %14,3'lük paya sahiptir.

Brezilya'nın bu sektörde ihraç ettiği başlıca ürünler başta dondurulmuş portakal suyu olmak üzere diğer portakal suları, diğer meyve/sebze suları ve elma suyudur.

3.10 Beklentiler ve Eğilimler

Türkiye meyve suyu sanayi, Avrupa ile kıyaslandığında, teknoloji bakımından yapılanmasını hızla geliştirerek eşit düzeye gelmiş olsa da görece olarak genç bir sektördür. Ülkemizde meyve suyu kavramı da Avrupa'da olduğu kadar iyi bilinmemekte, dolayısıyla gelişen bu sektörün ürün çeşitliliği, bazı gelişmiş pazarlara göre daha azdır. Ancak meyve suyu üreticileri artan tüketici taleplerini karşılamak amacıyla ürün çeşitlendirmesini her geçen gün artırmaktadır. Türkiye'de en çok tüketilen tatlar şeftali, vişne ve kayısıdır. Bu meyvelerin sularının şeftali ve kayısıda olduğu gibi yoğun kıvamlı, vişnede olduğu gibi ekşi olması nedeniyle tek başlarına tüketilemez. Bu nedenle de şeftali, kayısı ve vişne genel olarak meyve nektarına işlenmektedir. Ancak henüz tüketim düzeyi çok düşük de olsa, %100 meyve suyuna artan ilgi nedeniyle, üreticilerimiz bu meyvelerden üretilen ürünlerin tat dengesini su ve şeker yerine, elma ve üzüm suyuyla sağlayarak, %100 meyve suyu olarak tüketicilere sunmaktadırlar. Tüketiciler tarafından ilgiyle karşılanan bu ikili karışımlara ek olarak, her türlü damak tadına hitap edebilecek yaratıcı karışımlar da her geçen gün artmaktadır.

Ülkemizde henüz vitamin katkılı ve fonksiyonel meyve suyu ve benzeri ürünlerin payı çok düşüktür ve tüketiciler tarafından yeterince talep görmemektedir. Öte yandan, artan sağlıklı beslenme eğilimiyle vitamin katkılı ve fonksiyonel ürünler raflarda yerini almaya başlamış olup, ilerisi için gelişecek bir alandır.

Avrupa'da tüketilen meyve suları hem konsantreden üretilen hem de konsantreden üretilmeyen ve "NFC" (*not from concentrate*) adı verilen ürünlerden oluşmaktadır. Türkiye'de üretilen meyve sularının çok büyük bir çoğunluğu konsantreden elde edilmektedir ve NFC kavramı henüz ülkemizdeki tüketiciler bakımından çok yenidir. Avrupa'da, özellikle gelişmiş pazarlarda, NFC'ye olan ilgi giderek artmaktadır ve bu eğilimin gelecekte Türkiye'de de yaşanması beklenmektedir.

4. DEĞERLEME YAKLAŞIMLARI ANALİZİ

4.1 Değer Tanımları

Bu değerlendirme çalışmasında rapor sonuç değeri olarak "Pazar Değeri" takdir edilmiştir. Uluslararası Değerleme Standartları'na göre değer tanımı aşağıdaki gibidir.

4.1.1 Pazar değeri

Pazar değeri, bir varlık veya yükümlülüğün, uygun pazarlama faaliyetleri sonucunda, istekli bir satıcı ve istekli bir alıcı arasında, tarafların bilgilili ve basiretli bir şekilde ve zorlama altında kalmaksızın hareket ettikleri, muvazaasız bir işlem ile değerlendirme tarihi itibarıyla el değiştirmesinde kullanılması gerekli görülen tahmini tutardır.

4.2 Değerleme Yaklaşımları

Uluslararası Değerleme Standartları UDS 105 Değerleme Yaklaşımı ve Yöntemleri Madde 10.1 ve 10.4'e göre; "Değerleme çalışmasında yer alan bilgiler ve şartlar dikkate alındığında, özellikle tek bir yöntemin doğruluğuna ve güvenilirliğine yüksek seviyede itimat duyulduğu hallerde, değerlemeyi gerçekleştirenlerin bir varlığın değerlendirilmesi için birden fazla değerlendirme yöntemi kullanması gerekmez. Ancak, değerlemeyi gerçekleştirenin çeşitli yaklaşım ve yöntemleri kullanmayı da göz önünde bulundurması gerekli görülmekte olup, özellikle tek bir yöntem ile güvenilir bir karar verilebilmesi için yeterli bulguya dayalı veya gözlemlenebilen girdinin mevcut olmadığı hallerde, bir değer belirlenebilmesi amacıyla birden fazla değerlendirme yaklaşımı veya yöntemi gerekli görülüp kullanılabilir. Birden fazla değerlendirme yaklaşımı veya yönteminin, hatta tek bir yaklaşım dahilinde birden fazla yöntemin kullanıldığı hallerde, söz konusu farklı yaklaşım veya yöntemlere dayalı değer takdirinin makul olması ve birbirinden farklı değerlerin, ortalama alınmaksızın, analiz edilmek ve gerekçeleri belirtilmek suretiyle tek bir sonuca ulaştırılma sürecinin değerlendirme gerçekleştiren tarafından raporda açıklanması gerekli görülmektedir.

Değerleme yaklaşımlarının uygun ve değerlendirilen varlıklarının içeriği ile ilişkili olmasına dikkat edilmesi gerekir. Aşağıda tanımlanan ve açıklanan üç yaklaşım değerlemede kullanılan temel yaklaşımlardır. Bunların tümü, fiyat dengesi, fayda beklentisi veya ikame ekonomi ilkelerine dayanmaktadır. Temel değerlendirme yaklaşımlarına aşağıda yer verilmektedir.

- Pazar Yaklaşımı,
- Gelir Yaklaşımı,
- Maliyet Yaklaşımı.

4.2.1 Pazar Yaklaşımı

Pazar yaklaşımı varlığın, fiyat bilgisi elde edilebilir olan aynı veya karşılaştırılabilir (benzer) varlıklarla karşılaştırılması suretiyle gösterge niteliğindeki değerin belirlendiği yaklaşımı ifade eder.

Aşağıda yer verilen durumlarda, Pazar yaklaşımının uygulanması ve bu yaklaşıma önemli ve/veya anlamlı ağırlık verilmesi gerekli görülmektedir:

- Değerleme konusu varlığın değer esasına uygun bir bedelle son dönemde satılmış olması,
- Değerleme konusu varlığın veya buna önemli ölçüde benzerlik taşıyan varlıkların aktif olarak işlem görmesi,
- Önemli ölçüde benzer varlıklar ile ilgili sık yapılan ve/veya güncel gözlemlenebilir işlemlerin söz konusu olması.

4.2.2 Gelir Yaklaşımı

Gelir yaklaşımı, gösterge niteliğindeki değerin, gelecekteki nakit akışlarının tek bir cari değere dönüştürülmesi ile belirlenmesini sağlar. Gelir yaklaşımında varlığın değeri, varlık tarafından yaratılan gelirlerin, nakit akışlarının veya maliyet tasarruflarının bugünkü değerine dayanılarak tespit edilir.

Aşağıda yer verilen durumlarda, gelir yaklaşımının uygulanması ve bu yaklaşıma önemli ve/veya anlamlı ağırlık verilmesi gerekli görülmektedir:

- Varlığın gelir yaratma kabiliyetinin katılımcının gözüyle değeri etkileyen çok önemli bir unsur olması,
- Değerleme konusu varlıkla ilgili gelecekteki gelirin miktarı ve zamanlamasına ilişkin makul tahminler mevcut olmakla birlikte, ilgili pazar emsallerinin varsa bile az sayıda olması.

4.2.3 Maliyet Yaklaşımı

Maliyet yaklaşımı, bir alıcının, gereksiz külfet doğuran zaman, elverişsizlik, risk gibi etkenler söz konusu olmadıkça, belli bir varlık için, ister satın alma, isterse yapım yoluyla edinilmiş olsun, kendisine eşit faydaya sahip başka bir varlığı elde etme maliyetinden daha fazla ödeme yapmayacağı ekonomik ilkesinin uygulanmasıyla gösterge niteliğindeki değerin belirlendiği yaklaşımdır. Bu yaklaşımda, bir varlığın cari ikame maliyetinin veya yeniden üretim maliyetinin hesaplanması ve fiziksel bozulma ve diğer biçimlerde gerçekleşen tüm yıpranma paylarının düşülmesi suretiyle gösterge niteliğindeki değer belirlenmektedir.

