



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



DULKADİROĞLU SARAYI VE SARAY MUTFAĞI FİZİBİLİTE RAPORU





Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

2020 Yılı Fizibilite Destek Programı Kapsamında

DULKADİROĞLU SARAYI VE SARAY MUTFAĞI FİZİBİLİTE RAPORU

KAHRAMANMARAŞ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Proje Ekibi:

Dr. Murat GÜMÜŞ- Endüstri Mühendisi (Ekip Lideri)
Prof. Dr. Mete SEZGİN - Teknik Uzman
Prof. Dr. Orhan DOĞAN- Teknik Uzman
Öğr. Gör. Cem KARAKIZ - Teknik Uzman
Şenay YILMAZ - Mimar
Muhammed Erkam KENGER - Mimar



Kasım-2021



Yayının Adı: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite raporu
Yayının Konusu: Turizm
Yayını Hazırlayan: Europa Danışmanlık
Sayfa Sayısı: 148

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

Haraparası Mah. Yavuz Sultan Selim Cad.
Birinci Tabakhane Sk. No:20 31060
Antakya/HATAY
Tel: +90 (326) 225 14 15
Fax: +90 (326) 225 14 52
e-posta: bilgi@dogaka.gov.tr
web Adres: www.dogaka.gov.tr

Yayın içerisinde kısmen ya da tamamen yayınlanması ve çoğaltılmasının fikri mülkiyet hukukuna tabidir. Kaynak gösterilmek kaydı ile Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı yayınları üçüncü kişilerce kullanılabilir.

A. YÖNETİCİ ÖZETİ

Kahramanmaraş'ın yerli ve yabancı turistler için artan değeri, alternatif turizmin çeşitlendirilerek, katma değeri yüksek turizm hizmeti üretilmesi için “Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu” kapsamında Kahramanmaraş'ın önemli bir kültürel ve gastronomik turizm değeri olan Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağının tanıtımı sağlanacaktır. Türkiye'nin bir çok bölgesinde olduğu gibi, Kapadokya, Pamukkale, Göbeklitepe gibi bir cazibe merkezi haline gelecektir. Proje sonunda yapılacak yatırımlar ile bölgede turist, turizm gelirleri ve istihdam artışı sağlanacak; dolayısıyla söz konusu yatırımlar bölgesel kalkınmaya katkı verecektir.

Fizibilite araştırması ile yatırıma ait her tür maliyet (insan kaynağı, yapım, işletme) tutarları, işletme dönemine ait tahmini gelir-gider verileri gibi bilgileri içeren teknik, mali ve ekonomik analizler ile yatırımın fizibil olduğu görülmektedir.

Dulkadirli Beyliği 1337 yılında, Dulkadirli Karaca Bey'in oğlu Halil Beyin Maraş ve Elbistan bölgesini ele geçirmesiyle Memlûklülerin himayesinde kurulduğu ve Memlûk Sultanı Nasır'ın Karaca Bey'e hilat giydirmesiyle başladığı kaynaklarda aktarılmaktadır (Yinanç, Refet, 1989:8).

Arifi Paşanın “Elbistan ve Maraş'ta Dulkadiroğulları Hükümeti” eserinde ise iki asırdan fazla hüküm süren beyliğin, Maraş merkezde bir saraylarının olduğundan bahsetmektedir.

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu ile Proje kapsamında yeniden inşa edilmesi planlanan Dulkadiroğlu Sarayı ile ilgili, 1400-1500 yılları arasında beylikler dönemi mimarisi ve Kahramanmaraş sivil mimarisinden esinlenilerek taslak bir tasarım yapılmıştır. Fizibilite kapsamında bu taslak çalışma, mimarlar ve tarihçilerin ortak görüşleri doğrultusunda revize edilerek otel konseptinde dizayn edilecektir. Cem Karakız tarafından tarihsel kurgu olarak kitabı yazılan Dulkadirli Saray Mutfağı da butik otel konsepti içerisinde turizm pazarlaması şeklinde değerlendirilerek kurgulanan tarihsel yapıya en yakın hale getirilmiştir.

Saray Mutfağı kurgusunda anlatılan Maraş Yemekleri içinden bir menü oluşturularak, butik otel konsepti içerisinde gastronomi pazarlamasına temel oluşturulacaktır. Aynı zamanda usta aşçı eğitimleri ve akreditasyon verilmesi planlanan Saray Mutfağı uluslararası Türk Mutfağının tanıtılmasında da önemli katkı sağlayacaktır.



Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinde planlanmakta olan yatırım tablosu ve kapasitesi dikkate alınarak hesaplanan değerleri ile 01.01.2022 tarihinde başlanıp, yatırım 01.07.2023 tarihinde tamamlanarak işletmeye açılması düşünülmüştür. Toplam 3.290 m² alana göre planlanan kompleks yapı için yatırım tutarının 15.083.683,78 TL olacağı öngörülmüştür. Yatırımın net bugünkü değeri hesaplandığında 57.596.193,12 TL, iskonto oranı %16,75, iç verim oranı %45, fayda maliyet oranı 3,82, geri ödeme süresi 5 yıl 7 ay olarak hesaplanmıştır. Paranın zaman değeri düşünülerek (nakit akışları iskonto edilmeden) başlangıçta hesaplanan nakit yatırımı, oluşturacağı nakit akışlarıyla ne kadar zamanda (kaç yılda) hesaplanacağı görülmektedir. İç verim oranının hesaplanan oranın üstünde olması projenin beklentinin üzerinde reel olarak gerçekleşmesi anlamına gelmektedir. Bu nedenle proje yapılabilir durumda denebilir. Fayda masraf oranı hesaplandığında ise nakit girişlerinin bugünkü değerinin nakit çıkışlarının bugünkü değerine oranlanması ile hesaplanmaktadır. Net bugünkü değer yöntemi ile aynı sonuçları verir. Oranın 1'den büyük olması demek, net bugünkü değer artış içinde olacağını göstermektedir. Söz konusu Fizibilitesinde oran 3,82 olarak hesaplanmıştır.

1. İÇİNDEKİLER

A. YÖNETİCİ ÖZETİ	4
1. İÇİNDEKİLER	6
TABLolar LİSTESİ	10
ŞEKİLLER LİSTESİ	12
RESİMLER LİSTESİ	13
2. GİRİŞ	14
3. PROJENİN TANIMI VE KAPSAMI	15
4. PROJENİN ARKA PLANI	17
i. Sosyo-ekonomik Durum	17
ii. Sektörel ve/veya Bölgesel Politikalar ve Programlar.....	18
iii. Kurumsal Yapılar ve Yasal Mevzuat	21
iv. Proje Fikrinin Kaynağı ve Uygunluğu	22
v. Projeye İlgili Geçmişte Yapılmış Etüt, Araştırma ve Diğer Çalışmalar	33
5. PROJENİN GEREKÇESİ	34
i. Ulusal ve Bölgesel Düzeyde Talep Analizi.....	34
ii. Ulusal ve Bölgesel Düzeyde Gelecekteki Talebin Tahmini	43
Kahramanmaraş Turizm Talebinin Analizi, Modellenmesi ve Tahminleri	43
6. MAL VE/VEYA HİZMETLERİN SATIŞ-ÜRETİM PROGRAMI	45
i. Satış Programı	45
ii. Üretim Programı	48
iii. Pazarlama Stratejisi (fiyatlandırma, tanıtım ve dağıtım)	49
7. PROJE YERİ / UYGULAMA ALANI	52
i. Fiziksel ve Coğrafi Özellikler	52
ii. Ekonomik ve Fiziksel Altyapı.....	54
iii. Sosyal Altyapı.....	55
iv. Kurumsal Yapılar	55
v. Çevresel Etkilerin Ön Değerlendirilmesi	56
vi. Alternatifler, Yer Seçimi ve Arazi Maliyeti kamulaştırma bedeli	58
8. TEKNİK ANALİZ VE TASARIM	60
i. Kapasite Analizi ve Seçimi	60
Kahramanmaraş Müzesi	65
Elbistan Şehir Müzesi.....	65
Germencia Antik Kenti ve Taban Mozaikleri	66



Dağlar ve Mağaralar	67
Kaleler ve Kaya Mezarları.....	68
Hanlar, Çarşılar ve Kervansaraylar	68
Eshab-ı Kehf.....	69
ii. Alternatif Teknolojilerin Analizi ve Teknoloji Seçimi	73
iii. Seçilen Teknolojinin Çevresel Etkileri, Koruma Önlemleri ve Maliyeti.....	77
iv. Teknik Tasarım	78
Ürün seçimi.....	78
Kurulu Kapasite analizi ve seçimi	78
Teknik Kapasite Kullanım Oranı.....	78
Yatırım yerinin seçimi	79
9. PROJE GİRDİLERİ	81
i. Girdi İhtiyacı (ham ve yardımcı maddeler).....	81
ii. Girdi Fiyatları ve Harcama Tahmini	84
10. ORGANİZASYON YAPISI, YÖNETİM VE İNSAN KAYNAKLARI	93
i. Kuruluşun Organizasyon Yapısı ve Yönetimi	93
ii. Organizasyon Yönetim Giderleri	94
iii. İnsan gücü İhtiyacı ve Tahmini Giderler	96
Organizasyon ve Yıllık Yönetim Giderleri	98
iv. Kurulu Kapasitedeki İnsan Gücü İhtiyacı ve Tahmini Giderler	99
11. PROJE YÖNETİMİ VE UYGULAMA PROGRAMI	101
i. Proje Yürütücüsü Kuruluşlar ve Teknik Kapasiteleri	101
ii. Proje Organizasyonu ve Yönetim (karar alma süreci, yapım yöntemi vb.)	101
iii. Proje Uygulama Programı (Termin Planı)	104
12. İŞLETME DÖNEMİ GELİR VE GİDERLERİ	105
i. Üretimin ve/veya Hizmetin Fiyatlandırılması.....	105
ii. İşletme Gelir ve Giderlerinin Tahmin Edilmesi.....	105
13. TOPLAM YATIRIM TUTARI VE YILLARA DAĞILIMI.....	106
i. Toplam Yatırım Tutarı	112
Arsa Yatırımı	112
Etüt- Proje Giderleri	113
Teknik Hizmet Giderleri	113
İnşaat Harcamaları.....	113
Tefriş Harcamaları.....	114
Teçhizat Harcamaları	114

Taşıma ve Sigorta Giderleri	114
İthal ve Gümrükleme Giderleri	114
Genel Giderler	114
Beklenebilecek Farklar.....	114
İşletme Dönemi Gelirleri ve Giderleri ile İşletme Sermayesi İhtiyacı	115
Kurulu Kapasitede Yıllık Üretim ve İşletme Giderleri	115
İşletme Sermayesi	115
ii. Yatırımın Yıllara Dağılımı.....	116
Toplam Yatırım Tutarı ve Yıllara Dağılımı	116
14. PROJENİN FİNANSMANI	117
i. Finansman Öngörüsü	117
ii. Finansman İhtiyacı ve Kaynakları	117
iii. Finansman Koşulları ve Sermaye Maliyeti.....	117
iv. Finansman Tablosu ve Finansal Oranlar Analizi	117
15. PROJE ANALİZİ.....	118
i. Finansal Analiz.....	118
Ekonomik Ömür.....	118
Hurda Değer	119
Yenileme Yatırımları.....	119
Enflasyon Oranı.....	119
1. Ticari Faydalar ve Maliyetler (İşletme Dönemi Gelir ve Giderleri, Girdi İhtiyacı, Girdi Fiyatları ve Harcama Tahmini)	120
2. Ticari Nakit Akış Tablosu	120
3. Ticari Fayda Maliyet Analizi (NBD, İKO, GÖS, Fayda Maliyet Oranı).....	121
ii. Ekonomik Analiz	122
Ekonomik Analiz ile İlgili Temel Varsayımlar	122
Ekonomik Faydalar ve Maliyetler	122
Ekonomik Fayda Maliyet Analizi (Ekonomik NBD, Ekonomik İKO).....	124
Maliyet Etkinlik Analizi	124
Diğer Ekonomik Analiz Ölçütleri	125
iii. Sosyal Analiz	126
Sosyal Fayda-Maliyet Analizi (FMA)	126
Sosyal Fayda.....	127
Projenin Sosyal Fayda ve Maliyetleri.....	129
iv. Sosyo-Kültürel Analiz.....	130



Projenin Diğer Sosyal Etkileri	131
v. Bölgesel Analiz	133
vii. Duyarlılık Analizi	135
viii. Risk Analizi	135
16. EKLER	139
i. Avan Proje.....	139
ii. Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı'nın yeniden inşa edileceği tam proje alanının belirlenmesi için uzman görüş yazısı.	139
KAYNAKÇA	140

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Kahramanmaraş İli Turizm Altyapısının Geliştirilmesi Mali Destek Programı Kapsamında Öngörülen Projeler	24
Tablo 2: TZKOBİ Programı Turizmin Geliştirilmesi Mali Destek Programı Listesi	25
Tablo 3: Seracılığın Geliştirilmesi Mali Destek Programı Listesi	26
Tablo 4: Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı Proje Listesi .	27
Tablo 5: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turist Sayıları (Kişi)	37
Tablo 6: Kahramanmaraş İli Belge Türüne Göre Konaklama Tesisleri (2013-2021).....	38
Tablo 7: Kahramanmaraş Konaklama Tesis ve Yatırımları (2018-2021).....	39
Tablo 8: Kahramanmaraş'ta Faaliyet Gösteren Seyahat Acentelerinin Sınıflandırmalarına Göre Sayıları	40
Tablo 9: Kahramanmaraş Müze ve Ören Yerleri ve Ziyaretçi Durumu (Adet) (2017-2021) .	40
Tablo 10: Kahramanmaraş Turizm İşletme ve Belediye Belgeli Tesislerde Konaklayan Ve Geceleyen Turist Sayıları (2019 Ocak-Aralık)	41
Tablo 11: Turizm İşletme Belgeli Otellerin Nitelikleri (Merkez/Elbistan/Afşin-2020)	41
Tablo 12: Kahramanmaraş Tesis Yerleşim Yeri, Tesis Sayısı, Oda Sayısı, Yatak Sayısı (Merkez/ 2014-2021).....	42
Tablo 13: 2013-2020 Kahramanmaraş gelen turist sayısı istatistikleri (kişi).....	43
Tablo 14: Kahramanmaraş Gelen Turist sayısı 2022-2032 Talep Tahmini (kişi).....	44
Tablo 15: Saray Mutfağı Restoran Bölümü Satış Programı.....	46
Tablo 16: Kahramanmaraş Bölgesinde Yer Alan Tesis Sayıları ve Kapasiteleri	60
Tablo 17: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turist Sayıları (Kişi).....	60
Tablo 18: Yıllara Göre Kahramanmaraş'ta İşletme Belgeli Tesislerde Konaklayan Turist Sayıları (Kişi)	61
Tablo 19: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turistlerin Geceleme Sayıları (Kişi)	61
Tablo 20: Yıllara Göre Kahramanmaraş'ta Belediye Belgeli Tesislerde Konaklayan Turist Sayıları (Kişi)	62
Tablo 21: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turistlerin Belediye Belgeli Tesislerde Geceleme Sayıları (Kişi)	62
Tablo 22: Turizm Belgeli Konaklama Tesisleri İlçe ve Bölge Dağılımı	63
Tablo 23: Kahramanmaraş Sit Alanları.....	64
Tablo 24: Kahramanmaraş Taşınmaz Tescilli Kültür Varlıkları.....	64
Tablo 25: Kahramanmaraş Müze ve Ören Yerleri Ziyaretçi istatistikleri.....	67
Tablo 26: Kahramanmaraş Diğer Müze ve Ören Yerleri Ziyaretçi istatistikleri.....	67
Tablo 27: Kahramanmaraş ve İlçelerinde Turizm İşletme Belgeli Tesislerde; Tesislere Geliş, Geceleme, Ortalama Kalış Süresi ve Doluluk Oranları (2019).....	71
Tablo 28: Kahramanmaraş'a Gelen Turistin En Çok Gittiği Yerler.....	72



Tablo 29: Kahramanmaraş'taki Seyahat Acenteleri Grubu ve Sayısı	72
Tablo 30: Kahramanmaraş Eylem ve Yatırım Önerileri	74
Tablo 31: Kahramanmaraş İli Hal Fiyatları (2021).....	81
Tablo 32: Diğer Yıllık Otel Giderleri.....	82
Tablo 33: İşletme Giderleri Tablosu	84
Tablo 34: İşletme Giderleri	91
Tablo 35: Orta Büyüklükteki Restoran Gider Kalemleri	95
Tablo 36: Genel Yönetim Giderleri (TL).....	99
Tablo 37: Yatırım Tesisinde Görev Yapacak Personelin Unvan ve Sayıları	99
Tablo 38: Hizmetin fiyatlandırılması	105
Tablo 39: İşletme Gelirleri (TL).....	105
Tablo 40: İşletme Giderleri Tablosu (TL).....	105
Tablo 41: Finansal Analiz Varsayımları	106
Tablo 42: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Proje Bedelleri	113
Tablo 43: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Yapı Maliyet Bedelleri.....	113
Tablo 44: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Yatırım Tablosu	114
Tablo 45: Tam Kapasitede Yıllık İşletme Giderleri Tablosu (TL)	115
Tablo 46: Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı Tablosu (TL)	115
Tablo 47: İşletme Sermayesi Değişimi Tablosu (TL)	116
Tablo 48: Toplam Yatırım Tutarı ve Yıllara Dağılımı Tablosu	116
Tablo 49: Finansman İhtiyacı ve Kaynakları Tablosu	117
Tablo 50: Amortisman Giderleri Tablosu	118
Tablo 51: 2043 Yılı Hurda Değeri	119
Tablo 52: 2002-2022 Enflasyon Hedeflemesi.....	119
Tablo 53: İşletme Gelir ve Giderleri Tablosu	120
Tablo 54: Ticari Nakit Akış Tablosu.....	120
Tablo 55: Net Bugünkü Değer Tablosu (TL).....	121
Tablo 56: İç Karlılık Oranı Tablosu	121
Tablo 57: Ekonomik Nakit Akış Tablosu	124
Tablo 58: Ekonomik Fayda Maliyet Analizi Değerleri.....	124
Tablo 59: Başa baş Noktası Analizi	125
Tablo 60: Kahramanmaraş Ekonomik Etki Modellemesi	125
Tablo 61: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisinin Kahramanmaraş'a Ekonomik Etkisi	126
Tablo 62: Duyarlılık Analizi Sonuçları	135
Tablo 63: Risk Analiz Tablosu.....	136



Tablo 64: Ayrıntılı Risk Analizi ve Risk Değerlendirilmesi.....	137
---	-----

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Kahramanmaraş Gelen Turist Sayısı 2022-2032 Artış Talep Tahmini	44
Şekil 2: Üretim Faaliyet Süreci	48
Şekil 3: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Yatırım Alanı	80
Şekil 4: Restoran Örnek İş Akış Şeması	94
Şekil 5: Örnek Proje Yönetim Organizasyonu	102



RESİMLER LİSTESİ

Resim 1: Kahramanmaraş Müzesi.....	65
Resim 2: Elbistan Şehir Müzesi	66
Resim 3: Germanicia Antik Kenti Mozaikleri	66
Resim 4: Uludaz Tepesi Uğur Böcekleri.....	68
Resim 5: Kahramanmaraş Kalesi	68
Resim 6: Kahramanmaraş Çarşıları.....	69
Resim 7: Kahramanmaraş'ta Bir Konak	69
Resim 8: Eshab-ı Kehf Külliyesi	70
Resim 9: Kahramanmaraş İçli Köftesi	69
Resim 10: Maraş Çöreği	69
Resim 11: Maraş Fıstık Ezmesi.....	73

2. GİRİŞ

Bu raporun amacı; Kahramanmaraş'ın yerli ve yabancı turistler için değer üretmesi, Kahramanmaraş'ımızda alternatif turizmin çeşitlendirilerek, katma değeri yüksek turizm hizmeti üretilmesi için "Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporunu" ortaya koyarak, Kahramanmaraş'ın önemli bir kültürel ve gastronomik turizm değeri olan Dulkadiroğlu Sarayı'nın gün yüzüne çıkarılarak, kurgulanan Dulkadirli Saray Mutfağının pazarlanmasıdır. Bu kapsamda yapılabilecek turizm yatırımları ve faaliyetlerini ortaya koymak esastır. Kahramanmaraş'ı Dünyanın önde gelen destinasyonları arasında Gastronomik marka şehir olarak tanıtımını sağlamak; mevcut turizm potansiyelin değerlendirilmesi, alternatif turizm türleri ile yatırım önerileri geliştirmektir.

Projenin kapsamı; Proje kapsamı genel itibari ile Kahramanmaraş'ı kapsamaktadır. Özelinde "Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite" ile ilgili olarak Dulkadiroğlu ilçesidir. Dulkadiroğlu ilçesi mevcut yasa ile kurulan Kahramanmaraş'ın 2 merkez ilçesinden biridir.

Projenin organizasyonu; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi'dir. Proje hazırlama ve yürütme Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından yapılmıştır. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Valiliği organizasyonda yer almaktadır.

Projenin yöntemi; bir fizibilite projesi şeklinde yapılmıştır. Fikrin geliştirilmesi, girişimcilik Kamu yada özel yatırımın gerçekleştirilmesinde önemli bir araştırmaya konu olan bu çalışmalara göre; yatırımın uygun olup olmadığı, yatırım karar vermeye ait tüm öneriler ve bu önerileri hayata geçirmek için çözüm yolları geliştirmek, yapılabilir ve yaşatılabilir projeler bağlamında önem taşımaktadır.

Bulgular; Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite çalışması sonucu turizm yatırımları için fizibil bir yapı olduğu, yapılacak yeni yatırımların bölgeye katkı sağlayabileceği, gelir ve istihdam etkisi düşünüldüğünde gelecek yıllarda bölgeyi geliştirebileceği görülmektedir.

Sonuç ve öneriler; Türkiye turizmi başta olmak üzere, bölge turizminin geliştiği ve önümüzdeki yıllarda da gelişeceği görülmektedir. Doğu Akdeniz Kalkınma ajansının da büyük desteği ile, yatırım projesinin ekonomiye katkısı olacaktır. Özellikle Marka Gastronomi şehirler arasına girmek için, kurgulanan Dulkadiroğlu Saray Mutfağı çok önemli bir gelişme olacaktır. Mevcut ve gelecekteki turizm potansiyelini değerlendirmek, yeni istihdam olanakları yaratmak, yerli ve yabancı turist talebini karşılamak, ülkemize döviz girdisi getirerek bölgesel ve ülkesel gelişmeye yardımcı olmak ve ticari gelir elde etmek önemlidir. Projeyle ürün üretip satmak için turizmin bileşenlerinde en önemlilerinden biri olan konaklama ve yiyecek içecek sektörünü harekete geçirmek önem taşımaktadır.

3. PROJENİN TANIMI VE KAPSAMI

Projenin Adı: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu, Referans No: TR63/20/FZD/0006.

Projenin Amacı: Kahramanmaraş'ın genelinde turizm hizmeti üretilmesi ve geliştirilmesi için Kahramanmaraş'ın önemli bir kültürel ve gastronomik turizm değeri olan Dulkadiroğlu Sarayı'nın gün yüzüne çıkarılması ve kurgulanan Dulkadirli Saray Mutfağının pazarlanmasıdır. Bu kapsamda yapılabilecek turizm yatırımları ve faaliyetlerini ortaya koymak gerekmektedir.. Kahramanmaraş'ı Dünyanın önde gelen destinasyonları arasında Gastronomik marka şehir olarak tanıtımını sağlamak; mevcut turizm potansiyelin değerlendirilmesi, alternatif turizm türleri ile yatırım önerileri geliştirmektir.

Projenin Türü: Proje fizibilite projesidir. Fizibilite sonucuna göre; yatırımın yapılıp yapılamayacağı, karar vermeye yardımcı fikirler ve fikirleri uygulamaya geçirmek için alternatif yaklaşımlar ve çözümler geliştirilmektedir. Bu doğrultuda, etkin bir tanıtımla turizmin bölgeye kazandıracağı ivme, alt sektörlerle sağlayacağı katkı; onlarca sektöre sağlayacağı ekonomik katkının belirlenmesi ve bunlara ilişkin verilerin toplanması; analiz çalışmaları, benzer uygulamaların incelenmesi ve paydaş görüşlerinin toplanarak değerlendirilmesini kapsayan bir fizibilite hazırlanması amaçlanmaktadır.

Projenin Teknik İçeriği: Yatırımın teknik konusu Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı'nın tarihsel kaynaklardan esinlenerek günümüz turizm pazarlamasına kazandırılması, Sarayın, mimarlar ve tarihçilerin ortak görüşleri doğrultusunda revize edilerek hem otel hem restoran konseptine uygun yeniden inşa edilmesini içermektedir.

Projenin Bileşenleri: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı'nın yeniden inşa edilmesi çalışmaları, Dulkadiroğlu Sarayının ve tonoz kubbeli beylikler dönemini yansıtan Saray Mutfağının, mimarlar ve tarihçilerin ortak görüşleri doğrultusunda revize edilerek hem otel hem restoran konseptine uygun yeniden inşa edilmesi için gerekli olacak inşaat giderlerine ilişkin yaklaşık maliyetler, Dulkadirli Saray Mutfağında sunulacak olan Maraş Yemeklerinin envanterinin çıkarılması, tariflerinin fotoğraflarla bütünleştirilmesi, yatırımın otel olarak işletilmesine yönelik gerekli düzenleme ve yasal yükümlülüklerin belirtilmesi, yatırıma ait her tür maliyet (insan kaynağı, yapım, işletme) tutarları, işletme dönemine ait tahmini gelir-gider verileri gibi bilgileri içeren teknik, mali ve ekonomik analizler ile yatırımın fizibil olup olmadığı durumlarının ortaya konulması.

Projenin Büyüklüğü: Yaklaşık 3.290 m² alana sahip olacak olan alan için toplam yatırım tutarının 15.083.683,78 TL olacağı öngörülmüştür.

Projenin Uygulama Süresi: 3 ay mühendislik projelerinin hazırlanması, inşaat süresi 15 ay, toplam 18 ay.



Projenin Uygulama Yeri veya Alanı: Dulkadiroğlu ilçesi

Projenin Çıktıları: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite çalışması sonucu turizm yatırımları için fizibil bir yapı olduğu, yapılacak yeni yatırımların bölgeye katkı sağlayabileceği, gelir ve istihdam etkisi düşünüldüğünde gelecek yıllarda bölgeyi geliştirebileceği görülmektedir.

Projenin Ana Girdileri: Bir dizi faaliyetin yapılması ve istenilen sonuçlara ulaşılabilmesi için gerekli olan; finansman (para, sermaye), insan, bilgi, hammadde, alet, malzeme, vd. araç-gereçler Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından karşılanacaktır.

Projenin Hedef Aldığı Kitle ve/veya Bölge: Yerli ve yabancı turistler, özellikle genç olan Z kuşağı,

Projenin Sahibi Kuruluş ve Yasal Statüsü, Yürütücü Kuruluş: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi.

4. PROJENİN ARKA PLANI

i. Sosyo-ekonomik Durum

Türkiye’de 2003 yılı itibariyle İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması kullanılmaya başlanmış ve Kahramanmaraş, Hatay ve Osmaniye’nin de içinde bulunduğu TR63 Düzey 2 bölgesi içerisinde yerini almıştır (Çelikel Yiğiter, 2019: 3). Türkiye’de yaratılan gayri safi toplam katma değerın %2,6’sı TR63 Düzey 2 Bölgesi tarafından yaratılmaktadır. Bu oranın %27,5’i sanayiden, %58,1’i hizmetlerden ve %14,4’ü tarımdan elde edilmektedir. Bölgede en önemli sektör ise hizmetler sektörü olarak görülmektedir (T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2014: 55). Türkiye genelinde sosyo-ekonomik gelişmişlik sıralamasında bölgenin illeri orta seviyelerdedir. Sosyo-ekonomik gelişmişlik endeksine göre Kahramanmaraş 58, Hatay 39 ve Osmaniye 54. sırada yer almaktadır (SEGE, 2017).

Kahramanmaraş ilinin ilçeler arasındaki sosyo-ekonomik gelişmişlik sıralamasına bakıldığında, Dulkadiroğlu ve Onikişubat ilçelerinin gelişmişlik bakımından üst sıralarda yer aldığı, sırasıyla Elbistan, Afşin, Pazarcık, Türkoğlu, Göksun, Nurhak, Andırın, Ekinözü ve Çağlayancerit ilçelerinin ise alt sıralarda yer aldığı görülmektedir (SEGE, 2017).

TR63 Düzey 2 Bölgesi, 23.607 km²’lik yüzey alanı ile Türkiye’nin toplam yüzölçümünün %3’ünü kapsamaktadır. Alan bakımından en büyük il olan Kahramanmaraş, sahip olduğu yüzey alan ile TR63 Bölgesi toplam alanının %62’sini ve 1.168.163 kişilik nüfusu ile Türkiye’nin %1,4’lük nüfusunu oluşturan bir Düzey 2 Bölgesi’dir (T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2013: 1-6). Kahramanmaraş ili toplam nüfusu, 2020 yılı da dahil olmak üzere 1.154.102’dir. Bu nüfus 586.616 (%50,82) erkek ve 567.486 (%49,18) kadından oluşmaktadır. Kahramanmaraş ilinde bu nüfus içerisinde 0-18 yaş aralığında 208.958 erkek ve 197.389 kadın olmak üzere 406.347 kişi, 19-25 yaş aralığında 63.936 erkek ve 61.385 kadın olmak üzere 125.321 kişi, 26-34 yaş aralığında 73.723 erkek ve 73.574 kadın olmak üzere 147.297 kişi, 35-48 yaş aralığında 114.042 erkek ve 108.2018 kadın olmak üzere 222.260 kişi, 49-60 yaş aralığında 66.202 erkek ve 61.998 kadın olmak üzere 128.200 kişi, 61-74 yaş aralığında 41.808 erkek ve 44.753 ve 75 yaş ve üzerinde 15.662 erkek ve 20.169 kadın olmak üzere 35.831 kişi bulunmaktadır (TÜİK, 2021a).

Kahramanmaraş’ta toplam nüfusun %3,8’i okuma yazma bilmemektedir. %10,8’i okuma yazma bilen ancak bir okul bitirmemiş kişilerden oluşmaktadır. Nüfusun %20,9’unun eğitim durumu ilkokul, %7,8’inin ilköğretim, %19,2’sinin ortaokul ve dengi meslek okulu, %16,4’ünün lise ve dengi meslek okulu, %9,7’sinin yüksekokul veya fakülte, %0,8’inin yüksek lisans ve %0,2’sinin doktora’dır. Toplam nüfusun %1’inin ise eğitim durumu bilinmemektedir (TÜİK, 2021b).

Kahramanmaraş imalat sanayi işletmelerinin önemli bir kısmı temel ekonomik faaliyetler tekstil, gıda, kağıt ve kağıt ürünleri, mineral ürünler ve metal ürünler sektörlerinde

faaliyet göstermektedir (T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2018: 18). 2013 yılı itibariyle Kahramanmaraş'ta işgücüne katılım oranı %47,0 istihdam oranı %41,5 ve işsizlik oranı %11,6'dır. Kahramanmaraş, işgücüne katılma ve istihdam oranları ile Türkiye ortalamasının altında iken 2013 yılında Türkiye'de işsizlik oranı %9,7 olarak gerçekleştiğinden işsizlik oranı ile Türkiye ortalamasına göre daha yüksek durumdadır (İŞKUR, 2016).

Sosyo-ekonomik açıdan sürdürülebilir özelliği ile kültür turizmi içerisinde değerlendirilen güçlü bir alternatif olarak turizm endüstrisi içerisinde önemli bir payı olan yöresel yemek kültürü sayesinde Kahramanmaraş ilinin ve özellikle Dulkadiroğlu ilçesinin bu endüstriden en yüksek payı alması şüphesiz bölgedeki tüm paydaşlar için önemlidir. Söz konusu bölgedeki eğitim ve gelir seviyesi gibi kalkınma beklentilerine göre belirli oranda yapılacak yatırımlar ile bölge nüfusunda artış beklenmektedir. Gerçekleştirilecek proje ile Kahramanmaraş ili ve Dulkadiroğlu ilçesi içerisinde yer alan ve turizm destinasyonu olma yolunda hızla gelişen kasaba ve köy halkının demografik özellikleri ile sosyal ve ekonomik gelişmeler hem proje süresince ve hem de proje sonrasında turistik çekim etkileriyle beraber izlenmeye devam edilecektir.

ii. Sektörel ve/veya Bölgesel Politikalar ve Programlar

Kahramanmaraş ili, Akdeniz Bölgesi'nin doğu kesiminde yer alan tarih süresince birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve eski kervan yollarının geçiş noktası olmuş bir şehirdir. Maraş ismiyle 4 bin yıllık ve sahip olduğu tarihle 12 bin yıllık bir geçmişe sahiptir. Sırasıyla Hititler, Asurlar, Makedonyalılar, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular ve son olarak Osmanlıların hâkim olduğu şehir, I. Dünya Savaşı sırasında göstermiş olduğu direniş mücadelesi ile Kırmızı şeritli İstiklal Madalyasıyla onurlandırılmış ve bu direnişten ötürü TBMM tarafından 7 Şubat 1973'te "Kahraman" unvanı verilerek şehrin ismi Kahramanmaraş olarak belirlenmiştir (T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2021a). Kahramanmaraş ili, geniş ovalara, dağlara ve çeşitli akarsulara sahiptir. İklim yönünden Akdeniz iklimi kuşağında yer almakta ve iklim özelliklerini birebir taşımaktadır. Topraklarında yerleşim bölgeleri dışındaki kısım tarım alanlarından ve ormanlık sahalardan oluşmaktadır (T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2021b). Sahip olunan bu çeşitlilikle il kapsamında faaliyet gösteren tüm alan ve sektörlerden elde edilebilecek en yüksek verimin elde edilebilmesi ve ilin ekonomik ve dolayısıyla sosyal açıdan gelişme gösterebilmesi için çeşitli programlar uygulanmaktadır.

Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, On Birinci Kalkınma Planı (2019-2023) çerçevesinde 2.2.2.3. Turizm a. Amaç 423. kısmında yer alan;

Tüketici trendlerinde yaşanan değişimler ve teknolojik gelişmeler çerçevesinde turizmin çeşitlendirilmesi ve geliştirilmesi, hizmet kalitesinin yükseltilmesi, sezon süresinin uzatılması, daha fazla harcama yapma eğilimi olan ziyaretçilerin ülkemize çekilerek konaklama süresi ve konaklama dışı harcamaların artırılması, her bir destinasyon özelinde ve odaklı yaklaşım doğrultusunda sektörde dönüşümün gerçekleştirilmesi ve koruma-kullanma dengesi göz

önünde bulundurularak sosyo-ekonomik katkı sağlanması temel amaçtır. Projemiz bu maksatla uyumludur.

Ayrıca On Birinci Kalkınma Planı (2019-2023) çerçevesinde "425.1. İnanç, sağlık, kongre, gastronomi, kruvaziyer, golf, düğün ve alışveriş gibi daha fazla gelir sağlayan turizm türlerine ilişkin talebin yüksek olduğu pazarlar belirlenecek ve bu ülkelerden ziyaretçi sayılarının arttırılmasına yönelik çalışmalar yürütülecektir" maddesi çerçevesinde Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı projesi anlam taşımaktadır.

DOĞAKA TR63 Bölge Planı 2014-2023 çerçevesinde, TR63 Bölgesi ve diğer Düzey 2 Bölgeleri arasında özellikle turizm sektörü açısından geniş işbirliği olanakları mevcuttur. Son yıllarda dünya çapında ve Türkiye’de önem derecesi ve ekonomik değeri ivedilikle artan alternatif turizm çeşitlerinden inanç ve kültür turizmi, eko turizm, sağlık turizmi ve gastronomi turizmi alanlarında zengin kaynaklara sahip bu sahada turizm gelişim koridorlarının meydana getirilmesi hedeflenmektedir.

DOĞAKA TR63 Bölge Planı 2014-2023 çerçevesinde; Öncelikli amaç, 3. TR63 Bölgesi’nde gastronomi turizmini geliştirmek; 3.2. Mersin – Adana – Hatay – Kahramanmaraş – Gaziantep – Şanlıurfa - Mardin ve Diyarbakır rotasında Yukarı Mezopotamya Gastronomi Turizmi Koridoru’nu oluşturmak ve bu doğrultuda promosyon çalışmaları yürütmektir. Gastronomi turizminin geliştirilmesi için Yukarı Mezopotamya Gastronomi Turizmi Koridoru kapsamında TR62, TRC1, TRC2 ve TRC3 bölgeleri ile işbirliği yapılarak Gastronomi Turizmi Koridoru oluşturulacaktır. Hem ulusal ve hem de uluslararası platformlarda tanıtım ve promosyon çalışmaları yürütülecektir. Bu koridorun farkındalığının arttırılması maksadıyla Doğu Akdeniz ve Güneydoğu illerinin işbirliği içerisinde geleneksel olarak her yıl gastronomi etkinlikleri düzenlenerek gastronomi eksenli turizm tur paketleri oluşturulacaktır.

Özel Çevre Koruma Alanları

TR63 Düzey 2 Bölgesi’nde yer alan doğal alanlar, ulusal koruma alanları olarak değerlendirilmektedir.

Diğer Kalkınma Ajansları ile İşbirliği

Doğu Akdeniz, Çukurova ve İpekyolu Kalkınma Ajansları, ortak çalışma alanlarının belirlenmesi ve somut çalışmaların yapılması beklentisiyle bir araya gelerek ortak bir işbirliği zemini oluşturmuşlardır. Çünkü kalkınma ajanslarının üst bölge düzeyinde birbirlerinin sorumluluk alanına giren uygulama uzantıları nedeniyle ortak olarak işbirliği içinde olmaları akılcı bir yaklaşım olarak görülmektedir.

Yenilenebilir Enerji Projeleri

TR63 Düzey 2 Bölgesi yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımına uygun bir yapıya sahiptir. Kahramanmaraş’ta güneş enerjisi potansiyeli oldukça yüksektir ve Merkez Atıksu



Arıtma Tesisine güneş santrali kurulmuştur. Bölgede hâlihazırda rüzgâr enerjisi potansiyeli de bulunmaktadır.

Sektör İlişkili Teşvikler

Kültür ve Turizm Bakanlığı

- 2634 Sayılı Turizm Teşvik Kanunu çerçevesinde Turizm Teşvik Kanunu ile Sağlanan Teşvikler
- 2634 Sayılı Turizm Teşvik Kanunu çerçevesinde Taşınmaz Kültür Varlıklarının Onarımının Desteklenmesi
- Yurt Dışı Turizm Fuarlarına Katılımın ve Turizm Tanıtma ve Pazarlama Faaliyetlerinin Desteklenmesi (2010/9 Sayılı Yurt Dışı Turizm Fuarlarına Katılımın ve Turizm Tanıtma ve Pazarlama Faaliyetlerinin Desteklenmesine İlişkin Tebliğ)
- Kültür Yatırımları ve Girişimlerinin Desteklenmesi
- Çevreye Duyarlı Konaklama Tesislerine Elektrik Enerjisi Desteği (2008/3 Sayılı Turizm İşletmesi Belgeli Konaklama Tesislerine Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi Belgesi Verilmesine Dair Tebliğ)
- Sinema Filmlerinin Desteklenmesi (5224 Sayılı Sinema Filmlerinin Değerlendirilmesi Ve Sınıflandırılması İle Desteklenmesi Hakkında Kanun)

Ekonomi Bakanlığı

Döviz Kazandırıcı Hizmet Ticareti Destekleri

- Sağlık Turizmüne Yönelik Destekler (2012/4 Sayılı Döviz Kazandırıcı Hizmet Ticaretinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ)
- Film Sektörüne Yönelik Destekler (2012/4 Sayılı Döviz Kazandırıcı Hizmet Ticaretinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ)

Pazar Araştırması ve Pazara Giriş Desteği

- Yurt Dışı Pazar Araştırması Desteği (2011/1 sayılı Pazar Araştırması ve Pazara Giriş Desteği Hakkında Tebliğ)
- Rapor ve Danışmanlık Desteği (2011/1 sayılı Pazar Araştırması ve Pazara Giriş Desteği Hakkında Tebliğ)
- Yurt Dışı Tanıtım Desteği (2011/1 sayılı Pazar Araştırması ve Pazara Giriş Desteği Hakkında Tebliğ)

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

- Mali Destek Programı
- Teknik Destek Programı
- Doğrudan Faaliyet Desteği
- Fizibilite Desteği

KOSGEB Destekleri

- Genel Destek Programı
- Girişimcilik Destek Programı
- Ar-Ge İnovasyon ve Endüstriyel Uygulama Destek Programı

iii. Kurumsal Yapılar ve Yasal Mevzuat

Kahramanmaraş ili kurumsal yapıları aşağıdaki gibidir:

- Kahramanmaraş Valiliği
- Kahramanmaraş İl Jandarma Komutanlığı
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
- Kahramanmaraş İl Emniyet Müdürlüğü
- Kahramanmaraş Valiliği Göç İdaresi Müdürlüğü
- Kahramanmaraş İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü
- Kahramanmaraş Müftülüğü
- Kahramanmaraş Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
- Kahramanmaraş Sosyal Güvenlik İl Müdürlüğü
- Kahramanmaraş Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü
- Kahramanmaraş Gençlik Hizmetleri ve Spor İl Müdürlüğü
- Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Kahramanmaraş İl Nüfus ve Vatandaşlık Müdürlüğü
- Kahramanmaraş İl Planlama ve Koordinasyon Müdürlüğü
- Kahramanmaraş Ticaret İl Müdürlüğü
- Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- Kahramanmaraş Defterdarlığı
- Kahramanmaraş İl Milli Eğitim Müdürlüğü
- Kahramanmaraş İl Sağlık Müdürlüğü
- Kahramanmaraş TKDK İl Koordinatörlüğü

Yasal mevzuat aşağıdaki gibidir:

- Bazı Yatırım ve Hizmetlerin Yap-İşlet-Devret Modeli Çerçevesinde Yaptırılması Hakkında Kanun (13/6/1994 tarihli ve 21959 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.)

iv. Proje Fikrinin Kaynağı ve Uygunluğu

Projenin Sektörel ve/veya Bölgesel Kalkınma Amaçlarına Uygunluğu.

Kültür ve Turizm Bakanlığı 2023 Türkiye Turizm Stratejisinde; 2023 yılı hedefleri arasında yer alan; "Turizmin çeşitlenmesi ve tüm yurda yayılması kapsamında bölünmüş yol güzergâhlarının fizibilite ve uygulama projelerinin gerçekleştirilmesi" önem taşımaktadır. Kahramanmaraş’ın konumunu, günümüzde turizm hizmet sunumu bakımından yeteri kadar değerlendirebildiğini söylemek oldukça güçtür. Ancak T63 Düzey 2 Bölgesi ve özellikle Kahramanmaraş, Akdeniz Bölgesi’nin, Doğu Anadolu Bölgesi’nin, İç Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin yıldız şehirlerine olan yakınlığını kullanarak fizibilite ve uygulama projeleriyle kendini turizm sektörüne daha etkin sunabilecektir.

Kahramanmaraş İli Turizm Stratejisi ve Eylem Planı’nda; kentin sahip olduğu turizm potansiyelini daha etkin kullanabilmesi, gün yüzüne çıkmamış turistik değerlerini tanınmasını sağlayabilmesi, alternatif turizm çeşitlerini yaygınlaştırabilmesi ve turistik faaliyetlerin il ekonomisine olan katkısını arttırabilmesinin gerekliliği üzerinde durulmuştur. Ayrıca, Kahramanmaraş ili, Taş Medrese, Ulucami ve Eshab-ı Kehf Külliyesi gibi cami ve türbeleriyle inanç turizmi, Menzelet Barajı, Yavşan Yaylaları, Uludaz Tepesi ve Başkonuş gibi doğal alanlarıyla ekoturizm, Ekinözü içmeleri ve ılıca gibi jeotermal kaynaklarıyla sağlık turizmi ve özellikle mevcut zengin mutfak kültürü ile gastronomi turizmi gibi pek çok turizm çeşidini barındıran potansiyele sahip ve bu nedenlerle Ortadoğu’dan Avrupa ve Uzakdoğu’ya kadar pek çok coğrafyadan ziyaretçinin ilgisini çekebilecek bir kenttir. Dolayısıyla doğal, tarihi ve kültürel alanlarının tanıtılması amacıyla yurt dışında farkındalık yaratmak amacıyla fuarlara katılımın sağlanması önemlidir.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı TR63 Düzey 2 Bölgesi Bölge Planı (2014-2023)’nda, kentsel altyapının iyileştirilmesi, sosyal altyapının iyileştirilmesi, turizm potansiyelinin ekonomiye kazandırılması önemli gelişme eksenleri arasındadır. Bölgenin hem ulusal hem de uluslararası alanda gelişme gösterebileceği turizm sektörünün bölgesel ekonomideki etkinliğinin artırılması gerektiği belirtilmektedir. Bölgedeki yaşam kalitesinin arttırılması

maksadıyla turizm sektörünü destekleyici ve bölgesel kalkınmayı tamamlayıcı bir öge olarak kentsel, çevresel ve sosyal altyapının geliştirilmesine yönelik hedef ve politikalar belirlenmiştir.

Kahramanmaraş'ın tarihi ve kültür değerleri Osmanlı, Dulkadiroğlu, Selçuklu, Bizans, Roma ve Hitit dönemleri eserlerinden oluşmaktadır. Kahramanmaraş, bu eserlerden oluşan bir açık hava müzesidir. Bunların yanı sıra tarihi evleri, mutfak kültürü, geleneksel halı ve el işlemleri kültür öğelerine sahiptir. Kentte yakın tarihi olaylar geçmiş ve Maraş'a kahramanlık unvanı verilmesini sağlayan kurtuluş mücadelesi yaşanmıştır. Kentin çeşitli bölgelerinde gerçekleştirilen şenlikler, festivaller ve fuarlar ilin kültürel zenginliklerini oluşturmaktadır. Nitekim TR63 Bölgesi, 10. Kalkınma Planı ve Türkiye Turizm Stratejisi'nde alternatif turizm çeşitliliğinin geliştirilmesi temel hedeftir. Kahramanmaraş'ta 285 arkeolojik, 3 kentsel ve 1 tarihi olmak üzere toplam 289 sit alanı mevcuttur. Ayrıca ilde 3 anıt ve abide, 5 idari yapı, 55 kültürel yapı, 1 şehitlik, 24 askeri yapı, 41 endüstriyel ve ticari yapı, 44 dinsel yapı, 29 mezarlık, 327 sivil mimarlık örneği ve 12 kalıntı olmak üzere toplam 541 taşınmaz kültür varlığı bulunmaktadır. Kent tarihi ve kültürel varlıklar bakımından büyük bir zenginlik içerisindedir. Bu potansiyel kaynakların hem ulusal hem de uluslararası ölçekte tanıtımının yapılması ve turizm hareketliliği bakımından çekiciliğinin sağlanması bölgede turizm ekonomisi açısından önem arz etmektedir. Bölgeye gelen ziyaretçilerin kentin zengin potansiyel kaynaklarını tanımaları için bu kaynakların çekim etkilerinin oluşturulması gerekmektedir. Bu kaynakların özelliklerinin, güzelliğinin ve çekiciliğinin artırılması ile ulaşılabilirliklerinin sağlanması maksadıyla koruma-kullanma dengesi göz önünde bulundurularak eko-turizm kapsamında değerlendirilmesi ve bölge halkının kalkınmasına imkan verecek planlamaların yapılması oldukça önemlidir. Bölge halkı doğal yaşamına devam ederken turizme aktif olarak katılım sağlayarak kendilerine ek gelir sağlayan etkinliklerle ekonomik açıdan kazanımlar elde edebilir. Özellikle kırsal bölgelerde geçimini tarım ve hayvancılıktan elde eden bölge halkının ekonomik bakımdan kalkınmasına turistik hareketlilik önemli katkılar sunacaktır. Bölge insanının ek gelir elde etmeye başlamasıyla varılan doğal ve kültürel zenginlikler bilinciyle onları korumaya başlamasıyla da sürdürülebilir turizm anlayışı gelişecektir. Bu kapsamda turizmin hareket kazanmasıyla beraber il genelinde turizm sektörüne hizmet eden gruplar sayıca artmaya başlayacak ve böylece yeni yatırım alanları ve istihdam olanakları ortaya çıkacaktır (Kılınç, 2020; Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2019).

Tablo 1: Kahramanmaraş İli Turizm Altyapısının Geliştirilmesi Mali Destek Programı Kapsamında Öngörülen Projeler

Proje Adı	Proje Yeri	Uygulayıcı Kuruluş
Divanlı Mahallesi Kentsel Tasarım Ve Sokak Sağıklaştırma Projesi	Kahramanmaraş İli, Dulkadiroğlu İlçesi	Dulkadiroğlu Belediyesi
Kardelen Tepesi'nde Renkli Kanatlar	Kahramanmaraş İli, Pazarcık İlçesi	Pazarcık Belediyesi
İçmeler Sağlık Turizm Merkezi	Kahramanmaraş İli, Ekinözü İlçesi	Ekinözü Kaymakamlığı
Tematik Dondurma Parkı	Kahramanmaraş İli	Kahramanmaraş Ticaret Ve Sanayi Odası Başkanlığı
Kahramanmaraş Doğa Sporları Merkezi	Kahramanmaraş İli	Kahramanmaraş Gençlik Hizmetleri Ve Spor İl Müdürlüğü
Germenicia Antik Kentinin Tanıtımı Ve Turizme Kazandırılması	Kahramanmaraş İli	Kahramanmaraş Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığı
Zorkun Karavan Park Ve Doğal Kamp Alanı	Kahramanmaraş İli, Çağlayancerit İlçesi	Çağlayancerit Belediyesi

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2018.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_603_ge7j97uv_tr63-bolge-plani-2014-2023.pdf,

Erişim tarihi 24.09.2021

Yukarıdaki tabloda Kahramanmaraş ili ile ilgili turizm kapsamındaki projeler ve projeksiyonlar görülmektedir.

Projenin Geçmiş, Yürüyen ve Planlanan Diğer Projelerle İlişkisi

DOĞAKA TR63 Bölge Planı 2014-2023 çerçevesinde, TR63 Bölgesi ve diğer Düzey 2 Bölgeleri arasında özellikle turizm sektörü açısından geniş işbirliği olanakları mevcuttur. Son yıllarda dünya çapında ve Türkiye'de önem derecesi ve ekonomik değeri ivedilikle artan alternatif turizm çeşitlerinden inanç ve kültür turizmi, eko turizm, sağlık turizmi ve gastronomi turizmi alanlarında zengin kaynaklara sahip bu sahada turizm gelişim koridorlarının meydana getirilmesi hedeflenmektedir.

DOĞAKA TR63 Bölge Planı 2014-2023 çerçevesinde; Öncelikli amaç, 3. TR63 Bölgesi'nde gastronomi turizmini geliştirmek; 3.2. Mersin – Adana – Hatay – Kahramanmaraş – Gaziantep – Şanlıurfa - Mardin ve Diyarbakır rotasında Yukarı Mezopotamya Gastronomi Turizmi Koridoru'nu oluşturmak ve bu doğrultuda promosyon çalışmaları yürütmektir. Gastronomi turizminin geliştirilmesi için Yukarı Mezopotamya Gastronomi Turizmi Koridoru kapsamında TR62, TRC1, TRC2 ve TRC3 bölgeleri ile işbirliği yapılarak Gastronomi Turizmi Koridoru oluşturulacaktır. Hem ulusal ve hem de uluslararası platformlarda tanıtım ve promosyon çalışmaları yürütülecektir. Bu koridorun farkındalığının artırılması maksadıyla Doğu Akdeniz ve Güneydoğu illerinin işbirliği içerisinde geleneksel olarak her yıl gastronomi etkinlikleri düzenlenerek gastronomi eksenli turizm tur paketleri oluşturulacaktır.

TR63 bölgesinde doğrudan turizm altyapı ve uygulamaları projelerinin yürütülmesinin yanı sıra aynı zamanda yürütülen yenilikçilik, sürdürülebilir üretimin geliştirilmesi, seracılık, bölge içi gelişmişlik farklarının ve ithalat bağımlılığının azaltılması, ihracatın geliştirilmesi vb. gibi konularda mali destek kapsamında kabul edilen projelerin bölgeye dolaylı turizm etkisi bulunmaktadır. Bu projeler başta Doğu Akdeniz Kalkınma ajansı projeleridir. Aşağıdaki tabloda gösterilen diğer projelerde Kahramanmaraş Dulkadiroğlu projesi ile ilgilidir.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Projeleri

Tablo 2: TZKOBİ Programı Turizmin Geliştirilmesi Mali Destek Programı Listesi

YIL	PROJE NO	FAYDALANICI	İL	İLÇE
2015	TR63/15/TZKOBİ/0001	Balcılar Petrol Ürün. Turizm Taş. İnş. Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	Kahramanmaraş	Onikişubat
2015	TR63/15/TZKOBİ/0005	Cemali Pet. Ürün.Paz.Turizm İnş.ve Tic. Ltd.Şti.	Hatay	Antakya
2015	TR63/15/TZKOBİ/0008	Şahutoğlu Turizm Otelcilik Org. San. ve Tic. Ltd.Şti	Hatay	Antakya
2015	TR63/15/TZKOBİ/0009	Pay Yapı Gayrimenkul İnş.Danş. A.Ş	Kahramanmaraş	Elbistan
2015	TR63/15/TZKOBİ/0010	Pamuk Turizm Taş.İnş Gıda Tem.Hiz.Elek.Elekt.San.ve Tic Ltd Şti	Kahramanmaraş	Onikişubat
2015	TR63/15/TZKOBİ/0012	Milor Turizm Org. ve Tic. Ltd. Şt	Hatay	Arsuz
2015	TR63/15/TZKOBİ/0020	Bekir Bayır	Hatay	İskenderun

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2015.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_1l3n34wc_tzkobi-destekalmaya-hak-kazanan-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda yer alan Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı'nın TZKOBİ Mali Destek Programı kapsamında destek almaya hak kazanmış 7 tane proje bulunmaktadır. 3 tanesi Kahramanmaraş'ta yapılmış projelerdir.

Tablo 3: Seracılığın Geliştirilmesi Mali Destek Programı Listesi

YIL	PROJE NO	PROJE ADI
2018	TR63/18/SERA/0001	SERADA SERTİFİKALI FİDELERLE ÇİLEK ÜRETİMİ
2018	TR63/18/SERA/0002	MODERN ŞARTLARDA KURULAN SERALARDA SERTİFİKALI FİDELERLE DOMATES YETİŞTİRİCİLİĞİ
2018	TR63/18/SERA/0003	MODERN ŞARTLARDA SERTİFİKALI ÜRETİM
2018	TR63/18/SERA/0004	MODERN SERA PROJESİ
2018	TR63/18/SERA/0005	MODERN SERA PROJESİ
2018	TR63/18/SERA/0006	SERA MODERNİZASYONU
2018	TR63/18/SERA/0007	SERA MODERNİZASYONU
2018	TR63/18/SERA/0008	SERA MODERNİZASYONU PROJESİ
2018	TR63/18/SERA/0009	KUMLU'DAN TÜRKİYE'YE MUZ
2018	TR63/18/SERA/0010	SEBZE YETİŞTİRİCİLİĞİ VE SEBZE FİDESİ İÇİN YÜKSEK TÜNEL NAYLON SERA YAPIMI
2018	TR63/18/SERA/0011	MODERN SERA PROJESİ
2018	TR63/18/SERA/0012	DÜZİÇİ İLÇESİNDE ÖRTÜ ALTI KESME ÇİÇEK VE SÜS BİTKİLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ
2018	TR63/18/SERA/0013	YAYLADAĞI NDA ÇİLEK SERACILIĞINA YOLCULUK
2018	TR63/18/SERA/0014	NEFES SERA TARIM İŞLETMESİ MODERNİZASYON VE REKABET GÜCÜ ARTIRMA PROJESİ
2018	TR63/18/SERA/0015	MUZ ÜRETİM AMAÇLI SERA YAPIMI
2018	TR63/18/SERA/0016	REYHANLI'DA ÖRTÜ ALTI MUZ YETİŞTİRİCİLİĞİ
2018	TR63/18/SERA/0017	SERA PROJESİ İLE TARIMSAL VERİMLİLİĞİ ARTTIRIP İSTİHDAMA KATKI SAĞLIYORUZ
2018	TR63/18/SERA/0018	BÖLGENİN VE ÜLKEMİZİN İHTİYAÇ DUYDUĞU ÖRTÜ ALTI KESME ÇİÇEKLER HASANBEYLİ'DE KURULAN MODERN SERAMIZDA ÜRETİLİYOR
2018	TR63/18/SERA/0019	HACIPAŞA'DA SERACILIK GELİŞİYOR
2018	TR63/18/SERA/0020	HACIPAŞA'DA SERACILIK GELİŞİYOR

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2018a.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_sh2x16ne_seraciligin-gelistirilmesi-mali-destek-programi-asil-liste.pdf. Erişim tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansının Seracılığın Geliştirilmesi Mali Destek Programı kapsamında yapmış olduğu 20 tane proje bulunmaktadır.

Tablo 4: Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı Proje Listesi

YIL	PROJE NO	POJE ADI	İL	İLÇE
2014	TR63/14/BİG/0007	İlkler Şehri'nden Eşsiz Lezzetler Projesi	Hatay	Hassa
2014	TR63/14/BİG/0011	Sürdürülebilir Bir Çevre İçin İlk Adım Projesi	Hatay	Kumlu
2014	TR63/14/BİG/0004	Prina Atığından Prina Yağı Ve Prinadaki Çekirdeğin Üretimi	Hatay	Hassa
2014	TR63/14/BİG/0002	Bahçe İlçesi Otele Kovuşuyor	Osmaniye	Bahçe
2014	TR63/14/BİG/0003	Tr63 Bölgesinde "Bölge İçi Gelişmişlik Farkının Azaltılmasında" Pay Sahibi Oluyoruz	Hatay	Altınözü
2014	TR63/14/BİG/0012	Cephe Kaplama (Söve) Ürünlerinin Ar-Ge Sonucu Ve Teknolojik Makinelerle Üretilmesi İle Çeşitlendirilmesi Projesi	Osmaniye	Bahçe
2014	TR63/14/BİG/0008	Kilitli Parke Ve Bordür Taşı Üretim Tesisi	Hatay	Kumlu
2014	TR63/14/BİG/0006	Dekoratif Panel Çit Projesi	Hatay	Kumlu
2014	TR63/14/BİG/0015	Gıda Ürünlerinin(Sos Çeşitleri, Şalgam)Yeni Teknolojik Makinelerle Üretilmesi, Çeşitlendirilmesi İle Tesis Yenileme Projesi	Osmaniye	Toprakkale
2016	TR63/16/BGG-3K/000	Aca Tarım'ın Hassa'da Yüksek Kalitede Zeytinyağı Üretim Tesisi Projesi	Hatay	Hassa
2016	TR63/16/BGG-3K/0012	Altınözü'nde Zeytinyağı İmalatı Ve İhracatı İçin Kapasite Artışı	Hatay	Altınözü
2016	TR63/16/BGG-3K/0008	"Defne Süt İmalat Kapasitesini Arttırıyor Yayladağı Gelişiyor"	Hatay	Yayladağı
2016	TR63/16/BGG-3K/0002	Hassa'da Plastik Sektörü İçin Moblen Ve Elteks Hammaddeleri Üretim Tesisi Projesi	Hatay	Hassa
2016	TR63/16/BGG-3K/0001	Karagönler Zeytin Karasuyu Geri Kazanım Projesi	Hatay	Altınözü
2016	TR63/16/BİG-3S/0017	Hassa Sosyal Yaşam Alanı Projesi	Hatay	Hassa
2016	TR63/16/BİG-3S/0016	Hassa Yöresel Ürünleri Satış Merkezi Ve Dinlenme Alanı Projesi	Hatay	Hassa
2016	TR63/16/BİG-3S/0009	Sosyal Etkinlik Merkezi	Hatay	Kumlu
2016	TR63/16/BİG-3S/0002	Yayladağı Yöresel Ürünler Sergi Ve Satış Alanı Oluşturulması	Hatay	Yayladağı
2016	TR63/16/BİG-3S/0001	Andırın Doğakayla Gelişiyor	Kahramanmaraş	Andırın
2016	TR63/16/BİG-3S/0014	Göksun Antik Tiyatro Merkezi	Kahramanmaraş	Göksun
2016	TR63/16/BİG-3S/0004	Kahramanmaraş Gençlik Ve Spor Merkezi	Kahramanmaraş	Andırın

2016	TR63/16/BiG-3S/0013 Z	Zorkun Park Ve Mesire Alanı	Kahramanmaraş	Çağlayancerit
2016	TR63/16/BiG-3S/0010	Bu Mesire Yeri Sumbasın Sesi	Osmaniye	Sumbas
2016	TR63/16/BiG-3S/0012	Haydi Hasanbeyli'ye Pikniğe	Osmaniye	Hasanbeyli
2016	TR63/16/BiG-3S/0007	Toprakkale Gençlik Ve Kültür Merkezine Kavuşuyor	Osmaniye	Toprakkale
2016	TR63/16/BiG-3S/0011	Yürüyüş Parkuları Ve Dinlenme Alanları İle İlçemiz Sosyallaşıyor	Osmaniye	Bahçe

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2014b; 2016c; 2016d.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_mp7k95lh_2014_yili_bolge_ici_gelismislik_farklarinin_azaltilmasi_mali_destek_programi_basarili_projeler_listesi.pdf;

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_jk3x71kl_2016-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-kobi-bileseni-basarili-projeler-listesi.pdf;

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_il3l45lc_2016-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-sosyal-altyapi-bileseni-basarili-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansının, Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı kapsamında yapmış olduğu 26 tane proje bulunmaktadır.

Kahramanmaraş Bölgesi Teşvik ve Destekler

- Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Destekleri
- Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Destekleri
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Destekleri
- Ticaret Bakanlığı Destekleri
- Tarım ve Orman Bakanlığı Destekleri
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Destekleri
- Ulaştırma, Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı
- Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı Destekleri
- TKDK(Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu) Destekleri
- TTGV(Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı) Destekleri
- KOSGEB Destekleri
- TÜBİTAK Destekleri
- Teşvik Sistemi

Projenin İlin Stratejik Planı ve Performans Programına Uygunluğu

Projeye Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi'nin 2020-2024 stratejik planı kapsamında bakıldığında da stratejik amaçlara ve hedeflere; ayrıca Büyükşehir Belediyesince izlenecek stratejilere de uygun olduğu görülmektedir. Büyükşehir Belediyesi, turizme hem il hem de ilçelerini kapsayacak biçimde altyapı olanağı sağlayacak ve turizme doğrudan hizmet edecek stratejiler geliştirmektedir.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Stratejik Plan 2020-2024; 5. madde Strateji Geliştirme: Amaç, Hedef ve Performans Göstergelerinin Belirlenmesi, kapsamında;

A1(amaç): Tarihi ve kültürel dokuyla uyumlu planlı bir kent oluşturmak.

H.1.1 (hedef): Kentin yaşam standardını yukarı çekecek mekânsal planlamaları yapabilmek ile ilintilidir. Bu madde çerçevesinde faaliyet ve projelerde;

Faaliyet ve Projeler: İlçe merkezleri ve kapanan belde belediyeleri imar planlarının yenilenmesi ve kırsal alanlara yönelik planlama yapılması.

A3(amaç): Kentsel yaşam kalitesini arttırmak için alt ve üstyapı çalışmalarını planlamak ve yerine getirmek.

H.3.1 (hedef):Yeni yollar açmak ve mevcut yol ağlarını konforlu hale getirebilmek hedefi ile ilintilidir. Bu kapsamda;

Faaliyet ve Projeler: Kahramanmaraş'ta ihtiyaç olan yollarda parke döşemesi, 4 cm bazalt plakla döşeme kaplama şeklinde yapımlarının gerçekleştirilmesi; ruhsatlı ve izinli olarak altyapı çalışmalarının yapılması; altyapı için kurumlar ile düzenli olarak görüşmeler yapılarak koordinasyonun güçlendirilmesi; şehir içi, grup ve kırsal mahalle yollarına yama ve asfalt faaliyetleri yapılması; Yavşan Yaylası'nın yol ve tesis olanaklarının geliştirilmesi; İl genelinde sıcak asfalt kaplama 1. ve 2. kat sathi asfalt kaplama işlemlerinin yapılması; Yol yapım aşamasında ihtiyaç olan istinat duvarı ve menfez yapımlarının gerçekleştirilmesi yer almaktadır.

A5(amaç): Kentin kültür mirasını korurken şehrin turistik tanıtımına katkıda bulunmak.

H.5.1(hedef):Ulusal ve uluslararası kültür sanat etkinlikleri gerçekleştirerek kentin hem gelişimini hem de tanıtımını arttırmak ile ilintili planda etkinlikler şu şekilde özetlenebilir;

Faaliyet ve Projeler: Tarihi dokuyu bozmadan uygun alanlarda "Kültür Sanat Sokağı" yapılması ve Kahramanmaraş kültür, edebiyat başta olmak üzere tüm sanat dallarından örneklerin yaşatıldığı bir sokak kurulması; şair, yazar, araştırmacı ve sanatçılarla görüşülerek toplantılar, seminerler, panel, konser, sempozyum ve konferanslar düzenleyerek ilimizin tanıtımı için; 100. Yıl kutlamaları, şiir ve edebiyat akademisi, ozanlar ve aşıklar kıraathanesi, Uluslararası dondurma festivali, Kahramanmaraş kitap ve kültür fuarı yapılacaktır. İlde tüm tarihi yapıların kültür envanteri listesini çıkarılması; İl kültür envanterinin kayıt altına alınması

için yazılım alınması; İl kültür envanterinin basım, yayın, dağıtım ve tüm kamu kurum ve kuruluşların ulaşımının sağlanacağı bir programa aktarılması.

A5(amaç): Kentin kültür mirasını korurken şehrin turistik tanıtımına katkıda bulunmak.

H.5.2(hedef): Kent turizmine katkı sağlayacak tesisler oluşturmak. Bu kapsamda ise;

Faaliyet ve Projeler: Ilıca termal tesis yapılması; Afşin Eshab-ı Kehf külliyesi sosyal donatı alanı projesi yapımı; Ekinözü İçmelerine konaklamalı tesis yapımı; Göksun yayla kent projesi yapılması; Yedi kuyular kayak merkezine ilave kayak pisti, telesiyej ve sosyal yapıların yapılması.

A5(amaç): Kentin kültür mirasını korurken şehrin turistik tanıtımına katkıda bulunmak.

H.5.2 (hedef): İlin doğal güzelliklerini turizme kazandırmak, maddesi ile ilintili olarak,

Faaliyet ve Projeler: Andırın kalelerinin turizme kazandırılması; Fırnız vadisinin disipline edilerek turizm potansiyelinin geliştirilmesi; Göksun Mehmet Bey gözünün mesire alanı olarak düzenlenmesi; Savruk Şelalelerinin turizme kazandırılması; Yeşil gözün yeniden projelendirilmesi ve turizm potansiyelinin artırılması; Yavşan yaylasının yol ve tesis imkanının geliştirilmesi; Döngel mağaraları mesire alanı çevre düzenlemesi; Başkonuş sersem yaylasının turizme kazandırılması; Menzelet barajı tekne turlarının geliştirilmesi ve Ali Kayasına cam teras yapılması; Çağlayancerit Aksu Gözü çevresinin mesire alanı olarak düzenlenmesi; (Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, 2020).

Sonuç olarak projemizle ilgili olarak; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Stratejik Plan 2020-2024; 5. madde Strateji Geliştirme: Amaç, hedef ve performans göstergelerinin belirlenmesi, kapsamında; A1(amaç)-H.1.1 (hedef), A3(amaç)-H.3.1 (hedef), A5(amaç)-H.5.1 (hedef), A5(amaç)-H.5.2(hedef), A5(amaç)-H.5.2(hedef) ile ilintili olup, bu plan çerçevesinde faaliyet ve projeler, doğrudan projemizle bağlantılı olup, ilin stratejik planı ve performans programına uygunluğunu ortaya koymaktadır.

Proje Fikrinin Ortaya Çıkışı

Kahramanmaraş, Doğu Akdeniz'in kalbi olarak nitelendirilebilecek doğal güzellikleri, barajları, yaylaları, termal kaynakları, el sanatları ve özellikle yöresel yemekleri ile önemli bir medeniyetler kentidir. Kent, tarihi dokusu, zengin kültürel mirası ve eşsiz güzellikleriyle önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Kent ayrıca, sahip olduğu höyükler, harabeler ve kalıntılardan oluşan pek çok tarihi ören yerine sahip olmasıyla arkeolojik bir il olarak görülmektedir.

Tarihe bakıldığında Kahramanmaraş'ta sırasıyla Hititler, Asurlular, Makedonyalılar, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Dulkadirli ve Osmanlılar hakimiyet sürmüşlerdir. Kent, 2014 yılı itibarıyla Büyükşehir statüsü elde etmiş ve merkez ilçeler 2'ye ayrılmış, Onikişubat ve Dulkadiroğlu belediye tüzel kişilikleri kurulmuştur. Böylece kent, bu

ilçelerle birlikte toplam 11 (Elbistan, Ekinözü, Afşin, Andırın, Çağlayancerit, Nurhak, Göksun, Türkoğlu ve Pazarcık) ilçeden oluşmaktadır.

Dulkadiroğlu mevcut turizm değerleriyle Kahramanmaraş ilinin önemli bir ilçesidir. Kentin Prehistorik dönemden günümüze ulaşmış Arkeolojik ve Etnoğrafik birçok eser Kahramanmaraş Müzesi'nde sergilenmektedir. Dulkadiroğlu'nda bulunan Roma döneminden kalma Germanicia Antik Kenti mozaikleri, Efes ve Zeugma Antik kentleri mozaikleri ile olan benzerliğiyle özellikle dikkatleri üzerine çekmektedir. Kentin tamamına bakıldığında, en fazla tescilli kültür varlığı Dulkadiroğlu ilçesinde yer almaktadır. Açık hava müzesi özelliği taşıyan Dulkadiroğlu ilçesinde Yedi Güzel Adam Edebiyat Müzesi, (Tematik) Mutfak Müzesi, Somut Olmayan Kültürel Değerler Müzesi ve Maraş Dondurma Müzesi yer almaktadır. Bunların yanı sıra ilçede, farklı dönemlere ait türbe, mescit, camii, köprü, içme ve konaklar da bulunmaktadır. İlçede ayrıca kar ve güreş festivalleri de düzenlenmektedir (Kılınç, 2020).

Dulkadiroğlu ilçesi, Dulkadiroğlu Mutfak Müzesi ve Maraş Dondurma Müzesi ile Türkiye'de yöresel mutfak ve yiyecek kültürüyle önemli bir potansiyele sahiptir. Bu alternatif kültürel turizm çeşidinin desteklenmesi ve ilçedeki diğer tüm değerlerin ayrı ayrı özne konumunda olan turizm çeşitlerine entegre edilebilmesi durumunda ilçenin çekim etkisi artacaktır.

Maraş'a yerleşen Dulkadir Beyleri kuruluşta başkent olarak belirledikleri Elbistan'da ikamet etmekteydiler. Oğulları zamanla büyüyen beyliğe bağlanan Kadirli (Kars-ı Zulkadiriye) Kırşehir ve Bozok kazalarında babalarını temsil etmişler ve harp zamanlarında da oğulların her biri, bir birliği sevk ve idare etmişlerdir.

Dulkadir Beyleri, Emirü'l-Ümera, Melikü'l-Kahir, Melikü'l-Muzaffer ve Sultan gibi ünvanlar almışlardır. Örneğin, Şehsuvar Bey Memluklar'a isyan ettiğinde Melikü'l-Muzaffer ünvanını almıştı. Maraş Ulu Camii kitabesinde Alaüddevle Bey'in adı Hüsamü'd-Din, Emirü'l-Müminin, Gavsü'l-Mille, Nurü'd-Devle ve Melikü'l-Adil ünvanları ile kaydedilmiştir. 906 tarihli vakfiyesinde de Alaüddevle Bey'in Sultan ünvanını kullandığı görülmektedir. Osmanlı devri tahrir defterlerinde de "Sultan Alaüddevle Bey merhum" gibi tabirlere rastlanır (Yinanç, 1989: 98).

Kaynaklarda Dulkadir Beyleri'nin sarayı hakkında herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak isimleri kaydedilmiş olan bazı kişilerin görevlerinden sarayın varlığı anlaşılmaktadır. 1471 yılı sonlarında Şehsuvar Bey, Kadirli yakınlarında Memluk kuvvetlerine yenilip geri çekilirken emir-i ahuru ve devadarı 160 kişilik maiyetleri ile karşı tarafa iltica etmişlerdir. Emir-i ahur, hükümdarın ahırına ve atlarına bakmakla yükümlü olan saray hizmetlilerindendi. Hükümdarın yazı işlerini yürüten sekreterlik görevi ise devadarlıktı. Dulkadir Beyleri'nin Elbistan'daki sarayları Ulu Cami yanındaki kale üzerinde bulunuyordu (Yinanç, 1989:107).

Kahramanmaraş yerel yaşantısında ve şehir yapısında izi en çok hissedilen Dulkadirli Beyliği, Türk kültür yapısını Orta Asya'dan Anadolu'ya bozulmadan getirebilmiş nadir bir Beyliktir. Yemek isimlerinden yerel lehçesine bakıldığında Divan-ı Lügat-ı Türk'te geçen bir çok kelime, hala Maraş halkı tarafından kullanılmaktadır. El sanatları ve somut olmayan kültürel miras taşıyıcısı birçok ustası hala eser üretmekte ve turistik ürün pazarlamasına değer kazandırmaya devam etmektedir.

Süleyman Bey, kızı Sitti Hatun'u Osmanlı tahtının varisi, geleceğin Fatih'i, 2. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed'e verdi. Düğün, 1450 yılı Kasım ve Aralık aylarında iki ay sürdü. Düğünden hemen önce Hayreddin Hızır Ağa'nın zevcesi, Anadolu'nun bütün valileri ve eşleri refakatinde gelini ve çeyizini götürmek üzere ikinci kez Elbistan'a gitti. Düğüne 2. Murad tarafından davet edilen ülkenin bütün kadıları, ülema, şair ve fakirleri düğüne icabet etti (Yinanç, 1989:56).

Dulkadirli Beyliği Osmanlı Sarayına 5 gelin vermiş ve Osmanlı Hanedan ailesi ile güçlü bir akrabalık ilişkisi kurmuştur. Osmanlı Sarayına gelin giden Dulkadirli prensesleri hem bilgi ve becerileri, hem de çeyizleri ile Osmanlı Sarayına kültürlerini götürmüşlerdir. Özellikle Maraş işi sim sırma işleri, alaca kumaşlar, kutnu ve abalar, bakır tepsiler, ceviz oyma sandıklar, altın işçilikli telkârilere, Maraş burma bilezikleri ve altın kuyumlar, geçmiş Orta Asya Türk yaşamına dayanan yemek kültürü ve beslenme bilgileri ile, şehzadelere annelik, padişahlara eş olarak değer katmışlardır.

Pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Kahramanmaraş'ın Dulkadirli kültürü, tarihte geçen saray yapısı ve tarihsel kurgusu yapılan saray mutfağı başta olmak üzere bütün güzelliklerini ortaya çıkararak Dünya turizmine sunulacaktır.

Projenin diğer önemli amaçları:

- 1- Turizm pazarlaması için kurgulanmış olan Kahramanmaraş Dulkadiroğlu Saray Mutfağı kültürünün tanıtılması,
- 2- Turizm aktivitelerinin Dulkadiroğlu ilçesi başta olmak üzere, Kahramanmaraş'ın geneline yayılması,
- 3- Yeni tur programlarının ve güzergâhlarının oluşturulması,
- 4- Yeni istihdam alanlarında gençlere ve kadınlara imkan vermek,
- 5- Turist kalış-konaklama sürelerinin artırılması,
- 6- Kültürel mirası korumak, yaşatmak, bilinci güçlendirmek, bu konuda imar planlarını geliştirmek,
- 7- Somut olmayan Kültürel Miras kapsamında, kültürel miras taşıyıcılarına olan ilgi artacak, kentin turistik ve hediyelik eşya pazarlamasına da katkıda bulunacaktır.

Sonuç olarak proje tamamlandığında yöresel mutfak kültürü başta olmak üzere birçok aktiviteye ev sahipliği yapacak ve Kahramanmaraş'ın daha iyi anlaşılması ve tanıtılması adına faaliyetler yürütülecektir. En önemlisi de bu çalışmaların tümünün kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının işbirliği içerisinde yapılması hedeflenmektedir.

v. Projeyle İlgili Geçmişte Yapılmış Etüt, Araştırma ve Diğer Çalışmalar

Dulkadiroğlu sarayı ve saray mutfağı ile ilgili aynı çapta yapılmış etüt ve araştırma bulunmamaktadır. Dulkadiroğlu Saray Mutfağı fizibilitesi, Kahramanmaraş'ın sahip olduğu önemli kaynak değerleri kamu-özel ve sivil toplum kuruluşları işbirliğince kent turizmine kazandırmak ve böylece meydana çıkacak istihdam alanları ile hem bölge hem de ülke ekonomisine katkı sağlamak amacıyla yapılmaktadır.

Proje; geçmişi Prehistorik Döneme uzanan Kahramanmaraş'ta, Türk yemek kültürünün önemli taşıyıcılarından birisi olan Maraş yemekleri, Tarihsel kurgu ile yorumlanarak Maraş Saray mutfağı adı altında yöresel yemekler sektörüne hareketlilik kazandıracaktır. Aynı zamanda tarihi ve kültürel anlamda zengin bir geçmişe ve mirasa sahip olan Kahramanmaraş'ın tamamını içine alan proje, kültür ve inanç turizmini ve bunun yan sektörlerini hareketlendirecektir. Dolayısıyla pek çok sektörü hareketlendirdiği gibi çarpan etkisi de geniş çaplı olacaktır.

Proje tamamlandıktan sonra Kahramanmaraş ili sınırları içerisinde olan turizm belgeli ve belediye belgeli turizm tesisleri bu alana entegre edilerek turizm merkezindeki yatırımlar daha çekici hale gelecek ve halihazırda var olan konaklama tesislerinin tamamının pazar payını artıracaktır.

5. PROJENİN GEREKÇESİ

i. Ulusal ve Bölgesel Düzeyde Talep Analizi

• Talebi Belirleyen Temel Nedenler ve Göstergeler

Turizm endüstrisinde talep kavramı, turist gönderen bir destinasyondan turist karşılayan bir bölgeye olan yönelme olarak nitelendirilebilir. Diğer bir tanıma göre ise; “bireylerin turizmle yönelik istek ve ihtiyaçlarını karşılamak hedefiyle yeterli düzeyde maddi imkan ve serbest zaman ile birleştirilmiş olan, turizm ürün ve hizmetlerini satın alma eğiliminde olan insan sayısı” olarak ifade edilmektedir. Turizm talebi üç önemli özelliğe sahiptir. Bunlar; serbest zaman, maddi düzey ve satın alma eğilimi olarak sıralanabilir (Bahar ve Kozak, 2012: 1).

Turizm endüstrisinde talebi belirleyen ve etkileyen 5 önemli unsur mevcuttur. Bunlar; ekonomik unsurlar, sosyo-kültürel unsurlar, demografik unsurlar, psikolojik unsurlar, siyasi ve politik unsurlar olarak belirtilmektedir.

Turizm talebini belirleyen ekonomi ile ilgili araçların tümüdür. Kişi başı gayri safi yurtiçi hasıla, gayrisafi yurtiçi hasıla, döviz kuru, gelir dağılımı, turizm ürünlerinin fiyatı, turizm talebinin fiyat esnekliği, ulaşım ve alt yapı, sağlık ve nüfus, tanıtım ve bilgilendirme, mesafe (uzaklık), ekonomik değişkenlik öğelerini kapsamaktadır. Bireylerin turizm istek ve ihtiyaçlarını karşılamaları için yeterli düzeyde asgari gelir miktarına sahip olmaları talebi ekonomik açıdan etkileyen en önemli unsurdur.

Turizm talebini belirleyen ve etkileyen sosyo-kültürel unsurlar ise; moda, beğeni ve alışkanlıklar, serbest zaman, eğitim ve kültür seviyesi, şehirleşme düzeyi, meslek, toplumsal değerler ve din olarak sıralanmaktadır. Sosyo-kültürel unsurların en önemli ve değişkenlik gösteren ögesi, bireylerin beğenileri ve alışkanlıklarıdır.

Demografik unsurlar; eğitim, yaş, cinsiyet, aile yapısı ve meslek başlıkları altında toplanmıştır. Bireylerin yaşları, medeni durumları, meslekleri gibi faktörler turizm istek ve ihtiyaçlarında etkilidir. Turizm işletmeleri de bu faktörleri göz önünde bulundurarak turistik ürünlerde çeşitlilik sunmaktadırlar.

Psikolojik unsur ise, kişisel yapı, motivasyon, öğrenme, algılama ve tutum öğelerini içermektedir. Turistlerin sahip olduğu psikolojik davranışlar turistik ürünlerin seçiminde oldukça belirleyicidir.

Turizm talebini belirleyen ve etkileyen oldukça önemli unsurlardan birisi de bireyin kendi ülkesindeki veya seyahat ettiği ülkedeki siyasi durum olarak ifade edilebilir. Seyahat faaliyetlerini gerçekleştirecek bireyin ülkesindeki politik düzen, tüm turizm faaliyetini durdurucu konumda ise turizm etkinliğinden söz etmek mümkün değildir (Bahar ve Kozak, 2012: 126). Politik unsurlar ise; bireyin kendi ülkesinin politik durumu, seyahat edilen ülkenin

politik durumu ve mevcut küresel politik durum olarak incelenebilir (Olalı ve Timur, 1988: 206).

- **Talebin Geçmişteki Büyüme Eğilimi**

Teknolojinin gelişmesi, refah düzeyinin artması, insanların turizm istek ve ihtiyaçlarının değişmesi, yeni yerler görme isteği gibi unsurların etkisiyle bireyler farklı destinasyonları keşfetme ve yöresel mutfakları deneyimleme amacıyla turizm faaliyetlerine daha fazla önem vermekte ve katılım sağlamaktadır. Geçmişte bazı dönemlerde siyasi ve politik olumsuzluklar veya küresel salgın gibi etmenler ortaya çıkmış, talep oranlarında düşüşe neden olmuştur. Ancak olumsuzlukların etkileri azalmaya veya tamamen bitmeye başladığı dönemlerde talep oranı daha çok yükselmiştir. Talep düzeyleri hakkında verilen tablolar incelendiğinde Kahramanmaraş kentine olan talep genel olarak sürekli artış göstermiştir. Bu bağlamda talebin büyüme eğilimi olumlu yönde ilerlemektedir.

- **Mevcut Talep Düzeyi Hakkında Bilgiler**

Günümüzde ortaya çıkan küresel salgın turizm faaliyetlerini durdurma noktasına getirmiş hatta bazı dönemlerde durdurmuştur. Bu durum haliyle turizme olan talebi de olumsuz anlamda etkilemiştir. Mevcut durumda küresel salgının etkilerinin azalmasıyla birlikte turizm faaliyetlerinde ve taleplerde tekrar hareketlilik görülmektedir. Bu bağlamda Kahramanmaraş kentinin cazibe merkezi haline gelmesiyle geçmiş yıllarda olduğu gibi 2021 yılında da daha fazla talep edileceğinden bahsedilebilir. Kentteki turizm işletmelerinin sayısının fazlaşması, konaklama işletmelerinin yatak ve oda kapasitesinin giderek artması da bunun bir göstergesidir.

- **Mevcut Kapasite ve Geçmiş Yıllar Kapasite Kullanım Oranları**

Kahramanmaraş kentinde geçmiş yıllarda konaklama tesisi, oda ve yatak sayılarının düşük olduğu veriler ışığında bilinmektedir. Örneğin, 2014 yılında kent merkezinde 15 adet tesis, 673 oda ve toplam 1315 yatak kapasitesi mevcuttu. Ancak 2015 yılında tüm bu kapasitelerde % 50 oranında bir artış söz konusu olmuştur. Bu artışın yaşanmasında önemli etkenlerden birisi de talebin fazla olmasıdır. 2015 yılında kenti ziyaret edip konaklama yapan ziyaretçi sayısı da bu durumu açıklar niteliktedir. Daha sonraki yıllarda ise tesis, oda ve yatak kapasitelerinde sürekli olumlu olumlu büyüme eğilimi kaydedilmiş ve sürekli artış gözlemlenmiştir. Günümüzde ise kent merkezinde turizm işletme belgeli 53 adet tesis, 2009 oda ve 4007 yatak kapasitesi mevcuttur.

Kapasite kullanım oranları ise, 2019 yılında turizm işletme belgeli tesislerde toplam 306.307 ziyaretçi konaklamıştır. Geceleme yapan ziyaretçi sayısı ise 516.128 kişidir.

Ulusal Talep Analizi

Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre, 2018 yılında ülkemizi 39 milyon 488 bin turist ziyaret etmiştir. 2019 yılında ise ülkemizi 51 milyon turist ziyaret etmiş 2018 yılına göre

yaklaşık yüzde 29,15 artış gerçekleşmiştir. 2020 yılında ziyaretçi turist sayısı yaklaşık yüzde 69 düşüş göstermiş ve 15 milyon 963 bin olarak kayıtlara geçmiştir (<https://yigm.ktb.gov.tr/>, 12.06.2021). 2020 yılında turizm endüstrisi gelişme gösterememiş ve bu yıl oldukça verimsiz geçmiştir. Bu durumun en büyük sebebi ise 2019 yılının sonlarında baş gösteren ve tüm dünyaya etki eden Covid-19 pandemisi olmuştur. Covid-19 pandemisi ülkelerin en önemli gelir kaynağı olan turizm sektörü başta olmak üzere birçok sektörü olumsuz etkilemiş ve büyük tahribata neden olmuştur. Uluslararası turizm sektöründe Türkiye'nin son 25 yıl içerisindeki konumu incelendiğinde ülkemizi ziyaret eden turist sayıları dünya sıralamasında 2004-2010 yılları arasında 16. sırada yer alırken, 2011-2015 yıllarında karşılaştırmalı üstünlük göstererek 6. sıraya gerilemiş ve gözlemlenebilir oranda başarı elde edilmiştir. 2016 yılında meydana gelen siyasi ve politik olumsuz olaylar neticesinde turist sayısında % 35 düşüş gerçekleşmiş ve ülkemiz ilk 10'da yer alamamıştır. 2017 yılında ise ülkemiz ilk 8. sıradayken, 2018-2019 yıllarında tekrar 6. sıraya yerleşmiştir. 2020 yılına gelindiğinde Covid-19 pandemisi nedeniyle dünya genelinde turizm endüstrisinde istenilen hedeflere ulaşılamamıştır. Ancak aşı çalışmalarının gerçekleştirilmesine bağlı olarak pandeminin etkisinin biraz daha azalmasıyla 2021 yılında ülkemizin tekrar ilk 10'un içerisinde yer alması beklenmektedir.

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) 2019 verileri incelendiğinde, uluslararası turist ziyaretlerinde 78,7 milyon turist ile 3. sırada yer alan ABD; 215 milyar dolar turizm geliriyle 1. sırada yer almıştır. 2. sırada yer alan İspanya'ya 83,8 milyon turist gelmiş ve 79,8 milyar dolar turizm geliri sağlanmıştır. İngiltere 36,9 milyon turist ile 10. sırada yer alırken, 58,8 milyar dolar turizm geliriyle 5. sırada bulunmaktadır. ABD'nin turist başı elde ettiği turizm hasılatı 3300 dolar olarak bilinmektedir. Diğer marka imajı yüksek destinasyonların turizm hasılatları ise kişi başı 1300-1500 dolar arasında değişiklik göstermektedir. Türkiye'nin uluslararası turizm gelirleri kapsamında ilk 10 ülke arasında yer almaması ve kişi başına düşen turist harcamalarının 750-850 dolar arasında değişkenlik göstermesi kullanılmayan kapasiteyle ilgilidir. Bu bağlamda fiyatların yükselmesi ve kapasitenin bütünüyle kullanılması marka değeriyle doğrudan bağlantılıdır (www.bloomberght.com, 12.06.2021).

Turizm endüstrisi ekonomiyi genel olarak olumlu anlamda etkilemektedir. Ancak bu olumlu etkilerin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için bazı unsurların da devamlılığını sağlamak gerekmektedir. Sektörün iyileştirilmesi, destinasyonların güvenliğinin sağlanması, siyasi ve politik olumlu ilişkilerin oluşturulması gibi unsurlar, uluslararası turizmin sürdürülebilirliğini ve gelişimini olumlu etkileyen, turizmin gelecekte oldukça önemli sektörlerden biri haline gelmesini sağlayabilecek en önemli faktörlerdir. Ancak bu olumlu unsurların yanı sıra turizmin gelişimini olumsuz yönde etkileyecek, durağan hale getirebilecek bazı tehdit unsurlar da bulunmaktadır. Örneğin siyasi ve politik sorunlar, destinasyonlardaki can ve mal güvenliğinin tehdit altında olması, salgın hastalıkların ortaya çıkması gibi olumsuzluklar uluslararası turizm talebini doğrudan etkilemektedir. Ülkeler bu gibi olumsuzluklar karşısında çeşitli tedbirler almak zorundadır. Bu tedbirlerin yanı sıra turizme

olan talebi artırmak, turizmin gelişimine katkıda bulunmak amacıyla destinasyondaki turistik ürünleri ve doğal çekicilikleri ön plana çıkarmak gereklidir. Bu sayede ülkeler turizm pazarında daha etkili tanıtım faaliyetleri geliştirmiş ve daha fazla talep görme potansiyeli elde etmiş olurlar.

Bölgesel Talep Analizi

Eski ve bilinen adıyla Maraş, Türkiye'nin Akdeniz bölgesinde bulunan bir kent ve en kalabalık 18. şehirdir. Yeryüzü şekilleri çoğunlukla Güneydoğu Torosların parçası olan dağlar ile bunlar arasında bulunan boşluk alanlardan meydana gelmektedir. Kahramanmaraş, 37-38 kuzey paralelleri ile 36-37 doğu meridyenleri arasında yer almaktadır. Doğuda Malatya ve Adıyaman, batıda Kayseri ve Adana, güneyde Gaziantep ve Osmaniye, kuzeyinde Sivas kentleri yer almaktadır. 14.327 km² yüzölçümünde oldukça geniş bir alana sahiptir (www.kahramanmaras.gov.tr, 12.06.2021).

Kahramanmaraş'ın ilçelerinin birçoğunda farklı iklim tipleri birlikte görülmektedir. Farklı iklimlerin birlikte görülmesi bitki türlerinin çeşitliliğine de olanak sağlamaktadır. Tahrip edilmemiş doğal bir coğrafyası bulunan Kahramanmaraş, Ege, Karadeniz ve Akdeniz bölgeleri gibi eşsiz tarihi ve doğal zenginliklere sahiptir. Oldukça eski bir tarihe sahip olan Kahramanmaraş birçok eski medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu yüzden kültür turizmi başta olmak üzere çeşitli alternatif turizm türleri de gelişmiştir. Kültürel olarak birçok tarihi konak, cami, kale ve antik kent mevcuttur. Tüm bunların yanı sıra doğası ve yaylarıyla da ön plana çıkmaktadır. Kahramanmaraş tarihi ve kültürel zenginlikleri, turistik güzellikleri bakımından dünyada benzeri olmayan pek çok unsuru barındırmaktadır.

Tablo 5: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turist Sayıları (Kişi)

2013	383.447
2014	456.488
2015	322.294
2016	321.915
2017	262.782
2018	334.273
2019	406.617
2020	105.354
2021 yılı Ocak-Haziran	193.437

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2020.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/dogaka_kahramanmaras_tsep_web.pdf. Erişim Tarihi: 24.09.2021

Yukarıdaki tablo incelendiğinde Kahramanmaraş'a gelen turist sayılarında devamlı bir değişim olduğu tespit edilmiştir. Turist sayılarında bazı yıllarda artış yaşanırken, bazı yıllarda ise düşüş olduğu görülmektedir. Talebin düşüş yaşamasında siyasi ve politik sorunlar, destinasyon risk algısı gibi çeşitli unsurlar etkilidir.

Turizm Paydaşları

Türkiye birçok doğal, tarihi ve kültürel varlıkları bünyesinde barındırmaktadır. Bu varlıklar turizmin desteğiyle ön plana çıkmaktadır. Bu sayede doğal, tarihi ve kültürel zenginliklerin sürdürülebilirliği sağlanmakta, turistik ürün haline gelerek ülke ekonomisine katkıda bulunmaktadır. Bu kapsamda ekonomik açıdan gelişmemiş destinasyonlar, yiyecek içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri, seyahat acenteleri ve turizmle bağlantılı çeşitli işletmeler vasıtasıyla turizmden gelir sağlayarak ekonomik kalkınmalarına katkıda bulunabilmektedirler.

Konaklama İşletmeleri

“Oteller, misafirlerine konaklama hizmeti sunan, buna ek olarak yeme-içme, eğlenme ve spor aktiviteleri gibi imkanlar da sağlayabilen işletmelerdir” (www.turizmebakis.com, 13.06.2021).

Türkiye’de konaklama sektörünün ilk çağdaş oteli, 1892’de hizmet vermeye başlayan Pera Palas otelidir. Yine bu oteli Beyoğlu’nda faaliyete geçen Tokatlıyan ve Bristol otelleri takip etmiştir. Bu otellerin Avrupa’daki otellerle aynı statüye sahip olduğu bilinmektedir. Cumhuriyet döneminde ise Park Otel hizmet vermeye başlamıştır (www.academia.edu, 13.06.2021).

Kahramanmaraş’ta, konaklama işletmeleri yörenin barındırdığı doğal ve kültürel turizm arzını, çeşitli hizmetlerle tamamlayarak, turizm sektöründe faaliyet göstermektedirler. Kent genelinde konaklama tesisi olarak hizmet veren pek çok sayıda butik otel, otel, pansiyon ve motel mevcuttur. Yöredeki yıldızlı oteller Kahramanmaraş, Onikişubat ve Dulkadiroğlu gibi yörenin merkezi konumunda yer alırken, orta düzey ve normal oteller daha küçük ölçekli yerleşim birimleri olan Elbistan, Afşin ve Türkoğlu ilçelerinde bulunmaktadır.

Tablo 6: Kahramanmaraş İli Belge Türüne Göre Konaklama Tesisleri (2013-2021)

Yıllar	Turizm İşletme Belgeli (Adet)	Yatırım Belgeli Tesisler (Adet)	Belediye Belgeli Tesisler (Adet)	Toplam (Adet)
2013	10	13	179	202
2014	15	13	179	207
2015	31	11	179	223
2016	46	8	179	233
2017	47	6	25	78
2018	49	3	23	75
2019	51	2	23	76
2020	56	4	22	82
2021 (Ocak- Haziran)	53	5	22	80

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-istat-.xls?0>
Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda yıllara göre değişiklik gösteren tesis sayıları sunulmuştur. Verilere göre turizm işletme belgeli tesis sayılarında artış olurken; yatırım belgeli ve belediye belgeli tesis sayılarında düşüş görülmektedir.

Tablo 7: Kahramanmaraş Konaklama Tesis ve Yatırımları (2018-2021)

KAHRAMANMARAŞ'TA BULUNAN KONAKLAMA TESİS VE YATIRIMLARI İSTATİSTİĞİ						
YIL	BAKANLIKTAN TURİZM İŞLETMESİ VE KİSMİ TURİZM İŞLETMESİ BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ		BAKANLIKTAN TURİZM YATIRIMI BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ		YEREL YÖNETİMLERDEN BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ	
	TESİS SAYISI (Adet)	TESİS KAPASİTESİ (Yatak)	TESİS SAYISI (Adet)	TESİS KAPASİTESİ (Yatak)	TESİS SAYISI (Adet)	TESİS KAPASİTESİ (Yatak)
2018	49	3772	3	470	23	928
2019	51	3652	2	199	23	928
2020	56	4095	4	303	22	910
2021	53	4007	5	628	22	910

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-istat-.xls?0> Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda ise bakanlık işletme belgeli, yatırım belgeli ve belediye belgeli konaklama tesislerinin yıllara göre detaylı yatak kapasitesini de bildiren sayıları sunulmuştur.

