

# ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ ZİRAAT İŞLETMESİNDE ÜRETİLEN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN ERZURUM'DA PAZARLANMA İMKÂN LARI

Şefkati Gülten (1)      Fahri Yavuz (1)      Orhan Yavuz (1)

## Özet

*Bu çalışmada Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ziraat İşletmesinde üretilen poşette pastörize süt, beyaz peynir, kaşar peyniri ve yoğurdun Erzurum piyasasında pazarlanması imkânları araştırılmıştır.*

*Erzurum piyasasında süt ve süt ürünleri satan işyerlerinde tesadüfi örnekleme seçilen birimlerde anket yapılarak veriler elde edilmiştir. Bu işyerlerinin % 92'si süt, % 92'si beyaz peynir, % 70'i kaşar peyniri, % 81'i de yoğurt satmaktadır. Yine bu işyerlerinin % 82'si Üniversitenin poşette pastörize sütünü, % 76-78'i beyaz peynir, kaşar peyniri ve yoğurdunu pazarlamak istemektedir.*

*Ziraat İşletmesinde üretilen süt ve süt ürünlerine olan talebin değerlendirilmesi bakımından iyi bir reklam faaliyetinin ve devamlı-düzenli dağıtım sisteminin uygulanmasının gerekli olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca kalite ve fiyatın rekabetebilir seviyede olması da gerekmektedir.*

## Giriş

İşletmeler, kurulurken, üretimde çeşitli değişiklikler yapılırken, üretim kapasitesinin tayininde ve hatta normal üretim seviyesine devam ederken kendi ürünü için devamlı olarak pazar araştırması yapmak zorundadırlar. Pazar araştırması, pazarlama faaliyetlerinin her safhasında bilgi edinmeyi amaçlamaktadır (Hatipoğlu, 1973).

Pazarı oluşturan her birime müracaat ederek bilgi temin etmek hemen hemen kânsızdır. Bu nedenle genellikle pazarlama için gerekli bilgilerin büyük bir kısmı örnekleme usulü ile temin edilmektedir. Böylece elde edilen bilgiler genelleştirilecek popülasyon hakkında bir fikir edinilmeye çalışılmaktadır (Hatipoğlu, 1973).

Bu araştırma, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığının Fakülteye bağlı Ziraat İşletmesinin ürettiği poşette pastörize sütleri için pazar araştırması yapılması hususundaki istekleri üzerine yapılmıştır. Çalışmada süt, peynir ve yoğurt ürünlerinin pazar durumu da incelenerek araştırmanın kapsamı genişletilmiştir.

## **Materyal ve Metod**

### **Materyal**

Erzurum piyasasında süt ve mamülleri satan birimlerden örnekleme metoduyla anket yapılarak elde edilen bilgiler bu çalışmada materyal olarak kullanılmıştır.

### **Metod**

Erzurum piyasasında süt ve süt ürünleri satan işyerleri dört ana grup altında toplanmıştır. Bunlar:

- 1- Okul kantinleri
- 2- Yurt kantinleri
- 3- Süpermarket ve bakkallar
- 4- Diğer resmi kurum ve kuruluş kantinleridir.

Bu işyerlerinden tesadüfi örnekleme metoduyla örnekler seçilmiş ve bunlar anket uygulanmıştır. Elde edilen bilgiler tablolara dökülmüş ve gerekli hesaplamalar yapılmıştır.

Bu çalışmada, terminoloji bakımından literatürde gösterilen "Süt ve Mamulleri Pazarlaması" ve "Tarımsal Pazarlama" adlı eserlerden yararlanılmıştır.

## **Araştırma Sonuçları ve Tartışma**

### **Araştırma Sonuçları**

Araştırmaya konu olan 63 işyerinde ortalama olarak günde 993 kg süt, 400 kg beyaz peynir, 136 kg kaşar peyniri ve 588 kg yoğurt satılmaktadır. İşyerlerinin % 91'i süt, % 92'si beyaz peynir, % 70'i kaşar peyniri, % 81'i de yoğurt satmaktadır. Aynı işyerlerinin % 79'undan süt atışı sene boyunca devam etmekte diğerlerinde ise satış, daha çok ilkbahar, sonbahar ve kış aylarında yapılmaktadır.

Araştırma yapılan işyerlerinin % 82'si Üniversite çiftliğinin sütünü satmak istemektedir. Bunların % 76-78'i de üniversitenin beyaz peynir, kaşar peyniri ve yoğurdunu pazarlamak istemektedir.

Araştırmaya konu olan 63 işyerinden 55'i satışını yapmakta oldukları ürünleri bizzat kendi işyerlerinden teslim almak istemektedir.

Süt satışı yapan işyerlerinin halen % 21' SEK'in, % 28'i Pınar'ın % 10' hem SEK ve hem de Pınar'ın, % 9'u çiftçinin, geri kalanı da mandra, Üniversite ve diğer kuruluşların sütlerini pazarlamaktadır. Bu işyerlerinin % 50'si sütü şişede veya poşette pastörize, % 40'ı sterilize karton kutularda, % 10'u açık çiğ süt halinde temin etmekte ve bu şekilde satmaktadır.

Süt satışı yapan işyerleri pazarlamak üzere Üniversite çiftliğinden 250,500 ve 1000 gr. lık poşetler halinde pastörize süt talep etmektedirler. Bu işyerlerinin % 45'i süt satışından % 15, % 42 si % 10 ve geri kalanı da % 25-35 kâr oranı beklemektedir.

Peynir satışı yapan işyerlerinin % 70'i ürünlerini mandralardan % 13'ü toptancı tüccardan, geri kalanı da üreticiden, SEK'ten ve Üniversiteden temin etmektedir. Bu işyerlerinin % 75'i peyniri kapalı teneké içerisinde, % 25'i açık kaplarda temin etmektedir. Beyaz peynir satışı yapan işyerlerinin % 50'si ürünü 20 kg. lık, % 28 'i 5 kg. lık, % 22 si de 10 kg. lık tenekelerde temin etmek istemektedirler. Bu işyerlerinin % 50'si peyniri % 10-15, % 35'i % 20, % 15'i de % 25-40 kâr oranı ile satmak istemektedir.

Kaşar peyniri satan işyerlerinin % 77'si peynirini mandralardan, % 18'i toptancıdan, geri kalanı da SEK ve diğer üretim birimlerinden almaktadır. Bu işyerlerinin % 50'si peynir satışından % 10-15, % 45'i % 35, % 5'i de % 30 kâr kâr etmek istemektedir.

Yoğurt satışı yapan işyerlerinin % 39'u satmakta olduğu yoğurdu mandralardan, % 25'i toptancıdan, % 8'i SEK'ten geri kalanı da çiftçilerden, diğer kuruluşlardan ve kendi imalatından temin etmektedir. Bu işyerlerinin % 90'i yoğurdu kaselerde, % 10'u da açık olarak temin edip satmaktadır. Yoğurt satan işyerlerinin % 50'si % 15, % 50'side % 20-25 kâr oranı istemektedir.

### Tartışma

Ziraat Fakültesi Ziraat İşletmesinde üretilen süt ve süt ürünleri için Erzurum'da yoğun bir talep bulunmaktadır. Piyasada bu ürünlerin kaliteli ve sağlık şartlarına uygun olarak üretildiğine dair kuvvetli bir inanç vardır. Ayrıca pastörize sütlerin poşette satışa sunulması tüketicici açısından kolaylık sağlamaktadır. Bu avantajları daha iyi değerlendirmek için:

- 1- Hem satıcılara hem de tüketicilere süt ve süt ürünlerinin tanıtılması için afiş, pano ve radyodan yararlanılarak reklam yapılması,
- 2- Ürünlerin satış yerlerine devamlı ve düzenli bir şekilde ulaştırılıp satıştan arta kalan sütün geri alınması,
- 3- Ürünün kalite ve fiyatının piyasa ile rekabet edebilir seviyede tutulması gerekmektedir.

## Summary

*Marketing Possibilities of Milk and Milk Products Produced by Experimental Farm of The Agricultural Faculty at Atatürk University in Erzurum Market.*

In this study marketing possibilities of pasteurized milk, white cheese, sheep cheese and yogurt that were produced by Experimental Farm of The Faculty of Agriculture at Atatürk University have been examined in Erzurum Market.

Data were obtained from milk and milk products selling stores in Erzurum Market by random sampling method. 91 % of these stores are marketing milk, 92 % white cheese, 70 % sheep cheese and 81 % yogurt. It is also observed that 82 % of these stores want to sell the pasteurized milk and 76-78 % want to sell white cheese, sheep cheese and yogurt produced by Agricultural Farm.

Following recommendations should be taken into account during marketing:

- 1- A good advertisement
- 2- A continuous and regular distribution to the stores
- 3- The quality and the price of the products should be arranged so that they can be competitive.

## Literatür

- Arıkan, R., 1985. Süt ve Mamülleri Pazarlaması. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara 130 s.
- Gülten, Ş., 1985. Tarımsal Pazarlama. Atatürk Üniversitesi Basımevi, Erzurum 114 s.
- Hatipoğlu, Z., 1973. Pazarlama. Hüsniyat Matbaası, İstanbul 261. s.

## EK-1 SÜT VE MAMÜLLERİ PAZAR ARAŞTIRMASI ANKET FORMU

Kuruluş veya İşyerinin

Adı : Anket No :  
Adresi : Tarih :  
Telefon No : Anketör :

1. Günlük süt ve süt mamülleri satışınız ne kadardır?

Süt : B. Peynir : K. Peynir : Yoğurt :

2. Satışınız sene boyunca devamlılık gösteriyor mu?

( ) Evet ( ) Hayır

3. Devamlı değilse hangi zamanlarda satıyorsunuz?

( ) İlkbahar ( ) Yaz ( ) Sonbahar ( ) Kış

4. Halihazırda sattığınız süt ve mamüllerini nerelerden alıyorsunuz?

a) Süt (b) B. Peynir (c) K. Peynir (d) Yoğurt  
— — — —  
— — — —

5. Nasıl ve ne şekilde alıyorsunuz?

(a) Süt (b) B. Peynir (c) K. Peynir (d) Yoğurt  
( ) Açık çiğ ( ) Açık ( ) Tekerlek ( ) Açık  
( ) Şişede pastörize ( ) Tenekede ( ) Vakumlu naylon ( ) Kâsede  
( ) Poşette pastörize  
( ) Açık pastörize  
( ) Sterilize kartonda

6. Satış fiyatınız nedir ve ne kadar kâr payı istersiniz (A: Satış fiyatı, B: Kâr payı)

Süt A: B: B. Peynir A: B: K. Peynir A: B: Yoğurt A: B:

7. Üniversiteden aşağıdaki süt mamüllerinden istermisiniz, isterseniz günlük ne kadar?

( ) Süt : ( ) B. Peynir : ( ) K. Peynir : ( ) Yoğurt :

8. Bunları nasıl ve ne şekilde almak istersiniz?

<u>Süt</u>	<u>B. Peynir</u>	<u>K. Peynir</u>	<u>Yoğurt</u>
<input type="checkbox"/> Poşette pastörize	<input type="checkbox"/> 5 kg. teneke	<input type="checkbox"/> 1500 gr. tekerlek	<input type="checkbox"/> 350 gr kâse
<input type="checkbox"/> 250 gr. <input type="checkbox"/> 500 gr. (1000 gr)	<input type="checkbox"/> 10 kg teneke		
<input type="checkbox"/> Güğümde pastörize	<input type="checkbox"/> 20 kg teneke		

9. Süt ve mamüllerini nereden teslim almak istersiniz ?

İmalat yerinde (Üniversiteden)  Dükkanınızda

10. Müşterileriniz açık süt yerine biraz pahalı poşette pastörize süt tercih eder mi?

Evet  Hayır

11. Tercih ederlerse ne kadarı tercih eder?

1/4'ü  1/2'si  3/4'ü  Tamamı

## EK-2. PAZAR ARAŞTIRMASI YAPILAN İŞYERLERİNİN LİSTESİ

### A. Okul Kantinleri

1. Fakülte kantinleri

### B. Yurt Kantinleri

1. Erkek Yurdu
4. Erkek Yurdu
5. Erkek Yurdu
6. Erkek Yurdu
7. Erkek Yurdu
8. Erkek Yurdu
9. Erkek Yurdu
1. Kız Yurdu
2. Kız Yurdu
3. Kız Yurdu
4. Kız Yurdu
- Kızılay Öğrenci Yurdu
- Şeker Öğrenci Yurdu
- Selçuk Talebe Yurdu

### C. Süpermarket ve Bakkallar

- Önder Market
- Sevil Market
- Yılmaz Bakkalı
- Sabır Tüketim Koop.
- Es Market
- Yaşar Süpermarket
- Eş Süpermarket
- Bizim Süpermarket
- Vatandaş Süpermarket
- Barla Tüketim Koop (Şube)
- Kardaşlar Tük. Koop.
- Şen Gaziler Tüketim Koop.
- Dursunoğlu Bakkalı
- Ünal Market
- Saray Gıda

- Sabır Gıda Pazarı
- Tuba Market
- Yeşilkent Gıda
- Evin Bakkalı
- Dadaş Gıda Pazarı
- Can Süpermarket
- Erzurum Market
- Ceylan Gıda
- Özceylan Gıda
- Ali Market
- Canlar Ticaret
- Mesut Gıda
- Erçikli Ticaret
- Barla Tük. Koop. (Merkez)
- Altın Başak Bakkalı
- Merkez Gıda
- Derya Ticaret
- Seval Market
- Tuba Market
- Dadaş Market
- Köksal Gıda Pazarı
- Bayındır Bakkalı

### D. Diğer Resmi Kurum ve Kuruluş Kantinleri

- Belediye Tanzim Satış
- DSİ Tütekim Kooperatifi
- Orman Bölge Md. Tüketim Koop.
- Öğretmenevi Kantini
9. Kolordu Kantini (Şube)
9. Kolordu Kantini (Merkez)
- Köy Hizmetleri Kantini
- Araştırma Hastanesi Kantini
- Numune Hastanesi Tüketim Koop
- Mareşal Çakmak Hastanesi Kantini