Aşağıda yer verilen durumlarda, maliyet yaklaşımının uygulanması ve bu yaklaşıma önemli ve/veya anlamlı ağırlık verilmesi gerekli görülmektedir:

- Katılımcıların değerlendirme konusu varlıkla önemli ölçüde aynı faydaya sahip bir varlığı yasal kısıtlamalar olmaksızın yeniden oluşturabilmesi ve varlığın, katılımcıların değerlendirme konusu varlığı bir an evvel kullanabilmeleri için önemli bir prim ödemeye razı olmak durumunda kalmayacakları kadar kısa bir sürede yeniden oluşturulabilmesi,
- Varlığın doğrudan gelir yaratmaması ve varlığın kendine özgü niteliğinin gelir yaklaşımını veya pazar yaklaşımını olanaksız kılması,
- Kullanılan değer esasının temel olarak ikame değeri örneğinde olduğu gibi ikame maliyetine dayanması.

4.3 Varlığın Değerlemesinde Kullanılan Yöntemler ve Bu Yöntemlerin Seçilme Nedenleri

Konu taşınmazın değerlemesinde Pazar Yaklaşımı ve Maliyet Yaklaşımı kullanılmıştır.

Bu değerlendirme çalışmasında, değerlendirme konusu varlıkların satışa emsal olabilecek varlık bilgilerine ulaşılabilir olması, benzer nitelikli varlıklar 2. el piyasada el değiştiriyor olması dikkate alınarak "Pazar Yaklaşımı" ve sabit kıymet kalemlerinin yerinde ve tesis ile bir bütün olması dikkate alınarak "Maliyet Yaklaşımı" kullanılmıştır.

5. DEĞERLEMESİ YAPILAN MAKİNE ve EKİPMANLARA İLİŞKİN BİLGİLER

5.1 Makine Parkının Değerine Etken Faktörler

OLUMLU ETKENLER	OLUMSUZ ETKENLER
+ Dış görünüşü itibari ile makine ve ekipmanlar iyi durumdadır. + Tesiste bulunan makine bakımları düzenli olarak yapılmakta olduğu bilgisi alınmıştır. + Tesis makineleri çalışır vaziyette görülmüştür. + Tesis konumu itibarı ile lojistik açıdan avantajlıdır.	- Tesis makineleri eskidir. - Ekonomideki dalgalanmalar sektörü olumsuz yönde etkilemektedir.

5.2 Değerlemeye Konu Makine Parkının Tanımı

Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş., Türkiye'deki tüm meyve çeşitlerini işleyebilen, bu meyvelerden konsantre ve pulp yapabilen, meyvelerin meyve suyu olarak dolumunu gerçekleştirebilen ve ürünü soğuk havada şoklayarak muhafaza edebilen Türkiye'nin en büyük entegre tesislerindendir. Bugün sahip olduğu Ereğli ve Niğde tesislerinde 200.000 m² açık alan, 40.000 m² kapalı alanda 200.000 ton/yıl meyve ve sebze işleme, 50 milyon litre/yıl meyve suyu üretimi kapasitesi ve 150.000 adet/yıl plastik varil ambalaj üretim kapasitesi ile tam bir entegre kuruluş olan Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş., ürünlerini dünyanın birçok bölgesine ihraç etmektedir.

Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.; üretmiş olduğu konsantre ve meyve suyunda gerçekleştirdiği ihracatla Türkiye ile Dünya arasında köprü rolünü sürdürürken, bölgesinde sözleşmeli modelle domates ve havuç ekimi yaptırarak tarımın gelişmesine ve desteklenmesine ciddi katkılar sağlamaktadır. Bu modelle ürettiği domates salçası ve havuç konsantresini yine dünya pazarlarına sunmaktadır.

Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.; aynı zamanda meyve suyu teknolojisi, makine ve ekipmanları, know-how ihracatı da gerçekleştirmektedir. Bu şekilde İran'da, Hindistan'da, Çin'de anahtar teslimi modernizasyon şeklinde birçok tesis kurmuştur

En prestijli markalardan biri olan Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş., yurt içi pazarında 1969'dan beri dağıtım ve satış yapmaktadır. Dağıtımını tüm perakende noktalarının yanı sıra, toplu tüketim noktalarında da (askeriye, hastane kantinleri, okullar, spor kompleksleri, catering vb.) önemli pazar payına sahiptir. Şu anda Türkiye'de 9 bölge müdürlüğü ve 100'ün üzerine bayi ağı ile dağıtımını gerçekleştirmektedir.

Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.; sürekli yaptığı yatırımlarla ürünlerini uluslararası kalite standartlarına ulaştırmış ve 1999 yılında ISO 9001:2000 belgesini, 2005 yılında da HACCP belgesini almıştır

Ereğli (Konya) Ticaret ve Sanayi Odası'ndan alınan 30.11.2020 tarihli 2020/41 numaralı ve 02.12.2022 geçerlilik tarihli kapasite raporuna göre; Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.' de toplam 15 çalışan ile faaliyetlerini sürdürmektedir.

Değerleme çalışması resmi evrakı (fatura) temin edilen veya firma sabit kıymet listesinde kayıtlı makine ve ekipmanlar göz önünde bulundurularak yapılmıştır.

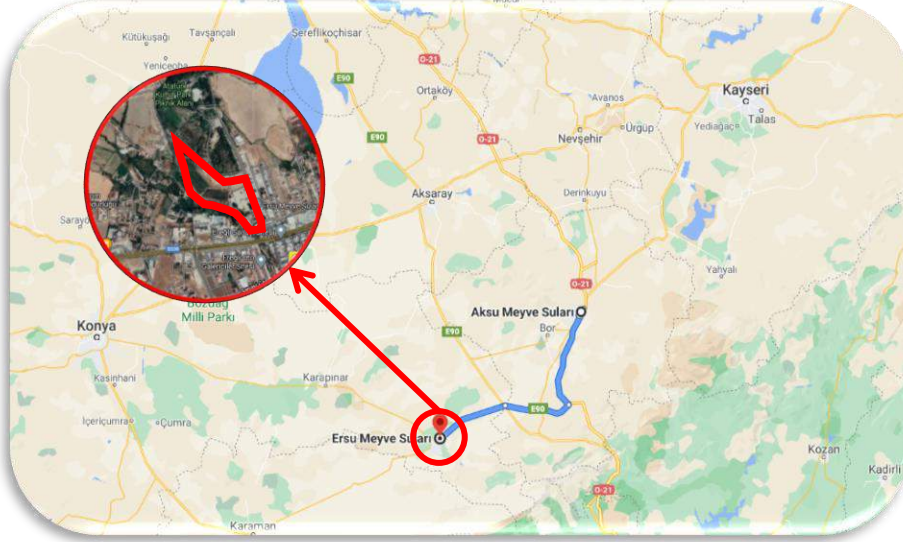
Raporun hazırlanması aşamasında sunulan bilgi ve belgelerin orijinalliği ve doğruluğu firma yetkililerine aittir.

Bu rapora dahil edilen finansal tablo ve ekler işveren tarafından verilmiş olan dokümanlarla ilgili analizlerin hazırlanması ile oluşturulmuştur.

5.3 Makine Parkının Bulunduğu Gayrimenkulün Konumuna İlişkin Bilgiler

Gayrimenkulün Açık Adresi: Ziya Gökalp Mah. Irmak Sok. No:3 Ereğli Konya adresinde bulunmakta olup N: 37.529407, E: 34.070153 coğrafi koordinatlarda konumlandır.

Ereğli merkezden D330 karayolu ile doğuya doğru yaklaşık 5 km gidince sol tarafta Ereğli Belediyesi Atatürk Kültür Parkı görülür. Buradan içeriye girip (Irmak sokak) 200 m kadar ilerleyince sol tarafta Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş.'ye ulaşılır.



