

EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

(YÜKSEK LİSANS TEZİ)

**İZMİR İLİ MEYVE-SEBZE İŞLEME
SANAYİNİN REKABETÇİLİK ANALİZİ**

Gözde ÖZDEN

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Nevin DEMİRBAŞ

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Bilim Dalı Kodu: 501.07.00

Sunuş Tarihi: 24.06.2011

**Bornova-İZMİR
2011**

KABUL VE ONAY SAYFASI

Gözde ÖZDEN tarafından yüksek lisans tezi olarak sunulan “İzmir İli Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizi” başlıklı bu çalışma E.Ü. Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ile E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Eğitim ve Öğretim Yönergesi'nin ilgili hükümleri uyarınca tarafımızdan değerlendirilerek savunmaya değer bulunmuş ve 24.06.2011 tarihinde yapılan tez savunma sınavında aday oybirliği ile başarılı bulunmuştur.

Jüri Üyeleri:

İmza

Jüri Başkanı : Prof. Dr. Nevin DEMİRBAŞ
Raportör Üye : Prof. Dr. Ela ATIŞ
Üye : Doç. Dr. Murat KOÇTÜRK

ÖZET**İZMİR İLİ MEYVE-SEBZE İŞLEME
SANAYİİNİN REKABETÇİLİK ANALİZİ****ÖZDEN, Gözde****Yüksek Lisans Tezi, Tarım Ekonomisi Bölümü****Tez Danışmanı: Prof. Dr. Nevin DEMİRBAŞ****Haziran 2011, 111 sayfa**

Türkiye’de ve özellikle İzmir ilinde, iklim ve doğal koşulların etkisiyle, meyve – sebze işleme sanayii oldukça önemli bir yere sahiptir. Üretimin yoğunluğu söz konusu ürünleri, bölge ekonomisinde ve ülke dış ticaretinde öncelikli hale getirmektedir. Ürünlerin dış ticaretinin devamlılığı sektörün uluslararası rekabetçilik düzeyinin olumlu bir noktada olmasına bağlıdır. Sektörün rekabetçiliği için yeterli, sürekli, belirli standartta ve kalitede hammadde temini önemli hususlardan bazılarıdır.

Bu araştırmada Porter’ın Elmas Modeli kullanılarak, İzmir İli meyve ve sebze işleme sanayiinin rekabetçilik düzeyi analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda, sektörün rekabetçilik düzeyi orta seviyede bulunmuştur. Ayrıca, İzmir ili için meyve-sebze işleme sanayinin rekabet yapısının temel özellikleri açıklanarak, Dünya arenasında daha rekabetçi bir konuma gelebilmesi için stratejiler de önerilmiştir.

Anahtar sözcükler: Meyve-sebze işleme sanayii, rekabetçilik, Elmas Modeli, İzmir.

ABSTRACT**ANALYSIS OF COMPETITIVE LEVEL OF İZMİR
PROCESSED FRUIT AND VEGETABLE SECTOR****ÖZDEN, Gözde****MSc in Agricultural Economics****Supervisor: Prof. Dr. Nevin DEMİRBAŞ****June 2011, 111 pages**

In Turkey and especially in Izmir province has an important place due to natural and climate conditions for fruit–vegetable processing industry. Intensity of production of the concerned products makes it a priority in the region's economy and external trade of the country. The continuity of the foreign trade of products depends on the level of international competitiveness a positive point of sector. Adequate, constant, the supply of a certain standard and quality of raw materials are some important issues for competitiveness of the sector.

In this study, the competitiveness level of fruit and vegetable processing industry in Izmir province has been analyzed by using Porter's Diamond Model. As a result, the level of competitiveness of the sector was found as medium level. For Izmir province, the basic features of the structure of competition of the fruit - vegetable processing industry have been explained and the strategies have been proposed for a more competitive position in the world.

Keywords: Processed fruit and vegetable sector, competitiveness, Diamond Model, Izmir,

TEŞEKKÜR

Gerek araştırmanın yürütülmesi ve gerekse tezin büyük bir titizlikle hazırlanmasında yardım ve desteğini esirgemeyen; görüş, öneri ve katkılarından sürekli yararlandığım hocam Prof. Dr. Nevin DEMİRBAŞ'a teşekkür ederim. Ayrıca, beni her zaman destekleyen en başta annem olmak üzere tüm aileme teşekkür etmeyi de bir borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET	v
ABSTRACT	vii
TEŞEKKÜR	ix
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	xvii
ŞEKİLLER DİZİNİ	xxiii
1.GİRİŞ.....	1
1.1. Konunun Önemi.....	2
1.2. Araştırmanın Önemi	3
1.3. Araştırmanın Amacı.....	5
1.4. Araştırmanın Kapsamı	5
2. MATERYAL VE YÖNTEM.....	6
2.1. Materyal.....	6
2.2. Yöntem	6
2.2.1. Verilerin Toplanmasında Kullanılan Yöntemler	6
2.2.2. Verilerin Analizinde Kullanılan Yöntemler	8
3. KONU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR.....	10
4.DÜNYA'DA GIDA SANAYİİNİN MEVCUT DURUMU	15

İÇİNDEKİLER

Sayfa

4.1. Dünya’da Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Mevcut Durumu	16
4.1.1.Dünya’da kurutulmuş meyve-sebze işleme sanayiinde	
mevcut durum	18
4.1.1.1.Kuru üzüm üretim, ihracat ve ithalatı	18
4.1.1.2.Kuru incir üretim, ihracat ve ithalatı.....	21
4.1.1.3.Kuru kayısı üretim, ihracat ve ithalatı	23
4.1.2.Dünya’da meyve-sebze konserveleeri sanayiinde	
mevcut durum	25
5. TÜRKİYE ve İZMİR İLİ’NDE GIDA SANAYİİNİN	
MEVCUT DURUMU.....	29
5.1. Türkiye’de Gıda Sanayiinin Mevcut Durumu	29
5.1.1.Türkiye’de gıda sanayii üretim, ihracat ve ithalatı	30
5.2. İzmir İli Gıda Sanayiinin Mevcut Durumu.....	32
6. TÜRKİYE VE İZMİR İLİNDE MEYVE-SEBZE İŞLEME SANAYİİ	36
6.1. Türkiye’de Meyve Sebze İşleme Sanayii	36
6.2. İzmir İli’nde Meyve ve Sebze İşleme Sanayi	40

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
6.3. Kurutulmuş Sebze Alt Sektörü	41
6.3.1. Sektörün tanımı.....	41
6.3.2. Sebze kurutma yöntemleri	44
6.3.2.1. Güneşte kurutma	44
6.3.2.2. Güneş kolektörlü kurutma	44
6.3.2.3. Dondurarak kurutma.....	44
6.3.2.4. Yapay kurutma yöntemleri	44
6.3.3. Türkiye’de kurutulmuş sebze sektöründe mevcut durum	45
6.4. Kurutulmuş Meyve Alt Sektörü	47
6.4.1. Sektörün tanımı.....	47
6.4.2. Meyve kurutma yöntemleri.....	49
6.4.2.1. Güneşte kurutma.....	49
6.4.2.2. Güneş kolektörlü sisteminde kurutma	49
6.4.2.3. Yapay kurutucular	50
6.4.3. Türkiye’de kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı sektöründe mevcut durum.....	50

İÇİNDEKİLER

Sayfa

6.4.4.İzmir ili'nde kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı	
sektöründe mevcut durum	56
6.5. Meyve-Sebze Konserveleri Alt Sektörü	57
6.5.1. Sektörün tanımı	57
6.5.2. Türkiye'de konserve sektöründe mevcut durum	58
6.5.3.izmir ili'nde konserve sektöründe mevcut durum	61
7. ARAŞTIRMA BULGULARI	62
7.1. İşletmelerin Genel Özellikleri	62
7.2. İşletmecilerin Özellikleri	64
7.3. Tesis Mali Durum	66
7.4. İşletmelerin Teknik Koşulları	69
8.İZMİR İLİ MEYVE-SEBZE İŞLEME SANAYİİNİN	
REKABETÇİLİK ANALİZİ	72
8.1. Girdi Koşulları	74
8.2. Talep Koşulları	78
8.3. Firma Stratejisi ve Rekabet Yapısı	80

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
8.4. İlgili ve Destekleyici Kuruluşlar	83
8.5. Devlet Faktörü	87
9. GENEL DEĞERLENDİRME VE ÖNERİLER	89
10.ÖZET ve SONUÇ.....	91
KAYNAKÇA	93
EKLER	100
EK 1. TEZ ANKET FORMU	100
ÖZGEÇMİŞ	111

ÇİZELGELER DİZİNİ

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 1.1. İzmir İli Gıda Sanayii İhracatında Alt Sektörlerin Payı (2006-2008 Ortalaması)	2
Çizelge 1.2. İzmir İli'nde Meyve-Sebze İşleme Sanayiinde Faaliyet Gösteren Firmalar (2009).....	8
Çizelge 4.1. Dünya Gıda Sanayii Üretim Değeri (Milyon Dolar).....	15
Çizelge 4.2. Dünya Gıda İhracat Ve İthalat Değeri'nde Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Milyon Dolar, %)	17
Çizelge 4.3. Dünya Meyve-Sebze İşleme Sanayi İhracat ve İthalat Değeri İçinde Kurutulmuş Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Milyon Dolar, %)	18
Çizelge 4.4. Dünya Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Önemli Ülkeler (Ton)	19
Çizelge 4.5. Dünya Kuru Üzüm İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)	20
Çizelge 4.6. Dünya Kuru Üzüm İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)	21
Çizelge 4.7. Dünya Kuru İncir Üretiminde Önemli Ülkeler (Ton)	22
Çizelge 4.8. Dünya Kuru İncir İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar).....	22

ÇİZELGELER DİZİNİ

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 4.9. Dünya Kuru İncir İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar).....	23
Çizelge 4.10. Dünya Kuru Kayısı Üretiminde Önemli Ülkeler (Ton)	24
Çizelge 4.11. Dünya Kuru Kayısı İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)	24
Çizelge 4.12. Dünya Kuru Kayısı İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)	25
Çizelge 4.13. Dünya Meyve-Sebze Konserve Sanayii İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar).....	26
Çizelge 4.14. Dünya Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Bin Dolar)	27
Çizelge 4.15. Dünya Konserve İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)	28
Çizelge 5.1. Türkiye Gıda Sanayiinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Göre Dağılımı.....	30
Çizelge 5.2. Türkiye’de Üretilen ve Pazarlanan Gıdanın Değeri (Bin TL, %) ..	31
Çizelge 5.3. Türkiye Gıda İhracat ve İthalat Değeri (Bin TL, %).....	32
Çizelge 5.4. İzmir İli Gıda Sanayii Alt Sektörleri İtibariyle; İş Yeri Sayısı (Adet), Kurulu Kapasite (Ton) ve Üretim Miktarı (Ton).....	34
Çizelge 5.5. İzmir İli Gıda Sanayiinin Alt Sektörler itibariyle İhracat Değeri (2006-2008 Yılları Ortalaması) (Bin TL, %).....	35

ÇİZELGELER DİZİNİ (devam)

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 6.1. Türkiye’de Üretilen ve Pazarlanan Gıda Değerinde	
Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Bin TL, %).....	37
Çizelge 6.2. Türkiye Gıda Sanayii İhracat ve İthalat Değerinde	
Meyve Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Bin TL, %)	39
Çizelge 6.3. İzmir İli Meyve-Sebze İşleme Sanayii İhracat ve	
İthalat Değeri (Bin TL)	40
Çizelge 6.4. 2006 – 2008 Yılları Ortalaması İtibariyle İzmir İli	
Meyve – Sebze İşleme Sanayii İhracatının Alt Sektörler	
İtibariyle Dağılımı (Bin TL) – (%)	41
Çizelge 6.5. Türkiye Kurutulmuş Sebze Üretim ve Satış Değerleri (Bin TL) ...	46
Çizelge 6.6. Güneşte Kurutulan Meyvelerin Bazı Özellikleri.....	49
Çizelge 6.7. Sezonlar İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir ve	
Kuru Kayısı Üretim Miktarları (Bin Ton)	52
Çizelge 6.8. Sezonlar İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir ve	
Kuru Kayısı İhracat Miktar ve Değerleri.....	53
Çizelge 6.9. Önemli İthalatçı Ülkeler İtibariyle Türkiye Çekirdeksiz	
Kuru Üzüm İhracatı (Miktar: Bin Ton, Değer: Bin TL).....	54

ÇİZELGELER DİZİNİ (devam)

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 6.10. Önemli İthalatçı Ülkeler İtibariyle Türkiye Kuru İncir İhracatı (Miktar: Bin Ton, Değer: Bin TL).....	55
Çizelge 6.11. Önemli İthalatçı Ülkeler İtibariyle Türkiye Kuru Kayısı İhracatı (Miktar: Bin Ton, Değer: Bin TL).....	56
Çizelge 6.12. İzmir İli'nde Sezonlar İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir ve Kuru Kayısı İhracat Değerleri (Bin TL).....	57
Çizelge 6.13. Türkiye'nin Ülkeler İtibariyle Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Bin TL)	58
Çizelge 6.14. Türkiye'nin Ürün Kategorileri İtibariyle Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Değer: Milyon TL)	59
Çizelge 6.15. Türkiye'nin Ülkeler İtibariyle Konserve Meyve-Sebze İthalatı (Bin TL)	60
Çizelge 6.16. İzmir İli Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Bin TL).....	61
Çizelge 7.1. İncelenen İşletmelerde İşlenen Ürün Sayıları	62
Çizelge 7.2. İncelenen İşletmelerin Üretim Şekli.....	63

ÇİZELGELER DİZİNİ (devam)

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 7.3. İncelenen İşletmelerin Faaliyet Alanı	63
Çizelge 7.4. İncelenen İşletmelerde Sözleşmeli Üretim Yapanların Dağılımı	64
Çizelge 7.5. İncelenen İşletmelerde Görüşülen Yetkililerin Yaş Dağılımları	64
Çizelge 7.6. İncelenen İşletmelerde Görüşülen Yetkililerin Eğitim Durumu	65
Çizelge 7.7. İncelenen İşletmelerde Görüşülen Yetkililerin Sektörde Çalışma Süreleri	65
Çizelge 7.8. İncelenen İşletmelerin Hukuki Yapısı.....	66
Çizelge 7.9 İncelenen İşletmelerde İşletme Sermayesinin Kaynağı	66
Çizelge 7.10 İncelenen İşletmelerde Yeni ve Tevsii Yatırım Düşünenlerin Dağılımı.....	67
Çizelge 7.11. İncelenen İşletmelerde Yeni ve Tevsii Yatırımların Kaynakları.....	67
Çizelge 7.12. İncelenen İşletmelerin Stratejik Planlama Tercihleri	68
Çizelge 7.13. İncelenen İşletmelerin Tercih Ettiği Rekabet Stratejileri.....	69
Çizelge 7.14. 2008-2010 Yılları Ortalaması İtibariyle İncelenen İşletmelerin Kapasite Durumu	69

Çizelgeler Dizini (Devam)

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 7.15. İncelenen İşletmelerin Kalite Departmanlarındaki Uzman Personel Sayısı	70
Çizelge 7.16. İncelenen İşletmelerde Ambalaj Tedarik Durumu	71
Çizelge 7.17. İncelenen İşletmelerde Devlet Teşviklerinden Yararlanma Durumu	72
Çizelge 8.1. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Girdi Koşulları	74
Çizelge 8.2. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Talep Koşulları	78
Çizelge 8.3. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Firma Stratejisi Ve Rekabet Yapısı	81
Çizelge 8.4. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde İlgili Ve Destekleyici Kuruluşlar	84
Çizelge 8.5. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Devlet Faktörü	87

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 6.1. Sebze Kurutma Üretim Akış Şeması.....	43
Şekil 6.2. Meyve Kurutma Üretim Akış Şeması	48
Şekil 8.1. İzmir İli Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizi	73

1.GİRİŞ

1.1.Konunun Önemi

Gıda sanayii; tarım sektöründen sağladığı bitkisel ve hayvansal hammaddeyi, uygun yöntemlerle işleyen, hazırlayan, muhafaza eden, ambalajlayan, raf ömrü uzun ve tüketime hazır ürünlere dönüştüren imalat sanayii koludur (Ekşi vd., tarih belirtilmemiş).

Hammaddesini tarım sektöründen alan gıda sanayii; tarım sektörüyle devamlı bir etkileşim halindedir. Bu nedenle Türkiye'nin tarım sektörünün gelişmesi, gıda sanayiinin de mevcut durumunun güçlenmesini sağlayacaktır (İTO, 2006).

Gıda sanayii alt sektörleri itibariyle birbirinden farklı özellikler gösteren üretim dallarını içermekte ve imalat sanayiinin tüketim malları üreten sanayiler grubunda yer almaktadır. Uluslararası Gıda Standart Sanayii Sınıflandırma (ISIC REV.3) sistemine göre gıda sanayii başlıca 8 alt sektörden [Et ve et ürünleri, Süt ve süt ürünleri, Su ürünleri, Nişasta mamulleri, Meyve ve sebze işleme, Bitkisel yağ ve mamulleri, Yem sanayii, diğer gıda maddeleri imalatı] oluşmaktadır.

Türkiye gıda sanayii üretim değeri içinde 2006-2008 yılları ortalamasına göre % 9 civarındaki pay ile dördüncü sırada yer alan meyve- sebze işleme sanayi, aynı zamanda, Türkiye'nin gıda sanayii ihracatının yaklaşık olarak yarısını oluşturmaktadır. Bu nedenle meyve-sebze işleme sanayii gıda sanayii içinde oldukça önemli yere sahiptir.

Türkiye, uygun iklim ve toprak özellikleri nedeniyle meyve-sebze üretimi açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Demirbaş, 1994). Türkiye'de meyve ve sebze işleme sanayiinin gelişmesi 1960'lı yıllardan sonra başlamıştır. 1960'larda başlayan işleme sanayiinin gelişimi, günümüzde en son teknolojilerin kullanıldığı, üretim kalitesinin giderek arttığı ve ihracata önemli katkılar sağlayan bir sanayi konumuna gelmiştir. Özellikle Ege ve Akdeniz Bölgeleri meyve-sebze üretiminin yoğun olarak yapıldığı tarım bölgeleridir. Türkiye meyve üretim değeri içinde Ege Bölgesi % 25'lik, sebze üretim değeri içinde % 20'lik paya sahiptir (TKB, 2006).

Türkiye’de meyve- sebze işleyen işletmelerin toplam kapasitesinin %31’i Ege Bölgesi’nde bulunmaktadır. Ege Bölgesi’nde meyve-sebze işleyen işletmelerin toplam kapasitesinin % 24’ü ise İzmir İli’ne aittir (İZKA, 2009).

İzmir İli gıda sanayii ihracatının alt sektörler itibariyle dağılımı incelendiğinde (Çizelge 1.1), 2006-08 yılları ortalamasına göre, İzmir İli gıda sanayii ihracat değerinde en büyük payı % 71.0 ile meyve ve sebze işleme sanayiinin aldığı görülmektedir.

Çizelge 1.1. İzmir İli Gıda Sanayii İhracatında Alt Sektörlerin Payı (2006-2008 Ortalaması)

Gıda Sanayii Alt Sektörleri	İhracat Değeri (Bin Dolar)	İhracatta Alt Sektörlerin Payları (%)
Et ve Et Ürünleri	24765	1.9
Süt ve Süt Ürünleri	25537	1.9
Meyve ve Sebze İşleme	926090	71.0
Su Ürünleri	34859	2.6
Un ve Unlu Ürünler	60929	4.6
Bitkisel Yağ ve Mamulleri	188596	14.5
Yem Sanayii	297	0.02
Şeker ve Şekerli Mamuller	11050	0.8
Diğer Gıda Maddeleri	31441	2.4
Toplam	1303566	100.0

Isic-Rev.3 Sınıflamasına göre 154 numaralı başlıkta değerlendirilen “Diğer Gıda Maddelerinin” kapsamından 1542 ve 1543 numaralı “Şeker, kakao ve şekerleme” kalemi şeker ve şekerli mamuller kategorisinde gösterilmiştir.

Kaynak: TÜİK, 2009, 2006-2007-2008 Yıllarına İlişkin Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, Ankara.

Meyve ve sebze işleme sanayii, tarımsal hammaddelerin fiziksel ve kimyasal olarak bozulmalarının önlenmesi, daha dayanıklı hale getirilmesi amacıyla işlenmesi ilkesine dayanmaktadır. Çeşitli işleme şekilleri ile Türkiye’de üretilen meyve ve sebzenin ancak % 15’inin işlendiği bilinmektedir, meyve ve sebze işleme sanayiinin gelişmiş olduğu ülkelerde ise bu oranın % 25-35’lere kadar çıkabildiği ifade edilmektedir (Akbay vd., 2005).

Rekabet tüm ekonomi düzeyinde, tek bir sektör ya da tek bir firma çapında analiz edilebilir (Traill and Pitts, 1998). Türk gıda sanayii gibi, İzmir ili gıda sanayiinin de önemli alt sektörlerinden biri olan meyve – sebze işleme sanayiinde yeterli hammadde üretimi yanında sürekli, belirli standartta ve kaliteli hammadde temini, sektörün rekabetçiliği üzerinde etkili olan hususlardan sadece bir bölümüdür.

Konu, önemli ihracat ürünlerini üreten meyve – sebze işleme sanayiinin rekabetçiliğinin İzmir ili gibi önemli bir üretim merkezinde araştırılması nedeniyle önemlidir. Ayrıca konu, rekabetçilik ekseninde, meyve –sebze işleme sanayiinin geri bağlantıları itibariyle tarım sektörünü, ayrıca sanayi üretimini ve ihracatını değerlendirmesi açısından da İzmir ili ve ülke ekonomisi için önemli görülmektedir.

1.2. Araştırmanın Önemi

Literatürde rekabet kavramı ile ilgili çok çeşitli yaklaşımlar bulunmasına karşın, iktisatçıların üzerinde anlaştıkları tek bir tanıma rastlanamamıştır. Bunun başlıca nedenlerinden biri rekabetçilik tanımının ele alınan alana göre değişme göstermesidir. Rekabetçilik; rekabet edebilirlik diğer bir ifadeyle rekabet edebilme yeteneğidir (Eroğlu ve Özdamar, 2006).

Rekabetçilik kavramı ile ilgili tanımlamalar üç farklı düzeyde incelenebilmektedir. Bunlar; firma, sektör, ulusal (uluslararası) olmak üzere tanımlanmaktadır (Wolff et al., 2007).

- Firma düzeyinde rekabetçilik, herhangi bir firmanın ulusal ya da uluslararası piyasalarda rakiplerine göre daha düşük maliyetle üretimde bulunabilmesi, ürün kalitesi, sunulan hizmet veya ürünün çekiciliği, firma stratejileri, pazarlama gücü gibi unsurlar açısından rakiplerine denk veya daha üstün bir durumda olması, ayrıca yenilik ve icat yapabilme yeteneği olması şeklinde tanımlanmaktadır.

- Sektörel rekabetçilik, bir sektörün rakiplerine eşit ya da daha üst düzeyde bir verimlilik düzeyine ulaşması için rakiplerine kıyasla eşit ya da daha düşük maliyette mal ve hizmet üretme ve satma yeteneğine sahip olmasıdır (Aktan, 2003).

- Ulusal (Uluslararası) rekabetçilik ise bir ülkenin, serbest ve adil piyasa koşulları altında, bir yandan uzun vadede halkının reel gelirini artırırken, diğer yandan uluslararası piyasaların koşullarına ve standartlarına uygun mal ve hizmetleri üretebilme yeteneğine sahip olması şeklinde ifade edilmektedir (Eroğlu ve Özdamar, 2006).

Günümüzde rekabetin koşulları; kaliteli ve farklılaştırılmış mallara olan talep, sermaye ve ürün piyasalarındaki karmaşıklık, bilim ve teknolojiye dayanan teknikler nedeniyle değişmekte ve gelişmektedir (Akgüngör vd., 2001).

Gıda sektörü geçmişten günümüze önemli yapısal değişimler yaşamakta ve bu süreç tüketicilerin gıda tüketim alışkanlıklarının değişmesine bağlı olarak devam etmektedir. Sözleşmeli tarıma yönelme, kalite sistemlerinin yaygınlaşması, ürün çeşitliliğinin artması, firma evlilikleri ve yeni pazarlama tekniklerinin yaygınlaşması bu gelişmelerden bazılarıdır. Türkiye’de gıda sektöründe bu gelişmelerin rekabet gücüne yansımaları yeterli ölçüde gerçekleşmemiştir. Sektörel rekabet gücünün artırılması yapısal değişimlerin hızlanmasına bağlıdır. Gıda sanayiinde, rekabette üstünlüğü yaratmanın önemli koşulu, tüketicilerin gereksinim ve beklentilerini belirleyerek, bu gereksinimlere ve beklentilere uygun mal ve hizmeti, düşük maliyetle, kaliteli ve hızlı bir biçimde pazara sunmaktır (Güneş ve Ünsal, 2006).

İzmir ilinde meyve –sebze işleme sanayii, gıda sanayii ihracatındaki payı ve hammadde üretim potansiyeli birlikte düşünüldüğünde, sektörün gelecekte öneminin daha da artması beklenmektedir. Sektörden beklenen ekonomik katkının gerçekleşmesi için sektörün rekabetçilik performansını belirlemek, hem İzmir ili hem Ege Bölgesi, hem de Türkiye için daha rekabetçi bir konuma gelmesi açısından önem taşımaktadır.

Türkiye’de Meyve ve Sebze İşleme Sanayiine ilişkin çalışma sayısının sınırlılığı, özellikle meyve – sebze üretim ve işleme sanayii açısından önemli bir il olan İzmir ilini ele alan ve rekabetçilik düzeyini araştıran ayrıntılı ve güncel bir çalışmanın mevcut olmayışı da çalışmanın önemini artıran bir diğer unsur niteliğini taşımaktadır.

1.3. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmada ana amaç, İzmir ili Meyve ve Sebze İşleme Sanayiinin rekabetçilik düzeyini belirlemektir. Bu ana amaca bağlı olarak çalışmanın yan amaçları aşağıda belirtilmiştir:

a- Türkiye’de meyve-sebze işleme sanayiinin alt sektörleri itibariyle gelişiminin incelenmesi, bu amaçla da her bir alt sektöre ilişkin üretim, ihracat ve ithalatın incelenmesi ve bu konudaki gelişmelerin ortaya konulması,

b- Sektörü temsil eden kurum ve kuruluşlar ile alan çalışması vasıtasıyla sektörde yaşanan hammadde temini, üretim, pazarlama, ihracat ve finansman gibi sorunları hakkında firma yetkililerinin görüşlerinin ortaya konulması,

c- Sektörün mevcut rekabet düzeyinin belirlenmesi ile beklenen rekabetçiliği arasındaki ilişkiler doğrultusunda ilgili faktörlere yönelik politikaların önerilmesi ve

d- Araştırmada elde edilen bulgular doğrultusunda sektörün sorunlarına ilişkin bazı çözüm önerilerinin geliştirilmesidir.

1.4. Aratırmanın Kapsamı

Gerek hammaddenin çok çeşitli olması, gerekse ürünlere dayanıklılık kazandırmada kullanılan yöntemlerin ve uygulanan teknolojik işlemlerin farklı olması, meyve-sebze işleme sanayiinin kendi içinde alt bölümlere ayrılmasını gerektirmektedir. DPT ve TÜİK tarafından uygulanan imalat sanayii iktisadi faaliyet sınıflandırmasına göre; meyve-sebze konserveleri, dondurulmuş meyve-sebze, kurutulmuş sebze, kurutulmuş meyve, domates salçası, meyve suları ve diğer bazı gıdalar, meyve-sebze işleme sanayii kapsamında yer almaktadır.

Bu çalışmada, İzmir ili’nde dondurulmuş meyve-sebze ve meyve suyu alanında üretim yapan yeterli sayıda firmanın bulunmaması kapsamın; kurutulmuş meyve-sebze ve meyve-sebze konserveleri alt sektörleri şeklinde sınırlandırılmasını gerektirmiştir. Çalışmada salça sanayii, meyve-sebze konserveleri içinde incelenmiştir.

Çalışmada, makro düzeydeki veriler için, son on yıla ilişkin veriler değerlendirilmiştir; ancak İzmir ili için sağlıklı verilerin (özellikle işleme sanayiine ilişkin) elde edilememesi, zaman diliminin il bazında son üç yılı kapsamamasını zorunlu kılmıştır.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

2.1. Materyal

Araştırma materyalini oluşturan veriler birincil ve ikincil kaynaklı veriler olmak üzere iki gruptan oluşmaktadır. Araştırmanın ana materyalini oluşturan birincil veriler iki kaynaktan elde edilmiştir. Birincisi İzmir ili meyve ve sebze işleme sanayii işletmelerinden anket yoluyla toplanan verilerden, diğer birincil veri kaynakları ise konu ile ilgili ve sektörü temsil eden kurum ve kuruluşların temsilcilerinden mülakat yoluyla elde edilen bilgilerden oluşmaktadır.

Araştırmada kullanılan ikincil veriler; İzmir Tarım İl Müdürlüğü, İzmir Ticaret Borsası, İzmir Ticaret Odası, Ege Bölgesi Sanayi Odası, Dış Ticaret Müsteşarlığı Ege İhracatçı Birlikleri, Türkiye İstatistik Kurumu, Devlet Planlama Teşkilatı gibi kuruluşlardan; konuya ilişkin çeşitli internet sitelerinden derlenen verilerden, konuyla ilgili sempozyum ve kongre bildirimleri, makaleler, raporlar olmak üzere yerli ve yabancı kaynaklardan elde edilmiştir.

2.2. Yöntem

2.2.1. Verilerin toplanmasında kullanılan yöntemler

İzmir ilinde meyve ve sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizi için Porter'ın Elmas Modeli kullanılmıştır. Uygulamada sektöre dair değişkenler elmas modelinin faktörleri ışığında incelenmiştir. Bu nedenle çalışmada birincil veri toplama tekniği olarak mülakat ve anket yöntemine başvurulmuştur.

Mülakat yöntemiyle sektörle ilgili olan; İzmir Ticaret Odası (İTO), Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO), Dış Ticaret Müsteşarlığı Ege İhracatçı Birlikleri (EİB), İzmir Ticaret Borsası (İTB), İzmir Kalkınma Ajansı (İZKA) gibi meslek kuruluşlarının temsilcileri ve ilgili bölümlerin üniversite öğretim elemanlarından literatür taraması sonucu elde edilen bulgular ışığında sorular yöneltilerek

gerçekleştirilmiştir. Toplam 10 adet mülakat yapılmış olup; Elmas Modeli köşegenlerinin alt başlıkları bu mülakat sonuçlarına göre belirlenmiştir.

Çalışmada kullanılan bir diğer birincil veri toplama tekniği anket yöntemidir. Meyve – sebze işleme sanayiinin rekabetçilik düzeyi ile ilgili ülke düzeyinde yapılan çalışmaların son derece sınırlı olması ve özellikle İzmir ili bazında daha önce bu konuda herhangi bir çalışmanın yapılmamış olması nedeniyle ihtiyaç duyulan orijinal kaynaklı veriler anket yöntemiyle elde edilmiştir. Anket soruları sektörde faaliyet gösteren işletmelerin/firmaların yetkililerine yöneltilmiştir. Ankette sorulan sorular; yapılı, yarı yapılı ve yapılandırılmamış sorular şeklinde dizayn edilmiştir. Yapılandırılmamış sorular, Elmas Modeli'nin temel ve alt değişkenleri ışığında hazırlanmıştır (Selli et al., 2010). Anketin yapılandırılmamış sorular kısmı ise, ilgili kişinin sektör hakkındaki fikir ve görüşlerini aktarabilmesi için kullanılmıştır.

İzmir ili meyve ve sebze işleme sanayiine ilişkin göstergeler, Türkiye İstatistik Kurumu ve Ege İhracatçı Birlikleri'nin bilgisayar kayıtlarından temin edilmiştir. Türkiye İstatistik Kurumu'nun iller bazında istihdam ve üretim bilgilerini paylaşmaması ve NACE sınıflamasına göre dört basamak açılımlı dış ticaret bilgilerinin olmaması nedeniyle ISIC-REV.3 sınıflamasına göre “1513 işlenmiş sebze ve meyveler” dört basamak açılımlı ihracat bilgilerine; Ege İhracatçı Birlikleri'nin bilgisayar kayıtlarından ise İzmir ili meyve-sebze işleme sanayii alt dallarının ihracat verilerine ulaşılmıştır. Elde edilen verilerle İzmir İli meyve-sebze işleme sanayiinde alt sektörlerin payı ihracat verilerine bağlı olarak hesaplanmıştır.

Bölgede araştırmanın popülasyonunu oluşturacak faal durumdaki firmaların listeleri İzmir Ticaret Borsası (İTB), İzmir Ticaret Odası (İZTO), Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO), İzmir Tarım İl Müdürlüğü'nden alınmış, firma sayı ve adresleri ile çalışma konuları tespit edilmiştir. Tespit edilen 150 civarındaki firmaya telefon edilmiştir. Veri ve bilgilerin firma düzeyinde güncellenmesinin ardından meyve-sebze işleme sanayiinin alt sektörleri itibariyle dağılımı yapılarak nispî temsil esasına göre araştırma konusunu oluşturan alt sektörleri temsil eden bir örnek hacmi belirlenmiştir. İzmir ilinde meyve-sebze işleme sanayii alt kollarından dondurulmuş meyve-sebze ve meyve suyu üretimi alanında faaliyet gösteren az sayıda firma olması nedeniyle örnek hacmine kurutulmuş meyve-sebze işleme sanayii ve konserve sanayii dahil edilmiştir. İzmir ili'nde kurutulmuş meyve ve sebze işleme sanayiinden 10 işletme ve konserve sanayiinden 3 işletme

sadece yurtiçi ve/veya yurtdışı ticaret yapmaktadır. Sadece ticaret yapan bu firmalar popülasyona dahil edilmemiştir. Buna göre, İzmir ilinde kurutulmuş meyve-sebze işleme ve konserve sanayiinde hem üretim hem de ticaret yapan toplam 92 firma belirlenmiştir (Çizelge 1.2).

Çizelge 1.2. İzmir İli'nde Meyve-Sebze İşleme Sanayiinde Faaliyet Gösteren Firmalar (2009)

Ürün Grupları	Sadece Üretim Yapan Firmalar	Üretim ve Ticaret Yapan Firmalar	Sadece Ticaret Yapan Firmalar
Kurutulmuş Meyve ve Sebze İşleme Sanayii	2	52	10
Konserve Sanayii	1	37	3
Toplam	3	89	13

*İzmir İli'nde kurutulmuş meyve ve sebze işleme sanayiinden 10 işletme ve konserve sanayiinden 3 işletme sadece yurtiçi ve/veya yurtdışı ticaret yapmaktadır. Sadece ticaret yapan 3 konserve işletmesi aynı zamanda kurutulmuş ürün ticareti de yapmaktadır. Sadece ticaret yapan bu firmalar popülasyona dahil edilmemiştir.

*İzmir İli'nde kurutulmuş meyve ve sebze üretim ve ticaretini yapan 52 işletmenin 6 tanesi organik üretim yapan işletmelerdir.

*İzmir İli'nde konserve üretim ve ticaretini yapan işletmelerin 2 tanesinde kurutulmuş ürün üretimi ve ticareti de yapılmaktadır.

Kaynak: Ege Bölgesi Sanayi Odası firma kayıtları, İzmir Ticaret Odası firma kayıtları, İzmir Tarım İl Müdürlüğü firma kayıtları, Ege İhracatçılar Birliği firma kayıtları, İzmir, 2009.

Zaman ve mali kısıtlar nedeniyle mevcut işletmelerin % 50'siyle görüşülmesine karar verilmiştir. Nispi temsil esasına göre, kurutulmuş meyve-sebze sanayiinden 27, konserve sanayiinden 19 olmak üzere toplamda 46 firmayla yüzyüze anket yapılmıştır. İzmir ili'nde meyve-sebze işleme sanayiinin rekabetçiliğinin ölçülebilmesi için, firma yetkililerinden yöneltilen sorulara sektör için genel cevaplar verilmesi istenmiştir. Elmas'ın köşegenlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan 10 mülakattan elde edilen veri ve bilgiler, 46 ankettan elde edilen veri ve bilgilerle birlikte değerlendirilmiştir.

2.2.2. Verilerin analizinde kullanılan yöntemler

Bu çalışmada, makro verilerin analizinde aritmetik ortalama, basit indeks, yüzde hesapları gibi temel istatistiksel işlem ve yöntemlerden yararlanılmıştır. İhracat verilerinin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır. İncelenen kaynaklarda ürünlere ilişkin üretim değerleri nominal olarak verilmiştir. İlgili veriler, 1994 yılını baz alan gıda, içki

ve tütün TEFE deflatörü ile enflasyonun getirdiği artıştan arındırılmış ve reel hale getirilmiştir.

Sektörün rekabet düzeyinin belirlenmesinde başvurulan temel yöntem ise Elmas Modeli'dir. Elmas Modeli, ulusal rekabet avantajlarının belirleyicilerini sistematik olarak ortaya koymak için küresel rekabetin unsurlarını bir sistem yaklaşımı içinde analiz etmektedir (Porter, 1990 a; Porter, 1990 b). Elmas şeklinde tasarılan modelde bir sektörün rekabet avantajını etkileyen dört ana faktör belirlenmiştir. Bu temel değişkenler elmasın köşelerini oluşturan girdi koşulları, firma stratejisi ve rekabet yapısı, talep koşulları, ilgili ve destekleyici kuruluşlardır. Devlet ise bu dört faktörü dışarıdan etkileyen bir başka değişken olarak modelde yer almaktadır. Bir ekonomi içinde firma/sektörlerin gelişmesini bu alanda çeşitli teşvikler veren devlet sağlamaktadır (Cochrane et al., 2005). Temel değişkenler sektörlerin meydana geldiği ve nasıl rekabet edebileceklerini öğrendikleri ulusal bir ortam oluşturmaktadırlar (Porter, 1990 a; Porter, 1990 b).

Rekabet avantajını belirleyen Elmas Modeli, bir sistem ortaya çıkarmakta, bu nedenle temel değişkenler tek tek değil, birlikte rekabet avantajlarını belirlemektedir (Bulu vd., 2006). Diğer bir deyişle, modelin dört köşesinde yer alan faktörler birbirlerini etkilemektedir. Dolayısıyla sistem dinamik bir yapı kazanmaktadır (Bulu vd., 2007).

Çalışmada değişkenlerin her biri iki dereceli olarak üç kategoride (yüksek, orta ve düşük) değerlendirilmiştir. Modelde yüksek "y" ile, orta "o" ile ve düşük "d" ile sembolleştirilmiştir. Değişkenlerin her birinin ilk önce ait oldukları faktör için önemleri, daha sonra ise mevcut durumları bu üç kategoriden birisiyle ifadelendirilmiştir.

Bütün faktörlerin düzeyleri saptandıktan sonra, aynı metodoloji, sektörün rekabetçilik pozisyonunu ortaya çıkarmak için tekrarlanmıştır. Faktörlerin rekabetçilik düzeyi için etkinlik dereceleri ulaşılabilecek sonucu etkilemektedir. Bu noktada modelde içsel olan araştırmada adı geçen alt değişkenler, yapılan anketlerden elde edilen bilgi ve veriler, mülakatlar ve sektörle ilgili raporlardan elde edilen sonuçlarla belirlenmiş ve belirlenen alt faktörlerden sadece rekabetçilik üzerine etkisi yüksek olan değişkenler incelenmiştir.

Araştırmada elde edilen verilerin yorumlanması ve değerlendirilmesinde verilerin elverdiği diğer bazı istatistik yöntemlerden de yararlanılmıştır.

3. KONU İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Yapılan literatür taramaları sırasında Türkiye’de meyve-sebze işleme sanayiine ilişkin çalışmaların son derece sınırlı olduğu tesbit edilmiştir. Özellikle İzmir ili’nde sektörün mevcut durumunu ortaya koyan güncel bir çalışmaya rastlanamamıştır. Konu ile yakından ilgili görünenleri, aşağıda özetlenmeye çalışılmıştır.

BİNGÖL (1983), kapsamı sebze kurutma sanayii ve sebze konserve sanayii olarak belirlediği çalışmada; ele alınan sektörlerin mevcut durumunu değerlendirmiş, sorunlarını belirlemiş, üretilen mamullerin ihracat imkanlarını ortaya koymuş ve özellikle mamullerle ilgili pazarlama sorunlarının giderilebilmelerine ilişkin bazı öneriler getirmiştir ¹.

PORTER (1990a), bazı ülkelerin diğer ülkelere göre neden daha rekabetçi oldukları sorusuna çalışmasıyla cevap aramıştır. Bir ülkenin bir sektörünün rekabet gücünü analiz etmek için Elmas Modeli olarak adlandırdığı ve kendi geliştirdiği modeli kullanmıştır. Model, ulusal rekabet avantajlarının belirleyicilerini sistematik olarak ortaya koymak için küresel rekabetin unsurlarını bir sistem yaklaşımı içinde analiz etmektedir ².

BİNGÖL (1992), sebze işleme sanayii kapsamında yer alan domates salçası, sebze konserve ve kurutulmuş sebzelere ilişkin alt sektörlerin ele alındığı çalışmada; Ege ve Marmara Bölgesi’nde örneğe seçilen 13 tesis ile yapılan anket sonuçlarına yer vermiştir. Ürünlerin üretildiği tesislerde girdi kullanım durumunu, verimlilik sorunlarını belirleyerek çözüm önerileri ortaya koymuştur ³.

DEMİRBAŞ (1994), çalışmada meyve-sebze işleme sanayiinin özellikle Ege Bölgesi’ndeki mevcut üretim ve pazarlama durumunu değerlendirmiştir. Üretici, işleme sanayii, ihracatçı olmak üzere üç grup üzerinden anket yapmıştır.

1) Şener BİNGÖL, 1983, Sebze İşleme Sanayiinde Gelişmeler ve Pazarlama Durumu, MPM, Yayın No: 289, Ankara, 123 s.

2) Michael Everett PORTER, 1990a, The Competitive Advantage of Nations, Harvard Business Review, April-May 1990, s. 73-91.

3) Şener BİNGÖL, 1992, Sebze İşleme Sanayiinde Girdi Kullanımı İle Verimlilik Sorunları ve Öneriler, MPM, Yayın No: 456, Ankara, 184 s.

Anket çalışması Ege Tarım Bölgesi'nin tümünü kapsamıştır. Anketten çıkan sonuçlara göre; üretim ve üreticiler, işleme sanayii ve ihracat ile ilgili sorunları ve çözüm önerilerini ortaya koymuştur ¹.

TRAILL ve PITTS (1998), gıda sanayiinde rekabet analizinin çeşitli yöntemlerle ölçüldüğü çalışma, Avrupa Birliği üyesi 6 farklı ülke arasında yapılmıştır. Öncelikli olarak ülkelerin dış ticaretlerindeki rekabet performansları Balassa (karşılaştırmalı üstünlük teoremine) göre hesaplanmıştır. Sonra da Porter'ın Elmas Modeli yaklaşımına göre ulusal, uluslararası rekabet avantajları belirlenmiştir ².

AKGÜNGÖR, BARBAROS ve KUMRAL (2001), araştırma kapsamında; Türkiye'nin meyve-sebze işleme sanayii ihracatında DİE verilerine göre, 1995-97 döneminde en yüksek paya sahip olan üç ürün grubunun (üzüm, domates ve turunçgiller) mevcut rekabet gücü ve seçilmiş üç ürünün ihracatında faaliyet gösteren ihracatçı firmaların uluslararası piyasalardaki rekabet gücünün sürdürülebilirliği incelenmiştir.

Mevcut rekabet gücünün belirlenmesi için, öncelikle Avrupa Birliği pazarına seçilmiş ürünleri ihraç eden ülke grupları ihracat benzerlik indeksi kullanılarak belirlenmiştir. Türkiye'nin Avrupa Birliği pazarı karşısında, rakip ülkelere göre pazar payına dayalı rekabet gücü, Açıklanabilir Karşılaştırmalı Üstünlükler ve Karşılaştırmalı İhracat Performansı indekslerinden yararlanılarak hesaplanmıştır. Seçilmiş üç ürünün ihracatında faaliyet gösteren ihracatçı firmaların uluslararası piyasalardaki rekabet gücünün sürdürülebilirliği açısından değerlendirilmesi için de; ikincil kaynaklardan veri temin edilmesi mümkün olmaması nedeniyle posta yoluyla anket çalışması yürütülmüştür ³.

-
- 1) Nevin DEMİRBAŞ, 1994, Türkiye'de ve Özellikle Ege Bölgesi'nde Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Mevcut Üretim ve Pazarlama Yapısının Analizi ve Sektörün Geliştirilmesi Olanakları Üzerine Bir Çalışma, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir.
 - 2) W. Bruce TRAILL ve Eamonn PITTS, 1998, Competitiveness in The Food Industry, Blackie Academic & Professional, London, UK,309 p.
 - 3) Sedef AKGÜNGÖR, Funda BARBAROS ve Neşe KUMRAL, 2001, Türkiye'de Meyve ve Sebze İşleme Sanayi'nin AB Piyasasında Sürdürülebilir Rekabet Gücü Açısından Değerlendirilmesi, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 51, Ankara, 112 s.

GÜNEŞ, ALBAYRAK ve GÜLÇUBUK (2002), çalışmalarında gıda sanayiinin gelişiminin ortaya konulması ve gıda sanayiinin ekonomik yapısının irdelenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca, tarım sektörünün gıda sanayii ile ilişkisinin üzerinde durulmuş, bir firma için önemli olabilecek gıda ürünlerine ait arz-talep yapısı irdelenmiş, her bir gıda sanayii alt dalındaki ekonomik yapı, üretim ve ticaret faaliyetleri incelenmiştir ¹.

PEZİKOĞLU (2002), dünya işlenmiş gıda ürünleri sektöründeki küreselleşme hareketlerini incelemiştir. Küresel ekonominin önemli parçalarından birini oluşturan işlenmiş gıda sektöründe küresel ve bölgesel birleşmelerin nasıl meydana geldiğini, çokuluslu şirketlerin oluşumunu ve bu şirketlerin pazar içindeki dağılımlarını incelemiştir. Sektöre yönelik olarak sorunları ortaya koymuş ve politikalar önermiştir ².

WILKONSON (2003), gelişmiş ülkelerdeki gıda işleme sanayiinin küçük firmalar üzerinde oluşabilecek etkilerinin incelendiği çalışmada; ABD, AB ve Japonya gibi gıda sektöründe ileri gelen ülkelerin makro verilerini incelemiş, karşılaştırmasını yapmış ve sektördeki yeni trendlerin oluşumlarını ortaya koymuştur ³.

AKBAY, CANDEMİR ve ORHAN (2005), çalışmalarında Türkiye için önemli olan yaş meyve ve sebzelerin üretim, dış ticaret ve pazarlamasına dair mevcut durumları ortaya konmuştur. Çalışmada 1990-2002 yılları arasındaki makro veriler kullanılmıştır. Türkiye’de meyve-sebze üretiminin coğrafik dağılımı incelenmiştir. Çalışmalarında ayrıca; konserve meyve ve sebze ürünleri pazarlaması ile dondurulmuş meyve ve sebze ürünleri pazarlamasına yer verilmiştir ⁴.

1) Erdoğan GÜNEŞ, Mevhibe ALBAYRAK ve Bülent ÇUBUK, 2002, Türkiye’de Gıda Sanayii, Tek-Gıda İş Sendikası Eğitim Yayını, 384 s.

2) Filiz PEZİKOĞLU, 2002, Dünya İşlenmiş Gıda Sektöründe Küreselleşme, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Yalova, 20 s.

3) John WILKONSON, 2003, Food Processing and Manufacturing in Developing Countries: Driving Forces and The Impact on Small Farms and Firms, FAOSTAT, 8-10 November, Italy, 42 p.

4) Cuma AKBAY, Serhan CANDEMİR ve Enver ORHAN, 2005, Türkiye’de Yaş Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim ve Pazarlaması, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, Sayı: 2, Kahramanmaraş, s. 96-107.

COCHRANE, LAW ve PIERCY (2005), çalışmalarında Yeni Zelenda'nın yiyecek ve içecek sektöründeki stratejik yönü belirlenmiştir. Sektörde bir farkındalık yaratmak için istihdam, pazar performansları ve sektörde verimlilik üzerinde durulmuştur. Ayrıca gıda sanayii alt sektörlerinden süt endüstrisi'nin uluslararası rekabetçilik analizi Porter'ın Elmas Modeli'ne göre belirlenmiştir ¹.

BULU, ERASLAN ve KAYA (2006), hem birincil hem de ikincil araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmada Porter'ın Elmas Modeli kullanılarak Türk elektronik sektörünün rekabet düzeyi belirlenmiş ve rekabet yapısının temel faktörleri açıklanarak, dünya arenasında daha rekabetçi bir konuma gelebilmesi için stratejiler önerilmiştir ².

GÜNEŞ ve ÜNSAL (2006), çalışmada, genel ekonomik göstergelerle gıda sanayiinin Türkiye ekonomisindeki yeri verilmiştir. Türkiye'nin gıda alanında Avrupa Birliği'ne uyum çalışmalarından bahsedilmiş ve sektördeki eksiklikler özetlenmiştir ³.

İTO (2006), çalışmada, gıda sanayiinin gerek Dünya gerekse Türkiye ekonomisindeki yeri belirlenmiş, rekabet gücünü belirlemek için de; SWOT analizi ve Elmas Modeli olmak üzere iki analiz aracı kullanılmıştır. SWOT analiziyle beraber sektörün zayıf yönlerini giderecek, fırsatlardan yararlanılmayı sağlayacak durum tespiti yapılmıştır. Elmas Modeli yöntemiyle de sektörün Dünya klasmanındaki yeri belirlenerek, çeşitli politikalar önerilmiştir ⁴.

BULU, ERASLAN VE BARCA (2007), Porter'ın Elmas Modeli kullanılarak Türk gıda sektörünün uluslararası rekabetçilik analizi yapılmıştır.

1) Bill COCHRANE, Michael LAW ve Gemma PIERCY, 2005, The Food and Beverage Sector: A Trade Union Perspective. Centre For Labour And Trade Union . University of Waikato Hamilton, New Zealand, 36 p.

2) Melih BULU, İ.Hakkı ERASLAN ve Hüseyin KAYA, 2006, Türk Elektronik Sektörünün Rekabetçilik Analizi, İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 9, s. 49-66.

3) Erdoğan GÜNEŞ ve Fahri ÜNSAL, 2006, Türkiye'de Gıda Sektörünün Ekonomik Yapısı ve Avrupa Birliğine Uyumu, Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, 2006, 4 s.

4) İstanbul Ticaret Odası, 2006, Uluslararası Pazarlarda Türk Gıda Sektörünün Rekabet Gücü ve İhracatta Aranılan Kriterler / Karşılaşılan Engeller, Yayın No: 2006-24, İstanbul, 177 s.

Analiz doğrultusunda sektörün rekabetçilik düzeyi belirlenmiş ve Dünya arenasında daha rekabetçi bir konuma gelmesi için stratejiler önerilmiştir ¹.

WOLF, SCHMITT ve HOCHFELD (2007), rekabetçiliğin tanımlamasının yapıldığı çalışmada; rekabetin sınıflandırılması da yapılmıştır. Rekabet üç alt başlıkta incelemiştir. Bunlar; ürün (firma), sektörel ve ulusal (uluslararası)'dır. Ayrıca teknolojik gelişme ve yeniliklerin rekabete olan etkisi incelenmiştir ².

GÖKSU (2010), ticarete konu olan kurutulmuş meyvelerin başında gelen; kuru üzüm, kuru incir, kuru kayısı sektörü ile ilgili kısa bilgiler verildikten sonra, sektörün Dünya ve Türkiye'deki üretimi, pazar durumu gibi konularını incelemeye çalışmıştır ³.

SELLİ, ERASLAN, CHOWDHURY ve SUKUMAR (2010), çalışmalarında Türkiye hayvancılık sektörünün uluslararası rekabetçilik analizi GAP bölgesi örneklemeyle yapılmıştır. Yöntem olarak Porter'ın Elmas Modeli kullanılmıştır. Bölgede hayvancılık sektörü; potansiyeli olmasına rağmen, analiz sonucunda düşük (güçsüz) çıkmıştır. Bu sonuca göre hayvancılık sektörüyle ilgili çeşitli önerilere sonuç kısmında yer verilmiştir ⁴.

1)Melih BULU, İ.Hakkı ERASLAN ve Mehmet BARCA, 2007, Türk Gıda Sektörünün Uluslararası Rekabetçilik Düzeyinin Analizi, Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, Sayı: 1, s. 311-335.

2)Franziska WOLFF, Katharina SCHMITT and Christian HOCHFELD, 2007, Competitiveness, Innovation and Sustain Ability Clarifying The Concepts and Their interrelations, Institute for Applied Ecology, Berlin, 23 p.

3) Çağlar GÖKSU, 2010, Kuru Meyveler, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 14 s.

4)Ferhat SELLİ, İ.Hakkı ERASLAN, Dababrata CHOWDHURY and Arun SUKUMAR, 2010, International Competitiveness: Analysis Of Turkish Animal Husbandry: An Empirical Study In GAP Region, Enterprise Risk Management 1, s. 100-114.

4. DÜNYA'DA GIDA SANAYİİNİN MEVCUT DURUMU

Emek yoğun bir sistem gerektiren gıda sektörü, tarımsal ürünlerin değerlendirilmesi, sanayiye hammadde temini, istihdama katkısı ve halkın dengeli beslenmesi ile doğrudan ilişkili olması nedeni ile bütün dünya ülkeleri açısından sosyolojik ve ekonomik yönden stratejik öneme sahiptir (Çopur vd., 2009).

Gıda, tüm dünyada büyüme potansiyeli en yüksek sektörlerin başında gelmektedir. 600 milyar Euro yıllık cirosu ve 2.7 milyon çalışanı bulunan gıda sanayiinde 26 binin üzerinde firma faaliyet göstermektedir. Dünya çapında toplam işleme sanayii tarafından yapılan katma değer % 15'i gıda sanayii tarafından gerçekleştirilmektedir (TÜSİAD, 2007). Gıda sanayii ABD'nin toplam imalat sanayii yatırımlarının % 10'nu oluşturmakta ve bu alanda 1.5 milyonun üzerinde çalışanı bulunmaktadır. Gıda sanayii, AB ekonomisinin ise en büyük üçüncü sektörü konumundadır (USDC, 2007).

Dünya Gıda Sanayii üretim değeri Çizelge 4.1'de gösterilmiştir. 2000 yılında yaklaşık 1.3 trilyon dolar olan gıda sanayi üretimi % 22.8 oranında artış göstererek, 2009 yılında yaklaşık 1.6 trilyon dolara ulaşmıştır.

Çizelge 4.1. Dünya Gıda Sanayii Üretim Değeri (Milyon Dolar)

Yıl	Gıda Üretimi	İndeks
2000	1269476.2	100.0
2001	1284975.8	101.2
2002	1302812.2	102.6
2003	1342639.4	105.8
2004	1398685.5	110.1
2005	1430016.2	112.6
2006	1457487.1	114.8
2007	1496989.5	117.9
2008	1549651.5	122.0
2009	1559238.8	122.8

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

4.1. Dünya’da Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Mevcut Durumu

İşlenmiş gıda ürünleri, insan beslenmesinde kullanılan ve birincil hammaddesi tarım ürünleri olan çeşitli şekil ve teknolojilerle, katkılı ya da katkısız olarak hazırlanmış, katma değere sahip ürünler olarak tanımlanabilmektedir (DPT, 2006).

Gelişmiş ülkeler, dünyada önemli tarım üreticisi oldukları gibi tarım ürünleri ticaretinde de ön sıraları paylaşmaktadırlar. Bu durum işlenmiş gıda ürünleri ticaretini de doğrudan etkilemektedir. İşlenmiş gıda sektörü küresel ekonominin önemli parçalarından birini oluşturmaktadır. ABD gıda işleme endüstrisi öncü firma ve ürünleri ile uluslararası klasmanda lider konumundadır (Wilkinson, 2004). Sanayileşmiş ülkelerde üretilen toplam işlenmiş gıdanın % 25’ini ABD oluşturmaktadır. Dünya işlenmiş gıda firmaları içinde en büyük ilk 50 firma; ABD (21), Japonya (10), İngiltere (10), Fransa (3), İtalya (1), Kanada (1), Hollanda (1), Avustralya (1), İsviçre (1) ve İngiltere-Hollanda’dan (1) oluşmaktadır (Pezikoğlu, 2002).

