

«Şirniyyat halvalarının İstehsalı» layihəsi üzrə daxili bazar araşdırması



YEKUN HESABAT



Azərbaycan Respublikasının
Kiçik və Orta Biznesin
İnkişafı Agentliyi



Mündəricat

- 1.0. Giriş və əsas anlayışlar
- 2.0. Araşdırmanın metodologiyası
- 3.0. Halva növlərinin sənaye istehsalına yararlıqlarının qiymətləndirilməsi
- 4.0. Texnoloji prosesin təsviri
- 5.0. İstehsal halvalarının sub-növləri
- 6.0. Bazarın mövcud durumu
 - 6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri
 - 6.2. Yerli istehsal imkanları
 - 6.3. İstehlakçıların münasibəti
- 7.0. Halva istehsalı təşəbbüsünün SWOT təhlili
- 8.0. Dəstək amillər
- 9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili
- 10.0. Dövlət dəstəyi proqramları
- 11.0. Nəticələrin qısa xülasəsi



1.0. Giriş və əsas anlayışlar

Təqdim olunan hesabat Azərbaycan Respublikasının Kiçik və Orta Biznesin İnkişafı Agentliyinin sifarişi və maliyyə dəstəyi ilə Sage Solutions MMC konsalting şirkəti tərəfindən hazırlanmışdır. Şirniyyat halvalarının istehsalatı müəssisələrinin təşkil edilməsi layihəsi üzrə aparılmış daxili bazar araşdırmasının əsas hədəfləri aşağıdakı amillərdən ibarətdir:



- Halva istehsalı və ticarəti bazarının mövcud durumunun öyrənilməsi və təhlili;
- Bazar istehlakçılarının fikirlərinin öyrənilməsi;
 - Beynəlxalq təcrübənin təhlili və sərmayə perspektivlərinin araşdırılması;
 - Yeni istehsal və emal müəssisələrinin təşkili perspektivlərinin təhlili.

Anlayışlar- HALVA NƏDİR?



Yaxın şərqdə, o cümlədən Azərbaycanda geniş yayılmış şirniyyat növü. Halva hazırlamaq üçün qoz, fındıq və yağlı toxumlar(küncüt, günəbaxan, yerfındığı və soya), un, yağ, şəkər, patoka, ədviyyat, kakao məhsullarından istifadə edilir. Halvaya vanil, şokolad, vafli, kişmiş və s. qatılır. Tərkibində 4% qədər su, 35-47% şəkər, 30-32% yağ, 12-13% zülallı maddə, 1.8-2.9% mineral maddə vardır. Saxlanılma müddəti 2 aya* qədərdir. 100 qram halvanın kaloriliyi 545 - 555 kkal olur

*2 aylıq saxlama müddəti əsasən ev və kiçik sexlərdə hazırlanan ənənəvi halvalara şamil olunur. Hesabatın növbəti bölmələrində əks olunmuş sənaye halvalarının saxlama müddəti 150 gündür.

Anlayışlar- HALVA NÖVLƏRİ- Milli/Ənənəvi Halvalar

Geniş yayılmış və tanınan

- səməni halvası
- tər halva
- qozlu un halvası
- şəki halvası
- umac halvası



Az tanınan halvalar

(yalnız Qəbələnin Həməzəlli kəndinə məxsusdur)

- tel halvası
- peşmənq halvası
- küncüt halvası



HALVA NÖVLƏRİ- Sənaye İstehsalı Halvaları

- günəbaxan halvası (istehsal olunan halvaların 90%)



- küncüt halvası (istehsal olunan halvaların 8%)



- yerfindığı halvası (istehsal olunan halvaların 2%)



2.0. Araşdırmanın Metodologiyası

Hazırkı hesabatla nəticələnən araşdırma, müxtəlif metodologiyaların tətbiqi vasitəsilə icra olunmuşdur.

Sözügedən metodologiyaların siyahısı aşağıdakı kimidir:

- statistik hesabatların toplanılması;
- Halva istehsalı sənayesi və məhsulları bazarına aid məqalələrin və məlumatların toplanılması;
- qiymət və çeşid məlumatlarının bilavasitə satış nöqtələrindən toplanılması;
- istehlakçılar ilə sorğuların keçirilməsi;
- beynəlxalq təcrübənin öyrənilməsi;
- əldə olunmuş ilkin məlumatların sistemləşdirilməsi və təhlili.

Qeydlər:

Hesabat cari və potensial əməliyyatlar üzrə rəy, Sifarişçi və Potensial Investor gələcək uğuru və ya səmərəliliyi üzrə rəy, eləcə də investisiya məsləhətləri olaraq qəbul edilməməlidir. Bu Hesabat yalnız müqaviləyə şərtləri və tələblərinə uyğun olaraq istifadə edilə bilər.



3.0. Halva növlərinin sənayə istehsalına yararlıqlarının qiymətləndirilməsi

Ənənəvi/Milli Halvaların İstehsalı

əsasən evlərdə ailə şənlikləri və ya yas mərasimləri əsnasında;

micro/ev biznesi tərəfindən az həcmdə hazırlanır və bazarlarda, kiçik marketlərdə satışa çıxarılır

kiçik sexlərdə (məsələn Şəki şəhərində bir çox belə sexlər mövcuddur ki, onların gündəlik istehsalı 80-120 kq.təşkil edir).

bir qədər böyük sexlərdə (gündəlik 500 kq.-dək) istehsal olunan halvalar supermarketlərdə satılır (monitorinq zamanı ənənəvi halva çeşidlərindən yalnız Şəki halvasının supermarket satışı qeydə alınmışdır).



3.0. Halva növlərinin sənaye istehsalına yararlıqlarının qiymətləndirilməsi

2020-ci il ərzində ev təsərrüfatlarında və micro-biznes tərəfindən

38,4 % Bakı şəhərində,
36,5 % Naxçıvan iqtisadi rayonunda,
17,1 % Quba-Xaçmaz (Quba),
4,5 %i Gəncə-Qazax (Gəncə)

qalanı isə digər iqtisadi rayonlarda olmaqla şirniyyat məmulatları istehsalının ölkə üzrə ümumi həcmi

42,1 milyon manat olmuşdur.

Bu istehsalın 9% halva istehsalının payına düşür



3.0. Halva növlərinin sənaye istehsalına yararlıqlarının qiymətləndirilməsi

Ənənəvi/Milli Halvaların Sənaye İstehsalına Maneələr

- sənaye istehsalının standartlaşdırılmaması;
- texniki şərtlərin olmaması;
- məhsulların az saxlama müddəti;
- bir çox məhsullarda yüksək qiymətli inqredientlərdən istifadə və son məhsulun yüksək qiyməti;
- istehsal prosesinin bu günə avtomatlaşdırılmasının qeyri-mümkünlüyü və nəticə olaraq istehsal vaxtının yüksək olması



3.0. Halva növlərinin sənaye istehsalına yararlıqlarının qiymətləndirilməsi

Ənənəvi/Milli Halvaların Sənaye İstehsalına Dair Təkliflər

- sənaye istehsalının standartlaşdırılmasını təmin etmək;
- texniki şərtləri hazırlamaq və bunun əsnasında sənaye istehsalı üçün yararlı maddələrin (anti-oksidantlar, aromatizə məhlulları və sair, yekun qiyməti ucuzlaşdıran və saxlama müddətini artıran) istifadəsi nəzərdə tutmaq;
- xüsusi qablaşdırma, konservant maddələrin istifadəsi və saxlanma reqlamentləri əsasında saxlama müddətini artırmaq;
- istehsal prosesinin qismən və ya tamamilə avtomatlaşdırılmasını təmin etmək (o cümlədən, lazım gələrsə, hazırlama və tərtibat formatını dəyişdirərək)



3.0. Halva növlərinin sənaye istehsalına yararlıqlarının qiymətləndirilməsi

Sənaye İstehsalı Halvalar

- İstehsalı müvafiq GOST və sair standartlar ilə tənzimlənir;
- anti-oksidantlar, aromatizə məhlulları və sair, yekun qiyməti ucuzlaşdıran və saxlama müddətini artıran istifadəsi nəzərdə tutulmuş məmulatlar məlumdur;
- xüsusi qablaşdırma, konservant maddələrin istifadəsi və saxlanma reqlamentləri əsasında saxlama müddəti artırılmışdır və bir çox hallarda 4-5 ay təşkil edir. Bu, öz növbəsində ixracıyyat imkanlarını artırır və satış nöqtələrinin və distribütorların risklərini azaldır;
- istehsal prosesi tamamilə avtomatlaşdırılmışdır və müddəti optimallaşdırılmışdır



4.0. Texnoloji prosesin təsviri



Qozlu və kombinəlaşdırılmış halva çox az istehsal edilir. İstehsalında əsas xammal kimi yağlı toxumlardan (küncüt, günəbaxan, qərzəkli meyvə, soya və s. ləpələri, şəkər, patka, sabunotu kökü və ya biyan kökü həlimindən), əlavə xammal kimi isə müxtəlif tamlı və ətirli əlavələrdən, kakao kütləsindən, kakao tozundan, şokolad şirəsindən, vanilindən və s., həmçinin su və xörək duzundan istifadə olunur.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri



Günəbaxan halvası

Qənnadı sənayesində əsasən 31-50% yağıllığı olan xırda günəbaxan toxumu ləpəsindən istifadə olunur. Tərkibində, həmçinin 13-20% zülal, 4% şəkər, 0,6% üzvi turşular, oksidləşməyə mane olma xassəli aşı maddələri və fermentlər vardır.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri



Taxin halvası

İstehsal etmək üçün küncütdən istifadə olunur. Qabığı ayrılmış küncüt toxumunda 52-57% yağ və 22-84% azotlu maddələr vardır. Eyni zamanda B və E qrupu vitaminlər ilə zəngin olmaqla, tərkibində oksidləşməyə mane olan sezamol maddəsi də vardır.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri



Yerfindığı halvası

Qozun paxlasının üzəri şəbəkə şəkilli yumşaq qabıqla örtülür ki, bu da paxla kütləsinin 25%-ə qədərini təşkil edir. Yerfindığı ləpəsində quru maddəyə görə 45-59% yağ, 20-37% azotlu maddələr, 6% şəkər, PP və B qrup vitaminləri vardır.

4.0. Texnoloji prosesin təsviri

Halva istehsalında köpük əmələgətirici kimi sabunotu kökü və biyan kökündən istifadə edilir. Halvanın istehsal texnologiyası aşağıdakı əməliyyatları birləşdirir.

1. Üç müxtəlif yarımfabrikatın (yağlı xammaldan zülal kütləsinin, şəkər və patkadan karamel kütləsinin və sabunotu həliminin) hazırlanması.
2. Karamel kütləsinin sabunotu kökü həlimi ilə çalınması.
3. Çalınmış karamel kütləsinin zülal kütləsi ilə qarışdırılması və halvanın alınması.
4. Halvanın çəkilib-bükülməsi və qablaşdırılması.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri

Zülal kütləsini hazırlmaq üçün kənar qarışıqlardan təmizlənmiş yağlı toxumlar (günəbaxan, küncüt və s.) qabıqdan təmizlənir, qovrulur və əzilərək bircinsli yumşaq kütlə halına salınır. Qovurma zamanı yağlı toxumların nəmliyi azalır, zülal molekulları iriləşir və onların bir hissəsi denaturatlaşır. Kənar qarışıqlardan təmizlənmiş küncüt toxumunun qabığını ayırmaq üçün əvvəlcə 400 dərəcə temperaturası olan suda 3 saat isladılır.