Şekil 3 Gayrimenkulün Konumu

5.4 Değerleme Çalışmasında İzlenen Metodoloji

Ziya Gökalp Mah. Irmak Sok. No:3 Ereğli Konya adresinde bulunan, Ersu Meyve ve Gıda San. A.Ş. işletmesindeki makine parkının değerlendirme çalışmasında Pazar Değeri Görüşü hesaplanırken aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurulmuştur;

- Makine ve ekipmanların giriş kaydı bulunan sabit kıymet listesi temin edilmiştir. Saha çalışmasında tespitleri yapılan makine ve ekipmanlar muhasebe kayıtları ile eşleştirilmiştir.
- Saha ziyareti sırasında tespiti yapılan makine ve ekipmanların etiket bilgileri, marka ve modelleri dikkate alınarak ikinci el piyasasındaki değeri araştırılmıştır. Söz konusu makine ve ekipmanların ikinci el piyasa fiyatları sektördeki makine üretici firmalardan, internet sitelerinden ve ilgili uzmanın geçmiş tecrübelerine dayanarak tayin edilmiştir.
- İkinci el piyasası bulunmayan makine ve ekipmanların günümüz koşullarında sıfır fiyatları araştırılmıştır. Araştırılan bu değerler üzerinden teknolojik yıpranma ve fiziksel yıpranma oranları ilgili uzman tarafından yerinde görülen makine ve ekipmanlar için belirlenir.
- Eskime ve yıpranma oranları sektör, teknoloji, uygulanan bakım yöntemleri ve ekonomik kriterler dikkate alınarak belirlenir. Bulunan eskime ve yıpranma payı düşülmüş değerler makinenin ikinci el piyasa değeri ile karşılaştırılmaktadır.
- Hesaplanan ve ikinci el piyasa değeri ile karşılaştırılan değerler Piyasa Değeri olarak belirlenmiştir.
- İkinci el piyasası oluşan, emsali veya muadilinin satış fiyatlarına ulaşılabilir olan, alıcı ve satıcı arasında gerçekleşen satış fiyatları tespit edilebilen makineler için, satışların karşılaştırılması yöntemi kullanılmıştır.
- Değerleme listelerinde gösterilen değer takdirlinde makine ve ekipmanların hizmete sokma bedellerinin dahil olduğu varsayılmıştır.
- Makine ve ekipmanın bulunduğu ve saklandığı koşulların olumlu oluşu nedeni ile makine parkının koruma altında olduğu kabul edilmiştir.
- Makine ve ekipmanlar bulunduğu fabrikada bir bütün olarak, yerinde ve faal olan işletmenin bir parçası olarak değerlendirilmiştir.
- Maddi olmayan varlıklar (modeller, şirket kazançları, patentler, maden hakları ve işletme gelirleri, yazılımlar vb. gibi) değerlendirme çalışmasına dahil edilmemiştir.
- Firmadan alınan bilgiye göre finansal kiralama yolu ile alınmış ve ödemeleri devam eden herhangi bir makine ekipman bulunmamaktadır.
- Firmadan alınan bilgiye göre yatırım teşvik mevzuatı kapsamında alınan ve mevzuat kapsamında süreci devam eden makine ve ekipman bulunmamaktadır.

6. ANALİZ SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ VE SONUÇ

6.1 Değer Takdiri

Tesiste bulunan makine ve hatların fiziki durumu, bakım ve performansları, sektör içerisindeki yeri, kapasitesi gibi değerine etken olabilecek tüm özellikleri dikkate alınmış ve detaylı piyasa araştırması yapılmış olup, ülkede son dönemde yaşadığımız ekonomik koşullar da göz önüne alınarak Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değerleme ve Danışmanlık A.Ş. tarafından değeri toplamı aşağıdaki gibi takdir edilmiştir.

6.2 Pazar ve Maliyet Yaklaşımının Uygulanması

- Pazarda yapılan incelemelerde konu varlıkla benzer nitelikteki varlıkların pazar karşılaştırması dikkate alınarak değerlendirildiği gözlemlenmiştir.
- Değerlemeye konu varlığın; markası, modeli, kapasitesi, üretim yılı, çalışma saati, verimi vb. gibi değerini etkileyebilecek tüm özellikleri dikkate alınmış ve detaylı piyasa araştırması yapılmıştır.
- Yapılan piyasa araştırmasında, değerlemeye konu varlığa benzer özelliklerde ve benzer performansta makineler göz önünde bulundurulmuştur. Rapor sonuç değeri olarak, pazar yaklaşımıyla hesaplanan pazar değeri takdir edilmiştir.
- Bu değerlendirme çalışmasında, değerlendirme konusu varlıkların aktife giriş değerleri tespit edilmiş ve sabit kıymete ömür tayin edilmiştir.
- Daha sonra sabit kıymet kalemlerinin güncel değeri üzerinden tayin edilen ömre göre amortisman düşülerek nihai değere ulaşılmıştır.

31.12.2020 Tarihi İtibari ile Tesiste Yer Alan Makine Parkının Değeri KDV Hariç		
16.600.000	2.250.000 \$	1.830.000 €
Onaltımilyonaltıyüzbin TürkLirası	İkimilyonikiyüzellibin Dolar	Birmilyonsekizyüzotuzbin Euro

*31.12.2020 tarihli (Saat 15:30) T.C. Merkez Bankasının Dolar ve Euro efektif satış kuru
1 USD= 7,3647 TL ve 1 EURO = 9,0376 TL olarak kabul edilmiştir.

*Tesiste bulunan makine parkı ile alakalı detaylı bilgi içeren liste ektedir

*Yukarıdaki tabloda Euro ve Dolar bazında verilen değerler bilgi amaçlıdır.

Raporu Hazırlayan	Kontrol ve Onay
Tolga ERDEM Sorumlu Değerleme Uzmanı 411407	Güven Demircan Sorumlu Değerleme Uzmanı 403988
	

7. EKLER

- Değerleme Tablosu
- Görseller
- Kapasite Raporu
- Değerleme Uzmanlarının Lisansları
- Değerleme Uzmanlarının Özgeçmişleri

Değerleme Tablosu

ERSU MEYVE VE GIDA SAN. A.Ş.								
NO	MUHASEBE KODU	MAKİNA ADI	MARKA	MODEL	MODEL YILI	TEKNİK ÖZELLİKLER	ADET	EKSPERTİZ DEĞERİ
1	253.02.13	Domates Hattı					1	2.200.000,00 TL
2	253.02.26	Evoparatör	FBR		2007	400 ton/gün	1	1.300.000,00 TL
3	253.02.16	Pastorize Grubu	Pastör-Hahb	S18	2006	3.000 lt/saat	3	210.000,00 TL
4	253.02.47	Buz Kırma Makinesi					1	35.000,00 TL
5	253.02.39	Dolum Hattı	Tetrapak				1	260.000,00 TL
6	253.02.40	Dolum Makinesi	IPI	SA 50/2	1999	1 lt, 301002 SN	1	390.000,00 TL
7	253.02.40	Dolum Makinesi	IPI	SA 50/2	2001	200 ml, 350341 SN	1	440.000,00 TL
8	253.02.40	Dolum Makinesi	IPI	SA 50/2	1997	200 ml, 241114 SN	1	350.000,00 TL
9	253.02.58	Dolum Makinesi	IPI	SA 65	1997	200 ml, 220403 SN	1	350.000,00 TL
10		Homojenizatör	APV	Gaulin			1	88.000,00 TL
11	253.02.04	Shrinkleme Makinesi	Mariani	TRM 70 AP	1992	030061/20132/4 SN	1	22.000,00 TL
12		Shrinkleme Makinesi	Tamtaş				1	22.000,00 TL
13		Glikoz Tankı					1	26.000,00 TL
14	253.02.45	Pipet Makinesi	Mariani		1996 2000 2005	040535 SN 040579 SN 040593 SN	3	160.000,00 TL
15	253.02.94	Kapaklama Makinesi	Dominici	MT80	2012	7334 SN	2	440.000,00 TL
16	253.02.11	Kolileme Makinesi	Mariani		2005		1	220.000,00 TL
17	253.02.73	Elma Değirmeni					2	18.000,00 TL
18	253.02.74	Helezon Hattı					6	32.000,00 TL
19	253.02.55	Monopomp				60'lık	6	37.000,00 TL
20	253.02.68	Dalgıç Pompa					2	7.000,00 TL
21	253.02.55	Monopomp				100'lük	2	18.000,00 TL
22	253.02.75	Elma Seçme Bandı					2	26.000,00 TL
23	253.02.76	Dik Bant					2	18.000,00 TL
24	253.02.77	Çöp Seperatörü					1	12.000,00 TL
25	253.02.78	Portakal Sıkma Makinesi	FMC				3	1.100.000,00 TL
26	253.02.51	Şeftali-Kayısı Hattı			2011		5	200.000,00 TL
27	253.02.79	Sap Ayıklama Makinesi					1	100.000,00 TL
28	253.02.80	Vişne Konveyörü					1	50.000,00 TL
29	253.02.81	Bant Pres					4	530.000,00 TL
30	253.02.61	Evoparatör Grubu					3	1.500.000,00 TL
31	253.02.82	Ultra Filtre	Bucher				1	590.000,00 TL
32	253.02.83	Meyve Presi ve Tankı	Bucher	HPX 5005	2006	16 ton kapasiteli	1	767.000,00 TL
33	253.02.84	Aseptik Dolum Ünitesi	Ing A.Rossi		2006		1	440.000,00 TL
34	253.02.19	Vakum Filtre	Velo	FRP 20	2006	V13885 SN	1	530.000,00 TL
35	253.02.20	Kağıt Filtre	Velo	F3103	2006	FPC0666000	1	44.000,00 TL
36	253.02.08	Soğuk Oda Ekipmanları			2004		3	79.000,00 TL
37	253.02.85	Seperatör					2	44.000,00 TL
38	253.02.86	Renk Açma Ünitesi					1	880.000,00 TL
39	253.02.87	CIP Sistemi					1	70.000,00 TL
40	253.02.88	Chiller Grubu					2	88.000,00 TL
41	253.02.06	Hava Kompresörü	Atlas Copco	GA 37	2003	Alt 383726 SN	1	61.000,00 TL
42	253.02.07	Hava Kurutucu	Atlas Copco	FD 130	2003	CAQ080729 SN	1	18.000,00 TL
43	253.02.27	Hava Kompresörü	Atlas Copco	GA 22	2007	-	1	26.000,00 TL
44	253.02.89	Batch Tankı					2	53.000,00 TL
45	253.02.09	Fermentasyon Tankı			2004	30 ton kapasiteli	8	210.000,00 TL
46	253.02.42	Mayşe Tankı					3	79.000,00 TL
47	253.02.90	Meyve Suyu Tankı					4	110.000,00 TL
48	253.02.91	Kondens Tankı					2	55.000,00 TL
49	253.02.92	Vişne-Nar Tankları		Yatay			14	370.000,00 TL
50	253.02.93	Depolama Tankları					8	280.000,00 TL
51	253.02.54	Güç Kaynağı			2011		1	130.000,00 TL
52	253.02.95	Jeneratör		1.300 kVA			1	85.000,00 TL
53	253.02.57	Trafo Sistemi			2011		1	70.000,00 TL
54	253.02.17	Su Soğutma Kulesi			2006		2	55.000,00 TL
55	253.02.37	Su Soğutma Kulesi			2008		2	55.000,00 TL
56	253.02.32	Buhar Kazanı ve Tesisatı	Isısan Sungurlar				3	370.000,00 TL
57	251.01.03	Doğalgaz Hattı					1	70.000,00 TL
58	253.02.31	Tır Kantarı					1	20.000,00 TL
59	254.02.38	Forklift	Linde	E20P	2011	11X335B01249	1	61.000,00 TL
60	253.02.96	Aritma Tesisi					1	88.000,00 TL
61	253.02.97	Depolama Tankları					18	470.000,00 TL
62	253.02.98	Transpalet					4	4.000,00 TL
63	253.02.69	Çekiçli Değirmen	-	-	2013	-	1	70.000,00 TL
64	255.02.76	Ofis Kamera Sistemi	-	-	2010	-	1	26.000,00 TL
65	253.02.01	Kodlama Makinesi	Citronix	Ci700			4	53.000,00 TL
66	253.02.56	Hijyen Bariyeri					1	18.000,00 TL
TOPLAM								16.600.000,00

Görseller















Kapasite Raporu



TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ
KAPASİTE RAPORU



EREĞLİ(KONYA) TİCARET VE
SANAYİ ODASI

Geçerlilik Süresi Sonu
02.12.2022

Rapor Tarihi :30.11.2020
Rapor No :2020/41

Firma Ünvanı	:ERSU MEYVE VE GIDA SANAYİ A.Ş.EREĞLİ KONYA ŞUBESİ	Sanayi Sicil No	:506183
Tescilli Markaları	:ERSU	Oda Sicil No	:006510
Vergi Dairesi/No	:Ereğli V.D. / 3360060471	Ticaret Sicil No	:5343
İşyeri SGK No	:211070101001024804208-54/000	Faaliyet Kodu	:10.32.02
MERSİS No	:0336006047100033	(NACE)	

Üretim Yapıldığı Yer	Adres : ZİYA GÖKALP MH. IRMAK SK. NO:3 EREĞLİ / KONYA
	İşyeri Tel (Kodlu): 332-7345656 Faks : 332-7345659
	e-posta : muhasebe@ersu.com.tr Web : www.ersu.com.tr

Merkez	Adres işçi blokları Mah. muhsin yazıcıoğlu cad. Cad. NO:61/a ÇANKAYA / ANKARA
	Büro Tel (Kodlu): 312-2205180 Faks : 312-2205184

Üretim Konuları :MEYVE VE SEBZE İŞLEME(MEYVE SUYU,KONSANTRE,SALÇA İMALATI)

Üretim Tesisinin Durumu	Sermaye Kıymetler Durumu (TL)	Personel Durumu
Mal Sahibi	Makine ve Teçhizat Değeri 1.804.331	Mühendis : 1
Arazi (m2) 65.000	Tescilli Sermayesi 36.000.000	Teknisyen : 1
Toplam Kapalı Saha (m2) 14.000		Usta : 2
Bina İnşaat Tipi ÇELİK-KONST.		İşçi : 7
		İdari Pers. : 4
		Toplam : 15

Üretim Faaliyetine Başlama Tarihi : 29.06.2005

Yabancı Sermaye	Gayri Maddi Hak
Ülkesi Oranı (%)	Patent Know How Lisans Ülkesi

Sertifika : Cihaz Laboratuvar, Deşarj İzni, Emisyon İzni, ISO22000 Belgesi, Diğer Belgeler :Helal Gıda Sertifikası, ISO 22000, ISO 9001

Yukarıda ünvanı yazılı işletmenin, işyerinde mevcut makine ve teçhizatının yürürlükteki yöntem ve kriterlere göre teorik olarak hesaplanan azami üretim kapasitesi ile tüketim kapasitesini kapsayan bu kapasite raporu 27.11.2020 günü tarafımızdan düzenlenmiştir.

RAPORTÖR Burcu DELİCE Muhasebe Tahsilat Memuru	1.EKSPER Mahmut Melih AYATA Endüstri Mühendisi	2.EKSPER
---	---	-----------------

ASLININ AYNISIDIR

23 Aralık 2020

EREĞLİ-KONYA TİCARET VE SANAYİ ODASI
Murat KARPUZCU
Genel Sekreter

TABLO : I MAKİNE VE TEÇHİZAT (FİRMAYA AİT)

ADRES : ZİYA GÖKALP MEH. IRMAK SK. NO:3
EREĞLİ / KONYA

Makine Kodu	Adet	Makine ve Teçhizat(Cinsi Ve Teknik Özellikleri)	Puan	Yerli/İthal	Gücü (KW)
25.30.11	3	buhar kazanı (200 m2 Y.B)	0	Y	100.0
28.13.31	2	HAM SU TRANSFER POMPASI VE TANKLARI	0	Y	55.0
28.13.31	1	HİDROFOR VE BEŞİ POMPASI	0	Y	40.0
25.91.11	14	MEYVE SUYU TANKLARI (KARİSTİRİCİLİ)	0	Y	77.0
25.91.11	11	MEYVE SUYU TANKLARI (KARİSTİRİCİSİZ)	0	Y	60.5
	5	BANT PRES (5 TON/SAAT)	0	I	0.0
	1	BUCHERPRES (10 TON/SAAT)	0	I	0.0
	2	SEPERATÖR BRP 213 SGV 34	0	I	30.0
	1	WİEGAND(EVAPARATÖR) 5 KADEMELİ	0	Y	130.0
	1	WİEGAND (EVEPARATÖR) 5 KADEMELİ	0	I	140.0
	1	WİEGAND (EVEPARATÖR) 3 KADEMELİ	0	I	100.0
	3	FMC EKSRATÖR(VAKUMLU PORTAKAL SIKICI) 2 TON/ SAAT	0	I	40.0
	1	KAĞIT FİLTRE	0	I	5.0
	1	VAKUM FİLTRE	0	I	53.0
	2	MEYVE YIKAMA	0	I	10.0
	1	ÇEKİRDEK AYIRICI	0	I	10.0
	2	PALPER	0	I	30.0
	2	BLANŞÖR	0	I	10.0
	1	DEARATÖR	0	I	5.0
	7	PASTÖRİZATÖR	0	I	14.0
	14	KONSANTRE DOLUM TANKLARI	0	Y	0.0
	1	TETRAPAK DOLUM MAKİNASI (1 LT LİK)	0	I	34.0
	3	İPI DOLUM MAKİNASI (200 CC)	0	I	0.0
	1	İPI DOLUM MAKİNASI (1 LT LİK)	0	I	38.0
	2	MEYVE SUYU PASTÖRİZATÖRÜ	0	I	34.0
	3	SHİRK AMBALAJ MAKİNASI	0	Y	25.0
	7	KOMPRESÖR	0	I	20.0
	2	ASEPTİK DOLUM HATTI	0	I	106.0
	1	ULTRA FİLTASYON	0	I	100.0
	3	DÖKME YIKAMA TAŞIMA BANTLARI	0	Y	30.0
	1	HOT BREAK(HAŞLAMA)	0	I	65.0
	2	FİNİŞER(ELEK)	0	I	40.0
	1	EVEPARATÖR	0	I	220.0

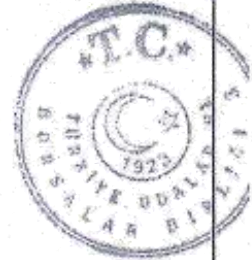
Toplam : 0

1621.5 =
2172.81 BG

ASLININ AYNISIDIR

23 Aralık 2020

EREĞLİ-KONYA TİCARET VE SANAYİ ODASI
MURAT KARPUZCU
Genel Sekreter



TOBB tarafından 02.12.2020 tarih ve 39717 no ile onaylanmıştır. En son 02.12.2022 tarihine kadar geçerlidir.

