



TAVŞANLI
TİCARET VE SANAYİ ODASI

LEBLEBİ RAPORU

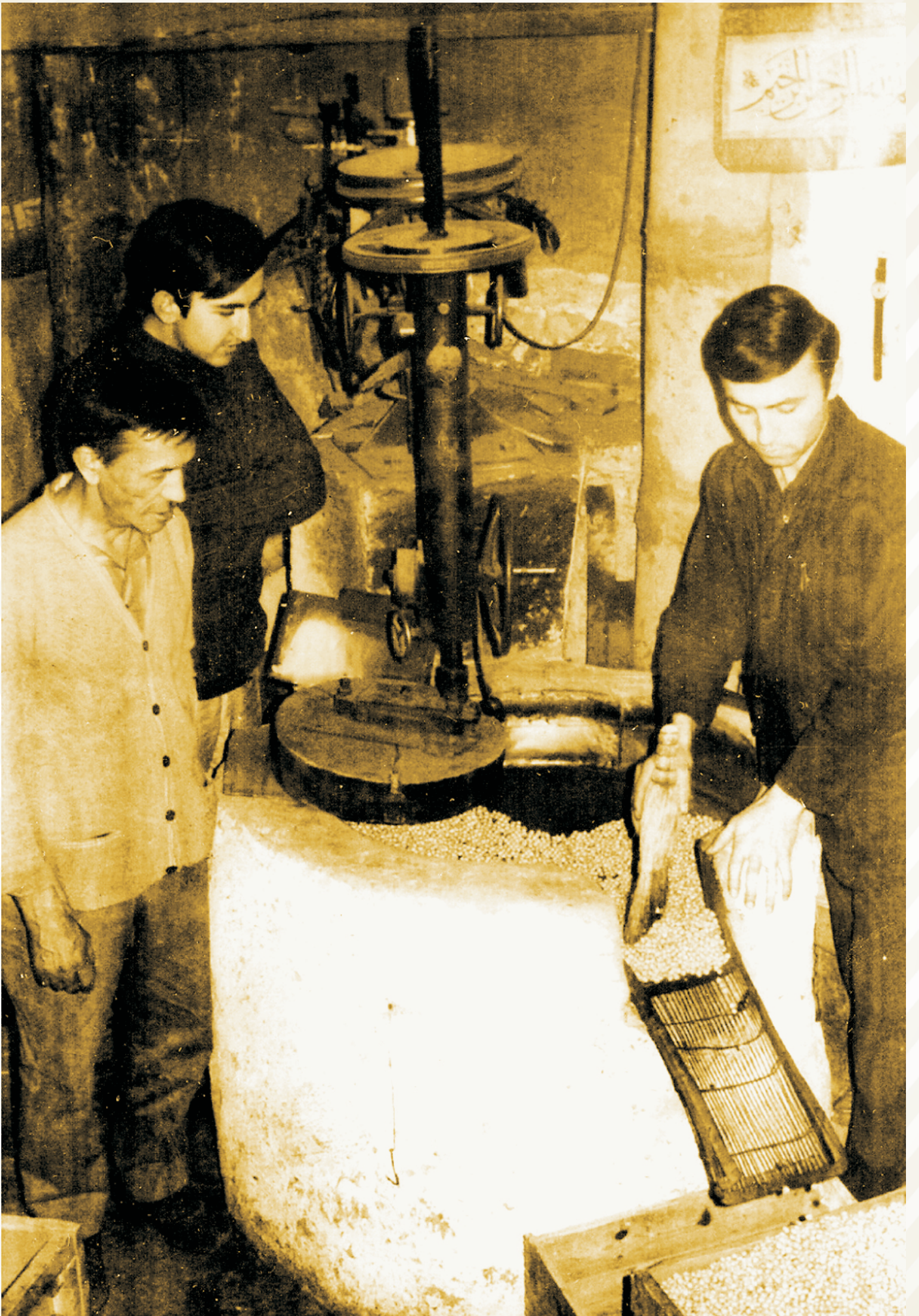


Leblebi ve Kömürün
Anavatanı
Tavşanlı



TAVŞANLI TİCARET ve SANAYİ ODASI
COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ÜRÜN