Seyahat Acenteleri

05.10.2007 tarihli Resmi Gazete' de yayımlanan Seyahat Acenteleri Yönetmeliği'nde seyahat acenteleri, "Gelir elde etme amacı ile turistlere turizm ve turistik ürünler hakkında bilgiler vermeye, paket tur ve tur organizasyonları düzenlemeye; ulaştırma, konaklama, spor, eğlence ve gezi hizmetlerini gerçekleştirmeye yetkisi olan, oluşturduğu turistik ürünleri hem kendi hem de diğer seyahat acenteleri aracılığıyla müşterilere sunabilen ve pazarlayabilen ticari firmalar" olarak nitelendirilmektedir (İçöz, 2009: 72).

Seyahat Acentelerinde Yasal Sınıflandırma

Yasal sınıflandırma kapsamında seyahat acenteleri, 1618 No'lu Seyahat Acenteleri ve Seyahat Acenteleri Birliği Kanunu'nda ifade edildiği gibi hizmet yetkileri açısından üç farklı grupta bölümlendirilmiştir. Bunlar; A grubu, B grubu ve C grubu şeklinde adlandırılmışlardır.

A grubu seyahat acentelerinin ulaştırma, konaklama, tur düzenleme gibi turistik hizmetleri yapmaya yetkileri bulunmaktadır. Tüm seyahat acenteciliği faaliyetlerini gerçekleştirirler. B grubu seyahat acenteleri, A grubu seyahat acentelerinin verecekleri hizmetleri yerine getirmekle görevlidirler. B grubu seyahat acenteleri perakende satış yapabilen

acentelerdir. C grubu seyahat acentelerinin yetkisi ise yurt içinde turlar düzenlemektir. Bununla birlikte turistik hizmetler de verebilirler.

Tablo 8: Kahramanmaraş'ta Faaliyet Gösteren Seyahat Acentelerinin Sınıflandırmalarına Göre Sayıları

A Grubu	14
B Grubu	7
C Grubu	12
Toplam	33

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2020.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_kahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda Kahramanmaraş'ta faaliyet gösteren seyahat acentelerinin yasal sınıflandırmalarına göre sayıları verilmiştir. A grubu seyahat acentesinin sayısının daha fazla olduğu görülmektedir. Talebin giderek artması halinde seyahat acentelerinin sayıları da her geçen yıl artış gösterecektir.

Tablo 9: Kahramanmaraş Müze ve Ören Yerleri ve Ziyaretçi Durumu (Adet) (2017-2021)

MÜZE / ÖRENYERİ ADI	2017	2018	2019	2020	2021
MARAŞ MÜZESİ	15885	13213	21368	11357	15673
ELBİSTAN ŞEHİR MÜZESİ	14325	11620	19730	5364	9260
GERMENİCİA ÖREN YERİ	154977	112363	57604	22430	63436
DONDURMA MÜZESİ	183714	194607	201143	37105	71152
TEMATİK MUTFAK MÜZESİ	-	45672	58239	9837	16911
ESHAB-I KEHF KÜLLİYESİ	-	21714	44435	6180	14030
GENEL TOPLAM	368901	399189	402519	92273	190462

Kaynak: Döner Sermaye İşletmesi Merkez Müdürlüğü, 2021.

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Yukarıda verilen tabloda Kahramanmaraş'ta bulunan müzelerin yıllara göre ziyaretçi sayıları sunulmuştur. Tablodaki veriler incelendiğinde 2020 yılında küresel salgından dolayı ziyaretçi sayılarında düşüş yaşanmış fakat diğer yıllarda çoğunlukla artış gözlemlenmiştir.

Tablo 10: Kahramanmaraş Turizm İşletme ve Belediye Belgeli Tesislerde Konaklayan Ve Geceleyen Turist Sayıları (2019 Ocak-Aralık)

	Konaklayan Turist			Geceleyen Turist		
Tesis	Yabancı Turist Sayısı	Yerli Turist Sayısı	Toplam Turist Sayısı	Yabancı Turist Sayısı	Yerli Turist Sayısı	Toplam Turist Sayısı
İşletme Belgeli	6420	213645	220065	12284	356318	368602
Bld. Belgeli	476	92662	93138	1259	159810	161069
Toplam	6896	306307	313203	13543	516128	529671

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tablo incelendiğinde 2019 yılında Kahramanmaraş'ta bulunan turizm işletme belgeli otelleri; 306.307 kişi olmak üzere en fazla yerli ziyaretçi talep etmiştir. Yine en fazla geceleme gerçekleştiren ziyaretçi sayısı 516.128 kişiyle yerli ziyaretçiler olmuştur.

Tablo 11: Turizm İşletme Belgeli Otellerin Nitelikleri (Merkez/Elbistan/Afşin-2020)

İlçesi	Tesis adı	Sınıf	Oda Sayı	Yatak Sayı
Merkez	Orkis Palace Hotel	5 YILDIZ	132	224
Merkez	Clarion Hotel	5 YILDIZ	120	240
Merkez	Saffron Hotels	4 YILDIZ	120	242
Merkez	Sular Hotel	4 YILDIZ	85	132
Elbistan	Grand Elbistan Park Hotel	4 YILDIZ	121	192
Merkez	Arsan Otel	4 YILDIZ	29	52
Merkez	Otel Alcazar	3 YILDIZ	32	64
Merkez	Hampton By Hilton Hotel	3 YILDIZ	79	101

Merkez	Kalaylıoğlu Otel	3 YILDIZ	54	120
Merkez	Otel Germanicia	3 YILDIZ	63	126
Merkez	Ramada Plaza By Wyndham Hotel	3 YILDIZ	162	320
Afşin	Afşin Meka Royal Hotel	3 YILDIZ	80	190
Merkez	Büyük Maraş Hotel	2 YILDIZ	35	92
Merkez	Kent Park Premium Otel	1 YILDIZ	18	36
Merkez	Tekirhan Otel ve Lokanta	Özel Belgeli	25	60
Toplam			1155	2191

Kaynak: Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021.

<https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/Eklenti/84964,iktm-proje-ve-faaliyetler-2003-2021pdf.pdf?0>, Erişim tarihi: 24.09.2021.

Yukarıdaki tabloda 2020 yılında turizm işletme belgeli tesisler kapsamında Kahramanmaraş kentinin merkezinde yer alan oteller, otel sınıfları, oda ve yatak bilgileri sunulmuştur. Veriler incelendiğinde Kahramanmaraş kentinde bulunan tesislerin çoğunluğunun oda ve yatak kapasitesinin fazla olduğu görülmektedir.

Tablo 12: Kahramanmaraş Tesis Yerleşim Yeri, Tesis Sayısı, Oda Sayısı, Yatak Sayısı (Merkez/ 2014-2021)

		Tesis Sayısı	Oda Sayısı	Yatak Sayısı
Yıl	Yerleşim Yeri			
2021	Merkez	53	2009	4007
2020	Merkez	56	2053	4095
2019	Merkez	51	1843	3652
2018	Merkez	49	1899	3772
2017	Merkez	47	1763	3500
2016	Merkez	46	1625	3183
2015	Merkez	31	1103	2165
2014	Merkez	15	673	1315

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201131/tesis-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021

Yukarıdaki tablo incelendiğinde yıllara göre otel sayısında, oda sayısında, yatak sayısında sürekli olarak artış görülmektedir. Teknolojinin gelişmesi, kişilerin turizme ve seyahate olan taleplerinin artması gibi nedenlerden dolayı destinasyonlar turistlerin konaklama ihtiyacını karşılamak için tesislere yatırım yapmaktadırlar.

ii. Ulusal ve Bölgesel Düzeyde Gelecekteki Talebin Tahmini

Kahramanmaraş Turizm Talebinin Analizi, Modellenmesi ve Tahminleri

Bu başlıkta Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı yatırımına yönelik talep tahminlerinin üretilmesi amaçlanmıştır. Talep tahminlemesinde Kahramanmaraş yıllara göre gelen turist istatistikleri kullanılmıştır. Yöntem olarak, Kültür ve Turizm Bakanlığına ait 2013-2020 yılı Kahramanmaraş ilinde gerçekleşen toplam gelen turist istatistiklerinden yararlanılmıştır. Kurulması planlanan otel ve restoran için en önemli girdi hizmet vereceği ildeki gelen ziyaretçi sayısı olacaktır. Uygulanan yöntemlerden elde edilen tahmin sonuçlarının değerlendirilmesi sonucunda en yüksek tahmin doğruluğunu sağlayan model kullanılarak, 2022-2032 dönemi için Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı otel ve restoranı için talep tahminleri üretilmiştir. Kullanılan yöntem Basit Üstel Düzleştirme Yöntemi ve modellerin tahmin başarıları, “MAPE” istatistiği yardımıyla %99 güven aralığı ile değerlendirilmiştir. 2013-2020 yıllarına ait Kahramanmaraş gelen turist sayısı istatistikleri Tabloda belirtilmiştir.

Tablo 13: 2013-2020 Kahramanmaraş gelen turist sayısı istatistikleri (kişi)

Yıl	Kişi
2013	383.447
2014	456.488
2015	322.294
2016	321.915
2017	262.782
2018	334.273
2019	406.617
2020	105.354
2021 yılı Ocak-Haziran	193.437

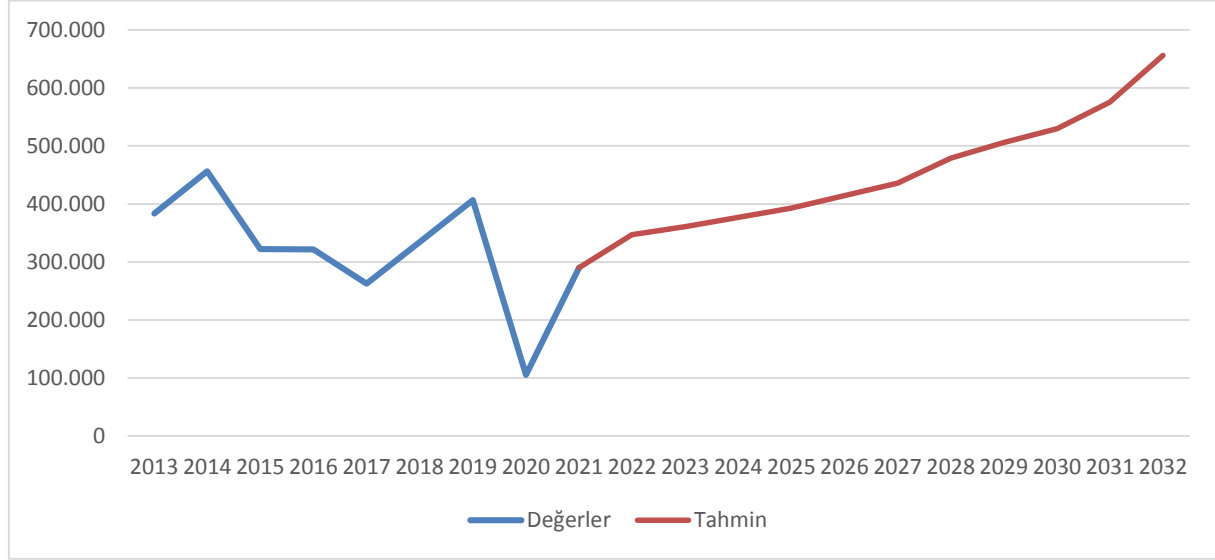
Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201131/tesis-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021

Mevsim, trend ve konjonktür gibi seriyi etkileyen unsurların ele alınarak detaylı incelemeler yapılabilmesi yıllık verilerin tercih edilmesinin nedenidir. Yapılan talep analizi neticesinde 2022-2032 yılları için potansiyel otel ve restoran yatırımı talebini tetikleyen şehre gelen turist sayısı talebi tahminleri üretilmiştir.

Aşağıdaki grafikte, yıllara göre gerçekleşen ve tahmin değerleri gösterilmekte, 2022-2032 yıllarında talebin doğrusal seyir sergileyeceği görülmektedir.

Şekil 1: Kahramanmaraş Gelen Turist Sayısı 2022-2032 Artış Talep Tahmini



2022-2032 yılı için Kahramanmaraş gelen turist talebi tahminleri üretilmiştir. 2020 yılında covid-19 pandemisi sebebiyle 105.354 kişi ilde turizm ziyareti yaparken, talep 2028 yılında 478.943 kişi 2032 yılında ise 656.331 kişi olarak tahmin edilmiştir.

Tablo 14: Kahramanmaraş Gelen Turist sayısı 2022-2032 Talep Tahmini (kişi)

Zaman Çizelgesi	Değerler	Tahmin
2013	383.447	
2014	456.488	
2015	322.294	
2016	321.915	
2017	262.782	
2018	334.273	
2019	406.617	
2020	105.354	
2021		290.156
2022		347.246
2023		360.685
2024		376.811
2025		392.937
2026		414.439
2027		435.940
2028		478.943
2029		505.820
2030		530.010
2031		575.700
2032		656.331

6. MAL VE/VEYA HİZMETLERİN SATIŞ-ÜRETİM PROGRAMI

i. Satış Programı

Satış kavramı, en temel tanımı ile ihtiyaçların karşılanması için satıcı ile alıcı arasında yaşanan alışveriş olayıdır. Satış genel olarak ihtiyaçların giderilmesi noktasında çalışır. Genel olarak satış süreci bir dizi aşama sonrasında ikna ile devam eder. Satış, kolay bir süreçtir. Ancak sürekli olarak bir satış takvimi oluşturmak satışın kendisi kadar kolay bir süreç değildir. Özellikle değişen Dünya ve getirdikleri ile beraber müşteri kavramı oldukça değişmiştir. Satış sadece mal ve hizmetin bedel karşılığında alınıp satılmasından çıkıp, müşteri ihtiyaç ve isteklerine göre yapılabilecek bir sürece dönmüştür. Bu nedenle satış sürecinin önemi ve zorluğu artmıştır.

Turizm sektöründe satış süreci özellikle turizm işletmeleri için hayati önemdedir. Satış sürecini belirli bir düzen içerisinde yürütemeyen işletmelerin başarılı olmaları neredeyse imkansızdır. Sürecin doğru bir şekilde yönetilmesi gerekir. Bu doğrultuda başarılı bir satış süreci gerçekleştirmek için dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar vardır.

Turizm işletmelerinin potansiyel müşterilerini iyi tanımlaması gerekmektedir. Müşterinin ihtiyaç ve istekleri net bir biçimde bilinmelidir ve satış süreci ona göre şekillenmelidir. Eğer satış süreci zeminine müşteri konulursa sürecin başarılı olması kaçınılmazdır.

Projemizde yapılacak olan müşteri odaklı birçok gastronomik ürün olacaktır. Gelen müşterilerin ne istediklerini önceden düşünüp tahmin etmek gerekir. Geldiklerinde ise satışa hazır hale gelmelidir ki müşterinin aklında yer edinmek esastır. Müşterinin tekrar geleceği ve başkalarına da önereceği yer haline gelmek ve müşteriler için marka değerli bir işletme olmak önem taşır.

Günümüz gastronomi pazarlamasında, ürün lezzeti, insan sağlığına etkisi, hikaye ve görsel sunum ile dikkat çekmekte ve müşteri tercihinin etkileyen girişimler olarak görülmektedir. Tarihsel kurgusu Orta Asya'dan Dulkadirli Beyliğine uzandırılan Maraş Saray Mutfağı ürünleri, özellikle iki bin yıllık bozulmamış geleneksel ve doğal yapısı, lezzet iddiası, geleneksel el sanatlarının sofraya altyapılarını oluşturduğu görsel şöleni, derin ve mistik hikayesi ile sadece Kahramanmaraş gastronomisine yönelik değil, Dünya'da Türk Mutfağı tanıtımına da ciddi katkı sağlayacak düzeydedir.

Bu tanım ve söylemler ışığında müşteri tercihinin üst düzeyde artırması beklenen Maraş Saray Mutfağı pazarlama faaliyeti, sağlıklı yaşam vaadi sunar, eşsiz lezzeti ile haz ve doyum vaad eder, kültürel bilgi aktarımı yapar, benzersiz bir deneyim sunar. Bu deneyimi, mekandaki mimari yapı, geleneksel el sanatlarının modern tasarımla yorumlanmış çevre ve mobilya düzeni, sofraya sunumundaki altyapıyı oluşturan geleneksel el sanatları ürünleri, yemeklerin görsel tasarımıyla stilize edilmiş sunum tabakları ve servis ciddiyeti sağlayacaktır.

Vaatlerin müşteriye doğru iletilmesi ve müşteri algısında tercihe dönük satın alma kararı halini alması için, doğru bilgi ile kodlanarak satın alma öncesi bilgi, görsel tasarım ve tecrübe üçgeninin stabil hale getirilmesi gerekmektedir. Stabil olmayan ürün satışı, sürdürülebilirliğini kaybeder. Ürünün her aşaması standart hale gelmelidir ki, her satın alma davranışı sonrasında aynı tecrübe yaşansın ve tavsiye edilebilir olsun.

Tüm bu kalite tarifleri Saray Mutfağı pazarlamasının hikayesini oluşturmaktadır. Hikayesi tamamlanan ürünlerin sunumu insan eli ile gerçekleşecektir. Sunum ve satış personelinin eğitimi bu pazarlama eğitiminin içerisinde verilmelidir. Çalışan eğitimi esnasında çalışanlar kendilerini kültür pazarlaması yapan birer temsilci olarak hissetmeli ve bu çizgide eğitilmelidir.

Saray mutfağında fiyatların belirtilmesi önemli olmakla beraber satış personelinin ürün hakkında doğru ve fazla bilgiye sahip olması gerekir. Eğer ürünleri doğru biçimde tasarlırsak müşteriye de mekan içerisinde iyi yönlendirmiş oluruz. İyi organize edilmiş bir işletme müşterinin aklında yer edinmekle kalmaz imajını da güçlendirir.

Bu anlamda işletme çalışanları önemlidir. Üretilen mal veya hizmet üst düzey kalitede dahi olsa, çalışanların yapabileceği hatalar hayati problemlere neden olabilir. Bu sebeple personeller arasındaki mevcut iletişim, akıcı ve sürekli bir özellik taşıması gerekir. Müşteri ile iletişim kuracak olan personelin müşterinin bilgilerini görüntüleyebiliyor olması önemlidir. Bu hayati bilgiler ışığında ancak o zaman doğru bir iletişim gerçekleştirilebilir. Gerçekleştirilen doğru iletişim ise son raddede satış sürecini olumlu yönde etkileyecektir.

Tutundurma (iletişim), pazarlama karmasının yapı taşlarından biridir ve oldukça önemlidir ki işletme kendi personeliyle ve müşteriyle olan ilişkilerini en üst düzeyde tutmalıdır.

Tablo 15: Saray Mutfağı Restoran Bölümü Satış Programı

Saray Mutfağı ve Yöresel Yemekleri	Satış Fiyatı TL/Adet	Yıllık Satış adeti	Yıllık Gelir
Maraş Paça	30	2.000	60.000
Tarhana Çorbası	20	1.250	25.000
Ekşili Çorba	20	1.500	30.000
Ekşili Eya Sulusu	30	2.000	60.000
Yoğurtlu Dövme Çorbası	18	750	13.500
Tirşik Çorbası	20	1.250	25.000
Erik Sulusu	25	1.500	37.500
Ekşili Kabak Sulusu	25	750	18.750
Çeş Böreği (Mantı)	25	750	18.750
Zeytinyağlı Kuru Dolması	30	2.000	60.000
Havuç Dolması	30	1.500	45.000
Acem Pilavı	25	3.000	75.000
Karma (Garma) Pilavı	25	1.250	31.250
Ekşili Turşu	15	1.500	22.500



Havuç Ekşilemesi	15	1.500	22.500
Mimbar	40	2.500	100.000
Zilli Köfte	40	1.500	60.000
Lebeniye	40	1.500	60.000
Gallili Kebap	40	2.000	80.000
Eşgili Yaz Dolması	30	750	22.500
Paşa Kebabı	50	1.600	80.000
Yağlamalı İncik Kebabı	60	1.600	96.000
Teneke Kebabı	45	1.600	72.000
Maraş Şiş Kebap	40	3.250	130.000
Maraş Yoğurtlu Kebap	45	3.250	146.250
Maraş Tava	50	2.000	100.000
Eli Böğründe	50	2.000	100.000
İrişgit Tava	50	100	5.000
İçli Köfte	40	100	4.000
Helise	40	1.000	40.000
Çekelekli Pazı Sarma	25	500	12.500
Pıt Pıt Lepesi	20	500	10.000
Üğürtmekli Çökelek Böreği	20	1.000	20.000
Taze Peynirli Fıstıklı Pide	25	1.500	37.500
Etli Kömbe	25	750	18.750
Maraş Pide (Lahmacun)	20	1.500	30.000
Sulu Yağlı Köfte	25	750	18.750
Yoğurtlu Köfte	25	750	18.750
Yavan Köfte	25	750	18.750
Borani Aşı	25	750	18.750
Ekşili Nohutlu Börk	25	750	18.750
Maraş Kahvaltısı	55	1.750	96.250
Cevizli Kıvrım Tatlısı	30	2.000	60.000
Peynirli Maraş Helvası	20	2.000	40.000
Hapısa	10	1.500	15.000
Maraş Kurabiyesi	10	500	5.000
Fıstıklı Kadayıf	25	2.000	50.000
Fıstıklı Baklava	25	2.000	50.000
Fıstıklı Şöbiyet	25	2.000	50.000
Fıstıklı Havuç Dilimi	25	3.000	75.000
Dondurma	15	5.000	75.000
Fıstık Ezmeli dondurma	25	1.000	25.000
Ballı Börek	15	1.000	15.000
Çullama	15	1.000	15.000
Gırma Kavurması	15	500	7.500
Bastık Kavurması	15	500	7.500
Ravanda Şerbeti	10	1.025	10.250
Meyan Şerbeti	10	1.100	11.000

Pekmez sucuğu porsiyon	15	1.100	16.500
Beyaz Pekmez Sucuğu	15	1.100	16.500
Samsa Porsiyon	15	1.100	16.500
TOPLAM			2.520.000

ii. Üretim Programı

Üretim kavramının tarihsel süreci epeyce eskiye dayanmaktadır. Kavramın geçmişinin tarihsel derinliği bizleri oldukça geçmişe götürmesi dolayısıyla üretim tarihindeki yolculuk ekonomik gelişmişliği de doğru orantılı olarak ileriye taşımıştır. Bir ülkenin ekonomik bakımdan kalkınması ve insanların refah içerisinde yaşamını sürdürmesi, üretim faaliyetleri sonucu elde edilecek gelirin arttırılmasıyla mümkün olabilmektedir. Üretim, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde gelir azlığı ve kaynak kıtlığının yaşanması nedeniyle büyük önem taşımaktadır. Küreselleşmenin hız kazandığı günümüz koşullarında ülkeler üretimlerini arttırarak ekonomilerine büyük ölçüde katkı sağlamaktadırlar. Üretim faaliyetleri, gelişmiş ülkelerde modern tesis ve fabrikalarda gerçekleştirilirken, az gelişmiş ve gelişmemiş ülkelere ilkel yollarla ve ilkel makinelerle gerçekleştirilmektedir. Ama hangi koşullarda yapılsa yapılsın üretimin ana maksadı ülke ekonomisine katkı sağlamaktır. Ülke ekonomisine üretimle birlikte sağlanan katkı, refah seviyesini arttırmaktadır. Artan refah seviyesiyle beraber üretimin önemi hat safhada önem ve değer kazanmış olup teknolojik icatlar ve gelişmeler üretim odaklı aşamalar kaydetmiştir.

Üretim, belirli girdilerin, bir takım işlemlerden geçirilerek mal veya hizmet haline dönüştürülmesine denir. Bu tanıma göre üretim faaliyetinde üç önemli faktör bulunmaktadır. Bunlar; girdi, işlem ve çıktıdır. Üretim işlemleri, belirli bir stratejik vizyon kapsamında girdileri çıktılarına dönüştürmektedir. Sonuç olarak üretim faaliyeti, öncelikle doğal kaynaklar olmak üzere malzeme, işgücü, para, enerji ve bilgi gibi birtakım girdilerin ihtiyaçları karşılayabilecek mal ve hizmetlere dönüştürülmesi faaliyetlerinden oluşmaktadır. Üretim sürecine katılan her girdi insanı temel almakta ve beşeri ihtiyaçları tatmin etmek üzere üretim faaliyetlerine başlangıç yapmaktadır. Sonuç itibarıyla ortaya konan her türlü mal ve hizmet üretimin amacını gerçekleştirmiş olmaktadır(Ceviz, 2017:2-3).

Şekil 2: Üretim Faaliyet Süreci



Kaynak: <http://kulamyu.cbu.edu.tr>

Üretim; malların, şekil, mekan, zaman ve mülkiyet faydalarının arttırılmasıdır. Söz konusu faydalar, şöyle tanımlanabilmektedir (<http://kulamyo.cbu.edu.tr>).

Zaman faydası: Bir malın ona ihtiyaç duyulan zamanda ortaya sürülmesidir.

Mekan faydası: Bir malın daha çok ihtiyaç duyulan bir mekana taşınması, orada bulundurulması ve kullanıma sunulmasıdır.

Şekil faydası: Bir malın fiziksel ve kimyasal yapısı üzerinde bir takım değişiklikler yapmak suretiyle insanlara yararlı hale getirmektir.

Mülkiyet faydası: Bir malın, ihtiyacı olana aktarılması ve sahiplenilmesinin sağlanmasıdır.

Genel olarak üretimde verimi arttırmak, maliyetleri düşürmek, üretim sistemini geliştirmek için hizmet sektöründe farklılıklar vardır. Bu doğrultuda, verimlilik artışı ve teslimat sürelerindeki azalma gibi unsurlar, günümüz işletmelerinin rekabetçi piyasada tutunabilmeleri için kullandığı en etkili unsurlardır. Aynı zamanda üretim ve satış programı eş güdümlüdür.

Hizmet işletmeleri uyguladığı kaliteli üretim programları ile, hizmet sektöründe ve aynı zamanda ekonomi içerisindeki payının gittikçe büyümesiyle ilişkilendirilmektedir. Kalite tanımının üretici yerine müşteri odaklı olmasına ve hizmet kalitesinin artmasına uluslararası rekabete ve müşteri tatminine önem verilmesi neden olmaktadır.

Satış programında verilen veriler, üretim programı ile ilintili olduğu için tekrar etmemek adına hesaplanmamıştır.

iii. Pazarlama Stratejisi (fiyatlandırma, tanıtım ve dağıtım)

Pazarlama karmasının oluşturulmasında önemli karar alanlarından biri olan ve turizm talebini doğrudan etkileyen önemli bir ekonomik faktör olan turizm ürününün fiyatı, turist tercihlerini etkilemenin yanı sıra sektörde faaliyet gösteren işletmelerin gelirlerini doğrudan etkilemekte ve pazarın denetlenmesine imkân vermektedir. Turistik işletmelerde fiyatlandırma kararları alınırken, ürünün konumlandırılması ile ilgili amaçlar göz önünde tutulmalıdır(Erol, 2003: 110-111).

Bunlardan ilki işletmenin var olabilmesidir. Yaşanan yoğun rekabet, müşteri beklentilerinin değişmesi, düşük kapasite kullanımı, ve kötü ürün kalitesi gibi sebeplerle var olmak ve kısa dönemde ayakta kalabilmek önceliklidir. İşletmenin varlığını sürdürmesi olağandışı durumların söz konusu olduğu bu dönemlerde kar elde etmesinden daha önemlidir. Bu maksatla turizm işletmeleri, fiyatlarını aşağı çekerek nakit akışı sağlayıp, mevcut konumu sürdürme gayretindedirler. Bu tür bir strateji kontrol edilemeyen değişkenlerden kaynaklanan kriz dönemlerinde tercih edilmektedir, uzun dönemde devam ettirilmesi mümkün değildir.

Fiyat belirlenirken göz önünde bulundurulacak ikinci unsur işletmenin finansal amaçlarıdır. Turistik işletmeler çeşitli fiyat alternatifleri altında talep yapısını ve maliyetleri inceleyerek, azami kârı, yatırımın geri dönüşünü ve nakit akışı sağlayacak fiyatı seçerler. Bu durumda kısa dönemde en yüksek kârı sağlayacak uygun bir fiyat seti oluşturulması fiyatlandırma kararlarındaki temel amaçtır.

Pazarlama amaçları ise son olarak göz önünde bulundurulacak unsurdur. Bazı turistik işletmeler, satış hacmini artırmak, pazar payını artırmak ve/veya pazardaki mevcut konumunu korumayı fiyatlandırma amacı olarak seçebilirler. Burada ön planda tutulan uzun dönem işletme performansının iyileştirilmesi ve pazardaki konumun korunmasıdır. Eğer bir pazarda rekabet şiddetli ise pazar payını artırmak isteyen bir işletme, saldırgan bir düşük fiyat politikası izlemek zorundadır. Başka bir seçenek olarak da yüksek fiyat uygulaması izlenebilir. Bu durum da turistik ürünün, yüksek kaliteli ürün olarak konumlandırılmasına yardımcı olabilir.

Literatüre bakıldığında fiyatlandırmada daha çok öne çıkan üç yöntem olduğu görülmektedir. Bunlar, güçlü bir biçimde içe dönük olan ve maliyeti temel alan maliyete dayalı fiyatlandırma; tüketicinin mal ve hizmete olan talebini merkeze koyan talebe yönelik fiyatlandırma ve daha çok piyasada faaliyet gösteren rakip işletmelerin fiyatını esas alan rekabete dayalı fiyatlandırmadır. Ürünün üreticiden müşteriye doğru ilerlediği yola dağıtım kanalı denir. Seçilen uygun dağıtım kanalları, ürünlerin müşterilere ulaşabilmesi ve başarılı olmasında temel etkindir (Tekin, 2015: 150).

Turistik mal ve hizmetlerin üretildiği yerde tüketilme zorunluluğu vardır. Bu nedenle turizm pazarlamasında dağıtım kanalı tersine işlemekte, tüketiciler üretim yerine götürülmektedir. Bu doğrultuda, “turistik ürünün tüketilebilecek veya kullanılabilecek duruma gelmesinden, tüketicilerin bu ürünü kullanmalarını ve tüketmelerini sağlamak üzere üretim yerine getirilmesine kadar yapılan işlem ve faaliyetler bütününe” turistik ürünün dağıtımı denilmektedir. Turistik ürünlerin kullanım haklarıyla beraber üreticiden tüketiciye ulaştırmak için girişilen çabaları düzenleyen, işletme içi birimlerin veya işletme dışı pazarlama kurumlarının oluşturduğu yapı ise turizmde dağıtım kanalını ifade etmektedir.

Marka vaadinin gerçekleşmesi, tüketici tarafından beklentinin karşılanması olarak kabul edilir. Dulkadirli Maraş Saray Mutfağı markasının vaadi ise “Benzersiz bir Deneyim” olarak pazarlanacaktır. Bir çok nişi bir araya toplayan Maraş Saray Mutfağı pazarlama fikri, içeriğinde vaat ettiği lezzet, sağlıklı beslenme, kültür aktarımı ve sunum konsepti ile yakın benzerlerinden ayrılmakta ve avantajlı olarak konumlanmaktadır. Bu pazarlama fikrinde birçok beklenti karşılanmakta ve marka vaadi eksiksiz sunulmaktadır. Ürünlerin geleneksel yöntemlerle doğal besinlerden seçilmesi ve menülerin buna göre hazırlanması, iki bin yıllık Türk beslenme kültürünün günümüze aktarımı, somut olmayan kültürel mirasın içerisinde sunumlar ve tüm bu sayılanlar eşliğinde benzersiz bir deneyim vaadinin bir araya geldiği satış planlaması yapılmıştır.

Fiyat belirlemesi ürün bazlı değil deneyim odaklıdır. Ürün maliyeti içerisinde diğer marka vaatleri de ayrı kalemler olarak değerlendirilmektedir. Bu konseptte satın alma sadece ürün değil, bir deneyim olarak değerlendirilir. Müşteri marka vaadinin mesajını değerlendirerek ve kabul ederek bu satın almayı gerçekleştirecektir. Bu sayede Maraş Saray Mutfağı marka yapısı, kendini pazarda ayrıcalıklı olarak konumlandıracaktır.

Bu proje pazarlama stratejisi olarak şu unsurla planlanmıştır:

- Kahramanmaraş şehrinde saray mutfağı tabelaları ve reklamları yapılacaktır
- Saray mutfağı insörtlüleri önce ulusal, sonra yakın çevrede tanıtılacaktır
- Katalog ve kurumsal kimlik çalışması yapılacaktır
- Kahramanmaraş sosyal medya hesaplarında önce çevre sonra bölge, ulusal ve uluslararası giriş yapıp tanıtılması,
- Maraş dondurma şovlarının sade ve etkileyici olarak yapılması,
- Yöresel yemeklerin sunulması ve tanıtımının yapılması.

Yeni müşteri kazanımı için izleyebileceğiniz çalışmalar şunlardır;

- Yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası arenada ayrı ayrı çalışmak
- Tarih, kültür, inanç ve gastronomi turistlere odaklanması
- Potansiyeli yüksek turistik destinasyonlara dikkat çekilmesi
- Yeni turizm bölgelerine girilmesi
- Pazarlama ve satış yaklaşımının müşteri özeline göre özelleştirilmesi
- Satış takibi ve kalitesinin artırılması
- Yeni müşteri bölümleri için ürün ve hizmetlerin özelleştirilmesi
- Ürün gamının genişletilmesi, yeni ürün sunum sayısı ve kalitesinin artırılması.

7. PROJE YERİ / UYGULAMA ALANI

i. Fiziksel ve Coğrafi Özellikler

• Coğrafi Yerleşim

Kahramanmaraş ilinde yer alan Dulkadiroğlu ilçesine bağlı olan toplam 101 adet mahalle bulunmaktadır. Dulkadiroğlu ilçesinin yüzölçümü 1.313.58 kilometrekaredir. İlçenin güney tarafında Türkoğlu ilçesi, güneydoğu tarafında Pazarcık ilçesi, doğu tarafında Çağlayancerit ilçesi, kuzey tarafında ise Ekinözü ve Nurhak ilçeleri bulunmaktadır. 37/38 kuzey paralelleri ve 36/37 doğu meridyenleri içerisinde bulunmaktadır. İlçe deniz seviyesinden 568 metre daha yüksekte yer almaktadır ve kentin kuzey taraflar dağlık alanlara sahiptir. Burada yeryüzü şekilleri çoğunlukla Güneydoğu Torosların devamı şeklinde olan dağlar ile bu dağlar arasında yer alan çöküntülerden meydana gelmektedir. Dulkadiroğlu ilçesinin kuzeydoğu tarafında yer alan dağ kütlesi 2815 metreye kadar yükselmektedir. Burada bulunan Engizek Dağı, Göksu Vadisi ile kuzey tarafta yer alan Nurhak Dağları'ndan, ayrıca çukur bir yerle de güney tarafta yer alan Ahır Dağı'ndan ayrılmaktadır. Bu dağ Güneydoğu Toroslar'ın uzantısı olmakta ve doğu/batı şeklinde uzanmaktadır. Engizek Dağı'nda çoğunlukla permo-karbonifer şistleri ile yeşil kayaçlar bulunmaktadır. Bu dağ ciddi oranda doğal bitki örtüsünden yoksun durumdadır. Kahramanmaraş kentinde yer alan bazı dağlar ise, 2301 metre yüksekliğe sahip olan Ahır Dağı, 2942 metre yüksekliğe sahip olan Binboğa Dağları, 2338 metre yüksekliğe sahip olan Delihöbek Dağı'dır. Dulkadiroğlu ilçesi merkezinin 23 kilometre kuzeydoğu tarafında Erkenez Çayı'na yapılmakta olan Ayvalı ismine sahip baraj aracılığıyla kente çeşitli amaçlarla kullanılabilen 52 hektometreküp su sağlaması planlanmaktadır (<http://dulkadiroglu.gov.tr>).

• İklim

Kahramanmaraş kenti, Akdeniz, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin oldukça yakın olduğu bir alanda bulunmaktadır. Kentin coğrafi konumu dolayısıyla ve birtakım unsurların da etkisiyle beraber üç değişik iklim çeşidi içerisinde, Bozulmuş Akdeniz İklimine yatkın iklimsel niteliklerin olduğu görülmektedir. Kent merkezinde görülen iklimin, kentin kuzeyinde görülen yükseltinin etkisiyle beraber tamamen ortadan kalkarak karasal iklime döndüğü görülmektedir (<http://kahramanmaras.gov.tr>).

Kahramanmaraş kenti ve civarında çoğunlukla kış mevsiminde Sibiryaya yüksek basıncının sebep olduğu sıcaklık düşüşü, yaz mevsiminde basınç merkezlerinde görülen yer değişimi sebebiyle Basra alçak basıncının sebep olduğu sıcaklık artışı izlenmektedir. Dolayısıyla sıcaklığın ocak itibarıyla ağustosa doğru tedrici şekilde yükseldiği daha sonra eylül itibarıyla ocağa doğru hızla azaldığı izlenmektedir. Ayrıca senelik ortalama sıcaklıklar da güney tarafından kuzeye gidildikçe yüksekliğin ve karasallığın artışıyla beraber azalmaktadır (Gül, 2016: 71).

- **Toprak ve Arazi Yapısı**

Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Kahramanmaraş ili 14.346 kilometrekarelik yüzölçümüne sahip olup, doğu tarafından Malatya, Adıyaman, Gaziantep illeri, güney tarafından Gaziantep ve Adana, batı tarafından Adana, Osmaniye ve Kayseri, kuzey tarafından ise Sivas ili ile kuşatılmıştır.

Kahramanmaraş kentinin arazi yapısı kireç taşı, kum taşı ile metamorfik taşlardan meydana gelmektedir. Toprakları çeşitli sınıflandırmalardan meydana gelmektedir, bunlar; alüvyat, kolüvyat, kırmızı Akdeniz, kahverengi orman toprakları, kırmızı kahverengi ile organik topraklardır. Burada jeolojik yapı serpantin, şist, marn, konglomera, kumtaşı, kireç taşı, alüvyal ve kolüvyal depozitler barındıran metamorfik ile sendiment kayalardan meydana gelmiştir. Toprakların tekstür yapıları ise killi, siltli/killi ile kumlu/siltli şeklinde farklılık göstermektedir (<http://kahramanmaras.tarimorman.gov.tr>).

- **Bitki Örtüsü**

Bir yerin iklimsel özelliğini belirleyen faktörlerde görülen farklılıklar, o yerin bitki örtüsünü de yönlendirmektedir. Floranın doğal yayılış sergilemesi, o yerin iklim koşullarıyla ilişkilidir. İklimsel belirleyiciler (nem oranı, sıcaklık, yağış miktarı, güneşlenme derecesi, rüzgâr ve basınç koşulları), arazinin topoğrafik etkileri, flora çeşitlerinin dış görünüşünde, formlarında, yayılım göstermelerinde ve gelişimlerinde ciddi etkiye sebep olmaktadır. Kahramanmaraş kentinin toprakları yüzdesel olarak ifade edildiğinde; %42'si orman ile fundalık alanlar, %27'si ekilmiş-dikilmiş yerler ve %24'ü ise çayır ile meralar şeklinde belirtilmektedir. Dağların büyük bir kısmında ise orman ve makinin hâkim olduğu görülmektedir. Kahramanmaraş kentinin ilçeleri olan Elbistan ile Andırın'da ormanlık alanlar fazlaca görülmektedir. Kentte bulunan ormanlık alanların kendine has çam ağacı, ardıç ağacı, sedir ağacı, şimşir ağacı, meşe ağacı, kayın ağacı ve köknar ağacından oluştuğu görülmektedir. Kentte bulunan zeytinlikler büyük bir alanı kaplamaktadır fakat son zamanlarda azalma olduğu görülmektedir. Nüfusta görülen artış ve şehirleşme sebebiyle zeytinlik alanlar tehdit altındadır. Yapıların artması, kentsel dönüşüm gibi sebeplerle zeytinlik alanlar kullanılmaya başlanmıştır. Kentte yer alan ovaların genelinde bozkır görünümü hâkimdir. Kentte birçok flora çeşidi olduğu görülmektedir. Kahramanmaraş'ın toprak bakımından verimli olması sebebiyle çeşitli türler kendilerine yaşamsal alan imkânı oluşturmaktadır (Alcı, 2020: 41-42).

Kahramanmaraş iline bağlı Dulkadiroğlu ilçesi Akdeniz ve İran Turan florası geçişinde yer almaktadır. Dulkadiroğlu ilçesinde yükseltinin etkisiyle beraber bitki örtüsü de farklılık göstermektedir. Dulkadiroğlu ilçesinde üç farklı bitki formasyonu olduğu belirlenmiştir, bunlar; Çalı Formasyonu, Orman Formasyonu ile Alpin Formasyonudur (<http://dulkadiroglu.gov.tr>).

- **Su Kaynakları ve Diğer Doğal Kaynaklar**

Kahramanmaraş kentinde doğal göl bulunmamaktadır. Havzada bataklık olarak mevcut olan Gavur Gölü Devlet Su İşleri'nin yaptığı çalışma ile kurutulmuştur. Kent merkezinin kuzey tarafında yer alan Ahır Dağları'nda yer alan Karagöl ve Küçük Göl adındaki bu iki göl mevsimlik olarak tektono-karstik nitelik taşımaktadır. Kent ovasında Humaşır kaynağında bir küçük göl ve çevresinde sazlık alan bulunmaktadır (<http://kahramanmaras.csb.gov.tr>).

Kahramanmaraş ilinde tamamlanmış olan Kartalkaya isimli baraj hem sulama hem de taşkınları önleme amacıyla yapılmış ve Aksu Çayı'nda yer almaktadır, tamamlanmış olan diğer bir baraj olan Sır Barajı enerji sağlamak için yapılmış ve Ceyhan Nehri'nde yer almaktadır, Erkenez Çayı'nda halen yapım aşamasında olan Ayvalı Barajı hem içme hem de sulama amacıyla kullanılacaktır, Ceyhan Nehri'ne yapılmakta olan Kılavuz Barajı enerji sağlamak için yapılmaktadır, aynı amaçla ve aynı nehirde yapılan diğer barajlar ise Menzelet ve Berke Barajlarıdır (<http://kahramanmaras.gov.tr>).

ii. Ekonomik ve Fiziksel Altyapı

Kahramanmaraş kenti Türkiye'nin Akdeniz Bölgesinde yer almaktadır. Kahramanmaraş TR63 Bölgesinin içerisinde Hatay ve Osmaniye illeri ile birlikte yer almaktadır. Kahramanmaraş ili 11 adet ilçeden oluşmaktadır. Bunlar Onikişubat, Dulkadiroğlu, Çağlayancerit, Afşin, Elbistan, Andırın, Ekinözü, Göksun, Nurhak, Pazarcık ve Türkoğlu ilçeleridir. Merkez ilçesi iki tanedir.

Dulkadiroğlu ilçesi Kahramanmaraş ilinin merkez ilçelerinden biridir. Kahramanmaraş'a çeşitli illerden otobüs seferleri düzenlenmektedir. Otobüs terminali bir diğer merkez ilçe olan Onikişubat'ta bulunmaktadır. Kentte bulunan tren istasyonu ile demiryolu ulaşımı sağlanmaktadır. Ayrıca kent merkez ilçesi Dulkadiroğlu'nda Kahramanmaraş Uluslararası Havalimanı bulunmaktadır. Dulkadiroğlu ilçesi merkez ilçelerden biri olduğu için herhangi bir ulaşım sorunu bulunmamaktadır.

Haberleşme imkânı olarak internet ve telefon hizmetleri bulunmaktadır.

Kahramanmaraş kentinde toplam 21.684 su aboneliği bulunmaktadır (KASKİ Genel Müdürlüğü 2020 Mali Yılı Faaliyet Raporu, 2020: 10). Elektrik ve aydınlatma ile ilgili herhangi bir sorun yaşanmamaktadır. Kentte doğalgaz mevcuttur fakat bazı mahallelere ulaşmamıştır. Bunun için çalışmalar yapılmaktadır.

Kentte 375.309 hektarlık tarımsal faaliyet alanı yer almaktadır. Bu arazilerin %74'ü tarladır ve diğer kalan arazilerde meyve-sebze ile nadas alanları bulunmaktadır. Arazi dağılımı ise dağınıktır, tarıma elverişli alanlar oldukça fazladır ve %26'lık bir orana sahiptir (<http://dogaka.gov.tr>). Kahramanmaraş ilinin coğrafi konumu ve çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olmasından dolayı turistik yapılar da arazi kullanımı olduğu görülmektedir.

Dağıtım ve pazarlama olanakları imalatçılar tarafından yapılabilmektedir. Bölgede faaliyet gösteren seyahat acentaları pazarlama ve dağıtım konusunda bölgeye katkı sağlamaktadır. Ayrıca seyahat acentaları gerçekleştirdikleri turizm hizmetleriyle dağıtım imkânlarının geliştirilmesine de katkı sağlamaktadır. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi'nde düzenlenen organizasyonlar da pazarlama açısından bölgeye katkı sağlamaktadır.

Dulkadiroğlu ilçesi merkez ilçe olduğu için hammaddeye erişilebilirlik açısından uygundur. Ayrıca bölge halkının kendi üretimini gerçekleştirdiği (tarım ürünleri, hayvancılık, yöresel ürünler gibi) yerler de vardır.

iii. Sosyal Altyapı

Kahramanmaraş kenti Dulkadiroğlu ilçesi 2020 yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verilerine göre ilçe nüfusu 223,277'dir. İlçenin yıllık nüfus artış hızı ise 2,7'dir (TÜİK, 2020).

Kahramanmaraş'ta yerel halk birçok alanda çalışmaktadır. Gelir sağladıkları alanların çoğu ise tarım, hayvancılık ve küçük el sanatlarıdır.

Sosyal hizmetler açısından kuruluş sayısı fazladır. Dulkadiroğlu ilçesinde İlçe Emniyet Müdürlüğü, İlçe Jandarma Komutanlığı, İlçe Nüfus Müdürlüğü, İlçe Müftülüğü, İlçe Sağlık Müdürlüğü, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü gibi çeşitli kurumlar vardır.

iv. Kurumsal Yapılar

Kahramanmaraş kenti Dulkadiroğlu ilçesi kurumsal altyapısı aşağıdaki gibidir (<http://dulkadiroglu.gov.tr>):

- T.C. Dulkadiroğlu Kaymakamlığı
- Dulkadiroğlu Belediyesi
- İlçe Emniyet Müdürlüğü
- İlçe Jandarma Komutanlığı
- İlçe Nüfus Müdürlüğü
- İlçe Müftülüğü
- İlçe Sağlık Müdürlüğü
- İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- İlçede hizmete devam eden 103 adet muhtarlık bulunmaktadır. Bunlar; Abbaslar, Ağabeyli, Akyar, Ayaklıcaoluk, Boyalı, Budaklı, Bulanık, Çiğli, Çokyaşar, Dereköy, Dereli, Ekberoğlu, Elmalar, Çatmayayla, Çobanlı, Gaffarlı, Göllü, Güzelyurt, Kartal, Kocalar, Kuzucak, Küpelikız, Küçüknacar, Navruzlu, Peynirdere, Sivricehüyük, Şeferoğlu, Tevekkelli, Ulutaş, Beşenli, Başdervişli, Karamanlı,

Arslanbey Çiftliği, Çınarlı, Denizli, Doğanlıkarasan, Kılağlı, Eskinarlı, Maksutuşağı, Seyrantepe, Söğütlü, Baydemirli, Bahçeli, Aksu, Aslanbey, İsa Divanlı, Duraklı, Dulkadiroğlu, Ekmekçi, Erkenez, Fevzipaşa, Gazipaşa, Divanlı, İsmetpaşa, Kanuni, Kayabaşı, Kurtuluş, Mehmet Akif, Menderes, Namık Kemal, Sakarya, Sümer, Şey Adil, Kemalli, Sütçü İmam, Turan, Yenişehir, Bağlarbaşı, Ballica, Bayazıtlı, Bahçelievler, Doğukent, Eyüp Sultan, Hacıyüplü, Egemenlik, Genç Osman, Pınarbaşı, Kapıçam, Senem Ayşe, Kazanlıpınar, Şeyh Şamil, Yahya Kemal, Yavuzselim, Osmanbey, Kozludere, Demirciler, İstasyon, Kabasakal, Alibeyuşağı, Öksüzlü, Yeşiltepe, Karaziyaret, Kırım, Mamaraş, Sarıkaya, Karşıyaka, Yeniyurt, Halkaçayırı, Ferhuş, Yusuf hacılı, Güneşevler, Yenipınar ve Karataş Muhtarlıklarıdır.

