

AYDIN İLİNDEKİ GIDA İHRACAT FİRMALARININ LOJİSTİK DIŞ KAYNAK
KULLANIM DURUMU

Mustafa Seçkin Aydın¹
Hüseyin Şenkayas²

Özet

Tarımsal gıda ürünlerin üretimi ve ihracatı, tarım şehri olarak bilinen Aydın ilinin ekonomisinde önemli rol oynamaktadır. Özellikle Aydın inciri, Aydın kestanesi gibi coğrafi işarete sahip olan ürünlerin pazarlanması ve dünyaya tanıtılarak ihracatının artırılması gerekmektedir. Bir çok ihracat firması dış kaynak yolu ile elde ettiği lojistik hizmetler vasıtasıyla ihracat operasyonlarını sürdürmektedir. Gıda ürünlerinin ihracatında en önemli süreçlerden biri olan lojistik performans, gıda alanında ihracat yapan firmaların iş hacimlerinin artırılmasında etkili olmaktadır.

Bu çalışmada incir, kestane, zeytin gibi Aydın ilinde yoğun olarak üretilen gıda ürünlerini ihraç eden firmaların, lojistik dış kaynak kullanımının ne düzeyde olduğu ve hangi tür lojistik servis sağlayıcıları ile çalıştıklarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada gıda lojistiği, gıda sektöründe dış kaynak kullanımı ilgili literatür bilgisine ve Aydın ilinden ihraç edilen coğrafi işaretlere sahip tarımsal gıda ürünleriyle ilgili ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir. Çalışmada elde edilen bulgulara göre gıda ihracatında bulunan işletmeler depolama ve paketleme hizmetlerini dış kaynak yolu ile sağlamayı tercih etmemektedir. Dış kaynak yolu ile en çok tercih edilen hizmet, taşıma hizmetidir. Çalışmadaki gıda ihracat işletmelerinin yarısı, lojistik operasyonlarda yaşanan sorunların daha kolay çözüldüğünü düşünmesi sebebiyle, freight forwarder firmalarıyla çalışmayı tercih etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Lojistik Dış Kaynak Kullanımı, İncir, Kestane, Zeytin
JEL Kodları: M10, M11, M19

¹ Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, mseckinaydin@gmail.com.

² Doç.Dr, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Nazilli İİBF, senkayas@gmail.com.

LOGISTICS OUSTSOURCING USE OF FOOD EXPORT COMPANIES IN AYDIN
PROVINCE

Mustafa Seçkin Aydın³
Hüseyin Şenkayas⁴

Abstract

The production and export of agri-food products play an important role in the economy of the province of Aydın, which is known as the agricultural city. In particular, products such as Aydın figs, Aydın Chestnuts with geographical signs should be marketed and their exports should be increased by introducing them to the world. Many export companies continue their export operations through the outsourcing logistics services. Logistics performance, which is one of the most important processes in the export of food products, is effective in increasing the business volumes of exporters in the field of food.

In this study, it is aimed to determine the level of logistic outsourcing of companies that export intensively produced food products such as figs, chestnuts, olives and which kind of logistics service providers they work with. In this study, literature on food logistics, outsourcing in food sector and detailed information about agricultural food products having geographical signs exported from Aydın province are given. According to the findings obtained in the study, the enterprises exporting food do not prefer to have outsourced storage and packaging services. The most preferred service by outsourcing is transportation service. Half of the food export enterprises in the study prefer to work with freight forwarder companies because they think that the problems experienced in logistics operations are solved more easily.

Keywords: Logistics Outsourcing, Fig, Chestnut, Olive

JEL Codes: M10, M11, M19

³ Aydın Adnan Menderes University, mseckinaydin@gmail.com.

⁴ Assoc.Prof, Aydın Adnan Menderes University, Nazilli Faculty of Economics and Administrative Sciences, senkayas@gmail.com.

1. GİRİŞ

Günümüzde müşteri taleplerinin önem kazanması, hızlı ve güvenilir teslimat beklentilerinin daha çok artması, teknolojik gelişmelerin ve rekabet ortamının lojistik sektörüne değişimler getirmesi sonucu lojistik, küresel iş dünyasının kilit işlevlerinden biri olmaktadır. Lojistik yatırımlar işletmelerin kaynaklarında yük oluşturmakta ve yatırım yapılsa bile her zaman verimli sonuçlar alınamamaktadır. Bununla beraber işletmeler küresel rekabette bir adım öne çıkabilmek için kendi ana faaliyetlerine odaklanarak ürünlerine olan talebi arttırmak için yoğun çaba harcamaktadır. Ayrıca lojistik hizmetlerini bazı üçüncü taraf lojistik servis sağlayıcılarına devretmek lojistik maliyetleri düşürme konusunda yardımcı olabilmektedir. Bu nedenlerden dolayı lojistik dış kaynak kullanımı gün geçtikçe önem kazanmakta ve hızla artmaktadır.

İşletmeler gerekli olan kaynaklara en hızlı bir şekilde ve en uygun zamanda ulaşması için üçüncü parti lojistik sağlayıcı bir işletmeye ihtiyaç duymaktadır. Mal ve hizmetlerin taşınması, stoklanması, üretilmesi ve taşınması gibi temel faaliyetlerin lojistik yönetimi çerçevesinde ele alınması gerekmektedir. Müşteri odaklı olan işletmeler, hizmet kalitesini arttırarak küresel rekabette etkin olarak faaliyet göstermektedir. Giderek artan ekonomik ilişkiler işletmeleri üçüncü parti lojistik hizmet kullanımına yönlendirmektedir. Bilişim teknolojilerinin gelişimi ile birlikte iletişim hızının artması, mal ve hizmet kullanım oranlarını olumlu etkilemiştir. Bu durumda işletmelerin güncel durumlara ayak uydurabilmeleri için yapılandırılmaya gitmesi gerekmektedir.

Gıda ürünlerinin yapısal özelliği, lojistik operasyonların hassasiyetini arttırmaktadır. Bu çerçevede ürünlerin taze ve hızlı bir şekilde sevk edilmesine yönelik planlamalar, bu konuda uzman lojistik servis sağlayıcıları tarafından yapılmaktadır. Kendi ana faaliyetlerine odaklanmak isteyen gıda firmaları lojistik operasyonlarını üçüncü parti lojistik kuruluşları ile gerçekleştirerek hem maliyet kazancı elde etmekte hem de önemli bir iş süreci olan lojistik servisin sorumluluğunu uzman kişilere devretmektedir. Çalışmada gıda lojistiği, Aydın ilinde ihracatı yapılan gıda ürünleri ve gıda lojistiğinde dış kaynak kullanımı ile ilgili literatür bilgisine yer verilecek ve Aydın ilindeki gıda ihracat firmalarının lojistik dış kaynak kullanım durumuna ait anket bilgileri değerlendirilecektir.

2. LİTERATÜR

2.1. Gıda Lojistiği

Lojistik faaliyetler, işletmelerin tedarik zinciri içerisindeki ürünlerin başlangıç noktasından başlayarak tüketim noktasına taşınmasındaki süreçleri kapsamaktadır. Gıda lojistiğinde önemli olan faktör, işletmelerde üretilen ürünlerin tüketiciye ulaşma süresi içerisinde taze kalmasıdır. Ürünlerin tazeliğini koruması anlayışının işletmeler tarafından benimsenmesi, firmaları işletme faaliyetlerine daha fazla yönlendirmiştir (Alkusal, 2006: 45-46).