1965 Tavşanlı da Bir Leblebi İmalathanesi

TARİHİN PENCERESİNDEN TAVŞANLI'DA LEBLEBİCİLİK

Leblebi deyince Tavşanlı, Tavşanlı deyince leblebi akla gelir. Peki Tavşanlı'da leblebicilik ne zaman başlamıştır? Bu konuda somut belgeler bulunmamakla beraber halk söylencesine göre leblebicilerin piri olarak kabul edilen Şeyh Murat Gazi'dir leblebiyi ilk bulan kişi. Gözyaşıyla harmanladığı nohutları leblebi haline getirmiştir. Tavşanlılı leblebiciler, Şeyh Murat Gazi'nin vefatından uzunca bir zaman sonra Arnavut bir leblebi ustasından öğrenmişlerdir leblebi yapmayı.

1671 yılında Tavşanlı'yı ziyaret eden Evliya Çelebi, Tavşanlı'nın sadece ağdasından bahsetmiş, çarşısının olduğunu söylemiştir. Leblebicilikten bahsetmemekle beraber çarşı esnafı içerisinde leblebicilerin de olma ihtimali vardır.

1834 yılında Tavşanlı'dan geçen Fransız seyyah Charles Texier de Tavşanlı'dan bahsederken ayrıntıya girmeyip genel bir ifadeyle halkın tarım ve hayvancılıkla uğraştığından ve nüfusundan bahseder.

Tavşanlı'daki üretim ve esnaf teşkilatı ile ilgili en kapsamlı bilgilere 1845 yılına ait Temettuat Defterlerinden ulaşıyoruz. Temettuat kayıtlarına bakıldığında bir hane sahibinin gelir getiren her türlü mal, mülk ve meslek gelirlerinin kayıt altına alındığı görülmektedir.

Tavşanlı'ya ait Temettuat kayıtlarına göre 1845 yılında Tavşanlı'da 83 mihçı, 57 oduncu, 39 yemenici, 31 debbağ, 23 bıçakçı ve 15 leblebi ustası, 5 leblebici kalfası, 2 leblebici çırağı olmak üzere 22 kişi leblebicilikle uğraşmaktadır.

1845 Temettuat Kayıtlarına Göre Tavşanlı'daki Leblebiciler ve Meslek Gelirleri

MAHALLESİ	ESNAFIN ADI	MESLEK GELİRİ
Hacı Abbas Mahallesi ⁽¹⁾	<u>Leblebidoğlu Mehmet bin Salih</u>	400
	<u>Araboğlu Abdülkerim bin Yusuf</u>	450
	<u>Cemanoğlu Seyyid Hasan bin Mustafa - Çırak</u>	25
	<u>İlyasoğlu Mustafa bin Hasan - Çırak</u>	80
	<u>Tomancalıoğlu Halil bin Ahmet - Kalfa</u>	200
Hacı Hüseyin Mahallesi ⁽²⁾	<u>Duhancıvelioğlu H. Muhammed bin Veliyyüddin</u>	1000
	<u>İmamoğlu Mustafa bin Halil</u>	400
	<u>Kökoğlu H. Mustafa bin Osman</u>	400
	<u>Ramazancıoğlu Halil bin Ali - Kalfa</u>	300
Hatipler Mahallesi ⁽³⁾	<u>Aksebioğlu Hüseyin bin Halil</u>	763,5
	<u>Ayvallıoğlu Seyyid Süleyman bin Ali</u>	300
Câmi-i Kebir(Ulu Cami) Mahallesi ⁽⁴⁾	<u>Kelepiroğlu Seyyid İsmail bin Hasan</u>	200
	<u>Leblebidimuslioğlu Ahmet bin Veliyyüddin</u>	600
	<u>Hasbendoğlu Ahmet bin Hüseyin - Kalfa</u>	350
	<u>Virancklıoğlu İbrahim</u>	1582
	<u>Köprüviranlı H. Mehmet bin Ömer</u>	1500
	<u>Emrudoğlu Abduh bin İbrahim</u>	450
	<u>Namazoğlu Mehmet bin Ali</u>	500
	<u>Hacı Ahmetoğlu Hasan bin Osman - Kalfa</u>	300
	<u>Hacı Mustafaoğlu Hacı Mustafa - Kalfa</u>	1200
<u>Boyacıoğlu Halil bin Mehmet</u>	650	
<u>Gürağaç⁽⁵⁾</u>	<u>Hacı İsmailoğlu Süleyman bin İsmail</u>	300