Kahramanmaraş kenti Dulkadiroğlu ilçesindeki diğer kurumsal yapılar ve sayıları ise aşağıdaki gibidir:

- 5 adet PTT kuruluşu
- 23 adet devlet lisesi
- 6 adet özel lise
- 52 adet devlet ortaokulu
- 4 adet özel ortaokul
- 93 adet devlet ilkokulu
- 4 adet özel ilkokul
- 1 adet devlet hastanesi
- 3 adet özel hastane
- 2 adet diyaliz merkezi
- 1 adet ağız diş sağlığı merkezi
- 60 adet eczane
- 1 adet halk eğitim merkezi bulunmaktadır.

v. Çevresel Etkilerin Ön Değerlendirilmesi

Turizm faaliyetleri doğru yönetilmezse çevreye bazı olumsuz etkileri olan bir sektördür. Bu yüzden gerekli önlemlerin alınması, planlamaların yapılması ve uygulanması önemlidir.

Dulkadiroğlu Sarayı ve Mutfağı otel ve restoran yatırımı, 25 Kasım 2014 tarih, 29186 sayılı ÇED Yönetmeliği Ek-2 listesi 28.madde 3 bendine göre seçme eleme kriterleri uygulanacak tesisler arasında yer almamaktadır. Yatırım aşamasında ÇED belgesi



istenmemekte olup, ÇED kapsamında olmadığına dair yazı için Çevre ve Şehircilik il müdürlüğüne müracaat edilmelidir.

17 Mayıs 2014 tarih ve 29003 sayılı resmî gazetede yayınlanan “Sera Gazı Emisyonlarının Takibi Hakkında Yönetmelik’e göre kapsama girmediğinden sera gazı emisyonundan muaftır.

Atık yönetmeliği kapsamında gelen ziyaretçilerden oluşacak cam, kâğıt ve plastik atıklar oluşacaktır. Bu atıklar Çevre ve Şehircilik Bakanlığından sıfır atık projesi kapsamında kâğıt, cam ve plastik lisanslı geri dönüşüm firmalara verilerek bertaraf ettirilecektir.

1. Doğal Çevrenin Tahribatı

Akdeniz Fitocoğrafya bölgesinde yer alan Kahramanmaraş ili bitki örtüsü konusunda avantajlı bir konumda bulunmaktadır. Fakat yaşanan beşeri tahribatlar sonucu doğal bitki örtüsü de olumsuz etkilenerek, bileşim ve yoğunluk açısından bazı değişimlere uğramıştır.

2. Atıklar

Katı atıkların geri dönüşümünü maddi açıdan azami olarak gerçekleştirilmesinin ilk koşulu toplamanın ayrı yapılmasıdır. Kaynağından ayrıştırılmış olarak toplamada dönüştürülebilir olan atıklar ile diğer atıklar ayrıştırılmış yerlerde birikmiş hale gelmektedir. Dönüştürülebilir atıkların ayrıştırılmış olarak toplanması amacıyla eğitim kurumlarına, yol güzergâhlarına ve kamu binalarına geri dönüşüm kumbaraları konulmuştur. Çevre kirliliği için değerli faaliyetler gerçekleştiren Dulkadiroğlu Belediyesi’nin çalışanları 2018 senesinde 76.304.830 kg katı atığın dönüşümünü gerçekleştirmişlerdir (Coşkun, 2019: 48).

3. Su Kirliliği

Kahramanmaraş kentinde yaşanan kuraklık neticesinde fabrikaların yol açtığı akarsu ile barajlardaki kirlilik görülür hale gelmiştir. Kentte yaz mevsimi sonrası güz ve kış mevsiminin de yağışsız geçmesi sebebiyle akarsu, baraj ve nehirlerde su düzeyinde azalmalar görülmüştür. Suların ciddi derecede çekildiği yerlerde endüstriyel atıklarının sebep olduğu kirlilik net bir şekilde görülmeye başlamıştır. Toplum sağlığı için tehlike oluşturan pis sular bir miktar suyun rengini de siyaha çevirmiştir. Endüstriyel atıkların yol açtığı çevre felaketi Kahramanmaraş’ta zamanla su kaynaklarını da olumsuz etkilemekteyken, yetkili kişilerin konuyla ilgili harekete geçmeyişi dikkat çekmektedir (<http://maraspusula.com>).

4. Hava Kirliliği

Kahramanmaraş kentinin nüfus miktarının artması ve araç miktarının artması kent içerisindeki ulaşım yollarını problem olmakla beraber hava kalitesini de olumsuz yönde etkilemektedir. Havada bulunan katı-sıvı-gaz olarak bulunan yabancı maddelerin canlı yaşamına, sağlığına ve çevresel dengeye olumsuz etki verebilecek konsantrasyon ve zamanla yer alması olarak ifade edilen hava kirliliği, bu kentte özellikle kış mevsiminde etkisini

göstermektedir. Hava kirliliği çoğunlukla Aralık, Ocak ve Şubat döneminde artmakta üstelik partikül madde açısından sınırı geçmektedir (Sandal, 2009: 145).

5. Taşıma Kapasitesi

Taşıma kapasitesi, bir yerde, olumsuz etkilere sebep olmadan yararlanılabilecek en üst seviye olarak ifade edilmektedir. Olumsuz etkiler içerisinde kaynakların yok edilmesi, ziyaretçi memnuniyet düzeyinin düşmesi ile halkın iktisadi ve kültürel yapısında oluşabilecek olumsuzluklar kastedilmektedir (Kılıç,2020: 6).

vi. Alternatifler, Yer Seçimi ve Arazi Maliyeti kamulaştırma bedeli

Kuruluş Yerinin Seçimini Etkileyen Faktörler

Bütün işletmeler için kuruluş yeri seçilmesi konusunda etkisi olan çeşitli unsurlar vardır. Burada dikkat edilmesi gereken yer ise bu unsurların önem düzeylerine bağlı olarak sıralanmasıdır. Gerçekleştirilen incelemeler neticesinde bu unsurlar konaklama işletmeleri için değerlendirilmiştir. Bu unsurların ifade edilmesi projenin uygulanmasında da kuruluş yeri seçiminde izlenilecek yollar için belirlenebilirlik oluşturacaktır. Hammadde temini, coğrafi durum, pazara yakınlık durumu, tedarik sağlayıcılar, insan gücü, ulaşım ağı, altyapı ile enerjiden yararlanabilme olarak sıralanabilen bu unsurlar aşağıdaki gibidir (Ermağan vd., 2017: 94-95):

- **Hammadde:** Konaklama tesisinde gerçekleştirilecek hizmetler için yarar sağlayacak gerekli malzemelerin elde edilebilmesi unsurdur. Tesisin hammaddeye olan yakınlığı neticesinde taşıma maliyetleri düşürülecektir ve süre bakımından da olumlu katkısı olacaktır. Hammaddeye olan yakınlık süre ile ilgili sorunları oldukça düşürecek ve hizmetin memnuniyet düzeyini yükseltecektir.
- **Coğrafi Konum:** Konaklama tesisinin gerçekleştireceği turizm türüne bağlı olarak yer alacağı alanda coğrafi konumu tercih edilmelidir. Dinlenme tesislerinin tabiat güzelliklerine uzak olmaması istenirken, kongre ve fuar olarak yapılan konaklama tesislerinin kent merkezine ve birtakım ulaşım ağına uzak olmaması istenmektedir.
- **Pazara Yakınlık:** Hizmet etme odaklı olan bütün işletmeler ve turizm tesislerinde pazara uzak olunmaması unsuru daha değerli olmaktadır. Konaklama tesislerinin hedef Pazar içerisinde bulunması işletmenin kar düzeyini oldukça etkileyecektir.
- **Tedarik:** Planlaması iyi düzeyde yapılmış olan tedarik zinciri sayesinde maliyetler azaltılabilmekte, hizmet etme süresi azalmakta, hatta gıda tedariki konusunda tazelik elde edilerek müşteri memnuniyeti sağlanabilmektedir. Dolayısıyla kuruluş yeri seçiminde tedarik zincirinin maliyet, taşıma-nakliye zamanlaması ve hemen gerekli olan ürün ile hizmetin karşılanması bakımında değerli bir unsurdur.

- **İşgücü:** Bu unsur konaklama tesisi kuruluş yeri konusunda göz önüne alınması gerekli olan bir unsurdur. Konaklama tesislerinin emek üzerine çalışan işletme olması sebebiyle işgücü kaynağının ucuz ve basit elde edilebildiği alanlar kuruluş yeri konusunda seçim yapılırken etkili olacaktır.
- **Ulaşım:** Bir yere turist gelişlerinin fazla olmasının ilk sebeplerinden bir tanesi erişimin kolaylıkla sağlanmasıdır. Tedariki sağlanacak olan ürünlerin maliyet düzeyini azaltma bakımından önem arz eden bu unsur konaklama tesisinin rakipleri ile olan rekabet düzeyini belirlemektedir.
- **Altyapı ile Enerji Kaynakları:** Belirlenecek alanın turistik bir yer olması için birtakım altyapı olanakları bulunması ve enerji kaynaklarına erişiminin kolay olması gerekmektedir. Yararlanılacak olan enerji kaynaklarının sebep olacağı maliyetlerinin uzun vade için belirlenmesi gereklidir.

Turizm kapsamında yapılacak olan yatırımlar için kuruluş yeri seçiminde bazı analizler yapıldıktan sonra karar verilmeye sıra geldiği zaman birtakım unsurların değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu unsurlar aşağıda verilmiştir (Çetiner, 2020: 15):

- **Doğal Unsurlar:** Coğrafi durumuna bağlı olan iklimsel nitelikler, nüfus düzeyi, kuruluş yeri çevresindeki yerleşim vb. bazı unsurların yanında, su kaynağı, doğa olayları (depremlerin sık yaşandığı yer olması vb.), doğal kaynaklara uzak olmaması (kaplıca ya da denize uzak olmaması vb.) olarak ifade edilebilmektedir.
- **Ekonomik ve Sosyal Unsurlar:** Kuruluş için seçilecek yer ile ilgili olan ulaşım ağı durumu, inşaatın yapılacağı arazinin maliyeti, hammadde vb. unsurlara erişim, işgücü konusunda kolaylık, bölgeye yapılan teşvik ile yatırım katkıları, altyapı durumu olarak ifade edilebilmektedir.
- **Yasal Unsurlar:** Kuruluş için seçimi düşünülen alanın imar durumu, yatırım için müsaade edilen kat sayısı, koruma bölgelerinin veya milli parkların yapılacak olan yatırım ile arasındaki ilişkisel durumu, kamuya ait olan kurum ve kuruluşların yapılacak olan yatırım için bakış açılarının ne olduğu ve yerel düzeyde elde edilen veri, resim, harç vb. ticari düzenlemeler olarak ifade edilmektedir.
- **Diğer Unsurlar:** Hem yerli hem de yabancı turistlerin seçilen kuruluş yeri için subjektif olarak yaptıkları değerlendirmeler, inançlar ve davranışlar, yerel halkın turistik yatırımlara karşı olan bakış açıları olarak ifade edilmektedir.

8. TEKNİK ANALİZ VE TASARIM

i. Kapasite Analizi ve Seçimi

Kahramanmaraş'ta Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın verilerine göre 2017 yılında 1763 oda ile 3500 yatak kapasitesine sahip 47 adet turizm işletme belgeli tesis bulunurken, günümüzde 2009 oda ve 4007 yatak kapasitesine sahip 53 tesis bulunmaktadır. Bu veriler ışığında Kahramanmaraş'ta yatak kapasitesinin 2017 yılından 2021 yılına gelindiğinde %14,4 artış gösterdiği ortaya çıkmaktadır. 2017 yılında 402 oda ile 792 yatak kapasitesine sahip 6 adet turizm yatırım belgeli tesis varken günümüzde 345 oda ile 628 yatak kapasitesine sahip 5 adet tesis bulunmaktadır. Buna göre; turizm yatırım belgeli tesislerin yatak kapasitesi 2017 yılına göre %20,7 düşüş göstermiştir.

Tablo 16: Kahramanmaraş Bölgesinde Yer Alan Tesis Sayıları ve Kapasiteleri

Şehir	Turizm İşletme Belgeli			Turizm Yatırım Belgeli		
	Tesis Sayısı	Oda Sayısı	Yatak Sayısı	Tesis Sayısı	Oda Sayısı	Yatak Sayısı
Kahramanmaraş	53	2009	4007	5	345	628

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/Ekleni/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-istat-.xls?0>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Kahramanmaraş'ta 2017 yılında 1127 yatak kapasiteli 25 adet belediye belgeli tesis bulunurken günümüzde 910 yatak kapasiteli 22 adet tesis bulunmaktadır. Bu veriler ışığında 2017 yılından günümüze gelindiğinde belediye belgeli tesislerin yatak kapasitesinin %19,25 düşüş gösterdiği ortaya çıkmaktadır.

Tablo 17: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turist Sayıları (Kişi)

Yıllar	Belediye Belgeli Tesis Sayısı	Belediye Belgeli Oda Sayısı	Belediye Belgeli Yatak Sayısı
2020	22	469	910
2019	23	479	928
2018	23	479	928
2017	25	569	1127

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2020.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/dogaka_kahramanmaras_tsep_web.pdf.

Erişim Tarihi: 24.09.2021

2016 ve 2020 yılları arasında Kahramanmaraş ilinde bulunan İşletme (Bakanlık) Belgeli tesislerde konaklayan yerli ve yabancı turistlerin istatistiki verileri aşağıdaki tablolarda gösterilmiştir;

Tablo 18: Yıllara Göre Kahramanmaraş'ta İşletme Belgeli Tesislerde Konaklayan Turist Sayıları (Kişi)

Yıllar	Tesis Geliş Sayısı		
	Yabancı	Yerli	Toplam
2020	4 213	163 837	168 050
2019	6 420	213 645	220 065
2018	5 178	239 254	244 432
2017	4 885	201 091	205 976
2016	3 064	144 734	147 798

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Tabloya bakıldığında Kahramanmaraş'ı ziyaret eden yerli turistlerin yabancı turistlerden daha fazla olduğu görülmektedir. 2016, 2017 ve 2018 yıllarında tesislere giriş yapan turist sayıları artarken 2019 yılında önceki yıla oranla yaklaşık %10 düşüş göstermiştir. 2020 yılında ise tesislere gelen turist sayısı 2019 yılına göre %23,63 oranında azalmıştır.

Tablo 19: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turistlerin Geceleme Sayıları (Kişi)

Yıllar	Geceleme Sayısı		
	Yabancı	Yerli	Toplam
2020	8 434	265 014	273 448
2019	12 284	356 318	368 602
2018	13 514	366 485	379 999
2017	15 719	326 360	342 079
2016	9 697	238 012	247 709

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Turizm tesislerinde geceleme yapan turistlerin sayısı incelendiğinde yerli turist sayısının yabancı turist sayısına oranla daha yüksek olduğu görülmektedir. 2017 yılında bir önceki yıla oranla geceleme oranı %38 artış göstermiştir. 2020 yılına bakıldığında 2019 yılına göre %25,81 oranında gerileme olduğu görülmektedir.

2016 ve 2020 yılları arasında Kahramanmaraş ilinde bulunan Belediye Belgeli tesislerde konaklayan yerli ve yabancı turistlerin istatistiki verileri aşağıdaki tablolarda gösterilmiştir;

Tablo 20: Yıllara Göre Kahramanmaraş'ta Belediye Belgeli Tesislerde Konaklayan Turist Sayıları (Kişi)

Yıllar	Tesis Geliş Sayısı		
	Yabancı	Yerli	Toplam
2020	181	63 251	63 432
2019	476	92 662	93 138
2018	550	83 888	84 438
2017	498	56 308	56 806
2016	181	173 936	174 117

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Tabloya göre tesislere giriş sayısına bakıldığında yerli turistlerin yabancı turistlere oranla daha yüksek olduğu görülmektedir. 2016 yılında tesislere geliş toplam 174.117 iken 2017 yılında %67,3 düşüş göstererek 56.806 olmuştur. 2017, 2018 ve 2019 yıllarında sürekli artış kaydedilirken 2020 yılında ise bir önceki yıla oranla %31,9 oranında gerileme olduğu görülmektedir.

Tablo 21: Yıllara Göre Kahramanmaraş'a Gelen Turistlerin Belediye Belgeli Tesislerde Geceleme Sayıları (Kişi)

Yıllar	Geceleme Sayısı		
	Yabancı	Yerli	Toplam
2020	600	118 128	118 728
2019	1 259	159 810	161 069
2018	1 935	142 533	144 468
2017	1 227	101 421	102 648
2016	471	311 517	311 988

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Belediye belgeli tesislerde konaklama yapan turistlere bakıldığında yerli turistlerin daha fazla olduğu görülmektedir. 2016 yılına oranla 2017 yılında düşüş yaşanırken 2018 ve 2019 yıllarında yükseliş görülmüştür. 2020 yılına bakıldığında 2019'a oranla %26,3'lük bir meydana gelmiştir.

Kahramanmaraş Turizm Paydaşları

Kahramanmaraş'ta turizmin yeterliği bulunduğu konularda ilk olarak alışveriş olanakları (hediyeelik eşya), Kahramanmaraş'a karayollarından ulaşım hizmetleri ve şehir içi

ulaşım hizmetleri gelmektedir. İkinci derecede yeterli bulunan konular ise; yiyecek ve içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri, şehre hava yolları ile ulaşım hizmetleri, gezi olanakları, turizm varlıklarının / çekiciliklerinin durumu, turist güvenliği hizmetleri, pazarlama işletmeleri vb. ön plana çıkmaktadır. Kahramanmaraş'ta turizmin gelişimi için en fazla önem verilmesi gereken konular; "halkın ve esnafın turiste yaklaşımı, turist rehberliği hizmetleri, turist bilgilendirme hizmetleri, turizm varlıklarının çekiciliklerinin durumu, turizm çalışanlarının bilgi ve beceri düzeyi, eğlence hizmetleri, şehre hava ulaşımı hizmetleri, turizm acenteleri, şehir temizliği ve WC hizmetleri, şehrin başka şehirlerde tanıtımı ve şehrin yurt dışında tanıtımı ve turist güvenliği hizmetleri," olarak ortaya çıkmaktadır (kahramanmaras.ktb.gov.tr 18.06.2021). Kahramanmaraş; kültür turizmi, kış turizmi, termal turizm, yayla turizmi, inanç turizmi, mağara turizmi, kamp ve karavan turizmi gibi birçok turizm türüne elverişlidir. Ayrıca şehirde dağ ve doğa yürüyüşü, kuş gözlemciliği, sportif olta balıkçılığı, atlı doğa yürüyüşü gibi turistik faaliyetlerde gerçekleştirilebilmektedir.

Konaklama Tesisleri

Kahramanmaraş 2020-2024 stratejisi raporunda yer alan Turizm Belgeli Konaklama Tesisleri detaylı olarak aşağıdaki tabloda verilmiştir;

Tablo 22: Turizm Belgeli Konaklama Tesisleri İlçe ve Bölge Dağılımı

İlçe/Bölge	Tesis Sınıfı	Tesis Sayısı	Toplam Oda Sayısı	Toplam Yatak Sayısı
ONİKİŞUBAT	5 YILDIZLI	2	285	570
	4 YILDIZLI	1	120	252
	4 YILDIZLI	2	114	228
DULKADİROĞLU	3 YILDIZLI	7	369	716
	2 YILDIZLI	1	35	70
	1 YILDIZLI	1	36	72
	4 YILDIZLI	1	106	220
Döngel (ONİKİŞUBAT)	1 YILDIZLI	1	25	50
	MÜSTAKİL APART	2	50	96
ELBİSTAN	3 YILDIZLI	3	135	250
AFŞİN	3 YILDIZLI	1	73	146
TÜRKOĞLU	3 YILDIZLI	1	22	44
ANDIRIN	3 YILDIZLI	1	25	50
	MÜSTAKİL APART	2	26	52
TEKİR (ONİKİŞUBAT)	2 YILDIZLI	1	25	50
GÖKSUN	MÜSTAKİL APART	2	36	72
ÇAĞLAYANCERİT	MÜSTAKİL APART	1	10	20

İlçe	4 YILDIZLI	1	99	198
(ONİKİŞUBAT)	MÜSTAKİL	17	271	521
	APART			

Kaynak: Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021.

<https://kahramanmaraş.ktb.gov.tr/Eklenti/84964,iktm-proje-ve-faaliyetler-2003-2021pdf.pdf?0>,

Erişim tarihi: 24.09.2021.

Tablodaki verilere göre Kahramanmaraş'ta 2 tane 5 Yıldızlı, 2 tane 4 yıldızlı Turizm Belgeli Konaklama Tesisi bulunmaktadır. Tabloda 48 tane olan tesis sayısı ise günümüzde 53'e ulaşmıştır.

Müze ve Ören Yerleri

Tablo 23: Kahramanmaraş Sit Alanları

SİT ALANLARI	SAYISI
Arkeolojik Sit Alanı	288
Kentsel Sit Alanı	3
Tarihi Sit Alanı	1
TOPLAM	292

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2021.

<https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44974/illere-gore-sit-alanlari-istatistigi.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Kahramanmaraş ili sınırları içerisinde 288 adet arkeolojik sit alanı, 3 adet kentsel sit alanı, 1 adet tarihi sit alanı bulunmaktadır. Direkli Mağarası, Domuztepe, Karahöyük ve Hamzatepe'de arkeolojik kazı çalışmaları devam etmektedir.

Tablo 24: Kahramanmaraş Taşınmaz Tescilli Kültür Varlıkları

TAŞINMAZ KÜLTÜR VARLIKLARI	SAYISI
Anıt ve Abideler	5
İdari Yapılar	7
Kültürel Yapılar	57
Şehitlikler	1
Askeri Yapılar	24
Endüstriyel Yapılar	41
Dinsel Yapılar	44
Mezarlıklar	30
Sivil Mimari Örneği	327
Kalıntılar	15
TOPLAM	551

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2021.

<https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44799/illere-gore-korunmasi-gerekli-tasinmaz-kultur-varligi-i.html>,

Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Kahramanmaraş ili 7 idari, 57 kültürel, 24 askeri, 41 endüstriyel, 44 dinsel yapının yanı sıra 5 anıt ve abide, 1 şehitlik, 30 mezarlık, 327 sivil mimari örneği ve 15 kalıntılar olmak üzere toplamda 551 adet taşınmaz tescilli kültür varlığına sahiptir.

Kahramanmaraş Müzesi

Kahramanmaraş'ın ilk müzesi 1947 yılında Taş medresede kurulmuştur. Bu müze 1961 yılında Kahramanmaraş Kalesi'ne, 1975 yılında ise Azerbaycan Bulvarı'nda yer alan günümüzdeki yer aldığı müze binasına taşınmıştır. Kahramanmaraş Müzesi'nin temeli 1977 yılında atılmış olup, 2003 yılında başlatılan yeniden projelendirme çalışmaları ile sonuçlandırılmıştır. 2012 yılının Mayıs ayında Kahramanmaraş Müzesi hizmete açılmıştır. Müzenin envanter kayıtlarında 30 bin eser yer almaktadır. Müzede 7 adet teşhir salonu, 1 adet çocuk eğitim salonu, 1 adet çok amaçlı toplantı salonu bulunmaktadır.



Resim 1: Kahramanmaraş Müzesi

Kaynak: (kahramanmaras.ktb.gov.tr) Erişim Tarihi: 19.06.2021

Elbistan Şehir Müzesi

Geçmişte birçok uygarlık ve medeniyetlerin kervan yollarının kavşağında yer alan Kahramanmaraş günümüze pek çok kültürel zenginliği ulaştırmıştır. Elbistan ise Kahramanmaraş'a 130 km uzaklıkta bulunmaktadır. Şehrin tarihi ve kültürel açıdan oldukça önemli bir ilçesi olarak kabul edilmektedir. Eski Hükümet Konağı'nın 2016 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından başlatılan restorasyon çalışmaları 2020 yılında tamamlanmıştır. Elbistan ve çevresindeki tarihi ve kültürel değerleri yansıtan 17 teşhir salonu bulunan Elbistan Şehir Müzesi, yörenin kültürel zenginliğinin sergilenmesi ve korunmasına katkı sağlarken bölgenin turizm açısından gelişmesine de destek olmaktadır.



Resim 2: Elbistan Şehir Müzesi

Kaynak: (kahramanmaras.ktb.gov.tr) Erişim Tarihi: 19.06.2021

Germanicia Antik Kenti ve Taban Mozaikleri

Maraş M.Ö. 64'te Romalıların eline geçmiştir. O zamandan günümüze ulaşan mozaikler o dönemlerde yaşanan siyasi, sosyal, kültürel ve iktisadi olayları göstermektedir. 2009 yılında başlatılan kazı çalışmaları neticesinde bugüne kadar 5 ayrı alanda 18 parselde (3750 m²) yapılan kazılarla 300 m² mozaik tabakası bulunmuştur. Germanicia Mozaiklerinin bulunduğu bölgedeki 78 parsel, 1. ve 2. derece arkeolojik sit alanı olarak tescil edilmiştir. “2008 yılından günümüze Germanicia mozaik alanında 46 parsel kamulaştırılmıştır. 2018 yılında Dulkadiroğlu İlçesi 2424 ada 2 ve 3 parsel, 2020 yılında ise 461 ada 4 ve 5 parsel ile 374 ada 14 parsel turizme açılmıştır”. Germanicia Antik Kenti'nin mozaik müzesi ya da arkeopark olarak turizme açılması çalışmaları devam etmektedir.



Resim 3: Germanicia Antik Kenti Mozaikleri

Kaynak: (kahramanmaras.ktb.gov.tr) Erişim Tarihi 19.06.2021

Tablo 25: Kahramanmaraş Müze ve Ören Yerleri Ziyaretçi istatistikleri

Müze/Ören Yeri Adı	2016	2017	2018	2019
Kahramanmaraş Müzesi	18 918	15 885	13 213	21 368

Kaynak: Döner Sermaye İşletmesi Merkez Müdürlüğü, 2021.

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Müze ziyaret istatistiklerinde Kahramanmaraş ili için yalnızca Kahramanmaraş Müzesi verilerine yer verilmiştir. Tablo incelendiğinde 2017 ve 2018 yıllarında düşüş gösteren ziyaretçi sayısı 2019 yılında yaklaşık %62 artış göstermiştir.

Tablo 26: Kahramanmaraş Diğer Müze ve Ören Yerleri Ziyaretçi istatistikleri

Müze Adı	Ziyaret Eden Kişi Sayısı
Kurtuluş Destanı Panorama Müzesi	7 820
Yedi Güzel Adam Edebiyat Müzesi	20 525
Uzunoluk Dijital Kurtuluş Müzesi	2 490
Mahmut Arif i Paşa Konağı Maraş	2 430
Kültür Evi ve Etnografya Müzesi	
Dondurma Müzesi	21 110

Kaynak: Döner Sermaye İşletmesi Merkez Müdürlüğü, 2021.

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

2020 yılında Kahramanmaraş'ta yer alan diğer müzeleri ziyaret eden kişi sayısı yukarıdaki tabloda verilmiştir.

Dağlar ve Mağaralar

Kahramanmaraş'ta Ahır Dağı, Engizek Dağı, Nurhak Dağı, Berit Dağı ve Binboğa Dağı bulunmaktadır. Ayrıca Kahramanmaraş'ın güneyinde yer alan şehir merkezine 65 km uzaklıkta bulunan Uludaz Tepesi uğur böcekleri ile bilinmektedir. 2.259 m. rakımlı Uludaz tepesi dağcılar ve fotoğrafçılar tarafından büyük ilgi görürken Kahramanmaraş Uğur Böceği Festivali'ne de ev sahipliği yapmaktadır.



Resim 4: Uludaz Tepesi Uğur Böcekleri

Kaynak: (<https://www.dogaka.gov.tr>) **Erişim Tarihi:** 29.06.2021

Bulut Deliği Mağarası, Direkli Mağarası, Döngel Mağarası, Gümüş Kaya Mağarası, Kırk Mağaralar, Savruk Mağarası, Keş Dağı Düdeni şehrin mağaraları arasında yer almaktadır.

Kaleler ve Kaya Mezarları

Kahramanmaraş Kalesi şehrin merkezinde bulunan antik dönemlerden bugüne kadar gelmiş önemli kültürel miraslardan biridir. Şehirde Azgıt (Yeniköy) Kalesi, Haştırın Kalesi, Hurman Kalesi, Meryemçil Kalesi, Mitel Kalesi gibi daha pek çok kale bulunmaktadır.



Resim 5: Kahramanmaraş Kalesi

Kaynak: (<https://www.dogaka.gov.tr>) **Erişim Tarihi:** 29.06.2021

Çukurhisar Kaya Mezarları Kahramanmaraş'ın en önemli antik dönem kaya mezarlarındandır. Kazandere Kaya Mezarları, Turunçlu Kaya Mezarları, Ufacıklı Mahallesi Kaya Mezarları da yer almaktadır.

Hanlar, Çarşılar ve Kervansaraylar

Maraş kalesinin güneyinde, şehir merkezindeki tarihi çarşılar bölgesi Dulkadiroğulları döneminden itibaren kentin ticari merkezi olarak günümüze kadar gelmiştir. Birçok çarşayı içine alan bölge yöresel ürünler ile göze çarpmaktadır.



Resim 6: Kahramanmaraş Çarşıları

Kaynak: (<https://www.dogaka.gov.tr>) Erişim Tarihi: 29.06.2021

Kahramanmaraş ili genelinde 200’den fazla konak bulunmaktadır. Konakların en önemli özellikleri iki katlı olmaları iken üç katlı olanlara da rastlanmaktadır. Bu evlerin bilinen özelliği ise “Haremlik ve Selamlık” açısından vazgeçilmez olmasıdır. Estetik, zarafet ve işçilik açısından mükemmel görünüme sahip olan bu evlerde yapı malzemesi olarak toprak ve ağaç kullanılmıştır.



Resim 7: Kahramanmaraş'ta Bir Konak

Kaynak: (<https://www.dogaka.gov.tr>) Erişim Tarihi: 29.06.2021

Eshab-ı Khef

Selçuklar döneminde Eshab-ı Khef Mağarasının Afşin yakınlarında bulunduğu düşünülmektedir. 13. Yüzyılın ilk yarısında Selçuk Devleti tarafından buraya bir mescit, tekke ve medrese yapılmıştır. İnanç turizmi bakımından büyük öneme sahip olan ve farklı dinler ve

kültürler tarafından yaygın olarak bilinen Eshab-ı Khef UNESCO Dünya Miras Geçici Listesi'nde yer almaktadır (<https://kvmgm.ktb.gov.tr>).



Resim 8: Eshab-ı Khef Külliyesi

Kaynak: (<https://tr.wikipedia.org/wiki>) Erişim Tarihi: 30.06.2021

Tablo 27: Kahramanmaraş ve İlçelerinde Turizm İşletme Belgeli Tesislerde; Tesislere Geliş, Geceleme, Ortalama Kalış Süresi ve Doluluk Oranları (2019)

İLÇELER	TESİSE GELİŞ SAYISI			GECELEME			ORTALAMA KALIŞ SÜRESİ			DOLULUK ORANI(%)		
	YABANCI	YERLİ	TOPLAM	YABANCI	YERLİ	TOPLAM	YABANCI	YERLİ	TOPLAM	YABANCI	YERLİ	TOPLAM
Afşin	13	14675	14 688	27	29243	29 270	2,08	1,99	1,99	0,05	55,64	55,69
Çağlayancerit		1 189	1 189		2 888	2 888	0,00	2,43	2,43	0,00	32,09	32,09
Dulkadiroğlu	4 160	83800	87 960	7 653	109 430	117 083	1,84	1,31	1,33	1,96	27,99	29,95
Elbistan	401	29213	29 614	894	48751	49 645	2,23	1,67	1,68	0,52	28,33	28,85
Göksun	7	3 439	3 446	16	10069	10 085	2,29	2,93	2,93	0,06	38,85	38,91
Onikişubat	1 839	75019	76 858	3 694	134861	138 555	2,01	1,80	1,80	0,60	21,84	22,44
Türkoğlu		1 186	1 186		5 048	5 048	0,00	4,26	4,26	0,00	31,87	31,87
Andırın		5 124	5 124		16028	16 028	0,00	3,13	3,13	0,00	43,65	43,65
Toplam	6 420	213645	220 065	12 284	356318	368 602	1,91	1,67	1,67	0,93	26,98	27,91

Kaynak: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 15.06.2021.

Yukarıdaki tabloya göre 2019 yılında Kahramanmaraş ve ilçelerinde turizm işletme belgeli tesislere; 213.645 kişi ile en çok yerli turist gelmiştir. En çok geceleme yapan turist sayısı 356.318 kişi ile yerli turistlerdir. Ortalama kalış süresi yabancı turistlerde 1,91 yerli turistlerde 1,67 iken en çok doluluk oranı %26,98 ile yerli turistler tarafından sağlanmıştır.

Tablo 28: Kahramanmaraş'a Gelen Turistin En Çok Gittiği Yerler

MEKAN	KELİME SAYISI	YÜZDELİK ORAN
Kapalı Çarşı	36	%31
Ilıca Kaplıcaları	23	%19
Dondurmacılar	16	%14
Yaylalar	10	%8
Eshab-ı Kehf	10	%8
Kale	5	%4
Ekinözü İçmeler	5	%3
Ulucami ve Diğer Camiler	4	%3
Yedikuyular Kayak Merkezi	3	%3
Müzeler	3	%3
Germenicia	2	%2
Fırnız	1	%1

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2021.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_kahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Ulaştırma İşletmeleri

Kahramanmaraş'a 3 ana yönden (Adana, Gaziantep, Kayseri) kara yolu ile ulaşım mümkündür. Şehirde bulunan demir yolu hattı yalnızca ticari mal taşımacılığı amacı için kullanılmakta, yolcu taşımacılığı yapılmamaktadır. Kahramanmaraş'ın merkezinde 5, Elbistan ilçesinde 2, Afşin ilçesinde 1 adet olmak üzere toplamda 8 adet yerli otobüs firması bulunmaktadır. Yerli olmayan yaklaşık 10 adet otobüs firması da otogara uğramaktadır. Kahramanmaraş'ta yalnızca 3 havayolu şirketi ile tarifeli karşılıklı uçak seferleri düzenlenmektedir. Ankara'ya haftanın 5 günü tek sefer düzenlenirken, İstanbul'a her gün sefer düzenlenmektedir. Şehir içi ulaşımında özel araçlar, toplu taşıma araçları ve taksiler kullanılabilir.

Seyahat İşletmeleri

Tablo 29: Kahramanmaraş'taki Seyahat Acenteleri Grubu ve Sayısı

Seyahat Acentesi Grubu	Sayısı
A Grubu	14
B Grubu	7
C Grubu	12

Kaynak: Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2020.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_kahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Kahramanmaraş ilinin genelinde 14 tane A grubu, 7 tane B grubu ve 12 tane C grubu olmak üzere toplamda 33 adet belgeli seyahat acentesi bulunmaktadır.

Elbistan'da 4 tane A grubu belgeli turizm seyahat acentesi bulunurken 5 tane A grubu belgeli seyahat acentesi şubesi olan seyahat acentesi bulunmaktadır. Pazarcık'ta 2 tane, Afşin'de 1 tane A grubu belgeli seyahat acentesinin şubesi olan seyahat acenteleri bulunmaktadır.

Yiyecek İçecek İşletmeleri

Kahramanmaraş'ta toplam 18 tane turizm belgeli restoran bulunmaktadır. Bu restoranların 11 tanesi merkez ilçelerde, 4 tanesi Elbistan'da, 1'er tanesi ise Türkoğlu, Andırın ve Çağlayancerit ilçelerinde bulunmaktadır. Tesislerin toplam kapasitesi 5.875 kişidir. 5 tesis birinci sınıf, 12 tesis ikinci sınıf, 1 tesis ise köy evi statüsündedir.

Kahramanmaraş'ın en önemli simgelerinden ve turistik değerlerinden biri "Maraş Dondurması"dır. Ayrıca Kahramanmaraş İçli Köftesi, Maraş Çöreği, Maraş Fıstık Ezmesi gibi kendine özgü yiyecekleri bulunmaktadır.



Resim 9: Kahramanmaraş İçli Köftesi



Resim 10: Maraş Çöreği



Resim 11: Maraş Fıstık Ezmesi

Kaynak: (<https://www.dogaka.gov.tr>) Erişim Tarihi: 28.06.2021

Ayrıca Kahramanmaraş Abbas İnciri, Maraş Urmu Dutu, Kahramanmaraş Keçi Peyniri, Maraş Ravanda Şerbeti, Maraş Sarı Çeltik Pirinci, Maraş Natürel Sızma Zeytinyağı, Maraş Fıstık Ezmesi ve Maraş Parmak Peyniri yöresel ürünleri için coğrafi işaret başvuru işlemi yapılmış olup henüz tamamlanmamıştır.

ii. Alternatif Teknolojilerin Analizi ve Teknoloji Seçimi

Alternatif enerji kaynakları canlıların yapısını koruyan, çevreye zarar vermeyen ve daha düşük maliyetli olan enerji kaynaklarıdır. Türkiye'de genellikle fosil yakıt olarak bilinen petrol, linyit ve kömür gibi çevreye zararlı olan enerji kaynakları kullanılmaktadır.

Alternatif teknolojilerin en önemlisi güneş enerjisidir. Güneş enerjisinden elektrik enerjisi üretmede yaygın olarak kullanılan iki yöntem bulunmaktadır. Bu yöntemlerden ilki güneş enerjisini doğrudan elektrik enerjisine çeviren güneş panellerinde kullanılan güneş

gözeleri yani fotovoltaik hücreler silisyum gibi yarı iletken malzemelerden üretilir. Güneş ışınları güneş gözelerine çarptığı zaman yarı iletken malzemelerce soğrulur ve açığa çıkan elektronlar bir elektrik devresinin parçası olduğu zaman elektrik enerjisi elde etmede kullanılabilir.

Güneş enerjisi güneş ışığından enerji elde edilmesine dayanan bir teknolojidir. Güneş enerjisinden yararlanma konusundaki çalışmalar özellikle 1970'lerden sonra hız kazanmış, güneş enerjisi sistemleri teknolojik olarak ilerleme ve maliyet bakımında akımından düşme göstermiş, güneş enerjisi çevresel olarak temiz bir enerji kaynağı olarak kendini kabul ettirmiştir. Güneşin yaydığı ve dünyaya da ulaşan enerji, güneşin çekirdeğinde yer alan füzyon süreci ile açığa çıkan ışıma enerjisidir ve güneşteki hidrojen gazının helyuma dönüşmesi şeklindeki füzyon sürecinden kaynaklanır. Dünya atmosferinin dışında güneş ışınımının şiddeti, neredeyse sabit ve 1370 W/m² değerindedir, ancak yeryüzünde 0-1100 W/m² değerleri arasında değişim gösterir. Bu enerjinin dünyaya gelen küçük bir bölümü dahi, insanlığın mevcut enerji tüketiminden kat kat fazladır.

KİTSEP 2020-2024 planı kapsamında belirlenen gelişme eksenleri ve öncelikler çerçevesinde uygulanabilir eylemler ve yatırım önerileri oluşturulmuştur. Turizmin payının artmasına yönelik planlanan öneriler ana faaliyetler ve tahmini maliyetler ile birlikte verilmiştir. Bu faaliyetler içerisinden teknolojik gelişmeleri içeren eylemler tablo halinde aşağıda verilmiştir.

Tablo 30: Kahramanmaraş Eylem ve Yatırım Önerileri

Eylem ve Yatırım Önerileri	İlgili Kuruluş	Yardımcı Kuruluş	Tahmini Maliyet (TL)
Fuarlarda, tanıtım etkinliklerinde ve şehir tanıtımının yapıldığı diğer mecralarda üretilen içeriklerin kullanımının sağlanması Ana faaliyetler: • Projenin fizibilite raporunun hazırlanması • İçeriklerin belirlenmesi • İçeriklerin hazırlanması • Hazırlanan içeriklerin paylaşılacağı, sunulacağı medya araçlarının tespit edilmesi • İçeriklerin sunulması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	DOĞAKA	2.000.000
Turizm paydaşlarının (İlgili STK, özel sektör, kamu kuruluşları) sosyal medya hesabı kullanımının sağlanması. Ana Faaliyetler: • Paylaşımların çatı organizasyon tarafından da koordine edilmesi. • Dönem dönem tüm paylaşımların aynı temada olmasının sağlanarak, aynı konuda daha fazla kişiye ulaşım sağlanması (doğal güzellikler, kışın Kahramanmaraş, kültürel değerler, vb.) • Sosyal medya kullanımı konusunda yetersiz kalan paydaşlara DOĞAKA tarafından teknik destek kapsamında eğitimler verilmesi.	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İlgili STK'lar, ilgili kamu kurumları, tüm ilçe belediyeleri, tüm oteller, KMTSO	DOĞAKA	



El Sanatları, doğa turizmi, kültür ve inanç turizmi gibi unsurların alt konularında tematik, kısa, kişi ve yöneticilerden bağımsız olarak uzun yıllar kullanılabilecek ilgi çekici tanıtım filmlerinin hazırlanması ve tüm paydaşlar tarafından kullanımının sağlanması. Ana faaliyetler: • Çekilecek videoların konularının belirlenmesi • Videoların senaryolarının belirlenmesi • Videolarda öne çıkartılacak konular belirlenmesi • Videoların hazırlanması • Videoların yayınlanmaya başlanması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, KMTSO, DOĞAKA	500.000
Kayak merkezi, büyük mesire alanları, yaylalar gibi turistik değerlerin bazılarının canlı kamera görüntülerinin sürekli internet üzerinden yayınlanması. Bu sayede yakın zamanda bu bölgeleri ziyaret etmeyi planlayan turistlere hava, yol, hareketlilik konularında güncel bilgi verilmiş olacaktır. Ana faaliyetler: • Canlı görüntü yayınlanacak yerlerin belirlenmesi • Belirlenen yerlerde en iyi görüntüyü alabilecek kamera noktalarının belirlenmesi • Kameraların satın alınması • Kamera montajlarının yapılması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	300.000
Etkin tanıtım yapabilecek belirli temada(kültür, spor, gastronomi, fotoğrafçılık, tarih, inanç vb) içerik üreten seyahat blog yazarları, sosyal medya hesap sahipleri Kahramanmaraş'a davet edilerek, kentin ilgili temadaki turizm varlıklarının tanıtımının yapılması.	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, KMTSO, DOĞAKA	
Dünya ölçeğindeki harita ve uydu görüntü programlarına şehrin turistik değerleri ile ilgili fotoğrafların eklenmesinin sağlanması. Ana Faaliyetler: • Bunun sadece turizm paydaşları tarafından değil, halkın katılımı ile sağlanması. • Halkın katılımı için dönem dönem eklenen fotoğraflar arasında yarışma yapıp, ödüller dağıtılması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	
Şehrin hikayesi olan, ilgi çekici fotoğraf çekilebilecek noktalarının tespit edilmesi ve bu noktalarda fotoğraf çekmenin özendirilmesi. Ana Faaliyetler: • Şehre gelen turistin bu noktalarda fotoğraf çekmeden gitmemesi gerektiği algısının verilmesi. • Öncelikle yerel halkın bu noktalarda fotoğraf çekmesinin sağlanması.	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü	
Tüm turistik mekanlarda dönem dönem şehre gelen turistlere anket çalışması yapılarak, görüşlerinin alınması. Ana Faaliyetler: • Memnuniyet ölçek soru setinin hazırlanması • Anketi uygulayacak kişilerin belirlenmesi • Toplanan cevapların analizlerinin yapılması ve sistematığının oturtulması	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	240.000 (yıllık)

- Bu görüşler doğrultusunda da gerekli iyileştirmelerin yapılması.
- Alınan olumlu geri dönüşlerin de tur operatörü firmalarına aktarılması ve gelenlerin memnuniyetlerinin göz önüne serilmesi

Ulusal ölçekteki tur operatörlerine, şehrin turizm değerlerinin dönem dönem tekrar edecek şekilde tanıtımının yapılması. Satışını yaptıkları tur paketlerine Kahramanmaraş'ı dahil etmelerinin sağlanması.

Ana faaliyetler:

- Ulusal ölçekte bu bölgeye tur düzenleyen firmaların belirlenmesi
- Firmaların yetkilileri ile görüşülmesi
- Firma yetkililerinin Kahramanmaraş'a davet edilmesi
- Firma yetkililerine Kahramanmaraş'ın turistik değerlerinin gösterilmesi
- Şehrin hikayelerinin mekanlarla birlikte anlatılması
- Turlarına Kahramanmaraş'ı da dahil etmelerinin istenmesi
- Bu çalışmanın her yıl tekrarlanması

Kahramanmaraş hava alanının içerisindeki panolarda ve havaalanından şehre gelen yol boyunca, şehrin turizmi ile ilgili dikkat çekici mesajlar içeren (Maraş Mevlevihanesi'ni ziyaret ettiniz mi? Yedikuyular Kayak Merkezi'nde sahlep içtiniz mi?) panoların yerleştirilmesi

İlca tesislerde termal su ile birlikte spa, fizyoterapi, masaj, hidroterapi imkanlarının da geliştirilmesi

İnanç turizmi için değerli olan eserlerin hikayeleri ile birlikte kısa videolarının çekilmesi. Sosyal medyada bu videoların yayılmasının sağlanması. Eserlerin tanıtımlarının aktif yapılması.

Ana faaliyetler:

- Çekilecek videoların konularının belirlenmesi
- Videoların senaryolarının belirlenmesi
- Videolarda öne çıkartılacak konuların belirlenmesi
- Videoların çektilmesi
- Videoların halkın beğenisine sunulması
- Kazanan videoların yayınlanması

Eshab-ı Khef külliyesi içerisinde hikayenin görsellerinin de sunulması. Animasyon filminin yaptırılması. Ziyaretçilerin seyredebilecekleri ortamın düzenlenmesi. Bu sayede hikayenin anlaşılması kolaylaşacaktır.

Eshab-ı Khef külliyesinde hediyelik eşya satış imkanının tesis edilmesi. 3 boyutlu maketinin yap boz şeklinde hazırlanması ve satışa sunulması

Özellikle yaylalarda olmak üzere, tüm turistik mekanlarda tanıtımın en önemli kaynağı olan gelenlerin internet üzerinden yaptığı paylaşımların kısıtlanmaması için internet çekmeyen yerlerin internet altyapısının düzenlenmesi.

Ana faaliyetler:

Kahramanmaraş
Büyükşehir
Belediyesi,
KMTSO

500.000
(yıllık)

Kahramanmaraş
Büyükşehir
Belediyesi,
Kahramanmaraş
İl Kültür ve Turizm
Müdürlüğü

100.000

Kahramanmaraş
Büyükşehir
Belediyesi

1.000.000

Kahramanmaraş
Büyükşehir
Belediyesi

200.000

Afşin Belediyesi,
Afşin Ticaret
Odası

Kahramanmaraş
Büyükşehir
Belediyesi

500.000

Afşin Belediyesi,
Afşin Ticaret
Odası

Kahramanmaraş
Büyükşehir
Belediyesi

300.000

Kahramanmaraş
İl Kültür
ve Turizm
Müdürlüğü,
Türk Telekom
İl Müdürlüğü,
Telekom

50.000
(adet)



• Bu amaçla gerekli girişimlerin sağlanması ve konunun takip edilmesi. • Turistik değeri olan kırsal bölgelerdeki İnternet çekmeyen noktaların tespit edilmesi • İnternet çekilmesi için çözümlerin araştırılması • Gerekli alt yapıların yapılması	Şirketleri		
Yöresel yemeklerin yapımı sırasında kısa filmler çekilmesi ve sosyal medyada tanıtımların bu filmlerle yapılması Ana faaliyetler: • Çekilecek videoların konularının belirlenmesi • Videoların senaryolarının belirlenmesi • Videolarda öne çıkartılacak konular belirlenecek • Videolar çektilerilecek • Videolar halkın beğenisine sunulacak • Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi bu konuda halka açık kısa film yarışması düzenleyebilir • Kazanan videolar yayınlanmaya başlanacak	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi		300.000
Sosyal medyada fenomen olan gurmelerin şehre davet edilmesi ve yöresel yemekleri tatmalarının sağlanması. Bu faaliyetlerin yılda birkaç defa tekrar edilmesi.	Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi	DOĞAKA	300.000 (yıllık)
Belirlenen EXPO alanı, Kılavuzlu mesire alanı ve Taş Köprü bölgesinin yaşam, eğlence ve cazibe bölgesi haline gelmesi için bölgesel alt ve üst yapı çalışmalarının yapılması. Ana faaliyetler: • Projenin fizibilite raporunun hazırlanması • Bölgenin belirlenmesi ve projelendirilmesi • Yer alacak tematik alt bölgelerin belirlenmesi • Finansman modelinin hazırlanması • Gerekli ihalelerin yapılması • İnşaat çalışmalarının yapılması • Bölgenin hayata geçirilmesi	Onikişubat Belediyesi, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi		15.000.000

Kaynak: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, 2021.erişim tarihi

https://www.kahramanmaraş.bel.tr/fs/fields/attachments/-stratejik_plan_2020-2024.pdf, Erişim tarihi: 24.09.2021

iii. Seçilen Teknolojinin Çevresel Etkileri, Koruma Önlemleri ve Maliyeti

Resmî Gazete Tarihi: 25.11.2014 Resmî Gazete Sayısı: 29186 Çevresel Etki Değerlendirmesi Yönetmeliği MADDE 4 – (1) c) Çevresel etki değerlendirme (ÇED): Gerçekleştirilmesi planlanan projelerin çevreye olabilecek olumlu ve olumsuz etkilerinin belirlenmesi ve bunların önlenmesi ya da çevreye zarar vermeyecek ölçüde en aza indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilen yer ile alternatif teknolojilerin belirlenerek değerlendirilmesinde ve projelerin uygulanmasının izlenmesi ve kontrol sürecinde yürütülecek çalışmaları kapsamaktadır.