Sonra isə xüsusi maşınlarda qabıqdan təmizlənir. Qabığı ayrılmış küncüt qurudulduqdan sonra qovrulur. Nüvənin (ləpənin) qabıqdan ayrılması məqsədilə, küləş ayırma metodundan istifadə olunur. Qarışıq (nüvə və qabıqdan ibarət) «Solomur» adlanan məhlula (bu daxilində 17-19% xörək duzu olan məhluldur) tökülür. Bu zaman qarışıqların nisbi sıxlığı ilə əlaqədar 2 fraksiya əmələ gəlir: sıxlığı 1,5 olan qabıq dibə çökür, sıxlığı 1,07 olan nüvə isə məhlulun səthinə qalxır. Sentrafuqada nüvə ayrılır və su ilə yuvularaq duzdan təmizlənir.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri

Daha sonra isə 1,2-2% nəmlik qalana kimi 115-1200 C temperaturda qurudulur. Kənar qarışıqlardan təmizlənmiş günəbaxan toxumundan zülal kütləsi almaq üçün onu ölçüsünə görə sortlaşdırır və xüsusi maşında qabığınyı ayırırlar. Nüvənin ayrılması üçün seperatorlardan istifadə olunur. Alınmış nüvə 110-1200 dərəcə temperaturda 30 dəqiqə müddətində qovrulur.

Günəbaxan ləpəsi qovrularkən xoşa gələn ətir, dad və rəng kəsb etməklə kövrəkləşir. Yerfindiyindən zülal kütləsini hazırlamaq üçün təmizlənmiş yerfindiyi paxlası qurudulur, 110-1200 dərəcə temperaturada qovrulur və dərhal 500C-yə qədər soyudulur. Daha sonra isə qabığı və rüşeymi ayrılır ayrılır, xırdalanır və xırdalanmış yerfindiyi paxlası üyüdüülür. Soya, yabanı fındıq və keşyu qozundan zülal kütlələrinə rafinadlaşdırılmış bitki yağı əlavə olunur.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri



Karamel kütləsini hazırlamaq üçün 1:1,8 nisbətində şəkərdən və patkadan istifadə olunur. Şəkər-patka şərbəti bişirilir və karamel kütləsi alınır. Alınmış kütlədə 32-34% reduksiyaedici maddələr və 4-5% su olur.

Halva üçün karamel kütləsi başqa reseptura üzrə də hazırlana bilər. Bu zaman hər 100 hissə şəkərə görə 125 hissə patkadan və 50 hissə invert şəkəri şərbətindən istifadə edilir.

Halva istehsalında karamel kütləsinin 2%-i miqdarında bişmiş sabunotu kökü həlimindən istifadə olunur.

Onun köpükəmələgətirmə xassəsi isə tərkibindəki saponin maddəsinin ($C_{17}H_{26}O_{10}H_2O$) olması ilə izah olunur. Sabunotu kökündən 10% qatılıqda həlim hazırlanır. Bu maye qəhvəyi rəngə malikdir. Çalındıqda köpüklənir.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri

Lifli quruluşa malik olan halva istehsal etmək üçün istifadə olunan karamel kütləsi yüksək özlüyə, plastikliyə və məsaməliyə malik olmalıdır.

Belə xassələri olan karamel kütləsini əldə etmək üçün, onu bişirilmiş sabunotu kökü həlimi ilə çalırlar.

Bu zaman o hava ilə zənginləşir. Həcmi 26-28%-ə qədər artır. Kütlənin sıxlığı isə 1100 kq/kub.m təşkil edir.

Karamel kütləsi yaxşı çalınmazsa, halva kobud alınır və kəsdikdə ovulur.



Karamel kütləsinin həddindən çox çalınması nəticəsində alınan kütlədə karamel arakəsmələri nazik və kövrək olduğundan halvada yağ axması baş verə bilər.

Halvanın istehsalının vacib əməliyyatlarından biri çalınmış karamel kütləsi ilə zülal kütləsinin qarışdırılaraq halva halına salınmasından ibarətdir.

Bu zaman çalınmış karamel kütləsi ilə zülal kütləsinin optimal nisbəti (46-47: 54-53) pozulmamalıdır. Bu əməliyyat halva qarışdırıcılarda və ya qazanlarda aparılır. Halva qaynar-qaynar (55-600C) taralara qablaşdırılır. Belə halva kütləsi öz plastikliyini yaxşı saxladığından, onun çəkilibbükülməsi asanlaşır. Halva kütləsinin isti emalı zamanı orada mürəkkəb fiziki-kimyəvi proseslər gedir. Buna melanoidin əmələ gəlməsi, yağların və şəkərlərin oksidləşməsi misal ola bilər.

4.0. Texnoloji prosesin təsviri- qablaşdırma



Ticarətə halva çəki ilə satılmalı və çəkilib-bükülmüş (ədədi satılmaq üçün) vəziyyətdə daxil olur. Halva, kütləsi 300 qr qədər olan briketlərdə, netto kütləsi 1200 qr qədər olan tənəkə bankalarda, netto kütləsi 150 qr qədər olan bədii tərtibli karton, tənəkə və ya polimer materialdan olan qutularda da buraxılır. Şokoladla şirələnmiş halvanı qablaşdırmadan əvvəl folqaya və ya banderollu folqaya bükürlər. Briketləri perqament, perqamin, podperqament bükücü kağızına və bədii tərtibli etiketə bükülür.



4.0. Texnoloji prosesin təsviri- qablaşdırma və anbar saxlancı

Banka və qutuların dibinə, halvanın üzərinə perqament, podperqament, perqamin və ya sellofan döşənmiş olmalıdır.

Çəkilib-bükülmüş halva netto kütləsi 15 kq olan faner yeşiklərə qablaşdırılır. Çəkilib-satılmalı halva netto kütləsi 12 kq olan qöfrəli kartondan yeşiklərə, 15 kq-lıq taxta və ya faner yeşiklərə qablaşdırılır.

Halvanı qablaşdırmaq üçün göstərilənlərdən ən yaxşısı tənəkə bankalar və qutulardır. Daxili taralara qablaşdırılmış halva üçün 40 kq tutumlu xarici taralardan istifadə olunur. Taranın üzərində adi markadan başqa, «quru və sərin yerdə saxlamalı» yazısı olur.

Halvanın saxlanması zamanı temperatur 180-dən, nisbi rütubət isə 75%-dən çox olmamalıdır. Belə şəraitdə hazır məhsulu 1,5-2 ay saxlamaq mümkündür.



5.0. İstehsal halvalarının sub-növləri



Hazırda şokoladla şirələnmiş, vaflili, briketlərdə halva istehsalı üçün axın xətləri yaradılmışdır. Hazırlanmasında istifadə olunan yağlı nüvələrdən asılı olaraq, halva növlərə ayrılır. Məsələn: küncüt (taxin), yerfindığı, qoz, günəbaxan, kombinəlaşdırilmiş (hazırlanmasında 2 növ və ya çox zülal kütləsindən istifadə olunur) və s. Resepturadan asılı olaraq halvaya kakao məhsulları, qərzəkli meyvə ləpələri, üzüm qurusu, sukatlar və digər tamlı əlavələr qatıla bilər.

5.0. İstehsal halvalarının sub-növləri

Halvanın 20-dən çox çeşidi vardır. Günəbaxan halvasının çeşidinə Şəkərli, Vanilli, Şokoladlı, Qozlu, Mövüclü, Vosxod; Taxin halvasının çeşidinə Vanilli, Qozlu, Şokoladla küncütlü, Həvəskar (vaflili və şokoladlı), Moskvares (briketlərdə, şokoladla şirələnəmiş) misal göstərilə bilər. Moskvares halvası kütləsi 25 qr olan briketlərdə buraxılır.

Yerfindığı halvasının çeşidindən Ətirləndirilmiş, Mövüclü, Şokoladlı; qoz halvasının çeşidindən isə Qozlu şokoladlı və Qozlu göstərilə bilər.

Estoniyada kütləsi 200 qr olan briketlərdə Hind şokoladı adlı halva da istehsal olunur. Halvanın orqanoleptiki üsulla xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu və rəngi müəyyən olunur. Halvanın fiziki-kimyəvi üsullarla nəmliyi, ümumi şəkərin, reduksiyaedici maddələrin, yağın, külün və azotlu maddələrin miqdarı müəyyən edilir. Bu göstəricilər standartda (QOST – 6502-69) normalaşdırılır.



6.0. Bazarın mövcud durumu

Bazar araşdırmasının bu hissəsində ticarət obyektlərinin monitoringi, qiymət və çeşid qeydiyyatı, yerli istehsalçıların halva məhsullarının mövcudluğu və vətəndaşların (istehlakçıların) halva məhsullarına dair fikirləri öyrənilmişdir.

Araşdırmanın bu hissəsi, pandemiya şəraitini nəzərə alaraq, bir qədər dolğun məlumat əks etdirməmiş ola bilər. Belə ki, Bakı şəhərində fəaliyyət göstərən bir sıra dükanlar, əsasən turistlərə hədəflənmiş ticarət obyektləri, hal-hazırda fəalliyətlərini dayandırım və bu səbəbdən araşdırma yerli bazara aid aparılmışdır.

Beləliklə araşdırmanın nəticəsi olaraq növbəti səhifələrdə bazarda təqdim olunmuş halva məhsullarının təqdimatı verilmişdir.



BAZARSTORE



6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri

Mağaza rəflərində ən çox rastlanan brend Rusiyanın «Азовская Халва» şirkətinin məhsullarıdır.

Şirkətin veb saytında ümumilikdə 28 halva məhsulunun istehsal olunduğu bildirilir, lakin Azərbaycana gətirilən halva çeşidi 4 məhsuldan ibarətdir.

«Азовская Кондитерская Фабрика» Rusiyanın Rostov Vilayətində, Azov şəhərində yerləşir və ölkənin ən böyük halva istehsalçısıdır.

Азовская Халва məhsulları 5 ay müddətində (150 gün) saxlanma müddətinə malikdirlər və Rusiyanın bütün istehlakçı reytingləri üzrə danılmaz liderdilər.

Daha ətraflı məlumat üçün: www.azovkf.ru

Çeşid və qiymət məlumatları Əlavə 1-də təqdim olunub.



6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri

Ukraynanın «Zolotoy Vek» qənnadı fabrikasının məhsulları bütün supermarketlər şəbəkələrində təqdim olunmuşdur. Ümumilikdə, şirkət 13 çeşiddə və təqdimatda (paketləşdirilmiş halva, halva ruleti və halva konfetləri) məhsul istehsal edir, lakin supermarketlərdə bu çeşidin 4 məhsulu rastlanır.

İstehsalçı haqqında daha ətraflı məlumat üçün: <https://zolotoi-vek.ua/>

Çeşid və qiymət məlumatları Əlavə 1-də təqdim olunub.



6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri

Shirezza şirkəti, İranın Şiraz şəhərində əsasən taxin (künçüt) halvaları istehsal edir. Məhsulların özəlliyi onlara əlavə edilən üzüm və xurma siropudur ki, heç bir digər istehsalçı tərəfindən təklif olunmur.

Öz bazar payına görə Shirezza məhsulları Azərbaycanda ən irəlidədir və ümumilikdə illik satış həcmi 3.2 mln. ABŞ dolları təşkil edir.

Məhsulların saxlama müddəti 23 ay-dır və bu müxtəlif növlü süni konservantların istifadəsinin göstəricisidir

Çeşid və qiymət məlumatları Əlavə 1-də təqdim olunub.



6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri



Ukraynanın daha bir istehsalçısı olan Дружковская (Drujkovskaya) Qənnadı Fabiriki limon, kokos, süd və albalı tərkibli halvalar istehsal edərək ümumilikdə 10 çeşid paketləşdirilmiş və 13 çeşid çəki ilə satılan halva məhsullarını təqdim edir. Azərbaycan bazarında şirkət yenidir (2020-ci ilin dekabr ayında ilk idxal) və hal-hazırda 4 çeşidlə təqdim olunub. Supermarketlərlə qismən təqdim olunmuşdur. Daha ətraflı məlumat üçün: www.cfd-ua.com/

Çeşid və qiymət məlumatları Əlavə 1-də təqdim olunub.

6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri-Yerli Məhsul



Bravo supermarketlərində ABAD proqramında iştirak edən ailə müəssisələrin məhsullarının satışı üçün xüsusi köşklər quraşdırılıb ki onların vasitəsilə geniş çeşidli ABAD məhsulları satılır.

Bu çeşiddə bir növ halva, Həmzəli halvası satılır. Halva Qəbələ rayonunun Həmzəli kəndinin sakini, fərdi sahibkar İlqar Həsənov tərəfindən istehsal olunur. Gündəlik istehsal həcmi ortalamada 50-60 kg. Məhsulun saxlama müddəti 45 gündür.

6.1. Bazar çeşid və qiymət təklifləri-Yerli Məhsul



Supermarketlərin şirniyyat bölmələrində, həmçinin şirniyyat sexlərində, fərdi sahibkarlar və Bakı ev təsərrüfatları tərəfindən Şəki halvası istehsal olunaraq satışa çıxarılır. Bravo supermarketlər şəbəkəsi üçün Şəki halvası fərdi sahibkar Guliyev Həsən tərəfindən təchiz olunur. Lakin, halva istehsalı sahibkarın ümumi istehsalat həcmnin 3-5% əhatə edir.

Satış «satılmırsa qaytar» modeli üzrə təşkil olunub. Məhsulun saxlanılma müddət 7 gündür.

6.2. Yerli istehsal imkanları



Naxçıvan-da yerləşən Gəmiqaya Holding-in Qida Qrupu illik 180 ton gücü olan şirniyyat istehsal imkanlarına malikdir. Hal-hazırda şirkət illik 30-32 ton taxin halvası istehsal edir. Tahin halva brendi «Bərəkət» adlandırılmışdır və əsasən Muxtar Respublika ərazisində satışa çıxarılır. Burada İtaliya və Almaniya istehsalı olan müasir avadanlıqlar quraşdırılıb. Şirkət 3 çeşiddə, müxtəlif çəki və formalarda (sadə, kakaolu, qarışıq) küncüdlü halva istehsalı ilə də məşğuldur.

6.2. Yerli istehsal imkanları

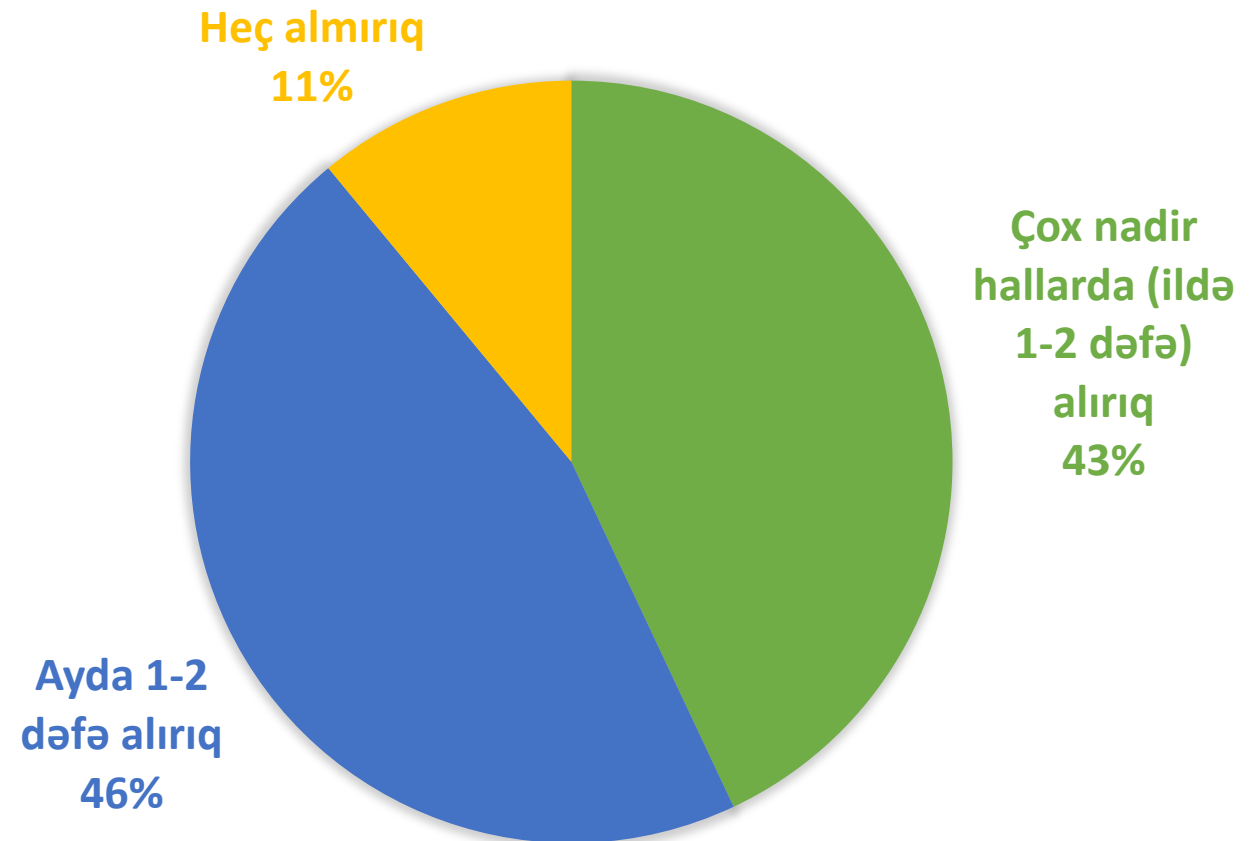


Azərbaycanın ən böyük qida istehsalçısı olan Azərsun holdingin «Şokolad Qrupu», Choki Moki və sair brendlər altında şokolad məhsulları istehsal edir. Bununla yanaşı Azərsun-un şokolad zavodunda müxtəlif lokum, marmelad və digər məhsullar istehsal olunur. 2016-cı ildən etibarən şirkət çəki ilə satılan günəbaxan halvalarını istehsal edir və müəssisənin bu günə olan illik istehsal həcmi 98 tondur.

6.3. İstehlakçıların münasibəti

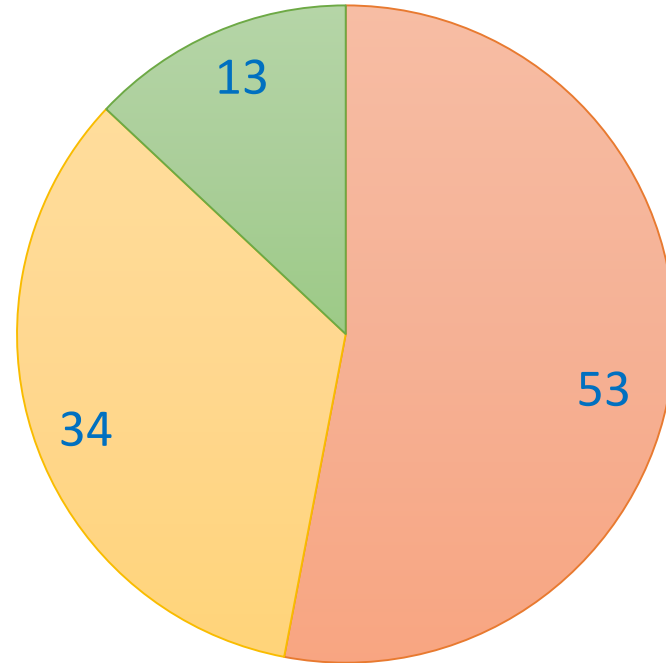
Araşdırma zamanı supermarketlərdə 100 nəfər istehlakçı arasında (65 qadın, 35 kişi) sorğu keçirilmişdir.

Qənnadı halvalarını alırsınızmı sualına olan cavablar:



6.3. İstehlakçıların münasibəti

Ən çox aldığınız halvalar?



- əsasən milli/ənənəvi halvaları alırıq
- ənənəvi və qənnadı halvaları alırıq
- əsasən idxal olunmuş məhsulları alırıq



7.0. Halva istehsalı təşəbbüsünün SWOT təhlili

STRENGTHS (GÜCLÜ TƏRƏFLƏR)

- daxili bazar tələbatının əsaslı səviyyədə ödənilməsi
- bir neçə əsaslandırılmış dəstək amilinin mövcudluğu (Bölmə 5.0)
- kiçik müəssisələrin inkişaf etdirilməsi
- müvafiq kənd təsərrüfatı məhsullarına (günəbaxan, küncüt sair) tələbatın artırılması
- idxalın əvəzləşdirilməsi



7.0. Halva istehsalı təşəbbüsünün SWOT təhlili

WEAKNESSES (ZƏİF TƏRƏFLƏR)

- istehlakçıların milli/ənənəvi halvalara üstünlük vermələri;
- daxili bazarın alış məhdudiyyətləri və bunun nəticəsində istehsalatın artmaması;
- məhdud ixrac imkanları (gənşü ölkələrdə güclü istehsalın mövcudluğu) ;
- idxal olunan məhsullar tərəfindən güclü rəqabət gözləntiləri



7.0. Halva istehsalı təşəbbüsünün SWOT təhlili

OPPORTUNITIES (İMKANLAR)

- eyni istehsal xətlərində digər məhsulların (kozinak, bərk şərbət) məhsullarının istehsalı
- Azərbaycan məhsullarının çeşidinin genişləndirilməsi və ixraciyyat imkanlarının artırılması;
- tədricən milli/ənənəvi halvaların sənaye istehsalına uyğunlaşdırılması
- xüsusi eksklüziv məhsulların istehsalı (diabetik xəşətlər, organik və sair)



7.0. Halva istehsalı təşəbbüsünün SWOT təhlili

THREATS (TƏHLÜKƏLƏR)

- sənaye üzrə digərlərindən geriləmə;
- İdxaldan asılılığın saxlanması



8.0. Dəstək amillər

- əsas qənnadı halvaların istehsalı üçün lazım olan xammalın ölkədaxili istehsalı;
- milli/ənənəvi halvaların sənayeləşdirilmiş istehsalı üçün zəminin yaradılması;
- idxaldan asılılıq azaldılması;
- yerli fermer təsərrüfatlarına satınalma dəstəyi;
- yeni iş yerlərinin yaradılması;
- xarici idxala rəqabətin təşkil olunması;
- yeni bilik və texnologiyaların əldə edilməsi;
- sənayenin standartlaşdırılması və reqlamentləşdirilməsi



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

Araşdırmanın bu hissəsində halva istehsalı üzrə sahibkarlıq fəaliyyətini başlamaq arzusunda olan sahibkarlar üçün məsləhətlər toplusu hazırlanmışdır ki, onlar müvafiq planlaşdırmanı və istehsalat təşkilatçılığı həyata keçirdiyi zaman təqdim olunmuş məsləhətlərdən lazımı şəkildə yararlana və öz hesablarını qura bilsinlər.



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

Təşkilatı-hüquqi forma

Fərdi sahibkar və ya Məhdud Məsuliyyətli Cəmiyyət (MMC) formasında mümkündür. MMC qeydiyyatı daha çox səy tələb edir lakin bir sıra üstünlüklər verir: şirkətin yenidən qeydiyyatı və ya satışı, satıcıların daha yüksək inamı və sair.

İstehsalat sexinin qeydiyyata alınması üçün bir sıra sertifikat, lisenziya və icazələr tələb olunur (qida təhlükəsizliyi, texniki şərtlərin qeydiyyatı və sair). Əgər bu sahədə təcrübəniz yoxdursa, hüquqşünasa müraciət etməyiniz tövsiyyə olunur.



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

Standartlar, istehsalat sahəsi və infrastruktur

Tətbiq olunan standart: ГООТ 6502-2014

İstehsalat sahəsi:

özəl və ya icarəyə götürülmüş sex. Sahəsi 250 kv.metr.

İnfrastruktur:

soyuq və isti su, 380Volt işiğ, hava isitmə sistemi.

İstehsalat sahəsi bir neçə sahələrə bölünməlidir:

- ✓ Xammal hazırlama sahəsi
- ✓ Emal və qarşdırma sahəsi
- ✓ Paketləmə və qablaşdırma sahəsi
- ✓ İşçi heyət üçün otaq və mətbəxin olması arzu olunur.



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

İşçi heyyyət

Müəssisənin normal fəaliyyəti üçün as azından 5 işçi tələb olunur:

- ✓ 2-3 fəhlə
- ✓ texnolog
- ✓ qablaşdırma ustası

Xadimənin və mühasibin daimi ştatda olması vacib deyil.



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

Halva istehsalında istifadə olunan xammallar

- ✓ Əsas: Künçüt, günəbaxan toxumları, yerfindiği, qoz, patoka və şəkər
- ✓ Köpükləyici maddə: biyan ekstraktı, yumurtanın ağı, sabunotu kökü
- ✓ Əlavələr: reseptdən asılı olaraq, tamlı və rəngləndirici əlavələr, qurumeyvə, kakao, toxumlar, badam, yerfindiği və digərləri

Sınaqdan keçmiş topdan satış təchizatçılarında alınmalı. Yerli məhsullara üstünlük verməyinizi məsləhət görülür (qiymət və çatdırılma müddəti baxımından)



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

İstehsalat avadanlığı:

Halva istehsalı xəttinin ən əsas avadanlıqları aşağıdakılardır:

- karamelləşdirmə mexanizmi;
- toxumların təmizlənməsi və ayrılması apparatı;
- dəyirman;
- qoz qızartmaq üçün qurğu;
- komponentlərin qarışdırılması üçün qab;
- qablaşdırma və paketləmə qurğusu



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

İstehsalat avadanlığı:

Avadanlığın qiyməti onun qücü, istehsalçısı və avtomatlaşdırma səviyyəsindən asılıdır.

Ən az büdcəli avadanlıq tipi, yarı-avtomatlaşdırılmış saatda 100-150 kq istehsalat gücünə malik xəttin qiyməti təqribən 25 000 ABŞ dollarıdır.

İstifadə olunmuş avadanlıqların satış qiyməti təqribən 30% daha ucuzdur. MDB ölkələrində ən geniş yayılmış avadanlıqlar «Эра» (Rusiya), «Тронка-Агротех» (Ukrayna) və ALKE (Türkiyə) şirkətlərinə aiddir.



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili



İstehsalat texnologiyaları:

Halva istehsalat texnologiyaları (daha ətraflı hesabatın «4.0. Texnoloji prosesin təsviri» hissəsində təqdim olunub)

Məhsul istehsalında hazır resepturadan və ya tərəfinizdən hazırlanmış reseptdən istifadə oluna bilər. İkinci halda laborator müayinələr keçirilməli və müvafiq icazələr alınmalıdır.

9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili



Satış

İlk öncə kiçik dükanlardan başlamalı və tədricən böyük marketlərə təklif olunmalıdır. Eyni zamanda topdan satış müəssisələri və distribütorlarla əməkdaşlıq məhsulun tam satışına zəmanəti bir qədər artıracaqdır. İnternetdə reklam kampaniyaları və əhali üçün dequstasiyalar və flayerlərin paylanması tövsiyə olunur.



9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

Xərclər və Gəlirlərin Təhlili



Ümumi xərclər (istehsalatın başlanması üçün)

Avadanlıq: \$25 000

İstehsalat sahəsi: \$1500

Əmək haqları: \$1500

Təşkilatı və reklam xərcləri: \$1000

Xammal: \$6000

Tələb olunan ilkin kapital: \$35 000

9.0. Prosedur, texnologiyalar və sərmayələrin təhlili

Xərclər və Gəlirlərin Təhlili



Gəlirlər və Kapital Xərclərin Geri Qaytarılması

Məhsulun ortalama satış qiyməti bir kiloqram üçün 1,2-2,5\$. Məhsulun bir kiloqramının istehsalı üçün mayə dəyəri 0,6-1,7\$. Beləliklə, günlük istehsaki 1 ton olan müəssisənin 100% satışı təmin olunduğu halda aylıq xalis gəlir \$3000 olacaqdır və bu 1 il ərzində bütün kapital sərmayələrin qaytarılması deməkdir.

Eyni zamanda, prosesə başlamazdan öncə yerli bazarın (regionun) rəqabətlik və tələbatlarının öyrənilməsi artıq dərəcədə məsləhət görülür

10.0. Dövlət dəstəyi proqramları

Bir çox sahələrdə olduğu kimi, kənd təsərrüfatı və qida məhsullarının emalı sənayesinə də dövlət tərəfindən dəstək proqramları təklif olunur. Bu proqramların bəziləri haqqında məlumatlar hesabatda öz əksini tapmışdır.

Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2011-ci il 25 yanvar tarixli 17 nömrəli qərarına müvafiq olaraq ölkəyə idxal olunan bir sıra **kənd təsərrüfatı və emalı texnikası**, o cümlədən qida sənayesində istifadə edilən suyun süzülməsi və ya təmizlənməsi üçün qurğu və avadanlıqlar, butulkaların və ya digər qabların yuyulması və qurudulması üçün avadanlıqlar, ərzaq məhsullarının istehsalında istifadə olunan avadanlıqların hissələri, pnevmatik qaldırıcılar və konveyerlər, **meyvə və ya digər kənd təsərrüfatı məhsullarının təmizlənməsi, sortlaşdırılması və ya kalibrlənməsi üçün maşınlar və s.** ölkəyə idxal edilərkən idxal rüsmünə və əlavə dəyər vergisinə cəlb edilmirlər.



10.0. Dövlət dəstəyi proqramları

Kiçik və Orta Biznesin İnkişafı Agentliyi (KOBİA)

Startup şəhadətnaməsinin verilməsi-
şəhadətnaməni alan mikro və kiçik sahibkarlıq subyektləri Azərbaycan Respublikasının Vergi Məcəlləsinə uyğun olaraq şəhadətnaməni aldıkları tarixdən innovasiya fəaliyyətindən əldə etdikləri gəlirlər üzrə mənfəət və gəlir vergisindən 3 il müddətinə azad edilir.

Sahibkarlığın İnkişaf Fondu

Güzəştli Kreditləşdirmə-

10 mln. AZN məbləğə kimi, 10 il müddətinə kimi, illik 5%-dək faiz dərəcəsi olan güzəştli kreditlərini əldə etmək imkanı.



10.0. Dövlət dəstəyi proqramları

Aqrar Kredit və İnkişaf Agentliyi

Qüzaştli kreditləşdirmə

1 000 000 manatədək kənd təsərrüfatı istehsal vasitələrinin alınması üçün kreditlər. 5 ilədək müddətinə verilir.

Azpromo

Satış və marketing

2003-cü ildə İqtisadiyyat Nazirliyi tərəfindən yaradılan Azərbaycanda İxracın və Investisiyaların Təşviqi Fondu (AZPROMO) qeyri-neft sektorlarına xarici investisiyaların cəlbi və qeyri-neft məhsullarının ixracının stimullaşdırılması məqsədilə fəaliyyət göstərir.

170 – dən çox ölkə ilə xarici ticarət əlaqələri qurmuş Azpromo, həmçinin Made In Azerbaijan brendinin operatorudur.



11.0. Nəticələrin qısa xülasəsi

- halva istehsalı kiçik və orta sahibkarlar üçün az sərmayə tələb etməsi baxımından maraqlı sənayə kimi qiymətləndirilə bilər;
- halva məhsullarına tələbat o qədər də böyük deyil, lakin çeşidin genişləndirilməsi və oxşar məmulatların istehsalı (bərək şərbət, kozinak və sair) istehsalçılar üçün əlavə satış imkanları yarada bilər;
- qənnad halvaların istehsalı nəticəsində əldə olunan təcrübə gələcəkdə milli/ənənəvi halvaların sənayeləşdirilməsi üçün yaxşı zəmin yaradılmasına zəruri tövəhədir.



ƏLAVƏ 1. Halva məhsullarının market qiymət təklifləri

MƏHSUL	İSTEHSALÇI	QİYMƏT	ÇƏKİ
Həməzəlli halvası (qozlu, fındıqlı, küncütlü)	Abad/Qəbələ. Həməzəlli Kəndi. sahibkar İlqar Həsənov	5.20 azn	220 gr
Şəki halvası	Bakı şəhəri. İstehsalçı Həsən Guliyev	5.50 azn	500 gr
Şirreza (halva, xurma)	Şirreza Manufacturing Trading Co/Azər Pak MMC	4.90 azn	400 gr
Şirezza (halva)	Şirreza Manufacturing Trading Co/Azər Pak MMC	4.36 azn	400 gr
Şirreza Fıstıqlı şəkərli halva	Şirreza Manufacturing Trading Co/Azər Pak MMC	6.50 azn	500 gr
Druzhkovskaya halva	Ukrayna. Drujkovskaya Qənnadı Fabriki	1.55 azn	400 gr
Azovskaya halva	Azovskaya konditerskaya fabrika, Rusiya	1.99 azn	500 gr
Azovskaya halva	Azovskaya konditerskaya fabrika, Rusiya	1.48 azn	350 gr
Zolotoy vek halva	Azovskaya konditerskaya fabrika, Rusiya	2.35 azn	500 gr
Zolotoy vek halva	Azovskaya konditerskaya fabrika, Rusiya	1.29 azn	270 gr
Günəbaxan halvası	Azərsun holding.	3.74 azn	1 kg
Azovskaya halva	Azovskaya konditerskaya fabrika	2.39 azn	500 gr
Azovskaya halva	Azovskaya konditerskaya fabrika	0.99 azn	250 gr
Azovskaya halva	Azovskaya konditerskaya fabrika	1.59 azn	350 gr
Azovskaya halva yerfındığı ilə	Azovskaya konditerskaya fabrika	1.91 azn	500 gr
Zolotoy Vek halva	Tri Star MMC	1.35 azn	270 gr
Zolotoy vek halva yerfındığı ilə	Tri star MMC	2.54 azn	300 gr