

İzmir İli Ödemiş İlçesi Süt Sanayiindeki Gelişmeler Üzerine Bir Araştırma

Nursel Koyubenbe*, Yusuf Konca

Ege Üniversitesi Ödemiş Meslek Yüksekokulu, Ödemiş-İzmir

*e-posta: nursel.koyubenbe@ege.edu.tr, Tel.: +90 (232) 545 32 72 Fax: +90 (232) 544 43 56

Özet

Bu çalışmada, Ödemiş'te süt sanayiinin gelişme durumu ve sorunları saptanmış ve sorunların çözümüne ilişkin bazı öneriler getirilmiştir. Bu amaçla araştırmada, son beş yıllık döneme ait 2000 ve 2004 yıllarını kapsayan iki anket çalışması yapılmıştır. Tam sayım yöntemi kullanılarak ilkinde 20 diğesinde 24 adet mandıra ile görülmüştür. Ödemiş'te süt sanayii daha çok düşük kapasiteli ve çoğunlukla yetersiz koşullarda çalışan mandıralardan oluşmaktadır. Bununla birlikte son beş yılda mandıraların sayısında %11, kullanılan kapasitelerinde %59, kapasite kullanım oranlarında %63 oranında bir artış olduğu, üretilen ürün desenlerinde çok fazla bir değişiklik olmadığı ve süt ve süt ürünleri piyasasında fabrikaların etkisinin artmış olduğu saptanmıştır. Mandıraların en önemli sorunu, peşin alış-vadeli satış nedeniyle paranın devir hızının düşük olmasından kaynaklanan finansman sorunudur. Ayrıca çiğ sütün kalitesi mandıralar için önemli sorunlar yaratmaktadır. Bu sorunların çözümü için, mandıraların uygun koşullarda finanse edilmesi, sütün toplanması ve taşınması aşamasında soğuk zincirin kurulması, çiftçi ve mandıra çalışanlarının eğitilmesi ve mandıracıların durumlarını piyasa şartlarına göre ayarlaması gerekmektedir.

Anahtar kelimeler: Mandıralar, işleme kapasitesi, piyasa şartları

A Research on Improvements of Milk Industry in Odemis Province of Izmir

Abstract

In this study, improvement status and problems of Odemis milk industry were investigated, and some proposals were made as to solve of those problems. Thus, two surveys were carried out in relation to last five years in 2000 and 2004 years. We interviewed with dairy houses 20 and 24 number for 2000 and 2004 years by whole count method respectively. It is revealed that generally dairy houses were work in low capacity and primitive conditions, however in last five years count of dairy house, used capacity, rate of capacity usage increased 11 %; 59 %; 63% in 2004 respectively. But it is determined that product variety wasn't very differing and effect of factories on milk and milk products market had an increase in Odemis area. The most important problem in milk house of Odemis was financial due to cash buy- forward sell which it is caused low money circulation. In the other hand, there are some problems related to raw milk quality. To solve these problems, dairy houses must be financed in advisable conditions, cold shackles must be set up in collected and transported of milk, farmer and dairy houses workers must be educated, and dairy houses' owner situations must adjust according to market circumstances.

Key words: Milk house, processing capacity, market circumstances

Giriş

Süt ve süt ürünleri protein, enerji, mineral madde ve vitamin bakımından değerli bir besin maddesi olup, halkın dengeli ve yeterli beslenmesi açısından önemli olduğu gibi toplam hayvansal üretim değerinin %37.5'ini oluşturması nedeniyle ulusal ekonomi açısından da önemlidir (DİE, 2002). Süt ürünleri, gıda endüstrisini oluşturan 21 faaliyet kolu içerisinde %16 oranında bir yer işgal etmektedir (DPT, 2001).

Toplam süt üretimi, hayvan başına verim, süt ürünleri üreten işletme sayısı ve süt ürünleri üretim miktarları açısından Ege Bölgesi, diğer bölgelere göre ve İzmir ili Ege bölgesinin diğer illerine göre ilk sırada yer almaktadır (Anonim, 2003). İzmir ili Ödemiş ilçesinde 80800 adet kayıtlı sığır bulunmakta ve yaklaşık 700

ton/gün süt üretilmektedir (Anonim, 2005), bu rakam diğer ilçelere göre oldukça yüksektir. Bu yüksek kapasitenin rantabl olarak değerlendirilmesi ve geliştirilmesi açısından mevcut sorunların ortaya konulması ve çözümüne yönelik çalışmaların yapılması gerekmektedir.

