

T.C.  
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
İŞLETME ANABİLİM DALI  
PAZARLAMA PROGRAMI  
YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TÜRK BİRA SEKTÖRÜ ANALİZİ VE TÜRK BİRA FİRMALARININ  
İHRACAT OLANAKLARI**

S.Bora ŞAFAK

Danışman  
Prof. Dr. Esin KÜHEYLAN

2006

**T.C.  
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
İŞLETME ANABİLİM DALI  
PAZARLAMA PROGRAMI  
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TÜRK BİRA SEKTÖRÜ ANALİZİ VE TÜRK BİRA FİRMALARININ  
İHRACAT OLANAKLARI**

**SÜHA BORA ŞAFAK**

**Danışman**

**Prof. Dr. Esin KÜHEYLAN**

**2006**

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Türk Bira Sektörü ve İhracat Olanakları” adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin bibliyografyada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Tarih

16/06/2006

S.Bora ŞAFAK

İmza

## TUTANAK

Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü' nün ...../...../..... tarih ve .....sayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisanüstü Öğretim Yönetmeliği'nin .....maddesine göre .....Anabilim Dalı Yüksek Lisans /Doktora öğrencisi .....' nin .....konulu tezi/projesi incelenmiş ve aday ...../...../..... tarihinde, saat .....' da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini/projesini savunmasından sonra ..... dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anabilim dallarından jüri üyelerine sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin/projenin .....olduğuna oy.....ile karar verildi.

BAŞKAN

ÜYE

ÜYE

**YÜKSEKÖĞRETİM KURULU DOKÜMANTASYON MERKEZİ  
TEZ/PROJE VERİ FORMU**

**Tez/Proje No:**                      **Konu Kodu:**                      **Üniv. Kodu**

- Not: Bu bölüm merkezimiz tarafından doldurulacaktır.

Tez/Proje Yazarının  
Soyadı: ŞAFAK

Adı: S.Bora

Tezin/Projenin Türkçe Adı: Türk Bira Pazarı ve İhracat Olanakları

Tezin/Projenin Yabancı Dildeki Adı: Turkish Beer Market and Export Possibilities

Tezin/Projenin Yapıldığı  
Üniversitesi: Dokuz Eylül Üniv.

Enstitü: SBE

Yıl:2006

Diğer Kuruluşlar:

Tezin/Projenin Türü:

Yüksek Lisans                      :

Dili: Türkçe

Tezsiz Yüksek Lisans                      :

Doktora                      :

Sayfa Sayısı:145

Referans Sayısı:

Tez/Proje Danışmanlarının

Ünvanı:Prof. Dr.

Adı:Esin

Soyadı: KÜHEYLAN

Türkçe Anahtar Kelimeler:

- 1-Bira
- 2-Arpa
- 3-Alkol
- 4-İhracat
- 5-Şerbetçiotu

İngilizce Anahtar Kelimeler:

- 1-Beer
- 2-Barley
- 3-Alcohol
- 4-Export
- 5-Hupinion

Tarih:

İmza:

Tezimin Erişim Sayfasında Yayınlanmasını İstiyorum

Evet

Hayır

## ÖZET

Bira insanoğlunun yaptığı ilk alkollü içkidir. Biraya ait en eski bulgular M.Ö 4000-3500 yıllarına aittir. Anadolu'da yapılan kazılarda bulunan belgelere göre bira günümüzde olduğu gibi yalnızca arpa kullanılarak yapılmamaktaydı, bunun yanı sıra diğer bazı tahıllar da bira yapımında kullanılmaktaydı. Eski devirlerde "Sıvı ekmek" olarak bilinen bira, B vitamini yönünden oldukça zengin ve besleyici bir içkidir.

Kaşgarlı Mahmut'un bazı eserlerinde Türklerin Orta Asya'da "ağartu" adı verilen ve buğdaydan yapılan bir çeşit bira içtiğinden söz edilmektedir. Bu dönemden sonra Cumhuriyet'e kadar bira, Türk tarihinde fazla yer almamıştır.

Tarihi neredeyse tarım kadar eski olan bira günümüzde birçok ülkede en çok tüketilen içkilerin başında gelmektedir.

Bu çalışmada, Bira hakkında genel bilgiler verilmiş ve Türk Bira Sektörü incelenmiştir. Çalışmanın ilk bölümünde bira, biranın yapımı, bira çeşitleri ve tarihi hakkında bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde Türk Bira Sektörünün tarihsel gelişimi anlatılmıştır. Üçüncü bölümde ise günümüzde Türk Bira Sektörü'nde faaliyet gösteren firmalardan ve bu firmaların faaliyetlerinden söz edilmiştir.

## ABSTRACT

Beer is the first alcoholic drink which is made by human being. The oldest findings about beer are belong to B.C. 4000- 3500. According to documents found during the excavation in Anatolia, ancestors were using different grains to make beer in addition to barley. The beer which was known as “liquid bread” in the past, is very nutritious drink and contains rich vitamin B

According to some studies of Kaşgarlı Mahmut, Turkish people in Middle Asia, were drinking kind of beer called “ağartu” which is made from wheat . After this period, beer didn’t take place a lot in Turkish Histoy until the Turkish Republic is founded.

The history of the beer as long as the history of the agriculture. Today beer is one of the most populer alcoholic drink all over the world.

In this study, the general information about the beer is given and Trukish Beer Market is examined. Firstly, information abot the beer, beer production, types of beer, beer history is given. The second chapter brings a general evaluation for the history of the Turkish Beer Market progress. In the third chapter, the two companies is examined which are showing activity in the Turkish Beer Market currently.

## **TÜRK BİRA SEKTÖRÜ VE İHRACAT OLANAKLARI**

<b>YEMİN METNİ</b>	<b>II</b>
<b>TUTANAK</b>	<b>III</b>
<b>Y.Ö.K.DOKÜMANTASYON MERKEZİ TEZ VERİ FORMU</b>	<b>IV</b>
<b>ÖZET</b>	<b>V</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>VI</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b>	<b>VII</b>
<b>ŞEKİLLER LİSTESİ</b>	<b>XII</b>
<b>TABLolar LİSTESİ</b>	<b>XIII</b>

### **BİRİNCİ BÖLÜM**

#### **BİRA HAKKINDA GENEL BİLGİLER**

1.1. Bira	1
1.2. Bira Yapımı	1
1.2.1. Bira Yapımında Kullanılan Maddeler	1
1.2.1.1.Su	1
1.2.1.2.Şerbetçiotu	2
1.2.1.3.Arpa	4
1.2.1.4.Malt	6
1.2.2. Bira Yapım Süreci	7
1.2.2.1. Öğütme	7
1.2.2.2. Mayşeleme	7
1.2.2.3. Mayşe Filtrasyonu	10
1.2.2.4. Şıranın Kaynatılması	10
1.2.2.5. Tasfiye ve Soğutma	11
1.2.2.6. Fermantasyon	12



1.2.2.6.1. Floatasyon	12
1.2.2.6.2. Esas Fermantasyon	14
1.2.2.6.3. Dinlendirme ve İkinci Fermantasyon	14
1.2.2.7. Olgunlaştırma ve Soğuk Stabilizasyon	15
1.2.2.8. Bira'nın Süzülmesi	15
1.2.2.9. Paketleme	16
1.2.2.9.1. Tekrar Kullanılabilen Şişeler	16
1.2.2.9.2. Fıçılama	18
1.3. Bira Hakkında	19
1.4. Bira Çeşitleri	21
1.4.1. Üretim Yöntemine Göre	21
1.4.1.1.Lager Biralar	21
1.4.1.2.Ale Biralar	25
1.4.1.3.Karma Biralar	34
1.4.2. Görünüşlerine ve Alkol Oranlarına Göre	35
1.4.2.1.Alkolsüz Bira	35
1.4.2.2.Hafif alkollü Bira	35
1.4.2.3.Açık Renkli Bira	36
1.4.2.4.Pils Tipi Bira	36
1.4.2.5.Koyu Renkli Bira	36
1.4.2.6.Kuvvetli Bira	36
1.5. Bira Kokteylleri	36
1.5.1. Half and Half	36
1.5.2. Shandy Gaff	36
1.5.3. Black Velvet	36
1.5.4. Huckle Mtbutt	37
1.6. Bira'nın Sunumu	47
1.7. Lezzet Değerlendirmesi	38
1.8. Bira'nın Tarihi	38

## **İKİNCİ BÖLÜM**

### **TÜRK BİRA SEKTÖRÜ**

2.1. Cumhuriyet Dönemi Öncesi ve Cumhuriyet'in	
İlk Yıllarında Türk Bira Sektörü	48
2.1.1. Tanzimat sonrası Biracılık	49
2.1.1.1. Birahanelerin Açılması	50
2.1.1.2. Bira Üretimine Başlanması ve İmalathaneler	59
2.1.1.3. Bira Üretimi, Tüketimi, Vergi ve Dış Ticaret	61
2.1.2. 20. Yüzyılın Başında Biracılık	62
2.1.3. Cumhuriyetin İlk Yıllarında Biracılık	66
2.1.4. 1930 – 1940 Yılları Arası Biracılık	67
2.1.5. 1940 – 1950 Yılları Arası Biracılık	69
2.1.6. 1950-1960 Yılları Arası Biracılık	70
2.1.7. 1960 – 1970 Yılları arası Biracılık	71
2.1.8. 1969 – 2006 Yılları Arası Biracılık	73

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **TÜRK BİRA SEKTÖRÜNDE FAALİYET GÖSTEREN FİRMALAR VE İHRACAT OLANAKLARI**

3.1 Türk Bira Sektöründe Faaliyet Gösteren Firmalar	76
3.1.1. Anadolu Grubu	76
3.1.1.1. Erciyas Biracılık	79
3.1.1.2. Ege Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş.	80
3.1.1.3. Güney Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş.	82
3.1.1.4. Anadolu Biracılık, Malt ve Gıda Sanayi	83
3.1.1.5. Satış ve Pazarlama Sorunları, Efes Pazarlama Ve Dağıtım Ticaret A.Ş.	84
3.1.1.6. Efes Pilsen'in Tarihindeki Kilometre Taşları	87
3.1.1.7. Efes Pilsen'in Yurtiçi Şirket ve Fabrikaları	90
3.1.1.7.1. Efes Pazarlama Ve Dağıtım Ticaret A.Ş.	90

3.1.1.7.2.	Anadolu Efes Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş	91
3.1.1.7.2.1.	İstanbul Bira Fabrikası	91
3.1.1.7.2.2.	Lüleburgaz Bira Fabrikası	91
3.1.1.7.2.3.	İzmir Bira Fabrikası	91
3.1.1.7.2.4.	Ankara Bira Fabrikası	92
3.1.1.7.2.5.	Adana Bira Fabrikası	92
3.1.1.7.2.6.	Çumra Malt Fabrikası	92
3.1.1.7.3.	Tarbes Tarım Ürünleri ve Besicilik Sanayi ve Ticaret A.ş.	93
3.1.1.8.	Efes Pilsen 2002 – 2005	93
3.1.2.	Türk Tuborg	99
3.1.2.1.	Carlsberg	100
3.1.2.2.	Türk Tuborg'un Üretimini Yağdığı Markalar	103
3.1.2.2.1.	Türk Tuborg	103
3.1.2.2.2.	Tuborg Special	103
3.1.2.2.3.	Tuborg Gold	104
3.1.2.2.4.	Tuborg Kış Birası	104
3.1.2.2.5.	T Beer	105
3.1.2.2.6.	Skol	105
3.1.2.2.7.	Skol Extra	106
3.1.2.3.	Son Yıllarda Türk Tuborg	107
3.1.2.3.1.	Son Yıllarda Yapılan Bazı Yatırımlar	108
3.1.2.3.2.	Son Yıllarda Türk Tuborg Markalarına Ait Bazı Faaliyetler ve Yenilikler	109
3.1.2.3.2.1.	Carlsberg	109
3.1.2.3.2.2.	Tuborg	109
3.1.2.3.2.3.	Skol	110
3.1.2.3.2.4.	Troy	110
3.1.2.3.2.5.	Venüs	111
3.2	Efes Pilsen'in İhracat Olanakları ve Yurtdışı Faaliyetleri	111
3.2.1	Sırbistan-Karadağ Bira Faaliyetleri	115
3.2.2	Romanya Bira Faaliyetleri	116

3.2.3	Moldova Bira Faaliyetleri	116
3.2.4	Rusya Bira Faaliyetleri	117
3.2.5	Kazakistan Bira Faaliyetleri	118

SONUÇ VE ÖNERİLER

KAYNAKLAR

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Efes Pilsen'in Sermaye Yapısı	78
Şekil 2: Efes Pilsen'in İştirakleri	78
Şekil 3: Efes Pilsen'in Fabrika Sayısı	93
Şekil 4: Efes Pilsen'in Faaliyet Gösterdiği Ülke Sayısı	94
Şekil 5: Efes Pilsen'in Bira Satış Hacmi	95
Şekil 6: Efes Pilsen'in Toplam Ciro	96
Şekil 7: Efes Pilsen'in Piyasa Değeri	97
Şekil 8: Efes Pilsen'in Türk Bira Pazarındaki Payı	98
Şekil 9: Pazar Hacmi	112
Şekil10: Efes Pilsen'in Yurtdışı Bira Satış Hacmi	113

## TABLO LİSTESİ

Tablo 1: 1896- 1914 Yılları Arası Bira Üretimi	61
Tablo 2: 1908- 1923 Yılları Arası Bira Tüketimi	65
Tablo 3: 1908- 1923 Yılları Arası Bira Üretimi	66
Tablo 4: 1927- 1938 Yılları Arası Bira Üretimi	68
Tablo 5: 1923- 1940 Yılları Arası Bira Tüketimi	68
Tablo 6: Ankara Bira Fabrikası 1923 -1940 Yılları Arası Bira Üretim ve Satışlar	69
Tablo 7: 1950 -1960 Yılları Arası Bira Üretimi ve Tüketimi	70
Tablo 8: 1960 -1975 Yılları Arası Bira Talebi	72
Tablo 9: 1975 – 2006 Yılları Arası Bira Üretimi	73
Tablo10: Türk Bira Sektörü İhracatı	111

# BİRİNCİ BÖLÜM

## BİRA HAKKINDA GENEL BİLGİLER

### 1.1 Bira

Bira, malt ( çimlendirilmiş arpa ) ununun sudaki maserasyonu ile elde edilen şıranın hublon (şerbetçiotu ) ile aromatize edildikten sonra fermantasyona tabi tutulmasıyla yapılan, %3 – 6 alkol ihtiva eden ve B vitamini çeşitlerini içeren, besleyici, serinletici, hafif alkollü bir içkidir.

Bir başka tanıma göre:

“Bira; hubronlu (Şerbetçi otu) arpa maltı şırasının bira mayası ile tahammür ettirilmesinden elde edilen ve terkinde tabi olarak mühal halde karbon dioksit (CO<sub>2</sub>) gazı bulunan hafif alkollü bir içkidir.”<sup>1</sup>

Maltın kalitesi ne kadar iyiyse, bira da o kadar lezzetli olur.

### 1.2 Bira Yapımı

#### 1.2.1 Bira Yapımında Kullanılan Maddeler

##### 1.2.1.1 Su

Bira imalatının en önemli hammaddesi olan suyun sertliği, biranın kalitesi için oldukça önem taşır

“Sert su; 1 GPG’nin üzerinde sertlik minerali bulunduran sulardır. En yaygın sertlik mineralleri kalsiyum, manganez ve magnezyumdur”<sup>2</sup>

“Bira imalatı sırasında kullanılan su, içme suyu için konulmuş kalite ölçütlerinden daha iyi olmalıdır.”<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Biraın vasıfları, Erişim:15.01.2005, <http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/5029.html>

<sup>2</sup> Su Arıtma Sistemleri, Erişim:20.01.2005, [http://cevretek.com/su\\_sss.htm](http://cevretek.com/su_sss.htm)

<sup>3</sup> Bira Profesörü, Erişim Tarihi : 20.01.2006,<http://www.carlsberg.com.tr/#>

Bira imalatında kullanılan yumuşak su biraya hafif bir lezzet verirken, sert su kullanımı durumunda biranın tadı daha keskin olmaktadır.

Tipik sert su alanı, İngiltere'de Burton ve Trent'dedir. Tipik yumuşak su alanı ise Çek Cumhuriyeti'nde Pilsen bölgesindedir.

Dünyanın belli başlı bilinen bira tipleri Pilsener, Münih, Dortmund veya Burton Pale Ale üretiminde kullandıkları suyun özelliğinden dolayı özel biralardır.

Biracılıkta su, çimlendirilecek arpanın ıslatılmasında, mayşenin hazırlanmasında, buhar kazanlarının beslenmesinde, soğutucularda, kondansatörlerde ve temizlik işlerinde kullanılmaktadır. Bira fabrikalarında kullanılan su miktarı elde edilen biranın on mislidir.

Biranın %80'inden fazlası su olduğundan, kullanılacak suyun nitelikleri önemli rol oynamaktadır. Her şeyden önce biyolojik açıdan temiz ve iyi bir içme suyu olması gerekmektedir; ayrıca içinde madeni tuzlar nitritler, demir iyonlarının bulunmaması arzu edilmektedir; çünkü bu tuzlar mayanın ölmesine ya da iyi çalışmamasına neden olmaktadır.

### **1.2.1.2 Şerbetçi Otu**

Sarmaşık cinsi bir bitki olan Şerbetçi Otu (*Humulus Lupulus L*) yalnızca bira endüstrisi için yetiştirilmektedir. Esas yetiştirildiği yerler USA, Almanya, İngiltere, Çek Cumhuriyeti ve Çin'dir

“Bira üretiminde yalnız dişi bitkilerin koni kısımları kullanılır”.<sup>4</sup> Koni kısmında, bira yapılırken yararlanılan yağlı bölümünde lupilin üreten bezler vardır.

Lupulin de alfa asitleri ve esansiyel yağlar olmak üzere iki kısma ayrılır. Alfa asitleri, kazanda kaynarken iso-alfa asitlerine dönüşüp biranın hafif acı tadını sağlarken esansiyel yağlar biraya aroma tadını verir.

---

<sup>4</sup>Uses and advantages in Brewing, Erişim :01.02.2005, <http://www.hopunion.com/rawhop.shtml>



Sonuç olarak alfa asidi zengin şerbetçi otlarına keskinleştirici şerbetçi otu, esansiyel yağı zengin şerbetçi otlarına aroma şerbetçi otu denir. Çeşitli şerbetçi otu cinslerinin varlığı biracılıkta farklı bira yapımı fırsatı yaratır. Keskinlik ve aromaya ek olarak, şerbetçi otu bira köpüğünün kalıcılığını da sağlar. Bu da bira köpüğünün neden biradan daha acı olduğunun açıklamaktadır.

Her şey, önce işlemden geçirilmiş şerbetçiotu çiçekleriyle başlamaktadır. Yılda bir kez hasatı yapılan çiçekler işlenmekte, sonra buzhanelere götürülüp kullanılacağı zamana kadar tutulmaktadır. Saklanan ürünler yüksek derecede sıkıştırılmış, farklı özellikteki ekstartlar olabileceği gibi, farklı tiplerde saflaştırılmış ve yoğunlaştırılmış şerbetçiotunun özü ve esansları da olabilir.

Bu maddelerin arasında biracılıkta en önemli olanlar, eter yağları ve reçinelerdir. Bunlar özellikle lupilin tozları içinde bulunurlar.

Şerbetçiotu tipleri Bramling Cross, Cascade, Crystal, Fuggles, Goldings, Hallertauer Mittelfrüh, Hersbrucker, Huller, Mount Hood, Perle, Progress, Quingdao da Hua, Saaz, Select, Spalter, Styrian Goldings, Tettninger, Tradition, WGV, Villamet'tir.

Günümüzde "yüksek-alfa" şerbetçiotu çeşitlerine önem verilmektedir; çünkü şerbetçiotu üreten çiftçiler, özellikle yaprakların solmasıyla, hastalık-dayanıklılık çeşitleri yaratan mantar enfeksiyonları karşılaşmaktadırlar. Yüksek alfa şerbetçiotu çeşitleri Admiral ( İngiltere ), Brewers' Gold ( İngiltere, Belçika, Almanya), Centennial ( ABD), Challenger ( İngiltere, Belçika, Fransa ), Chinnok (ABD), Eroica (ABD), Galena (ABD), MAGnum (Almanya), Northdown (İngiltere), Northern Brewer( Almanya, İngiltere), Nugget ( ABD, Almanya), Orion ( Almanya), Phoenix ( İngiltere), Pride of Ringwood (Avustralya), Super Styrianns (Slovenya), Taget (İngiltere, Almanya, Belçika), Yeoman (İngiltere)'dir.

Şerbetçiotunun kimyasal bileşimi :

Su : %12,5

Kül : %7,5

Selüloz : %13,3

Tanin : %3

### **1.2.1.3 Arpa**

Tane, endosperm ve tohumdan oluşan bir tahıl olan arpa güney ve kuzey yarım kürenin sert iklimli bölgelerinde yetiştirilir. Bira yapımında maltın elde edilmesinde kullanılan arpa genellikle çift sıralı ilkbahar arpalarıdır. Bira yapımında kullanılan arpaların bazı koşullara uygun olmaları gerekmektedir ki bunların başında arpadaki rutubet oranı gelir, eğer arpadaki rutubet oranı fazla olursa, bu arpalarla yapılan biralarda kabul edilebilir miktarın üzerinde köpük oluşur.

İyi bira iyi malttan, iyi malt da iyi arpadan yapılır. Bira da arpa maltı kullanılmasının bazı teknik sebepleri vardır. :

- Arpanın muhafazası kolaydır; kabuğunun sertliği sayesinde haşarata karşı dayanıklıdır.
- Sert tabakalar altında bulunan filiz ve kökçük, diğer çıplak tanelere nazaran( buğday, mısır gibi) daha zor küflenmektedir.
- Biralık arpaların çekirdek kısmı diğer hububattan daha yumuşaktır; malt yapımında daha yüksek randıman elde edilmektedir.
- Arpanın kimyasal bileşiminden dolayı daha iyi bir şekerlendirme söz konusudur.

Ülkemizde 1951 yılında biralık arpa yetiştirilme, ıslah ve değerlendirilmesiyle ilgilenmek üzere “Merkez Biralık Arpa Komitesi” adında bir komite kurulmuştur. Bu komitenin yerli çeşitleri botanik bakımdan etüt etmek, biracılık kabiliyetleri bakımından incelemek, yetiştirilecek bölgeleri tespit etmek, yabancı biralık arpa çeşitlerinin Türkiye şartlarına uygunluğunu tetkik etmek gibi görevleri vardır.

İyi bir biralık arpa kolaylıkla malt haline gelebilmeli ve fazla miktarda iyi özellikte bira verebilmelidir.

Bira ve malt fabrikalarının, arpa alımında kullandıkları analizler çeşitlidir: Hektolitreye, 1000 tane ağırlıkları tespiti, kalbur analizi, protein analizi, çimlenme kabiliyeti.

Arpanın en önemli maddesi nişastadır; çünkü biradaki alkol, nişastanın parçalanmasından hasıl olan şekerden meydana gelmektedir.

Arpanın içindeki protein miktarı arttıkça arpanın çimlenmesi kuvvetli olmakta, bu da üretim sırasında kontrolü güçleştirmektedir. Tane içindeki protein miktarı, nişasta ve ekstrakt birbiriyle ters orantılıdır.

Kurak bir yılda hasat edilen arpanın maltaj dezagregasyonu kolay olmamakta ve bu durum arpanın daha az şekerli şıra vermesine sebep olmaktadır.

Arpa çuvaldan çıkar çıkmaz hemen maltlamaya alınmaz; önce birçok seri makineden geçerek temizlenmekte toz ve saman artıkları, kum ve toprak, demir ve benzerleri, yabancı otlar ve yarım arpa taneleri ayırt edilmektedir. Kalan taze temizlenmiş arpa, ayırma silindirlerine veya benzerlerine geçerek belirli genişlikte deliklerden arzu edilen büyüklüğe göre ayrılmakta, bira imalatında bu arpa kullanılmaktadır. Bu şekilde arpa yüksek silolarda havalandırmayla çimlenmeye elverişli zamanı beklemektedir.

Arpanın kimyasal bileşimi:

Protein : %11

Nişasta : %63,2

Yağ : %2,94

Selüloz: %5,83

Diğer azotsuz maddeler : %14

Kül : %2,93

#### 1.2.1.4 Malt

Malt yapımı esnasında, yüksek kaliteli ilkbahar arpaları 3 aşamada malt haline getirilir.

**Islatma:** Öncelikle arpa içindeki su oranı, büyük silindirik kaplarda yaklaşık % 45 seviyesine çıkarılır. Bu işlem arpa içindeki enzimleri aktif hale getirir.

**Çimlendirme:** Islatılan arpa, çimlendirme kutularına konup rutubet ve ısı kontrol altına alınır. Çimlendirme esnasında arpa endospermindeki hücre duvarları enzimler tarafından ayrışmaya uğratılır.

Böylece bira yapımı esnasında nişasta kısmına erişmek mümkün olur.

**Kurutma:** Yeterli sayıda hücre duvarı ayrışınca kurutma işlemi yapılarak çimlendirmeye son verilir. “Uygulanan sıcaklığa göre (yüksek sıcaklıkta daha koyu malt edilir) açık renkli pilsner maltından koyu renkli maltlara kadar değişik maltlar elde edilebilir.”<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup>Bira Profesörü, Erişim:25.01.2005, <http://www.carlsberg.com.tr>

## **1.2.2 Bira Yapım Süreci**

### **1.2.2.1.Öğütme**

Bira yapımının ilk adımı biranın hammaddesi olan maltın öğütülmesidir. Malt iki şekilde öğütülebilir:

- 1- Dönen Öğütücülerle
- 2- Çekiç Tipi Öğütücülerle

Öğütücü silindirler arasında özel bir mesafe bırakılır bunun sebebi malt içindeki nişastanın ezilmesini fakat arpa kabuğunun ezilmemesini sağlamaktır. Bu daha sonra yapılacak işlemlere kolaylık sağlamaktadır. Ezilmiş malta “mayşe “ adı verilir.

### **1.2.2.2. Mayşeleme**

Malt değirmeninden gelen öğütülmüş arpa, özel bir kaptaki suyla karıştırılır. Bu işlemin amacı malt içindeki nişastanın fermente olabilir şekerlere dönüştürülmesini sağlamaktır. Biranın renk, sertlik, ağızda bırakacağı lezzet gibi özelliklerine bu aşamada karar verilir.

Biranın orijinal şeker miktarı bu işlem sırasında belirlenir bu da bir anlamda biranın içereceği alkol miktarına karar vermek demektir. Tipik Pilsner birasındaki şeker miktarı %10-11.5 arasındadır bu da yaklaşık %4.6-5.2 hacimce alkole eşdeğerdir.

Fermente olabilecek şeker miktarı arttıkça daha yüksek alkollü ve daha ince ve kuru tatlı bira elde edilir. Daha az fermente olan şekerlerin varlığında ise daha tatlı bira ve zengin bira yapılır.

Yukarıda da anlatıldığı üzere nişastanın mayalanabilir şeker parçalarına ayrılmasına mayşeleme denir. Öğütülmüş malt mayşe kaynatma kazanında suyla karıştırılır ve çeşitli sıcaklıklara kadar ısıtılır.

Bu işlem, enzimlerin malt ekstrakt maddelerine nüfuz etmesi ve onların düşük moleküllü parçalara bölünerek şıraya geçmelerini sağlamak, böylece ekstrakt madde eklenen veya eklenmeyen malttan en iyi kalitede ekstrakt elde etmektir.

Öğütülmüş maltın suyla karıştırılmasıyla elde edilen bulamaca mayşe denir. İki çeşit mayşeleme vardır : 1 – Dekoksiyon 2 – Enfüzyon

**Enfüzyon Metodu :** Bu metodun ana prensibi mayşenin sıcaklığını yavaş yavaş 75 - 80 dereceye kadar yükseltmektir. Enfüzyon metodunda kaynatma olmaması dolayısıyla enzimler zarar görmemektedirler. Biracılıkta mayşeleme iyi çözülmüş maltharda yapılmaktadır. Eklenen nişastayı şekerlemek için fazla miktarda diyastaz gereklidir. Bu yüzden enfüzyon metodunun büyük bir önemi vardır.

#### **Çift Mayşeleme Metodu :**

Malt nişastası pahalı olduğundan, biranın maliyetini düşürmek için mısır veya pirinç nişastası katkı maddesi olarak kullanılmaktadır. Mayşelemede eklenen nişasta, malthadaki amilaz tarafından şekerlendirilmelidir; ancak nişastanın çirşlenmiş olması gerekmektedir, aksi taktirde amilaz nişastaya etki edemez. Bu yüzden nişastalı katkı maddesi hububat ilave edilmeden kaynatılmamalıdır. Kaynatmada gerek pirinç gerekse mısır küçük parçalar halinde olmalıdır. Bu işlem sırasında nişasta yapışkan bir hal almakta ve öğütülmüş malta eklenmektedir.

Bu metot açık renkli bira üretiminde tercih edilmektedir. Aslında çifte mayşeleme bir enfüzyon metodudur. Çift mayşelemenin asıl özelliği iki farklı mayşenin hazırlanmasıdır: malt mayşesi ve hububat mayşesi

Bu mayşeler birbirinden ayrı olarak hazırlanmaktadır. Hububat mayşesi malt mayşesiyle karışmakta ve sıcaklık yükselmektedir.

#### **Mayşenin Enzamatik Sistemleri:**

Her enzim ayrı bir reaksiyona etki etmektedir. Bu reaksiyonlar mayşelemede büyük moleküllerin küçüklere parçalanmasıdır. Bununla beraber çok çeşitli enzimler vardır ve her birinin rolü ayrıdır.

Bu enzimler:

a- Fosfatazlar: Şıranın ve ondan elde edilen biranın kalitesinde önemli rolü vardır. Uygun pH değeri mayşelemenin başında elde edilmeli ve olayın sonuna kadar bu değerde kalması sağlanmalıdır. Mayşedeki pH kontrolü fitaz ve nükleaz enzimlerin katalitik etkisi altında olmaktadır. Peptonlaşma durumundaki bu malt enzimleri maltın organik fosfatlarından fosfat iyonlarının çıkmasına neden olmaktadır.

b-Karbonhidratlar: Diyastaz terimi toplu olarak amilitik enzimleri belirtmektedir. Temel olarak bunlar alfa, beta, amilaz ve sınırlı dekstrinazdır. Mayşede, amilazlar nişastayı hidrolize etmektedirler. Nişasta temel karbonhidrattır.

c-Proteazlar: Proteazlar proteolitik enzimlerdir. Diğer bir deyişle, büyük protein moleküllerin küçük alt birimlere parçalanmasıyla oluşurlar.

Mayşenin malt proteazları, bazen etkinliklerinde birbirlerine bağlı olmalarına rağmen herbiri belirli bir protein üzerinde rol oynayan bir dizi enzimdir.

d-Mayşedeki Diğer Enzimler: Devamlılığı sürdüren maltozun belirtileri, şıradaki küçük miktarda dekstrozdaki anlaşılmaktadır. Lipazlar mayşeleme koşullarında bulunmaktadır; fakat pek aktif değildirler. Amaçları mayşelemede iyi belirtilmemiştir. Karbonhidrata benzeyen bir sakız olan beta glukan, arpa nişastası hücre duvar matrisinin bir parçasıdır ve mayşeleme sırasında indirgenmektedir. Malt veya arpa ek olarak kullanılıncaya mayşedeki beta glukanlar, yüksek viskozitelere ve yavaş çözülen problemlere, ayrıca bira süzülmesi sonucunda ortaya çıkan sorunlara yol açmaktadır. Bu sorunlar protein artıklarının tanımlanmasıyla ve 60 derecede etkisiz hale getirilmesiyle düzeltilmektedir.

**Mayşenin Kontrolü:** Mayşelemede en önemli husus nişatanın parçalanmasıdır. Nişasta iyotla birlikte mavi renk vermekte, bu renk nişasta daha küçük moleküllere parçalandıkça değişerek yerini menekşe rengine, kırmızıya ve renksizliğe bırakmaktadır, iyotun kendi sarı rengi görünmektedir.

### **1.2.2.3. Mayşe Filtrasyon**

Mayşeleme operasyonun ardından ortamda kalmış olan arpa kabuğu gibi maddeler mayşe filtrasyonu vasıtasıyla arındırılır. Süzme kabı denen bir kaptaki yapılan bu işlem başka yöntemlerle de yapılabilir. Mayşe bu kaba alınır delikli yapısı ile sıvıyı geçiren bu tankın yüzeyinde erimeyen maddeler kalır. Tankın yüzeyinde kalan maddeler atıldıktan sonra elde edilen şıra kaynatılacağı kazanlara aktarılır.

Süzme Kazanı: Mayşe kazanına benzeyen bu kazan, mayşenin süzülmesinde kullanılmaktadır. Mayşedeki kapçıklar çökerek delikli taban üzerinde filtre tabakası oluşturmaktadırlar. Esas şıranın kaması bitince küspede kalan ekstratı almak için üzerine sıcak su verilmektedir. Süzme kazanları geniş, silindirik şekilde olup tabanı deliklidir. Delikler uzun ince yarıklar halindedir. Paslanmaz çelikten yapılmışlardır. Delikli tabanın 1 cm altında düz bir taban bulunmaktadır. Süzülen şıra delikli tabandan geçerek burada toplanmaktadır. Bu tabana birbirinden yaklaşık 1,2 metre aralıklı alttan konulmuş borular vasıtasıyla şıra kaynatma kazanına gönderilmektedir. Şıranın çabuk soğumasının önlenmesi için süzme kazanı çift yüzlüdür.

