

## **İzmir İlinde Süt ve Süt Ürünleri İşleyen ve Pazarlayan İşletmelerin Bazı Özellikleri Üzerine Bir Araştırma**

**Ayşe UZMAY<sup>1</sup> Nursel KOYUBENBE<sup>2</sup> Yusuf KONCA<sup>2</sup>**

### **Summary**

#### **A Research on some Characteristics of Dairies Processing and Marketing Milk and Milk Products in İzmir Province**

The aim of this research is to study some characteristics in dairy plants in İzmir province which have an important role in milk production in Aegean Region. The survey has been conducted in Ödemiş, Bayındır, Tire and Kiraz Counties of İzmir province which have more than 60% share in milk production. Processing plants having one tonne or more production capacity have been included in the survey. Five modern processing plants collecting milk from the region have also been included in the survey to enable a comparison. As a result it was concluded that when a comparison is made between use of capacity usage and milk used in dairy products production, and milk and dairy products prices there was no difference between the groups. In other words these variables did not increase with increases in capacity usage. It was also determined that the main problems are in price determination and in standardization. Except from the modern processing plants small ones do not determine price according to quality and although the small processing plants do not quality control in purchasing milk they tend to pay the same prices as modern processing plants. The conflict is although they do not have any quality control they report that they do not have any standardization problems.

**Key words:** milk and milk products, dairy plants, price, marketing

### **Giriş**

Türkiye’de süt işleme tesisleri bölgelere göre farklılık göstermekle birlikte, toplam 2153 işletmenin 1098’i (yaklaşık % 50’si) Marmara ve Ege Bölgesi’nde bulunmaktadır (TKB, 2004). Bu duruma neden olarak, bu bölgelerde nüfusun daha yoğun olması, süt sığırcılığının diğer bölgelere göre daha entansif yapılması ve süt işleyicilerinin sütü diğer bölgelere göre daha kolay temin edebilmesi

<sup>1</sup> Dr., Ege Uni. Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, ayse.uzmay@ege.edu.tr

<sup>2</sup> Dr., Ege Uni. Ödemiş Meslek Yüksekokulu

gösterilebilir. Süt işleme tesislerinde teknik ve hijyenik koşullar kadar, kalite kontrolü ve fiyatlandırma gibi pazarlama unsurları da büyük önem taşımaktadır. Nitekim gelişmiş ülkeler incelendiğinde, kalite kriterlerine dayalı fiyatlandırma yapıldığı ve pazarlanan sütün en az yarısının kooperatifler aracılığı ile gerçekleştirildiği dikkati çekmektedir (Uzmay,2005). Bu durum, üreticilerin pazarlık gücünü artırırken, tüketici fiyatının da düşmesine neden olmaktadır. Türkiye’de son dönemlerde AB mevzuatına uyum kapsamında bazı pazarlama unsurlarında iyileştirmeler gözlenirse de, denetim ve kontrollerin yetersiz olması, kalite kriterlerine göre fiyatlandırma ve yeterli analiz yapılmaması, tüketicinin bu konuda bilinçsiz olması önemli sorunların başında gelmektedir. İşleme tesisleri içinde kooperatiflerin payının yaklaşık % 4 olması da diğer önemli bir sorundur (TKB,2004). Nitekim sütün üretici fiyatları ve perakende fiyatları arasında yapılan karşılaştırmalar, Türkiye’deki paritenin hem üreticinin hem de tüketicinin aleyhine olduğunu göstermektedir (Uzmay, 2005).

Ege Bölgesi’nde süt ve süt ürünlerinin pazarlanması ile ilgili son dönemlerde yapılan araştırmalar, konuyu daha çok örgütlenme, gıda güvenliği ve mevcut durum analizi itibariyle incelemektedir (Olgun ve Artukoğlu, 2000, Demirbaş ve Karagözlü, 2006, Koyubenbe, 2003, Armağan ve ark., 2004). Bu araştırmada ise, İzmir ilindeki süt işleme tesisleri, pazarlama unsurlarından ürün temini, kalite analizleri, fiyatlandırma ve ürün satış şekilleri itibariyle değerlendirilmiştir.

Araştırmada incelenen alan, İzmir ili süt üretiminin %60’ının gerçekleştiği Ödemiş, Bayındır, Tire ve Kiraz ilçeleridir. Bu yörede, süt ve süt ürünleri sanayini oluşturan mandıralardan günde bir tonun üzerinde süt işleme kapasitesi olanlar çalışma kapsamına alınmış, daha küçük ölçekli mandıralar ise kapsam dışı bırakılmıştır. Aynı bölgeden süt toplayan 5 modern fabrika da karşılaştırma amacıyla kapsama alınmıştır. Araştırma 2005 yılı verilerini kapsamaktadır.

### **Materyal ve Yöntem**

Araştırmanın ana materyali, sütü işleyen mandıra ve fabrikalardan anket yoluyla toplanan verilerden oluşmaktadır. Süt işleyicileri ile görüşülürken tam sayım yöntemi kullanılmıştır. İlçelerdeki süt endüstrisini oluşturan tüm işletmelerin isim ve adresleri Tarım İlçe Müdürlüklerinden elde edilmiş ve toplam 39 adet mandıra ile anket yapılmıştır. Ayrıca karşılaştırma yapmak amacıyla İzmir ilinden süt toplayan 5 adet modern süt işleme fabrikası ile görüşülmüştür. Süt işleme kapasiteleri önemli farklılıklar gösterdiği

için mandıralar gruplara ayrılmıştır. Çizelge 1’de mandıraların gruplara göre ortalama kapasiteleri ve sayıları ile modern fabrikaların ortalama kapasitesi verilmiştir.

Çizelge 1: Mandıraların ve Modern Fabrikaların Ortalama Kapasiteleri ve Sayıları

Kapasite Aralığı	Ortalama Kapasite (Ton/Yıl)	Sayı
1.Grup (365 -5000)	1 740.36	25
2.Grup (5001-10000)	5 949.40	10
3.Grup (10000 <)	13 459.25	4
Genel Ortalama	4 021.53	39
Modern Fabrikalar	154 030.00	5

Elde edilen verilerin analizi sırasında, SPSS bilgisayar paket programı kullanılmıştır. Mandıralar ve modern fabrikalara ait verilerin analizinde ortalama ve yüzde hesaplardan yararlanılmıştır. Ayrıca mandıra grupları arasında herhangi bir farklılık olup olmadığını ortaya koyabilmek için, önce değişkenlerin normal dağılım gösterip göstermediği tespit edilmeye çalışılmıştır. Kolmogorov-Smirnov testine göre; incelenen değişkenlerin tamamı normal dağılım gösterdiği için gruplar arası karşılaştırmalarda varyans analizinden (Oneway ANOVA) yararlanılmıştır (Özdamar, 1999). Mandıraların tümü her sütürünü işlemediği için bazı değişkenler için gruplar arası karşılaştırmalar yapılamamıştır.

### **Araştırma Bulguları ve Tartışma**

#### ***Mandıralarla ilgili genel bilgiler***

İncelenen mandıraların gruplar itibariyle 5-17 yıldan beri faaliyette buldukları ortalama itibariyle bu sayının 14 yıl olduğu görülmektedir (Çizelge 2). Büyük ölçekli mandıraların bulunduğu 3. grup işletmenin nispeten daha yakın bir geçmişte faaliyete geçtiği görülmektedir.

Çizelge 2.İncelenen Mandıraların Faaliyet Gösterdikleri Yıl Sayısı

	Yıl
1.Grup	13.67
2.Grup	17.60
3.Grup	5.13
Ortalama	13.80

Mandıralar hukuki açıdan değerlendirildiğinde, yaklaşık yarısının (% 51) şahıs işletmesi olduğu, bunu % 33 ile limited şirket yapısının izlediği görülmektedir (Çizelge 3).

Çizelge 3: Mandıraların Hukuki Şekilleri

	İşletme sayısı	%
Şahıs işletmesi	20	51.28
Adi şirket	4	10.25
Limited şirket	13	33.33
Anonim şirket	1	2.57
Kooperatif	1	2.57

Mandıraların kapasite kullanım oranları karşılaştırıldığında, 3. gruptaki mandıraların % 50 kapasite ile çalıştıkları, diğer iki grubun ise kapasite kullanımlarının % 40-44 arasında değiştiği dikkati çekmektedir (Çizelge 4). Fabrikalarda ise kullanılan kapasite % 75'dir.

Çizelge 4: Mandıraların ve Modern Fabrikaların Normal Kapasite ve Kapasite Kullanım Oranları

	Normal Kapasite (ton/yıl)	Gerçek Kapasite (ton/yıl)	Kapasite Kullanım Oranı (%)
1.Grup	4367.86	1740.36	40
2.Grup	13475.0	5949.40	44
3.Grup	26690.50	13459.25	50
Ort	8992.52	4021.53	45

Mandıraların sermaye yapısı incelendiğinde % 66'sının sadece özsermaye, % 34'ünün ise, öz sermaye ve banka kredisi ile faaliyet gösterdiği dikkati çekmektedir. Gruplar itibariyle inceleme yapıldığında ise, 1. Grupta yer alan mandıraların % 72'sinin, 2. Gruptakilerin % 40'ının, 3. Gruptakilerin ise % 100'ünün sadece öz sermaye ile faaliyet gösterdikleri görülmektedir (Çizelge 5).

Çizelge 5: Mandıralarda Sermaye Temini (%)

	Öz sermaye	Öz sermaye+Banka Kredisi	Toplam
1.Grup	72	28	100
2.Grup	40	60	100
3.Grup	100	-	100

### ***Sütün İşlenmesi ve Fiyat Oluşumu***

Mandıralarda üretilen süt ürünleri, yoğurt, kaşar peyniri, beyaz peynir, teneke tulumu, deri tulumu, köy peyniri ve lor peyniridir. Modern fabrikalarda üretilen ürünler ise daha çok pastörize süt, UHT süt<sup>3</sup>, yoğurt, kaşar peyniri ve beyaz peynirdir.

<sup>3</sup> Mandıralarda süt, pastörize süt ve UHT süt olarak işlenmediği için araştırmada kapsam dışı bırakılmıştır.

Çizelge 6 ve Çizelge 7’de ilgili ürünlerden 1 kg elde edebilmek için kullanılan süt miktarları gruplara göre verilmiştir. Görüldüğü gibi, mandıraların kapasiteleri arttıkça sadece köy peynirinde süt miktarı kullanımının arttığı dikkati çekerken, diğer ürünlerde gruplar arasında büyük bir farklılık görülmemektedir ( $p>0,05$ ).

Çizelge 6: 1 Kg Süt Ürünü Elde Edebilmek İçin Kullanılan Süt Miktarı

	Yoğurt (Kg)	Kaşar (Kg)	Beyaz peynir (Kg)
1.Grup	1.394	10.687	6.95
2.Grup	1.385	10.125	7.10
3.Grup	1.380	10.830	6.16
Genel Ort.	1.388	10.416	6.85
Fabrikalar	1.500	11.000	7.80

Çizelge 7: 1 Kg Süt Ürünü Elde Edebilmek İçin Kullanılan Süt Miktarı

	Teneke Tulumu (Kg)	Deri Tulumu (Kg)	Köy Peyniri (Kg)
1.Grup	10.319	9.49	5.84
2.Grup	8.785	5.85	5.90
3.Grup	10.370	-	6.50
Genel Ort.	9.990	8.88	5.91

Kalite analizi (kuru madde, yağ, protein, asitlik) yapan mandıraların oranları Çizelge 8’de verilmiştir. Görüldüğü gibi, kuru madde oranını tüm mandıralar test ederken, ilk gruptaki mandıraların sadece yaklaşık % 50’si yağ, % 4’ü protein, asitlik derecesini ise % 40’ının kontrol ettiği dikkati çekmektedir. Diğer gruplarda özellikle yağ oranı kontrolü yapılırken, protein oranı kontrolü yapanların düşük olduğu, asitlik derecesinin ise çoğunlukla test edildiği dikkati çekmektedir. Modern fabrikalar ise tüm testleri uygulamaktadır.

Çizelge 8: Kalite Analizi Yapan Mandıra ve Modern Fabrikaların Oranı (%)

	Kuru M.	Yağ	Protein	Asitlik
1.Grup	100.0	48.8	4.0	40.0
2.Grup	100.0	100.0	20.0	90.0
3.Grup	100.0	100.0	25.0	75.0
Modern Fabrikalar	100.0	100.0	100.0	100.0

Çizelge 9’da mandıraların süt alış fiyatları verilmiştir. Görüldüğü gibi, mandıraların kapasiteleri arttıkça süt alım fiyatlarında bir artış olmadığı gözlenmektedir. Nitekim, varyans analizi sonuçlarına göre de gruplar arasında farklılık olmadığı ( $p>0,05$ ) saptanmıştır.

Çizelge 9: Mandıraların Ve Modern Fabrikaların Ortalama Süt Alış Fiyatı (YTL/Kg)

	Süt Alış Fiyatı*
1.Grup	0.410 800
2.Grup	0.417 000
3.Grup	0.408 750
Ort.	0.412 179
Modern Fabrikalar	0.461 000

\* 2005 yılı ilk sekiz aylık ortalama fiyat (YTL olarak) verilmiştir.

### ***Fiyat oluşumu***

İncelenen mandıraların % 66,6'sı, süt alış fiyatının modern fabrikalar tarafından belirlendiğini ifade etmektedir (mandıraların % 28'si piyasanın, % 2,56'sı süt kalitesinin, %2,56'sı ise maliyet+kar'ın süt alış fiyatında etkili olduğunu söylemektedir.). Ancak Çizelge 8, incelendiğinde, modern fabrikaların süt alım fiyatlarının daha yüksek olduğu görülmektedir. Fabrikalar uyguladıkları taban fiyatlara kaliteye göre prim vermektedir, mandıraların prim öncesi verilen taban fiyatlarından etkilendiklerini belirtmek mümkündür.

Süt satış fiyatı konusunda ise, 1. ve 3. gruptaki mandıraların % 70'den fazlası, 2. gruptaki mandıraların % 89'u modern fabrikaların etkili olmadığını belirtmektedirler. Bu durumda, fabrikaların süt alış fiyatında etkili, satış fiyatında ise etkisiz olduğu ortaya çıkmaktadır (Çizelge 10).

Çizelge 10 Süt Satış Fiyatlarının Belirlenmesinde Modern Fabrikaların Etkisi

	1. Grup		2. Grup		3. Grup	
	Adet	%	Adet	%	Adet	%
Hayır	17	70.8	8	88.9	3	75.0
Evet	7	29.2	1	11.1	1	25.0
Toplam	24	100.0	9	100.0	4	100.0

Mandıraların her süt ürününü işlememesi nedeniyle, toptan satış ve perakende satış fiyatları ile ilgili kapsamlı analiz yapılmamıştır, ancak işlenen ürünlerde mandıra sayıları dikkate alınarak yapılan karşılaştırma sonuçları Çizelge 11 ve 12'de verilmiştir. Görüldüğü gibi, toptan satış fiyatları itibariyle mandıraların kapasiteleri arttıkça toptan fiyatlarda bir artış ortaya çıkmamaktadır ( $p>0,05$ ). Perakende fiyatlar içinde toptan fiyatların payı araştırıldığında ise, en önemli farkın beyaz peynirde gerçekleştiği, tereyağında ise birbirine yakın olduğu dikkati çekmektedir. Konu fabrikalar itibariyle değerlendirildiğinde, tereyağında diğerlerine nazaran belirgin fark olduğu, diğerlerinde ise % 17-31 arasında değiştiği görülmektedir.

Çizelge 11: Mandıralar ve Modern Fabrikalarda Süt Ürünleri Toptan Fiyatları ve Ortalama Perakende Fiyatların Karşılaştırılması

	Yoğurt (YTL/Kg)	Kaşar (YTL/Kg)	Tereyağı (YTL/Kg)	Teneke Tulumu (YTL/Kg)	Beyaz peynir (YTL/Kg)
1.Grup	1.076	5.250	3.375	5.123	4.109
2.Grup	1.000	5.329	4.250	5.352	3.840
3.Grup	1.000	5.300	4.500	5.416	3.329
Ort toptan fiyat (A)	1 069	4 678	3 565	5.217	3.846
Ort perakende fiyat (B)	1.283	5 504	4 000	6.879	5.445
<b>A/B</b>	<b>0.83</b>	<b>0.85</b>	<b>0.89</b>	<b>0.79</b>	<b>0.71</b>
Fabrika toptan fiyat (C)	1.400	7.500	8.000	10.000	5.467
Fabrika perakende fiyat (D)	1.925	10.700	13.000	12.000	7.900
<b>C/D</b>	<b>0.73</b>	<b>0.70</b>	<b>0.62</b>	<b>0.83</b>	<b>0.69</b>

Çizelge 12: Mandıralarda Süt Ürünleri Toptan Fiyatları Ve Ortalama Perakende Fiyatların Karşılaştırılması\*

	Deri Tulumu (Kg/ YTL)	Köy Peyniri (Kg/ YTL)
1.Grup	5.912	2.740
2.Grup	6.375	2.525
3.Grup	-	2.500
Ort toptan (A)	6.005	2.656
Ort perakende (B)	7.375	3.417
<b>A/B</b>	<b>0.81</b>	<b>0.78</b>

\* fabrikalar ilgili ürünleri işlememektedir.

Türkiye geneli dikkate alınarak yapılan fiyat analizlerinde de süt ve süt ürünleri fiyatlarındaki gelişmelerin stabil olmadığı ve işlenmiş süt fiyatları ile çiğ süt arasında önemli fiyat farklılıkları olduğu dikkati çekmektedir (Uzmay ve ark.2006).

### ***Süt ve Süt Ürünleri Pazarlama Kanalları***

Mandıralar işledikleri sütün % 65'ini üreticilerden, % 25'ini üretici ve yerel toplayıcıdan, % 10'unu ise sadece yerel toplayıcıdan temin etmektedirler. Modern fabrikalar ise sütün % 45'ini üreticiden, %55'ini ise üretici ve yerel toplayıcıdan sağlamaktadır.

Üretilen süt ürünlerini, mandıraların % 69'u toptan, % 23'ü hem toptan hem perakende, % 8'i ise sadece perakende olarak satmaktadır.

Mandıraların ve modern fabrikaların toptan satış yaptığı yerler incelendiğinde; mandıraların ürünlerinin % 25'ini yerel pazarlara ve bakkallara, % 75'inin de küçük marketlere, modern fabrikaların ise ürünlerinin % 25'ini bakkal ve marketlere verdiği, % 75'ini de

süpermarketlere ve hipermarketlere sattıkları dikkati çekmektedir. Mandıraların ürünlerini süpermarketlere pazarlayamamalarının en önemli nedeni, süpermarketlerin belli kalitedeki süt ve süt ürünlerini kabul ediyor olmasıdır.

Perakende satış yapan mandıraların daha çok (% 66.4) kendi perakende mağazasında satış yaptığı, ancak ilk gruptaki mandıraların % 33.4'ünün semt pazarlarında satış yaptığı dikkati çekmektedir. 2. ve 3. gruptaki mandıraların ise tamamı kendi perakende mağazalarında satış yapmaktadır. Bu durumda kapasite arttıkça yerel pazarlarda satış yapılmadığı belirtilebilmektedir.

Mandıralar ürünlerini satarken 1. gruptaki mandıraların % 8'i herhangi bir marka kullanırken 2. ve 3. işletmelerin tamamı markalı olarak satmaktadır.

### ***Süt Alış ve Satışında Ödeme Şekilleri***

Çiğ süt alımında üreticiye ödemeler mandıralar tarafından genellikle (%75 ve üzeri) on beş günde bir yapılırken, fabrikalarda ise genelde aylık yapılmaktadır (Çizelge 13).

Çizelge 13: Süt Alımında Ödeme Sekli

	1. Grup	2. Grup	3. Grup
Ödeme Şekli	(%)	(%)	(%)
Onbes günde bir	92.0	80.0	75.0
Haftada bir	4.0	10.0	-
Pesin	4.0	-	25.0
Ayda bir	-	10.0	-
Toplam	100.0	100.0	100.0

Süt ürünlerinin satışında 1. gruptaki mandıraların sadece % 20,8'i peşin satış yaparken, % 54'ü ise vadeli satış yapmaktadır (Çizelge 14). 2. ve 3. gruptaki işletmelerde de durum aynıdır.

Çizelge 14: Mandıraların Satış Şekli

	1. Grup	2. Grup	3. Grup
	%	%	%
Pesin	20.8	-	-
Vadeli	54.2	88.9	50.0
pesin+vadeli	25.0	11.1	50.0
Toplam	100.0	100.0	100.0

Yatırım düşünüp düşünmedikleri sorulduğunda, mandıralar eksik kapasite ile çalışmalarına rağmen, 10 mandıranın kapasitelerini



arttırmayı düşündükleri dikkati çekmektedir. Teknolojik yenilik düşünen mandıra sayısı ise 14'dür (Çizelge 15).

Çizelge 15: Mandıralardan Gelecekte Yatırım Planlayanlar ve Yatırım Çeşidi

	1.Grup	2. Grup	3.Grup
Teknolojik yenilik	7	5	2
Kapasite artırma, yeni teknoloji ve Yeni ürünler	5	4	1
Yeni mandıra ve yeni ürünler	3	3	1
Ürün çeşidini artırma	2	-	-
Toplam	18	10	4

### ***Süt temininde Yaşanan Sorunlar***

Mandıra sahiplerine ve modern fabrikalara süt temininde yaşanan sorunların neler olduğu sorusu yöneltildiğinde, 39 mandıranın 22 tanesi yani yaklaşık % 56'sı sorun yaşamadıklarını belirtmiştir. Sütü kalitesiz bulanlar ise % 31 düzeyindedir.

Ancak mandıraların 36 adedi (% 92'si) yeterli analiz yapmadıkları halde standartlarda bir sorun yaşamadıklarını belirtmektedirler.

Modern fabrikalardaki en önemli sorun ise, mandıraların aksine süt kalitesi ile ilgilidir. Ayrıca işletmelerin dağınık olmasından dolayı ulaşım masrafları, bazı kültürlerin yurtdışından getiriliyor olması, kontrollerin ve bakım masraflarının maliyetleri artırmasının başta gelen sorunlardan olduğu belirtilmiştir. Bunun yanında modern fabrikalar "AB ile üyelik gerçekleşirse nasıl etkilenirsiniz?" sorusuna olumlu yönde etkileneceklerini kayıt altına alınmanın zorunlu hale geleceği, sokak sütünün kalkacağı, hammadde ayağında kalite ve ihracat imkanının sağlanacağını belirtmişlerdir. Ayrıca kendi markaları ile ilgili olarak da tüketicinin alışkanlıklarından vazgeçmesinin kolay olmayacağını ifade etmişlerdir.

### **Sonuç**

Araştırma kapsamında incelenen mandıralarda kapasitenin altında çalışması ve Türkiye'de süt tüketiminin düşük olması kaynakların yeterince kullanılmadığını göstermektedir. AB'nde ve diğer ülkelerde kalite kriterine göre fiyatlandırma yapılırken, mandıraların % 64'ünü oluşturan 1.Grup'da yağ oranı analizi yapanların % 48, protein analizi yapanların % 4 ve asitlik analizi yapanların % 40 oranında olması, İzmir ilinde modern fabrikaların aksine kalite kriterine göre fiyatlandırma yapılmadığını açıkça ortaya çıkarmaktadır. Süt ürünlerinde işletme kapasiteleri dikkate alınarak, süt

miktarı, süt alım fiyatı ve işlenmiş süt ürünleri fiyatları itibariyle karşılaştırma yapıldığında, bir farklılık olmadığı ortaya çıkmaktadır. Yani işletmelerin kapasitesi arttıkça bu değişkenlerde pozitif yönlü bir değişme olmamaktadır.

Mandıraların % 65'i süt alış fiyatında modern fabrikalardan etkilendiklerini, satış fiyatında ise büyük çoğunlukla etkilenmediklerini belirtmişlerdir.

Mandıraların sorunları sorulduğunda, % 56'sı herhangi bir sorunla karşılaşmadıklarını belirtirken, sadece standartlarda sorunla karşılaşmadıklarını belirtenlerin oranı ise % 92'dir. Bu durum mandıralarda süt pazarlanması ile ilgili yeterli bilince sahip olunmadığını açıkça ortaya koymaktadır. Nitekim mandıralarda standartların gerisinde üretilen ürünler yeterli denetimin olmadığı yerel pazar, bakkallara ve küçük marketlere pazarlanmaktadır.

Türkiye'deki sütün yaklaşık % 30'u mandıralar tarafından işlenmektedir (Uzmay,2004). Yapılan bu araştırmanın sonuçları da dikkate alındığında, işlenen süt ürünlerinde kalite ve standartlara uyulmadığı, fiyat saptamalarının da bu kriterlerden bağımsız olarak yapıldığını belirtmek mümkündür. AB'de ise hem tüketiciye ulaşırken hem de üreticilere kota verilirken, kalite analizlerinin koşul olması ve fiyatlandırmaların da buna göre yapılması, Türkiye'de önemli sorunların olduğunu göstermektedir.

Yapılması gerekenler ise, öncelikle hem süt alımı hem de süt ürünleri satışı ile ilgili denetimlerin artırılması, süt üreticilerinin ve işleyenlerin kaliteli süt üretimi ve işlenmesi konusunda bilgilendirilmesi, kaliteye göre fiyatlandırmanın da koşul haline getirilmesi olarak açıklanabilir.

### **Özet**

Bu çalışmada amaç, Ege Bölgesi'nde önemli süt üretimine sahip İzmir ilinde, süt işleme tesislerinin bazı özellikleri açısından mevcut durumunu ortaya koymaktır. Araştırmada incelenen alan, İzmir ili süt üretiminin %60'ının gerçekleştiği Ödemiş, Bayındır, Tire ve Kiraz ilçeleridir. Bu yörede, süt ve süt ürünleri sanayini oluşturan mandıralardan günde bir ton'un üzerinde süt işleme kapasitesi olanlar çalışma kapsamına alınmış, daha küçük ölçekli mandıralar ise kapsam dışı bırakılmıştır. Ayrıca aynı bölgeden süt toplayan 5 modern fabrika da karşılaştırma amacıyla kapsama alınmıştır. Araştırma sonucunda, süt ürünlerinde kullanılan süt miktarı, süt alım fiyatı ve işlenmiş süt ürünleri fiyatları itibariyle gruplar arası karşılaştırma yapıldığında, gruplar arası bir farklılık olmadığı ortaya çıkmaktadır. Yani kapasite arttıkça bu değişkenlerde artış olmamaktadır. Modern fabrikalar dışında mandıraların büyük çoğunluğunun kaliteye göre fiyat saptamadıkları belirlenmiştir. Mandıraların süt alımında yeterli kontrol yapmadıkları halde, süt alım fiyatı saptanmasında modern fabrikaların alım fiyatlarından etkilendiklerini ve standartlarda

da sorun yaşamadıklarını belirtmeleri pazarlama açısından önemli sorunlar olduğunu ortaya koymaktadır.

**Anahtar sözcükler:** süt ve süt ürünleri, süt işletmeleri, fiyat, pazarlama

#### **Kaynaklar**

- Armağan, G.,A. Özden ve A. D. Çardak, 2004. Aydın ilinde süt işleme sanayinin durumu, s. 565-570. Türkiye VI. Tarım Ekonomisi Kongresi (16-18 Eylül 2004, Tokat) Bildirileri, ISBN: 975-7328-39-1, Ankara.
- Demirbaş, N., 2006. Küresel Rekabet ve AB'ye Uyum Açısından Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sanayi'inde Gıda Güvenliği ve Kalite Konusundaki Gelişmeler: İzmir İli Örneği, İTO, Yayın No: 151, 102 s.
- DPT, 2006. Dokuzuncu Beş Yıllık Kalkınma Planı. Hayvancılık Özel İhtisas Komisyonu Raporu (2007-2013), Ankara.
- Koyubenbe, N. 2003. İzmir İli Ödemiş İlçesinde Gıda Sanayine Yönelik Ham Maddelerin Üretim Durumu, Bu Ürünleri İşleyen Sanayi ve Bunların Geliştirilme Olanakları Üzerine Bir Araştırma (E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi), İzmir, 235 s.
- Olgun, A. ve M. Artukoğlu, 2000. Süt Üreticilerinin Örgütlenme ve Pazarlama Durumları ile Sorunları Üzerine Bir Araştırma, ISBN-975-97121-05, 66s.
- Özdamar, K., 1999. Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi 1, Kaan Kitabevi, Yayın No:2, Eskişehir
- TKB, 2004, Süt ve Süt Ürünleri İşleme Tesisleri Kayıtları, Ankara.
- Uzmay, A. 2004. Turkey – Dairy Sector Profile 1981 – 2001; in Hemme et al. (2004), IFCN Dairy Report 2004, International Farm Comparison Network, Global Farm GbR, ISSN 1610-434X, Braunschweig, p. 84.
- Uzmay A., 2005, AB'de Hayvansal Ürünlerde Uygulanan Politikalar ve Türkiye'nin Uyumu açısından Değerlendirilmesi, Türk Tarım Politikasının Avrupa Birliği Ortak tarım Politikasına Uyumu Paneli, E.Ü.Ziraat Fak. Tarım Ekonomisi Böl., TEAE, Yayın No: 134, ISBN:975-407-180-2.
- Uzmay, A., N. Koyubenbe, und Y. Konca, 2006. Preisstruktur für Milch und Molkereiprodukte in der Türkei am Beispiel der Provinz Izmir. Seite: 285-294, In: Verband deutsch-türkischer Agrar-und Naturwissenschaftler e.V. (ed.), Deutsch-Türkische Agrarforschung -8. Symposium, 4.-8. Oktober 2005. Cuvillier Verlag, Göttingen.

