



**“PEYNİR KENTİ KIRKLARELİ
COĞRAFİ İŞARET ALMA YOLUNDA İLERLİYOR”
PROJE ANKETİ**



Sayın Katılımcı;

Bu anket, “Peynir Kenti Kırklareli Coğrafi İşaret Alma Yolunda İlerliyor” isimli projeye veri temin etmek ve bu doğrultuda “Kırklareli ilinde faaliyet gösteren süt işletmelerinin profil bilgilerini ortaya koymak” amacıyla hazırlanmıştır.

“Peynir Kenti Kırklareli Coğrafi İşaret Alma Yolunda İlerliyor” projesi Kırklareli Sanayi ve Ticaret Odası tarafından yürütülmektedir. Proje Trakya Kalkınma Ajansı’nın desteğiyle finanse edilmektedir. Elinizdeki anket çalışması Kırklareli Üniversitesi tarafından değerlendirilmektedir. Çalışma Kırklareli’nde faaliyet gösteren süt işletmelerinin tamamına uygulanacaktır.

Vereceğiniz cevaplar proje çalışmalarında, akademik çalışmalarda ve coğrafi işaret almak için gerekli olan başvuruda kullanılacak olup, göstereceğiniz hassasiyetten ve projeye yapmış olduğunuz katkılarınızdan dolayı teşekkür ederiz.

Öğr. Gör. Ali Çakır
Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar MYO
0505 440 33 15
alicakir1977@hotmail.com

ANKET SORULARI

A) İŞLETMEYE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

1. İşletmenin tam adı ve ticari unvanı nedir?

.....

2. İşletmenin kuruluş tarihi nedir?

.....

3. İşletmenin üretim yaptığı işyeri adresi nedir?

.....

.....

4. İşletmede ortalama kaç personel çalışmaktadır?

.....

5. Kırklareli dışında hangi illere süt ürünü satışı yapıyorsunuz?

.....

.....

6. İşletmenin telefon ve faks numarası nedir?

.....

7. İşletmenin e-mail adresi nedir?

.....

8. İşletmenin varsa web sitesi adresi nedir?

.....

B) ÜRETİME YÖNELİK SORULAR

1. İşletmede üretilen süt ürünleri nelerdir? Üretilen süt ürünlerinin yanında bulunan “Evet” ya da “Hayır” kutucuğuna “X” işareti koyunuz. Ürettiğiniz peynir çeşitlerinin üretimdeki yüzde oranını lütfen yanına ilave olarak belirtiniz.

Süt Ürünleri	Evet	Hayır	Üretimdeki % Yüzde Oranı
İnek Beyaz Peyniri			
Karışık (Paçal) Beyaz Peynir (Koyun, Keçi ve İnek Sütü)			
Koyun Beyaz Peyniri			
Keçi Beyaz Peyniri			
İnek Eski Kaşar Peyniri			
Karışık (Paçal) Eski Kaşar Peyniri (Koyun, Keçi ve İnek Sütü)			
Koyun Eski Kaşar Peyniri			
Keçi Eski Kaşar Peyniri			
İnek Taze Kaşar Peyniri			
Biberli Taze Kaşar Peynir			
Kekikli Taze Kaşar Peynir			
Dil Peyniri			
Çeçil Peyniri			
Tereyağı			
Lor			
Ekşimik			
Ekşimikli Biber			
Krema			
İnek Yoğurdu			
Koyun Yoğurdu			
Keçi Yoğurdu			
Manda Yoğurdu			
Ayran			

2. Yukarıda belirtilen süt ürünlerinin dışında üretilen süt ürünü varsa lütfen belirtiniz.

.....

3. İşletmede günlük ortalama kaç ton süt işleniyor? (Mevsimplere ya da aylara göre değişim gösteriyorsa lütfen ayırım yaparak belirtin)

.....

4. İnek sütü tedariki hangi köylerden ve/veya çiftliklerden yapılıyor? İsimlerini yazınız.

.....

.....

5. Koyun ve Keçi sütü tedariki hangi köylerden ve/veya çiftliklerden yapılıyor? İsimlerini yazınız.

.....

.....

6. Süt toplanmasında özellikle seçilen bir bölge/köy/çiftlik var mı? Varsa neden bu yeri/yerleri tercih ediyorsunuz?

.....

.....

7. İşletmede yapıları itibariyle ne tür Beyaz Peynirler üretiliyor? Lütfen yanına X işareti koyunuz. Üretim içerisindeki % yüzde oranını yazınız.

Beyaz Peynir	Evet	Hayır	Üretimdeki % Yüzde Oranı
Yumuşak Beyaz Peynir			
Yarı Sert Beyaz Peynir			
Sert Beyaz Peynir			

8. Üretilen Beyaz Peynirler tüketiciye ulaştırılmadan önce ortalama kaç gün soğuk hava deposunda bekletiliyor? Lütfen gün belirtiniz.

.....

9. Üretilen Eski Kaşar Peynir tüketiciye ulaştırmadan önce ortalama kaç gün soğuk hava deposunda bekletiliyor? Lütfen gün belirtiniz.

.....

10. Ürettiğiniz Beyaz Peynirleri nasıl tanımlarsınız? Lütfen yanına X işareti koyunuz. (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

Beyaz Peynir	Evet	Hayır
Beyaz Peynir		
Trakya Beyaz Peyniri		
Kırklareli Beyaz Peyniri		
Diğer (Varsa lütfen belirtiniz)		
.....		

11. Ürettiğiniz Eski Kaşar Peynirleri nasıl tanımlarsınız? Lütfen yanına X işareti koyunuz. (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

Beyaz Peynir	Evet	Hayır
Eski Kaşar Peynir		
Trakya Eski Kaşar Peyniri		
Kırklareli Eski Kaşar Peyniri		
Diğer (Varsa lütfen belirtiniz)		
.....		

12. 1(Bir) kilo Beyaz Peynir üretmek için ortalama kaç kilo süt kullanıyorsunuz?

.....

13. 1(Bir) kilo Eski Kaşar Peynir üretmek için ortalama kaç kilo süt kullanıyorsunuz?

.....

14. 1(Bir) kilo Taze Kaşar Peynir üretmek için ortalama kaç kilo süt kullanıyorsunuz?

.....

15. Peynir üretiminin en yoğun olduğu aylar hangileridir?

.....

16. Sadece teneke tip Beyaz Peynir mi üretiyorsunuz? (Cevabınız hayır ise lütfen yanına yaptığınız diğer üretim tiplerini yazınız.)

() Evet () Hayır (Diğer üretim tipleri varsa belirtiniz).....

.....

17. Beyaz Peynir üretiminde ne tür maya kullanıyorsunuz? Lütfen belirtiniz. (Doğal Şirden mayası vb.)

.....

18. Size göre ürettiğiniz Beyaz Peynirleri diğer illerin beyaz peynirlerinden farklı kılan özellikler nelerdir?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C) DEMOGRAFİK BİLGİLER

Adı :

Soyadı :

Cinsiyet : () Bay () Bayan

Doğum Tarihi : / /

Eğitim durumu : () İlkokul () Ortaokul () Lise
() Ön Lisans () Lisans () Yüksek Lisans () Doktora

Anne Adı :

Baba Adı :

İşletmedeki Pozisyonu :