Süzme sonunda önemli miktarda küspe ortaya çıkmaktadır. Yaş küspede %0,5 fermante olabilir. Küspe hava akımıyla çıkış tankına gönderilir.

### **1.2.2.4. Şıranın Kaynatılması**

Elde edilen şıra aşağıdaki sebeplerle kaynatılmaktadır:

- a- Proteinlerin çöktürülmesi
- b- İstenmeyen tatların buharlaştırılması
- c-İstenen rengi elde etmek
- d- Şırayı sterilize etmek
- e- Şerbetçiotunu ilave etmek ( Biranın acımtırak tadını verir )



f- Şeker konsantrasyonunu ayarlamak

Süzme sonunda elde edilen şıra kaynatma kazanına gönderilmektedir. Şıranın kaynatılması bira yapımında dönüm noktası olarak kabul edilmektedir. Pratikte tüm malt şırası şerbetçiotuyla 1-2 saat kaynatılmaktadır. Başka bir şeyin eklenmesine izin verilmez.

Şerbetçiotunun tamamı veya bir kısmı şerbetçiotu ekstratıyla yer değiştirebilir. Gerçektende sonuçta görülebileceği gibi eğer şerbetçiotu ekstraktan ayrılır ve kaynama sırasında bağımsız olarak izomerize edilirse şerbetçiotunda daha çok yararlanır. Önceden izomerize edilmiş ekstrat ( öz ), fermantasyondan sonra biraya eklenmektedir.

Şıranın kaynaması sırasında birçok karışık tepkime olabilmektedir. Şıra ısıtılınca kalan amilazlar mayşelemeyi durduran ve şıranın karbonhidrat bileşimini sabitleştiren diğer enzimlere etkisiz hale getirilir.

Kaynama noktasında şıra mikroplardan arındırılmakta, kaynamaya devam ederken proteinler çökmektedir. Tepkime sonucu oluşan çözünemeyen çökelti tortu olur. Tortunun bir miktarı şıranın kaynamasından ayrılır; buna sıcak tortu denir. Bir saatlik kaynama sonucunda hacmin yaklaşık %10'u buharlaşmaktadır. Aynı anda buharla, uçucu aromatik bileşikler uzaklaştırılmaktadır.

#### **1.2.2.5. Tasfiye ve Soğutma**

Kaynatılan şıra buradan bir “santrifüje”<sup>6</sup> aktarılır. Bu ortamda şıra döndürülür ve kaynama esnasında ortaya çıkan ve istenmeyen maddelerin dibe çöktürülmesi sağlanır.

Dibe çöktürülen bu maddeler atılır. Artık soğutma için hazır hale gelen şıra 2 C soğuk su kullanılarak 12 C ‘ye kadar soğutulur.

---

<sup>6</sup> Santrifüj: Isı değiştirici

İki çeşit soğutucu vardır:

- a- Açık soğutucular: Bu tip soğutucularda soğutma sırasında şıra havayla temas halindedir.
- b- Soğutma sırasında şıranın havayla teması kesilir.

Şıra bu aşamadan sonra fermantasyona alınır.

### **1.2.2.6 Fermantasyon**

“Pasteur, mayalanmayı ve fermantasyonu “sonsuz küçüğü sonsuz büyük gücü” olarak tanımlamaktadır.”<sup>7</sup>

Fermantasyon büyük moleküllü maddelerin, özellikle karbonhidratların küçük moleküllü maddeler halinde parçalanması demektir

Şıra istenilen derecede soğuduğu zaman maya ile karıştırılarak floatasyon havuzlarına gönderilmektedir. İki çeşit fermantasyon vardır:

- 1- Üst Fermantasyon
- 2- Alt Fermantasyon

Fermantasyonda üç safha vardır :

- 1- Floatasyon
- 2- Esas Fermantasyon
- 3- Dinlendirme veya ikinci fermantasyon

#### **1.2.2.6.1. Floatasyon**

Soğutmadan geçen şıra floatasyon havuzlarına gitmeden önce fermantasyon için mayalanmaktadır. Şıranın nasıl mayalandığı aşağıda açıklanmıştır:

---

<sup>7</sup> Atakan T, “Biracı Gözüyle Maya Metabolizması”, Tekel Aylık Haber Bülteni, Sayı 7, s.5

Tanktaki mayaya şıra dozlamadan önce alttan hava verilerek homojen hale getirilmektedir. Maya dozlama süresi, maya kıvamına göre ayarlanmaktadır.

Şıranın geldiği rasat camından görüldüğü an maya dozlama başlamakta ve akış bitmeden kesilmektedir. Floatasyon havuzuna mayalanmış olarak giren şıra burada altı saat dinlendirilmektedir. Bu sırada mayalanmış şıranın sıcaklığı 8-9 dereceye yükselmekte, böylece maya çoğalmaktadır. Floatasyon tamamlandıktan sonra mayalanmış şıra fermantasyon tanklarına pompalanmaktadır. Floatasyonun amacı, ölü mayanın dibe çökmesi, şerbetçiotundan gelen bazı istenmeyen maddelerin yüzeye çıkması ve soğuk tortunun dibe çökmesini sağlamaktır.

Bira mayaları: Bira mayası, *Saccharomyces* cinsine mensup olup alt fermantasyon biralarında *Saccharomyces carlsbergensis* kültür mayası kullanılmaktadır. Kullanılan maya çeşidinin bira kalitesi üzerinde büyük etkisi vardır. Biracılıkta şıra, mayşeleme ve kaynatma yoluyla elde edildiğinden içinde mikroorganizma bulunmamaktadır. Fermantasyon tamamen kullanılan maya tarafında yapılmakta, onun için iyi, denenmiş mayalara kullanılmaktadır. Biracılıkta kullanılan saf mayalara kültür mayaları”, diğer mayalara da “yabani mayalar” denir. Kullanılan maya %5'ten fazla ölü maya içermemeli ve yabancı mikroorganizma veya bakteri bulundurmamalıdır.

Biracılıkta alt fermantasyon kültür maya ırkları topak maya ( bruchhefen) ve toz maya ( staubhefen ) diye ikiye ayrılmaktadır. Topak mayalar fermantasyon sonuna topaklanarak dibe çabuk ve iyi oturmaktadırlar ancak fermantasyon derecesi topak mayalarda daha düşüktür.

Floatasyon Havuzlar: Floatasyon mahzeni şıra soğutmanın ( mayşeleme ) altındadır. Mahzen kolayca temizlenmektedir.CO2'nin çıkması için gereken tertibata sahip, sıcaklığı ayarlanabilir ve bira tam kontrol altına alınabilir olmalıdır.

Fermantasyon havuzlarının kapasitesi, en uygun olarak mayşelemede b,r seferde elde edilen şıra hacminin %20 fazlası kadar olmalıdır, çünkü köpüğün taşmaması için %20'den fazla hacim gerekmektedir. Havuzların içinde soğutucu boruları bulunmaktadır ancak soğutma burada yapılmamaktadır.

### **1.2.2.6.2 Esas Fermantasyon**

8-9 derecedeki mayalanmış şıra fermantasyon tanklarına gönderilmektedir. Fermantasyon sonunda genç bira 5-6 dereceye kadar soğutulmaktadır.

“Fermantasyon işlemleri yaklaşık olarak 7-10 gün sürmektedir.”<sup>8</sup>

Her gün her tank için sıcaklık kontrolleri yapılmakta ve fermantasyon grafikleri çizilmektedir. Esas fermantasyon sonunda maya dibe çökmekte ve böylece genç bira berraklaşmaktadır. Genç biranın yüzeyinde kalan koyu renkli acı tabaka alınmaktadır. Bundan sonra fermantasyon kabının musluğu açılarak genç bira dinlendirme kaplarına pompalanmaktadır. Esas fermantasyondaki olay etil alkol fermantasyonudur.

Fermantasyon mahzeni ve tankları: Mahzenin duvarları ve yerler izole edilmiştir. Dökülen mayanın, biranın, şıranın veya suyun havuzlarda toplanmasını önlemek için akıtma sistemleri vardır. Mahzen, fermantasyon şekline göre soğutulur. Burada alt fermantasyon gerçekleştirilmektedir. Bu yüzden mahzenin sıcaklığı 7 derece civarındadır. Fermantasyon mahzenin dışarıdan ısı alışverişini önlemek için yerler straforla kaplanmıştır. Silindirik koni biçimindeki fermantasyon tankları, paslanmaz çelikten üretilmişlerdir.

### **1.2.2.6.3 Dinlendirme ve İkinci Fermantasyon**

Esas fermantasyon bittikten sonra, genç birada bir miktar fermente olabilir ekstrakt kalabilir. Bu miktar %1-1,2 kadardır. Kalan şekerin fermente olabilmesi için genç bira dinlendirme tanklarına gönderilmektedir. Alt fermantasyon biraları 0-2 derecede üç hafta dinlendirilirler. Aslında bu süre mevsime ve satışa göre değişebilir.

Dinlendirme sonunda istenen gaz, renk, ekstrakt değerlerine sahip olamk için tanklar birbirleriyle karıştırılarak filtreye gönderilir. Filtreye gitmeden önce bira – 10 dereceye kadar -2 derecedeki glikolle soğutulmaktadır.

---

<sup>8</sup> Bira Profesörü, Erişim : 01.02.2006, <http://www.carlsberg.com.tr>

Fermantasyon reaksiyona oksijen girip girmediğine göre de ikiye ayrılmaktadır.

- Oksidatif Fermantasyon :

Oksidatif fermantasyonda oksijen kullanılmaktadır. Asetik asit, sitrik asiti oksalik asit ve formik asit fermantasyonu örnek olarak verilebilir.

- Anoksidatif Fermantasyon:

Oksijen kullanılmaz. Etil alkol ( bira yapımında kullanıldığı gibi ), laktik asit, propiyonik asit ve bütrik asit fermantasyonu örnek olarak verilebilir.

### **1.2.2.7 Olgunlaştırma ve Soğuk Stabilizasyon**

Olgunlaştırma aşamasında yapılacak ilk işlem fermantasyondan çıkmış taze biranın aktivasyonunu durdurmayacak şekilde ısısını düşürmektir. Bu aşamada biradaki istenmeyen bileşikler ki bunlar biranın lezzetini bozarlar maya tarafından uzaklaştırılacaklardır. Bu olgunlaşma dönemi bira tipine bağlı olmak 1 ile 6 hafta arasında sürebilmektedir.

Olgunlaştırma aşamasından sonra bira bulanık bir görüntü ortaya çıkmasını engelleyen stabilizasyon aşamasına geçilir.

Bu aşamada bira bira tanklarında 0 C'nin altında saklanır ancak alkol içerdiği için donmaz. Bu birkaç günlük işlemden sonra bira uzmanları tarafından onay verilen bira diğer aşamalara geçmeye hazır olur.

### **1.2.2.8 Biranın Süzülmesi**

Bira'nın berrak hale getirilebilmesi için bu soğutma ve stabilizasyon aşamasından sonra süzme aşaması denen biranın filtrasyona tabi tutulduğu aşamaya geçilir. Filtrasyon aşamasında "kieselguhr"<sup>9</sup> kullanılır. Bu madde kullanılmadan önce ısı ile işlenir ve öğütülerek istenilen boyuta getirilir. Biraya bulanıklık veren maya ve diğer maddeler kieselguhr tarafından emilir.

---

<sup>9</sup> Kiesel guhr: Yer kabuğunda bir metre kalınlıkta tabakalar halinde bulunan tek hücreli deniz yosunlarının fosil tortusudur

Daha sonra filtrelemenin ikinci aşaması olan stabilizasyon filtrelerine aktarılan bira bu aşamadan sonra paketlenmeye hazır hale gelir.

### **1.2.2.9. Paketleme**

Bira, üretim merkezlerinde, bira çeşitli şekillerde paketlenir. ”Çeşitli paketlemeler için farklı doldurma hatları kullanılır. Bugün, fıçı dolumu hariç, diğer kapların doldurulması çok yüksek hızla yapılmaktadır.”<sup>10</sup>

“Çok gelişmiş doldurucular saatte 65.000 şişe doldurabilir. Fıçı dolumu, düşük hızda ve başka bir yöntemle, yaklaşık saatte 1000 fıçı doldurularak gerçekleştirilir.”<sup>11</sup>

Bugün bira paketlemesinde farklı yöntemler uygulanıyor olsa da temelde 4 ayrı yöntem vardır.

Bunlar:

- \*tekrar kullanılabilen şişeler,
- \*tekrar kullanılmayan şişeler,
- \*kutular,
- \* bira fıçılarıdır.

#### **1.2.2.9.1 Tekrar Kullanılabilen Şişeler**

Tekrar kullanılabilen şişelerin dolumu aşağıdaki süreci izlemektedir. Yıkama: Yıkama makinelerinde her şişe için ayrılmış kovanlar bulunmaktadır. Gelen kirli şişe bu kovanlara yerleşir. Şişenin makineye girişiyle çıkılı arasında 20-30 dakika bir zaman farkı vardır. Bu sürede şişenin içi ve dışı yıkanmaktadır. Yıkama sırasında şu aşamalar gerçekleşmektedir:

- 1- Şişe ters çevrilerek içindeki artık dökülür.
- 2- Yaklaşık 20 dakika süreyle 90 derece sıcaklıkta %1,5 konsantrasyonlakostik banyosu içine daldırılarak yoluna devam eder.
- 3- Şişeler baş aşağı durumda içine kostik püskürtülerek yıkanır.
- 4- Şişenin dış kısmında sıcak su püskürtülerek etiketlerin tek parça halinde ayrılması ve şişe içlerinin yıkanması sağlanır.

<sup>10</sup>Türk Tuborg, Erişim : 02.02.2005, <http://www.tuborg.com.tr/main.asp>

<sup>11</sup> Bira Profesörü, Şişeleme ve Lojistik, Erişim : 04.02.2005, <http://www.carlsberg.com.tr/#>

- 5- Şişenin içine soğuk su püskürtülerek yıkanır ve şişeler boş, temiz, kuru olarak makineden çıkar.

Yıkanmış şişeler, konveyörle boş şişe kontrol kısmına gelmektedir. Işıklı levha önünden geçen şişelerden kırık ve iyi temizlenmemiş olanları ayrılır, geri kalanlar ise dolum makinesi gelmektedir.

Dolum: Şişeler dolum makinesinin ventilleri yoluyla aşağıdaki işlemlere tabi tutulmaktadır.

- 1- Şişenin içindeki hava vakumla emilir.
- 2- Şişeye 1,5 bar basınçla CO<sub>2</sub> verilir.
- 3- CO<sub>2</sub> tahliye edilirken bira doldurulur.
- 4- Şişenin içine çok ince bir su verilerek bira köpürtülür.
- 5- Kapsüllenmeye giren şişeye kapsulleme pistonları yardımıyla kapak basılır ve şişe doldurma makinesini terk eder.

Dolum makinesinden çıkan şişeler konveyörle pastöre gelir.

Pastör: Bira paketlenirken iki şekilde pastörize edilir. Bunlardan ilki günümüzde su ve enerji tasarrufu sağladığı için daha fazla kullanılan paketlemeden önce pastörizasyon yöntemi olan aseptik yöntemdir.

Bir diğer yöntem ise birayı paketledikten sonra pastörize etmeyi temel alan daha fazla su ve enerji kullanımına neden olan geleneksel yöntemdir.

Her iki yöntemin temeli birayı önce ısıtmak daha sonra paketleme sıcaklığına soğutmaktır.

“Pastörizasyon veya steril filtreleme, biranın birayı bozabilecek mikroorganizmalardan arındırılarak müşteriye sunulması için gereklidir. Burada patojenik (insanda hastalığa sebep olacak) mikroorganizma üremesi olmaz.”<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup>Bira'nın Hikayesi, Erişim:04.02.2006, <http://www.tuborg.com.tr>

Etiketleme: Pastörden çıkan bira etiketlemeye gitmekte, etiketleme makinesinden çıkan bir seviye kontrolüne girmektedir. Işıklı levhanın önünden geçen satışa hazır biralardan normal seviyenin altında olanlar ayrılmaktadır. Geri kalanlar paketleme makinasıyla kasalara yerleştirilir. Forkliftlerle mamul depoya taşınmaktadır.

#### **1.2.2.9.2 Fıçılama**

Bir başka paketleme biçimi de pastörize edilmiş ve soğutulmuş biranın alüminyum veya paslanmaz çelikten yapılmış fıçılara doldurulmasıdır. Alüminyum fıçılar hafif olması ve daha az hasar görmeleri sebebiyle daha çok tercih edilmektedirler.

Fıçıların hazırlanması: Boş fıçılar palet boşaltma makinesi yardımıyla konveyörlere bırakılmakta, oradan fıçı çevirici bölümüne gelmektedir. Dolum fıçıya alttan yapıldığı için fıçı kapağının alt tarafta olması gerekmektedir. Kapağı üstte olan fıçılar ters çevrilerek doluma hazır hale gelmektedir. Burada basınç kontrol bölümüne gelinir. Fıçı içindeki basıncın 1,5 atü olması gerekmektedir. Basınç kontrol bölümünü geçen fıçılar dış yıkama makinesine gelmektedir. Sıcak su ve fırça yardımıyla dışları yıkanan fıçılar iç yıkama makinesine gelmektedir.

Fıçılama için pastörizasyon: Filtreden 2-3 derecede gelen bira doluma gitmeden önce pastörize edilmektedir. Fıçılama şok pastör uygulanmaktadır. Bunda dört bölüm vardır: Regenerasyon bölümü, ısıtma bölümü, tutucu tip bölümü, soğutma bölümü

Bira birinci bölüme pompalanmakta, burada sıcak birayla ters yönde akarak ısınmaktadır. Isıtma bölümünde pastör derecesine kadar ısıtılmakta ve sıcak suyla ters yönde akması sağlanmaktadır. Bundan sonra hesaplanan süre içerisinde tüpte tutulmaktadır. Tekrar birinci bölüme gelen biraya sıcaklığını vererek soğumaktadır. Soğutma bölümündeki soğuk tuzlu su veya alkole ters yönde akarak çalışmaktadır. Soğuk ve pastörize edilmiş bira şok pastörden ayrılarak tampon tanka gelmektedir. Dolum başladığı zaman pastörize edilmiş bira tampon tanktan dolum makinesine pompalanmaktadır.



Elde edilen biranın özellikleri ( fermente edilenler, edilmeyenler, alkol derecesi, acılığı ve rengi ), OG ( orijinal ağırlık-gravity), FG ( nihai ağırlık, final gravity), alkol derecesi, şerbetçiotu acılığı( IBU) ve rengiyle belirtilir.

OG, fermantasyonun başında fermente edilebilir miktarı gösterir. Hacimde yüzde arttıkça, alkol içeriğinin artacağı kabul edilebilir.

Nihai ağırlık ( FG ), fermente edilemeyenlerin ölçüsüdür.( beer extract) Acılık ( hop bitterness), International Bitterness Unit ( IBU ) ile açıklanır. 20-30 arası şerbetçiotu vardır. Mg/l'dir. Alfa asidin yüz milyondaki kısmıdır.

Renk, SRM ( Standard Reference Method ) ile açıklanır. SRM'nin yüksekliği daha siyah bira anlamına gelir.EBC ( European Brewery Convention ) da renk tariflerine sahiptir.

1EBC = 2,65 SRM – 1,2 veya

1 SRM= 0,375 EBC+0,46'dır.

### 1.3 Bira Hakkında

- “Bira -2 derecede donar.”<sup>13</sup>
- Bira hoş tadı ve ferahlatıcı özelliği yanında , içerdiği kalori ve vitaminler nedeniyle besleyici bir içkidir.
- Bira direk güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.
- Biranın üretimi ve korunması çok zordur.
- Bira içerdiği vitaminler nedeniyle ve alkol derecesi düşük olduğundan her türlü kimyasal ve fiziksel etkilere çok çabuk etkilenirler ve bozulurlar.
- Her ne kadar bira çok özenle hazırlansa da çok kısa bir sürede bozulabilirler. (Örneğin Tekel birası yapılması gerekenler sonucunda ömrünü iki ayda tamamlamaktadır.)

---

<sup>13</sup>Bira Hakkında Bilmek İstedikleriniz, Erişim: 08.03.2005  
<http://www.mutfakrehberi.com.tr/contentdetay.asp?id=187&sayfa=icki&content=alkollu>

- Bira stoklandığı yerde güneş ışığını görmemelidir.
- Nemli ortamlarda bira kutuları paslanabileceğinden, biralar nemli ortamlardan uzak tutulmalıdır.
- Biranın stoklandığı yer en çok 25 derece , en az 0 derece olmalıdır.
- Sürekli soğutulup ısıtılan bira çabuk bozular.
- İki kere soğutulup oda sıcaklığına bırakılan bira bulanır ve tortulanır.
- Tekel birasının ideal içme sıcaklığı 6-8 derece arasındadır.
- Aşırı sıcaklık biranın tadını garipleştirir.
- Düşük sıcaklıklar biranın aromasını ve bukesini gizler.
- “Bira bardakları sodalı ılık suda yıkanır. Deterjan ve sabunla yıkanmış ve iyice kurulanmamış bira bardakları biranın köpüğünü keser.”<sup>14</sup>
- Fıçı biralar 5-7 gün içinde bitirilmelidir.
- Şişe biralar 3-6 hafta içinde tüketilmelidir

Biranın köpüğü biranın kalitesi hakkında ipucu verebilir. Birayı bardağa döktüğünüzde bir köpük oluşmalı ve o köpük bir süre için kalıcı olmalıdır. Oluşan köpüğün miktarı biranın türüne göre farklılık gösterir.

Köpük azaldıktan sonraki görüntü oldukça önemlidir. Kabarcıkların oldukça küçük boyutlarda olması tercih edilir. Eğer birada köpük oluşmuyorsa ya uygunsuz bir şekilde gazlandırılmış ya da konulduğu bardak kirlidir. Birayı bitirene kadar köpüğün bir kısmı yüzeyde kalmalıdır.

---

<sup>14</sup>Bira Servis Yapılırken, Erişim: 12.03.2005, [http://www.turkishpub.com/bira/servis\\_yapilirken.asp](http://www.turkishpub.com/bira/servis_yapilirken.asp)

## **1.4. Bira Çesitleri**

### **1.4.1. Üretim Yöntemine Göre**

“Fermentasyonu sağlayan maya çeşidinin özelliklerine göre biralar iki ana gruba ayrılır.”<sup>15</sup>

#### **1.4.1.1. Lager Biralar**

##### **1-Alman Pilsener**

Klasik Üreticiler :

Jever ( Fressisches zu Jever, Almanya ), Bitburger Brauerei ( Teo Simon, Almanya )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,6 – 4,2 ( Hacim %4 – 5 )

##### **2- Bohemian Pilsener**

Klasik Üreticiler :

Pilsner Urquell ( Plezensky Prazdoj, Çek Cumhuriyeti ), Gambrinus ( ( Pivovar Gambrius, Çek Cumhuriyeti )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 4 ( Hacim %4 – 5 )

##### **3- Avrupa Tipi Pilsener**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,6 – 4,2 ( Hacim %4 – 5 )

##### **4- Alman Licht/Avrupa**

Alkol derecesi : Ağırlık %2 – 2,6 ( Hacim %2,5 – 3,3 )

---

<sup>15</sup>Bira, Erişim: 15.03.2005, <http://www.yemekicmek.com/tariflistesi.php?KategoriID=40>

## **5- Münchener Helles**

Klasik Üreticiler :

Heel Urtyr ( Paulener, Almanya), Urbrau Heell ( Hofbrauhus, Almanya ), Award Winning American Beers Hellcat ve Zeplin ( Libery Street Brewing), Bergorff Original Lager (Josephy Huber Brewing ), Hubsch Lager ( Sudwerk Pirvatbrauerei), Exprt Gold( Stoudt Brewing ), Golden Spike Lager ( Riverside Brewing), Penn Light Lage ( Pennslvania Brewing ), Los Gatos Lager( Los Gatos Brewing ), Addler Brau Lager (appleton Brewing ), Sun Valley Sawtooth Gold Lager ( Sun Valley Brewing ), Hopfen Helles Beer ( Weeping Radish Restaurant )

Alkol derecesi : Ağırılık %3,8 – 4,4 ( Hacim %4,5 – 5,5 )

## **6- Dortmunder / Avrupa Export**

Klasik Üreticiler :

Dordmunder Actien Brauerei ( DAB, Almanya ), Dordmunder Kronen ( Kronen Brauerei, Almanya ), Dordmunder Union ( Braund Brunnen, Almanya ), Sapporo (Sapporo Breweries, Japonya )

Alkol derecesi : Ağırılık %4 – 4,8 ( Hacim %5 – 6 )

## **7- Vienna Lager /Marzen/Oktoberfest**

Klasik Üreticiler :

Spaten ( Spaten – Franziskaner-Braü, Almanya ), Ayinger ( Almanya ), Award Winning American Beer, Red Bone Red, Lager ( Specialty Brewing ), Samuel Houston's Austin Lager ( Waterloo Brewing ), Michael Sheas Irish Amber ( Highfalls Brewing ), Heckler Brau ( Heckler Brewing ), Brooklyn Lager ( The Brooklyn Brewery ), Golden Rail( Cherryland Brewing ), Newman's Albany Amber (William S. Newman Brewing ), Other Fine american Beers Modelo ( Cervecería Modelo, Meksika ), Ambier ( Ambier Brewing )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,3 ( Hacim %4,8 – 5,4 )

### **8- Marzen / Oktoberfest**

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 4,7 ( Hacim %5,3 – 5,9 )

### **9- Avrupa Dark / Mucher Dark ( Dunkels )**

Klasik Üreticiler :

Alstadthof ( Hausbrauerei Alstadthof, Almanya), Ayinger ( Brauerei Inselkammer, Almanya), U Fleke ( Pivovar U. Fleku, Çek Cumhuriyeti ), Fine american Beers Lakefrint ( Lakefrint Brewery ), Dprecher( Sprecher Brewing Co. )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,2 ( Hacim %4,5 – 5 )

### **10- Bock Beer**

Klasik Üreticiler :

AASS ( P. Lautitz, Norveç ), Einbecker ( Einbecker Brauhaus, Almanya), EKU ( Erst Kulmcacker Actienbrauerei, Almanya ), Delicator ( Horbrauhaus, Almanya ), Burragorans Bock ( Scharer's, Avusturalya )

Alkol derecesi : Ağırlık %5 – 6 ( Hacim %6 – 7,5 )

### **11- Helles Bock / Mai Bock**

Klasik Üreticiler :

Hofbrauhaus Maibock ( Hofbrauhaus, Almanya )

Alkol derecesi : Ağırlık %5 – 6 ( Hacim %6 – 7,5 )

## **12- Eisbock**

Klasik Üreticiler :

Eisbock ( Kulmbacher Reichelbraü, Almanya ), Fine American Beers Niagara ( Niagara FallsBrewing, Kanada)

## **13- Alman Strong Doppelbock / Doppel Bock**

Klasik Üreticiler :

Kulminator ( Erst Kulmbacher Actienbrauerei, Almanya ), Slavator Doppelback ( Paulner-Salvator – Thomasbraü, Almanya ), SAMichlaus ( Brauerei Hürlimann, İsviçre )

Alkol derecesi : Ağırlık %5,2 – 6,2 ( Hacim %6,5 – 8 )

## **14- Tropikal Stil Light Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %2 – 4,5 ( Hacim %2,5 – 5,6 )

## **15- Amerikan Lager / Golden Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 3,8 ( Hacim %3,8 – 4,5 )

## **16- Amerikan Light Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %2,8 – 3,5 ( Hacim %3,5 – 4,4 )

## **17- Amerikan Premium Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,6 – 4 ( Hacim %4,3 – 5 )

## **18- Dry Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,6 – 4 ( Hacim %4,3 – 5 )

### **19- Amerikan Malt Liquer**

Alkol derecesi : Ağırlık %5 – 6 ( Hacim %6,25 – 7,5 )

### **20- Amerikan Amber Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,3 ( Hacim %4,8 – 5,5 )

### **21 – Amerikan Dark Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 4,4 ( Hacim %4 – 5,5 )

### **1.4.1.2. Ale Biralar**

#### **1 - İngiliz Pale Ale**

Klasik Üreticiler:

Bass, Burton, Royal Oak, Worhngton White Shield,Whitebread Pale Ale, Samuel Smith, Marton's Pedigree Bittere

Alkol derecesi : Ağırlık %3,5 – 4,3 ( Hacim % 4,5 – 5,5 )

#### **2-Amerikan Pale Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,4 – 4,3 ( Hacim %4,5 – 5,5 )

#### **3- Belçika Pale Alesi / Belçika Alesi**

Klasik Üreticiler:

De Koninick ( Belçika )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 5 ( Hacim %4 – 6 )

#### **4- IPA – India Pale Ale**

Klasik Üreticiler :

Ballantine, Young

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 6 ( Hacim %5 – 7 )

#### **5-Amerikan Amber Ale / Red Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,5 – 4,3 ( Hacim %4,5 – 5,5 )

#### **6-İngiliz Special Bitter**

Klasik Üreticiler:

London Pride ( Fuller, Smith ve Turner, Griffin Brewery, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,3 – 3,8 ( Hacim %4,1 – 4,8 )

#### **7-İngiliz Extra Special Bitter**

Klasik Üreticiler:

Fuller'in ESB'si ( Fuller, Smith ve Turner, Griffin Brewery, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,6 ( Hacim %4,8 – 5,8 )

#### **8- İskoç ( Scotch ) Light Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %2,2 – 2,8 ( Hacim %2,8 – 3,5 )

#### **9- İskoç ( Scotch ) Heavy Ale**

Klasik Üreticiler :

Raven ( The Orkney Brewery, İskoçya )



Alkol derecesi : Ağırlık %2,8 – 3,2 ( Hacim %2,8 – 3,5 )

### **10- İskoç Export Ale**

Klasik Üreticiler :

Celadonian Export ale ( Cledonian Brewery, İskoçya ), Mc Ewans'ın İskoç Export ve Grodon Highland İskoç Ale'si( Fountain Brewery, İskoçya )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 3,6 ( Hacim %4 – 4,5 )

### **11- Golden / Kanada Alesi**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 4 ( Hacim %4 – 5 )

### **12- Kolsch / Köln-Stil Kolsch**

Klasik Üreticiler :

Pjerüh ( Cölner Hofbraü, Almanya ), Gafel ( Privat Gafel-Becker, Almanya), Küppers Kölsch( Brauerei, Almanya ), Paffgen (Gebrüder Paffgen,Almanya)

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,1 ( Hacim %4,4 – 5 )

### **13- İngiliz Light Mid Ale**

Klasik Üreticiler:

Highgate ( Highgate, İngiltere), AK (McMullen ve Sons, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %2,7 – 3,2 ( Hacim %3,2 – 4 )

### **14-İngiliz Dark Mild Ale**

Klasik Üreticiler :

Bank'in Mild'i ( Park Brewery, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %2,7 – 3,2 ( Hacim %3,2 – 4 )

### **15- Brown Ale**

Klasik Üreticiler :

Newcastle Brown Ale ( Scottish ve Newcastle Brewries, Tyne Brewery, İngiltere ),  
Nut Brown Ale (Samuel Smith's Brewing, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,3 – 4,7 ( Hacim %4 –5,5 )

### **16- Amerikan Brown Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,3 – 4,7 ( Hacim %4 – 5,9 )

### **17- Belçika Flanders / Oud Bruin Ale/ Flemish Braun Ale**

Klasik Üreticiler:

Leifmans ( LeifmansBrewery, Belçika ), Bruynen ve Gouden Carolus (Het  
ankerBrewery, Belçika)

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,4 ( Hacim %4,8 – 5,2 )

### **18- Düsseldorf TipiAlt Bier / Alman Tip Brown**

Kalsik Üreticiler:

Grolsch ( Grolsch Bierbrouwerji, Hollanda), Nussdorf (Brauhaus Nussdorf,  
Almanya), Pinkus Müller ( Brauerei Pinkus Müller ), Zun Uerige (Obergarige  
Hausbrauerei, Almanya )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,6 – 4 ( Hacim %4,3 – 5 )

### **19-Berliner Tipi Weisse ( B vitamini yüksek bira )**

Klasik Üreticiler :

Kind ( Beliner Kindl Brauerei, Almanya ), Fine American Beers Grant's Weiss Beer

Alkol derecesi : Ağırlık %2,2 – 2,7 ( Hacim %2,8 –3, 4 )

### **20- South Alman Tipi ( Weizen/Weissbier/Hefeweizen/Hefeweizen )**

Klasik Üreticiler :

Hefe-Weissbier ( Spaten-Franziskaner, Almanya), Weissbräu( Erdinger, Almanya ), Club-Weissbier (Spaten, Almanya), Pschorr –BräuWeisse( Hacker-Pschorr, Almanya ), Braü-Weisse (Ayinger, Almanya), Erdinger ( ErdingerWeissbräu, Almanya), Fischer / Ueli ( Brauerei Fishertube, İsviçre ),Schneider( Privatbrauerei G.Schneider ve Sohn, Almanya )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,9 – 4,4 ( Hacim %4,9 – 5,5 )

### **21- South Alman Tipi ( Dunkel Weizen / Dunkel Weissbier )**

Klasik Üreticiler :

Dunkel Weiss( Hopf, Almanya), Dunkel HefeWeissbier( Spaten-Franziskaner, Almanya), Dunkels Hefe-Weizen ( Tucher, Almanya), UrWeisse Ayinger, Almanya)

### **22- South Alman Tipi ( Weizenbock / Weissbock )**

Alkol derecesi : Ağırlık %5,5 – 7,5 ( Hacim %6,9 – 9,3 )

### **23- Porter**

Klasik Üreticiler :

Taddy Porter ( Samuel Smith, İngiltere), Okocim Porter ( Okocim, Polonya )

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 5,2 ( Hacim %5 – 6,5 )

### **24- Dry (İrlanda Tipi ) Stout**

Klasik Üreticiler:

Extra Stout ( Guinness, İrlanda ), Beamish ( Beamish ve Crawford, İrlanda),Murphy ( Lady's Brewery, İrlanda )

Alkol derecesi : Ağırlık %3,2 – 5,2 ( Hacim %3,8 – 5 )

### **25- Foreign Tipi Stout**

Alkol derecesi : Ağırlık %4,8 – 6 ( Hacim %6 – 7,5 )

### **26-Specialty Stout**

Alkol derecesi : Ağırlık %2,5 – 5 ( Hacim %3 – 6 )

### **27- Outmeal Stout**

Klasik Üreticiler :

Outmeal Stout ( Samuel Smith's, İngiltere ), Outmeal Stout ( Young's, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %3 – 4,8 ( Hacim %3,8 – 6 )

## **28- Imperial Stout**

Klasik Üreticiler :

Imperial Stout ( Samuel Smith's İngiltere ), Courage ( JohnSmith's Brewery, İngiltere), Award Winning American Beers Grant's Imperial Stout ( Yakima Brewing and Malting ), Imperial Stout ( Connors Brewery, Kanada ), Imperial Stout ( Pasific Coast Brewing )

Alkol derecesi : Ağırlık %5,5 – 7 ( Hacim %7 – 9 )

## **29 – İngiliz Strong Ale / Old Ale**

Klasik Üreticiler :

Thomas Hardy's Ale ( Eldridge Pope ve Co., İngiltere ), Prize Old Ale ( George Gale Co., İngiltere ), Greeg King ( Westgate Brewery, İngiltere), Old Peculiar (T. Ve R. Theakstone, İngiltere), Tooheys Old( Tooheys, İngiltere ), Kent Old ( Carlton ve United Breweries, İngiltere )

Alkol derecesi : Ağırlık %4,8 – 6,4 ( Hacim %6 – 8 )

## **30) Strong İskoç Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %5,2 – 6,7 ( Hacim %6,2 – 8 )

## **31) Belçika Strong Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %5,6 – 8,8 ( Hacim %7 – 11 )

## **32) Barley Wine Tip Ale**

Klasik Üreticiler:

Old Nick Ale ( ( Young's, İngiltere ), Bush Beer ( Brasserie Dubuisson, Belçika), Whitebrad's 250 th Anniversy Ale ( Porter Tun House, İngiltere)

Alkol derecesi : Ağırlık %6,7 – 9,6 ( Hacim %8,4 – 12 )

### **33) Belçika Red**

Klasik Üreticiler :

Todenbach ( Brouwerji Rodenbach, Belçika), Petrus ( Bavik – DeBrabandere, Belçika )

Alkol derecesi : Ağırlık %4,1 ( Hacim %5,2 )

### **34) Bier de Gadre**

Klasik Üreticiler :

Annoeullin ( Brasserie d’Annoeullin, Fransa), Bailleux ( Brasserie Bailleux, Fransa ), Castelain ( Brasserie Vastelain, Fransa), Duyk ( Brasserie Duyck, Fransa), Grande Braaerie ( Moderne de Tarken, Fransa), Monceau St. Waast ( Brasserie de Monceau St. Waast, Fransa), St. Sylvestre ( Brasserie de St. Selvestre, Fransa), Theiller ( Fransa )

Alkol derecesi : Ağırlık %5,6 – 6,4 ( Hacim %6,5 – 8,5 )

### **35) Saison**

Klasik Üreticiler :

Saison Dupont ( Brasserie, Belçika ), Fine American Beers Saison ( Riverside Brewing Co. )

### **36) Belçika Abbey Ale / Trappist Ale**

Klasik Üreticiler :

La Trappe Dubbel ( Schaapskooi, Hollanda ), Red 6 Special ( Wstvleteren, Belçika )

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 6 ( Hacim %6 – 7,5 )

### **37) Belçika Tripel**

Klasik Üreticiler :

Rochefort 8 ve Rochefort 10 ( Rochefort, Belçika ), La Trappe Tripel ( Schaapskooi, Hollanda), Tripel ( Westmalle, Belçika), Blue Extra ve Yellow 12 Abot ( Wstvleteren, Belçika )

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 6 ( Hacim %6 – 7,5 )

### **38) Belçika White**

Klasik Üreticiler :

Hoegaarden ( Brouwerji de Kluis, Belçika)

Alkol derecesi : Ağırlık %3,8 – 4,4 ( Hacim %4,8 – 5,2 )

### **38) Belçika Lambic**

Klasik Üreticiler :

Boon ( Brouweij Frank Boon, Belçika ), Cantillon ( Braserie Cantillon, Belçika ), Girardin ( Broweij Girardin, Belçika )

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 5 ( Hacim %5 – 6 )

### **39)Gueuze**

Klasik Üreticiler :

Caveau ( Timmermans, Belçika ), Lindemans ( Belçika ), De Neve ( De Neve, Belçika )

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 5 ( Hacim %5 – 6 )

#### **40) Belçika Fruit Lambic**

Alkol derecesi : Ağırlık %4 – 5,5 ( Hacim %5 – 7 )

#### **41) Rouse ( Qubec – Kanada )**

Fazla bilinen bir stil değildir. Hacim olarak %5 alkol içermektedir.

### **1.4.1.3 Karma Biralar**

#### **1- Krem Ale / Amerikan Lager / Blond Ale**

Alkol derecesi : Ağırlık %3,4 – 4,5 ( Hacim %4,2 – 5,69 )

#### **2- Amerikan Wheat Ale / Amerikan Wheat Lager**

Alkol derecesi : Ağırlık %2,8 – 3,6 ( Hacim %3,5 – 4,5 )

#### **3- Meyveli Biralar**

Klasik Üreticiler :

Damson Beer ( Masons Arms, İngiltere), Frank Lembeek ( Frank Boon, Belçika ), Pyramid Apricot Ale ( Hart Brewing ), Passion Pale ( Alameda Tied House ), Brewberr Pale ( Pacific Tapp ve Gril ), Blueberry Ale ( Marin Brewing ), Woodruff Ale ( San Andreas Brewing ), Sangre de Frambuesa ( Danta Fe Brewing ), Cherry Rail ( Cherry Rail Ale), Apricot ( San Andreas Brewing )

Alkol derecesi : Ağırlık %2 – 9,5 ( Hacim %2,5 – 12 )

#### **4- Sebzeli Biralar**

Alkol derecesi : Ağırlık %2 – 9,5 ( Hacim %2,5 – 12 )

#### **5- Herb & Spice Beers**

Alkol derecesi : Ağırlık %2 – 9,5 ( Hacim %2,5 – 12 )



## **6- Smoke – Favored Beers ( Ales veya Lagers )**

Klasik Üreticiler :

Schlenkeria( Brauerei-Trum, Almanya ), Award Winning Amerikan Smokked Beers  
Alaskan Smoked Porter ( Alaskan Brewing ), Zebulon’s Peated Porter ( Phantom  
Canyon Brewşng ), Dixie Holy Smoke ( Dixie Brewing ), Welkommen ( Rogue Ales  
, Vermont Smoked Porter ( Vermond Pub ve Brewery ), Rausch ( Oregon Brewing )

## **7- California Common Beer / Steam Beer**

Klasik Üretici :

Anchor Steam Beer ( Anchor Brewing Company)

## **8- Spesiyal**

Arpa maltı içeren veya içermekten çok, olağan olmayan fermantasyon yöntemlerinin kullanıldığı, örneğin bal, patates, şurupla yapılan fermantasyon sonucu elde edilen biralardır. Pirinç, mısır veya buğdayla yapılan bira spesiyal değildir; çünkü fermantasyon yöntemi aynıdır.

Alkol derecesi : Ağırlık %2 – 9,5 ( Hacim %2 – 12 )

### **1.4.2. Görünüşlerine ve Alkol Oranlarına Göre**

#### **1.4.2.1. Alkolsüz Bira**

Alkolsüz malt içeceğidir. Mayalanmasına izin verilmediği için alkol içermez.

#### **1.4.2.2. Hafif Alkollü Bira**

Üretiminde kullanılan şerbetçiotunun yarısı aromatik şerbetçiotudur. Bu nedenle hoş bir acılık ortaya çıkar. Lezzetli ve serinleticidir. Sadece % 3 oranında alkol içerir.

### **1.4.2.3. Açık Renkli Bira**

Belirgin özelliği % 5 oranında alkol içermesidir

### **1.4.2.4. Pils Tipi Bira**

Kaliteli hammaddeler kullanılarak üretilen bir bira tipidir. Özellikleri açık renkli biraya benzer. Bütün dünyada en çok tüketilen bira "Pils" tipidir.

### **1.4.2.5. Koyu Renkli Bira**

Biranın üretiminde kullanılan ve arpadan elde edilen maltın çok kavrulmasıyla elde edilir; normal biralara göre, tadı biraz daha acıdır.

### **1.4.2.6. Kuvvetli Bira**

Açık renkli biraya oranla % 50 daha fazla alkol içerir. Tadı daha acı ve rengi daha koyudur.

## **1.5. Bira Kokteylleri**

### **1.5.1 Half And Half**

Özellikle İngiltere'de çok popüler bir bira kokteylidir. Ale ve "Stout"<sup>16</sup> biralarının yarı yarıya bardağa konulmasıyla yapılır.

### **1.5.2. Shandy Gaff**

İki parça küp buz konmuş bira bardağının yarısına Ale veya Porter birasından, diğer yarısına da Ginger-Ale (Zencefil Gazozu) konarak hazırlanır.

### **1.5.3. Black Velvet**

Bardağın yarısına şampanya, yarısına da Stout konularak yapılır.

---

<sup>16</sup> Stout: Kavrulmuş malttan yapılan bir çeşit bira

#### 1.5.4. Huckle Mt Butt

- 1 quart bira
- ½ pint kanyak
- 2 adet çiğ yumurta

Önce bir kap içinde yumurta, kanyak ve biraz toz şeker karıştırılır. İyice rendelenmiş ve dövülmüş tarçın, hindistancevizi rendesi, karanfil ilave edilerek tekrar karıtılır. Sonra süzülür. Küp buzlarla içinde bir müddet soğutulur.

Buzlar çıkarılır, soğuk bira ilave edilir. Servisi çok soğuk olarak yapılır. Bu dört kişiliktir

#### 1.6 Biranın Sunumu

Biranın lezzetini alabilmek için biranın çok soğuk veya sıcak olmaması gerekmektedir. “Birçok birinci kalite Lager birası 6 ila 9 derece arasında servis edilmektedir. Kaliteli Ale'ler ise 7 ila 11 derece sıcaklıkları arasında servis edilirler. Otantik stout'lar için uygun içim sıcaklığı ise 13 derecedir”<sup>17</sup>

Yüksek yoğunluğa sahip barleywines cinsi bira, old ale ve Triple Bocks oda sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta içilmelidir. Kullandığımız standart soğutucular içecekleri yaklaşık 4 derecede tutmaya ayarlanmıştır. Ancak bu sıcaklıkta damağımız, lezzet nüanslarını algılamakta zorlanmaktadır.

Ayrıca bira ne kadar soğuk olursa karbonasyon o kadar az olur, karbonasyonun az olması da biranın koku vermemesi anlamına gelir.

Kısacası çok fazla soğutulan bira özelliğini kaybeder. Biranın köpüğü de kalitesinin önemli bir göstergesidir. Köpüksüz biranın değeri oldukça düşüktür. İdeal köpük miktarı; birayı bardağa önce hafif eğik tutarak döküp, üçte ikisi dolduktan sonra da düzleştirip şişeyi uzaklaştırarak elde edilir. Birayı bardakta bekletmemek gerekir.

---

<sup>17</sup>Stout Beer, Erişim: 03.04.2005, [http://en.wikipedia.org/wiki/Stout\\_beer](http://en.wikipedia.org/wiki/Stout_beer)

Havayla fazla temas eden bira, uygun sıcaklığını ve tadını kaybeder.

Şişedeki veya kutudaki bira içmeden önce mutlaka temiz bir bardağa boşaltılmalıdır. Bira servisinde rengin ve berraklığın tespiti için özellikle şeffaf bardak tercih edilmelidir.

### **1.7 Lezzet Değerlendirmesi**

“Biranın kaliteli olup olmadığını anlamak için ufak bir test uygulamak mümkündür. Öncelikle içinde bulunan aromanın serbest kalabilmesi için birayı dairesel bir hareketle hafifçe çalkalamak gerekiyor. Bundan sonra aromayı koklamak, biranın kalitesi hakkında bir ön fikir sağlamaktadır. Ardından biradan bir yudum alıp, dilin üzerinde gezdirerek biranın gerçek tadına varılabilmektedir.”<sup>18</sup>

Bira tadılırken dilin üzerindeki tüm tat alma bölgelerini kullanmak gerekmektedir.

“Dilin ucuyla tat aldıktan sonra, bira ağızda gezdirilerek diğer bölgelerle de tat alınabilmektedir. Sonra ağızdaki ilk tat ile, diğer tatlar ayırt edilerek gerçek lezzet ortaya çıkmaktadır”.<sup>19</sup>

İlk tat ve orta tat alma aşamaları armonik bir karışım oluşturmalıdır. İyi bira karmaşıktır, tek bir tadımda birçok lezzet elde edersiniz.

### **1.8 Biranın Tarihi**

“Bira insanoğlunun yaptığı ilk alkollü içkidir. Biranın insan kullanımına dair en eski buluntuları M.Ö 4000-3500 yıllarına aittir.”<sup>20</sup>

---

<sup>18</sup>Bira Profesörü, Bira Testi, Erişim: 05.02.2005, <http://www.carlsberg.com.tr>

<sup>19</sup>Beer&Molasses History, Erişim: 09.05.2005, <http://www.bellaonline.com/articles/art31588.asp> (Carolyn Smagalski)

<sup>20</sup>Deniz Gürsoy, Harcıalem İçki Bira, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti.,2004, s.15

Örneğin İran'da Godin Tepe'de yapılmış olan kazılarda M.Ö 3500 civarında arpa fermantasyonu yapıldığını ortaya koyan bulgular vardır.

Türkiye'de Hacinebi Tepe kazılarında ortaya çıkartılanlar da Mezopotamya ve Anadolu'da M.Ö 4000-3500 arasında arpa fermantasyonu yapıldığını kanıtlamaktadır. Yukarıda bahsedilen her iki yer de zamanında Sümerlilerin ticaret kolonisiydi.

İnsanoğlunun Erken Neolitik Çağda tahıl ziraatine başladığının anlaşılması ile birlikte onların yetiştirdiği tahılı nasıl yiyecek içecek haline getirdikleri de merak konusu olmuştur.

Kimileri tahılları filizlenmeye terk ettikleri ve filizli halde tükettiklerini ileri sürdü. Kimileri alevde kavurduktan sonra ezerek un haline getirip bulamaç halinde yedikleri savını benimsedi.

Bir başka sav ise bu bulamacı pişirmeyi öğrendikleri andan itibaren bira imalatının öğrenilmiş olduğudur. Bu sav hayvan derisinden kaptaki bulamacın içine, ateşte kızdırılmış çakıl taşı atarak bulamacın pişirildiğini öne sürmektedir. Bu yöntemin uzun süre Germen ülkelerinde kullanıldığına ve biracılığın başlangıcının da bu şekilde olduğuna inanılır. XIX. yüzyıla kadar Avusturya'da Steinbierbrauerei denilen "**taş birası birahaneleri**" bu yöntemle bira imalinin yapıldığı yerlerdi.

Arpa dışında ki tahıllardan da yapılan biralar olmuştur, günümüzde bu biralar genellikle olağan kabul edilmemekte veya eski bira çeşitleri olarak adlandırılmaktadır. Verilen yaygın örneklerden biri, Japon pirinç birası sake'dir. Pirinç birasının yalnız Japonya 'da değil - Marco Polo seyahatnamesinde görüldüğü üzere - Asya'da da yaygın olduğu dikkat çekmektedir: "Pirinç, aynı zamanda içki yapımında da kullanılıyor. Pirinci suda ıslatıyorlar,pirinç zamanla bozuluyor, garip tatlı bir içki oluyor"<sup>21</sup>

---

<sup>21</sup> Marco Polo, Geziler Kitabı . Çeviri Ömer Güngören, Yol Yayınları, 1985, s.187

Antropolog Raglan ise tamamen değişik bir görüşü savunuyordu ona göre insanoğlu tarıma başladığında elde ettiği ilk mahsulü uzun süre bira yaparak bir yiyeceği besleyici bir içecek haline sokmayı akıl etmişti. Yani "**sıvı ekmek**".

Tohumun içinde hazmı zor olan nişastalı kısım tahıl filizlendiğinde hazmedilebilir malt şekeri (maltoz) haline dönüşür.

Karbohidratların bazıları önemli miktarda B ve C vitaminlerine, daha azı da A, E ve K vitaminlerine dönüşür. Bu arada proteinler de parçalanarak temel şekilleri olan aminoasit haline gelirler.

Buna göre antropolog Raglan'a göre erken Neolitik ağda kilden kap yapma teknolojisinin insanoğlunun emrinde bulunmuş olmalıydı. Kap olmadan bira muhafaza edilemez. Kap kakak yapımı ise daha sonraki dönemlere tarihlenmektedir.

Çatalhöyük kazıları bulgularına göre M.Ö 6500'den itibaren çanak çömlek imalatı başlamış olmaktadır. O halde bira yapımını kilden kap kakak yapımı ile aynı tarihlerde düşünülmesi gerektiği ortaya çıkıyor.

Londra'da British Museum'da bulunan, Tanrıça Ninkasi'ye yazılmış bir şiir olan "**Blue Monument**" denilen ve bazılarınca M.Ö 6000 yılı, fakat bazılarına göre ise M.Ö 1800 yılı civarında yazıldığı düşünülen belgede Mezopotamya'da bira içildiği belirtilmektedir." <sup>22</sup>

Sümer mitolojisinden alıntılanan aşağıdaki satırlar bunun çok güzel bir göstergesidir:

( ... )

“ Ninhursag (“Dağlık lkenin Kraliçesi”, Nintu “Doğuran Kraliçe” ve Ninmah, “Soylu Kraliçe” adlarıyla bilinen Sümer ana tanrısı):

“Kardeşim neren ağrıyor?”

Enk( Bilgelik, deniz ve ırmak tanrısı)

---

<sup>22</sup> Bira'nın Tarihi,Erişim; 13.05.2005, <http://www.karasehirli.com/MAKALE/MAKALE05.htm>

“Ağzım ağrıyor”

Ninhursag:

“Tanrıça Ninkasi’ye ( içki tanrıçası ) yaşam verdim senin için “

...Ninkasi, yüreği doyuran ( tanrıça ) olsun.”<sup>23</sup>

Şu anda Irak sınırları içerisinde bulunan, Uruk'ta elde edilmiş olan M.Ö dördüncü binin ikinci yarısına ait bir tablette İkinci Sümer Hanedanının beşinci kralı olan Gılgamış'ın destanı anlatılırken Sümer'de biranın çok yaygın içilen bir içki olduğu da açıklanmaktadır.

Yunan mitolojisine göre de Dionysos Mezopotamya ve Anadolu'dan oradaki insanların biraya çok tutkun olmasından dolayı orada Sabazios adıyla bira tanrısıyken o bölgedeki kavimlerin sürekli birbirleriyle dalaşmalarından bıkarak Yunanistan'a gelmiş ve şarap tanrısı olmuştur. O bölgeye, sonra üç peygamber gönderilmesine rağmen huzur gelmemiştir.

Sümer kayıtlarına göre yıllık tahıl üretiminin % 40'ı bira üretiminde kullanılıyordu. Bir tapınak işçisinin günlük bira istikakı 1,2 litre iken aristokrat bir kişinin istikakı 4,8 litre'yi buluyordu.

Burada kastedilen "**ale**" tipi biradır, zira o tarihlerde biranın içine aroma verici şerbetçiotunun da koyulmuş olmasını ve alttan mayalandırılmış olmasını düşünemeyiz. Şerbetçiotunun biraya koyulması 13. yüzyılda Bavyeralı manastır rahipleri tarafından akıl edilmiştir. Ünlü İngiliz yazar William Shakespeare ise biraya şerbetçiotu katılmasından hiç hoşlanmamış ve ömrünün sonuna kadar şerbetçiotu katılmış bira içmemiştir.

Bira özel imalathanelerde üretildikten sonra pişmiş kilden yapılmış çeşitli boylardaki testi ya da küplere konurdu.

---

<sup>23</sup> Samuel Noah Kramer, Tarih Sümer'de Başlar., Çev. Kaan İren, İstanbul: Kabalcı 1998, s.113

Kabın ağız yine kilden kapaklarla kapatılarak, kapağa yapım tarihi yazılıp mühürlenirdi. Bu uygulama günümüzdekine çok benzemektedir.

Bira kapları özellikle "**Bit Sikari**" denilen içki evlerinde, içecek kişi sayısına göre seçilir, açılırdı. Biralar çeşitli kupalarla ve buğday sapından, kamyştan, sazdan ya da bakırdan yapılmış borucuklarla (bugünün içecek kamyşları, pipetleri gibi) içilirdi. Bugün de Anadolu'nun bazı yörelerinde "**çöplü ayran**", yazın soğuk çanakta veya metal bardakta üzerinde bir adet buğday sapı ile getirilir.

İçilen biranın karşılığında para ödenmezdi. O günlerin parası gümüştü. Bira için gümüş değil, biranın değerinde arpa verilmesi zorunluydu.

Sümer şehirlerinin kimi mahalle ve liman yerleşimlerinde oturulup bira içilen ve söylenen içki evleri vardı. Bunlar zamanımızın meyhanelerine veya birahanelerine benzerdi.

Bu birahane yöneticilerinin (işletmecilerinin) kadın olması kuraldı. İşletmeci bayanın birahane konuşulanları yörenin mülki amirine anlatması sorumluluğu vardı. Yani her birahane yöneticisi bayan aynı zamanda istihbarat ajanıydı. Bu yönetim işi anadan kıza geçerdi. Limanlardaki içki evleri veya birahanelerin müdavimleri gemicilerdi ama genelde bu mekanlar kadın erkek herkese açıktı. Yalnızca üst düzeydeki rahibeler buralara giremezdi.

Sümer'de birahane sahibi kadınları "**Ağız dolduran, doyuran kadın**" anlamına gelen tanrı Ninkasi korurdu. Yozgat'ta hala bira için "**Fatma Ananın helvası**" denmesi belki de bu yüzdendir.

Sümer'de sekiz çeşit arpa birası, sekiz çeşit de buğday birası vardı. Bunlardan başka üç çeşit de arpa-buğday karışımı birası yapılırdı.

Tabii bunların hepsi değişik kalitelere yapılırdı. Değişik kalitelere uygunluktan imalatçıların zaman zaman saptığı anlaşılıyor ki Hammurabi (M.Ö 1792-1750) kanunlarında biraya su karıştırılmaması ve fiyat narhına ilişkin maddeler bulunmaktadır.



Mezopotamya'da yanlış sulama sonucunda toprakların verimsizleşmesi ile arpa ziraati azaldı. Arpa az bulunur olunca bira yapacak arpa bulmak sorun oldu.

Sümerlilerin son dönemlerinde ve onlardan sonra aynı bölgede yaşayan Babillilerde de 20 çeşit biranın yanısıra hurma şarabının da yaygın içki haline geldiğini görmekteyiz. Onu takibeden popüler içki ise Nübye'den yayıldığı tahmin edilen darının fermantasyonu ile yapılan "**boza**"dır.

Sümer ve Eski Mısır birası, bugün arkeoloji veya özel olarak biracılıkla ilgilenen kişilerce yapılmaktadır.

Bu noktada şunu söylemek gerekir. Biranın tarihinden bahsederken, bugün yapılmakta olan biralar ile eskiden imal edilen biraları kıyaslamamak icap eder. Sümerler ve Eski Mısırlılar biracılığı ekmekçilikle beraber yürütmüşlerdir.

Bira hammaddesi olarak " malt ekmeği" suyla ezilip bulamaç haline getirildikten sonra fermantasyona terk edilmiştir. Fermantasyondan sonra alkolle birlikte süt asidi de kendini göstermiştir. Bu hususiyetlerden dolayı ilk bira bozaya benzemektedir. Diğer bir deyişle bira bozadan devşirme bir içkidir.

O zamanlar şerbetçiotunun biracılıkta kullanılmasını bilmediklerinden, yapılan mamul her zaman bozulmaya mütemayil bir durum arz etmiştir, dolayısıyla bira o tarihlerde kısa zamanda tüketilmesi icap eden bir içki olarak tanınmıştır.

Bu açıdan şerbetçiotunun bulunmasına kadar biranın ve bozanın tarihinin ortak olduğu söylenebilir veya bugün için bira, aslında bozaya benzeyen bir içkidir; aradaki fark " bozanın süt asidiyle hazırlanması, birada ise alkol ihtimarının mevcut olması denebilir.

Babil'de M.Ö 2000 yılı civarında düğünlerde geleneksel kutlama içkisi bal birası idi. Buna "**Arı şarabı**" denirdi. Düğünden sonra tam bir ay boyunca damadın içebileceği miktarda "**Arı şarabı**" kayınpederi tarafından damada hediye edilirdi. Bal birasının erkeğin kudretini arttıracığına inanılırdı.

Hatta Hun İmparatoru Attila'nın (406-453) eşi İldico ile balayının bir-iki gün sonrasında fazlaca yabancı ot ve baharat katılmış bal birası içtiğinden dolayı durdurulamayan burun kanamasından öldüğü rivayet edilir. Günümüzde çiftlerin nikah sonrasında yaptığı "**balayı**" seyahati yani işte buradan gelmektedir. Babilliler kutlama harici zamanlarda da çok bira tüketirlerdi.

Babil'de büyük kapasitede bira imal eden kuruluşların sahiplerinin devlete yaptığı baskı sonucunda normlara uymayan bira imal eden imalatçıların kendi yaptığı bira içerisinde boğulmaları cezası taşıyan bir kanun çıkmıştır.

"Mısır'da en yaygın olarak tüketilen bira "**haq**"tı. Haq, Nil Nehri havzasında yetişen kızıl arpadan yapılırdı. Mısırlılar arpayı filizlendirirler, kuruturlar, öğütürler sonrada hamur haline getirip fırında kısa bir süre pişirirlerdi. Daha sonra bu taze az pişmiş francalaya benzeyen somunları parçalayıp sulandırılmış hurma suyuna batırıp bir gün fermantasyon için beklerlerdi. Sonra ekmekler bir tülbentin içine doldurulurdu. Tülbentin ucu dolanarak sıkılır ve çıkarılan biraya değişik oranlarda kimyon, zencefil, mersin ağacı ve bal karıştırılıp taze taze tüketilirdi. Bu şekilde yapılan birada % 12 civarı alkol bulunurdu. Mısırlılar, biranın bitki örtüsü Tanrısı Osiris'in insanlara armağan ettiği bir buluşu olduğuna inanırlardı"<sup>24</sup>.

Birayla ilgili bir öykü Güneş Tanrısı Ra ile ona saygıda kusur eden insanoğlunu cezalandırması için yeryüzüne gönderdiği tanrıça Sekhmet (Hathor) üstüne gelişir.

Sel, salgın, savaş, katliam ve ölümden sorumlu olan tanrıça Sekhmet öc alma duygusuna kapılınca tanrıça önü alınamaz öfkesiyle tam insan soyunun kökünü kazıyacakken, Ra yumuşar ve tarlaları baskına uğratacak bollukta kırmızı renkli bira gönderir gökten. Tarlalara yayılan bira bir büyük ayna gibi ışıldar.

Kendi görüntüsünün yansımasının çekiciliğine kapılan tanrıça, kanı andıran bu havuzdan içer, sarhoş olur ve sızar. Böylece korkunç misyonunu unuttur. İnsanlık da kurtulur.

---

<sup>24</sup>Bira'nın Tarihi, Erişim: 15.05.2005, <http://www.yemecikmek.com/>

Mısır'da tapınakların ve piramitlerin inşaatında çalıştırılan işçi veya kölelere inşaat boyunca gıda olarak yalnızca ekme ve bira verilmiştir. Mısır'da en iyi bira Nil Nehri kıyısındaki ünlü Peluse kentinde yapılırdı.

M.Ö 1350 civarında Firavun Ramses II, artan bira ayyaşlığını önlemek için bir içki düşmanlığı derneği kurmuştur.

Nil Deltasının her yıl taşması yolu ile gelen yeni alivyonların çevresindeki tarlaların üzerine doğal yolla besleyici mineraller getirmesi Mezopotamya'da toprağın yorulması sonucu ortaya çıkan arpa azlığını Mısır'a yaşatmadı.

Bu sebeple olsa gerek Mısır'da bira hep toplumun en yaygın tüketilen içkisi vasfını korudu. Hatta şöyle bir atasözleri vardı : **"Ağız bira dolu olan kişi mutludur."**

Aynı tarihlerde Güney Amerika yerlileri mısır tanelerini ağızlarında çiğnedikten sonra bir toprak kaba tükürerek çıkartıyor. Biriken çiğnenmiş mısır taneleri fermente olmaya bırakılıyor. Sonunda ortaya **"chicha"** denilen bir mısır birası çıkıyordu. Meksika'da Azteklerin ise o dönemde bir de bira tanrısı var.

Kristof Kolomb Amerika'ya dördüncü gidişinde (1502 yılı) yerlilerin bir avuç dolusu mısır ve bir avuç siyah kayın ağacı özünün bir sürahiye doldurularak doğal fermentasyona bırakılması yolu ile bira elde ettiklerine tanık olmuştur.

Çinliler de pirinç ve darıyı fermente etmek yolu ile bira yapıyorlardı.

Mısırlıların ekme ve bira sevgisi Eski Yunan'da devam edememiştir. Yunanlılar ekme ve şarabı tercih etmişlerdir.

Onları takiben Romalılar tarihçi Tacitus'un kaydettiğine göre birayı Germen (barbar) içkisi ilan etmişler, tanrıların içkisi olarak benimsedikleri şaraba devam etmişlerdir.

İmparator Domitian İtalyan şarap endüstrisini baltaladığı ve Roma İmparatorluğuna karşı şarap gelirleriyle ayrılcılığı teşvik ettiği gerekçesiyle Gallialıların şarap imalatı yapmalarını yasaklamıştır.

Bunun üzerine Mısır'dan bu yana yaygınlığını yitirmiş olan bira yeniden eski günlerine kavuşmuştur. Bağları, Romalılar tarafından sökülen Galyalılar bu defa arpa ziraatine başlamış ve ürettikleri arpanın bir kısmı ile nefis biralar yapmayı başarmışlardır

Biracılıkta bazı önemli tarihleri aşağıdaki gibi sıralayabiliriz

- 1) MÖ 4300 yılına ait biracılığı gösteren bazı tabletler bulunmuştur.
- 2) MÖ 1600 yılına ait biranın sağlık açısından 100 reçetesini gösteren bir metin bulunmuştur.
- 3) 1200 yılında bira Almanya, Avustralya ve İngiltere'de ciddi ticari iş olmuştur.
- 4) 1420 yılında Almanya'da lager tipi bira yapılmaya başlanmıştır.
- 5) 1502 yılında Chirstof Colomb, amerika'da mısır ve ağaç özünden yapılmış bir bira olduğunu keşfetmiştir.
- 6) 1516 yılı bira standatının ortaya çıktığı yıl olmuştur. Yasayla ( Almanya )biranın su, arpa maltı, buğday maltı, şerbetçiotundan yapıldığı belirtilmiştir. Yasa, “ Biranın Saflığı Yasası” olarak bilinektedir.
- 7) 1602 yılında Dr. Alexanders Nowell, biranın tıpalanmış cam şişelerde saklanırsa daha uzun süre dayanacağını kanıtlamıştır.
- 8) 1620 yılı Amerika'ya İngilizlerin göçüyle birlikte, biranın Amerika'ya ( Amerikan yerlilerinin kendi özgün biralarını bir yana bırakırsak ) girdiği yıl olmuştur.
- 9) 1623 yılında Amerika'da ilk bira üretimi gerçekleşmiştir.

- 10) 1786 Amerika'da en eski yaşayan bira imalathanesinin kurulduğu yıldır.
- 11) 1840 yılında Alman göçmenler alt fermantasyon birasını Amerika'ya götürmüşlerdir.
- 12) 1842 yılında Bohemya bölgesinde, Pilsen kasabasinda ilk açık, altın renkli lager tipi üretilmiştir. Kasaba 1295'ten beri Kral Wenceslas'tan aldığı bira lisansına sahiptir.
- 13) 1850'lerde Alman göçmenler ile Amerika'da lager bira yaygınlaşmaya başlamıştır.
- 14) 1876 yılında Pasteur'ün fermantasyon üzerine olan "The diseases of Beer, Their Causes, and Means of Preventing Them" isimli çalışması yayınlanmıştır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### TÜRK BİRA SEKTÖRÜ

#### 2.1 Cumhuriyet Dönemi Öncesi Ve Cumhuriyetin İlk Yıllarında Türk Bira Sektörü

Kaşgarlı Mahmut'un bazı eserlerinde Türklerin Orta Asya'da "ağartu" adı verilen ve buğdaydan yapılan bir içki içtiklerinden söz edilmektedir. Bu içki buğdaydan yapılan bir çeşit biradır.

Bu dönemlerden sonra Cumhuriyet'e kadar bira Türk tarihinde çok fazla yer almamıştır. Osmanlı döneminde bira ve şarap içenlere aşağılayıcı gözle bakılmıştır.

Ülkemizde bira üretimine ilişkin en eski belge efemera koleksiyoncusu Mert Sandalcı tarafından bulunmuş olan, İzmir Prokopp Birahanesi'nin kuruluş tarihini 1846 olarak gösteren seramik bir bira şişesidir.

