



Dondurulmuş Meyve - Sebze İhracatının Analizi

Aygün Çurkan¹, Canan Ece Tamer^{1*}, Ömer Utku Çopur¹

¹Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 16059 Görükle, Bursa.

*e-mail: etamer@uludag.edu.tr; Tel: 0224 294 15 01

Geliş Tarihi: 11.10.2011, Kabul Tarihi: 22.03.2011

Özet: Bu çalışmada Türkiye'nin dondurulmuş meyve - sebze sektörü, SWOT analizi ile incelenmiştir. Dondurulmuş ürün sektörüne ait pazar incelendiğinde Türkiye'nin iç piyasadan ziyade yurt dışı piyasalara yönelik üretim yaptığı görülmektedir. Gerçekleştirilen dondurulmuş gıda üretiminin büyük bir kısmını dondurulmuş meyve ve sebzeler oluşturmaktadır. Uygun iklim koşulları, hammadde bakımından dondurulmuş meyve ve sebze sektörü için önemli avantajlar sağlamaktadır. Uluslararası piyasalarda dondurulmuş meyve ve sebze ürünlerine olan talep artışının önümüzdeki yıllarda da sürmesi beklenmektedir. Geleneksel hale gelmiş ürün gruplarının yanı sıra, organik ürünlerin de pazar paylarının artacağı öngörülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Dondurulmuş gıda, ihracat, SWOT analizi.

Analysis of the Exportation of Frozen Fruits and Vegetables

Abstract: In this study, Turkey's frozen fruit and vegetable export was investigated using SWOT analysis method. By the investigation of frozen food market, it is seen that Turkey's frozen food production was highly degree intended to foreign market while was small to domestic market. Frozen fruits and vegetables constitutes important rate of the production of frozen foods in Turkey. Suitable climatic conditions offers significant benefits in terms of raw materials for frozen vegetables and fruit sector. In the international markets, the increase in the demand for frozen fruit and vegetable products is expected to continue in next years. The market share of the traditional product groups as well as organic products was predicted to increase.

Key Words: Frozen food, exportation, SWOT analysis.

Giriş

İnsanlar tarih boyunca gıdalarını uzun süreli muhafaza etmek için çeşitli yöntemler geliştirmiştir. Teknoloji ile birlikte bu yöntemler de gelişmiş ve çeşitlilik kazanmıştır. Gıdalara yaygın olarak uygulanan kurutma, konserveleme, asit, tuz ve şeker konsantrasyonlarını arttırarak muhafaza gibi saklama yöntemleri arasında en az kalite

kaybının oluşması açısından dondurarak muhafazanın ayrı bir önemi vardır. Diğer yöntemlerde meydana gelen kayıplar, özellikle de vitamin kayıpları oldukça fazladır. Dondurarak muhafaza yönteminde ise bu tür besin kayıpları yaklaşık % 1-3 gibi minimum düzeyde tutulabilmektedir (Karabağlı ve Alpkent, 1998).

Sanayileşme ve kentleşmenin yaygınlaşması ve buna paralel olarak aile bireylerinin çalışma hayatında daha fazla yer almaya başlamaları, gıda maddelerine olan talebin yönünü etkilemektedir. Son yıllarda dondurulmuş ürünlere olan talep, önemli derecede artmıştır. Bunun nedenlerinin başında besin kaybının az olması, kolay hazırlanması, her zaman standart biçimde bulunabilmesi gibi avantajlar gelmektedir. Özellikle çalışan bayanların mutfakta zaman kaybetmek istememeleri, hazır yiyecekleri ve özellikle de dondurulmuş ürünleri aranan ürünler haline getirmiştir (Yönlü, 2004).

Birçok gıda (meyve, sebze, et, su ürünleri, unlu mamuller, vb.) dondurularak muhafaza edilmesine karşın, dondurulmuş gıda denildiğinde tüm dünyada ve Türkiye’de akla ilk olarak dondurulmuş meyve ve sebzeler gelmektedir. Dondurulmuş meyve ve sebzelerin üretim ve tüketimi, toplam dondurulmuş gıda sektöründen yaklaşık % 70-80 oranında pay almaktadır (Yurtman, 2003). Bu büyük payın önemi yanında sektörde hammadde temini, üretim koşulları ve sorunları, dış ticareti gibi konuların daha iyi irdelenebilmesi amacıyla bu çalışmada ağırlıklı olarak dondurulmuş sebze ve meyve sektörü incelenmiştir.

Dondurulmuş Gıda Sektörü

Dondurulmuş gıda sektörü; dondurulmaya uygun hammaddenin temini (tohum seçimi, üretimi, satın alınması), hammaddenin uygun koşullarda tesislere taşınması, tesislerde bekletilmeden seçme, yıkama, boyutlama ve ürüne özel tekniklerle işlenmesi, derin dondurma ve uygun şekillerde paketlenerek, teknolojisine uygun depolama, yükleme, taşıma, dağıtımını kapsayan gıda sanayi koludur (DPT, 2001). Gıda maddeleri dondurma yöntemiyle işlendiğinde raf ömrü uzun, her mevsim tüketilme imkanı olan, belli bir standartta ve kolay hazırlanabilen ürünlere dönüşmektedir (İSO, 2006).