İşletmeler tarafından üretilen yiyecek ve içecek mallarının taşınma, elleçleme, depolama işlemleri ile ilgili olan gıda lojistiği, gıda ürünlerinin raf ömürleri dikkate alınarak üretim yapılması, iklimlendirme ve sağlığa uygunluk gibi faktörlerle uygulanan özel bir alandır. Gıda lojistiği kapsamında dikkat edilmesi gereken hususlar şu şekilde sıralanmaktadır (Adaş Sayın: 2015: 88-89):

- Gıda lojistiğinde işletmeler tarafından uygulanan gıda ve soğuk hava depoları yükleme-boşaltma işlemleri, ürünlerde meydana gelebilecek sıcaklık değişimini önlemek açısından önem arz etmektedir.
- Ürünlerin taşınmaları sırasında taşıma araç kapılarının açılması sırasında sıcaklık kontrolleri anında yapılması gerekmektedir.
- Ürünlerin giriş ve çıkış işlemlerinin kısa sürede tamamlanması gerekmektedir.
- Ürünlerin çıkışından önce son bir kez kontrol edilerek işletme tarafından sorun olmayan ürünleri, çıkış zamanına kadar ilgili depolarda bekletmek zorundadırlar.
- İşletmeler tarafından gıda lojistiği anlayışının benimsenmesi ve zamana uygun performansın gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- İşletmeler tarafından üretilen gıda ürünleri hakkında müşterilere açık olarak bilgi verilmelidir.
- Alıcı ve satıcı işletmeler arasında lojistik faaliyetler ile ilgili bilgi akışının sağlanarak, işletmeler tarafından iletişimin sürekliliği sağlanmalıdır.
- Gıda ürünlerine ait depolama, ürünlere hasar vermeyecek şekilde tasarlanmalı ve gıda lojistiği işletmeler tarafından etkin ve verimli yönetilmelidir.
- İşletmeler tarafından bilgi teknoloji sistemlerinin etkin kullanılması lojistik faaliyetlerden alınacak verimi artırmaktadır.
- Gıda lojistiği yapılan işletmeler, çalışan personelleri nitelikli işgücü yaratılması için bilgilendirilme ve eğitim konularında özverili davranmalıdır.

Tarımsal üretimin yöresel ve mevsimsel faktörlere karşı değişikliği karşısında, çabuk bozulma eğilimine karşı koruma yöntemlerinin uygulanması gerekmektedir. Gıda sanayi sektörü tarafından yerine getirilen muhafaza işlemleri, ürünlerin belirli bir raf ömrünün bulunma unsurunu göz önünde tutmak zorundadır. Başlangıçtan satış noktasında kadar sağlığa uygun şekilde taşınan yiyecek ve içeceklerin son kullanma tarihlerinden önce tüketici tarafından tüketilmesi gerekmektedir. Ürünlerin taşınması sırasında kullanılacak araç gereçler de bu bağlamda önem arz etmektedir. Isı, nem ve basınç faktörlerinin yanı sıra araçlar içerisinde sağlık açısından önemli olan bakterilerin türemesinin engellenmesi ve gıda kokularının birbirine karışmaması için gereken önlemlerin alınması gerekmektedir (Aykül, 2018: 14-15).

2.2. Dünya’da ve Türkiye’de Gıda Lojistiğinin Konumu ve Önemi

Gıda lojistiğinin ilk izlerine baktığımızda karşımıza Mısırlılar çıkmaktadır. Dünyanın en iyi otoyolu ilk Mısırlılar zamanında inşa edilmiştir. Kamıştan ve daha sonra tahtadan yapılmış tekneler kullanan Mısırlılar, Nil boyunca nispeten kısa bir sürede büyük mesafeler kat edebilmişlerdir. Hatta akıntıya karşı seyahat etmek için yelkenler geliştirerek, mallarını günde 70 km’ye kadar nehre taşımışlardır. Nehir taşımacılığı, Nil havzasındaki şehirler ve yerleşimler arasında kurutulmuş et ve balıkları, tahılları ve hatta taze ürünleri etkili bir şekilde dağıtmalarını sağlamıştır. Yelken kabiliyetleri, Nil ve Akdeniz çevresindeki diğer ülkelere tahıl ve fazla ürün ihraç etmelerini de sağlamıştır. Ancak, hala sadece iyi muhafaza edilecek gıdaları, büyük ölçüde tahılları ve kuru gıdaları taşımakla sınırlı kalmışlardır. Medeniyet ilerledikçe, ulaşım ve gıda muhafaza yöntemlerindeki ilerlemeler gıda ürünlerinin ticaretinde bir miktar genişlemeye olanak sağlamıştır. Ancak nakliyeciler Mısırlılar zamanından bugüne kadar hala taşıdıkları yiyeceklerin zaman, mesafe ve “raf ömrüne” karşı çalışmaya devam etmektedir (Foodlogistics, 2014).

Teknolojinin ve endüstrinin büyümesiyle birlikte, daha fazla insan şehirlere göç ederek büyüyen gıda zincirine daha fazla talep yaratmıştır. Teknoloji sayesinde buhar motorları içten yanmalı motorlara dönüşmüş, buz kutuları 1900’lerin başında gazla çalışan soğutma ile değiştirilmiş ve daha sonra 1930’a kadar elektrikli soğutma ile desteklenmiştir. Otoyol sistemleri büyüyerek gelişmiş ve nakliye kamyonları sıradan bir araç hale gelmiştir. Dahası, ticari hava taşımacılığı 1910’da 40 kilo ipek taşıyan basit bir uçuştan, bir an önce dünyanın dört bir yanındaki nadir lezzetleri taşımaya dönüşmüştür. Zaman çizelgesindeki her noktada, teknoloji ve yenilik, gıda tedarik zincirini desteklemiştir. Gıda lojistiği sadece yiyecekleri daha hızlı ve daha uzağa taşımamıza yardımcı olmakla kalmamış, aynı zamanda tükettiğimiz gıdaların tazeliğini ve güvenliğini sağlamaya da yardımcı olmuştur (Foodlogistics, 2014).

Giderek artan bir dünya nüfusunun beslenmesi ihtiyacı, gıda tedarik zinciri boyunca milyonlarca ton önlenebilir bozulabilir atığın azaltılmasını zorunlu kılmaktadır. Bu kayıpların önemli bir kısmı ideal olmayan soğuk zincir süreçleri ve yönetiminden kaynaklanmaktadır. Gıda kayıpları; fazla arzdan kaynaklanan atıklar ve durdurulamayan ancak özellikle eksik sıcaklık yönetimi veya hijyenik koşullar nedeniyle hızlanan gıda ürünlerinin doğal çürümesinden kaynaklanan kayıplar olarak iki ana faktöre bağlanabilir. Fazla arz dışındaki diğer gıda kayıpları ancak etkin bir gıda lojistiğinin sağlanmasıyla azaltılabilir (Jadermann vd., 2014: 1-3).

Dünya’da gerçekleşen sürekli nüfus artışı, tüketicilerin gıda ürünlerine olan talebini yükseltmektedir. Bununla birlikte ülkelerin sanayi ve ekonomik olarak gelişmesi söz konusu olmaktadır. Bazı dönemlerde gıda ürünlerine ait arz, iklim ve benzeri koşullardan dolayı gerileme göstermektedir. Üretim maliyetlerinde meydana gelecek artışlar gıda fiyatlarını da yakından etkilemektedir. Bu nedenlerden dolayı dünya gıda üretimi ve satışı olumsuz etkilenmektedir. Küreselleşme süresinde gıda

konusu önemini giderek arttırmaktadır. Ülkelerin tarıma dayalı faaliyetlerine önem vermesi ve katma değer yaratması gerekmektedir (Karakoca, 2019: 4-5).

Artan ürün çeşitliliğinin sık ve hızlı teslimatı talebi ile birlikte bozulabilen taze ürünlerin küresel olarak tedarik edilmesi raf ömrü ve teslimat süresi kısıtlamaları yaratmaktadır. Bu durumda da envanter planlama, nakliye planlaması ve varlık kullanımlarının karmaşıklığını arttırmaktadır. Gıda endüstrisi için lojistiğin önemi, dünya çapında organizasyonlar tarafından gün geçtikçe daha fazla tanınmıştır. Dünyanın neresinde olursanız olun, hammadde kalitesinin her zaman korunabilmesi ve tüketilebilir bir durumda son hedefe ulaşması hayati öneme sahiptir (Hsiao vd., 2006: 1-2).

Gıda tedarik zincirleri; perakendeci, toptancı, endüstriyel üretici ve birincil üretici aktörlerinden oluşmaktadır. Birincil üreticiler; ham maddeleri yetiştiren ya da yetiştiren çiftçiler, endüstriyel üreticiler; gıda ürününü tüketici ambalajlarında paketlemenin yanı sıra hammaddeye bir miktar değer katan üreticiler, toptancılar; birincil üreticiler ile endüstriyel üreticiler arasında ürünleri depolayan ve ileten distribütörler ve perakendeciler de; ürünleri tüketicilere ulaşmasını sağlayan satıcılar olarak nitelendirilmektedir (Fredriksson ve Liljestrand, 2015: 18).

Gıda sektöründe Lojistik planlama süreci diğer endüstrilerden çok daha karmaşıktır. Malzeme üretiminde mevsimsellik, şartlandırılmış taşıma ve depolama araçları için gereksinim veya lojistik planlama ve taşımayı daha zor hale getirebilecek kalite düşüşü bu duruma örnek olarak verilebilir. Son yıllarda, araştırmacılar tedarik zinciri yönetimi ve tarımsal gıda sektörü için yeniliklerin önemini kabul etmişlerdir. Bununla birlikte, gıda endüstrisi literatürü lojistik dış kaynak kullanımına çok az dikkat etmiştir. Lojistik hizmetlerin tedarik zinciri içerisinde etkin bir şekilde sağlanması, müşteri memnuniyetinden gıda ürünlerinin maliyetine kadar birçok konuyu etkilemektedir. Gıda sektöründe lojistik, artık sadece bir maliyet merkezi veya hizmet şirketi olarak algılanmak yerine, şirketinizi rekabetten ayrı kılan bir farklılaştırıcı olarak algılanmaktadır (Hsiao vd., 2010: 75-76).

ViaLink Şirketi tarafından yapılan bir pilot çalışma ve analize göre, tedarikçilerden alınacak verilerin uyumlu hale getirilmesi sonucu tedarik zinciri verimliliğinin artacağı ve ABD' deki gıda hizmet endüstrisine yılda 1,1 milyar dolardan fazla tasarruf getireceğini önermiştir. Yıllık tasarruftaki 1.1 milyar dolar, yalnızca ABD'deki yiyecek servisi işletmecileri ve distribütörleri için başlangıçtaki bir tahmin olarak belirlenmiştir (Aghazadeh, 2004: 266).

2000'li yıllardan itibaren kullanılan dondurulmuş soğuk zinciri gıdaları günümüzde artış göstermektedir. İşletmeler faaliyetlerini soğuk havaya uygun sistemlere uyarlayarak taşıma metodlarını değiştirmektedir. İşletmeler tarafından gıda güvenliğinin benimsenmesi halinde satış sayılarının da artacağı öngörülmektedir. Dondurulmuş gıda ürünlerinin erimesinden sonra tekrar dondurulması sağlıklı değildir. Bu sebepten dolayı işletmeler; ürünlerin depolanması, elleçlenmesi, dağıtılması süreçlerini ürün ısısını belirli seviyelerde muhafaza edecek şekilde gerçekleştirmek zorundadırlar. Gıda lojistiği; kolay bozulmaya meyilli ürünlerin dağıtım sürecine ek olarak; depolama faaliyetlerinin

planlanması, yürütülmesi ve denetim işlemleri ile ihtiyaçları karşılamak için başlangıç noktasından satış noktasına kadar olan süreçleri de kapsamaktadır. Ülkemizde mevcut lojistik faaliyetlerine gıda lojistiğini entegre eden işletmeler, ürünlerin taşınmasını ve satışını kolaylaştırarak tüketicilerin ihtiyaçlarına hızlı bir şekilde cevap vermelerine olanak sağlamıştır (Fidan, 2018: 10-12).

Gıda sektörü sürekli büyüyen bir sektör olmakla birlikte Dünya’da ve Türkiye’de gıda sektöründeki ithalat ve ihracat hacimleri son yıllarda düşüş göstermiştir. Tablo 1’e göre Türkiye’de gerçekleşen gıda ithalatı ve ihracatı küresel piyasayla karşılaştırıldığında, Türkiye’ de 2015-2016 yılları arasında gıda alanında gerçekleşen ithalatta %1,7, ihracatta %3,4 daralma meydana gelmiştir. Küresel gıda ihracatında %6,4, ithalatında %7,3 daralma yaşanmıştır.

Tablo Hata! Belgede belirtilen stilde metne rastlanmadı.. **Gıda Sektörü Dünya ve Türkiye Dış Ticareti (Bin Dolar)**

	2015	2016	Değişim
Türkiye İhracatı	16.561.384	16.004.189	%-3,4
Küresel İhracat	1.298.964.837	1.215.666.196	%-6,4
Türkiye İthalatı	10.889.457	10.699.392	%-1,7
Küresel İthalat	1.285.586.322	1.191.620.770	%-7,3

Kaynak: T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, (2017). Gıda Sektörü, Yayın No: 977, s. 5.

Türkiye’nin gıda ihracatının küresel gıda ihracatı içindeki payı 2015 ve 2016 yıllarında %1,3 oranında gerçekleşmiştir. Küresel ithalat içinde ise Türkiye ithalatının payı 2015 yılında %0,8 iken 2016 %0,9’a yükselmiştir.

2.3. Gıda Lojistiğinde Soğuk Zincir Taşıma

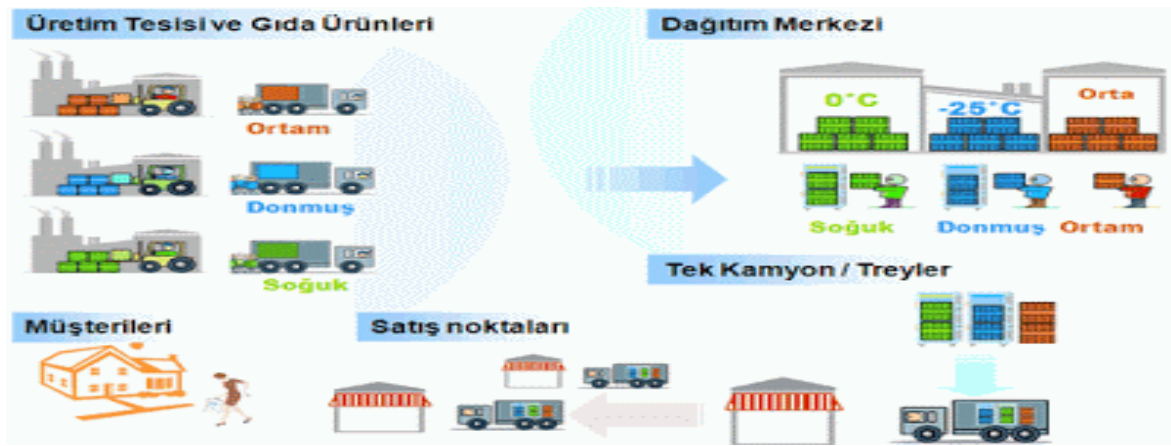
Taşıyacak olan ürün gıda ürünü olduğunda, taşıma şekli ve koşulları insan sağlığı açısından önem arz etmektedir. Bazı özel koşullar altında bulundurulması gereken ürünlerin taşınması ve depolaması esnasında planlı hareket edilmesi ürünlerin zarar görmemesi adına önlemlerin baştan alınması gerekmektedir. Çabuk bozulabilecek gıda ürünlerinin taşınmasında akla gelen ilk kavram soğuk zincirdir.

Soğuk zincir, sıcaklık denetiminin sağlandığı tedarik zinciri olarak nitelendirilmektedir. Bununla birlikte, üretilen gıda ürünlerinin taşınma sırasında muhafaza edilebilmesi için gerekli olan ısının sağlanması, depolama, elleçleme faaliyetleri ile birlikte eş zamanlı yürütülmesi sürecini kapsamaktadır. Gıda ürünleri taşıyan lojistik şirketleri soğuk zinciri sürekli kontrol altında tutarak kırılmamasına özen göstermektedirler. Bu sebepten dolayı işletmeler soğuk zincire destek verecek ekipman ve araç kullanmaktadırlar. İşletmeler tarafından yürütülecek olan soğuk zincir faaliyetlerinin, ürünlerin üretim

noktasından tüketim noktasına kadar olan süreç içerisinde kaliteden ödün vermeden katma değer yaratması gerekmektedir (Erdem, 2018: 59-60).

Üretilen gıda ürünlerinin; tat, koku gibi özelliklerini yitirmeden, tüketim sürecine kadar bozulmalarını önleyecek soğuk alanlarda bulundurulması gerekmektedir. Müşteriler için değer oluşturmaya çalışan işletmeler, ürünlerin son kullanım tarihlerine, dış görünüşlerine ve tazeliğine dikkat etmesi gerekmektedir. Bunu başarabilen işletmeler kalite çerçevesinde müşterilerin gereksinimlerini istenilen zamanda ve yerde karşılamış olmaktadır. Üretici firmalar ile tedarikçiler arasında köprü görevi sağlayan soğuk zincir; etkin ve verimli yönetilmesi halinde işletmeler büyük avantaj sahibi olmaktadır (Alanur, 2014: 28-29).

Şekil 1. Soğuk Zincir İşleyişi



Kaynak: MEGEP, (2018). Yiyecek İçecek Hizmetleri Hijyen ve Sanitasyon, s.4.

Soğuk zincir süreçleri basit haliyle Şekil 1’de gösterilmiştir. Üretilen ürünlerin optimum sıcaklıkta taşınarak son kullanıcıya kadar taze olarak muhafaza edilmesini kapsamaktadır. Bozulabilir gıda ürünlerinin taşınmasında, piyasadaki müşteri gruplarına göre depolanması ve satılmasında hem üretici işletmelerin hem de tedarikçilerin sorumlulukları bulunmaktadır. Gıda ürünlerinin lojistik yönetim sürecindeki faaliyetlerini, tedarik zincir hedeflerine inşa etmiş işletmeler piyasada rekabet edebilmektedir (Görçün ve Öztürk, 2016: 231-241).

3. AYDIN İLİNDE İHRACATI YAPILAN GIDA ÜRÜNLERİ

Ege bölgesi içinde, orta ve batı kesimlerinde verimli ovaların bulunduğu, kuzey ve güneyi dağlık alanlarla çevrili Büyük Menderes Havzası üzerinde 8007 km²’lik alan üzerine kurulu Aydın şehri, tarım sektöründe nitelikli iş gücü ile birlikte ülkenin hızla gelişen şehirlerinden bir tanesidir. Ülke genelinde Aydın ili tarım ve turizm şehri olarak bilinmektedir. Tarım sektörü, il içerisindeki ekonominin temelini oluşturarak sanayi ve turizm sektörünü de etkilemektedir. Aydın ilinde yaşayanların yaklaşık %55’i geçimini tarımla sağlamaktadır. Türkiye’de üretilen bitkisel ürünlerde Aydın ili, ilk 10 sırada yer almaktadır. Aydın ili Türkiye’de; incir ve kestane üretiminde birinci sırada, zeytin, pamuk ve çilek

üretiminde ikinci sırada yer almaktadır. Aydın ili, tarımsal ürünlerin işlenmesine yönelik gıda üretiminde de önemli gelişmeler kat etmiştir. Büyük Menderes Havzasının suladığı verimli toprakların 368.336 hektarında, yani yaklaşık %45’lik alanında tarımsal faaliyetler yürütülmektedir (GEKA, 2018).

Tablo 2. Aydın İlinde Tarım Arazisinin Kullanım Alanları

Arazi Kullanımı	Alan (ha)	Kültür Arazisine Oranı (%)	Toplam Alana Oranı (%)
Meyveler, İçecek ve Baharat Bitkileri	216.657	59	27
Tahıllar ve Diğer Bitkisel Ürünler	136.145	37	17
Sebze Alanları	11.595	3	1,4
Nadas Alanı	3.929	1	0,49
Süs Bitkileri	10	0,002	0,001
TOPLAM	368.336	100	45,8

Kaynak: Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA), (2018). TR32 Bölgesi Aydın, Denizli, Muğla Sosyo-Ekonomik Göstergeleri.

Aydın ilinde tarım arazilerinin kullanım alanları Tablo 2’de gösterilmiştir. Buna göre en fazla alan meyveler, içecek ve baharat bitkileri için kullanılmaktadır.

Tablo 3. Önemli Kültür Bitkilerinin Üretiminde Aydın İlinin Türkiye Üretimindeki Payı (2016)

Ürünler	Türkiye Üretimi (Ton)	Aydın ili Üretimi (Ton)	Üretimdeki Payımız (%)
İncir	305.450	182.775	59,84
Kestane	64.750	25.423	39,26
Zeytin	1.730.000	259.237	14,98

Kaynak: <https://www.ayto.org.tr/icerik/aydin-hakinda> (Erişim Tarihi: 10.04.2019)

Tablo 3’te 2016 yılına ait önemli kültür bitkilerinin üretiminde Aydın ilinin Türkiye üretimindeki payı gösterilmektedir. Türkiye’ de üretilen incirin %59,84’ ü, kestanenin %39,26’ sı, zeytinin %14,98’ i Aydın ilinde üretilmektedir.

Kuru incir, Türkiye’nin gelenekselleşmiş ihracat ürünleri arasında bulunmaktadır. Dünya kuru incir üretiminin dörtte birinden fazlasının Türkiye tarafından gerçekleşmesi, ülkeyi dünya ihracat sıralamasında en başta konumlandırmaktadır. Gıda ve Tarım Örgütü (Food and Agriculture Organization) tarafından yayımlanan verilere göre dünya incir üretiminde Türkiye birinci sırada yer

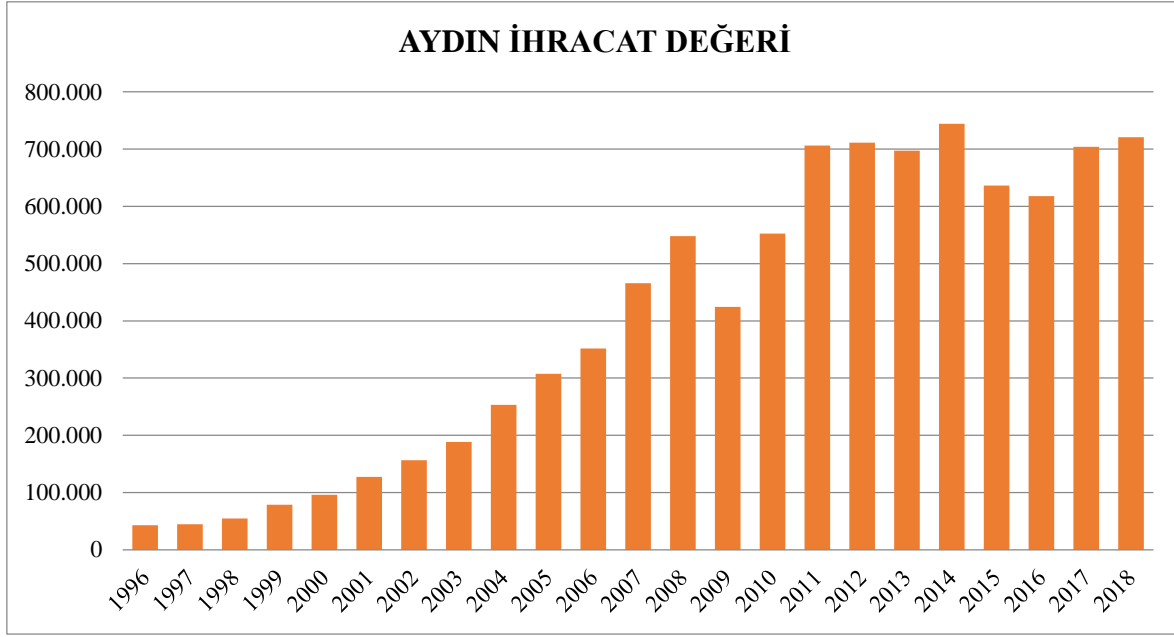
almaktadır. 2016 yılı rakamları itibariyle Türkiye'yi Mısır, Cezayir ve İran ülkeleri takip etmektedir. Türkiye 2016 yılı sonuna göre 305.450 tonluk üretimi ile dünya incir üretiminin yaklaşık olarak %29'luk kısmını karşılamaktadır. Özellikle Ege Bölgesi'nin coğrafik ve iklimsel koşullarından dolayı en fazla incir üretimi Aydın ilinde sağlanmaktadır. Türkiye'deki toplam incir ağaçlarının yaklaşık %60'lık kısmı Aydın ilinde bulunmaktadır. Üretilen incirlerin yaklaşık %5'lik kısmı taze olarak, geri kalan kısmı ise kuru olarak değerlendirilmektedir. Toplam ağaç sayısının yıllar geçtikçe artıyor olması üretimi de olumlu etkilemektedir. Aydın ilinde 2017 yılı sonuna göre, 185.412 ton incir üretimi gerçekleşmiştir. Bu miktar Türkiye incir üretiminin %60,6'sını oluşturmaktadır. Türkiye'de incir ihracatının büyük bir bölümü, Avrupa Birliği ülkelerine yönelik gerçekleşmektedir. Fransa, Hindistan, Almanya, Vietnam ve ABD en önemli incir ithalatçısı konumundadır. Bu beş ülkenin ithalatı, Türkiye'nin toplam incir ihracatının %44'ünü oluşturmaktadır (ATB İncir Raporu, 2017: 3-10).

Zeytin, Akdeniz'e kıyısı olan ülkeler tarafından üretilen ve besleyici değeri yüksek olan önemli bir gıda ürünüdür. Sofralık ve yağlık olarak sınıflandırılması söz konusudur. Dünya üzerinde zeytin üretiminin %95'e yakın kısmı Akdeniz ülkeleri tarafından gerçekleşmektedir. Türkiye'nin içerisinde bulunduğu coğrafik ve iklimsel koşullardan dolayı dünyanın önde gelen zeytin üretici ülkeleri arasında yer almaktadır. Türkiye sofralık zeytin üretiminde dünya çapında üçüncü, zeytinyağı üretiminde ise beşinci sıradadır. Türkiye, zeytin üretiminde dünya çapında %19,5'lik, zeytinyağı üretiminde ise %7,9'luk bir paya sahiptir. Bununla birlikte Türkiye, dünya zeytin ihracatında %12,9'luk, zeytinyağı ihracatında ise %9,2'lik bir paya sahiptir. Türkiye'de en fazla zeytin ve zeytinyağı üreten şehirlerin başında Aydın ili gelmektedir. Son yıllarda zeytin üretiminin artıyor olması, fabrikaların modernleşmesine katkı sağlayarak üretim miktarlarında ve kalitede olumlu gelişmeler kaydedilmesini sağlamıştır. Aydın ili sofralık zeytin üretiminde Türkiye çapında ikinci, zeytinyağı üretiminde ise birinci sırada yer almaktadır. 2016 verilerine göre Aydın ilinin 259.237 ton ile üretim içindeki payı %14,98'dir (ATB, Zeytin ve Zeytinyağı Raporu, 2017: 2-12).

Akdeniz havzası içinde bulunan Türkiye'de yer alan Aydın ilinde, üretimde lider olunan diğer önemli gıda ürünü ise kestanedir. Dünya çapında bakıldığında kestane üretiminde en önemli pay Çin Halk Cumhuriyeti'ne aittir. Türkiye dünya sıralamasında kestane üretiminde üçüncü sırada yer almaktadır. 2016 verilerine göre Türkiye, dünya kestane üretiminin %2,9'unu karşılamaktadır. Ege Bölgesi ise Türkiye kestane üretiminin %60'ını karşılamaktadır. Aydın iline bakıldığında Ege bölgesi kestane üretiminin %39'luk kısmını karşılamaktadır. Kestane ihracatına bakıldığında ise en çok İtalya ile gerçekleşmesi söz konusudur. Bunun yanında Lübnan, Almanya, İngiltere ve Fransa gibi ülkelere de Türkiye'den kestane ihracı yapılmaktadır (ATB, Kestane Raporu, 2017: 1-10).

Aydın İlinin ihracat rakamlarına gıda ürünleri ciddi katkı sağlamaktadır. Bu ilden yapılan ihracatın yıldan yıla artıyor olması tarım şehri olarak bilinen Aydın ilinin gıda ihracatçısı firmalarının performansını bir anlamda yansıtmaktadır. Son 12 yılın ihracat değerleri aşağıdaki grafik 1'de gösterilmiştir.

Grafik 1. Aydın'ın İhracat Değerleri (1996-2018)



Kaynak: <https://www.ticaret.gov.tr/istatistikler/dis-ticaret-istatistikleri/dis-ticaret-istatistikleri-ocak-subat-2019/illere-gore-dis-ticaret> (Erişim Tarihi: 10.04.2019).

Grafik 1'e bakıldığında 1996 yılından 2018 yılına kadar Aydın ilinde gerçekleşen ihracat ciddi bir artış göstermiştir. Aydın ilinde, ihracatta ilk 1000 sanayi kuruluşu arasında faaliyet gösteren 8 adet firma bulunmaktadır. TÜİK 2017 verilerine göre Aydın ilinin ihracat rakamı; 702.007.432 \$ ile Türkiye'deki iller bazında 21. sırada, ithalat rakamı, 247.578.889\$ ile iller arasında 27. sırada yer almaktadır. Gıda ürünleri ve içecek sektöründe; Aydın ilinin ihracat değeri 165.232.204 \$, ithalat değeri ise 6.151.911 \$'dır. Bitkisel üretim açısından Türkiye iller arasında 10. sırada yer alan Aydın ilinde üretim değeri 3.415.466.000 TL'dir. Organik bitkisel üretimde çalışan çiftçi sayısı açısından Türkiye'de 12.721 kişi ile Aydın ilk sırada yer almaktadır. Aydın ilinden yapılan ihracata; incir, zeytin, zeytinyağı ve kestane ürünleri öncülük etmektedir (GEKA, 2018: 38-52).

4. GIDA SEKTÖRÜNDE LOJİSTİK DIŞ KAYNAK KULLANIMI

Lojistik dış kaynak kullanımının dünya çapında önemi ve görülme sıklığı artmaktadır. Batı Avrupa, ABD ve Asya Pasifik'teki şirketlerin %70'inden fazlası, temel taşımacılıktan tam lojistik ağ kontrolüne genişleyen bir modelde dış kaynak kullanımı deneyimine sahiptir. 1980'lerin başında, dış kaynak pazarındaki lojistik hizmetler, örneğin ulaştırma ve depolama gibi geleneksel faaliyetlerle sınırlı olmaktadır. 1990'larda, DHL ve TNT gibi bir çok ağ oyuncusu dış kaynak pazarına girerek, taşımacılık ağlarının daha geniş bir coğrafi alanına yayılmasını sağlamışlardır. O sırada, sıralama ve etiketleme gibi katma değerli faaliyetler de tanıtılmıştır. 1990'ların sonlarında bilgi teknolojisi, yönetim danışmanlığı ve finansal hizmetler gibi alanlardan birçok oyuncu lojistik servis sağlayıcıları ile birlikte çalışmaya başlamıştır. Günümüzde bir müşterinin komple lojistik ağını yönetmek için bir lojistik servis

sağlayıcısının (LSP) tutulduğu, “dördüncü taraf lojistiği (4PL)” olarak da bilinen “tedarik zinciri çözümü” olarak adlandırılan yeni bir hizmetin ortaya çıktığı görülmektedir.

Gıda endüstrisinde lojistik planlama süreci diğer endüstrilere göre daha kompleks olmaktadır. Mevsimsel malzeme üretimi, belirli şartlarda taşıma ve depolama gerekliliği, bozulma, ürünlerde kalite düşüşü gibi lojistik planlamayı ve taşımayı daha zor hale getirebilen nedenler örnek olarak verilebilir. Son yıllarda araştırmacılar, tarımsal gıda sektörü için tedarik zinciri yönetimi ve yeniliklerin önemini fark etmişlerdir (Hsiao, 2010: 75-76).

Gül, 2005 yılında yaptığı bir çalışmada gıda sektöründe dış kaynak kullanım nedenlerini incelemiştir. Çalışmada gıda işletmelerinin, örgütsel performansı geliştirme amacı ilk sırada yer alırken onu maliyetleri düşürme amacı izlemiştir. Kaynakların yeniden dağıtımı ve işletmenin büyümek istemesi üçüncü sırada yer almıştır (Gül, 2005: 174).

Arroya vd.’nin 2006 yılında yaptığı bir çalışmadaki ankette, işletmelerin %45’inin gümrük işlemleri, %39’unun taşıma hizmeti, %8’inin de depolama hizmetini dış kaynak yolu ile elde ettiği belirtilmiştir. Ayrıca ankete katılan işletmelerin %5’i stok yönetimi için dış kaynak kullandığını ve %78’i gelecekte stok yönetimi için dış kaynak kullanmayacağını ifade etmiştir.

Alkusal, 2006 yılında yaptığı çalışmada gıda sektöründe dondurulmuş ürün pazarında olan işletmelerin lojistik hizmet sağlayan 3PL firmalarıyla çalışma konusunda tereddütler yaşadığını gözlemlemiştir. Özellikle soğuk hava deposu hizmetinden 3PL firmaları aracılığı ile yararlanmak isteyen gıda firmaları, kullanacakları depolarda başka firmaların ürünlerinin yer almamasını, sadece kendi ürünlerinin yer almasını talep etmektedirler. Buna sebep olan temel neden stok seviyeleri ile ilgili bilgileri rakiplerinden saklamak olduğu ifade edilmektedir. Bununla beraber fason üretim yapan gıda firmaları, hangi firma için hangi dönemlerde çalıştıklarını yine rakiplerinden saklı tutmak istemektedir. Bu durum soğuk hava depo işletmelerine maliyetli gelmekte, ayrıca tek bir müşteri için uzun vadede bağımlı kalmak yatırım açısından risk teşkil etmektedir (Alkusal, 2006: 61).

Şirketin büyüklüğü (örneğin, tüm dünyada veya kıtada yer alan bir dizi tesise bağlı olan şirketler) bir gıda firmasının lojistik fonksiyonlarını dış kaynak yolu ile elde etme olasılığını daha yükseltmektedir. Gıda endüstrisindeki ürünlerin özellikleri ve farklı dağıtım kanalları içermesi, özel taşıma koşullarının ihtiyaç duyulmasına neden olmaktadır. Bu tür karmaşık beklentilerle başa çıkmak için, uluslararası bir nakliye hizmeti sağlayıcısı genellikle kıtalar arası taşımacılık faaliyetleri için sözleşme yapmakta zorluk çekmektedir (Szuster, 2010: 94).

Gıda sektöründe lojistik dış kaynak kullanımını engelleyen başka nedenler de bulunmaktadır. Her şeyden önce, işletmenin temel faaliyetlerine çok yakın bir lojistik fonksiyon varsa, bir gıda şirketinin bu fonksiyonu dış kaynak kullanma olasılığı daha düşmektedir. Depolama, nakliye, paketleme ve envanter yönetimi gibi birçok lojistik faaliyet işletmenin kendi bünyesinde gerçekleşmektedir. Gıda firmaları açısından her bir lojistik fonksiyon için dış kaynak kullanmama nedenleri mevcuttur. Örneğin, gıda

ürünlerin bozulabilme özelliği nedeniyle depolama hizmetinden dış kaynak yolu ile yararlanmak çok fazla tercih edilmemektedir. Hatta birçok gıda ürünü teslim edilmeden önce sadece birkaç gün depolanır. Ürünün kalitesi ve tazeliğini doğrudan etkilemesi nedeniyle işletmeler, gıda ürünlerinin depolanması konusunda dış kaynak firmalarına güvenmemektedir. Depolama hizmeti lojistik dış kaynak firması tarafından yapıldığında daha ucuz olsa bile, yine de fazla tercih edilmemektedir. Nadiren dış kaynak firması tarafından gerçekleştirilen bir diğer lojistik faaliyet ise paketlemedir. Nadiren dış kaynak kullanımı söz konusudur çünkü ürün reçetesi ve teknolojik bilgi birikimi sıklıkla bu sürece katılmaktadır (Szuster, 2010: 94).

Gıda Şirketleri maliyetleri düşürmek ve operasyonel verimliliği artırmak için yeni fırsatlar aradıkça, tedarik tabanlarıyla ilişkiler karlılığı arttırmada kilit bir varlık haline gelmiştir. Dış kaynaklı ortaklıklar üreticilerin finansal performanslarını ve pazardaki rekabet edebilirliklerini geliştirmelerini sağlarken, zorlu tedarik zinciri ve lojistik sorunları ortaya çıkarmaktadır. Taramaya dayalı alım satım, perakendeciler ve tedarikçiler arasında uzlaştırma, yenileme ve tanıtım işlemlerini teşvik etmek için satış noktası tarama verilerini kullanan yeni nesil bir tedarik zinciri yönetimi sürecidir. Katılımcılar, satış büyümesi artışları, hatasız faturalandırma ve ödeme ve hem tedarikçiler hem de perakendeciler için önemli operasyonel tasarruflar yaşamıştır. Barkodlama ve elektronik iletişim için açık, küresel olarak kullanılan UCC standartlarının uygulanması ve kullanılması, gıda hizmeti şirketlerinin daha hızlı, daha doğru ve sonuçta daha uygun maliyetli tedarik zincirlerinden faydalanmalarını sağlayacaktır (Aghazadeh, 2004: 267).

Gıda firmalarının dış kaynak yolu ile en çok yararlandığı hizmet taşıma hizmeti olmaktadır. Szuster, 2010 yılında gıda firmalarının dış kaynak yolu ile taşıma hizmeti alması ile ilgili bir çalışma yapmış ve araştırmaya 20 küçük ölçekli, 20 orta ölçekli, 50 büyük ölçekli gıda firması katılmıştır. Bu 90 firmanın 42'si taşıma hizmetini dış kaynak yolu ile elde ettiği sonucu ortaya çıkmıştır. Dış kaynak yolu ile en çok tercih edilen ikinci lojistik hizmet 11 firma ile dağıtım olurken onu 9 firma ile depolama hizmeti takip etmiştir. Çalışmadaki 90 firmadan sadece 3 firma paketleme hizmetini dış kaynak yolu ile elde etmektedir.

5. MATARYEL ve METOD

Bu çalışmada anket yöntemi uygulanarak belli başlı gıda firmalarının lojistik dış kaynak kullanımı araştırılmıştır. Çalışma kapsamında Aydın ilinde yer alan, zeytin, incir ve kestane ürünlerini ihraç eden işletmelere ulaşılmış ve anket talebini olumlu karşılayan 10 ihracat işletmesi ile görüşülmüştür. Çalışan sayısı 35-350 arasında çeşitlilik gösteren bu işletmelere hangi lojistik hizmetlerin dış kaynak yolu ile elde edildiğine ve hangi tür lojistik firma ile çalışıldığına yönelik sorular gıda işletmelerindeki yetkili çalışanlara yöneltilmiştir.

Tablolarda anket uygulanan gıda işletmelerinin isimlerine yer verilmemiş, bu işletmelerde yetkili olarak çalışan ve anketleri cevaplayan kişiler karar verici (KV) olarak belirtilmiştir.

Tablo 4. Ankete Katılan Firmaların Çalışan Sayısı ve İhraç Ettiği Ürünler

Firmalar	Çalışan Sayısı	İhracat Ürünü
KV1	35	Kuru İncir
KV2	87	Zeytin ve Zeytin Yağı
KV3	40	Zeytin
KV4	40	Zeytin ve Zeytin Yağı
KV5	150	Kuru İncir
KV6	80	Kuru İncir ve Kestane
KV7	350	Kuru İncir
KV8	82	Zeytin
KV9	50	Kuru İncir
KV10	45	Kuru İncir

Tablo 4'te ankete katılan Aydın ilinde gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların ihraç ettiği ürünler ve çalışan sayılarına yer verilmiştir. Kuru incir, zeytin ve zeytin yağı, kestane dışındaki ürünleri ihraç eden firmaların azınlıkta olması sebebiyle çalışmada bu firmalara yer verilmemiştir.

Tablo 5. Ankete Katılan Firmaların Dış Kaynak Yolu ile Elde Ettiği Lojistik Hizmetler

DIŞ KAYNAK YOLU İLE ALINAN LOJİSTİK HİZMETLER											Toplam
	KV1	KV2	KV3	KV4	KV5	KV6	KV7	KV8	KV9	KV10	
Depolama	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2
Taşıma	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9
Gümrükleme	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	4
Sigortalama	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	7
Paketleme	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1

Tablo 5'te gösterildiği üzere Aydın ilinde, ankete katılan gıda ihracatçılarının %90'ının taşıma hizmetini lojistik servis sağlayıcı firmaları üzerinden dış kaynak yolu ile elde ettiği görülmektedir. Taşıma hizmetinin ardından bu firmaların dış kaynak yolu ile en çok yararlandığı lojistik hizmet %70 ile sigortalama hizmetidir. Sırayla bu firmaların %40'ı gümrükleme, %20'si depolama ve %10'u da paketleme hizmetini lojistik servis sağlayıcıları aracılığıyla gerçekleştirmektedir.

Tablo 6. Gıda İhracat Firmalarının Tercih Ettiği Lojistik Hizmet Sağlayıcı Türleri

	KV1	KV2	KV3	KV4	KV5	KV6	KV7	KV8	KV9	KV10	Toplam
Armatör Firma	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	6
3PL Aracı Kuruluş	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	6

Tablo 6'da yer verildiği gibi ankete katılan 2 firma hem armatör firma hem de üçüncü parti lojistik kuruluşu ile lojistik faaliyetlerini gerçekleştirmekte, diğer firmalar sadece 1 tür lojistik servis sağlayıcısı ile çalışmaktadır.

6. SONUÇ

Araştırmada anket sonucu elde edilen bulgulardan biri, Aydın ilindeki gıda ihracatı yapan firmaların dış kaynak yolu ile elde ettiği lojistik hizmetler ile ilgilidir. Çalışmada anketi cevaplayan karar vericilere dış kaynak yolu ile alınan lojistik hizmetlerden (taşıma, depolama, gümrükleme, sigortalama, paketleme) hangilerini kullandıkları sorulmuştur. Analiz sonucunda dış kaynak yolu ile en fazla elde edilen hizmet, %90 oran ile taşıma hizmeti olurken, bu hizmeti sırasıyla; sigortalama (%70), gümrükleme (%40), depolama (%20), paketleme (%10) izlemiştir. Daha önce Langley (2019) tarafından yapılan bir çalışmadaki ankette, yurt içi ve yurt dışı taşımacılık (ort. %75) dış kaynak yolu ile en çok yararlanılan lojistik hizmet olarak belirlenmiştir. Bu çalışmada 10 firmadan 9'unun taşıma operasyonunu dış kaynak yolu elde etmesi önceki çalışmalarla örtüşmektedir. Yine Langley' in çalışmasına katılan karar vericilerin %69'u depolama hizmetini dış kaynak hizmeti olarak alırken, bu çalışmada yer alan karar vericilerin ancak %20 si depolama hizmetini dış kaynak yolu ile elde etmektedir. Buradan anlaşılacağı üzere Aydın ilindeki gıda (incir, kestane, zeytin) ihracatçıları, depolama sürecini çoğunlukla kendileri gerçekleştirmektedir. İhracatı gerçekleşen ürünlerin bozulabilir gıda ürünleri olduğu göz önünde bulundurulduğunda, gıda ihracat işletmelerinin depolama hizmetini kendi bünyelerinde gerçekleştirmek istemesi, dış kaynak yolu ile depolama hizmeti satın almanın güvenli görülmediği bulgusuna ulaşılabilir.

Ankete katılan karar vericilere yöneltilen sorulardan bir diğeri ise lojistik dış kaynak sağlayan firma türlerinden (freight forwarder, armatör firma) hangisini tercih edildiği ile ilgilidir. Karar verici 10

firma yetkilisinden 2' si hem lojistik aracı kuruluşuyla (freight forwarder) hem de armatör firmalar ile çalıştıklarını ifade etmiştir. Diğer firmaların %50'si armatör firma ile çalışırken geri kalan %50' sinin de lojistik aracı kuruluşları ile çalıştıkları belirlenmiştir. Bazı şirket yetkilileri ile yapılan görüşmelerde freight forwarder ile çalışma nedeninin, büyük armatör firmalarının, lojistik operasyonlar sırasında yaşanan olumsuzluklara geç cevap vermesi olarak ifade edilmiştir. Bir çok ihracat işletmesi, lojistik hizmetlerin zamanında gerçekleştirilmemesi ve sorunlarına çözüm getirilmemesi üzerine hizmet aldıkları 3PL firmasını değiştirdiğini ifade etmiştir.

Ankete katılan firmaların çalışan sayıları bakımında değerlendirildiğinde küçük ve orta büyüklükteki firmalar olduğu görülmekte ve bu firmaların hiç biri kendi lojistik departmanına sahip olmadığı tespit edilmiştir. Bu çalışmada da görüldüğü üzere lojistik faaliyetleri gerçekleştirmek için lojistik alanına yatırım yapmak yerine, bu faaliyetleri dış kaynak yolu ile elde eden işletmelerin sayısı giderek artmaktadır. Lojistik dış kaynak sağlayan firmaların, ihracat işletmelerinin beklentilerini karşılaması ve verimli bir hizmet sunması gıda ihracat işletmelerinin iş hacminin büyümesinde önemli rol oynayacaktır.

KAYNAKÇA

Adaş Sayın, T. (2015) “Perakende Lojistiği ve Trakya Bölgesi’nde Bir Çalışma”, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Edirne.

Aghazadeh, S. M. (2004). Improving logistics operations across the food industry supply chain. *International journal of contemporary hospitality management*, 16(4), 263-268.

Alanur Erdoğan, N. (2007) “Lojistik Maliyetlemesi ve Lojistikte Faaliyete Dayalı Maliyetleme”, Anadolu Üniversitesi Yayınları, No: 1748, Eskişehir.

Alkusal, M. (2006) “Dondurulmuş Gıda Sektöründe Bütünleşik Lojistik İlişkilerin Lojistik Hizmet Kalitesine ve Performansına Etkisi”, Yayımlanmış Tezsiz Yüksek Lisans Projesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

Arroyo, P., Gaytan, J., & de Boer, L. (2006) “A survey of third party logistics in Mexico and a comparison with reports on Europe and USA”, *International Journal of Operations & Production Management*, 26(6), 639-667.

Aydın Ticaret Borsası (2017) 2017 Yılı İncir Raporu, <https://aydinticaretborsasi.org.tr/yonetim/pdf/14520181597u.pdf>.

Aydın Ticaret Borsası. (2017). 2017 Yılı Kestane Raporu, Hazırlayan, <https://aydinticaretborsasi.org.tr/yonetim/pdf/2442019145519u.pdf>

Aydın Ticaret Borsası. (2017). 2017 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu, <https://aydinticaretborsasi.org.tr/yonetim/pdf/2442019145641u.pdf>.

Aydın Ticaret Odası, Aydın Hakkında, <https://www.ayto.org.tr/icerik/aydin-hakkinda> (Erişim Tarihi: 10.04.2019)

Aykül, M. K. (2018) “Yalın Üretim Kapsamında Soğuk Gıda Lojistiği Uygulanan Bir Gıda Üretim Tesisinde Değer Akış Analizi Uygulaması”, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Celal Bayar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Manisa.

Erdem, M. B. (2018) “Çok Kriterli Bulanık Yöntemlerin Entegrasyonu ile 3. Parti Lojistikte Tedarikçi Seçimi: Gıda Sektöründe Bir Uygulama”, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmış Doktora Tezi, Ağustos, Kahramanmaraş.

Fidan, Z. (2018) “Soğuk ve Donuk Gıdalarda Tedarik Zinciri Yönetimi Sürecine Kalite Sistemlerinin Katkısı”, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Yaşar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Foodlogistics (2014), A Brief History of The Food Supply Chain”, <https://www.foodlogistics.com/safety/article/11538965/a-brief-history-of-the-food-supply-chain-food-and-more-for-thought-july-2014>, E.T 10.12.2019.

Fredriksson, A., & Liljestrand, K. (2015). Capturing food *logistics: a literature review and research agenda*. *International Journal of Logistics Research and Applications*, 18(1), 16-34.

Görçün, Ö. ve Öztürk, M. S. (2016) “Soğuk Zincir Yönetiminde Emniyet, Depolama ve Dağıtım Süreçleri Üzerinde Bir Uygulama”, 5. *Ulusal Lojistik ve Tedarik Zinciri Kongresi, Toros Üniversitesi, Mayıs, Mersin*.

Güney Ege Kalkınma Ajansı (GEKA), (2018). TR32 Bölgesi Aydın, Denizli, Muğla Sosyo-Ekonomik Göstergeleri

Hasan, G. Ü. L. (2005) “Dış Kaynak Kullanma Nedenleri ve Taşıdığı Riskler: İmalat Sanayiinde Bir Uygulama”, *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 157-184.

Hsiao, H. I., Kemp, R. G. M., Van der Vorst, J. G. A. J., & Omta, S. O. (2010). A classification of logistic outsourcing levels and their impact on service performance: Evidence from the food processing industry. *International journal of production economics*, 124(1), 75-86.

Hsiao, H. I., van der Vorst, J. G., & Omta, S. W. F. (2006), “Logistics outsourcing in food supply chain networks: Theory and practices”, *International agri-food chains and networks*, 135.

Ticaret Bakanlığı, <https://www.ticaret.gov.tr/istatistikler/dis-ticaret-istatistikleri/dis-ticaret-istatistikleri-ocak-subat-2019/illere-gore-dis-ticaret> , (Erişim Tarihi: 10.04.2019).

Jedermann, R., Nicometo, M., Uysal, I., & Lang, W. (2014) “Reducing food losses by intelligent food logistics”, *Phil. Trans. R. Soc. A 372*: 20130302.

Karakoca, H. (2019) “Gıda Sektöründe İhracatı Arttırma Stratejileri Ve Uygulama”, *Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul*.

MEGEP, (2018). Yiyecek İçecek Hizmetleri Hijyen ve Sanitasyon, s.4.

Szuster, M. (2010) “Outsourcing of transport service–perspective of manufacturers” *Total Logistic Management*, 87-98.

T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, (2017). Gıda Sektörü, Risk Yönetimi Ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ekonomik Analiz Ve Değerlendirme Dairesi, Yayın No: 977.