TABLO : II YILLIK ÜRETİM KAPASİTESİ

Madde Kodu	Ürün Adı(Cins-Özellik Ticari Ve Teknik Adı)	Miktar	Birim
10.39.91.00.00	ELMA VEYA AYVA VEYA ARMUT KONSANTRESİ	10.125.000	kilogram
10.39.91.00.00	PORTAKAL VEYA LİMON VEYA GREYFURT KONSANTRESİ	1.012.000	kilogram
10.39.91.00.00	VİSNE VEYA ÜZÜM KONSANTRESİ	1.519.000	kilogram
10.39.91.00.00	ŞEFTALİ VEYA KAYISI VEYA ÇİLEK VEYA İNCİR VEYA ERİK KONSANTRESİ,elma püre	3.037.000	kilogram
10.39.91.00.00	NAR KONSANTRESİ	5.000.000	kilogram
10.39.91.00.00	HAVUC KONSANTRESİ	1.800.000	kilogram
10.39.91.00.00	ÇALI BİTKİLERİ KONSANTRESİ(FRAMBUZ, BÖĞÜRTLEN V.S.)	33.750	kilogram
10.32.19.20.05	VİSNE NEKTARI	22.856.000	Litre
10.32.19.20.05	ŞEFTALİ NEKTARI	21.722.000	Litre
10.32.19.20.01	KAYISI NEKTARI	10.861.000	Litre
10.32.19.20.05	PORTAKAL NEKTARI	2.715.000	Litre
10.32.19.20.05	ELMA NEKTARI	1.581.000	Litre
11.07.19.50.99	VİSNELİ İÇECEK	3.578.000	Litre
11.07.19.50.99	ŞEFTALİLİ İÇECEK	2.684.000	Litre
11.07.19.50.99	KAYISILI İÇECEK	2.236.000	Litre
11.07.19.50.99	PORTAKALLI İÇECEK	1.342.000	Litre
11.07.19.50.99	VİSNE AROMALI İÇECEK	10.206.000	Litre
11.07.19.50.99	ŞEFTALİ AROMALI İÇECEK	11.340.000	Litre
11.07.19.50.99	KAYISI AROMALI İÇECEK	4.536.000	Litre
11.07.19.50.99	PORTAKAL AROMALI İÇECEK	2.268.000	Litre
10.32.19.30.00	NAR SUYU	23.719.000	Litre
10.32.19.30.00	ÜZÜM SUYU	1.581.000	Litre
10.32.19.20.05	KARIŞIK MEYVE NEKTARI	2.078.000	Litre
10.32.19.20.05	FRAMBUZ VEYA BÖĞÜRTLEN (FREEMIX) NEKTARI	1.581.000	Litre
10.32.16.00.00	ELMA SUYU	2.475.000	Litre
10.32.12.20.00	PORTAKAL SUYU	2.475.000	Litre
10.32.19.20.05	NAR NEKTARI	1.581.000	Litre
10.32.19.20.05	AYVA , ARMUT ,HAVUC NEKTARLARI VEYA SULARI	1.581.000	Litre
10.32.17.00.00	KARIŞIK SERBE SULARI	1.581.000	Litre
10.32.11.00.00	DOMATES SUYU	1.581.000	Litre
10.32.14.00.00	ANANAS SUYU	1.581.000	Litre
10.32.19.20.05	ENERJİSİ AZALTILMIŞ ŞEFTALİ NEKTARI	4.712.000	Litre
10.32.19.20.05	ENERJİSİ AZALTILMIŞ KAYISI NEKTARI	2.475.000	Litre
10.32.19.20.05	ENERJİSİ AZALTILMIŞ VİSNE NEKTARI	4.712.000	Litre
10.39.17.25.00	DOMATES SALÇASI	5.775.000	kilogram

ASLININ AYNISIDIR

23 Aralık 2020

EREĞLİ(KONYA) TİCARET VE SANAYİ ODASI

Murat KAPPUZCU

Genel Sekreter



TOBB tarafından 02.12.2020 tarih ve 39717 no ile onaylanmıştır. En son 02.12.2022 tarihine kadar geçerlidir.

TABLO : III KAPASİTE HESABI (Raporun hangi maksatla düzenlendiği : Yenileme)

KAPASİTE :

Konsantre Kapasitesi :

Elma veya ayva veya armut konsantresi 4.500 Kg/saat

Günlük çalışma süresi 22,5 saat 100 işgünü

$4500 \times 22,5 \times 100 = 10.125 \text{ Ton/Yıl}$

7,5 kg elmadan 1 kg konsantre elde edildiğinden

$10125000 \times 7,5 = 75.938 \text{ Ton/Yıl}$ Elma veya armut veya ayva

Portakal veya limon veya greyfurt konsantresi 750 kg /saat

Günlük çalışma süresi 22,5 saat 60 işgünü

$750 \text{ kg} \times 22,5 \times 60 = 1.012 \text{ Ton/Yıl}$

15 kg portakaldan 1 kg portakal konsantresi elde edildiğinden

$1.012.000 \times 15 = 15.187 \text{ ton}$ portakal veya limon veya greyfurt

Vişne veya üzüm konsantresi : 1.500 kg/saat

Günlük çalışma süresi 22,5 saat 45 işgünü

$1.500 \times 45 \times 22,5 = 1.519 \text{ Ton/Yıl}$

4 kg vişneden 1 kg konsantre elde edildiğinden

$1.519.000 \times 4 = 6.076 \text{ Ton/Yıl}$ - vişne veya üzüm

Şeftali veya kayısı veya çilek veya incir veya erik konsantresi :3.000 kg/saat :

Günlük çalışma süresi 22,5 saat 45 işgünü

$3.000 \text{ kg} \times 45 \times 22,5 = 3.037 \text{ Ton/Yıl}$

1,8 kg şeftaliden 1 kg konsantre elde edildiğinden

$3.037.000 \times 1,8 = 5.467 \text{ Ton/Yıl}$ - şeftali veya kayısı veya çilek veya erik veya incir

Nar Konsantresi : 2.222 Kg/saat

Günlük çalışma 22,5 saat 100 gün ,

$2222 \text{ kg} \times 100 \times 22,5 = 5.000 \text{ Ton/Yıl}$

8 kg nardan 1 kg konsantre elde edildiğinden

$5.000 \times 8 = 40.000 \text{ Ton/Yıl}$ -Nar

Havuç Konsantresi : 1.777 Kg/saat

Günlük çalışma 22,5 saat 45 gün ,

$1777 \text{ kg} \times 45 \times 22,5 = 1.800 \text{ Ton/Yıl}$

10 kg havuçtan 1 kg konsantre elde edildiğinden

$1.800.000 \times 10 = 18.000 \text{ Ton/Yıl}$ -havuç

Çalı Bitkileri Konsantresi (Frambuaz,böğürden) : 750 Kg/saat

Günlük çalışma 22,5 saat 2 gün ,

$750 \text{ kg} \times 2 \times 22,5 = 33,75 \text{ Ton/Yıl}$

8 kg çalı bitkisi 1 kg konsantre elde edildiğinden

$33750 \text{ kg} \times 8 = 270 \text{ Ton/Yıl}$ -çalı bitkileri

A- MEYVE SUYU KAPASİTESİ :

Pres Kapasiteleri :

Bart pres : 5 ton /saat x 5 = 25 ton/saat

Bucher Pres : 10 ton/saat

$25 \text{ ton/saat} + 10 \text{ ton/saat} = 35 \text{ ton/saat}$

$35 \text{ ton/saat} \times 8 \text{ saat} \times 300 = 84.000 \text{ ton/yıl}$ -meyve işleme

B-Tetra -Pak ve IPI Meyve suyu üretim Kapasiteleri

Tetrapak dolum makinesi (1000 cc) : 1 litre 3.500 adet/saat

$3.500 \times 21 \times 300 = 22.050.000 \text{ Adet/Yıl}$

$22.050.000 \times 1 = 22.050 \text{ Ton/Yıl}$

IPI dolum makinesi (1000 cc) : 1 litre 3.600 adet/saat

$3.600 \times 21 \times 300 = 22.680.000 \text{ Adet/Yıl}$

$22.680.000 \times 1 = 22.680 \text{ Ton/Yıl}$

IPI Dolum makinesi (200 cc) : 0,2 litre 30.000 adet/saat

$30.000 \times 21 \times 300 = 189.000.000 \text{ Adet/Yıl}$

$189.000.000 \times 0,2 = 37.800.000 \text{ lt/yıl}$

$37800 \times 3 = 113.400 \text{ ton/yıl}$

1) Vişne nektarı Üretimi (200 cc makinede % 17'sini; 1 litrelikde ise % 8'ini oluşturulmaktadır.)

$200 \text{ cc} \times 113.400 \text{ ton/yıl} ; 1 \text{ litrelik} 44.730 \text{ ton/yıl}$

$(113.400 \text{ ton/yıl} \times 0,17) + (44.730 \times 0,08) = 22856,4 \text{ ton vişne nektarı üretilmektedir.}$

1 litre nektar içinde 74 gr vişne konsantresi vardır.

$22.856,4 \times 74 = 1.691 \text{ ton vişne konsantresi /yıl}$

- 1691 x 4 = 6.764 ton vişne/yıl
2) Şeftali Nektarı Üretimi (200 cc makinede % 18 sini; 1 litrelikde ise % 8'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,16) + (44.730 x 0,08) = 21.722,4 ton şeftali nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 185 gr şeftali konsantresi vardır.
21.722,4 x 185 = 4.018 ton şeftali konsantresi /yıl
4018 x 1,8 = 7.232 ton şeftali/yıl
3) Kayısı Nektarı Üretimi (200 cc makinede % 8sini; 1 litrelikde ise % 4'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,08) + (44.730 x 0,04) = 10.861 ton kayısı nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 200 gr kayısı konsantresi vardır.
10.861 x 200 = 2.172 ton kayısı konsantresi /yıl
2.172 x 1,8 = 3.909 ton vişne/yıl
4) Portakal Nektarı Üretimi (200 cc makinede % 2sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,02) + (44.730 x 0,01) = 2.715 ton portakal nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 100 gr portakal konsantresi vardır.
2.715 x 100 = 271,5 ton portakal konsantresi /yıl
271,5 x 15 = 4.073 ton portakal/yıl
5) Elma Nektarı Üretimi (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1.581 ton elma nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 93 gr elma konsantresi vardır.
1.581 x 93 = 147 ton elma konsantresi /yıl
147 x 8 = 1.176 ton elma/yıl
6) Karışık Meyve nektarı (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 2'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,02) = 2028 ton karışık meyvenektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 160 gr meyve konsantresi vardır.
2028 x 160 = 324 ton meyve konsantresi /yıl
324 x 5,5 = 1.785 ton karışık meyve/yıl
7) Frambuaz böğürtlen nektarı (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1.581 ton çalı meyvesi nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 105 gr meyve konsantresi vardır.
1.581 x 105 = 166 ton meyve konsantresi /yıl
166 x 8 = 1.328 ton frambuaz böğürtlen /yıl
8) Nar nektarı (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1.581 ton nar nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 50 gr nar konsantresi vardır.
1.581 x 50 = 79 ton nar konsantresi /yıl
79 x 8 = 632 ton nar meyve/yıl
9) Ayva nektarı veya ayva suyu (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1.581 ton ayva nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 180 gr ayva konsantresi vardır.
1.581 x 180 = 284 ton ayva konsantresi /yıl
284 x 10 = 2.840 ton ayva meyve/yıl
10) Armut nektarı veya Armut suyu (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1.581 ton armut nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 180 gr armut konsantresi vardır.
1.581 x 180 = 284 ton armut konsantresi /yıl ; 284 x 8 = 2.272 ton armut meyve/yıl
11) Havuç nektarı veya Havuç suyu (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl

- (113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1581 ton havuç nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 120 gr havuç konsantresi vardır.
1581 x 120 = 190 ton havuç konsantresi /yıl
190 x 10 = 1900 ton havuç meyve/yıl
- 12) Karışık Sebze suları** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1581 ton sebze suları üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 220 gr sebze konsantresi vardır.
1581 x 220 = 348 ton sebze konsantresi /yıl
348 x 15 = 5218 ton sebze/yıl
- 13) Domates suyu** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1581 ton domates suyu üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 180 gr domates salçası vardır.
1581 x 180 = 285 ton salça /yıl
285 x 6 = 1708 ton domates/yıl
- 14) Ananas suyu** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,01) = 1581 ton ananas suyu üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 180 gr ananas konsantresi vardır.
1581 x 180 = 285 ton ananas konsantresi /yıl
285 x 8 = 2277 ton ananas /yıl
- 15) Enerjisi azaltılmış vişne nektarı** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 8'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,08) = 4712 ton vişne nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 20 gr vişne konsantresi vardır.
4712 x 20 = 94 ton vişne konsantresi /yıl
94 x 4 = 376 ton vişne meyve/yıl
- 16) Enerjisi azaltılmış Şeftali nektarı** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 8'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,03) = 3370 ton şeftali nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 31 gr şeftali konsantresi vardır.
4712 x 31 = 124,7 ton şeftali konsantresi /yıl
124,7 x 1,8 = 224 ton şeftali /yıl
- 17) Enerjisi azaltılmış Kayısı nektarı** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 5'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,03) = 2475 ton kayısı nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 37 gr kayısı konsantresi vardır.
3370 x 37 = 124,7 ton kayısı konsantresi /yıl
124,7 x 1,8 = 224,46 ton kayısı /yıl
- 18) Enerjisi azaltılmış Portakal nektarı** (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 3'ini oluşturmaktadır.)
200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(113.400 ton/yıl x 0,01) + (44.730 x 0,03) = 2475 ton portakal nektarı üretilmektedir.
1 litre nektar içinde 18 gr portakal konsantresi vardır.
2475 x 18 = 44,5 ton portakal konsantresi /yıl
44,5 x 15 = 667 ton portakal /yıl
- 19) Vişneli İçecek Üretimi** (1 litrelikde % 8'ini oluşturmaktadır.)
1 litrelik 44.730 ton/yıl
(44.730 ton/yıl x 0,08) = 3578 ton vişneli içecek üretilmektedir.
1 litre içinde 20 gr vişne konsantresi vardır.
3578 x 20 = 71,6 ton vişne konsantresi /yıl
71,6 x 4 = 286,4 ton vişne /yıl
- 20) Şeftalili İçecek Üretimi** (1 litrelikde % 6'ini oluşturmaktadır.) 1 litrelik 44.730 ton/yıl
(44.730 ton/yıl x 0,06) = 2684 ton şeftalili içecek üretilmektedir.
1 litre içinde 31 gr şeftali konsantresi vardır.
2684 x 31 = 83,2 ton şeftali konsantresi /yıl ; 83,2 x 1,8 = 149,7 ton şeftali /yıl
- 21) Kayısı İçecek Üretimi** (1 litrelikde % 5'ini oluşturmaktadır.)
1 litrelik 44.730 ton/yıl

Port.Nektarı için : 2.715.000 kg x1,5 gr/kg =4,07 ton/yıl
Elma Nektarı için : 1581.000 kg x 3,5 gr/kg=5,5 ton/yıl
Karşık Meyve Nektarı için : 2.028.600 kg x2 gr/kg =4,05 ton/yıl
Frambuaz Böğürtlen Nektarı için: 1581.300 kg x3,2 gr/kg =5,06 ton/yıl
Nar nektarı için: 1581.300 kg x5 gr/kg =7,9 ton/yıl
Ayva nektarı/suyu: 1581.300 kg x2 gr/kg =3,2 ton/yıl
Armut nektarı/suyu: 1581.300 kg x2 gr/kg =3,16 ton/yıl
Havuç nektarı/suyu: 1581.300 kg x2 gr/kg =3,16 ton/yıl
Karşık sebze suları:1581.300 kg x2 gr/kg =3,16 ton/yıl
Domates suyu: 1581.300 kg x2 gr/kg =3,16 ton/yıl
Ananas suyu için: 1581.300 kg x2 gr/kg =3,16 ton/yıl
Enerjisi azaltılmış vişne nektarı için: 4.712.400 kg x5 gr/kg =23,6 ton/yıl
Enerjisi azaltılmış şeftali nektarı için: 4.712.400 kg x2,5 gr/kg =11,78 ton/yıl
Enerjisi azaltılmış kayısı nektarı için: 3.370.500 kg x3 gr/kg =10,1 ton/yıl
Enerjisi azaltılmış portakal nektarı için: 2.475.000 kg x4 gr/kg =9,9 ton/yıl
Vişneli İçecek için : 3.578.000 kgx5 gr/kg = 17,9 ton/yıl
Şeftali İçecek için : 2.684.000 kg x 2,5 gr/kg =6,7 ton/yıl
Kayısı İçecek için : 2.236.000 kg x 3 gr/kg =6,7 ton/yıl
Port.içecek için : 1.342.000 kgx4 gr/kg =5,4 ton/yıl
Vişne aromalı içecek : 10.206.000 kg x4 gr/kg =40,8 ton/yıl
Şeftali Ar.içecek için 11.340.000 kg x1,5 gr/kg= 17 ton/yıl
Kayısı Ar.içecek için : 4.536.000 kg x1,5gr/kg = 6,8 ton/yıl
Port.Aromalı İçecek :2.268.000 kg x2,0 gr/kg = 4,5 ton/yıl
Toplam Sitrık Asit : 387,26 ton/yıl

Üretimde Şeker veya İzoglukoz kullanılmaktadır. Hesaplama 70 kuru maddedeki izoglukoza göre yapılmıştır.

İzoglukoz Kullanım Kapasitesi :

Vişne Nektarı için : 22.856.000 kg x 101 gr/kg = 2.308 ton/yıl
Şeftali Nektarı için : 21.722.400 kg x 101gr/kg = 2194 ton/yıl
Kayısı Nektarı için :10.861.000 kg x110 gr/kg = 1195 Ton/yıl
Port.Nektarı için : 2.715.000 kg x97 gr/kg =263 ton/yıl
Elma Nektarı için : 1581.000 kg x 92 gr/kg =145 ton/yıl
Karşık Meyve Nektarı için:2.028.600 kg x53 gr/kg =108 ton/yıl
Frambuaz Böğürtlen Nektarı için: 1581.300 kg x76 gr/kg =.120 ton/yıl
Nar nektarı için: 1581.300 kg x 134 gr/kg =212 ton/yıl
Ayva nektarı/suyu: 1581.300 kg x 50 gr/kg =79 ton/yıl
Armut nektarı/suyu: 1581.300 kg x 50 gr/kg =79 ton/yıl
Havuç nektarı/suyu: 1581.300 kg x 50 gr/kg =79 ton/yıl
Ananas suyu için: 1581.300 kg x 50 gr/kg =79 ton/yıl
Vişneli İçecek için : 3.578.000 kgx 136 gr/kg = 487 ton/yıl
Şeftali İçecek için : 2.684.000 kg x 145gr/kg = 389 ton/yıl
Kayısı İçecek için : 2.236.000 kg x 138 gr/kg= 309 ton/yıl
Port.içecek için : 1.342.000 kgx 145 gr/kg = 195 ton/yıl
Vişne aromalı içecek : 10.206.000 kg x 37 gr/kg= 378 ton/yıl
Şeftali Ar.içecek için 11.340.000 kg x 37 gr/kg= 420 ton/yıl
Kayısı Ar.içecek için : 4.536.000 kg x 37 gr/kg = 168 ton/yıl
Port.Aromalı İçecek :2.268.000 kg x 37 gr/kg = 84 ton/yıl
Toplam İzoglukoz Kullanımı : 9.290 ton/yıl

SALÇA İMALATI :

Tesis yeni 1999 yılında kurulmuş olup kontinü bir sistemdir. 1 saatlik ısıtmayı mütelaip hemen üretime geçebilmektedir.

Vakum cihazlarında yapmış olduğumuz kronometrajda makine 1 saatte 16.500 kg domates işlemektedir.Kampanya

süresi bu tesislerde 115 gün olup, bu sürenin 65 günü 24 saat 50 günü ise 8 saattir. Buna Göre;

16.500 x24 x 65 = 25.740 Ton

16.500 x8 x 50 = 6.600 Ton

Toplam : 25.740 + 6.600 = 32.340 Ton/Yıl -Domates

(44.730 ton/yıl x0,05)= 2236 ton kayısı içecek Üretilmektedir.

1 litre içinde 37 gr kayısı konsantresi vardır.

2236 x 37 = 82,8 ton kayısı konsantresi /yıl

82,8*1,8 = 149 ton kayısı /yıl

22) Portakallı İçecek Üretimi (1 litrelikde % 3'ini oluşturmaktadır.)

(44.730 ton/yıl x0,03)= 1342 ton portakallı içecek Üretilmektedir.

1 litre içinde 18 gr portakal konsantresi vardır.

1342 x 18 = 24,15 ton portakal konsantresi /yıl

82,8*15 = 362 ton portakal /yıl

23) Vişne Aromalı İçecek Üretimi (0,2 litrelikde % 9'ini oluşturmaktadır.)

1 litrelik 113.400 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,08)= 10.206 ton vişne Ar. içecek Üretilmektedir.

1 litre içinde 8 gr vişne konsantresi vardır.

10206 x 8 = 81,6 ton vişne konsantresi /yıl

81,6*4 = 326,4 ton vişne /yıl

24) Şeftali Aromalı İçecek Üretimi (0,2 litrelikde % 10'ini oluşturmaktadır.)

1 litrelik 113.400 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,10)= 11.340 ton şeftali Ar. içecek Üretilmektedir.

1 litre içinde 30 gr şeftali konsantresi vardır.

11340 x 30 = 340 ton şeftali konsantresi /yıl

81,6*1,8 = 612 ton şeftali /yıl

25) Kayısı Aromalı İçecek Üretimi (0,2 litrelikde % 4'ü oluşturmaktadır.)

1 litrelik 113.400 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,04)= 4.536 ton kayısı Ar. içecek Üretilmektedir.

1 litre içinde 38 gr kayısı konsantresi vardır.

4536 x 38 = 172 ton kayısı konsantresi /yıl

172*1,8 = 309 ton kayısı /yıl

26) Portakal Aromalı İçecek Üretimi (0,2 litrelikde % 2'ini oluşturmaktadır.)

1 litrelik 113.400 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,02)= 2.268 ton portakal Ar. içecek Üretilmektedir.

1 litre içinde 6,5 gr portakal konsantresi vardır.

2268 x 6,5 = 14,7 ton portakal konsantresi /yıl

14,7*15 = 220,5 ton portakal /yıl

27) Elma suyu (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 3'ini oluşturmaktadır.)

200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,01)+(44.730*0,03) = 2475 ton elma suyu Üretilmektedir.

1 litre nektar içinde 180 gr elma konsantresi vardır.

2475 x 180 = 445 ton elma konsantresi /yıl

445*8 = 3560 ton elma /yıl

28) Portakal suyu (200 cc makinede % 1sini; 1 litrelikde ise % 3'ini oluşturmaktadır.)

200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,01)+(44.730*0,03) = 2475 ton portakal suyu Üretilmektedir.

1 litre nektar içinde 177 gr portakal konsantresi vardır.

2475 x 177 = 438 ton portakal konsantresi /yıl

438*15 = 6570 ton portakal /yıl

29) Nar suyu (200 cc makinede % 15sini; 1 litrelikde ise % 15'ini oluşturmaktadır.)

200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,15)+(44.730*0,15) = 23719 ton nar suyu Üretilmektedir.

1 litre nektar içinde 220 gr nar konsantresi vardır.

23719 x 220 = 438 ton nar konsantresi /yıl

5218*8 = 41.744 ton nar /yıl

30) Üzüm suyu (200 cc makinede % 1'ini; 1 litrelikde ise % 1'ini oluşturmaktadır.)

200 cc 113.400 ton/yıl ; 1 litrelik 44.730 ton/yıl

(113.400 ton/yıl x0,01)+(44.730*0,01) = 1581 ton üzüm suyu Üretilmektedir.

1 litre nektar içinde 220 gr üzüm konsantresi vardır.

1581 x 220 = 347,8 ton üzüm konsantresi /yıl ; 347,8*4 = 1391 ton üzüm /yıl

Sitrik Asit Kullanım Kapasitesi :

Vişne Nektar için : 22.856.000 kg x 5 gr/kg = 114,3 ton/yıl

Şeftali Nektar için : 21.722.400 kg x 2,3gr/kg = 49,9 ton/yıl

Kayısı Nektar için : 10.861.000 kg x 1,5 gr/kg = 16,3 Ton/yıl

5,6 kg domatesten 1 kg 28- 30 brix salça elde edildiğinden ;

32.340 /5,6 = 5.775 Ton/Yıl –Salça

AMBALAJ :

Ambalajlama , konik varil – aseptik torbalar içinde olup, her varil 230 kg/adet salça aldığından
(varillere aseptik dolun
yapılmaktadır) 5.775.000/230 = 25.108 adet /yıl varil ve aseptik torba

Not: Dolunda dar boğaz bulunmaktadır.

ASLININ AYNISIDIR

23 Aralık 2020

EREGLİ-KONYA TİCARET VE SANAYİ ODASI
Mehmet KARPUZCU
Genel Sekreter



TABLO : IV YILLIK TÜKETİM KAPASİTESİ

Madde Kodu	Tüketim Maddeleri(Cins-Özellik Ve Teknik Adı)	Birim	Miktar	Yazı ile
	PORTAKAL VEYA LİMON VEYA GREYFURT	Ton	15.187	OnBeşBinYüzSeksenYedi
	ELMA VEYA AYVA VEYA ARMUT	Ton	75.938	YetmişBeşBinDokuzYüzOnuzSekiz
	VİŞNE VEYA ÜZÜM	Ton	6.076	AltıBinYetmişAltı
	NAR	Ton	40.000	KırkBin
	HAVUC	Ton	18.000	OnSekizBin
	SEFTALİ VEYA KAYISI VEYA ÇİLEK VEYA İNCİR VEYA ERİK	Ton	5.467	BeşBinDörtYüzAltmışYedi
	CALI BİTKİLERİ	Ton	270	İkiYüzYetmiş
	PEKTOLİTİK ENZİM	Ton	6	Altı
	AMİLAZ ENZİMİ	Ton	2	İki
	MAYSE ENZİMİ	Ton	1	Bir
	JELATİN	Ton	10	On
	KİSEL GUHR	Ton	100	Yüz
	AKTİF KÖMÜR	Ton	10	On
	PERLİT	Ton	125	YüzYirmiBeş
	FİLTRE KAĞIDI	adet	4.500	DörtBinBeşYüz
	FREON 22 GAZI	kilogram	500	BeşYüz
	TUTKAL	Ton	5	Beş
	AMBALAJ KAĞIDI	adet	328.230.00	ÜçYüzYirmiSekizMilyonİkiYüzOtuzBin
	POLİETİLEN TORBA	Ton	3	Üç
	Faaliyet Motorin	Ton	7.000	YediBin
	DOĞALGAZ	Ton	4.500	DörtBinBeşYüz
	SEKER	Ton	6.952	AltıBinDokuzYüzElliiki
	VEYA İZOGLİKOZ	Ton	9.290	DokuzBinİkiYüzDoksan
	SİTRİK ASİT	Ton	387	ÜçYüzSeksenYedi
	VARİL	adet	40.000	KırkBin
	KOSTİK	Ton	36	OnuzAltı
	DOMATES	Ton	32.340	OnuzİkiBinÜçYüzKırk
	VARİL VE ASEPTİK TORBA	adet	28.171	YirmiSekizBinYüzYetmişBir

ASLININ AYNISIDIR

23 Aralık 2020

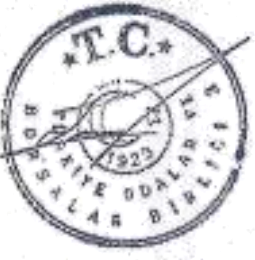
EREĞLİ TİCARET VE SANAYİ ODASI
MURAT KARPUZCU
Genel Sekreter



İşbu kapasite raporu; oda tarafından ekspertiz tarihi itibarıyla tespit edilmiş bilgileri içermekte olup, 11 sayfaadan oluşmaktadır ve firmanın TOBB tarafından 26.10.2018 tarih ve 32371 sayı ile onaylı kapasite raporunu geçersiz kılar.

İnceleyen:
TOBB Sanayi Müdürlüğü
Levent GÜRLER
ZİRAAT MÜHENDİSİ

- 1.Kapasite raporları TOBB tarafından belirlenen Usul ve Esaslar ile kriterler çerçevesinde düzenlenmektedir.
- 2.İnceleme tarihindeki çalışma şartları dikkate alınarak, firmaların teorik olarak hesaplanan azami üretim kapasitesini ve bu kapasiteye ulaşılması halinde ortalama olarak belirlenen hammadde ve yarı mamullerin cins ve miktarını gösteren belgelerdir.
- 3.Hesaplamalar aksi belirtilmediği sürece günde 8 saat ve yılda 300 işgünü çalışıldığı varsayılarak ve rapordaki tüm ürünlerin aynı anda ve sürekli olarak imal edilmekte olduğu kabulüyle yapılmaktadır. Dolayısıyla, firmaların fiili üretim/tüketim cins ve miktarları kapasite raporlarında yer alan cins ve miktarlardan farklılık gösterebilir. Vardiyah çalışma dikkate alınmaz.
- 4.Birlikteki elektronik ortamda tutulan kapasite raporlarına ait kayıtlar esastır.
- 5.Bu kapasite raporundaki bilgilerin doğruluğundan eksper heyeti sorumludur.

ODA ONAYI  MURAT KARPUZCU Genel Sekreter	TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI  Müjdat BAYRAMOĞLU Metalurji Mühendisi	TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI TARİHİ VE NO 02.12.2020 * 039717 Bu kapasite raporu 1. sayfada Birlikçe tespit edilen "Geçerlilik süresi sonu" na kadar yürürlüktedir.
---	--	--

ASLININ AYNISIDIR
23 Aralık 2020
EREĞLİ TİCARET VE SANAYİ ODASI
Murat KARPUZCU
Genel Sekreter



TOBB tarafından 02.12.2020 tarih ve 39717 no ile onaylanmıştır. En son 02.12.2022 tarihine kadar geçerlidir.



Tarih : 10.01.2019

No : 411407

GAYRİMENKUL DEĞERLEME LİSANSI

Sermaye Piyasası Kurulu'nun "Sermaye Piyasasında Faaliyette Bulunanlar İçin Lisanslama ve Sicil Tutmaya İlişkin Esaslar Hakkında Tebliğ"i (VII-128.7) uyarınca

Tolga ERDEM

Gayrimenkul Değerleme Lisansını almaya hak kazanmıştır.

Levent HANLIOĞLU
LİSANSLAMA VE SİCİL MÜDÜRÜ

Tuba ERTUGAY YILDIZ
GENEL MÜDÜR



Tarih : 03.03.2015

No : 403988

GAYRİMENKUL DEĞERLEME LİSANSI

Sermaye Piyasası Kurulu'nun "Sermaye Piyasasında Faaliyette Bulunanlar İçin Lisanslama ve Sicil Tutmaya İlişkin Esaslar Hakkında Tebliğ"i (VII-128.7) uyarınca

Güven DEMİRCAN

Gayrimenkul Değerleme Lisansını almaya hak kazanmıştır.



Levent HANLIOĞLU
LİSANSLAMA VE SİCİL MÜDÜRÜ



Serkan KARABACAK
GENEL MÜDÜR (V)



Değerleme Uzmanlarının Özgeçmişleri

Adı ve Soyadı	Tolga ERDEM
Doğum yeri, Tarihi	İstanbul, 11.01.1983
Mesleği	Makine Mühendisi
Pozisyon	Yönetici Ortak - Sorumlu Değerleme Uzmanı
Eğitim Durumu	Lise Özel Üsküdar Fen Lisesi- İstanbul (2000)
	Lisans Yıldız Teknik Üniversitesi-Makine Mühendisliği(2006)
	Y. Lisans İstanbul Teknik Üniversitesi-Makine Mühendisliği (2015-Devam)
İş Tecrübesi	2019- Devam Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değ. A.Ş. (Yönetici)
	2015-2019 Gayrimenkul ve Makine Değerleme Uzmanı (Serbest)
	2014-2015 İş Finansal Kiralama A.Ş. Varlık Yönetimi (Yönetmen)
	2012-2014 TSKB Gayrimenkul Değ. A.Ş. (Kıdemli Makine Değerleme Uzmanı)
	2008-2012 Güvenç Elektromekanik A.Ş. (Üretim Planlama Müdürü)
Üyelikler	Türkiye Değerleme Uzmanları Birliği
	Makine Mühendisleri Odası
	Yıldız Teknik Üniversitesi Mezunlar Derneği
Sertifikalar	SPK Onaylı Gayrimenkul Değerleme Uzmanı Lisansı
Yabancı Diller	İngilizce

Adı ve Soyadı	Güven DEMİRCAN
Doğum yeri, Tarihi	İstanbul, 04.11.1983
Mesleği	İnşaat Mühendisi
Pozisyon	Yönetici Ortak – Sorumlu Değerleme Uzmanı
Eğitim Durumu	Lise Gaziantep Kolej Vakfı Özel Lisesi (2001)
	Lisans Yıldız Teknik Üniversitesi İnşaat Mühendisliği (2008)
İş Tecrübesi	2019- Devam Alesta Kurumsal Gayrimenkul Değ. A.Ş. (Yönetici)
	2015-2019 Gayrimenkul ve Makine Değerleme Uzmanı (Serbest)
	2011-2015 TSKB Gayrimenkul Değ. A.Ş. (Gayrimenkul Değerleme Yönetici Y.)
Üyelikler	Türkiye Değerleme Uzmanları Birliği
	İnşaat Mühendisleri Odası
	Yıldız Teknik Üniversitesi Mezunlar Derneği
Sertifikalar	SPK Onaylı Gayrimenkul Değerleme Uzmanı Lisansı
Yabancı Diller	İngilizce