Dünya meyve-sebze işleme sanayii ihracat değerinin gıda sanayii ihracat değeri içindeki payı 2000/09 yılları ortalamasına göre % 19.7’dir. Dünya meyve-sebze işleme sanayii ithalat değeri ise yine aynı yılların ortalamasına göre gıda sanayii ithalat değeri içerisinde % 22.1’lik bir paya sahiptir (Çizelge 4.2).

Çizelge 4.2. Dünya Gıda İhracat ve İthalat Değeri'nde Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Milyon Dolar, %)

Yıllar	Gıda İhracat Değeri (1)	Meyve-Sebze İşleme Sanayii İhracat Değeri (2)	(2/1) %	Gıda İthalat Değeri (3)	Meyve-Sebze İşleme Sanayii İthalat Değeri (4)	(4/3) %
2000	328896	67912	20.6	349528	69815	20.0
2001	343311	71711	20.8	360884	78411	21.7
2002	360106	76669	21.3	381042	83602	22.0
2003	415268	91523	22.0	437379	98605	22.5
2004	475216	102283	21.5	496240	110509	22.2
2005	521156	112671	21.6	538083	120647	22.4
2006	669676	120639	18.0	593873	134564	22.7
2007	800564	150523	18.8	706964	157530	22.3
2008	951233	171516	18.0	837325	182041	21.7
2009	838189	157512	18.8	729218	166290	22.8
Ortalama	570361.5	112295.6	19.7	543053.6	120201.4	22.1

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

Kaynak: COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

4.1.1.Dünya'da kurutulmuş meyve-sebze işleme sanayiinde mevcut durum

Sebze ve meyveleri kurutma işlemi dünyada uygulanan en eski yöntemlerden biridir (OSU, 2009). Dünya kurutulmuş meyve-sebze işleme sanayii ihracatında önde gelen ülkelerin başında ABD, Çin, Almanya, Türkiye, Fransa ve İspanya yer almaktadır (COMTRADE, 2011).

Dünya kurutulmuş meyve-sebze işleme sanayii ihracat değerinin meyve-sebze işleme sanayii ihracat değeri içindeki payı 2000/09 yılları ortalamasına göre % 40.7'dir. Dünya kurutulmuş meyve-sebze işleme sanayii ithalat değeri ise, yine 2000/09 yılları ortalamasına göre meyve-sebze işleme sanayii ithalat değerinde % 43.2'lik bir paya sahiptir (Çizelge 4.3)

Çizelge 4.3. Dünya Meyve-Sebze İşleme Sanayii İhracat ve İthalat Değeri İçinde Kurutulmuş Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Milyon Dolar, %)

Yıllar	Meyve-Sebze İşleme Sanayii (1)	Kurutulmuş Meyve-Sebze İşleme Sanayii İhracat Değeri (2)	(2/1) %	Meyve-Sebze İşleme Sanayii (3)	Kurutulmuş Meyve-Sebze İşleme Sanayii İthalat Değeri (4)	(4/3) %
2000	67912	26507.5	39.0	69815	31220	44.7
2001	71711	28706.6	40.0	78411	33078.4	42.1
2002	76669	30787.8	40.2	83602	35810	42.8
2003	91523	36588.1	40.0	98605	42569.9	43.2
2004	102283	41582.4	40.7	110509	48171.5	43.6
2005	112671	47432.1	42.0	120647	53598.6	44.4
2006	120639	51518.6	42.8	134564	58601.1	43.5
2007	150523	59746.4	39.7	157530	66978.4	42.5
2008	171516	68952.2	40.2	182041	77448.2	42.5
2009	157512	65006.6	41.3	166290	72716.6	43.7
Ort	112295.6	45682.8	40.7	120201.4	52019.3	43.2

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 0561, 057 numaralarındaki ürünler dahildir.

Kaynak: COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

Dünya'da ticarete konu olan önemli kurutulmuş meyvelerin başında kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı gelmektedir.

4.1.1.1. Kuru üzüm üretim, ihracat ve ithalatı

Üzüm, iklim ve toprak istekleri yönünden çok seçici olmayışı, çoğalma yöntemlerinin kolay oluşu ve çok çeşitli şekillerde tüketilebilmesi gibi sebeplerden Dünya'daki en yaygın kültür bitkilerinden birisidir. Dünya yaş üzüm

üretimi yaklaşık 7.5 milyon hektar alanda gerçekleştirilmekte olup; üretim miktarı, iklim şartlarına bağlı olarak değişmekle birlikte, yıllık 65 milyon ton civarındadır (Göksu, 2010). Dünya’da üzüm yetiştiriciliği genel olarak, kuzey yarım kürede 20-52, güney yarım kürede ise 20-42 enlem dereceleri arasında yayılmış bulunmaktadır. Sıcaklık, bağcılığın kuzeye doğru yayılmasını önleyen en önemli faktördür. Dünyada üretilen üzümlerin her yıl yaklaşık 800-900 bin ton arasındaki miktarları kurutulmuş olarak değerlendirilmektedir.

Dünya’nın en önemli çekirdeksiz kuru üzüm üreticisi ülkeler Çizelge 4.4’de gösterilmiştir. ABD, Türkiye, Çin, İran, Şili, Özbekistan, Güney Afrika, Arjantin, Afganistan ve Avustralya dünyanın en önemli kuru üzüm üreticisi ülkeleridir. 2009-2010 sezonunda dünyada yaklaşık 1.0 milyon ton çekirdeksiz kuru üzüm üretimi gerçekleştirilmiştir. 2009-2010 sezonunda dünya toplam çekirdeksiz kuru üzüm üretiminin % 28.3’ünü ABD, % 25’ini Türkiye ve % 14.4’ünü Çin karşılamaktadır (Çizelge 4.4).

Çizelge 4.4. Dünya Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Önemli Ülkeler (Ton)

Üretici Ülkeler	2007/08	%	2008/09	%	2009/10	%
ABD	321143	29.1	347452	32.3	294835	28.3
Türkiye	250000	22.6	310000	28.8	260000	25.0
Çin	150000	13.6	135000	12.5	150000	14.4
İran	150000	13.6	60000	5.6	100000	9.6
Şili	67000	6.1	80000	7.4	67000	6.4
Özbekistan	37000	3.4	25700	2.4	26000	2.5
G. Afrika	40000	3.6	28000	2.6	23000	2.2
Arjantin	33000	2.8	30000	2.8	36000	3.5
Afganistan	25000	2.3	25300	2.3	29000	2.8
Avustralya	12000	1.1	14000	1.2	16000	1.5
EU-27	10000	1.0	10000	1.0	12000	1.2
Diğer	9050	0.8	10500	1.1	26300	2.6
Toplam	1104193	100.0	1075952	100.0	1040135	100.0

Kaynak: USDA, 2010, (United States Department of Agriculture).

Dünya kuru üzüm ihracatında önemli ülkeler Çizelge 4.5’de gösterilmiştir. Türkiye, ABD, Şili, Çin ve Yunanistan dünyanın en önemli kuru üzüm ihracatçı ülkeleridir. 2007/09 yılları ortalamasına göre dünya kuru üzüm ihracat değeri yaklaşık 1.1 milyar dolardır. İhracatın % 32’si Türkiye, % 24.2’i ABD ve % 10.3’ü Şili tarafından gerçekleştirilmiştir (Çizelge 4.5).

Çizelge 4.5. Dünya Kuru Üzüm İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İhracatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
Türkiye	316826	349539	407512	357959	32.0
ABD	218080	304506	290618	271068	24.2
Şili	91195	135776	118568	115180	10.3
Çin	36488	47432	65311	49743	4.4
Yunanistan	40224	44775	56302	47100	4.2
Diğer	214090	339974	277325	277130	24.9
Toplam	916903	1222002	1215636	1118180	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3’e göre yapılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

Dünya kuru üzüm ithalatında 2007/09 yılları ortalamasına göre % 16.7’lik payla İngiltere birinci sırada gelmektedir. İngiltere’yi sırasıyla, Almanya, Hollanda, Rusya ve Kanada izlemektedir (Çizelge 4.6).

Çizelge 4.6. Dünya Kuru Üzüm İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İthalatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
İngiltere	187498	223955	205709	205721	16.7
Almanya	118520	147220	127149	130963	10.6
Hollanda	79778	94662	88533	87658	7.1
Rusya	54370	71217	91566	72384	5.8
Kanada	58792	63188	62496	61492	5.0
Diğer	604887	749991	674448	676442	54.8
Toplam	1103845	1350233	1249901	1234660	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

4.1.1.2. Kuru incir üretim, ihracat ve ithalatı

İncir, Akdeniz kıyılarının tipik meyvesidir. Dünya kuru incir üretimi az sayıda ülkede ve sınırlı miktarda gerçekleştirilmektedir. Besin maddeleri içeriğiyle gıda maddeleri arasında önemli bir yeri olan kuru incirin çok çeşitli tüketim alanları bulunmaktadır. Kuru incir, uluslararası pazarlarda çerezlik olarak, pasta imalatında, çeşitli yemeklerin yapımında kullanılmaktadır (Özden, 2008b).

Türkiye, Dünya kuru incir üretiminde ve ihracatında lider ülke konumundadır. Türkiye 2009 yılında Dünya kuru incir üretiminin % 48.5'ini karşılamıştır. Türkiye'yi sırasıyla İran, ABD, Yunanistan, İspanya ve İtalya izlemektedir (Çizelge 4.7).

Çizelge 4.7. Dünya Kuru İncir Üretiminde Önemli Ülkeler (Ton)

Üretici Ülkeler	2007	%	2008	%	2009	%
Türkiye	43500	43.2	42500	46.2	50000	48.5
İran	25000	24.8	22000	24.0	23000	22.3
ABD	13100	13.0	11000	12.0	12000	11.7
Yunanistan	10000	10.0	8000	8.7	9000	8.7
İspanya	5000	5.0	4500	4.9	5000	4.9
İtalya	4000	4.0	4000	4.2	4000	3.9
Toplam	100600	100.0	92000	100.0	103000	100.0

Kaynak: Göksu, Ç., 2010, “Kuru Meyveler Raporu”, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Dünya kuru incir ihracatında 2007-2009 yılları ortalamasına göre en önemli ülke % 59.4'lük payla Türkiye'dir. Türkiye'yi sırasıyla Afganistan, Hollanda, ABD ve Almanya izlemektedir (Çizelge 4.8).

Çizelge 4.8. Dünya Kuru İncir İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İhracatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
Türkiye	168441	187201	176816	177486	59.4
Afganistan	28346	16111	9836	18098	6.1
Hollanda	14504	15080	17700	15761	5.3
ABD	11819	15479	17959	15086	5.0
Almanya	10061	11721	10570	10784	3.6
Diğer	34844	84643	65428	61638	20.6
Toplam	268015	330235	298309	298853	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

Dünya kuru incir ticaretinde 2007-2009 yılları ortalamasına göre Fransa % 14.3'lük payla ilk sırada yer almaktadır. Fransa'yı sırasıyla Almanya, Hindistan, İtalya ve İngiltere izlemektedir (Çizelge 4.9).

Çizelge 4.9. Dünya Kuru İncir İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İthalatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
Fransa	42102	58026	51538	50555	14.3
Almanya	48085	49758	50393	49412	14.0
Hindistan	31087	32950	37102	33713	9.5
İtalya	18242	21115	19027	19461	5.5
İngiltere	19580	18974	18710	19088	5.4
Diğer	150888	212212	178095	180398	51.3
Toplam	309984	393035	354865	352827	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

4.1.1.3.Kuru kayısı üretim, ihracat ve ithalatı

Dünya kuru kayısı üretiminde yıllar itibarıyla sezon durumuna göre dalgalanmalar olabilmektedir. Dünya kuru kayısı üretimi 2009 yılında yaklaşık 134 bin tondur. Türkiye dünya kuru kayısı üretiminin % 74.4'ünü gerçekleştirmiştir. İran, Çin, ABD, G. Afrika ve Avustralya Dünya'da kuru kayısı üretimi yapan diğer önemli ülkelerdir (Çizelge 4.10).

Çizelge 4.10. Dünya Kuru Kayısı Üretiminde Önemli Ülkeler (Ton)

Üretici Ülkeler	2007	%	2008	%	2009	%
Türkiye	98000	71.5	120000	81.7	100000	74.4
İran	30000	21.9	18000	12.2	25000	18.5
Çin	5000	3.6	4500	3.1	5000	3.7
ABD	2500	1.8	2600	1.8	2500	1.9
G. Afrika	1200	0.9	1400	0.9	1400	1.0
Avustralya	400	0.3	450	0.3	450	0.3
Toplam	137100	100.0	146950	100.0	134350	100.0

Kaynak: Göksu, Ç., 2010, “KuruMeyveler”, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Dünya kuru kayısı ihracatında 2007-2009 yılları ortalamasına göre Türkiye % 79.8’lik payla ilk sırada gelmektedir. Türkiye’yi sırasıyla ve oldukça düşük oranlarla Fransa, Almanya, Hollanda, ABD izlemektedir (Çizelge 4.11).

Çizelge 4.11. Dünya Kuru Kayısı İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İhracatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
Türkiye	236020	313496	278865	276127	79.8
Fransa	16093	14582	9915	13530	3.9
Almanya	9920	11805	9853	10526	3.0
Hollanda	4552	3536	5740	4609	1.3
ABD	6745	8022	5601	6789	2.0
Diğer	24001	54169	27087	35086	10.1
Toplam	297331	405610	337061	346667	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3’e göre yapılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

Dünya kuru kayısı ithalatında 2007-2009 yılları ortalamasına göre Rusya % 15.7'lik payla ilk sırada yer almaktadır. Rusya'yı sırasıyla ABD, İngiltere, Almanya ve Fransa izlemektedir (Çizelge 4.12).

Çizelge 4.12. Dünya Kuru Kayısı İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İthalatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
Rusya	32250	55855	77553	55219	15.7
ABD	43326	51274	46481	47027	13.3
İngiltere	32500	41366	33950	35939	10.2
Almanya	29401	32484	33841	31909	9.0
Fransa	24855	35822	27198	29292	8.3
Diğer	127259	176397	157839	153832	43.5
Toplam	289591	393198	376862	353218	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

4.1.2.Dünya'da meyve-sebze konserveleri sanayiinde mevcut durum

Dünya meyve ve sebze konserveleri ticaretinde bölge olarak Avrupa kıtası ve gelişmiş ülkeler gerek ihracatta gerekse de ithalatta başı çekmektedir (Yılmaz, 2008).

Dünya meyve-sebze konserve sanayii ihracatı 2009 yılında yaklaşık 24.1 milyar dolardır. 2007-2009 yılları ortalamasına göre ise dünya meyve-sebze konserve sanayii ihracatı yaklaşık 24.4 milyar dolardır. Çin, İtalya, İspanya ve ABD dünya meyve-sebze konserve ihracatında önde gelen ülkelerdir (Çizelge 4.13).

Çizelge 4.13. Dünya Meyve-Sebze Konserve Sanayii İhracatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İhracatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
Çin	3815713	4342488	3741697	3966632.7	16.3
İtalya	2189153	2707706	2651200	2516019.7	10.3
İspanya	1762221	1717100	1890389	1789903.3	7.3
ABD	1291694	1693870	1622942	1536168.7	6.3
Hollanda	1316783	1474280	1464235	1418432.7	5.8
Almanya	1167644	1382072	1243902	1264539.3	5.2
Tayland	1179508	1364400	1474686	1339531.3	5.5
Türkiye	980913	1106507	1028455	1038625	4.2
Fransa	941898	982279	1232974	1052383.7	4.3
Diğer	8190355	9541029	7845727	8525703.7	34.8
Toplam	22835882	26311731	24196207	24447940.1	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2008 numaralarındaki ürünler dahildir.

Kaynak: ITC, 2011 (International Trade Centre), Trade Map.

2009 yılında dünya meyve-sebze konserve sanayii ihracatında en önemli kalem yaklaşık 9 milyar dolarla 2008 GTİP numaralı tarifinin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçalarıdır (fındık ve diğer sert kabuklu meyveler) (Çizelge 4.14).

2001 GTİP numaralı hıyar, kornişon ve zeytinlerin bulunduğu grubun 2009 yılı dünya ihracat değeri yaklaşık 1.5 milyar doların üzerindedir. 2002 GTİP numaralı domates konserveleri ve salçanın bulunduğu grupta dünya ihracatının yaklaşık 4 milyar doların üzerinde olduğu görülmektedir. 2005 GTİP numarasındaki sebze konservelerinin ihracatı yaklaşık 7.9 milyar dolardır (Çizelge 4.14).

Çizelge 4.14. Dünya Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Bin Dolar)

Ürünler	2007	2008	2009
2001 - Sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçaları (sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş)	1399106	1610894	1578422
2002 - Domatesler (sirke veya asetik asitle hazırlanmış konserve edilmiş)	3105809	4083142	4311343
2003 - Mantarlar ve domalan (sirke veya asetik asitle hazırlanmış, konserve edilmiş)	1225226	1401232	923149
2005 - Diğer sebzeler (sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş, dondurulmamış)	7708414	8536255	7903870
2006 - Sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler, meyve kabukları ve diğer bitki parçaları (şekerle konserve edilmiş, suyu alınmış, üstü şekerle kaplanmış veya kristalleşmiş)	676034	474212	440548
2008 - Tarifinin başka yerinde belirtilmeyn veya yer almayan meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçaları (başka surette hazırlanmış veya konserve edilmiş)	8721293	10205996	9038872

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

Kaynak: ITC, 2011(International Trade Centre), Trade Map.

Dünya meyve-sebze konserve sanayii ithalatında 2007/09 yılları ortalamasına göre ABD % 13.5'lik payla ilk sırada gelmektedir. ABD'yi sırasıyla Almanya, Fransa, Japonya, Rusya, Kanada, İtalya ve Belçika izlemektedir (Çizelge 4.15).

Çizelge 4.15. Dünya Konserve İthalatında Önemli Ülkeler (Bin Dolar)

İthalatçı Ülkeler	2007	2008	2009	Ortalama	%
ABD	3036614	3388839	3186398	3203950.3	13.5
Almanya	2599101	3007344	2794530	2800325	11.8
Fransa	1741695	2088538	1969355	1933196	8.1
Japonya	1525220	1527564	1536182	1529655.3	6.4
Rusya	660212	861506	719791	747169.7	3.1
Kanada	709699	848426	847524	801883	3.4
Hollanda	698139	809473	879146	795586	3.3
İtalya	683884	776598	713672	724718	3.2
Belçika	650153	755529	726163	710615	3.0
Diğer	9863004	11154160	10555595	10524253	44.2
Toplam	22167721	25217977	23928356	23771351.3	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2008 numaralarındaki ürünler dahildir.

Kaynak: ITC, 2011(International Trade Centre), Trade Map.

Hıyar, kornişon ve zeytinlerin en çok talep edildiği ülkeler ABD, Almanya, Rusya ve İngiltere'dir. Domates konserveleeri ve salçada en çok ithalat gerçekleştiren ülkeler İngiltere, Almanya, Fransa ve Japonya'dır. Sebze konserveleeri ise en fazla ABD, Fransa, Almanya, Japonya ve İngiltere tarafından ithal edilmektedir.

5. TÜRKİYE ve İZMİR İLİ'NDE GIDA SANAYİİNİN MEVCUT DURUMU

5.1. Türkiye'de Gıda Sanayiinin Mevcut Durumu

Türkiye'de tarım ve gıda sektörleri; toplumun yeterli ve sağlıklı beslenmesi, istihdamın artırılması, sanayi sektörü için ara malı oluşturması, büyük ölçüde katma değer yaratması, kırsal kesimin kalkındırılması açısından diğer sanayii sektörlerine göre ayrı bir öneme sahiptir. Türkiye'deki uygun iklim şartları ve yüksek tarımsal potansiyel; tarım sektörünün ve bu sektörde üretilen hammaddeleri işleyerek katma değer yaratan ve tarım ürünlerini daha yararlı hale getirip; tüketime uygun ürünler oluşturan gıda sanayiinin de geliştirilmesini zorunlu kılmaktadır (İTO, 2006).

Gıda sanayii alt sektörleri itibariyle birbirinden farklı özellikler gösteren üretim dallarını içermektedir. Uluslararası Gıda Standart Sanayii Sınıflandırma (ISIC- 3) sistemine göre gıda sanayii başlıca 8 alt sektörden [Et ve et ürünleri, Süt ve süt ürünleri, Su ürünleri mamulleri, Un ve unlu mamuller, Meyve ve sebze işleme, Bitkisel yağ ve mamulleri, Yem sanayi ve Diğer Gıda Ürünlerinden] oluşmaktadır.

Çeşitli kayıt ve kaynaklara göre gıda sanayiinde faaliyet gösteren işletmelerin sayısı farklılık göstermektedir. Bu durum sektörün en önemli sorunlarından biri olan kayıt dışılıktan kaynaklanmaktadır. Çizelge 5.1'de de görüldüğü gibi 2005 yılı sanayii ve hizmet istatistikleri verilerine göre; Türkiye'de gıda sanayiinde faaliyet gösteren işletmelerin sayısı yaklaşık 31 bin adettir. Bu işletmelerin % 82.8'ini un ve unlu mamuller alt sektöründe faaliyet göstermektedir. Bu sektörü sırasıyla % 3.7 ile meyve ve sebze işleme sanayii alt sektörleri, % 3.6 ile süt ve süt mamulleri alt sektörleri takip etmektedir. Yaklaşık 260 bin kişi gıda sanayii sektöründe çalışmaktadır. Genelde küçük ve orta ölçekli işletme yapısı ile faaliyetlerine devam eden gıda işletmelerinin çoğunluğunu özel sektör kuruluşları oluşturmaktadır. Gıda sanayiinde başlıca sorun, kapasite kullanım oranının düşük olmasıdır. Firmaların kendi bünyesinden ileri gelen özellikleri ve ekonomideki gelişmeler kapasite kullanımına etkide bulunmaktadır. İşletmelerde ortalama yıllık kapasite kullanım oranı %50 civarındadır (Güneş vd, 2002).

Çizelge 5.1. Türkiye Gıda Sanayiinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Göre Dağılımı (%)

Gıda Sanayii Alt Dalları	2003	2004	2005
Et ve Et Ürünleri	1.5	1.2	1.2
Süt ve Süt Ürünleri	3.6	3.4	3.4
Meyve ve Sebze İşleme	3.7	3.4	3.6
Su Ürünleri Mamulleri	0.2	0.2	0.2
Un ve Unlu Mamuller	82.8	83.4	82.5
Bitkisel Yağ ve Mamulleri	2.5	2.4	2.2
Yem Sanayii	1.4	1.4	1.6
Diğer Gıda Ürünleri	4.3	4.6	5.3
Toplam	100.0	100.0	100.0
Toplam (İşletme Sayısı: Adet)	25685	29290	30410

*TÜİK Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri 15.6 no'lu kalemde yer alan Un ve Unlu Mamuller kalemine 15.81; Ekmek ve fırın ürünleri, 15.82; Peksimet ve Bisküvi ürünleri de eklenmiştir.

Kaynak: TÜİK, Çeşitli Yıllar, Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri, Ankara.

Bu sektörlerin bazılarının üretim faaliyetlerinde iç pazar önemli iken, bazıları dış pazarlar açısından da önem taşımaktadır. Gıda sanayiinde çoğu alt sektör hammaddeyi ülke içi kaynaklardan sağlayabilirken, az sayıda da olsa kimi alt sektörler hammadde açısından dışa bağımlılık göstermektedir (DPT, 2006).

5.1.1. Türkiye'de gıda sanayii üretim, ihracat ve ithalatı

Gıda Sanayii, tarımsal üretimin değerlendirilmesi ve halkın dengeli beslenmesi yanında katma değer yaratarak, istihdamı artırarak ve döviz girdisi sağlayarak da ulusal ekonomiye katkıda bulunmaktadır.

Gıda sanayiinde faaliyet gösteren işletmeler işledikleri hammaddenin çok büyük bir kısmını tarım kesiminden aldıkları için, üretimleri de doğal olarak tarımsal üretimde oluşabilecek gelişmelerden oldukça fazla etkilenmektedir. Bu nedenle gıda sanayii işletmelerinde kapasite kullanımı dönemsel özellikler göstermekte olup, genellikle kapasite kullanım oranı diğer sanayii işletmelerine nazaran daha düşük olmaktadır (Çetin, 2008).

Gıda sanayii üretiminde un ve unlu mamuller ilk sırada gelmektedir. Ancak, sektör kapasite kullanım açısından verimsizdir. İkinci sırada meyve-sebze işleme sanayii bulunmaktadır. Meyve-Sebze İşleme Sanayiinde turşu, konserve meyve-sebze, kurutulmuş meyve-sebze, meyve suyu ve dondurulmuş meyve-sebze üretilmektedir. Konserve sanayii TR3 Ege Bölgesi'nde yoğunlaşmış olup, kurutulmuş ürünlere nazaran iç pazar ağırlıklı çalışmaktadır. Türkiye domates ve salça üretiminde ve ihracatında önemli ülkelerden biridir (TKB, 2006).

Çizelge 5.2'de 1999 yılından 2008 yılına kadar gıda sanayii üretilen ve pazarlanan gıdanın parasal değeri verilmiştir. Buna göre 1999 yılında 240795.2 Bin TL olan gıda üretim değeri, 2008 yılında % 37.6 artış göstererek 331418.0 Bin TL'ye yükselmiştir. Pazarlanan gıdanın değeri de 1999 yılında 203942.2 Bin TL iken, 2008 yılında % 52.6 artarak 311194.5 Bin TL'ye ulaşmıştır.

Çizelge 5.2. Türkiye'de Üretilen ve Pazarlanan Gıdanın Değeri (Bin TL, %)

Yıllar	Gıda Üretim Değeri	İndeks	Pazarlanan Gıdanın Değeri	İndeks
1999	240795.2	100.0	203942.2	100.0
2000	233924.5	97.1	202908.2	99.5
2001	249295.3	103.5	225923.8	110.7
2002	244589.7	101.6	213061.4	104.5
2003	252743.4	104.9	225115.2	110.4
2004	276245.6	114.7	247786.6	121.5
2005	252522.4	104.8	241222.6	118.3
2006	293395.4	121.8	280995.5	137.8
2007	310354.4	128.8	301102.5	147.6
2008	331418.0	137.6	311194.5	152.6

* Değerler ISIC Rev.3 'e Göre Hesaplanmıştır.

* İlgili veriler, 1994 yılını baz alan gıda, içki ve tütün TEFİ deflatörü ile reel hale getirilmiştir.

Kaynak: TÜİK, 2010, Bilgisayar Kayıtları.

Çizelge 5.3'de 2000-2009 yılları arasında gıda sanayii ihracat ve ithalat değeri verilmiştir. 2000 yılında 1138012.4 Bin TL olan gıda ihracat değeri, 2009 yılında % 681.8 artış göstererek 8897223.6 Bin TL'ye yükselmiştir. Gıda sanayii ithalat değeri de 1999 yılında 716704.9 Bin TL iken, 2009 yılında % 507.9 gibi büyük

bir oranda artış göstererek 4357156.2 Bin TL'ye ulaşmıştır. 2009 yılında gıda ihracat/ithalat farkı 4540067.4 Bin TL' dir.

Çizelge 5.3. Türkiye Gıda İhracat ve İthalat Değeri (Bin TL, %)

Yıllar	Gıda İhracat Değeri	İndeks	Gıda İthalat Değeri	İndeks	Gıda İhracat Ve İthalat Farkı
2000	1138012.4	100.0	716704.9	100.0	421307.5
2001	2459806.2	216.1	1237189.2	172.6	1222617.0
2002	2821099.2	247.9	2042910.8	285.0	778188.4
2003	3947841.2	346.9	2434618.1	339.7	1513223.1
2004	4756182.2	417.9	2703702.8	377.2	2052479.4
2005	5724024.0	502.9	2832999.7	395.3	2891024.3
2006	6204962.3	545.2	3507873.8	489.4	2697088.5
2007	6662190.9	585.4	3432688.3	478.9	3229502.6
2008	8353828.8	734.1	4854397.4	677.3	3499431.4
2009	8897223.6	781.8	4357156.2	607.9	4540067.4

*Değerler ISIC Rev.3 'e Göre Hesaplanmıştır.

*Verilerin TL'ye Çevrilmesinde Merkez Bankası'nın Yıllık Ortalama Döviz Kurlarından Faydalanılmıştır.

Kaynak: TÜİK, 2010, Bilgisayar Verileri.

5.2. İzmir İli Gıda Sanayinin Mevcut Durumu

DPT'nin illerin ve Bölgelerin sosyo-ekonomik gelişmişlik sıralaması araştırmasına göre İzmir İli imalat sanayii gelişmişlik sıralamasında İstanbul'dan sonra ikinci sırada yer almaktadır. Bugün Türkiye'nin en büyük konteynır limanları arasında olan İzmir limanı, hem İzmir, hem Ege Bölgesi ve hem de Türkiye'nin önemli bir ticaret kaynağıdır. Ulaşım ve iklimin elverişli olması, yetişmiş insan gücünün varlığı, İzmir limanının varlığı gibi daha birçok neden İzmir'in dış ticaret olanaklarını zenginleştirmektedir (DPT, 2003).

Çizelge 5.4'de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 2000 yılında yapmış olduğu Gıda Sanayii Envanterine göre İzmir

İli Gıda Sanayii Alt sektörlerinin konuyla ilgili göstergelerine yer verilmiştir. İzmir ili gıda sanayii alt sektörlerinin iş yeri sayısı, kurulu kapasite ve üretim miktarına ait veriler 1996, 1998 ve 2000 yılları itibariyle farklılık göstermektedir. Çalışmanın hazırlık aşamasında 2000-2009 yılları arasında İzmir ili gıda sanayii alt sektörleri itibariyle herhangi bir anket çalışması yapılmadığı için 2009 yılına ait İzmir Tarım İl Müdürlüğü Koruma Kontrol Şube Müdürlüğünden alınan 2009 yılı faal işletme sayısına, çalışmada yer verilmiştir. Çizelge 5.4’de 2000 yılında un ve unlu mamullerin; İzmir ili’nin gıda toplam iş yeri sayısının yaklaşık % 51’ini, kurulu kapasitenin % 40.3’ünü ve üretim miktarının % 37.3’si oluşturarak en büyük payı aldığı görülmektedir. 2000 yılında yine iş yeri sayısı incelendiğinde un ve unlu mamulleri alt sektörünü sırasıyla % 20 ile süt ve süt mamulleri ve % 9.3 ile sebze – meyve işleme sanayii ile bitkisel yağ ve mamulleri izlemektedir.

Çizelge 5.4. İzmir İli Gıda Sanayii Alt Sektörleri İtibariyle; İş Yeri Sayısı (Adet), Kurulu Kapasite (Ton) ve Üretim Miktarı (Ton)

YILLAR	1996			1998			2000			2009
	İş Yeri Sayısı (%)	Kurulu Kapasite %	Üretim %	İş Yeri Sayısı (%)	Kurulu Kapasite %	Üretim %	İş Yeri Sayısı (%)	Kurulu Kapasite %	Üretim %	İş Yeri Sayısı (%)
Et ve Et Ürünleri	5.2	0.4	0.6	4.4	0.4	0.6	2.1	0.3	0.7	3.1
Süt ve Süt Ürünleri	31.0	10.2	9.6	26.3	7.6	8.1	20.0	7.2	9.8	8.1
Meyve ve Sebze İşleme	10.5	6.7	6.2	9.2	6.3	6.0	9.3	6.7	5.2	8.2
Su Ürünleri	0.7	0.3	0.1	0.5	0.2	0.1	0.3	0.1	0.1	0.6
Un ve Unlu Mamuller	29.8	28.3	36.2	40.3	35.4	43.4	50.9	40.3	37.3	56.1
Bitkisel Yağ ve Mamulleri	12.3	38.2	13.5	10.3	35.8	10.5	9.3	27.3	16.3	3.0
Diğer Gıda Maddeleri İmalatı	7.4	4.5	9.0	6.6	3.8	7.8	5.8	4.1	7.5	18.3
Yem Sanayii	3.1	11.3	24.8	2.4	10.5	23.5	2.3	14.0	23.1	2.6
Toplam (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Toplam	1347	3960056	1359822	1603	4265171	1465318	1735	4025235	1678432	3182

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, 2002, Gıda Sanayii Envanteri.

İzmir Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube, İzmir İli İşyeri Sayısı, 2009.

İzmir İli gıda sanayinde ihracat açısından alt sektörlerin payı Çizelge 5.5’de verilmiştir. Çizelgeden de görüldüğü gibi, İzmir ili gıda sanayii alt sektörlerinin 2006 - 2007 - 2008 yılları ortalama ihracat değerine göre en büyük payı % 53.2 ile meyve ve sebze işleme sanayii, ikinci sırayı % 23.3 ile bitkisel yağ ve mamulleri, üçüncü sırayı ise % 7.5 ile un ve unlu mamulleri almaktadır.

Çizelge 5.5. İzmir İli Gıda Sanayiinin Alt Sektörler İtibariyle İhracat Değeri (2006-2008 Yılları Ortalaması) (Bin TL, %)

Gıda Sanayii Alt Sektörleri	İhracat Değeri	%
Et ve Et Ürünleri	32937.4	3.1
Süt ve Süt Ürünleri	33964.2	3.2
Meyve ve Sebze İşleme	572571.4	53.2
Su Ürünleri	46362.5	4.3
Un ve Unlu Mamuller	81035.8	7.5
Bitkisel Yağ ve Mamulleri	250832.3	23.3
Yem Sanayii	395.3	0.03
Şeker ve Şekerli Mamuller	14696.7	1.4
Diğer Gıda Maddeleri	41817.5	3.9
Toplam	1074613.1	100.0

*Verilerin TL’ye Çevrilmesinde Merkez Bankası’nın Yıllık Ortalama Döviz Kurlarından Faydalanılmıştır.

Kaynak: TÜİK, 2009, 2006-2007-2008 Yıllarına İlişkin Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, Ankara

6. TÜRKİYE ve İZMİR İLİNDE MEYVE-SEBZE İŞLEME SANAYİİ

6.1. Türkiye’de Meyve Sebze İşleme Sanayii

Gıda sanayiinin en önemli ilişkisi, yeterli ve kaliteli hammadde kaynağı olan tarım sektörü ile dir. Aynı zamanda, temel sorun Türkiye’de tarımın sanayiye istenen kalite ve miktarda sürdürülebilir şekilde hammadde üretemeyişidir. Yapılan bir değerlendirmeye göre, Türkiye’de tarımsal ürünlerin ortalama % 30’u sanayide değerlendirilirken, bu oran gelişmiş ülkelerde % 60-80 arasında değişmektedir (DPT, 2006).

Türkiye’de geniş ürün yelpazesi nedeniyle, gıda sektörünün bazı alanlarında önemli ihracat değerleri ortaya çıkmıştır. Üretilen domates salçasının yaklaşık % 50-60’ı, dondurulmuş meyve ve sebzenin %90’ı, konservenin %70-80’i, meyve suyunun % 10-15’i ihraç edilmektedir (DPT, 2006).

Meyve ve sebze işleme sanayii, tarımsal hammaddelerin fiziksel ve kimyasal olarak bozulmalarını önlemek amacıyla hasattan belli bir süre sonra dayanıklı hale getirilmesi için işlenmesi ilkesine dayanır. Gıda sanayiinde oldukça geniş bir çalışma sahasını oluşturan meyve ve sebze işleme sanayii, DPT sınıflamasına göre; meyve-sebze konserveleri sanayii, salça sanayi, meyve suyu sanayii, dondurulmuş meyve-sebze sanayii, kurutulmuş meyve-sebze sanayii ve diğer (salamura zeytin, iç fındık ve fındık mamulleri, kavrulmuş kuru yemiş ve leblebi) sanayii kollarından oluşmaktadır.

Bir diğer işleme şekli olan meyve ve sebzelerin kurutulması, çok eski yıllardan beri süregelen en yaygın besin saklama ve muhafaza yöntemlerinden biridir. Kurutma işleminde en basit yöntem doğal kurutma yöntemidir. Doğal kurutma yöntemi genellikle siyah renkli siyah üzüm çeşitlerinde kullanılmaktadır. Bu yöntemde hasadı yapılan üzümler bağda bol güneş gören yerlere toprak üzerine serilmekte veya salkımlar ipe dizilerek bağdaki çardaklarda gölgede kurutulmaktadır. Gelişen teknolojiler yardımıyla meyve ve sebze kurutma sanayiinde, güneşte doğal kurutmanın yanı sıra günümüzde sağlıklı ve standartlara uygun, homojen kurutma sistemleri içeren buharlı kurutma fırınlarından da yararlanılmaktadır. Kurutulmuş gıdaların katkı maddeleri içermemeleri, saklama süresinin fazlalığı ve taşıma-depolama kolaylığı gibi nedenlerle konserveye göre avantajlı yanlarının oluşu, sanayiinin gelişmesini

sağlamıştır. Diğer yandan, kurutulmuş ürünler protein, mineral ve vitaminleri oldukça iyi koruyabilmekte, yemeklerin hazırlanışındaki pratikliği nedeniyle tercih edilmektedir (Güneş vd., 2002).

Çizelge 6.1’de 1999 yılından 2008 yılına kadar gıda sanayii ve meyve-sebze işleme sanayii reel üretim değeri ve çiftçi eline geçen reel fiyatlarla pazarlanan meyve-sebze değeri, ayrıca, Türkiye gıda sanayii üretim ve pazarlanan gıda değeri içinde meyve sebze işleme sanayiinin payları verilmiştir. Buna göre 1999 yılında % 14.4 olan gıda üretim değeri içindeki meyve-sebze işleme sanayii üretim değeri, 2008 yılında % 17.6’ya yükselmiştir. Pazarlanan gıda değeri içindeki pazarlanan meyve-sebze işleme sanayii ürünleri değeri de 1999 yılında % 15.7 iken 2008 yılında %17.9’a yükselmiştir.

Çizelge 6.1. Türkiye’de Üretilen ve Pazarlanan Gıda Değerinde Meyve-Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Bin TL, %)

Yıllar	Gıda Üretim Değeri (1)	Meyve-Sebze İşleme San. Üretim Değeri (2)	(2/1)*100	Pazarlanan Gıdanın Değeri (4)	Pazarlanan Meyve-Sebze İşleme San. Ürün. Değeri (5)	(5/4)*100
1999	240795.2	34589.1	14.4	203942.2	32086.9	15.7
2000	233924.5	30573.9	13.1	202908.2	27452.7	13.5
2001	249295.3	36924.7	14.8	225923.8	35797.4	15.8
2002	244589.7	30679.6	12.5	213061.4	28268.9	13.3
2003	252743.4	32961.4	13.0	225115.2	27377.6	12.2
2004	276245.6	41423.6	15.0	247786.6	39574.9	16.0
2005	252522.4	45851.1	18.2	241222.6	44591.5	18.5
2006	293395.4	58148.8	19.7	280995.5	57756.6	20.6
2007	310354.4	60271.3	19.4	301102.5	59309.6	19.7
2008	331418.0	58443.8	17.6	311194.5	55611.5	17.9
1999/08 Ort	268528.4	42986.7	16.0	245325.3	40782.7	16.6

* Değerler ISIC Rev.3 ‘e Göre Hesaplanmıştır.

*İlgili veriler, 1994 yılını baz alan gıda, içki ve tütün TEFE deflatörü ile reel hale getirilmiştir.

Kaynak: TÜİK, 2010, Bilgisayar Verileri.

Çizelge 6.2’de 2000-2009 yılları arasındaki meyve sebze işleme sanayii ihracat ve ithalat değeri, ayrıca, gıda sanayii ihracat ve ithalat değeri içinde meyve-sebze işleme sanayiinin aldığı paylar verilmiştir. Çizelgeye göre yıllar itibariyle meyve-sebze işleme sanayii ihracat değerindeki artışa rağmen, toplam gıda sanayii ihracatı içinde meyve sebze işleme sanayiinin aldığı pay 2000 yılında %48.0 iken, 2009 yılında %36.2’ye gerilemiştir. Yıllar itibariyle ithalat değerindeki artışa bağlı olarak, Türkiye gıda sanayii ithalatı içinde meyve sebze işleme sanayii ithalatının aldığı pay, 2000 yılında %2.2 iken, 2009 yılına gelindiğinde bu değer % 5.0 olmuştur.

Çizelge6.2. Türkiye Gıda Sanayii İhracat ve İthalat Değerinde Meyve Sebze İşleme Sanayiinin Yeri (Bin TL, %)

Yıllar	Gıda Sanayii İhracat Değeri (1)	Meyve- Sebze İşleme Sanayii İhracat Değeri (2)	(2/1)*100	Gıda Sanayii İthalat Değeri (3)	Meyve- Sebze İşleme Sanayii İthalat Değeri (4)	(4/3)*100
2000	1138012.4	545519.4	48.0	716704.9	15974.8	2.2
2001	2459806.2	1069711.9	43.4	1237189.2	24669.2	2.0
2002	2821099.2	1344013.3	47.6	2042910.8	42078.4	2.1
2003	3947841.2	1698773.5	43.0	2434618.1	42920.8	1.8
2004	4756182.2	2198641.7	46.2	2703702.8	57773.7	2.1
2005	5724024.0	2479023.5	43.3	2832999.7	84606.6	3.0
2006	6204962.3	2557840.6	41.2	3507873.8	107102.9	3.1
2007	6662190.9	2685227.8	40.3	3432688.3	134951.0	4.0
2008	8353828.8	2990862.0	35.8	4854397.4	231587.8	4.8
2009	8897223.6	3219585.0	36.2	4357156.2	214576.0	5.0

*Değerler ISIC Rev.3 'e Göre Hesaplanmıştır.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak:TÜİK, 2010, Bilgisayar Kayıtları .

6.2. İzmir İli'nde Meyve ve Sebze İşleme Sanayii

İzmir ili'nde meyve ve sebze işleme faaliyetinde bulunan işletmelerde genel olarak kurutulmuş meyve-sebze ve konserve üretimi yapılmaktadır. Meyve ve sebze işleme sanayii, genel olarak hammaddeye yakın ve alt yapı olanaklarının var olduğu alanları kuruluş yeri olarak tercih etmektedir. Bu nedenle İzmir İli'nde işletmelerin Tire, Torbalı, Kemalpaşa ve Bergama çevresinde yoğunlaştıkları görülmektedir.

Meyve ve sebze işleme sanayiinin alt dallarından olan salça ve konserve sanayii, üretim teknolojisi ve yapısı açısından birbirinden önemli farklılıklar göstermemektedir. Türkiye'de olduğu gibi İzmir ili'nde de genel olarak konserve ve salça işleyen işletmeler, üretim faaliyetlerini birlikte yürütmektedirler.

2003 ve 2008 yılları arasında İzmir İli meyve-sebze işleme sanayiinin ihracat ve ithalat değeri ve ihracat-ithalat farkı Çizelge 6.3'de verilmiştir. Çizelgeye göre ithalat değerindeki artış ihracat değerindeki artışa göre daha büyük orandadır. 2003 yılında 1074300.9 Bin TL olan İzmir İli meyve-sebze işleme sanayii ihracatı % 10.8 artış göstererek 2008 yılında 1190426.6 Bin TL'ye, 2003 yılında 8426.3 Bin TL olan İzmir İli meyve-sebze işleme sanayii ithalatı ise % 194.4 artış göstererek 24804.9 Bin TL'ye ulaşmıştır. 2008 yılındaki ihracat-ithalat farkı ise 1190132.2 Bin TL'dir.

Çizelge 6.3. İzmir İli Meyve-Sebze İşleme Sanayii İhracat ve İthalat Değeri (Bin TL)

Yıllar	İhracat	İndeks	İthalat	İndeks	Fark
2003	1074300.9	100.0	8426.3	100.0	1065874.6
2004	1057159.3	98.4	11335.0	134.5	1057024.8
2005	1037769.4	96.6	13170.5	156.3	1037613.1
2006	1089553.1	101.4	20658.3	245.2	1089307.9
2007	1347073.4	125.4	22103.8	262.3	1346811.1
2008	1190426.6	110.8	24804.9	294.4	1190132.2

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: TÜİK, 2010, Bilgisayar Kayıtları.

Çizelge 6.4'te görüldüğü gibi İzmir İli meyve – sebze işleme sanayii alt sektörleri ihracatında en büyük payı %81.2 ile kurutulmuş meyve – sebze almakta, bunu % 10.8 ile konserve sanayii izlemektedir.

Çizelge 6.4. 2006 – 2008 Yılları Ortalaması İtibariyle İzmir İli Meyve – Sebze İşleme Sanayii İhracatının Alt Sektörler İtibariyle Dağılımı (Bin TL) – (%)

Meyve-Sebze Mamulleri	Ortalama İhracat Değeri (Bin TL)	(%)
Dondurulmuş Meyve- Sebze	46468.6	3.8
Meyve–Sebze Konserveleri	130987.0	10.8
Meyve – Sebze Suları	51187.8	4.2
Kurutulmuş Meyve - Sebze	980374.3	81.2
Toplam	1209017.7	100.00

*Salça sanayii ve reçel - marmelat sanayii dallarındaki ihracat değerleri konserve sanayii kapsamında değerlendirilmiştir.

* Ege İhracatçı Birliği'nden alınan İzmir ili gümrüklerinden gerçekleşen işlenmiş meyve – sebze mamulleri ihracatı verileri GTİP göre hesaplanmıştır.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: EİB, 2009, (Ege İhracatçı Birlikleri), 2006-2007-2008 Yılları Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, İzmir.

6.3. Kurutulmuş Sebze Alt Sektörü

6.3.1. Sektörün tanımı

Gıda maddeleri üretimlerinden tüketimlerine kadar kalite ve miktarca kayıplara uğramamak için fiziksel, kimyasal ve biyolojik yöntemlerle muhafaza edilmektedir. Yaş sebzenin kurutulması fiziksel bir yöntem olarak kabul edilmektedir. Bu fiziksel yöntem; suyun buharlaştırılıp yaş sebzenin su aktivitesinin düşürülerek ve nem oranının % 8'in altına indirilerek biyokimyasal olayların hızının azaltılması ve mikrobiyolojik faaliyetlerin durdurulması esasına dayanır (Bingöl, 1992). Kurutulmuş gıdalar, diğer işleme yöntemlerinden farklı olarak besin ögesi değerleri açısından da olumlu nitelik kazanmaktadır. Besin

ögesi değerleri demir, posa ve diğer karbonhidratlar açısından artış göstermektedir.

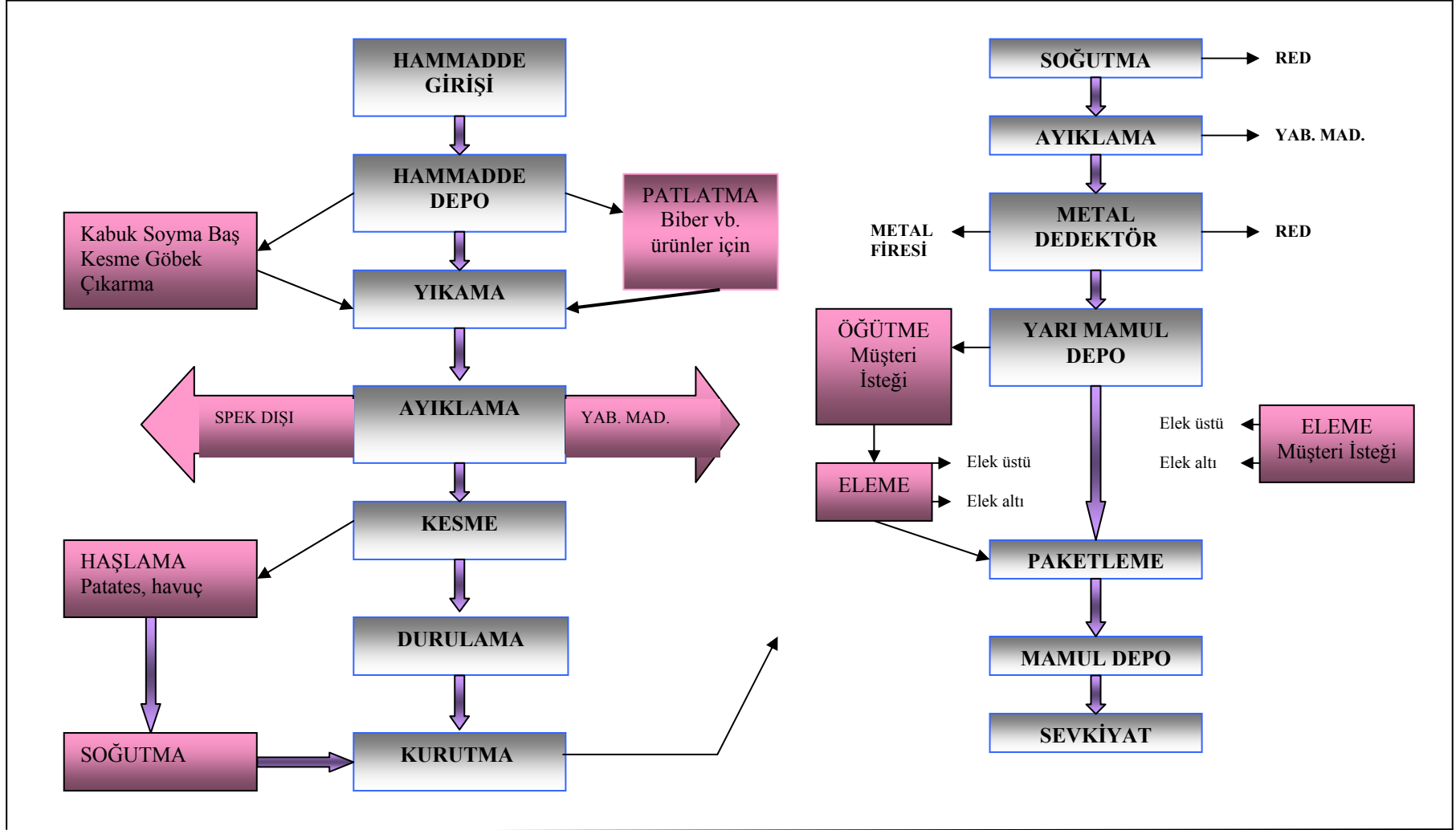
Sebze kurutmacılığı güneş enerjisi ile ayrıca konvektif, kontakt, ışınım, dielektrik, donmalı ve ozmatik kurutma gibi çeşitli yöntemlerle de gerekleştirelebilmektedir. Ancak açık havada güneş altında kurutulan sebzede iklim şartlarının olumsuzlukları nedeniyle toz, haşere vb. etkileri sonucunda kalite ve miktar kayıpları ayıca sağlığa zararlı üretimler meydana gelmektedir.

Günümüzde hazır gıdalara giderek artan eğilim doğrultusunda kurutulmuş sebzelerin popülaritesi de tüm dünyada giderek artış göstermektedir. Türkiye’de üretilen kurutulmuş sebzelerin birçok eşidinin Avrupa Birliği, ABD başta olmak üzere pek çok ülkede gıda sanayii firmalarınca kullanıldığı görülmektedir. Kurutulmuş sebzeler; hazır çorbalar, soslar, hazır yemekler, çeşitli et, balık ve süt ürünleri gibi çok farklı ürünlerde kullanım alanı bulunmaktadır (Aytaç, 2008).

Sebze işleme sanayiine yönelik olarak üretilen yaş sebzeler tek yıllık bitkilerden olup, yetişme mevsimine göre serin ve sıcak iklim sebzesi olarak ikiye ayrılmaktadır. Serin mevsim sebzeleri; bezelye, bakla, enginar, lahana, kereviz, soğan, pırasa, ıspanak ve havutur. Sıcak mevsim sebzeleri ise; domates fasulye, bamy, kabak, patlıcan ve biberdir. Domates, bezelye, mısır, biber, kabak, bamy, soğan ve yeşil fasulye kurutmak için pratik sebzelerdir.

Sebzelerin kurutulmadan önce bazı ön işlemlerden geçmesi gerekir. n işlem, sebzelerin kurumadan önce içerindeki nemin daha hızlı alınması, renklerin, tatların, besin değerlerinin korunması, üzerlerindeki olası mikrobik aktivitelerin engellenmesi ve daha hijyenik olmasının sağlanması, standartlara uygun Şekil ve boyut özelliklerinin elde edilmesi için yapılan fiziksel, kimyasal işlemlerin bütünüdür. Kurutulmuş sebzelere uygulanan ön işlemler yıkama, ayıklama, kabuk soyma, doğrama ve haşlamadır.

Şekil 6.1. Sebze Kurutma Üretim Akış Şeması



Kaynak: MEGEP, 2007, Ankara.

6.3.2. Sebze kurutma yöntemleri

Sebze Kurutma işlemlerinde her ürün için ayrı bir ekipman gerekli olabilmektedir. Ayrıca her sebzeyi kurutmak için farklı bir hava sıcaklığı ve nemi de gerekebilmektedir. Sebzelerin kurutulmasında kullanılan ön işlem maddeleri de her sebzeye göre farklılık gösterebilmektedir. Sebzenin kurutulmadan önce o ürün için hangi işlemlerin yapılması gerektiği iyi araştırılmalıdır (Kurutma. Net, 2011).

6.3.2.1. Güneşte kurutma:

Güneş enerjisinden yararlanarak açık havada yapılan kurutma işlemidir. Tabii kurutma olarak da isimlendirilir.

6.3.2.2. Güneş kolektörlü kurutma:

Güneş enerjisi ve çeşitli yakıtlardan yararlanarak yapılan kurutmadır. Güneşli mevsimlerde güneş enerjisinden, güneş enerjisinin yeterli olmadığı günlerde ise katı, sıvı veya gaz yakıtlardan sıcak hava elde edilmektedir. Bu kurutucular küçük kapasiteli olduklarında köy tipi kurutucular olarak da isimlendirilmektedir. Fazla yatırım gerektirmediği ve kaliteli ürün elde etme imkânı olduğu için özellikle güneşte kurutmanın yerine önerilmektedir (MEGEP, 2007).

6.3.2.3. Dondurarak kurutma:

Bu yöntemde kurutulacak madde önce dondurulur. Sonra meydana gelen buz, vakumla buhar hâlinde emilir ve su buharı buz kondansatörlerinde dondurularak uzaklaştırılır. Bu yöntemle kurutulan ürün, duyuşal özellikleri ve besin ögesi değeri yönünden üstün olmasına rağmen yatırım masrafı yüksektir. Daha çok su ilavesiyle hazırlanan hazır çorbaların üretiminde kullanılmaktadır.

6.3.2.4. Yapay kurutma yöntemleri

Yapay kurutma yöntemiyle kurutmada ısı sıcak bir yüzeyden kurutulacak olan hammaddeye iletilmektedir. Bu ısı; suyun buharlaşması için gerekli olan ısı enerjisini sağlamakta ve kuruma hava şartlarına bağımlı olmamak üzere ilerlemektedir (Gürses, 1986).

-Kabin kurutucular: Kabin kurutucularda, kurutulacak ürün alt tarafı ızgara şeklinde bir tür tepsi olan “kerevet”lere yerleştirilmektedir. Kerevetler üst üste getirilerek vagon oluşturmakta ve kurutma kabine alınmaktadır. Kurutma boyunca kerevetler hareketsiz kalmaktadır. Sıcak hava kabinin yan duvarlarındaki ayarlanabilir panjurlarından girerek kerevetler arasından geçmektedir. İçeriğindeki nemli hava aynı şekilde yan duvarlardan kabin dışına çıkarak ısıtıcıya ulaşmaktadır. Kabin kurutucular, çoğunlukla az miktarda ürün kurutmak üzere imal edilmektedir (MEGEP, 2007).

-Tünel kurutucular (Konveyör): Tünel kurutucular, kabin kurutucuların daha gelişmiş şekli olup kabin kurutuculardan ayıran en önemli farkı; kerevet istiflerinden oluşan arabaların, bir tünel boyunca ray üzerinde hareket etmesidir. Bu şekilde kurutulacak taze ürün taşıyan bir araba tünele sokulurken, diğer uçtan kurumuş ürün taşıyan başka bir araba tünelden dışarı çıkartılmaktadır. Böylece her araba, tünel içinde belli aralıklarla hareket ederek kurumuş hâlde tünelin sonuna gelmektedir.

-Konveyör kurutucular: Konveyör kurutuculara sürekli bant sistemi de denilmektedir. Çalışma ilkesi, tünel kurutuculara benzemektedir. Tünel kurutuculardaki kerevet ve vagonların yerini sürekli çalışan bir bant almıştır. Paslanmaz çelikten yapılmış elek şeklinde bir bantla taşınan ürüne, alttan ve üstten sıcak hava verilmektedir. Konveyör kurutucular, bir sezon boyunca aynı ürünü büyük miktarda kurutmaya elverişli ve elma, havuç, soğan ve fasulye gibi doğranmış, kıyılmış, parça hâlindeki gıdaların kurutulmaları için uygun bulunmaktadır (MEGEP, 2007). Konveyör tipi kurutucularda sıcak hava akımı dikey olarak girdiği ve tozların, granüllerin tanecikleri arasından geçerek daha fazla yüzeyle temas ettiği için kuruma hızı tünel kurucularından fazladır (Doğanay, 2011).

6.3.3. Türkiye’de kurutulmuş sebze sektöründe mevcut durum

Türkiye’nin tamamında yaş sebze üretimi gerçekleştirilmekle beraber, kurutulmuş sebze sektörünün iklim şartlarının bu sektör için uygun olması nedeniyle Ege Bölgesi’nde yoğunlaştığı görülmektedir. Üretimi gerçekleştirilen kurutulmuş sebzelerin başında; domates, mantar, pırasa, havuç, patates, sarımsak, karnabahar, kabak ve bamyaya gelmektedir (Bingöl, 1983).

Kurutulmuş sebzeler; dilimlenmiş, toz, granül, flake gibi çeşitli formlarda üretilmektedir. Son yıllarda organik kurutulmuş sebze üretiminde de artışlar görülmektedir. Özellikle Avrupa'nın yoğun talebi üzerine Ege Bölgesi'nde kurutulmuş domates üretilmektedir (Aytaç, 2008).

Çizelge 6.5'de 1999-2008 yılları arasındaki kurutulmuş sebze üretim ve satış değerlerine yer verilmiştir. Yıllar itibariyle kurutulmuş sebze üretim ve satış değerlerinde dalgalanmalar görülmektedir.1999 yılında 2387 Bin TL olan kurutulmuş sebze üretim değeri % 582.8 artış göstererek, 2008 yılında 16299.5 Bin TL olmuştur. 1999 yılında 2667.1 Bin TL olan kurutulmuş sebze satış değeri ise % 886.2 artarak 2008 yılında 26303.5 Bin TL'ye ulaşmıştır

Çizelge 6.5. Türkiye Kurutulmuş Sebze Üretim ve Satış Değerleri (Bin TL)

Yıllar	Üretim Değeri Bin TL	İndeks	Satış Değeri Bin TL	İndeks
1999	2387.0	10.0	2667.1	100.0
2000	3859.6	161.7	3792.6	142.2
2001	8509.1	356.5	7888.9	295.8
2002	14443.2	605.1	14434.9	541.2
2003	16025.5	671.4	16281.7	610.5
2004	10104.9	423.3	12656.8	474.5
2005	7901.8	331.0	8251.7	309.4
2006	13173.3	551.8	13647.1	511.7
2007	21714.4	909.7	27821.1	1043.1
2008	16299.5	682.8	26303.5	986.2

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

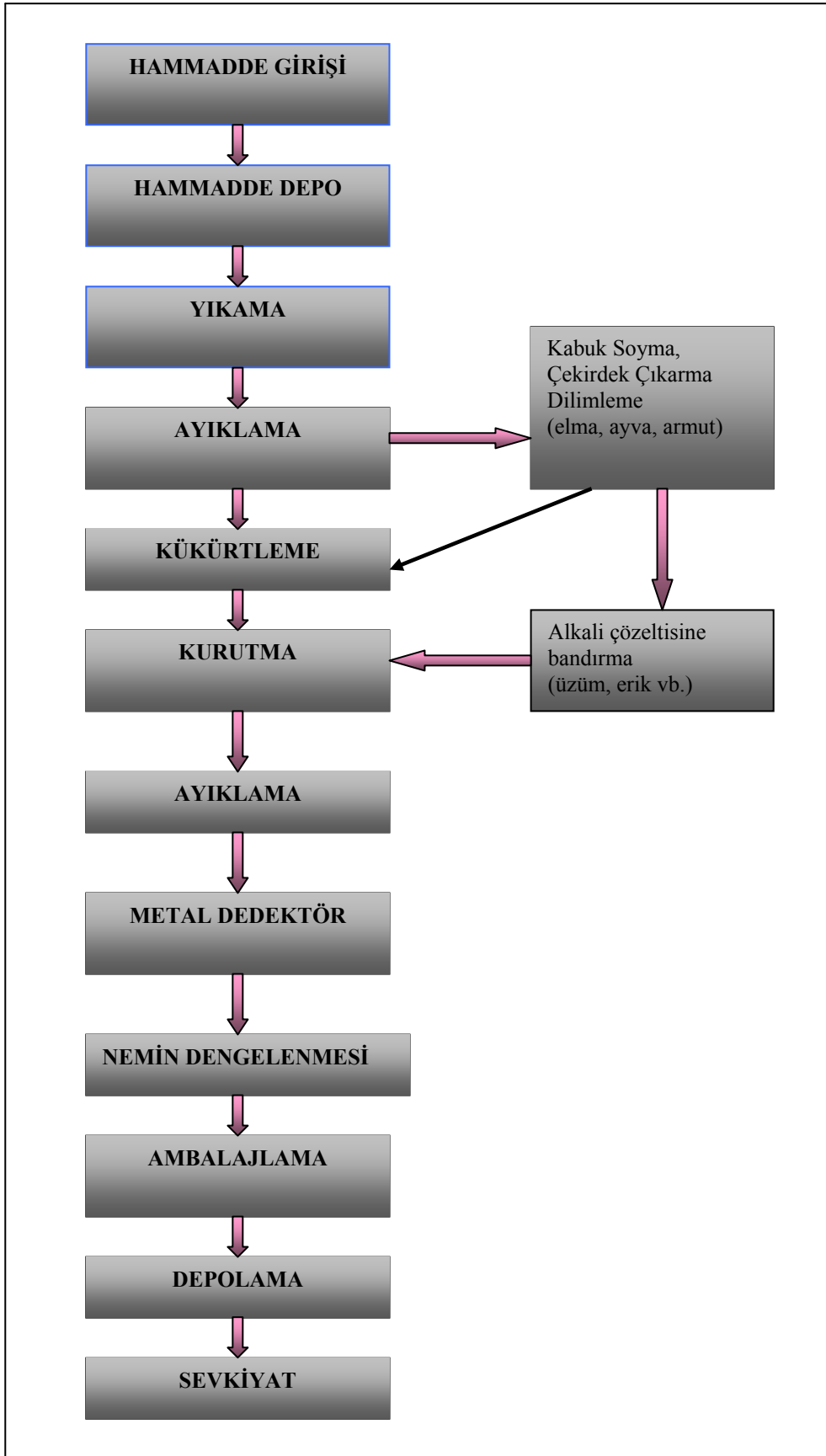
Kaynak: TÜİK, 2010, Bilgisayar Verileri.

6.4. Kurutulmuş Meyve Alt Sektörü

6.4.1. Sektörün tanımı

Kuru meyveler, yaş meyvenin içerdikleri %80–95 oranındaki suyun % 10–20 oranlarına düşürülmesi ile elde edilmektedir. Kurutma işlemi sonrası C vitamini dışında bütün minerallerin korunduğu kuru meyveler, vücudu yüksek antioksidant potansiyeller ile öncelikle serbest radikallere karşı korumaktadır. Türk damak tadına en uygun kuru meyveler; kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, kuru üzüm, kuru dut ve kuruyemişlerdir. Türkiye’de bu meyveler daha çok komposto olarak tüketilmektedir. Türkiye’den ihraç edilen ürünlerin ilk 5 sırasında çekirdeksiz kuru üzüm, kuru incir, kuru kayısı, kuru elma ve fındık yer almaktadır. Kurutulacak meyvelerde aranan özellikler; olgun, sağlam, yarasız ve beresiz, çürüksüz olmasıdır. Ayrıca böcek yeniği bulunmamalı, bol olduğu mevsimde kurutulmalı, rengi ve tadı tam olgunlaşmış olmalıdır (MEGEP, 2008).

Şekil 6.2. Meyve Kurutma Üretim Akış Şeması



Kaynak: MEGEP, 2008, Ankara.

6.4.2. Meyve kurutma yöntemleri

Meyveler güneşte, güneş kolektörlü kurutma sistemlerinde ve yapay kurutucularda kurutulmaktadır. Genellikle güneşte üzüm, incir gibi meyveler, yapay kurutucularda ise elma, armut, kayısı, şeftali gibi meyveler kurutulmaktadır.

6.4.2.1. Güneşte kurutma:

Güneşte kurutma yöntemi çok eski bir yöntem olmasıyla birlikte, güneş enerjisinden yararlanılarak açık havada yapılan kurutma işlemidir.

Çizelge 6.6. Güneşte Kurutulan Meyvelerin Bazı Özellikleri

Meyve türü	Verim (%)	Son üründe su oranı (%)	Kurutma süresi (gün)
Çekirdeksiz üzüm	25-28	12-15	8-10
Kayısı	20-30	15-20	5-6
Erik	25-30	16-19	7
Elma	11-12	3-5	15-18

Kaynak: MEGEP, 2008, Ankara.

6.4.2.2. Güneş kolektörlü sisteminde kurutma

Özellikle son yıllarda fosil kökenli yakıtlar çevreyi alabildiğine kirlettiklerinden, insanlık alemi en ucuz ve temiz olan güneş enerjisinden daha iyi ve daha fazla faydalanmanın yollarını aramaktadırlar. Pratik hayatta güneş enerjisinden en yaygın olarak faydalanmanın yolu; güneş kolektörleri aracılığıyla olmaktadır. Kolektörlerle toplanan güneş enerjisinin miktarı; kolektörün bulunduğu yere, yönüne, eğim açısına, günün ve yılın zamanlarına bağlıdır. Uygun şartlarda kolektör tarafından emilen güneş ışınımı en çok yaklaşık 1000 W/m² kadardır. Bunun yaklaşık 750 W/m²'si kullanılır ısı enerjisine dönüştürülebilmektedir. Modern kurutma sistemlerinden biri olan güneş

kolektörlü kurutma sistemi yaklaşık 48 metre karelik bir alana kurulabilmekte ve tek seferde yaklaşık 1200 kg meyve kurutabilmektedir. Sistemdeki ısı kaynağı tamamen güneşten elde edilmektedir. Bu sistem en çok kayısı ve incir kurutmada tercih edilmektedir. Güneş kolektörlü kurutma sistemi; fan, kolektör ve kurutucu bölgesi olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır (Doğan, 2001).

6.4.2.3. Yapay kurutucular:

Meyvelerin kurutulmasında genellikle zıt akım tünelli kurutucular tercih edilmektedir. Meyvelerin kurutulmasında rol alan yapay kurutucular, sebzelerin kurutulması bölümünde açıklanmıştır.

Türkiye'nin meyve-sebze işleme sanayii üretim ve ticaretinde kuru üzüm, incir ve kayısının önemi büyük olmakla birlikte, Türkiye, bu üç ürün grubunda Dünya üretiminin yarısından fazlasını karşıladığı için, bu ürün grupları ayrı başlıklar altında incelenmiştir.

6.4.3. Türkiye’de kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı sektöründe mevcut durum

Üzüm, iklim ve toprak istekleri yönünden çok seçici olmayışı, çoğalma yöntemlerinin kolay oluşu ve çeşitli şekillerde tüketilebilmesi gibi sebeplerden dolayı dünyadaki en yaygın kültür bitkilerinden birisidir. Dünya yaş üzüm üretimi yaklaşık 7.5 milyon hektar alanda gerçekleştirilmekte olup üretim miktarı, iklim şartlarına bağlı olarak değişmekle beraber yıllık 65 milyon ton civarında seyretmektedir (Özden, 2008a).

Türkiye’de, 1200’ün üzerinde üzüm çeşidi bulunmaktadır. Üretilen üzümün, yıllar itibariyle değişmekle birlikte, ortalama %5-10’unun kurutulduğu tahmin edilmektedir (Özden, 2008a).

Türkiye’nin dünya ticaretine konu olan ve ihracatta en fazla öneme sahip kuru üzümler, çekirdeksiz ve özellikle “Sultani” tip kuru üzümlerdir. Türkiye’nin sultani veya diğer bir adıyla sultaniye çekirdeksiz üzümü dünyaca tanınmaktadır. Sultaniye tipi çekirdeksiz kuru üzüm, 18. yüzyıl sonlarında çekirdeksiz kuru üzümün ıslah edilmiş çeşididir. Türkiye’de çekirdeksiz kuru üzüm üretimi, Ege Bölgesi’nde özellikle Manisa, Turgutlu, Salihli, Akhisar, Menemen, Kemalpaşa, Çal ve Çivril’de yoğunlaşmıştır (Özden, 2008a).

Türkiye’de üretilen üzümler, çoğunlukla kuru ve yaş olarak tüketilmekle birlikte, bir miktar üzüm de pekmez, bulama, pestil, lokum gibi formlarda doğrudan veya sirke ile içki yapımında olduğu gibi dolaylı olarak sanayi tarafından değerlendirilmektedir. Türkiye’deki üzüm tüketimi, üretimin, sofralık, şaraplık veya kurutmalık olmasına göre farklılık göstermektedir.

Sofralık ve şaraplık üzüm üretiminin yurt içi talebi ancak karşılıyor olması nedeniyle, tüketiminin büyük bölümü yurt içinde gerçekleştirilmekte ve ancak küçük bir bölümü ihracata konu olmaktadır. Kuru üzümde ise ağırlık ihracattadır, çekirdeksiz kuru üzümler Türkiye’nin kuru üzüm ihracatının hemen hemen tamamını oluşturmaktadır (Göksu, 2010).

Kuru incir, Türkiye'nin geleneksel ihraç ürünleri arasında ilk sıralarda bulunmaktadır. Dünya kuru incir üretiminin dörtte birini ve kuru incir dış ticaretinin yarısından fazlasını Türkiye karşılamaktadır. İran, Mısır, Yunanistan ve ABD diğer önemli üretici ülkeler olmakla birlikte, bu ülkelerin gerek üretim potansiyeli gerekse ürün kalitesi açısından Türkiye ile rekabet etmeleri mümkün görülmemektedir.

Türkiye’de yaklaşık 300.000 tonun üzerinde yaş incir üretilmekte ve bu miktarın yaklaşık olarak üçte biri taze olarak tüketilmek üzere iç ve dış pazarlara sunulmaktadır (Özden, 2008b). Üretilen incir çeşitleri arasında en fazla Sarılop (%88) yetiştirilmekte olup; Bursa Siyahı (Dürdane İnciri), Göklop, Yeşilgüz, Morgüz ve Bardacık gibi diğer çeşitlerin oranı %12’dir (Özden, 2008b). Kuru incir özellikle Ege Bölgesi’nde Büyük ve Küçük Menderes havzalarında yetiştirilmektedir.

Kuru kayısı üretimi dünya genelinde 14 ülkede yapılmakla birlikte, bunlardan sadece sınırlı bir bölümü ihracat yapmaktadır. Kayısı üreticisi ülkelerden Fransa, İspanya, İtalya, Macaristan ve Yunanistan taze kayısıya önem verirken; Türkiye, Avustralya ve İran daha çok kuru kayısı konusuna yoğunlaşmaktadır (Özden, 2008c).

Türkiye çekirdeksiz kuru üzüm üretim miktarı incelendiğinde 1999/00 sezonunda 255.0 bin ton iken %9.8 oranında artarak 2008/09 döneminde 280.0 bin tona yükselmiştir. Kuru incir üretim miktarı ise 1999/00 sezonundan 2008/09 sezonuna % 1.7’lik bir azalma meydana gelmiştir. 2008/09 sezonunda kuru incir üretim miktarı 50.0 bin tondur (Çizelge 7.7).

Kayısı üretim miktarı hava koşullarının seyri ve verimlilik durumuna göre yıllar itibariyle büyük dalgalanmalar göstermektedir. On yıllık dönemde 139 Bin Ton üretim ile 2004/2005 sezonunda en yüksek üretim miktarına ulaşılmıştır. 2005/06 sezonunda üretim, bir önceki sezona göre 49 Bin Ton azalma gösterirken, 2008/09 sezonunda 100 Bin Tondur (Çizelge 6.7).

Çizelge 6.7. Sezonlar İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir ve Kuru Kayısı Üretim Miktarları (Bin Ton)

SEZON	Çekirdeksiz Kuru Üzüm	Kuru İncir	Kuru Kayısı
1999/00	255.0	50.9	88.0
2000/01	255.0	52.7	98.0
2001/02	200.0	49.0	63.0
2002/03	215.0	48.0	94.0
2003/04	280.0	52.5	80.5
2004/05	250.0	54.6	139.0
2005/06	274.0	60.4	90.0
2006/07	240.0	43.5	98.0
2007/08	310.0	42.5	120.0
2008/09	280.0	50.0	100.0

Kaynak: Göksu (2010), “Kuru meyveler”, T.C. Başbakanlık İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Çekirdeksiz kuru üzüm ihracat miktarı 2008/09 döneminde 266.7 Bin Ton, ihracat değeri ise, 611268 Bin TL’dir (Çizelge 6.8). Kuru incirde ihracat miktarı 2008/09 döneminde 38.8 Bin Ton, ihracat değeri ise, 265224 Bin TL’dir. Kuru kayısıda ise ihracat miktarı aynı dönem için 101.2 Bin Ton, ihracat değeri ise, 278865 Bin TL’dir.

Çizelge 6.8. Sezonlar İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir ve Kuru Kayısı İhracat Miktar ve Değerleri

SEZON	Çekirdeksiz Kuru Üzüm (Bin Ton)	Çekirdeksiz Kuru Üzüm (Bin TL)	Kuru İncir (Bin Ton)	Kuru İncir (Bin TL)	Kuru Kayısı (Bin Ton)	Kuru Kayısı (Bin TL)
1999/00	201.7	122069	36.9	42032	110.4	110379
2000/01	225.7	198922	39.3	88972	88.1	88106
2001/02	206.6	236022	36.2	117413	118.8	118805
2002/03	195.9	274100	42.1	133264	150.3	150343
2003/04	211.9	328588	49.1	140921	197.7	197704
2004/05	226.6	321237	52.6	157685	179.7	179735
2005/06	244.2	413600	54.2	198042	194.3	194364
2006/07	240.6	408707	40.1	217289	236.0	236020
2007/08	199.2	450905	33.1	241489	313.4	313496
2008/09	266.7	611268	38.8	265224	101.2	278865

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: FAO, 2011, İstatistik Veri Tabanı; COMTRADE, 2011, İstatistik Veri Tabanı.

Türkiye'den 2009 yılı içerisinde 90'ın üzerinde ülkeye çekirdeksiz kuru üzüm ihraç edilmiştir. Türkiye'nin 2009 yılı ihracat değeri itibariyle en önemli pazarı başta İngiltere (%22), Almanya (%16.6), Hollanda (%12.7), İtalya (%6.9) ve Fransa (%6.1) olmak üzere AB ülkeleridir (Çizelge 6.9). Bu ülkeler Türkiye'den ithal ettikleri kuru üzümün bir kısmını tekrar ihraç ederek değerlendirmektedirler (Göksu, 2010).

Çizelge 6.9. Önemli İthalatçı Ülkeler İtibariyle Türkiye Çekirdeksiz Kuru Üzüm İhracatı (Miktar: Bin Ton, Değer: Bin TL)

Ülkeler	2007		2008		2009	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
İngiltere	63.3	109201	48.0	110033	57.2	134706
Almanya	40.3	67899	30.1	67453	44.6	101578
Hollanda	32.4	54264	26.0	59103	33.7	77870
İtalya	19.0	34610	16.0	37064	16.6	42262
Fransa	16.5	27365	14.0	31364	16.0	37003
Avustralya	17.0	26543	13.1	30210	16.0	34804
Belçika	9.4	15997	7.0	16038	10.7	24402
Diğer	42.7	72828	45.0	99640	71.9	158643
Toplam	240.6	408707	199.2	450905	266.7	611268

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 057.52 kategorisindeki kuru üzüm ürünü dahildir.

*Armonize No: 0806.20 Kuru üzüm.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: Göksu, 2010, "Kuru meyveler", İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Türkiye kuru incir ihracatının büyük bir kısmı Avrupa Birliği üyelerine yönelik olup, 2009 yılı ihracat değeri itibariyle en önemli pazarları, sırasıyla Fransa (%16.7), Almanya (%15.9), İtalya (%7.9) ve İsviçre'dir (%4.5) (Çizelge 6.10).

Türkiye'de kuru incir ihracatı yapan firmalar daha çok Ege Bölgesi'nde bulunmaktadır. Bu firmalar kuru incirin yanı sıra, kuru kayısı ve kuru üzüm ticareti ile de uğraşmaktadırlar.

Çizelge 6.10. Önemli İthalatçı Ülkeler İtibariyle Türkiye Kuru İncir İhracatı (Miktar: Bin Ton, Değer: Bin TL)

Ülkeler	2007		2008		2009	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
Fransa	6.5	31553	6.5	45492	6.7	44400
Almanya	7.0	37499	6.0	39840	6.6	42205
İtalya	2.9	18277	2.7	17629	3.5	21105
İsviçre	1.8	12259	1.6	12408	1.6	11953
Rusya	3.0	8624	1.9	7273	3.0	11447
Hollanda	1.4	6864	1.0	5751	1.4	7476
İspanya	1.2	7457	1.0	6472	1.2	7072
Diğer	16.3	94756	12.4	106624	14.8	119566
Toplam	40.1	217289	33.1	241489	38.8	265224

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 057.6 kategorisindeki kuru incir ürünü dahildir.

*Armonize No: 0804.20.90 Kuru İncir.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: Göksu, 2010, "Kuru meyveler", İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Türkiye'nin 2009 yılı itibariyle kuru kayısı ihracatında en önemli pazarları; ABD (%22.6), Rusya (%17.2), Almanya (%15.1), İngiltere (%12.7) ve Fransa (%12.4)'dür. Söz konusu ülkelerin Türkiye toplam kayısı ihracatından aldıkları pay %70'in üzerindedir (Çizelge 6.11).

Çizelge 6.11. Önemli İthalatçı Ülkeler İtibariyle Türkiye Kuru Kayısı İhracatı (Miktar: Bin Ton, Değer: Bin TL)

Ülkeler	2007		2008		2009	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
ABD	15.5	50885	14.2	61729	14.7	63085
Rusya	20.2	38113	16.8	55396	14.0	47937
Almanya	8.4	30195	7.5	34987	8.6	42215
İngiltere	9.4	28857	8.9	36989	8.2	35352
Fransa	6.8	25112	7.3	35659	6.8	34603
Avustralya	4.3	13560	5.1	22077	5.1	22240
Hollanda	2.4	8038	2.4	10534	3.0	12715
Diğer	38.0	41260	36.0	56125	40.8	20718
Toplam	105.0	236020	98.2	313496	101.2	278865

*Ürünlerin sınıflandırılması STIC REV.3'e göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 057.99 kategorisindeki kuru kayısı ürünü dahildir.

*Armonize No: 0813.10 Kuru Kayısı.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: Göksu, 2010, "Kuru meyveler", İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

6.4.4.İzmir ili'nde kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı sektöründe mevcut durum

Türkiye'de yer alan dokuz tarım bölgesinin tamamında bağcılık yapılmaktadır. Birinci sırada yer alan TR3 Ege Bölgesi Türkiye üzüm üretiminin yarısını gerçekleştirmektedir (TKB, 2006). Gediz Havzası'nın Sarıgöl'den Menemen'e kadar uzanan bölümünde, dünyanın en kaliteli çekirdeksiz kuru üzümleri yetişmektedir. İncir, sahil kesimlerinin ürünü olup; üretimin önemli bir kısmı Ege Bölgesi'nde yapılmaktadır. Bölgede mevcut plantasyonların tamamına yakını Sarılop çeşidinden oluşmakta ve kuru incir olarak ihraç edilmektedir.

İzmir İli'nde 2006-08 yılları ortalamasına göre çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı 430655.3 Bin TL, kuru incir ihracatı 203294.0 Bin TL ve kuru kayısı ihracatı da 92333.0 Bin TL'dir (Çizelge 6.12).

Çizelge 6.12. İzmir İli'nde Sezonlar İtibariyle Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir ve Kuru Kayısı İhracat Değerleri (Bin TL)

YILLAR	Çekirdeksiz Kuru Üzüm	Kuru İncir	Kuru Kayısı
2006	415947	179391	93693
2007	417547	205558	98784
2008	458472	224933	84522
2006-2008 Ortalaması	430655.3	203294.0	92333.0

*Ürünlerin sınıflandırılması GTİP'e göre yapılmıştır.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankası'nın yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: EİB, 2009, (Ege İhracatçı Birlikleri), 2006-2007-2008 Yılları Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, İzmir.

6.5 Meyve-Sebze Konserveleri Alt Sektörü

6.5.1. Sektörün tanımı

Konserve meyve-sebze işleme sanayii esas itibariyle; turşu, geçici konserve edilmiş sebze, konserve meyve-sebze ve salça üretiminden oluşmaktadır. Türkiye'de konserve üretimi yapılan ağırlıklı sebzeler; domates, bezelye, fasulye, banya ve karışık sebzelerdir. Başlıca meyve konserveleri şeftali, kayısı ve vişnedir. Turşu grubu içinde ihracatta en önemli ürün kornişon turşusudur. Sektörde faaliyet gösteren firmalar küçükten orta büyüklüğe kadar değişmektedir. Konserve üretim tesisleri sanayi sektörünün ihtiyaç duyduğu kaliteli hammadde özellikleri nedeniyle sayı ve kapasite olarak Ege ve Marmara Bölgelerinde yoğunlaşmaktadır. Kullanılan hammaddenin büyük bir kısmı yurt içinden temin edilmektedir. Sektörde birçok yabancı sermaye kuruluşu bulunmaktadır. Türkiye'de konserve sebze üreten 80, konserve meyve imalatı yapan 50 işletme bulunmaktadır (İSO, 2006).

6.5.2. Türkiye’de konserve sektöründe mevcut durum

Türkiye’nin konserve meyve-sebze ihracatı 1.5 milyar TL’nin üzerindedir. Türkiye’nin 2009 yılı itibariyle en önemli pazarı Almanya (% 24.3), Hollanda (% 7.4), Irak (% 7.3), İngiltere (% 6.0) ve ABD (% 5.2)’dir. Bu beş ülkeye yapılan ihracat toplam konserve meyve-sebze ihracatının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır (Çizelge 6.13).

Çizelge 6.13. Türkiye’nin Ülkeler İtibariyle Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Bin TL)

	2007		2008		2009	
	Değer	%	Değer	%	Değer	%
Almanya	347795	27.5	378754	26.5	375547	24.3
Hollanda	90098	7.2	94997	6.6	114093	7.4
Irak	49022	3.9	80893	5.6	111835	7.3
İngiltere	90073	7.1	81550	5.7	91710	6.0
ABD	65060	5.1	72575	5.1	80875	5.2
Fransa	61741	4.9	69563	4.9	68175	4.4
Rusya	34925	2.7	40510	2.8	40461	2.6
Romanya	37335	2.9	35737	2.5	39858	2.6
İtalya	56552	4.5	48446	3.4	37381	2.5
Diğer	433405	34.2	524489	36.9	581465	37.7
Toplam	1266006	100.0	1427514	100.0	1541400	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2008 numaralarındaki ürünler dahildir.

*Verilerin TL’ye çevrilmesinde Merkez Bankasının yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: Somuncuoğlu, 2010, “Konserve Meyve-Sebze”, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Konserve meyve-sebze sektöründe %39.5 pay alarak en fazla ihracatı yapılan ürün grubu 675 milyon TL ile 2008 GTİP numarasındaki tarifinin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçalarıdır (Çizelge 6.14).

Bu gruptaki ihracatın %92'sini 200819 GTİP nolu sert kabuklu yemiş, çekirdekler ve karışık konserveleri (işlenmiş fındık ürünleri) oluşturmaktadır. Ardından sırasıyla %4.2 ve %1.7'lik paylarıyla 200830 GTİP nolu turunçgil konserveleri ve 200860 GTİP nolu kiraz (vişne dahil) konserveleri gelmektedir.

2001 GTİP numaralı hıyarlar, kornişonlar ve zeytinlerin bulunduğu grubun 2009 yılı Türkiye ihracat değeri 313.5 milyon TL'dir. 2002 GTİP numaralı domates konserveleri ve salçanın bulunduğu grupta ihracatın yaklaşık 304 milyon TL'nin üzerinde olduğu görülmektedir. 2005 GTİP numarasındaki sebze konservelerinin ihracatı yaklaşık 244 milyon TL'dir (Çizelge 6.14).

Çizelge 6.14 Türkiye'nin Ürün Kategorileri İtibariyle Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Değer: Milyon TL)

Ürünler	2007	2008	2009
2001 - Sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçaları (sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş)	238.6	273.5	313.5
2002 - Domatesler (sirke veya asetik asitle hazırlanmış konserve edilmiş)	144.5	223.2	304.5
2003 - Mantarlar ve domalan (sirke veya asetik asitle hazırlanmış, konserve edilmiş)	0.5	0.2	0.02
2005 - Diğer sebzeler (sirke veya asetik asitle hazırlanmış veya konserve edilmiş, dondurulmamış)	181.9	202.5	244.5
2006 - Sebzeler, meyveler, sert kabuklu meyveler, meyve kabukları ve diğer bitki parçaları (şekerle konserve edilmiş, suyu alınmış, üstü şekerle kaplanmış veya kristalleşmiş)	6.4	4.4	3.9
2008 - Tarifinin başka yerinde belirtilmeyen veya yer almayan meyveler, sert kabuklu meyveler ve yenilen diğer bitki parçaları (başka surette hazırlanmış veya konserve edilmiş)	694.0	723.7	675.0

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankasının yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: Somuncuoğlu, 2010, “Konserve Meyve-Sebze”, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

Türkiye’de konserve meyve-sebze ithalatı çok düşük değerlerde yapılmaktadır. 2009 yılında konserve meyve-sebze ithalatı yaklaşık 47 milyon TL’ye ulaşmıştır. 2009 yılında ithalatın en fazla olduğu ülkeler Almanya (%16.5), İspanya (%15.7), Tayland (%9.3), Yunanistan (%6.9) ve İsrail (%5.6)’dır (Çizelge 6.15). İthalatta en fazla paya sahip konserve ürünler arasında Türkiye’de üretimi yapılmayan bazı sert kabuklu meyveler, mısır, tatlı mısır ve şeftali konserveleri gibi ürünler gelmektedir (Somuncuoğlu, 2010).

Çizelge 6.15. Türkiye’nin Ülkeler İtibariyle Konserve Meyve-Sebze İthalatı (Bin TL)

	2007		2008		2009	
	Değer	%	Değer	%	Değer	%
Almanya	11082	25.0	10174	20.3	7865	16.5
İspanya	9974	22.5	10083	20.2	7479	15.7
Tayland	2466	5.6	6833	13.7	4415	9.3
Yunanistan	4550	10.3	4404	8.8	3312	6.9
İsrail	66	0.1	1347	2.7	2688	5.6
Hollanda	2500	5.6	1818	3.6	2517	5.3
Fransa	1646	3.7	737	1.5	2372	4.9
Macaristan	1166	2.6	1589	3.2	2177	4.6
ABD	1062	2.4	3073	6.2	2055	4.3
Diğer	9814	22.2	9815	19.8	12835	26.9
Toplam	44326	100.0	49873	100.0	47715	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

*Bu rakamlara 2001, 2002, 2003, 2005, 2006, 2008 kategorisindeki ürünler dahildir.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankasının yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: Somuncuoğlu, 2010, “Konserve Meyve-Sebze”, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

6.5.3.İzmir ili'nde konserve sektöründe mevcut durum

İzmir İli'nin konserve meyve-sebze ihracatı 2008 yılı itibariyle 114 milyon TL'nin üzerindedir. Konserve ihracatının en büyük kısmını sebze konserveleri (% 39.5) oluşturmaktadır. Bunu sırasıyla salça (% 35.8), meyve konserveleri (% 20.2) ve reçel (% 4.5) izlemektedir (Çizelge 6.16).

Çizelge 6.16. İzmir İli Konserve Meyve-Sebze İhracatı (Bin TL)

	2006		2007		2008	
	Değer	%	Değer	%	Değer	%
Meyve konserveleri	28483	19.0	35155	27.2	23100	20.2
Sebze konserveleri	61596	41.2	47344	36.7	45104	39.5
Salça	51377	34.3	41375	32.1	40880	35.8
Reçel	8209	5.5	5169	4.0	5169	4.5
Toplam	149665	100.0	129043	100.0	114253	100.0

*Ürünlerin sınıflandırılması Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonuna (GTİP) göre yapılmıştır.

*Verilerin TL'ye çevrilmesinde Merkez Bankasının yıllık ortalama döviz kurlarından faydalanılmıştır.

Kaynak: EİB, 2009, (Ege İhracatçı Birlikleri), 2006-2007-2008 Yılları Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, İzmir.

7. ARAŞTIRMA BULGULARI

Bu bölümde meyve ve sebze işleme sanayiine yönelik olarak yapılan araştırmanın gerçekleştirilmesi sürecinde anket çalışmalarıyla elde edilen verilerin analizi ve irdelenmesiyle ortaya çıkan bulgulara yer verilmiştir. Meyve ve sebze işleme sanayiinde demografik, idari, mali imkanlar ve tesis mevcut durumuna ilişkin bulgular meyve ve sebze işleme sanayiine yönelik olarak ortaya konmuştur.

7.1. İşletmelerin Genel Özellikleri

Araştırmaya konu olan işletmelerde, tek çeşit ürün işleyen 15 firma, iki çeşit ürün işleyen 8 firma, üç çeşit ürün işleyen 7 firma, dört ve dörtten fazla çeşit ürün işleyen 16 firma bulunmaktadır (Çizelge 7.1).

Çizelge7.1. İncelenen İşletmelerde İşlenen Ürün Sayıları

İşlenen Ürün Sayısı	Sayı	%
Tek Çeşit	15	32.6
İki Çeşit	8	17.4
Üç Çeşit	7	15.2
Dört ve Dörtten Fazla Çeşit	16	34.8
Toplam	46	100.0

İncelenen işletmelerin 4 tanesi organik, 34 tanesi konvansiyonel, 8 tanesi ise hem organik hem de konvansiyonel olarak işlenmiş meyve ve sebze üretimi yapmaktadır (Çizelge 7.2).

Çizelge 7.2. İncelenen İşletmelerin Üretim Şekli

Üretim Şekli	Sayı	%
Organik	4	8.7
Konvansiyonel	34	73.9
Organik ve Konvansiyonel	8	17.4
Toplam	46	100.0

İşletmelerden 27 tanesi kurutulmuş, 19 tanesi konserve ürünler işlemektedir (Çizelge 7.3). Kurutulmuş ürün işleyen işletmelerden 17 tanesi sadece kurutulmuş meyve, 3 tanesi sadece kurutulmuş sebze, 7 tanesi ise kurutulmuş meyve ve sebzeyi birlikte işlemektedir. Konserve ürün işleyen işletmelerden 13 tanesi konserve meyve-sebze, 4 tanesi turşu, 2 tanesi ise kapari işlemektedir.

Çizelge 7.3. İncelenen İşletmelerin Faaliyet Alanı

Faaliyet Alanı	Sayı	%
Kurutulmuş	27	58.7
Konserve	19	41.3
Toplam	46	100.0

İncelenen işletmelerde kurutulmuş ürün işleyen firmalardan 16 tanesi, konserve ürün işleyen firmalardan da 11 tanesi sözleşmeli üretim modelini uygulamaktadır (Çizelge 7.4). Her iki alt sektör birlikte değerlendirildiğinde sözleşmeli tarım modelini tercih eden firmaların oranının % 60 civarında olduğu görülmektedir.

Çizelge 7.4. İncelenen İşletmelerde Sözleşmeli Üretim Yapanların Dağılımı

Sözleşmeli Üretim	Sayı	%
Kurutulmuş Ürünler Sözleşmeli	16	34.8
Kurutulmuş Ürünler Sözleşmesiz	11	23.9
Konserve Ürünler Sözleşmeli	11	23.9
Konserve Ürünler Sözleşmesiz	8	17.4
Toplam	46	100.0

7.2. İşletmecilerin Özellikleri

Anketlerin yapıldığı firmalarda görüşülen yetkililerden 22 kişi 23-35 yaş aralığında, 10 kişi 36-45 yaş, 11 kişi 46-55 yaş ve 3 kişi ise 56-70 yaş aralığındadır (Çizelge 7.5). Verilere göre incelenen alt sektörlerde genç bir yönetimin hakim olduğu ifade edilebilir.

Çizelge 7.5. İncelenen İşletmelerde Görüşülen Yetkililerin Yaş Dağılımları

Yaş Dağılımı	Sayı	%
23-35 Yaş	22	47.8
36-45 Yaş	10	21.7
46-55 Yaş	11	24.0
56-70 Yaş	3	6.5
Toplam	46	100.0

Görüşülen yetkililerin 7'si yüksek lisans, 29'u lisans, 3'ü ön lisans, 5'i lise, biri ortaokul ve biri de ilkokul mezunudur (Çizelge 7.6). Üniversite ve

yüksekokul mezunu olan yetkililerden 16 tanesi gıda mühendisi, 4 tanesi ziraat mühendisi, 3 tanesi gıda teknikeri, 8 tanesi iktisat, 2 tanesi işletme, biri makine mühendisi, biri inşaat mühendisi, 2 tanesi sosyoloji bölümü, biri eğitim ve biri edebiyat fakültesi mezunudur.

Çizelge 7.6. İncelenen İşletmelerde Görüşülen Yetkililerin Eğitim Durumu

Eğitim Durumu	Sayı	%
Yüksek Lisans	7	15.2
Lisans	29	63.0
Ön Lisans	3	6.5
Lise	5	10.9
Ortaokul	1	2.2
İlkokul	1	2.2
Toplam	46	100.0

Yüksek lisansını yapmış 7 yetkiliden iki tanesi ziraat mühendisliği, biri iş idaresi, biri psikoloji alanında, üç tanesi de gıda mühendisliği alanında yüksek lisans yapmıştır. Eğitim ile ilgili veriler birlikte değerlendirildiğinde firma yetkililerinin eğitim seviyesinin yüksek olduğu ifade edilebilir.

Yetkililerden 1-10 yıldır meyve-sebze işleme sanayiinde çalışanların sayısı 19 kişi, 11-20 yıldır çalışanların sayısı 18 kişi ve 21-37 yıllık sektör deneyimine sahip olanların sayısı ise 9 kişidir (Çizelge 7.7).

Çizelge 7.7. İncelenen İşletmelerde Görüşülen Yetkililerin Sektörde Çalışma Süreleri

Çalışma Süresi	Sayı	%
1-10 Yıl	19	41.3
11-20 Yıl	18	39.1
21-37 Yıl	9	19.6

Toplam	46	100.0
--------	----	-------

İşletmelerin hukuki yapıları incelendiğinde, 21 tanesinin anonim şirketi, 25 tanesinin ise limited şirketi olduğu belirlenmiştir (Çizelge 7.8).

Çizelge 7.8. İncelenen İşletmelerin Hukuki Yapısı

Hukuki Şekli	Sayı	%
Anonim Şirketi	21	45.7
Limited Şirketi	25	54.3
Toplam	46	100.0

7.3. Tesis Mali Durum

İşletmelerin 27 tanesi işletme sermayesini öz kaynak ve banka kredilerinden, 17 tanesi sadece öz kaynaklarından, biri sadece banka kredilerinden sağlamaktadır. Bir işletme bu soruya cevap vermemiştir (Çizelge 7.9).

Çizelge 7.9. İncelenen İşletmelerde İşletme Sermayesinin Kaynağı

Sermayenin Kaynağı	Sayı	%
Özkaynak	17	36.9
Özkaynak ve Banka Kredileri	27	58.7
Banka Kredileri	1	2.2
Yanıt Alınamayan	1	2.2
Toplam	46	100.0

Yeni ve tevsiî yatırım düşünen işletmelerin sayısı 37, düşünmeyenlerin sayısı 9'dur (Çizelge 7.10).

Çizelge 7.10. İncelenen İşletmelerde Yeni ve Tevsii Yatırım Düşünenlerin Dağılımı

Yeni ve Tevsii Yatırım	Sayı	%
Düşünen İşletmeler	37	80.4
Düşünmeyen İşletmeler	9	19.6
Toplam	46	100.0

Yeni yatırım düşünen 12 işletmede yatırımın kaynağını öz kaynaklar, 10 işletmede banka kredileri, bir işletmede yurtdışı kaynaklar, 7 işletmede banka kredileri ve öz kaynaklar, 3 işletmede İZKA destekleri, 3 işletmede Kırsal Kalkınma Hibe Destekleri, bir işletmede ise öz kaynaklar, banka kredileri ve İZKA destekleri birlikte oluşturmaktadır (Çizelge 7.11).

Çizelge 7.11. İncelenen İşletmelerde Yeni ve Tevsii Yatırımların Kaynakları

Sermayenin Kaynağı	Sayı	%
Özkaynak	12	32.4
Banka Kredileri	10	27.0
Yurtdışı Kaynaklar	1	2.7
Banka Kredileri ve Özkaynak	7	19.0
İZKA Destekleri	3	8.1
Kırsal Kalkınma Hibe Destekleri	3	8.1
Öz kaynak, Banka Kredileri ve İZKA	1	2.7
Toplam	37	100.0

Firmaların üretim, pazarlama, yatırım vb. stratejik planlama tercihleri incelendiğinde, 18 işletmenin bir yıllık, 9 işletmenin üç yıllık, 4 işletmenin beş yıllık, 1 işletmenin on yıllık, 2 işletmenin anlık, 11 işletmenin bir-üç-beş yıllık olmak üzere değişken stratejilerinin olduğu, kalan bir işletmenin ise herhangi bir stratejik planlamayı tercih etmediği belirlenmiştir (Çizelge 7.12).

Çizelge 7.12. İncelenen İşletmelerin Stratejik Planlama Tercihleri

Planlama Tercihleri	Sayı	%
1 Yıllık	18	39.1
3 Yıllık	9	19.6
5 Yıllık	4	8.7
10 Yıllık	1	2.2
1-3-5 Yıllık	11	23.9
Anlık	2	4.3
Planlama Yapmayan	1	2.2
Toplam	46	100.0

Firmaların tercih ettiği rekabet stratejileri incelendiğinde; 4 firma maliyet, 2 firma farklılaşma, 22 firma hem maliyet hem farklılaşma, 2 firma kalite, bir firma güvenilirlik, 6 firma kalite ve güvenilirlik, 5 firma maliyet ve kalite, 3 firma maliyet, farklılaşma ve kalite stratejisini birlikte benimsemiştir. Bir firma ise hiçbir strateji uygulamamaktadır (Çizelge 7.13).

Çizelge 7.13. İncelenen İşletmelerin Tercih Ettiği Rekabet Stratejileri

Rekabet Stratejileri	Sayı	%
Maliyet	4	8.7
Farklılaşma	2	4.3
Maliyet ve Farklılaşma	22	47.8
Kalite	2	4.3
Güvenilirlik	1	2.2
Kalite ve Güvenilirlik	6	13.0
Maliyet ve Kalite	5	10.9
Maliyet, Farklılaşma ve Kalite	3	6.6
Rekabette Stratejisi olmayan	1	2.2
Toplam	46	100.0

7.4.İşletmelerin Teknik Kosulları

İşletmelerde ürünlerin işlendiği sezon süreleri çeşitlilik göstermektedir. İşletmelerden 33 tanesi 2-5 ay aralığında, 13 tanesi 6-12 ay aralığında ürünlerin işlenmesini sürdürmektedir. Son üç yılda işletmelerin 17 tanesinde kapasite artışı, 9 tanesinde kapasite azalması, 20 tanesinde hem kapasite artışı hem de kapasite azalması ortaya çıkmıştır (Çizelge 7.14). İşletmelerden 15 tanesi sezonda çift vardiya çalışmaktadır.

Çizelge 7.14. 2008-2010 Yılları Ortalaması İtibariyle İncelenen İşletmelerin Kapasite Durumu

Kapasite	Sayı	%
Artış	17	36.9
Azalma	9	19.6

Artış ve Azalma	20	43.5
Toplam	46	100.0

İşletmelerin 44 tanesinde kalite kontrol laboratuvarı bulunmaktadır. Kalite kontrol laboratuvarı bulunan işletmelerin dokuzunda 1 uzman personel, dokuzunda 2 uzman personel, onunda 3 uzman personel, ikisinde 4 uzman personel, dördünde 6 uzman personel, beşinde 7 uzman personel, ikisinde 8 uzman personel, birinde 10 uzman personel, birinde 23, birinde 30 uzman personel bulunmaktadır (Çizelge 7.15).

Çizelge 7.15. İncelenen İşletmelerin Kalite Departmanlarındaki Uzman Personel Sayısı

Uzman Personel	Sayı	%
Bir Uzman Personel	9	19.6
İki Uzman Personel	9	19.6
Üç Uzman Personel	10	21.7
Dört Uzman Personel	2	4.3
Altı Uzman Personel	4	8.7
Yedi Uzman Personel	5	10.9
Sekiz Uzman Personel	2	4.3
On Uzman Personel	1	2.2
Yirmi Üç Uzman Personel	1	2.2
Otuz Uzman Personel	1	2.2
Uzman Personeli Bulunmayan	2	4.3
Toplam	46	100.0

İşletmelerin büyük çoğunluğu kalite kontrolünü hammadde üretim, tedarik, hazırlık ve ön işleme, yardımcı madde kullanımı öncesi, mamul üretim sürecinde, üretim sonrası mamullerde ve depolamada gerçekleştirmektedir, pazarlama kanallarında ise kalite kontrolünü sadece 26 firma yapmaktadır.

Ambalaj maddesi olarak tek çeşit ambalaj kullanan firma sayısı dört, iki çeşit ambalaj kullanan firma sayısı on, üç çeşit ambalaj kullanan firma sayısı sekiz ve dörtten fazla çeşit ambalaj maddesi kullanan firma sayısı 24'tür.

Firmaların 37 tanesi ambalaj maddesini serbest piyasadan, 1 tanesi müşterilerinden, 4 tanesi serbest piyasa ve müşterilerinden, 3 tanesi serbest piyasadan ve ithalat yaparak, 1 tanesi ise müşterilerinden ve de ithalat yaparak sağlamaktadır (Çizelge 7.16). 16 firmanın ambalaj maddelerinin tedariki konusunda sorunları bulunmaktadır. Bu sorunların başında % 30 ile zamanında temin edememek, kalite sorunu ve yüksek fiyat, % 15 ile de fire, miktarca az olması ve çeşitliliğin olmaması gelmektedir.

Çizelge 7.16. İncelenen İşletmelerde Ambalaj Tedarik Durumu

Ambalaj Tedarik	Sayı	%
Serbest Piyasa	37	80.4
Müşteriler	1	2.2
Serbest Piyasa ve Müşteri	4	8.7
Serbest Piyasa ve İthalat	3	6.5
İthalat ve Müşteri	1	2.2
Toplam	46	100.0

İşletmelerin sadece bir tanesinde kendi ambalaj üretim tesisi bulunmaktadır.

İzmir ili'nde ihracata yönelik olarak verilen devlet teşvikleri Ar-Ge, çevre, pazar araştırması ve yurtdışı fuar yardımınıdır. İşletmelerin 8 tanesi verilen bu teşviklerden sadece yurtdışı fuar yardımından faydalanmaktadır. Yatırımlara yönelik olarak verilen devlet teşvikleri ise; gümrük vergisi istisnası, enerji desteği, arsa tahsisi ve yatırım indirimidir. 5 işletme yatırımlara yönelik olarak verilen bu teşviklerden sadece gümrük vergisi istisnasından yararlanmaktadır (Çizelge 7.17).

Çizelge 7.17. İncelenen İşletmelerde Devlet Teşviklerinden Yararlanma Durumu

Devlet Teşvikleri	Sayı	%
İhracata Yönelik Teşvikler	8	17.4
Yatırımlara Yönelik Teşvikler	5	10.9
Teşviklerden Faydalanmayanlar	33	71.7
Toplam	46	100.0

8. İZMİR İLİ MEYVE-SEBZE İŞLEME SANAYİİNİN REKABETÇİLİK ANALİZİ

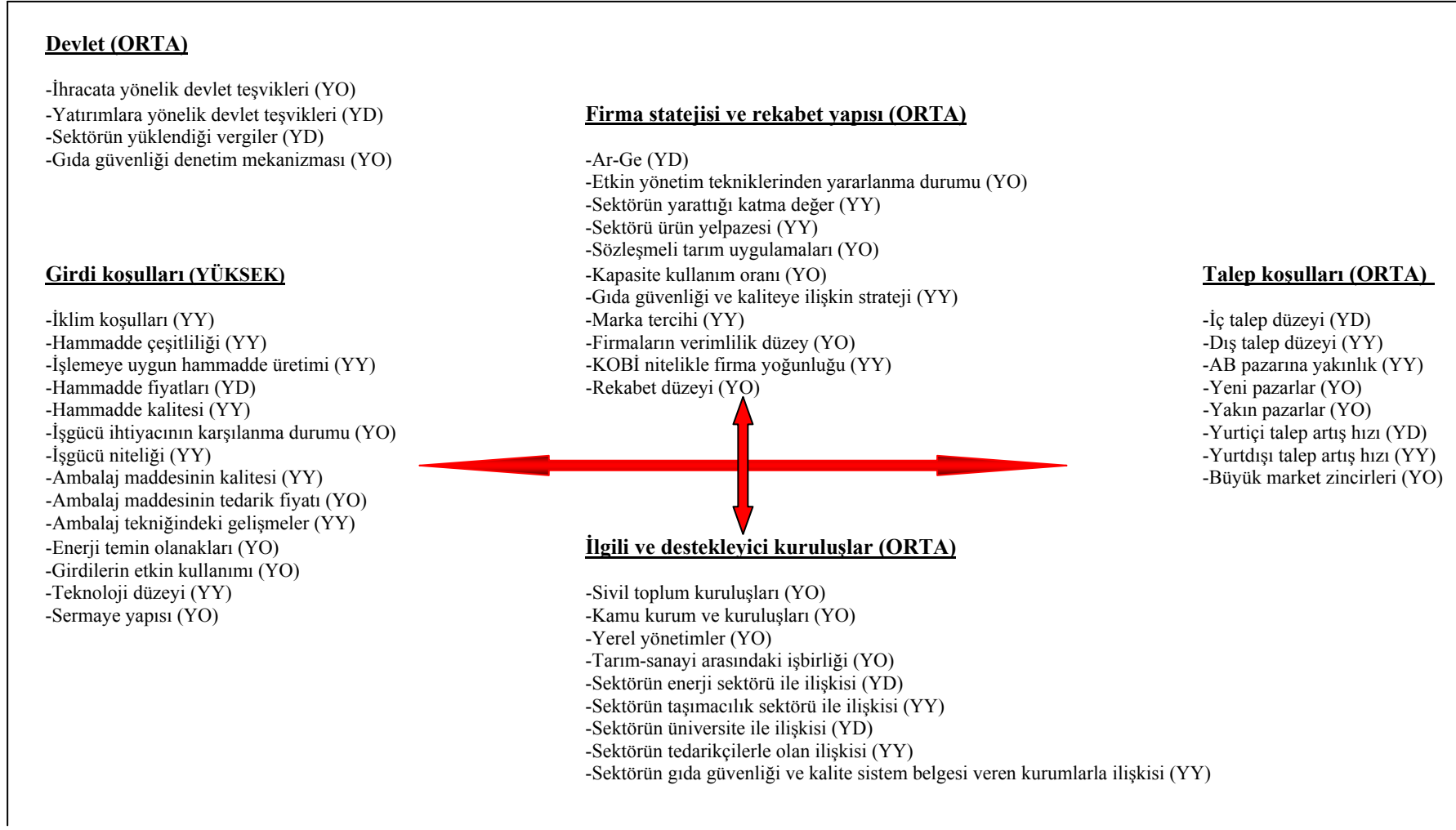
Rekabet; bir pazarda tüketicilerin istek ve ihtiyaçlarını karşılamak ve ilgilerini çekmek için, işletmelerin birbirleri ile yarışları ya da mücadeleleridir. Mikro açıdan rekabetin tanımı ise, doğrudan doğruya ya da dolaylı olarak işletmenin pazarlarına mal veya hizmet sunmaya çalıştığı faaliyetlerinin bütünüdür.

İzmir ili meyve-sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizi, Elmas Modeli'nin köşegenlerinde yer alan, girdi koşulları, talep koşulları, firma stratejisi ve rekabet yapısı, ilgili ve destekleyici kuruluşlar ve modelde dışsal faktör olarak alınan devlet faktörü açısından yapılmıştır.

Birincil ve ikincil veri toplama teknikleri kullanılarak elde edilen veriler, önem derecelerine göre değerlendirilerek alt değişkenler şekil 8.1'de görüldüğü üzere modele yerleştirilmiştir.

Analizlerde 46 anketin sonuçlarıyla birlikte, yapılan 10 mülakattan elde edilen bilgiler ve literatür bilgisinden de yararlanılmıştır.

Şekil 8.1. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizi



8.1.Girdi Koşulları

İzmir ili meyve–sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizinde girdi koşulları yapılan mülakatlar sonucu; iklim koşulları, hammadde çeşitliliği, işlemeye uygun hammadde üretimi, hammadde fiyatları, işgücü ihtiyacının karşılanma durumu, işgücü niteliği, ambalaj maddesinin kalitesi, ambalaj maddesinin tedarik fiyatı, ambalaj tekniğindeki gelişmeler, enerji temin olanakları, girdilerin etkin kullanımı, teknoloji düzeyi ve sermaye yapısı olarak belirlenmiştir (Çizelge 8.1).

Çizelge 8.1.İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Girdi Koşulları

-İklim Koşulları (YY)	-Ambalaj Maddesinin Kalitesi (YY)
-Hammadde Çeşitliliği (YY)	-Ambalaj Mad. Tedarik Fiyatı (YO)
-İşlemeye Uygun Hammadde Üretimi (YY)	-Ambalaj Tek. Gelişmeler (YY)
-Hammadde Fiyatları (YD)	-Enerji Temin Olanakları (YO)
-Hammadde Kalitesi (YY)	-Girdilerin Etkin Kullanımı (YO)
-İşgücü İhtiyacının Karşılanma Durumu (YO)	-Teknoloji Düzeyi (YY)
-İşgücü Niteliği (YY)	-Sermaye Yapısı (YO)

İklim Koşulları (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre iklim koşullarının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. İzmir'de genel olarak Akdeniz ikliminin Kıyı Ege alt tipi görülmektedir (İZTO, 2010). Uygun iklim koşulları birçok tarımsal ürünün yetişmesi için elverişlidir. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Hammadde Çeşitliliği (YÜKSEK / YÜKSEK)

Anket verilerine göre hammadde çeşitliliğinin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. İzmir ili meyve ve sebze üretim değeri itibariyle önemli illerden biridir. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir. İzmir’de yetiştirilen belli başlı meyveler üretim değerindeki önemleri itibariyle; zeytin, üzüm, kiraz, incir, mandalina ve elmadır. Sebzeler ise; domates, karpuz, hıyar, biber, kavun, patlıcan, fasulye, marul, kabak, kereviz, bezelye, börülce, bakla ve turp’tur (Genç, 2003).

İşlemeye Uygun Hammadde Üretim Miktarı (YÜKSEK / YÜKSEK)

Araştırma sonuçlarına göre işlemeye uygun hammadde üretim miktarının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Meyve ve sebze işleyen fabrikaların buldukları yerin çevresindeki hammadde potansiyeli kuruluş için çok önemlidir. Özellikle fabrika çevresinde ne kadar çeşitli mahsül yetiştirme imkanı mevcutsa hammadde temininde de o derece emniyet sağlanmış olmaktadır (Aydoğdu, 1977). İzmir ili coğrafik yapıya uygun ekolojik koşullar, tarımsal üretimde miktar ve ürün çeşitliliği yönünden büyük ve seçenekli bir potansiyele sahiptir. Bu bağlamda tarımsal üretim gıda sanayiinin talep ettiği çeşitlilikte ve miktardaki ürünün büyük bir bölümünü üretebilmektedir. Bu nedenle araştırma sonuçlarına göre mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Hammadde Fiyatları (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre hammadde fiyatlarının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. İzmir ili’nde hammadde fiyatları yüksek bir seyir izlemektedir. Son yıllarda özellikle Amerika ve İran üzümlerinin fiyatının düşük olması, İzmir ilinin bu sektörde rekabetini tehlikeye sokmaktadır. Bu nedenle mevcut durum düşük (D) olarak tespit edilmiştir.

Hammadde Kalitesi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Araştırma bulgularına göre sektör için hammadde kalitesinin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Hammadde çeşitliliği yüksek olan İzmir’de yetişen meyve ve sebzelerin kalitesi yüksek düzeydedir. Araştırma sonuçlarına göre mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

İşgücü İhtiyacının Karşılama Durumu (YÜKSEK / ORTA)

Araştırma bulgularına göre işgücü ihtiyacının karşılanma durumunun önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Her ne kadar sektörde teknoloji son yıllarda daha yoğun olarak kullanıyor olsa da, sektör emek-yoğun ağırlıklı bir işkolu olarak üretim yapmaktadır. İzmir ili'nde iş gücü ihtiyacının rahatlıkla karşılanamadığı belirtilmektedir. Buna göre mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

İşgücü Niteliği (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre işgücü niteliğinin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Meyve-sebze işleme sanayiinde fazla kalifiye işçiye gereksinim olmamakla beraber yine de ilin işgücü niteliği yüksektir (Y).

Ambalaj Maddesinin Kalitesi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre ambalaj maddesinin kalitesinin önemi yüksek (Y) tir. Ambalajlama teknolojik yeniliklere paralel olarak gelişme göstermiş ve önemli bir konu haline gelmiştir. Gıda sanayii büyük ölçüde ambalaj maddelerine bağlı olarak gelişmekte ve ambalaj maddeleri gıda sanayii alanında hammaddeden sonra en önemli girdilerden birini teşkil etmektedir (Hışıl, 1981). Ambalaj, tüketici tarafından tanınmayı sağlayacak marka ve ürün kimliklerini oluşturur, böylece deneme ve tekrar satın almayı teşvik eder. Üreticiler pazardan yüksek pay alabilmek için ambalajı güçlü bir satış aracına dönüştürmek ve rekabette bir avantaj sağlamak zorundadır. Özellikle gıda sektöründe ürün çeşitliliğinin çok olması, hatta, aynı ürünün birçok firma tarafından üretiliyor olması firmaları rekabette üstün duruma gelmelerini zorlaştırmaktadır. İzmir ilinde ambalaj maddesinin kalitesi teknolojik yeniliklere bağlı olarak gelişme göstermiştir. Mevcut durum da yüksek (Y) olarak tespit edilmiştir.

Ambalaj Maddesinin Tedarik Fiyatı (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre ambalaj maddesinin tedarik fiyatının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. İzmir İli'nde birçok ambalaj firması bulunmaktadır. Dünya klasmanında ambalaj fiyatları karşılaştırıldığında rekabet açısından il orta (O) düzeyde bulunmaktadır.

Ambalaj Tekniğindeki Gelişmeler (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre ambalaj maddesinin tekniğindeki gelişmelerin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Gıda sanayii açısından ambalajın hava ve nem almayacak biçimde kapanabilmesi, içine konan gıda maddesiyle etkileşim (interaksiyon) göstermemesi, kullanılan materyalin sağlığa zararlı olmaması gibi özellikleri önemlidir. Bazı ürünler için yüksek sterilizasyon sıcaklığına dayanabilmesi, hafif olması kolaylıkla doldurulup kapatılabilmesi gibi teknolojik özellikleri de olmalıdır (Hışıl, 1981). İzmir İlinde ambalaj sektörü Dünya ambalaj sektöründeki gelişmeleri yakından takip ederek, müşteri istek ve önerilerini göz önünde bulundurmaktadır. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Enerji Temin Olanakları (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre sektör adına enerji temin olanaklarının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Gelişmiş ülkeler enerjiye ilişkin bakış açılarını belirlerken, arz güvenilirliği, sürdürülebilirlik, erişilebilirlik, çevreye olan etki ve ödeme gücüne göre kabul edilebilirlik gibi kavramlara büyük önem vermektedirler. Bu çerçevede ele alındığında, sağlanan gelişmelere rağmen İzmir ili'nde enerji sektöründe büyük sorunlar bulunmaktadır. Elektrik, petrol ve doğal gaz konularında pahalılık ve kalite sorunu ayrıca elektrikte kayıp – kaçak kullanım sanayi işletmelerine ağır yük bindirmektedir. Bu nedenle mevcut durum da orta (O) olarak belirlenmiştir.

Girdilerin Etkin Kullanımı (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre girdilerin etkin kullanımının önemi yüksek (Y) tir. Elektrik, su, yakıt ve makine gibi girdilerin kullanımında sektörde sorunlar yaşanmaktadır. Buna bağlı olarak mevcut durum da orta (O) olarak belirlenmiştir.

Teknoloji Düzeyi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Araştırma bulgularına göre teknoloji düzeyinin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Temel araştırmaların yetersiz oluşu, tarımsal araştırmaların istenilen düzeyde olmaması ve Ar-Ge çalışmalarına ayrılan kaynakların çok düşük düzeylerde olması nedeni ile tarım sektöründe teknoloji kullanımı pek yaygınlaşmamıştır. Ancak, tarımda görülen bu durumunun aksine gıda

teknolojisinde son yıllarda gelişme sağlandığı görülmektedir. Bu bağlamda, gıdaların son tüketiciye ulaşması için geliştirilen yenilikler sektörün rekabet gücünü artırmıştır. İncelenen alt sektörlerde mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Sermaye Yapısı (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre sermaye yapısının önemi yüksek (Y) olarak belirlenmiştir. Sanayi tesisleri büyük sermayelerle kurulmaktadır. Bu nedenle, sermayenin yoğunlaştığı bölgelerde sanayinin kuruluşu daha kolay olmaktadır. İzmir ili'nde özellikle son yıllarda sermaye yapısında gerileme görülmektedir. Bu nedenle mevcut durum da orta (O) olarak ortaya çıkmıştır.

8.2. Talep Koşulları

İzmir ili meyve–sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizinde talep koşulları yapılan mülakatlar sonucu; iç talep düzeyi, dış talep düzeyi AB pazarına yakınlık, yeni pazarlar, yakın pazarlar, yurtiçi talep artış hızı, yurtdışı talep artış hızı ve büyük market zincirleri olarak belirlenmiştir (Çizelge 8.2).

Çizelge 8.2. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Talep Koşulları

-İç Talep Düzeyi (YD)	-Yakın Pazarlar (YO)
-Dış Talep Düzeyi (YY)	-Yurtiçi Talep Artış Hızı (YD)
-AB Pazarına Yakınlık (YY)	-Yurtdışı Talep Artış Hızı (YY)
-Yeni Pazarlar (YO)	-Büyük Market Zincirleri (YO)

İç Talep Düzeyi (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre iç talep düzeyinin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Meyve-sebze işleme sanayiinde iç pazarın talep düzeyi oldukça düşük düzeyde kalmaktadır. Bu nedenle mevcut durum da düşük (D) olarak belirlenmiştir.

Dış Talep Düzeyi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre dış talep düzeyinin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Meyve - sebze işleme sanayiinde firmalar, dış pazar talebi yüksek olduğundan ürün çeşitlenmesinde dış pazarın isteğine göre hareket etmektedir. Buna göre mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

AB Pazarına Yakınlık (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre AB pazarına yakınlığın önemi yüksek (Y) olarak belirlenmiştir. Coğrafi konum olarak Avrupa Birliğine üye ülkelere yakınlığı bakımından oldukça avantajlı bir konuma sahip olan ilde, üretilen ürünler çok kısa bir süre içerisinde Avrupa pazarına sunulabilmektedir. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Yeni Pazarlar (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre sektör adına yeni pazarların önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Uzakdoğu yeni gelişen pazarlarda öne çıkmaktadır ancak bu gelişmeler yeterli görülmemektedir. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Yakın Pazarlar (YÜKSEK / ORTA)

Araştırma bulgularına göre yakın pazarların önemi yüksek (Y) olarak tespit edilmiştir. Özellikle İran'da kurutulmuş üzüm fiyatlarının düşük olması nedeniyle yakın (sınır) komşularda talep düzeyi orta düzeydedir. Buna bağlı olarak mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Yurt İçi Talep Artış Hızı (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre yurt içi talep artış hızının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Yurt içi pazarda talep düşüktür, son yıllarda ufak ta olsa talepte artışlar görülmekle beraber, firma yetkilileri görüşüne göre yine de düşük (D) düzeyde kalmaktadır.

Yurt Dışı Talep Artış Hızı (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre yurt dışı talep artış hızının önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Meyve ve sebze işleme sanayiinde yurtdışı talebindeki artış hızı yükselmeye devam etmektedir. Buna göre mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Büyük Market Zincirleri (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre büyük market zincirlerinin sektör için önemi yüksek (Y) düzeydedir. Türkiye’de nüfusun yoğun olduğu şehirlerde özellikle, gıda üreticilerinin pazarlama faaliyetlerinin son durağı olarak kabul edilen güçlü bir marketler zinciri mevcuttur. Bu tür kuruluşlar vasıtası ile gıda sektörünün pazarlama alanı daha da genişlemiş ve kurumsallaşmıştır. Ancak meyve-sebze işleme sanayiinde iç talebin çok düşük düzeyde olması büyük market zincirlerinin bu sektördeki etkisini azaltmaktadır. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

8.3. Firma Stratejisi ve Rekabet Yapısı

İzmir ili meyve–sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizinde firma stratejisi ve rekabet yapısı başlıkları yapılan mülakatlar sonucu; Ar-Ge, etkin yönetim tekniklerinden yararlanma durumu, sektörün yarattığı katma değer, sektörün yarattığı ürün yelpazesi, sözleşmeli tarım uygulamaları, kapasite kullanım oranı, marka tercihi, firmaların verimlilik düzeyi, gıda güvenliği ve kaliteye ilişkin strateji ve KOBİ niteliğindeki firma yoğunluğu olarak belirlenmiştir (Çizelge 8.3).

Çizelge 8.3. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Firma Stratejisi ve Rekabet Yapısı

-Ar-Ge (YD)	-Kapasite Kullanım Oranı (YO)
-Etkin Yönetim Tekniklerinden Yararlanma Durumu (YO)	-Marka Tercihi (YY)
-Sektörün Yarattığı Katma Değer (YY)	-Firmaların Verimlilik Düzeyi (YO)
-Sektörün Ürün Yelpazesi (YY)	-Gıda Güvenliği ve Kaliteye İlişkin Strateji (YY)
-Sözleşmeli Tarım Uygulamaları (YO)	-KOBİ Niteliğindeki Firma Yoğunluğu (YY)

Ar-Ge (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre sektör adına Ar-Ge'nin önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Ancak Ar-Ge çalışmalarına ayrılan kaynaklar çok düşük düzeylerde kalmaktadır. Bu nedenle mevcut durum düşük (D) olarak belirlenmiştir.

Etkin Yönetim Tekniklerinden Yararlanma Durumu (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre etkin yönetim tekniklerinden yararlanma durumunun önemi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Değişen koşullar, yeni bir yönetici profili yaratmayı zorlamaktadır. Tüketicilerin hizmet beklentileri çok büyük değişiklik geçirmiştir. Bu beklentilerin ve isteklerin doğru algılanması, yönetim için bir zorunluluk olmuştur. Ekip çalışması, fikir üretme ve yaratıcılık teknikleri, zaman yönetimi, stres yönetimi etkin yönetim tekniklerinden bazılarıdır (TKB, 2004). Ancak ilde etkin yönetim tekniklerinden yararlanma düzeyi yeterli değildir. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Sektörün Yarattığı Katma Değer (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre sektörün yarattığı katma değer önemi yüksek (Y) tir. Hammadde konusunda ithalata bağlı çalışmayan gıda sektörü, bu sayede, en fazla katma değer yaratan sektörler arasında yer almaktadır. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Sektörün Ürün Yelpazesini (YÜKSEK / YÜKSEK)

Araştırma bulgularına göre sektörün ürün yelpazesinin önem düzeyi yüksek (Y) olarak tespit edilmiştir. Ürün çeşitliliğine paralel olarak yurt dışındaki tüketicilerin talepleri doğrultusunda sektörün ürün yelpazesinde de çeşitliliğe gidilmiştir. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak ortaya çıkmıştır.

Sözleşmeli Tarım Uygulamalarından Yararlanma Durumu (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre sektör adına sözleşmeli tarım uygulamalarının önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Son yıllarda sözleşmeli tarım uygulamalarında önemli artış meydana gelmiş olmakla birlikte, sağlıklı bir istatistiksel veri bulunmamaktadır. Ancak, gıda firmalarının yavaş da olsa bünyelerinde ilgili birimleri oluşturarak bu tür üretim işbirliklerine gittikleri görülmektedir. İzmir ili'nde sözleşmeli tarım uygulamalarından yararlanma düzeyi mevcut durumda orta (O) olarak belirlenmiştir.

Kapasite Kullanım Oranı (YÜKSEK / ORTA)

Araştırma bulgularına göre kapasite kullanım oranının önem düzeyi yüksek (Y) olarak ortaya çıkmıştır. Sebze ve meyve işleme tesisleri İzmir İli'nde kapasitesini tam anlamıyla kullanamamaktadır. Yıl boyunca uygun kalitedeki hammaddeye ulaşmak endüstri için büyük bir problemdir. Bunun nedeni uzun dönemli soğuk depo tesislerinin donanım yetersizliği olarak gösterilmektedir. Kapasite kullanım oranı açısından mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Marka Tercihini (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre marka tercihinin önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Sektörde ihracattaki artışa bağlı olarak markalaşma sürecinde de hızlı bir değişim görülmektedir. İşletmelerin çoğu kendi markalarıyla yurt dışına açılmaktadır. Bu nedenle mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Firmaların Verimlilik Düzeyi (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre firmaların verimlilik önem düzeyi yüksek (Y) tir. Verimlilik bir üretim biriminde veya bir ekonomide üretim faktörlerinin ne ölçüde başarıyla kullanıldığını ortaya koyan bir kavramdır. Üretim süreci sonunda elde edilen çıktıların miktar ya da değerlerinin, bu üretimi gerçekleştirmek amacıyla kullanılan girdilerin miktar veya değerine bölünmesiyle ortaya çıkan oranlar verimlilik düzeyinin göstergesi olarak kabul edilmektedir (Çelik, 2000). Firmalar mevcut durumda verimlilik düzeylerini orta (O) derecede değerlendirmektedir

Gıda Güvenliği ve Kaliteye İlişkin Strateji (YÜKSEK / YÜKSEK)

Araştırma bulgularına göre gıda güvenliği ve kaliteye ilişkin stratejinin önem düzeyi yüksek (Y) tir. Uluslararası ticaretin gelişmesi, tüketicinin bilinçlenmesi, gıda ürünleri satın almada çeşitlilik ve farklılık taleplerinin yanısıra sağlık ve çevre kaygısının artması üreticilerin ve karar alıcıların konuya daha hassas ve bilinçli yaklaşımlarını sağlamıştır. Kamu ve özel teşebbüsün bu konuda çalışmaları yaygınlaşmıştır. Buna bağlı olarak mevcut durum da yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

KOBİ Niteliğindeki Firma Yoğunluğu (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre KOBİ niteliğindeki firma yoğunluğunun önem düzeyi yüksek (Y) olarak belirlenmiştir. Son yıllarda KOBİ'lere yönelik olarak teşviklerin artması sektörde rekabet ortamının canlanmasını sağlamıştır. Sektör adına mevcut durum da yüksek (Y) olarak ortaya çıkmıştır.

8.4. İlgili ve Destekleyici Kuruluşlar

İzmir ili meyve–sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizinde ilgili ve destekleyici kuruluşlar bölümünün başlıkları yapılan mülakatlar sonucu; sivil toplum kuruluşları, kamu kurum ve kuruluşları, yerel yönetimler ile ilişkiler, tarım-sanayi arasındaki iletişim ve işbirliği, sektörün enerji sektörü ile ilişkisi, sektörün taşımacılık sektörü ile ilişkisi, sektörün üniversite ile ilişkisi, sektörün tedarikçilerle ilişkisi, sektörün gıda güvenliği ve kalite sistem belgesi veren kuruluşlarla olan ilişkisi olarak belirlenmiştir (Çizelge 8.4).

Çizelge 8.4. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde İlgili ve Destekleyici Kuruluşlar

-Sivil Toplum Kuruluşları (YO)	-Sektörün Taşımacılık Sektörü İle İlişkisi (YY)
-Kamu Kurum ve Kuruluşları (YO)	-Sektörün Üniversite İle İlişkisi (YD)
-Yerel Yönetimler ile İlişkiler (YO)	-Sektörün Tedarikçilerle İlişkisi (YY)
-Tarım-Sanayi Arasındaki İletişim ve İşbirliği (YO)	-Sektörün Gıda Güvenliği ve Kalite Sistem Belgesi Veren Kuruluşlarla Olan İlişkisi (YY)
-Sektörün Enerji Sektörü İle İlişkisi (YD)	

Sivil Toplum Kuruluşları (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre sivil toplum kuruluşlarının önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Gıda sektöründe faaliyet gösteren birçok sivil toplum kuruluşu bulunmaktadır. Bu derneklerin çoğunluğu, Gıda Dernekleri Federasyonu (GDF) çatısı altında toplanmış bulunmaktadır. Sektörde yeterli miktarda sivil toplum örgütlenmesi görülmektedir. Ancak bu derneklerin, taleplerin belirlenmesi, izlenmesi ve gerçekleşmesi açısından gıda sektörüne daha fazla katkı yapması beklenmektedir. Bu nedenle firmalar tarafından mevcut durum orta (O) olarak değerlendirilmiştir.

Kamu Kurum ve Kuruluşları (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre kamu kurum ve kuruluşlarının sektör için önemi yüksek (Y) düzeydedir. Sektörün Tarım İl Müdürlüğü, Ziraat Odaları gibi kamu kurum ve kuruluşları ile ilişkileri istenilen düzeyde değildir. Buna bağlı olarak mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Yerel Yönetimler (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre yerel yönetimlerin sektör için önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Ancak sektörün belediye gibi yerel yönetimlerle ilişkisi istenilen düzeyde değildir. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Tarım-Sanayii Sektörleri Arasındaki İletişim ve İşbirliği (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre tarım-sanayii sektörleri arasındaki iletişim ve işbirliğinin önemi yüksek (Y) düzeydedir. Gıda-tarım oyuncuları arasında önemli bir koordinasyon bulunması gerekmektedir. Ancak meyve-sebze işleme sanayiinde bu ikili ilişki istenilen düzeyde değildir. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Sektörün Enerji Sektörü İle İlişkisi (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Araştırma bulgularına göre sektörün enerji sektörü ile ilişkisinin önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. İzmir'deki enerji kullanımının Türkiye geneline göre yaklaşık % 54 oranında fazla olduğu ve İzmir'in enerji tüketiminin iki yılda % 15 oranında arttığı görülmektedir. İzmir'in sürdürülebilir kalkınma ilkeleri doğrultusundaki gelişimini sağlamak adına yenilenebilir enerji sektörü bölge için önemlidir. Ayrıca bu konuda ülke içindeki ve çevre iller arasındaki konumu incelendiği zaman, yenilenebilir enerjiler merkezi olma konusunda potansiyelinin değerlendirilmesi gerekmektedir. İzmir'in özellikle rüzgar ve jeotermal kaynakları düşünüldüğünde, yenilenebilir enerji sektöründeki potansiyelinin önemi öne çıkmaktadır. Ayrıca biyokütle enerjisi konusunda da avantajlara sahip bölgede güneş enerjisi de değerlendirilmesi gereken bir enerji kaynağıdır. 2005-2008 kamu yatırımları sektörler bazında analiz edildiğinde İzmir'e enerji sektöründe hiç yatırım yapılmadığı görülmektedir (İZKA, 2009). Bu nedenle sektör temsilcileri tarafından mevcut durum düşük (D) olarak belirlenmiştir.

Sektörün Taşımacılık Sektörü İle İlişkisi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre sektörün taşımacılık sektörü ile ilişkisinin önem düzeyi yüksek (Y) tir. İzmir, gelişmiş kara, deniz ve havayolu ağına sahip

bulunmaktadır. Ege Bölgesi'nden yapılan ihracatın yüzde 90'dan fazlası İzmir Alsancak Limanı'ndan yapılmaktadır. Bununla birlikte İzmir, Batı Anadolu'nun en uç noktasında olması sebebiyle lojistik merkez olma yolunda ilerlemektedir (Alptekin ve Uzunoğlu, 2008). Bu nedenle mevcut durum yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

Sektörün Üniversite ile İlişkisi (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre sektörün üniversite ile ilişkisinin önemi yüksek (Y) düzeydedir. Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmalar ile üniversiteler arasında zayıf bir işbirliği mevcuttur. Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların üniversitelerin sunmuş oldukları Ar-Ge çalışmalarından kısıtlı oranlarda faydalanmaları, hammadde açısından sonsuz fırsatlar sunan Türkiye'nin ürün geliştirme, yeni yatırımlar ve teknoloji geliştirme (özellikle gıda işleme teknolojisi) alanlarında dünyadaki rakiplerine oranla geride kalmasına neden olmaktadır. Bu nedenle mevcut durum düşük (D) olarak ifade edilmiştir.

Sektörün Tedarikçilerle İlişkisi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Analiz sonuçlarına göre sektörün tedarikçilerle ilişkisinin önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Gıda sektörünün ana görevi tarımsal hammaddeyi işleyerek yüksek kalitede, sağlıklı gıda ve içecek ürünleri haline getirmektir. Bu süreçte, en önemli adım üretimdir. Gıda zincirini, 'tarladan sofraya' ilkesinden hareketle; çiftçiler, tedarikçiler, sanayiciler, nakliyeciler, perakendeciler ve tüketicileri de içine alan farklı gruplar oluşturmaktadır. Bu açıdan sektör temsilcileri mevcut durumu yüksek (Y) olarak değerlendirmektedir.

Sektörün Gıda Güvenliği ve Kalite Sistem Belgesi Veren Kurum ve Kuruluşlarla Olan İlişkisi (YÜKSEK / YÜKSEK)

Bulgulara göre sektörün gıda güvenliği ve kalite sistem belgesi veren kurum ve kuruluşlarla olan ilişkisinin önem düzeyi yüksek (Y) tespit edilmiştir. Türkiye'de halihazırda gıda sanayii ürünleri ihracatında çözüm bekleyen gündem maddelerinin en önemlilerinden birisini gıda güvenliği ve kalite sistem belgeleri oluşturmaktadır. KOBİ niteliğindeki işletmeler son yıllarda gıda güvenliği ve kalite konusunda bilinçlenmeye başlamışlardır. Kaliteye yönelik olarak verilen bu belgeler gıda ihracatının en temel değişkenlerinde biri olup, elde edildiği takdirde

ihracatçılara önemli bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Bu açıdan İzmir ili'nde mevcut durum yüksek (Y) olarak belirlenmiştir.

8.5.Devlet Faktörü

İzmir ili meyve–sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizinde devlet faktörü bölümünün alt başlıkları yapılan mülakatlar sonucu; ihracata yönelik devlet teşvikleri, yatırımlara yönelik devlet teşvikleri, sektörün yüklendiği vergiler, gıda güvenliği denetim mekanizması olarak belirlenmiştir (Çizelge 8.5).

Çizelge 8.5. İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizinde Devlet Faktörü

-İhracata Yönelik Devlet Teşvikleri (YO)	-Sektörün Yüklendiği Vergiler (YD)
-Yatırımlara Yönelik Devlet Teşvikleri (YD)	-Gıda Güvenliği Denetim Mekanizması (YO)

İhracata Yönelik Devlet Teşvikleri (YÜKSEK / ORTA)

Araştırma bulgularına göre devletin verdiği ihracata yönelik devlet teşviklerinin önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. İhracata yönelik olarak yapılan devlet teşvikleri; Ar-Ge, çevre-pazar araştırması ve yurt dışı fuar yardımlarından oluşmaktadır (DTM, 2010). Ancak İzmir ili'nde sektöre verilen ihracata yönelik devlet teşvikleri yeterli bulunmamaktadır. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

Yatırımlara Yönelik Devlet Teşvikleri (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre devletin verdiği yatırımlara yönelik devlet teşviklerinin önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Yatırımlara yönelik olarak yapılan devlet teşvikleri; Gümrük vergisi istisnası, enerji desteği, arsa tahsisi ve yatırım indirimidir (HAZİNE MÜSTEŞARLIĞI, 2010). Bu teşvikler bölgelere göre değişmektedir. İzmir ili 1. Bölge olarak kabul edildiği için bu

desteklemelerden yararlanamamaktadır. Bu nedenle mevcut durum düşük (D) olarak belirlenmiştir.

Sektörün Yüklendiği Vergiler (YÜKSEK / DÜŞÜK)

Analiz sonuçlarına göre sektörün yüklendiği vergilerin önem düzeyi sektörün rekabeti açısından yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Sektörün dünya klasmanına göre yüklendiği ağır vergiler firmaların dünya çapındaki rekabet şanslarını azaltmaktadır. Bu nedenle mevcut durum düşük (D) olarak belirlenmiştir.

Gıda Güvenliği Denetim Mekanizması (YÜKSEK / ORTA)

Analiz sonuçlarına göre gıda güvenliği denetim mekanizmasının önem düzeyi yüksek (Y) olarak bulunmuştur. Devlet tarafından özel firmalara herhangi bir denetim uygulanmamaktadır. Devlet kendi denetim mekanizmasını geliştirerek bu konularda yeterli bilgi ve beceriye sahip kadrolaşmayı sağlamalıdır. Bu nedenle mevcut durum orta (O) olarak belirlenmiştir.

9. GENEL DEĞERLENDİRME ve ÖNERİLER

Bu çalışmada Türkiye'nin önemli kaynaklarını aktardığı, aynı zamanda stratejik sektör olarak da kabul edilen gıda sanayiinin alt sektörlerinden biri olan meyve ve sebze işleme sanayiinin İzmir ili'nde rekabetçilik düzeyi orta (O) düzeyde tespit edilmiştir. Sektörün rekabetçilik düzeyinin yükseltilebilmesi için aşağıda açıklanan değişkenler ışığında öneriler göz önüne alınabilir.

İzmir ili'nde tarımsal üretim potansiyeli yüksek, üretilen hammaddelerin çeşitleri ve kaliteleri yurtdışı talepleri açısından yeterli durumdadır. Ancak kalitenin ve rekabetin sürekliliği açısından sanayicinin sözleşmeli üretime ağırlık vermesi gerekmektedir. Ayrıca hem devlet, hem de sanayici tarafından üreticiye teknik bilgi aktarımı, girdi tedarikinde kolaylıkların sağlanması hizmetleri etkili hale getirilmelidir.

Sözleşmeli üretim modelini tercih eden firmalarda da üretici ve sanayici arasında sorunlar görülmektedir. Üreticiler, meyve ve sebze işleyen tesislerle aralarında düzenledikleri sözleşme koşullarına uymayarak meyve-sebze fiyatlarının yükseldiği dönemlerde taze tüketim piyasasına yönelmektedirler. Bununla beraber tesislerce satın alınan meyve ve sebzelerin parasal karşılıkları zamanında ve hatta uzun süre çiftçilere ödenmemektedir. Bu nedenle üreticiden alınan hammaddelerin bedellerinin zamanında ödenmesi, çiftçiyi geleneksel olarak ürettikleri tarımsal ürünlerden vazgeçirerek sanayiinin ihtiyacı olan tür ve çeşitte hammadde üretiminde yönlendirebilmesi gerekmektedir. Ayrıca üreticilerin gelişmiş tarımsal teknikler konusunda bilinçlendirilmesi ve bu bakımdan gerekli teşvik ve özendirici hizmetlerin gerçekleştirilmesi gerekli görülmektedir.

İzmir ilinde meyve sebze işleme sanayiinde görülen sorunlardan biri ambalaj maddelerinin tedarikinde yaşanmaktadır. Konserve sanayiinde firmaların alabildiği tüm önlemlere karşın teneke yetersizliği karşısında gözlenen durum üretimin kısıtlanması olmaktadır. Özellikle sezonluk çalışan konserve sanayiine gerekli miktarın yanı sıra gerekli zamanda da teslim edilememesi aylık tahsislerin gecikmesine neden olmaktadır.

Türkiye'de elektrik enerjisi ve yakıt fiyatlarının yüksek olması ve yıl içinde yüksek düzeyde fiyat artışlarına gidilmesi önemli sorunlardan bir diğeridir. Sanayi sektöründe yapılan elektrik harcamaları için devlet elektrik indirimi

uygulamaktadır. Ancak İzmir ili, birinci bölge kapsamında sayıldığından, bu indirimlerin hiç birinden faydalanamamaktadır. Bu bakımdan elektrik enerjisi ve yakıt tedarikinde görülen sorunların aşılması için devlet tarafından tesislere düşük maliyetli kredi kullandırılabilmesi gibi, ihracat için üretilmiş mamul miktarına karşılık olarak elektrik enerjisi ve yakıt ihtiyaçlarının giderilmesi için devlet desteği sağlanabilir. Ayrıca tesislerde enerji kullanımında etkinliği artırmak ve tasarruf sağlayacak teknolojik uygulamalara geçmek için gerekli tedbirler de alınabilir.

İzmir ili'nde özellikle ilkel yöntemlerle çalışan imalathanelerin denetimlerinin düzenli bir şekilde yapılmaması önemli sorunlardan biridir. Tesislerin ve işlenen mamullerin denetiminde etkinliğin artırılması ve öncelikle kayıtdışı üretimin önüne geçilmesi gerekmektedir.

İzmir'de meyve-sebze işleme tesisleri teknolojik olanaklar bakımından uluslararası pazarlarda mevcut olan rekabet ortamına uyum sağlayabilecek düzeydedir. Esas olarak ihracata dönük olarak faaliyet yapan bu işletmelerin yurtdışı pazar olanaklarının genişletilmesi ve özellikle ihracatta sürekliliğin sağlanarak yeni pazarların yaratılması gerekmektedir. İhracatta yeni pazarların oluşturulması için sanayici, ihracatçı ve devlet üçlüsü tarafından işbirliği içinde gerekli girişimlere hız verilmelidir. Özellikle kurutulmuş meyve-sebze mamullerinin ihracatı bakımından dış pazar taleplerinde görülen istikrarsızlık önemli bir sorun durumundadır. Bu durum ihracat ile ilgili yeterli ve etkin çalışmaların yapılmasını ve uzun dönemde belirli dış piyasalara yerleşmesi imkanlarını ortadan kaldırmaktadır. Esasen yabancı alıcılar geçmiş yıllarda tesislerden cazip tekliflerle mamul taleplerinde bulunarak bu alanda sanayiciyi yatırım yapmaya teşvik etmiş olmalarına karşın, bugün aynı yabancı alıcılar, tesisler arasında rekabet yaratarak fiyat düşürmektedirler. Ayrıca bu dış firmalar aralarında organize olarak mamul fiyatlarının belirlenmesinde daha etkili durumda olabilmektedir.

İhracat ile ilgili işlemler birbirini izleyen bir bütünlük göstermesine rağmen, karmaşık yapıdaki işlemlerin her biri ayrı bir kamu kuruluşu tarafından yerine getirilmektedir. Bu durum genelde zaman kaybına yol açtığı gibi alınan kararlarda ve yapılan uygulamalarda bazen farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Sonuç olarak ihracatçının kamu kuruluşları ile ilişkilerinde güven sarsılmakta; sağlıklı, uyumlu, sürekli bir ihracat politikası izlemek mümkün olamamaktadır.

Araştırma sonuçlarına göre kurutulmuş ürünlerde, konserve ürünlerinden farklı olarak iç talep düzeyinin çok düşük miktarlarda kaldığı tespit edilmiştir. Bu sonucun dengelenmesi için iç pazar teşvik politikaları rekabet avantajı elde etme bağlamında önemli görülmektedir.

Devletin sanayi sektörüne verdiği teşvikler yatırımlara ve ihracata yönelik olmak üzere iki çeşittir. Ancak İzmir ili gelişmiş bölge kapsamında olan birinci bölgede olduğu için bu desteklerden faydalanması sınırlı düzeylerde kalmaktadır. Bu nedenle teşvik programında değişiklik uygulanmalı böylece küçük işletmelerin rekabet koşullarından zarar görmesi engellenmelidir.

10.ÖZET ve SONUÇ

Bu çalışma ile İzmir ili'nde meyve ve sebze işleme sanayiinin rekabetçilik düzeyi Porter'ın Elmas Modeli'ne göre analiz edilmiştir. Elmas'ın köşegenlerinin belirlenmesi için öncelikle 10 adet mülakat yapılmış, analiz aşamasında mülakattan elde edilen veriler anket yapılan 46 firmadan elde edilen verilerle birlikte değerlendirilmiştir. Analiz sonuçlarına göre İzmir ili'nde meyve ve sebze işleme sanayiinin mevcut rekabetçiliği orta (O) düzeyde bulunmuştur.

Çalışmada kurutulmuş ve konserve ürünler birlikte değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre kurutulmuş ve konserve ürünlerinde benzer bulgular elde edilmiştir. Sadece talep koşullarıyla ilgili bölümde farklılıklar gözlenmiştir. Zira kurutulmuş ürünlerde, konserve ürünlerinden farklı olarak iç talep düzeyinin çok düşük miktarlarda kaldığı tespit edilmiştir.

Gerek iklim koşulları, gerekse hammadde çeşitlilik ve kalitesi açısından rekabetçiliğin yüksek olması beklenen ilde, elmasın köşegenlerini oluşturan ilgili ve destekleyici kuruluşlar, firma stratejisi ve rekabet yapısı, talep koşulları ve devlet faktörünü oluşturan alt başlıkların mevcut durumunun orta veya düşük olarak nitelendirilmesi sonucu hammadde açısından sahip olunan zenginliklerin üstünü örterek rekabette ilin bir basamak gerilemesine neden olmaktadır.

Elmas Modeli'nde dışsal bir faktör olarak yer alan devlet, yüksek vergi oranları, denetim zaafı, karışık mevzuat ve bürokrasi nedeni ile sektörü olumsuz yönde etkilemektedir. Porter tarafından devlet, Elmas Modeli'ne diğer faktörler üzerinden rekabetçiliğe dolaylı etkisi bulunan bir faktör olarak yerleştirilmiş olmasına rağmen, devletin rekabetçilik üzerinde doğrudan

etkilerinin olduğu gör÷lmektedir. Özellikle Türkiye gibi gelişmekte olan ÷lkelerde, devletin konumu ekonomiler için büyük önem arz etmektedir.

Sonuç olarak, İzmir ili meyve ve sebze işleme sanayiinin mevcut rekabetçilik düzeyi ve sahip olduğu potansiyel ile hızla büyüyecek önemli sektörlerden biri olarak değerlendirilmektedir. İzmir İli meyve ve sebze sanayiinin rekabetçiliğini etkileyen önemli sorunların çözümü, sektörden beklenen rekabet düzeyinin artışında doğrudan etkili olabilecektir.

KAYNAKÇA

Akbay, C., Candemir, S., ve Orhan, E., 2005, Türkiye’de Yaş Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim ve Pazarlaması, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, Sayı: 2, Kahramanmaraş, s. 96-107.

Akgüngör, S., Barbaros, F., ve Kumral, N., 2001, Türkiye’de Meyve ve Sebze İşleme Sanayinin AB Piyasasında Sürdürülebilir Rekabet Gücü Açısından Değerlendirilmesi, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No: 51, Ankara, 112 s.

Aktan, C., 2003 , “Rekabet Gücü Kavramı”, www.canaktan.org/yeni-trendler/yeni-rekabet/kavram.htm.

Alptekin, E. ve Uzunoğlu, H., 2008, İzmir Dış Ticaretinin Ülkemiz Dış Ticareti İçindeki Önemi, Ar&Ge Bölgesel, Temmuz, İzmir, 4 s.

Artukoğlu, M. ve Atış, A., 2005, Türkiye’nin AB’ye Yaş Meyve ve Sebze İhracatındaki Gelişmeler, Dünya Gıda Dergisi, Sayı 2005/7, s. 82-86.

Aydın, B., 2006, Tarımda Sözleşmeli üretim Modeli, Ekonomik Yaklaşım, Cilt 18, sayı 65, s. 91-105.

Aydoğdu, M., 1977, Konserve Sanayiinde Hammadde Sorunları ve Üretim Planlaması, Gıda Sanayi Sorunları Semineri, Ankara,77 s.

Aytaç, Kahyaoğlu, G., 2008, Kurutulmuş Sebzeler, Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi,Ankara, 4 s.

Bingöl, Ş., 1983, Sebze İşleme Sanayiinde Gelişmeler ve Pazarlama Durumu, MPM, Yayın No: 289, Ankara, 123 s.

Bingöl, Ş., 1992, Sebze İşleme Sanayiinde Girdi Kullanımı İle Verimlilik Sorunları ve Öneriler, MPM, Yayın No: 456, Ankara, 184 s.

Bulu, M., Eraslan, İ. ve Kaya, H., 2006, Türk Elektronik Sektörünün Rekabetçilik Analizi, İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 9, İstanbul, s. 49-66.

Bulu, M., Eraslan, H., ve Barca M., 2007, Türk Gıda Sektörünün Uluslar arası Rekabetçilik Düzeyinin Analizi, Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, Sayı: 1, s. 311-335.

Cochrane, B., Law M., and Piercy, G., 2005, The Food And Beverage Sector: A Trade Union Perspective. Centre For Labour and Trade Union, University Of Waikato Hamilton, New Zealand, 36 p.

Çelik, N., 2000, Tarımda Girdi Kullanımı ve Verimliliğe Etkileri, İktisadi Sektörler ve Koordinasyonlar Genel Müdürlüğü Tarım Dairesi, DPT : 2521, Ankara, 154 s.

Çetin, B., 2008, Gıda Sanayii İşletme Ekonomisi, Nobel Yayın Evi, Ankara, 172 s.

Çopur, U., Yonak, S. ve Şenkoyuncu, A., 2009, Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 4 s.

Demirbaş, N., 1994, Türkiye’de ve Özellikle Ege Bölgesinde Meyve – Sebze İşleme Sanayiinin Mevcut Üretim ve Pazarlama Yapısının Analizi ve Sektörün Geliştirilmesi Olanakları Üzerine Bir Çalışma, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir.

DPT, 2003, İllerin ve Bölgelerin Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Sıralaması Araştırması, Yayın No DPT 2671, 257 s.

DPT, 2006, Dokuzuncu Beş Yıllık Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Sanayi Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara, 190 s.

Doğan H., (Tarih Belirtilmemiş), Kurutmada Kullanılan Hava Isıtma Kollektörlerinin Deneysel Karşılaştırılması, Teknoloji Dergisi, Sayı 1-2, s. 75-80.

Doğanay,T., 2011, Kurutma,

http://www.ekutuphane.teb.org.tr/pdf/tebakademi/modern_farmasotk/5.pdf,

Erişim tarihi 18 Nisan 2011.

EİB, 2009, (Ege İhracatçı Birlikleri), 2006-2007-2008 Yılları Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, İzmir.

Ekşi, A., Yurdakul, O., Emiroğlu, M., Güneş, E., Atamer, M., Topal, E., Deveci, O. ve Taşdöğen, F., (Tarih Belirtilmemiş), Gıda Sanayiinde Yapısal Değişimler, ZMO Yayınları, 18 s.

Eroğlu, Ö., Özdamar, G., 2006, Türk İmalat Sanayinin Rekabet Gücü ve Beyaz Eşya Sektörü Üzerine Bir İnceleme, Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi, Sayı: 11, s. 85-104.

Genç, Ö., 2003, Ege Bölgesi Ekonomik ve Sosyal Durum Raporu, Türkiye Kalkınma Bankası A.ř. Araştırma Müdürlüğü, Ankara, 116 s.

Göksu, Ç., 2010, Kuru Meyveler, Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara, 14 s.

Güneş, E., Albayrak, M., ve Gülçubuk B., 2002, Türkiye’de Gıda Sanayi, Tekgıda-İş Sendikası Eğitim Yayını, 384 s.

Güneş, E. ve Ünsal, F., 2006, Türkiye’de Gıda Sektörünün Ekonomik Yapısı ve Avrupa Birliğine Uyumunu, Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu, 4 s.

Gürses, Lütfü, Ö., 1986, Gıda İşleme Mühendisliği-2, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Ziraat Fakültesi Yayınları-963, 134 s.

Hışıl, Y., 1981, Ambalaj Maddelerinin Gıda Kalitesi Üzerindeki Etkileri, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesi Yayınları, Gıda Sanayiinde Ambalaj Sorunları Semineri, 5-8 Mayıs , İzmir, s. 161-186.

İSO, 2006, (İstanbul Sanayi Odası), Avrupa Birliğine Tam Üyelik Sürecinde İstanbul Sanayi Odası Meslek Komiteleri Sektör Stratejileri Geliştirmesi Projesi, Gıda Sektörü, İstanbul Sanayi Odası Yayınları , No: 2006/1, İstanbul, 270 s.

İTO, 2006, (İstanbul Ticaret Odası), Uluslararası Pazarlarda Türk Gıda Sektörünün Rekabet Gücü ve İhracatta Aranılan Kriterler / Karşılaşılan Engeller, Yayın No: 2006-24, İstanbul, 177 s.

İZKA, 2009, (İzmir Kalkınma Ajansı), İzmir İçin Stratejik ve Yükselen Sektörler, Mayıs-2009, İzmir, 225 s.

İzmir Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube, 2009, İzmir ili Gıda Sanayii İş yeri Sayısı.

MEGEP, 2007, (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), Gıda Teknolojisi, Sebzeleri Kurutma, 58 s.

MEGEP, 2008, (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), Gıda Teknolojisi, Meyveleri Kurutma, 33 s.

Özden, Ç., 2008a, Kuru Üzüm Raporu, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 5 s.

Özden, Ç., 2008b, Kuru İncir Raporu, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 5 s.

Özden, Ç., 2008c, Kuru Kayısı Raporu, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 4 s.

Pezikoğlu, F., 2002, Dünya İşlenmiş Gıda Sektöründe Küreselleşme, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Yalova, 20 s.

Porter, M.E., 1990a, The Competitive Advantage of Nations, Harvard Business Review, Nisan-Mayıs 1990, p. 73-91.

Porter, M.E., 1990b, The Competitive Advantage of Nations, The Free Press, New York, 862 p.

Selli, F., Eraslan, H.İ., Chowdhury, D. and Sukumar, A., 2010, International Competitiveness: Analysis Of Turkish Animal Husbandry: An Empirical Study In Gap Region, Enterprise Risk Management 1, s. 100-114.

Somuncuoğlu, T., 2010, Konserve Meyve-Sebze, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara, 8 s.

TKB, 2002, (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı), Gıda Sanayi Envanteri, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara.

TKB, 2004, (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı), Yönetim, Yönetim Fonksiyonları ve Yönetici Davranışları, Ankara, 123 s.

TKB, 2006, (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı) Strateji Geliştirme Başkanlığı, TR3 Ege Bölgesi Tarım Master Planı, Ankara, 312 s.

Trall, B.W., and Pitts, E, 1998, Competitiveness in The Food Industry, Blackie Academic & Professional, London, UK, 309 p.

TÜİK, 2003, Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2004, Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2005, Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 1999, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2000, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2001, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2002, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2003, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2004, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2005, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2006, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2007, Tarımsal Yapı İstatistikleri, Ankara.

TÜİK, 2009, 2006-2007-2008 Yıllarına İlişkin Hizmete Özel Bilgisayar Kayıtları, Ankara.

TÜİK, 2010, Bilgisayar Verileri, Ankara.

TÜSİAD, 2007, (Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği), Uluslararası Rekabet Stratejileri: Türkiye Gıda Sanayi, TÜSİAD Rekabet Stratejileri Dizisi-10, Yayın No: TÜSİAD/T-2007-09-442, İstanbul, 215 s.

USDC, 2007, (United States Department of Commerce), Food Sector. <http://www.commerce.gov/search/node/food%20sector>, Erişim 8 Mart 2010.

Wilkinson, J., 2003, Food Processing and Manufacturing in Developing Countries: Driving Forces and The Impact on Small Farms and Firms, FAOSTAT, 8-10 November, Italy, 42 p.

Wolff, F., Schmitt, K. and Hochfeld, C., 2007, Competitiveness, Innovation And Sustainability Clarifying The Concepts And Their Interrelations, Institute For Applied Ecology, Berlin, 23 p.

Yılmaz, N., 2008, Konserve Meyve ve Sebze, Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, 11 s.

Yararlanılan İnternet Siteleri

COMTRADE, 2011, <http://comtrade.un.org/> (Erişim tarihi: 30 Kasım 2011).

DTM, 2010, İhracatta Devlet Destekleri,
<http://www.dtm.gov.tr/dtmadmin/upload/EAD/9.pdf> (Erişim tarihi: 5 Nisan 2010).

FAO, 2011, <http://www.fao.org/> (Erişim tarihi: 30 Kasım 2011).

ITC, 2011, (International Trade Center), <http://www.trademap.org/> (Erişim tarihi: 30 Kasım 2011).

İZTO, 2010, (İzmir Ticaret Odası),
<http://www.izto.org.tr/IZTO/TC/IZTO+Bilgi/izmir/> (Erişim tarihi: 10 Mart 2010).

Hazine Müsteşarlığı, 2010, <http://www.hazine.gov.tr/> (Erişim tarihi: 5 Nisan ,2010).

http://www.kurutma.net/sebze_kurutma_teknikleri.html (Erişim tarihi: 28 Nisan 2011).

OSU, 2009, (Ohio State University), <http://www.osu.edu/> (Erişim tarihi: 15 Kasım 2009).

TÜİK, 2010, <http://www.tuik.gov.tr/>.

USDA, 2010, (United States Department of Agriculture), <http://www.usda.gov/>, (Erişim tarihi: 10 Mart 2010).

EKLER**EK 1. TEZ ANKET FORMU**

TEZİN ADI: İzmir İli Meyve–Sebze İşleme Sanayiinin Rekabetçilik Analizi

TEZİN YÜRÜTÜLDÜĞÜ ANABİLİM DALI: Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

YÖNTEM: İzmir ilinde meyve ve sebze işleme sanayiinin rekabetçilik analizi Porter’ın Elmas Modeli kullanılarak belirlenmiştir. Uygulamada sektöre dair değişkenler Elmas Modeli’nin faktörleri ışığında incelenmiştir.

ANKET SORULARI : Değişkenlerin her birinin ilk önce, mevcut durumları daha sonra ise ait oldukları faktör için önemleri bu üç kategoriden biriyle (YÜKSEK,ORTA,DÜŞÜK) ifadelendirilmiştir.

Örneğin, Ar-Ge alt değişkeninin mevcut durumu dünya ölçeğinde düşünülüp kıyaslandığında ilerideyse (YÜKSEK); Firma stratejisi ve rekabet yapısı faktörü için yüksek öneme sahipse (ait olduğu faktör için önemi kısmı); yine Yüksek kısmı “y” işaretlenecektir.

Faaliyet Alanı:.....

A- DEMOGRAFİK BÖLÜM

1. Adı Soyadı: Yaşı:
2. Cinsiyeti : K: E:
3. Eğitim Durumunuz
() Lise () Üniversite () Yüksek Lisans () Doktora () Diğer
4. Üniversite mezunuysanız, bitirdiğiniz bölümü lütfen belirtiniz.
.....
.....
5. Yüksek Lisans veya Doktora yaptıysanız, hangi alanda yaptığınızı lütfen belirtiniz.
.....
.....
6. Kaç yıldır bu sektörde çalışıyorsunuz?
.....
7. İş yerinizdeki pozisyonunuzu lütfen belirtiniz.
.....
.....
8. Kaç yıldır bu pozisyonda çalışıyorsunuz?
.....
9. Firmanın hukuki yapısı
() Şahıs İşl. () AŞ. () Ltd. Şti. () Koop. () Diğer
10. Ağırlıklı olarak işlediğiniz ürünler

B- GİRDİ FAKTÖRÜ İLE İLGİLİ BÖLÜM

1- İzmir ilinde meyve-sebze üretimi için iklim koşullarını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

2-İzmir ilinde sektörün hammadde çeşitliliğini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

3-İzmir ilinde sektör için işlemeye uygun hammadde üretim miktarını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

4-İzmir ilinde sektör için işlemeye uygun hammadde kalitesini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

5-İzmir ilinde sektör için hammadde fiyatlarını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

6- İzmir ilinde sektörün işgücü ihtiyacının karşılanma durumunu uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

7- İzmir ilinde sektörün işgücü niteliğini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

8-İzmir ilinde sektörde kullanılan ambalaj maddesinin kalitesini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

9-İzmir ilinde sektörde kullanılan ambalaj maddesinin tedarik fiyatını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

10-İzmir ilinde ambalaj tekniğindeki gelişmeleri uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

11- İzmir ilinde sektörün enerji temin olanaklarını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız. (Enerji ile ilgili sektörünüzde sorunlar varsa düşük kısmı işaretlemelisiniz)

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

12- İzmir ilinde sektörün kullandığı teknoloji düzeyini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

13-İzmir ilinde sektörde girdilerin etkin kullanımını (elektrik, yakıt, su, makine) uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

14- İzmir ilinde sektörün sermaye yapısını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

C- TALEP FAKTÖRÜ İLE İLGİLİ BÖLÜM

1- İzmir ilinde sektörün iç talep düzeyini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

2- İzmir ilinde sektörün dış talep düzeyini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

3- İzmir ilinde sektörün AB pazarına yakınlığını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

4- İzmir ili için yeni pazarların gelişme hızını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

5- İzmir ili için yakın pazarların gelişme hızını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

6-İzmir ilinde sektörün yurt içi talep artış hızını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

7-İzmir ilinde sektörün yurt dışı talep artış hızını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

8- İzmir ilinde büyük market zincirlerinin sektör için önemini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

D- FİRMA STRATEJİSİ VE REKABET YAPISI FAKTÖRÜ İLE İLGİLİ BÖLÜM

1- İzmir ilinde sektörün Ar-Ge harcamalarını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

2- İzmir ilinde sektördeki işletmelerin etkin yönetim tekniklerinden yararlanabilme düzeyini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

3- İzmir ilinde sektörün yarattığı katma değeri uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

4- İzmir ilinde sektörün ürün yelpazesini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

5- İzmir ilinde sektörde sözleşmeli tarım uygulamalarından yararlanma durumunu uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

6- İzmir ilinde sektördeki kapasite kullanım oranını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

7- İzmir ilinde sektörün KOBİ nitelikli firma yoğunluğu bakımından uluslararası rekabet düzeyini kıyaslayınız

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

8- İzmir ilinde sektörde firmaların marka tercihini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

9- İzmir ilinde sektörde firmaların verimlilik düzeyini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

10- İzmir ilinde sektörün gıda güvenliği ve kaliteye ilişkin stratejisini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

11- İzmir ilinde sektörün rekabet düzeyini uluslararası piyasaya göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük

E- İLGİLİ VE DESTEKLEYİCİ KURULUŞLAR FAKTÖRÜ İLE İLGİLİ BÖLÜM

1- İzmir ilinde sektörün Sivil Toplum Kuruluşları ile ilişkileri;

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

2- İzmir ilinde sektörün kamu kurum ve kuruluşları ile ilişkileri;

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

3- İzmir ilinde sektörün yerel yönetimler ile ilişkileri;

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

4- İzmir ilinde tarım ve sanayi arasındaki iletişim ve işbirliği;

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

5- İzmir ilinde sektörün enerji sektörü ile ilişkisi;

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

6- İzmir ilinde sektörün taşımacılık sektörü ile ilişkisi;

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

7- İzmir ilinde sektörün üniversite ile ilişkisi;

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

8- İzmir ilinde sektörün tedarikçiler ile ilişkisi;

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

9- İzmir ilinde sektörün gıda güvenliği ve kalite sistem belgesi veren kurum ve kuruluşlarla olan ilişkisi;

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

F- DEVLET FAKTÖRÜ İLE İLGİLİ BÖLÜM

1- İzmir ilinde sektöre verilen ihracata yönelik devlet teşviklerini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız. (Ar-Ge, Çevre, Pazar Araştırması, Yurt Dışı Fuar Yardımı)

Mevcut Durum	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi	<input type="checkbox"/> Yüksek	<input type="checkbox"/> Orta	<input type="checkbox"/> Düşük

2- İzmir ilinde sektöre verilen yatırımlara yönelik devlet teşviklerini uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız. (Gümrük vergisi istisnası, Enerji desteği, arsa tahsisi, yatırım indirimi).

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

3- İzmir ilinde sektörün yüklediği vergileri uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

4- İzmir ilinde sektöre uygulanan gıda güvenliği denetim mekanizmasını uluslararası rekabet düzeyine göre kıyaslayınız.

Mevcut Durum Yüksek Orta Düşük
Ait Olduğu Faktör için Önemi Yüksek Orta Düşük

Mali İşler

1. İşletme sermayenizi hangi kaynaklardan sağlamaktasınız?

Öz kaynaklar () Öz kaynak + Banka kredisi () Banka kredileri ()
Diğerleri ()

2. Tevsii veya yeni yatırımlar düşünüyorsanız sermayenin kaynağını işaretleyiniz.

Öz kaynaklar () Banka kredileri () Yurt dışı kaynaklar () Diğerleri ()

3. Yatırım ve işletme sermayeleri tedarik ve kullanımı konularında sorunlarınız var mıdır?

Evet () Hayır ()

Cevabınız evet ise nedenini ve her yıl bu sorunun ortaya çıkıp çıkmadığını belirtiniz.

4-Firmanızın stratejik planlama tercihini lütfen belirtiniz

(a)1 yıllık (b) 3 yıllık (c) 5 yıllık (d) 10 yıllık (e) anlık strateji

5-Firmanızın tercih ettiği rekabet stratejisilerini lütfen belirtiniz

- (a) maliyet stratejisi (b) farklılaşma stratejisi (c) hem maliyet hem farklılaşma
(d) diğer..... (e) hiçbiri

Tesis mevcut Durumu

1. Tesisdeki ortalama kampanya süresi ve vardiya durumunu aşağıda belirtiniz
 - a) Bir yılda kampanya süresi ortalama kaç gündür?
 - b) Günlük vardiya sayısı nedir?
2. Yıllara göre kapasite artış veya azalışları varsa nedenini kısaca açıklayınız.

Kalite Kontrol Uygulamaları

1. Tesisinizde kalite kontrol laboratuvarı var mıdır?
 - a) evet b) hayır
2. Cevabınız evet ise; uzman kalite kontrol personelinizin sayısı nedir? Kalite kontrolünü hangi aşamalarda gerçekleştirmeniz?
 - a) Hammaddenin üretimi ()
 - b) Hammaddenin tedariki ()
 - c) Hammaddenin hazırlık ve ön işlenmesi ()
 - d) Yardımcı madde kullanımı öncesi ()
 - e) Mamul üretimi sürecinde ()
 - g) Üretim sonrası mamullerde ()
 - h) Depolamada ()
 - ı) Pazarlama kanallarında ()
 - i) Diğerleri..... ()

Ambalaj Maddelerine İlişkin Mevcut Durum

1. Ambalaj maddesi olarak neler kullanmaktasınız?

() teneke kutu () Camkap () Polietilen () Varil
() Aseptik Ambalaj () Karton () varsa diğerleri () Hepsi
2. Ambalaj maddesini hangi kaynaklardan tedarik etmektedir?

() Serbest piyasadan () İthalat () Müşterilerden () Diğer

3. Ambalaj maddelerinin tedariki konusunda sorunlarınız var mıdır?

Evet Hayır

4. Varsa sorunlarınız nelerdir?

Kalite Yüksek Fiyat Fire
 Zamanında temin edememek Miktarca yetersiz Diğer

TEŞEKKÜR EDERİZ
EGE ÜNİVERSİTESİ TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI



ÖZGEÇMİŞ

Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olan Gözde ÖZDEN 30 Eylül 1984 tarihinde İzmir’de doğdu. İlk ve orta öğrenimini Şehit Çevik Ersin Temel İlköğretim okulunda lise öğrenimini Teğmen Ali Rıza Akıncı Lisesinde tamamladı. Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümünden 2008 yılında mezun oldu. Yine aynı yıl Tarım Ekonomisi Bölümü Tarım Politikası ve Yayım Anabilim Dalında Yüksek Lisansa başladı.