



Çikolata



Mehmet Akif ERARSLAN / Uzman

ÇİKOLATANIN BAŞLANGICI

Günümüzde mutluluk kaynağı tatlı bir yiyecek olan çikolatanın tarihi Maya yerlilerine dayanmaktadır. 600'lü yıllarda Guatemala'ya taşınan Mayalar burada kakao ağaçları yetiştirmeye başlamışlardır. 1000'li yıllarda Orta Amerika'da kakao çekirdekleri para olarak kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca yine aynı dönemde soğuk algınlığını tedavi edici ilaç olarak kakao çekirdekleri kaynatılarak içilmiştir. Aztek yerlilerinin Meksika topraklarına hükmettiği yıllarda, 1200'ler, kakao çekirdekleri içecek olarak kullanılmış ve bu içeceğe vanilya, bal ve çiçek özleri ilave edilmiştir. 1528 yılında İspanyolların Amerika'yı keşfi sonrasında İspanyollar da çikolatayı içecek olarak tüketmişlerdir. 1615 yılında Fransa'ya bir kraliyet düğünüyle giren çikolata bu tarihten 250 yıl sonra günümüzdeki katı haliyle ilk defa İngiltere'de üretilmiştir fakat tadının acı (bitter) olmasından ötürü pek rağbet görmemiştir. Tarihsel gelişimi içinde devam edecek olursak çikolatanın daha fazla talep görmesini sağlayan olay İsveçli çikolata üreticisi Daniel Peter'in kakao özünü sütle birleştirilmesi olmuştur. Böylece para, ilaç ve nispeten acı bir içecek olan çikolata, tatlı haline dönüşmüş ve tüketilmesi bir tutku halini almıştır.



DÜNYA ÇİKOLATA SEKTÖRÜ

Çikolata endüstrisi büyük şirketler tarafından domine edilmiş olmasına karşın butik işletmeler niş pazar geliştirerek ürün ve servis farklılaştırmasına giderek sektörü dolaylı olarak yönlendirmektedirler. Dünya çikolata pazarını iki yönlü değerlendirmek daha net bir bakış açısı kazandıracaktır. Bir yönde yüksek üretim hacimleriyle büyük şirketler bulunurken, diğer tarafta lüks, hediyelik ve özel üretime yönelmiş butik işletmeler bulunmaktadır. 100 milyar dolar satış büyüklüğüne sahip global çikolata pazarında Mars, Mondelez ve Hershey gibi büyük Amerikan şirketleri önemli paylara sahiptir. Bunun yanında Batı Avrupa ülkelerinde Nestle ve Ferrero gibi şirketlerde dünya pazarında rekabet edebilirlikleri yüksek olanlar arasındadır.

Batı Avrupa dünyanın en geniş çikolata pazarıdır ve yıllar itibarıyla düşük oranlı bir büyüme göstermektedir. Bu pazarın tüketim alışkanlığında karar verici unsur olarak sağlık en önemli ölçüt olarak dikkat çekerken; organik, vejetaryen ve katkı maddesiz ürünlerin piyasası büyümektedir. Uluslararası Kakao Organizasyonu verilerine göre Amerika Birleşik Devletleri çikolatanın en fazla tüketildiği yerdir ve bu tüketim miktarını negatif yönde etkileyen etmenler söz konusu olmamaktadır.

Çikolata üretiminde Japonya Asya'nın en büyük pazarına sahiptir ve korumacı politikalar sebebiyle 11,4 milyar dolar değerindeki piyasada yerli firmalar yoğunluktadır. Diğer taraftan Rusya, çikolata sektöründe gelişmekte olan pazarların başında gelirken 8 milyar dolar değerindeki piyasasının 2016 yılına kadar %45 büyüyeceği tahmin edilmektedir. Bölgelere göre global çikolata pazarındaki paylar; Batı Avrupa %32, Kuzey Amerika %20 ve Asya %17 olarak önde gelenlerdir.

ÇİKOLATA ÜRETİMİNDE ÖNDE GELEN ÜLKELER

Dünya üzerinde çikolata alanında üretim ve ürün temasının pazarlanması yönünde özelleşmiş ülkeler, destinasyonlar bulunmaktadır. Avrupa'da konumlanmış ülkelere baktığımızda daha çok çikolatanın üretimi ve butik yönlü pazarlanması dikkat çekerken ABD'de çikolata temasının eğlence yönlü işlenmesine yönelik uzmanlaşma dikkat çekmektedir.

Avrupa genelinde yaklaşık 70 milyar Euro değerinde olan çikolata pazarında 12 bin çalışan bulunmaktadır. Yıllık temelde 11 milyon ton çikolata üretilmektedir.

Avrupa'da çikolatanın üretim süreçleri tarihi gelişimleri içinde müzelerde sergilenirken, daha çok sanatsal yönlü (butik üretim) satışlar yoğun olmaktadır.

İSPANYA



Avrupa'da çikolatayla tanışan ilk millet Amerika kıtasının fethiyle birlikte İspanyollar olmuştur. 16. Yüzyılın sonlarına doğru İspanya'da çikolata üretiminin tarihi ve yöntemi değiştirilmiş ve böylece Amerika kıtasından doğrudan getirilen çikolataya bağımlı kalınmamıştır. Şimdilerde bitter (yoğun) olarak tabir edilen çikolata Avrupa'da pek kabul görmemiş ve İspanyollar bu çikolataya daha fazla şeker ekleyerek yaygınlaşmasını sağlamışlardır. Değişen tariflerle birlikte aristokratlar arasında yaygınlaşan çikolatanın üretimini artırmak için Amerika kıtasından kakao çekirdekleri taşınmaya başlanmıştır.

İspanya'da Villajoyosa kenti dünya üzerinde "Çikolata Şehir" olarak bilinmektedir. Burada çikolatanın tarihi 17. yy da Ekvator ve Venezuela'dan kakao çekirdeklerinin ihracıyla başlamıştır. Şehirde bulunan Valor firması 1881 yılında kurulmuştur ve bu bölgede çikolata sektörü halen gelişmektedir. Bu şehirde de Avrupa'nın çikolatayla özdeşleşmiş diğer şehirleri gibi çikolata müzesi bulunmaktadır, bu müzenin farkı çikolata üretimi ve tarihinin anlatılmasının yanında bölgenin diğer ürünlerinin de sergilenmesidir.

Çikolata üretiminde tarihi dönüm noktalarından birinin gerçekleştiği şehir Barcelona'dır. Burada 1780 yılında çikolata üretim makinesi icat edilmiştir. Şehirde bulunan çikolata müzesi sayesinde, Museo de La Xocolata, heykeltıraşlar çikolata heykelleri yapmaktadır. Antoni Amatller ve Simon Coll gibi ünlü çikolata markalarına sahip Barcelona, 150 yıldan fazladır çikolata üretimine katkı sağlamaktadır.

FRANSA



Fransa'da çikolata ilk kez Lyon şehri Kardinali tarafından humma hastalığını tedavi etme amaçlı 17. yüzyıl ortalarında kullanılmıştır. Daha sonraları İtalya'dan gelen kahve, çay ve çikolata üzerine uzmanlaşmış şefler aracılığı ile Fransa'da kabullenilen çikolata, içecek olarak kullanılmıştır. Daha sonraki dönemde Fransa'da korumacı devlet politikalarıyla çikolata sektörü geliştirilmiştir. Günümüzde çikolata üretimi birkaç büyük şirketin dışında küçük çaplı butik üreticiler tarafından yapılmaktadır ve sektörde bu işletmeler yoğunluktadır.

Fransa'da Lyon şehrine yakın bir mesafede bulunan Tain L'Hermitage kasabası Valrhona çikolata üretim işletmesiyle dünyanın çikolata adına önemli merkezlerinden biri konumundadır. Aynı bölgede Valrhona Yüksek Çikolata Eğitim Merkezi ile profesyonel çikolata şefi, üreticisi ve satıcısı yetiştirilmektedir. Ayrıca yine bu okulda amatör üreticiler için üç günlük kurslar bulunmaktadır.



ALMANYA



Almanya'ya çikolata 17. Yüzyılda girmiştir ve o dönemlerde ilaç ve tonik olarak satılmaktadır. İlk olarak Bremen şehrinde butik çikolata üretimi başlatılmış ve içecek olarak tüketilmiştir. Sanayi devrimi ile birlikte endüstriyel üretime geçilmiş ve Stollwerck firması kurulmuştur. Avrupa genelinde sanayi devrimiyle birlikte çikolata üretiminde yeni teknikler ve özel tarifler geliştirilmiştir.

Günümüzde Almanya'da çikolata ve şekerleme endüstrisi yaklaşık 50 bin çalışan ve 3,7 milyon ton üretim hacmiyle 12,5 milyar Euro satış büyüklüğüne sahiptir. Tarım ekonomisinin canlı tutulmasında çikolata ve şekerleme sektörü ana destek mekanizmasından biri olarak dikkat çekmektedir. Şekerleme sektöründe çikolata toplam üretimin yarısını oluşturmaktadır.

Almanya'da çikolatanın baş şehri Köln'dür. Bölgede bulunan Stollwerck çikolata şirketi 175 yıldır faaliyet göstermektedir ve ABD'nin önde gelen çikolata sağlayıcılarındandır. Bu firma üretimini Belçika ve İsviçre gibi ülkelerde sürdürmektedir. Şirket bünyesinde 150. yılda gösteri amaçlı bir çikolata müzesi kurulmuştur ve bu yapı sayesinde dünya genelinde katılımcı yelpazesine hitap eden etkinlikler düzenlenmektedir.



İTALYA



Avrupa'da din savaşları olmaktadırken 1644 yılı civarında çikolata ilk defa İspanya'dan İtalya'ya Cizvit keşişleri tarafından getirilmiştir. Yine aynı dönem içinde çikolatalara yeni baharatlar eklenerek İtalyan usulü geliştirilmiştir. İtalyanlar çikolataları içecek olarak kullanmanın yanı sıra kendi kültürlerine uygun olarak atıştırmalık biçiminde üretmişlerdir. Fındığın çikolatalarda kullanımı "gianduja" ürünüyle İtalyanlar tarafından geliştirilmiş ve yaygınlaştırılmıştır. 1826 yılında kurulan Gianduiotti firması fındık ezmesi ve çikolataları birleştiren "gianduja" ürününü üreten en eski işletmedir. İtalya'da tarihi çikolata firmalarının yanında başarılı ve dünya piyasasında yer edinmiş Domori ve Amedei gibi markalar bulunmaktadır. İtalya'nın çikolata ve şekerleme sektörü 18,2 milyar Euro büyüklüğündedir ve 130 işletme mevcuttur.

İNGİLTERE



Çikolata İngiltere'ye 1650'li yıllarda Jamaika'dan getirilmiştir. İngilizler çikolatanın ilk dönemlerinden beri üretici olarak önde olmamalarına rağmen çikolata ticaretinde ilerlemişlerdir. Fransa gibi diğer Avrupa ülkelerinde çikolata sektörü tekeller tarafından idare edilirken İngiltere'de küçük ve orta büyüklükte birçok işletme tarafından ticareti yapılmaktadır. Çikolatanın tüketiminde de Avrupa'nın diğer ülkelerine göre farklılık gösteren İngiltere'de bardakta içilen çikolatanın aksine çikolata tabaklarda içilmektedir. İngiltere kakao ticareti ve dolaylı olarak çikolata ticareti için adil ticaret yapılmasını garanti altına alan öncü ülke olarak dikkat çekmektedir.

Günümüzde büyük ölçekli olarak niteleyebileceğimiz İngiltere çikolata sektöründe çikolata kakao oranı yoğun olmayan sütlü ve tatlı bir ürün olarak üretilmektedir. Cadbury firması lüks niteliğinde butik çikolata üretimi yapmaktadır ve ülkenin kaliteli çikolata üretiminde karşılaştırmalı markasıdır. İngiltere'de kakao araştırma şirketi bulunmaktadır ve sürekli iyileştirme yönünde araştırmalar yürütülmektedir.

İSVİÇRE



Çikolata tarihinde önemli isimlerden biri olan Radolphe Lindt İsviçre'de 1879 yılında çikolata üretiminin kalitesini artırmak amacıyla bir makine geliştirmiş. Geliştirdiği "konçlama" makinesiyle birlikte çikolatalarda acılık hissi veren uçucu maddelerin ayrıştırılmasını sağlamıştır. Günümüzdeki pürüzsüz ve ağızda eriyebilen çikolataları Lindt'in bu tekniğine borçluyuz. Aynı tarihte kurduğu fabrika ile nispeten kaliteli çikolata üretimine başlayan Lindt İsviçre çikolata tarihinde köşe taşı isimlerden ve markalardan biridir. İsviçre çikolatası için bir diğer önemli isim Heinrich Nestle'dir. Beslenme sorunlarına bağlı bebek ölümlerine çare üretmek için süt üzerine araştırma yapan kimyager Nestle süt tozunu keşfederek mama yapımında daha sonrasında da çikolata üretiminde kullanmıştır.

İsviçre dünya üzerinde kişi başına çikolata tüketim açısından birinci sıradadır ve Nestle, Toblerone, Lindt, Treuscher gibi ünlü markalara sahiptir. Zürih, ülkede çikolata üretiminin merkezidir ve ünlü çikolata markaları olan Lindt, Treuscher ve Sprungli fabrikaları bu şehirdedir. Ülke genelinde yaygın olan çikolata üretimine dikkat çekmek için, "İsviçre Çikolata Treni" gezisi Montrö'den Brok'a kadar devam etmektedir.

AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ



1765 yılında Amerika'da ilk çikolata fabrikası kurulmuştur. Ardından 1852 yılında Amerika'nın en uzun süre açık kalacak çikolata fabrikası olan Ghirardelli çikolata işletmesi açılmıştır. 1905 yılında dünyanın en büyüğü olan Hershey fabrikası kurulmuştur.

ABD'de çikolata üretimi ünlü markalarla birlikte San Francisco eyaletinde toplanmış durumdadır. Richart, Michael Recchiuti, Cocoa Bella gibi markalar bölgede güçlü markalar arasında sayılabilir. Ayrıca Pensilvanya Eyaletinde bulunan Hershey Park çikolata üretimi ve pazarlanması konularında Avrupa ülkelerine göre farklı bir yöntem izlemiştir.

BELÇİKA



Çikolata ile ünlü olan Belçika'da toplamda 2.000'den fazla çikolata üzerine faaliyet gösteren işletmesi bulunmaktadır ve yılda 170 bin ton çikolata üretimi yapılmaktadır.

Brüksel, Belçika'nın ve AB'nin başkentidir ve şehir kültür, müzeler ve yiyecek-içecek yönünden gelişmiş durumdadır. Brüksel, diğer şehirlerle kıyaslandığında yüksek kakaolu içerikli yiyecekler yönünden öne çıkmaktadır. Şehirde bulunan Kakao ve Çikolata Müzesi; kakaonun Avrupa'ya geliş hikâyesini ve çikolatanın yapılış hikâyesini göstermesi açısından önemli bir mekândır. Belçikalı Çikolata Yapımı Uzmanları Evi (Maison des Maîtres Chocolatiers Belges) bir diğer önemli yer olup burada çikolata üretimi yönünde gösteriler yapılmaktadır.

Belçika'da bulunan butik çikolata işletmelerinin genel özellikleri dikkate alındığında, aile işletmesi niteliğinde yapılandıkları ve her birinin lezzet ve sunum yönünde ayrı ayrı özellikleri ortaya koyarak farklılaştıkları görülmektedir. İşletmeler ya 17. yydan tarihi doku içinde üretim yapı-

rak nesilden nesile ustalık mirası yoluyla ilerlemiş ya da 19. ve 20. yy başlarında nispeten modern teknikler, akademik düzeyde eğitim ve sanatın birleşimiyle ustalık kazanmış kişilerin kurduğu yapılar olarak belirmişlerdir. Her ustanın kaçınılmaz olarak kendine has karışımları ve üretim tarzları bulunmaktadır.

Belçika'nın dünyaca ünlü çikolata markaları; Leonidas, Marcolini, Galler, Neuhaus, Darcis, Godiva (Ülker grubu satın aldı), Laurent Gerbaud, La Maison du Chocolat, Mary Chocolatier, Debailleul, Wittamer, Chocolat Manon, Cote d'Or, Planete Chocolat, Passion Chocolat olarak sıralanmaktadır. Bunlardan Marcolini firması (Pierre Marcolini isimli çikolata şefine ait) farklı teknikler kullanması sebebiyle butik çikolata üretiminde kalite simgesi durumundadır. Belçika genelinde çikolata üreticilerini korumak ve pazarlama süreçlerinden kaynaklı ekonomik kaybı azaltmak için "Ambao" adı verilen kalite etiketi geliştirilmiştir.

TÜRKİYE



Bir İtalyan gezgini olan Gemelli Carreri Avrupa gezisi sırasında Osmanlı topraklarına uğramış ve onun aracılığıyla Türkler çikolata ile ilk kez tanışmıştır. Türkiye'nin 1693 yılında sıcak içecek olarak tanıştığı çikolata 1909 yılında Nestlé satış ofisinin İstanbul'da açılmasıyla satışa sunulmuştur. Ardından 1927 yılında ilk çikolata fabrikası yine Nestlé tarafından kurulmuştur.



Günümüzde, şekerli ve çikolatalı mamullerin üretimi genele yayılmıştır ve hemen her bölgemizde bulunan küçük ve orta büyüklükteki işletmeler tarafından yürütülmektedir. Bunun yanında dünyanın çikolata tedarikçisi konumunda olan ilk on şirketten biri olan Yıldız Holding gibi büyük işletmeler Türkiye pazarında lider konumdadır.

Ülkemizde kişi başı çikolata tüketimi (1 kg) gelişmiş ülkelere oranla düşük olmakla birlikte son yıllarda bir artış eğiliminin olduğu tespit edilmiştir. Bu artış eğilimine paralel olarak yıllık 3,1 milyar dolar satış büyüklüğüne sahip çikolata ve şekerleme sektörünün düzenli olarak yıllar itibarıyla büyüyeceği öngörülmektedir.



Türkiye'nin çikolata üzerine ilk gıda vadisi "Ordu Fındık ve Çikolata Parkı" olacaktır. Bu proje ile bölge ekonomisi büyük bir canlılık kazanacaktır.

Proje sonucunda 54 yeni işletmeye yatırım yapma imkanı sağlanmış olacak ve bu işletmelerde ilk etapta 190 kişilik istihdam olanağı yaratılacaktır. Proje içeriğinde 2015 yılında tamamlanması öngörülen Fındık ve Çikolata Parkı, tescil edilmiş markalarıyla butik çikolata üretimi yapacak ve eğlence alanlarıyla turizme hizmet edecektir.

ORDU FINDIK VE ÇİKOLATA PARKI

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın (DOKA) güdümlü proje desteğinden 2013 yılı başvurusu ile mali kaynak sağlanan Ordu Fındık ve Çikolata Parkı projesi, Türkiye'nin çikolata üzerine kurulacak ilk gıda vadisi olma özelliğini taşımaktadır.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Ordu ilinde kurulacak olan Fındık ve Çikolata Parkı ile butik çikolata üretimi bölge ile tanıştırlacak ve turizm yönlü cazibe merkezi oluşturulması sağlanacaktır. Bölgenin rekabet edebilirliğini artırmak temel amacıyla bölgedeki girişimcilik ve yenilikçilik kapasitesini geliştirecek; nitelikli iş geliştirme merkezi ve işletmelerin ortak kullanabilecekleri açık fuar, ticaret merkezi, müze, sergi salonu, laboratuvar ve atölyeler oluşturulacaktır. Doğu Karadeniz Bölgesinin ekonomisinde en önemli ürün olan fındığın katma değerinin artırılması amacıyla çikolata üretiminde kullanılması sağlanacak ve ticaret hacmi artırılabilecektir.

Ülkemizde kişi başı çikolata tüketimi artışına paralel olarak iç talebe yönelik üretim yapılmasının yanında uluslararası pazarda faaliyet gösteren yerel bir çikolata markası oluşturulacaktır.

Fındık ve Çikolata Parkı'nın kurgulanmasında yukarıda anlatılan Avrupa ülkeleri ve Amerika üretim ve pazarlama sistemleri harmanlanarak çok yönlü ve küresel piyasaya uyum gösterebilen bir yapı oluşturulması planlanmıştır. Avrupa'nın butik çikolata üretim ve bu doğrultuda nispeten kaliteli ürün piyasası oluşturma yöntemi ile Amerika'da büyük şirketler tarafından üretim ve eğlence temasının çikolatayla birleştirilmesi unsurları entegre edilerek her iki ana özelliği de bünyesinde barındıran bir yapı oluşturulacaktır. Çikolata Parkta bulunacak yapılar üç ana başlıkta toplanmaktadır; yönetim merkezi kompleksi, park alanı üniteleri ve sosyal tesisler. Yönetim merkezinde deneme ve satış birimi ve ar-ge, üretim kontrol merkezi oluşturulacaktır. Park alanında, butik çikolata üretim ve satış birimleri, yerel ürün satış noktaları ve çikolata çocuk evi bulunacaktır. Çikolata Parkında Avrupa butik çikolata üretim merkezlerinde yaygınlıkla görülen müze ve sergi salonu bulunacaktır. Bu alanda çikolatanın yapım aşamaları canlandırılacak ve çeşitli yöresel ürünler sergileneyecektir.

Kaynaklar

- http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_chocolate_bar_brands
- <http://worldchocolateguide.com/brands/>
- <http://www.food.be/companies/europe-chocolate-company-nv>
- <http://www.worldwidechocolate.com/>
- <http://technotravels.com/destinations/145-here-are-5-countries-of-the-most-leading-chocolate-makers-in-the-world>
- http://www.choprabisco.be/engels/choprabisco_frameset.htm
- <http://www.fooddrinkeurope.eu/member/fevia/>
- <http://www.chocosuisse.ch/web/chocosuisse/en/home.html>
- <http://www.ibp.gov.tr/pg/sectorpdf/tarim/Sekerli.pdf>
- <http://caobisco.eu/caobisco-chocolate-biscuits-confectionery-europe-page-52-Facts-and-figures.html>



Çikolata kalesi



Donut ev ve çikolata ağacı



Çikolata ev



Üretim alanı çikolata heykel