Aynı şekilde; Resmî Gazete Tarihi: 11.08.1983 Resmî Gazete Sayısı: 18132 Çevre Kanununda yer alan, Çevresel etki değerlendirme: Gerçekleştirilmesi plânlanan projelerin çevreye olabilecek olumlu ve olumsuz etkilerinin belirlenmesi ve bunların önlenmesi ya da çevreye zarar vermeyecek ölçüde en aza indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilen yer ile alternatif teknolojilerin belirlenerek değerlendirilmesinde ve projelerin uygulanmasının izlenmesi ve kontrol sürecinde yürütülecek çalışmaları kapsamaktadır.

AB çevre politikasının ilkeleri; bütünlüycilik, önleme ve kaynağında önleme ilkeleri olarak tanımlanmaktadır. Kirlilik oluşmadan önce (özen gösterme ilkesi), oluştuğu anda (önleme ilkesi), oluşuktan sonra (kaynağında önleme ilkesi) olarak belirtilebilir. Avrupa’da bazı ülkelerde hukuki unsurlar ile çevre kirliliğinin önlenmesi metodu henüz 19. yüzyılda uygulamaya konulmuştur. Ancak bu alanda hızlı bir gelişme son otuz yıl içinde gerçekleşmiştir. Önceleri sağlığın korunması sonraki aşamada çevrenin korunması kaygısıyla hareket edilmiştir. Fakat farklı zamanlarda farklı düzenlemeler söz konusudur. Örneğin İngiltere’de havaya bırakılan sınai emisyonlar konusunda ilk düzenleme 19. yüzyılın ortalarında olmuş; buna karşın sulara bırakılan atıklara yönelik düzenleyici bir sistem 1950’li yıllara kadar görülmemiştir. Katı atıklar üzerinde 1970’lere gelinceye kadar özel bir kontrol bulunmamaktadır.

Bu anlamda seçilen teknolojinin hem çevresel etkileri açısından, hem de koruma önlemleri ve maliyeti en aza indirilmesi açısından önemi ortadadır.

iv. Teknik Tasarım

Ürün seçimi

Ürün seçiminde Kahramanmaraş bölgesi genel turizm hizmet sunumu değerlendirilmiştir. Bu çerçevede Kahramanmaraş’ta sunulan önemli turistik ürünler Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağında sunulmaya çalışılacaktır.

Sunulacak mal ve hizmetlerin genel özellikleri;

Otel işletmeciliği: Dulkadiroğlu Sarayı konseptine uygun olarak butik otel konaklama hizmeti.

Restoran hizmeti; Dulkadiroğlu Sarayında sunulan yöresel yemekler, Kahramanmaraş mutfağı, içecekler.

Kurulu Kapasite analizi ve seçimi

Butik Otel: 2500 metrekarelik 18 oda 36 yatak kapasiteli butik otel konaklama alanı.

Restoran hizmeti; 790 metrekarelik alanda mimari projeye göre 300 kişi kapasiteli restoran öngörülmüştür.

Teknik Kapasite Kullanım Oranı

Satış ve rekabet olanakları bölümünde değinilen konular, Kahramanmaraş otel ve restoran için Ortalama Kapasite Kullanım Oranları hesaplanmış, fizibiliteye konu ve eşi benzeri olmayan Dulkadiroğlu konseptindeki yatırımın tanınma ve tutunma faaliyetlerinin zaman alacağı konusu da göz önünde bulundurularak aşağıda gösterilen doluluk oranları ile çalışacağı öngörülmektedir.

Turizm Hizmetleri	Birim Fiyat (TL)	Birim	Günlük Satış (Birim)	Günlük Satış (TL)	Satış Günü	Yıllık Kapasite (Adet)	Yıllık Satış (TL)
Restoran-Yemek&İçecek	35	Kişi	240	8400	300	48000	2520000
Otel Konaklama	300	Geceleme	13	3900	300	3942	1182600

	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
ORTALAMA KAPASİTE KULLANIM ORANI	22,38%	23,01%	23,65%	24,55%	25,58%	26,79%	28,07%	29,43%	30,86%	32,37%

Yatırım yerinin seçimi

Yatırım yeri seçiminde genel kabul görmüş üç temel aşama söz konusudur. Bunlar; işletmenin kurulacağı bölgenin seçimi, bölge içerisinde bir alanın belirlenmesi ve belirlenen yer sınırları içinde yatırımın kurulacağı arazi parçasının seçilmesidir.

Yatırımın yapılacağı yer seçiminde;

İrtifak Hakkı Tesis Edilebilecek ve Kullanma İzni Verilebilecek Taşınmazlar

- Mülkiyeti belediyelere, il özel idarelerine, özel bütçeli idarelere ve Hazineye ait taşınmazlar ile Devletin tasarrufu ve hükmü altındaki yerler yatırımlara tahsis edilebilir.

- Devletin hükmü ve tasarrufu altında ve tapuya tescili uygun olan yerler, Hazine adına tescil edildikten sonra irtifak hakkına konu edilebilir. Tapuya tescili uygun olmayanlar için kullanma izni verilebilir.

- Özel kanunları gereğince, üzerinde irtifak hakkı tesis edilmesi ya da kullanma izni verilmesi mümkün olmayan, imar planında ayrıldığı amaç dışında talep edilen taşınmazlar üzerinde irtifak hakkı tesis edilmez veya kullanma izni verilmez.

Yatırıma Uygun Taşınmazların Tespiti

- Taşınmaz maliki idareler, yatırıma elverişli taşınmazları belirler ve teşvik edilen yatırımlar için mümkün olup olmadığını tespit eder.

- Maliki idareler tarafından belirlenen taşınmazlar dışında kalan ancak yatırımcı tarafından talep edilen taşınmazlar da, maliki idareler tarafından uygun olduklarının tespit edilmesi durumunda yatırımlara tahsis edilebilir.

Yatırıma Elverişli Taşınmazların Yatırımcılara Duyurulması

- Taşınmaz maliki idareler tarafından belirlenen taşınmazlar, bulundukları yerlerdeki ziraat, sanayi ve ticaret odalarına bildirilir. Taşınmaz maliki idareler tarafından ilana çıkılması mümkün görülen taşınmazlar en az iki aylık başvuru süresi tanınarak dönemler halinde ilan edilir ve bu ilanlar başvuru tarihine kadar taşınmaz maliki idarelerin internet sayfalarında da yayımlanır.

- Ayrıca, Basın İlan Kurumu tarafından Türkiye genelinde yayımlanan tirajı en yüksek ilk on gazeteden belirlenecek birisinde bir defa yayınlanır.

Yatırım yeri konusunda Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi ile yapılan görüşmeler sonucunda Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı için yapılması düşünülen alan, Kentsel Sit Alanı içerisinde Küçükkarık Taziye Evi olarak adlandırılan alanı da dahil eden Dulkadiroğlu ilçesi, Turan mahallesi, 1742 ada sınırlarındadır. Başkanlık olarak Kahramanmaraş Kale Çevresi Tasarım ve Geliştirme Projesi kapsamında hazırlanan ve olup telif hakkı saklı kalmak ve proje kurgusuna uygun olmak kaydı ile yatırım alanı aşağıdaki şekilde gösterildiği gibidir. Kamulaştırmayla ilgili konum ve alan büyüklüğü belediye tarafından üstlenilecektir.

Şekil 3: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Yatırım Alanı



9. PROJE GİRDİLERİ

i. Girdi İhtiyacı (ham ve yardımcı maddeler)

Proje girdileri kapsamında mal ve hizmetlerin üretilmesinde gerekli olan girdiler, Kahramanmaraş hal fiyatları üzerinden değerlendirilmiştir.

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Projesi restoranı için gerekli olan hammadde, yardımcı madde ve diğer girdi bilgileri aşağıdaki gibidir.

Tablo 31: Kahramanmaraş İli Hal Fiyatları (2021)

Ürün Adı	1. Kalite Fiyat	2. Kalite Fiyat
ANANAS (TANE)	11,00	10,00
ARMUT (DEVECİ)	10,00	8,00
ARMUT (SANTA MARIA)	10,00	8,00
AVAKADO	7,50	7,00
AYVA	7,00	4,00
BAKLA	12,00	5,00
BİBER (CİN)	6,00	5,00
BİBER (ÇARLİSTON)	3,00	2,50
BİBER (DOLMALIK)	3,00	2,50
BİBER (KAPYA)	4,00	3,50
BİBER (MARAŞ)	2,50	2,00
BİBER (SİVRİ)	3,00	2,50
BİBER (ŞİLİ)	8,00	7,00
BROKOLİ	8,00	7,00
ÇİLEK	10,00	8,00
DEREOTU	0,75	0,50
DOMATES	2,60	2,00
DOMATES (ÇERİ)	4,00	3,00
DOMATES (MARAŞ)	2,60	2,00
DOMATES (SALKIM)	3,00	2,00
ELMA	5,00	2,50
ERİK (SİYAH)	5,00	4,00
ERİK (ANJELİCA)	5,00	4,00
ET KABAĞI	2,50	2,00
FASULYE (TAZE)	4,00	3,50
GREYFURT	2,00	1,70
HAVUÇ	3,75	3,50
HİNDİSTAN CEVİZİ	14,00	8,00
ISPANAK	4,00	3,50
KABAK	2,50	2,00
KARNABAHAAR	8,00	7,00
KARPUZ	0,70	0,60
KAVUN	2,00	1,50
KAYISI (ŞEKERPARE)	8,00	5,00
KEREVİZ	5,00	4,00
KISKA (ARPACIK)	2,00	1,50
KİRAZ	8,00	5,00
KIVİ	20,00	10,00
LAHANA (SİYAH)	3,00	2,50
LİMON	5,00	4,50
MANGO	14,00	13,00
MANTAR	10,00	8,00
MARUL (AYSBERK)	2,50	2,20



MARUL GÖBEKLİ	2,00	1,70
MARUL (KIVIRCIK)	2,00	1,70
MAYDANOZ	0,60	0,50
MUZ (İTHAL)	15,00	14,00
MUZ (YERLİ)	8,00	6,00
NANE	1,00	0,80
NEKTARİN	6,00	3,00
PANCAR	2,50	2,00
PATATES	2,20	1,00
PATLICAN	3,00	2,00
PATLICAN (MARAŞ)	1,50	1,20
PORTAKAL	3,50	3,00
REYHAN	1,00	0,80
ROKA	1,00	0,80
SARIMSAK (KURU)	8,50	6,00
SEMİZOTU	2,00	1,70
SOĞAN (KURU)	2,20	0,50
SOĞAN (TAZE)	5,00	4,50
ŞEFTALİ	6,00	3,00
TERE	1,00	0,70
URMU DUTU	12,00	10,00
ÜZÜM	5,00	4,00
ÜZÜM (SİYAH)	5,00	4,00
VİŞNE	8,00	5,00
YERLİ SALATALIK	1,50	0,60
ZENCEFİL	30,00	28,00

Kaynak: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, 2021.

<https://kahramanmaraş.bel.tr/sebze-meyve-fiyatlari>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Tablo 32: Diğer Yıllık Otel Giderleri

Gider Kalemleri	Adı	Tür	Birim	Fiyat	Toplam
Basılı Evraklar	Adisyon	Cilt	102	5,00	510
Basılı Evraklar	Logolu Dosya	Adet	1.050	1,75	1.838
Basılı Evraklar	Captain Order	Adet	100	5,00	500
Basılı Evraklar	Housekeeping Raporu	Cilt	20	22,50	450
Basılı Evraklar	Konaklama Belgesi	Adet	5.000	0,09	450
Basılı Evraklar	Zarf Pencere	Adet	3.000	0,20	600
Basılı Evraklar	Extra Personel Talep Formu	Adet	20	8,00	160
Basılı Evraklar	Etiket Günaydın	Adet	10.000	0,02	200
Basılı Evraklar	Ceplik	Adet	5.000	0,17	850
Basılı Evraklar	Kartvizit	Adet	3.000	0,12	350
Kırtasiye Malzemeleri	Bloknot	Adet	1.000	0,30	300
Kırtasiye Malzemeleri	Fotokopi Kağıdı A4	Adet	100	14,00	1.400
Kırtasiye Malzemeleri	Fihrist	Adet	500	1,00	500
Kırtasiye Malzemeleri	Sticker	Adet	10.000	0,03	250
Broşür-Reklam	Kolonyalı Mendil	Adet	20.800	0,11	2.187
Broşür-Reklam	Şeker Kutusu	Adet	1.000	0,50	500
Musteri Kağıt Malzeme	Klozet Bandı	Adet	18.750	0,04	750
Musteri Kağıt Malzeme	Klozet Kapak Örtüsü	Adet	2.500	0,04	98
Musteri Kağıt Malzeme	Havlu Tork	Adet	1.436	3,95	5.672
Musteri Kağıt Malzeme	Tuvalet Kağıdı Rulo	Adet	8.448	0,88	7.422



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Müşteri Kağıt Malzeme	Peçete Dispenser 250 Li	Adet	1.158	2,76	3.201
Müşteri Kağıt Malzeme	Tuvalet Kağıdı Smartone	Adet	90	12,70	1.143
Müşteri Kağıt Malzeme	Havlu Tork Emhoşun	Adet	192	24,09	4.625
Müşteri Buklet Malzeme	Ayakkabı Çekeçeği	Adet	4.500	0,22	1.010
Müşteri Buklet Malzeme	Sabun 20 Gr Odalar	Adet	22.470	0,27	5.955
Müşteri Buklet Malzeme	Şampuan Saç 30gr	Adet	11.270	0,39	4.395
Müşteri Buklet Malzeme	Kulak Pamuğu	Adet	11.000	0,07	715
Müşteri Buklet Malzeme	Vücut Losyonu	Adet	16.423	0,39	6.405
Müşteri Buklet Malzeme	Tıraş Seti	Adet	2.800	1,73	4.844
Müşteri Buklet Malzeme	Diş Seti	Adet	2.747	1,53	4.203
Müşteri Buklet Malzeme	Logolu Elyaf Terlik	Adet	18.984	0,88	16.675
Müşteri Buklet Malzeme	Makyaj Pamuğu	Adet	12.000	0,12	1.440
Müşteri Buklet Malzeme	Tarak (Poşetli)	Adet	4.750	0,27	1.288
Müşteri Buklet Malzeme	Ayakkabı Cila Süngeri	Adet	5.000	0,36	1.800
Müşteri Malzemesi	Çamaşır Torbası	Kg	100	13,20	1.320
Müşteri Malzemesi	Dikiş Seti	Adet	9.780	0,21	2.054
Müşteri Malzemesi	Duş Bonesi	Adet	6.000	0,19	1.140
Müşteri Malzemesi	Hijyen Poşeti	Adet	16.780	0,06	923
Müşteri Malzemesi	Pipet Normal	Adet	300	0,04	13
Müşteri Malzemesi	Karton Bardak	Adet	144.000	0,05	7.050
Müşteri Malzemesi	Masa Örtüsü	Adet	900	1,88	1.692
Müşteri Malzemesi	Plastik Karıştırıcı (1000li)	Adet	31.000	0,01	350
Müşteri Malzemesi	Askı Otel Tipi	Adet	200	4,30	860
Müşteri Malzemesi	Logolu Kurşun Kalem	Adet	2.000	0,45	900
Deterjan Bulasıkhanane	Sıvı Bulaşık	Adet	33	53,00	1.749
Deterjan Bulasıkhanane	Suma D9 Sabun	Adet	60	12,09	725
Deterjan Bulasıkhanane	K1 Parlatıcı 23 Kg	Adet	15	237,77	3.567
Deterjan Bulasıkhanane	Bulaşık Deterjanı Elde	Adet	28	55,86	1.564
Deterjan Bulasıkhanane	Bulaşık Mak. Det. 22.5kg	Adet	8	125,00	1.000
Temizlik Maddeleri	Tablet Tuz Arıtma	Kg	3.000	0,34	1.017
Temizlik Maddeleri	Çöp Boşeti Battal	Adet	50	1,30	65
Temizlik Maddeleri	Çöp Poşeti Mini	Adet	705	1,62	1.143
Temizlik Maddeleri	Ozon Parfümlü	Adet	50	36,80	1.840
Temizlik Maddeleri	Cila Sökücü (Lustra)	Adet	1	120,00	120
Temizlik Maddeleri	Sıvı El Sabunu	Adet	1	56,00	56
Temizlik Maddeleri	Sünger Bulaşık	Adet	15	3,00	45
Temizlik Maddeleri	Taski Clonet 788 Gr	Adet	329	10,80	3.554
Temizlik Maddeleri	Temizleme Bezi	Adet	60	2,83	170
Temizlik Maddeleri	Cif Prof 8000 Gr.	Adet	1	20,00	20
Temizlik Maddeleri	Parfüm Oda	Adet	72	14,00	1.008
Temizlik Maddeleri	Taski R6 773 Gr (Lever)	Adet	162	8,97	1.453
Temizlik Maddeleri	Cila Teli	Adet	5	7,00	35
Temizlik Maddeleri	Parlatıcı Bulaşık Makinası	Adet	5	140,00	700
Temizlik Maddeleri	Sprint Flower 9,9 Kg	Adet	23	126,77	2.916



Temizlik Maddeleri	Suma Chlor D44 5,2kğ	Adet	4	20,54	82
Temizlik Maddeleri	Hd Plusfoam 20l 28,4kğ	Adet	2	248,79	498
Temizlik Maddeleri	Taskı R5 750 Gr	Adet	120	12,35	1.482
Temizlik Maddeleri	Çamaşır Suyu 30 Kğ	Adet	8	35,00	280
Temizlik Maddeleri	Softcare Star H100 20 L 20,6 Kg	Adet	8	94,41	755
Temizlik Maddeleri	Sıvı El Sabunu 30 Kğ	Adet	1	56,00	56
Diğer Temizlik Ürünleri	Peçete Normal	Adet	24	8,66	208
Diğer Temizlik Ürünleri	Süpürge Toz Torbası 10luk	Adet	150	11,00	1.650
Diğer Temizlik Ürünleri	Çöp Torbası Jumbo Siyah Renk	Kg	1.520	4,74	7.211
Diğer Temizlik Ürünleri	Sünger Büyük	Adet	60	0,75	45
Diğer Temizlik Ürünleri	Muayene Eldiven 100 Lü	Adet	4.160	0,64	2.660
Diğer Temizlik Ürünleri	Dimili Bez	Adet	40	2,50	100
Ayakkabı-Terlik	Çizme	Adet	2	70,28	141
Yıllık Toplam			426992	1728,67	136900,167

Ortalama tahmini fiyatlar ele alınmıştır.

ii. Girdi Fiyatları ve Harcama Tahmini

Bu bölümde proje konusu yatırımın işletme döneminde oluşturacağı fayda ve ortaya çıkaracağı maliyetler belirtilecektir. İşletme dönemi gelir ve giderlerinin parasal tutar olarak belirlenmesinden önce, miktar olarak girdi ihtiyaçları, mal ve hizmet üretimi ve bunların miktar olarak temel alınmış olan birim fiyatları da belirtilecektir. Bunların belirlenmesinden sonra parasal tutarlar “Ticari Fayda ve Maliyetler” olarak belirtilecektir.

Tablo 33: İşletme Giderleri Tablosu

Kalemler	Adı	Birim	Miktar	Fiyat	Toplam
Hazır Corbalar	Domates Çorba Kg	Kg	63	31,73	1.999
Hazır Corbalar	Mantar Çorba Kremalı	Kg	9	30,69	276
Hazır Corbalar	Tarhana Çorba Kg	Kg	90	22,79	2.051
Hazır Corbalar	Kremalı Tavuk Çorbası	Kg	18	29,00	522
Hazır Corbalar	Sebzeli Çeşni	Kg	63	23,01	1.450
Unlu Mamuller	Ekmek	Adet	17.293	0,89	15.410
Unlu Mamuller	Ekmek Kepek	Adet	3.862	1,49	5.736
Unlu Mamuller	Ekmek Papatya	Adet	10	2,97	30
Unlu Mamuller	Ekmek Düğün	Adet	11.560	0,51	5.920
Unlu Mamuller	Peynirli Börek Kg	Kg	180	6,47	1.164
Unlu Mamuller	Peynirli Börek Kısa Roll Kg	Koli	2	59,50	119
Unlu Mamuller	Patatesli Börek	Kg	10	6,40	64
Unlu Mamuller	Ispanaklı Börek	Kg	240	6,42	1.540
Unlu Mamuller	Simit	Adet	301	1,16	348
Unlu Mamuller	Ekmek Yumurtalı Pide	Adet	135	2,97	401
Hazır Yemekler	Fırın Kebap	Kg	144	205,05	29.455
Kahvaltılık Ürünler	Cornflakes 450 Gr	Adet	24	6,94	167
Kahvaltılık Ürünler	Piknik Bal	Adet	4.760	0,47	2.216



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Kahvaltılık Ürünler	Piknik Reçel Vişne	Adet	1.320	0,23	303
Kahvaltılık Ürünler	Piknik Tereyağı	Adet	8.640	0,47	4.023
Kahvaltılık Ürünler	Salam	Kg	241	9,83	2.365
Kahvaltılık Ürünler	Sosis	Kg	394	11,77	4.639
Kahvaltılık Ürünler	Sucuk Kangal Kg	Kg	89	21,15	1.886
Kahvaltılık Ürünler	Tavuk Jambon	Kg	119	27,23	3.252
Kahvaltılık Ürünler	Zeytin Çizik Kg	Kg	180	13,25	2.385
Kahvaltılık Ürünler	Zeytin Siyah	Kg	550	16,54	9.095
Kahvaltılık Ürünler	Zeytin Yeşil Kokteyl Kg	Kg	80	12,87	1.029
Kahvaltılık Ürünler	Zeytin Biberli (Kg)	Kg	130	16,31	2.121
Kahvaltılık Ürünler	Cornflakes Nesquick	Adet	100	9,96	996
Kahvaltılık Ürünler	Reçel Ahududu Kg	Kg	45	8,00	360
Kahvaltılık Ürünler	Reçel Çilek	Kg	35	7,29	255
Kahvaltılık Ürünler	Reçel Vişne	Kg	30	7,33	220
Kahvaltılık Ürünler	Piknik Reçel Çilek	Adet	1.680	0,23	391
Kahvaltılık Ürünler	Helva Sade Kg	Kg	108	17,94	1.938
Kahvaltılık Ürünler	Cornfleks Nesfit 430 Gr Meyveli	Adet	108	9,76	1.054
Kahvaltılık Ürünler	İncir Reçeli Kg	Kg	5	7,00	35
Kahvaltılık Ürünler	Cornflakes 700	Adet	40	8,19	328
Kahvaltılık Ürünler	Piknik Tahin-Pekmez 20 Gr	Adet	1.000	0,44	440
Kahvaltılık Ürünler	Dana Jambon	Kg	7	53,70	373
Kahvaltılık Ürünler	Külâh Küçük 420'li	Adet	5.493	0,29	1.591
Kahvaltılık Ürünler	Sucuk Kahvaltılık Baton	Kg	11	16,63	183
Kahvaltılık Ürünler	Helva Köpük	Kg	24	7,50	180
Kahvaltılık Ürünler	Külâh Büyük	Adet	2.700	0,14	367
Kahvaltılık Ürünler	Yaz Helvası	Kg	132	9,13	1.205
Kahvaltılık Ürünler	Piknik Labne 20 Gr	Adet	6.720	0,42	2.840
Dana Etleri	Dana Biftek	Kg	173	53,24	9.231
Dana Etleri	Dana Bonfile	Kg	16	60,00	942
Dana Etleri	Dana Parça Et	Kg	2.173	40,47	87.945
Dana Etleri	Dana Kıyma	Kg	469	40,17	18.853
Dana Etleri	Dana Rosto	Kg	464	48,67	22.604
Kumes Hayvanları	Tavuk Biftek	Kg	1.072	16,31	17.492
Kumes Hayvanları	Tavuk But	Kg	800	11,08	8.865
Kumes Hayvanları	Tavuk Pirzola	Kg	361	14,34	5.175
Kumes Hayvanları	Tavuk Kanat	Kg	205	17,80	3.648
Kumes Hayvanları	Tavuk Baget	Kg	321	12,71	4.081
Balık - Deniz Mahsulleri	Balık Alabalık	Kg	329	17,54	5.769
Balık - Deniz Mahsulleri	Balık Hamsi	Kg	70	18,52	1.296
Balık - Deniz Mahsulleri	Balık Levrek	Kg	42	22,00	924
Balık - Deniz Mahsulleri	Balık İstavrit	Kg	50	15,00	750
Sarkuteri	Yumurta	Adet	59.100	0,36	21.190
Tuz Ve Sekerler	Şeker Pudra	Kg	25	6,52	163
Tuz Ve Sekerler	Şeker Toz Kg	Kg	1.550	3,66	5.672
Tuz Ve Sekerler	Tuz İyotlu	Kg	180	0,85	153



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Tuz Ve Sekerler	Logolu Şeker Esmer	Adet	10.000	0,05	520
Tuz Ve Sekerler	Şeker Küp 750 Gr	Adet	232	3,78	877
Tuz Ve Sekerler	Şeker Bonbon	Kg	100	16,00	1.600
Tuz Ve Sekerler	Logolu Stick Şeker	Adet	101.000	0,04	4.040
Süt Ve Mamulleri	Ayran Kutu	Adet	828	1,16	963
Süt Ve Mamulleri	Peynir Köy	Kg	15	22,33	335
Süt Ve Mamulleri	Peynir Beyaz Tam Yağlı	Kg	938	18,16	17.032
Süt Ve Mamulleri	Peynir Kaşar	Kg	858	33,23	28.517
Süt Ve Mamulleri	Peynir Tulum	Kg	15	11,65	175
Süt Ve Mamulleri	Yoğurt Süzme	Kg	1.765	11,89	20.978
Süt Ve Mamulleri	Örgü Peyniri Kg	Kg	20	29,00	594
Süt Ve Mamulleri	Yoğurt 200 Gr.	Adet	1.290	1,15	1.483
Süt Ve Mamulleri	Peynir Bez Tulum	Kg	420	21,10	8.863
Süt Ve Mamulleri	Peynir Üçgen 12,5 Gr	Adet	160	0,29	46
Süt Ve Mamulleri	Süt 1/1 Yarım Yağlı	Kg	3.430	3,17	10.876
Süt Ve Mamulleri	Peynir Bidon Yağlı	Kg	295	24,72	7.297
Süt Ve Mamulleri	Yoğurt Tava	Kg	1.122	6,19	6.947
Süt Ve Mamulleri	Peynir Örgü 250 Gr	Adet	1.812	10,34	18.736
Süt Ve Mamulleri	Peynir Çeçil	Kg	10	40,50	405
Cay-Kahve-Oralet	Çay Rize 1000 Gr	Adet	12	20,15	242
Cay-Kahve-Oralet	Lipton 1,5 Gr Lık 1000li	Adet	12.200	0,23	2.849
Cay-Kahve-Oralet	Kahve 100 Gr 12 Li	Adet	75	4,38	329
Cay-Kahve-Oralet	Cappuccino Creamer 1kg-12	Adet	12	69,10	829
Cay-Kahve-Oralet	Çay Dökme	Kg	384	20,83	8.000
Cay-Kahve-Oralet	Kahve Filtre 500 Gr	Adet	80	49,43	3.955
Cay-Kahve-Oralet	Kahve Türk 500 Gr	Adet	6	25,18	151
Cay-Kahve-Oralet	Coffe Mate 5 Gr Süt Tozu (5x50)	Adet	27.000	0,17	4.590
Cay-Kahve-Oralet	Nescafe Poşet 2 Gr	Adet	32.000	0,22	7.011
Cay-Kahve-Oralet	Nescafe Sıcak Çikolata 1 Kg	Kg	6	42,50	255
Cay-Kahve-Oralet	Nescafe Alegria	Adet	12	64,57	775
Cay-Kahve-Oralet	Türk Kahve 250gr	Adet	62	6,26	388
Yag - Bal - Recel	Bal Petek	Kg	503	17,26	8.685
Yag - Bal - Recel	Bal Süzme	Kg	170	20,31	3.452
Yag - Bal - Recel	Pekmez	Kg	64	7,34	470
Yag - Bal - Recel	Tahin	Kg	90	20,00	1.800
Yag - Bal - Recel	Yağ Ayçiçek Kg	Kg	2.306	6,87	15.848
Yag - Bal - Recel	Yağ Tereyağı	Kg	1.155	38,33	44.276
Yag - Bal - Recel	Yağ Zeytin Kg	Kg	100	14,14	1.414
Yag - Bal - Recel	Yağ Baklavalık	Kg	131	7,61	997
Yag - Bal - Recel	Yağ Pastalık	Kg	200	6,26	1.253
Yag - Bal - Recel	Reçel Böğürtlen Kg	Kg	45	8,00	360
Yag - Bal - Recel	Kayısı Reçeli Kg	Kg	35	7,14	250
Yag - Bal - Recel	Reçel Gül	Kg	35	7,00	245
Yag - Bal - Recel	Yağ Krema	Kg	10	8,20	82
Un - Makarnalar	İrmik	Kg	55	2,94	162
Un - Makarnalar	Makarna Erişte	Kg	25	2,65	66



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Un - Makarnalar	Makarna Kuskus	Kg	30	2,80	84
Un - Makarnalar	Şehriye Arpa	Kg	90	2,50	225
Un - Makarnalar	Şehriye Tel	Kg	25	2,91	73
Un - Makarnalar	Un Dökme	Kg	475	1,92	913
Un - Makarnalar	Un Galeta	Kg	35	4,42	155
Un - Makarnalar	Un Baklavalık	Kg	125	2,75	344
Un - Makarnalar	Erişte Kg	Kg	35	2,92	102
Un - Makarnalar	Makarna Burgu Kg	Kg	25	2,91	73
Un - Makarnalar	Makarna Fiyonk Kg	Kg	25	2,91	73
Un - Makarnalar	Makarna Spagetti Kg	Kg	100	2,75	275
Un - Makarnalar	Makarna Fırın Kg	Kg	25	2,91	73
Un - Makarnalar	Un Pastalık	Kg	1.025	2,34	2.398
Salca - Ketcap - Hardal	Ketçap Dökme	Kg	63	5,24	330
Salca - Ketcap - Hardal	Mayonez Dökme	Kg	96	5,67	544
Salca - Ketcap - Hardal	Salça Biber Kg	Kg	43	15,05	644
Salca - Ketcap - Hardal	Salça Domates Kg	Kg	636	9,28	5.903
Salca - Ketcap - Hardal	Salça Biber Kg	Kg	26	17,33	447
Tursular - Zeytinler	Turşu Salatalık Kg No3	Kg	30	3,80	114
Tursular - Zeytinler	Turşu Türlü Kg	Kg	70	3,65	256
Tursular - Zeytinler	Turşu Biber Kg	Kg	35	10,53	369
Tursular - Zeytinler	Turşu Salatalık No 1	Kg	180	6,47	1.165
Tursular - Zeytinler	Zeytin Dilimli	Kg	92	10,00	920
Komposto - Marmelat - Pureler	Komposto Vişne	Kg	172	8,51	1.465
Komposto - Marmelat - Pureler	Komposto Şeftali	Kg	132	6,60	871
Komposto - Marmelat - Pureler	Komposto Kayısı	Kg	92	5,90	542
Konserveler	Konserve Bezelye	Kg	30	3,91	117
Konserveler	Mantar Konserve (Kg)	Kg	298	10,55	3.142
Konserveler	Mantar Dilimli	Kg	273	11,86	3.234
Konserveler	Yaprak Sarma Konserve	Adet	27	30,99	837
Kuru Baklıyatlar	Bulgur Pilavlık	Kg	175	3,22	563
Kuru Baklıyatlar	Kuru Fasülye	Kg	150	8,33	1.249
Kuru Baklıyatlar	Kuru Nohut	Kg	100	5,52	552
Kuru Baklıyatlar	Mercimek	Kg	600	4,61	2.766
Kuru Baklıyatlar	Pirinç Baldo	Kg	2.000	8,17	16.340
Kuruyemişler Cerezler	- Badem İçi	Kg	1	58,00	58
Kuruyemişler Cerezler	- Ceviz İçi	Kg	175	45,63	7.985
Kuruyemişler Cerezler	- Fındık İçi	Kg	3	60,13	180
Kuruyemişler Cerezler	- Fındık Pirinç	Kg	8	57,64	461
Kuruyemişler Cerezler	- Fıstık Yer Tuzsuz	Kg	5	28,00	140
Kuruyemişler Cerezler	- Karışık Çerez (Karat)	Adet	650	8,41	5.469



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Kuruyemişler Cerezler	- Kuru Kayısı	Kg	300	27,68	8.304
Kuruyemişler Cerezler	- Kuru Üzüm	Kg	100	20,38	2.038
Kuruyemişler Cerezler	- Antep Fıstık (Karat)	Adet	550	8,76	4.819
Kuruyemişler Cerezler	- Karışık Kuruyemiş Kg	Kg	755	30,64	23.137
Baharatlar - Soslar	Biber Kara Tane	Kg	1	33,85	34
Baharatlar - Soslar	Biber Pul Kırmızı	Kg	45	19,21	865
Baharatlar - Soslar	Biber Toz Kırmızı	Kg	4	18,29	73
Baharatlar - Soslar	Çörek Otu	Kg	7	16,20	113
Baharatlar - Soslar	Haşhaş	Kg	12	25,56	307
Baharatlar - Soslar	Karanfil	Kg	1	102,76	51
Baharatlar - Soslar	Kuru Nane	Kg	11	14,07	155
Baharatlar - Soslar	Limon Suyu 1/1	Kg	72	5,46	393
Baharatlar - Soslar	Sirke 2 Lt	Adet	12	6,77	81
Baharatlar - Soslar	Kimyon Toz	Kg	1	24,00	24
Baharatlar - Soslar	Limon Tuzu	Kg	1	9,75	10
Baharatlar - Soslar	Tarçın Toz	Kg	1	67,92	68
Baharatlar - Soslar	Kekik Yaprak	Kg	5	22,00	110
Baharatlar - Soslar	Karabiber	Kg	7	29,60	207
Baharatlar - Soslar	Nar Ekşisi Kg	Kg	36	4,59	165
Baharatlar - Soslar	Demi-Glace Sos 1 Kg	Kg	22	38,33	858
Baharatlar - Soslar	Pane Harcı 750 Gr	Adet	8	38,38	307
Baharatlar - Soslar	Zencefil Öğütülmüş Kg	Kg	2	20,88	42
Baharatlar - Soslar	Köri	Kg	1	14,82	15
Pastane Malzemeleri	Pasta Dekor Çiçek Orta	Adet	2	20,18	40
Pastane Malzemeleri	Çikolata Dökme	Kg	55	9,62	529
Pastane Malzemeleri	File Antep Fıstığı	Kg	6	117,60	706
Pastane Malzemeleri	File Fındık	Kg	4	57,00	228
Pastane Malzemeleri	Fıstık Antep İçi Toz	Kg	36	69,53	2.503
Pastane Malzemeleri	Güllaç	Adet	55	8,92	491
Pastane Malzemeleri	Hindistan Çevizi Toz	Kg	20	17,42	348
Pastane Malzemeleri	Kabartma Tozu 2 Kg	Kg	14	9,82	137
Pastane Malzemeleri	Kakao	Kg	22	18,17	400
Pastane Malzemeleri	Krem Şanti Toz	Kg	156	20,60	3.214
Pastane Malzemeleri	Kuş Üzüümü	Kg	16	30,38	486
Pastane Malzemeleri	Küvertür	Kg	8	22,80	182
Pastane Malzemeleri	Nişasta Mısır	Kg	175	2,88	505
Pastane Malzemeleri	Katkı Maddesi (Ovaleks)	Kg	29	13,60	394
Pastane Malzemeleri	Kemalpaşa Tatlı	Kg	20	14,75	295
Pastane Malzemeleri	Damla Drop Elit	Kg	35	12,43	435
Pastane Malzemeleri	Fıstık Yeşil İçlik	Kg	1	39,00	39
Pastane Malzemeleri	Fıstık File	Kg	4	104,16	417
Pastane Malzemeleri	Fındık Toz	Kg	6	53,68	322
Pastane Malzemeleri	Kakao Elit	Kg	3	18,14	54
Pastane Malzemeleri	Soğuk Jöle Çikolatalı Fo (Pas.Mal)	Kg	27	11,22	303



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Pastane Malzemeleri	Soğuk Jöle Fo (Pas.Mal.)	Kg	40	9,08	363
Pastane Malzemeleri	Soğuk Jöle Karamelli Fo (Pas.Mal.)	Kg	35	9,32	326
Pastane Malzemeleri	Rama Krema	Kg	12	24,16	290
Pastane Malzemeleri	Vanilyalı Puding	Kg	1	8,64	9
Pastane Malzemeleri	Susam	Kg	20	16,33	327
Pastane Malzemeleri	Krem Patiseri	Kg	164	17,17	2.816
Pastane Malzemeleri	Dolmalık Fıstık (Çam Fıstık)	Kg	5	18,00	90
Pastane Malzemeleri	Krem Karamel Aliminyum Kap	Adet	5.000	0,12	600
Sebzeler	Biber Çarlı	Kg	698	5,20	3.626
Sebzeler	Biber Dolma	Kg	73	5,53	401
Sebzeler	Biber Sivri	Kg	552	5,25	2.895
Sebzeler	Dere Otu	Adet	1.110	1,51	1.680
Sebzeler	Domates	Kg	7.338	3,45	25.314
Sebzeler	Ekşi Ot	Adet	1.184	1,51	1.787
Sebzeler	Havuç	Kg	688	2,88	1.979
Sebzeler	Karpuz	Kg	785	2,55	2.004
Sebzeler	Kavun	Kg	35	2,00	69
Sebzeler	Kayısı	Kg	151	5,97	902
Sebzeler	Lahana	Kg	297	3,14	932
Sebzeler	Limon Taze	Kg	932	5,27	4.914
Sebzeler	Marul	Adet	6	2,00	12
Sebzeler	Marul Aysberk (Iceberg)	Adet	1.104	3,16	3.491
Sebzeler	Maydanoz	Adet	2.156	1,39	2.998
Sebzeler	Nane Demet	Adet	55	1,59	88
Sebzeler	Patates	Kg	2.005	2,98	5.983
Sebzeler	Pırasa	Kg	75	3,58	268
Sebzeler	Roka	Adet	1.175	1,51	1.773
Sebzeler	Salatalık	Kg	2.814	3,04	8.540
Sebzeler	Kuru Soğan	Kg	967	3,01	2.913
Sebzeler	Soğan Taze	Kg	10	4,80	48
Sebzeler	Tere	Adet	45	1,44	65
Sebzeler	Turp	Kg	20	2,00	40
Sebzeler	Sarımsak	Kg	30	24,59	748
Sebzeler	Pancar	Kg	20	2,00	40
Sebzeler	Domates Çeri	Kg	704	5,36	3.779
Sebzeler	Patlıcan	Kg	1.376	3,52	4.846
Sebzeler	Biber Kapya	Kg	641	8,45	5.417
Meyveler	Armut	Kg	60	5,37	322
Meyveler	Ayva	Kg	18	3,00	53
Meyveler	Hurma Taze	Kg	4	6,50	27
Meyveler	Elma	Kg	1.081	3,18	3.432
Meyveler	Erik	Kg	251	6,78	1.703
Meyveler	Greyfurt	Kg	266	2,33	619
Meyveler	Hurma	Kg	50	47,72	2.386
Meyveler	Kiraz	Kg	11	8,00	90
Meyveler	Kivi	Kg	37	7,34	268



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Meyveler	Mandalina	Kg	814	2,34	1.900
Meyveler	Muz	Kg	64	8,56	547
Meyveler	Nar	Kg	213	3,56	757
Meyveler	Portakal	Kg	1.042	2,79	2.905
Meyveler	Şeftali	Kg	55	4,65	256
Meyveler	Üzüm	Kg	317	4,41	1.398
Meyveler	Yeni Dünya	Kg	50	5,66	280
Meyveler	Portakal Sıkmalık	Kg	40	2,64	104
Meyveler	Kabak Taze	Kg	1.044	3,33	3.481
Meyveler	Nektarin	Kg	40	7,21	285
Soklu Gıdalar	Fresh Barbunya	Kg	60	17,99	1.079
Soklu Gıdalar	Şoklu Bürüksel Lahana	Kg	73	8,03	582
Soklu Gıdalar	Şoklu Mısır Kg	Kg	63	6,48	405
Soklu Gıdalar	Patates Elma Dilimli Kg	Kg	775	8,82	6.833
Soklu Gıdalar	Şoklu Taze Fasulye	Kg	23	8,59	193
Soklu Gıdalar	Patates Fresh (Kg)	Kg	738	8,08	5.958
Soklu Gıdalar	Ispanak Fresh (Kg)	Kg	190	5,62	1.068
Soklu Gıdalar	Hamburger Eti	Kg	10	37,70	377
Soklu Gıdalar	Kroket Silindir Kg	Kg	488	5,82	2.839
Soklu Gıdalar	Enginar Fresh	Adet	1.075	2,10	2.261
Soklu Gıdalar	Fasulye Fresh	Kg	155	7,10	1.101
Soklu Gıdalar	Brocoli Fresh	Kg	70	7,09	496
Soklu Gıdalar	Kroket Patates Top Kg	Kg	70	5,80	406
Soklu Gıdalar	Bezelye Fresh	Kg	83	10,17	839
Soklu Gıdalar	Bamya Sivri Fresh	Kg	180	17,89	3.221
Soklu Gıdalar	Karnıbahar Buket Fresh	Kg	60	6,17	370
Soklu Gıdalar	Soğan Halka Fresh	Kg	117	13,64	1.596
Soklu Gıdalar	Sigara Böreği	Kg	196	8,19	1.605
Soklu Gıdalar	Kare Börek 100gr*40	Koli	5	48,33	242
Soklu Gıdalar	Milföy Hamuru Kg	Kg	10	4,75	48
Mutfak Malzeme	Muhtelif Aliminyum Folyo 30m	Adet	72	60,00	4.320
Mutfak Malzeme	Muhtelif Aliminyum Kase	Adet	8.000	0,10	800
Mutfak Malzeme	Muhtelif Baklava Kutusu 1/1	Adet	200	0,45	90
Mutfak Malzeme	Muhtelif Kep Kağıt	Adet	10	3,70	37
Mutfak Malzeme	Muhtelif Streç Film 300 Mt	Adet	128	33,06	4.232
Mutfak Malzeme	Muhtelif Strec Filim 1500 Mt	Adet	32	33,50	1.072
Diğer Yiyecekler	Bamya Çiçek	Kg	25	123,00	3.075
Diğer Yiyecekler	Helva Kakolu 1 Kg	Kg	108	17,94	1.938
Diğer Yiyecekler	Pastırma	Kg	2	101,85	204
Diğer Yiyecekler	Sirke	Kg	75	7,29	547
Diğer Yiyecekler	Patates Püresi	Kg	66	21,35	1.409
Diğer Yiyecekler	Jelibon	Adet	108	2,06	222
Diğer Yiyecekler	Tavuk Bulyon Kg	Kg	95	23,36	2.219
Diğer Yiyecekler	Damak Baton	Adet	840	2,53	2.123



Diger Yiyecekler	Rulokat Gofret Fındıklı	Adet	792	1,09	865
Diger Yiyecekler	Kek Ve Kek Çeşitleri	Adet	1.896	0,71	1.340
Diger Yiyecekler	Kazandibi 3,16 Kg	Adet	3	59,85	180
Mesrubatlar	Cola Kutu	Adet	3.408	1,84	6.258
Mesrubatlar	Cola Light Kutu	Adet	72	1,75	126
Mesrubatlar	Cola Şişe 1lt	Adet	240	3,80	912
Mesrubatlar	Fanta Kutu	Adet	2.952	1,85	5.461
Mesrubatlar	Sprıte Kutu	Adet	888	1,74	1.545
Mesrubatlar	Fanta 1 Lt.Pet	Adet	276	3,66	1.010
Mesrubatlar	Coca Cola 1 Lt.Pet	Adet	36	2,74	98
Mesrubatlar	Cola Kutu Zero	Adet	144	1,75	252
Mesrubatlar	Lipton Ice Tea(Fuse Tea)	Adet	72	1,70	123
Süt Ve Mamulleri	Peynir Yeşil (Küflü) 400 Gr	Adet	25	9,25	231
Meyve Suları	Meyve Suyu	Adet	348	1,35	468
Meyve Suları	Meyve Suyu 1 Lt	Adet	6.780	2,57	17.427
Meyve Suları	Cappy Vişne	Adet	564	2,09	1.179
Meyve Suları	Cappy Şeftali	Adet	480	1,95	935
Meyve Suları	Cappy Kayısı	Adet	540	2,11	1.137
Meyve Suları	Cappy Karışık	Adet	708	2,02	1.431
Meyve Suları	Meysu Çeşitleri 1 Lt	Adet	30	4,35	130
Maden Suları	Soda Şişe (24 Lü)	Adet	360	0,52	187
Maden Suları	Soda Meyveli	Adet	96	0,62	59
Sular	Su 1.5 Lt (Büyük)	Adet	11.676	0,85	9.955
Sular	Damacana Su 19 Lt.	Adet	820	7,41	6.076
Sular	Bardak Su	Adet	4.980	0,21	1.048
Sular	Su 0.5 Lt (Küçük)	Adet	42.048	0,43	17.870

Tablo 34: İşletme Giderleri

1-Malzeme	İlk Madde ve Malzeme Giderleri
2-Personel	Ekstra
	Kıdem İhbar Tazminatı
	Maaş,Sgk,Muhtasar
3-Dışarıdan Sağlanan	Araç Bakım
	Araç Yakıt
	Bakım Onarım
	Bina Bakım
	Cep Telefonu
	Komisyon Bedelleri
	Diğer Maliyet
	Doğalgaz
	Elektrik
	Giyim
	Avukat Ücreti
	Kablo TV
	Kargo
	Mali Müşavirlik



	Noter
	Reklam
	Su Giderleri
	Telefon
	Telif Hakkı
	Temizlik
	Internet
	Çamaşır
4-Çeşitli Giderler	Diğer Çeşitli Giderler
	Bakım Onarım
	Otopark Kira
	Gazete Dergi
	Gider Yazılan Demirbaş
	Çevre Temizlik -TSE
	Araç Kira
	Kırtasiye
	Personel Sağlık
	Seyahat
	Sigorta
	Temsil Ağırılama
Vergi	Kurumlar Vergisi vb.
	Mtv - Emlak
	Resim Harç Vergi
	Turizm Vergisi
Amortisman	Amortisman
Finansman	Banka Giderleri Pos Kom.

10. ORGANİZASYON YAPISI, YÖNETİM VE İNSAN KAYNAKLARI

i. Kuruluşun Organizasyon Yapısı ve Yönetimi

Restoranlar konaklama işletmelerinde, bağımsız veya bazı işletmelerin bünyesinde hizmet veren emek yoğun işletmelerdir. Bu işletmelerin görevlerini yerine getirerek amaç ve hedeflerine ulaşmasında yönetsel yapısının sağlam bir temele oturtulması gerekir. Bu bağlamda hizmet kalitesinin ön planda olduğu ve emek yoğun bu tip işletmelerde servis bölümünde (orta büyüklükte) restoran müdürü, şef, kaptan, garson ve komi temel personele ihtiyaç vardır. Bu personelin iş tanımları aşağıdaki gibidir (Sökmen, 2011; Akyurt Kurnaz, 2020):

Restoran Müdürü: Yiyecek içecek servis alanının organizasyonu ve idaresine yönelik sorumlu kişidir. Kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinin bütün organizasyonundan sorumludur.