Ülkemizde süt sanayiinin sorunları ve çözüm önerilerine ilişkin yapılan çalışmalarda genel olarak hammadde temini ve kalitesi, finansman yetersizliği, rekabet güçlüğü, sokak sütçülüğü, talep yetersizliği, düşük kapasite kullanımı, kalifiye eleman sorunu, süt tozu ithalatı konularında problemlerin mevcut olduğu belirtilmektedir. Bu sorunların çözümüne ilişkin olarak, süt ve süt ürünleri tüketiminin artırılması, sütteki KDV oranının %8'den %1'e düşürülmesi, süt toplama ve taşıma sisteminin kurulması, Ulusal Süt Konseyinin

oluşturulması, finansman imkanlarının geliştirilmesi, eğitimin yaygınlaştırılması, modern süt işletmelerinin desteklenmesi şeklinde önerilerde bulunulmuştur (Anonim, 1998; Binici, 1999; Yetişmeyen ve Deveci, 2000; D.P.T., 2001; Karagözlü ve Kavas, 2001; Demirbaş ve ark., 2002; Karagözlü, 2002; Candemir ve Deliktaş, 2005).

Bu çalışmada, Ödemiş ilçesi süt sanayiinin son beş yıllık dönemdeki (2000-2004) gelişme durumu ve sorunları ortaya konmuş, ayrıca sorunların çözümüne ve ilçedeki süt sanayiinin geliştirilmesine yönelik bazı önerilerde bulunulmuştur.

Materyal ve Yöntem

Çalışmanın ana materyalini Ödemiş'teki mandıralardan toplanan 2000 ve 2004 yıllarına ait veriler oluşturmaktadır. Çalışmada, mandıraların adres ve kapasiteleri Ödemiş Tarım İlçe Müdürlüğü kayıtlarından alınmış, işi bırakan veya geçici olarak faaliyetini durduran işletmelerle görüşülmemiştir. Ayrıca anket sırasında Tarım İlçe Müdürlüğü'ne bildirilen kapasite kayıtlarının düşük olduğu, gerçek kapasite ve üretimlerin bildirilen rakamlardan daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle Tarım İlçe Müdürlüğü kayıtlarındaki kapasitelere bakılmaksızın tüm işletmeler tek tek gezilerek kapasite bakımından uygun olanların tamamıyla anket yapılmış ve tam sayım yöntemi kullanılmıştır. Anket formlarında, mandıraların kapasiteleri, teknik eleman ve iş gücü mevcutları, süt temini ve fiyatları, süt alış fiyatının oluşumu, mandıraların hangi süt ürünlerini ne miktarda ürettikleri, yerine getirdikleri pazarlama hizmetleri, üretilen ürünlerin satış fiyatları ve satış fiyatlarının oluşumuna ilişkin sorular bulunmaktadır. Ankette ayrıca, çalışanlar, hammadde temini, ambalajlama, markalama, depolama, standardizasyon, finansman, pazar bulma ve satış sorunlarına ilişkin sorular da yer almıştır. Anketlerin yapılmasında Ödemiş süt sanayiinin son beş yıllık durumunu değerlendirmek amaçlanmış ve 2000 ve 2004 yıllarında aynı soruları içeren iki ayrı anket çalışması yapılmıştır. Çalışmada, 2000 yılı itibariyle 23, 2004 yılı itibariyle 26 adet mandıra bulunduğu tespit edilmiştir. İlk saha çalışmasında üç, ikincisinde iki mandıranın görüşmeyi reddetmesi nedeniyle 2000 yılında 20, 2004 yılında ise 24 adet mandıra ile görüşülmüştür. Günlük süt işleme kapasiteleri 500 kilogramın altında olan ve helvacı olarak adlandırılan küçük işletmeler anket kapsamı dışında bırakılmıştır. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde, öncelikle anket formları üzerinde gerekli hesaplama ve düzenlemeler yapılmış, daha sonra kodlanan veriler bilgisayara girilmiş ve çizelgeler

halinde özetlenmiştir. Verilerin analizinde SPSS istatistik paket programından yararlanılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Ödemiş ilçesinde 2004 yılı itibariyle kullanılan kapasiteleri bakımından yıllık 350-15000 ton arasında olan 26 adet mandıra, kapasiteleri günlük 500 kilogramın altında olan 30 civarında küçük işletme ve ayrıca süt toplayan bazı merkezler bulunmaktadır. Çalışmada, anket verileri nedeniyle mandıralarla ilgili detaylı bilgiler verilirken, sütü toplayan merkezlerden başlamak üzere tüm işletmeler hakkında da sırasıyla bilgi verilmiştir.

Ödemiş'te Bulunan Süt Toplama Merkezleri

Ödemiş'te, sütün büyük bir kısmını toplayan (yaklaşık %59'u) ve ilçe dışındaki fabrikalarına gönderen 5 adet süt toplama merkezi bulunmaktadır. Ayrıca ilçede çeşitli ölçekte 30-35 adet civarında yerel süt toplayıcısı bulunmaktadır. Süt toplayıcılarının bir kısmı topladıkları sütün tamamını belli bir komisyon karşılığında satarken bir kısmı da kısmen satmakta ve kısmen kendi mandıralarında işlemektedirler. Ayrıca sütü toplama ve soğutma dışında herhangi bir işlem uygulamayan ve ilçe dışındaki anlaşmalı fabrikalara satan iki adet Tarımsal Kalkınma Kooperatifi bulunmaktadır.

Ödemiş'te Bulunan Süt İşleme Tesisleri

1.Mandıralar

Mandıralara İlişkin Bilgiler

Mandıraların hukuki yapısı, mülkiyet durumu ve teknik eleman istihdamına ilişkin veriler Çizelge 1'de verilmiştir. Ödemiş ilçesinde süt endüstrisinde faaliyet gösteren kooperatife rastlanmamıştır. Mandıralarda son beş yılda şirketleşme ve mülk edinme eğilimi artış göstermiştir. Mandıralarda sadece daimi işçi çalıştırıldığı, geçici işçi çalıştırılmadığı saptanmıştır. İşletme başına düşen ortalama işçi sayısı 2000'de 9.7 iken 2004'te 10.96'ya yükselmiştir. Teknik personel çalıştırmayan mandıraların oranı son beş yılda azalma göstermiş, gıda mühendisi çalıştıran mandıraların sayısında önemli bir artış (%150) olduğu tespit edilmiştir.

Son beş yılda mandıraların kullanılan kapasitelerinde ve buna bağlı olarak kapasite kullanım oranlarında önemli artışlar olduğu gözlenmiştir (Çizelge 2). Kapasite artışına talep artışı, teknolojik ilerleme, hayvancılığın gelişmesinin neden olduğu belirtilmiştir.

Çizelge 1. Mandıraların hukuki yapısı, mülkiyet durumu ve teknik eleman istihdamı

		2000		2004	
		Sayı	(%)	Sayı	(%)
Hukuki yapı	Tek kişi işletmesi	13	65,0	13	54,2
	Adi şirket	2	10,0	4	16,7
	Limited şirket	5	25,0	7	29,2
Mülkiyet durumu	Öz mülk	16	80,0	20	83,3
	Kira	4	20,0	3	12,5
	Ortak	-	-	1	4,2
Teknik eleman istihdamı	Teknik eleman çalıştırmayanlar	12	60,0	11	45,8
	Gıda mühendisi	4	20,0	10	41,7
	Gıda teknikeri	-	-	8	33,3

Yapılan her iki saha çalışmasında da mandıralar arasında herhangi bir örgütlenme hareketinin söz konusu olmadığı gözlenmiştir. Ortaklık kurulamamasının nedenleri rekabetin çok fazla oluşu, Ödemiş'teki ticari anlayışta kişisel yaklaşımların ön planda tutulması şeklinde ifade edilmiştir.

Çizelge 2. Mandıraların son beş yıllık dönemde gerçek ve kullanılan kapasiteleri

	2000	2004
İşletmenin gerçek kapasitesi (Ton)	8012,44	8613,21
İşletmenin kullanılan kapasitesi (Ton)	2374,73	4021,83
Kapasite kullanım oranı (%)	29,64	46,69

Mandıraların Hammadde Temini ve Üretimine İlişkin Bilgiler

Mandıralar sütü, Ödemiş, Bayındır, Tire, Kiraz ve bu ilçelerin köylerinden temin etmektedir. Genellikle sütü direkt olarak üreticiden aldıkları, ancak süt bulmakta güçlük çekildiğinde yerel süt toplayıcılarından ya da süt kooperatiflerinden de satın aldıkları saptanmıştır

Çizelge 3. Mandıraların son beş yıllık dönemde süt teminine ilişkin bilgiler

		2000		2004	
		Sayı	(%)	Sayı	(%)
Sütün kimden temin edildiği	Üretici	17	85,0	17	70,8
	Üretici ve yerel toplayıcı	3	15,0	5	20,8
	Üretici ve kooperatif	-	-	1	4,2
	Yerel toplayıcı	-	-	1	4,2
Süt temininde güçlük durumu	Süt temininde güçlük çekenler	3	15,0	2	8,3
	Süt temininde sorunu olmayanlar	17	85,0	22	91,7
Süt sığırcılığı faaliyeti	Süt sığırcılığı yapmayanlar	17	85,0	21	87,5
	Süt sığırcılığı yapanlar	3	15,0	3	12,5
Süt kalitesi	Süt kalitesinden memnun olmayanlar	8	40,0	10	41,7
	Süt kalitesinden memnun olanlar	12	60,0	14	58,3
Fiyat tespiti	Piyasa koşulları	17	85,0	15	62,5
	Büyük fabrikalar	3	15,0	8	33,3
	Mandıralarla fabrikalar birlikte	-	-	1	4,2
Süt bedeli ödeme şekli	15 günde bir	19	95,0	21	87,5
	Haftada bir	1	5,0	1	4,2
	Peşin	-	-	2	8,3

(Çizelge 3). Mandıralar istedikleri zamanda ve miktarda süt bulabildiklerini ancak yaz aylarında süt veriminin düşmesi ve bazen büyük fabrikaların talep artışı nedeniyle süt bulmakta zorlandıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 3). Çalışmada mandıraların 2000 yılında %15'inin, 2004 yılında % 12,5'inin süt sığırcılığı yaptığı ve elde ettikleri sütün tamamını kendi mandıralarında değerlendirdikleri saptanmıştır. İlçedeki mandıraların yaklaşık %60'ı aldıkları sütün kalitesinden memnun olduklarını, %40'ı ise, süte su, tuz, karbonat, azotlu gübre gibi maddeler katılması yada sütün yağının alınması nedeniyle sütün kalitesinin iyi olmadığını ifade etmişlerdir (Çizelge 3). Mandıraların tamamı, alım sırasında, "dürbün" olarak tabir edilen refraktometre ile sütteki kuru madde oranına bakarak süte su katılıp katılmadığı konusunda bir fikir edinmektedir. Bunun yanında tuz katılıp katılmadığını anlamak için sütün tadına, bozuk olup olmadığını anlamak içinse sütün kokusuna ve köpüğüne baktıklarını ifade etmişlerdir.

Bazı mandıralarda süt mandıraya getirildikten sonra laboratuarda yağ, asitlik ve kuru madde kontrolleri yapılmaktadır. Ancak mandıraların sadece %40'ının laboratuarı bulunmaktadır. Dolayısıyla mandıraların büyük çoğunluğunun yeterli derecede kalite kontrolü yapamadıkları söylenebilir. Süt alış fiyatlarını büyük fabrikaların belirlediğini düşünenlerin oranı 2000 yılında %15 iken 2004 yılında bu oran % 100'e çıkmıştır. Nitekim saha çalışması sırasında (Mart 2005) fabrikalar süt alımını azaltmış ve süt alış fiyatları 430 000TL'ye çıkmışken 360 000 TL'ye düşmüştür. Dolayısıyla fiyat oluşumunda fabrikaların çok önemli bir rolü olduğunu söylemek mümkündür. Bununla birlikte Ödemiş'te üretilen sütün değerlendirilmesinde mandıraların kapasitelerinin mevcut sütü işleme yetmeyeceği ve fabrikalar olmazsa üretilen sütün bozulabileceği belirtilmiştir. Süt alımında mandıraların çoğu ödemelerini 15 günde bir, diğerleri ise haftada bir ya da peşin olarak yapmaktadır (Çizelge 3).

Ödemiş'teki mandıralarda; yörede salamur olarak adlandırılan taze teneke tulumu, klasik beyaz peynir, kültürlü beyaz peynir, teneke tulumu, deri tulumu, lor, kaşar peyniri, tereyağı, yoğurt, süzme yoğurt ve ayran üretilmektedir. Ancak son beş yıl içinde bu ürünlere köy peyniri de eklenmiştir.

Mandıraların Pazarlama Faaliyetleri

Üreticiden yada süt toplayıcısından alınıp mandıraya getirilen süt günlük olarak işlenmekte, süttten elde edilen ürünler ise, satılincaya kadar 0-4 C sıcaklıkta depolanmaktadır. Mandıra başına düşen ortalama depolama kapasitesi 2000 yılı itibariyle 60.88 ton, 2004 yılında ise 127.23 ton olup depolama kapasitesi yaklaşık iki kat artmıştır. Mandıraların ürettikleri ürünlerin depolama süreleri Çizelge 4'te toptan satışta kullanılan ambalaj kapları ise Çizelge 5'te verilmiştir. Perakende satış yapan mandıraların genellikle Ödemiş'te

perakende satış mağazaları bulunmakta, olmayanlar ise ürünlerini semt pazarlarında satmaktadır. Ürünlerini kendilerine ait perakende satış yerlerinde satanlar, lor dahil olmak üzere, peynirlerin tamamını, 1/2 -1 kg'lık gramajlarda streç film ya da naylon torba içinde, yoğurt ve kese yoğurdunu; kapalı olarak 1/2, 1 ve 2 kg'lık pvc kaselerde veya açık olarak naylon torba içinde yada 4 kg'lık tepsilerde, ayran, kaşar peyniri ve tereyağını ise toptan satışta kullanılan ambalajlarında satmaktadırlar.

Mandıralarda üretilen ürünlerin 2000 yılında %85'i, 2004 yılında %87,5'i Ödemiş dışına satılmıştır. Ürünler başta Ege Bölgesi olmak üzere İstanbul, Ankara, Bursa, İzmit ve sahil şeridindeki yerleşim yerleridir. Son beş yılda toptan satış yapan mandıraların oranı artarken, perakende satış yapanların oranı azalmıştır.

Çizelge 4. Ödemiş'te mandıralarda üretilen ürünlerin ortalama depolama süreleri (Gün)

Ürünler	2000	2004
Salamur	61,79	59,18
Beyaz peynir	90,94	82,14
Teneke tulumu peyniri	110,72	139,25
Deri tulumu peyniri	184,50	298,50
Köy peyniri	-	10,00
Kaşar peyniri	48,50	-

Toptan satış yapanlar, ürünlerini genellikle semt pazarcılara, bakkal ve marketlere dağıtım yapan büyük toptancılara ve hipermarketlere satmaktadırlar. Son beş yılda toptan satış yapan mandıraların, ürün fiyatlarını daha çok piyasada geçerli olan fiyatı dikkate alarak belirlemeye başladıkları gözlenmiştir. Buna karşılık maliyetlerini esas alarak fiyat belirleyen mandıraların sayısı hem mutlak hem de oransal olarak azalmıştır (Çizelge 6). Son beş yılda üretilen ürünlerin satış bedellerini peşin olarak tahsil edenlerin sayısı azalmış, vadeli satış ise artmıştır. Ortalama vadeli satış süresi 2000 yılında 63 gün iken, 2004 yılında 84.52'ye çıkmıştır (Çizelge 6).

Çizelge 5. Ödemiş'te süt ürünlerinin toptan satışında kullanılan ambalaj kapları

Üretilen ürünler	Ambalaj kabı	Büyükülüğü
Beyaz peynir ve teneke tulumu	Teneke kutu	20Kg
Deri tulumu	Tulum	60Kg
Salamur ve lor	Polietilen torba	30Kg
Yoğurt ve kese yoğurdu	Plastik kova	18Kg
	Pvc kaseler	1/2Kg-5Kg arası çeşitli gramajlar
Ayran	Plastik bardak	250ml
Kaşar peyniri	Vakumlu poşet	1/2Kg-2Kg arası çeşitli gramajlar
Tereyağı	Jelatin	Çeşitli gramajlar
Köy peyniri	Plastik kova	16Kg

Çizelge 6. Mandıraların son beş yıllık dönemde yerine getirdiği pazarlama hizmetleri

		2000		2004	
		Sayı	(%)	Sayı	(%)
Markalama	Marka kullanmayanlar	2	10,0	2	8,3
	Marka kullananlar	18	90,0	22	91,7
	Kendi markasını kullananlar	16	88,9	21	95,5
	Kendi markası ve yabancı marka kullananlar	2	11,1	1	4,5
Finansman durumu	Öz sermaye	11	55,0	16	66,7
	Banka kredisi	5	25,0	1	4,2
	Öz sermaye ve banka kredisi	4	20,0	7	29,1
Satış yeri	Ürünlerini Ödemiş dışına satanlar	17	85,0	21	87,5
	Ürünlerini Ödemiş içinde satanlar	3	15,0	3	12,5
Satış şekli	Toptan	12	60,0	19	79,2
	Toptan ve perakende	4	20,0	1	4,1
	Perakende	4	20,0	4	16,7
Satış fiyatı tespiti	Piyasaya fiyatı	7	43,7	14	70,0
	Maliyet+kar	8	50,0	6	30,0
	Maliyet+kar ama bazen piyasa fiyatı	1	6,3	-	-
Tahsilat şekli	Peşin	4	20,0	2	8,3
	Vadeli	16	80,0	18	75,0
	Peşin+vadeli	-	-	4	16,7

Ödemiş'teki mandıraların yaklaşık %90'ı ürünlerini markalamakta, %10'u ise marka kullanmaksızın satmaktadır. Markalı ürün satan mandıraların büyük çoğunluğu kendi markasını, az bir kısmı ise kendi markasının yanında fason üretim nedeniyle yabancı marka da kullanmaktadır (Çizelge 6). Ödemiş'te, 2000 yılında öz sermayesi ile çalışan mandıraların oranı % 55 iken, 2004 yılında %66.7'ye çıkmış olup kredi kullanım oranı düşmüştür (Çizelge 6).

2. Küçük ölçekli işletmeler

Ödemiş'te üretilen sütü, helvacı olarak tabir edilen ve günlük kapasiteleri 500 kilogramın altında olan küçük işletmeler de değerlendirmektedir. Sayıları 30-35 civarında bulunan bu işletmelerin çoğu yoğurt ağırlıklı olarak çalışmakta, bunun yanı sıra salamur, teneke tulumu, deri tulumu ve lor üretenlere de rastlanmaktadır. Bu işletmelerde süt ürünlerinin yanında başta helva olmak üzere çeşitli gıdalar da satılmaktadır. Helvacılar dışında bazı bakkal ve marketler de özellikle yaz aylarında yoğurt üretilip satmaktadırlar. Ancak bu işletmelere ilişkin bir anket uygulaması yapılmamış, çalışma kapsamı dışında tutulmuşlardır.

Ödemiş İlçesi Süt Sanayiinde Karşılaşılan Sorunlar Ve Çözüm Önerileri

Ödemiş'te faaliyet gösteren mandıralarda en önemli sorununun finansman yetersizliği konusunda yaşandığı belirtilmiştir. Mandıralar, çiğ süt bedelini peşin ödemekte sattığı mamullerin bedelini ise uzun vadede almaktadır. Bu durum finans zorluğuna neden olmakta ve süt sanayiine zarar vermektedir. Bunun dışında satışların azaldığı dönemlerde depolama yapma

gerekliliği ve depolamanın maliyetleri arttırdığı, piyasanın şartları nedeniyle paranın geri dönüşünün yavaş olduğu ve katma değer vergisinin çok yüksek olduğu ifade edilmiştir. Sektöre yönelik finansman olanaklarının AB'deki çeşitlenmeye benzer olarak yapılandırılması gerekmektedir. Ayrıca bugüne dek süt sektörü dünyanın birçok ülkesinde hem hayvancılık hem de sanayisiyle birlikte çeşitli oranlarda desteklenmiştir. Türkiye'de ise süt sektörünün bütününe yönelik sürekli ve istikrarlı bir destekleme mekanizması oluşturulmadığı görülmektedir. 2005 yılında çeşitli yollarla süt üreticisine yapılması kararlaştırılan destekler son derece sevindiricidir. Ancak süt sanayicisinin düşünülmemesinin bir eksiklik olduğu söylenebilir. Nitekim süt teşvik priminin 60000 TL'ye çıkmasına karşılık çiğ süt alım fiyatlarında düşüşler olması suretiyle desteklerin bir kısmı kendiliğinden süt endüstrisine aktarılmıştır. Dolayısıyla süt sektörüne yapılacak desteklerde sistemin bir bütün olarak düşünülmesi gerektiği söylenebilir.

Diğer önemli bir sorun ise sütün kalitesine ilişkin sorunlardır. Süte su, tuz, soda, deterjan hatta nitrat gibi maddelerin katılması, yeterli sağım hijyeninin sağlanmaması ya da sütün yağının alınması nedeniyle sütün kalitesinin düştüğü ifade edilmiştir. Bunun dışında çiğ sütün toplanması, soğutulması ve sanayi kuruluşlarına akışının sağlanmasında önemli sorunlar bulunmaktadır. Süt, işletmeye soğuk zincir vasıtasıyla ulaşmadığı için ürün kalitesi düşmektedir. Ayrıca süt sığırlarında kullanılan antibiyotiklerin sütlere geçmesi, bu sütlerin işlenmesi sırasında sorunların doğmasına ve sütün kalitesini etkileyen önemli bir sorun olarak ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Diğer yandan yaz

döneminde süt veriminin düşmesi ve büyük fabrikaların talebindeki artışlar nedeniyle bazen istenilen miktarda süt bulunamaması da sorunlardan bir diğeridir. Sanayide kullanılan çiğ sütün kalitesinin artırılması ve hijyenin sağlanması için öncelikle çiftçinin süt toplayıcılarının ve mandıra çalışanlarının mutlaka eğitilmesi, çiğ sütün yağ oranı, protein oranı ve mikrobiyolojik kalitesine göre bir ödeme sisteminin, süt toplama, soğutma ve taşıma sisteminin oluşturulması gerekmektedir. Kalitenin artırılması için ayrıca sözleşmeli üretim düşünülebilir. Böylece sanayici üreticiyi doğrudan yönlendirebilecektir.

İlçedeki mandıralarda bir diğer önemli sorun, kalifiye eleman yetersizliğidir. Bu çerçevede kalifiye eleman maliyeti, işçi ücretleri ve sigorta primlerinin yüksekliği, işçilerin eğitim düzeyinin düşük olması, ve yeterli iş sorumluluğunun olmaması, mesul müdür istihdamının küçük işletmeler için çok masraflı olması da sayılabilir. Söz konusu işletmelerin birçoğunda sütün ürünlere işlenmesi, konunun uzmanı olan süt teknolojileri veya gıda mühendislerinin yetki ve kontrolleri altında yapılmamaktadır. Sorunun çözümünde konuyla ilgili Meslek Liseleri ve Meslek Yüksek Okulları mezunlarının istihdamı ve çalışan personelin periyodik olarak eğitimden geçirilmesiyle mümkün olacağı söylenebilir.

Ambalaj konusunda teneke kutu fiyatlarının dolar kuruna bağlı olduğu ve bazen doların değerindeki artışa bağlı olarak teneke fiyatlarının da yükselmesi, salamur ve lor satışında kullanılan poşetlerin pahalı olması, peynir tenekelerinin üzerinde yazılı olan gramajdan daha fazla peynir alması ve iyi tulum bulmanın zor olması gibi güçlüklerle karşılaşmaktadır. Mandıralar, markalama ve depolamaya ilişkin herhangi bir sorunları olmadığını ve bu konuda çok önemli sorunlar yaşamadıklarını belirtmişlerdir.

Standardizasyona ilişkin olarak, sadece sütün kalitesi nedeniyle süt ürünlerinde herhangi bir standart tutturmanın zor olduğu ifade edilmiştir. Sütün yağının alınması ve süte yabancı maddelerin katılması engellense bile, sütün kalitesi, hayvana uygulanan bakım ve besleme şartlarına ve mevsimlere bağlı olarak farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle bazı süt ürünlerinde standartlara uygun üretim zorlaşmaktadır. Ayrıca standartlara uymanın çok masraflı olduğu ve standartların çok sık değişmesinin kargaşa yarattığı belirtilmiştir.

Süt ürünleri satışında karşılaşılan sorunlardan en önemlisi, satılan malın parasının hiç alınamaması ya da

çok geç alınmasıdır. Bu konuda çeklerin ödenmesinde sorunlar yaşandığı ve özellikle hipermarketlere yapılan satışlarda vadenin çok uzun olduğu belirtilmiştir. AB ülkelerinde hipermarketler, kanuni yaptırımlar nedeniyle süt ve ürünlerindeki ödemelerini günlük taze ürünlerde 10 gün, dayanıklı ürünlerde 30 gün içinde yapmaktadırlar (DPT, 2001). Benzer düzenlemelerin ülkemizde de yapılması konunun çözümüne katkı sağlayacaktır. Bunun yanında mandıralar, pazar bulmanın zor olduğunu, büyük marketlerin ürünlerini ucuz aldıklarını ve bazı küçük satıcıların da zaman zaman yoğurt yapıp satması nedeniyle ürünlerini satmakta güçlük çektiklerini ifade etmişlerdir. Bu konuda denetimler yapılarak hijyenik olmayan şartlarda süt ürünleri üretilmesi engellenmelidir.

Sonuç

Ege Bölgesi, İzmir ili ve Ödemiş ilçesi, hayvan varlığı ve süt üretimi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Ancak, bölge ve il düzeyinde gelişme şansı bulan süt ürünleri sektörü, Ödemiş'te yeterince gelişmemiş, süt endüstrisi mandıra tipindeki işletmelerle sınırlı kalmıştır. Süt sanayiinde faaliyet gösteren mandıralar ilçede üretilen sütün yaklaşık % 40'ını işlemektedirler. Bu oran sağlıklı bir süt toplama ve değerlendirme sistemi ile süt kooperatifleri kurulduğu takdirde bölgede süt fabrikalarının kurulabileceği anlamına gelmektedir. Bu da hem sütün daha iyi değerlendirilmesini sağlayacak hem de istihdam imkanı sağlayacaktır. Böylece ilçe ekonomisinin ülke ekonomisine katkısı da artmış olacaktır.

Kaynakça

- Anonim, 1998. Süt Sanayi, 3. Komisyon Raporu, 1. Hayvancılık Kongresi Sonuç Raporu, Ankara, s: 94-99.
- Anonim. 2003. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, İzmir Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları.
- Anonim. 2005. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ödemiş Tarım İlçe Müdürlüğü Kayıtları.
- Binici, G. 1999. Süt ve Süt ürünleri Sanayii. İzmir Ticaret Odası Yayınları, No:65, İzmir.
- Candemir, M., Deliktaş, E. 2005. Küçük Menderes Havzası Gıda İşletmelerinde Üretim ve Etkinliği Etkileyen Olası Faktörler. MPM Verimlilik Dergisi, ISSN 1013-1388, Sayı:2005/2, s.89-96.
- D.İ.E. 2002. <http://www.die.gov.tr/TURKISH/SONIST/TARIM/t7.xls>, Erişim: 27.08.2005
- D.P.T. 2001.VIII.BYKP, Gıda Sanayii Ö.İ.K. Raporu, Süt ve Süt Ürünleri Sanayii Alt Komisyon Raporu. Yayın No:DPT:2636-ÖİK:644, Ankara.

- Demirbaş, N., Karagözlü C., Akbulut, N. 2002. Dünya ve Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde Gelişmeler. İstanbul Ticaret Odası, Yayın No:2002-7, İstanbul.
- Karagözlü, C., Kavas, G. 2001. 2000 Yılıının Sonunda Türkiye Süt Endüstrisinin Durumu ve Beklentileri. Gıda Dergisi, Sayı:1, İstanbul.
- Karagözlü, C. 2002. Türkiye Süt Endüstrisinin Görünümü. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Bülteni, Süt Özel Sayısı, Sayı:36, s.4-7.
- Yetişmeyen,A.,Deveci,O. 2000. Üçüncü Bin Yılın Başında Türkiye Süt Sektörünün Durumu ve Avrupa’daki Konumu. VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ.