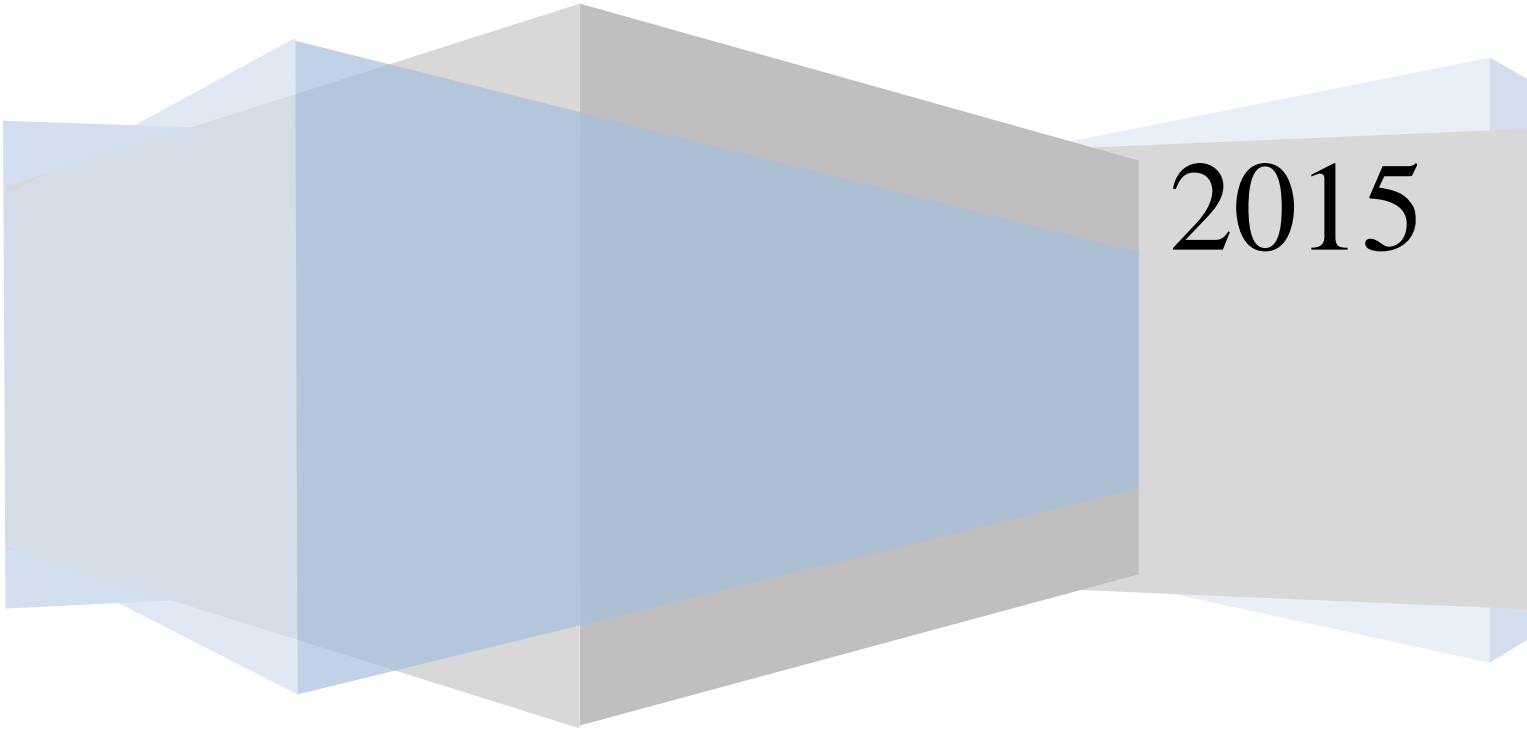




ÇAY SEKTÖRÜ RAPORU



GİRİŞ

1-DÜNYADA ÇAYIN TARİHÇESİ

Dünyada sudan sonra tüketilen ikinci içecek olan Çay (*Camellia sinensis*), çaygiller (*Theaceae*) familyasından nemli iklimlerde yetişen, yaprak ve tomurcukları içecek maddesi üretmekte kullanılan bir tarım bitkisidir. *Camellia ASSAMICA* ve *Camellia SINENSIS* olmak üzere iki türü bulunmaktadır. Üç farklı şekilde elde edilen çay; yeşil çay, siyah çay ve oolong çay olarak bilinmektedir. Bunların yanı sıra, *Camellia SINENSIS* bitkisinin bazı varyetelerinin tomurcuk ve genç yapraklarından yapılan özel bir çay grubu olan beyaz çay da vardır.

Çay Dünyada ilk defa Çin ve Hindistan'da yetiştirilmeye başlanmış olup anavatanı Assam (Hindistan'ın Çin'e bakan iç tarafları) dır. Çay bitkisinin M.Ö 2700 yıllarında Assam'dan Çin'e taşındığı ve orada da kültürü yapılmaya başlandığı bilinmektedir.

Çay tropikal bölgelerde ve iklim bakımından bol yağışlı ve sıcak alanlarda yetişmektedir. Bitkinin normal gelişebilmesi için toplam yıllık yağışın 2000 mm'den az olmaması ve aylara göre yağış dağılımının düzenli bulunması gerekmektedir. Çay tarımında yetiştiricilik, genel olarak tohum ve çelikle çoğaltılan fidanlarla yapılmaktadır.

Çay, Çince "Ça" kelimesinden türetilmiştir ve bütün diller, bu içecek için bundan aldıkları ve ürettikleri kelimeleri kullanırlar. İlk olarak çaya Çin'de İsa aleyhisselamın doğumundan 2700 yıl önce yazılmış olan belgede rastlanılmıştır. Fakat kayıtlar yalnız ilaç olarak kullanıldığını belirtmektedir. Çayın Çinlilerin milli içeceği olması, ancak milattan 400 yıl sonradır. Ortaçağlarda ticari münasebetlerin başlamasıyla beraber yavaş yavaş çayın kıymeti de anlaşılmış ve bütün dünyaya yayılmıştır. Miladi 350 yıllarında Çinliler gemilerle Seylan'a gidiyorlar ve mallarını Arap ve İran gemilerinin getirdiği mallarla mübadele ediyorlardı. Beşinci yüzyılın ortasında Çinliler Kızıldeniz'deki Aden'e kadar geldiler. Sekizinci yüzyıldan itibaren Arap ve İran gemileri Çin'e kadar gittiler. On beşinci yüzyıldan itibaren çay karayoluyla Orta Asya'ya geldi ve böylece Tibetliler onu genel olarak kullanmaya başladılar.

Avrupa çay hakkındaki haberleri ancak Haçlı seferleri sırasında alabildi. On altıncı yüzyılda çaydan, meşhur seyyahlardan Giovanni Battista Ramusio (1559), L. Almedia (1588) ve Tareira (1610) tarafından bahsedilmiştir. Fakat çayın hazırlanması hakkında kesin bir bilgiye sahip değillerdi. 1610 yılında Hollanda-Doğu Hindistan şirketinin gemileri ilk çayı Hollanda'ya getirdiler ve çok geçmeden sevilen bir içecek oldu. Paris'e ilk çay 1635'te, Londra'ya 1650'de geldi. Rusya'ya karayolundan 1638'de ulaştı. Almanya'ya ise 1647 yılında girdi. Çayın halk tarafından da benimsenmesi birçok doktorun bunu tavsiye etmesinden ileri gelmiştir.

İngilizler sağlık ve zindeliğin sunulduğu bu sıcak içeceği o kadar çok benimserler ki, bunu bir yaşam tarzı haline getirirler. 18.yüzyılda da bugün dünyanın en büyük çay yetiştirilen bölgesi sayılan Assam ve Seylan Adası'nda çay bahçeleri oluştururlar. Üretilen bu çayları Avrupa'ya hızlı olarak taşımak içinde, süratli yelkenliler yaparlar.

ÇİN'DE ÇAY BAHÇESİ



Efsaneye göre Çin'in ilk hükümdarlarından olan Shen Nung'un fermanları arasında sağlık açısından tüm suların kaynatılarak içilmesi de bulunuyordu. İmparatorluğun ücra köşelerinden birinde bulunduğu bir yaz günü, imparator ve maiyeti dinlenmek üzere durur ve hizmetçiler efendilerinin buyruğu üzerine içmek için su kaynatmaya koyulurlar. Kaynamakta olan suyun içine yakındaki bir çalıdan kuru yapraklar düşer ve suyun rengi değişir. Bu karışımı içen imparator bunu çok ferahlatıcı bulur. Efsaneye göre çay ilk olarak böyle keşfedilmiştir.

HİNDİSTAN'DA ÇAY BAHÇESİ



Hindistan`da da çayın keşfi Japon keşişin efsanesine dayandırılır.

KENYA'DA ÇAY BAHÇESİ



SRI LANKA'DA ÇAY BAHÇESİ



JAPONYA'DA ÇAY BAHÇESİ



Japonya'ya ilk çay tohumlarını Çin'den memleketine dönmekte olan Budist rahip Yesei getirmiştir. Japonlar için çayın babası sayılan Yesei, Çin'de çayın dinsel meditasyonu yoğunlaştırıcı etkisini de görmüştür. Bu nedenle, çay Japonlar için daima Zen Budizmi ile de ilintilidir. Japonya'da çay saraydan manastırlara ve oradan da toplumun tüm katmanlarına büyük bir hızla yayılır.

2-DÜNYADA ÇAYIN YERİ

FAO istatistiklerine göre Dünya’da çay tarım alanları 2010 yılında 3.149.608 hektar, 2011 yılında 3.412.539 hektar, 2012 yılında 3.517.383 hektar, 2013 yılında ise 3.521.220 hektara ulaşmıştır. Aynı istatistiki rakamlar doğrultusunda Dünya’da çay üretimi ise 2010 yılında 4.606.606 ton iken(siyah çay, yeşil çay ve diğer çay çeşitleri), 2011 yılında 4.771.205 ton, 2012 yılında 5.034.967 ton ve 2013 yılında bu rakam 5.361.523 ton olmuştur.

Türkiye dünyada, çay tarım alanlarının genişliği bakımından 8 inci, kuru çay üretiminde 6 ncı, kuru çay tüketimi yönünden de 3.sırada yer almaktadır.

DÜNYA ÇAY TARIM ALANLARI (2013)

ÜLKELER	ÇAYLIK ALAN (Bin Hektar)
ÇİN	1.763
HİNDİSTAN	563
SRİLANKA	221
KENYA	198
ENDONEZYA	122
VIET NAM	121
MYANMAR	79
TÜRKİYE	76
Diğer Ülkeler toplamı	378
Genel Toplam	3.521

FAO 2014 verileri henüz açıklanmamıştır

DÜNYA KURU ÇAY ÜRETİMİ (2013 FAO)

ÜLKELER	MİKTAR (Bin Ton)
ÇİN	1.939
HİNDİSTAN	1.208
KENYA	432
SRİLANKA	340
VIETNAM	214
TÜRKİYE	212
İRAN	160
ENDONEZYA	148
Diğer ülkeler toplamı	708
Genel Toplam	5.361

FAO 2014 verileri henüz açıklanmamıştır.

DÜNYA KURU ÇAY TÜKETİMİ (2013 FAO)

ÜLKELER	MİKTAR (Bin Ton)
ÇİN	1.614
HİNDİSTAN	1.001
TÜRKİYE	228
PAKİSTAN	126
MISIR	99
İRAN	83
ENDENOZYA	64
BANGLADEŞ	61
MOROCCO	56
VİETNAM	31
KENYA	26
Diğer ülkeler toplamı	632
Genel Toplam	4021

FAO 2014 verileri henüz açıklanmamıştır.

ÇAY KÜLTÜRLERİ

İNGİLİZLER: Süt ekleyerek çaylarını tüketirler ve beş saatleri bir klasiktir.

ÇİNLİLER: Yeşil Çayın her derde deva olduğuna inanırlar.

JAPONLAR: Çay içmek kültürdür, dini bir ritüeldir.

KUZEY AFRİKA : Çaylarını nane ile aromalandırarak tüketirler.

RUSLAR: "Kıtlama" dedikleri şeker ile çaylarını tüketirler.

TİBET: Süt veya su ile demledikten sonra tereyağı ile karıştırarak çaylarını içerler.

TÜRKLER: "Tavşan Kanı" olarak adlandırdıkları çaylarını günün her saatinde, limonlu veya şekerli veya şekersiz, sohbetlerin vazgeçilmez içeceği olarak tüketilir.

Dünyanın her yerinde, herkese farklı bir lezzet farklı bir içim sunsa da, Çay hayatımızın vazgeçilmez bir içeceğidir.

3-TÜRKİYE'DE ÇAYIN TARİHÇESİ

Çayın Türkiye'ye ilk gelişi ve geçirdiği süreç Çayın Avrupa'ya geldiği yıllarda Osmanlı İmparatorluğunun yayılış alanı Avrupa'nın ortalarına kadar uzanmış ancak etki alanı tüm Avrupa ülkelerini kapsamıştır. Bu nedenle çayın Türkler tarafından tanınması Avrupalı halklarla hemen hemen eş zamanlı olmuştur. Nitekim İstanbul'da çayın içecek olarak tanınması 1600'lü yıllara uzanmaktadır. Osmanlı döneminde çay içiminin hızla yayılması ülkede çay yetiştirilmesi için girişimler de başlatmış ve dönemin Ticaret Nazırı (bakanı) İsmail Paşa tarafından Çin'den getirilen çay fidanları 1888 yılında Bursa'da dikilmiştir. Ancak bölgenin ekolojik koşullarının çay yetiştirilmesine uygun olmaması bu girişimin başarıya ulaşmamasına neden olmuştur. Daha sonraları Türkiye'de çay tarımı ile ilgili girişimler 1917 yılından sonra gelişmiştir. Batum'a incelemeler yapmak üzere gönderilen heyette bulunan Prof. Ali Rıza Erten benzer ekolojiye sahip olan Doğu Karadeniz kıyılarımızda da çay bitkisinin yetiştirilebileceğini açıklamış, çay dış alımı için ödenen paranın yüksekliğine de değinen Erten, Rize bölgesinde çay tarımının yapılmasını önermiştir. Ancak Birinci Dünya Savaşı'ndan sonra ortaya çıkan öncelikli olaylar nedeniyle Ali Rıza Erten'in raporu o zaman için dikkate alınmamıştır. Devam eden dönemde işsizlik ve yoksulluk nedeniyle Doğu Karadeniz bölgesi insanların yurdun değişik yerlerinde çalışma zorunda olmaları ve ailelerinden uzakta yaşamaları bölgede iş alanlarının yaratılmasını zorunlu hale getirmiştir. Sorunun çözüme kavuşturulması ve bölge insanlarına gelir kaynağı yaratılması için o günlerde Türkiye Büyük Meclisi'nde önemli görüşmeler yapılmış ve sonunda 6 Şubat 1924 tarihinde "Rize Vilayeti ile Borçka Kazasında Fındık, Portakal, Mandalina, Limon ve Çay Yetiştirilmesi" adı altında 407 sayılı kanun kabul edilmiştir. Kanunun yürürlüğe girmesinin ardından Rize'de "Bahçe Kültürleri İstasyonu" adı altında kurulan birime işleri organize ve kontrol etmesi amacıyla görevlendirilen Ziraat Mühendisi Zihni Derin tarafından Batum'dan getirilen çay tohumları ile çay fidanı üretimine başlanmıştır. Yurdumuzda başlayan çay yetiştirme hamlesi 1937 yılında kesin şeklini almış ve Sovyetler Birliği'nden Gürcistan kökenli 20 ton çay tohumu satın alınmıştır. Türkiye 1938 yılında ilk çay hasadını yapmış (135kg) ve ilk siyah çayını (30kg) üretmiştir. İlk çay fabrikası ise Rize ilinde Fener mevkiinde 1946 yılında 60 ton çay/gün kapasite ile işletmeye açılmıştır. İlk yıllarda ülkemizde üretilen çay miktarı iç tüketimi karşılayamadığından çay açığı ithalatta karşılanmıştır. Ancak 1964 yılında çay üretimi iç tüketimi karşılayacak seviyeye ulaşabilmiş ve çay ithalatı durdurulmuştur. Bu tarihten sonra ise az olmakla birlikte çay ihracatı yapılmaya başlanmıştır. Uzun yıllar çayın tarımı Tarım Bakanlığı'nca, yaş çayın satın alınması, işlenmesi ve pazarlanması ise Gümrük ve Tekel Bakanlığı'nca yürütülmüştür. 1971 yılında çay tarımının ve çay işletmesinin ayrı Bakanlıkların sorumluluğu altında yürütülmesine son verilmiş ve Çay Kurumu Genel Müdürlüğü (ÇAY-KUR) kurulmuştur. Ardından 4 Aralık 1984 tarih ve 3092 sayılı kanunla çayın üretimi, işlenmesi ve pazarlanması serbest bırakılmış ve böylece çay özel sektöre açılmıştır. Ancak bu kanunla çay tarımı alanlarının belirlenmesi Bakanlar Kurulu'nun yetkisine bırakılmıştır. 1984 yılında yapılan bu

değişiklik Türk çaycılığı tarihinde şimdiye kadar görülen en önemli ve radikal değişiklik olmuştur. Çaya özgün özel kültür gelişmiş, bu da giderek gelişmekte ve derinleşmektedir. Türkiye kişi başına çay tüketiminde dünya ülkeleri arasında 3. sıradadır. Dünya çay üretiminde ise 6. sıradadır.

TÜRKİYE'DE ÇAY BAHÇELERİ





4-TEŞEKKÜLÜN AMACI, SORUMLULUKLARI VE YAPISI

Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü (ÇAYKUR) 233 Sayılı KHK. Hükümlerine tabi, sermayesinin tamamı devlete ait, tüzel kişiliğe sahip, faaliyetlerinde özerk ve sorumluluğu sermayesiyle sınırlı bir İktisadi Devlet Teşekkülü (İDT) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının ilgili Kuruluşudur.

a-Teşekkülün Amacı:

Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Türkiye'nin tarım politikasına uygun olarak çay ziraatını geliştirmek, ekonomik gereklilik, kârlılık ve verimlilik ilkeleri doğrultusunda; sermaye birikimine yardım ederek yatırım kaynağı yaratmak, serbest piyasa şartlarında en çok faydayı temin etmek, gerekli hammadde temini ile her türlü çay ürünü üretmek, pazarlamak, ithal ve ihraç etmek, iç ve dış pazarlarda Teşekkülün rekabet gücünü artırmaya yönelik olarak ilişkili ve yan ürünlerde gerek ve fayda görülen her türlü faaliyetlerde bulunmak amaçlarıyla teşkil edilmiştir.

ÇAY-KUR'un faaliyet konuları aşağıda gösterilmiştir.

- a) İşletmeye uygun nitelikteki yaş çay yapraklarını satın almak, kuru çay üretmek ve/veya ürettirmek.
- b) Satın alınan çay yapraklarını işlemek ve değerlendirmek için teknolojik faaliyette bulunmak.
- c) Ürettiği veya ithal ettiği kuru çayların iç ve dış pazar isteklerine uygun olarak harmanlanmasını, paketlenmesini ve pazarlanmasını sağlamak.
- ç) (a), (b) ve (c) bentlerindeki faaliyetlerle ilgili olarak;

- 1) Gerekli tesisleri kurmak, kiralamak ve işletmek.
 - 2) Üretim faaliyetlerinden doğan yan ürünleri değerlendirmek ve yardımcı maddeler üretmek, bitkisel çaylar, soğuk çay, kafein, ekstrakt ile diğer ilişkili ve yan sektörlere ait ürünlerin üretimini ve pazarlamasını yapmak ve/veya yaptırmak.
 - 3) Çay ürününün kalite ve veriminin ve işletme tekniğinin geliştirilmesi için gerekli araştırmaları yapmak, müessese ve laboratuvarlar kurmak, işletmek.
 - 4) Gerekli madde ve araçları tedarik etmek.
 - 5) Ticaretle iştigal etmek, ihracat ve ithalat yapmak.
 - 6) Çay eksperlerinin yetiştirilmesi için gerekli önlemleri almak.
 - 7) Teşekkülün ihtiyacı için her türlü taşınır ve taşınmaz mal edinmek, kamulaştırma yapmak, aynı, sınıai ve ticari haklar tesis etmek, bunlar üzerinde tasarrufta bulunmak.
 - 8) Mevzuat uyarınca verilen diğer görevleri yerine getirmek.
- d) Kurulmuş ve kurulacak küçük ve orta büyüklükteki özel kuruluşlara idari ve teknik alanlarda rehberlik yapmak.
- ÇAY-KUR bu amaç ve faaliyetlerini doğrudan doğruya ve müessese, bağlı ortaklık, iştirak ve diğer birimleri eliyle yerine getirir. ÇAY-KUR'un amaç ve faaliyet konuları Yüksek Planlama Kurulu kararı ile değiştirilebilir.”

b-Teşekkülün Yapısı:

Merkez Teşkilatı; Yönetim Kurulu, Genel Müdür, 3 Genel Müdür Yardımcısı, Teftiş Kurulu Başkanlığı, Hukuk Müşavirliği, Yönetim Kurulu Şube Müdürlüğü, Özel Kalem Müdürlüğü, Müşavir ve 13 Daire Başkanlığı ile bunlara bağlı Şube Müdürlüklerinden oluşmaktadır.

Taşra Teşkilatı; 45 adet Yaş Çay İşleme Fabrikası Müdürlüğü, 1 adet Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğü, 7 adet Pazarlama Bölge Müdürlüğü, 2 adet Pazarlama ve Üretim Bölge Müdürlüğü, Atatürk Çay ve Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Anatamir Fabrikası Müdürlüğü ile İrtibat Müdürlüğünden oluşmaktadır.