Şef: Servis öncesi gerekli olan bütün hazırlıkların ve görevlerin yerine getirilmesinden sorumlu personeldir.

İçecek Garsonu: İçeceklerle ilgili bilgi sahibi olan ve içeceklerin servisinden sorumlu personeldir.

Kaptan: Restoran alanı bölümlere ayrıldığı işletmelerde ayrılmış bir veya birkaç bölümün sorumlusudur. Bölümünde yer alan ekibin genel sorumlusudur.

Garson: Yiyecek ve içecek servisini gerçekleştiren, konuklarla iletişim kuran ve menü hakkında bilgisi olan personeldir.

Komi: Garsonlara servis sırasında yardım eden, verilen görevleri yerine getiren, servis öncesi ve servis sonrasında hazırlıkları gerçekleştiren personeldir.

Restoran bünyesinde servis departmanından ayrı olarak yiyeceklerin hazırlanması için mutfak departmanı görevli birimdir. Mutfak departmanı personeli restoran menüsünde yer alan yiyecekleri hazırlamakla yükümlüdür. Orta büyüklükteki bir restoranda yine restoran müdürüne bağlı olarak aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, kısım şefi, aşçılar ve yardımcıları görev yaparlar. Bu personelin iş tanımları aşağıdaki gibidir (Sökmen, 2011; www.kisikates.com):

Aşçıbaşı: Bulundukları işletme bünyesinde hazırlanmış menüye göre yiyeceklerin standart bir şekilde üretilmesinden ve mutfağın yönetim ve organizasyonundan sorumlu personeldir. Menü planlaması, reçetelerin hazırlanması ve gerektiğinde personelin yiyeceklerin hazırlanması konusunda eğitilmesi diğer sorumlulukları arasındadır.

Aşçıbaşı Yardımcısı: Mutfakta fiziki olarak gerçekleştirilen operasyondan sorumlu personeldir. Personelin çalışma saatleri, görev dağılımı, mutfağın hazırlığı gibi diğer

görevleri vardır. Aşçıbaşının yokluğunda mutfaktan sorumlu kişidir. Kısım şefleri ile de koordineli olarak görev yapar.

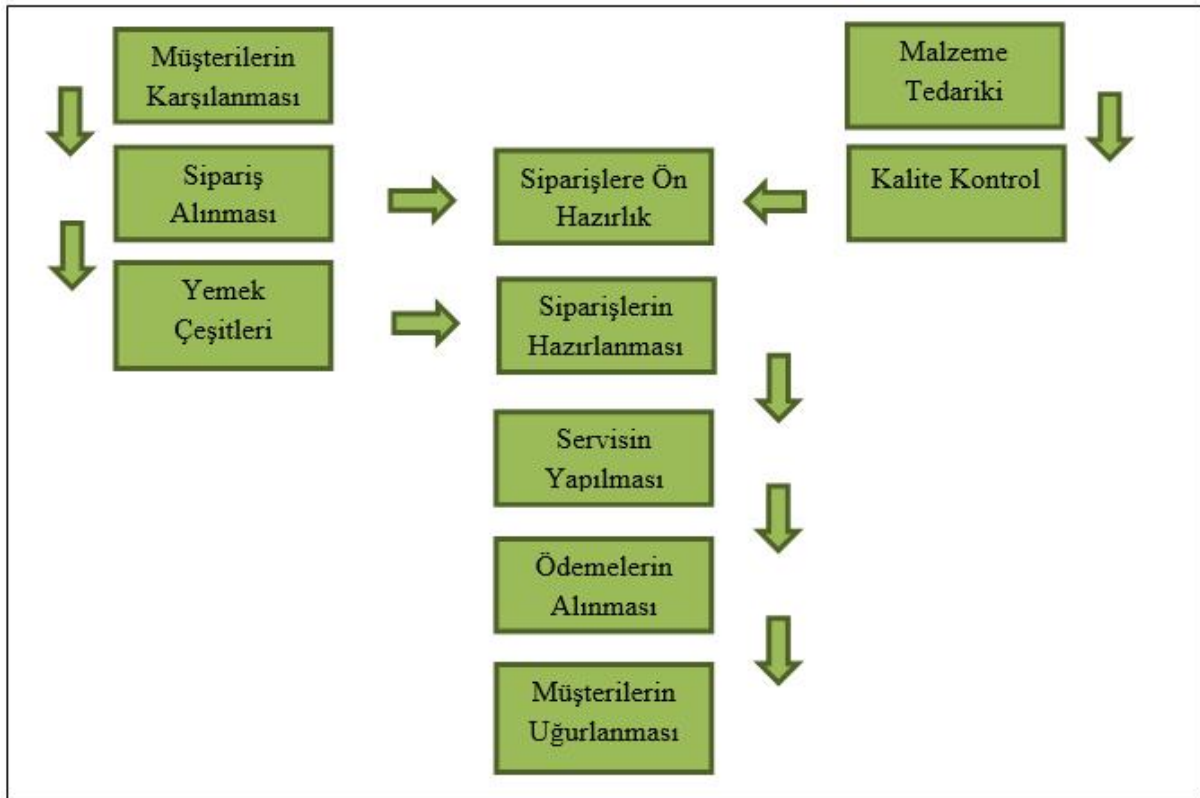
Kısım Şefi: Mutfaktaki herhangi bir bölümle ilgili (soğuk, sıcak, pasta vb) yiyeceklerin hazırlanmasından sorumlu personeldir.

Aşçı: Bulunduğu kısımla (soğuk, sıcak, pasta vb.) ilgili yiyecekleri hazırlayan personeldir.

Aşçı Yardımcısı: Yiyecekler hazırlanırken aşçıya yardım eden, malzemelerin hazırlığını yapan ve hazırlığın yapıldığı yerlerin temizliğinden sorumlu personeldir.

Bir restoran için ilk aşamada ihtiyaç duyulan personel sayıları verilmiştir. Bu aşamada restoranın büyüklüğü, kahvaltı, öğlen yemeği ve akşam yemeklerindeki servis şekilleri ihtiyaç duyulan personel sayısında değişikliğe sebep olabilir. Restoranda bar bölümüne de ihtiyaç duyuluyorsa bar bölümü içinde personel ihtiyacı ortaya çıkabilir.

Şekil 4: Restoran Örnek İş Akış Şeması



ii. Organizasyon Yönetim Giderleri

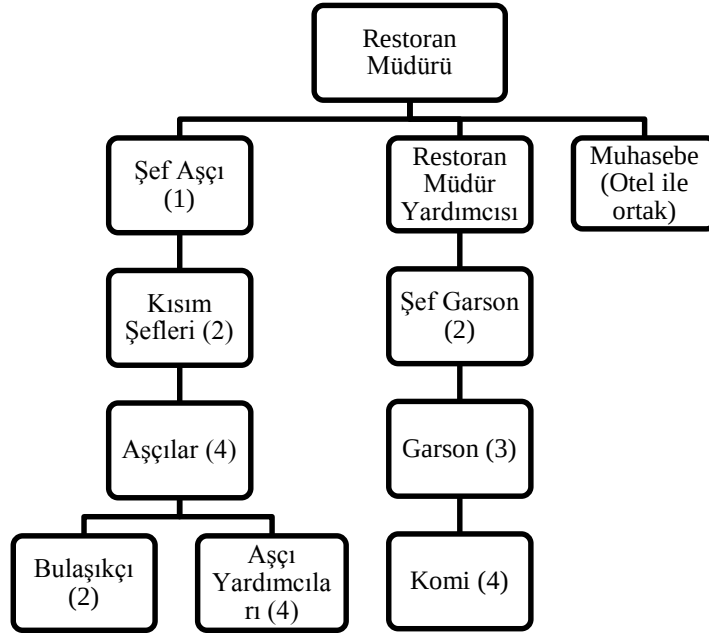
Restoran işletmeleri gerek personel sayıları, gerek menü çeşitliliği, gerekse de diğer özelliklerinden dolayı çeşitli maliyet kalemlerine sahiptirler. Maliyet kalemleri o günün koşullarına göre hesaplanmalıdır. Söz konusu maliyet kalemleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

Tablo 35: Orta Büyüklükteki Restoran Gider Kalemleri

Gider Kalemleri	Alt Kalemler
İnsan Kaynakları	Maaşlar
	SSK-Vergiler
	Primler
Temel Giderler	LPG
	Elektrik
	Su
	Telefon
	Isınma
	Kira
	Stopaj
Gıda Maddeleri	Balık
	Beyaz Et
	Kırmızı Et
	Sebze
	Kuru Bakliyat (Kızartma yağları, baharat vb.)
	İçecekler
	Sarf, temizlik malzemeleri
	Temsil masrafları
	Muhtelif
Yerel Ofis Faaliyet Giderleri	Araç Giderleri
	Sarf Malzemeleri (Kırtasiye)
	Diğer Hizmetler (Isınma, bakım, onarım)
Diğer Giderler	Reklam Giderleri (Matbaa)
	Finansal Giderler (Banka komisyonları)
	İşyeri Sigortası

iii. İnsan gücü İhtiyacı ve Tahmini Giderler

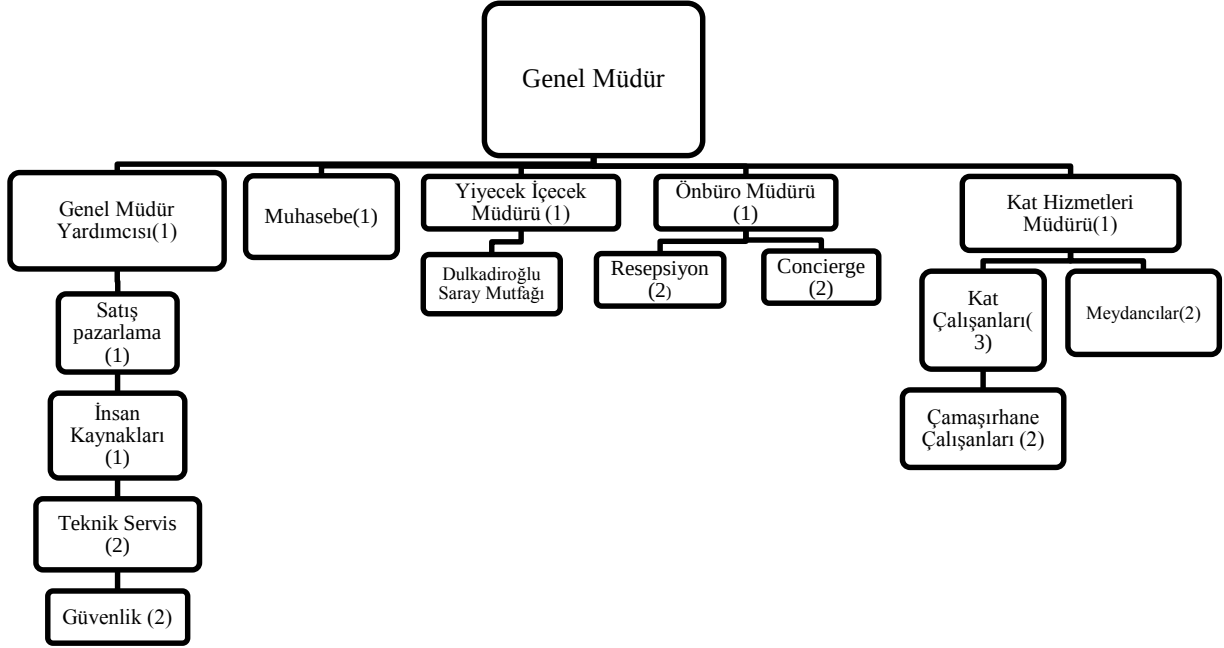
1. Restoran Organizasyon Şeması



Görev Tanımları

- Restoran Müdürü: Restoranın tüm yönetimini üstlenen kişidir.
- Restoran Müdür Yardımcısı: Restoranın işleyişi, yürütülmesi hususunda, müdürden sonra yetkili olan kişidir.
- Şef Aşçı: Tüm aşçılardan sorumlu en üst kademe aşçıdır.
- Kısım Şefleri: Kendi bulundukları birimleri yöneten, işlerin yürütülme işini üstlenen orta kademe aşçılardır.
- Aşçılar: Kısım şeflerinin altında çalışan kalifiye elemanlardır.
- Aşçı yardımcıları: Vasıflı veya vasıfsız alt kademe aşçılardır. Genellikle üstlerine yardım ederler.
- Şef Garson: Adından da anlaşılacağı gibi tüm garson ve komilerden sorumlu olan garson vasfında kişidir.
- Garson: İş sipariş almak veya servis etmek olan kişilerdir ve şef garsona bağlıdırlar.
- Komi: Yemek servisinden sonra masaların toparlanması ve düzeltilmesi işini yapan, garsonların altında çalışan personellerdir.
- Bulaşıkçı: Restoranda sunulan yiyecek içeceklerin, bulaşıklarını yıkamakla görevli kişilerdir.
- Muhasebe Personeli: Restoranla ilgili tüm finansal olaylarla ilgilenen kişidir.

2. Otel Organizasyon Şeması



- Genel Müdür: İşletmenin en üst sorumlusudur.
- Genel Müdür yardımcısı: İşletmenin daha etkin, doğru ve verimli bir şekilde yönetilmesinden sorumlu kişidir.
- Muhasebe: İşletmenin finansal olayları ile ilgilenen kişidir.
- Satış Pazarlama: Yeni müşteri kazanımı, ürünlerin tanıtımı, pazar payının genişletilmesi, müşteri ilişkileri ve temsilciliği aşamalarında görev alan kişidir
- İnsan Kaynakları: İşletmede çalışan kişilerin bordrolama ve özlük işleri, performans değerlendirme ve eğitim gibi görevleri de vardır. İnsan Kaynakları yöneticileri şirketin hedefleri doğrultusunda işe alım planlaması gibi insan kaynaklarını ilgilendiren planlamalar yaparak şirketin misyon ve vizyonuna uygun faaliyetler yürütür.
- Yiyecek İçecek Müdürü: Yiyecek ve içecek müdürü müşterilere sunulan yiyecek ve içeceklerle ilgili tüm iş kararlarını ele almakla sorumludur. Misafir ve çalışan memnuniyetini denetler, standartları korur ve finansal hedefleri karşılar.

Önbüro Müdürü: İşletmede, müşterilerin rezervasyonunun alınması, karşılanması, kabul işlemlerinin yapılması ve bilgilendirilmesi, sorunlarının çözülmesi, çıkış ve çıkış sonrası işlemleri ile konuğa özel hizmetin verilmesinden sorumlu olan personeli yönetme ve kontrol etmeden sorumlu kişidir.

•

- Resepsiyonist: Misafirlerin işletmeye kayıt ve kabul işlemini yapan ve misafirleri karşılayan kişidir.
- Concierge: Ön Büro departmanına bağlı olarak çalışır. Bell servis, vale servisi, dormenler, şoförler genelde bu birimin kontrolü altındadır.
- Kat Hizmetleri Müdürü: İşletmede sorumlu olduğu alanların temizlik, düzen ve bakımına ilişkin olarak yapılan işlemlerin kontrolünü ve personelin denetimini yapan kişidir.
- Kat Çalışanları: İşletmelerde katlardaki odaların tertip, düzen ve temizliğinden ve müşteri isteklerinden sorumlu olan kişidir.
- Meydancılar: İşletmede genel alan temizliği yapan kişidir.
- Çamaşırhane Çalışanları: İşletmede misafirlerin giyecek eşyası, yatak örtüleri, nevresim, havlu gibi eşyaların yıkanması, kurutulması ve ütülenmesi gibi işleri yapan kişidir.
- Teknik Servis: İşletmede, elektrik, elektronik, sıhhi tesisat, havalandırma, ısıtma, soğutma vb. işlerle ilgili arızaları tespit edip bakım ve onarımını yapan kişidir.
- Güvenlik: İşletmenin ve kişilerin korunmasından sorumlu kişilerdir.

Görev Tanımları

- Otel Müdürü: Otelin tüm yönetimini üstlenen kişidir.
- Ön Büro Müdürü: Rezervasyon, resepsiyon, müşteri kayıttan sorumlu müdür.
- Ön Büro Personeli: Müşteri check-in ve check outtan sorumlu personel
- Servis: Oda servis çalışan kalifiye elemanlardır.
- Şef Garson: Yiyecek ve içeceklerin servisinden sorumlu şef.
- Garson: Yiyecek ve içeceklerin servisi yapan kişi
- Komi: Garsona yardımcı elemanlar
- Bakım Onarım: Otelle ilgili tüm teknik olaylarla ilgilenen kişidir.

Organizasyon ve Yıllık Yönetim Giderleri

Tablo 36: Genel Yönetim Giderleri (TL)

Üretim Giderleri	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
1-Direkt İlk Madde ve Malzeme	486.607,86	500.313,04	514.252,10	533.636,07	556.139,71	582.312,04	610.187,75	639.712,63	670.889,16	703.750,56
a) İlk Madde Kullanımı	402.894,45	414.241,87	425.782,93	441.832,18	460.464,42	482.134,20	505.214,32	529.659,90	555.472,98	582.681,09
b) İşletme Malzemesi Kullanımı	83.713,41	86.071,18	88.469,18	91.803,89	95.675,30	100.177,84	104.973,43	110.052,73	115.416,18	121.069,48
2-Direkt İşçilik Giderleri										
3-Genel Üretim Giderleri	1.184.856,76	1.188.215,59	1.191.631,75	1.196.382,32	1.201.897,47	1.208.311,72	1.215.143,44	1.222.379,33	1.230.020,00	1.238.073,60
a) Elektrik Giderleri	75.206,96	77.325,15	79.479,48	82.475,34	85.953,36	89.998,38	94.306,67	98.869,85	103.688,29	108.767,14
b) Su, Gaz Giderleri	22.562,09	23.197,54	23.843,84	24.742,60	25.786,01	26.999,52	28.292,00	29.660,95	31.106,49	32.630,14
c) Yakıt Giderleri	21.487,70	22.092,90	22.708,42	23.564,38	24.558,10	25.713,82	26.944,76	28.248,53	29.625,23	31.076,32
d) Haberleşme Giderleri	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00
e) Bakım Onarım Giderleri	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00	72.000,00
f) Sigorta Giderleri	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00
g) Diğer Giderler	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00	945.600,00
Toplam Üretim Giderleri (1+2+3)	1.671.464,62	1.688.528,63	1.705.883,85	1.730.018,39	1.758.037,18	1.790.623,76	1.825.331,19	1.862.091,96	1.900.909,16	1.941.824,17

Genel Yönetim Giderleri	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
a) Personel Giderleri	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36	3.691.158,36
b) Diğer Giderler	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00	59.184,00
TOPLAM	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36

iv. Kurulu Kapasitedeki İnsan Gücü İhtiyacı ve Tahmini Giderler

Tablo 37: Yatırım Tesisinde Görev Yapacak Personelin Unvan ve Sayıları

Personel Görev(ler)	Kişi	Aylık Net Maaş (TL)	Yıllık Brüt Maaş TL (Vergiler Dahil)/kişi	Toplam Yıllık Brüt Maaş TL (Vergiler Dahil)
Otel				
Genel Müdür	1	12000	267.146,51	267.146,51
Genel Müdür Yardımcısı	1	9000	197.632,23	197.632,23
Muhasebe Müdürü	1	6000	128.617,20	128.617,20
Satış Pazarlama	1	4500	94.109,70	94.109,70
Yiyecek İçecek Müdürü	1	6000	128.617,20	128.617,20
Kat Hizmetleri Müdürü	1	4000	82.607,17	82.607,17
Kat çalışanları	3	2900	58.714,19	176.142,57
Meydancılar	2	2900	58.714,19	117.428,38
Önbüro Müdürü	1	3750	76.855,93	76.855,93



Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilite Raporu



Resepsiyon/Rezervasyon	2	3500	56.170,50	112.341,00
Consierj	2	3250	50.850,66	101.701,32
Çamaşırhane çalışanları	2	2900	58.714,19	117.428,38
Teknik Servis	2	3250	66.053,47	132.106,94
Güvenlik	2	2900	58.714,19	117.428,38
İnsan Kaynakları	1	3500	71.295,76	71.295,76
			ALT TOPLAM	1.921.458,67
Restoran Birimi				
Restoran Müdürü	1	7500	84.926,82	84.926,82
Restoran Müdür Yardımcısı	1	6000	128.617,20	128.617,20
Şef Aşçı	1	5500	79.175,59	79.175,59
Kısım Şefleri	2	5000	79.175,59	158.351,18
Şef Garson	2	4500	94.109,70	188.219,40
Aşçı	4	4000	82.607,17	330.428,68
Garson	3	3250	66.053,47	198.160,41
Bulaşıkçı	2	3250	66.053,47	132.106,94
Aşçı Yardımcısı	4	2900	58.714,19	234.856,76
Komi	4	2900	58.714,19	234.856,76
			ALT TOPLAM	1.769.699,74
TOPLAM PERSONEL	47		ALT TOPLAM	3.691.158,41
GENEL TOPLAM				3.691.158,41
AYLIK TOPLAM				307.596,53

11. PROJE YÖNETİMİ VE UYGULAMA PROGRAMI

i. Proje Yürütücüsü Kuruluşlar ve Teknik Kapasiteleri

İlgili proje kapsamında proje yürütücü kuruluşlar Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Dulkadiroğlu Belediyesi, Kahramanmaraş Valiliği'dir.

Kahramanmaraş Belediye Teşkilatı ilk defa 1870 yılında kurulmuştur. Misyonu, Kahramanmaraş'ın kadim kültürü ve değerlerine sahip çıkarak katılımcı bir yaklaşımla şehrin değerini arttıran, katma değeri yüksek, sürdürülebilir, hayatını kolaylaştıran ve çevre ve insan odaklı hizmetler sunmaktır. Vizyonu şehrin kültürel kimliğine ve tarihi dokusuna uyumlu çok yönlü bir dönüşüm elde ederek sürekli gelişen, yaşam kalitesi ve rekabet gücü yüksek bir şehir oluşturmaktır (www.kahramanmaras.bel.tr). Büyükşehir Belediyesinde 2020 yılı itibariyle 616 memur, 99 sözleşmeli personel, 157 sürekli işçi, 3 geçici işçi, 2530 şirket personeli olmak üzere toplam 3045 personel görev yapmaktadır. Büyükşehir Belediyesi turizm konusunda nitelikli bir işgücü, tesis ve hizmet kalitesi ile Kahramanmaraş'ın uluslararası bir marka haline getirilmesi ve turistik ürün ve hizmetlerin çeşitlendirilerek ve iyileştirilerek sürdürülebilir bir şekilde bölgesel kalkınmada öncü bir sektör haline gelmesini amaçlamaktadır (Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Faaliyet Raporu, 2020).

Dulkadiroğlu Belediyesi Büyükşehir Belediye Yasası ile kurulan Kahramanmaraş Merkez İlçe Belediyesidir. Misyonu, halktan aldığı gücü hizmete dönüştüren, kültürel değerleri, çevreyi, sağlıklı kentleşmeyi ve insani değerleri esas alan ve bu yönde kendini yenileyen, geliştiren adil bir hizmet modeli sunmaktır. Vizyonu, hemşerileri fiilen, fikren ve ruhen ortak amaçlarda buluşturarak Dulkadiroğlu'nu modern ve yaşanır bir kent haline dönüştürmektir. Dulkadiroğlu Belediyesi 223.277 kişinin ikamet ettiği ilçe nüfusuna hizmet vermektedir (www.dulkadiroglu.bel.tr). Dulkadiroğlu Belediyesinde 83 memur, 44 sözleşmeli personel, 19 kadrolu işçi, 571 şirket personeli olmak üzere toplam 717 personel görev yapmaktadır. Dulkadiroğlu Belediyesi tarihi ve kültürel turizm alanında şehri ön plana taşımayı amaçlamış olup, son yıllarda 17 adet tescilli konağın restorasyon çalışmasını gerçekleştirmiştir. Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi, Üdürgücü Konağı, Mutfak Müzesi, Maraş Araştırmalar Konağı ve Tarihi Bahtiyar Yokuşu çalışmaları bunlara örnektir (Dulkadiroğlu Belediyesi Faaliyet Raporu, 2020).

ii. Proje Organizasyonu ve Yönetim (karar alma süreci, yapım yöntemi vb.)

Projenin organizasyonu; Proje organizasyonu için bir Turizm ve Gastronomi Komitesi kurulacaktır. Bu komitenin amacı, Kahramanmaraş Turizm ve Saray Mutfağını canlandırma ve geliştirmektir. Dulkadiroğlu Saray Mutfağını bütüncül bir anlayışla kurulması, korunması, geliştirilmesi, tanıtımı, bu sayede Maraş'ta konaklama süresinin artırılması, gastronominin

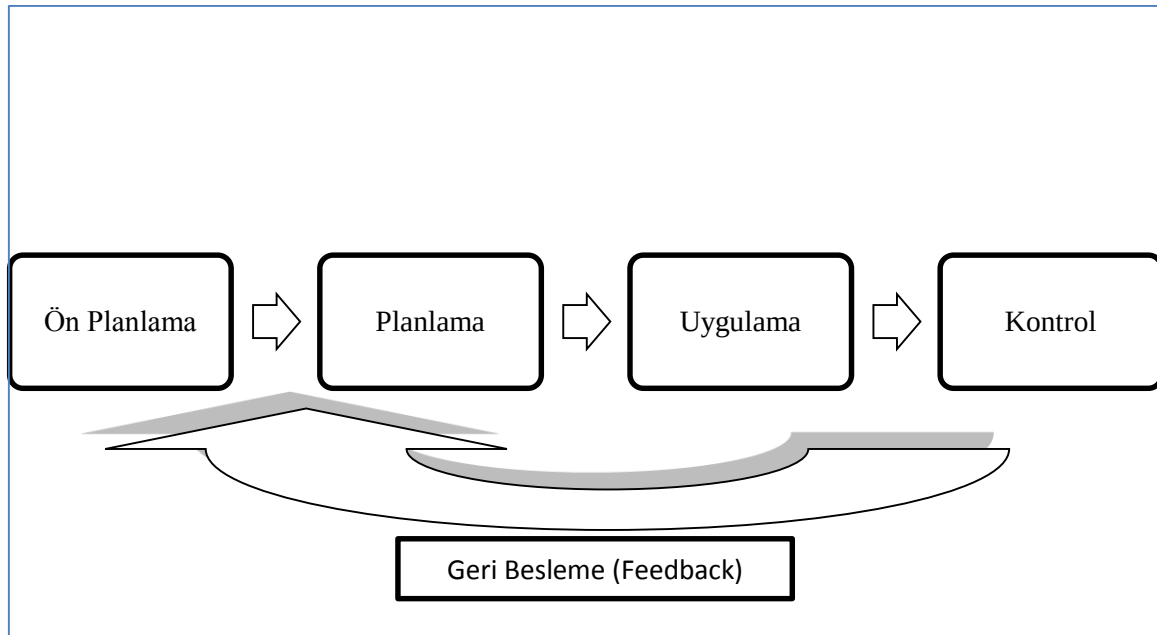
canlanması, turizmin çeşitlendirilmesi, turizmin niteliğinin artırılmasına ilişkin sosyal ve teknik alt yapının gerçekleştirilmesi ve işletilmesini sağlamaktır.

Organizasyonun yürütücüsü Kalkınma Ajansı'dır. Proje hazırlama ve yürütme ise Kahramanmaraş Valiliği, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi ve Dulkadiroğlu Belediyesi tarafından yapılacaktır.

Projenin yöntemi; Proje fizibilite projesidir. Bir iş fikrinin, yatırımın, değerlendirildiği yazılı bir yaklaşım olan fizibilite çalışmaları sonucuna göre; yatırımın yapılıp yapılamayacağı, karar vermeye yardımcı fikirler ve söz konusu fikirleri uygulamaya koymak için alternatif yaklaşımlar ve çözümler geliştirilmektedir.

İşletme büyüklüğü, üretim tipi ve miktarı, yönetim politikası, endüstri dalı, organizasyon yapısı vb. çeşitli unsurlara bağlı olarak değişiklik göstermekte ve eldeki verilere göre belirlenmektedir. Proje organizasyonunun yönetim fonksiyonları aşağıda verilen şekildeki gibi örneklendirilebilir:

Şekil 5: Örnek Proje Yönetim Organizasyonu



Ön Planlama Fonksiyonu

- Gerekli araç ve tesisler belirlendikten sonra, makine ve teçhizatın restoran içerisine nasıl yerleştirileceği düzeni belirlenir. Gerekli olduğu durumlarda ekstra değişiklikler gerçekleştirilebilir.
- Restoranın gelecekteki müşterilerine yönelik hizmet vereceği yiyecek ve içecek unsurları belirlenir.
- Restoranda sunulacak olan yiyecek ve içeceklerin tipi, nitelikleri, fiyatı, miktarı vb. konularda veriler elde edilip analiz edilir.

- Restoranın üretim hacmine yönelik makine ve teçhizata yönelik olanakların nasıl kullanılacağı belirlenir ve İşletme yatırım stratejisine uygun kararlar alınır.

Planlama Fonksiyonu

- *Kapasite planlaması:* Restoranın makine ve insan kaynağı gücü ile birlikte istenilen ürün ve hizmeti gerçekleştirecek düzeye getirilmesinin planlanması.
- *Malzeme gereksinim planlanması:* yiyecek ve içeceklerin özelliklerine göre hammadde tedariki, tedarik zamanı ve süresi, miktarı vb. bilgilerin satın alma birimine bildirilmesi.
- *Metot etüdü:* Yiyecek, içecek ve hizmet üretiminde kullanılacak makine tipleri, işlemler ve süreler belirlenir. Planlamaları yapılır. Elde olan kaynakların üretim için yeterli olup olmadığı belirlenir ve elde edilen sonuçlara göre gerekli önlemler alınır.
- *Programlama:* Ayrıntılı yiyecek ve içecek üretim programları hazırlanır. Menüde yer alan her bir ürüne yönelik üretimin nasıl gerçekleştirileceği belirlenir.
- *İş seyri:* Restoran menüsünde yer alan yiyecek ve içeceklerin üretimlerinin nasıl gerçekleştirileceği konusunda detaylı reçetelerin hazırlanması ve hammaddenin gelişinden depolanmasına ve üretimine dair bütün detayların yol haritası hazırlanır.

Kontrol Fonksiyonu

- *Dağıtım:* Restoranın işleyişi üzerine bütün iş emirlerinin hazırlanmasıdır.
- *Takip ve Kontrol:* İş emirlerinin ne düzeyde yerine getirildiğinin saptanması ve eksikliklerin neler olduğunun belirlenmesi ve gerekli önlemlerin alınmasına yönelik yetkililere bilgi verilmesidir.

Restoran yönetiminden sorumlu yöneticilerin görevleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Ücret yönetimi
- Stok kontrolü
- Talep tahminlemesi
- Mamul tasarımı
- Teknoloji seçimi
- Üretim planlama ve kontrolü
- İş analizleri (İş etüdü)
- Kapasite planlaması

- Proje yönetimi
- Tamir – bakım planlaması
- Kalite yönetimi

iii. Proje Uygulama Programı (Termin Planı)

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı otel ve restoran yatırımı için gerekli yatırım süresi 18 ay olarak planlanmış ve yatırım unsurlarına göre aşağıda belirtilmiştir.

Yatırım İş Akış Şeması

Yıllar	2022												2023											
Aylar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Yatırım																								
Araştırma Etüt-Proje																								
İnşaat																								
Tesisat																								
Tefriş																								
Teçhizat																								
Hizmet Sunumu																								
Gerekli Yasal izinler																								

12. İŞLETME DÖNEMİ GELİR VE GİDERLERİ

i. Üretimin ve/veya Hizmetin Fiyatlandırılması

Kahramanmaraş merkezde yapılan saha çalışmaları, benzer otel ve restoran yatırımcıları ile yapılan görüşmeler ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi ile yapılan görüşmeler sonucunda aşağıdaki tablodaki fiyatlandırma belirlenmiştir.

Tablo 38: Hizmetin fiyatlandırılması

	Satış Miktarı	Birim Fiyatı (TL)	Satış Geliri (TL)
Otel Konaklama Hizmeti	3.942 Geceleme	300	1182600
Restoran Hizmeti	72.000 Kişi	35	2520000
TOPLAM GELİR			3.702.600

ii. İşletme Gelir ve Giderlerinin Tahmin Edilmesi

Kurulacak otel ve restoran için gelir ve giderler hesaplanmış ve aşağıdaki tabloda birleştirilmiştir. Gelir, otel konaklama ve restoran gelirleri olarak giderler ise restoran giderleri, otel ve restoran genel malzeme giderleri, elektrik giderleri, su, gaz giderleri, yakıt giderleri, haberleşme giderleri, bakım onarım giderleri, sigorta giderleri, diğer giderler ve personel giderleri olarak belirlenmiştir.

Tablo 39: İşletme Gelirleri (TL)

	Birim	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
Otel Konaklama Hizmeti											
Satış Geliri	TL	1.182.600	1.345.208	1.521.119	1.711.259	1.916.610	2.263.996	2.641.329	3.050.734	3.494.478	3.974.968
Restoran Hizmeti											
Satış Geliri	TL	2.520.000	3.780.000	5.953.500	8.334.900	10.939.556	13.783.841	16.885.205	20.262.246	23.934.778	27.923.908
Toplam Satış Gelirleri	TL	3.702.600	5.125.208	7.474.619	10.046.159	12.856.167	16.047.837	19.526.534	23.312.981	27.429.256	31.898.876

Tablo 40: İşletme Giderleri Tablosu (TL)

Gider Unsurları	Miktar	Birim	Birim Fiyat (TL)	Toplam Tutar (TL)
Restoran ve Otel Giderleri	12,00	Aylık	150.000,00	1.800.000,00
Otel ve Restoran Genel Malzemesi	12,00	Aylık	31.167,00	374.004,00
Elektrik Giderleri	12,00	Aylık	28.000,00	336.000,00
Su, Gaz Giderleri	12,00	Aylık	8.400,00	100.800,00
Yakıt Giderleri	12,00	Aylık	8.000,00	96.000,00
Haberleşme Giderleri	12,00	Aylık	2.000,00	24.000,00
Bakım Onarım Giderleri	12,00	Aylık	6.000,00	72.000,00
Sigorta Giderleri	12,00	Aylık	2.000,00	24.000,00
Diğer Giderler	12,00	Aylık	78.800,00	945.600,00
Personel Giderleri	12,00	Aylık	307.596,53	3.691.158,36
Diğer Giderler	12,00	Aylık	4.932,00	59.184,00
TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ				7.522.746,36

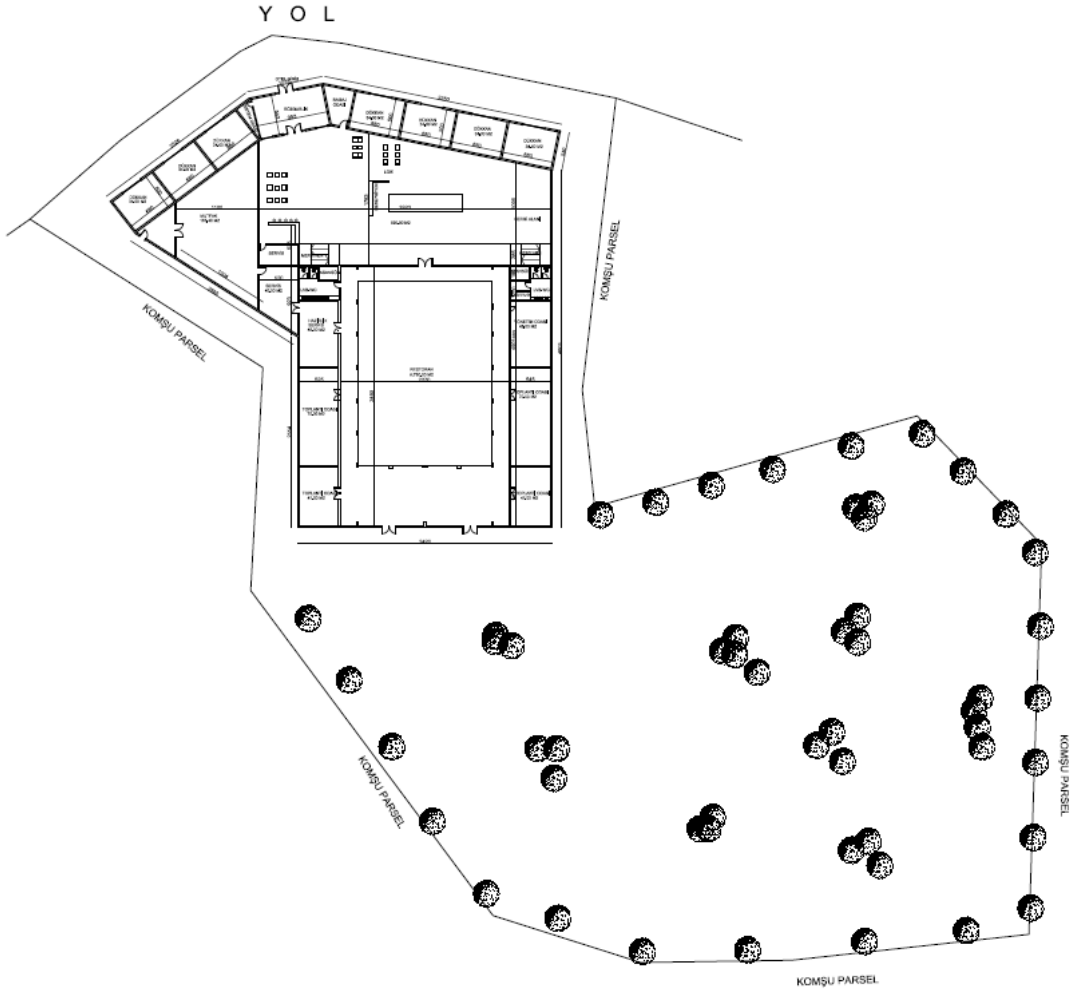
13. TOPLAM YATIRIM TUTARI VE YILLARA DAĞILIMI

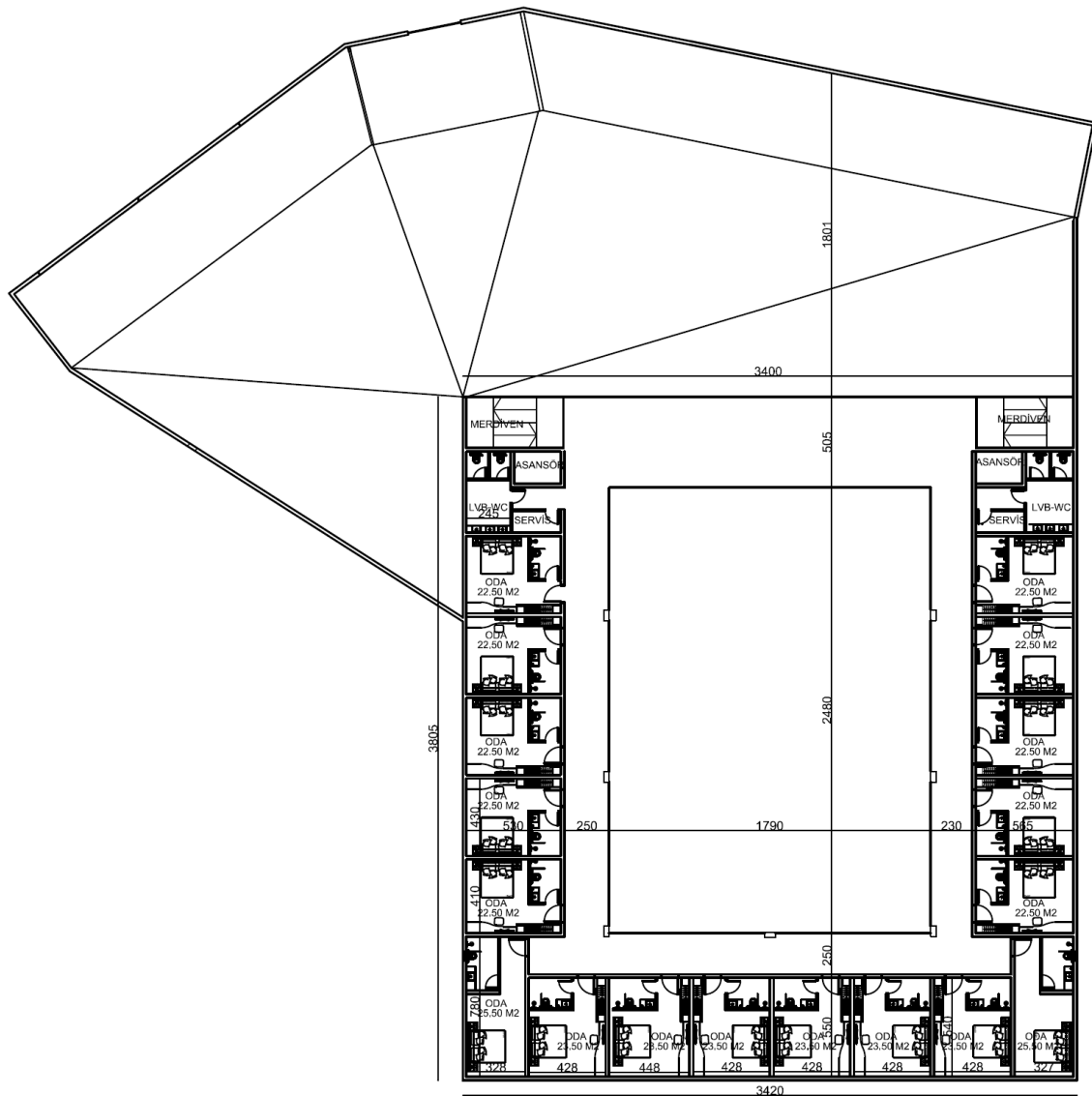
Finansal analizin temelini oluşturan varsayımlar ve açıklamaları aşağıda yer almaktadır.

Tablo 41: Finansal Analiz Varsayımları

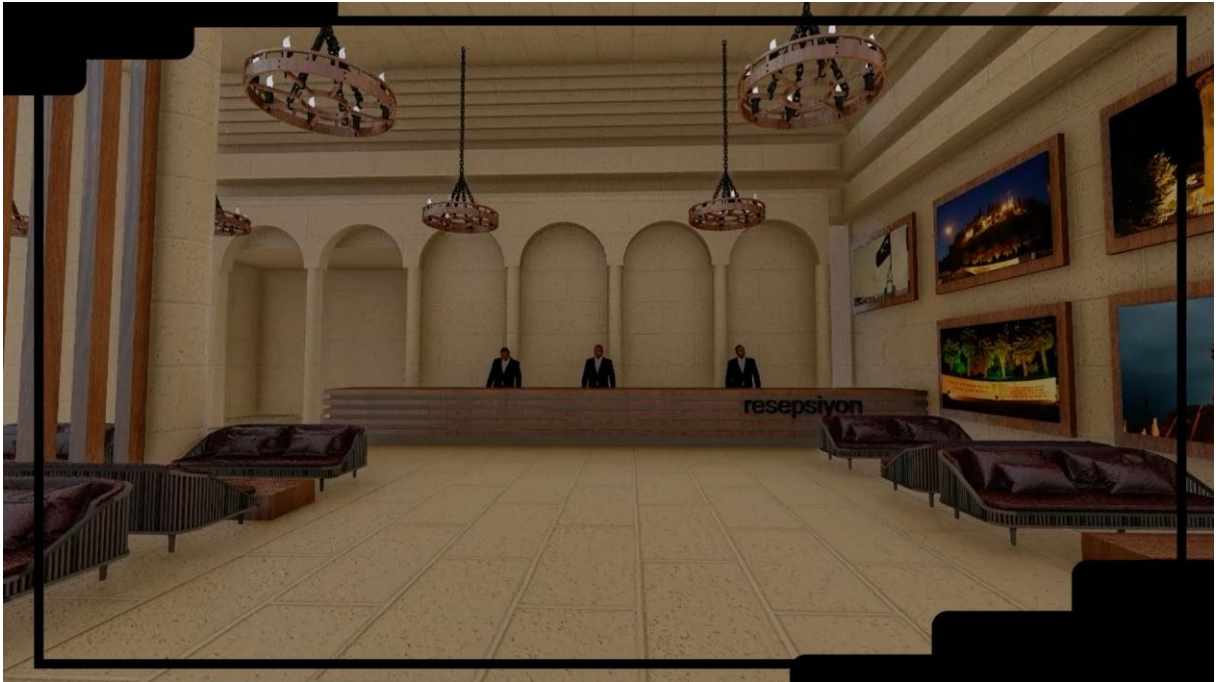
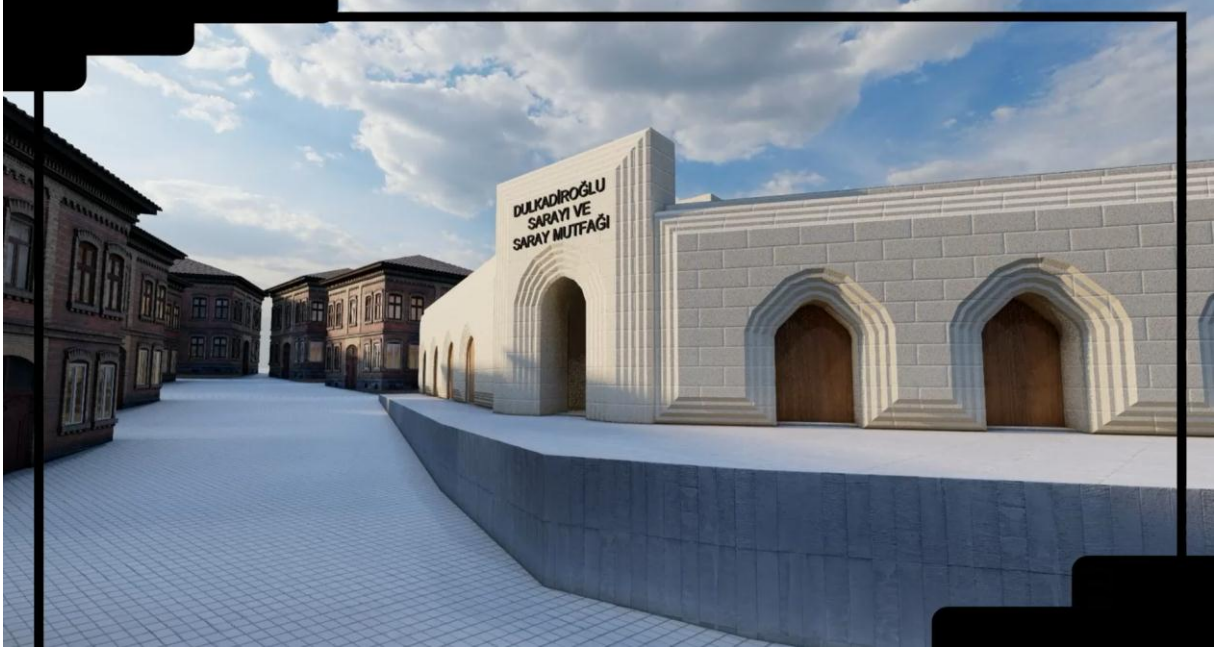
Dulkadiroğlu Sarayı Butik Oteli Konaklama Sayısı	3.942,00	Gecelem e/yıl	Gerçekleştirilecek yatırımın kârlı bir yatırım olup olmadığını belirlemek için proje değerlendirme yöntemlerinden en fazla tercih edileni olan Net Bugünkü Değer Yöntemi (NPV) kullanıldı. Net bugünkü değer hesaplanmasında şu varsayımlarda bulunuldu: Öngörülen tesis yıl boyunca 8 saat/gün ve 300 iş günü hizmet verecektir.
Dulkadiroğlu Saray Mutfağı Restoran Kişi Sayısı	72.000,00	kişi/yıl	
Dulkadiroğlu Sarayı Butik Oteli Tesis Alanı	2.500	m²	Yatırım yeri Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Kentsel dönüşüm sahasında öngörülmüştür.
Dulkadiroğlu Saray Mutfağı Restoran Tesis Alanı	790	m²	
İnşaat Alanı	3.290	m²	Toplam tesisin inşaat gideri öngörülmüştür.
Çalışma Gün Sayısı	300	İş günü	Yıllık ortalama iş günü sayısına göre planlanmıştır.
Günlük Çalışma Süresi	8	Saat	Tek vardiya sistemi ile çalışılması öngörülmüştür.
İlk Yıl Kapasite Kullanım Oranı	22,38	%	Yıllık kapasite kullanım oranı ortalama sektör kapasite kullanım oranının altında görülmüştür.
İskonto Oranı	16,75	%	19.12.2020 tarihli, Merkez Bankası Reeskont oranı baz alınmıştır.
Toplam Yatırım Maliyeti	15.083.683,78	TL	Sabit yatırım ve işletme sermayesi ihtiyacı toplamıdır.
Sabit Yatırım Maliyeti	14.406.853,23	TL	İşletmenin kurulması için gerekli toplam sabit yatırım maliyetidir.
İşletme Sermayesi İhtiyacı	676.830,55	TL	İşletme giderlerine göre sabit ve değişken giderlerin karşılanması için gerekli paradır.
Toplam Yatırım Kredisi	0	TL	Yatırımcı öz kaynağı ile yapılması öngörülmüştür
Toplam İşletme Kredisi	0	TL	
Dolar Kuru	8.9663	TL	11 Ekim 2021 Merkez Bankası Efektif Satış döviz kuru baz alınmıştır.
Euro Kuru	10.3740	TL	
Makine Ekipman	2.668.016,88	TL	Türkiye'deki mevcut ayakkabı test laboratuvarlarının makine ekipman ve teknolojik alt yapı ile aynıdır.
Tefrişat	1.422.942,34	TL	Mobilya ve diğer tefrişatlar için öngörü yapılmıştır.
Taşıt Alımı	480.000	TL	Tesis işletme sürecinde ihtiyaç olacak 1 adet personel ve müşteriler için 19 koltuklu servis taşıtı alınma planlaması, mevcut tesislere göre öngörü yapılmıştır.
Personel Sayısı	47	Kişi	Personel planlaması, mevcut tesislere göre öngörü yapılmıştır.

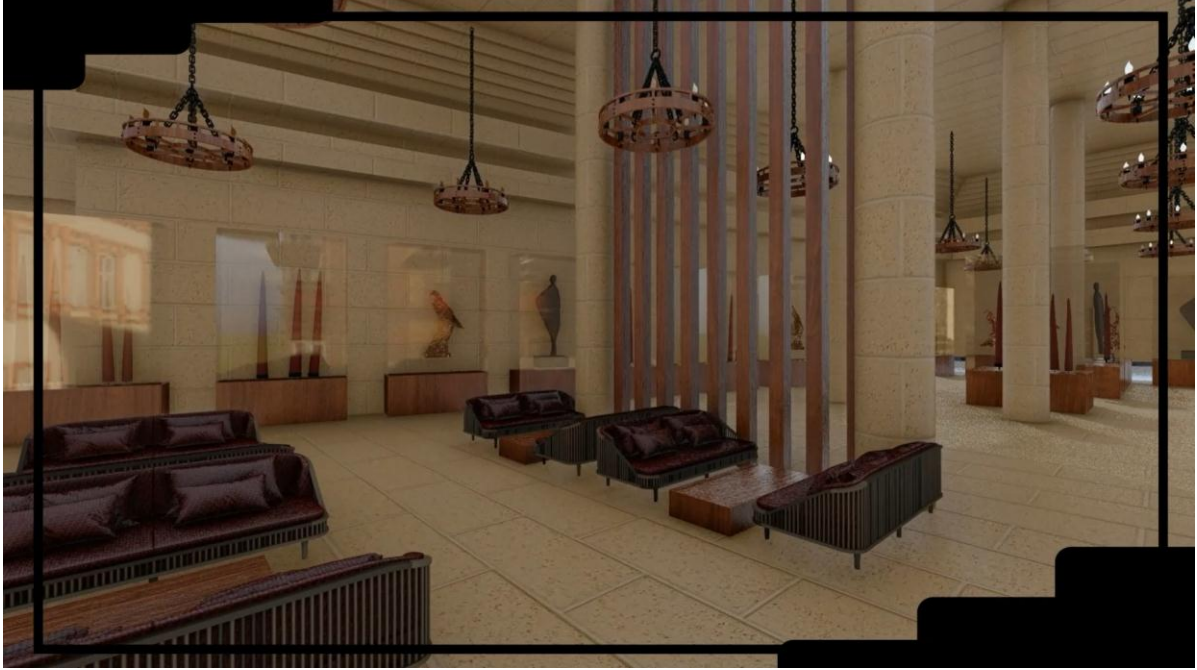
Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı yatırımı kapsamında mimari avan proje aşağıdaki şekilde hazırlanmıştır.





Mimari projenin daha iyi anlaşılması ve projenin ayrıntılarını göstermek adına fizibilite kapsamında avan proje üç boyutlu çizim programı ile aşağıdaki gibi görselleştirilmiştir.







i. Toplam Yatırım Tutarı

Arsa Yatırımı

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı yatırımı, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi kentsel dönüşüm arazi üzerinde yapılacağı için herhangi bir arsa bedeli öngörülmemiştir.

Etüt- Proje Giderleri

Kurulacak tesise ait keşif ve metrajlar mimari, statik ve mekanik tesisat, elektrik tesisatı projeleri teknik şartnameler ile ilgili olarak aşağıdaki hesaplama yapılmıştır. Hesaplamalarda ilgili mühendislik odasının yaklaşık maliyetleri kullanılmıştır.

Tablo 42: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Proje Bedelleri

S N	YAPI SINIFI VE GRUBU	TANIMI	BİRİM İ	MİKTAR I	BİRİM FİYATI	TUTARI
		Dulkadiroğlu Sarayı konseptli butik otel Proje Bedelleri	m ²	2.500,00		1.034.192,54 TL
		Mimarî				570.439,77 TL
		Statik				185.110,67 TL
		Mekanik				118.541,11 TL
		Elektrik				68.543,44 TL
		Harita				17.081,63 TL
		Zemin				39.043,73 TL
		Peyzaj	m ²	260,00		35.432,19 TL
		Dulkadiroğlu Saray mutfuğı konseptli restoran Proje Bedelleri	m ²	790,00		237.197,06 TL
		Mimarî				130.833,12 TL
		Statik				42.456,03 TL
		Mekanik				27.187,98 TL
		Elektrik				15.720,77 TL
		Harita				3.917,76 TL
		Zemin				8.954,87 TL
		Peyzaj	m ²	240,00		32.506,17 TL
		TOPLAM				1.271.389,60 TL

Teknik Hizmet Giderleri

Teknik hizmet ve kontrollük bedeli bulunmamaktadır.

İnşaat Harcamaları

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfuğı tesisinin Avan proje çizimleri hesaplamaları 24 Mart 2021 Çarşamba resmî gazete yayınlanan, Mimarlık ve Mühendislik Hizmet Bedellerinin Hesabında Kullanılacak 2021 Yılı Yapı Yaklaşık Birim Maliyetleri Hakkında Tebliğe göre hesaplama yapılmıştır.

Tablo 43: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfuğı Tesisi Yapı Maliyet Bedelleri

S N	YAPI SINIFI VE GRUBU	TANIMI	BİRİM İ	MİKTAR I	BİRİM FİYATI	TUTARI
1	4. SINIF / C GRUBU	Dulkadiroğlu Sarayı konseptli butik otel	m ²	2.500,00	2.480,00	6.200.000,00 TL
		Kaba İnşaat				2.604.000,00 TL
		İnce İnşaat				2.356.000,00 TL
		Elektrik				496.000,00 TL
		Mekanik				744.000,00 TL
2	3. SINIF / B GRUBU	Dulkadiroğlu Saray mutfuğı konseptli restoran	m ²	790,00	1.800,00	1.422.000,00 TL
		Kaba İnşaat				597.240,00 TL
		İnce İnşaat				540.360,00 TL



Elektrik	113.760,00 TL
Mekanik	170.640,00 TL
TOPLAM	7.622.000,00TL

Bu yaklaşık maliyetler ile kurulması planlanan tesis için toplam yapı maliyeti 7.622.000,00 TL olarak öngörülmektedir.

Tefriş Harcamaları

Tefriş harcamaları içinde 1.422.942,34 TL öngörülmüştür.

Teçhizat Harcamaları

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı tesisi genelinde kullanılacak olan makine ve ekipmanlar için 2.668.016,88 TL öngörülmüştür.

Taşıma ve Sigorta Giderleri

Tesiste doğrudan ithal veya yerli ürün ile elde edilecek malzeme ve teçhizat öngörülse de verilen maliyetler nakliye dahil olarak belirlendiğinden ayrıca taşıma ve sigorta gideri hesaplanmamıştır.

İthal ve Gümrükleme Giderleri

Yatırımda doğrudan ithal edilecek malzeme ve teçhizat öngörülmemektedir.

Genel Giderler

Genel giderler; inşaat, tefriş ve teçhizat harcamaları toplamının %3'ü olarak verilmiştir.

Beklenebilecek Farklar

Genel giderler dahil yapılacak sabit tesis harcamalarının %4'ü olarak verilmiştir.

Tablo 44: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Yatırım Tablosu

YATIRIM TUTARI TABLOSU	TOPLAM TL
A- Arsa Yatırımı	-
B- Sabit Tesis Yatırımı	13.464.348,81
1- Etüt, Proje	1.271.389,60
2- Teknik Hizmet	-
3- İnşaat Harcamaları	7.622.000,00
4- Tefriş	1.422.942,34
5- Makine & Teçhizat	2.668.016,88
6- İthalat ve Gümrükleme Giderleri	-
7- Montaj Giderleri	-
8- Taşıtlar ve Demirbaşlar	480.000,00
9- İşletmeye Alma Giderleri	-
10- Genel Giderler- %3	403.930,46
11- Beklenmeyen Giderler- %4	538.573,95
SABİT YATIRIM TUTARI	14.406.853,23
İşletme Sermayesi İhtiyacı	676.830,55
Toplam Yatırım Tutarı	15.083.683,78



İşletme Dönemi Gelirleri ve Giderleri ile İşletme Sermayesi İhtiyacı
Kurulu Kapasitede Yıllık Üretim ve İşletme Giderleri

Tablo 45: Tam Kapasitede Yıllık İşletme Giderleri Tablosu (TL)

Gider Unsurları	Miktar	Birim	Birim Fiyat (TL)	Toplam Tutar (TL)	Sabit (%)	Değişken (%)	Giderdeki Payı (%)
A – ÜRETİM GİDERLERİ							
1-Direkt İlk Madde ve Malzeme				2.174.004,00			28,90%
a) İlk Madde Kullanımı				1.800.000,00			23,93%
Restoran ve Otel Giderleri	12,00	Ay	150.000,00	1.800.000,00		100%	23,93%
b) İşletme Malzemesi Kullanımı				374.004,00			4,97%
Otel ve Restoran Genel Malzemesi	12,00	Ay	31.167,00	374.004,00		100%	4,97%
2-Genel Üretim Giderleri				1.598.400,00			21,25%
a) Elektrik Giderleri	12,00	Aylık	28.000,00	336.000,00		100%	4,47%
b) Su, Gaz Giderleri	12,00	Aylık	8.400,00	100.800,00		100%	1,34%
c) Yakıt Giderleri	12,00	Aylık	8.000,00	96.000,00		100%	1,28%
d) Haberleşme Giderleri	12,00	Aylık	2.000,00	24.000,00	100%		0,32%
e) Bakım Onarım Giderleri	12,00	Aylık	6.000,00	72.000,00	100%		0,96%
f) Sigorta Giderleri	12,00	Aylık	2.000,00	24.000,00	100%		0,32%
g) Diğer Giderler	12,00	Aylık	78.800,00	945.600,00	100%		12,57%
3 - Genel Yönetim Giderleri				3.750.342,36			49,85%
a) Personel Giderleri	12,00	Aylık	307.596,53	3.691.158,36	100%		49,07%
b) Diğer Giderler	12,00		4.932,00	59.184,00	100%		0,79%
TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ (1+2+3)				7.522.746,36			100,00%

TOPLAM İŞLETME GİDERLERİ

Sabit Giderler Toplamı	:	4.815.942,36
Değişken Giderler Toplamı	:	2.706.804,00

İşletme Sermayesi

Tablo 46: Tam Kapasitede İşletme Sermayesi İhtiyacı Tablosu (TL)

UNSURLAR	Süre (Gün)	Yıllık Tutar (Sabit)	Yıllık Tutar (Değişken)	İşletme Sermayesi Tutarı (Sabit) (a)	İşletme Sermayesi Tutarı (Değişken) (b)	Toplam (a+b)
A. Hammadde, Malzeme ve Yakıt Stoğu					279.750,50	279.750,50
A1. Hammadde Stoğu	45,00		1.800.000,00		225.000,00	225.000,00
A2. İşletme Malzemesi Stoğu	45,00		374.004,00		46.750,50	46.750,50
A3. Yakıt Stoğu	30,00		96.000,00		8.000,00	8.000,00
C. Nakit İhtiyacı				601.992,80	54.600,00	656.592,80
C1. Elektrik, Su, Gaz Giderleri	45,00		436.800,00		54.600,00	54.600,00
C2. Personel Giderleri	45,00	3.691.158,36		461.394,80		461.394,80
C3. Diğer Nakit İhtiyacı	45,00	1.124.784,00		140.598,00		140.598,00
Tam Kapasitede Toplam İşletme Sermayesi İhtiyacı				601.992,80	334.350,50	936.343,30



Tablo 47: İşletme Sermayesi Değişimi Tablosu (TL)

UNSURLAR	Mevcut Durum	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
A.Hammadde, Malzeme ve Yakıt Stoğu (A1+A2+A3)		62.616,62	64.380,21	66.173,88	68.668,21	71.563,97	74.931,82	78.518,87	82.318,12	86.329,91	90.558,51
A1. Hammadde Stoğu		50.361,81	51.780,23	53.222,87	55.229,02	57.558,05	60.266,77	63.151,79	66.207,49	69.434,12	72.835,14
A2. İşletme Malzemesi Stoğu		10.464,18	10.758,90	11.058,65	11.475,49	11.959,41	12.522,23	13.121,68	13.756,59	14.427,02	15.133,68
A3. Yakıt Stoğu		1.790,64	1.841,07	1.892,37	1.963,70	2.046,51	2.142,82	2.245,40	2.354,04	2.468,77	2.589,69
C. Nakit İhtiyacı (C1+C2+C3)		614.213,93	614.558,13	614.908,21	615.395,04	615.960,22	616.617,53	617.317,63	618.059,15	618.842,14	619.667,45
C1. Elektrik, Su, Gaz Giderleri		12.221,13	12.565,34	12.915,42	13.402,24	13.967,42	14.624,74	15.324,83	16.066,35	16.849,35	17.674,66
C2. Personel Giderleri		461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80	461.394,80
C3. Diğer Nakit İhtiyacı		140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00	140.598,00
Toplam İşletme Sermayesi İhtiyacı (A+B+C+D-E)		676.830,55	678.938,34	681.082,09	684.063,24	687.524,19	691.549,36	695.836,50	700.377,27	705.172,06	710.225,97
İşletme Sermayesindeki Değişim		676.830,55	2.107,79	2.143,75	2.981,15	3.460,94	4.025,17	4.287,14	4.540,77	4.794,79	5.053,91

ii. Yatırımın Yıllara Dağılımı

Toplam Yatırım Tutarı ve Yıllara Dağılımı

Tablo 48: Toplam Yatırım Tutarı ve Yıllara Dağılımı Tablosu

Yıllar	2022		2023		
Harcama Kalemleri	İç Para	Dış Para	İç Para	Dış Para	TOPLAM
A.Arsa Bedeli					
B.Sabit Tesis Yatırımı					
1.Etüd ve Proje	381.416,88	889.972,72	0	-	1.271.389,60
2.Teknik Yardım ve Lisans					-
3.İnşaat İşleri	-		6.859.800,00	762.200,00	7.622.000,00
4.Makine ve Donanım	-	800.405,06	133.400,84	1.734.210,97	2.668.016,88
5.Taşıma ve Sigorta					-
6.İthalat ve Gümrükleme					-
7.Montaj Giderleri					-
8.Genel Giderler	161.572,19	0	242.358,28	0	403.930,46
9.Taşıt ve Demirbaşlar	190.294,23	190.294,23	190.294,23	1.522.353,87	1.902.942,34
10.İşletmeye Alma Giderleri					-
11.Beklenmeyen Giderler	161.572,19		377.001,77		538.573,95
Sabit Yatırım Tutarı (A+B)	894.855,48	1.880.672,02	7.802.855,12	4.018.764,84	14.406.853,23
C.İşletme Sermayesi İhtiyacı	67.683,06	0	609.147,50	0	676.830,55
Toplam Yatırım Tutarı (A+B+C)	962.538,54	1.880.672,02	8.412.002,62	4.018.764,84	15.083.683,78

14. PROJENİN FİNANSMANI

i. Finansman Öngörüsü

Fizibilite yatırımı, kamusal finansman kaynakları ile yapılacaktır. Herhangi bir kredi kullanımı olmayacaktır. Fizibilite finansman ihtiyacında Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi bütçesinden 11.500.000 TL öz kaynak ve Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı GÜDÜMLÜ Proje desteği 6.000.000 TL hibe desteği ile proje hayata geçirilecektir.

ii. Finansman İhtiyacı ve Kaynakları

Tablo 49: Finansman İhtiyacı ve Kaynakları Tablosu

Yıllar	2022		2023		
<i>FİNANSMAN İHTİYACI</i>	İç Para	Dış Para	İç Para	Dış Para	TOPLAM
Sabit Tesis Yatırımı	1.296.616,79	4.466.124,50	1.002.716,98	8.355.974,87	14.406.853,23
Finansman Giderleri	-	-	-	-	-
Sabit Yatırım Toplamı	327.249,53	1.127.192,82	253.072,97	2.108.941,41	14.406.853,23
İşletme Sermayesi Yatırımı	67.683,06	0	609.147,50		676.830,55
TOPLAM FİNANSMAN İHTİYACI	1.691.549,38	5.593.317,33	1.864.937,45	10.464.916,29	15.083.683,78
<i>FİNANSMAN KAYNAKLARI</i>					
Öz Kaynaklar	5.750.000,00	-	5.750.000,00	-	11.500.000,00
Yabancı Kaynaklar	-	3.000.000,00	-	3.000.000,00	6.000.000,00
TOPLAM FİNANSMAN KAYNAKLARI	5.750.000,00	3.000.000,00	5.750.000,00	3.000.000,00	17.500.000,00

iii. Finansman Koşulları ve Sermaye Maliyeti

Fizibilite yatırımı, kamusal finansman kaynakları ile yapılacaktır. Herhangi bir kredi kullanımı olmayacaktır. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı GÜDÜMLÜ Proje desteği, dış kaynak olarak kullanılacaktır. Dış kaynak hibe niteliğindedir. Bu nedenle geri ödeme yükümlülüğü bulunmamaktadır. Ayrıca dış kaynakta vadeler oluşmadığı için sermaye maliyeti de bulunmamaktadır.

iv. Finansman Tablosu ve Finansal Oranlar Analizi

Fizibilite konusu yatırımı Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi yapacak ve kendine ait mali tabloları uygun bir şekilde bütçe kaynaklarına göre yatırım yapabilecektir.

15. PROJE ANALİZİ

i. Finansal Analiz

Ekonomik Ömür

Bir varlığın bir veya daha fazla kullanıcı tarafından ekonomik olarak kullanılacağı tahmin edilen süre ya da bir veya daha fazla kullanıcı tarafından ilgili varlıktan elde edilmesi beklenen üretim sayısı veya benzeri üretim birimini ifade eden iktisadi kavram ekonomik ömürdür.

Amortisman Oranı=1/Ekonomik ömür olarak resmi muhasebe sistemi hesaplamalarında kabul edilir.

Vergi kanunlarımıza göre; 333, 339, 365 ve 389, 399, 418 ve 439 seri No.lu VUK GT ile 30/4/2018 tarihli ve 2018/11674 sayılı BKK, 7194 sayılı Kanun md 14’de amortisman ile ilgili kural, usul esaslar ve oranlar yer almaktadır(<https://www.turmob.org.tr>,2020).

Fizibilite hesaplamasında yatırım olarak olimpik yay üretimi için bina, makine ve ekipman ile mobilya tefrişatı planlanmıştır. Kanuna göre Amortisman tabi iktisadi kıymet olarak tanımlanan faydalı ömürler aşağıdaki gibidir.

Bina : 50 yıl

Makine ve Ekipman : 10 yıl

Mobilya ve Tefrişat : 5 yıl

Amortisman oranları ise;

Bina : %2

Makine ve Ekipman : %10

Mobilya ve Tefrişat : %20 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 50: Amortisman Giderleri Tablosu

Sabit Kıymetler	Mevcut Durum	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl	Toplam	Satın Alma Bedeli	Kalıntı Değer
Yatırım Kapsamında Alınacak Sabit Kıymetler Amortismanı														
Binalar		177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	177.867,79	1.778.677,90		1.778.677,90
Makine-Ekipman		266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	266.801,69	2.668.016,90		2.668.016,90
Demirbaşlar		284.588,47	284.588,47	284.588,47	284.588,47	284.588,47						1.422.942,35		1.422.942,35
Taşıtlar		96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00						480.000,00		480.000,00
Diğer														
Ara Toplam(1)		825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48	6.349.637,15		6.349.637,15
Mevcut Durum														
Mevcut Durumdaki Sabit Kıymetler Amortismanı (2)														
Toplam Amortisman (1+2)		825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48	6.349.637,15		6.349.637,15

Hurda Değer

Tesis yatırımına 2022 yılında başlanacağı ve yatırımın 2023 yılında tamamlanacağı öngörülmüştür. Tesisin faydalı ömrü ise 20 yıl olarak kabul edilmiştir. Tesisin faydalı ömrü sonundaki değeri aşağıdaki gibi olacaktır.

Tablo 51: 2043 Yılı Hurda Değeri

	2023	2043
Bina	8.893.389,60	5.336.034,6
Makine-Ekipman	2.668.016,88	-
Tefrişat	1.422.942,34	-
Araç	480.000,00	-
Toplam	13.464.348,82	5.336.034,6

Yenileme Yatırımları

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisinde kullanılan makine ve ekipmanların ekonomik ömürleri 10 yıldır. Bu süre içerisinde makinelerin teknolojisinin eskimesi ya da üretimdeki verimliliğin azalması muhtemeldir. Hizmet faaliyetlerinin etkin olarak devam ettirilebilmesi için gerekli olması halinde belediye amortisman süresini göz önünde bulundurarak yeni yatırım yapabilecektir.

Enflasyon Oranı

Ülke genelindeki fiyat artışlarının ölçüsü olarak T.C. Merkez bankası enflasyon hedeflemesi yapmakta ve gerçekleşme oranlarını aşağıdaki şekilde belirtmiştir.

Tablo 52: 2002-2022 Enflasyon Hedeflemesi

Yıl	Hedef	Gerçekleşme
2002	35	29,7
2003	20	18,4
2004	12	9,3
2005	8	7,7
2006	5	9,7
2007	4	8,4
2008	4	10,1
2009	7,5	6,5
2010	6,5	6,4
2011	5,5	10,4
2012	5	6,2
2013	5	7,4
2014	5	8,2
2015	5	8,8
2016	5	8,5



2017	5	11,92
2018	5	20,30
2019	5	11,84
2020	5	14,60
2021	5	-
2022	5	-

Kaynak: (<https://www.tcmb.gov.tr>, 2021).

1. Ticari Faydalar ve Maliyetler (İşletme Dönemi Gelir ve Giderleri, Girdi İhtiyacı, Girdi Fiyatları ve Harcama Tahmini)

Tablo 53: İşletme Gelir ve Giderleri Tablosu

Endeksler	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
I. Gelirler (1)	3.702.600,00	5.125.207,50	7.474.619,25	10.046.159,16	12.856.166,51	16.047.836,74	19.526.533,58	23.312.980,51	27.429.255,81	31.898.876,18
1.Satışlardan Elde Edilen Gelir	3.702.600,00	5.125.207,50	7.474.619,25	10.046.159,16	12.856.166,51	16.047.836,74	19.526.533,58	23.312.980,51	27.429.255,81	31.898.876,18
II. Giderler (2+3+4+5)	6.247.064,93	6.264.128,94	6.281.484,16	6.305.618,70	6.333.637,49	5.985.635,60	6.020.343,03	6.057.103,80	6.095.921,00	6.136.836,01
2. Direkt İlk Madde ve Malzeme	486.607,86	500.313,04	514.252,10	533.636,07	556.139,71	582.312,04	610.187,75	639.712,63	670.889,16	703.750,56
3.Genel Üretim Giderleri	1.184.856,76	1.188.215,59	1.191.631,75	1.196.382,32	1.201.897,47	1.208.311,72	1.215.143,44	1.222.379,33	1.230.020,00	1.238.073,60
4.Genel Yönetim Giderleri	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36	3.750.342,36
5.Amortismanlar	825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48
III. Vergilendirme Öncesi Kar (I - II)	-2.544.464,93	-1.138.921,44	1.193.135,09	3.740.540,45	6.522.529,01	10.062.201,14	13.506.190,55	17.255.876,71	21.333.334,81	25.762.040,17
IV. Vergiler [(III-IV)* % Vergi Oranı]			298.283,77	935.135,11	1.630.632,25	2.515.550,28	3.376.547,64	4.313.969,18	5.333.333,70	6.440.510,04
V. Vergilendirme Sonrası Kar (III - V)	-2.544.464,93	-1.138.921,44	894.851,32	2.805.405,34	4.891.896,76	7.546.650,85	10.129.642,91	12.941.907,53	16.000.001,10	19.321.530,13

2. Ticari Nakit Akış Tablosu

Tablo 54: Ticari Nakit Akış Tablosu

Endeksler	Yatırım Dönemi	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
VIII. Nakit Girişi (12+13+14)		3.702.600,00	5.125.207,50	7.474.619,25	10.046.159,16	12.856.166,51	16.047.836,74	19.526.533,58	23.312.980,51	27.429.255,81	26.259.464,99
12. Satışlardan Elde Edilen Nakit Girişi		3.702.600,00	5.125.207,50	7.474.619,25	10.046.159,16	12.856.166,51	16.047.836,74	19.526.533,58	23.312.980,51	27.429.255,81	31.898.876,18
14. Kalıntı Değer											-5.639.411,18
IX. Gündümlü Proje Destek Miktarı	6.000.000,00										
X. Özkaynaklar	11.500.000,00										
XIII. Toplam Nakit Çıktısı (15 +II)	15083683,79	6.249.172,71	6.266.272,70	6.284.465,31	6.309.079,65	6.337.662,66	5.989.922,74	6.024.883,81	6.061.898,59	6.100.974,91	6.136.836,01
15. Toplam Yatırım Harcamaları	15083683,79	2.107,79	2.143,75	2.981,15	3.460,94	4.025,17	4.287,14	4.540,77	4.794,79	5.053,91	
15.1. İşletme Sermayesindeki Değişim	676830,55	2.107,79	2.143,75	2.981,15	3.460,94	4.025,17	4.287,14	4.540,77	4.794,79	5.053,91	
15.2. Sabit Yatırım Harcaması	14406853,24										
II. Giderler		6.247.064,93	6.264.128,94	6.281.484,16	6.305.618,70	6.333.637,49	5.985.635,60	6.020.343,03	6.057.103,80	6.095.921,00	6.136.836,01
XIV. Amortismanlar		825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	825.257,95	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48	444.669,48
XV. Net Nakit Akışı (VIII +XIV+IX+X+XI+XII-XIII-XV-V--14)	2416316,21	-1.721.314,76	-315.807,25	1.717.128,12	3.627.202,35	5.713.129,54	7.987.033,19	10.569.771,62	13.381.782,22	16.439.616,67	19.766.199,61
XVII.Kümülatif Net Nakit Akışı	2416316,21	695.001,45	379.194,20	2.096.322,31	5.723.524,66	11.436.654,20	19.423.687,40	29.993.459,01	43.375.241,24	59.814.857,91	79.581.057,51

3. Ticari Fayda Maliyet Analizi (NBD, İKO, GÖS, Fayda Maliyet Oranı)

Tablo 55: Net Bugünkü Değer Tablosu (TL)

YILLAR	SERBEST NAKİT AKIMI	İNDİRGE ME katsayısı	İSKONTO EDİLMİŞ NAKİT AKIMI	0,1675
0	-15.083.683,79	1,00	-15.083.683,79	1,000
1	695.001,45	0,83	595.290,32	1,168
2	379.194,20	0,69	278.194,10	1,363
3	2.096.322,31	0,58	1.317.308,18	1,591
4	5.723.524,66	0,48	3.080.604,90	1,858
5	11.436.654,20	0,40	5.272.475,18	2,169
6	19.423.687,40	0,33	7.669.911,35	2,532
7	29.993.459,01	0,28	10.144.445,87	2,957
8	43.375.241,24	0,23	12.565.702,96	3,452
9	59.814.857,91	0,19	14.842.158,74	4,030
10	79.581.057,51	0,16	16.913.785,30	4,705
topl	237.435.316,10	NBD	57.596.193,12	
NET BUGÜNKÜ DEĞER				
EXCEL İLE NBD			57.596.193,12	

Bir projenin net bugünkü değeri, o projenin gelecekteki nakit giriş ve çıkışlarının bugünkü değerleri arasındaki farkın toplamı olarak tanımlanır. Bu yöntemle göre net bugünkü değer pozitif ise ($NBD > 0$) yatırım yapılır, net bugünkü değer negatif ise ($NBD < 0$) yatırım yapılmaz. Eğer net bugünkü değer sıfıra eşit ise ($NBD = 0$) bu noktada yatırımcı yatırımın diğer avantajları ya da dezavantajlarına göre yatırım hakkında kararını verir.

Projenin 10 yıllık projeksiyonu sonucu, toplam Net Bugünkü Değerin +57.596.193,12 TL olacağı hesaplanmıştır. $NBD > 0$ pozitif değerde olması yanında, projenin finansal hesaplamalarına dahil edilmeyen sosyal faydası, yaratacağı iş gücü, paydaşlara pozitif etkileri göz önünde bulundurulduğunda sosyal net bugünkü değeri daha fazladır.

Geri Ödeme Süresi, standart iskontosuz ve iskintolu olarak iki şekilde hesaplanmıştır. Standart iskontosuz modelde, paranın zaman değeri dikkate alınmadan (nakit akışları iskonto edilmeden) başlangıçtaki nakit yatırımı, yaratacağı nakit akışlarıyla kaç yılda elde edeceğini göstermektedir. Bu modele göre geri ödeme süresi tam 5 yıl 2 aydır. Paranın zaman değerini dikkate alan iskintolu modellemede 5 yıl 7 ay olarak hesaplanmıştır.

Tablo 56: İç Karlılık Oranı Tablosu

Yıllar	Sabit Yatırım Tutarı	İşletme Sermayesi Yatırımı	Vergi Öncesi Kar	Amortisman	Vergi ve Fon Kesintileri	Fai z	Net Nakit Akımı	İskonto Oranı	İskonto Edilmiş Net Nakit Akımı
0	14.406.853,23	676830,6	0	0	0	0	2.416.316,21	16,75 %	
1			-2.544.464,93	825.257,95			-1.721.314,76	16,75 %	□595.290,32
2			-1.138.921,44	825.257,95			-315.807,25	16,75 %	□278.194,10
3			1.193.135,09	825.257,95			1.717.128,12	16,75 %	□1.317.308,18
4			3.740.540,45	825.257,95			3.627.202,35	16,75 %	□3.080.604,90
5			6.522.529,01	825.257,95			5.713.129,54	16,75 %	□5.272.475,18
6			10.062.201,14	444.669,48			7.987.033,19	16,75 %	□7.669.911,35



7	13.506.190,5	444.669,4	10.569.771,6	16,75	□10.144.445,8
	5	8	2	%	7
8	17.255.876,7	444.669,4	13.381.782,2	16,75	□12.565.702,9
	1	8	2	%	6
9	21.333.334,8	444.669,4	16.439.616,6	16,75	□14.842.158,7
	1	8	7	%	4
10	25.762.040,1	444.669,4	19.766.199,6		16913785,3
	7	8	1		
TOPLA					
M					
İKO (%) 45%					

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Yatırım Projesinin İç Verim Oranı; %45'tir. Projenin net bugünkü değerini sıfır "0" yapan iskonto iç verim oranı oranıdır. Başka bir ifadeyle, projenin indirgenmiş net nakit girişlerini, indirgenmiş net nakit çıkışlarına eşitleyen iskonto oranıdır.

Projenin İç Karlılık Oranı (İKO) veya diğer bir deyişle İç Verim Oranı (İVO)'ya göre değerlendirildiği durumlarda, hesaplanan İç Verim Oranının, iskonto oranından büyük olması durumunda proje yapılabilir kabul edilmektedir. Verilerimize göre İç Verim Oranı %58> İskonto Oranı %16,75 olduğundan dolayı tesis yatırımı, yapılabilir nitelikte bir projedir.

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisi Yatırım Projesinin Fayda Maliyet Endeksi (F/M) %3,82'dir. Bir yatırım projesinin yapılabilir olarak kabul edilebilmesi için (F/M)> 1 olması gerekir. Bu veriye göre de tesis yatırımı, yapılabilir nitelikte bir projedir.

ii. Ekonomik Analiz

Ekonomik Analiz ile İlgili Temel Varsayımlar

Bu bölümde ekonomik analizin temelini oluşturan varsayımlar belirtilmiştir. Ticari analizde bulunan değerler kullanılırken, ekonomik analizde nakit akım tablosunda piyasa aksaklıklarını ve kaynakların gerçek fırsat maliyetini yansıtan gölge fiyatlara göre oluşturulmuştur. Gölge fiyatlar oluşturulurken satış geliri kısmındaki; doğrudan ve dolaylı faydalar, parasallaştırılamayan önemli faydalar ile projenin maliyetleri kısmında; yatırım harcamaları, işletme giderleri, finansman maliyeti, olumsuz etkiler ve ekonomik fayda-maliyet durumundaki işlemlere göre dönüştürme faktörü hesaplanmıştır.

Ekonomik Faydalar ve Maliyetler

Yatırımın, yıllar içinde sağlanan işletme gelir ve giderleri ile sağlayacağı dolaylı faydalar göz önünde bulundurularak ekonomik fayda maliyet analizi yapılmıştır. Ekonomik analizin günümüze indirgenmesinde, genel olarak kullanılan iskonto oranı kullanılmıştır.

Yatırımın ölçülebilir dolaylı faydaları, toplam satış tutarının %5'i oranında alınacak mal, hizmet ve diğer şekillerde üçüncü kişilere oluşan faydalar olarak dikkate alınmıştır. Ölçülebilir etkiler dışındaki sosyal ve kültürel etkiler ve uzun vadeli bölgesel kalkınma etkileri analiz kapsamı dışında tutulmuştur.



Ekonomik analiz sonuçları, aşağıdaki tabloda sunulmuş olup, 10 yıllık faaliyet süresi süresince oluşacak net ekonomik faydanın %16,75 iskonto oranı ile bugüne indirgenmiş değeri 56.975.228,18 TL olarak hesaplanmıştır.

Tablo 57: Ekonomik Nakit Akış Tablosu

Yıllar	Yatırı m Dönem i	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	4.Yıl	5.Yıl	6.Yıl	7.Yıl	8.Yıl	9.Yıl	10.Yıl
A. Projenin Faydaları	15.083.683,79	6.664.680,00	9.225.373,50	13.454.314,65	18.083.086,49	23.141.099,72	28.886.106,13	35.147.760,44	41.963.364,92	49.372.660,46	57.417.977,12
Satış Geliri		3.702.600,00	5.125.207,50	7.474.619,25	10.046.159,16	12.856.166,51	16.047.836,74	19.526.533,58	23.312.980,51	27.429.255,81	31.898.876,18
- Doğrudan Faydalar		3.702.600,00	5.125.207,50	7.474.619,25	10.046.159,16	12.856.166,51	16.047.836,74	19.526.533,58	23.312.980,51	27.429.255,81	31.898.876,18
- Dolaylı Faydalar		1.851.300,00	2.562.603,75	3.737.096,3	5.023.79,58	6.428.83,26	8.023.18,37	9.763.66,79	11.656.490,26	13.714.627,91	15.949.438,09
- Parasallaştırılamayan Önemli Faydalar	15.083.683,79	1.110.780,00	1.537.562,25	2.242.85,78	3.013.47,75	3.856.49,95	4.814.51,02	5.857.60,07	6.993.94,15	8.228.76,74	9.569.62,85
B. Projenin Maliyetleri	15.083.683,79	6.247.064,93	6.264.128,94	6.281.84,16	6.305.18,70	6.333.37,49	5.985.35,60	6.020.43,03	6.057.03,80	6.095.21,00	6.136.36,01
- Yatırım Harcamaları	15.083.683,79										
- İşletme Giderleri		6.247.064,93	6.264.128,94	6.281.84,16	6.305.18,70	6.333.37,49	5.985.35,60	6.020.43,03	6.057.03,80	6.095.21,00	6.136.36,01
- Finansman Maliyeti		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Olumsuz etkiler		-									
EKONOMİK FAYDA-MALİYET		417.615,07	2.961.244,56	7.172.30,49	11.777.467,79	16.807.462,23	22.900.470,53	29.127.417,41	35.906.261,12	43.276.739,46	51.281.141,11
EKONOMİK NBD	56.975.228,18 TL										

Ekonomik Fayda Maliyet Analizi (Ekonomik NBD, Ekonomik İKO)

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Fizibilitesi ekonomik fayda maliyet analizi yapıldığında aşağıdaki tablo değerlerine ulaşılmıştır.

Tablo 58: Ekonomik Fayda Maliyet Analizi Değerleri

İSKONTO ORANI	10%
NET BUGÜNKÜ DEĞERİ	56.975.228,18 TL
İÇ VERİM ORANI	51%
FAYDA/MALİYET ORANI	5,78
YATIRIM GERİ DÖNÜŞ SÜRESİ	5 Yıl 10 Ay

Maliyet Etkinlik Analizi

Toplam gelir ile toplam maliyetlerin eşit olduğu noktayı gösteren başa baş noktası analizi, kârın sıfır olduğu noktadaki üretim hacmini göstermektedir. Başa baş noktası analizi, kâra geçiş noktası analizi olarak da tanımlanmaktadır. Başa baş noktası aşağıdaki formüllere göre hesaplanmıştır.

Tablo 59: Başa baş Noktası Analizi

$\text{Brüt Kar} = \text{Satışlar} - \text{Değişken Maliyetler}$
$\text{Brüt Kar Marjı} = (\text{Brüt Kar} / \text{Satışlar}) \times 100$
$\text{Başa baş Noktası} = (\text{Sabit Maliyetler} / \text{Brüt Kar Marjı}) \times 100$
$\text{Başa baş noktası ay olarak} = (\text{Başa baş noktası TL} / \text{Satışlar}) \times 12 \text{ ay}$

BRÜT KAR	6.121.003,50 TL
BRÜT KAR MARJI	69,34
BAŞABAŞ NOKTASI	6.945.627,80 TL TL
BAŞABAŞ NOKTASI (AY)	26 AY

Diğer Ekonomik Analiz Ölçütleri

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı tesisinin ekonomik etki analizi yapılmıştır. Analizde, 2022-2032 yıllarına göre, tesisin ödeyeceği vergilerin, Kahramanmaraş'ta tahsil edilen vergi tahminlenmesi ile oluşan veriye oranı değerlendirilmiş ve Kahramanmaraş ilinin vergi tahsilatı artışına etkisi belirtilmiştir. Spor turizm ile gelen turist sayısındaki artış en temel sosyo-ekonomik etki olacaktır. Tesisteki istihdamın Kahramanmaraş'daki aktif SGK kaydına göre çalışan sayısına etkisi ekonomik olarak analiz edilmiştir.

Tablo 60: Kahramanmaraş Ekonomik Etki Modellemesi

Yıllar	Kahramanmaraş Toplam Tahsil Edilen Vergi Gelirleri TL	Tahmin	Kahramanmaraş Turist Tesise Geliş Sayısı (Kişi)	Tahmin	Kahramanmaraş Sigortalı, Aktif, Toplam (4a, 4b, 4c)	Tahmin
2013	742.943.000		383.447		195.335	
2014	794.275.000		456.488		204.125	
2015	955.327.000		322.294		216.064	
2016	1.142.436.000		321.915		227.888	
2017	1.238.741.000		262.782		240.989	
2018	1.463.054.000		334.273		236.855	
2019	1.740.993.000		406.617		238.175	
2020	2.070.058.000		105.354		256.940	
2021		2.383.085.317,29		290.156		262.129
2022		2.717.534.313,92		347.246		270.205
2023		3.051.983.310,56		360.685		278.282
2024		3.386.432.307,19		376.811		286.359
2025		3.720.881.303,83		392.937		294.435
2026		4.055.330.300,46		414.439		302.512
2027		4.389.779.297,09		435.940		310.589
2028		4.724.228.293,73		478.943		318.665
2029		5.058.677.290,36		505.820		326.742

2030		5.393.126.287,00		530.010		334.819
2031		5.727.575.283,63		575.700		342.895
2032		6.062.024.280,26		656.331		350.972
2033		6.396.473.276,90		736.962		359.049

Kaynak: *Gib.gov.tr, SGK.gov.tr, tuik.gov.tr istatistiklerinden derlenmiştir.*

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı tesisinin ekonomik etkileri makro veri olarak analiz edilmiş ve tahsil edilen vergi, turist sayısındaki artış ve istihdam artışı olarak ekonomik etkiler öngörülmektedir.

Tablo 61: Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Tesisinin Kahramanmaraş'a Ekonomik Etkisi

Yıllar	Kahramanmaraş Toplam Tahsil Edilen Vergi Gelirleri Tahmini TL	Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Yatırımı ile Ödenen Vergiler	Yatırımı ile Ödenen Vergiler /Kahramanmaraş Tahsil edilen Toplama oranı- On Binde	Kahramanmaraş Turist Tesise Geliş Sayısı (Kişi)	Kahramanmaraş Turizmi Etkisi	Toplam Turizme Etkisi Oranı	Kahramanmaraş Sigortalı, Aktif, Toplam (4a, 4b, 4c)	Kahramanmaraş Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı İstihdam Katkısı Sayı	Kahramanmaraş Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı İstihdam Katkısı Oranı- Binde
2021	2.383.085.317,29	0	0,00%	290.156	-	0,00%	262129	0	
2022	2.717.534.313,92	0	0,00%	347.246	-	0,00%	270205	0	
2023	3.051.983.310,56	0	0,00%	360.685	-	0,00%	278282	0	
2024	3.386.432.307,19	-	0,00%	376.811	3.942	1,05%	286359	47	17,93%
2025	3.720.881.303,83	-	0,00%	392.937	4.139	1,05%	294435	52	19,33%
2026	4.055.330.300,46	298.283,77	73,55%	414.439	4.346	1,05%	302512	57	20,64%
2027	4.389.779.297,09	935.135,11	213,03%	435.940	4.563	1,05%	310589	63	21,88%
2028	4.724.228.293,73	1.630.632,25	345,16%	478.943	4.792	1,00%	318665	68	23,06%
2029	5.058.677.290,36	2.515.550,28	497,27%	505.820	5.031	0,99%	326742	73	24,17%
2030	5.393.126.287,00	3.376.547,64	626,08%	530.010	5.283	1,00%	334819	78	25,22%
2031	5.727.575.283,63	4.313.969,18	753,19%	575.700	5.547	0,96%	342895	84	26,22%
2032	6.062.024.280,26	5.333.333,70	879,79%	656.331	5.824	0,89%	350972	89	27,17%
2033	6.396.473.276,90	6.440.510,04	1006,88%	736.962	6.115	0,83%	359049	99	29,63%

iii. Sosyal Analiz

Sosyal Fayda-Maliyet Analizi (FMA)

Sosyal fayda-maliyet analizi (SFMA), yatırım projelerini etkinlik bakımından değerlendirmeye yarayan, topluma en yüksek faydayı sağlayacak olan projelerin seçilmesinde veya önceliğinin tespit edilmesinde yararlanılan bir teknik türüdür. Aynı şekilde kamu yatırımlarında savurganlıkların ve israfların ortadan kaldırılmasında fayda-maliyet analizinin uygulanması son derece önemlidir. Fayda-maliyet analizi aslında özel kesimdeki yatırım projelerine uygulanmakla beraber zamanla kamu yatırım projelerinde de yaygın bir biçimde uygulanmaya başlanmıştır. Fayda-Maliyet analizi, belirli bir yatırım projesinin tüm ömrü boyunca sağlayacağı fayda ve maliyetler parasal olarak ifade edilir ve ardından uygun bir iskonto oranı ile iskonto edilerek fayda ve maliyetlerin günümüzdeki değerleri karşılaştırılarak yatırım projesinin uygulanabilir durumu hakkında karar alınır. İster kamu sektörü içerisine dâhil olsun isterse özel sektöre, tüm yatırım projeleri bir takım fayda ve maliyetler doğurur. Ortak bir birim cinsinden ifade edilen faydalar maliyetleri aştığı sürece yatırıma gitmek uygun kabul edilir. Yani faydanın bugünkü değeri maliyetten büyük ise yatırım projesi kârlı anlama gelmektedir. Ancak faydanın bugünkü değeri, maliyetin

bugünkü değerinden küçük ise yatırım projesinin uygulanma olanağı yoktur. Bu durumda yatırım projesinin sosyal açıdan daha yüksek getiri sağlanacak başka alanlarda uygulanması daha doğru olacaktır (Aktan ve Sakal, 1999: 103-104; Williams, 1993: 65; Uzunkaya ve Uzunkaya, 2012: 2).

Uygulanması planlanan yatırım projeleri, sağladığı faydaların yanı sıra bazı maliyetlerin de doğmasına neden olabilmesi nedeniyle herhangi bir yatırım projesinin sosyal fayda ve maliyetlerinin belirlenmesinde ilk aşama olarak projeye ilişkin bir takım fayda ve maliyet kavramlarının ortaya konması gerekir. Ülke ekonomisinin büyümesi ve kalkınması bakımından çok önemli olan projelerin elde edeceği faydalar için kaynakların başka yatırım alanlarından çekilmesi projenin maliyetlerini oluşturmaktadır (Ergen, 2008: 124-128). Sosyal fayda-maliyet analizinin en sağlıklı şekilde yapılabilmesi için ortaya çıkan fayda ve maliyetlerin tümünün belirlenmesi ve kaydedilmesi, en doğru projenin seçimi açısından çok büyük önem taşımaktadır. Bununla beraber, farklı yatırım projeleri ulusal ekonomi bakımından değerlendirilirken göz önünde bulundurulması gereken toplumsal amaçlara ulaşılmasına imkân sağlayacak ve bu amaçlara ulaşılmasını engelleyecek unsurlar, proje maliyet ve faydaları içinde ölçülmek durumundadır (Kaplan, 2014: 43).

Sosyal Fayda

Kamu projelerinde faydaların ölçülmesi, sosyal fayda-maliyet analizinde oldukça önemli ve üstünde durulması gerekli bir konuyu oluşturmaktadır. Sosyal fayda-maliyet analizinde önce hangi tür faydaların analiz içerisinde gösterilmesi gerektiğine karar verilmesi gerekmektedir. Sonraki aşamada bu fayda türlerinin değerlerinin nasıl ölçülmesi gerektiğinin üstünde durulmalıdır. Projenin faydalarının bir kısmı doğrudan doğruya o hizmeti yapmaya karar veren kuruluşu etkilerken, bazı öyle faydalar vardır ki karar veren kuruluş dışındaki kamu kuruluşlarını veya özel kuruluşları da etkilemektedir. Yani, fayda, dağılımı bakımından doğrudan ve dolaylı fayda olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Özel fayda-maliyet analizinde projenin faydası olarak sadece doğrudan faydalar göz önüne alınırken, sosyal fayda-maliyet analizinde projenin toplam faydası içine dolaylı faydalar da dâhil edilmektedir (Şataf, 2014: 110).

Herhangi bir yatırım projesinden elde edilen toplam sosyal fayda, birbirinden farklı özellik gösteren çeşitli türdeki faydalardan oluşmaktadır. Bu durum, analize dâhil edilecek faydaların neler olduğunun belirlenmesini güçleştirmek suretiyle yatırım kararlarının verilmesini güçleştirmektedir. Yatırım projelerinden doğan faydalarının belirlenmesinde, faydaların ortaya çıkış şekillerine, etkiledikleri kesimlere ve üretilen mal veya hizmetin türüne göre değişen çeşitli sınıflandırmalardan yararlanılmaktadır (Kaplan, 2014: 46). Söz konusu fayda sınıflandırmaları aşağıda verilmektedir:

Doğrudan ve dolaylı faydalar

Bir yatırım projesi kabul edilip uygulandığı andan itibaren bir takım dolaylı ve dolaysız faydalar meydana getirir. Doğrudan faydalar, proje ürünlerini ilk elde bizzat kullanan bireylere yaydığı faydalar doğrudan faydalar olarak tanımlanırken, kişilerin bunun karşılığında ödemeye razı oldukları fiyat, bu fayda düzeyini gösterir. Bu fayda türüne “asli” veya “birincil fayda” denilmektedir. Dolaylı fayda ise proje ürününü bizzat kullananların dışındakilere taşan faydalardır. Dolaylı faydalara “tali” ya da “ikincil fayda” denilmektedir (Şenatarlar, 1972: 239).

Maddi ve maddi olmayan faydalar

Bir proje ile üretilen mal ya da hizmet piyasada değerlendirilebiliyorsa para ile ifade edilebilen fayda, piyasada eğer fiyata konu olmuyorsa para ile ifade edilemeyen fayda olarak nitelendirilmektedir. Sağlık, eğitim, çevre düzenlemesi ve ulusal güvenlik gibi hususlarda yapılan harcamaların ortaya çıkaracağı faydaları kesin bir şekilde para ile ölçmek oldukça zordur. Para ile ölçülemeyen faydalar sosyal fayda-maliyet analizinde bazı fiziksel ölçülerle belirtilmeye çalışılmalıdır. Ancak, bu tür etkilerden bir kısmı fiziksel ölçülerle de ifade edilemez. Örneğin, kent içinde yapılan gezinti alanlarının kentlilere verdiği huzur parasal veya fiziksel ölçülerle ifade edilememektedir (Kaderli, 2005: 81).

Maddi faydalar, tam rekabet koşullarının mevcudiyeti durumunda proje mal veya hizmetin piyasa fiyatı ile ölçülebilmektedir. Fakat eksik rekabet koşullarında ve dışsallıkların mevcudiyeti halinde piyasa fiyatı sosyal faydayı yansıtmamaktadır. Bu nedenle bazı düzeltmelerin yapılması gerekmektedir (Kaplan, 2014: 48).

Gerçek faydalar ve itibari faydalar

Bir yatırım projesinden nihai tüketici olarak yararlananların sağlamış oldukları fayda gerçek fayda iken, bu proje ile üretilen mal ya da hizmetin arzı sonucunda ekonominin nisbi fiyat yapısında meydana gelen değişmelerin etkisiyle oluşan fayda ise itibari faydadır (Tokathioğlu, 2005: 90).

Gerçek faydalar, kaynak maliyetlerinde bir azalışı veya tüketici tatmininde bir artışı ifade etmektedir. İtibari faydaların ortaya çıkması durumunda ise toplam net fayda herhangi bir artış olmamakla beraber faydaların bireyler veya gruplar arası dağılımı değişmektedir. Burada bazı kişilerin refahı diğer bazı kişilerin aleyhine iyileşmiş olmakta ve bu iyileşme net bir yarar değil, sadece parasal bir etkidir (Kaplan, 2014: 49).

Sosyal Maliyet

Toplumsal maliyet; bir ekonomik etkinliğin, üretim veya tüketimin sonucunda bir bütün olarak toplumun ödediği özel maliyet ve negatif dışsallıklardan oluşan bedelidir. Bir diğer tanımla sosyal maliyet, bir ekonomik faaliyetin topluma olan maliyetidir. Bu nedenle sosyal fayda-maliyet analizinde girdilerinin maliyetinin önemle dikkate alınması gerekmektedir (Yavuz, 2010: 19).

Çünkü girdilerin bu projede kullanılmasıyla, bunların alternatif alanlarda kullanılması ile elde edilebilecek olan faydalardan yoksun kalınmaktadır. Bu kayıp, projeye yüklenecek maliyeti ifade eden fırsat maliyeti olarak nitelendirilmekte ve analizler de bu bakımdan değerlendirilmektedir. Sosyal fayda-maliyet analizinde faydalar, bir projenin ekonomiye katkısını göstermekteyken, maliyet kavramı ise bir proje dolayısıyla vazgeçilen faaliyetlerin ekonomiye yapabileceği katkıları ifade etmektedir (Kaplan, 2014: 51). Sosyal maliyetler de sosyal faydalar gibi sınıflandırılabilir.

Doğrudan ve dolaylı maliyetler

Projenin doğrudan maliyeti, proje ile doğrudan ilişkili yani projenin doğrudan faydalarını elde etmek için yapılan giderleri ifade etmektedir. Proje ile doğrudan ilişkili harcamalar kuruluş ve işletme dönemlerinde gerçekleştirilen harcamalardan oluşmaktadır. Projenin dolaylı maliyetleri ise, piyasa firmalarının, üretimde kullandıkları kaynaklara mümkün olan en az ödemeyi yapma çabasıyla sebep oldukları fakat tazmin etmemeyi başardıkları zararlara denmektedir ki bunlara dışsal maliyetler adı da verilebilir (Bulutoğlu, 2003: 9; Tokatlıoğlu, 2005: 93). Dışsal maliyetler bir manada projeden kaynaklanan negatif dışsallıkları içerirler (Ergen, 2008: 124).

Maddi ve maddi olmayan maliyetler

Maddi ve maddi olmayan maliyetlerin ayrımında ölçü, maliyetin parasal değerlerle ölçülüp ölçülememesidir. Özellikle kamu yatırım projelerinde bir takım maliyetler ölçülemeyen türden olabileceği gibi bunların topluma yükledikleri maliyetler olabilmektedir. Bu tür maliyetlerin analizlerde ihmal edilmesi durumunda ise topluma farklı maliyetler yüklenmektedir (Ergen, 2008: 125).

Gerçek ve itibari maliyetler

Gerçek maliyetler alternatif kaynak maliyetini yansıtmaktadırlar. Diğer bir ifadeyle gerçek maliyetler yatırım projesinin alternatif maliyeti proje ürünü elde edebilmek için tatmininden vazgeçilen ihtiyaçların neden olduğu fayda kaybıdır. Bu kavram genellikle kıt ekonomik kaynakların kamu ve özel sektörden hangisinde kullanılıyorsa diğerinde kullanılması halinde elde edilecek faydadan feragat edilen düzeyi ifade etmektedir (Görgün, 1971: 161).

Projenin Sosyal Fayda ve Maliyetleri

Projenin Sosyal Faydaları

Bu projenin sağlamış olduğu çeşitli sosyal faydalar mevcuttur. Bunlar;

- Ziyaretçilerin, Kahramanmaraş ilinin farklı bölgelerinde bulunan destinasyonların çekicilik özelliklerini aynı zamanda ziyaret etme imkanı elde etmesiyle zaman açısından tasarruf sağlaması,



- Ziyaretçilerin sürekli çevre destinasyon noktalarında toplanmasından kaynaklanan bölge içerisinde elde edilemeyen nakit akışının bölgeye yönelimini sağlamak,
- Turizm faaliyetlerinin olası olumsuz etkilerinden olan çevre kirliliği, doğal kaynakların ve fiziki çevrenin tahribatı gibi durumların tek bir bölge içinde kalmasını sağlayarak muhtemel zararın en aza indirgenmesi,
- Dulkadiroğlu dönemine ait kültürel unsurlar ile saray mutfağı değerlerinin üretimi ve satışı sonucunda, yörenin kültürel kimliğinin bir çekicilik unsuru niteliği kazanması,
- Dulkadiroğlu Saray konsepti ile bölgenin genel kültür turizmini tecrübe edilmesi ve günümüz teknolojik gelişmelerine bağlı olarak paylaşılması sonucunda tanıtım konusunda da eylem gerçekleştirilmiş olmasıdır.

Projenin Sosyal Maliyetleri

Yatırım maliyetleri; yatırım aşamasında karşılaşılabilecek;

- Başvuru ücretleri,
- İnşaat maliyetleri,
- Arazi tahsis maliyetleri,
- Restorasyon giderleri,
- Kiralama,
- Vergi,
- Harç,
- Üretim giderleri gibi bazı maliyet kalemleridir.

İşletme maliyetleri ise; işletme kurulduktan sonra karşılaşılabilecek,

- Bakım,
- Onarım,
- Yenileme
- İşletme süresince ihtiyaç duyulan tüm girdilerin oluşturduğu maliyetlerdir.

iv. Sosyo-Kültürel Analiz

Projenin gerçekleştirilmesi için çok sayıda analiz yapılması gerekmektedir. Sosyo-kültürel analiz bunlardan biridir. Sosyo-kültürel analiz, toplumun kültür yapısıyla ilgili olan faydaların analizidir. Bu faydalar, toplumun kültür anlamında gelişimini de olumlu yönde etkileyen faktörlerdir.

Yabancı turistler tarafından bölgeye yapılan ziyaretler sonucunda milletler arasında kültürel etkileşim meydana gelmektedir. Bu etkileşim sayesinde farklı kültürlerden bireylerin kültür alışverişinin oluşmasını sağlamaları nedeniyle bölge kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine yönelik doğru adımlar atılmış olmaktadır. Ayrıca bölge halkının farklı milletlerin kültürleri hakkında bilgi sahibi olması ile ortaya çıkan geleneksel kültürün yeniden canlanması ve ön yargıların azalması gibi durumlar da söz konusu faydalardandır. Bölgenin tanıtımında bölgede yer alan Dulkadiroğlu dönemi kültür unsurlarının katkısı son derece büyüktür. Kahramanmaraş'ın kültür turizmi açısından önemi artmaktadır.

Bununla beraber farklı medeniyet ve kültürlerin bir arada olmasına da sebep olmaktadır. Birçok farklı dil, din ve ırktan insanın aynı zaman diliminde ortak bir yeri paylaşması, medeniyetlerin buluşmasına ve kaynaşmasına ortam hazırlayacağından bahsedilebilir. Çeşitli milliyetlere ait insanların bölgenin kültürünü yansıtacak birçok unsuru deneyimleme şansını yakalamış olması bölgenin tanınması ve cazibesinin artması bakımından da büyük önem arz etmektedir.

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı projesi, kapsam itibarıyla Kahramanmaraş'ta birçok kültürel ve gastronomik turizm hizmetinin aynı bölgede sunulmasını ve gerçekleştirilmesini mümkün hale getirmektedir. Gerçekleştirilen proje sonucunda bölgenin turizm faaliyetleri ve etkinlikleri bakımından birçok alternatif imkana sahip olması bölgenin tercih edilebilirliğini yükseltmektedir. Böylece turist sayısında yaşanan artışla birlikte bölgede refah seviyesi yükseleceğinden bireylerin kendilerine ayıracağı vakitte de artış olacaktır. Böylece bölgede gerçekleştirilen kültürel etkinliklerde de artış yaşanması beklenen durumlardandır. Yine aynı şekilde bölgeye olan talebin artışına paralel olarak bölgedeki kültürel etkinliklerin uygulanması da aynı oranda artacak, kültürel bakımdan bölgeye büyük kazanç ve yararları olacaktır.

Projenin Diğer Sosyal Etkileri

Projenin uygulanmasıyla sağlanan sosyal fayda-maliyet ve sosyo kültürel etkiler dışında da bölgenin etkilendiği birçok durum meydana çıkmaktadır. Bu etkiler genellikle olumludur ancak olumsuz etkilerin de varlığından bahsedilebilir. Mesela, bölge halkının birçok farklı ırktan gelen yabancı turistler sayesinde yabancı dil öğrenme konusunda eğilimi artmaktadır. Bu da eğitim ve kültür seviyesinin yükselmesine neden olmaktadır. Yine aynı şekilde eğitim alanındaki etkilerden bir diğeri ise bölgede ihtiyaç olarak görüldüğü üzere, turistik ürünlere konu olan farklı uzmanlık alanlarını içeren eğitimlerin verilmesi sebebiyle üniversitelerde; konaklama işletmeciliği, gastronomi, aşçılık vb. gibi bölgede esas olan turizm hizmetleriyle ilişkili programların açılmasının sağlanmasıdır. Sözü edilen uzmanlık alanlarında eğitim alan bilgi sahibi kişi sayısı da artmaktadır. Üniversite dışında da halk eğitim merkezli bazı kursların da açılmasıyla pek çok alanda eğitilmiş insan sayısında artış görülmektedir.

Bir diğer etki ise bölgedeki istihdama sağlanan katkıdır. Proje sayesinde kurulacak olan işletmelerde personel ihtiyacı doğacağı için yeni istihdam alanları da oluşacaktır. Özellikle işsizlik sayısında düşüş yaşanacaktır. İstihdamla birlikte ekonomik açıdan da dolaylı olarak bir çarpan etkisi yaşanacaktır. Yani istihdam olan birey birçok alanda bu istihdamdan elde ettiği geliri harcama yoluna gidecek ve turizm dışındaki farklı sektörlerde de zincirleme bir ekonomik hareketlilik görülecektir. Örneğin; bu istihdam sayesinde düzenli gelire sahip olan birey; gıda, giyim, kozmetik vs. gibi birçok sektörde kazandığı parayı harcayacağı için genel anlamda bölge ekonomisine ve sonuç olarak da ülke ekonomisine katkı sağlanacaktır. Turist sayısının artmasıyla birlikte otel sayılarında da artış yaşanacak ve bu sayede rekabette de artış yaşanacaktır. Artan rekabet sayesinde konaklama kalitesi de aynı oranda artacak, verilen ilave hizmetler de kalitede belirleyici unsurlar olacaktır. Bölge turistik anlamda çekicilik ifade ettiğinden dolayı değeri artacak ve korunması yönünde tedbirler alınacaktır. Bölgedeki yöresel değerlerin de turistik ürüne çevrilmesiyle birlikte hem ülke dışında söz konusu ürünlerin ününe katkı sağlanacak hem de değerleri artıp, daha fazla sahip çıkılmış olacaktır. Özellikle yok olmaya yüz tutmuş kültürel değerlerden olan Dulkadiroğlu dönemine ait yapılar yeniden canlılığına kavuşacaktır.

Projenin gerçekleştirilmesinin olumlu etkilerinin yanı sıra elbette ki olumsuz etkileri de olacaktır. Örneğin; turistlerin bölgeye daha çok gelmesi sonucu kültürel anlamda yozlaşmalar yaşanacak kültürler iç içe geçecektir. Halkın kendi geleneksel kültüründen uzaklaşma ihtimali de bulunmaktadır. Aynı zamanda bakir olan bölgelere inşaat vs. yapılarak, çevre kirliliği hava ve gürültü gibi çevreye zararı olabilecek sonuçlar da ortaya çıkmaktadır. Dolaylı olarak doğal yapının bozulması ihtimali de olası olumsuz etkiler arasında gösterilmektedir. Turizmin en büyük olumsuz etkilerinden olan çevre kirliliği ile ilgili bir başka konu ise üretim arttıkça atıkların da artması ve bunların çevreye zarar vermesi ihtimalidir. Yine bir diğer başka konu ise bölgedeki halkın turiste bakış açısıyla ilgilidir. Genel olarak bölge halkı ekonomik anlamda getiri sağladığı için turist ziyaretlerine sıcak bakıyor gibi görünse de bir yandan kültürün ve bazı değerlerin zarar gördüğü gibi benzer düşüncelerle endişeye kapılmakta ve toplum olarak bu anlamda memnuniyetsizlikler de ortaya çıkmaktadır.

Sonuç olarak her yatırım projesinde olduğu gibi bu projede de asıl amaç fayda sağlamaktır. Ancak yüzde yüz fayda sağlamak hiçbir yatırımda mümkün değildir. Buradaki fayda ölçütünde asıl önemli olan durum olumsuz etkilerin mümkün olduğunca en düzeyde seyretmesi ve projeden sağlanacak faydanın olumsuzluklarının üzerinde olmasıdır. Analizde ele alınan mantık bu şekilde olduğundan dolayı projenin uygulanabilir olması için faydaların, olumsuz etkileri büyük ölçüde gölgede bırakmış olması gerekmektedir. Yapılan analize göre ise anlaşıldığı üzere söz konusu projeden elde edilecek faydanın olumsuz etkilerden daha yüksek düzeyde olduğu görülmektedir. Bu sayede de projenin uygulanması halinde fayda sağlayacağı öngörülmektedir.

v. Bölgesel Analiz

Projenin bölgesel düzeydeki doğrudan ve dolaylı etkileri

Kahramanmaraş'ta gerçekleştirilecek olan projemiz kapsamında; Dulkadiroğlu sarayı otel ve restoran konsepti ile yeniden canlandırılacak ve saraya ait kültür ve mutfak değerleri ortaya çıkarılarak önemli bir turizm mirası hayata geçirilecektir. Tüm bunların bölgeye etki ettiği doğrudan ve dolaylı etkiler vardır.

Doğrudan Etkileri:

- İlk olarak bölgenin tanıtımı/reklamı yapılmış olur.
- Bölge ekonomisine katkı sağlar, gelir elde edilir. Restoran ve konaklama işletmeleri vb. mal ve hizmet satışı yapılacak her bir işletmeden gelir elde edilir.
- Bölge turizmi olumlu etkiler. Daha sonra yabancı turist akışı sağlanır.
- Bölgesel yerel kalkınma güçlenir.
- Yöre halkına istihdam sağlanır.
- Gelişmiş bir bölge ya da ülke çarpan etkisini olumlu sonuçlandırır gelir akışı hızlanır.
- Gelişmiş bölge olarak kabul edilir ve ülkeye döviz girdisi sağlar.
- Saray ve mutfak, Kahramanmaraş için yeni bir destinasyon merkezi haline gelmiş olur.
- Dulkadiroğlu dönemine dikkat çekilmiş olur ve oralara da turist akışı hızlanmış olur.

Dolaylı Etkileri:

- Turizm yatırımı yapacaklar için turizm endüstrisinin ihtiyaç duyduğu tüm işletmeler gelir elde etmiş olur.
- Yöresel yemeklerin sunulacağı restoran ve kafeteryadaki yemek harici kullanılan malzemelerin satış yerini olumlu etkiler.
- Konaklama tesislerinin ihtiyaç duyduğu her türlü malzemenin temin edildiği işletmeler olumlu etkilenir.
- Turistleri yöreye getirecek olan tur şirketlerini olumlu etkiler.
- Çarpan etkisi sayesinde sadece yöreye değil yörede kullanılacak olan tüm malzeme ve ekipmanların temin edildiği işletmelere gelir sağlamış olur.

Projenin Yakın Destinasyonlar İle İlgisi ve Katkısı

Projenin gerçekleşmesi sadece Kahramanmaraş ili için bir gelişme sağlamayacaktır. Aynı zamanda civar iller için bir çarpan etkisi oluşacak ve bölgenin turizm ve gastronomi gelişimine katkı verecektir.

Kahramanmaraş Saray Mutfacı projesi oluşturulurken yapılması gereken çevre bölge için, bir marka kimliğinin oluşturulmasının gerekliliğidir. Destinasyon markası oluşturmak; olumlu imaj oluşturma aşamasında tanımlanan birtakım özelliklerin oluşturulması olarak tanımlanabilmektedir. Bölge için, bir marka oluşturmak, Kahramanmaraş'ı diğer benzer turistik bölgelerle birlikte pazarlama anlamına gelmektedir.

Bölgenin Kalkınma Ajansı, Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA), Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerini kapsayan TR63 Düzey 2 Bölgesinde ekonomik ve sosyal gelişmeyi katılımcı bir yaklaşımla sağlamaktadır. Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye'den paydaşların katılımıyla belirlenen; bölgenin ekonomik, sosyal ve demokratik birikimini geliştirerek, doğal ve kültürel çevreyi koruyarak, tarım, ticaret ve turizm alanlarında karşılıklı değişmeyi ve gelişmeyi sağlamaktadır.

Diğer taraftan sadece Hatay ve Osmaniye illeri değil; yakın bölgelerde de karşılıklı katkı sağlanacaktır. 2012-2015 yıllarını kapsayan Hatay ili Turizm Stratejisi ve Eylem Planı çalışması kapsamında Hedef 2. Başta Suriye olmak üzere Ortadoğudan bölgeye giriş yapan ziyaretçilerin Hatay'da daha uzun konaklamasına yönelik uygulamalar geliştirilecektir. 2.6. Hatay mutfacı başta Ortadoğu'ya yönelik olmak üzere, Turizm stratejisinin ana eksenlerinden birisidir. Mutfacın daha tanınır hale getirilebilmesi için, Lübnan, Suriye, Mısır ve Irak gibi ülkelerin ve Gaziantep, Adana, Mersin ve Kahramanmaraş gibi komşu illerin katılımıyla Ortadoğu mutfak ve lezzet festivali düzenlenecektir. Festivalin ilk ayağının Hatay'da geliştirilmesi tanıtım açısından da önemli olacaktır, maddesi gereği önem taşımaktadır.

Örneğin Maraş mutfacının Suriye mutfacı ile sentezlenmesi ve "Türk ve Suriye yemeklerinin aynı tabakta bulunduğu Kahramanmaraş'taki 'Kardeşlik yemeği'" projesi kapsamında gerçekleştirilen proje önem taşımaktadır. Kahramanmaraş'taki 'Kardeşlik yemeği' projesi kapsamında Maraş ve Suriye yemeklerinden oluşan 9 farklı lezzetin tanıtımı yapılmış, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi ve İl Göç İdaresi'nce organize edilen etkinlik, Dulkadiroğlu İlçesi'ndeki Tarihi Mutfak Müzesi'nde düzenlenmiştir. Maraş ve Suriyeli aşçılar tarafından hazırlanan 9 farklı lezzet, Türk ve Suriye kültürünü oluşturmaktadır. Menüde Muhuliyeli Ekşili Çorba, Muhuliyeli Soslu Maraş Tarhana Çorbası, Tabule Soğukluk Salatası, Fettuş Yeşil Ezgi, Uzi Tas Pilav Böreği, Tarhana Felafel, Çemenli Makdüs, Muhuliyeli Maraş Biberili Sote, Kireçte Kabak Tatlısı yer almıştır.

Osmaniye ili Turizm Stratejisi ve Eylem Planı çalışması kapsamında yayla ve eko-turizm gelişimi açısından yayla ve eko-turizm varlıklarını tanımlanmış, bu varlıkların engelleyen faktörleri belirleyerek izlenmesi önerilen politikalar içerisinde; İskenderun, Yumurtalık, Adana, Gaziantep ve Kahramanmaraş içine alan bölgenin tam ortasında yer alan Osmaniye yaylaları ve yetiştirdiği organik ürünler ile bölgeye hizmet sunulması şeklinde çalışmalar başlatılmıştır.

2023 yılında düzenlenecek Expo, kentin tanıtımı için önem taşımaktadır. Expo ile birlikte Kahramanmaraş'a iki milyon turist gelişi beklenmektedir.

vii. Duyarlılık Analizi

Çözümün, değişkenlerdeki veya girdi değerlerindeki değişikliklere karşı nasıl etkilendiğini gösterilmesine duyarlılık analizi denilmektedir.

Projenin risk analizinde, işletme gelirleri, işletme giderleri olmak üzere iki kritik değişkenin belirleyici olduğu görülmektedir. Bu nedenle, 2 farklı senaryoda duyarlılık analizi yapılmıştır.

1.Senaryo: İşletme Giderleri projede öngörülenden % 10 daha yüksek olacaktır.

2.Senaryo: İşletme Gelirleri projede öngörülenden % 10 daha düşük olacaktır.

Senaryoların sonuçları proje değerleriyle kıyaslamalı olarak aşağıda tablo halinde özetlenmiştir. Hesaplamalarda iskonto oranı % 20 alınmıştır.

Tablo 62: Duyarlılık Analizi Sonuçları

Analiz Unsurları	Proje	Gider (+%10)	Gelir (-%10)
Net Bugünkü Değer	57.596.193,12	63.995.770,13	51.836.573,81
Fayda/Maliyet Oranı	3,82	4,05	3,61
İç Kârlılık Oranı (%)	45%	47%	40%
Geri Ödeme Süresi	5 YIL 2 AY	4 YIL 7 AY	5 YIL 5 AY

Yukarıdaki iki senaryodan görüldüğü üzere; gelirdeki negatif yönde bir gelişim ve giderdeki aynı oranda pozitif yönde bir değişim (giderlerin artması) projeyi olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle gelirlerin azalması ve gelirin en az düzeyde tutulma sebebi de turistik yatırımlardaki özellikle otel ve restoran yatırımı içeren projelerdeki gelirin iyi planlanması gerektiği üzerine dikkat çekilmeli ve yapılabilir proje olma statüsünde kalmaktadır.

viii. Risk Analizi

Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Projesi beraberinde bazı riskleri de getirmektedir. Projenin uygulaması ve başarısı, bu risklerin önceden bilinmesine ve bunlara karşı önlem alınmasına bağlıdır. Riskler genelde ekonomik, finansal, mali, yönetsel, yasal, çevresel vb. unsurlara bağlıdır. Bu faktörlerin ordinal veya interval ölçüm teknikleriyle değerlendirilmesi ve önlemler alınması gerekmektedir.

Bunlar genel hatlarıyla aşağıdaki Tabloda sistematik biçimde açıklanmıştır.

Tablo 63: Risk Analiz Tablosu

Kararlar/Eylemler İtibarıyla Riskin Adı	Riskin Türü	Risk Büyüklüğü	Riskin Tekrar Etme Olasılığı	Riskin Tekrar Etme Sıklığı	Riskin Giderime Şansı
	Ekonomik • Yatırım için kaynak bulunamaması ve benzerleri) • Tahsisat yetersizliği, Yönetsel • İhale Sürecinde Karşılaşılan Güçlükler • Diğer İdarelerin Hedef Cümleleri ve Politikalarında Değişiklik • Diğer İdarelerin Uyumsuzluğu • Eleman Yetersizliği • Diğerleri Toplumsal • Öngörülen Gelişmelerin Kamuoyu ve Sivil Toplum Kuruluşları, Meslek Odaları ve Diğer Ortaklar Tarafından Benimsenmemesi Yasal • Öngörülen Gelişmelerin Ortaklar Tarafından Yasal Önlemler Alınması İçin	Çalışmaları Etkileme Düzeyi • Çok, • Orta, • Az / önemsiz	• Çok, • Orta, • Az	• Çok, • Orta, • Az/önemsiz	• Çok • Orta • Az • Olanaklı Değil

	Mahkemelere Taşınması				
--	--------------------------	--	--	--	--

Yukarıda açıklanan ölçümlerin yapılması ve önlemlerin alınması, bu risklere göre davranılması önerilmektedir. Böyle bir tutum ancak projenin kurumsal yapısının geliştirilmesi ve projenin sahipliliğinin net olarak tanımlanmasına bağlıdır. Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Projesinde en önemli bileşeni kurumsal yapıdaki düzenlemeler olacaktır.

Bu bağlamda; bu proje ile proje yönetiminin; kurumsal yapı ve yeni birimlerin yukarıdaki değerlendirmeleri her kritik karar için somut olarak yapması ve önlemler alınması gereklidir. Bu değerlendirmenin bir örneği aşağıda yer almaktadır.

Proje uygulama aşamasında; ortaya çıkan risk faktörlerinin değerlendirilmesiyle; gerekirse proje bazı bileşenlerinin gözden geçirilmesi gündeme gelecektir.

Tablo 64: Ayrıntılı Risk Analizi ve Risk Değerlendirilmesi

RİSKİN ADI	ORTAYA ÇIKMA OLASILIĞI	RİSKİN TEKRAR ETME OLASILIĞI	RİSKİN GİDERİLMESİ İÇİN YAPILMASI GEREKENLER	RİSKİN GİDERİLME OLASILIĞI
Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Projesini geliştirme konusunda atılımlar yapan ve girişimleri destekleyen üst düzey yöneticilerin değişmesi	Yüksek (Özellikle mülki amirler belli sürelerle görev yapmaktadırlar.)	Yüksek	• Kurumsallaşmanın sağlanamaması, örneğin Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı Turizm Platformunun ivedilikle kurulması, • Dulkadiroğlu Turizm Bölgesi Altyapı ve Üstyapı Hizmet Birliğinin Geliştirilmesi	Orta
Kalifiye personel bulma ve istihdam sorunları	Yüksek	Yüksek	• Projede sözü edilen hizmet -içi eğitim programlarının ivedilikle uygulamaya sokulması, yeni personel atamalarında özenli seçim yapılması • Kahramanmaraş'ın uzman personelle güçlendirilmesi	Az
Yetişmiş Personelin Yer Değiştirmesi	Yüksek	Yüksek	• Sürekli eğitime önem verilmesi • Değişen personel yerine kalifiye eleman bulunması ve eğitim verilmesi	Az

Mali Kaynakların Yetersiz Kalması	Yüksek	Yüksek	Sermaye yatırımlarının finanse edilememesini, yatırımların yarıda kalmasını önlemek için finansman kaynağı yeterli ve belli olmayan yatırımların yapılmaması.	Az
Özel Sektörün Yatırım Yapamaması	Yüksek	Yüksek	- Kahramanmaraş'ın turizm Potansiyelini iyi Anlatma ve Sermaye Transferi Olanaklarının Zorlanması - Yatırımcıları Teşviklerden haberdar etme,	Az
Yerel Yönetimler ve Yerel İnisiyatifin Benimsemesi ve Önerileri İçselleştirememesi	Yüksek	Yüksek	- Yerel yöneticilerin motive edilmesi, - Sosyal Sorumluluk Programlarının Artırılması ve Topluma Mal Edilmesi	Yüksek
Sivil Toplum Kuruluşlarının Kapasite Eksikliği	Orta	Yüksek	Sivil Toplum Kuruluşlarının kapasitesinin artırılması, yönetici ve üyelerinin motive edilmesi	Orta
Toplumsal Desteğin Eksikliği	Yüksek	Yüksek	- Toplumsal Eğitim Ve Motivasyon Programlarının Uygulanması - Turizm sektöründeki gelişmelerin il istihdamına ve gelirine yaptığı kamuoyuna açıklanması, katlıların açıklanması ve kamuoyu kampanyaları düzenlenmesi	Orta
Proje Paketlerinin Fazlalığı	Orta	Orta	Proje paketlerinin gerçekçi, mali endişelere duyarlı olarak hazırlanması Önceliklerin akılcı saptanması ve seçici olunması	Yüksel



16. EKLER

i. Avan Proje

ii. Dulkadiroğlu Sarayı ve Saray Mutfağı'nın yeniden inşa edileceği tam proje alanının belirlenmesi için uzman görüş yazısı.

iii. Dulkadiroğlu Saray Mutfağı Yöresel Yemek Kataloğu

KAYNAKÇA

Çelikel Yiğiter, S. (2019). İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflaması Düzey 2 Bölgelerinde İş Kazalarının Değerlendirilmesi. İSG Akademik, 1(1). s. 1-11.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2014a). Sürdürülebilir Üretimin Geliştirilmesi Ve Yenilikçilik Mali Destek Programı Başarılı Projeler Listesi. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_ux7y65hi_2014_yili_surdurulebilir_uretimin_gelistirilmesi_ve_yenilikcilik_mali_destek_programi_asil_projeler_listesi.pdf. Erişim tarihi: 27.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2014b). Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı Başarılı Projeler Listesi. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_mp7k95lh_2014_yili_bolge_ici_gelismislik_farklarinin_azaltilmasi_mali_destek_programi_basarili_projeler_listesi.pdf. Erişim tarihi: 29.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2015). 2015 Yılı Turizmin Geliştirilmesi Mali Destek Programı (Tzkobi) Destek Almaya Hak Kazanan Projeler Listesi. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_ll3n34wc_tzkobi-destek-almaya-hak-kazanan-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 27.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2016a). Sürdürülebilir Üretimin Geliştirilmesi Ve Yenilikçilik Mali Destek Programı. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_bg3n14gy_2016-yili-surdurulebilir-uretimin-gelistirilmesi-ve-yenilikcilik-mali-destek-programi-asil-basarili-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 27.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2016b). İthalat Bağımlılığının Azaltılması Ve İhracatın Geliştirilmesi Mali Destek Programı. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_oz7s66zy_2016-yili-ithalat-bagimlilikinin-azaltilmasi-ve-ihracatin-gelistirilmesi-mali-destek-programi-basarili-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 27.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2016c). Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı - 3 Kobi Bileşeni. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_jk3x71kl_2016-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-kobi-bileseni-basarili-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 29.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2016d). Bölge İçi Gelişmişlik Farklarının Azaltılması Mali Destek Programı - 3 Sosyal Altyapı Bileşeni. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_il3l45lc_2016-yili-

bolge-ici-gelistismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-sosyal-altyapi-bileseni-basarili-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 29.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2018). 2018 Yılı Turizm Altyapısının Geliştirilmesi Küçük Ölçekli Altyapı Mali Destek Programı (Tzkamu) Destek Almaya Hak Kazanan Projeler Listesi. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_td5g73jv_turizm-altyapisinin-gelistirilmesi-kucuk-olcekli-altyapi-mali-destek-programi-asil-liste.pdf. Erişim tarihi: 25.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2018a). Seracılığın Geliştirilmesi Mali Destek Programı Destek Almaya Hak Kazanan Projeler Listesi. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_sh2x16ne_seraciligini-gelistirilmesi-mali-destek-programi-asil-liste.pdf. Erişim tarihi: 27.06.2021.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2018b). Sürdürülebilir Üretimin Geliştirilmesi Ve Yenilikçilik Mali Destek Programı-4 (Yeni-4) Destek. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_mi4c23sx_surudurulebilir-uretimin-gelistirilmesi-ve-yenilikcilik-mali-destek-programi-4-asil-liste.pdf. Erişim tarihi: 27.06.2021.

İŞKUR (2016). Kahramanmaraş İşgücü Piyasası Araştırma Raporu. Erişim adresi: <https://media.iskur.gov.tr/15027/kahramanmaras.pdf>. Erişim tarihi: 16.06.2021.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi (2020). 2020-2024 Stratejik Plan. Erişim adresi: <https://kahramanmaras.bel.tr/stratejik-plan>. Erişim tarihi: 29.06.2020.

Kılınç, N. (2020). Kahramanmaraş İlinin Turizm Potansiyeli. Doktora Tezi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi. Kahramanmaraş.

Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü (2019). Erişim adresi: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/>. Erişim tarihi: 25.06.2021.

SEGE (2017). İllerin Sosyo-ekonomik Gelişmişlik Sıralaması. T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. Erişim adresi: <https://www.sanayi.gov.tr/merkez-birimi/b94224510b7b/sege/2017-il>. Erişim tarihi: 14.06.2021.

T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2013). TR63 Bölgesi Mevcut Durum Analizi. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_500_lk6t40mo_tr63-bolgesi-mevcut-durum-analizi.pdf. Erişim tarihi: 14.06.2021.

T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2014). İstatistiklerle Hatay-Kahramanmaraş-Osmaniye. Erişim adresi:



https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_53_yu6l58jv_istatistiklerle-tr63.pdf. Erişim tarihi: 14.06.2021.

T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2018). Kahramanmaraş Potansiyel Yatırım Konuları Araştırması. Erişim adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_869_rv1l32ix_kahramanmaras-potansiyel-yatirim-konulari-arastirmasi.pdf. Erişim tarihi: 16.06.2021.

T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2021). Kahramanmaraş Kültür ve Turizm. Erişim adresi: <https://www.dogaka.gov.tr/dogu-akdeniz/kahramanmaras/kultur-ve-turizm>. Erişim tarihi: 19.06.2021.

T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2021b). İlk Bakışta Kahramanmaraş. Erişim adresi: <https://www.dogaka.gov.tr/dogu-akdeniz/kahramanmaras/ilk-bakista-kahramanmaras>. Erişim tarihi: 19.06.2021.

TÜİK (2021a). İl, tek yaş ve cinsiyete göre nüfus, 2007-2020.

TÜİK (2021b). İllere göre bitirilen eğitim durumu, 2008-2021.

İÇÖZ, Orhan (2009), Seyahat Acentaları ve Tur Operatörlüğü Yönetimi, 6. Basım, Turhan Kitabevi, Ankara.

BAHAR, O. ve KOZAK, M., 2012, Turizm Ekonomisi, Detay Yayıncılık, Ankara, 226.

İÇÖZ, Orhan (2009), Seyahat Acentaları ve Tur Operatörlüğü Yönetimi, 6. Basım, Turhan Kitabevi, Ankara.

OLALI, H. ve TİMUR A., 1988, Turizm Ekonomisi, Ofis Ticaret Matbaacılık Şti, İzmir.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html> (Erişim Tarihi: 12.06.2021)

<https://www.bloomberght.com/turizm-geliri-ilk-ceyrekte-40-azaldi-2279508> (Erişim Tarihi: 12.06.2021)

<http://www.kahramanmaras.gov.tr/cografi-yapi> (Erişim Tarihi: 12.06.2021)

<https://www.dogaka.gov.tr/arama?q=kahramanmara%C5%9F+turizm> (Erişim Tarihi: 13.06.2021)

<https://www.turizmebakis.com/> (Erişim Tarihi: 13.06.2021)

https://www.academia.edu/27634030/T%C3%BCrkiyede_Otelcilik (Erişim Tarihi: 13.06.2021)

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201131/tesis-istatistikleri.html> (Erişim Tarihi: 14.06.2021)

<https://www.dogaka.gov.tr/dokuman-merkezi/arastirma-ve-planlama/kahramanmaras-turizm-stratejisi-ve-eylem-plani-2020-2024/> (Erişim Tarihi: 15.06.2021)

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri> (Erişim Tarihi: 15.06.2021)



<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>

(Erişim

Tarihi: 15.06.2021)

<https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 17.06.2021)

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201136/turizm-yatirim-ve-isletme-bakanlik-belgeli-tesis-istati-.html> (Erişim Tarihi: 17.06.2021).

Bahar, E. D. (2020). Otel yöneticilerinin ekolojik taşıma kapasitesi ve çevre uygulamalarına yönelik algılarının tespiti: Ayvalık örneği. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Coşkun, E. E. (2019). Kahramanmaraş ili Dulkadiroğlu ilçesi katı atık karakterizasyonu. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.

Çetiner, L. (2020). İstanbul otel yatırım projelerinde kuruluş yeri seçimini belirleyen etmenler. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DAĞAKA) - <https://www.dogaka.gov.tr/dogu-akdeniz/kahramanmaras/tarim-ve-hayvancilik#:~:text=Kahramanmara%C5%9F'ta%20arazi%20da%C4%9F%C4%B1l%C4%B1m%C4%B1%20da%C4%9F%C4%B1n%C4%B1k,%26'l%C4%B1k%20paya%20sahiptir.> Erişim Tarihi: 12.06.2021.

Erdemir, B. (2018). Sürdürülebilir turizm kapsamında destinasyonların fiziksel ve psikolojik taşıma kapasitesi analizi: Pamukkale Hierapolis Ören Yeri örneği. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Ermağan, U., Kızılırmak, İ. ve Yazırdağ, M. (2017). “Konaklama İşletmeciliğinde Kuruluş Yeri Seçiminin TOPSIS Yöntemiyle Uygulanması”, 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, s. 90-106, Aydın.

KASKİ Genel Müdürlüğü 2020 Mali Yılı Faaliyet Raporu (2020). Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi. Erişim Tarihi: 12.06.2021.

Kılıç, İ. (2020). Toplumsal taşıma kapasitesinin, turizmin gelişimine yönelik destek üzerindeki etkisinde, toplumsal katılımın ve yaşam kalitesinin rolü. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir.

Sandal, E. K. (2009). Kahramanmaraş'ta ulaşım problemleri ve halkın ulaşım sistemine ve problemlerine bakışı. Doğu Coğrafya Dergisi, 21, 137-159.

Şen, B. (2019). Yılmaz Büyükerşen Balmumu Heykeller Müzesi ziyaretçilerinin taşıma kapasitesi ve memnuniyet algılarının değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.



T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Kahramanmaraş Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü <https://kahramanmaras.csb.gov.tr/ilimiz-hakkinda-i-824> Erişim Tarihi: 12.06.2021.

T.C. Dulkadiroğlu Kaymakamlığı - <http://www.dulkadiroglu.gov.tr/cografya> Erişim Tarihi: 12.06.2021.

T.C. Dulkadiroğlu Kaymakamlığı - <http://www.dulkadiroglu.gov.tr/mahalli-idareler> Erişim Tarihi: 12.06.2021.

T.C. Kahramanmaraş Valiliği - <http://www.kahramanmaras.gov.tr/cografi-yapi> Erişim Tarihi: 12.06.2021.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü - <https://kahramanmaras.tarimorman.gov.tr/Menu/25/Kahramanmaras-Ve-Tarim> Erişim Tarihi: 12.06.2021.

TÜİK (2020). Türkiye İstatistik Kurumu İstatistikleri - <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2020-37210>

<https://www.maraspusula.com/kahramanmaras/kuraklik-kahramanmarasta-cevre-kirliligini-ortaya-cikartti-h83511.html> Erişim Tarihi: 14.06.2021.

Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Servisi, Ankara: Detay Yayıncılık.

Akyurt Kurnaz, H. (2020). Yiyecek ve İçecek Servis Personeli (İçinde: Yiyecek ve İçecek Servisi Klasik ve Modern Yaklaşım, Ed.:Serkan Şengül), Ankara: Detay Yayıncılık.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi (2020). Faaliyet Raporu. <https://kahramanmaras.bel.tr/kurumsal/faaliyet-raporlari/2020-yili-faaliyet-raporu>

Dulkadiroğlu Belediyesi (2020). Faaliyet Raporu. <https://www.dulkadiroglu.bel.tr/y/faaliyet-raporlari.html>

www.kisikates.com, <https://www.kisikates.com.tr/blog/otel-isletmelerinde-servis-departmani-is-tanimlari-nelerdir-139> (Erişim tarihi: 20.06.2021).

www.kahramanmaras.bel.tr (Erişim Tarihi: 22.06.2021).

www.dulkadiroglu.bel.tr (Erişim Tarihi: 22.06.2021).

Yinanç, Refet, 1989, Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları VII, Dizi Sa:108, Ankara.

<http://www.dosim.gov.tr>. (tarih yok). Haziran 29, 2021 tarihinde Döner Sermaye İşletmesi Merkez Müdürlüğü: <http://www.dosim.gov.tr/> adresinden alındı



<https://kahramanmaras.bel.tr>. (tarih yok). Haziran 28, 2021 tarihinde Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi: <https://kahramanmaras.bel.tr> adresinden alındı

<https://kvmgm.ktb.gov.tr>. (tarih yok). Haziran 29, 2021 tarihinde Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü: <https://kvmgm.ktb.gov.tr> adresinden alındı

<https://tr.wikipedia.org/wiki>. (tarih yok). Haziran 30, 2021 tarihinde Dosya:Eshab-ı Kehf - panoramio.jpg: https://tr.wikipedia.org/wiki/Dosya:Eshab-%C4%B1_Kehf_-_panoramio.jpg adresinden alındı

<https://www.dogaka.gov.tr>. (tarih yok). Haziran 29, 2021 tarihinde DOĞAKA: <https://www.dogaka.gov.tr> adresinden alındı

<https://www.dogaka.gov.tr>. (tarih yok). Haziran 29, 2021 tarihinde DOĞAKA: <https://www.dogaka.gov.tr/dokuman-merkezi/arastirma-ve-planlama/kahramanmaras-turizm-stratejisi-ve-eylem-plani-2020-2024> adresinden alındı

<https://www.ktb.gov.tr>. (tarih yok). Haziran 17, 2021 tarihinde T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı: <https://www.ktb.gov.tr> adresinden alındı

<kahramanmaras.ktb.gov.tr>. (tarih yok). Haziran 18, 2021 tarihinde Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <kahramanmaras.ktb.gov.tr> adresinden alındı

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<http://www.dosim.gov.tr/muze-istatistikleri>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/Eklenti/84964,iktm-proje-ve-faaliyetler-2003-2021pdf.pdf?0>, Erişim tarihi: 24.09.2021.

<https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/Eklenti/84964,iktm-proje-ve-faaliyetler-2003-2021pdf.pdf?0>, Erişim tarihi: 24.09.2021.

<https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44799/illere-gore-korunmasi-gerekli-tasinmaz-kultur-varligi-i-.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44974/illere-gore-sit-alanlari-istatistigi.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/dogaka_kahramanmaras_tsep_web.pdf. Erişim Tarihi: 24.09.2021

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/dogaka_kahramanmaras_tsep_web.pdf. Erişim Tarihi: 24.09.2021

https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_ll3n34wc_tz-kobi-destekalmaya-hak-kazanan-projeler-listesi.pdf. Erişim tarihi: 24.09.2021.



[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_sh2x16ne_se
raciligin-gelistirilmesi-mali-destek-programi-asil-liste.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_sh2x16ne_se
raciligin-gelistirilmesi-mali-destek-programi-asil-liste.pdf). Erişim tarihi: 24.09.2021.

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_mp7k95lh_2
014_yili_bolge_ici_gelismislik_farklarinin_azaltilmasi_mali_destek_programi_basarili_projel
er_listesi.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_mp7k95lh_2
014_yili_bolge_ici_gelismislik_farklarinin_azaltilmasi_mali_destek_programi_basarili_projel
er_listesi.pdf);

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_jk3x71kl_20
16-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-kobi-bileseni-
basarili-projeler-listesi.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_jk3x71kl_20
16-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-kobi-bileseni-
basarili-projeler-listesi.pdf);

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_il3l45lc_201
6-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-sosyal-altyapi-
bileseni-basarili-projeler-listesi.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_28_il3l45lc_201
6-yili-bolge-ici-gelismislik-farklarinin-azaltilmasi-mali-destek-programi--3-sosyal-altyapi-
bileseni-basarili-projeler-listesi.pdf). Erişim tarihi: 24.09.2021.

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_k
ahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_k
ahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf), Erişim Tarihi: 24.09.2021.

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_k
ahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_k
ahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf) Erişim Tarihi: 24.09.2021.

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_k
ahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_517_bt3w01tr_k
ahramanmaras-il-turizm-stratejisi-eylem-plani.pdf), Erişim Tarihi: 24.09.2021.

[https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_603_ge7j97uv_tr
63-bolge-plani-2014-2023.pdf](https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_603_ge7j97uv_tr
63-bolge-plani-2014-2023.pdf), Erişim tarihi 24.09.2021.

[https://www.kahramanmaras.bel.tr/fs/fields/attachments/-stratejik_plan_2020-
2024.pdf](https://www.kahramanmaras.bel.tr/fs/fields/attachments/-stratejik_plan_2020-
2024.pdf), Erişim tarihi: 24.09.2021

[https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-
istat.xls?0](https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-
istat.xls?0) Erişim Tarihi: 24.09.2021.

[https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-
istat.xls?0](https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-
istat.xls?0) Erişim Tarihi: 24.09.2021.

[https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-
istat.xls?0](https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/84961,10092021-tarihi-itibariyla-bakanlik-belgeli-tesis-
istat.xls?0), Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.



<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 15.06.2021.

<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201131/tesis-istatistikleri.html>, Erişim Tarihi: 24.09.2021.

Bankacılık Düzenleme ve Denetleme Kurulu (2021) <https://www.bddk.org.tr/>

Gelir İdaresi Başkanlığı (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.gib.gov.tr/>

İstanbul Ticaret Odası (2021). [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.ito.org.tr/tr/hizmetler/ticaret-sicili-islemleri/nace-kodlari/nace-kodunda-arama>.

İŞKUR (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.iskur.gov.tr/kurumsal-bilgi/istatistikler/>

Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.kmtso.org.tr/>

Kahramanmaraş Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <http://kmesob.org.tr/>

KOSGEB (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.kosgeb.gov.tr/>

T.C. Merkez Bankası (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.tcmb.gov.tr/>

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.sanayi.gov.tr/anasayfa>

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.sanayi.gov.tr/istatistikler/istatistiki-bilgiler>

T.C. Ticaret Bakanlığı (2021). [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://ticaret.gov.tr/>

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). [Çevrimiçi]. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-208783/yillik-il-ilce-konaklama-tablolari.html>

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (2021) [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.tobb.org.tr/Sayfalar/AnaSayfa.php>

Türkiye İstatistik Kurumu (2021). [Çevrimiçi]. Erişilebilir: <https://www.tuik.gov.tr/>



T.C. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

Adres: Haraparası Mah. Yavuz Sultan Selim Cad.

Birinci Tabakhane Sk. No:20 31060 Antakya /HATAY

Tel: +90 (326) 225 14 15

Fax: +90 (326) 225 14 52

e-posta: bilgi@dogaka.gov.tr

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz.