

## Kırklareli İlinde Süt Sanayinin Durumu\*

M. Ömer AZABAĞAOĞLU<sup>1</sup>

Filiz İNCE<sup>1</sup>

Geliş Tarihi: 29.12.2003

**Özet :** Bu araştırmanın amacı Kırklareli ili sınırları içerisinde süt işleyen firmaların yapılarının ortaya konularak yaşanan sorunların ortaya çıkartılması ve bunlara çözüm önerileri getirilmesidir. İl hem süt inekçiliği hem de süt işleme tesisleri açısından Türkiye için önem arz etmektedir. Buradan elde edilecek bulgular ve getirilecek öneriler Türkiye geneli için bir örnek teşkil edebilecek düzeydedir. İldeki fabrika sayısı 65 adet olup toplam olarak 1448 ton/gün süt işleme kapasitesine sahiptirler. Fakat kapasite kullanımı %37.8'dir. Fabrikaların %83.1'i 30 ton/gün kapasitenin altında kapasiteye sahiptirler. İlde ağırlık olarak Beyaz peynir üretimi yapılmaktadır. Süt toplamada standartlara uygun bir yöntem izlenememektedir. Bununla birlikte ürüne analiz yapan firma oranı %57 gibi oldukça düşük saptanmıştır. İşletmeler özellikle hammadde kalitesi ve pazarlama ile ilgili büyük sorunlar yaşadıklarını belirtmişlerdir. Sektörün gelişmesi için kayıt dışı üretim yapan işletmelerin ortadan kaldırılması ve modern işletmelerin teşvik edilmesi şarttır. Hammadde kalitesinin artırılması için çiftçilerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Pazarlama sorununun ortadan kaldırılması için ürünlerde belirli özelliklerin ön plana çıkarılarak farklılaşmaya gidilmesi ve zincir marketlere fason üretimde bulunulması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** süt, süt sanayii, pazarlama, hammadde kalitesi

## Dairy Industry Outlook in Kırklareli Province

**Abstract :** The aim of this research is to determine the present structures of dairies operating within the boundaries of Kırklareli province so as to define the problems confronted and offer solutions to these problems. The province is of great importance both from the point of dairy farming and also for milk processing industry. Gathering information from region and forming solution suggestions has able to constitute for common. The member of the dairy plants is 65 and they have a total milk processing capacity of 1448 tons per day nevertheless capacity use is 37.8%. The 83.1% of plants has a capacity below 30 tons of milk/day. White cheese production is more dominant in the province. A suitable method according to the standards cannot be applied to collect the milk. However, the proportion of the dairy firms which analyse the milk has been determined as low as 57%. The firms have mentioned that they face with great problems related to raw milk quality and marketing of dairy products. The dairies which operate illegally should be removed and contemporary dairy plants should be encouraged in order to develop the dairy sector. The farmers should be educated and conscious so as to increase the quality of raw milk. Diversification should be aimed by giving importance to special characteristic of the dairy products so as to solve marketing problems and production by order should be practised for the chain stores.

**Key Words:** milk, dairy industry, marketing, quality of raw milk

### Giriş

Kırklareli ili süt sektörü açısından Türkiye'de önemli illerin başında gelmektedir. Bölgede hem üretici hem de işleyici açısından önemli bir potansiyel bulunmaktadır. Bununla birlikte Danonesa-Tikveşli ve Bahçıvan gibi büyük ölçekli süt işleyici firmalar da il içerisinde faaliyet göstermekte ve hammaddeyi bölge üreticisinden temin etmektedir. Ayrıca ildeki süt üreticileri SEK, Mis-Nestle gibi bölge dışında faaliyet gösteren firmalara da hammadde temin etmektedirler.

İlde üreticilerin süt inekçiliği konusunda uzmanlaştığı görülmektedir. Bunun en önemli nedeni koyun ve keçi yetiştiriciliği faaliyetine göre süt inekçiliğinin daha kârlı

olmasıdır. Kırklareli ilinde bulunan büyükbaş hayvanların önemli bir bölümü kültür+melez ırkında olup, oranı %98'dir. Süt verimi Türkiye genelinde yaklaşık olarak 1.5-2 ton/yıl iken Kırklareli ilinde ortalama olarak 4-4.5 ton/yıl dır (Azabağaoğlu ve ark. 2002). Bu rakam Avrupa Birliği süt verimi ortalamasına oldukça yakındır. AB'de inek başına yıllık süt verimi 5.5-5.7 ton/yıldır. Bu rakamlar bölgenin süt inekçiliğinde iyi bir seviye yakaladığını göstermektedir. Fakat yapısal sorunlardan ve izlenen yanlış tarım politikalarından dolayı hayvancılık işletmeleri hem sayı olarak hemde işletme başına inek sayısı olarak çok fazla gelişme kaydedememektedir.

\*Yüksek Lisans Tezinden hazırlanmıştır.

<sup>1</sup> Trakya Üniv. Ziraat Fak. Tarım Ekonomisi Bölümü-Tekirdağ

İlde süt işleyen fabrika sayısı 65 adet olup 2'si ulusal düzeyde üretim yapmaktadır. Kapasite açısından bakıldığında ildeki işletmelerin 1448 ton/gün süt işleme kapasiteleri olduğu tespit edilmiştir. Fakat kapasite kullanım oranı Türkiye ile benzer özellikte olup ortalama olarak 548 ton/gün dür. Bu da yaklaşık olarak yıllık 200 bin ton sütün Kırklareli ilindeki fabrikalarda işlendiğini işaret etmektedir. Türkiye genelinde 2 milyon ton sütün fabrikalar tarafından işlendiği tahmin edilmektedir. Kırklareli ilinin tek başına %10'luk bir üretim payına sahip olduğu ortaya çıkmaktadır. İşletmelerin karşılaştıkları en önemli problemlerin başında süt kalitesinin düşüklüğü ve pazarlamada yaşanan sorunlar gelmektedir. Bu sorunlar birçok çalışmada incelenmiştir (Açıkgöz 2001, Tan 2001, Yavuz ve ark. 2001, Tan ve Ertürk 2002)

Bu çalışmada, Kırklareli ilinde süt sektörünün yapısı incelenmiş ve elde edilen bulgular doğrultusunda sektörün gelişmesi için alınacak önlemlerin neler olabileceği tartışılmıştır.

### Materyal ve Yöntem

Bu çalışmanın materyalini Kırklareli ilinde faaliyet gösteren süt işleme tesislerinin yöneticilerinden elde edilecek veriler oluşturmaktadır. Bu işletmelerle yüz yüze yapılan anket çalışması sonucunda elde edilen orijinal veriler çalışmanın temelini oluşturmaktadır. Ayrıca, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı raporları ve çalışmalarından yararlanılmıştır.

Kırklareli ilinde faaliyet gösteren 65 süt işletmesi olduğu Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü kayıtlarından tespit edilmiştir. İşletmelerin tümüyle görüşmek maliyet açısından mümkün olmadığı için 16 işletmeyle yüz yüze anket çalışması yapılmıştır. Bu işletmeler rastgele seçilmiş olup yargıya dayalı örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. İlde faaliyet gösteren işletmeler yapı olarak benzer özellikler göstermektedir. İki adet büyük ölçekli firma dışında işletmelerin %73'ü küçük ölçekli olup işledikleri süt miktarı oldukça düşüktür. Geri kalan orta ölçekli firmalar genel yapı olarak küçük ölçekli firmalara benzerlik göstermektedir. İki işletme dışında ildeki süt sanayii yapısı homojen özellikler göstermektedir. Bu nedenden dolayı yapılan anket sayısının işletmelerin yapılarını ve sorunlarını incelemek açısından yeterli olacağı düşünülmektedir. İşletmelerin tamamına ilişkin kurulu kapasite, kapasite kullanımı, işçi sayısı, vb. bilgilere de Kırklareli Tarım İl Müdürlüğünden ulaşılmıştır.

### Bulgular

**Kurulu kapasite ve kullanılan kapasite durumu :** İlde mevcut işletmelerin %83.1'i 30 ton/gün kapasitenin altında kurulu kapasiteye sahiptir. Mevsimlik çalışan işletmelerin varlığı ve bu işletmelerin aile şirketi şeklinde yönetilmesi kapasitelerin düşük kalmasına neden olmaktadır.

Kırklareli ilinde faaliyet gösteren 65 işletmenin toplam maksimum kapasiteleri 1448.4 tondur. Kullanılan kapasite

ise 547.9 tondur. İşletmeler maksimum kapasitenin %37.8'ini kullanmaktadır. Türkiye geneli ile karşılaştırıldığında da kapasite kullanım oranının birbirine yakın olduğu belirlenmiştir. Türkiye genelinde süt işletmelerinin kapasite kullanım oranı %29.8'dir (DPT 2000).

Çizelge 1 incelendiğinde, günlük olarak 15 ton/gün altında süt işleme kapasitesine sahip işletmelerin sayısı 44 olup, oransal olarak tüm işletmelerin 67.7'sini oluşturmaktadır. Büyük işletme olarak adlandırabileceğimiz günde 50 ton ve üzeri süt işleyen işletme sayısı ise 6 adettir ve oranı da %9.2'dir. Fakat gerçek anlamda modern işletme sayısı 2 adettir. Bu firmalardan biri %91, diğeri %76 kapasite kullanım oranıyla çalışmakta ve en önemlisi sütü soğuk zincirle üreticiden alıp işlemektedirler. Kapasite kullanım oranlarına bakıldığında ise çok sayıda işletmenin düşük kapasitede çalıştığı görülmektedir (Çizelge 2).

Özellikle orta ölçekli işletmelerin kapasite kullanım oranının çok düşük olduğu görülmektedir (Çizelge 2). Yaşanan ekonomik kriz sektörde bir talep daralmasına neden olmuştur. Bununla birlikte büyük firmaların üreticilerle anlaşma yaparak süt arzını kendilerine yönlendirmeleri orta ölçekli işletmelerin yeterli miktarda süt bulmalarını egellemektedir. Bu duruma etki eden diğer faktörler ise sermaye eksikliği ve pazarlama kabiliyetlerinin düşük olmasıdır. Buna karşılık göze çarpan en önemli nokta ise modern firmaların kapasite kullanım oranlarının kriz döneminde de düşmemesidir.

Kırklareli ilinde faal 65 adet süt işletmesinden 54'ü süt teşvik primi kapsamındadır. Süt teşvik primi için çift cidarlı kazan bulundurmamak en düşük kriter olarak bulunduğu bu işletmelerde paslanmaz alet ve ekipman mevcuttur. Bu işletmelerin 22 adedi Kırklareli merkez, 12 adedi Lüleburgaz, 10 adedi Pınarhisar, 6 adedi Babaeski, 2 adedi Vize ve 1 tanesi de İğneada ilçelerinde bulunmaktadır (Anonim, 2002).

**Süt işletmelerindeki ürün çeşitleri:** İlde işlenen toplam sütün %40,3'ü Beyaz peynire dönüştürülmektedir. Burada geleneksel ürün olan Edirne tipi Beyaz peynir üretimi yapılmaktadır.

Çizelge 3 incelendiğinde, ildeki faal işletmeden 21 adedinin sadece Beyaz peynir ürettiği görülmektedir. Genel olarak bakıldığında Kırklareli ilinde Beyaz peynir üreten işletme oranı %61,5'dir. Tek ürün olarak yoğurt üreten işletme sayısı ise 19'dur. Sadece Kaşar peyniri üreten işletme sayısı 5'dir. Geriye kalan 20 işletmede birden fazla ürün üretmektedir. Kırklareli ilinde sadece bir işletme UHT süt ve meyveli yoğurt üretmektedir.

Çizelge 1. İşletmelerin kurulu süt işleme kapasitelerine göre dağılımı

0-5 ton/gün	5-15 ton/gün	15-30 ton/gün	30-50 ton/gün	50-100 ton/gün	100+ ton/gün
24	20	10	5	4	2

Kaynak: Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları, 2002

Çizelge 2. İşletmelerin kurulu süt işleme kapasitelerine göre kullanım oranları

0-5 ton/gün	5-15 ton/gün	15-30 ton/gün	30-50 ton/gün	50-100 ton/gün	100+ ton/gün
36.4	25.5	32.1	17.8	14.9	83.7

Kaynak: Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları, 2002

Çizelge 3. Üretilen ürünlerin işletme bazında dağılımı

Ürün	İşletme sayısı
Beyaz peynir	21
Kaşar peyniri	5
Yoğurt	19
Beyaz peynir, Yoğurt	7
Beyaz peynir, Kaşar peyniri, Yoğurt	1
Beyaz peynir, Kaşar peyniri	11
UHT süt, Meyveli yoğurt, Kaşar peyniri, Yoğurt	1

**Sütün temini ve işletmelere nakli:** Kırklareli ilinde faaliyet gösteren işletmelerin hepsi hammaddenin bu bölgelerdeki süt üreticilerinden temin etmektedir. Kırklareli ilinde süt arzının yüksek olması nedeniyle bölge dışında faaliyet gösteren bazı işletmelerde hammadde teminini bu bölgeden sağlamaktadır.

Üreticiden toplanan sütün işletmelere nakli sırasında araçlara monte edilmiş izoleli, paslanmaz çelikten yapılmış tankları kullanmak en ideal yöntemdir. İldeki modern ve yüksek kapasiteli işletmeler anlaştıkları kooperatiflere yada köylere soğutmalı tank depoları kurarak sütün bozulmadan ve hijyenik şartlara uygun bir şekilde fabrikaya iletilmesini sağlamaktadırlar. Bu şekilde çalışan işletme sayısı sadece iki tanedir.

Çizelge 4'de görüldüğü üzere sadece iki işletmede soğuk zincir bulunmaktadır. Bu iki firma yukarıda açıklandığı üzere anlaştıkları köy yada kooperatiflere soğutmalı tanker temin etmektedir. Üreticiler tarafından burada depolanan sütler günlük olarak firmaların soğutmalı tankerleri tarafından işletmeye getirilmektedir. Arzı düşük olan köylerde ise süt toplama doğrudan soğutmalı tankerin içersine yapılmaktadır. %4,6 gibi bir oranla da bazı orta ölçekli işletmeler soğutmasız tankerlerle taşıma yapmaktadır. Diğer 60 işletme sütü kalaylı saçtan yapılmış güğümlerle taşınmaktadır. Bu güğümler ucuz olmasına karşılık ağır darbelerle dayanıksız ve kolaylıkla paslanabilmektedirler. Temizlenmesi ve dezenfeksiyonu da zordur.

Bu durum süt sanayi açısından olumsuz bir durumdur. En son teknoloji kullanılsa dahi hammadde kalitesi düşüğe kaliteli ürün elde etmek olanaksızdır. Bu şartlarda AB ülkelerine ürün ihraç edilmesi güçtür.

Avrupa Birliği Gıda Standartlarına göre sütün kesinlikle soğuk zincir içerisinde taşınması gerekmektedir. Türkiye'nin süt sektörü açısından en gelişmiş bölgelerinden birisi olan Trakya Bölgesinde toplanan sütün çok büyük bir bölümünün soğuk zincir olmadan taşınması önemli bir soruna işaret etmektedir. İnsan beslenmesinde büyük önem arz eden süt ve süt ürünlerinin temiz ve sağlıklı bir şekilde tüketiciye ulaştırılması çözülmesi gereken en önemli problemdir. AB gıda standartlarına

uyuma sözü veren Türkiye sütün soğuk zincirden taşınması gerektiğini belirtmekle birlikte yaptırımı bulunmamaktadır. AB ise bunu kesin bir dille yasaklamıştır. Türkiye'de 13 firma AB'ne ihracat yapabileceği hakkı kazanmıştır (Anonim 2002).

**Süt işletmelerinde uygulanan kalite kontrolü :** Standart ve kaliteli ürün üretiminde hammaddenin kalitesi önemli bir faktördür. Kalitesi düşük sütte hangi yöntem uygulanırsa uygulansın kaliteli bir ürün elde etmek olanaksızdır. Üreticiden işletmeye gelen sütün tazeliği, yağ miktarı, protein miktarı, mikroorganizma sayısı, antibiyotik bulunup bulunmadığı, süte hile yapılıp yapılmadığı, ancak laboratuvarında yapılacak analizler sonucunda belirlenmektedir. Anket sonuçlarına göre hiçbir kontrol yapmayan işletmelerin oranı %43, kontrol yapan işletme oranı ise %57'dir (Çizelge 5). Kalite kontrolü yapan işletmelerin %77'si sadece süt alımı aşamasında yoğunluk ve yağsız kuru madde kontrolü yapmaktadır. Fiziksel ve kimyasal analiz yapan işletmelerin oranı %16, tüm analizleri yapan işletmelerin oranı ise %7'dir.

Kırklareli ilinde sadece iki işletme kalite kontrolleri ve üretimde hijyen ve sanitasyon açısından tam anlamıyla AB'ye ihracat yapabilecek kriterleri sağlayabilmektedir. Bu iki işletme AB'ye ihracat süt ve mamulleri ihracatı yapabilen işletmeler listesinde olup, AB'nin direktifleri doğrultusunda hareket ederek gerekli işlevlerini yerine getirmektedir.

Bu veriler bölgedeki işletmelerde hammadde ve üründe kalite kontrolünün yapılmadığını ve yerleşmediğini göstermektedir. Yapılacak hiçbir kontrolün oto kontrol kadar etkili olmayacağı yadsınamaz bir gerçektir. İlde işletmelerin büyük bir bölümünün küçük ölçekli olmasından dolayı kalite uygulamaları büyük ölçekli birkaç firma tarafından yürütülmektedir. İşletmelerin %75'inde TSE belgesi dahi bulunmamaktadır. ISO Kalite Güvence Sistemi belgesi iki firmada mevcuttur. Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) sistemi bu firmalar tarafından uygulanmaktadır. Yeni Gıda Kodeksi'ne göre aslında tüm gıda firmalarının HACCP sistemine uygun üretimde bulunmaları gerekmektedir (Sağlam 2000).

Çizelge 4. Süt naklinde kullanılan alet ve ekipmanlar

Ekipmanlar	İşletme sayısı	Oranı (%)
Kalaylı saç güğüm	60	92.3
Soğutmasız tanker	3	4.6
Soğutmalı tanker	2	3.1
Toplam	65	100

Kaynak: Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları, 2002

Çizelge 5. Kontrol ve analiz yapan ve yapmayan işletmelerin dağılımı

Yapılan kontroller	Oranı (%)
Kontrol yapan işletmeler	57
Sadece yoğunluk kontrolü yapan işletmeler	77
Fiziksel ve kimyasal analiz yapan işletmeler	16
Mikrobiyolojik ve diğer tüm analizleri yapan işletmeler	7
Kontrol yapmayan işletmeler	43

**Süt ve süt ürünlerinin pazara arzı, talep ve fiyat oluşumu :** Kırklareli ilindeki faaliyet gösteren süt işletmeleri ürünlerini öncelikle yurtiçinde toptancılara arz etmekte, ikinci olarak kendileri pazara arz yolunu seçmektedirler. İşletmelerin kendi aralarında organizasyon kuramamalarından ürünlerini pazara arz etmekte çeşitli sorunlarla karşılaştıkları saptanmıştır. Haksız rekabet ortamının varlığı, teknoloji düzeyi, stok oluşumu, süt ve ürünleri fiyatlarındaki dalgalanmalar, üretim faktörleri fiyatlarındaki değişiklikler, toplumun beslenme alışkanlıkları arzı etkileyen faktörler olarak sayılabilir. Taşıma, dağıtım ve depolama gibi sorunlar etkilese de işletmelerin bu sorunları çözebilme yeteneğine sahip oldukları düşünülmektedir.

İldeki işletmelerde genelde talep edilen kadar mal üretimine gidilmesi prensibi kabul edilmiştir. Çünkü bu sektörde paranın devir hızı ne kadar arttırılırsa işletmeler o oranda rahatlayıp daha verimli çalışabilmektedirler.

Talebi etkileyen faktörler olarak söz konusu ürünün ve rakip ürünlerin fiyatları ile tüketicilerin gelirleri ve zevkleri sayılabilir. İldeki firmalar ağırlıklı olarak küçük ölçekli oldukları için maliyete ve rekabete dayalı fiyatlandırma yapmaktadırlar.

İşletmelerin %49.2'si rekabete dayalı fiyatlandırma yaptıklarını belirtmiştir. Bunun en önemli nedeni piyasalardaki dalgalanmalar ve talepteki daralmalardır. İşletmeler değişen piyasa koşullarına göre fiyat ayarlaması yapmaktadır. İşletmelerin %46.2'si fiyatlandırmada maliyete dayalı belirleme yaptıklarını belirtmiştir (Çizelge 6). Bu sistemde üretici firma ürettiği ürünün birim maliyeti ve üzerine belirli bir oranda kâr belirleyerek satmaktadır.

İşletmeler arasındaki maliyet farklılıkları, maliyetlerdeki artışlar, süt ve süt ürünlerinin çabuk bozulabilir olması ve özel depolama istekleri ile mevsimsel farklılıklar fiyat hareketlerini doğrudan etkileyen faktörlerdir. Örneğin yaz aylarında süt arzının yüksek olması fiyatları düşürmekte ve kışın ise az olduğu için arttırmaktadır.

Tutundurma faaliyetleri gerçek anlamda sadece büyük firmalar tarafından yapılmaktadır. Tutundurma faaliyetlerinin başında görsel medya reklamları ve mağaza promosyonları gelmektedir.

İldeki küçük ölçekli firmaların reklam ve promosyon bütçeleri olmadığı için tutundurma faaliyetlerinden kişisel satışa ağırlık vermişlerdir. Bakkal ve toptancılara çeşitli fiyat indirimleri, mal iskontoları vade seçenekleri ile tutundurma çalışması yapmaktadırlar. Anket yapılan işletmelerin %17'sinde kalifiye pazarlama elemanı olduğu tespit edilmiştir.

Firmaların dağıtım sistemi incelendiğinde ağırlıklı kanalın fabrika-toptancı-perakendeci olduğu tespit edilmiştir. Özellikle ildeki firmaların büyük bölümü ürettikleri tüm ürünü İstanbul Ramî Gıda toptancıları aracılığıyla satmaktadırlar.

Küçük ölçekli işletmelerinde çok olması nedeniyle doğrudan satış yapan işletme sayısı oldukça yüksektir.

İşletmelerin %25,5'i toptancı, perakendeci ve doğrudan satış kanalıyla ürünlerini sattıklarını belirtmişlerdir. Fabrika perakendeci kanalıyla çalışan firma sayısı da yüksek olup, perakendeci olarak ön plana bakkallar çıkmaktadır. Çizelge 7'de oranlar işletmelerin genellikle 2 ya da 3 farklı dağıtım kanalını kullanmasından dolayı yüksek oranda çıkmıştır. Modern gıda perakendecileri ve zincir mağazalarla çalışan firma sayısı anket yapıldığı dönemde iki adettir. Bazen bu rakam zincir mağazalarla yapılan anlaşmalara göre artmakta fakat genel olarak bir kaç firmayı geçmemektedir.

**Süt işletmelerinin karşılaştığı sorunlar :** Süt işletmelerinin karşılaştıkları en önemli sorunların başında süt kalitesinin geldiği tespit edilmiştir (Çizelge 8). İşletmelerin %77'si süt kalitesi ile ilgili sorun yaşadıklarını belirtmiş olup, bu sorunu ilk sırada belirtenlerin oranı %42'dir. Firmalar birden fazla sorunu belirttikleri için oranların toplamı 100'ün üstündedir. Süt kalitesinin düşük olmasının nedeni süt üreticilerinin sütün yağını alarak yada sütün içine su katarak satmasından kaynaklanmaktadır. Bu sorunu periyodik olarak yapılan yağ ve kuru madde tayini testleriyle gidermek mümkündür. Fakat küçük ölçekli işletmelerde laboratuvar olmadığından bu analizleri yapamamaktadırlar.

Modern firmalar alım bölgelerinde kurdukları laboratuvarlarda üreticilerin sütünü devamlı kontrol etmekte ve hileli süt veren üreticiler ceza kesip, devamı halinde o üreticilerden süt alımını durdurumaktadırlar. Süt kalitesinde yaşanan sorunlar üreticilerin bilgisizliğinden kaynaklanmaktadır. Üreticiler uyarıldıkları halde antibiyotik verilmiş ineğin sütünü satmaktadırlar. Antibiyotik içeren süt tankta bulunan diğer sütleri de etkilemektedir. Sütün işlenmesi sırasında pıhtılaşmama gibi çeşitli sorunlara yol açmaktadır. Ayrıca antibiyotikli süttten üretilecek süt ürünlerinin insan sağlığı açısından da riskleri bulunmaktadır. Ekonomik kayıplara neden olan antibiyotikli sütlerle küçük ve orta ölçekli işletmeler başa çıkamamaktadır (Demirci 1995).

Çizelge 6. Fiyatlandırma stratejisi

Stratejiler	Oran (%)
Rekabete dayalı fiyatlandırma	49.2
Maliyete dayalı fiyatlandırma	46.2
Talebe dayalı fiyatlandırma	4.6

Çizelge 7. Süt firmalarının dağıtım kanalları

Dağıtım kanalları	Oran (%)
Fabrika-toptancı-perakendeci	85
Doğrudan satış	58
Fabrika perakendeci	52

Çizelge 8. Süt işletmelerinin karşılaştığı sorunlar

Sorunlar	Oran (%)
Süt kalitesi	77.0
Pazarlama	66.2
Soğuk zincir kurulmaması	58.5
İşletme maliyetinin yüksekliliği	41.5
Mevsimsel dalgalanmalar	17.0

Firmaların karşılaştığı sorunlardan ikincisi pazarlama sorunudur. İşletmelerin %66,2'si bu sorunla karşılaştığını belirtmiş olup bunların %33,8'i pazarlama sorununu ilk sırada belirtmiştir.

Pazarlama sorununu artıran faktör küçük ölçekli firmaların büyük firmalarla rekabet edememesidir. Çünkü küçük ölçekli firmaların dağıtım sistemi gelişmemiştir. Ürettikleri ürünü belirli yada sabit bir kanal üzerinden tüketiciye ulaştıramamaktadırlar. Küçük ölçekli firmaların pazarlama sorunu yaşamalarına etki eden diğer bir faktör de finansman sıkıntısıdır. Nakit para sıkıntısı yaşayan işletmeler ürünü en kısa zamanda paraya çevirmek için İstanbul'un Rami semtindeki gıda toptancılarına çok düşük fiyatlarla vermek zorunda kalmaktadırlar.

İşletmelerin %58,5'i soğuk zincir kurulamaması sorunu ile karşı karşıyadır. Buda sütün kalitesini etkilemekte ve asitliğini yükseltmekte hatta bazı durumlarda sütün bozulmasına neden olmaktadır.

İşletmelerin %41,5'i ise işletme maliyetlerinin yüksekliğinden, kâr edemediklerinden şikayetçi olmaktadır. Kredi faizlerinin çok olmasından dolayı da kredi alamadıklarını ve isteseler de üretimlerini arttırmadıklarını belirtmişlerdir.

Soğuk zincir kurulmasının maliyetli oluşundan dolayı küçük ve orta ölçekli işletmeler özellikle yaz aylarında bu sorunla oldukça sık karşılaşmaktadırlar. İşletmelerin %17'si mevsimsel dalgalanmaların süt fiyatlarını ve kapasitelerini etkilediğini belirtmiştir.

### Tartışma ve Öneriler

Türkiye'de süt üretiminin gelişmesi bu alanda ilerleme sağlamış ülkelerde olduğu gibi sektöre ilgili sanayiye büyük ölçüde bağlı bulunmaktadır. Bu günkü duruma göre toplam üretilen sütün ancak %10'unun modern fabrikalarda işlendiği gerçeği düşünülürse durumun iyi olmadığı anlaşılmaktadır.

Ülkemizdeki işletmelerin çoğu mandıra adı verilen küçük ölçekli işletmelerden olup, yüksek maliyetli oluşundan dolayı soğuk zincir kurulmamaktadır. Yapılan araştırmada ildeki işletmelerin tamamına yakınının çiğ sütü güğümlerle soğutmasız araçlarda taşıdığı ortaya çıkmıştır. Bu da yaz aylarında sütün asitliğinin artmasına neden olmakta, üreticilerde bunu engellemek yada düşürmek amacıyla süte hidrojen peroksit (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) veya kalsiyum karbonat yani soda gibi kimyasallar katmaktadır. Bu da çiğ süt kalitesini olumsuz etkilemektedir. Pazarlama açısından sorun daha sütün toplanması aşamasında başlamaktadır (Tan 2001).

Türkiye'de mevcut olan yasa ve tüzüklerin uygulanmaması sonucunda her türlü denetimden uzak ve ilkel koşullarda çalışan işletmeler tarafından üretilen süt ürünlerinin pazarlarda yer bulması, modern işletmelerin gelişmesini engellediği gibi haksız rekabete maruz kalmalarına neden olmaktadır. Bunun yanında birden hiçbir işlem görmeden pazara çıkan sokak sütünü de gözönüne alırsak durumun ne kadar kötü olduğu anlaşılmaktadır.

Yapılan araştırmada ilde sokak sütçülerinin varlığının süt işletmelerini olumsuz etkilediği görülmüştür. Çok düşük maliyetle piyasaya sürülen sokak sütünün diğer işletmelerin ürünleri ile aynı pazara çıkarıldığında haksız rekabete neden olduğu ve süt işletmelerinin bundan dolayı rahatsız olduğu ortaya konmuştur.

Türkiye'de süt sanayii son yıllarda yabancı firmaların Türk ortaklarıyla birlikte piyasaya girmesiyle önemli bir gelişme göstermiştir. Bu firmaların ürettikleri ürünler AB standartlarına uygun olup işletmelerde ISO 9000 Kalite Güvence Belgesi de bulunmaktadır. Fakat en önemli nokta ise bu firmaların işledikleri sütün oranının toplam arzın sadece %6-7'si düzeyinde olmasıdır. Çünkü Türkiye'de üretilen yıllık yaklaşık 10 milyon ton sütün sadece 2 milyon tonu sanayiden geçmektedir. Sanayi işletmelerinin büyük bir bölümünün küçük ve orta ölçekli olması nedeniyle modern anlamda AB standartlarına uygun süt ve süt ürünleri üretiminin yıllık olarak 600-700 bin tonu geçmediği anlaşılmaktadır.

Üretilen sütün yıllık yaklaşık 8 milyon tonunun küçük bir bölümü aile içi tüketimine gitmekte geriye kalan kısmı ise kayıt dışı olarak (sokak sütü) satılmaktadır. Bu noktada devletinde çok önemli bir vergi kaybı oluşmaktadır. Bunun yanında hijyenik şartlara uygun olmayan bir şekilde sütün satışa sunulması hastalıklara neden olarak insan sağlığını tehdit etmektedir. Süt ve süt ürünlerinin açıkta satılmasının kanunlar yoluyla önüne geçilmesi şarttır. Ayrıca bunun engellenmesiyle süt arzı doğal olarak sanayiye kayacak, böylece kapasite kullanım oranı %30 seviyesinde olan sanayi işletmeleri daha verimli bir şekilde çalışabileceklerdir.

**Alınması gerekli önlemler :** Süt kalitesiyle ilgili sorunun giderilmesi için öncelikle üreticilerin hijyen konusunda eğitilip bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Açıkgoz (2001) hammaddenin kalite sorununun sektör için en önemli problem olduğunu belirtmiştir. Eğitimin ardından üretici bazında geçerli bir örnekleme ile üreticiler periyodik olarak kontrol edilmeli ve normlara uymayan üreticiler hakkında kanuni yaptırımlar uygulanmalıdır.

Süt ve ürünlerinin kalitesine etki eden bir diğer etmen ise soğuk zincirin eksikliğidir. AB normlarına göre çiğ sütün tamamı soğuk zincir ile taşınmalıdır. Yaz aylarında sütün soğutmasız taşınmasıyla pH'sı artmakta bu da sütün bozulmasına neden olmaktadır. Firmalarda bunu önlemek amacıyla süte çamaşır sodası gibi uygun olmayan kimyasallar katmaktadır. Bunu da ancak üretici düzeyinde kurulacak örgütler önleyebilir. Örgütler sütü belirli merkezlerde soğutmalı depolarda toplayarak dağıtımını gerçekleştirecek, böylelikle sanayiinin soğuk zincir problemi ortadan kalkacaktır.

Türkiye'de süt işletmeleri genelde çok düşük kapasiteli ve ilkel teknolojiye sahip kuruluşlardır. Başta hijyen olmak üzere kalitesiz ürün, haksız rekabet, vergi kaçırma, kontrol zorluğu gibi problemlere yol açmaktadırlar. Kayıt dışı üretim ve satış yaptıklarından maliyetleri diğer firmalara göre düşük olmaktadır. Bu tip firmalar ürünlerini ya doğrudan ya da mahalle bakkalları tarafından sattıklarından pazarlama masrafları oldukça düşüktür. Bunların önlenmesinin tek çözümü resmi kuruluşların yapacağı sıkı denetimlerle hijyen kurallarına

uymayan işletmelerin kapatılmasıdır. Böylece hem halk sağlığı korunacak hem de devlet verimli bir şekilde vergi toplayacaktır. Ayrıca tam bir rekabet ortamı oluşacaktır.

Devlet optimum işletme ölçeğine sahip ileri teknoloji uygulayacak yatırımları teşvik etmelidir. Modern işletmelere ve yeni teknoloji alımlarına çeşitli şekillerde destek olmalıdır.

Sokak sütçülüğünün önlenmesi için denetimler artırılmalı, caydırıcı cezalar uygulanmalıdır.

İlde birkaç işletme dışında kalan kısmı sütün mikrobiyolojik analizini yapacak laboratuvar olanaklarına sahip değildir. Bu işletmelerin ürünlerinin Tarım İl Müdürlüğü kontrolleri tarafından belirli zamanlarda yapılmakta, fakat bu AB'nin Avrupa Komisyonuna bağlı Gıda ve Veteriner Bürosu tarafından Türkiye için hazırladığı rapor sonucuna göre etkili ve yeterli değildir (Avrupa Komisyonu Raporu 2000). Burada yapılması gereken İl Kontrol Laboratuvarlarının modernize edilmesi, çalışanların HACCP konusunda eğitimden geçirilmeleri ve süt işletmelerinin periyodik olarak etkin bir şekilde kontrol edilmeleridir.

Üreticiler pazarlama sorununu ortadan kaldırmak için öncelikle kooperatif veya üretici birliği biçiminde örgütlenmesi gerekmektedir. Ortak sorunlara ortak çözümler getirmek ancak örgütlenme ile yapılabilir. Bununla birlikte işletmelerin ürünlerinde belirli özellikler ön plana çıkararak tanıtımda bulunmaları gerekmektedir. Azabağaoğlu ve ark. (2003) küçük ve orta ölçekli firmalar için bölgesel ürünlerin ön plana çıkarılarak butik tarzı üretimi önermektedirler. Ayrıca pazara farklı ve özellikli gıda ürünleri sunmak da gerekmektedir. Menrad (2003) özellikle farklı süt ürünlerine karşı pazarın artarak büyüdüğünü ifade etmektedir. Buna paralel olarak dünya pazarlarında da süt ürünlerine karşı artan bir talep düzeyi vardır (Abur ve Rosson 1997). Bu bağlamda süt ürünleri ihracatı primlerle teşvik edilerek artırılmalıdır. Ancak teşvikler belirli norm ve standartlara sahip kaliteye uygun olan süt mamulleri için uygulanmalıdır. Diğer bir yöntem ise belirli bir zincir mağaza ile anlaşılacak fason üretim yapmaktır. Özellikle küçük işletmeler için bu yöntem diğer ülkelerde de önerilmiştir (Staal ve ark. 1996).

Teşvik primi fiyat artışı ve enflasyon gözönüne alınarak belirli aralıklarla yeniden düzenlenmeli, kapasiteye göre farklı prim uygulamasındaki fark, yüksek kapasiteyi özendirici olarak belirgin olmalı ve ödemelerin zamanında yapılması gerekmektedir.

Ayrıca teşvik priminde modern teknoloji kapsamına alınan işletme niteliklerinin yalnızca pastörizatör, separator v.b. araçlara göre değil, daha kapsamlı olarak örneğin çalıştırdığı mühendis ve nitelikli diğer elemanlar, sahip olunan binanın uygunluğu, iç düzenlemesi gibi faktörleri de dikkate alınmalıdır.

AB standartlarına uygun ürünler üretebilmek ve AB ile rekabet edebilmek için kalite uygulamalarını eksiksiz yapmak gerekmektedir. ISO 9000 ve ISO 14000 standartlarına sahip firmaların artması ülkedeki süt sektörünün ve sağlıklı süt ürünleri üretiminin gelişmesinde oldukça önemlidir.

Süt ürünleri ithalatı zorunlu olmadıkça yapılmamalı, ithalat maliyetini arttırıcı vergi ve fonlarla ithalat asgariye indirilmelidir. İthalatta uygulanan fon ve vergiler, ihracatçı ülkelerin koruma ve teşvikleri dikkate alınarak saptanmalıdır.

Sonuç olarak; ülke süt sanayinin AB karşısında rekabet gücünün artırılması yönünden; mevcut tesislerin tam kapasite ile çalıştırılması, bazı imalathanelerin de modernize edilmesi, ekonomik işletme büyüklüklerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Bunun için de ülke düzeyinde üretim ve değerlendirme program ve politikaları öncelikle tespit edilerek, radikal ve gerçekçi düzenlemelerle hızla yaşama geçirilmelidir.

#### Kaynaklar

- Abur, T. A. and C. P. Rosson, 1997. Demand for dairy products in Mexico, *Agricultural Economics*, 16, 67-76.
- Açıkgöz, M. 2001. Süt Sanayinin Hammadde Sorunları. Türkiye-Hollanda Besi ve Süt Hayvancılığı Sempozyumu. TEAE, 11-12 Haziran 2001, Ankara.
- Anonim, T.C. 2002. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kırklareli Tarım İl Müdürlüğü kayıtları.
- Avrupa Komisyonu Raporu. 2000. Final Report of a Mission Carried Out in Turkey In Order to Evaluate the Conditions of Production and Placing on the Market of Milk and Milk-Based Products Exported to the European Union, Avrupa Birliği, Avrupa Komisyonu, Gıda ve Veteriner Bürosu, Nisan 2000.
- Azabağaoğlu, M. Ö., O. Gaytancıoğlu, A. Kubaş ve E. R. Erbay, 2003. Analysis of the Marketing Structure of the Dairy Industry in the Trakya Region and the Determination of Emerging Issues with Multidimensional Scaling, *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, vol. 27 (2), 177-121, TÜBİTAK, Ankara.
- Azabağaoğlu, M. Ö., O., Gaytancıoğlu, A. Kubaş ve E. R. Erbay, 2002. Trakya Bölgesinde Süt Sanayinin Sektör Analizi. TÜBAP Proje no:298, Edirne.
- DPT. 2000. VIII Beş Yıllık Kalkınma Planı Süt ve Süt Mamülleri Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara.
- Demirci, M. 1995. Süt Teknolojisine Giriş. Trakya Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları, Tekirdağ.
- Menrad, K. 2003. Market and marketing of functional food in Europe. *Journal of Food Engineering*, 56, 181-188.
- Sağlam, Ö. F. 2000. Türk Gıda Mevzuatı, 2.baskı, Ankara.
- Staal, S., C. Delgado and C. Nicholson. 1997. Smallholder dairying under transactions costs in East Africa. *World Development*, vol.25 (5), 779-794.
- Tan, S., 2001. Türkiye Sütçülük Sektöründe Bölgeler Arası Yapısal Değişimin Spatial Denge Modeli ile Analizi, TEAE Yayın No:21, Ankara.
- Tan, S. ve Y. E. Ertürk, 2003. Türkiye'deki Süttozu Üretimi ve Dünyadaki Rekabet Şansı, TEAE Yayın No:86, Ankara.
- Yavuz, F., Ş. Aksoy, S. Tan, V. Dağdemir ve A. Keskin, 2001. Türkiye'de Süt Pazarlama Sisteminin İyileştirilmesi İçin Kurumsal Yapılanma İhtiyacı Üzerine Bir Araştırma, TEAE Yayın No:55, Ankara.

#### İletişim Adresi :

M.Ömer AZABAĞAOĞLU  
Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi,  
Tarım Ekonomisi Bölümü-Tekirdağ  
Telefaks:0.282.2931453  
e-posta:azabagaoglu@tu.tzf.edu.tr