İkinci belge de Şişli'de ki Cosmas Birahanesi'ne ait bir jetondur. Bu jetonda birahanenin kuruluş tarihi 1850 olarak belirtilmiştir.

Üçüncü belge ise 1862 yılı vergi mevzuatında rastlanan bir maddedir. Bu maddeye göre arpa suyundan %20 zaiyat bedeli düşüldükten sonra rayiç bedel üzerinden %10 -15 vergi alınmaktadır.

Bira'nın Türkiye'de tüketilmesinin yaygınlaşmasını belki de 1870 civarında İttihat ve Terraki'nin Fransa-İngiltere Paktı'ndan ayrılıp Almanya'ya yakınlaşmaya başlaması ve sonunda da Almanya'nın yanında yer alma kararı dolayısıyla askeri birliğin yanında oluşan kültürel etkileşmeye bağlayabiliriz.

### 2.1.1 Tanzimat Sonrası Biracılık

Tanzimat dönemi sonrası biracılık faaliyetlerini açıklamadan önce o dönemin toplumsal yapısını kısaca özetlemek gerekmektedir:

Kanuni döneminde başlayan içki yasakları Tanzimat Fermanı'na ve 1876'da ki I. Meşrutiyet'e kadar devam etmiştir. Bu dönemde meyhaneler kapatılmış, açık olanlara da Müslümanların gitmesi yasaklanmıştır. Zaman zaman meyhane yasakları gayrimüslimlere de getirilmiştir. Bu yasaklardan kimi zaman bozahanelerde nasibini almıştır. Özellikle ekşi boza ve içine afyon katılan boza (tatar bozası), yasaklanmıştır. Bu tür yasaklar afyon gibi çok zararlı maddelerin kullanımının artmasına yol açmıştır.

1840 – 1850'leri izleyen süreçte yasakların azaldığı görülmektedir. Bu süreç, Batı'dan etkilenmeye, Batı hayranlığına bağlı olarak meyhanelerin yanında birayla tanışmaya, biranın yaygınlaşmasına olanak sağlamıştır.

1830'ların başından itibaren başlayan reformlar, 1839 Gülhane Hatt-ı Humayunu, Tanzimat süreci ve birahanelerin gelişimini birbirinden ayırmak mümkün değildir.

Batı'ya açılma süreci, ulaşımın gelişmesi, özellikle İstanbul'un demiryoluyla Avrupa'ya bağlanması ve Osmanlı mozaiği 1850 sonrasında Batı türü yaşamın ve bu arada Batı türü birahanelerin hızla gelişmesine olanak sağlamıştır. Osmanlı mozaiğinin azalması 1920'lere kadar, Batı tipi birahanelerin de bir anlamda yok olmasını açıklamaktadır.

1840 sonrasında iletişim araçları ve ona bağlı altyapıda hızlı gelişmeler olmuştur. Garlar, postaneler, rıhtımlar, eşya depoları, oteller açılmıştır. Sirkeci'de Osmanlı'yı Batı'ya bağlayan Sirkeci Garı açılmıştır.

Batı ile ticari ilişkilerin gelişmesi ve imparatorluğun yabancı sermayeye açılması kentteki değişimi büyük oranda hızlandırmıştır.

Gittikçe artan gelir kenti Avrupa'nın tüketim biçimine doğru hızla itmiştir. Kentte lüks mağazalar, tiyatro salonları, kahvehaneler ve her türden eğlence yerleri açılmıştır. Bu gelişmeler yalnızca İstanbul için geçerli değildir; Selanik'te, İzmir'de, Beyrut'ta, Bursa'da benzer gelişmeler yaşanmıştır.

1886 yılında bir Osmanlı istatistiği İstanbul'un etnik ve dinsel yapısını vermektedir:

%44 Müslümanlar, %17,5 Rumlar, %17,1 Ermeniler, %5,1 Yahudiler.

1844'te 391.000 olan kent nüfusu, 1886'da 850.000'dir. Bu artışın ana sebebi göçtür.

“Kent büyüdükçe, ulaşımdaki modernleşme çeşitli mahalleri birbirine yaklaştırmaktadır. 19. yüzyılın son otuz yılına damgasını vuranlar şunlar olmuştur : Boğaziçi'nde geliş – gidişin genişlemesi, at koşulu tramvayların ortaya çıkması, 1875'te Haliç'te yeni bir köprünün hizmete açılması, Galata ve Pera arasında kablolu bir metro hattının kurulması, 1888'de Orient express'in kente gelişiyle demiryolunun kente girmesi ve ertesi yıl Sirkeci'de garın yapılması unutulmamalıdır.”<sup>1</sup>

Bu dönemde Galata ve Pera öne çıkmış, suyun getirilmesi, lağımaların düzenlenmesi bu bölgede başlamıştır. Beyoğlu yeni yapıları, büroları, bankları, tiyatroları, otelleri, mağazalarıyla daha modern ve Batılı bir görünüm kazanmıştır. “Galata, Tophane, Pera civarında Müslüman nüfus, 19. yüzyılın sonunda %21 civarındadır.”<sup>2</sup>

Rumlar, Ermeniler, Yahudiler, Beyoğlu ve Adalar gibi modern semtlere doğru göç etmektedirler. Ayrıca İstanbul nüfusunun %1,5'ini oluşturan yabancı nüfus Beyoğlu'nda yoğunlaşmıştır ve kendi dünyasını yaşamaktadır. Kentin bağrındaki diplomatik temsilciliklerin mutlak gücü, onlara yaşamlarını tam bir güvenlik içinde yaşama olanağını sağlamaktadır.

---

<sup>1</sup> Robert Mantran, Osmanlı İmparatorluğu Tarihi, Adam, 1999(3. baskı), s. 187

<sup>2</sup> y. a.g.e, s. 188



Her zaman alabildiğine canlılık içinde olan Pera'nın büyük caddesi – İstiklal Caddesi - , üzerinde lüks dükkanların, birahanelerin, kahvelerin, gözde pastanelerin açılıp serpildiği anayoldur. Tiyatroların, zarif lokantaların ve kulüplerin oldukça popüler olduğu bir dönemdir. Beyoğlu o dönemde uluslararası turizmin en çok geliştiği yer konumundadır. Benzer gelişmeler yayın hayatında, tercüme eserlerindeki artışta da görülmektedir. Bu dönemde Fransızca bilenlerin sayısı oldukça fazladır. İstanbul'un orta sınıfı da bu yeni hayata hızla uyum sağlamıştır. Batı 1900 dolaylarındaki kültürel yaşamın, eskiden olduğu çok daha fazla içindedir. Kısacası sanayi devrimiyle başlayan süreç – 1840'larda Amerika'ya Alman göçlerle lager stili biraların gitmesine benzer bir gelişim içinde- Batı tipi birahaneleri, yaşam biçimini de getirmiştir. Bozahanelerin yerini birahaneler almıştır. 1898 Ekim'inde Alman İmparatoru II. Guillaume'nin Osmanlı İmparatorluğu'nu ziyaretinde ifadesini bulduğu üzere bira Almanlarla bütünleşmiş ve bira denildiğinde daha çok Almanlar akla gelmiştir.

“R.Mantran'ın işaret ettiği üzere Taksim ve Tepebaşı bira bahçeleri, özellikle Galata, Beyoğlu, Tepebaşı dünyasının faklı çehresini göstermektedir.”<sup>3</sup>

### **2.1.1.1 Birahanelerin Açılması**

Birahanelerin açılması 1840'lı yıllarda başlamaktadır. R.E Koçu birahanelerinin serüvenini şu şekilde özetlemektedir:

“ Hafif alkollü bir içki olan bira, ilk olarak Tanzimat devrinde Batılılaşmaya özenen gençler tarafından benimsendi. İstanbul'un ayaktakımı arasında rakı ve şarap tercih ediliyordu. İlk birahaneler de ayaktakımını giremeyeceği, girse de aradığını bulamayacağı alafrağa salonlar olarak kuruldular. Büyük, süslü ve temiz salonlara rağmen bira tek başına bir birahaneyi yaşatabilecek kadar tüketilen bir içki olmadı. Oysa şarap yüzyıllardır şaraphaneleri yaşatıyordu.

---

<sup>3</sup> Çelik Gülersoy, Tepebaşı: Bir Meydan Savaşı. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediye Kütür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları.1993, s.51.

“Bunun üzerine salon sahipleri biranın yanı sıra başta rakı ve şarap sonra da o dönemde henüz Türkiye’de üretilmeyen ithal malı konyak, cin, vermut, şampanya hatta viski vermeye başladılar. Bu suretle birahaneler ‘gazino’ oldu. Sonra da zamanımızın içkili lokantalarına dönüştüler.”<sup>4</sup>

Bu gelişim içinde 1970’li ve 80’li yıllarda çok şikayet edilen birahane patlaması yaşanacaktır.

“Birahanelerle ilgili araştırmalara genellikle aşağıdaki gibi giriş yapılmaktadır: “İstanbul’un ilk birahanesi, Salvador birasını İstanbullulara tanıtan ‘Londra Birahanesi’ dir. Bu birahanenin garsonları Nikoli Ananias ve Yani daha sonra kendi birahanelerini açtılar. Tipik bir Viyana birahanesi olan ‘Yani Birahanesi’ nin müşterilerinin çoğu Alman, Avusturyalı ve Macarlardan oluşuyordu. Burada Viyana ve Münih birasının yanı sıra Fransız, Yunan ve Avusturya şarabı da bulunuyordu. Daha sonra Yani Birahanesi’ nin karşısına ilk Alman Birahanesi olan ‘Deutsche Bierhalle’ açıldı. Bu dönemde kentin bütün birahaneleri Beyoğlu’ ndaydı”<sup>5</sup>

“Ali Fuat Cebesoy’un anılarında yazdığına göre Atatürk, henüz Harbiye’de öğrenciyken, zaman zaman kendisiyle beraber Zowe Birahanesi’ne ( Duetsche Bierhalle) Alman birası içmeye gidemiştir.”<sup>6</sup>

“Fakat yukarıda anlatılan yaklaşımlar, M. Sandalcı’nın çalışmalarında da görüldüğü üzere eksik hatta bazı kısımları hatalıdır. Sandalcı, 1846 ve 1850 yıllarında İzmir ve İstanbul’da birahanelerin var olduğunu belgelemektedir. 1846’da İzmir Alsancak’ta Prokopp birahanesi, 1850’de İstanbul Şişli’de Cosmas birahanesi açılmıştır.”<sup>7</sup>

Prokopp birahanesinin Türkiye’de ilk bira üretimi yapılan yer olduğu söylenmektedir.

---

<sup>4</sup> İstanbul Ansiklopedisi. İstanbul: Koçu yayınları 1961, s. 2806

<sup>5</sup> Perihan Sariöz, Bir zamanlar İstanbul.İstanbul: İdea İletişim Hizmetleri, 1996 s. 144-145

<sup>6</sup> y.a.g.e, s.:145

<sup>7</sup> Mert Sandalcı., “Bira”, Tombak,1997,sayı 14, s. 7

“Aynı şekilde birahanelerin yalnızca Beyoğlu’nda olduğu görüş de doğru değildir. Yine Sandalcı’nın tespitlerine göre, 1888’de İstanbul’da 15’i Beyoğlu’nda, 8’i Galata’da ve 8’i diğer semtlerde olmak üzere toplam 31 adet birahane vardı.”<sup>8</sup>

Beyoğlu’nda ki birahaneler “alafranga salonlar” olarak adlandırılan, Batılılaşmayı temsil eden salonlardı. M. Cezar şu tespitte bulunmuştur: “ Beyoğlu birahaneleri arasında, tipik meyhane özelliği taşıyanlar olduğu gibi aileyle gidilen yerler vardı. Örneğin Tepebaşı’nda Dandria Pasajı girişindeki Çardaş Birahanesi, yine Tepebaşı’nda Hacapulo pasajı Lala birahanesi, Union Française karşısındaki Kohut Birahanesi bunlardandı. Tabiatıyla buralara ailece gidenler esas itibarıyla yabancılar, Lövantenler ve gayrimüslim azınlıklardı.”<sup>9</sup>

“1894 yılında şehir temelinde sadece İstanbul, İzmir, Selanik ve Ankara’da birahaneler vardı. İstanbul’da 33, İzmir’de 5, Selanik’te 4 ve Ankara’da 3 adet birahane bulunmaktadır. İstanbul’dakilerin 17’si Beyoğlu’nda, 12’si Galata’da, 2’si Şişli’de, birer tanesi de Pangaltı ve Feriköy’dedir.”<sup>10</sup>

Günümüzde olduğu gibi o dönemde de birahanelerde daha çok Almanya, Avusturya ve Macaristan etkisi görülmekteydi.

“İlk birahaneler konusunda Ahmet Mithat, Vah adlı kitabında şunları anlatmaktadır “Galata ve Beyoğlu’nda Almanların küşad ermiş oldukları birahaneler hakkında Osmanlı beylerimizin, rağbetleri pek fevkaladeydi. O zamanlar gitmiş olsaydınız, dört beş şapkalı varsa yirmi otuz da fesli görürdünüz. Hele Galata’da Voyvoda civarında onbeş numaralı Fogel birahanesi Osmanlıların en ziyade mazhar-ı rağbeti olmuştu. O derecelere kadar ki hizmet eden Alman karıları bile pek az bir müddet zarfında Türkçe öğrenmeye mecbur kalmışlardı. Birahanelerde bir nevi gazete bilinip Avrupa’nın her tarafından gelen musavver gazeteler ise lisan aşına olmayan Osmanlı’ların yegane sermaye-i telezzüzleriydi.”<sup>11</sup>

---

<sup>8</sup> Sandalcı, a.g.e s. 12

<sup>9</sup> Mustafa Cezar, 19. yüzyıl Beyoğlusu, İstanbul: Akbank, 1991 s. 422

<sup>10</sup> Sandalcı, a.g.e, s. 129

<sup>11</sup> Gökhan Akçura. Ivır Zıvır Tarihi. İstanbul, Cep Yayınları,1991, s. 59

İlk birahanenin ne zaman kim tarafından kurulduğu tartışmalıdır. Son yıllara kadar Saim Duhani'den hareketle Osmanlı'ya ilk birahaneyi getirenin Alman Mösyö Bruchs olduğuna dair genel bir kabul vardı.

Duhani'nin konuya ilişkin yazdıkları şöyledir : “Şehrimizde birahaneleri ilk getiren, Alman Brusch olmuştur. Bugünkü ‘Londra Bar’ ın olduğu bir tezgah açmıştı. Burası başlangıçta Mösyö Brusch’un tezgahının sığındığı çıkmaz bir sokaktan ibaretti.”<sup>12</sup>

Duhani bu birahanelere gidenleri şöyle tanımlamıştır: “Seyircilerden hali vakti yerinde olanlar Pera’nın sayısız birahanelerine dağılırlar ve elleri ayakları bağlı kendilerini uyku perisinin kollarına terk etmeden önce, karınlarını doyururlardı.”<sup>13</sup>

B.Üsdiken ise Londra birahanesinin Mösyö Brusch tarafından kurulmadığını, Mösyö Brusch’un İstanbul’a 1860’lı yıllarda geldiğini ancak 1840’larda dahi ünlü ‘Salvatore’ birasının Beyoğlu’nda satıldığını iddia etmektedir. Üsdiken’e göre Mösyö Brusch, 1870’li yıllarda Prokosch birahanesini açmıştır.

Kurulan ilk birahane ve kurucusuna ilişkin bu tartışmalardan sonra dönemin önemli diğer birahanelerinden söz etmek gerekir:

1870 öncesine gidersek kimilerine göre 1850 kimilerine göre 1854 yılında kurulmuş olan ön tarafı bakkal – şarküteri arka tarafında birahane olarak hizmet veren Pappi Lokanta – Meyhane ve Şarküterisin’den söz edebiliriz. “Buraya sürekli gelenler arasında, ünlü Borazan Tevfik, Kamalı Ziya Bey,ve Ahmed Rasim vardır. A.Rasim mastikanın, biranın iyisinin burada bulunduğunu söylemektedir.”<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Said Naum Duhani, Eski İnsanlar Eski Evler: 19. Yüzyıl sonunda Beyoğlu’nun Sosyal Topoğrafyası. Çev.Ahmet Parman, İstanbul : Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu,1984, s. 84

<sup>13</sup> y.a.g.e, s. 84

<sup>14</sup> Salah Bırsel, Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu: Edebiyat Anıları.İstanbul: Sander Yayınları,1976, s..29

1860’larda Concordia birahanesinde söz edilebilir. 1864 yılında açılan Concordia’nın gazino ve balo salonu olarak çalıştığı dönemlerde, girişte bir birahane bölümü gözlenirdi. Oldukça büyük olan birahänenin tam orta yerinde büyük bir sahne bulunuyordu. Bu sahne de duruma göre büyük ya da küçük orkestralar müzik yaparlardı.

Salah Bırsel “ Ahmet Rasim burada bira, gravyer peyniri ve makarnaya yatar”<sup>15</sup> diyerek Ahmet Rasim’in bu birahänenin müşterilerinden olduğunu belirtmektedir.

1870’li yıllarda kurulmuş olan Sponeck Birahanesi, 1903 yılına kadar hizmet vermeyi sürdürmüş, daha sonra yeri değişmiş Gambrinus birahanesinin eski yerine geçmiştir ve yeni yerinde de 1925 yılına kadar hizmet vermiştir.

“Bir diğer birahane de diğer adı İsviçre Birahanesi olan Nicoli’dir. Guillaume’nin yurttaşları burada bulunmaktadır. Bunların İstanbul’daki en önemli temsilcisi olan Anadolu Demiryolları Genel Müdürü Mösyö Hugue’nin, Nikoli’de “Şövalye” içip Lebon’da şampanya yudumlamaktadır. Yani’nin birahanesinin biraz ilerisindeki Nikoli, Münih’in Salvator birasının İstanbul temsilciliğini de almıştır”.<sup>16</sup>

Birinci Yani ( Viyana Birahanesi ), Almanya, Avusturya ve Macaristanlıların egemen olarak hüküm sürdüğü bir yerdir ve “mönü”sünün başka bir yerde benzeri yoktur. Alman subaylar, burayı asker niyetine “bock” denilen büyük bira bardaklarının dizildiği bir tür “yüksek komuta” merkezine dönüştürmüşlerdir. “Orijinal ismi Yanni Haciras Birahanesi olan mekan, Rus Konsolosluğu’nun karşısındaki sıradır.”<sup>17</sup>

İlk kez 1878 yılında bugünkü Gönül sokak’ın içinde açılmış olan Yani Birahanesi, Salvatore, Spatten, Dreher ve Nektar biralarını satmaktaydı.

---

<sup>15</sup> y.a.g.e, s. 29

<sup>16</sup> y.a.g.e, s. 32 -33

<sup>17</sup> y.a.g.e, s. 32

Bir süre sonra bulunduğu yerin dar gelmesi sebebiyle bugünkü Balyoz Sokağı'nın biraz ilerisine taşınan birahane 1906 yılında Ivraakis Taxiarchis tarafından devralınmış, Yani veya Viyana birahanesi olarak adlandırılmaya devam etmiştir.

İkinci Yanni ( Strasbourg Birahanesi ), en çok III. Cumhuriyet yurttaşlarının ve sayıları pek kabarık olan dostlarının gittiği bir birahanedir. Fransız gazeteciler, muhabirler ve profesörlerin boy göstermekteydi.

Balabani ( Anadolu Birahanesi )ise hazırladığı Arnavut İstridyeleri, güzel öten bülbülleri ve kırmızı balıkların doldurduğu birahaneleri ile ünlüdür.

“İstiklal Caddesi ile Saka Salim Çıkmazı'nın köşesinde Au Lion mağazasının yerinde ise Kutulas Birahanesi bulunmaktaydı.”<sup>18</sup>

M.Cezar, Londra, İsviçre, Viyana, Strasbourg ve Balabani birahanelerini müşterilerine göre sınıflandırmaktadır: “ Lokanta ve meyhanelerde olduğu gibi, birahaneler de müşterinin çeşidi ve kişiliğine göre ünlenenleri vardı. Örneğin, Sinyor Nikoli'nin İsviçre Birahanesine Anadolu Demiryolları Genel Müdürü Mösyö Huguenin devam ederdi. Sinyor Yani'nin Viyana Birahanesi de öğretim elemanları olan Alman subaylarının yeriydi. Yani'nin Strasbourg Birahanesi'nde Galatasaray Lisasi'nin Fransız öğretmenleriyle Paris Gazetesi'nin muhabirlerini görmek olağandı. Bir de Londra Birahanesi ile Balabani vardı. Bunlara daha çok Rumlar giderdi. Hepsinde de Pilsen birası, Strazburg birası ve Münih'in her türlü birası bulunurdu; Hofbrau, Löwenbrau gibi. Bunlar Avusturya Lloyd gemileriyle fıçı içinde sebestçe ithal edilirdi.”<sup>19</sup>

1880 öncesinde Rus elçiliğinin yanında açılan Brasserie Comte'de ( Andrea Handjaros ) Viyana, Münih, Strasbourg ve İngiliz biralarıyla, her mevsim ve her zaman ıstridyeye bulabilme olanağı vardı.

---

<sup>18</sup> Duhani, a.g.e, s. 77

<sup>19</sup> Cezar, a.g.e ,s: 423-424

İngiliz, Fransız, Alman, İtalyan, Rus ve Macar gazetelerinin tümü de burada okunabilmekteydi. Mezeler ve buna bağlı olarak Fransız ve İtalyan spesiyaliteri birahanelerde bulunmaktadır. 1890 yılında bir yangın geçiren birahane, 1892’de tekrar açılmış ve yüzyılın sonuna kadar hizmetini sürdürmüştür.

“II. Abdülhamit’in son yıllarında, 1897 ile 1898 arasında Galata’nın en namlı birahanelerinden biri olan Bizans Birahanesi, elli – altmış kişi almaktadır. Tava balıkları ve salataları meşhur olan birahänenin sahibi Yunanlıdır. Biranın küçük bardağı 60 para, dublesi 100 paradır. İlk açıldığı zaman Viyana birası verilmiş, sonraları o zamanlar pek meşhur olan Belgrad’ın Yagodina biraları verilmeye başlanmıştır; daha sonra bu yabancı biralarının yerini Bomonti birası almıştır.”<sup>20</sup>

“Galata Domuz Sokak’taki Bosfor Birahanesi Nikoli’nindir.”<sup>21</sup>

“Niko’nun Birahanesi yahut sadece Niko, Nikoli olarak da anılan mekan, Galata’da eskiden domuz kasapları bulunan ve bu sebeple Domuz Sokak olarak anılan yerdedir. 1885- 1910 arasında oldukça şöhretlidir; bira içmeye yeni alışmış genç kalem efendileri burada hem bira içmekte hem de çeşit çeşit mezeyle karın doyurmaktadır. Bosfor Birahanesinin bol çeşit meze veren içkili yerlerin ilki olduğu söylenebilir. O vakitler bir bardak bira 50 kuruş, dublesi iki kuruştur ve üç bardak biraya verilen üç kuruş otuz parayla ekmek ve başta kırmızı turp olmak üzere ton balığı, kalamata zeytini, kaşar ve gravyer peyniri, ançuez, kuru çiroz ve çiroz çeşitleri, füme dil, midye tavası, midye pilakisi, beyin salatası gibi yiyeceklerle aç karınlar doyurulmaktadır.”<sup>22</sup>

1880’li 1890’lı yıllarda İvrakis Konstantin birahanesinin bulunduğu Postacılar sokağında daha sonra Hristaki meyhanesi açılmıştır.

---

<sup>20</sup> İstanbul Ansiklopedisi, 1963, s. 2829

<sup>21</sup> Birsnel, a.g.e, s. 32

<sup>22</sup> İstanbul Ansiklopedisi, 1963 s. 2966-2967

Birahane daha sonra 1900'lerin başında Alman Gustave Zowe tarafından satın alınarak ismi Zowe olarak değiştirilmiştir. "Hafiyelerin giremeyişi ve her türlü yabancı gazetenin bulunmasıyla ile diğerlerinden ayrılan birahane Atatürk'ün de anılarında yer almaktadır."<sup>23</sup>

Birahaneler yanında bira bahçeleri de oldukça önemlidir. Bira bahçelerinin en önemlisi ve öncülük yapanı Bomonti'dir.

Bomonti Bira Fabrikası'nın bahçesine kurulan bira bahçesi, 1960'lı yıllara kadar İstanbullular için önemli bir mekan olmuş, döneminde ve sonrasında, bira bahçelerine, parklarına öncülük etmiştir. Bomonti Bira Bahçesi'nde 5 ve 10 litrelik fıçı biraları çapraz ayaklı setler üzerine yerleştirilerek müdavimlere sunulmakta, bu fıçı biralar "Arjantin" adı verilen kulplu bira bardaklarında içilmektedir.

Bomonti Bira Bahçesi'nin benzeri 1910'lı yıllarda İzmir'deki fabrikanın bahçesinde ve 1910'ların başında Büyükdere'de ki Nektar Bira Fabrikası'nın bahçesinde kurulmuştur. 1930'lu yıllarda Atatürk tarafından bira bahçesiyle kurulan Ankara Bira Fabrikası Bira Parkı, Bomonti Bira Bahçesi'ne benzetilmeye çalışılmıştır.

Tam olarak bira bahçesi özelliği taşımamakla birlikte, Mayıs 1870'de Çamlıca Belediye Bahçesi, 1900 yılında Tepebaşı bahçesi kurulmuştur.

"Taksim Bahçesi( Taksim Belediye Gazinosu ), ve Bebek Bahçesi de 19. yüzyıldan 20. yüzyılın başlarına kadar biraları ve bira köşeleriyle önemli bir yer tutmaktadır."<sup>24</sup>

---

<sup>23</sup> Üsdiken Behzat, Eski Beyoğlu'nda Restaurant, Birahane, Bar, Gazino ve Meyhaneler, I – IX, Toplumsal Tarih. 1994,1995. s. 73

<sup>24</sup> Akçura, a.g.e, s. 61-63



### 2.1.1.2 Bira Üretimini Başlaması ve İmalathaneler :

Osmanlı'da bira üretiminin tam olarak hangi tarihte başladığını söylemek çok kolay değildir ancak bazı göstergelere dayanarak bazı tarihlerden söz edilebilir.

“Türkiye’de biraya ait ilk mevzuat 1847’de “arpasuyu” adıyla konulmuştur.”<sup>25</sup> Mevzuatın genellikle uygulamayı izlediği gerçeğine dayanarak arpa suyu veya biranın 1847 öncesinde bilindiği, tüketildiği veya üretildiği söylenebilir.

“ Türkiye’de on dokuzuncu asır ortalarına kadar biranın imal ve istihlaki gayet mahdut miktarlara münhasır kalmış, imal edilenlerin de matlup ( istenen ) vasıfta olmamaları daima yabancı memleketlerden biranın ithalini zaruri kılmıştır”<sup>26</sup>

Buradan 1850’lerde hatta daha öncesinde bira üretimi yapıldığını çıkarabiliriz.

Dahası bira üretimini 1846 yılına kadar götürmek mümkündür. “İzmir Alsancak’ta bulunan A.Prokopp’a ait birahanenin seramik şişesinde, kuruluş tarihi 1846 olarak verilmektedir.”<sup>27</sup>

Bir sonraki düzenlemeyi 1861 yılında görmekteyiz, bu düzenleme üretilecek olan biradan alınacak olan vergiyle alakalıdır; bu düzenleme bira üretiminin 1861 yılından önce yapılmaya başlandığının açık bir kanıtıdır.

“1861’de çıkarılan bu kararname ile ülke içinde üretilen arpasuyu-biradan %20’si zaiyat mukabili kabul edilip tenzil edildikten sonra rayiç fiyatı üzerinden %10-15 nispetinde rüsum alınmasına derbiş etmiştir”<sup>28</sup>.

“ Bu dönemdeki bira imalathaneleri hakkında fazla bir bilgi yoktur. Sadece, 1888 öncesinde “ Bomonti civarında Cosmo isminde bir Rumun yüksek fermentasyonlu bira imal eden küçük bir bira imalathanesi kurduğu bilinmektedir.”<sup>29</sup>

---

<sup>25</sup> “Türkiye’de Bira Sanayi”. Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odalarıve Ticaret Borsalar Birliği,1958, s.2

<sup>26</sup> Türkiye Ansiklopedisi 1956, s.465

<sup>27</sup> Sandalcı, a.g.e, s. 7

<sup>28</sup> Turgut Yazıcıoğlu, Türk Malt ve Bira Sanayi, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi,1965,s.6

<sup>29</sup> II. Beş Yıllık Kalkınma Planı İki Sanayi Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara DPT, 1996, s.323

1890 yılından sonra bira üretiminde fabrikasyona geçilmiştir. Kurulan ilk bira fabrikası Bomonti Bira Fabrikası'dır. 1888 yılında bir Alman firma tarafından Şişli Feriköy'de inşasına başlanan bira fabrikası 1890 yılında üretime başlamıştır.

Şirketin ismi Bomonti Fabrikası, merkezi Cenevre'dir. "1905 yılı için bilinen sermaye miktarı 8,8 milyon kuruştur."<sup>30</sup>

Bomonti dışında söz edilmesi gereken bir diğer bira fabrikası da Selanik'te kurulan Olimpos Bira ve Şampanya Fabrikası'dır. Selanik kentin etnik yapısı ile de ilgili olarak biracılıkta İstanbul'dan sonra ikinci sıradadır. Fabrikayı Bomonti Bira Fabrikasından ayıran en önemli özelliklerden bir tanesi de üretimin Osmanlı vatandaşlarınca yapılmasıdır.

Olimpos Bira Fabrikası, 1892 yılında Allantini, Mizrahi ve Fernandez isimli Musevi kökenli üç Osmanlı vatandaşı tarafından kurulmuştur. Yılda 44000 galon bira imal eden fabrikanın, ayrıca yılda 3000 ton buz imal eden bir bölümü de bulunmaktadır.

Olimpos Bira Fabrikası'nın kurulmasına 1862-1865 yıllarında düzenlenen Sabit Vapur Makinelerine Mahsus Nizamnameye bağlı olarak izin verilmiştir.

Olimpos Bira Fabrikası hakkında bir başka kaynak, fabrika konusunda ek bilgiler vermektedir:

"Alkolün yumuşak aromasından hoşlananlar, Olympos'ta bir dağıtım evi açan Modian, Fernandez ve Ortakları Firması ile bağlantılıydı. Birinci Dünya Savaşı arifesinde dağıtım evi, Mizrahi, Fernandez ve Ortakları tarafından yönetilen anonim şirket olan Olympos Bira Fabrikası'na dahil edildi.

---

<sup>30</sup> Vedat Eldem, Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadi Şartları Hakkında Bir Tetkik, Ankara: Türk Tarih Kurumu, Türkiye İş Bankası 1970, s. 960

Şirket XX. Yüzyılın başında İstanbul'a ve İzmir'e ihracat yapıyordu. Fakat özellikle yerel alıcılara mal sağlıyordu”<sup>31</sup>

“Fabrikada 1908 öncesi kalifiye olmayan bir işçinin üzereti 7 – 8 kuruştur. 10 Eylül 1908’de yapılan bir grevle birlikte ücretler 11 kuruşa yükseltilmiş, grev sonrasında 12 kuruş olmuştur.”<sup>32</sup>

### 2.1.1.3 Bira Üretimi, Tüketimi, Vergi ve Dış Ticaret :

Bu bölümde bira ve biracılıkla ilgili Tanzimat sonrası döneme ilişkin bir takım istatistikler verilecektir.

Tablo 1: 1896 – 1914 Yılları Arası Bira Üretimi ( 000 hl ) :

1896 – 1897	12
1898 – 1899	16
1899 – 1900	-
1900 – 1901	75
1909 – 1910	82
1913 – 1914	99

Kaynak : Vedat Eldem. Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadi Şartları Hakkında bir Tetkik sayfa 82. Ankara: Türk Tarih Kurumu,1994 ( Türkiye İş Bankası, 1970 )

Tablo 1 ‘de de görüldüğü üzere bira üretimiyle ilgili ilk bilgiler 1896 yılına aittir ve bu bilgilere göre bira üretimi 1896 yılında 1,2 milyon litredir.

Üretim hızla artmış ve 1912 -1913 yılında 9,9 milyon litreye yükselmiştir. Bu rakama Cumhuriyet Döneminde 1940 yılında ulaşılabilmiştir.

1913 yılında şundaki Türkiye sınırları içerisinde kişi başına düşen bira tüketimi 0,65 litre iken bu rakam 1960 yılına gelindiğinde 1 litre civarına yükselmiştir.

<sup>31</sup> Gilles Veinstein, Selanik, 1850 -1918 : Yahudilerin Kenti ve Balkanlar'ın Uyanışı çev. C.akalın, İstanbul :İletişim Yayınları, 1999, s. 200 - 2001

<sup>32</sup> y.a.g.e, s. 203

1890 yılı kayıtlarına göre Trabzon limanından 24.127, İzmir limanından 93.720 olmak üzere toplam 117.47 Fransız Frangı değerinde bira ithal edilmiştir. O dönemde 100 altın kuruş 23 Fransız Frangına eşittir.

1894 yılında bira ithalatı 6.055.361, ihracatı 5.555 kuruştur. Görüldüğü gibi büyük miktarlarda ithalatın yapıldığı o dönemlerde küçük bir miktar da olsa ihracat yapılmıştır.

Bu senelerde bira üretiminin liderliğini İstanbul yapmakta bu kenti sırasıyla Selanik ve İzmir takip etmektedir.

1897 yılına ilişkin bir diğer bilgi de İzmir ve İstinye olmak üzere toplam iki adet buz fabrikası olduğudur.

Osmanlı döneminde biracılığı düzenleyen çalışmalar genellikle içki ile ilgili düzenlemelerin bir parçası olarak yer almaktadır ve daha önce belirtildiği gibi 1847 yılında başlamıştır.

### **2.1.2 20. Yüzyılın Başında Biracılık**

1888 – 1892 yılları arasında kurulmuş iki bira fabrikası olan Bomonti ve Olimpos bira fabrikaları bu yüzyılın başında da faaliyetlerini sürdürmekte ve artan talebi karşılayabilmek için üretimlerini arttırmaktadırlar.

“Bomonti kardeşler 1902 yılında, halen İstanbul Bira Fabrikasının bulunduğu arazinin bir kısmını satın alarak tesislerini burada kurdular ve imalata burada devam ettiler. Şişli’de Vasil tarafından kurulmuş olan fabrika, Bomonti kardeşlerin gittikçe genişleyen tesisleri ile rekabet edemeyerek kapanmış ve böylece, Türkiye’de bira imali, Bomonti kardeşlerin tekeline girmiştir.”<sup>33</sup>

---

<sup>33</sup> Yazıcıoğlu, a.g.e, s. 7

Bomonti ile birlikte faaliyetini sürdüren Olimpos Bira Fabrikası'nın yanı sıra bir örneğin İzmir'de ki Prokopp Birahanesi gibi üretimini sürdüren küçük çapta imalathanelerde vardır ancak bunlar hakkında kesin bilgilere ulaşmak pek mümkün görünmemektedir.

“Bomonti kardeşler, 1905 yılında sermayesi 8,8 milyon kuruş olarak görünen fabrikayı genişleterek birçok yeni tesis eklemiş ve 1908 yılında teşekküllerini bir anonim ortaklık haline getirmişlerdir.”<sup>34</sup>

Bomonti kardeşlerin memleketimize bira ile ilgili olarak getirdikleri bir diğer yenilik ise soğuk hava depolarını yaptırdıktan sonra 1908 yılında alt fermantasyon yani lagertipi bira üretimine başlamalarıdır. Bazı çevrelerce bu tarih bira sanayinin ülkemizdeki kuruluş yılı olarak kabul edilir. Bomonti kardeşler daha büyük yatırımlar yaptıktan sonra İstanbul Belediyesi ile anlaşarak il sınırları içerisindeki bira üretimini tekelleri altına almışlardır.

Bu yıllarda rakipsiz bir bira fabrikası olarak faaliyet gösteren Bomonti Bira Fabrikası'nın karşısına 1909 yılında Nektar Bira Fabrikası çıkmıştır.

“Büyükdere'nin o dönemlerde Belediye sınırlarının dışında kalmasından faydalanıp 1909 yılında orada bir fabrika kurarak faaliyete geçen Nektar Biracılık Şirketi ( Nectar Brewery Company ), 44,440 Osmanlı Lirası sermaye ile 1907 yılında Londra'da kurulmuştur.”<sup>35</sup>

Nektar Fabrikası, bira imalatında memba suyu kullandığı için İstanbul halkı tarafından büyük rağbet görmüş ve Bomonti Bira Fabrikası ile amansız bir rekabet başlamıştır. Bu rekabet bira fiyatlarının oldukça düşmesine hatta bir dönem maliyet fiyatına yakın olarak satılmasına sebep olmuştur.

---

<sup>34</sup> Eldem, a.g.e, s 82

<sup>35</sup> Zafer Toprak, Türkiye'de Milli İktisat, 1908 – 1918. Ankara, Yurt Yayınları, 1982, s.258

İki fabrika bu durumdan mali açıdan oldukça etkilenmiş ve çareyi birleşmekte bulmuşlardır ve 1912 yılında “Bomonti – Nektar Birleşik Bira Fabrikaları”ismini almıştır. I. Dünya Savaşı’nın başlangıç yılı olan 1914 tarihine kadar bu şekilde faaliyet gösteren şirket, savaş nedeniyle bira tüketiminin azalması sebebiyle Büyükdere tesisini kapatmak zorunda kalmıştır.

“Nektar Bira Fabrikası’nın arazisi daha sonra Tekel’e geçmiş ve burada Büyükdere Tekel Kibrit Fabrikası kurulmuştur.”<sup>36</sup>

“Bu dönemde biranın Ege Bölgesi’ne nakliyesinde zorluklar gören Bomonti-Nektar Ortaklığı, bu bölge ihtiyacını karşılamak amacıyla 1912 -1913 yıllarında, İzmir’in Halkapınar mevkiinde Aydın Bira Fabrikası adıyla bir fabrika daha kurdu.”

<sup>37</sup>

Başlangıçta malt ihtiyacını İstanbul’dan temin eden fabrikaya daha sonra Bomonti’den sökülen küçük bir malt tesisi kurulmuş ancak daha sonra 1928 yılında malt elde edilmesi işine son vermiş ve malt ihtiyacını tekrar İstanbul’dan sağlamaya başlamıştır.

“Aydın Bira Fabrikası, 1931 -1932’de üretim faaliyetini tatil ederek doldurma tesisi haline gelmiştir.”<sup>38</sup>

Yirminci yüzyılın başlarında, artan bira taleplerine bağlı olarak bira fabrikası kurma girişimleri de artmıştır. Bomonti, Nektar, Bomonti – Nektar ve Olimpos girişimlerine ek olarak uygulamaya dönüşemeyen bir takım girişimler vardır.

Bunların başlıca olanları, Milli Bira Fabrikası Osmanlı anonim Şirketi, Büyük sulh Bira Fabrikası Osmanlı Anonim Şirketi’dir.

---

<sup>36</sup> İstanbul Ansiklopedisi, İstanbul:Koçu Yayınları 1963, s. 3259

<sup>37</sup> Müfit İltar, “Alkolsüz Şarap ve Bira”, Tekel Haber Bülteni, sayı 2, 1981, s.8

<sup>38</sup> Kamil Yazıcıoğlu, “Biracılığın Mazisine Bir Bakış”, İstihbarat Bülteni ,sayı 6, 1938, s. 3259

Yirminci yüzyılın başlarında artan üretim ve tüketim Birinci Dünya Savaşı'nın başlamasıyla hızla azalmış ve 1917 senesinde dibe vurmuştur daha sonra yavaş yavaş toparlanan sektör 1923 senesinde yine çok kötü zamanlar geçirmiştir.

Aşağıdaki tabloda da görüleceği gibi tüketim Birinci Dünya Savaşına kadar on milyon litre seviyelerinde seyretmiştir.

Savaş yıllarında yaklaşık olarak yarı yarıya düşen tüketim, 1918 – 1922 yılları arasında tekrar toparlanma eğilimine girmiş olsa da Cumhuriyet Dönemi'nde tekrar düşmüştür ve 1910 senesindeki seviyesine ancak 1943 senesinde gelebilmiştir.

Tablo 2 :1908 -1923 Yılları Arası Bira Tüketimi ( litre )

1908	7.512.300
1909	10.851.110
1910	11.082.110
1911	10.216.900
1912	8.455.800
1913	8.952.200
1914	6.079.300
1915	5.950.200
1916	3.353.500
1917	2.414.500
1918	10.501.200
1919	9.328.500
1920	6.845.500
1921	7.210.500
1922	7.449.900
1923	2.163.700

Kaynak :T Yazıcıoğlu, Türk Malt ve Bira Sanayi. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1965

Tablo 2'de de görüldüğü üzere 1908 -1923 yılları arasında ülkemizde bira tüketimi istikrarlı değildir.

Tablo 3 : 1908 – 1923 Yılları Arası Bira Üretimi ( hl )

1910 – 1914	880.00
1915 – 1919	63.000
1920 – 1924	75.000

Kaynak :T Yazıcıoğlu, Türk Malt ve Bira Sanayi. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1965 sayfa 9

Tablo 3, tablo 2 ile beraber incelendiğinde 1908 – 1910 yılları arasında iç talebin büyük bölümünü karşılayan üretim 1914 I.Dünya savaşıyla beraber iç talebi karşılayamaz hale gelmiştir.

“1913 yılındaki çalışmalara göre bira üretimi tüketimin yaklaşık olarak %91,6’sını karşılamaktaydı.”<sup>39</sup>

1915 yılına gelindiğinde savaş yüzünden Büyükdere ve Madam Pirakob’un bira fabrikaları kapanmış ve memlekette bira üretimi yapan yalnızca Bomonti – Nektar’a ait iki fabrika kalmıştır.

### 2.1.3 Cumhuriyetin İlk Yıllarında Biracılık

Cumhuriyet Döneminin ilk yıllarında bugün dahi geçerliliğini koruyan bir takım yasal düzenlemeler yapılmıştır.

İlk Meclisin 14 Eylül 1920’de çıkardığı içki yasağına ilişkin kanun oldukça sert hükümler içermekteydi. Kanuna göre her türlü içki üretim, satış ve kullanımını yasaklamıştır. Daha sonradan bu kanuna bira ve şarabın dahil olmadığı anlaşılmıştır. Bu yasa 1924 yılında çıkarılan ki yasayla kademeli olarak yumuşatılmıştır. 1926 yılında çıkarılan yasayla içki üretim, satış ve ithalatında devlet tekeli getirilmiştir, hükümete bu yetkisini tamamen ya da kısmen Türk Anonim şirketlerine devredebilme imkanı da tanınmıştır.

<sup>39</sup> Zafer Toprak, Türkiye’de Milli İktisat, 1908-1918. Ankara : Yurt Yayınları 1982, s. 190



Bomonti-Nektar Bira Fabrikası da devletin Türk Anonim ortaklığı haline gelmesi halinde 10 yıl süreyle daha bira üretimine devam edebilme şartı sebebiyle 1928 senesinde Türk Bira Fabrikaları( Bomonti-Nektar) T.A.Ş adı altında bir Türk firması haline gelmiştir.

#### **2.1.4 1930 – 1940 Yılları Arası Biracılık**

1926 senesinde çıkarılan içki tekeli yasası yeni bir dönemin başlangıcı olmuştur.

1930'lu yıllarda Bomonti-Nektar Bira Fabrikası ve 1934 yılında üretime geçen Ankara Bira Fabrikası faaliyettedir.

Kurulduğu dönemde Atatürk'ün mülkiyetinde olan Ankara Bira Fabrikası 1937 senesinde Hazineye, 1938 senesinde Devlet Ziraat İşletmeleri kurumuna ve 1939 senesinde de nihayet Tekel idaresine devredilmiştir.

Bir takım düzenlemelerle 1938 yılına kadar faaliyetine devam eden Bomonti-Nektar Bira Fabrikası 1940 yılında devlet tarafından satın alınmıştır.

Dolayısıyla birada Tekel'in başlangıç yılı 1940'dır.

Bira tüketimi 1923 yılı sonrasında oldukça azalmıştır. 1910 senesinde 11 milyon litre civarında olan tüketim 1923 senesine gelindiğinde 2,1 milyon litreye kadar düşmüştür. Bu düşüşte Selanik gibi bira tüketiminin yoğun olduğu toprakların vatan sınırlarında çıkması, içki tekeli ve ithalat sınırlaması etkili olmuştur.

1938 yılında da Bomonti'nin kapanmasına bağlı olarak tüketim rakamlarında büyük bir düşüş gözlemlenmiştir.

Tablo 4: 1927 – 1938 Yılları Arası Bira Üretimi (hl )

YILLAR	
1927	162.525
1928	140.140
1929	144.226
1930	121.415
1931	106.420
1932	89.126
1933	85.194
1934	73.426
1935	72.175
1936	77.525
1937	77.134
1938	106.101

Kaynak: T Yazıcıoğlu, Türk Malt ve Bira Sanayi. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1965 sayfa 9

Tablo 5 :1923 -1940 Yılları Arası Bira Tüketimi ( litre )

YILLAR	
1923	2.163.700
1924	4.250.200
1925	2.679.800
1926	979.900
1927	5.417.519
1928	4.003.993
1929	4.120.737
1930	3.368.993
1931	3.040.571
1932	2.546.449
1933	2.187.125
1934	2.342.290
1935	2.096.100
1936	2.396.700
1937	1.044.568
1938	442.397
1939	4.825.424
1940	8.346.993

Kaynak: T Yazıcıoğlu, Türk Malt ve Bira Sanayi. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 1965

Tablo 4 ve 5’te görüldüğü üzere 1938 yılında Bomonti Bira Fabrikasının kapanması hem üretimi hem de tüketimi olumsuz yönde etkilemiştir.

### 2.1.5 1940 – 1950 Yılları Arası Biracılık

1940’lı yıllar Tekel’in yıllarıdır denilebilir. Tekel 1939 yılından itibaren Ankara Bira Fabrikası’ndan satışlara başlamıştır. Devlette bu dönemde ağır alkollü iklilere karşı birayı kuvvetlendirmek için bira fiyatlarını yaklaşık olarak yarı yarıya düşürmüştür. Ancak bu senelerde piyasada bira bulmak konusunda sıkıntılar çekilmekteydi.

1940 senesinde Bomonti Bira Fabrikası’nın İzmir’de ki tesisi de Tekel tarafından satın alınmıştır. Bu tarihlerde Tekel Ankara ve İzmir’de İstanbul’dan getirilen biraların şişelemesini de yapmaktaydı.

Tablo 6: Ankara Bira Fabrikası 1923 -1940 Yılları Arası Bira Üretim ve Satışları

YILLAR	ÜRETİM (L)	SATIŞLAR(L)
1943	5.845.300	4.226.467
1944	6.875.400	5.173.364
1945	4.955.231	3.946.743
1946	8.171.700	6.103.996
1947	8.214.400	6.125.465
1948	8.215.600	6.077.689
1949	7.632.900	6.834.783
1950	6.844.800	5.273.338
1951	8.270.800	5.238.367
1952	7.875.300	6.117.182

Kaynak: İktisat ve Ticaret Ansiklopedisi sayfa 295, İsmet Alkan ve Aslan Tufan Yazman, İstanbul,1946

1940 – 1950 arasında sürekli olarak kapasitesini arttıran Ankara Bira Fabrikası 1947 – 1948 senesinde 8,2 milyon litre üretimle en yüksek üretim rakamına ulaşmıştır.

### 2.1.6 1950 – 1960 Yılları Arası Biracılık

1950’li yıllarda bira sektöründe yaşanan en önemli gelişme, bira üretiminin 1955 senesinde tekel olmaktan çıkarılmasıdır.

Aynı senelerde birahanelerde yabancı uyruklu kimselerin çalıştırılması yasaklanmış, daha sonra vatandaşlığa geçmek için başvuranların, başvuru sonuçlanana kadar çalışmasına izin verilmiştir.

Türkiye Ansiklopedisi’nde yer alan bir bilgiye göre kişi başına bira tüketimi 1919 yılında 0,3 litre, 1948 yılında 0,8 litre ve 1955 yılında 1,1 litredir.

Tablo 7: 1950 -1960 Yılları Arası Bira Üretimi ve Tüketimi

YILLAR	TÜKETİM (L)	ÜRETİM (L)
1950	17.559.787	19.524.000
1951	19.107.827	21.060.000
1952	18.597.558	22.584.000
1953	21.019.695	21.588.000
1954	29.100.000	21.588.000
1955	30.242.200	29.739.000
1956	27.240.000	28.138.000
1957	32.064.000	31.425.000
1958	33.696.000	33.690.000
1959	34.572.000	30.423.000
1960	30.474.000	30.309.000

Kaynak: Türkiye’de Bira Sanayi,TOBB,1958

Tablo 7’den de anlaşılacağı üzere 1950-1960 yılları arası bira üretimimiz tüketimi karşılamaktadır.

1950'li yılların sonunda ülkemizde iki adet bira fabrikası mevcuttu, bunlardan bir tanesi İstanbul'da kurulmuş olan Bomonti Bira Fabrikası diğeri de Ankara Bira Fabrikasıdır. İstanbul'daki fabrika, Trakya ve Karadeniz sahillerinin, Ankara'da ki fabrika da yurdun geri kalan kısmının ihtiyacını karşılıyordu.

### **2.1.7 1960 – 1970 Yılları Arası Biracılık**

Bu yıllardaki en önemli gelişme İçişleri Bakanlığı tarafından 30 Temmuz 1969 gün ve 2211110 sayılı yayınlanan genelge ile biranın diğeri meşrubatlar gibi büfe, dükkan ve benzeri yerlerde satışının serbest bırakılmasıdır.

Bira üretiminde özel sektörün yer alması, 1966 yılında Erciyas Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş'nin kurulmasıyla başlamıştır. Erciyas Biracılık'ı 1967 yılında kurulan Ege Biracılık ve Türk Tuborg izlemiştir. Ege Biracılık, Erciyas Biracılık'ın kurucuları ve bir grup İzmirli işadamı tarafından kurulmuştur.

Ege ve Erciyas Biracılık, 1969 yılında Efes Pilsen markasıyla birayı pazara sunmuşlardır. Efes Pilsen Grubu, 1969 yılında Adana'da Güney Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş'yi, 1974 yılında Afyon'da Afyon Malt Fabrikası'nı açmıştır.

Yine 1967'de kurulan ve sermayesinin % 40 Danimarka Tuborg'a %60'ı Yaşar Holding'e ait olan Türk Tuborg, kurulduğunda yılda 20 milyon litre olan bira üretim kapasitesini kısa sürede 40 milyon litreye çıkarmıştır.

Türk Tuborg ile temeli aynı gün atılan Prinz Brau fabrikası tamamlanamamıştır.

Tablo 8 :1960 -1975 Yılları Arası Bira Talebi

YILLAR	TEKEL (000 LT)	Ö. SEKTÖR(000LT)
1960	28.179	
1961	29.316	
1962	31.829	
1963	24.307	
1964	27.178	
1965	31.173	
1966	35.200	
1967	32.360	
1968	38.156	
1969	39.132	9.178
1970	44.497	33.146
1971	45.860	50.106
1972	49.389	61.472
1973	53.823	74.210
1974	37.317	76.562
1975	44.815	99.668

Kaynak: IV. Beş Yıllık Kalkınma Planı İçki Özel İhtisas Komisyonu Raporu, sayfa 90, Ankara: DPT,1976.

Tablo 8’de de görüldüğü üzere bira talebi 1969-1975 yılları arasında hem Tekel hem de özel sektör bazında sürekli olarak artmıştır.

## 2.1.8 1969-2006 Yılları Arası Biracılık

Tablo 9: 1975 – 1998 Yılları Arası Bira Üretimi

YILLAR	TEKEL (000 LT)	Ö. SEKTÖR(000LT)	TOPLAM
1976	48.327	113.150	161.477
1977	59.511	84.081	143.592
1978	53.365	185.009	238.374
1979	38.981	170.445	209.426
1980	36.157	217.126	253.283
1981	35.866	257.293	293.159
1982	43.962	259.582	303.544
1983	45.507	277.076	322.583
1984	30.559	231.590	262.149
1985	20.308	176.158	196.466
1986	32.039	156.968	189.007
1987	34.748	209.314	244.062
1988	29.617	237.483	267.100
1989	30.686	285.473	316.159
1990	25.992	344.240	370.232
1991	25.104	393.687	418.791
1992	19.378	464.971	484.349
1993	21.888	530.519	552.407
1994	20.453	581.457	601.910
1995	8.395	664.571	972.966
1996	8.219	681.678	689.897
1997	5.880	717.636	723.516
1998	-	685.780	685.780
1999	-	669.486	669.486
2000	-	690.365	690.365
2001	-	696.725	696.725
2002	-	736.016	736.016
2003	-	782.000	782.000
2004	-	806.000	806.000

Kaynak: DPT Sanayi İstatistikleri

Tablo 9'dan anlaşılacağı üzere özel sektörün payı 1976 yılından sonra toplam üretim içinde her sene düzenli olarak artmıştır.

1969 yılına kadar Tekel'in hakim olduğu piyasaya bu yıldan sonra iki firma grubu girmiştir: Efes Pilsen ve Tuborg. Bunlardan Tuborg %23'lük bir Pazar payı düzeyinde bir yer edinmiştir.

Efes Pilsen ise %30 olan Pazar payını zamanla %77'ye kadar çıkarmıştır. Tekel zamanla piyasadan silinmiştir. Pazar'da fiyat rekabetinden çok ürün çeşitlendirme öne çıkmaktadır.

“Efes Pilsen’in öncü firma olduğu rahatlıkla söylenebilir; piyasada özellikle miktar yönünden lider firma konumundadır. Tuborg miktar yönünden takipçi firma özelliği göstermektedir ve mevcut oranın korunmasını hedeflemektedir.”<sup>40</sup>

Tekel 1972 yılında Yozgat Bira Fabrikası'nı kurmuştur. 1969 senesinden sonra Efes Pilsen ve Tuborg'tan başka özel teşebbüslerde olmuş ancak başarılı sonuçlar alınamamıştır. Bunlardan bir tanesi de Toros Biracılık'ın Marmara Birası'nı çıkarmasıdır ancak bir süre sonra Efes Pilsen tarafından satın alınmasında sonra bira “Marmara 34” adıyla 1988'de tekrar piyasa çıkarılmıştır.

1976 yılına kadar şerbetçiotu ihtiyacının üçte biri ithal edilmekteyken, Bilecik'te kurulan fabrika bu ihtiyacı ortadan kaldırmıştır.

Bu dönemde Tekel'in Pazar payı önemli ölçüde azalmıştır ve bu sebeple İstanbul ve Ankara'da ki fabrikalarını 1995 yılında kapatmak zorunda kalmıştır. Faaliyete bir tek Yozgat Bira Fabrikası devam etmektedir.

Özellikle Tekel'in Pazar payını Efes Pilsen ele geçirmiştir, Tuborg %23'lerde olan payını korumayı başamıştır.1982 yılında kişi başına yıllık bira tüketimi 6,3 litre iken 1990'lı yıllarda bu rakam 10 litreyi aşmıştır. Ancak bu artış düzenli olmamış bira sektörü 1986 senesinde biranın alkollü içki sınıfına alınarak satışının ruhsata bağlanması sebebiyle bir nevi kriz yaşamıştır.

Çalışmanın ilerleyen bölümlerinde de bahsedeceğim üzere bu dönemlerde bira ihracatına önem verilmeye başlanmış ve Efes Pilsen 1979 yılında ihracat için bir birim oluşturmuştur. Efes Pilsen Grubu'nun Bağımsız Devletler Topluluğu ülkelerine açılmalarıyla ihracat rakamları önemli ölçüde artmıştır.

<sup>40</sup> Halil Çöloğlu, Oligopol Piyasasında Rekabet Sorunu ve Uygulamalı bir Örnek, Ankara, AİTİA, 1982, s.217



Bu bölgelere Erciyas Biracılık ihracat yaparken, güney Biracılık'ta başta İran ve Suudi Arabistan olmak üzere büyük miktarlarda olmasa da Müslüman ülkelere bira ihracatı yapmaktadır.

1990'lı yılların bir özelliği de Efes Pilsen'in ihracat yanında yatırımcı olarak da dışarıya açılmasıdır. Grup başta Kazakistan, Rusya ve Romanya olmak üzere çeşitli ülkelerde fabrikalar açmıştır.

Bu yıllar ayrıca ürün çeşitlendirmenin arttığı yıllardır. Türkiye'de biracılıkta son yenilik ise fıçı biranın evlere taşınmasıdır.

1990'lı yılların bir önemli özelliği de ithal biraların piyasaya girmesidir. Meksika Corona, Hollanda Heineken, Alman Beck's, Diebels ve Krombacher, Amerikan Budweiser ve Miller, İngiliz Newcastel, Belçika Stela Artois, İrlanda Gires, Herp, Avusturalya Fosters bunların en önemlileridir.

Ancak hem ithalat prosedürünün karışık olması hem de biranın yükte ağır pahada hafif bir ürün olması, yaygın bir dağıtım ağı istemesi, ithalatın artılmasının önünde bir engel olarak gözükmektedir.

2000-2001 yılı Türki'de biracılıkta önemli gelişmelerin yılı olmuştur.

Dünya'nın 4. büyük bira şirketi olan Miller'ın dağıtımını Türkiye'de Efes Pilsen tarafından yapılan birası olan Miller Türkiye'de Efes Pilsen tarafından üretilmeye başlanmıştır.

Aynı yıl Danimarka Tuborg'u satın alan Carlsberg %50,01 pay ile Tuborg'un en büyük hissedarı olmuştur. Türkiye'de 28 Haziran 2001 tarihinden itibaren piyasaya Carlsberg bira sürülmeye başlanmıştır.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **TÜRK BİRA SEKTÖRÜNDE FAALİYET GÖSTEREN ŞİRKETLER VE İHRACAT OLANAKLARI**

Cumhuriyet döneminde ülkemizde bira üretimi 1969 yılına kadar alkollü içeceklerdeki devlet tekelinden ötürü Tekel'e aitti, bu tarihte bira üretimi için özel sektöre izin verilmesinden sonra aynı yıl içinde Türk Tuborg ve Efes Pilsen firmaları üretim ve satış faaliyetlerine başladılar. 1980'li yıllara gelindiğinde pazar payını önemli ölçüde yitiren Tekel birası 1972 yılında, Altınbaşak adıyla yeni bir bira çıkartarak bir hamle yapmak istemişse de başarılı olamamıştır. 1994 sonunda Ankara'da ki Bomonti Bira Fabrikasının üretimine son verilmiştir. Bugün Tekel yalnızca Yozgat fabrikasında kısıtlı bir miktar bira üretmektedir.

Bugün ülkemizdeki en önemli bira üreticileri Efes Pilsen ve Tuborg'tur. Bu iki firmanın Türk bira sektöründeki ve Dünya'daki faaliyetleri çalışmanın devamında detaylı olarak verilecektir.

Özellikle sektörün lideri konumunda olan ve yurtdışında da girişimleri bulunan Efes Pilsen'in faaliyetlerine daha detaylı olarak yer verilecektir.

### **3.1 Türk Bira Sektöründe Faaliyet Gösteren Firmalar**

#### **3.1.1 Anadolu Grubu**

Türkiye'de bira denilince ilk akla gelen firmalardan bir tanesi olan Efes Pilsen'i Anadolu Grubu'ndan bağımsız ele almak doğru olmayacaktır. Çalışmanın ilerleyen bölümlerinde Erciyas, Güney ve Ege Biracılık incelenirken de net bir şekilde görüleceği üzere Anadolu Grubu Şirketleri iç içedir. Çoğu şirketin yönetim kurullarında aynı isimler vardır.

Anadolu Holding A.Ş. , 1969 yılında İstanbul'da kurulmuştur. Holding 1995 senesinden sonra Anadolu Grubu olarak anılmaya başlanmıştır.

Holding grup şirketlerinin faaliyetlerini koordine etmekte, planlamakta ve denetlemektedir.

Grup şirketlerine her türlü mali, idari ve hukuki danışmanlık yapan, grubun insan kaynakları ve endüstriyel ilişkileri, basın ve halkla ilişkiler, bilgi sistemleri çalışmalarını koordine eden holding, bir anlamda gruba ait şirketlerin hem üstündedir, hem de onlara yol göstermektedir.

Grubun en eski şirketi, 1960 yılında kurulan Çelik Motor Ticaret A.Ş.'dir. Bir anlamda Holding ve Efes Pilsen'in çıkış noktası sayılabilecek olan şirket Skoda ve Jawa gibi ürünlerin dağıtıcılığını yapmaktaydı. Çekoslovakya'da ki bira üreticileri ile ilişki kurulmasına vesile olması bakımında Efes Pilsen tarihinde önemli bir yeri vardır.

Anadolu Grubu'nun öncü firmalarında ikisi biracılık ile ilgili olan Erciyas Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş. ile Ege Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş.'dir.

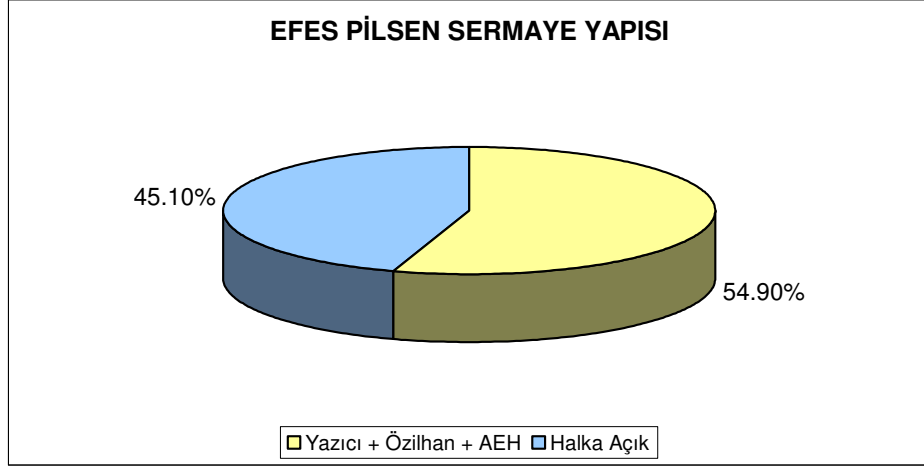
Aslına bakılırsa Efes Pilsen diye bir firma yoktur, Efes Pilsen bir markadır ve bu markanın kullanım hakkına sahip olarak Efes Pilsen birasını üreten şirketler vardır.

Efes Pilsen Grubu'nun oluşması, birayla ilgili bir şirketin kurulmasıyla başlamaktadır. Erciyas Biracılık'ın kurulduğu 1966 yılını bir anlamda başlangıç olarak kabul edebiliriz. 1967 yılında da Ege Biracılık kurulmuştur. Bundan sonra 1969 yılında resmen kurulan ancak faaliyete geçmesi 1977 senesini bulan Güney Biracılık izlemiştir.

Erciyas Biracılık, Yazıcı ailesi, İzzet Özilhan ve küçük hissedar olarak Kent ailesi tarafından kurulmuş bir aile şirkettir.

Ege Biracılık ise halka açık bir şirket olarak kurulmuştur.

Şekil 1 : Efes Pilsen'in Sermaye Yapısı



Kaynak: Efes Pilsen 2005 yılı Faaliyet Raporu

Sermaye yapısı yukarıda gösterilen Efes Pilsen'in başlıca iştirakleri aşağıdaki gibidir

Şekil 2: Efes Pilsen'in İştirakleri



Kaynak: Efes Pilsen 2005 yılı Faaliyet Raporu

Yukarıdaki tabloda da görüldüğü üzere Efes Pilsen'in 5 adet iştiraki bulunmaktadır.

Başlangıçta bu iki firmanın birbirinden bağımsız hareket ettiğini söylemek yanlış olmaz yani zayıf bir Efes Pilsen Grubu'ndan söz edilebilir. He iki şirketin ayrı pazarlama müdürlükleri vardı hatta ürettikleri biranın tadı dahi birbirinden farklıydı.

1972 senesinde Holding bünyesinde kurulan pazarlama müdürlüğü Efes Pilsen Grubu'nun kurulmasında önemli bir adım olmuştur.

Grup 1998 yılında yeni bir yapılanmaya gitmiştir. İçecek Grubu Başkanlığı, Bira ve Meşrubat Grubu olarak ikiye; Bira Grubu ise Merkez, Yurtdışı bira Grubu ve Türkiye Bira Grubu olarak üçe ayrılmıştır. Yurtdışı Bira Grubu, Rusya, Romanya, Kazakistan Genel Müdürlüğü ve İhracat Direktörlüğü olarak dörde ayrılmıştır. Türkiye Bira Grubu ise Türkiye Genel Direktörlüğü, Operasyon Direktörlüğü, İnsan Kaynakları Direktörlüğü, Mali İşler Direktörlüğü, Pazarlama Direktörlüğü ve Satış Direktörlüğü olarak ayrılmıştır. Fabrika Genel Müdürlükleri ise kaldırılmıştır.

Efes içecek grubuna bağlı 14 bira fabrikası 4 malt fabrikası vardır.

2000 senesine gelindiğinde Ege, Güney ve Anadolu Biracılık, Erciyas Biracılık bünyesinde Anadolu Efes Biracılık ve Malt Sanayii adı altında tek bir firma olarak birleşmişlerdir.

Çalışmanın bu bölümünde Erciyas, Ege ve Güney Biracılığın kurum tarihlerinin ana hatlarından bahsedilecektir.

### **3.1.1.1 Erciyas Biracılık**

1966 yılında kurularak 1969 yılında faaliyete geçen Erciyas Bira Fabrikası, kurulduğunda 15 milyon litre / yıl kapasitesine sahipti. Firmanın kuruluşu 02.02.1966 tarihinde tescil edilmiştir ve kurucuları Çelik Montaj Ticaret ve Sanayi A.Ş., Kamil Yazıcı, İzzet Özilhan, Nuri Yazıcı, Mustafa Yazıcı, İhsan Kent ve Aydın Kent'tir.

Erciyas Biracılık çalışmanın daha önceki bölümlerinde de bahsedildiği üzere Çek teknolojisi ile kurulmuştur. Bu sebeple kuruluş yıllarında 30 adet kadar Çek çalışanı bulunmaktaydı.

Çek teknolojisi ve çalışanlarını kullanan fabrikanın birası, acı olduğu gerekçesi ile ilk yıllarda istendiği ölçüde yaygın hale gelememiştir.

Şirketin ilk genel kurulu 15.03.1967 tarihinde yapılmıştır. Ege Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş. ve Erciyas Biracılık ve Malt Sanayii A.Ş. 1967 senesinde EFES markasını tescil ettirmişlerdir.

1970 senesinde alınan önemli bir karar da siyah bira üretimine geçilmesidir. Bu karar uygulanmış ve Ege Biracılık tarafından siyah bira üretilmiştir.

1984 senesinde birayla ilgili yapılan yasal düzenlemeler, Erciyas için zor yılların başlangıcı olmuştur. Yasa, birayı alkollü içki kabul ediyor, birahane açılmasını ruhsata bağlıyor, kahvehanelerde bira satışını yasaklıyor, okul ve cami gibi yerlerin çevresinde bira satışına kısıtlamalar getiriyordu.

Tüm bu olanlar Erciyas Biracılığı zor durumlara düşürmüştü hatta icra sürecine girecek kadar kötü etkilemiştir. Bu yıllarda satış maksimizasyonu politikasında vazgeçilerek kar maksimizasyonu politikası uygulanmıştır. Fiyatlar yüksek tutularak düşen satışın açığı kapatılmaya çalışılmıştır ve bu durum pazar payında küçüğe olsa bir gerilemeye sebep olmuştur.

Bu zor dönemler aşıldıktan sonra firma hızla toparlanarak bugünkü güçlü konumuna gelmiştir.

### **3.1.1.2 Ege Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş.**

Ege Biracılık 1969 yılında ciddi bir rekabet ortamının içerisinde kurulmuştur çünkü Ege Biracılık, Tuborg ve uygulamaya geçemeyen Prince Brau'nun temelleri aynı gün atılmıştır.

Ege Biracılık'ın kurucuları, Erciyas'ın kurucuları ve Terakki Kolektif şirketi çerçevesinde toplanan işadamlarıdır ve genellikle Milangaz bayileridir. İlk yıllarda tüp ile birlikte bira dağıtımını da yapmışlardır.

Ege Biracılık 1969 yılında üretime geçtiğinde tek fabrika idi. 1973 yılında Afyon Malt ve 1995 yılında Ankara Bira Fabrikası Ege Biracılık bünyesine eklenmişlerdir.

1969 senesinde 10 milyon litre kapasite ilk üretime başlayan fabrika 2000 senesine gelindiğinde kapasitesini 240 milyon litreye çıkarmıştır. Fabrika aynı zamanda meşrubat sektöründeki çeşitli firmalara için üretim ve dolum hizmeti de vermektedir.

Türkiye’de ilk kutu bira üretimi Ege Biracılık tesislerinde yapılmıştır.

1995 yılında Ankara’da kurulan fabrikanın kapasitesi ise 150 milyon litredir. Efes Grubu’nun en modern fabrikası olan bu tesis 2 milyon dolar yatırımla gerçekleştirilmiştir ve çok modern bir su arıtma tesisi vardır.

Afyon Malt Fabrikası ise 1973’te 12 bin ton üretim kapasitesi ile kurulmuştur. Fabrika Ege Biracılığına hizmet vermektedir.

13 Ekim 1972 yılında Cenevre’de yapılan 12. Dünya Bira ve Alkolsüz İçkiler Kalite Yarışması’nda Ege Biracılık’ın ürettiği biralar, siyah birada altın madalya ve birincilik, beyaz birada gümüş madalya ve ikincilik elde etmiştir.

4 Ekim 1973 yılında Paris’te yapılan 13. Dünya Bira ve Alkolsüz İçkiler Kalite Yarışması’nda Ege Biracılık’ın ürettiği siyah ve beyaz biralar altın madalya ve birincilik elde etmiştir.

Fabrika 1974 yılından itibaren Kıbrıs’a bira ihraç etmeye başlamıştır.

1981 yılında grubun en modern şişeme ve fiçilama tesisleri faaliyete geçmiştir

1984 yılında Löwenbrau piyasa sürülmüştür, on yıl boyunca üretildikten sonra piyasadan kaldırılmıştır. Efes Pilsen ile aynı dağıtım ağı kullanılarak dağıtılmıştır.

Ege Biracılık için en zor yıllar 1985 ve 1986 yıllarıdır, satışları %30-35 civarında düşmüştür. Bu senelerde ciro ve kar hedefleri yakalayabilmek için yüksek fiyat stratejisi uygulanmış ve bir anlamda başarılı olmuştur.

Ege Biracılık 1986 yılında kutu bira üretimine başlamıştır. Üretilen biralara 33 cl'lik ambalajlarda ve 24 kutuluk kolilerde piyasa sunulmuştur.<sup>1</sup>

Ege Biracılık 1987 yılında KKTC, ABD ve İngiltere'ye 403.605 litre bira ihraç etmiştir.<sup>2</sup>

### **3.1.1.3 Güney Biracılık ve Malt Sanayi A.Ş.**

10 Eylül 1969 senesinde kurulan şirket 1977 senesinde tamamen Efes Pilsen'in teknik imkanlarıyla üretime geçmiştir. 1977 senesine kadar yalnızca dağıtım işlerinin yapıldığı bir depo olarak hizmet vermiştir.

Kurucuları Erciyas Biracılık, Kamil Yazıcı, İzzet Özlhan, Aydın Kent, Nail Özkardeş, Ege Biracılık, Sebat Kolektif Şirketi, İsmail Canatan, ve Oto Çınar'dır.

Güney Biracılık 20 milyon litre /yıl'a göre projelendirilmiştir ancak 1976 yılında ilk kez konik silindirik fermantasyon tankı kullanılarak kapasite 40 milyon litreye çıkarılmıştır.

---

<sup>1</sup> EPS, Ocak ,1986

<sup>2</sup> Efes Pilsen Faaliyet Raporu,1987



Güney Biracılık, Ege Biracılık gibi halka açık kurulmuştur. Bu fabrikanın önemli bir özelliği de Efes Pilsen Grubu tarafından Türkiye’de planlanmış ve projelendirilmiş olmasıdır.

Faaliyet raporları incelendiğinde şirketin KKTC, Suudi Arabistan, İngiltere’ye bira ihraç ettiğini görmekteyiz.

1930 senesinde Efes Invest’e %30 oranında iştirak etmiş ve dönemin dışa açılma politikasına ayak uydurmuştur.

#### **3.1.1.4 Anadolu Biracılık, Malt ve Gıda Sanayi**

Efes Grubu’nun önemli şirketlerinden biri olan Anadolu Biracılık bira üretiminin değişmez girdisi olan maltı üretmektedir.

Anadolu Biracılık, 1979 yılında 10 milyon TL sermaye ile kurulmuştur ve Ocak 1985’te faaliyete geçmiştir.

Güney biracılık ve Erciyas Biracılık’ın malt gereksinimini tamamını, Ege Biracılık’ın gereksiniminin bir kısmını karşılamaktadır.

“Anadolu Biracılık Malt ve Gıda Sanayi A.Ş. kurulduktan sonra, Ege Biracılık’a bağlı olan Ankara Satış Teşkilatı, Anadolu Biracılık’a bağlanmıştır.”<sup>3</sup>

Tarbes, Tarım Ürünleri ve Besicilik Sanayi ve Ticaret A.Ş. ise grubun şerbetçiotu ihtiyacını karşılamaktadır.

---

<sup>3</sup> EPS, Haziran,1986

### 3.1.1.5 Satış Pazarlama Sorunları, Efes Pazarlama ve Dağıtım Ticaret A.Ş.

Efes Pilsen'in başarısında Efes Pazarlama ve Satış Örgütü'nün önemli bir yeri vardır.

İlk yıllarda pazarlamaya yeterli önemin verilmemesi, Efes Pilsen'in henüz bilinen bir marka olmaması, Tuborg'un dünyaca tanınan bir marka olması ayrıca satış örgütünün daha iyi ve şişesinin daha gösterişli olması gibi sebeplerle Tuborg piyasada liderliği eline geçirmiştir.

İlk yıllarda özellikle Erciyas Biracılık'ın ürettiği biraların Tuborg'a nazaran daha acı olduğu görüşü yaygındı. Bunun sebebi olarak Erciyas Biracılık'ın Çek aşçıbaşısı gösterilirdi.

İlk dönemlerde Tuborg'un kullanmış olduğu plastik kasaların Efes Pilsen'in kullanmış olduğu tahta kasalardan daha kullanışlı olması, Tuborg'a pazarlama konusunda avantaj sağlıyordu.

Bunca olumsuzluk sürerken Efes Pilsen'e pazarlama alanında avantaj sağlayan birkaç olay cereyan etmiştir:

1970 senesinde yaşanan devalüasyon neticesinde Tuborg fiyatlarına yüksek oranda zam yapmıştır ancak Efes Pilsen bu fiyat artışını hemen takip etmemiştir.

Tuborg Fabrikası'nda ölümlü bir iş kazası yaşanmış ve bu durum basında yer almıştır.

Bunların yanı sıra Ege Biracılık'ın "Milli Bira" sloganı o dönemde rağbet görmüştür.

Ürün çeşitliliğine de giden Efes Pilsen'in Pazar payı 1971 yılından itibaren artmaya başlamıştır.

1971 yılında yaşanan diğer bir önemli gelişme de Efes Pilsen Pazarlama Müdürlüğü'nün kurulmasıdır. Kurulan Pazarlama Müdürlüğü, Genel Müdür'den bağımsız, Yönetim Kurullarına katılan bir birimdi hatta bu durum zaman zaman Pazarlama Müdürü ile Genel Müdürler arasında sürtüşmelere sebep olmaktadır.

Pazarlama Müdürlüğü'nün belki de en önemli başarısı Efes Pilsen adının gerçekten oluşmasını ve yerleşmesini sağlamaktır.

1976 – 1984 yıllarında dikkat çeken önemli bir nokta ise fiyat bölgeleri uygulamasıdır. Bu dönemde on dört fiyat bölgesi vardı ve fiyat bölgenin fabrikaya uzaklığına bağılı olarak belirleniyordu.

Bu yıllardaki bir diğer gelişme de fıçı bira satışlarının toplam bira satışlarının yaklaşık olarak %25'ine ulaşmasıdır. Bu gelişme de birahane sayısında meydana gelen artışın önemli bir etkisi olmuştur.

1984 yılında bira satışının ruhsata bağlanması, radyo ve televizyon reklamlarına kısıtlama getirilmesi, satış noktalarının artırılmasına ve yeni birahanelerin açılması çalışmalarına hız vermiştir.

Düşen bira satışlarına karşı Efes Pilsen bu yıllarda kendisini koruyabilmek için fiyatlarını arttırmak yoluna gitmeyi seçmiştir.

1984 senesinde Tuborg'un güçlü olduğu sahil bölgelerinde turistlerin tanıdığı bir bira markasını piyasaya sürerek Pazar payı kapmak isteyen Efes Pilsen Löwenbrau ile anlaşmıştır. Ancak Löwenbrau 1994 yılında istenilen başarıyı yakalayamadığı gerekçesi ile üretimden kaldırılmıştır.

Efes Pilsen'in önemli bir diğer özelliği de çeşitli sanat ve spor faaliyetlerine sponsorluk yapmasıdır. Spor alanında verdiği en önemli destek 1976 yılında kurduğu Efes Pilsen Basketbol takımıdır.

Basketbol takımı 1996 yılında Avrupa Koraç kupasını kazanarak en büyük başarısına imza atmıştır. Bunun yanı sıra müzik, sinema gibi sanat alanlarında da birçok sponsorluk faaliyeti yürütmektedir.

Efes Pilsen Pazarlama ve Dağıtım A.Ş. 1986 yılında kurulduğunda yalnızca Erciyas Biracılık'ın ürünlerini pazara ulaştırmaktaydı. Daha sonra yapılan organizasyon değişikliği ile Anadolu'da Efes'in çeşitli bira fabrikalarında üretilen Efes Pilsen, Efes Light, Efes Dark, Efes Extra, Marmara 34, Marmara Gld, Miller, Beck's gibi Efes Grubu ürünlerini 300 bayi aracılığıyla Türkiye pazarına ulaştırmaktadır.

2000 senesine gelindiğinde Efes Pilsen 20 yaş üstü yüksek gelir grubuna giren erkeklere hitap edebilmek adına Amerika'nın ünlü bira markalarında olan Miller Genuine Draft'ı üretim portföyüne katmıştır. Bu bira gece ve eğlence dünyasının birası olarak konumlandırılmıştır.

Alman bira geleneğinin temsilcisi Beck's ise 2002 yılında Efes Pilsen'in üretim portföyüne katılmıştır. Anadolu Efes tarafından lisanslı olarak üretimine başlanan Beck's Almanya'nın bira merkezi olan Bremen'de 1873 yılından beri üretilmektedir. Türkiye dünyanın birçok ülkesinde tüketilen Beck's in üretildiği beşinci ülke olmuştur. Bira 1516 yılından beri uygulanan ve bira üretiminde yalnızca su, arpa, şerbetçiotu ve maya kullanımına izin veren "Reinheitsgebot" saflık yasasına uygun olarak üretilmektedir.

Efes Grubu tarafından üretilen biraların uluslar arası yarışmalarda kazandığı bazı ödüller aşağıdakilerdir:

- 1973 Efes Pilsen " Selection Mondial Paris" altın madalya
- 1979 Efes Pilsen " Golden Caraius 19. Caralious" altın madalya
- 1981 Efes Pilsen " Monde Selection Bruxelles" altın madalya
- 1981 Efes Pilsen " Selection de la Qualite Amsterdam"
- 1983 Efes Pilsen " Roma 22. Bira ve Alkolsüz İçecekler Seçmesi" altın madalya
- 1983 Efes Pilsen " Madrid Uluslar arası Kalite Yarışması" altın madalya
- 1983 Efes TSE Türk Standartları Başarı Takdirmamsei

1996 Efes BVQI ISO 9002 Kalite Güvence Sistemi, Sertifika  
1996 Efes Pilsen “ Monde Selection Bruxelles” gümüş madalya  
1996 Efes Pilsen “ Worl Beer Cup” bronz madalya  
1996 Karagandinskoe “ Republican Contes” gümüş madalya  
1997 Karagandinskoe “ Republican Contes” altın madalya  
1997 Karagandinskoe “ International Exhibition Beer” bronz madalya ( Rusya )  
1998 Efes TÜSİAD KALDER Kalite Ödülü  
1998 Karagandinskoe “ Republican Contes” bronz madalya ( Kazakistan )  
1998 Efes Pilsen “ Monde Selection Bruxelles” altın madalya  
1999 Karagandinskoe “ Republican Contes” gümüş madalya ( Kazakistan )  
2000 Sary Menlik “ Golden Drım” ( Slovakya )  
2000 Efes Pilsen “Cans of the year” gümüş madalya  
2000 Efes Dark “Cans of the year” altın madalya  
2002 Efes Dark “ Monde Selection Bruxelles” altın madalya  
2002 Efes Pilsen “ Monde Selection Bruxelles” gümüş madalya  
2002 Efes Extra “ Monde Selection Bruxelles” altın madalya  
2004 Efes Pilsen “TSE Altın Ambalaj Yarışması” birincisi  
2004 Weifert “ Monde Selection Bruxelles” altın madalya  
2004 Karagandinskoe “ Beer 2004 Fairochi” altın madalya  
2004 Sary Melnik “ Monde Selection Bruxelles” altın madalya

### **3.1.1.6 Efes Pilsen’in Tarihindeki Kilometre Taşları**

- 1969 – Efes İçecek Grubu’nun ilk bira fabrikaları olan Erciyas Biracılık ve Ege Biracılık, Grubun ilk markası “ Efes Pilsen” i piyasa sundu.
- 1971 – Tarbes, Grub’un şerbetçiotu ihtiyacını karşılamak amacıyla üretime başladı.
- 1973 – Afyon malt fabrikası üretime başladı.
- 1977 – Güney biracılık, Grubun üçüncü fabrikası olarak üretime başladı.
- 1984 – Grubun ikinci malt üretim fabrikası olan Anadolu Biracılık üretime başladı.

- 1986 – Efes Pazarlama ( EFPA ), Türkiye pazarlama ve satış şirketi kuruldu.
- 1986 – Türkiye'nin ilk kutu birası İzmir'de bulunan Ege Biracılık tarafından üretildi.
- 1993 – Efes Sınai Yatırım Holding A.Ş. (Efes Invest), BDT ülkelerine yönelik Coca-Cola şişeleme yatırımları gerçekleştirmek amacı ile kuruldu.
- 1994 – Efes Invest'in % 25'i, başarılı bir özel sermaye arzı ile yabancı kurumsal yatırımcılara satıldı.
- 1995 – Grubun dördüncü bira fabrikası olan Ankara Biracılık, en gelişmiş teknolojiyi kullanarak üretime başladı.
- 1995 – Erciyas Biracılık'ın ikinci halka arzı gerçekleşti.
- 1995 – Efes Invest'e bağlı Coca-Cola şişeleme tesisi Coca-Cola Almaty Bottlers, CCAB (Kazakistan), üretime başladı.
- 1996 – Efes Invest'e bağlı Coca-Cola Bishkek Bottlers, CCBB (Kırgızistan) ve Azerbaycan Coca-Cola Bottlers, ACCB (Azerbaycan), üretime başladı.
- 1996 – Türkiye Coca-Cola operasyonlarının % 80'ini teşkil eden, Coca-Cola şişeleme ve pazarlama şirketleri; Ansan, Maksan, Meda ve Mepa hisselerinin % 33'ü, "The Coca-Cola Company"den satın alındı.
- 1996 – Yıllık 0,40 milyon hektolitreye bira ve 6.500 ton malt üretim kapasitesine sahip Karaganda Biracılık - Kazakistan, özelleştirme yolu ile satın alındı.
- 1998 – Toros Biracılık'ın mal varlığı ve "Marmara" markasının satın alınması ile Grubun Türkiye'deki fabrika sayısı beşe ulaştı.
- 1998 – Efes Breweries International (EBI), yurtdışı bira operasyonlarının Holding şirketi olarak Hollanda'da kuruldu.
- 1998 – Efes Invest'in % 48'inin, IMKB ve Londra borsalarında yapılan halka arzı gerçekleşti.
- 1998 – Türkiye'nin tek yetkili Coca-Cola üreticisi; Coca-Cola Bottlers of Turkey (CCBT) kuruldu. Anadolu Efes'in bu ortaklıktaki payı Anadolu Grubu ile birlikte % 40'a yükseldi.
- 1998 – Grubun Türkiye dışında en son teknoloji ile yeni kurulan ilk fabrikası Ploiesti-Romanya'da üretime başladı.

- 1999 – EBRD ve Moskova Belediye'sinin de ortak olduğu Moskova Efes Biracılık, Moskova'da yeni kurulan ilk modern bira fabrikası olarak üretime başladı.
- 1999 - "Sary Melnik", Rusya'da lanse edildi.
- 1999 – Moskova Efes Biracılık'a bitişik malt fabrikasında üretime başlandı.
- 1999 – Romanya'da kurulmuş olan bira fabrikası Interbrew ile % 50 - % 50 bir ortaklık (Joint Venture) şeklinde yeniden yapılandırıldı ve fabrikanın ismi "Interbrew Efes Biracılık" olarak değiştirildi.
- 2000 - Efes İçecek Grubu'nun, halka açık olan dört bira ve malt şirketinin (Erciyas Biracılık, Ege Biracılık, Güney Biracılık ve Anadolu Biracılık) tek bir kuruluş altında birleştirilmesi ile birlikte Anadolu Efes kurulmuş oldu.
- 2000 - İmzalanan lisans anlaşması ile Miller Genuine Draft (MGD)'nin İstanbul tesislerinde üretimine başlandı.
- 2000 - CCBT, "Coca-Cola İçecek Üretim" ve "Coca-Cola Satış ve Dağıtım" olarak iki şirket altında yeniden teşkilatlandırıldı.
- 2001 - Sary Melnik, Moskova'nın yerel premium segmentinde lider bira markası oldu.
- 2001 - Efes Ukrayna Biracılık, INVESCO CEAM ile kurulan ortaklık (Joint Venture) sonrasında Odessa-Ukrayna'da kuruldu.
- 2002 - Anadolu Efes, Efes Pilsen, Efes Pilsener, Efes Light, Efes Dark ve Efes Extra ürünleri için yeni logo ve ambalaj lansmanını gerçekleştirdi. Böylece müşterilerin beklentilerine paralel olarak daha çağdaş bir görünüm elde edilmiş oldu.
- 2002 - Anadolu Efes, Interbrew ile Beck's ürününü Türkiye'de üretmek, pazarlamak ve satmak üzere bir lisans anlaşması imzaladı .
- 2002 - EBI bir sermaye artışına giderek sermayesinin % 15'ini yabancı kurumsal yatırımcılara özel bir arz ile sattı. Buradan sağlanan dış kaynak ile operasyonlarındaki büyümeyi daha da hızlandırmak amaçlandı.
- 2002 - Anadolu Efes DR'leri Level-1'de işlem görmeye başladı.
- 2002 - Anadolu Efes, lider Alman markası "Warsteiner Premium Verum"u Rusya bira pazarında lisanslı premium markalar segmentinde tüketicilere sundu.

- 2002 - Türkiye Coca-Cola Şişeleme operasyonu yeniden yapılandırılarak bir üretim şirketi ve onun sahibi olduğu bir satış ve pazarlama şirketi halini aldı. Yeni üretim şirketinin ismi Coca-Cola İçecek A.Ş. (CCI) olarak değiştirildi.
- 2003 - Moldova'nın Kişinev şehrinde bulunan Vitanta Intravest S.A. bira fabrikası satın alınarak, Efes Vitanta Moldova Biracılık kuruldu. Moldova'da biranın yanısıra meşrubat ve su piyasalarında lider konuma gelindi.
- 2003 - Rusya'nın Rostov şehrinde kurulan yeni bira fabrikasında üretime başlandı.
- 2003 - Rusya'nın Urallar bölgesinin Ufa şehrinde bulunan Amstar bira fabrikası satın alındı.
- 2003 - Sırbistan'ın Belgrad şehri yakınlarında bulunan Pancevo Bira fabrikasının çoğunluk hissesi satın alındı. Fabrikanın ismi "Efes Weifert" olarak değiştirildi
- 2004 - Sırbistan'da Zajecar bira fabrikasının çoğunluk hissesi satın alındı. EBI Sırbistan'daki 3. büyük bira şirketi konumuna geldi.
- 2004 - EBI Londra Borsası'nda kote olarak halka açıldı.
- 2005 - Avustralya'nın dünyaca ünlü birası Foster's, Türkiye'de lisans altında üretilmeye başlandı.<sup>4</sup>

### **3.1.1.7 Efes Pilsen Yurtiçi Şirketleri Ve Fabrikaları**

Efes Pilsen'in Türkiye'deki şirketleri ve fabrikaları ile bunlara ilişkin bilgiler aşağıdaki gibidir:

#### **3.1.1.7.1 Efes Pazarlama Ve Dağıtım Ticaret A.Ş**

Kuruluş yılı: 1986  
Çalışan sayısı: 977

---

<sup>4</sup> Efes İçecek Grubu / Anadolu Efes, Erişim : 01.06.2005  
[http://www.efesbev.com/turkce/our\\_group/history.aspx](http://www.efesbev.com/turkce/our_group/history.aspx)



Grubun pazarlama ve dağıtım şirketi olan Efes Pazarlama; Efes Pilsen, Efes Light, Efes Dark, Efes Extra, Everest ve Marmara bira ürünlerini 6 bölgede direkt dağıtımla, 300 bölgede bayileri aracılığıyla Türkiye pazarına ulaştırmaktadır.

### **3.1.1.7.2 Anadolu Efes Biracılık ve Malt Sanayii A.Ş. , İstanbul**

#### **3.1.1.7.2.1 İstanbul Bira Fabrikası**

Üretim Yılı: 1969

Üretim Kapasitesi: 220 Milyon lt / yıl

Plastik Kasa: 3600 ton / yıl

Çalışan Sayısı: 408

Grubun ilk bira fabrikası olan İstanbul Fabrikası, Efes Pilsen (şişe, kutu, fıçı), Efes Light, Efes Extra, Everest, Efes Dark ve Efes Pilsen dönüşümsüz şişe üretimi yapmakta ve grubun plastik kasa ihtiyacını karşılamaktadır. İstanbul bira fabrikası 1998 yılında 30'u üzerinde ülkeye 13,3 ABD Doları tutarında ihracat gerçekleştirmiştir. İstanbul bira fabrikası 132.000 metrekarelik açık, 34,000 metrekarelik kapalı fabrika alanında faaliyet göstermektedir.

#### **3.1.1.7.2.2 Lüleburgaz Bira Fabrikası**

Gruba Katılışı: 1998

Üretim Kapasitesi: 75 milyon lt / yıl

Çalışan sayısı: 110

Gruba sonradan katılan Lüleburgaz Fabrikası, Efes Pilsen ve Marmara birası üretimi yapmaktadır. Lüleburgaz Fabrikası 74,345 metrekarelik açık, 19,655 metrekarelik kapalı alan üzerinde faaliyet göstermektedir.

#### **3.1.1.7.2.3 İzmir Bira Fabrikası**

Üretim Yılı: 1969

Üretim Kapasitesi: 240 milyon lt /yıl

Çalışan Sayısı: 235

Türkiye biracılık sektörünün en büyük tesisi olan İzmir Bira Fabrikası, Efes Pilsen ve Everest ürünlerini üretmektedir.

İzmir Bira Fabrikası 86,900 metrekaresi açık, 28,200 metrekaresi kapalı olan geniş bir fabrika alanında yer almaktadır.

#### **3.1.1.7.2.4 Ankara Bira Fabrikası**

Üretim Yılı: 1995  
Üretim Kapasitesi: 200 milyon lt / yıl  
Çalışan Sayısı: 170

Ankara bira fabrikası Efes Pilsen ürünlerini üretmektedir.

#### **3.1.1.7.2.5 Adana Bira Fabrikası**

Üretim Yılı: 1977  
Üretim Kapasitesi: 175 milyon lt /yıl  
Çalışan sayısı: 210

1977 yılında üretime başlayan Adana Bira Fabrikası Efes İçecek Grubu'nun kendi teknik ekibi tarafından kurulmuş modern bir tesise sahiptir.

Adana Bira Fabrikası; Efes Pilsen, Efes Extra, Efes Alkolsüz, Marmara Bira ( kutu ve fıçı ) ve Everest üretmektedir.

Adana Bira Fabrikası, 98.000 metrekarelik açık, 28.000 metrekarelik kapalı fabrika alanı üzerinde faaliyet göstermektedir.

#### **3.1.1.7.2.6 Çumra Malt Fabrikası**

Üretim Yılı: 1985  
Üretim Kapasitesi: 67,500 ton / yıl  
Çalışan Sayısı: 51

Üretim kapasitesi bakımından dünyanın en büyük malt tesislerinden biri olan Çumra Malt Fabrikası, hem Grubun malt ihtiyacını karşılamakta, hem de yurt dışına ihracat yapmaktadır.

Türkiye'de maltlık arpa ıslahı konusunda 16 yıldır çalışan Çumra Malt; geliştirmiş olduğu Efes – 3, Anadolu – 98 ve Efes – 98 çeşitlerinin yanı sıra çeşitli adaptasyon denemelerinde başarılı sonuçlar aldığı ithal çeşitlerin de yurt düzeyinde üretimini sürdürmektedir. AR-GE çalışmalarını, Tarım bakanlığı ve üniversitelerin işbirliği ile yürütmektedir.

Çumra malt fabrikası, 499.289 metrekarelik açık alan ve 34.212 metrekarelik kapalı alan üzerinde faaliyetlerini sürdürmektedir.

### 3.1.1.7.3 Tarbes Tarım Ürünleri ve Besicilik Sanayii ve Ticaret A.Ş.

Üretim Yılı: 1971

Üretim Kapasitesi: 400 ton / yıl pellet

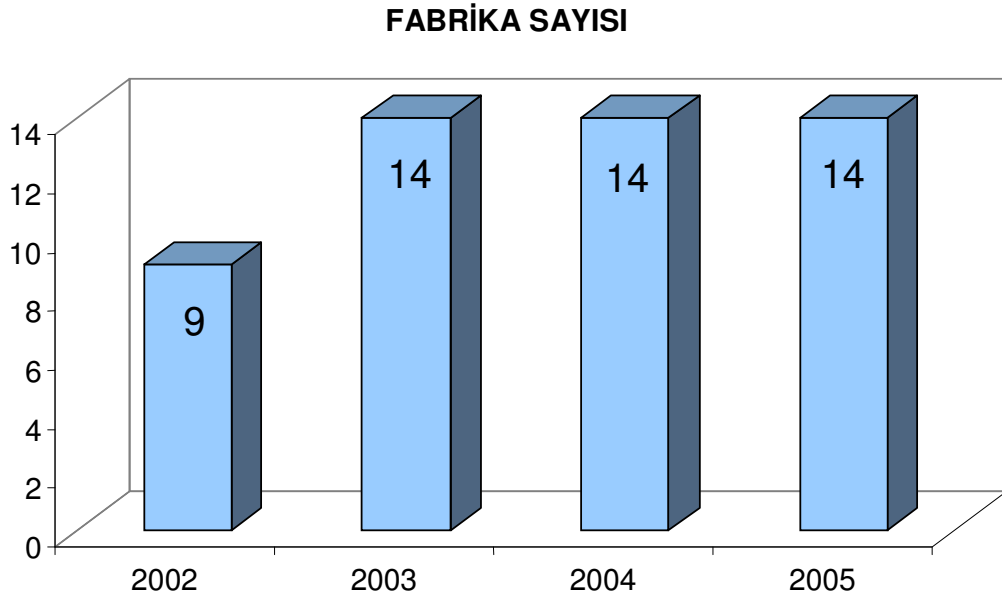
Çalışan Sayısı: 18

Biraya karakteristik aromasını veren şerbetçiotunu, ülkemizde Bilecik yöresinde üreten, kurutup pelletleyerek vakumlanmış torbalarda kullanıma hazır hale getiren Tarbes, grubun şerbetçiotu ihtiyacını karşılamaktadır.

Daha kaliteli şerbetçiotu yetiştirmek amacıyla yıllardır araştırma ve geliştirme çalışmalarını sürdüren Tarbes, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından adına tescil edilen; Efes Aroma, Erciyas, Ege ve Güney adı verilen, daha kaliteli ve verimli çeşitler geliştirmiş ve üretimini başlatmıştır.

### 3.1.1.8 Efes Pilsen 2002 – 2005

Şekil 3: Efes Pilsen'in Fabrika Sayısı

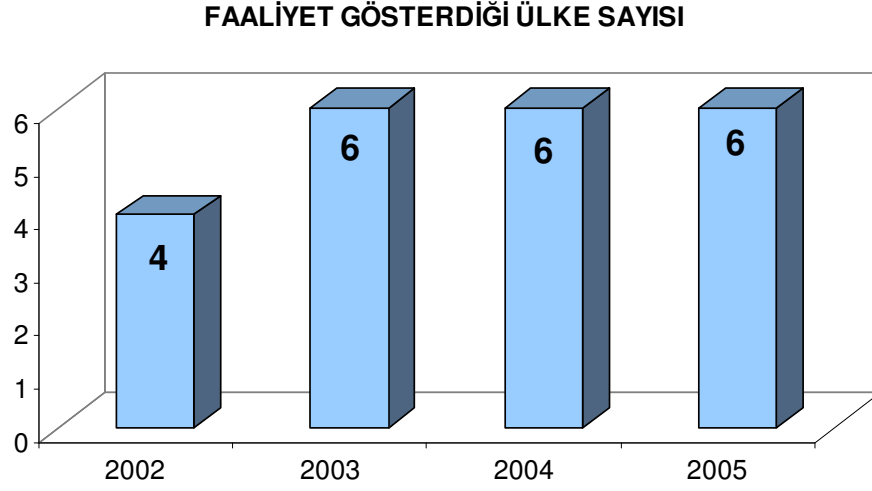


Kaynak: Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Efes Pilsen son 4 senede özellikle yurtdışında açtığı fabrikalar ile fabrika sayısının 9'dan 14'e çıkarmıştır.

Özellikle yurtdışında açılan ya da ortak olunan fabrikalar dikkat çekmektedir.

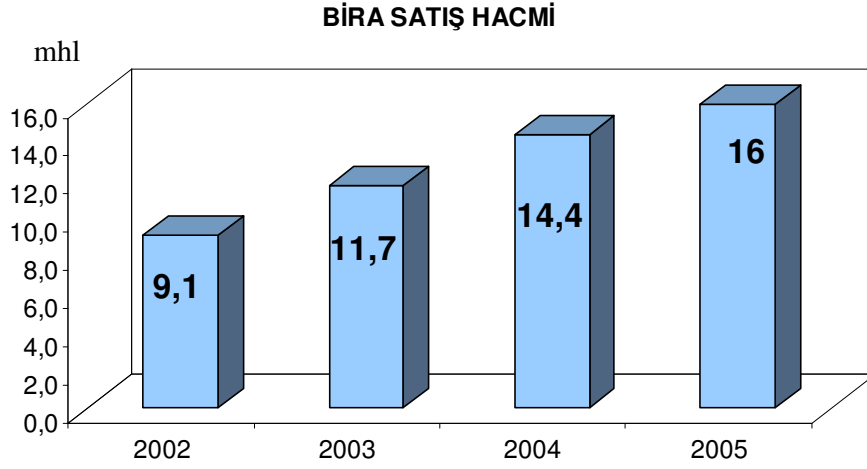
Şekil 4: Efes Pilsen'in Faaliyet Gösterdiği Ülke Sayısı



Kaynak: Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Efes Pilsen yalnız Türkiye'de değil toplam 6 ülkede faaliyet göstermektedir. Bu ülkelerin bazılarında kendine ait fabrikaları bazılarında ise ortaklıkları bulunmaktadır.

Şekil 5: Efes Pilsen'in Bira Satış Hacmi

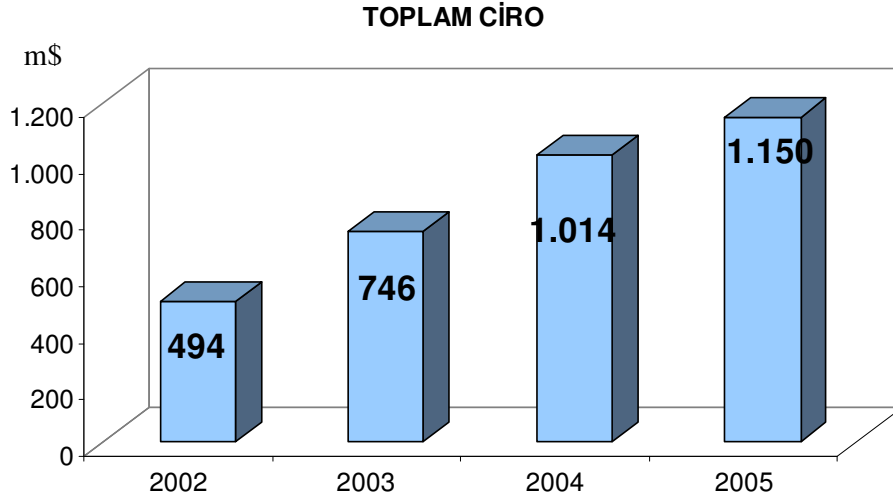


Kaynak: Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Efes Pilsen'in bira satış hacmi son yıllarda sürekli olarak artmıştır. Bu tablo hem yurtiçi ve yurtdışı satışlarının toplamını göstermektedir.

Toplam bira satış hacmi içerisinde 2002 yılında 6,0, 2003 yılında 6,4, 2004 yılında 6,8 ve 2005 yılında 6,6 mhl'lik kısım yurtiçi satışlara aittir.

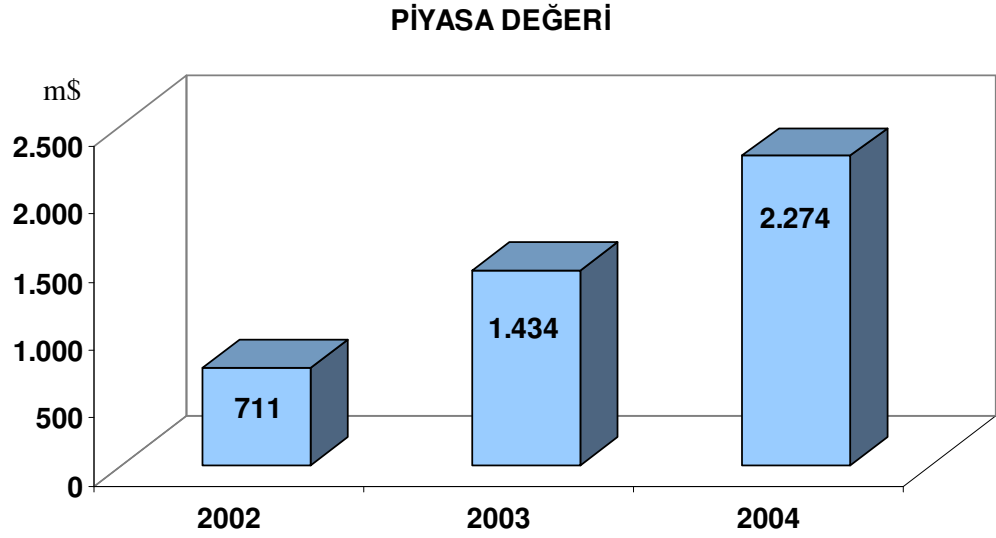
Şekil 6: Efes Pilsen'in Toplam Cirou



Kaynak: Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Yukarıdaki grafikte de görüldüğü üzere Efes Pilsen'in toplam cirou satış hacmine paralel olarak son 4 sene içerisinde düzenli bir artış göstermiştir. Son olarak 2005 senesinde de yaklaşık olarak %15 lik bir artış göstermiştir.

Şekil 7: Efes Pilsen'in Piyasa Değeri



Kaynak: Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Efes Pilsen'in gösterdiği düzenli büyüme ve satış artışı piyasa değerinin de son üç sene içerisinde düzenli olarak artmasını sağlamıştır.

Türkiye bira pazarında toplam tüketim, son beş yıl içerisinde yıllık ortalama %4 oranında artmıştır. Daha da geçmişe bakarsak 1986 yılında kişi başına yılda 4 litre olan bira tüketimi 2005 yılına gelindiğinde yılda 12 litreye yükselmiştir.

1969 yılında faaliyetlerine Türkiye'de iki bira fabrikası ile başlayan Anadolu Efes, 2005 yılı sonunda 6 ülkede toplam 14 bira fabrikası, 3 malt fabrikası, 1 şerbetçiotu üretim tesisi olan bölgenin önemli bira üreticilerinden biri haline gelmiştir.

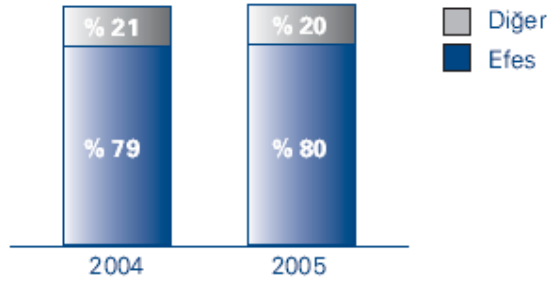
2005 yılı sonunda Anadolu Efes'in yıllık bira ve malt üretim kapasiteleri sırasıyla 21 milyon hektolitreye ve 143.500 ton iken; 2006 yılının Şubat ayında Rusya'da faaliyet gösteren Krasny Vostok Bira Grubu'nun satın alınmasının tamamlanması ile beraber Anadolu Efes'in bira faaliyetlerine Rusya'da yıllık 10 milyon hektolitreye kapasiteli iki bira fabrikası ile 93.000 ton kapasiteli 3 malt üretim tesisi eklenmiştir. Bunun ardından Anadolu Efes'in toplam bira üretim kapasitesi 31 milyon hektolitreye seviyesinde olup, toplam malt kapasitesi ise 236.500 ton seviyesindedir.

2005 yılında Efes Pilsen'in ihracat satışları %29 oranında artmıştır ve bu sayede yurtiçi bira operasyonlarının satış hacmi 2004 yılına göre %5 oranında artarak 7,1 mhl olarak gerçekleşmiştir. Toplam bira satışları 2001 – 2005 yılları arasında %18 oranında artmıştır.

Satış cirosu ise 2005 yılında 2004 yılına oranla %8 oranında bir artış kaydederek 569 milyon ABD Dolar'ına ulaşmıştır.

Plato Logic Limited tarafından yaptırılan bir araştırmaya göre Efes Pilsen Avrupa kökenli bira üreticileri arasında 7. sırada bulunmaktadır.

Şekil 8 : Efes Pilsen'in Türk Bira Pazar'ındaki Payı



Kaynak: Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu



### 3.1.2 Türk Tuborg

Türk Tuborg Bira ve Malt Sanayii A.Ş, Yaşar Holding tarafından, Tuborg Breweries Ltd. ortaklığı ile 1967 yılında İzmir-Pınarbaşı'nda kuruldu.

Şirketin kayıtlı sermayesi 200.000.000 YTL'dir. Her bir hissenin nominal değeri 1 Yeni kuruştur.

1969 yılının başlarında üretime başlayarak, Türkiye'de özel sektörün ilk birası "Tuborg"u piyasaya sundu.

Carlsberg Breweries, 31 Mayıs 2001'de Türk Tuborg'un hisselerini satın aldı. Ve bugün yüzde 95'lik hisse payıyla en büyük hissedarıdır.

Türk Tuborg Fabrikası, yılda 36 bin ton malt ve 300 milyon litre bira üretim kapasitesi ile Türkiye'nin en büyük bira fabrikasıdır.

Alanında öncü ve köklü kuruluşların tecrübesini, profesyonelliğini, kültürünü ve teknolojisini buluşturan Türk Tuborg, İzmir'deki tesislerinde dünya standartlarında bira üretmektedir.

Türk Tuborg A.Ş. Türkiye'yi pek çok ilkle tanıştırdı.

- 1969 yılında Tuborg, Türkiye'nin özel sektördeki ilk ve en büyük bira fabrikasını açtı.
- 1989 yılında Venüs Light ile Türkiye'de ilk light birayı üretti.
- 1990 yılında 50 cl. kutu ambalajını Venüs markası ile Türkiye'de ilk defa kullandı.
- 1991 yılında yüksek alkollü ilk birayı Tuborg Special adı altında piyasaya sundu.
- 1992 yılında 33 cl ve 50 cl kutu ambalajları üzerindeki daha önceden "ring pull-çek at" olarak adlandırılan açma halkası, bugünkü modern konumunda "stay on top - kutu üzerinde kalan" şekliyle ilk kez kullandı.
- 1993 yılında 44 cl kutu ambalajını Venüs Mavi 44 ürününde ilk kez kullandı.
- 1996 yılında sektördeki ilk "uluslararası kalite güvencesi sitem standardı" ISO 9002 belgesini aldı.
- 1998 yılında "Twist off - Çevir Aç" kapakla, ilk defa açacağına gerek kalmaksızın açılan şişeyi üretti.

- 1999 yılında Troy markası ile, bira şişesi ideal soğukluğa geldiğinde renk değiştirip üzerinde "sağlığınıza" yazısı beliren ilk termokromik etiketli bira üretimini gerçekleştirdi.
- 2003 yılında Tuborg Pilsener markası ile Türkiye'yi ilk "Pull off Cap-Çek Aç Kapak" ile tanıştırdı.
- 2004 yılında birayı pet şişede tüketicilerine sundu. Skol 1lt PET şişesi ile Tuborg'un Türkiye'deki ilkleri arasına girdi.
- 2004 yılında Tuborg Kış, Türkiye'nin ilk kış mevsimine özel, lacivert PET şişeli birası oldu.
- 2005 yılında Skol 1.5lt PET şişesi ile sektördeki en büyük PET şişe oldu.

2001 yılında Türk Tuborg'un %95'ini satın alan Carlsberg'in kısaca tarihi aşağıda anlatılmıştır.

### **3.1.2.1 Carlsberg**

Carlsberg, 1847 yılında Kopenhag'da bira üreticisi J.C. Jacobsen tarafından Valby isimli tepede doğdu. Carlsberg ismi, Jacobsen'in oğlu Carl'ın ve İskandinav dillerinde tepe anlamına gelen berg'in bileşiminden oluşur.

Tuborg fabrikalarının kurulması ise 1873 yılında bir grup sanayici ve bankerin girişimiyle gerçekleştirilmiştir.

Profesör Emil Christian Hansen 1883 yılında geliştirdiği olağanüstü bir metot ile Carlsberg'in maya üretimini gerçekleştirdi. Dünyada bugüne kadar üretilen bütün biralar bu metoda dayanır ve en çok kullanılan bira mayası da "Saccharomyces Carlsbergensis" olarak adlandırılmaktadır.

1970 yılında Carlsberg ve Tuborg birleşmiş, 1987 yılında Danimarka'daki bira üreticilerinin tek çatı altında toplanmasıyla, Carlsberg adını almıştır.

2000 yılında İskandinav Bölgesi'nin güçlü şirketlerinden Orcla Grup ile Carlsberg güçlerini birleştirmiştir.

2004 Carlsberg Breweries, Orcla Grup'un % 40'lık hissesini de satın alarak, şirketin tamamına sahip olmuştur.

Bugün Carlsberg, 31 bin çalışanı ve yılda 9 milyar litre satış hacmi ile dünyanın içecek devlerinden birisi olmuştur. 140'tan fazla ülkede küçük-büyük marketlerden barlara, publardan lüks restoranlara kadar pek çok farklı noktada satılmaktadır.

Günde yaklaşık 74 milyon şişe bira üretimi yapan Carlsberg'in 1 yıllık üretimi dünyayı 100 kez dolaşır.

Tüm bunlarla Carlsberg, dünyanın en büyük 5 bira şirketi arasında yer alır.

Gamle Carlsberg, Carlsberg biracılığının eski bir parçasıdır.

J.C. Jacobsen'in 1847'den günümüze uzanan bira üretim tesisi, Gamle Carlsberg, klasik mimariden fonksiyonel ve belirgin izler taşıyor.

Tasarımlarını J.C. Jacobsen'in kişisel olarak oluşturduğu binanın detaylı proje planlaması ve dış cephesini, Tivoli Bahçeleri'nde de görev alan H.C. Stilling ile birlikte çalışıldı.

Kopenhag'da bulunan eski bira üretim tesisinde bugün Carlsberg Ziyaretçi Merkezi yer alıyor.

Bünyesinde Jacobsen BiraEvi'ni de bulunduran Carlsberg Ziyaretçi Merkezi, her yıl ortalama 150.000 ziyaretçi ağırlamaktadır.

Carlsberg'in tarihçesinden şöyle söz edebiliriz.

1847 J.C. Jacobsen, Danimarka'da Kopenhag yakınlarında Carlsberg'i kurdu. İlk bira üretimi 10 Kasım'da gerçekleşti.

1868 Carlsberg, bir fıçı birayı Edinburgh, İskoçya'ya göndererek ithalata başladı.

1876 Carlsberg Vakfı kuruldu.

1882 J.C. Jacobsen'in oğlu Carl, Ny (Yeni) Carlsberg adı altında bira üretimine girişince, J.C. Jacobsen, kendi işini Gamle ( eski ) Carlsberg olarak değiştirdi.

1883 Carlsberg'den Emil Christian Hansen, saf bira mayası üretmek için biracılık sektöründe çığır açan bir yöntem geliştirdi. Bu mayaya Saccharomyces Carlsbergensis adı verildi ve dünya biracılık sektörünün kullanımına sunuldu.

1887 J.C. Jacobsen'in hayatını kaybetmesinin ardından Carlsberg Vakfı, Gamle Carlsberg'in yönetimini devraldı.

1897 Carlsberg Glyptotek açıldı.

1904 Carlsberg pilsner's ünlü logosu, Thorvald Bingesbll tarafından tasarlandı.

1906 Ny Carlsberg ve Gl. Carlsberg, Carlsberg Breweries adı altında ve Carl Jacobsen'in yönetiminde güçlerini birleştirdi.

1914 Carl Jacobsen hayatını kaybetmesinin ardından Teknik Sorumlu Poul C. Poulsen, Carlsberg Breweries'in yönetimini devraldı.

1939 Birleşik Krallığa ithal edilen tüm biranın %55'i Carlsberg'den geliyordu.

1950 Winston Churchill Danimarka'yı ziyaret etti. Carlsberg, bugünün anısına Special Brew isimli yeni bir birayı üretti.

1957 Kraliçe II. Elizabeth Carlsberg'i ziyaret etti.

1968 Carlsberg, Blantyre, Malawi'de ilk denizaşını bira üretim tesisini faaliyete geçirdi.

1970 Carlsberg ve rakip Danimarkalı bira reticisi Tuborg, United Breweries A/S'yi oluşturmak için güçlerini birleştirdi.

1975 "Probably the best lager in the world" sloganı Orson Welles'in seslendirmesiyle lanse edildi.

1992 Carlsberg, İngiliz bira reticisi Tetley ile birleşti.

1997 Carlsberg, Carlsberg-Tetley'in tek sahibi oldu.

2001 %60'ı Carlsberg A/S, %40'ı ise Orkla ASA sahip olmak üzere Carlsberg Breweries A/S oluştu.

2004 Carlsberg A/S, Orkla'nın Carlsberg Breweries'deki hisselerini satın aldı.

### **3.1.2.2 Türk Tuborg'un Üretimini Yaptığı Markalar**

#### **3.1.2.2.1 Tuborg Pilsener**

İlk kez 1880 yılında Danimarka'da üretilen 'Tuborg Green Label', Türkiye'de 2002 yılında Türk bira pazarına 'Tuborg Pilsener' adıyla sunulmuştur.

Türkiye'de ilk kez uygulanan çek-aç kapaklı şişeleri, %4,5 alkol oranı, kolay içimi, altın sarısı rengi ve enfes tadı ile tüketicilerin beğenisine sunulan Tuborg Pilsener, üstün kaliteli şerbetçiotu kullanılarak üretilmekte, dinlenme aşamasında soğukta bekletilmektedir.

“Eğlence, her zaman her yerde” sloganı ile genç biraseverleri hedef kitlesi olarak belirleyen Tuborg Pilsener, hedef kitlesinin ilgi alanlarına yönelik sponsorluk çalışmalarınıgerçekleştirmektedir.

Tuborg Pilsener 33cl depozitolu şişe ve kutu, 50cl depozitolu şişe, 50cl depozitosuz şişe ve kutu ve 50lt fiçi ambalajları ile tüketiciye sunulmaktadır.

#### **3.1.2.2.2 Tuborg Special**

1991 yılında piyasaya sunulan Tuborg Special, Türkiye'nin ilk yüksek alkollü birasıdır. %7,5'lik alkol oranı, eşsiz rengi ve üstün özellikleri ile bira severlerin beklentilerini tam anlamıyla karşılar.

Kırmızı renkli kutusu ile dikkat çeken Tuborg Special, yüksek alkol isteyen tüketicilerin tercih sebebidir.

Tuborg Special 50cl kutu ambalajı ile tüketiciye sunulmaktadır.

### **3.1.2.2.3 Tuborg Gold**

1873 yılından beri üretilmekte olan Tuborg Gold, Türk Tuborg portföyünde yer alan ilk biradır ve 1969 yılından beri Türk bira severleri tarafından beğeni ile tüketilmektedir

Üretiminde, Danimarka’da özel olarak saflaştırılmış Tuborg Gold mayası kullanılan, %5 alkollü, dolgun içimli, özel karakterli gerçek bira tadına sahiptir.

Tuborg Gold 50cl depozitolu şişe ve kutu, 66cl PET şişe ve 50lt fiçi ambalajları ile tüketiciye sunulmaktadır.

### **3.1.2.2.4 Tuborg Kış Birası**

Yüksek alkol derecesi ve farklı aromasıyla Türk Tuborg fabrikasında üretilen Tuborg Kış, mavi renkli pet şişelerde, hafif ve taşınması kolay bir ambalajda, kış sezonu boyunca tüketicilerle buluşuyor. Tuborg Kış, daha yüksek ısı ile kavrulan Münih maltının verdiği farklı aroması ile cazibesini artırıyor. Koyu rengi ile dikkat çeken Tuborg Kış’ın alkol derecesi ise % 6,5 tir.

Tuborg Kış Bira 1lt PET ambalajda tüketiciye sunulmaktadır.

### 3.1.2.2.5 T Beer

T-Beer, şeffaf şişesi ve çek-aç kapak özelliğiyle Türk Tuborg ailesinin alışılmış kalitesine sahip yeni bir üyesidir. Kolay içimi, acı olmaması ve aynı zamanda % 4.9'luk alkol oranıyla T-Beer, Danimarka'dan sonra ilk defa Türkiye'de üretilmeye başlanmıştır.

Yazın Tadı sloganı ile 2005 yazına hızlı bir giriş yapmış olup, yazın verdiği o eşsiz tadı her mevsim içinde yaşatmak amacındadır.

T-Beer 33cl depozitosuz şişe ile tüketiciye sunulmaktadır.

### 3.1.2.2.6 Skol

2004 yılı Mayıs ayında tüketicilerle buluşan Skol, lansmanından itibaren Türk tüketicilere tanıttığı yeniliklerle, Türk bira pazarında önemli markalardan biri olmuştur.

İlk defa 1964 yılında Kuzey Avrupa ülkelerinde piyasaya sürülen Skol'un, İskandinav dillerindeki anlamı 'ŞEREFİ' dir. 1967 yılında ise, Brezilya'da lanse edilen Skol, burada çok büyük bir başarı göstermiş ve Brezilya bira pazarının lideri olmuştur. 5 kıtada, 20 ülkede başarılı bir ürün olan Skol, Dünya bira pazarının en çok satılan 2 markasından biridir.

Skol, Dünya pazarında göstermiş olduğu başarıların bir benzerini, getirdiği yeniliklerle, benzer bir başarıyı Türkiye'nin ekonomik bira pazarında yakalamıştır.

Skol'un Türkiye bira pazarına getirdiği en önemli yenilik pet şişe ambalajdır. Skol 1litre pet şişe, özel 3 katmanlı yapısıyla, birayı 8 ay boyunca güneşin zararlı etkilerinden korur, biranın tadı için çok önemli olan karbondiyoksit kaybını ve oksijenin biranın tadını bozmasını engeller.

Yine, ilk kez Skol tarafından bira pazarına sunulan, ‘çevir-aç-kapat’ kapak sayesinde, kullanımdan sonra tekrar kapatılan pet şişe, içindeki biranın tadını ve tazeliğini uzun süre korur.

Ayrıca, Skol’un pet şişesi kırılmaz, taşınması kolaydır, çünkü çok hafiftir. Kısacası, tam anlamıyla tüketici dostu bir ambalajdır.

Bira severlerin en çok beğendiği fıçı biraların üretimiyle benzerlikler taşıyan Skol 1litre Pet şişe üretimi sayesinde, bira severler, fıçı bira keyfini artık evlerinde de yaşayabilmektedirler.

Tüketiciler tarafından beğeni ile karşılanan Skol’un kaliteli pet şişesi 2004 yılında, önce Türk Standartları Enstitüsü, daha sonra, Dünya Ambalaj Komitesi tarafından ödüllendirilmiş ve ‘Dünya Ambalaj Yıldızı’ seçilmiştir.

Yorucu günlerin sonunda, arkadaşlarla geçirilecek keyifli anların birası Skol; uygun fiyatlı, global bir marka olarak, %4,6 alkol oranı ile ‘hergün için parlak bir seçimdir’. Türkiye bira pazarına ilk pet şişeyi sunan Skol, aynı zamanda Türkiye’nin en büyük bira şişesi, 1,5 lt pet şişe ile tüketicilerin ilgisi ile karşılaşmıştır.

### **3.1.2.2.7 Skol Extra**

Danimarka dilinde “şerefe” anlamına gelen Skol’un, yüksek alkollü versiyonu olan Skol Extra fıçı bira lezzetini yüksek alkolle sunuyor. Türkiye bira pazarının ilk 50cl Pet şişesi ile Skol Extra, Skol markasının tüketici dostu ambalajlar serisinin son örneğidir. Diğer Skol ürünleri gibi, Skol Extra’nın pet şişesi de kırılmaz, taşınması kolaydır, çünkü çok hafiftir.

Üretiminde kullanılan flash (hızlı) pastörizasyon tekniği ile, diğer Skol ürünleri gibi fıçı bira lezzetini evlere taşıyan Skol Extra’ nın diğer Skol’lardan farkı ise yüksek alkollü olmasıdır.



### 3.1.2.3 Son Yıllarda Türk Tuborg

2001 yılında, Carlsberg Breweries A.Ş.'nin çoğunluk hisselerini devralması ile grup bünyesinde önemli şirketlerden biri olan Türk Tuborg, devir işleminin gerçekleştiği tarihten itibaren büyük yatırımlar gerçekleştirmiştir.

Türk Tuborg tarafından üretilen ürünlerin satışı Bimpaş Bira ve Meşrubat Pazarlama A.Ş tarafından tüm Türkiye'de bölge müdürlükleri ve bayilikler aracılığıyla gerçekleştirilmektedir.

Türk Tuborg'un portföyünde; Premium bira segmentinde Carlsberg, standart segmentte Tuborg ve Troy, ekonomik bira segmentinde ise Skol, Venüs ve Albatros bulunmaktadır.

Ekim 2003 sonrasında, özel tüketim vergisinde yapılan yüksek oranlı ve beklenmedik artışlar, şirketin karlılığını ve nakit akışını önemli ölçüde etkilemiştir. Piyasa koşulları ve rekabet nedeniyle vergi artışlarının tamamını satış fiyatlarına yansıtamamış ve oluşan ek maliyetlere katlanmak zorunda kalmıştır. Şirket yönetimi faaliyetlerini tekrar karlı hale getirebilmek için bir dizi önlemler almış ve bir faaliyet planı belirlemiştir.

Ekim 2003 – Ocak 2005 tarihleri arasında Özel Tüketim Vergisine yaklaşık %314 oranında artış yapılırken aynı dönemde Tüketici Fiyatları endeksi %12,88, toptan Eşya Fiyatları ise %16,06 oranlarında artmıştır.

Ülkemizde %5 oranında alkol ihtiva eden 1 hektolitreye isabet eden 68,72 Euro düzeyindeki ÖTV, İspanya'nın 7,7 katı, Almanya'nın 7,2 katı, Fransa'nın 5,2 katı, Yunanistan'ın 4,8 katı, İtalya'nın 3,6 katı, Belçika'nın 3 katı, Hollanda'nın 2,7 katı ve Danimarka'nın 1,7 katıdır. Avrupa Birliği bira ÖTV ortalaması 20 Euro civarındadır. Mevcut bira ÖTV'si, AB ortalamasının 3,5 katından daha fazladır.

Yüksek orandaki özel tüketim vergisi artışı Tuborg 'un satışlarını olumsuz yönde etkilemiştir ve satış hacmi 2005 yılında bir önceki seneye göre %9,6 oranında düşmüştür.<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Türk Tuborg, 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Şirket'in ihracat potansiyeli 2004 yılında yeniden değerlendirilmiş ve yeni pazarlara girilmiştir.

2005 yılında şirketin ihracat tutarı bir önceki seneye göre %23,8 oranında artış göstermiş ve US \$ 14.518.226 olarak gerçekleşmiştir. En çok ihracat yapılan ülkeler Irak, İran, İsrail, Azerbaycan, Gürcistan, KKTC, Türkmenistan ve Umman olmuştur.

2004 yılında yaşanan bir önemli gelişme de Bjorn M. Wiggen'in istifasının ardından Yönetim Kurulu Başkanlığına Nis S. Andersen'in atanmasıdır.

#### **3.1.2.3.1 Son Yıllarda Yapılan Bazı Yatırımlar**

- Pet Bira Dolum Hattı Yatırımı
- CO<sub>2</sub> Geri Kazanım Sistemi Yatırımı
- NLL Etiket Makinası Yatırımı
- Çek-Aç Kapak Uygulaması Yatırımı
- Multi-Pack Makinası Geliştirme Yatırımı
- Kazan Bacasına Ekonomizer Yatırımı
- Merkezi Isıtmaya Geçilmesi Yatırımı
- Şıra Soğutma Eşanjörlerinin Yenilenmesi
- Alkolsüz Bira Tesisi
- Yeni CIP Sistemi
- Kutu Hattı Kapasite Artırımı
- Malt Transfer Sistemi Yenilemesi
- PET Hattı Havalandırma Sistemi
- Biyogaz Yakma Kazanı
- Yeni Derin Kuyu Açılması
- Stromboli sistemi

- Sleeve makinesi
- Yangın algılama ve Söndürme Sistemleri

### **3.1.2.3.2 Son Yıllarda Türk Tuborg Markalarına Ait Faaliyetler ve Yenilikler**

#### **3.1.2.3.2.1 Carlsberg**

Özellikle 2004 yılı Carlsberg açısından birçok yeniliğin gerçekleştirildiği bir yıl olmuştur.

Carlsberg Breweries'in 2004 yılında Carlsberg markası için projelendirdiği şeffaf etiket lansmanı, Türk Tuborg tarafından Şubat ayında gerçekleştirilmiş ve bu lansman, Carlsberg Breweries bünyesinde gerçekleşen en hızlı ikinci lansman olmuştur. Bu şeffaf etiket uygulaması Türkiye'de bir ilktir.

Bir diğer yenilik ise 50 cl'lik depozitolu şişenin piyasaya sunulmasıdır.

Ayrıca marka 2004 yılında EURO 2004 Futbol Şampiyonası'na da sponsor olmuştur.

2004 yılının kış aylarında piyasaya sunulan 50 cl'lik kutuda bir diğer yenilik olarak sayılabilir.

#### **3.1.2.3.2.2 Tuborg**

2002 yılında Türk tüketicisi ile tanışan Tuborg Pilsener 'in marka iletişimi, sponsorluk desteği de artırılarak birçok alanda devam ettirilmiş, pazarlama faaliyetleri yenilenen ürünler ile birlikte artırılmıştır.

Tuborg Pilsener, "aLive 1" konsepti kapsamında popüler müzisyen Teoman ile 2004 yılı boyunca işbirliği yapmıştır.

Ayrıca www.tuborgmusicclub.com sitesi 2005 yılında yayına başlamış, Tuborg Pilsener müzik aktiviteleri bu sitede duyurularak, sponsorluklara verilen destek arttırılmıştır. Tüm bu çalışmalar markanın bilinilirliğine olumlu katkı yapmıştır.

2004 yılı ortalarında, Tuborg Pilsener 33 cl depozitosuz şişenin etiketi yenilenmiştir ve çek aç kapak ile yepyeni bir görünüme kavuşmuştur.

2004 yılı Nisan ayı sonlarına doğru ise fıçı bira üretimine başlanmıştır. 2004 yılında Tuborg'un getirdiği önemli bir diğer yenilik ise Kış birası'dır. 1 lt'lik petlerde satışa sunulan biranın en öneli özelliği daha yüksek ısı ile kavruan mattan yapılması ve %6,5 oranında alkol içermesidir.

2005 yılı Mayıs ayında piyasaya sunulan T-Beer Tuborg'un ürün portföyüne yenilik getirmiş, şeffaf şişesi, kolay içimi ve yaz imajı ile dikkat çekmiştir.

### **3.1.2.3.2.3 Skol**

Skol 2004 yılının Mayıs ayı içerisinde piyasaya sunulmuştur. Skol, Carlsberg Breweries'in portföyünde bulunan Brezilya menşeli bir biradır. Dünya üzerinde beş kıtada yirmiden fazla ülkede en çok tüketilen iki biradan bir tanesi olan Skol , Türkiye pazarında da kabul görmüştür.

Ayrıca Skol'un ambalajı Türk Standartları enstitüsü tarafından düzenlenen "Altın Ambalaj" ve World Packaging Organisation tarafından düzenlenen "World Star" yarışmasında ödüller kazanmıştır.

1 lt'lik pet şişenin yanı sıra 50 cl'lik kutular ile de satışı yapılmaktadır.

Ağustos 2005'te ise Skol'ün %6,5 alkol içeren Skol Extra ürünü piyasaya sürülmüştür.

### **3.1.2.3.2.4 Troy**

Türk Tuborg'un light ve dark ürün grubunu oluşturan Troy, halen yenilikleri getiren bir marka olan bir olarak bilinmektedir.

### 3.1.2.3.2.5 Venüs

Venüs, Türk Tuborg'un pazarda taktiksel olarak kullandığı bir markadır. 75 ve 50 cl'lik şişe ile 50cl'lik kutularda pazara sunulan bira, fiyat olarak da caziptir.

Yurtiçi pazarında %5 alkol ile üretilen Venüs'ün ihracat pazarı için daha yüksek alkollü versiyonları da vardır.

## 3.2 EFES PİLSEN'İN İHRACAT OLANAKLARI VE YURTDIŞI FAALİYETLERİ

Bu bölümde ağırlıklı olarak pazar lideri olan Efes Pilsen'in yurtdışı bira faaliyetlerinden söz edilecektir.

Pazarın diğer bir önemli markası olan Türk Tuborg'un yurtdışı faaliyetleri Efes Pilsen kadar büyük boyutlarda değildir.

Tablo 10 : Türk Bira Sektörü İhracatı

2002	13.775.000
2003	20.961.000
2004	30.317.000
2005	44.709.101

Kaynak : İGEME

Tablo 10 göstermektedir ki Türk Bira sektörü'nün ihracat potansiyeli her geçen yıl artmaktadır.

Efes İçecek Grubu (Anadolu Efes) bugün 16 bira fabrikası, 7 malt fabrikası ve 1 şerbetçiotu üretim tesisi ile toplam 6 ülkede faaliyetini sürdürmektedir. Ayrıca Grup bünyesinde dağıtım, lisans ve teknik destek sağlayıcı şirketleri de mevcuttur. Grubun senelik bira üretim kapasitesi 31 milyon hektolitreye dolayında olup senelik malt üretim kapasitesi 243,000 tondur.

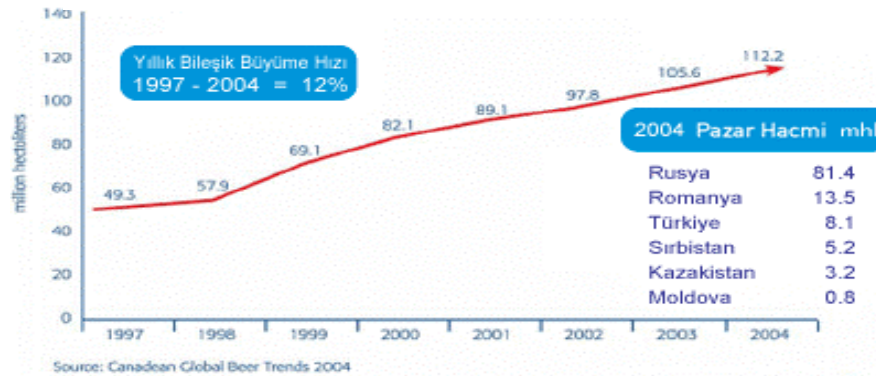
Türkiye'deki ilk iki bira fabrikası olan İstanbul ve İzmir'de kurulu Erciyes ve Ege Biracılık, 0,2 million hektolitre kapasite ile 1969 yılında "Efes Pilsen" in üretimine başlamışlardır.

Bundan sonra, Türkiye'deki bira operasyonları yüksek bir büyüme hızı yakalamıştır. Bu dönemde, Türkiye bira pazarında elde edilen liderlikle birlikte kazanılan geniş tecrübeler, gelişmekte olan piyasalardaki fırsatlardan yararlanmak gayesi ile BDT ve Doğu Avrupa ülkelerinde yatırıma dönüştürülmeye başlanmıştır.

Efes Pilsen'in ihracat rakamları da hızla artmaktadır. 2004 yılında yaklaşık 22 milyon \$ ihracat yapan Efes Pilsen 2005 yılında yaklaşık olarak 31 milyon \$ ihracat gerçekleştirmiş. Ancak Efes Pilsen biranın hacim olarak oldukça geniş ve taşıması zor ancak değeri düşük olan bir madde olması sebebiyle, yakın ülkelere ihracat yaparken daha uzak ülkelerde yatırımlar yaparak, üretimini bu ülkelerde gerçekleştirmektedir.

Efes Pilsen'in Dünya bira pazarları arasında daha yüksek hacim büyüme hızına ulaşmış olan faaliyet gösterdiği pazarlar, halen düşük olan kişi başı tüketimleri ile ileriye dönük büyüme potansiyeli de taşımaktadır. Aşağıdaki grafik bu büyümeyi daha net olarak ortaya koymaktadır.

Şekil 9: Pazar Hacmi

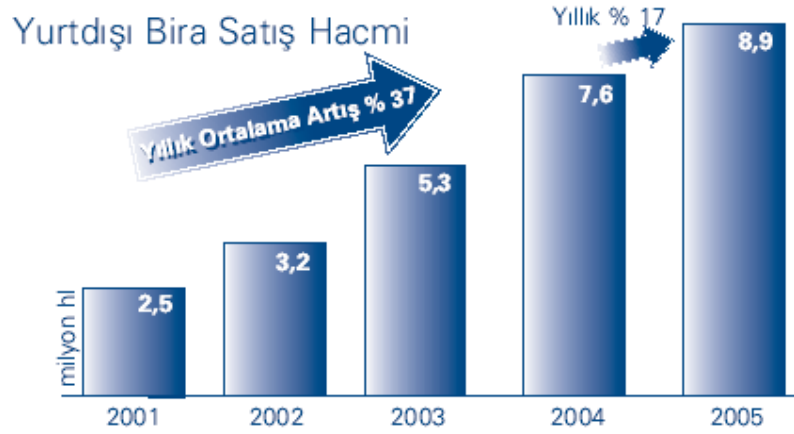


Kaynak : [www.efespilsen.com.tr](http://www.efespilsen.com.tr)

Adriyatik Denizi'nden Pasifik Okyanusu'na uzanan hedef bölgede 22 ülke ve yüz milyonlarca potansiyel tüketici bulunmaktadır. Faaliyet gösterdiği pazarların 2004 yılı itibariyle toplam büyüklüğü 112 milyon hektolitreye olup, 1997 yılından bu yana yıllık bazda ortalama %12 oranında büyüme kaydetmiştir.

Ancak faaliyet gösterilen bölgelerdeki kişi başına tüketim henüz mukayese edilebilir ortalamaların (örneğin kişi başına bira tüketim ortalamasının 64 litre olduğu Avrupa bira pazarları) çok altındadır. Bu sebepten ilerde bu pazarların daha da büyüyeceği öngörülmektedir.

Şekil 10: Efes Pilsen'in Yurtdışı Bira Satış Hacmi



Kaynak : Efes Pilsen 2005 Yılı Faaliyet Raporu

Efes Pilsen'in faaliyetlerini sürdürdüğü bölgelerde segmentinin lideri olacak yüksek kaliteli premium ürün yaratma politikası, tüketici beğenisinin premium ve kaliteli ürüne kayması ile desteklenmiş olup, kuvvetli ürün yelpazesi oluşturmasını sağlamıştır. Böylece satış hacminde Avrupa bira şirketleri arasında en yüksek organik büyümeyi yakalayan şirketlerden biri olarak, Avrupa'nın en büyük 7 bira şirketi arasında yer almaktadır.

Efes İçecek Grubu (Anadolu Efes)'in Güneydoğu Avrupa, Rusya ve Orta Asya'daki bira operasyonları, Anadolu Efes'in %70.2'sine sahip olduğu Hollanda'da mükim Efes Breweries International (EBI) tarafından yönetilmektedir.

Grubun uluslararası bira faaliyetleri, bira fabrikaları, malt üretim tesisleri, satış ve dağıtım şirketleri ve teknik ile yönetsel danışmanlık şirketlerinden oluşmaktadır.

EBI halen, Rusya (Moskova, Ufa, Rostov, Kazan ve Novosibirsk), Kazakistan (Karaganda, Almata), Romanya, Moldova ve Sirbistan-Karadağ'da toplam 11 bira fabrikası ve 5 malt üretim tesisine sahip olup yaklaşık 21.8 milyon hektolitreye bira ve 148,500 ton malt üretim kapasitesine ulaşmıştır.

Bu büyümenin altında yatan faktörler :

- Hızla büyüyen pazarlar
- Lider markalar
- Marka yaratma ve pazarlama becerisi
- Premium marka konumlaması
- Organik büyüme ve satın almalarda tecrübe
- Kaliteli veterübeleri yönetim kadrosu'dur.

EBI, faaliyetlerini Adriatik'ten Pasifik'e uzanan bir bölgeye odaklı sürdürmektedir. 50'in üzerinde ülkede tüketilmekte olan Efes Pilsener markası yanısıra, segmentlerinde lider yerel markaları da içeren geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. EBI, oldukça kısa bir süre içerisinde bölgesindeki önemli oyuncular arasına girmiş ve ticari üretime başladığı 1998 senesinden 2003 yılına kadar ortalama yıllık %121 oranında bir büyüme yakalamıştır. Yerel markaları sırasıyla Sary Melnik, Beliy Medved, Sokol, Amsterdam Navigator, Solodov, Krasny Vostok, Zhigulevskoe, Yershstoe (Rusya), Karagandinskoe (Kazakistan), Caraiman (Romanya), Vitanta, Chisinau, Arc (Moldova), Weifert, Standard, Pils Plus ve Zajecarsko (Sirbistan)'dan oluşmaktadır.



Ayrıca Almanya'nın önde gelen markalarından Warsteiner Premium Verum ve Çek Zlatopramen markalarını, yapılan lisans antlaşması ile Rusya pazarında üretilmektedir.

Yurtdışında satılan bira hacminin (Türkiye'den yapılan ihracat dahil) toplam bira satışları içindeki payı 1999 yılında %13 iken, bu oran 2004 yılında %56'ya yükselmiştir. 1999 yılında, 2004 yılı için belirlenen, toplam bira satış hacimlerinin %50'sinin yurtdışı bira operasyonlarından sağlanması hedefi, planlanandan bir yıl önce, 2003 yılında gerçekleşmiştir

Yurt dışı bira faaliyetleri net satış cirosu 2005 yılında, satış hacmindeki %17'lik artışa bağlı olarak 481 milyon ABD Dolar'ına ulaşmış ve %21'lik bir artış sağlamıştır. Yurt dışı toplam satış hacmi ise 2005 yılında 8,9 milyon hektolitreye ulaşmıştır ve bunun yaklaşık %66'sı Dünya'nın en büyük beşinci bira pazarı olarak kabul edilen Rusya'da gerçekleştirilmiştir.

### **3.2.1 Sırbistan-Karadağ Bira Faaliyetleri**

2003 yılında Sırbistan'ın Belgrad şehri yakınlarında bulunan Weifert fabrikasının satın alınmasıyla EBI, Sırbistan'da bir bira fabrikasının çoğunluk hisselerine sahip olan ilk yabancı bira üreticisi olmuştur. 2004 yılının ikinci yarısında satın alınan Zajecar fabrikasının da eklenmesiyle toplam bira üretim kapasitesi 1,4 milyon hektolitreye ulaşmıştır.

Sırbistan bira pazarındaki rekabet çoğunlukla yerel markalar arasında gerçekleşmektedir. 2004 yılında toplam tüketim miktarı 5,2 milyon hektolitreye ve senelik kişi başına düşen tüketim miktarı 50 litredir. Efes, "Weifert", "Standard", "Pils Plus" ve "Zajecarsko" markaları ile faaliyetlerini sürdürmektedir.

Sırbistan- Karadağ'daki bira satış hacmi 2004 yılında bir önceki yıla göre % 890 oranında artış göstermiştir.

### **3.2.2 Romanya Bira Faaliyetleri**

Interbrew ile birlikte % 50 - % 50 oranında ortak olduğumuz Interbrew Efes, yıllık 1,5 milyon hektolitre üretim kapasitesine sahip bir tesistir. Orijinal adı Romanian Efes Brewery olan fabrika, 1999 yılında dünyanın önde gelen biracılarından olan Interbrew ile % 50 ortaklık (Joint Venture) yapılarak yeniden yapılandırılmış ve Efes markalı ürünler, lisanslı olarak Interbrew Efes tarafından üretilmeye başlanmıştır. Interbrew Efes'in faaliyet sonuçlarının % 50'si EBI altında konsolide edilmektedir.

Romanya'da 2004 senesindeki toplam bira tüketimi 13,5 milyon hektolitre olup, kişi başı tüketim 61 litredir. Yerel olarak üretilen "Caraiman" markası, orta segmentte yer almaktadır. Ayrıca "Efes Pilsener" markası da lisanslı olarak üretilmektedir.

### **3.2.3 Moldova Bira Faaliyetleri**

Başkent Kişinev'de kurulu olan Efes Moldova, yıllık 0,75 milyon hektolitre bira üretimi ve 0,4 milyon hektolitre meşrubat şişeleme kapasitesine sahiptir. Şirket, Moldova piyasasında bira, meşrubat ve su segmentlerinde lider konumdadır.

2004 senesinde Moldova'nın toplam senelik bira tüketim miktarı 0,8 milyon hektolitre civarında olup, kişi başına senelik tüketim 19 litre olmuştur ve Avrupa'nın en hızlı büyüyen pazarları arasında yer almaktadır.

Efes Vitanta Moldova Brewery; "Vitanta", "Chisinau", ve "Arc" bira markaları ile, "Viva" meşrubat markasını ve "Real" su markalarını üretmektedir.

### 3.2.4 Rusya Bira Faaliyetleri

2001 -2005 yılları arasında ortalama %8 düzeyinde büyüyen Rusya pazarında Efes Pilsen'in faaliyetleri aynı dönemde %39 düzeyinde artmıştır. 2005 yılında satış hacmi bir önceki seneye göre %16 artmıştır.

Dünyanın 5. büyük ve en hızlı gelişen bira pazarları arasında bulunan Rusya'da EBI, Moskova, Rostov, Ufa, Kazan ve Novosibirsk'de bulunan toplam 5 fabrikası ile yıllık 17,7 milyon hektolitreye bira üretim kapasitesine sahiptir. Yönetimi gerçekleştirilen 4 malt fabrikası, bira üretimi için gerekli ana hammaddenin sağlanması açısından pazarda önemli bir stratejik avantaj sağlamaktadır. Eriştiği % 10 pazar payı ile pazarın önde gelen oyuncularından biri olan EBI Rusya'da tüketicilere premium ve popüler markalardan oluşan bir ürün yelpazesi sunmaktadır.

Rusya'nın 2010 yılına kadar Dünya'nın en büyük üçüncü bira pazarı haline gelmesi beklenmektedir.

Rusya'da lisanslı olarak ürettiği markalar arasında Grubumuzun ana ürünü olan "Efes Pilsener" ve Almanya'nın önde gelen markalarından "Warsteiner Premium Verum"un yanında Çek Cumhuriyeti'nin önemli markaları arasında yer alan "Zlatopramen" de katılmıştır. Rusya'daki ana markası olan "Stary Melnik" pazarın yerel premium segmentinin lider markaları arasında olup aynı zamanda halen Moskova bölgesinde tüm markalar arasında değer bazında 1., Rusya genelinde ise 4. sıradadır.

Bu segmentte ayrıca portföyünde, 2003 yılında katılan ve kısa süre içerisinde farklı konumu ile tüketicilerin artan oranda tercih ettiği bir marka haline gelen "Sokol" da bulunmaktadır. Rusya'da popüler segmentte bulunan ve yine portföye 2003 yılında dahil edilen "Beliy Medved" ise yeniden lansmanını takiben Rusya genelinde en çok tüketilen 12. marka haline gelmiştir.

2006 yılı Şubat ayında satın alımı tamamlanan Krasny Vostok Bira Grubu EBI'a yıllık 10 milyon hektolitreye ilave bira üretim kapasitesi ile 93.000 ton malt üretim kapasitesi sağlamıştır. Bu satın alımla EBI'nın portföyüne "Solodov", "Krasny Vostok", "Zhigulevskoe" ve "Yershistoe" bira markaları da dahil olmuştur.

### **3.2.5 Kazakistan Bira Faaliyetleri**

Efes Karaganda Bira Fabrikası 1996 yılında özelleştirme yoluyla satın alınmıştır. Yıllık 0.4 milyon hektolitreye üretim kapasitesine sahip olan fabrika bünyesinde 6,500 ton kapasitesi olan bir de malt tesisi bulunmaktadır. Yüksek talebi karşılamak amacıyla, Kazakistan'ın kalbinde olan Almata şehrinde 0.6 milyon hektolitreye kapasitesi olan yeni bir fabrika inşa edilmiş, 2003 Haziran ayında üretime başlanmıştır.

Kazakistan'da 2004 yılında toplam bira tüketimi 3.2 milyon hektolitreye, kişi başı tüketim 20 litre seviyesinde gerçekleşmiş olup, önümüzdeki dönemde bira tüketiminin daha da artması beklenmektedir.

Efes İçecek Grubu, 1999 yılının ortalarında Kazakistan'ın ilk kaliteli pastörize edilmiş yerel markası olan "Karagandinskoe"yi orta segment birası olarak pazara sunmuştur. Lokal premium markamız olan "Stary Melnik"ün üretimine 2001'de, lisanslı premium markası "Efes Pilsener"ün üretimine ise 2003 yılında başlanmıştır.

EBI'nın 2. en büyük bira üreticisi olduğu Kazakistan'da, popüler segmentte bulunan "Karagandinskoe" markası, Kazakistan bira pazarının lideri konumundadır.

Kazakistan'daki bira satış hacmi 2004 yılında bir önceki yıla göre % 23 oranında artış göstermiştir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmanın ilk bölümünde, dünya üzerinde bilinen en eski alkollü içeceklerden biri olan bira hakkında genel bilgiler verilmiş, bira yapım süreci, bira çeşitleri ve biranın tarihi anlatılmaya çalışılmıştır.

İkinci bölümde Cumhuriyet öncesi dönem ile 2000’li yıllar arasında Türk Bira Sektörü’nün gelişimi incelenmiştir.

Son bölümde ise Türk Bira Sektörü’nde faaliyet gösteren iki firmaya ilişkin araştırmalar yapılmış ve bu firmaların ihracat olanakları ile yurtdışı faaliyetlerinden söz edilmeye çalışılmıştır.

Tüm bu çalışmalar esnasında Türk Bira Sektörü’ne ilişkin önemli bulgular elde edilip, durum tespiti yapılarak sektörün sorunları ve bunların olası çözümleri hakkında fikir sahibi olunmuştur.

1969 yılına kadar sadece Tekel birasının bulunduğu Türk Bira Pazarı, aynı yılda ikisi de özel sektör kuruluşu olan Efes Pilsen ve Türk Tuborg’un kurulmasıyla köklü bir değişikliğe uğramıştır.

Efes Pilsen ve Türk Tuborg’un modern üretim teknolojisi ve uyguladıkları pazarlama politikalarıyla Türk Bira Pazarı gerek mamul kalitesi gerekse ambalaj çeşitlendirmesi açısından gelişmiş ülke standartlarına kısa sürede ulaşmıştır.

Türkiye bira ve malt pazarında halen Efes Pilsen Grubu’nun 5 bira, 2 malt ve 1 şerbetçiotu tesisi, Türk Tuborg’un ise 1 bira 1 malt tesisi bulunmaktadır.

1995 yılı Mayıs ayı itibarı ile üretime başlayan Toros Biracılık sektörün üçüncü özel sektör firması olmuştur. Toros Biracılık “Marmara” markası ile pazara girmiş ve bu birayı Lüleburgaz’da kurduğu tesislerde üretmeye başlamıştır. Bu şirket söz konusu tesisi 1998 yılında Efes Grubu’na satmıştır.

Efes Pilsen ve Tuborg Türkiye genelinde yedi coğrafik bölgede satış ve dağıtımlarını gerçekleştirmektedirler.

Türk Bira Sektör'ünün bu iki önemli firması üretimlerini Avrupa'da mevcut en son tekniğe göre yapmaktadırlar. Bu konuda araç, gereç, tesis teknolojisi ve eleman kalitesi en yüksek seviyededir.

Her üretici üretmek istediği tipteki bira için gerekli teknolojiyi tespit etmekte ve uygulamaktadır. Tüketicinin damak tadı önemli olduğundan üreticiler teknolojilerini genellikle bu yönde geliştirmektedirler. Tüketici üzerinde yerleşen tat profilinin değişmesi genellikle bir dezavantaj olarak algılanmaktadır. Bu yüzden üretici firmalar geleneksel üretim yöntemlerine bağlı kalmaktadırlar.

Ancak bira tipinin yanı sıra üretim için harcanan enerji ve üretim fireleri de önemli olduğundan bu konuda tasarruf sağlayan sistemlerin kullanılması yönünde bir eğilim de vardır.

Bira sektöründe faaliyet gösteren kuruluşlar teknolojideki değişiklikleri takip edebilmekte ve yeni teknolojilerini pazara kalite olarak sunabilmektedirler.

Türk Bira Sektörü'ndeki bira üretiminin %90'ından fazlası iç piyasa için yapılmaktadır. Üretimin yıllara göre artışının temel nedeni kişi başına tüketimin artmasıdır.

Oldukça yüksek bir nüfus artışının yaşandığı ülkemizde bira sektörü yıllardan bu yana gelişme göstermektedir. 1984 yılında bira tüketimine getirilen yasal kısıtlama ile önemli ölçüde gerileyen bira sektörü 1987 yılında itibaren toparlanmış ve büyümesini sürdürmüştür. 1998 yılında yine küçük çaplı bir kriz yaşayan sektör kısa sürede toparlanarak bugünkü durumunda gelmiştir.

Avrupa Birliği'ne giriş sürecindeki gelişmeler, nüfus artışı ve ülkenin turizm potansiyeli nedeniyle bira tüketiminde önümüzdeki yıllarda da artış beklenmektedir.

Türk Bira Sektörü'nün gösterdiği gelişmeye rağmen, yabancı bira üreticileri üretim ve dağıtım maliyetlerini en aza indirmek amacıyla ülkemize ithalat yolunu öncelikle kullanmak istemektedirler. Günümüzde ithal biranın her türü özellikle büyük şehirlerde ve turizm bölgelerinde kolaylıkla bulunabilir konuma gelmiştir.

Yabancı biralarla rekabet edebilmenin yolu, kaliteli üretim ve uygun fiyat politikalarından geçmektedir. Bugün yerli bira üreticileri, üretim teknolojileri ve sunulan ürün kalitesi açısından yeterli olmakla birlikte üretim girdilerinin fiyatlarının sürekli artış göstermesi karşısında maliyetlerini pazara yansıtmak zorunda kalmakta, bu da tüketimim gelebileceği potansiyele ulaşmasını engellemektedir.

Mevcut vergi ve fonların yüksekliği ve sübvansiyonların olmaması, özellikle Avrupa markalarıyla rekabeti zorlaştırmaktadır.

Bira sektörünün ithal sızma oranı %0,013'tür ve buradan da iç talebin karşılanmasında sektörün dışa dönük olmadığı söylenebilir.

Uzmanlaşma katsayısı 1,055'tir ve yüksek olarak kabul edilebilir. Sektörün dış rekabete açıklık katsayısı 0,055'tir

Bira sektörünün ihracat/ithalat oranı ise %43,54'tür.

Bira sektörünün en önemli sorunlarını ise şu şekilde özetleyebiliriz.

- Vergi Düzenlemeleri: Avrupa bira vergi uygulamalarında genel olarak ekstrakt oranı, alkol oranı ve üretim miktarı vergi parametreleri olarak kabul edilmiştir.

Bazı Avrupa ülkelerinde vergi düzenlemesi olarak fermantasyon öncesi ekstrakt oranı ve üretim miktarı bileşik parametre olarak alınırken, bazılarında içerdiği alkol yüzdesi belli bir oranı geçtiğinde ekstrakt değerine göre değişen oranlarda hektolitreye başına vergi alınmaktadır.

Türkiye’de ise sektörün üretimle birebir özdeşliği olmayan vergi ve fonlar alınmaktadır. ( Mera Fonu, Eğitime Katkı, SSDF, Ek Vergi)

- Ruhsat düzenlemeleri: Yurt dışında da alkollü içki satabilmek için yerel makamlardan ruhsat alma zorunluluğu var ise de sadece açık satış yapan noktalara ruhsat alma zorunluluğu getirmiş ülkelerde vardır. Ayrıca yeni açılacak içki satış noktaları için yer konusunda genel anlamda kısıtlama getirilmemektedir.

Türkiye’de ise ülke yüzölçümünün büyük bir bölümünde alkollü içki ruhsatı verilmemektedir. Bu konudaki kısıtlamalar, yeni mevzuatlar ile arttırılmaktadır.

- Reklam Düzenlemeleri: Avrupa ülkelerinde alkollü içecekler üzerindeki reklam yasağı hakkında çeşitli uygulamalar bulunmakla birlikte genel olarak abartılı ve özendirici reklamlara yasaklama getirilirken ürünün niteliği değil markasının ön plana çıkartılmasına önem verilmektedir. Hatta alkol oranına göre serbest bile olabilmektedir.

Ülkemizde ise görsel medyada kesin reklam yasağı bulunmakta, ayrıca yerel yönetimler tarafından açık hava reklamları da yasaklanmaktadır.

- Girdi Maliyetleri: Şişeli ürünler için cam sanayinin fiyatları oldukça yüksek olmakta ve dağıtım kanalını kullanan üreticiler için akaryakıt zamları ulaşım maliyetlerini yükseltmektedir.
- Hammadde sorunları:
  - Maltlık Arpa: TSE tarafından yemlik ve maltlık arpa standartları yüzeysel de olsa belirlenmiş olmasına rağmen; Türkiye’de ticari anlamda maltlık arpa ve yemlik arpa ayrımı yapılmamaktadır.



Ülkemizde yıllarca malt üretimi için maltlık olmamasına karşın tokak arpa kullanılmış ancak bu şekilde dünya pazarında rekabet şansı yakalanamamıştır. 1982 yılında Efes Pilsen bu eksikliği görerek ıslah çalışmalarını başlatmış ve olumlu sonuçlar almıştır.

- Malt: Dünya malt pazarında malt fiyatları kapasite, üretim, maltlık arpa fiyatlarına bağlı olarak yıldan yıla farklılık göstermektedir. Bu pazarın yapısı gereğidir ve kaçınılmazdır. Diğer ülkelerin hükümetleri kendi sektörlerini rekabet edebilir durumda tutmak için değişen koşullara göre ihracat teşvikleri uygulamaktadır. Bu durum sektöre yeni yatırımların yapılmasını da mümkün kılmaktadır.
- Şerbetçiotu: Ülkemizde şerbetçiotu dikim alanları günden güne azalmaktadır. Bunun başlıca sebepleri arasında üreticilerin daha karlı ürünlere yönelmesi, devlet desteğinin olmaması, köylerde genç nüfusun azalması olarak sayılabilir. Pazardaki iki kuruluşun ürünlerini yeterince pazarlayamaması da önemli bir sorundur.

- Pazarlama Sorunları: Ülkemizdeki bira üreticilerinin bir diğer önemli sorunu ise pazarlama sorunlarıdır ki bu sorunun ortaya çıkmasındaki en önemli sebep reklamlara medyada getirilen kısıtlamalardır.

Yukarıda belirtilen sorunları çözümü için aşağıda verilen önlemleri almak ve bazı düzenlemeleri yapmak gereklidir.

- Biradan değişik başlıklar adı altında alınan vergi ve fonlar yerine , AB’de uygulandığı gibi ekstrakt oranlarına veya alkol oranlarına göre değişen vergi oranına tabi tutulması,
- Sektör ile ilgili her türlü mevzuat değişikliğinde mutlak şekilde sektör kuruluşlarının da görüşlerinin alınması,

- Sektörün gelişimini devam ettirebilmesi ve AB'ye entegrasyonu için topluluk ülkelerinin mevzuatlarının incelenerek mevzuat uyumunun sağlanması,
- Ülkemizde birada kullanılan girdilerle yardımcı malzemelerin düzenlemeler ile sınırlı tutulmuş olması, ürün kalitesini ve çeşitlenmesini olumsuz yönde etkilemekte olup sektörün global bazda rekabet gücünü azaltmaktadır. Bu konuda yurtdışında yapılan uygulamaların ülkemize de yansıtılması,
- Türk bira sektörünün yurtdışı yatırımlarında teşvik uygulanması,
- Sektörde yeni teknolojilerin ülkeye getirilmesinin teşvik kapsamına alınması,
- Dünya kalite standartlarında maltlık arpa çeşitlerinin geliştirilmesinin teşvik edilmesi,
- Reklam yasağının alkol tüketimini teşvik edici değil marka vurgulayıcı olacak şekilde serbest bırakılması,
- Maltlık arpa tohumculuğunun teşvik edilip desteklenmesi,
- Avrupa ülkelerinde olduğu gibi özel maltlık üretici birliklerinin kurulmasının teşvik edilmesi ve desteklenmesi,
- TMO alımlarında maltlık arpanın ayrı stoklanması,
- Arpa ticaretinde yemlik-maltlık kavramlarının yerleştirilmesi ve farklı fiyat uygulamalarının başlatılması,
- Hammadde teminlerinin subvansede edilmesi, biranın ithal girdilerinde gümrük avantajı sağlanması,
- Ülkemizde bu sorunlar çözülmeye kadar, malt endüstrisinin hammadde ithalatını kolaylaştırılması ve maltlık arpanın gümrük tarife pozisyonunun belirlenmesi,
- Sektördeki firmaların pazarlama faaliyetlerinde;
  - o Sanatsal faaliyetlere sponsor olmaları ( film festivalleri, tiyatrolar, konserler vb )
  - o Spor faaliyetlerine sponsor olmaları ( çeşitli spor dallarındaki takımlara sponsor olmaları ya da kendi takımlarını kurmaları )

- Çeşitli kampanyalar düzenlemeleri ( kapak toplama, bardak hediyesi vb)
- Çeşitli etkinlikler düzenlemeleri ( Bilardo şampiyonası, gençlik festivalleri )
- Çeşitli kültürel ve toplumsal olayları desteklemeleri ( tarihi kazı çalışmaları vb )
- Evde bira tüketimini özendirmeleri gerekmektedir.

Tüm bu önlemler alınıp, düzenlemeler yapılırsa bira ve malt sektörünün gelişmesiyle ekonomik ve sosyal alanlarda önemli gelişmeler sağlanacaktır.

- Bira tüketiminin artması ve sektörün gelişmesi durumu paralelinde hali hazırda yaklaşık 1.500.000 kişiye sağlanan katma değer ve bundan pay alan sayısı artacaktır.
- Bira tüketiminin artması ve sektörün gelişmesi neticesinde cam ve ambalaj sanayileri, buna paralel olarak gelişme gösterecektir.
- Reklam yasağının önerilen çerçevede hafifletilebilmesine bağlı olarak reklam ve promosyon sektörü de olumlu etkilenecektir.
- Üretilen mamulün bayilik ağına ve nihai tüketiciye ulaşımında gösterilen özen ve aciliyet, nakliye sektörünün de gelişmesini sağlayacaktır.
- Maltlık arpa üretiminin teşvik edilmesi sonucu hem ülkenin dışarıya bağımlılığı azaltılarak dövizin dışarıya akışı önlenmiş olacak, hem de yerli arpa üreticilerine destek sağlanmış olacaktır.
- Yerli sektörün düşük enerji girdileriyle çalışma olanağına kavuşturulması halinde dış pazarlarda rekabet şansı artacaktır.
- Bira ve malt sektörünün gelişmesiyle, devletin KDV ve diğer gelirlerinde artış sağlanacak, ilave istihdam yaratılacaktır.
- Yeni üretim sahalarının açılmasıyla, açıldıkları yörede sosyal ve ekonomik koşullar iyileşecektir.

## KAYNAKLAR

### Kitaplar

- Akçura, Gökhan., Ivır Zıvır Tarihi. İstanbul, Cep Yayınları,1991.
- Birsal, Salah., Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu, Edebiyat Anıları.İstanbul: Sander Yayınları,1976,
- Cezar, Mustafa., 19. yüzyıl Beyoğlusu, İstanbul: Akbank, 1991.
- Çöloğlu, Halil. ,Oligopol Piyasasında Rekabet Sorunu ve Uygulamalı bir Örnek, Ankara, AİTİA, 1982.
- Duhani, Said Naum. Eski İnsanlar Eski Evler: 19. Yüzyıl sonunda Beyoğlu'nun Sosyal Topoğrafyası. Çev.Ahmet Parman, İstanbul : Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu,1984.
- Eldem, Vedat., Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadi Şartları Hakkında Bir Tetkik, Ankara: Türk Tarih Kurumu, Türkiye İş Bankası 1970.
- Gülersoy, Çelik., Tepebaşı: Bir Meydan Savaşı, İstanbul., İstanbul Büyükşehir Belediye Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları.1993.
- Gürsoy, Deniz, Harcıalem İçki Bira, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti.,2004.
- Kramer Samuel Noah, Tarih Sümer'de Başlar., Çev. Kaan İren, İstanbul : Kabalcı 1998.
- Mantran, Robert,Osmanlı İmparatorluğu Tarihi,Adam,1999(3. baskı).
- Polo,Marco,Geziler Kitabı . Çeviri Ömer Güngören, Yol Yayınları, 1985.

- Sarıöz, Perihan. Bir zamanlar İstanbul. İstanbul: İdea İletişim Hizmetleri, 1996.
- Toprak, Zafer., Türkiye’de Milli İktisat, 1908 – 1918. Ankara, Yurt Yayınları, 1982.
- Üsdiken, Behzat., Eski Beyoğlu’nda Restaurant, Birahane, Bar, Gazino ve Meyhaneler, I – IX, Toplumsal Tarih. 1994,1995.
- Yazıcıoğlu, Turgut., Türk Malt ve Bira Sanayi, Ankara, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi,1965.
- Veinstein, Gilles. Selanik, 1850 -1918 : Yahudilerin Kenti ve Balkanlar’ın Uyanışı, çev. C.Akalın, İstanbul :İletişim Yayınları, 1999.

## Makaleler

- Atakan T. “Biracı Gözüyle Maya Metabolizması”, Tekel Aylık Haber Bülteni, Sayı 7.
- İlder, Müfit. “Alkolsüz Şarap ve Bira”, Tekel Haber Bülteni, sayı 2, 1981.
- Sandalcı, Mert. “Bira”, Tombak,1997,sayı 14.
- Yazıcıoğlu, Kamil, “Biracılığın Mazisine Bir Bakış”, İstihbarat Bülteni ,sayı 6, 1938.

## **Diğer Yayınlar**

- Efes Pilsen’in Sesi, Ocak,1986.
- Efes Pilsen’in Sesi, Haziran,1986
- Efes Pilsen Faaliyet Raporu,1987.
- İstanbul Ansiklopedisi.İstanbul, Koçu yayınları 1961.
- Türk Tuborg 2005 Yılı Faaliyet Raporu
- Türkiye Ansiklopedisi 1956.
- “Türkiye’de Bira Sanayi”. Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsalar Birliği,1958.
- II. Beş Yıllık Kalkınma Planı İki Sanayi Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara DPT, 1996.

## İnternet Siteleri

- *Beer&Molasses History*, Erişim: 09.05.2005,  
<http://www.bellaonline.com/articles/art31588.asp> ( Carolyn Smagalski )
- *Bira*, Erişim: 15.03.2005,  
<http://www.yemekicmek.com/tariflistesi.php?KategoriID=40>
- *Bira Hakkında Bilmek İstedikleriniz*, Erişim: 08.03.2005  
<http://www.mutfakrehberi.com.tr/contentdetay.asp?id=187&sayfa=icki&content=alkollu>
- *Bira'nın Hikayesi*, Erişim:04.02.2006, <http://www.tuborg.com.tr>
- *Bira'nın Tarihi*, Erişim: 15.05.2005, <http://www.yemekicmek.com/>
- *Bira'nın Tarihi*,Erişim; 13.05.2005,  
<http://www.karasehirli.com/MAKALE/MAKALE05.htm>
- *Biranın Vasıfları*, Erişim:15.01.2005,  
<http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/5029.html>
- *Bira Profesörü*, Erişim:25.01.2005, <http://www.carlsberg.com.tr>
- *Bira Profesörü, Şişeleme ve Lojistik*, Erişim : 04.02.2005,  
<http://www.carlsberg.com.tr/#>
- *Bira Profösörü*, Erişim Tarihi: 20.01.2006, <http://www.carlsberg.com.tr/#>
- *Bira Profösörü, Bira Testi*, Erişim: 05.02.2005, <http://www.carlsberg.com.tr>



- *Bira Servis Yapılırken*, Erişim, 12.03.2005,  
[http://www.turkishpub.com/bira/servis\\_yapilirken.asp](http://www.turkishpub.com/bira/servis_yapilirken.asp)
- *Efes İçecek Grubu / Anadolu Efes*, Erişim : 01.06.2005  
[http://www.efesbev.com/turkce/our\\_group/history.aspx](http://www.efesbev.com/turkce/our_group/history.aspx)
- *Stout Beer*, Erişim: 03.04.2005, [http://en.wikipedia.org/wiki/Stout\\_beer](http://en.wikipedia.org/wiki/Stout_beer)
- *Su Arıtma Sistemleri*, Erişim:20.01.2005, [http://cevretek.com/su\\_sss.htm](http://cevretek.com/su_sss.htm)
- *Türk Tuborg*, Erişim: 02.02.2005, <http://www.tuborg.com.tr/main.asp>
- *Uses and advantages in Brewing*, Erişim: 01.02.2005,  
<http://www.hopunion.com/rawhop.shtml>