

ANADOLUDAKİLER PROJESİ

ÜRÜN VE ÜRETİCİ ÖLÇÜTLERİ RAPORU

10/09/2025

Kapadokya Üniversitesi

Web adresi: <https://kapadokya.edu.tr/>

Adres: Kapadokya Yerleşkesi, Yeni, 50420 Ürgüp/Nevşehir

Telefon: 0384 353 50 09

“Bu Rapor Ahiler Kalkınma Ajansı’nın 2025 Yılı (mali/teknik) Destek Programı kapsamında finanse ettiği” Anadoludakiler Projesi” kapsamında hazırlanmıştır. bu raporun içeriği hiçbir surette Ahiler Kalkınma Ajansı ve Sanayi Teknoloji Bakanlığı’nın görüşlerini yansıtmamakta olup, içerik ile ilgili tek sorumluluk Kapadokya Üniversitesi’ne aittir.”

ORGANİZASYON ŞEMASI

Proje Yürütücüsü

Doç. Dr. Halil Burak Sakal

Araştırmacılar

Prof. Dr. Ayşe Çakır İlhan

Prof. Dr. Saliha Ağaç

Prof. Dr. Birsen Çileroğlu

Doç. Dr. Ayşem Yanar

Doç. Dr. Kadriye Şahin

Dr. Öğr. Üyesi Ezgi Demir Özer

Dr. Öğr. Üyesi Seda Özcan Özer

Dr. Öğr. Üyesi Meral Büyükyazıcı

Öğr. Gör. Mehmet Fatih Özdemir

Öğr. Gör. Enes Gündoğdu

Arş. Gör. Burcu Sarı Gençtaş

Öğr. Gör. Melih İçigen

Öğr. Gör. Sinan Baran Bayar

İçindekiler

1. GİRİŞ	1
2. METODOLOJİ.....	2
3. SAHA ÇALIŞMASI.....	3
3.1. Birikim ve Bereket Ölçütleri Saha Ziyareti Sonrası Değerlendirme Raporu	3
3.1.1. Birikim ve Bereket Ölçütleri Saha Ziyareti Sonrası Farklılıkların Özeti.....	4
3.1.1.1. Çalışan Hakları ve İnsana Yakışır İş.....	4
3.1.1.2. Geleneksel Üretim, Yöresel Özgünlük ve Tarihsel Süreklilik	4
3.1.1.3. Kalite Standartları	4
3.1.1.4. Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme	4
3.1.1.5. Yerel Katkı.....	5
3.1.1.6. Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum	5
3.1.1.7. Gıda Güvenliği	5
3.1.1.8. Ek Kriterler.....	5
3.2. Anadoludakiler Projesi 01-02 Temmuz Saha Çalışması Raporu	6
3.2.1. Çınar Halı – Avanos	6
3.2.2. Cengiz Ulusoy	7
3.2.3. KEM (Kapadokya El Sanatları Merkezi) – Uçhisar.....	8
3.2.4. Nevşehir Üzümü – Çat	9
3.2.5. Hitit Seramik – Avanos.....	10
3.2.6. GAİA – Avanos	10
3.2.7. Kabak Çekirdeği – Nevşehir, Acıgöl.....	10
3.2.8. Tarımsal Üretim ve Süt İmalatı – Acıgöl.....	11
3.2.9. Kısmet Pide Fırını – Nevşehir	11
3.2.10. Saha Çalışmasından Fotoğraflar.....	12
4. BİRİKİM VE BEREKET ÖLÇÜTLERİ.....	13
4.1. Birikim ve Bereket Ana Kriterler	13
4.1.1. Çalışan Hakları ve İnsana Yakışır İş.....	13
4.1.2. Geleneksel Üretim, Yöresel Özgünlük ve Tarihsel Süreklilik	13
4.1.3. Kalite Standartları	13
4.1.4. Yerel Katkı.....	14
4.1.5. Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum	14
4.1.6. Gıda Güvenliği	15

4.2.	Birikim ve Bereket Ölçütleri EK Kriterler	15
4.2.1.	Kooperatifleşme	15
4.2.2.	Mevsimsellik	16
4.2.3.	Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme	16
5.	BECERİ KRİTERLERİ	17
5.1.	Beceri Kategorisi Kriterleri	17
5.1.1.	Üretim Yöntemi ve Tarihsel Süreklilik	17
5.1.2.	Zanaatkâr Bilgisi ve Ustalık	17
5.1.3.	Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme	17
5.1.4.	Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum	18
5.1.5.	Kalite ve Özgünlük.....	18
5.1.6.	Markalama, Ambalaj ve Etiketleme	19
5.2.	“Beceri” EK Kriterler	19
5.2.1.	Kooperatifleşme	19
5.2.2.	Toplumsal Etki	20
5.2.3.	Kayıt ve Arşivleme.....	20
5.2.4.	Turizm ve Tanıtım	20
4.	Ekler	1
4.1.	BİRİKİM ve BEREKET KATEGORİSİ KRİTERLERİ.....	1
4.2.	BECERİ KATEGORİSİ KRİTERLERİ.....	5

Şekiller Dizini

Şekil 3.1. Saha Gezisi-1	12
Şekil 3.2. Saha Gezisi-2	12

Tablolar Dizini

Tablo 3.1. Saha Ziyareti Sonrası Kriter Analizi	6
Tablo 5.1. Proje Zaman Çizelgesi	21

1. GİRİŞ

Anadoludakiler Projesi Türkiye'nin kültürel zenginliklerini, yerel üretim geleneklerini ve bölgesel kalkınma potansiyelini bütüncül bir yaklaşımla desteklemeyi amaçlayan ulusal ölçekte bir girişimdir. Projenin temel amacı Anadolu'nun farklı coğrafyalarında yüzyıllardır süregelen tarımsal üretim biçimleri, zanaatkârlık pratikleri ve kültürel miras unsurlarını görünür kılmak, üreticilerin sürdürülebilir bir ekonomik yapıya entegre olmalarını sağlamak ve yerel toplumların sosyoekonomik refahına katkıda bulunmaktır.

Bu doğrultuda proje üç ana eksen üzerine oturtulmuştur: bereket, yerel tarımsal üretim çeşitliliğinin korunması ve verimliliğinin artırılmasını; birikim, geleneksel bilgi, beceri ve üretim yöntemlerinin kuşaktan kuşağa aktarılmasını; beceri ise el emeğine ve ustalığa dayalı zanaatların güçlendirilmesini ifade etmektedir. Projenin kapsamı, üreticilerin örgütlü yapılar (kooperatifler, birlikler, dernekler veya benzeri işbirlikçi organizasyonlar) aracılığıyla güçlenmesini, pazara erişim olanaklarının geliştirilmesini ve yenilikçi yöntemlerle güncel tüketici taleplerine yanıt verebilmelerini içermektedir.

2. METODOLOJİ

Yaklaşım ve tasarım

Bu çalışma, kanıta dayalı, çok paydaşlı ve denetlenebilir bir metodolojik çerçeveye yürütülmüştür. Süreç; (i) uluslararası standart kıyaslaması, (ii) BM SKA (Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları) eşlemesi, (iii) paydaş görüşmeleri, (iv) sahada doğrulama ve (v) analiz–revizyon döngülerinden oluşan karma yöntemli bir bilimsel tasarıma sahiptir. Nihai kriter seti; masa başı bulguları, paydaş değerlendirmeleri ve saha gözlemlerinin birlikte analizi neticesinde oluşturulmuştur.

Aşama 1- Uluslararası standart kıyaslaması

Yerel üreticilerin Birikim–Bereket–Beceri başlıklarında adil, ölçülebilir ve uygulanabilir biçimde değerlendirilebilmesi için içerik, gösterge dili ve belgelendirilebilirlik açısından benzer uluslararası çerçeveler incelenmiştir. Kıyaslama; kalite yönetimi, gıda güvenliği, işçi hakları/insana yakışır iş, çevresel uyum, yerel katkı ve izlenebilirlik temaları altında yapılmış; göstergelerin saha denetiminde kanıtlanabilir olmasına özel vurgu getirilmiştir.

Aşama 2- SKA (SDGs) analizi ve eşleştirme

Geliştirilen kriterler; başta SKA 8 (İnsana yakışır iş ve ekonomik büyüme), SKA 12 (Sorumlu üretim ve tüketim), SKA 5 (Toplumsal cinsiyet eşitliği), SKA 9 (Sanayi, yenilikçilik ve altyapı) olmak üzere BM tarafından belirlenen Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarıyla tematik olarak eşleştirilmiştir. Bu eşleştirme, hem politika uyumunu hem de izleme–değerlendirme mantığını (girdi–süreç–çıktı–etki) güçlendirmiştir.

Aşama 3- Paydaş görüşmeleri

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ile kalkınma ajansları (Ahiler Kalkınma Ajansı) ve üniversite uzmanlarıyla yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler; kriterlerin mevzuatla uyumu, belgelendirilebilirliği ve sahadaki uygulanabilirliğini sınamak; ayrıca yerel kalkınma hedefleriyle eşleşmeyi güçlendirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada ortaya çıkan öneriler, ölçütlerin açıklamaladına “kanıt türü” (belge/fotoğraf/kayıt) açıklıkları olarak yansıtılmıştır.

Aşama 4- Kriter tasarımı ve uzman çalışmaları

Ön taslak kriterler, proje ekibi ve ajans uzmanlarının katıldığı iyileştirme oturumlarında puan yapısı, ana/ek kriter ayrımı ve “başvuru ön-koşulları” yönleriyle revize edilmiştir. Nihai yapıda ana kriter toplamı 100 puan, belge eşiği 70 puan ve ek kriterlerden alınabilecek azami puan 15 olarak belirlenmiş; “Çalışan Hakları ve İnsana Yakışır İş” başvurunun zorunlu ön koşulu olarak tanımlanmıştır.

Aşama 5- Saha çalışması (iki tam gün)

Kriterlerin uygulanabilirliği yerinde gözlem ve mülakat ile test edilmiştir. 1–2 Temmuz 2025 tarihlerinde Nevşehir’de, ajans ve üniversiteden oluşan 10 kişilik bir ekip tarafından iki tam gün saha çalışması yürütülmüştür. Raporda ayrıntıları sunulan 8 üretici yerinde incelenmiş; aynı dönemde toplam 10 işletmeyle görüşmeler tamamlanmıştır. Veri toplama araçları olarak kontrol listeleri, yarı yapılandırılmış mülakat formları, fotoğraf/doküman kayıtları ve puanlama çizelgeleri kullanılmıştır. Örneklem; zanaat, gıda ve tarımsal üretim alt türlerinde çeşitlilik ve erişilebilirlik ilkeleriyle seçilmiştir.

Veri kalitesi ve etik: En az iki akademisyenin bağımsız puanlamasıyla kriterlerde ve üretici değerlendirmelerinde tutarlılık kontrolleri yapılmış, uyuşmazlıklar uzlaşma oturumlarında giderilmiştir. Katılımcı rızası alınmış; kişisel veriler KVKK ilkelerine uygun şekilde işlenmiştir.

Aşama 6 - Analiz, geri bildirim ve revizyon

Saha bulguları, paydaş görüşleri ve masa başı analizleri birleştirilerek kriterlerde iyileştirmeler yapılmıştır.

Bu iyileştirmelerin özeti ve önce–sonra puan farkları Tablo 3.1’de gösterilmiştir.

3. SAHA ÇALIŞMASI

3.1. Birikim ve Bereket Ölçütleri Saha Ziyareti Sonrası Değerlendirme Raporu

Ocak 2025’te başlatılan Anadoludakiler projesinde, kriter geliştirme çalışmaları ilk olarak üretici bazında ‘birikim’ ve ‘bereket’ kriterlerinin ayrı ayrı oluşturulması hedefiyle başlatılmıştır. Ahiler Kalkınma Ajansı ve Kapadokya üniversitesi proje ekibiyle beraber yapılan değerlendirme toplantıları ve iyileştirmeler sonucunda da hazırlanan kriterlerin Birikim ve Bereket için birleştirilmesi ve tek bir kriter setiyle değerlendirilmesi gerektiğine karar verildi. Anadoludakiler Projesi Ürün ve Üretici Kriterleri geliştirme çalışmalarının bir parçası olarak Nevşehir ili sınırları içinde Ahiler Kalkınma Ajansı yetkilileri ve Kapadokya Üniversitesi öğretim üyelerinden oluşan 10 kişilik bir çalışma grubu, 1-2 Temmuz 2025 tarihlerinde toplam 8 üreticiyi kapsayan saha çalışması gerçekleştirilmiştir.

Çalışma kapsamında “Birikim ve Bereket Kategorilerinde” sahada ziyaret edilen üreticiler;

- Bayram Çiğdem (Çat) (Üzüm Yetiştiricisi Bereket Kategorisinde)
- Ersa Tarım (Acıgöl) (Kabak Çekirdeği Üreticisi Bereket Kategorisinde)
- Karacaören Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi (Süt ve ürünleri Üreticisi Birikim Kategorisinde)
- Kısmet Simit Fırını (Nevşehir Simidi Üreticisi- Bereket Kategorisinde)

Üreticilere ziyarette bulunularak mülakat, üretim alanlarının denetimi ve gözlemler yapılmıştır. Bu dönemde hazırlanan son kriter seti saha çalışmasında kullanılmıştır.

Ziyaretin ardından işletmelerin yapısı, kriterlerin anlatım biçimi ve puan değerleri göz önünde bulundurularak düzenlemeler yapılmış ve yeni kriter seti hazırlanmıştır.

3.1.1. Birikim ve Bereket Ölçütleri Saha Ziyareti Sonrası Farklılıkların Özeti

3.1.1.1. Çalışan Hakları ve İnsana Yakışır İş

Bu kısım sahada üreticilere örneklendirilerek açıklandığı için sunulabilecek belge örnekleri kriter göstergelerine eklenmiştir.

- **Öncesi:** Genel ifadeler → güvenli ortam, ILO standartları, çocuk işçiliğinin önlenmesi.
- **Sonrası:** Daha **belge odaklı** → İSG talimatları, denetim belgeleri, asgari ücretin belgelendirilmesi.
- **Puan:** Aynı (16).

3.1.1.2. Geleneksel Üretim, Yöresel Özgünlük ve Tarihsel Süreklilik

Göstergeler sadeleştirilmiştir. Öncesinde malzeme, ekipman, yöresel tanınırlık, kültürel hafıza gibi ayrıntılı alt başlıklar ayrı ayrı puanlanmaktadır. Sonrasında bazı göstergeler birleştirilmiş veya daha genel ifadelerle tek göstergeye indirgenmiştir. Teorik/doktrinel düzeydeydi (ör. “ürünün sembolik anlamı vardır”) ifadeler sonrasında, daha ölçülebilir ve belgelendirilebilir göstergelere odaklanılmıştır (ör. “ürün yöresel düzeyde tanınırlığa sahiptir”). Bu, saha ziyaretinde daha kolay denetlenebilirlik sağlamak için yapılmıştır. Ayrıca önceki göstergelerden bazıları üreticiler tarafından belgelendirilemediği için uygulamada zorlukları aşmak için daha pratik ve ölçülebilir hale getirilmiş.

Kısacası, gösterge sayısının azalması kriterin öneminin azaldığı anlamına gelmemekte; daha çok denetlenebilir, belgelendirilebilir ve sahada uygulanabilir hale getirilmesi ile ilgili iyileştirmeler yapılmıştır.

- **Öncesi:** 5 gösterge, toplam 20 puan. (Yerel malzeme, ekipman, yöresel tanınırlık vurgusu daha geniş.)
- **Sonrası:** 3 gösterge, toplam 17 puan. (Daha öz, puan düşmüş.)

3.1.1.3. Kalite Standartları

- **Öncesi:** 5 gösterge, toplam 15 puan.
- **Sonrası:** 5 gösterge, toplam 20 puan. (Açıklamalar daha detaylı, belgelendirme şartı eklenmiştir)

3.1.1.4. Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme

Önceki versiyonda yenilikçilik, ana kriterler arasında yer alıyordu; yani üretici değerlendirmesinde “olmazsa olmaz” gibi algılanabilirdi. Saha ziyareti sırasında ise ek kriterlere kaydırılması, yenilikçiliğin önemli ama tamamen zorunlu olmayan, yani “artı değer” sağlayan bir unsur olarak görülmesinin daha makul olabileceği düşünülerek revize edildi. Ayrıca sahadaki üreticilerin çoğunun geleneksel yöntemlerle üretim yaptığı ve “yenilikçi ürün geliştirmenin” çok sık rastlanan bir durum olmadığı görüldü. Bu yüzden kriter zorunlu tutmak yerine teşvik edici bir unsur haline getirilmiştir.

- Öncesi: 2 gösterge, toplam 10 puan. (Ana kriterlerde yer alıyor.)
- Sonrası: 2 gösterge, toplam 10 puan, (Ek kriterlere geçti.)

3.1.1.5. Yerel Katkı

Öncesinde “yerel katkı sağlıyor” ifadesinin daha çok beyana dayalı olduğu tespit edildi. Saha denetimi sonrasında “fatura, teslim belgesi, tedarikçi beyanı” gibi resmi kanıtlar istenmesi, kriterin nesnel ölçülebilirlik kazanmasını sağlayabileceği düşünülerek değiştirildi. Ayrıca yerel üreticilerin zincire dahil edilmesi, yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sosyal fayda yarattığı için (kadın istihdamı, göçün önlenmesi, kırsalda refah artışı vb.) puanı artırıldı.

- **Öncesi:** 2 gösterge, toplam 8 puan.
- **Sonrası:** 2 gösterge, toplam 12 puan. (Yerel istihdam ve tedarik belgelerle kanıtlanmalı.)

3.1.1.6. Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum

Sürdürülebilirlik kriteri güçlendirildi çünkü hem küresel hem yerel düzeyde çevresel duyarlılık artık kritik bir başarı ölçütü haline geldi. Bu yüzden puanı artırıldı ve detaylı, belgelendirilebilir alt göstergeler eklendi.

- Öncesi: 5 gösterge, toplam 15 puan. (Genel sürdürülebilirlik, atık yönetimi, izlenebilirlik.)
- Sonrası: 5 gösterge, toplam 20 puan. (Ambalaj, israf önleme, iklim değişikliği önlemleri gibi ek detaylar bulunmaktadır.)

3.1.1.7. Gıda Güvenliği

Saha ziyareti sonrası göstergeler birleştirilmiş veya önemsiz/tekrarlayan göstergeler çıkarılmıştır. Göstergeler sadece “var gibi görünüyor” değil, resmi veya yazılı bir belge ile desteklenmesi gerekiyor. Bu, özellikle gıda güvenliği gibi kritik bir alanda izlenebilirlik ve sorumluluk açısından önemli olduğu için yenilenmiştir.

- Öncesi: 4 gösterge, toplam 16 puan.
- Sonrası: 3 gösterge, toplam 15 puan. (Gösterge sayısı azalmış, belge şartı eklenmiş.)

3.1.1.8. Ek Kriterler

- **Kooperatifleşme:** Her iki listede de var, puan aynı (9). Ancak sonrası → üyelik belgeleri, iş birliği protokolleri gibi belgelendirme vurgusu yapılmıştır.
- **Mevsimsellik:** Her iki listede de var, puan aynı (6). Anlaşılır ifade ve belge açıklaması eklenmiştir.
- **İklimle Uyumlu Üretim:** Öncesinde var (10 puan), Sonrasında çıkarılmıştır. Bu ifadenin sahada tek başına anlaşılabilirliği sınırlı olduğundan, Sürdürülebilirlik, Çevresel Uyum ve Mevsimsellik kriterleriyle ilişkilendirilmesi yeterli görülmüştür.

Tablo 3.1. Saha Ziyareti Sonrası Kriter Analizi

Kriter	Saha Ziyareti Öncesi (Gösterge – Puan)	Saha Ziyareti Sonrası (Gösterge – Puan)	Fark
Çalışan Hakları	4 gösterge – 16 puan	4 gösterge – 16 puan	İçerik: Genel → Belge odaklı
Geleneksel Üretim	5 gösterge – 20 puan	3 gösterge – 17 puan	Gösterge ve puan azaldı
Kalite Standartları	5 gösterge – 15 puan	5 gösterge – 20 puan	Puan arttı, belge vurgusu
Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme	2 gösterge – 10 puan (ana kriter)	2 gösterge – 10 puan (ana kriterdi; ek kriter oldu)	Ek kriter oldu
Yerel Katkı	2 gösterge – 8 puan	2 gösterge – 12 puan	Puan arttı, belgelendirme şartı
Sürdürülebilirlik	5 gösterge – 15 puan	5 gösterge – 20 puan	Daha ayrıntılı, puan arttı
Gıda Güvenliği	4 gösterge – 16 puan	3 gösterge – 15 puan	Gösterge azaldı, belge odaklı
Kooperatifleşme (Ek)	3 gösterge – 9 puan	3 gösterge – 9 puan	Aynı puan, daha detaylı belge isteniyor
Mevsimsellik (Ek)	2 gösterge – 6 puan	2 gösterge – 6 puan	Aynı puan, belge şartı eklendi
İklimle Uyumlu Üretim (Ek)	2 gösterge – 10 puan	-	Sonrasında çıkarıldı

3.2. Anadoludakiler Projesi 01-02 Temmuz Saha Çalışması Raporu

3.2.1. Çınar Halı – Avanos

Nevşehir'in Avanos ilçesinde bulunan Çınar halı mağazasında satışa sunulan ve 13 kişi ile 3 buçuk yılda tamamlanan 60 metrekare halı 1 milyon doların üzerinde satışa sunuldu.

Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden Kapadokya bölgesini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerinde uğrak yerlerinden olan halı mağazalarında bulunan halılar büyük beğeni kazanıyor. Nevşehir'in Avanos ilçesinde bulunan Çınar halı mağazasında da 13 kişi ile 3 buçuk yılda tamamlanan metrekaresinde 640 bin düğüm bulunan 60 metrekare ipek halı 1 milyon doların üzerinde satışa sunuldu. Çınar halı mağaza sahibi Cengiz Ulusoy yaptığı açıklamada mağazalarında bulunan 60 metrekare ipek halıyı 13 kişi ile 3 buçuk yılda tamamladıklarını ve şuan ki ağırlığının ise 220 kilogram olduğunu ifade etti. Ulusoy, "Bu halı yüzde yüz ipek bir halıdır. Çınar ailesinin dokuttuğu bir halı olup yaklaşık 60 metrekare ipektir.

Santimetrekaresinde 64 düğüm metrekaresinde 640 bin düğüm ve yaklaşık 38 milyon üzerinde düğüm içeren bir ipek halıdır. Bu halı 13 kişi ile yaklaşık 3 buçuk yıl içerisinde tamamlanmıştır. Halıyı dokuyabilmek için yaklaşık 60 kilogram ipek kullanılmış olup bütün bakımları yapılmasının ardından ise şu an ki ağırlığı 220 kilogramdır. Bu halının deseninde Osmanlı etkisini görürsünüz. Sultan kaftanlarından esinlenerek özel olarak dokutmuş olduğumuz halılardan bir tanesidir” dedi.

Kaynak: <https://www.cthaber.com/haber/8856805/kapadokyada-villa-fiyatina-hali>

3.2.2. Cengiz Ulusoy

- Mağaza müdürü Cengiz Bey, 1992 yılından beri Japonca dilinde turist rehberidir.
- Cengiz Bey, 2018’de, Nusret Sancaklı ve Mehmet Çınar ile görüşmesinin ardından Avanos’taki mağaza açılıyor.
- İşletmede; Yahudi, Ermeni, Süryani, Müslüman bir arada çalışmaktadır.
- Ayrımcılığa karşı bir politika belgesi yok ve “kurum politikası belgesinin gerekliliğini anladım” ifadesi kullandı.
- Damsa Ltd. Şti. olarak 4 – 5 firmanın Çınar Halı ismi Cengiz Bey tarafından satın alınmıştır.
- Bizim atalarımız “Topraktan başlayalım, özümüzden başlayalım” derler. Özü insan olmayan bizden değildir. Bir tarafımız Hacıbektaş bir tarafımız Mevlâna. “Ocağından çayın, kapından misafirin eksik olmamasın” öğretisiyle büyüdük. Dedemin vasiyeti; ‘Kız çocuklarınızı okutun ki Vatan olsun’. Dünya malı umurumda değildir. Mağazanın ortağımı ama gönüllere kar tanesi gibi dokunmaktan kıymetli bir şey yoktur.”
- Çınar ailesinden dört kardeşten biri olan Mustafa, 1985-90’lı yıllarda Kayseri’den İzmit’e gidiyor. Orada, 4000 tezgâha ulaşınca diğerleri de Körfez’de 5000 tezgâha ulaşıyor. İran, Mezopotamya, Anadolu sanat tarihinde uzmanlaşmış olan tasarımcı Pelin Ertuğrul ve kızı halıların tasarımını yapıyor başından beri.
- Kardeşlerden Mehmet, dünyanın en büyük çift düğümlü halısını yapma fikrini sunuyor.
- 2001’de Kayseri Tomarza’da bir atölye kuruluyor. Halk Eğitim aracılığıyla çalışan kadınlar yer alıyor. Tezgâh, Almanya’dan getiriliyor. 18 kadınla 4 yılda santimetre karesinde 64 düğüm olan halı üretiliyor. Hamilelikleriyle işe devam edemeyen kadınların ayrılmasıyla 15 kişiyle tamamlanıyor. 1 ton 100 kg ipek kullanılmış. Onarımdan sonra 375 kg ağırlığında halı.
- Santimetre karesi 2500 düğümlü dünyanın en sık düğümlü halısına sahip işletme.
- Politikamız: “El emeği olmayan ürün satmamak”
- 5500 tezgâhtan 50 tezgâha, günümüzde 48 tezgâha düşmüştür.
- Erzurum’da 400-500, bazen 1000-1500 kadın çalışmaktadır. (İstihdam).
- 1996 Gümrük Birliği Anlaşması ile ithalatın önünün açılmasıyla bugün halı dokumak isteyen bulunmamaktadır. Tüccar mantığı para, üretim mantığı katma değerdir.
- Türkiye’de ipek üretimi kalmadı.
- Kooperatif değil aile firmasıdır Çınar Halı. Çevredeki kooperatiflere destek vermekteyiz.

- Bir halının oluşması için 43 kalemden destek alırız. Ülke içinden yün ve pamuk tedarik ediyoruz. İpek; Marmara, Ege, Adana. (Bunların hiçbiri kalmadı, yurt dışına bağımlıyız). Hindistan, Çin, Brezilya. Brezilya; 1 kozadan 2500 metre ipek üretir.
- Gösteri amaçlı hammaddeyi (kozayı) aldığım yer: Bursa. Üretim amaçlı hammaddeyi aldığım yer: Brezilya.
- Çınar ürünleri; Osmanlı, Balkanlar, Anadolu etkili motifleriyle harmandır, mozaiktir.
- Sürdürülebilirlik: elektrik düzeyinde güneş enerjisi kullanıyoruz. Suyu tasarruflu kullan talimatlarımız var. Atıklar; yün, pamuk yeniden dokunacak malzeme olarak kullanıyoruz.
- 2000’li yıllara kadar Türkiye’de doğal kök boyalar kullanıldı. Kimyasal kullanılan boyalar deri hastalıklarına yol açtı. İpekte, %1-2 oranında, insan sağlığına zarar vermeyecek oranda, kimyasal kullanılmak zorunda yapıştırmak için.
- Giderlerimiz, muhasebe tarafından aylık tutulur, kontrol edilir.
- Amalaj: saman kâğıdı tarzı bir kâğıda sarılıp ahşap kasayla gönderim sağlıyoruz. Yanlarına alanlar için Kayseri’de yaptırılan özel kumaşlı valizlere yerleştiriyoruz.
- İzlenebilirlik: karekod takılacak halılara; nerede dokundu, hikayesi, vs...
- Tasarımlar, patentli üründür. Desen, boya, malzeme patenti.
- Şu an 36 çalışan var Avanos mağazında.
- Dubai ve Japonya’da mağazaları var.

3.2.3. KEM (Kapadokya El Sanatları Merkezi) – Uçhisar

Oğuz Bey

- Oğuz Bey mağaza müdürüdür.
- Web sitesi, katalog vs yok. “Yaptığımız ürün bir tane. Tezgâhta yoksa mahcup olursunuz”. İki kişi lazım takibi için.
- “Ben devamlı bir şeyler üretiyorum, yöneticiyim. Boşluklarda yapıyorum. Yetişecek bir çirak yok. Öğrenmeye niyet yok.”
- 20-25 kişi çalışıyor.
- Güvenlik şirketi anlaşmamız var. Geliyor, denetliyor, sıkıntımız yok. Koruyucu ekipmanlarımız var, havalandırma yapılıyor. Bu kış havalandırmanın yerini değiştireceğiz.
- Su, ilkyardım malzemeleri, vs. hepsi var.
- Asgari ücret + pirim ödeniyor çalışanlara. Pirim resmiyette görünmüyor.
- Yabancı çalışanlarımızın hepsi sigortalı ve çalışma izinleri vardır.
- Engelli bireyin çalışma zorunluluğu yok. Çalışma ortamı da yok. O birey için bir kişi daha çalıştırmak lazım ulaşım vs.
- Ürettiğimiz ürünler ticari ürünler. Geleneksel değil.
- Erhani modeli; Erhan Bey yapıyordu kızlarına geçti, Beypazarı’nda yapılıyor.
- Lüle taşı ustam vardı, Eskişehir’den geldi, durmadan üretiyor, satamayınca ürünleri gitti.
- Ürünler, elle yapılan ve ustalık gerektiren ürünlerdir.
- Gümüş ve taş ağırlıklı benim ustalığım. İkisi ayrı birer kol. Bir araya getirmek önemli.

- El işi çok daha pahalıya geliyor. Dışarıdan da ürünler alıyorum. İstanbul'dan. İstanbul ise zaten yurt dışından getiriyor. Uzak Doğu'dan taş geliyor, bitmiş ve takılacak halde işlenmiş.
- Yapılan ürünle aldığımız ürünün arasındaki farkı siz seçemezsiniz, ben bilirim. Söylüyoruz açıkça nasıl üretildiğini.
- Bölgede burada üretilen bir şey yok. Her dükkân kendi müşteri potansiyeline göre ürün tasarlıyor. Ben Latin ve Avrupalılara göre tasarlıyorum. (Hedef kitle tanımlıyor ve ona göre üretiyor). (Bu tanımda dil bilmek önemli rol oynuyor: “Çince bilmiyorum, Çin müşteri alamam” diyor.)
- Yerel halka istihdam sağlıyoruz.
- Gümüş, kendi imalatımız. Etibank üretiyor iç piyasada ulaşıyor.
- Obsidyen; bu bölgenin taşı. Lav taşıdır. Kolay işlenmez, çıtır çıtır kırılır.
- Karton bardak istiyor müşteri.
- Ürünlerin ambalajı var. Karton ambalaj kullanıyoruz. Biz burada mücevher sattığımız için en güzel paket isteniyor müşteri tarafından. Biobozunur, çevre dostu ambalaj yok. Ambalaj üzerinde KEM yazıyor. Üründe yazmıyor.
- Sertifikalı ürünlerim var ama maliyet arttığı için artık yaptırmıyorum. Sertifikalı ürün daha rahat satılıyor ama soran olmadı, talep yok.
- Pırlanta genelde Uzak Doğu'dan gelir.
- Herhangi bir kooperatifle iş birliğimiz yok.
- Kadın personel var, yabancıların hepsi kadın. Satışta çalışıyorlar.
- Yönetim Kurulu var 3 kişiden oluşuyor. Üçü de erkek. 28 ortağımız var hepsi de turist rehberi. KEM Anonim Şirketi

3.2.4. Nevşehir Üzümü – Çat

Bayram Çiğdem

- Emir üzümü
- Parayla çok alakalı değil bu iş, sevgiyle alakalı.
- İç piyasada yer alıyor. Kavaklıdere'ye veriyor üzümü.
- Dönem olarak daha erkence ve şaraplık üzümler.
- Anadolu üzüm grupları var, Emir olarak başlayalım dedik.
- Kavaklıdere, kendi aracını gönderiyor, kendi hasatını yapıyor.
- Başak Tarımdan tarımsal mühendislik hizmeti alıyor.
- Biz bu işi, “iyi tarım”, “organik tarım” olarak üretelim dedik ama şartlar çok zor.
- Şaraplık sertifikası yok, sofralık var.
- Yan tarafta yarış atı yetiştiriciliği var.
- Asma sistemi uygulanıyor.
- Topraklar kireçli olduğu için hayvan gübresini toprağı yumuşatması, fermante etmesi için kullanıyoruz.
- Başak Tarım evre evre farklı ilaç gönderiyor.
- Malzeme ve ekipman bölgeden temin ediliyor.
- Web sitesi yok.

- Sulama; damlama sistemi. Mevsimine göre, üst ürününe göre ortalama 13-15 kez su veriyoruz. Bölge çok su almıyor.
- Emir ırkı tozlamayla erozyona uğramış.
- Emir, Türkiye'nin tamamında ve Avrupa'da var. Ürgüp emiri ile Çat'ınki farklı.
- Bölgede Emir'in çoğalmasında Kavaklıdere'nin katkısı var.
- Bir kooperatif olsa bölgenin önü açılır.

3.2.5. Hitit Seramik – Avanos

Abdullah Erhan Özer

- Avanos'ta çömlekçilik yeni yeni boyut kazanıyor. Kullanılabilir formlar yapılırken şimdi talep de arttı farklı ürünler yapılıyor. Makineleşme de girdi.
- Bölgede turizmle gösteri furyası oluştu.
- Avanos'ta Gebece formu, çok estetikdir.
- 8 çalışan var ikisi dışardan.
- Pişmemiş ürünler tekrar dönüşüme gidiyor.
- 1950'lerde kooperatif kurulmuş. Hacı Ömer Taşkın, Kütahya'dan malzeme getiriyor ve çini anlayışı ve üretimi getiriyor Avanos'a. Avanos belediye başkanının odasında halen o dönemki çinilerden var.
- Şu anda kooperatif yok. Dernek yaklaşık 20 yıldır var.
- Arşivimiz var fotoğraflıyoruz.

3.2.6. GAİA – Avanos

Hazal Ünsal

- 5 kişi çalışıyor; 3 kişi üretimde, 2 kişi mağaza personeli. Hepsi kadın.
- İş güvenliği uzmanlarımız var, sözleşmemiz var.
- Hijyen, temiz su vs. hepsi var.
- Asgari ücretin biraz üzerinde ücret veriyorum. Yol ve yemekleri karşılıyorum. Çalışanlar seramik mezunu öğrenciler.
- Otel ve restoranlarla çalışıyoruz. Mutfağa uygun ürünler yapıyoruz. Bizim kullandığımız ürünlerin foodsafe sertifikaları var. (sırlar vs.)
- Her sene kahve festivallerine katılıyoruz, Ankara. Cappadox'a katıldık.
- Dijital kataloğumuz var.
- Tedarikçilere yakınız bölgede. Ustalara kolay ulaşıyoruz.

3.2.7. Kabak Çekirdeği – Nevşehir, Acıgöl

Ercan Akdağ, Ersa Tarım

- Kabak çekirdeği, kuru fasulye, patates üretiyoruz.
- Ata tohumu üretilmesinden yanayım ve 10 yıldır savaşımı veriyorum.
- Almanya, Fransa, İsrail menşeli kabak çekirdeği geldi ülkemize.
- Ata tohumu tescili yok ürünümüzün Coğrafi İşareti var.
- 54 ilde kabak çekirdeği üretimi var. Sadece Nevşehir ata tohumuna önem veriyor.

- Hibrit ekim var %90.
- Sulu tarıma 1985'te geçmiş Nevşehir. Ben 1995'te geçtim.

3.2.8. Tarımsal Üretim ve Süt İmalatı – Acıgöl

Mehmet Aydemir

- Karacaören Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi 2004'te kuruldu.
- Süt topluyor, sadece köyünden.
- Büyükbaş hayvan 7000'e kadar yükseldi ama düştü.
- Uğuray ve Sütaş'a veriyorlar topladıkları sütleri.
- Peynir, tereyağı perakende yapıyorlar.
- 4 kişi çalışıyor.
- Çalışanların kayıtları muhasebecisinde.
- Aylık 15 ton süt.
- Ekipmanların bir kısmı Konya KAP'tan, bir kısmı Adapazarı'ndan.
- Sütelli markası, Acıgöl'de yerel marketlerde var.
- Atık; peynir altı suyu. Kendi hayvanlarımız var, gübre var, gübrenin üzerine boşaltıyoruz. Lor yaptık ama satamadık.

3.2.9. Kısmet Pide Fırını – Nevşehir

Emin Bey

- Ben sadece simit yapıyorum.
- Nohuttur malzemesi mayanın.
- Şişede nohut ve su bekliyor. 8-9 saat durur, öğlen 1'de koydum, gece 12'de yine gelirim. Gelmezsem ekşir.
- Un + nohut mayası + su
- Pidelik, simitlik var.
- Benim satamadığımı oldu mu mahallede arkadaşlarıma veririm dağıtır.
- Günde 200 simit satıyorum. Günde 500 simit üretirim.
- Odunlu fırın kullanıyorum.
- 30 torba un 18-20 gün gidiyor.
- Simitin ortasındaki kare şekil; kibrit kutusu ile oluşturuluyor.
- Babam kıtlık zamanında bu ekmeği üretimeye başlamış.
- Kendinden sonra devam ettirecek bir usta yok.

3.2.10. Saha Çalışmasından Fotoğraflar



Şekil 3.1. Saha Gezisi-1



Şekil 3.2. Saha Gezisi-2

4. BİRİKİM VE BEREKET ÖLÇÜTLERİ

4.1. Birikim ve Bereket Ana Kriterler

4.1.1. Çalışan Hakları ve İnsana Yakışır İş

Üretici, çalışan haklarına saygı göstererek güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sunar; adil ve geçim düzeyine uygun ücret öder; çalışanlarına gelişim imkânları sağlar. (Toplam 16 puan)

Göstergeler:

- Üretimdeki tüm paydaşlar için faaliyetinin tehlike sınıfına uygun iş sağlığı ve güvenliği (İSG) önlemlerini uygulamakta ve bu durumu İSG talimatları ve/veya resmi denetim belgeleriyle belgelendirmektedir. (4 puan)
- Çalışanların yemek, dinlenme, temiz su erişimi gibi temel ihtiyaçlarını yeterli düzeyde karşılayacak imkânlar sunulmaktadır. (4 puan)
- Çalışanlar için gerekli hijyen ve sanitasyon olanakları, ilk yardım malzemeleri ve gerekli durumlarda kişisel koruyucu ekipman temin edilir. (4 puan)
- Üretici, çalışanlarının kayıtlarını düzenli olarak tutar ve çalışanlarına asgari ücretin altında olmayacak şekilde ödeme yaptığını ve diğer çalışma mevzuatı hükümlerine uyduğunu kanıtlar. (4 puan)

4.1.2. Geleneksel Üretim, Yöresel Özgünlük ve Tarihsel Süreklilik

Üretici, belirli bir coğrafya ile ilgili, tarihsel ve kültürel birikime dayanan üretim teknikleriyle ve özgün işlem adımlarıyla üretim yapmaktadır. Ürün, geçmişten günümüze kadar üretilmekte, kullanılmakta ve tarih boyunca toplumda önemli bir yer tutmaktadır. (Toplam 17 puan)

Göstergeler:

- Üretim süreci geleneksel yöntemlere dayanmakta ve/veya ürün geleneksel ustalık teknikleriyle üretmektedir. (6 puan)
- Üretimde kullanılan malzeme ve ekipmanların tamamı veya büyük çoğunluğu yerli üreticilerden temin edilmektedir. (5 puan)
- Ürün, uzun yıllardır bölge halkının yaşamında yer edinmiş, kültürel hafızada ve toplumsal yaşamda anlam kazanmış ve yöresel düzeyde tanınırlığa sahip bir üründür. (6 puan)

4.1.3. Kalite Standartları

Ürün, ait olduğu coğrafyanın iklimi, toprağı, suyu ve geleneksel üretim yöntemleriyle şekillenen özgün yapıya sahiptir ve bu özellikleri üretici tarafından korunarak belirli kalite standartlarına uygun olarak üretilmekte ve kalite kontrol mekanizmalarıyla izlenmektedir. (Toplam 20 puan)

Göstergeler:

- Ürün, fiziksel özellikleri (ör. boyut, ağırlık, renk) temelinde sınıflandırılmış ve bu sınıflandırma ürün etiketlerinde, ambalajında, pazarlama materyallerinde veya satış belgelerinde açıkça belirtilmiştir. (4 puan)
- Ürün, kalite kontrol amacıyla kimyasal analizlere (ör. pH, brix, protein oranı, yağ oranı) tabi tutulmuş ve analiz sonuçları laboratuvar raporları, analiz sertifikaları veya test belgeleri ile belgelendirilmiştir. (4 puan)
- Ürün, kalite kontrol amacıyla tat, koku, renk ve doku gibi kriterlere göre duyu analizlerinden geçirilmiştir. (4 puan)
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri ile varsa sürdürülebilirlik özellikleri (organik, iyi tarım, vb.) tüketiciye ve diğer paydaşlara doğru ve eksiksiz biçimde ürün etiketlerinde, teknik dokümanlarda, pazarlama materyallerinde veya web sayfasında açıkça belirtilmiştir. (4 puan)
- Ürün, ilgili kalite standart belgelerine sahiptir (TSE, ISO 22000, BRC, HACCP, Organik Tarım Sertifikası vb.) (4 puan)

4.1.4. Yerel Katkı

Üretici, yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlamakta, yerel istihdamı desteklemekte ve yerel tedarikçilerin gelirini artırmaktadır. Üretim süreci bölgesel kalkınma plan ve programlarına uygundur. (Toplam 12 puan)

Göstergeler:

- Ürünün üretim ve/veya satış sürecinde yerel halk istihdam imkânı bulmaktadır. (6 puan)
- Üretici, üretimde kullanılan girdi ve bileşenlerde ağırlıklı olarak yerel kaynakları tercih etmekte ve bu durumu tedarikçi faturaları, teslim belgeleri veya tedarikçi beyanlarıyla belgelemektedir. (6 puan)

4.1.5. Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum

Üretici doğal kaynakları verimli kullanmakta ve çevre dostu teknikleri nesilden nesle aktarmaktadır. Üretici yerel bilgiye dayalı sürdürülebilir tarım ve hayvancılık uygulamalarını ve biyoçeşitliliği desteklemekte, doğal koruma yöntemlerini benimsemektedir. (Toplam 20 puan)

Göstergeler:

- Üründe yerel veya genetik çeşitlilik korunmakta olup, kullanılan tohum, ırk veya hammaddenin kayıt altına alındığı ve belgelerle doğrulandığı kanıtlanmaktadır. (4 puan)
- Ürün satışında tek kullanımlık ambalaj kullanımı en aza indirilmiş ve/veya ambalaj doğada bozunabilen, sertifikalı malzemelerden üretilmiştir. Bu durum ambalajın teknik

belgeleri, sertifikaları ve ambalaj üzerindeki işaretlemelerle üretici tarafından belgelenmektedir. (4 puan)

- Üretici, üretim sürecinde organik ürünlerin israfını önlemek için uygulamalar yürütmekte (porsiyon kontrolü, yan ürünlerin değerlendirilmesi, bağış, kompost gibi yöntemler) ve bu uygulamaları kayıt altına almaktadır. (4 puan)
- Üretici, ürünün üretim yeri, kullanılan malzeme türü ve kullanım yeri gibi menşe bilgilerini tüketiciye doğru ve eksiksiz bir şekilde sunmakta; bu bilgiler ürün etiketlerinde, ambalajında, pazarlama materyallerinde açıkça yer almaktadır. (4 puan)
- Üretici, üretim süreçlerinde iklim değişikliği veya doğal afet risklerine (kuraklık, sıcaklık artışı, don, hastalık gibi) karşı önlem almaktadır. (4 puan)

4.1.6. Gıda Güvenliği

Üretici hijyen kurallarına uymakta, mikrobiyolojik ve kimyasal riskleri en aza indirmekte, güvenli saklama ve paketlenme yöntemleri kullanmakta ve izlenebilirlik sistemlerini uygulamaktadır. (Toplam 15 puan)

Göstergeler:

- Üretici, üretim sürecinde mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel güvenliği sağlamak için gerekli kontrol ve önlemleri almakta; bu durumu analiz raporları, hijyen protokolleri, denetim tutanakları veya ilgili sertifikalar (ör. gıda güvenliği belgeleri) ile belgelenmektedir. (5 puan)
- Üretici, üretim sürecinde ve tüm operasyonlarında zararlı kimyasal kullanımını en aza indirmiş ve bu durumu kimyasal envanter listeleri, malzeme güvenlik bilgi formları (MSDS), satın alma kayıtları veya kullanılan alternatif maddelere ilişkin belgelerle kanıtlamaktadır. (5 puan)
- Üretici, ürünün paketlenme ve depolama süreçlerinde hijyen, dayanıklılık ve güvenlik koşullarını sağlamış ve bu durumu paketlenme/depolama talimatları, hijyen protokolleri, denetim raporları veya sertifikalarla belgelemektedir. (5 puan)

4.2. Birikim ve Bereket Ölçütleri EK Kriterler

4.2.1. Kooperatifleşme

Üretici, bir kooperatiftir veya üretici yerel bir kooperatifin üyesi veya yerel üreticilerin ortak ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını ve isteklerini karşılamak ve adil ticareti desteklemek amacıyla gönüllü olarak bir araya gelerek oluşturdukları yapının bir parçasıdır. (Toplam 9 puan)

Göstergeler:

- Ürün, bir kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri yapı aracılığıyla üretilmiştir ve bu yapıya üyelik belgeleri, iş birliği protokolleri bulunmaktadır. (3 puan)

- Ürün, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılar aracılığıyla pazara sunulmaktadır ve bu durum belgelendirilmektedir. (3 puan)
- Üretici, üretim sürecinde bir kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapıya ait makine, ekipman, üretim alanı veya hammadde gibi kaynakları ortak olarak kullanmakta ve bu durum iş birliği protokolleri, kullanım izin belgeleri veya ilgili yapıdan alınan resmi yazılarla belgelenmektedir. (3 puan)

4.2.2. Mevsimsellik

Üretici, mevsimsel döngülere bağlı kalarak hem ekolojik dengeyi gözetmekte hem de mevsimsel üretim aracılığıyla yerel istihdamı artırmaktadır. (Toplam 6 puan)

Göstergeler:

- Ürün, doğal üretim takvimine uygun biçimde kendi mevsiminde üretilmekte ve bu durum üretim planları ve hasat kayıtları ile belgelenmektedir. (3 puan)
- Ürün, mevsiminde üretilmekte ve bu sayede dönemsel veya sürekli olarak yerel iş gücü istihdam edilmektedir. (3 puan)

4.2.3. Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme

Üretici, geleneksel ve modern yaklaşımları uyum içinde kullanarak ürüne değer katmaktadır. Ürün pazarlama ve sunum açısından yaratıcıdır, günümüz gıda eğilimleri ile uygun hale getirilmiştir ve farklı lezzetler veya tariflerle tüketiciye yenilik sunmaktadır. (Toplam 10 puan)

Göstergeler:

- Ürün, güncel ihtiyaç ve taleplere (ör. sağlık, sürdürülebilirlik) yanıt verecek şekilde yenilikçi yöntemlerle geliştirilmiş ve bu yenilik ürün tasarımında, üretim süreci değişikliklerinde veya kullanıcı deneyiminde somut biçimde ortaya konmuştur. (5 puan)
- Ürün, tüketici ilgisini artırmak amacıyla üretiminin kökeni, kültürel bağlamı veya üretici kimliği gibi unsurları içeren bir hikâye ve anlatımla desteklenmiş ve bu anlatım ürün etiketlerinde, pazarlama materyallerinde, satış noktalarında veya dijital platformlarda açıkça paylaşılmıştır. (5 puan)

Not: 70 puan almak “Anadoludakiler” Akreditasyonun alınmasını sağlar.

Ek kriterlerden en çok 15 puan alınabilir.

5. BECERİ KRİTERLERİ

5.1. Beceri Kategorisi Kriterleri

5.1.1. Üretim Yöntemi ve Tarihsel Süreklilik

Üretici, bir zanaat çerçevesinde yıllardan beri yapılagelen, geleneklere dayanan, ticari amaçlı bir sanat/üretim çıktısı üretmektedir. (Toplam 14 puan)

Göstergeler:

- Ürün geleneksel bir üretim yöntemiyle ve/veya yerel kültürel bilgiye dayalı olarak üretilmektedir. (5 puan)
- Ürün uzun süredir üretilmekte ve tüketiciler tarafından talep edilmektedir. (3 puan)
- Üretim sürecindeki toplam iş adımlarının çoğunluğu doğrudan el emeği ile gerçekleştirilmektedir. (3 puan)
- Ürünün geleneksel olduğu ve el emeğiyle üretildiği bilgisi açık şekilde paylaşılmaktadır. (3 puan)

5.1.2. Zanaatkâr Bilgisi ve Ustalık

Üretim süreci uzmanlık veya nesiller arası bilgi aktarımı gerektirmektedir. Üretimde kullanılan özel teknikler çok kuşaklı yerel bilgiye dayanmaktadır. (Toplam 16 puan)

Göstergeler:

- Üretim tarihsel referanslara ve/veya geleneksel bilgiye dayalı süreçlerle yapılmaktadır. (5 puan)
- Üretim özel bilgi ve deneyim gerektirmektedir. Ustalık belgesiyle deneyim kanıtlanmaktadır. (5 puan)
- Üretimde el aletleri veya özel makineler kullanılmaktadır. (3 puan)
- Üretici, üretim bilgisini nesilden nesile aktarabilmek amacıyla eğitim, atölye veya işbaşı öğrenme imkanları sunmaktadır. (3 puan)

5.1.3. Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme

Üretici geleneksel ve modern yaklaşımları uyum içinde kullanarak ürüne değer katmaktadır. Ürün pazarlama ve sunum açısından yaratıcı ve yenilikçidir, güncel eğilim ve taleplere uygun hale getirilmiştir ve farklı ürünler veya tasarımlarla birleştirilmiştir. (Toplam 19 puan)

Göstergeler:

- Üretici, değişen tüketici taleplerine yönelik araştırmalar yapmaktadır. (3 puan)

- Ürün, sağlık, çevre, işlevsellik gibi yeni ihtiyaçlara göre yeniden uyarlanmaktadır. (3 puan)
- Geleneksel yöntemler korunarak, üretim süreci yeni tekniklerle zenginleştirilmektedir. (3 puan)
- Üretici, hammaddeleri yerel tedarikçilerden temin ettiğini belgeleyebilmektedir. (3 puan)
- Üretici, ürünün pazarlama ve dağıtım süreçlerinde yerel işletmelerle iş birliği yapmaktadır. (3 puan)
- Bölge ve ülke dışından gelen girdiler, ürünün gelenekselliğini bozmayacak şekilde kullanılmaktadır. (2 puan)
- Ürün en az bir yerel, ulusal veya uluslararası etkinlikte sunulmuş ve bu katılım belgelenmiştir. (2 puan)

5.1.4. Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum

Üretici doğal kaynakları verimli kullanmakta ve çevre dostu teknikleri nesilden nesle aktarmaktadır. Üretici yerel bilgiye dayalı sürdürülebilir uygulamaları ve biyoçeşitliliği desteklemektedir. (Toplam 15 puan)

Göstergeler:

- Üretici, hammaddeden son ürüne kadar olan ve ticari sır niteliğinde olmayan tedarik zincirine ilişkin bilgi ve belgeleri talep halinde sunabilmektedir. (3 puan)
- Üretici, kullanılan malzemenin türü ve üretim yeri gibi bilgileri tüketicilere açıkça sunmaktadır. (3 puan)
- Üretim sürecinde enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik önlemler alınmaktadır. (3 puan)
- Katı atıkların azaltılması ve uygun şekilde bertaraf edilmesine yönelik önlemler alınmaktadır. (2 puan)
- Atık suyun çevreye zarar vermeden bertaraf edildiği belgelenmektedir. (2 puan)
- Ambalaj/etiket malzemeleri çevre dostu ve sürdürülebilir özellik taşımaktadır. (2 puan)

5.1.5. Kalite ve Özgünlük

Ürünün üretimi, kullanım amacına uygun ve kullanıcının estetik ve fonksiyonel ihtiyacını karşılayacak çeşitlilikte ve tasarımlarla yapılmaktadır. Ürün görünüm, üretim tekniği, kullanılan malzeme veya başka özellikleriyle akranlarından ayrılmakta ve kullanıcının estetik/fonksiyonel ihtiyacını karşılamaktadır. (Toplam 26 puan)

Göstergeler:

- Ürün, yöreye özgün olarak tanımlanmış ve bu özgünlük yerel kültürel envanter, coğrafi işaret belgesi gibi belgelerle kanıtlanmıştır. (5 puan)

- Üretici, sadece kendisine özgü desen, renk veya işleme tarzı kullanarak ürünü üretmektedir. (5 puan)
- Üretici, ürünlerinde yerel desen, motif veya kültürel öğeler kullanmaktadır. (5 puan)
- Üretici, ürünlerini günlük yaşamda kullanılabilir işlevsellik, tüketici sağlığına uygunlukta ve dayanıklılıkta üretmekte ve ürünün kalite düzeyi ürün açıklamalarında, teknik özellik belgelerinde sunulmakta ve/veya kullanıcı geri bildirimleri ile desteklenmektedir. (5 puan)
- Üretici, farklı bir yerden satın alıp sattığı ürünleri kendi ürettiği ürünlerinden ayrı bir yerde sergilemekte ve bu durumu açık ve yazılı biçimde tüketiciye bildirmektedir. (3 puan)
- Üretici ürettiği ürünleri sürekli iyileştirdiğini ve geliştirdiğini belgelerle kanıtlamaktadır. (3 puan)

5.1.6. Markalama, Ambalaj ve Etiketleme

Üretici ürünü tanınabilir, güvenilir ve pazarlanabilir hale getirmek için markalama çalışmaları yürütmekte, sürdürülebilir malzemelerden oluşan ayırt edici ambalajlama ve etiketleme yöntemlerini kullanmaktadır. (Toplam 10 puan)

Göstergeler:

- Üretici, ürününü bir marka, ticari işletme adı veya benzeri tanıtıcı unsurla etiketlemekte ve bu bilgi ürün ambalajında, ürünün üzerinde veya etiketinde yer almaktadır. (5 puan)
- Üretici, ürün etiketlerinde yerel ürün logosu, varsa coğrafi işaret logosu, üretim bölgesi, üretici bilgileri ve varsa ilgili sertifikalara yer vermektedir. (5 puan)

5.2. “Beceri” EK Kriterler

5.2.1. Kooperatifleşme

Üretici yerel bir kooperatifin üyesi veya yerel üreticilerin ortak ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını ve isteklerini karşılamak ve adil ticareti desteklemek amacıyla gönüllü olarak bir araya gelerek oluşturdukları yapının bir parçasıdır. (Toplam 9 puan)

Göstergeler:

- Ürün, bir kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri yapı aracılığıyla üretilmiştir ve bu yapıya üyelik belgeleri, iş birliği protokolleri bulunmaktadır. (3 puan)
- Ürün, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılar aracılığıyla pazara sunulmaktadır ve bu durum belgelendirilmektedir. (3 puan)
- Üretici, üretim sürecinde bir kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapıya ait makine, ekipman, üretim alanı veya hammadde gibi kaynakları ortak olarak kullanmakta ve bu durum iş birliği protokolleri, kullanım izin belgeleri veya ilgili yapıdan alınan resmi yazılarla belgelenmektedir. (3 puan)

5.2.2. Toplumsal Etki

Üretim süreçlerine dezavantajlı grupların katılımı, toplumsal cinsiyet eşitliği ve sosyal kapsayıcılık desteklenmekte ve ürün, dayanışma ve toplumsal faydayı güçlendiren bir üretim modeli sunmaktadır. (Toplam 8 puan)

Göstergeler:

- Üretimde kadınlar ve/veya dezavantajlı bireyler yüksek oranda yer almaktadır. (4 puan)
- Kadınlar, karar alma süreçlerinde söz sahibidir. (4 puan)

5.2.3. Kayıt ve Arşivleme

Bilginin nesilden nesle aktarılması için üretime yönelik kayıtlar üretici tarafından güvenli şekilde tutulmakta ve muhafaza edilerek kayıt altına alınmaktadır. (Toplam 6 puan)

Göstergeler:

- Üretim süreçleri, desenler ve motifler kayıt altına alınmakta ve arşivlenmektedir. (3 puan)
- Üreticinin ürünleri ve/veya üretim tekniği başka üreticilere esin kaynağı olmuş ve bu durum üretici tarafından belgelenmiştir. (3 puan)

5.2.4. Turizm ve Tanıtım

Ürünün üretimi ve pazarlaması turizme ve Türkiye'nin tanıtımına katkı sağlamaktadır. (Toplam 7 puan)

Göstergeler:

- Üretici, ürünün kültürel ve tarihi önemini anlatan broşürler, kitaplar ve belgeseller hazırlamış ve/veya hazırlanmasına katkıda bulunulmuştur. (3 puan)
- Üretici tarafından internet siteleri ve/veya sosyal medya platformları aracılığıyla ürünlerin tanıtımı yapılmaktadır. (4 puan)

Not: 6 Ana kriter toplam 100 puandır. Toplamda 70 puan alan üretici ANADOLUDAKİLER belgesi almaya hak kazanır.

2-3-4. Maddelerden üretici en az 15 puan almalıdır.

100 puan üzerinden en az 70 puan alınmalıdır.

Ek kriterlerden en çok 15 puan alınabilir.

Başvuru için geçerli kriterler:

Üretici başvuruyu yapmadan önce Çalışan Hakları ve İnsana Uygun İş ortamı sağladığına ilişkin belgeleri sunar:

- ✓ Üretici, çalışan haklarına saygı göstererek güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sunduğunu; adil ve geçim düzeyine uygun ücret ödediğini, çalışanlarına gelişim imkânları sağladığını belgelerle kanıtlar.
- ✓ Üretici, kendi çalışanları ve tedarikçileri için faaliyetinin tehlike sınıfına uygun iş sağlığı ve güvenliği (İSG) önlemlerini uyguladığını ve bu durumu eğitim kayıtları, İSG talimatları ve/veya resmi denetim belgeleriyle belgelendirir.
- ✓ Üretici, cinsiyet, yaş, ırk, milliyet, etnik köken, renk, din, engellilik durumu veya benzeri hiçbir nedene dayalı ayrımcılığa ve istismara izin vermediğini yazılı bir politika ile beyan eder ve çalışanlarına bu politikasını duyurur.
- ✓ Üretici, tüm çalışanlarının yaş bilgilerini içeren kayıtları tutar ve çocuk işçi çalıştırmadığını resmi kimlik belgeleri, çalışan kayıt dosyaları veya denetim raporları ile belgeler.

Tablo 5.1. Proje Zaman Çizelgesi

Konu	Teslim Tarihi
Sözleşmenin İmzalanması	24.02.2025
Ürün ve Üretici Kriter Taslaklarının Geliştirilmesi	01.03.2025
Ahiler Kalkınma Ajansı ile Toplantı	31.03.2025
Ürün ve üretici kriterleri taslağının gruplar tarafından çalışılması ve takip toplantıları-1	07.04.2025
Ürün ve üretici kriterleri taslağının gruplar tarafından çalışılması ve takip toplantıları-2	11.04.2025
Kriter ve Gösterge Taslağını Ajansın Değerlendirmesi	14.04.2025
Ahiler Kalkınma Ajansı ile Toplantı	30.04.2025
Kriter ve Gösterge Taslağını Ajansın Değ. Sonrası Düzeltmeler	12.05.2025
Ahiler Kalkınma Ajansı ile Toplantı	31.05.2025
Ahiler Kalkınma Ajansı ile Toplantı	30.06.2025
Saha Çalışması ve Analizi	1.07.2025- 2.07.2025
Pilot Çalışma ve Sonuç Raporu	4.07.2025
Ahiler Kalkınma Ajansı ile Toplantı	31.07.2025
Ahiler Kalkınma Ajansı ile Toplantı	29.08.2025
Raporun Ajansa Teslimi	11.09.2025

4. Ekler

4.1. BİRİKİM ve BEREKET KATEGORİSİ KRİTERLERİ

	Kriterler	Göstergeler	Puan
1	Çalışan Hakları ve İnsana Yakınsır İş Üretici, çalışan haklarına saygı göstererek güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sunar; adil ve geçim düzeyine uygun ücret öder; çalışanlarına gelişim imkânları sağlar.	Üretimdeki tüm paydaşlar için güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlanır.	4
		Çalışanlar için temiz suya erişim, hijyen ve sanitasyon olanakları, ilk yardım malzemeleri ve gerekli durumlarda kişisel koruyucu ekipman temin edilir.	4
		Üretici, çalışma mevzuatına ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) standartlarına uygun faaliyet gösterir; çalışanlarına asgari ücretin altında olmayacak şekilde ödeme yapar.	4
		Üretici, çocuk işçiliğini önlemek için tüm çalışanların yaş bilgilerini düzenli olarak kaydeder ve günceller. Her seviyede eşit işe alımı ve katılımı destekler. Cinsiyet, yaş, ırk, milliyet, etnik köken, renk, din, engellilik durumu veya benzeri hiçbir nedene dayalı ayrımcılığa ve istismara izin vermez.	4
		Puan	16
2	Geleneksel Üretim, Yöresel Özgünlük ve Tarihsel Süreklilik Üretici, belirli bir coğrafya ile ilgili, tarihsel ve kültürel birikime dayanan üretim teknikleriyle ve özgün işlem adımlarıyla üretim yapmaktadır. Ürün, geçmişten günümüze kadar üretilmekte, kullanılmakta ve tarih boyunca toplumda önemli bir yer tutmaktadır.	Üretim süreci geleneksel yöntemlere dayanmakta veya geleneksel ustalık teknikleriyle üretmektedir.	4
		Üretimde yerel olarak temin edilen doğal veya tarımsal kökenli malzemeler kullanılmaktadır.	4
		Üretimde kullanılan malzeme ve ekipmanların tamamı veya büyük çoğunluğu yerel kaynaklardan temin edilmektedir.	4
		Ürün uzun yıllardır bölgedeki halkın yaşamında, kültürel hafızada ve toplumsal yaşamda önemli bir yer edinmiştir.	4
		Ürünün yöresel tanınırlığı veya sembolik anlamı vardır.	4

		Puan	20
3	Kalite Standartları Ürün, ait olduğu coğrafyanın iklimi, toprağı, suyu ve geleneksel üretim yöntemleriyle şekillenen özgün yapıya sahiptir ve bu özellikleri üretici tarafından korunarak belirli kalite standartlarına uygun olarak üretilmekte ve kalite kontrol mekanizmalarıyla izlenmektedir.	Ürün, fiziksel (boyut, ağırlık, renk) özelliklerine göre sınıflandırılmış ve bu özelliklere göre tüketiciye sunulmaktadır.	3
		Ürün, kimyasal analizlerle (pH, brix, protein, yağ oranı vb.) kalite kontrolünden geçmiştir.	3
		Ürün, duyuusal analizlerle (tat, koku, renk, doku) değerlendirilmiştir.	3
		Ürünle ilgili fiziksel, kimyasal özellikler ve sürdürülebilirlik özellikleri tüketiciye ve diğer paydaşlara doğru ve eksiksiz şekilde iletilmektedir.	3
		Ürün, ilgili kalite standart belgelerine sahiptir (TSE, ISO 22000, BRC, HACCP, Organik Tarım Sertifikası vb.)	3
		Puan	15
4	Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme Üretici, geleneksel ve modern yaklaşımları uyum içinde kullanarak ürüne değer katmaktadır. Ürün pazarlama ve sunum açısından yaratıcıdır, günümüz gıda eğilimleri ile uygun hale getirilmiştir ve farklı lezzetler veya tariflerle tüketiciye yenilik sunmaktadır.	Ürün, güncel ihtiyaç ve taleplere (sağlık, sürdürülebilirlik gibi) yanıt verecek şekilde yenilikçi yöntemlerle geliştirilmiş; bu durum ürün tasarımı, üretim süreci değişiklikleri veya kullanıcı deneyimine yansımıştır.	5
		Ürün tüketici ilgisini artıracak bir hikâye ve anlatım ile desteklenmektedir.	5
		Puan	10
5	Yerel Katkı Üretici, yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlamakta, yerel istihdamı desteklemekte ve yerel tedarikçilerin gelirini artırmaktadır. Üretim süreci	Üreticinin tedarik, pazarlama ve dağıtım süreçleri, yerel girişimcileri ve yerel tedarik zincirlerini destekleyecek şekilde yürütülmektedir.	4
		Üretimde kullanılan girdi ve bileşenlerde, ağırlıklı olarak yerel kaynaklar tercih edilmektedir. Eğer varsa, dışarıdan gelen girdiler, ürünün gelenekselliğini ve yerel bağlılığını bozmayacak şekilde	4

	bölgesel kalkınma plan ve programlarına uygundur.	kullanılmaktadır.	
		Puan	8
6	Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum	Üretici üretim yöntemleri ile ekolojik dengeyi destekleyerek doğal kaynakları verimli kullanmaktadır.	3
	Üretici doğal kaynakları verimli kullanmakta ve çevre dostu teknikleri nesilden nesle aktarmaktadır. Üretici yerel bilgiye dayalı sürdürülebilir tarım ve hayvancılık uygulamalarını ve biyoçeşitliliği desteklemekte, doğal koruma yöntemlerini benimsemektedir.	Bereket kategorisindeki ürünlerde yerel/genetik çeşitlilik korunmakta ve kullanılan tohum/ırk belgelenmektedir.	3
		Üretimde atık yönetimi ve geri dönüşüm süreçleri sistemli şekilde uygulanmaktadır.	3
		Ürünlerin üretimden tüketime kadar olan süreçleri izlenebilir ve şeffaftır.	3
		Tüketici, malzeme ve üretimin menşeyini (üretim yeri, malzemesi, kullanım yeri, vb.) öğrenebilmektedir.	3
		Puan	15
7	Gıda güvenliği	Üretimde mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel güvenlik uygundur.	4
	Üretici hijyen kurallarına uymakta, mikrobiyolojik ve kimyasal riskleri en aza indirmekte, güvenli saklama ve paketleme yöntemleri kullanmakta ve izlenebilirlik sistemlerini uygulamaktadır.	Üretim sürecinde ve üreticinin tüm süreçlerinde zararlı kimyasalların kullanımı en aza indirilmiştir.	4
		Ürünün paketleme ve depolama güvenliği uygundur.	4
		Ürünün izlenebilirliği mümkündür veya gıda güvenliği sertifikaları vardır.	4
		Puan	16

	EK Kriterler	Göstergeler	Puan
8	Kooperatifleşme Üretici, bir kooperatiftir veya üretici yerel bir kooperatifin üyesi veya yerel üreticilerin ortak ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını ve isteklerini karşılamak ve adil ticareti desteklemek amacıyla gönüllü olarak bir araya gelerek oluşturdukları yapının bir parçasıdır.	Ürün, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılar aracılığıyla üretilmektedir.	3
		Ürün, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılar aracılığıyla pazara sunulmaktadır.	3
		Üretim sürecinde, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılara ait kaynaklar (makine, alan, hammadde vb.) ortak olarak kullanılmaktadır.	3
		Puan	9
9	Mevsimsellik Üretici, mevsimsel döngülere bağlı kalarak hem ekolojik dengeyi gözetmekte hem de mevsimsel üretim aracılığıyla yerel istihdamı artırmaktadır.	Ürün mevsiminde üretilmektedir.	3
		Ürünün mevsiminde üretilmesi dolayısıyla iş gücü desteklenmektedir.	3
		Puan	6
10	İklimle Uyumlu ve Düşük Karbonlu Üretim Üretici, iklim değişikliğine uyum sağlamıştır. Kuraklık, sıcaklık artışı ve don gibi risklere karşı önlem alınmış; taşıma, enerji kullanımı ve atıklar nedeniyle oluşan sera gazı salımı azaltılmıştır.	Üretim süreci iklim değişikliği risklerine uyumludur (kuraklık, sıcaklık artışı, don gibi).	5
		Üretim sürecinde taşımacılık, enerji tüketimi ve atık dolayısıyla sera gazı emisyonlarını azaltacak önlemler alınmaktadır.	5
		Puan	10

	Ana Kriter	100
	Ek kriter	25
	TOPLAM PUAN	125

4.2. BECERİ KATEGORİSİ KRİTERLERİ

	Kriterler	Göstergeler	Puan
1	Çalışan Hakları ve İnsana Yakışır İş Üretici, çalışan haklarına saygı göstererek güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sunar; adil ve geçim düzeyine uygun ücret öder; çalışanlarına gelişim imkânları sağlar.	Üretici, kendi çalışanları ve üretim sürecine doğrudan dahil olan tedarikçi ve iş ortaklarının personeli için güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlar.	2
		Çalışanlar için temiz suya erişim, hijyen ve sanitasyon olanakları, ilk yardım malzemeleri ve gerekli durumlarda kişisel koruyucu ekipman temin edilir.	2
		Üretici, çalışma mevzuatına ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) standartlarına uygun faaliyet gösterir; çalışanlarına asgari ücretin altında olmayacak şekilde ödeme yapar.	4
		Üretici, çocuk işçiliğini önlemek için tüm çalışanların yaş bilgilerini düzenli olarak kaydeder ve günceller. Her seviyede eşit işe alımı ve katılımı destekler. Cinsiyet, yaş, ırk, milliyet, etnik köken, renk, din, engellilik durumu veya benzeri hiçbir nedene dayalı ayrımcılığa ve istismara izin vermez.	4
		Puan	16
2	Geleneksel Üretim ve Tarihsel Süreklilik Üretici, bir zanaat çerçevesinde yıllardan beri yapılagelen, geleneklere dayanan, ticari amaçlı bir sanat/üretim çıktısı üretmektedir.	Ürüne ve üretime dair belgelendirilmiş tarihî referanslar bulunmaktadır.	2
		Ürünün üretimi sürekli yapılmakta ve/veya ürün aktif şekilde kullanılmaktadır.	2
		Üretim sürecindeki toplam iş adımlarının çoğunluğu doğrudan el emeği ile gerçekleştirilmektedir.	2

		Ürünün üretiminde tek bir tekniğin veya farklı tekniklerin kullanılmasını içeren teknik çeşitlilik bulunmaktadır.	2
		Puan	11
3	Zanaatkâr Bilgisi ve Ustalık Üretim süreci uzmanlık veya nesiller arası bilgi aktarımı gerektirmektedir. Üretimde kullanılan özel teknikler çok kuşaklı yerel bilgiye dayanmaktadır.	Ürün tasarımı ve üretimi, özel bilgi ve deneyim gerektiren süreçlerle yapılmaktadır.	3
		Ürünün tasarım, ana malzeme oluşturma, şekil verme, işleme, dokuma, süsleme gibi birden fazla aşaması vardır.	3
		Üretimde, ürünün şekillendirilmesi veya işlenmesi için özel işlevli el aletleri veya makineler kullanılmaktadır.	3
		Puan	9
4	Yenilikçilik ve Ürün Geliştirme Üretici geleneksel ve modern yaklaşımları uyum içinde kullanarak ürüne değer katmaktadır. Ürün pazarlama ve sunum açısından yaratıcı ve yenilikçidir, güncel eğilim ve taleplere uygun hale getirilmiştir ve farklı ürünler veya tasarımlarla birleştirilmiştir.	Üretici ürün geliştirmede tasarım dengesi veya uyum sağlamaktadır.	3
		Ürün, güncel tüketici ihtiyaçları veya sağlık, çevre, işlevsellik gibi taleplere uygun olarak yeniden tasarlanmış veya uyarlanmıştır.	2
		Ürünün diğer yerel ürünlerle sinerjisi bulunmaktadır.	2
		Üretici üretimde geleneksel yöntemlerin özünü koruyarak geleneksel yöntemleri modern tekniklerle harmanlamakta veya geleneksel üretimi yenilikçi tasarım ve teknolojilerle yapmaktadır.	3
		Puan	10
5	Yerel Katkı	Ürünün üretimi yerel halk, yerel işletmeler, zanaatkârlar ve kooperatifler için gelir ve/veya istihdam sağlamaktadır.	3

	<p>Üretici, yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlamakta, yerel istihdamı desteklemekte ve yerel tedarikçilerin gelirini artırmaktadır. Üretim süreci bölgesel kalkınma plan ve programlarına uygundur.</p>	<p>Üreticinin tedarik, pazarlama ve dağıtım süreçleri, yerel girişimcileri ve yerel tedarik zincirlerini destekleyecek şekilde yürütülmektedir.</p>	3
		<p>Üretimde kullanılan girdi ve bileşenlerde, ağırlıklı olarak yerel kaynaklar tercih edilmektedir. Eğer varsa, dışarıdan gelen girdiler, ürünün gelenekselliğini ve yerel bağlılığını bozmayacak şekilde kullanılmaktadır.</p>	3
		<p>Üretici ürünlerini yerel festivallerde veya şenliklerde sunmaktadır.</p>	3
		<p>Ürünün yöresel tanınırlığı veya sembolik anlamı bulunmaktadır.</p>	3
		<p>Puan</p>	15
6	<p>Sürdürülebilirlik ve Çevresel Uyum</p> <p>Üretici doğal kaynakları verimli kullanmakta ve çevre dostu teknikleri nesilden nesle aktarmaktadır. Üretici yerel bilgiye dayalı sürdürülebilir uygulamaları ve biyoçeşitliliği desteklemektedir.</p>	<p>Ürünlerin üretimden tüketime kadar olan süreçleri izlenebilir ve şeffaftır.</p>	2
		<p>Tüketici, malzeme ve üretimin menşeyini (üretim yeri, malzemesi, kullanım yeri, vb.) öğrenebilmektedir.</p>	2
		<p>Üretim sürecinde enerji ve su kaynaklarının korunması, enerji ve su tüketiminin en aza indirilmesi için önlemler alınmıştır.</p>	2
		<p>Üretim sürecinde katı atık ve kimyasal atığın en aza indirilmesi için önlemler alınmıştır.</p>	3
		<p>Üretim sürecinde atık su, atık yağ dahil zararlı kimyasallar ve diğer atıklar güvenli şekilde yok edilmektedir.</p>	3
		<p>Üretim sürecinde enerji ve su kullanımı ölçülmekte ve kaydedilmektedir.</p>	3
		<p>Puan</p>	15
		7	<p>Kalite ve Özgünlük</p> <p>Ürünün üretimi, kullanım amacına</p>
<p>Üretici üretimde kendine has veya ayırt edici bir tasarım dili kullanmaktadır.</p>	3		

	uygun ve kullanıcının estetik ve fonksiyonel ihtiyacını karşılayacak çeşitlilikte ve tasarımlarla yapılmaktadır. Ürün görünüm, üretim tekniği, kullanılan malzeme veya başka özellikleriyle akranlarından ayrılmakta ve kullanıcının estetik/fonksiyonel ihtiyacını karşılamaktadır.	Üretici ürünlerinde yerel motifler, geleneksel desenler veya bölgesel kültürden izler kullanmaktadır.	3
		Üretici estetik ve günlük yaşamda kullanılabilen ürünler üretmektedir.	3
		Puan	12
8	Markalama, Ambalaj ve Etiketleme Üretici ürünü tanınabilir, güvenilir ve pazarlanabilir hale getirmek için markalama çalışmaları yürütmekte, sürdürülebilir malzemelerden oluşan ayırt edici ambalajlama ve etiketleme yöntemlerini kullanmaktadır.	Üretici, ürününü bir marka veya ticari işletme adı altında sunmakta veya etiketlemektedir.	3
		Üretici, ürün etiketlerinde yerel ürün logosu, varsa coğrafi işaret logosu, üretim bölgesi, üretici bilgileri ve varsa ilgili sertifikalara yer vermektedir.	3
		Ürün ambalajlanıyor ve etiketleniyorsa bu ambalaj ve etiket sürdürülebilir malzemeden oluşmaktadır.	3
		Üründe ve paketlemede gereksiz ambalaj kullanılması önlenmektedir.	3
		Ürün ambalajı doğada bozulabilen veya geri dönüşebilen malzemeden oluşmaktadır ve ambalajın geri dönüşümü teşvik edilmektedir.	3
		Puan	15
		TOPLAM PUAN	100

	EK Kriterler	Göstergeler	Puan
9	Kooperatifleşme Üretici yerel bir kooperatifin üyesi veya yerel üreticilerin ortak ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını ve isteklerini karşılamak ve adil ticareti desteklemek amacıyla gönüllü olarak bir araya gelerek oluşturdukları yapının bir parçasıdır.	Ürün, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılar aracılığıyla üretilmektedir.	3
		Ürün, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılar aracılığıyla pazara sunulmaktadır.	3
		Üretim sürecinde, kooperatif, üretici birliği, dernek veya benzeri örgütlü yapılara ait kaynaklar (makine, alan, hammadde vb.) ortak olarak kullanılmaktadır.	3
		Puan	9
10	Toplumsal etki Üretim süreçlerine dezavantajlı grupların katılımı, toplumsal cinsiyet eşitliği ve sosyal kapsayıcılık desteklenmekte ve ürün, dayanışma ve toplumsal faydayı güçlendiren bir üretim modeli sunmaktadır.	Üretimde dezavantajlı grupların (Kadınlar, engelli bireyler vb.) katılımı belirgin ve görünür şekilde yüksektir.	4
		Kadınlar karar verme mekanizmalarında belirleyici olarak temsil edilmektedir.	4
		Puan	8
11	Kayıt ve Arşivleme Bilginin nesilden nesle aktarılması için üretime yönelik kayıtlar üretici tarafından güvenli şekilde tutulmakta ve muhafaza edilerek kayıt altına alınmaktadır.	Üretim süreçleri, desenler ve motifler kayıt altına alınmakta ve arşivlenmektedir.	3
		Fotoğraflarla veya videolarla ürünlerin katalogları hazırlanmaktadır.	3
		Puan	6
12	Turizm ve Tanıtım Ürünün üretimi ve pazarlaması turizme ve Türkiye'nin tanıtımına katkı sağlamaktadır.	Üretici, ürünün kültürel ve tarihi önemini anlatan broşürler, kitaplar ve belgeseller hazırlamış veya hazırlanmasına katkıda bulunulmuştur.	3
		Üretici tarafından internet siteleri ve/veya sosyal medya platformları aracılığıyla ürünlerin tanıtımı yapılmaktadır.	4

		Puan	7
		TOPLAM PUAN	30

8 Ana kriter toplam 100 puandır. Toplamda 70 puan alan üretici ANADOLUDAKİLER belgesi almaya hak kazanır.

2-3-4. Maddelerden üretici en az 15 puan almalıdır.

100 puan üzerinden en az 70 puan alınmalıdır.

Ek kriterlerden en çok 15 puan alınabilir.