5- TEŞEKKÜLÜN PERSONEL DURUMU

Teşekkülümüzün, 31/12/2015 tarihi itibariyle, çeşitli hizmet birimlerinde istihdam edilen kadrolu, sözleşmeli ve işçi personel durumu aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

MEMUR PERSONEL

KADROLU PERSONEL		SÖZLEŞMELİ PERSONEL	TOPLAM
I Sayılı Cetvele Tabii	III Sayılı Cetvele Tabii		
423	-	999	1.422

İŞÇİ PERSONEL

DAİMİ ÇALIŞAN İŞÇİ SAYISI	GEÇİCİ İŞÇİ			GENEL TOPLAM
	ÇALIŞAN	HİZMET AKDİ ASKIDA	TOPLAM	
2.151	44	8.943	8.987	11.138

TOPLU İŞ SÖZLEŞMESİ :

Toplu İş Sözleşmesi 01/01/2015 tarihinden geçerli olmak üzere 19/01/2015 tarihinde imzalanmıştır. 31/12/2015 tarihi itibarıyla işçilik maliyetlerimiz ortalama 5.167,00 TL. olarak gerçekleşmiştir.

YILLAR İTİBARIYLA MEMUR VE İŞÇİ ÖDEMELERİ :

Gider Çeşitleri	Y I L L A R				
	2011 (Bin TL)	2012 (Bin TL)	2013 (Bin TL)	2014 (Bin TL)	2015 (Bin TL)
Brüt İşçilik	261.525	266.000	295.500	306.800	380.948
Brüt Memur	52.583	64.207	69.650	77.771	82.886
TOPLAM	318.361	330.207	365.150	384.571	463.834

YILLAR İTİBARIYLA İŞTE OLAN VE İŞ AKDİ ASKIDA OLAN TOPLAM İŞÇİ SAYISI VE KULLANILAN ADAM AY

YILLAR	DAİMİ İŞÇİ SAYISI	GEÇİCİ İŞÇİ SAYISI	GENEL TOPLAM	KULLANILAN ADAM/AY
2010	3.423	8.467	11.890	37.882
2011	3.077	7.892	10.969	36.371
2012	2.772	7.275	10.047	34.176
2013	2.569	6.708	9.277	36.716
2014	2.366	6.112	8.478	31.955
2015	2.151	8.987	11.138	44.770

6-TARIMSAL FAALİYETLER

Teşekkülümüzün tarımsal faaliyetleri; yaş çay alımları, ruhsatlandırma, destekleme ödemeleri, organik çay tarımı ve çay tarımı ile ilgili diğer araştırmaları kapsamaktadır.

a-Yaş Çay Alımları

2015 Yılı Yaş Çay Kampanya Dönemi **29 Nisan'da** başlamış ve **20 Ekim 2015'de** sona ermiştir. ÇAYKUR;1. Sürgün Döneminde **231.000** Ton, 2.Sürgün Döneminde **233.000** Ton, 3.Sürgün Döneminde **217.000** Ton olmak üzere toplamda **680.000 ton** yaş çay alımı gerçekleştirmiştir.

Teşekkülümüzce 2014 yılından itibaren beyaz çay üretmek üzere yaş çay tomurcuğu alımlarına başlanılmıştır. 2014 yılında kilogramı 300 TL'den 1545 kg ve 2015 yılında da kilogramı 350 TL 'den 810 kg yaş çay tomurcuğu alınmıştır.

Teşekkülümüz de yaş çay alımları Çay Eksperi unvanındaki mevsimlik işçilerle, üreticilerimize ait alım yeri denilen binalarda yapılmaktadır. 2015 yılında 1297 eksper ile 2959 alım yerinde yaş çay alımları gerçekleştirilmiştir. Önceki yıllarda matbu evraklara elle yazılan kayıtlarla yaş çay alımları gerçekleştirilirken ilk defa 2015 yılında yaş çay alımları, gelişen bilişim teknolojileri de kullanılarak Çay Alım Otomasyonu (ÇAYAL) olarak adlandırılan mobil sistem kullanılmak suretiyle yapılmıştır. Bu sistemle işçilik ve zamandan tasarruf sağlanarak üreticiden manuel ortamda satın alınan çayların online olarak merkeze aktarımı sağlanmıştır.

Teşekkülümüz 2000 yılından itibaren **programlı yaş çay alımlarına** başlamıştır. Programlı yaş çay alımlarında satın alınacak yaş çay miktarı; Teşekkülümüzün yıllık kuru çay satış miktarlarına göre belirlenmektedir. Belirlenen miktar kadar üreticilerden yaş çay satın alabilmek için de; her sürgün dönemi için dekar başına satın alınacak yaş miktarı (Kota) belirlenerek, buna göre yaş çay alımları gerçekleştirilir.

Bu kapsamda 2015 yılında; üreticilerden birinci sürgün döneminde dekardan 450 kg, ikinci sürgün döneminde dekardan 375 kg, üçüncü sürgünde ise 350 kg ürün satın alınması planlanmış ve uygulanmıştır.

2013 yılına kadar Teşekkülümüze her gün çay satmak için çay bahçesine girip çay hasat etmek mecburiyetinde olan üreticilerimiz, randevulu alım sistemine geçtikten sonra 1-5 dekar çay bahçesine sahip üreticiler haftada 1 gün, 5-10 dekar arasında olanlar haftada 2 gün, 10-15 dekar arasında olanlar haftada 3 gün, 15-20 dekar arasında olanlar haftada 4 gün, 20-25 dekar arasında olanlar haftada 5 gün, 25 dekardan fazla olanlardan haftada 6 gün çay satın alınarak üreticilerin her gün çay alımyerine gitmeleri önlenmiş, alım yerlerinde yaşanan izdiham azaltılmış ve üretici yığılmaları önlenmiştir. Böylece üreticiye daha rahat çay satma imkanı verilmiş özel sektöre yönelmeleri önlenmiştir. Ayrıca, bu sistem içerisinde önceleri çay bahçesini kiraya ya da yarılığa veren bölge dışındaki ruhsatlı çay üreticilerine hasat zamanı bölgeye gelip kısa sürede çaylarını satma imkanı sağlanmıştır. Bunun yanında çaylık alanı fazla olmasına rağmen haftada iki gün ya da üç gün yaş çay satmak istemeyen

üreticilerin, haftada bir ya da iki gün yaş çay satma istekleri de yerine getirilmiştir. Ayrıca, Randevulu Alım Sistemi içerisinde; Rize, Trabzon, Artvin ve Giresun illerini kapsayan çay bölgesi haricindeki illerde sürekli ikamet eden gurbetçi üreticilerimizin, bir sürgün döneminde satacağı yaş çay (kota), en az bir gün, en çok da birbirini takip eden dört gün içerisinde satın alınmıştır. Randevulu Alım Sistemi ile hem üreticilerimize çay satmada kolaylık sağlanmış hem de Teşekkürümüzün yaş çay alım yerlerinde yaşanan izdiham azaltılmıştır.



Sürgünler	Sürgün Başlangıç ve Bitiş Tarihi	Program (Bin Ton)	Gerçekleşme (Bin Ton)	Oran %
Birinci Sürgün	29 Nisan-30 Haziran	330	231	70
İkinci sürgün	01 Temmuz-23 Ağustos	279	233	83
Üçüncü sürgün	24 Ağustos-20 Ekim	252	217	86
TOPLAM		861	681	79

ÇAYKUR VE ÖZEL SEKTÖR TARAFINDAN SATINALINAN YAŞ ÇAY MİKTARLARI VE ORANLARI

YILLAR	SATINALINAN YAŞ ÇAY MİKTARI				
	ÇAYKUR (Bin Ton)	%	ÖZEL SEKTÖR (Bin Ton)	%	TOPLAM (Bin Ton)
2010	590	45	715	55	1.305
2011	653	53	580	47	1.233
2012	655	57	494	43	1.149
2013	672	57	504	43	1.176
2014	628	49,6	638	50,4	1.266
2015	680	51,4	642	48,6	1.322

2015 yılında sektördeki toplam alımın % 51,4'ü ÇAYKUR, % 48,6'sı Özel Sektör tarafından gerçekleştirilmiştir.

b-Çay Tarım Alanlarının Ruhsatlandırılması

Çay tarımı ruhsata bağlıdır. Çay Bahçeleri en son 93/5096 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile 1994 yılında ruhsatlandırılmıştır. Bu Karar ile hem mevcut ruhsatlı çay bahçelerinin yeniden ölçülmek suretiyle ruhsatları yenilenmiş hem de 1994 yılına kadar ruhsatsız olarak tesis edilen çay bahçelerine ilk defa ruhsat verilmiştir. Bu işlemler sonucunda 767 bin dekar çaylık alan tespit edilmiştir. 1994 yılından sonra da günümüze kadar yeni alanlar için ruhsatlandırma işlemi yapılmamıştır. 30/07/2013 tarih ve 28723 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Çay Bahçesi Kuracak Olanlara Ruhsatname Verilmesinde Uygulanacak Esaslara Dair Yönetmelik kapsamında Kurumun uygun görüşü ve Bakanlığın onayı ile yeni çay bahçesi tesis edilmektedir.

Çay tarım alanlarının belirlenmesi ile belirlenen bu alanlarda çay tarımı yapan üreticilerin mevcut ruhsatnamelerinin yenilenmesi ve önceden ruhsatname almadan çay bahçesi kuranlar varsa bu bahçeler için ruhsatname verilmesine ilişkin “Çay Tarım Alanlarının Belirlenmesi ve Bu Alanlarda Çay Tarımı Yapan Üreticilere Ruhsatname Verilmesine Dair 2012/3067 sayılı Karar” ın yürürlüğe konulması Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 19.03.2012 tarihli ve 4985 sayılı yazısı üzerine, 3092 sayılı kanunun 2 nci maddesine göre, Bakanlar Kurulunca 02.04.2012 tarihinde kararlaştırılarak 27.Nisan.2012 tarih ve 28276 sayılı Resmi Gazete de yayımlanmıştır. Bu Kararname doğrultusunda ruhsatlandırma işlemleri 2018 Nisan ayına kadar tamamlanacaktır.

c- Çaylık Alanların Üreticilere Göre Dağılımı

Çay üreticilerinin %76,40'ı 0,-5.000 m² arasında, %20,34'i 5.000–10.000 m² arasında ve % 3,1'i 10.000–20.000 m² arasında % 0.16'i 20.000 m² ve üzerinde çaylık alana sahiptir.

Ailede 18 yaşını bitiren kişiler çaylık cüzdanı ve ruhsat alabilmektedir. Toplam üretici sayısı cüzdan sayısı olup, bir üreticinin birden fazla cüzdanı bulunabilmektedir. 3.663 üretici birden fazla cüzdana sahip bulunmaktadır.

ÜRETİCİ SAYILARI VE BU ÜRETİCİLERİN SAHİP OLDUKLARI CÜZDANLARININ DAĞILIMI

Toplam Tekil T.C. No'ya Göre Üretici Sayısı	Birden Fazla Cüzdana sahip Olan Üretici sayısı	Cüzdan Sayısına Göre Üretici Sayısı
205.421	3.663	209.084

ÇAYLIK ALANLARIN ÜRETİCİ (CÜZDAN) SAYISINA GÖRE DAĞILIMI

Alan Aralığı (Dekar)	Üretici (Cüzdan) Sayısı	Oranı (%)	Çaylık Alanı (Dekar)	Oranı (%)
00 - 0,49	2.826	1,35	988	0,13
0,5 - 0,99	10.947	5,24	8.234	1,08
1.0 - 1,99	45.806	21,91	65.077	8,54
2.0 - 4,99	100.166	47,91	320.373	42,02
5.0 - 9,99	42.538	20,34	279.494	36,66
10 - 14,99	5.471	2,62	63.569	8,34
15 - 19,99	1.019	0,49	17.050	2,24
20 - 24,99	212	0,10	4.594	0,60
25 - 99,99	99	0,05	3.034	0,40
TOPLAM	209.084	100	762.413	100

d- Çaylık Alanların İllere Göre Dağılımı

Çaylık alanların % 65,70'i Rize, % 20,38 si Trabzon, % 11,30 u Artvin, % 2,63'ü ise Giresun ve Ordu illerinde bulunmaktadır. 2015 yılında illere göre çaylık alanlarının ve üretici sayılarının illere göre dağılımlarında 2014 yılına göre belirgin bir farklılık görülmemektedir.

2015 YILI İLLERİN ÇAYLIK ALAN VE ÜRETİCİ SAYISI DAĞILIMI

İLİ	ÇAYLIK ALAN (DEKAR)	%	ÜRETİCİ(CÜZDAN) SAYISI	%
Rize	500.887	65,70	129.582	61,98
Trabzon	155.381	20,38	50.088	23,96
Artvin	86.188	11,30	19.914	9,52
Giresun	19.840	2,60	9.456	4,52
Ordu	114	0,03	44	0,02
TOPLAM	762.413	100	209.084	100

e- Çay Bahçelerinin Budanması ve Budamanın Önemi

Kaliteli kuru çay üretebilmek için, özellikle hammaddeyi oluşturan çay bitkisinin kalitesini iyileştirici tedbirlerin alınması gerekmektedir. Kaliteyi artırıcı tedbirlerin en önemlisi budama işlemidir.

Budamanın amacı; Çalılışmış ve verimden düşmüş çay ocaklarının, tazelenip sürgün veriminin ve kalitesinin artmasına yardım etmektir. Budamanın uygun zamanda (Kasım-Aralık veya Şubat-Mart-Nisan) ve tekniğine uygun şekilde yapılması, çay bitkisinde taze sürgün üretimini artıran önemli bir etkidir. Budamadan sonra gelişen taze ve büyüme gücü yüksek olan sürgünler, kalite

unsurları bakımından da zengin olmakta, bu sürgünlerden üretilen kuru çayda o nispette kaliteli olmaktadır

Budama esnasında, budama artıklarının yakılmayıp, çay ocakları arasında toprak yüzeyine serilmesi ve kış boyunca çürüyerek toprağa karışması; toprağın havalandırılması, organik madde ihtiyacının karşılanması ve uzun yıllardır tek yanlı olarak kullanılan azotlu gübrenin neden olduğu asitlik probleminin giderilmesine de yardımcı olmaktadır.

Bu sebeple, çay bahçelerinin ıslahı ve kaliteli çay üretiminin temini amacıyla 1994 yılında 93/5096 sayılı Bakanlara Kurulu Kararı yürürlüğe konulmuştur. Bu Karar ile her yıl çay bahçelerinin 1/5 oranında budanması ve budamadan dolayı üreticilerin uğradıkları gelir kaybının tazminat olarak üreticilere ödenmesi amaçlanmıştır.

93/5096 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı, yaş çay yaprağının kalitesini artırmak ve çaylıkların gençleştirilmesi için önemli bir adım olmuştur. Uygulama süresi başlangıçta 5 yıl olan 93/5096 sayılı Kararnamenin süresi; bu projeden olumlu sonuç alınması üzerine 7.10.1998 tarih ve 98/11807 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile beş (5) yıl daha uzatılmıştır. 93/5096 sayılı Kararname, daha sonra 7.5.2001 tarih ve 2001/2493 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile değiştirilerek ödemelerle ilgili gerekli düzenlemeler yapılmıştır..

1994 yılında çay bahçelerinin 1/5 oranında budanması ile ilgili olarak 10 yıl boyunca yürütülen çalışmaların sonuçları aşağıdaki şekilde oluşmuştur.

Çay tarımında budama nedeniyle yaşanan olumlu gelişmelerin devam ettirilmesi amacıyla 2004 yılında, 01.01.2005 tarihinden geçerli olmak üzere 2004/7758 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı yayımlanmıştır. Bu Karar ile bu defa çay bahçelerinin 1/5 yerine her yıl 1/7 oranında olmak üzere 7 yıl boyunca budanmasına başlanmıştır. Bu Kararın uygulama süresi de 2011 yılı sonunda sona ermiştir. Kaliteli çay yaprağı temini amacıyla budamaya tabi tutulan çaylıklar nedeniyle üreticilerin uğradığı Gelir Kaybının tazminine dair 2011/2526 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı 28.12.2011 tarih ve 28156 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Kararnamenin Yürürlük tarihi 01.01.2012 olup 10 (On) yıl için geçerlidir.

2010–2015 YILI ÇAYLIKLARIN BUDANMASI İLE İLGİLİ BİLGİLER

YIL	TOPLAM ALAN (Bin Dekar)	BUDANAN ALAN (Bin Dekar)	TAZMİNAT TUTARI (BİN YTL.)
2010	758	99.565	61.680
2011	758	99.127	68.001
2012	759	71.511	82.595
2013	759	72.334	93.666
2014	759	72.261	104.706
2015	762	71.369	118.402

f- Yaş Çay Fiyatları:

Çaykur'un üreticilerden satın aldığı yaşçay bedelleri, 2011 yılından itibaren satın almayı takip eden ay içerisinde peşin olarak ödenmektedir

Yaş çay fiyatları her yıl kampanya açılışında açıklanmaktadır.

YILLAR İTİBARIYLA KAMPANYA AÇILIŞ TARİHLERİ, SATINALINAN YAŞ ÇAY MİKTARLARI İLE FİYATLARI

YILLAR	KAMPANYA AÇILIŞ TARİHİ	SATIN ALINAN (BİN TON)	AYLAR	FİYAT (TL/KG)	ARTIŞ %
2010	13 Mayıs	590	Toplam	0,885	12,3
2011	20 Mayıs	653	Toplam	0,980	10,73
2012	9 Mayıs	655	Toplam	1,100	12,24
2013	27 Mayıs	672	Toplam	1,230	11,82
2014	26 Nisan	628	Toplam	1,380	12,19
2015	29 Nisan	681	Toplam	1,580	14,49

g- Yaş Çay Alım ve Ödemeleri:

2010 -2014 YILLARI YAŞ ÇAY ÖDEMELERİ

ALIMLAR		ÖDEMELER		ÖDEME TARİHLERİ		Ödeme %'si
Miktar(Ton)	Tutar(Bin TL)	Ödenen (Bin TL)	Kalan(Bin TL)	BAŞLAMA TARİHİ	BİTİRİLME TARİHİ	
590.378	522.484	416.790	105.694	15.07.2010	2011 Yılına Devretti.	
652.981	639.920	639.920	-	07.06.2011	31.10.2011	100
655.285	720.813	720.813	-	11.06.2012	23.10.2012	100
672.209	827.160	827.160	-	13.05.2013	31.10.2013	100
628.442	867.249	867.249	-	21.05.2014	30.10.2014	100
680.917	1.056.816	1.056.816	-	15.06.2015	27.10.2015	100

h-Organik Çay Tarımı:

Dünyadaki gelişmelere bağlı olarak ülkemizde de organik çay tarımının geliştirilmesini sağlamak amacıyla ÇAY-KUR tarafından 2003 yılında çalışmalar başlatıldı.

Organik çay tarımı kapsamında Artvin Borçka ilçesi ile Rize Çamlıhemşin ve Hemşin ilçeleri organik çay tarım alanı olarak belirlenmiş, 2006 yılında Teşekkülümüzce Organik çay tarımı ve üretimi konularında yapılacak çalışmaların organizasyonu ve gelişimi için oluşturulan 'Organik Çay Tarımı Komisyonu' tarafından izlenecek yol haritası oluşturularak uygulamaya konulmuştur.

2006 yılında üreticilerin organik çay tarımının sağlayacağı faydalar ve katkıları hakkında “Üretici Bilgilendirme Toplantıları” düzenlenmiştir. İlk olarak 2007 yılında 135 üretici ile organik çay tarımı sözleşmesi imzalanarak 378 dekarlık çaylık alanlarında organik çay projesi başlatılarak üreticiler adına ‘ Grup Sertifikası’ almak üzere ilgili firma tarafından gerekli kontrollerin başlanması sağlanmıştır.

ÇAYKUR olarak iç pazarda payımızı büyütme ve dünya organik ürün pazarlarında yerimizi alabilmek amacıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş kontrol ve sertifikasyon kuruluşu tarafından üreticilerimiz, işletmelerimiz ve tüm ürün akışımız kontrol edilerek TR, NOP ve AB Normlarına uygun sertifikalarımız gerekli şartlar yerine getirilerek alınmıştır.

Üreticilerimizin ihtiyacı olan bitki besleme ve toprak verimliliğinin sürdürülebilmesi için gereken organik girdilerin temini ve üreticilerimize ulaştırılabilmesi için hem yurt içinde hem de yurt dışında sektörün önemli aktörleri ile iletişime geçilmiş olup ortak çalışmaların yanında organik girdilerin teşvik edilmesi amacıyla üreticiler tarafından hayvan gübresi ve bitkisel atıkların daha profesyonelce kullanılması için Teşekkülümüz bünyesinde bulunan Araştırma Enstitümüzde araştırma ve geliştirme faaliyetleri ile ilgili çalışmalarımız devam etmektedir.



YILLAR İTİBARI İLE ORGANİK ÇAY TARIMI

YILLAR	ÜRETİCİ SAYISI	ÇAYLIK ALANI (Dekar)
2010	1.438	3.555
2011	1.448	3.557
2012	3.843	11.298
2013	9.940	28.906
2014	11.155	32.506
2015	11.360	36.133

ORGANİK YAŞ ÇAY YAPRAĞI ÜRETİMİ VE ÜRETİLEN KURU ÇAY MİKTARLARI

YILLAR	Yaş Çay Ürünü Üretim Miktarı (Ton)	Kuru Çay Ürünü Üretim Miktarı (Ton)		
		Siyah Çay	Yeşil Çay	Toplam
2010	384	152	5	157
2011	1.743	313	13	326
2012	1.724	339	10	349
2013	1.732	353	9	362
2014	1.816	341	26	367
2015	7.359	1.328	21	1.349

YILLARA GÖRE ALAN BAZLI DESTEKLEMELER

GEÇİŞ DÖNEMİ	Destekleme MİKTARLARI Dekar/ TL					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
1.Geçiş	0	0	130	260	290	335
2.Geçiş	125	140	150	300	330	380
3.Geçiş	225	250	260	360	390	450
Organik	375	415	425	500	560	1,62TL/Kg
Toplam Ödenen	841.200	1.146.161	2.238.702	8.088.646	11.257.279	22.309.926

7- YAŞ ÇAY İŞLEME FABRİKALARININ KAPASİTE DURUMLARI

Çaykur'un 1973 yılında 32 adet yaş çay işleme fabrikasının günlük kapasitesi 2.460 ton iken, 2007 yılında Muratlı çay fabrikasının yeni yerine nakledilerek üretime geçmesiyle birlikte 46adet yaş çay işleme fabrikasının günlük yaş çay işleme kapasitesi 6.615 tona, 2009 yılında Hemşin Organik Çay Fabrikasının üretime açılmasıyla Fabrika sayımız 47 ye, günlük yaş çay işleme kapasitemiz (yeşil çay üretim kapasitesi hariç) 6.725ton'a ulaşmıştır.2011 yılında Hemşin Organik Çay Fabrikasında tamamen Organik Siyah Çay işlenmiştir.

2012 yılında Güneysu Çay Fabrikamızın Ulucami Çay Fabrikası ile birleşmesi sonucunda fabrika sayımız 46 olmuş, günlük yaş çay işleme kapasitemiz 7.150 tona çıkmıştır. 2013 Taşlıdere Çay Fabrikasının yeri Recep Tayyip ERDOĞAN Üniversitesine devir edildiğinden bu fabrikamızın siyah çay işleme ünitesi Veliköy Çay Fabrikasına, yeşil çay işleme ünitesi ise Cumhuriyet Çay Fabrikasına devir edilmiştir. Yine 2013 yılında Arhavi Çay Fabrikası uhdesinde 90 ton/gün kapasiteli CTC ünitesi kurulmuştur. 2014 yılında Teşekkülümüzün Organik Siyah çay işleme kapasitesi 90 ton/gün- yeşil Çay İşleme kapasitesi de 15 Ton/Gün'dür. Bu artışlarla birlikte 2014 yılında ulaşılan yaş çay işleme kapasitesi 7.600 Ton/Gün olmuştur.

2015 yılında, Camıdağı ve Karaca Çay Fabrikalarında yapılan kapasite artışları ile 310 Ton/Gün, Hemşin Organik Siyah Çay Fabrikasında yapılan modernizasyon çalışmaları kapsamında organik siyah çay kapasitesi 90 Ton/Gün artırılmıştır. Bu artışlarla birlikte 2015 yılında ulaşılan yaş çay işleme kapasitesi 8.000 Ton/Gün olmuştur.

2016 yılı Mayıs ayı itibariyle, Fındıklı, Sabuncular Çay Fabrikalarında kapasite artışı, Bölümlü, Hayrat, Hopa, Taşçılar Çay Fabrikaları ile birlikte diğer bir kısım fabrikamızda gerçekleştirilen modernizasyon çalışmaları sonucu ulaşılan Kurumsal yaş çay işleme kapasitesi **8.675 Ton/Gün** olmuştur.

YILLAR İTİBARIYLA FABRİKA SAYILARI VE İŞLEME KAPASİTELERİ

Yıllar	Fabrika Adedi	Kapasite Ton/Gün
2010	47	6.735
2011	47	6.788
2012	46	7.150
2013	45	7.200
2014	45	7.600
2015	45	8.000
2016	45	8.675

Çay-Kur'un 2016 yılı yaş çay işleme kapasitesi 8.675 ton/gün'dür.

2015 YILI ÇAYKUR VE ÖZEL SEKTÖRE AİT ÇAY FABRİKALARININ İLLERE GÖRE SAYI VE KAPASİTELERİ

İLLER	FABRİKALAR					
	ÇAYKUR		ÖZEL SEKTÖR		TOPLAM	
	Sayı	Kapasite (ton/gün)	Sayı	Kapasite (ton/gün)	Sayı	Kapasite (ton/gün)
RİZE	32	5.665	183	7.955	215	13.620
TRABZON	8	1.365	26	1.225	34	2.590
ARTVİN	4	790	7	310	11	1.100
GİRESUN	1	180	12	480	13	660
ORDU	-	-	1	30	1	30
TOPLAM	45	8.000	229	10.000	274	18.000

Çay sektöründe, Çay-Kur'un dışında özel sektör işletmeleri de bulunmaktadır. Bunlar Rize, Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu ili sınırları içinde yer almaktadır. Sektörde mevcut günlük yaş çay işleme kapasitesi yaklaşık olarak 18.000 ton/gün olduğu tahmin edilmektedir.

8- ÇAY PAKETLEME FABRİKALARI

Teşekkülümüzün 3 adet olan paketleme fabrikasından İstanbul Paketleme Fabrikası 2013 yılında üretime kapatılarak Yaş Çay İşleme Fabrikalarında üretilen kuru çaylar, Rize, Ankara illerinde bulunan 2 paketleme fabrikasında paketlenmektedir.

Paketleme işlemi, mevcut teknoloji ile Türk Gıda Kodeksi'ne uygun kalitede yapılmaktadır. Teşekkülümüzce 2015 yılında üretilen çayların % 84'ü Rize 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikasında, % 16'sı ise Ankara Pazarlama ve Üretim Çay Paketleme Fabrikasında paketlenmiştir.

Paketleme Fabrikalarımızın Kapasiteleri

Rize 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikasının 2015 Yılı için 7 saatlik fiili kapasitesi 246.323 kg/1 vardiya(7 saat),

Ankara Pazarlama ve Üretim Çay Paketleme Fabrikasının 7 saatlik fiili kapasitesi 91 Ton/Gün kg/gün, gerçekleşen fiili kapasitesi 19.297 Ton/yıldır.

Çay Çeşitlerine Göre Üretim Oranları

Çay Paketleme Fabrikalarımızda 2015 yılında üretilen paketli çayların % 29'u Tiryaki, % 19'u Rize Turist, %9'u Kamelya, % 11'i Filiz, %3'ü Çay Çiçeği, %19'u da diğer çay çeşitlerinden oluşmaktadır.

9- KURU ÇAY AMBAR KAPASİTESİ

2015 Yılı yaş çay fabrikalarımızın ambar kapasitesi 102.285 ton, çay paketleme fabrikalarımızın 6.400 ton, pazarlama bölge müdürlüklerimizin 7.000 ton olmak üzere toplam 115.685 ton ambar kapasitemiz mevcuttur. Ayrıca, Rize Serbest Bölge'de 5.500 tonluk ambarımız bulunmaktadır. Bununla birlikte toplam ambar kapasitemiz 121.185 tona ulaşmaktadır.

10- KURU ÇAY STOKLARI

2015 yılı sonu itibariyle 3.315 ton paketli, 59.401 ton dökme olmak üzere toplam 62.716 ton siyah çay, 0 tonu paketli, 8 ton dökme olmak üzere toplam 8 ton yeşil çay, 1.309 ton dökme ve 0 ton organik paketli çay olmak üzere toplam 1.309 ton organik siyah çay stokumuz bulunmaktadır.

YILLAR İTİBARIYLA DÖKME VE PAKETLİ SİYAH ÇAY MİKTARLARI İLE DEVREDEN DÖKME VE PAKETLİ SİYAH ÇAY STOKLARI (Ton)

YILLAR	ÜRETİLEN KURU ÇAY	ÜRETİLEN PAKETLİ ÇAY	DEVREDEN DÖKME ÇAY	DEVREDEN PAKETLİ ÇAY	DEVREDEN TOPLAM STOK
2010	106.512	123.077	77.198	1.069	78.267
2011	116.356	105.345	79.012	4.624	83.636
2012	123.931	118.963	79.775	11.320	91.095
2013	130.711	129.971	86.711	9.673	96.384
2014	117.729	148.149	50.479	4.813	55.292
2015	130.277	120.267	59.401	3.315	62.716

YILLAR İTİBARIYLA DÖKME VE PAKETLİ YEŞİL ÇAY MİKTARLARI İLE DEVREDEN DÖKME VE PAKETLİ YEŞİL ÇAY STOKLARI (TON)

YILLAR	ÜRETİLEN YEŞİL ÇAY	ÜRETİLEN PAKETLİ ÇAY	DEVREDEN DÖKME ÇAY	DEVREDEN PAKETLİ ÇAY	DEVREDEN TOPLAM STOK
2010	144	115	74	15	89
2011	131	115	113	16	129
2012	106	345	113	20	133
2013	57	144	44	26	70
2014	150	133	81	37	118
2015	150	272	8	-	8

YILLAR İTİBARIYLA DÖKME VE PAKETLİ ORGANİK SİYAH ÇAY MİKTARLARI İLE DEVREDEN DÖKME VE PAKETLİ ORGANİK SİYAH ÇAY STOKLARI (TON)

YILLAR	ÜRETİLEN KURU ÇAY	ÜRETİLEN PAKETLİ ÇAY	DEVREDEN DÖKME ÇAY	DEVREDE N PAKETLİ ÇAY	DEVREDEN TOPLAM STOK
2010	152	99	90	-	90
2011	313	123	271	-	271
2012	339	172	116	-	116
2013	353	159	611	-	-
2014	341	206	577	29	606
2015	1.328	625	1.309	-	1.309

11- ÇAY PAZARLAMA

a-İç Satış

Teşekkürümüz tarafından üretilen paketli çaylar, çay dağıtım açısından stratejik konuma sahip 9 ilde faaliyet gösteren, 7 adet Pazarlama Bölge Müdürlüğü, 2 adet Pazarlama ve Üretim Bölge Müdürlüğü kanalıyla, iç piyasada satışa sunulmaktadır.

Stratejik öneme sahip 9 ilde oluşturulan her Pazarlama Bölge Müdürlüğüne çevre illerden oluşan bir hinterland bağlanmış ve her il için de belirli sayıda bayilikler tespit edilmiştir. Halen iç satışlarımız pazarlama bölge müdürlüklerine bağlı 81 ilde faaliyet gösteren **(109 Perakende Bayi + 17 EDT Bayisi +49 Reyon Bayi) 175** Bayi vasıtasıyla gerçekleştirilmektedir.

Bölge Müdürlüklerimize bağlı iller dar bölgelere ayrılmış, her bölge bir bayiye tahsis edilmiş ve bayilerin izlemek zorunda olduğu satış prensipleri ortaya konmuştur.

Bu prensipler; bayilerin yeterli kapasitede depo ve yeterli sayıda araç temin etmeleri, dağıtım ağı kurmaları, araçların Çaykur'un tespit etmiş olduğu renk ve dizaynda boyanması, doğrudan satış olgusu, tüm bakkal ve market gibi perakende noktalara yerinde hizmet ulaştırma gibi konuları içermektedir.

Bu bağlamda bayilik sistemi ile amaçlanan; Teşekkürümüz mamullerinin belirlenen hinterlandın en uzak noktalarına ulaştırılması ve bu noktalardaki satıcının rafında ve tezgâhında çayın bulundurulması, böylece geniş bir tüketici kitlesine ulaşmak suretiyle pazarın genişletilmesidir.

Teşekkürümüzde, Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Standardına uygun kalitede çay üretilmekte ve Çaykur markasıyla değişik isimlerde kendine özgü ambalajlarda piyasaya sürülmektedir.

Satışımızı etkin kılmak ve sürekliliği sağlamak için günün koşullarına göre düzenlemeler yapılmakta, piyasalar aralıksız takip edilmektedir.

Teşekkürümüz mamullerini belirlemiş olduğu toptan satış fiyatlarıyla, bayilerine doğrudan, mağazalar zinciri statüsünde faaliyet gösteren sabit bayilerine bayi veya organizatör firma aracılığı ile satmaktadırlar.

Hipermarket ve mağazalar zinciri statüsündeki firmalar son yıllarda tek olarak veya birleşme yoluyla perakende sektöründe büyük gelişmeler göstermiş, yurtiçi pazar paylarını yaklaşık % 70' ler seviyesine yükseltmiştir.

Zincir mağazalara karşı daha etkin olmak ve raflarda ürünlerimizin mümkün olduğunca bulunabilirliğini sağlamak ve bol çeşitle fazlaca yer alabilmek için bir dizi tedbirler alınmıştır. Bayilerimizle yapılan müşterek çalışmalarla ürün çeşitliliğinin artırılması ve piyasa şartlarına uygun fiyatlarla zincir mağazalara çay satabilmelerine imkân sağlayacak organizasyonlar gerçekleştirilmiştir.

Çaykur, Rekabet Yasasına uygun olarak perakende satış fiyatları ile bayi kârlarını tavsiye niteliğinde bayilerine bildirmektedir.

Çaykur, toptan fiyatları belirlemenin yanında, satışı teşvik edici şekilde vadeleri düzenlemekte kota üzerinden satış yapmaktadır. Satışlar piyasa şartlarına göre belirli dönemlerde, değişken oranlarda aylık ve dönemsel prim uygulamaları şeklinde yapılmaktadır.

Özel sektör çay işletmeleri 1985 yılından itibaren, üretim kapasitelerini artırmak suretiyle pazardan pay almaktadır. Dolayısıyla, özel sektörün iç pazardaki pazar payı % **45-50** düzeyindedir.

Çaykur 2015 yılını reklam ve tanıtım açısından oldukça yoğun bir yıl ilan ederek etkin tanıtım ve reklam çalışmaları yapmıştır. Bu çalışmalar afiş, radyo reklamları, TV reklamları yurt içi ve yurt dışı fuar ve etkinliklerinin yanı sıra, ürün, tadım ve tanıtım konusunda da aktif çalışmalar yapılmıştır.

Satışlarımız son 6 yılda aşağıdaki gibi bir seyir izlemiştir.

YILLAR İTİBARIYLA YURT İÇİ SATIŞ MİKTARI VE BEDELLERİ

YILI	SATIŞ MİKTARI (Ton)	BEDELİ (Milyon TL)
2010	123.293	1.162.947
2011	101.136	1.010.681
2012	115.273	1.164.798
2013	130.720	1.462.214
2014	146.805	1.863.680
2015	115.650	1.877.502

b-Dış Satış

Ülkemiz çaycılığının sağlıklı bir yapıya kavuşturulabilmesi, üretim tüketim dengesinin sağlanmasıyla mümkündür. Bu denge bugün itibariyle kurulmuştur. Ancak oluşabilecek iç tüketim fazlası çayların dış pazarlarda zamanında satılması için 5 bin tonluk dış pazarı sürekli elde tutmak zorunluluğu vardır. Bunun için yurt dışı taleplerini karşılayabilecek fiyat ve kalitede üretim yapılması, dünya çay ihracatındaki gelişmelerin dikkatlice ve zamanında izlenmesini gerekli kılmaktadır.

Bugün dünyada **4,5** milyon ton kuru çay üretilmektedir. Üretilen kuru çayın **2,7** milyon tonu üretici ülkelerde tüketilmektedir. Geriye kalan, **1,8** milyon ton tüketim fazlası çayın ise, dünya pazarlarına sürülmesi için üretici ülkeler arasında büyük bir rekabet yaşanmaktadır.

Dünyada çay üreticisi ülkeler az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkeler olup, bu ülkelerde hem işgücünün hem de hammaddenin ucuz olması nedeniyle maliyetler oldukça düşük olarak gerçekleşmektedir. Diğer üretici ülkelerin hammadde fiyatları bizim fiyatlarımızdan 1,5-2 kat, işçilik giderleri ise yaklaşık 5 kat daha düşüktür. Bunun sonucu olarak da Ülkemizin, diğer üretici ülkelere göre çay ihraç etme şansı oldukça azdır.

İhracatta fiyat engelinin yanında, kalite konusunda da sorunlar mevcuttur. Kalite konusunun halledilmesi, hammadde kalitesinin ıslahıyla ilgili tarımsal projelere ve teknolojiadaki eksikliklerin giderilmesine bağlıdır.

Başta AB ülkeleri (Almanya, Avusturya, Belçika, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Estonya, Finlandiya, Fransa, GKRY, Hırvatistan, Hollanda, İngiltere, İrlanda, İspanya, İsveç, İtalya, Letonya, Litvanya, Lüksemburg, Macaristan, Malta, Polonya, Portekiz, Slovakya, Slovenya, Yunanistan, Bulgaristan, Romanya) olmak üzere Amerika, Afganistan, Arnavutluk, Avustralya, Birleşik Arap Emirlikleri, Bosna-Hersek, Çin, Gürcistan, Irak, İsviçre, Japonya, Kanada, Kazakistan, Kırgızistan, KKTC, Kosova, Moğolistan, Rusya, Singapur, Suudi Arabistan, Tayvan, Türkmenistan, Yunanistan, ve 3 tane Serbest Bölge dahil 54 ülkeye ihracat yapılmaktadır.

Teşekkülümüze ihracat maksadıyla çay satın almak üzere müracaat eden firmaların talepleri stok durumuna göre karşılanmaktadır.

c- Mubayaa, Üretim ve İç Satış İle İhracata Toplu Bakış

2000-2015 yılları arasında Teşekkülümüz tarafından üretilen kuru çay ile iç ve dış pazarlarda satılan çay miktarları aşağıda gösterilmiştir. Bu dönemlerde yapılan ihracat ile tüketim fazlası olan stoklar eritmeye çalışılmıştır. Bundan böyle yine kalite standartlarına uygun üretim yapılarak dış pazarlarda Çaykur, layık olduğu yerini alacaktır.

YILLAR İTİBARI İLE YURTDIŞI SATIŞ MİKTARI VE BEDELLERİ

YILLAR	İhracat	
	Miktar	Bedel(Bin TL)
2010	1.728.	10.721
2011	2.131	15.115
2012	3.181	17.323
2013	4.133	30.193
2014	4.224	38.636
2015	5.004	77.470

d- Ürünlerimizi Taklit Edenlere Karşı Yapılan Mücadele

Bazı özel sektör işletmeleri genel olarak uygun standartlarda üretim yapmadığından pazarda yeterince tutunamamakta, dolayısıyla Çaykur ambalajlarının birçoğunu önce taklit, daha sonraları da renk ve tasarım olarak ambalajın sahtesini basmak suretiyle piyasaya girerek büyük ölçüde haksız rekabete yol açmakta ve vergi kaybına sebep olmaktadır. Bu konuda Teşekkülümüz büyük bir mücadele vermiş ve vermeye de devam etmektedir.

Bu amaçla 1995 yılında bütün poşet ambalajlarımızda hologram etiket uygulamasına geçilerek paketli çaylarımızda tam güven sağlanmıştır. 2015 yılında bazı çaylarımız için ambalaj değişimine gidilmiştir.

Çayda devlet tekelinin kaldırıldığı 1984 yılından bugüne kadar, çaylarımızı taklit veya sahte olarak piyasaya süren firmalar ile çay poşetlerini basan firmalarla aktif mücadeleye girilmiş ve bunun olumsuz etkileri büyük ölçüde bertaraf edilmiştir. Taklitçilik, sahtecilik girişiminde bulunan ve haksız rekabete kalkışan firmalar hakkında dava açılmaktadır.

Piyasa araştırması kapsamında sahte ve taklit çaylarla da mücadeleye devam edilmektedir. Özellikle 2012-2014 yıllarında tüm Türkiye genelinde, Yaş Çay Fabrikalarında çalışan personellerden oluşturulan ekiplerle piyasa araştırması yapılmış ve her bir araştırmada en az 6.000 satış noktası ziyaret edilmiştir. 2015 yılında sahte ve taklit çaylar Pazar Araştırma Bölge Müdürlüğü elemanlarınca takip edilmiştir.

12- YABANCI MENŞELİ ÇAYLAR

Çay sektörünü olumsuz etkileyen en önemli faktörlerden biri de Ülkemize giren yabancı menşeli çaylardır.

Türkiye’de yılda yaklaşık **270-280** bin ton civarında çay tüketilmektedir. Bu miktarın **135** bin tonunu Çaykur çayları, **125** bin tonunu Özel Sektör çayları, **35** bin tonunu da yabancı menşeli çaylar oluşturmaktadır. Dolayısıyla özellikle Güney Doğu Anadolu, Doğu Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgesi sınır illerinde yoğunlukla yabancı menşeli çaylar tüketilmektedir.

Bu tüketilen miktarın genel tüketim içerisindeki payı %10-15 civarında olduğu ve ithalat yoluyla yurda sokulmaktadır.(2015 yılında yaklaşık olarak yılda 8,085 ton.)

1996 yılına kadar çay ithalatında kg. başına 3.00 USD fon ve %10 vergi alınırken Gümrük Birliği sürecini müteakip fonlar kaldırıldığından malın esas bedeli üzerinden %145 vergi alınması ön görülmüştür. %145 vergi oranına kadar, son beş yıllık ithal edilen çayların ortalama değerleri **2.50** USD/Kg.ın biraz üzerinde gerçekleştirildiğinden **2.50** USD/Kg.+%145 verginin toplamı daha önce uygulanan 3.00 USD/Kg. fon+%10 vergiye denk düşmektedir.

Öte taraftan sınır kapılarından giren tırlar ile kişi başına getirilmesi gerekenin çok üzerinde çay girmiş ve girmeye devam etmektedir. Tüketilen yabancı menşeli çayların %90’ı vergisiz ve gayri resmi yollardan bu şekilde yurda sokulmaktadır.

Yurda sokulan kaçak çaylara gümrük kapılarında el konulup gümrük depolarında stoklanan çayların Tasiş Genel Müdürlüğünce ihaleyle satılması neticesinde elde edilen faturalar gösterilerek meşrulaştırılmaktadır. Yakalanan kaçak çayların yeniden ihale yolu ile satışı yerine imha edilmesi için Teşekkülümüzce girişimlerimiz aralıksız sürdürülmektedir.

Ayrıca, ‘Özellikli Bazı Kaçakçılık Türleriyle Mücadele Eylem planı kapsamında Teşekkülümüzün girişimleri sonucu çayında bu eylem planı içerisinde yer alması sağlanmıştır. Bu çerçevede gümrük kapılarında görevlendirilmek üzere 5 adet dedektör köpek alınmış ve çok olumlu neticeler elde edilmiştir.

İlgili Kurum ve Kuruluşların kaçak çay ile ilgili farkındalığının artırılması amacı ile 2012 yılından itibaren eğitim ve seminerler düzenlenmektedir. Gümrük Muhafaza Memurları ve Tarım İl Müdürlükleri Gıda Kontrol Şube Müdürlerine bu kapsamda eğitim verilmiştir.

Çay ithalatında bu süreçte meydana gelen bütün bu olaylar devletin ilgili makamlarına yazılı olarak bildirilmiştir. Tedbirler alındıkça bu defa ithalattaki emsal değer olan bu emsal değerler her ay dünya çay borsalarından tespit edilerek Gümrük Müsteşarlığına ve Dış Ticaret Müsteşarlığına bildirildiği halde, ithalatçı firmalar gümrük mevzuatını ve gümrük idarelerini zorlayıp zaman zaman da mahkemeye düşük değerlerle çay ithalatı yapma girişiminde bulunmaktadırlar. Bu durum Türk Çay Sektörünü olumsuz etkilemekte ve vergi kaybına yol açmaktadır.

Tüm bu olumsuzlukların giderilmesi amacıyla, 21 Temmuz 2007 tarih ve 26589 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “İthal ve İhraç Edilecek Gıdaların Giriş ve Çıkış Kapılarının Tespit ve İlanına Dair Tebliğ’de Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ’e” göre, çay ithalatında giriş kapısı olarak sadece Trabzon Gümrük ve Muhafaza Baş Müdürlüğüne bağlı Rize Gümrük Müdürlüğü belirlenmiştir.

13-SOĞUK ÇAY DİDİ



Soğuk çay pazarına “didi” ile giren Çaykur ayrıca, şekerli içecek tüketmek istemeyen tüketiciler için “stevialı didi” (kalisiz şekerli içecek) piyasaya çıkarmıştır. Monde Selection kalite ödülleri; Türk çayının ve soğuk çay pazarının dünya markalarının üstünde yer aldığını, su ve ferahlatıcı içecekler kategorisinde “didi” soğuk çayı 2015’in birincisi olarak kanıtlamıştır.

DİDİ satışları müşteri ilgisini hızla arttırarak büyümeye devam etmektedir. DİDİ marka soğuk çay farklı ebat ve aromalarla (200, 250, 500, 1000, 1500, 2500 ml. ve çilek, bergamot, limon, şeftali vb.) raflarda yerini almaktadır. Ayrıca ÇAYKUR olarak özel tatlandırıcımız olan sıfır kalori ve sıfır protein içeren Stevia bitkisini ilimizde yetiştirmiş olup, bu ürünü de DİDİ marka soğuk çaylarımızda kullanarak bir ilke adım atılmıştır. 2014 yılında **56.252.917,75** litre satış yapıp **61.787.634,8 TL** ciro elde edilmişken, 2015 yılında **94.906.962** litre satış yapılmış olup **97.878.436 TL** ciro elde edilmiştir.

2013 yılında satışa sunulan didi soğuk çay, yurtiçi talepleri karşılandıktan sonra 2015 Mayıs ayından itibaren aşağıdaki ülkelere ihraç edilmeye başlanmıştır.

Bu ülkeler; Abd, Gürcistan, İtalya, Peru, Almanya, Hırvatistan, K.K.T.C., Polonya, Arnavutluk, Hollanda, Kanada, Romanya, Avustralya, Irak, Kazakistan, Singapur, Avusturya, İngiltere, Katar, Slovakya, Azerbaycan, İsrail, Kosova, Slovenya, Bahreyn, İsveç, Kuveyt, Suriye, Belçika, İsviçre, Lüksemburg, Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Çek Cumhuriyeti, Macaristan, Tacikistan, Bosna Hersek, Danimarka, Moğolistan, Türkmenistan, Bulgaristan, Filistin, Nahçıvan, Yeni Zellanda, Çin Halk Cumhuriyeti, Fransa, Norveç, Yunanistan'dır.

14-TEŞEKKÜLÜMÜZ ATATÜRK ÇAY VE BAHÇE KÜLTÜRLERİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ FAALİYETLERİ

1. Türk Yeşil Çayı Üretim Teknolojisinin Belirlenmesi ve Optimizasyonu Projesi

Dünyada tüketimi hızla artmakta olan yeşil çay, ülkemizde yeni tanınmaya başlamıştır. Türk çaycılığına katkıda bulunmak ve Türk insanını yeşil çayla tanıştırmak amacıyla Enstitümüz bünyesinde bu proje yürütülmüştür. Geliştirilen yeşil çay imalat teknolojisi sayesinde, Türkiye'de yeşil çay üretimi yapılabileceği tespit edilmiştir. Türk insanına kendi yeşil çayını kazandırmak amacıyla başlatılan bu proje başarılı şekilde sonuçlandırılmıştır.

2. Türk Yeşil Çayının Kalitesinin Arttırılması, İnsan Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi Ve Yeni Yeşil Çay Ürünlerinin Geliştirilmesi Konusunda Tübitak Mam İle Ortak Olarak Yürütülen Proje (TÜBİTAK MAM ile ortak yapıldı.)

Bu proje kapsamında yeşil çay üretiminde kıvrırma yöntemi ve enzim inaktivasyonu optimize edilmiş, ayrıca tablet yeşil çay, buzlu yeşil çay ve yeşil çay pudrası geliştirilmiştir. Bu proje 2012 itibariyle tamamlanmıştır.

3. İstant Çay Üretim Projesi

İstant çay üretim projesinin başarılı olması ile siyah ve yeşil instant çay üretiminin yanında, sektör tekrar elenen çay (çöpten çıkan çay) tabir edilen düşük kaliteli çayları instant çay ve buzlu çaya işleyecektir. Söz konusu çayların kullanımı ile piyasadaki paketli çayların da harman kalitesi yükselecektir. Ayrıca bölgemizde yetişen aromatik bitkilerden, çaylarımızı aromalandırma kullanılabilecek olanlardan aynı yöntemle ekstarkt elde edilecektir. Proje ile ilgili çalışmalar devam ediyor.

4. Çaydan Katma Değeri Yüksek Yeni Ürünler Geliştirilmesi (TÜBİTAK MAM ile ortak yürütülüyor)

Bu projede amaç başta farmokoloji, gıda, kozmetik olmak üzere farklı sektörlerde aranan kafeini ve kateşinleri ülke kaynaklarından üretmek, ülke ihtiyacını karşılamak ve katma değeri yüksek bu ürünleri ithal yerine ihraç etmek, kafeinsiz veya kafeini azaltılmış çay üretmek ve böylece başta

ay üreticisi olmak üzere, imalatçı, pazarlamacı, araştırıcı, bu sektöre ekipman sağlayan firmaların gelirlerini arttırmak, yeni iş alanları oluşturmak, istihdam olanakları yaratmak, Ar-Ge çalışmalarını teşvik etmek, çay ürünlerinin yelpazesini geliştirmek, çay üretiminin sürdürülebilir bir üretim olarak devamını sağlamaktır.

5. Beyaz ay retim Projesi: Son yıllarda popülaritesi giderek artan, imparator ayı diye anılan beyaz çay ile ilgili ‘‘Türk Beyaz ayı retim Projesi ‘‘ 2006 yılında tamamlanmış, proje sonuçlarının uygulamaya konması ile aykur dünyada ‘‘gençlik iksiri’’ olarak bilinen beyaz çayın üretimine başlamış, 2014 yılında iç piyasaya sunulmuştur. Beyaz ay bölgeye ek gelir kaynağı sağlamanın yanında, aykur’un marka değerini ve dünyaca bilinirliğini de arttıracaktır.



6. Stevia : Kalorisiz tatlandırıcı olan **stevia bitkisinin** yetiştirilmesi ve işleme teknolojisi ile ilgili çalışmalarımız devam etmektedir. aykur’un bir başka hedefi de, stevia bitkisini bölgemizin iklimine çok uygun olması nedeniyle yetiştirmek, burada fabrikasını kurarak üretimini gerçekleştirmektir. Dünyada çok önemli bir Pazar payı olan stevia bitkisinden elde edilecek olan ürünleri, çaya tatlı bir kardeş olarak getirmeye çalışmaktadır.



7. Siyah ve Yeşil ay Pilot retim Tesisleri kurulmuş, bu tesiste siyah ve yeşil çay üretim yöntemleri ile ilgili Ar-Ge alışmaları devam etmektedir. Güney Doğu Anadolu Bölgesinde yaşayan vatandaşlarımızın damak tadına uygun çay rimi ile ilgili Ar-Ge alışlarımız da devam etmektedir.

8. ‘‘aylıkların Yenilenmesi’’ Projesi kapsamında yurt dışından getirilen ve ülkemizde ışlah edilmiş klonlar kullanılarak damızlık bahçe tesisi yapılmaktadır. alışmalar devam etmektedir.

Dünya’da çay üreten ülkelerde çay sektörünün geleceği ve sürdürülebilirliği ile ilgili çok önemli çalışmalar yapılmaktadır. Ülkemizde ise bu konuda son beş yıl içerisinde önemli adımlar atılmıştır.

Son çeyrek yüzyılda küresel ısınmaya bağlı olarak iklimde meydana gelen değişiklikler tarım sektörünü olumsuz yönde etkilemektedir. Değişen biyotik ve abiyotik çevresel baskılar nedeniyle ciddi üretim sorunları ile karşı karşıyadır. Özellikle kuraklık, patojenler, tuzluluk gibi çeşitli sorunların çözümünde yeni yöntemler ve stratejiler oluşturulmaktadır. Bu oluşumların en önemlisi yeni koşullara uyum sağlayacak çeşitlerin geliştirilmesidir. Kültür çeşitleri, gen yapıları bakımından homojen hale gelmiş olup, ilkel formlara ve yabani akrabalarına oranla çok daha az genetik çeşitlilik içermektedir. Yabani türler ise, geniş bir genetik tabanı olan ve kültür bitkilerinin ileride çıkabilecek sorunlarının giderilmesinde ya da bitkilere yeni özelliklerin kazandırılmasında önemli birer kaynak oluşturan gen depolarıdır.

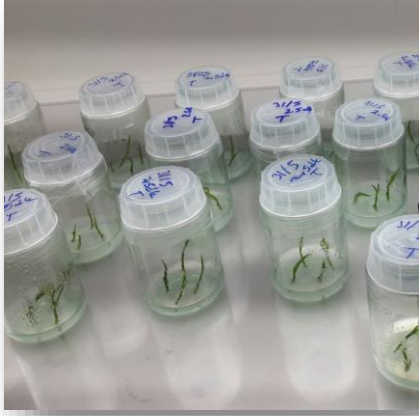
Bölgemiz ve ülkemiz için stratejik ürün olarak değerlendirilen çay bitkisinin görülen en önemli sorunu çay bahçelerinin tamamın tohumla tesis edilmesi ve bu bahçelerin ekonomik ömrünü doldurması nedeni ile çok yakın gelecekte 20-30 yıl sonra artık sağlıklı ürün bulmakta zorlanılacağı ve buna bağlı olarak üretim kalitesi düşecektir.

Bu nedenle özellikle dünya da çay üreten ülkelerde yapılan çalışmalara bakıldığında tohumdan üretilen çay bahçelerinin klon çay fidanları ile yenilenmesi veya dönüştürülmesinde önemli aşamalar gerçekleştirmişlerdir. Bu klonal çay dönüşümünün sağlıklı ve başarılı olması için geniş bir çeşit koleksiyona ihtiyaç vardır. Bu nedenle başlatmış olduğumuz çay tarımının ıslahı ve geliştirilmesi projesi kapsamında Türk çay tarımında geniş bir gen havuzu oluşturmak amacı ile hem kendimize ait selekte edilmiş yerli çay çeşitlerimiz ve hem de 7 ülkeyi kapsayan ve o ülkelere ait ıslah edilmiş çeşitlerle geniş bir gen havuzu oluşturmak Türk çay sektörünün geliştirilmesi ve sürdürülebilirlik açısından en önemli çalışma olacaktır. Bu proje ile birlikte Türk çay sektöründe verim ve kalite artacak ve istenilen tüm üretim prosesleri gerçekleştirilmiş olacaktır.

2015 yılında Jopanya dan 10 çeşit farklı çay klonundan 1250 adet çay fidanı getirilerek hayrat fidanlığında dikilmiştir. 2016 yılı içerisinde 6 farklı Ülkeden toplam 180 adet değişik çay klonlarından 9.000 adet çay fidanı getirilerek denemeye alınması planlanmaktadır.



9.Doku Kültürü Laboratuvarı kurulmuş ve klonların doku kültürü yolu ile çoğaltılması çalışmaları devam etmektedir.



10. Enstitümüz bünyesinde kurulmuş olan **Mikrobiyoloji Laboratuvarında** üretimimizin mikrobiyolojik açıdan güvenli olmasının temini için düzenli kontroller yapılmaktadır.

11. Biyokimya, Kromatografi ve Toprak Laboratuvarlarında yaş çay, mamul çay ve çay toprakları ile ilgili Ar-Ge çalışmaları yapılmaktadır.

12. Ekstrakt Üretim Tesisi : 2013 yılında küçük ölçekli **ekstrakt üretim tesisi** kurularak üretime başlanmıştır.



2015- YILI ÖNEMLİ YATIRIM PROJELERİ

1-Çay Paketleme Fabrikası'nın nakli: Teşekkülümüzün ve ülkemizin ihtiyaçlarına cevap verebilecek, çağın modern sistemlerini barındıran, içerisinde Turistik Destinasyon Merkezi, Granül ve Ekstarkt Üniteleri, Mini Yaşçay-Yeşilçay Fabrikaları ve Akıllı Depo bulunan; çevreci, kendi enerjisini kısmen kendi üreten günlük yaklaşık 1000 ton üretim kapasiteli bir paketleme fabrikasının yapımı devam etmektedir. Fabrika inşaat işlerinin toplam maliyeti 153 milyon TL'dir. Bugüne kadar 110 milyon TL harcama yapılmıştır. Makine otomasyon sistemlerinin ihale hazırlık çalışmaları devam

etmekte olup projenin 2018 yılı sonunda tamamlanması hedeflenmiştir. Projenin toplam maliyetinin ise 316 milyon TL olacağı tahmin edilmektedir.



2. **Taşlıdere Çay Fabrikası'nın nakli:** Kamulaştırma sonucu taşınmazları Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesine devredilen Taşlıdere Çay Fabrikasının Pazar ilçesine nakledilerek yeniden kurulumu planlanmıştır. 2015 yılında fabrika inşaatının ihalesi yapılmış olup yılsonu itibariyle 8 milyon TL. harcama yapılmıştır. 2017 yılı yaş çay kampanyasında yaklaşık 400 ton/gün kapasiteyle faaliyete geçmesi planlanmıştır.

3. **Çay fabrikaları kapasite artırımı:** Kapasite yetersizliği nedeniyle meydana gelen kalite kayıplarını azaltmak ve nakliye maliyetlerini düşürmek amacıyla kapasitemizin 10.000 ton/güne çıkarılması hedeflenmiştir. 2012 yılında başlatılan proje kapsamında kapasitemiz **6600 tondan 8000 ton/güne** çıkarılmış olup çalışmalarımız devam etmektedir. 2016 yılı Mayıs ayı itibariyle, Fındıklı, Sabuncular Çay Fabrikalarında kapasite artışı, Bölümlü, Hayrat, Hopa, Taşçılar Çay Fabrikaları ile birlikte diğer bir kısım fabrikamızda gerçekleştirilen modernizasyon çalışmaları sonucu ulaşılan Kurumsal yaş çay işleme kapasitesi **8.675 Ton/Gün** olmuştur.

4. **Yaş çay alım otomasyonu projesi:** Mubayaa edilen yaş çayın elektronik ortamda satın alınarak anında merkezi sisteme aktarılması ve işlemlerin çok kısa sürede tamamlanması amacıyla planlanmıştır. 2014 yılında başlayan proje 2015 yılında tamamlanarak başarıyla uygulamaya alınmıştır.

5. **Muhtelif işler projeleri:** Fabrikalarımızın imalat sistemlerinin modernizasyonu ve otomasyonu, paketleme makinesi alımı, bilişim sistemleri, büyük bakım ve onarım vb. işler proje kapsamında yapılmaktadır.
6. **CTC Çay İmalatı :** Işıklı Çay Fabrikasına, kapasite artırma kapsamında ek olarak 350 Ton/Gün, CTC (Parçalama, Yırtma, Bükme) yöntemi ile yaşçay işleyen bir fabrika kurulumu gerçekleştirilmiştir. 2014 yılında CTC yöntemi ile yaşçay işlemeye başlayan ek tesiste üretilen yarı mamül çaylar Güneydoğu bölgemizde ve ihracatta kullanılmaktadır. Çünkü bu çayların demi parlak, daha renkli ve kuvvetlidir.
7. **Arsa takası :** Artvin Çoruh Üniversitesinin talebi, Teşekkülümüz ile Bakanlığımızın teklifi ve Başbakanlığın 21/10/2015 tarih ve 2623 sayılı olurları doğrultusunda; Hopa Çay Fabrikamıza ait 8.086 metrekare taşınmaz ve üzerindeki depolar ile Arhavi Çay Fabrikamıza ait 7.849 metrekare taşınmaz ve üzerindeki binalar; Hazineye ait Ardeşen ilçesinde bulunan 116.465 metrekare taşınmaza karşılık, Artvin Çoruh Üniversitesine trampa yoluyla devredilmiştir.
8. 2010 yılından sonra bölgemize gelen doğal gazla birlikte enerji girdi maliyetlerinin azaltılması amacıyla daha ekonomik ve çevre dostu alternatif enerji kaynaklarına yönelinmiştir. Bu amaçla, 11 adet fabrikada su buharı alımı, 5 adet fabrikada şebeke boru doğal gazı, 17 adet fabrikada sıvılaştırılmış-sıkıştırılmış doğal gaz ve 12 adet fabrikada ithal kömüre geçiş yapılmıştır. Bu çalışmalar ağırlıklı olarak 2011-2015 yılları arasında yapılmış olup, yıllık 30 milyon TL tasarruf sağlanmıştır.
9. Çay atıklarının çevreye etkisinin bertaraf edilmesi ve bu atıkların değerlendirilmesi amacıyla piroliz tesisinin kurulumu, yeni kurulmakta olan çay paketleme fabrikamızın enerji maliyetlerinin azaltılması için deniz suyu ve fotovoltaiik güneş panellerinden istifade edilerek yılda 1 milyon KW saat elektrik enerjisi elde edilecektir. Fabrikalarımızın buhar sistemlerinin modernizasyonu ve ıslah çalışmaları yapılmaktadır.

Kurulacak olan 1 adet piroliz tesisinde 7 milyon KW saat elektrik enerjisi üretilerek yıllık. 1.100.000 TL parasal getiri sağlanacaktır. Ayrıca yaklaşık yıllık 400.000 TL değerinde organik gübre üretilecektir. Toplamda yıllık 1.500.000 TL getiri sağlayacaktır.

Sonuç Olarak;

Çaykur Ülkemizdeki çay için sorumluluğunu yerine getirirken hem üreticileri dinlemiş, hem de nihai tüketiciye ulaşan ürünlerin kalitesini gözetip üretim ve ambalajlama teknolojilerinde yeni ürün lansmanında öncü olmayı hedeflemiştir. Hepsinden önemlisi çayı kadar sıcak ve samimi bir iletişim benimsemiştir.

Kuruluşların kendi üretmiş olduğu ürünlerden yaptığı satışları içeren İSO 500 araştırmasında Çaykur 500 büyük sanayi kuruluşu listesinde 44'üncü, kamu kuruluşu olarak üreterek var olduğunu 6'ncı sırada yer alarak, Karadeniz Bölgesi'ne ekonomik canlılık getirdiğini göstermiştir. Ürün yelpazesini hızla zenginleştiren ve iletişim faaliyetleriyle tüketicinin gönlünü kazanan Çaykur Uluslararası ödüller kazanarak bir dünya markası olmayı hedeflediğini göstermektedir.

Çaykur çalışanları ve üreticileriyle, huzurlu, yenilikçi, başarılı bir hasat yılı geçirerek, Türkiye'nin çayda rakipsiz markası olarak en taze, en kaliteli çayı almak, en çok istihdamı sağlamak, bölge ve ülke ekonomisine katkı sunmak için kendisiyle yarışmış ve ipi göğüslemiştir. Yine Çaykur tarihinde ilk defa, ürün farklılığına yönelerek, soğuk çayda ülke genelinde ve yurt dışında onlarca ülkede çok iyi bir pazar yakalamıştır.

Küresel bir marka olma yolunda ilerleyen, geleneksel değerlerinden vazgeçmeden modern dünyanın parçası haline gelen kurumun ürünleri ve çalışmaları uluslararası fuarlarda başarıyla tanıtılmaktadır.

Çaykur'u ürünlerinin dünyada üzerine kar yağın tek çay olması, organik tarıma yönelik destekleri ve bu alandaki araştırmaları sadece Türkiye'de değil Avrupada'ki organik ürünler boşluğunu doldurmaya aday hale getirmiştir. Organik Pazar tüketici talebiyle gün geçtikçe büyümekte, pazara çay yetiştirmek önemli bir problem haline gelmektedir. Gıda güvenirliliğine yönelik hassasiyetle beraber Çaykur ürünlerinin önemi daha çok artmaktadır. Tüketiciler, ürünlerin insan sağlığına uygun, güvenli ve çevreye zarar verilmeden üretilmesinden emin olmak istemektedir. Pazarlama ve marka tanıtımında en önemli organizasyonlardan biri olan MediaCat Lovemarks organizasyonunda çayın şampiyonu, 2015 yılında değişmemiştir. Çaykur, Türkiye'nin En Çok Sevilen Çay Markası Ödülü'nü ikinci kez üst üste kazanmıştır.

Stratejik bir ürün olan Çaya ait sektörde; Türkiye'nin en önemli temsilcisi olan Çaykur dünya pazarlarına açılarak, Türk çayını bir dünya markası yapmak ve katma değeri yüksek ürünlerle üreticilerin refah seviyesini yükseltmeyi hedeflemektedir.