Tavşanlı'da leblebi üretiminde bugün Çukurköy önemli bir yere sahiptir. Ancak 1845 yılına ait temettuat kayıtlarında Çukurköy'de leblebici esnafı bulunmamaktadır.(6) Yine aynı kayıtlarda Tavşanlı dışında Gurağaç 'ta da bir leblebici esnafının olduğu görülür.

Osmanlılar zamanında esnaf teşkilatı mesleklerinin devamı için usta-çırak ilişkisine büyük önem vermişlerdir. Leblebiciler de aynı hassasiyeti göstermişlerdir. 3-5 süreyle çırağını eğiten usta, çırağının kalfalık kıvamına geldiğine kanaat getirdiğinde leblebici esnafının ve çırağının yakınlarının katıldığı merasimde çırağının artık kalfa olduğunu ilan ederdi. Bu merasime "Peşgir Kuşanma" merasimi denirdi. Bu merasim dualar ve ustanın kalfaya nasihatıyla son bulurdu. Usta baba yarısı gibidir. Babaya gösterilen saygı ustaya da gösterilir. Usta da kalfasına bir baba şefkatiyle yaklaşırdı. (7)

Günümüzde leblebi Tavşanlı, Çorum, Denizli ve Erzincan'da üretilmektedir. Bel ağırlarına, diş etlerine ve bağırsaklara iyi gelen, vücuttaki asit fazlasını alıp mideyi rahatlatan leblebi, Türkiye için oldukça önemli bir üründür.

Ülkemizde özellikle Tavşanlı ve Çorum arasında ciddi bir rekabet yaşanmaktadır. Tavşanlı'da 255 firma leblebi üretimi ile uğraşırken bu sayı Çorum'da 200 işyeri ile sınırlı kalmış ve bunlardan ancak 55 tanesi kendi ürettiği ürünleri satmaktadır. Çorum'un yıllık leblebi üretimi 2.500 ton iken bu rakam Tavşanlı'da yıllık 30.000 ton olarak karşımıza çıkmaktadır. Tavşanlı'dan Türkiye'nin bütün illerine, Avrupa, Asya ve Arap ülkelerine leblebi gönderilmektedir.

Ayrıca Tavşanlı leblebisi 2003 yılında 130 ülkeden 14 bin işadaminin üyesi olduğu Uluslararası Ticaret Liderleri Kulübü tarafından "Uluslararası Kalite Ödülüne" layık görülmüştür. Yine Türkiye'deki leblebi üreticileri arasındaki örgütlenmenin tek örneği de Tavşanlı'da bulunmaktadır. (8)



- 1) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, ML.VRD. TMT.d, 8780
- 2) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, ML.VRD. TMT.d, 8783
- 3) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, ML.VRD. TMT.d, 8789
- 4) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, ML.VRD. TMT.d, 8788
- 5) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, ML.VRD. TMT.d, 8795
- 6) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, ML.VRD. TMT.d, 8782
- 7) Fevzi COŞKUN, Tavşanlı'da Zaman, s. 134-135
- 8) İTO, Leblebi Sektör Araştırması Raporu, Aralık 2006

Mehmet KÖSE

Araştırmacı Tarihçi - Tarih Öğretmeni

1928 YILINDA TAVŞANLI ESNAFI

1928 yılında Osmanlı Türkçesiyle yayınlanan "Büyük Ticaret Salnamesi"nde Türkiye'deki tüm il ve ilçelerde (o yıllarda kaza ve nahiyelerde) çeşitli dallarda hizmet veren esnafın isimleri yazılmıştır. Salnâme, bilindiği üzere Yıllık demektir. Kitabın iç kapağında "Türk ticaret ve sanayinin inkişâfına hâdim ve bilcümle vekâletlerle erbâbı ticâretin mazharı takdir ve teşvik olan en büyük ve mündericâtı itibarıyla en zengin ve nâfî eserdir" yazılıdır. Eserin çeşitli sayfalarında Tavşanlı'daki esnaf hakkında bilgiler verilmiştir.

Tavşanlı'nın "Kaza" statüsünde olduğu o yıllarda çeşitli meslek dallarında faaliyette bulunan esnafın isimleri ve adresleri yazılmıştır. İlçede en çok bakkallık, daha sonra da leblebicilik mesleğinin icra edildiği görülmektedir.

Bu tarihte Tavşanlı'da; Türk Ocağı, Halk Fırkası, Himaye-i Etfâl, Tayyare Cemiyeti, Muallimler Birliği, Hilal-i Ahmer Cemiyetleri faaliyettedir. (B.T.S. Sf. 877)

Yine bu salnameden 1928 yılı Türkiye'sinde leblebiciliğin en yoğun bir şekilde Tavşanlı'da yapıldığını öğreniyoruz. Leblebicilik konusunda Tavşanlı-Çorum çekişmesinin yaşandığı günümüzde, söz konusu bu salname (yıllık) Türkiye'de leblebicilik konusunda Tavşanlı'nın açık ara önde olduğunu ve Tavşanlı'nın haklılığını bir kez daha ispat etmektedir. Listede de verdiğimiz gibi 1928 yılında Tavşanlı'da 38 kişi leblebicilik mesleğinin icra ederken Çorum'da ise sadece bu işi 8 kişi yapmaktadır. Tavşanlı'dan sonra bu konuda söz sahibi olan şehir ise Tokat'ın Zile İlçesi olduğu görülür.

1928 Yılında Tavşanlı Kazasında Leblebicilikle uğraşanlar şunlardır;

Ahmed Efendizâde Halil İbrahim. Cami-i kebir civarı
Ahmedzâde İbrahim. Cami-i kebir civarı
Ayanzâde Hasan. Cami-i kebir civarı
Ayanzâde Mustafa. Hükümet Caddesinde
Ağdabaşzâde Halil İbrahim. Cami-i kebir civarında
Eminezâde Mehmed Ali. Kütahya Caddesinde
Eğrigözlüzâde Osman. Hükümet Caddesinde
İlyaszâde Halil. Hükümet Caddesinde
Eyüb Hocasâde Hafız Ahmed. Ada Caddesinde
Bursalızâde Hafız Abdurrahman. Hasır Pazarında
Boyacı Alizâde Ahmed. Cami-i kebir civarında
Cezayirlizâde Hafız Bekir. Hükümet Caddesinde
Çerkeszâde Ahmed. Hükümet Caddesinde
Çil Hacı Ahmedzâde Mustafa. Cami-i kebir civarında
Hacı Sofuzâde Mehmed. Hükümet Caddesinde
Hacı Yahyazâde İsmail. Cami-i kebir civarında
Hasan Dayızâde Mahmud. Hükümet Caddesinde
Halil Hocasâde Halil İbrahim. Cami-i kebir civarında
Humyazâde Edhem. Cami-i kebir civarında
Dervişzâde Ahmed. Cami-i kebir civarında

