

GIDA SANAYİNDE YAPISAL DEĞİŞİMLER

Aziz EKŞİ, Oğuz YURDAKUL, Meftune EMİROĞLU, Erdoğan GÜNEŞ, Metin ATAMER, Erdinç TOPAL, Orgun DEVECİ, Fatih TAŞDÖĞEN

ÖZET

Gıda sanayi; tarımsal üretim, dengeli beslenme, katma değer, istihdam ve ihracat açısından önemli işlevleri olan bir sektördür. Sektörün GSYİH içindeki payı %4,8, imalat sanayi içindeki payı ise üretim değeri açısından %15, işyeri sayısı açısından %14, istihdam açısından %13; genel ihracattaki payı ise %10 dolayındadır.

Sektör; özellikle 1980 ' den sonra önemli yapısal değişimler yaşamaktadır. Bu değişime yol açan başlıca faktörler; küreselleşme olgusu, uluslararası anlaşmalar, tarım politikaları, tüketici talepleri, gıda mevzuatı ve çevre duyarlılığıdır.

Başlıca yapısal değişimler ise; sözleşmeli tarıma yönelme, teknolojinin yenilenmesi, kalite sistemlerinin yaygınlaşması, KİT'lerin özelleşmesi, firma evlilikleri, yeni pazarlama tekniklerinin uygulanması ve sektörel örgütlenmenin gelişmesidir.

Bu değişimler; sektörün rekabet gücüne yansımaları açısından yeterli değildir. Yerli hammadde ve yerli teknoloji öncelikli yaklaşımla, özellikle KOBİ 'lerdeki yapısal değişimin hızlandırılması gereklidir.

1. GİRİŞ

Gıda sanayi, tarımdan sağladığı bitkisel ve hayvansal hammaddeyi, uyguladığı bir veya daha fazla işleme, raf ömrü uzun ve tüketime hazır ürünlere dönüştüren bir imalat sanayi koludur.

Tarımsal üretimin mevsime ve yöreye bağlı değişkenliğine karşılık gıda gereksiniminin sürekliliği, çabuk bozulma eğilimindeki tarımsal ürünlere belirli işleme ve muhafaza yöntemlerinin uygulanmasını zorunlu kılmakta ve bu işlevi gıda sanayi yerine getirmektedir (Ekşi 1992).

Uluslararası gıda sanayi sınıflandırma (ISIC– 3) sistemine göre gıda sanayi; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, su ürünleri mamulleri, tahıl ve nişasta mamulleri, meyve ve sebze işleme, bitkisel yağ ve mamulleri, şeker ve şekerli mamuller, yem sanayi olmak üzere sekiz alt sektörden oluşmaktadır.

Türkiye Cumhuriyeti kurulduğunda; unun tümü karataş değirmenlerde elde ediliyor, ekmeğin tümü kubbeli fırınlarda üretiliyor, 1 adet konserve fabrikası bulunuyor, süt ve et geleneksel yöntemlerle işleniyor, zeytin yağı ilkel yöntemlerle presleniyor, margarin bilinmiyor, şeker ve çay ithal ediliyordu.

Şeker sanayinin gelişmesi, 1926 yılında Uşak Şeker Fabrikası ile başlamıştır. İlk **çay** fabrikası 1947 yılında kurulmuştur. 1948 yılından sonra **konserve** fabrikalarının sayısı hızla artmıştır. 1952 yılında kurulan EBK, et kombinalarının kurulmasına ve et işleme sanayinin gelişmesine öncülük yapmıştır.

Margarin üretimi 1953 yılında başlamıştır. İlk **süt** fabrikası (AOÇ) 1957 yılında kurulmuş, bunu 1963 yılında SEK' in kuruluşu ve 1970 ' li yıllarda özel sektör fabrikaları izlemiştir. **Meyve suyu** ve **dondurulmuş gıda** fabrikalarının kuruluşu 1970

' li yıllarda başlamıştır. 1980 ' li yıllar **çerez gıdaların** yaygınlaştığı, 2000 ' li yıllar ise **fonksiyonel** gıdaların tartışıldığı dönemdir.

Özellikle şeker, çay, süt ve et sanayi devlet öncülüğünde kurulmuş, 1980 den sonra ise bunların tartışmalı özelleştirme süreci başlamıştır.

Gıda sektörü bugün, başlangıç düzeyinin çok yakınında, beklenen gelişme düzeyinin ise çok uzağında değildir.

2. SEKTÖRÜN EKONOMİK DURUMU

Daha önce değinildiği gibi, gıda sanayinin tipik özelliklerinden birisi, hammaddesini tarımdan almasıdır. Bu nedenle her ülkede tarım sektörü ile gıda sanayi birbiri ile etkileşmekte ve birbirine paralel gelişmektedir. Etkileşim derecesi, gelişme düzeyine bağlı olarak artmakta ve çeşitlenmektedir (Kıral ve Akder 2000, Güneş vd 2002).

Türkiye, tarımsal üretim potansiyeli ve çeşitliliği açısından oldukça zengin bir ülkedir. Toplam 77 800 000 ha olan topraklarının %35,6 ' sı tarım arazisinden, %28,0 ' i çayır ve meradan, % 30,2 ' si ormandan oluşmaktadır. Ekilen toprakların %72.8 inde tahıl, bunun da %50.1 inde buğday tarımı yapılmaktadır(DİE 1997).

FAO(2003) verilerine göre Türkiye'de yaklaşık 31.9 milyon ton tahıl,24.8 milyon ton sebze,13.0 milyon ton şeker pancarı,11.0 milyon ton meyve,9.5 milyon ton süt ve 1,3 milyon ton et üretilmektedir(Tablo 1).

Tablo 1. Türkiye'nin tarımsal üretimi 2002 (FAO 2003)

ÜRÜN GRUBU	ÜRETİM (TON)
Tahıl	31.940.000
Yumurta	5.000.000
Baklagil	1.488.000
Yağlı tohum (ay çiçeği + pamuk çiğidi)	3.200.000
Şeker pancarı	13.000.000
Sebze	24.836.000
Meyve	10.996.000
Süt	9.495.000
Et	1.314.000
Yumurta	530.000
Bal	60.000

Tarımsal üretimin bir kısmı doğrudan (taze olarak) tüketilirken, bir kısmı da gıda sanayinde hammadde olarak işlenmekte ve değişik gıdalara dönüştürülmektedir. Tarımsal üretimin gıdaya işlenen oranı üründen ürüne farklıdır. Bu oran buğdayda, yağlı tohumda, şeker pancarında daha yüksek; et , süt, sebze ve meyvede daha düşüktür.

Türkiye'de işlenen ürün oranının diğer ülkelere göre düşük olduğu bir gerçektir. Örneğin, ülkemizde domatesin yaklaşık %24' ü işlenirken, bu oran Yunanistan' da %61, İtalya 'da %74, ABD'de %84 ' tür (Güneş 1999).

Türkiye'de gıda işletmelerinin sayısı 1994 yılında 22 243 iken, 2000 yılında 27 543 tür. Bunların % 65.44 ' ü un ve unlu mamul, % 11.42 'si meyve ve sebze, % 11.06 'sı süt ve süt ürünü, % 3.40' ı bitkisel yağ ve margarin, % 3.15 ' i şeker ve şekerleme,

%1.07 ' si et ve et ürünü, % 0,20 ' si su ürünü, % 4.25 ' i ise tasnif dışı gıda işlemektedir (Tablo 2).

Tablo 2. Gıda sanayinde işletmelerin sektörel dağılımı (TKB 2002).

ÜRÜN GRUBU	1994 (%)	2000 (%)
Un ve unlu ürün	57.60	65.44
Meyve ve sebze	13.94	11.42
Süt ve süt ürünü	14.58	11.06
Bitkisel yağ ve margarin	3.98	3.40
Şeker ve şekerleme	3.56	3.15
Et ve et ürünü	2.06	1.07
Su ürünü	0.14	0.20
Diğer (tasnif dışı)	4.14	4.25

Sektörün tanımlanması açısından farklı dallardaki işletme sayısı kadar kurulu kapasite ve kapasite kullanım oranı da önemlidir. Gıda sanayinin toplam kurulu kapasitesi, 2002 yılı verilerine göre 49 631 000 ton/yıl'dır.Kurulu kapasitede **bitkisel** gıdaların payı %85, **hayvansal** gıdaların payı ise yalnızca %15 dolayındadır(Tablo 2).Bu çarpıklık,üretim kompozisyonu ve dengeli beslenme açısından,gelişmiş ülkelere göre önemli bir zaafı vurgulamaktadır (Emiroğlu ve Akman 2001).

Tablo 3. Gıda sanayinde kurulu kapasite ve kapasite kullanım oranı (TKB 2002).

SEKTÖR DALI	KAPASİTE TON/YIL	PAY %	K. K. ORANI %
Et ve et ürünü	3 060 000	6.2	21 – 57
Süt ve süt mamulü	4 539 000	9.1	15 – 52
Su ürünü	70 000	0.1	30
Tahıl ve nişasta	32 018 000	64.5	36 – 61
Meyve ve sebze	1 424 000	2.9	36 – 55
Bitkisel yağ ve margarin	6 043 000	12.2	15 – 58
Şeker ve şekerleme	2 480 000	5.0	40 – 108
TOPLAM	49 631 000	100	15 – 108

Kapasite kullanım oranı sektörden sektöre farklıdır. İşletme sayısının fazla olduğu et, süt, un, bitkisel yağ dallarında bu oran % 50 ' nin altındadır. Sektör ortalaması ise 1995 yılında % 73 iken, 2002 yılında % 60 düzeyindedir (DİE 2002).

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

Sektörün GSYİH içindeki payı % 4,8 dir. İmalat sanayi içindeki payı üretim değeri açısından % 15, işyeri sayısı açısından % 14 ve istihdam açısından % 13 ' tür (DİE 2002, Dellal vd 2003). Genel ihracattaki payı ise 1996 yılında % 20 iken, 2003 yılında % 10 dolayındadır.

2003 yılı verilerine göre Türkiye'nin genel gıda ihracatı yaklaşık 4.3 milyar US – doları, ithalatı ise yaklaşık 2.5 milyar US – dolarıdır (Tablo 4).

Tablo 4. Türkiye' nin gıda ihracatı ve ithalatı 2003.

GIDA GRUBU	İHRACAT x 1000 USD	İTHALAT x 1000 USD	FARK / AÇIK x 1000 USD
Canlı hayvan	8.217	11.845	- 3.628
Tahıl ve ürünleri	408.982	721.548	- 312.566
Meyve ve sebze ürünleri	2.567.804	131.262	2.436.542
Bal, şeker ve şekerleme	225.864	35.539	190.325
Alkollü ve alkolsüz içki	69.804	15.370	54.434
Bitkisel yağ ve mamulleri	254.730	512.099	- 257.369
Yağlı tohum ve meyve	48.002	425.034	- 377.032
Diğer gıda	718.207	503.691	214.516
TOPLAM GIDA	4.320.788	2.556.263	1.716.525
ÜLKE GENELİ	47.252.836	69.339.692	- 22.086.856

Görüldüğü gibi genel gıda ihracatı, ithalattan daha fazladır. Ancak; yağlı tohum, bitkisel yağ ve mamulleri, tahıl ve ürünleri ile canlı hayvanda dış ticaret açığı bulunmaktadır.

Gıda üretimi 1995 – 2002 döneminde ortalama % 2.1 büyüme göstermekle birlikte, 2000 – 02 döneminde % 1.2 gerileme söz konusudur.

3. SEKTÖRDEKİ BAŞLICA YAPISAL DEĞİŞMELER

Türkiye’de gıda sanayi, özellikle 1970 ‘ li yıllardan başlayarak önemli yapısal değişim geçirmektedir. Bu değişimlere geçilmeden, bunlara yol açan başlıca faktörlerin irdelenmesi gereklidir.

3.1. DEĞİŞİME YOL AÇAN FAKTÖRLER

Gıda sanayinde yapısal değişime yol açan başlıca faktörler; tarım politikaları, küreselleşme olgusu, uluslararası anlaşmalar, yasal düzenlemeler, tüketici talepleri ve çevre duyarlılığıdır. Bu faktörlerin çoğu kuşkusuz birbiri ile ilişkilidir.

3.1.1. Tarım Politikaları

Gıda ve tarım sektörünün iç içe olduğu ve birbirini doğrudan etkilediği bilinmektedir. Gıda sanayinin gelişmesini belirleyen en önemli etkenlerden birisi, tarımdan yeterli miktarda ve uygun kalitede hammaddeyi sürekli olarak sağlayabilmesidir.

Bunun koşulu ise; üretim deseninin ve üretim hedeflerinin belirlenmesi ve buna ulaştıracak araçların etkili bir biçimde kullanılmasıdır. Kısaca, ulusal bir tarım politikasının uygulanmasıdır. Türkiye ‘nin belirli bir tarım politikası bulunmadığı için tarımsal üretim yıldıan yıla dalgalanmaktadır.

Tarımsal üretimin geleceğine ilişkin bu belirsizlik, yatırımların azalmasına veya yanlış yatırımlara yol açmaktadır. Gıda yatırımlarının artması, öncelikle tarımsal üretime ilişkin projeksiyonların belirlenmesine ve çeşit seçilirken gıda sanayi taleplerinin de dikkate alınmasına bağlıdır.

3.1.2. Küreselleşme Olgusu

Yeni yüzyıla girilirken kuşkusuz en tartışmalı kavram küreselleşmedir. Bu tartışmanın başlangıcı, gerçekte 1870 ' li yıllara kadar uzanmaktadır. 1990' lı yıllarda bu kavram, G7 diye bilinen ülkelerce yeniden dünya gündemine taşınmakta ve ülkemizin de içinde sayıldığı G 20 diye bilinen ülkelerin de ticari olanak ve kaynaklardan yararlanmasından söz edilmektedir. Bu yaklaşım kısaca, dünya ölçeğinde aynı siyasal , ekonomik ve sosyal kuralların geçerli olduğu bir sisteme geçiş süreci olarak algılanmakta, nerdeyse bir dünya devleti kurulması amaçlanmaktadır.

Yaklaşımın öncüsü gelişmiş ülkeler olduğuna göre, belli ki geline noktada onların daha da gelişmesini engelleyen bir durum söz konusudur. Nitekim, ABD ve AB' de ekonomik büyümenin yavaşladığı ve işsizliğin giderek arttığı bir gerçektir.

Küreselleşmenin öncelikli hedefi ticarete liberalleşmenin, aynı kurallara her ülkenin uyması ile sağlanmasıdır. Her ülkenin aynı kurallara uyması görünüşte eşitlikçi, gerçekte ise bunun tam tersidir. Çünkü, kuralların aynı olması yetmez, her ülkenin bu kurallardan etkilenmesinin de aynı olması gereklidir. Bunun da ön koşulu, gelişmiş ülkeler (GÜ) ve gelişme yolundaki ülkeler (GYÜ) için aynı değil, farklı kuralların geçerli olmasıdır.

Oysa dünyada, gelişmişlik düzeyinin ülkeden ülkeye çok farklı olduğu bilinmektedir. Dolayısı ile böyle bir dünyada küreselleşme, güçlülerin daha güçlü, zayıfların daha zayıf olmasına yol açacak ve ülkeler **zenginlikte eşit** ve **yoksullukta eşit** olmak üzere iki gruba ayrılacaktır. Küreselleşme öncülerinin sözünü ettiği eşitlik kavramı da bu olmalıdır. Sürecin daha şimdiden dünyada yoksulluğun yaygınlaşmasına yol açtığı bilinmektedir.

DTÖ, IMF, DB gibi kuruluşlar bu yaklaşımın başlıca araçlarıdır. Borç sarmalındaki başlıca ülkelere birisi olan Türkiye' nin IMF ile yaptığı anlaşmalar, tarımsal üretimde giderilmesi olanaksız tahribat yapmıştır. Karlılık yaklaşımı, destek kısıtlamaları ve kota uygulamaları ile tarımsal üretim kısıtlanmıştır.

Gıda üretimini tarımdan ayrı düşünmek olası değildir, bu eşyanın doğası gereğidir. Tarımsal üretimin kısıtlanması, gıda üretimi ve ticaretine de doğrudan yansımıştır. Sektörde yaşanan firma birleşmeleri ve özelleştirme uygulamaları da küreselleşme olgusu ile bağlantılıdır.

3.1.3. Uluslararası Anlaşmalar

Gıda sanayini etkileyen uluslararası anlaşmalardan ikisi özellikle önemlidir. Bunlardan birincisi Türkiye ile AB arasındaki Gümrük Birliği (GB) anlaşması, ikincisi ise GATT' ı Dünya Ticaret Örgütü ' ne dönüştüren DTÖ anlaşmasıdır.

GB, 1995 yılında alınan 1 / 95 sayılı OKK gereğince 1996 yılı başında yürürlüğe girmiş bulunmaktadır. Bu anlaşma ile tarım ürünleri kapsam dışında tutulmakta, işlenmiş tarım ürünleri ise ayrı olarak listelenmekte ve bunlar için tarım ve sanayi payı uygulaması getirilmektedir.

Anlaşmaya göre Türkiye, AB' ye karşı bu ürünlerin bir kısmında sanayi payı için gümrük vergilerini 1996 ' dan itibaren sıfırlayacak, bazı duyarlı ürünlerde ise bu sıfırlama aşamalı olarak gerçekleşecektir. Buna karşı AB ise, işlenmiş tarım ürünlerindeki sanayi payı gümrük vergilerini tümüyle ortadan kaldıracaktır (Kıymaz 2003).

GB sonrasında, AB ' den gıda ithalatı 1.8 kat artarken, gıda ihracatı 1.4 kat artabilmiştir. Bununla birlikte, aynı dönemde AB ' nin gıda ihracatımızdaki payı kısmen artarken, gıda ithalatımızdaki payı neredeyse sabit kalmıştır. AB 'nin gıda ithalatımızdaki payı % 90 dolayındadır ve gıda dış ticaretimiz AB 'ye karşı açık vermektedir (Güder 2003).

GB 'nin önemli sonuçlarından birisi de gıda mevzuatının 1/95 ve 2/97 sayılı OKK kararı gereğince AB gıda mevzuatı ile uyumlaştırılmasını öngörmesidir.

Bilindiği gibi, 1947 yılında imzalanan ve 1948 yılında yürürlüğe giren GATT anlaşması ile dünya ticaretinin geçici olarak düzenlenmesi amaçlanmaktadır. 1993 yılında imzalanan ve 1995 yılında yürürlüğe giren anlaşma ile GATT yerine DTÖ kurulmaktadır. Türkiye, DTÖ ' nün 147 üyesinden birisidir.

DTÖ kapsamındaki iki anlaşma, tarım ve gıda açısından özellikle önemlidir. Bunlardan birincisi 1995 yılında yürürlüğe giren Tarım Anlaşması (TA), ikincisi ise Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) ' dir.

TA, kısaca taraf ülkelerin; pazara giriş, iç destekler ve ihracat teşvikleri konusundaki indirim taahhütlerini belirlemektedir. İndirim taahhütleri GÜ ve GYÜ açısından farklıdır. Uygulama 1995 yılında başlamakta ve GÜ için 6 yıllık, GYÜ için ise 10 yıllık bir dönemi kapsamaktadır.

Uygulama dönemi içerisinde üye ülkelerin taahhütleri kısaca aşağıdaki gibidir:

(1) PAZARA GİRİŞ : Ülke ekinde yer alan gümrük tarife oranlarının indirim oranı GÜ için % 36, GYÜ için % 24 ' tür.

(2) İÇ DESTEKLER : İç destekler; kısıtlanan (amber kutu), kısmi kısıtlanan (mavi kutu) ve kısıtlanmayan (yeşil kutu) olmak üzere üç grupta yer almaktadır.

Toplam tarımsal üretim değeri üzerinden kısıtlanan (amber) iç destek toplamı GÜ için en fazla % 5, GYÜ için en fazla % 5, GYÜ için en fazla % 10 ' dur.

(3) İHRACAT TEŞVİKLERİ : 1986 – 90 dönemindeki seviyeye göre ihracat teşvikleri; teşviklere ayrılan **bütçe** açısından GÜ için % 64, GYÜ için % 76; teşvike tabi **ürün** açısından ise GÜ için % 79, GYÜ için % 86 dır

Uygulama, Türkiye'nin de içinde yer aldığı GYÜ açısından beklenen gelişmeyi sağlamamıştır. Bunun en önemli nedeni GÜ' lerin taahhütlerine, değişik yollarla uymamalarıdır. Böylece, GYÜ grubunda tarımsal üretim yapısı bozulmuş ve gıda ithalatına bağımlılıkları artmıştır.

SPS 'nin amacı ise; insan, hayvan ve bitki sağlığının katkı, kontaminant , mikotoksin, zararlı ve hastalık risklerine karşı korunmasıdır.

Uluslararası ticarete SPS önlemlerinin önemi giderek artmakta, SPS limitlerine aykırılık nedeni ile ihracatta (kuru üzüm, yer fıstığı, kırmızı biber vd) sorunlarla karşılaşmaktadır.

DTÖ üyesi ülkelerin; yeni gıda güvenliği önlemleri alırken veya mevcut önlemleri değiştirirken, varsa uluslararası farklılıklar konusunda bir “bilgi noktası” oluşturmaları gerekmektedir (Gündüz 2003).

Bilindiği gibi DTÖ Tarım Anlaşması ile öngörülen uygulama süresi bu yıl sona ermekte ve 31 Temmuz 2004 tarihli Cenevre toplantısında ancak çerçeve niteliğindeki uzlaşma ile ayrıntılı görüşmelerin 2005 yılında Hong Kong’ ta yapılması kararlaştırılmış bulunmaktadır (Türkmen 2004).

3.1.4. Yasal Düzenlemeler

Gıda sanayi açısından en önemli yasal düzenleme; gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair 1995 tarih ve 560 sayılı KHK ile bunu değiştiren 2004 tarih ve 5179 sayılı yasadır.

1995 yılına kadar Türkiye’de gıda kontrol sistemi tam bir karmaşa içerisindeydi. Bu karmaşa, hem gıdaların temel özellikleri ve hem de gıda kontrol yetkileri açısından geçerlidir.

Gıdaların temel özellikleri açısından; 1930 tarih ve 1593 sayılı yasaya göre Sağlık Bakanlığı’ nca hazırlanan GIDA MADDELERİ TÜZÜĞÜ ile TSE tarafından hazırlanan GIDA STANDARDLARI olmak üzere iki farklı düzenleme söz konusudur. Gıda kontrolü açısından ise; 1593 sayılı yasa ile Sağlık ve Ticaret Bakanlığı’ nın, 3203 sayılı yasa ile Tarım Bakanlığı’ nın, 1705 ve 3018 sayılı yasa ile Sanayi Bakanlığı’ nın, 1580 sayılı yasa ile yerel yönetimlerin yetkileri bulunmaktadır. Yetkiler çoğu kez birbiri içine girmekte veya birbiri ile çelişmektedir. Bu nedenle de etkili bir gıda kontrolü uygulanamamaktadır.

560 sayılı KHK, bu karmaşıklığı önemli ölçüde azaltan ve yeni açılımlar getiren çok önemli bir düzenlemedir. Ancak 560 sayılı KHK ve 5179 sayılı yasanın artık birlikte düşünülmesi gerekmektedir. Bu düzenlemenin bir özelliği de, çerçeve niteliğinde olması ve ayrıntıların yönetmeliklere bırakılmasıdır.

Yeni düzenleme ile getirilen ve gıda sanayini doğrudan etkileyen başlıca yenilikler şöyle özetlenebilir:

- (1) **Üretimden tüketime** ya da “ tarladan sofraya” gıda zincirinin önemli bir bölümünü kapsamakta, ancak “birincil üretim” noktası olan tarım işletmeleri göz ardı edilmektedir.
- (2) Gıdaların üretim ve satış aşamasında **kontrol yetkisi**, bazı istisnalar (içme suyu gibi) hariç, Tarım Bakanlığı’ nda toplanmaktadır.
- (3) Gıda işletmeleri için; **çalışma izni**, **gıda sicili** ve **üretim izni** zorunluluğu getirilmektedir.
- (4) Gıda kodeksinin hazırlanması ile görevli bir **gıda kodeksi komitesi** kurulması öngörülmektedir.

- (5) Gıda işletmelerinin, üretimin niteliğine uygun bir **sorumlu yönetici** istihdamı zorunlu kılınmaktadır.
- (6) Gıda analizleri için yetkili **özel laboratuvar** kurulmasına da izin verilmektedir.
- (7) Gıda güvenliği açısından **risk analizi, kriz yönetimi ve izlenebilirlik sistemi** öngörülmektedir.
- (8) Gıda işletmelerinin belirli **teknik ve hijyenik** koşullara uygun olması zorunlu kılınmaktadır.
- (9) Aykırı durumlarda **uygulanacak** ceza da yasa kapsamında tanımlanmaktadır.

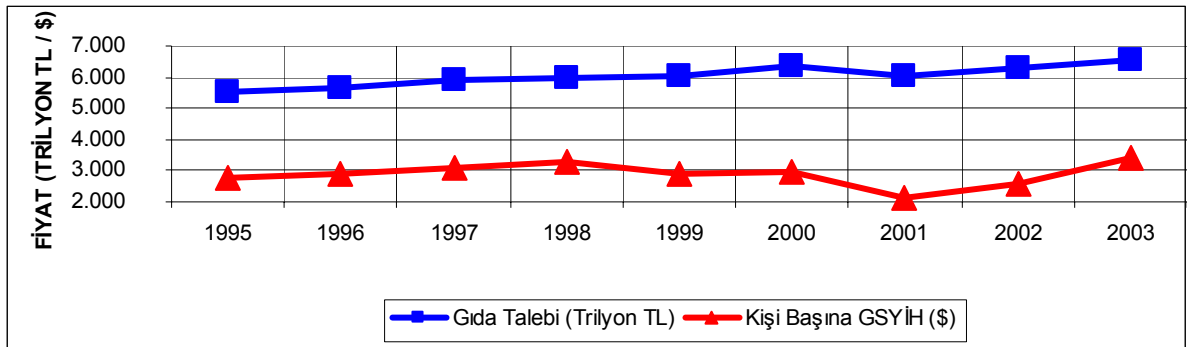
Yasadaki yeni açılımlar; gıda sanayinin gelişmesi, kayıt dışı üretimin ve geri teknoloji firmaların yol açtığı haksız rekabetin önlenmesi ve tüketiciye güvenli gıdaların ulaşması açısından olumludur. Ancak bunların hayata geçmesi için; öngörülen yönetmeliklerin tutarlı olması ve etkili bir kontrol uygulaması zorunludur.

Gıda sanayini dolaylı olarak etkileyen bir diğer yasal düzenleme de tüketicinin korunmasına ilişkin 1995 tarih ve 4077 sayılı yasadır.

3.1.5. Tüketici Talepleri

Gıda üretimi; üretimin bir ucundaki tarıma bağlı olduğu kadar, öteki ucundaki tüketiciye de bağlıdır. Tüketici talepleri; hem üretim toplamını ve hem de üretim çeşitliliğini etkilemektedir.

Üretim toplamı açısından tüketicinin özellikle **gelir düzeyi** ve buna bağlı satın alma gücü önemlidir. Bilindiği gibi, temel bir gereksinim olduğu için, gıdaların talep elastikiyeti oldukça kısıtlıdır ve bu nedenle gıda talebi ile gelir düzeyi paralellik göstermektedir(Şekil 1).



Şekil 1. Gelir düzeyi ile gıda talebi arasındaki ilişki (1995 – 2003).

Nitekim, Türkiye’ de **gıda talebi** 1995 – 2000 döneminde yılda ortalama % 3.4 büyürken, 2000 – 02 döneminde % 0.8 küçülmüştür. Buna bağlı olarak **gıda üretimi** de 1995 – 2000 döneminde yılda ortalama % 3.4 artış, 2000 – 02 döneminde % 1.2 azalış göstermiştir. Bu azalmanın başlıca nedeni kuşkusuz 2000 KASIM ve 2001 ŞUBAT ‘ ında yaşanan kriz nedeni ile gelir düzeyinin düşmesidir (Kıymaz 2003). Nitekim, DİE verilerine göre 1995 – 2000 döneminde kişi başına yıllık ortalama GSYİH 2978 USD düzeyinde iken 2000 – 2002 döneminde 2581 USD düzeyindedir (DİE 2004).

Türkiye’ de kişi başına günlük besin enerjisinin % 52 ‘ si tahıllardan, % 16 ‘ sı yağlardan, %8 ‘ i şeker ve şekerlemelerden, % 7 ‘si sütten, % 7’si sebzelerden, % 5 ‘i meyvelerden ve ancak %4 ‘ü etten sağlanmaktadır (DTP 2001). Görüldüğü gibi Türkiye, henüz daha tahıl ağırlıklı beslenmektedir ve et tüketimi oldukça düşüktür. Bu dağılımda, gelir düzeyi ile buna bağlı tüketim alışkanlığının da etkisi vardır.

Ancak tüketim alışkanlığı; kadının çalışma hayatına katılması, ailedeki birey sayısının azalması, yaşlı nüfus oranının giderek artması ve özellikle sağlıklı beslenme bilincinin gelişmesi ile değişmektedir. Tüketicinin gıdadan beklentileri, fiyat düşüklüğü yanında sağlıklı/besleyici, doğal/taze ve hazırlama kolaylığı gibi özelliklere yönelmektedir. Bunun sonucu olarak dondurulmuş gıda, minimal işlemlerle gıda, fonksiyonel gıda grupları gündeme gelmekte ve böylece üretim çeşitlenmektedir.

3.1.6. Çevre Duyarlılığı

Çevreyi oluşturan toprak, hava ve su arasında doğal bir denge vardır. Canlıların varlığını sürdürebilmesinin temel koşulu bu dengenin korunmasıdır.

Çevreye değişik kaynaklardan ulaşan yabancı madde ya da kirleticilerin belirli limiti aşması, ekolojik dengenin bozulmasına ve bu da canlı sağlığının ve yaşamının zarar görmesine yol açmaktadır.

Çevreye ulaşan yabancı maddelerin başlıca kaynakları sanayi tesisleri, taşıt yakıtları, tarımsal uygulamalar (gübreleme, ilaçlama vb) ve ev atıklarıdır. Gerek dünyada ve gerekse ülkemizde bu yollarla çevre kirliliği giderek artmakta ve dramatik boyutlara ulaşmaktadır.

Gereksinimleri açısından çevre ile uyumlu olmayan tek canlı olan insan da, doğrudan veya dolaylı olarak (gıda yolu ile) çevre kirliliğinden etkilenmektedir. Bu nedenle, 1960 ‘lı yıllarda başlayan çevreci yaklaşım, ilgi uyandırmakta ve insanların çevre duyarlılığı giderek artmaktadır.

Bunun sonucu olarak; herhangi bir faaliyetin veya projenin çevre üzerindeki etkilerinin izlenmesi ve kontrol edilmesi için kısaca ÇED diye bilinen “**çevresel etki değerlendirilmesi**” uygulaması gündeme gelmiştir. Bu uygulama, yasal olarak ilk kez 1969 yılında ABD’ de başlamış ve daha sonra başta AB olmak üzere diğer ülkelerde de çevre yönetim aracı olarak önem kazanmıştır. 1983 tarihli ÇEVRE KANUNU, ülkemizde çevre korumaya yönelik ilk somut adımdır.

ÇED raporu kısaca, gerçekleştirilmesi planlanan faaliyetleri ile çevre sorununa yol açabilecek kuruluşların artık veya atıklarının ne şekilde zararsız duruma getirileceğini tanımlayan bir belgedir. Sanıldığı gibi, yalnızca arıtma tesisi, ÇED açısından yeterli değildir.

Ülkemizde ÇED, 1993’ ten bu yana uygulanmaktadır. 2003 tarihli ÇED yönetmeliğine göre; et entegre, entegre yağ, entegre süt ve şeker fabrikaları ÇED raporu hazırlaması zorunlu olan gıda işletmeleridir. Seçme ve eleme kriterlerine göre ÇED kapsamına girmesi söz konusu olabilen gıda işletmeleri ise; bitkisel yağ, hayvansal yağ, nişasta, fermantasyon ve içki, süt işleme, kırmızı et tesisleri ve maya fabrikalarıdır.

3.2. SEKTÖRDEKİ BAŞLICA DEĞİŞİMLER

Bu faktörlere bağlı olarak gıda sanayinde gerçekleşen başlıca yapısal değişimler; sözleşmeli tarım, kalite sistemleri, teknolojik yenilenme, KİT özelleştirmeleri, firma birleşmeleri, ürün çeşitliliği, pazarlama teknikleri ve sektörel örgütlenme başlıkları altında toplanmaktadır.

3.2.1. Sözleşmeli Tarım

Gıda sanayinin değişik dallarında hammadde sıkıntısı çekildiği bilinmektedir. Bu sıkıntı; hammaddenin miktarı, uygunluğu ya da kalitesi ve sürekli sağlanabilirliği ile ilişkilidir. İşte bu sorun, gıda sanayini, tarımsal üreticilerle doğrudan işbirliği arayışına zorlamıştır. Öte yandan, tarımsal üretimin giderek pazara yönelik ticari bir nitelik kazanması da bu işbirliğini kolaylaştırmıştır.

Sözleşmeli tarım kısaca; tarım üreticisi ile gıda sanayicisi arasında karşılıklı çıkara dayanan, karşılıklı taahhütlerin (miktar, çeşit, fiyat, girdi, hasat zamanı vb) tanımlandığı bir belgeye göre uygulanan, tarım ve gıda sektörü arasında dikey entegrasyon sağlayan yapısal bir yeniliktir (Güneş 1999).

Bu uygulama; çiftçinin üretim planlanmasını kolaylaştırdığı gibi teknolojik yeniliklerin uygulanmasını da çabuklaştırmaktadır.

Türkiye’ de sözleşmeli tarımın, **şeker pancarı** ile şeker fabrikaları ve pancar üreticisi arasında başladığı bilinmektedir. Bunu, 1960’ lı yıllarda başlayan konserve sanayi ile **bezelye** üreticisi ve salça sanayi ile **domates** üreticisi arasında başlayan uygulamalar izlemektedir. Türkiye’ de salça sanayinin başarısı, büyük ölçüde bu sözleşmeli tarım uygulamasına bağlıdır. Yine sanayi tipi **patates** önemli ölçüde sözleşmeli tarımla üretilmektedir. Aynı şekilde dondurulmuş gıda dalında bir çok meyve ve sebze için sözleşmeli tarım söz konusudur.

Bitkisel üretim dışında sözleşmeli tarım; et tavukçuluğu, yumurta tavukçuluğu ve besi hayvancılığı gibi dallarda da uygulama alanı bulmaktadır.

Başlangıçta, herhangi bir yasal düzenleme olmadan üretici ve sanayici arasında gerçekleşen sözleşmeli tarımın kuralları ilk kez 1996 yılında yürürlüğe giren bir yönetmelik ile tanımlanmış ve 1998 yılında yapılan değişiklik ile hayvansal üretim de kapsama alınmıştır.

Uygulamada rastlanan başlıca sorunlar; çiftçilerin örgütsüzlüğü nedeni ile fiyat belirlemede etkili olamamaları, fiyatın yüksek olduğu yıllarda sözleşme dışı satışlara yönelmeleri, sanayicilerin ise özellikle ürün bedeli konusunda taahhütlerine uymamalarıdır (Güneş 1999).

Sözleşmeli tarımın genel olarak yaygınlaştığı bilinmekle birlikte; tarımsal üretici sayısı, gıda firması sayısı, sözleşme içeriği, üretim alanı ve üretim miktarı bilinmemektedir (Özçelik vd 1999). Ancak, çoğu gıda firmasının bir “tarım departmanı” oluşturması, sözleşmeli tarım uygulamasının giderek yaygınlaşacağını göstermektedir.

3.2.2. Kalite Sistemleri

Kalite; TS – ISO 9005 'e göre, bir ürün veya hizmetin bilinen ya da olası ihtiyaçları karşılama yeteneğini belirleyen özelliklerin toplamı, Avrupa Kalite Kontrol Organizasyonu (EOQC)'na göre ise bir malın ya da hizmetin tüketici taleplerine uygunluk düzeyidir (Bozkurt ve Odaman 1995, TSE 1997).

Rekabet gücünün belirleyicisi 1960'lı yıllarda kitle üretim ya da **üretim fazlalığı**, 1970 li yıllarda ucuzluk ya da **maliyet düşüklüğü**, 1980' li yıllarda ise **kalite üstünlüğüdür**. 1990' lı yıllarda **üretim hızı** da bunlara eklenmiştir (Kavrakoğlu 1994).

Kalite ancak kontrol kavramı ile anlam kazanmakta ve belirli bir sistemle güvence altına alınması gerekmektedir. Bu sistemlerin zaman içerisinde geliştiği görülmektedir.

İlk yaklaşım, **kalite kontrolü** adını almakta ve işlenen ürünlerin belirli spesifikasyonlara uygun olup olmadığının belirlenmesine dayanmaktadır. Bu eski yaklaşım, daha çok "yapılan şey doğru mu?" sorusunu yanıtlamaktadır ve sistemin ölçülmesi ile yetinmektedir. Daha sonra, **kalite sağlama** (kalite güvence) yaklaşımı önem kazanmıştır. Bu yaklaşımın yanıtladığı soru ise, "doğru şey mi yapılıyor?" sorusudur. Başka bir deyişle, sistemin yalnız ölçülmesi değil geliştirilmesi de hedeflenmektedir. Yeni yaklaşım ise **toplam kalite** adını almaktadır.

Toplam kalite yaklaşımı; kalite oluşumunu girdiden satışa kadar uzanan bir süreç içerisinde ele almakta, kalitenin sağlanmasında kolektif sorumluluğu ve katılımcı uygulamayı öngörmekte, bir defada en doğrusunun yapılmasını hedeflemektedir.

Fabrikalardaki kalite kontrol uygulamalarının yeterliliği, ISO 9000; HACCP, GMP, GHP gibi çok sayıda sisteme göre değerlendirilmekte ve belgelenmektedir (Jouve et al 1999). Gıda sanayi açısından bunların güncel olanları ise ISO 9000 ve HACCP sistemidir.

ISO 9000 (eski ISO 9001, 9002 ve 9003' ün sentezi ile oluşan yeni versiyon); genel amaçlı, kalite öncelikli ve belgelemeye dayalı bir kalite sistemidir. Bu belge, TSE veya yetkili özel gözetim firmalarınca verilmektedir.

HACCP ise; spesifik tehlikelerin, kritik noktaların, kontrol yöntemlerinin ve düzeltici önlemlerin belirlendiği ve insan sağlığı ile ürün kalitesini olumsuz etkileyen tehlikelerin oluşmadan önlemlendiği bir kalite sistemidir ve **gıda güvenliği** önceliklidir.

1998 yılında yayınlanan; gıdaların üretim, tüketim ve denetlenmesine ilişkin yönetmelikle gıda işletmelerinin HACCP sistemi oluşturmaları (et, süt, su ürünü işleyenlerin 4 yıl, diğerlerinin 6 yıl içinde) zorunlu kılınmaktadır. Ayrıca TSE ve yetkili gözetim firmalarınca da HACCP belgesi verilmektedir.

Türkiye' de kalite kontrolüne başlangıçta gereksiz bir harcama gözü ile bakılıyordu. Ancak; tüketicinin bilinçlenmesi, rekabetin gelişmesi, ihracatın artması, uluslararası firmaların girişi, gıda mevzuatının değişmesi gibi faktörlere bağlı olarak gıda işletmelerinde kalite kontrol / güvence departmanı kurulmaya başlanmış ve yaygınlaşmıştır. Ancak KOBİ' lerin bu açıdan henüz yeterli düzeyde olmadığı bilinmektedir.

Türkiye’ de; TS – ISO 9000 belgesi alan gıda işletmesi 2286’dır. HACCP, gıda kodeksiyle zorunlu kılınsa da yaygınlaşmamıştır. TSE’ den HACCP belgeli işletme sayısı yalnızca 106’dır. ÇED raporu alan gıda sanayi proje sayısının ise 51 olduğu belirtilmektedir.

Kalite sistemlerinin yaygınlaşması için kamu kontrolunun etkinleşmesi ve KOBİ’ lerin desteklenmesi zorunludur.

3.2.3. Teknolojik Yenilenme

Gıda sanayi, çok sayıda alternatif teknolojinin birlikte uygulandığı bir sektördür ve bunlar sektörün değişik dallarında önemli farklılıklar göstermektedir.

Bilindiği gibi gıda muhafazası için öteden beri uygulanan başlıca yöntemler; kurutma, soğutma, dondurma, pastörizasyon, sterilizasyon, ışınlama ve kimyasal katılmasıdır. Bu alanda hızlı bir değişim yaşanmakta ve bunların yerini yeni teknolojiler almaktadır.

Gıda muhafazası dalında;doğallığın ve tazeliğin korunması öncelikli aseptik ambalajlama,vakumlu ambalajlama(VA), modifiye atmosfer ambalajlama(MAA)), kontrollu atmosfer ambalajlama(KAA), yüksek hidrostatik basınç(YHB), vurgulu elektrik alanı(VEA), vurgulu UV, ultrasonik vibrasyon ve ohmik ısıtma bunların başlıca örnekleridir. Bunun gibi, **gıda işleme** alanında da; ters ozmoz, ekstrüzyon, süper kritik ekstraksiyon, ultrafiltrasyon, selektif hidrojenasyon, interesterifikasyon ve elektroliz gibi yeni teknolojiler, gıda sanayinin değişik dallarında uygulama alanı bulmaktadır (Senorasans et al 2003).

Gıda sanayindeki teknolojik düzeyin nesnel kriterlerle belirlenmesi oldukça zordur. Çünkü, aynı proses için çok sayıda alternatif teknoloji söz konusu olabilmektedir. Bununla birlikte, bazı kritik prosesler dikkate alınarak uygulanan teknolojinin **geri** (ilkel) ve **yeni** (modern) olarak tanımlanması ve değişimin buna göre irdelenmesi söz konusudur.

Bu açıdan bakıldığında en önemli değişimin **un** ve **ekmek** sanayinden yaşandığı görülmektedir. Un üretiminde **karataş** değirmenlerden **valsli** değirmenlere, ekmek üretiminde ise **kubbeli** fırınlardan **tünel** fırınlara geçiş süreci tamamlanmış gibidir. En kötümser tahminle; unun en az % 90’ ı valsli değirmenlerde öğütülmekte, ekmeğin ise en az % 80’ i yeni fırınlarda üretilmektedir.

Konserve sanayinde aseptik ambalajlama giderek yaygınlaşmakta, dondurulmuş gıda sanayinde blok dondurma yerini bireysel hızlı dondurmaya (IQF) bırakmaktadır. Meyve kurutmada doğal yöntem önemini korurken, sebze kurutmada yapay sistemler yaygınlaşmaktadır. Makarna, bisküvi, çerez, şekerleme, nişasta sanayinde ters ozmoz, ultrafiltrasyon, ekstrüzyon, interesterifikasyon gibi yeni teknolojiler uygulanmaktadır.

Et, süt ve sıvı yağ dalında ise teknolojik yenilenme beklenen düzeyde değildir. Bu dallarda, geri teknoloji uygulayan imalathane veya mandıra düzeyindeki işletmelerin üretimdeki payı oldukça yüksektir.

Şeker ve **çay** makinalarının büyük ölçüde yerli olanaklarla üretilmesi olumludur. Ancak uygulanan teknolojinin proses verimliliği ve ürün kalitesi açısından yeterli olduğu tartışmalıdır.

3.2.4. KİT Özelleştirmeleri

Gıda sektöründe yaşanan önemli yapısal değişimlerden birisi de KİT özelleştirmeleri ile kamunun gıda üretiminden çekilmeye başlamasıdır. Bilindiği gibi ÇAYKUR, EBK, SEK, TŞFAŞ ve TEKEL gıda sanayinin gelişmesine öncülük eden başlıca kamu işletmeleridir. Küreselleşme ve uluslararası anlaşmaların gereği olarak bu kuruluşların özelleştirilmesi gündeme gelmiştir.

İlk kez 1984 yılında, 3092 sayılı yasa ile çay işleme özel sektöre açılmıştır. 2003 yılında, ÇAYKUR' un çay işleme fabrikası 46 iken, özel sektörün faal fabrika sayısı 140' tır. ÇAYKUR' ca işlenen yaş yaprak miktarı 517 000 ton (%59) iken, özel sektörün işlediği 357 000 ton (%41) dur.

EBK, 1992 yılında 3088 sayılı yasa ile özelleştirme kapsamına alınmış, bunun gereği olarak 1993 yılında EBÜAŞ' a dönüştürülmüş ve toplam 30 et kombinasyonundan 17' si özelleştirilmiş, 1' i arsa olarak satılmış, 3' ü ise diğer kamu kuruluşlarına devredilmiştir.

Bunun gibi SEK de önce TSÜAŞ' a dönüştürülmüş ve 1993 – 98 döneminde toplam 43 süt işletmesi özelleştirilmiştir.

TŞFAŞ henüz özelleştirme kapsamında değildir. Bu daldaki toplam fabrika sayısı 30' dur. Bunların 26' sı TŞFAŞ' a, 3' ü kooperatife, 1' i ise özel sektöre aittir.

Ayrıca içki özel sektöre açılmış ve TEKEL' in içki fabrikaları da özelleştirilmiştir.

Bu uygulamalarla özel sektörün gıda sanayindeki ağırlığı artmıştır. Ancak, özelleştirme ile gıda üretimi artmamış, tam tersine özelleşen tesislerin çoğunda üretime son verilmiştir. Bu durum, özellikle tarımsal üretime etkileri açısından çok acı bir gerçektir.

3.2.5. Firma Birleşmeleri

Gıda sanayinde, özellikle son 25 yılda gerek **satın alma** ve gerekse **ortak olma** yolu ile gerçekleşen firma birleşmesi ya da şirket evliliği sayısı 2000 dolayındadır. Bu birleşmelerin çoğunluğu yerli firmalar arasında olmakla birlikte, çok sayıda yerli – yabancı firma evliliği de söz konusudur. Yabancı firma ile evliliklerin özelleştirme sürecinde ve kriz sonrasında özellikle arttığı gözlemlenmektedir.

Gıda ve içki alanındaki yabancı sermaye yatırımı 1995 yılında yaklaşık 192,5 milyon, 2000 yılında 23.4 milyon, 2002 yılında ise 269.8 milyon US – dolarıdır (Kıymaz 2003).

Yerli ve yabancı firma evliliklerinin 70' i doğrudan tarım, yaklaşık 150' si ise gıda alanındadır. Bu birleşmelerin, özellikle teknoloji, istihdam ve ihracat açısından beklenen gelişmeyi sağlamadığı bilinmektedir. Kaldı ki bu evliliklerin çoğu ayrılıkla sonuçlanmakta, biri diğerini yarı yolda bırakmaktadır (Emiroğlu 2003).

3.2.6. Ürün Çeşitliliği

Gıda sektöründe, özellikle son on yılda ürün çeşitliliğinin arttığı izlenmektedir. Bu çeşitliliğin başlıca itici gücü; firmaların pazar payını artırma çabaları ile tüketicilerin değişen beklentileridir.

Bu çeşitlenme; ya daha çok teknolojik yeniliğe ya da daha çok bileşim değişimine dayalıdır. Bunlardan biricisi ile **minimum işlemlili gıda**(MİG), ikincisi ile **fonksiyonel gıda** (FG) tipleri yaygınlaşmaya başlamıştır.

MİG yaklaşımı, öncelikle **gıdanın doğallığının** olabildiğince korunmasına ve raf ömrünün uzatılmasına yöneliktir. Bu amaçla; daha önce de değinildiği gibi (BÖLÜM 3.2.3). VA, MAA, KAA, YHB, VEA gibi muhafaza teknikleri uygulanmaktadır. Ayrıca, deneme aşamasında olan çok sayıda yöntem söz konusudur.

FG yaklaşımı ise öncelikle **insan sağlığının** olabildiğince korunmasına yöneliktir ve çoğu kez gıdanın bileşiminin değiştirilmesini (Tablo 5) gerektirmektedir. Bu anlamda ilk köklü değişim 1930' lu yıllarda yaşanmış ve besin ögesi eksikliğinin dengelenmesi için vitamin ve mineralce zenginleştirilmiş gıda, 1970' li yıllarda ise, kalp hastalığı ve kilo fazlalığının önlenmesi için yağ ve şeker gibi öğeleri azaltılan diyetetik gıda, 1990' lı yıllardan başlayarak ise yaygın hastalıklardan (kalp, damar, kanser, tansiyon, diyabet gibi) korunmayı ve sağlıklı yaşlanmayı amaçlayan fonksiyonel gıda kavramı önem kazanmıştır (Hurel 1998, Ashwell 2002).

Tablo 5. Bileşim değişimine ilişkin gıda çeşitliliği (Salman 1992).

DEĞİŞİM	BİLEŞİM ÖGESİ (x)	YAYGIN ADI
AZALTMA	yağ, kolesterol, sodyum, alkol	düşük x' li veya diyet
İKAME	katı yağ yerine sıvı yağ, NaCl yerine KCl, şeker yerine tatlandırıcı veya poliyol	fonksiyonel, diyabetik
EKLEME	diyet lifi, vitamin, mineral, protein, polifenol, flavonoid, omega 3, mikroorganizma, oligosakkarit elektrolit, dekstroz, kafein, taurin	x' çe zengin, x kaynağı, fonksiyonel probiyotik, prebiyotik spor, enerji
ARINDIRMA	kafein, şeker, yağ, sodyum, alkol, kolesterol	x'siz, free from x

Beslenme bilimindeki gelişmelere ve tüketicinin bilinçlenmesine bağlı olarak bu anlamda gıda çeşitlenmesinin daha da artması beklenmektedir. Bu kapsamda, Türkiye'de, günlük enerjinin yaklaşık % 43' ünü sağlayan ekmeğin vitamin ve mineralce dengelenmesi çok önemli bulunmaktadır (Ekşi 2004).

3.2.7. Pazarlama Teknikleri

Küreselleşmeye, teknolojik gelişmeye ve tüketici beklentisine bağlı olarak, gıda pazarlama alanında da önemli değişimler yaşanmaktadır. Öncelikle değişen pazarlama anlayışıdır. Eski anlayış **ürüne odaklıdır** ve farklı satış araçları ile

maksimum kar hedeflenmektedir. Buna karşılık yeni pazarlama anlayışı **tüketici odaklıdır** ve öncelikle tüketici tatmini amaçlanmaktadır (Kurtuluş 1996). Bu nedenle, kalite belgeli markalar, üretici firmalara rekabet avantajı sağlamaktadır.

Gıda pazarlamada küçük marketlerin payı azalmakta, **süpermarket** ve **hipermarket** gibi oligopollerin payı artmaktadır (Kıymaz 2003). Bunun gibi, **gıda servislerinde** (lokanta, okul, yurt vb) pazarlanan gıdaların payı da artış göstermektedir.

Pazarlama yöntemi olarak **marka kiralama** (franchising) nın önemi artmaktadır. Bu yöntem ile kayıt dışılığın ve taklitçiliğin önlenmesi, markanın öne çıkması ve teknoloji transferi hedeflenmektedir (Paksoy ve Fidan 2002).

ABD' de tüketimin yaklaşık yarısı bu yolla karşılanmaktadır. Yabancı yatırımcıların Türkiye' ye bu açıdan ilgisi 1985 yılından sonra başlamakta, ancak sistemin yeterince bilinmemesi ve kayıt dışılığın caydırıcı etkisi nedeni ile beklenen ölçüde yaygınlaşmamaktadır. Bununla birlikte, Türkiye' ye franchise veren firma sayısının 100, franchise alan firma sayısının ise 1200 dolayında olduğu belirtilmektedir (Çelik 2004).

Ayrıca, gıda perakendeciliğinde **market markalı** (private label) ürün miktarı da artmaktadır. Bu uygulama ile marketler, marka imajlarını geliştirmeyi ve tüketiciye güven vermeyi (Akpınar 2004), zordaki firmalar ise ayakta kalmayı amaçlamaktadır.

Bilişim teknolojisinin gelişmesine bağlı olarak **e – ticaret** diye tanımlanan internet ortamında pazarlama yöntemi gıda ticaretinde de önemini arttırmaktadır.

Gelişen diğer bir yöntem ise **doğrudan pazarlama** olarak tanımlanmaktadır. Bu yöntemde, satış yeri aradan çıkarılarak katalog, broşür, kapıdan satış vb araçlarla doğrudan tüketiciye ulaşılmaktadır.

3.2.8. Sektörel Örgütlenme

Gıda sanayinde ilk sektörel örgütlenmenin 17.yy da **esnaf loncaları** ile başladığı bilinmektedir. Günümüzde yaygın ve etkili örgütlenme kuşkusuz 5590 sayılı yasa ile kurulan TOBB yapısı içerisinde, farklı gıda grupları için oluşturulan **meslek komiteleridir**. Bu kuruluşların gıda sanayinin gelişmesine önemli katkılarda bulunduğu bilinmektedir. Buna ek olarak özellikle 1990'dan sonra **dernek statüsü** örgütlenmenin de hızlandığı izlenmektedir.

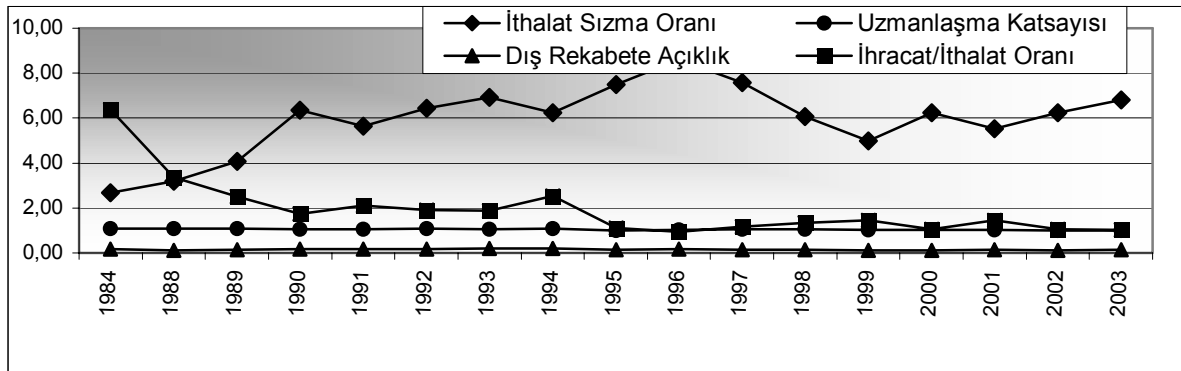
Bu kapsamdaki başlıca örgütler; Süt, Et ve Gıda Sanayicileri Derneği (SETBİR), Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği, Salça İmalatçıları ve İhracatçıları Derneği, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED), Meşrubatçılar Derneği (MEDER), Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği (ŞEMAD), Nişasta ve Glikoz Üreticileri Derneği (NÜD), Un Sanayicileri Derneği, Makarna Sanayicileri Derneği, Maden Suyu Üreticileri Derneği, Gıda Katkı ve Yardımcı Madde Sanayicileri Derneği vd dir.

Bu derneklerin çoğunluğu ayrıca, Gıda Dernekleri Federasyonu (GDF) çatısı altında toplanmış bulunmaktadır. Bu derneklerin, taleplerin belirlenmesi, izlenmesi ve gerçekleşmesi açısından gıda sektörünü daha güçlü kılacağı kuşkusuzdur.

4. SONUÇ VE ÖNERİ

Görüldüğü gibi gıda sanayi; tarımsal üretim, katma değer, yeterli beslenme, istihdam yaratma ve döviz sağlama vb açılardan ulusal ekonomiye önemli katkılarda bulunmaktadır ve nüfusunun yaklaşık yarısı köylerde yaşayan, kişi başına yıllık geliri 3400 USD dolayında olan ve borç sarmalında bocalayan Türkiye' nin kalkınması açısından stratejik önem taşımaktadır.

Sektör; kuruluşundan bu yana önemli yapısal değişimler yaşamaktadır. Sözleşmeli tarıma yönelme, kalite sistemlerinin yaygınlaşması, teknolojinin yenilenmesi, ürün çeşitliliğinin artması, firma evlilikleri ve yeni pazarlama tekniklerinin yaygınlaşması bunların başlıcalarıdır. Bunlarla önemli bir gelişme sağlandığı kuşkusuzdur. Ancak bu gelişmenin, rekabet gücüne yansımaya bakıldığında yeterli olmadığı bir gerçektir (Şekil 2).



Şekil 2. Gıda sanayi rekabet gücü göstergelerinin değişimi (1984 – 2003)

1984 – 2003 döneminde; rekabet gücü göstergelerinden **uzmanlaşma** (üretim / talep) ve dış **rekabete açıklık** (ithalat / talep) katsayıları oldukça düşüktür ve değişim göstermemektedir. Buna karşılık **ihracat / ithalat** katsayısı düşmekte, **ithalat sızma** katsayısı (ithalat / talep oranını yansıtan) ise yıllara göre ve döviz kuruna bağlı olarak dalgalı da olsa artmaktadır. Başka bir tanımlama ile, talebin karşılanmasında ithalatın payı artarken, gıda ihracatı performansı düşmektedir.

Rekabet gücünün artırılması, yapısal değişimlerin hızlandırılmasına bağlıdır. Yapısal değişim ise öncelikle, gıda işletmelerinin sayıca yaklaşık % 95' ini oluşturan KOBİ düzeyindeki işletmelere ilişkin bir sorundur.

Gıda sanayinde yapısal değişimlerin hızlandırılması için; (1) tarım ve gıda sektörü entegrasyonunun yaygınlaştırıcı, (2) hammadde üretimini artırıcı ve çeşitlendirici, (3) gıda kontrol uygulamalarını etkinleştirici, (4) hileli rekabeti önleyici ve yaratıcı rekabeti geliştirici, (5) KOBİ' leri teknolojik yenilenme, kalite sistemleri, ürün geliştirme ve pazarlama teknikleri açısından güçlendirici bir politika izlenmesi zorunludur.

KAYNAKLAR

Akpınar, G. 2004. Market (süpermarket – hipermarket) markalı gıda ürünleri tüketici pazarının analizi: Antalya ili uygulaması (doktora tezi). Çukurova Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.

- Ashwell, M. 2002. Concepts of functional foods. International Life Science Institute(ILSI). Brussels.
- Bozkurt, R. ve Odoman, A. 1995. ISO 9000 kalite güvence sistemleri. Milli Produktivite Merkezi yayını. Ankara.
- Çevik, L. 2004. Türkiye franchising' e uzak. Cumhuriyet, 9 Ağustos 2004, 12.
- Dellal, İ. ve Tan, S. 2003. Türkiye' nin yeni bin yılda kalkınma stratejisi – tarıma dayalı sanayi ve rekabet gücü. TZOB yayını, Ankara.
- DİE, 1997. Tarımsal yapı (üretim, fiyat, değer). Devlet İstatistik Enstitüsü yayını. Ankara.
- DİE, 2002. Türkiye istatistik yıllığı. Devlet İstatistik Enstitüsü yayını. Ankara.
- DİE, 2004. Kişi başına gayri safi milli hasıla. www.die.gov.tr
- DPT, 2001. Ulusal gıda ve beslenme stratejisi. Devlet Planlama Teşkilatı. Ankara.
- DPT, 2003. Ulusal gıda ve beslenme stratejisi çalışma grubu raporu. www.dpt.gov.tr
- Ekşi, A. 1992. Türkiye' de gıda sanayinin durumu ve geleceği. Gıda 17 (1), 3 – 6.
- Ekşi, A. 2004. Ekmek başka besin öğelerince zenginleşmek zorunda. C. Bilim – Teknik , 18. (906), 2.
- Emiroğlu, M. 2003. Gıda sanayinin dünü, bugünü ve yarını. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Gıda Mühendisliği Odası yayını. Ankara.
- Emiroğlu, M. ve Akman, N. 2001. Dünyada, Avrupa Birliği' nde ve Türkiye'de hayvansal ürün ticareti. Çamlıca Vakfı yayını. İstanbul.
- FAO, 2002. Production 2002. Food and Agricultural Organisation. Rome.
- Güder, G. 2003. Tarım alanında Türkiye – AB ilişkileri ve gümrük birliğinin tarım sektörüne etkileri, Küreselleşme ve AB ile Bütünleşme Sürecinde Türk Tarım Politikaları Sempozyumu, 99-124. Gaziantep.
- Gündüz, M. 2003. DTÖ anlaşmaları çerçevesinde dünya ticaretini yönlendiren gelişmeler ve Türk gıda sanayi. IGEME yayını. Ankara.
- Güneş, E. 1999. Türkiye' de gıda sanayiye yönelik tarımsal ürün arzı ve gıda ürünleri üretimi. TZOB Çiftçi ve Köy 178, 4-7.
- Güneş, E. 1999. Bursa ilinde sanayiye yönelik sözleşmeli sebze üreten tarım işletmelerinin ve sebze işleme sanayinin ekonomik analizi (doktora tezi). Ankara Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.

- Güneş, E. 1999. A model for vertical cooperation between agriculture and food industry enterprises in Turkey. Contact Farming, Rural Space under Modernisation Process. Vol:1. Poland.
- Güneş, E. , Albayrak, M. ve Gülçubuk, B. 2002. Türkiye' de gıda sanayi. TEKGIDA – İŞ yayını. Ankara.
- Hurrell, R.F. 1998. Functional Foods : From concept to products. Lebensmittel technologie, 31(1/2), 2-7.
- Jouve, J.L., Stringer, M.F. and Baird – Parker, A.C. 1999. Food safety management tools. Food Science and Technology Today , 13(2), 82-91.
- Kavrakoğlu, İ. 1994. Toplam kalite yönetimi. Kalder yayını. İstanbul.
- Kıral, T. ve Akder, H. 2000. Makroekonomik göstergelerle Türkiye tarımı. ZMO V. Teknik Kongre. Ziraat Mühendisleri Odası yayını. Ankara.
- Kıymaz, T. 2003. Gıda sanayi raporu. Gıda Mühendisleri Odası yayını. Ankara.
- Kurtuluş, K. 1996. Pazarlama araştırmaları. İstanbul Üniv. İşletme Fakültesi yayını. İstanbul.
- Özçelik, A., Turan, A. ve Tanrıvermiş, H. 1999. Türkiye'de tarımın pazara entegrasyonunda sözleşmeli tarım ve bu modelin sürdürülebilir kaynak kullanımı ile üretici geliri üzerine etkileri. TEAE Proje raporu. Ankara.
- Paksoy, M. ve Fidan, H. 2002. Türkiye' de gıda sektöründe franchising uygulamaları. Türkiye V. Tarım Ekonomisi Kongresi. Erzurum.
- Salmon, M.R.C. 1992. New product development in the EEC. British Food Journal, 92(7), 3-12.
- Senorasans, F.J., Ibanez, E. And Cifuentes, A. 2003. New trends in food processing. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 43(5), 507-526.
- TKB, 2002. Gıda sanayi envanteri. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yayını. Ankara.
- TSE. 1997. TS –EN – ISO 9000 kalite broşürü. Türk Standardları Enstitüsü yayını. Ankara
- Türkmen, İ. 2004. Dünya Ticaret Örgütü. Hürriyet, 14 Ağustos 2004, 7.