Zeytunzâde Mehmed. Cami-i kebir civarında
Zeytunzâde Lütfi. Cami-i kebir civarında
Şirinzâde Süleyman. Cami-i kebir civarında
Ali Burukzâde Ahmed. Aşağı Kapan altında
Ali Kadızâde Mustafa. Cami-i kebir civarında
Kara Mehmedzâde Abdurrahman. Yukarı Kapan altında
Kasabzâde Hüseyin. Hasır Pazarında
Kuravazâde Hasan Hüseyin. Kütahya Caddesinde
Kocagözzâde Ali Hasır Pazarında
Kayazâde Mustafa. Cami-i kebir civarında
Kirazzâde Tevfik. Kütahya Caddesinde
Köprüviranlizâde Ahmed. Cami-i kebir civarında
Köprüviranlizâde Mehmed Ali. Cami-i kebir civarında
Küçük İbrahimzâde Mehmed. Cami-i kebir civarında
Kirazzâde Ali. Cami-i kebir civarında
Şulluzâde Ali. Cami-i kebir civarında
Mısırlızâde Ahmed. Kütahya Caddesinde
Mırmırzâde Hüseyin. Hükümet Caddesinde
Mırmırzâde Mehmed. Cami-i kebir civarında. (B.T.S. Sf. 1354)

Sıra	İl ve İlçe	Leblebici sayısı
1	Tavşanlı	39
2	Zile	21
3	Demirci	18
4	Bergama	14
5	Seydişehir	13
6	Mardin	13
7	Sandıklı	12
8	Diyarbakir	10
9	Çorum	8
10	Gümüşhacıköy	7
11	Bor	7
12	Elbistan	6
13	Gaziantep	6
14	Merzifon	6
15	Simav	5
16	Nevşehir	5
17	Konya	4
18	Birecik	4
19	Niğde	4
20	Erzincan	3
21	Ezine	3
22	Afyonkarahisar	3
23	İzmir	2

Sıra	İl ve İlçe	Leblebici sayısı
24	İskilip-Çorum	2
25	Elaziz-Elazığ	2
26	Denizli	2
27	Şarki Karaağaç	2
28	Uşak	2
29	Kemalpaşa (İzmir)	2
30	Gürün	2
31	Mustafakemalpaşa (Kirmastı)	2
32	Malatya	2
33	Ereğli-Konya	1
34	Eskişehir	1
35	Adana	1
36	Beyşehir	1
37	Bozdoğan	1
38	Tire	1
39	Dinar	1
40	Saimbeyli	1
41	Arabkir	1
42	Kaş	1
43	Keskin	1
44	Kütahya	1
45	Gördes	1

Ömer Faruk Dinçel

Araştırmacı Tarihçi - Tarih Öğretmeni



1950 Leblebiciler

GÜNÜMÜZDE TAVŞANLI'DA LEBLEBİCİLİK

Giriş:

Leblebi nohuttan üretilen %100 doğal ve tamamen el yapımı geleneksel Türk çerezidir. Tavşanlı'da leblebicilik yaklaşık 3 asırlık bir geçmişe sahiptir ve 200'e yakın kayıtlı firma bulunmakta olup şuan 35-40 imalatçı faaliyet göstermektedir. Leblebicilik ilçede kömürden sonra en büyük istihdam kaynağıdır. İlçedeki leblebi üretiminin büyük bölümü Çukurköy mahallesinde gerçekleştirilir. Tavşanlı'dan Türkiye'nin bütün illerine, Avrupa, Asya ve Arap ülkelerine leblebi gönderilmektedir. 2003 yılında Uluslararası ödüle layık görülmüştür. Ayrıca 21. Yüzyıl Dünya çapında kalite ödülüne aday gösterilmiştir. Tavşanlıda yıllık 8.500 ton nohut işlenerek leblebi üretilmektedir. İsteğe göre çikolatalı, karamelli, karanfilli, sakızlı, kahveli, tarçınlı, limonlu, tiramisulu gibi çeşitleri bulunan leblebi, Türkiye'nin yanı sıra yurt dışında da damakları tatlandırıyor. 43 çeşit leblebi bulunmaktadır. Türkiye'de yıllık 30 bin ton civarında üretilen leblebi, birçok Avrupa ve Arap ülkesine ihraç ediliyor.

Tavşanlılı Leblebi Ustaları yüzyıllardır özellikle kendi kuralları içinde, hiçbir kimyasal madde kullanmadan İç Ege nohutlarından imal edilen leblebilerde miktar artışını değil ürün kalitesini yükseltmeyi amaçlamaktadır.

Faydaları:

Leblebinin sağlık açısından da ciddi faydaları da vardır. Oldukça önemli bir protein kaynağı olan leblebinin %74'ü suda çözünen karbonhidrat, % 22'si proteindir. Leblebinin bel ağrılarına, diş etlerine ve bağırsaklara iyi geldiği; vücuttaki su miktarını dengelediği bilinmektedir. Ayrıca yok denecek kadar az yağ içeren leblebi, vücuttaki asit fazlasını alarak mideyi rahatlatmaktadır. Aynı zaman kilo kaybında da etkisi olduğu söylenmektedir. Leblebinin hammaddesi olan nohut ise kolesterolü kontrol eden asitler içermektedir. Medikal olarak ise afrodisyak, bronşit, nezle, kolera, kabızlık, ishal, mide rahatsızlıkları, yılan ısırması, güneş çarpması ve siğiller için kullanılmaktadır.

Leblebi İmalatında Kullanılan Gereçler:

- 1-Nohut çalkalama makinesi (elek ve selektör)
- 2-Kavurma Ocağı (ateş tuğlası, kerpiç, tava ve karıştırıcıdan oluşan) Daire biçimde tuğladan örülen ocak killi toprak, çamur ve saman karışımından oluşan bir harçla sıvanır.
- 3-Nohut Isıtma ve Kavurma makinesi
- 4-Nohut Sulama Makinesi
- 5-Leblebi Tavası; nohudun kabuklarının ayrılması esnasında nohudun kırılmasını önlemek için, 50 cm çapında ve en az 30 cm kalınlığında kavak ağacından yapılmış olmalıdır. Her sac üzerinde çevirme işleminden sonra ucunun rendelenmesi (törpülenmesi) gerekmektedir.
- 6-Kıl ve telis çuval

Leblebi Yapımı:

Nohut; taş, toprak, çöp gibi artıklardan kurtulması için çalkardan geçirilir ve gerekirse ayıklama işlemine tabii tutulur. Eleme ve ayıklama işlemi yapıldıktan sonra, el eleği ile veya sınıflama makinelerinden geçirilerek nohut boylarına göre ayırımı yapılarak sınıflandırılır. Nohut Isıtma Makinesinde, Tavlama denilen birinci ısıtma işleminden sonra, sıcak olarak naylon olmayan çuvallara konularak iki gün dinlendirilir. Bu sürede birbirini pişirir. İkinci ve gerekirse üçüncü ısıtma yapılarak yine çuvallarda iki gün daha bekletildikten sonra leblebi imalathanelerinde bulunan sergilerde kuru bir yere 5 cm kalınlığında serilen nohutlar arada bir karıştırılarak 20-45 gün nohut dinlendirmeye bırakılır. Bu ısıtma ve dinlendirme işlemlerinin süresi az olursa, nohut leblebi olunca lezzetsiz olur. Birinci tavlama

yeterli şekilde ısıtılmayan nohut son ısıtmada bölünerek kırığı çok olur. Bu kırık nohut tekrar kavularak kırık leblebi olarak satılır. Soğutmaya bırakılan nohuttan deneme amaçlı örnek alınır ve soyulup pişme durumuna göre nohut sulama makinesinde ne kadar su ile ıslatılacağı tespit edilir. Nemlendirilmiş nohut kıl çuvalda bir gün bekler. Leblebi tavaında kavularak nohudun kabukları soyulur ve sarı leblebi haline gelir buna tek kavurma leblebi denilir.

Ülkemizde farklı çeşit leblebi üretimi olsa da piyasada en çok tercih edilen leblebi çeşitleri sarı leblebi ve beyaz leblebidir.



Nohutun Yeşil Hali



Nohutun Hasat Edilmiş Hali

Sarı Leblebi Üretim Akış Şeması

Hammadde(Nohut)

Temizleme - Sınıflandırma

1.Tavlama

(100°C'de 5-8 dk veya 70-80°C'de 10-20 dk)

Dinlendirme

(Telis çuvallarda 12-18 saat veya 2 gün ve tahta yüzeyde 2-10 gün)

2.Tavlama

(100°C 'de 5-8 dk veya 70-80°C'de 10-15 dk)

Dinlendirme

(Telis çuvallarda 12-18 saat veya 2 gün ve tahta yüzeyde 4-10 gün)

3.Tavlama (70-80°C'de 5 dk)

Dinlendirme

(Telis çuvallarda 12-18 saat veya 2 gün ve tahta yüzeyde 20-45 gün)

Islatma (10-13% nem düzeyi)

Dinlendirme

(Telis çuvallarda veya tahta tankta 12-16 saat)

Eleme

1. Kavurma

(Ön ısıl işlem: 50-60 °C'de 1-2 dk) ve (Kavurma: 100-150 °C'de 6-7 dk)

2. Kavurma (100-130 °C'de 3-4 dk)

Sarı Leblebi





Sektörde Yapılanma ve Sorunlar:

Leblebi üretiminin geçmişten günümüze gelişme gösterdiği yerlerin dağılışı ile nohut üretiminin yüksek miktarda gerçekleştiği yerler arasında belirgin bir ilişki dikkati çeker. İlk başlarda yerel çevreden ham madde temini oldukça önemli bir faktördü. Fakat zamanla ulaşım olanaklarının gelişmesiyle leblebi üretilen yerler ile nohudun temin edildiği yerler arasındaki mesafeler de zaman içinde artmıştır. Genel olarak leblebi sektörünün büyük gelişme gösterdiği yerler, yörelerinde yetişen nohut miktarının talebi karşılayamaması nedeniyle ham madde gereksinimlerini başka illerden karşılamaya başlamıştır. Tavşanlı ilçesinde nohut, Kütahya'nın yanı sıra Balıkesir ve Uşak illerinden temin edilmektedir.

Türkiye'de faaliyet gösteren leblebi üreticileri kurumsal bir yapılanmaya sahip değildir. Üreticiler çoğunlukla evlerinin bir kısmını imalathane olarak düzenlemiş olan aile işletmeleridir. İşletmelerde çalışanlar daha çok aile fertleridir. Tavşanlı'da küçük işletme yapısının yaygın oluşuna bağlı olarak genel olarak işletme gelirleri düşüktür. Bir diğer neden de Tavşanlı'da işletme sahiplerinin ihracat ve perakende ticaret olanaklarının zayıf olması nedeniyle pazarlama süreci ile ilgilenmeyerek, daha çok fason üretim yapımlarıyla ilişkilidir. Bu durumda kazançlar da azalmaktadır.

Türkiye'deki leblebi üreticileri arasında örgütlenmenin tek örneği ise Tavşanlı'da görülmektedir. 180 üyesi bulunan Tavşanlı Leblebiciler Odası'nın girişimleri sektörün sorunlarını çözmekte oldukça başarılı olmuştur. Örneğin, leblebi üreticilerinin gıda mühendisi bir personel bulundurmasını şart koşan Gıda Üretim Yasası'nın değiştirilerek bu zorunluluğun sadece şekerli, çıtır ve cips leblebi üretimi gibi kimyasal işlemler uygulayan üreticilerle sınırlı tutulması sağlanmıştır. Böylece geleneksel yöntemlerle nohudu işleyerek sade leblebi üretmek için yine Tavşanlı Leblebiciler Odası girişimiyle Mesleki Eğitim Merkezi tarafından verilen ustalık belgesi yeterli olmaktadır. Bu belge için ise en az 10 yıl leblebicilik tecrübesi ve 22 yaşını doldurmuş olmak gibi koşullar aranmaktadır. Tavşanlı Leblebiciler Odası bu hizmeti yalnızca Tavşanlı Bölgesi'nde faaliyet gösteren üreticilerle sınırlı tutulmayıp başka illerdeki üreticilere de eğitime başvurma imkânı sağlamaktadır.

Türk leblebi üreticilerinin sektörle ilgili başka bir girişimi ise Avrupa Birliği'nin gıda üretiminde hijyen koşullarına yönelik olmuştur. Geleneksel olarak betonlaşmış sert toprak sergiler üzerinde işlenen leblebinin bazı Avrupa ülkelerine ihracatında ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan gıda üretim izninin (işletme kayıt belgesi) alınmasında yaşanan sorunlar üzerine harekete geçen Oda ve üreticiler, bu toprak sergilerin betondan daha hijyenik olduğunu ve toprağın nohudun ısını emdiğinden daha sağlıklı olduğunu kanıtlamışlardır.

Leblebi ihracatının önündeki başlıca engeller standart üretimin sağlanması, markalaşma, kalite yönetimi, sektörde örgütlenme, paketlenme ve ambalaj, ihracat için gerekli olan bürokratik engellerin aşılması konularındadır. Bu alandaki boşluğun yabancı firmalar tarafından değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Örneğin ihracat yeterliliğine sahip Yunan dış ticaret firmaları Denizli bölgesinden nohut alıp işleyerek kendi markalarıyla Kanada, ABD ve diğer Avrupa Birliği ülkelerine pazarlamaya başlamıştır. Bu açıdan Türk leblebisinin coğrafi işaret tescilin yapılması da önem taşıyan bir konu olarak ortaya çıkmaktadır.

Türkiye leblebi sektörü bazı eksikleri nedeniyle yurt dışı pazarlarda rekabet gücünden ve kalıcı olmaktan henüz uzaktır. Sektörün en büyük sıkıntısı, Türk leblebisinin yurtdışında tanıtımı problemidir. Hammaddesiyle, işçiliğiyle tamamen ülkemizde imal edilen leblebinin ihracatı, bu yüzden potansiyelin altında kalmaktadır. Bunun en önemli sebepleri, çoğu aile işletmesi olan üreticilerin standart üretimin sağlanması, markalaşma, kalite yönetimi, sektörde örgütlenme, paketlenme ve ambalaj, ihracat için gerekli olan bürokratik engellerin aşılması konularındadır. Bu alandaki boşluğun yabancı firmalar tarafından değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Örneğin ihracat yeterliliğine sahip Yunan dış ticaret firmaları Denizli bölgesinden nohut alıp işleyerek kendi markalarıyla Kanada, ABD ve diğer Avrupa Birliği ülkelerine pazarlamaya başlamıştır. Bu açıdan Türk leblebisinin coğrafi işaret tescilin yapılması da önem taşıyan bir konu olarak ortaya çıkmaktadır. Özellikle fazla kiloya sebep olacağı inancının aksine, uzmanların günde belirli bir miktarda kuruyemiş tüketiminin sağlıklı bir beslenme diyeti için şart olduğu göz önünde bulundurulursa doğru bir lansman kampanyasıyla leblebiye olan talebin gerek yurtiçinde gerek yurtdışında artacağı açıktır. Ulusal ya da uluslararası fuar ve festivaller de ürünlerin, markaların tanıtımı için önemli fırsatlar sunan organizasyonlardır. Tavşanlı'da 2000 yılından itibaren "Leblebi ve Kömür Festivali" düzenlenmektedir. Tavşanlı'da sonbaharda düzenlenen bu festivalin yanı sıra ilkbaharda düzenlenen "Şaban Dede Leblebi Şenliği" de önemli bir etkinliktir. Yurt dışındaki uluslararası festivallere ilgi ise Tavşanlı'daki az sayıda ihracatçı firmanın katılımı ile sınırlıdır.



Tavşanlı da Bir Girişimci
Tarafından Üretilen
Leblebili Kurabiye



TAVŞANLI
TİCARET VE SANAYİ ODASI
2016