Dondurulmuş gıda üreten işletmeler genel olarak meyve ve sebze üretiminin bol olduğu yörelerde kurulmaktadır. Meyve ve sebzeler fabrikaya derhal ulaştırılmalı ve işlendikten sonra hızla dondurularak, tüketime hazır hale getirilmelidir. Geçen süre, hasattan itibaren 24 saati aşmamalıdır (Çakmakçı, 1995).

Dondurma yönteminde uygulanan hız ve sıcaklık derecesi çok önemlidir. Gerek bitkisel, gerekse hayvansal kaynaklı hücreleri, hücre zarı, sitoplazma ve çekirdek oluşturduğu için, hücre zarının çatlatılmadan ve sitoplazma içeriğinin yani hücre özsuyunun dışarı çıkmasına izin vermeden, hücre yapısını bozmadan, hızlı bir şekilde dondurmak gerekmektedir. Böylece vitamin, yağ, karbonhidrat, protein, mineral ve aromatik maddeler kayba uğramadan muhafaza edilebilmektedir (Çetin ve ark. 2003).

Sektörün Gelişmesine Etki Eden Faktörler

Dondurulmuş gıda sanayinin gelişmesine etki eden faktörlerin başında insanların gıda tüketim alışkanlıklarının çok hızlı değişmesi gelmektedir. Özellikle zamanı iyi kullanmak adına çalışan birçok insan, daha pratik olabilmek için dondurulmuş gıdaları tercih etmektedir (DPT, 2001).

Dondurulmuş ürünler, özellikle çalışan bayanlar için büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Tüketicinin %70'inin gerçekleştiği lokantalar, oteller, tatil köyleri, okullar, hastaneler, askeri birlik mutfakları ve benzeri birçok toplu tüketim noktalarında da dondurulmuş gıdaların tercih nedenlerinin iyi analiz edilmesi gerekmektedir. Özellikle toplu tüketim noktalarına getirdiği faydaları ve tercih nedenleri; standart kalite, hijyen standardında yükselme, standart menü, iş gücü, yer ve enerji ve zaman kazancı, satın alma kolaylığı, maliyet hesaplama kolaylığı, daha az su kullanımı, atık ve haşere problemi olmamasıdır (Çetin, 2003). Türkiye'de yıllık kişi başı dondurulmuş gıda tüketimi 2004 yılı itibariyle 1 kg'ı aşmazken (Yönlü, 2004), günümüze gelindiğinde, kişi başı yıllık tüketim 2 -3 kg'a yükselmiştir. Fakat bu değerler, ABD'de 60 kg, AB'de ise, 30 kg'ın üzerindedir (Aksakal, 2011).

Mevcut Durum

Sektördeki Bazı Önemli Kuruluşlar

Sektördeki önemli bazı kuruluşların bulunduğu iller ve kapasite toplamları Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1. Sektördeki önemli bazı kuruluşların bulunduğu iller ve kapasiteleri

Kuruluş Yeri	Toplam Kapasite (Ton/Yıl)
Bursa (6 kuruluş)	85.000
İzmir (2 kuruluş)	32.000
Çanakkale (2 kuruluş)	20.000

Kaynak : (İSO, 2006).

Ülkemizdeki meyve-sebze sektörünün incelendiği bir çalışmada, görüşülen firmaların %35.7'sinin yabancı sermaye ortaklığı olduğu, %57'sinin 10.000 ton/yıl dondurulmuş ürün kapasitesine sahip olduğu ve tamamında bireysel hızlı dondurma (IQF: Individual Quick Freezing) tekniğinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Firmalar hammadde temininde sözleşmeli üretim (%29.6), tüccar (%25.9), kooperatif (%22.2) ve doğrudan üretici (%22.2) yollarını kullanmaktadır (Pezikoğlu ve Yavuz 1999).

Üretim

Dondurulmuş meyve ve sebze üretimi Türkiye'de 1970'li yılların başında başlamış ve bu sektör geçen yaklaşık 30 yıllık süre içerisinde, hızlı bir gelişim göstermiştir. Türkiye'de ilk dondurulmuş meyve ve sebze işleme tesisi Kayseri'de kurulmuş olmakla birlikte genel olarak, 80'li yıllara kadar, meyve ve sebzeler, diğer amaçlarla kurulmuş fabrikalarda işlenmiştir. Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan ham madde ve yardımcı maddelerin tamamı yurt içinden karşılanmaktadır. Ancak sektör, bazı meyve ve sebze çeşitlerinde üretiminin yetersiz olduğu durumlarda ithalata yönelmektedir (Erol, 2006).

Dondurulmak üzere üretimi yapılan başlıca meyveler çilek, kiraz, vişne, erik ve kayısı, sebzeler ise patates, yeşil ve kırmızı biber, domates, pırasa, bezelye, fasulye, mısır ve mantardır (İSO, 2006).

Üretim Teknolojisi

Meyve ve sebzeler içerdikleri su miktarı ve ve fiziksel yapıları nedeniyle kısa sürede niteliklerini kaybedebilmekte ve besin değerlerini yitirebilmektedir. Meyve ve sebzelerin içerdikleri su oranı % 80 civarındadır. Bu oran bazen % 98'lere kadar çıkabilmektedir (Güneş ve Keskin, 1999). Her gıdanın dayanma süresi ise yapısına bağlı olarak değişebilmektedir. Gıdaların dayanıklılıklarını arttırmaya yönelik uygulanan yöntemlerden dondurma yöntemi, gıdaların dayanma sürelerini diğer yöntemlere göre 5 ile 50 kat arasında arttırmaktadır (Yönlü, 2004).

Meyve ve sebzelerin hızla bozulmalarının temel nedeni, fazla miktarda su içermeleridir. Mikroorganizmalar, meyve ve sebzelerde, yeterli miktarda "faydalanılabilir" nitelikte suyu kolaylıkla bulabilmektedirler. Suyun mikroorganizmalarca faydalanılabilir nitelikte olması için, onun sıvı fazda bulunması gerekir. Çünkü mikroorganizmalar donmuş sudan yararlanamazlar. Bu olgu, su aktivitesi kavramı ile de açıklanabilir.

Soğüğün ikinci temel etkisi, belli bir sıcaklık derecesinin altında mikroorganizma faaliyetlerinin kesinlikle durmasına dayanır. Gerek gıda zehirlenmesine neden olan mikroorganizmaların, gerekse psikrofilik mikroorganizmaların faaliyeti -10°C 'nin altında kesinlikle durmaktadır. Dondurarak muhafazada mikrobiyolojik bozulmanın önlenmesi açısından uygulanabilecek en yüksek sıcaklık derecesi -10°C 'dir. Bazı küf mantarlarının -18°C 'nin altında dahi çok yavaş bir gelişme gösterebilmeleri, dondurarak muhafazada benimsenen bu temel ilkenin değişmesine bir neden değildir. Çünkü, dondurulmuş ürünlerde bir bulaşma olsa bile, bozulmaya neden olan bu küf mantarlarının -18 , -20°C 'lerde ürünü mikrobiyolojik açıdan tüketilemez hale getirebilmeleri, çok uzun süre almaktadır (Cemeroğlu ve Acar, 1986).

Dondurulmuş gıda sektöründe soğuk zincir hayatı bir önem taşımaktadır. Gıdaların -40°C de dondurulduktan tüketime kadar geçen süreçte, -18°C 'ye (bu sıcaklık ürün çeşidine ve amaçlanan depolama süresine göre değişebilmektedir) düşürülen ortamda depolanması ve taşınması gerekmektedir. Zincirin halkalarından birinin kopması ürünün niteliğini bozmakta ve kalitesini etkilemektedir (Yutman 2003).

Dondurma Yöntemleri

Daldırarak Dondurma: Bu yöntemde dondurulacak ürün, ambalansız veya ambalansız olarak düşük derecelere kadar soğutulmuş uygun bir sıvıya daldırılmakta veya bu sıvı, ürün üzerine püskürtülmektedir. Ürünün ambalajlı olması durumunda soğutucu ile soğutulan arasında bir engel bulunduğundan, bu tip daldırarak dondurma uygulamaları bazı araştırmacılar tarafından indirekt kontakt metodu olarak kabul edilmektedir.

Kriyojenik Sıvılarla Dondurma: Kaynama noktası çok düşük olan sıvılaştırılmış gazlar kriyojenik sıvılar olarak adlandırılır. Gıdaların dondurulmasında en fazla kullanılan kriyojenik sıvılar; sıvı azot ve sıvı karbondioksittir. Çilek ve bazı üzümü meyveler, dilimlenmiş domates ve mantar gibi bazı duyarlı gıdalardan, çok hızlı bir dondurma ile kusursuz bir ürün elde edilebilmektedir. Kriyojenik dondurma yöntemi esas olarak bu tip ürünler için geliştirilmiştir. Bununla birlikte kriyojenik dondurmada kullanılan cihazların basit ve ucuz olmaları, az yer kaplamaları gibi diğer bazı üstünlükleri de vardır (Cemeroğlu ve Acar, 1986).

Soğuk Hava ile Dondurma: Hava dolaşımını dondurucularda ısı transferi kompresör sistemindeki buharlaştırıcı ile gıda arasında hava dolaştırmak suretiyle yapılmaktadır. Meyve ve sebzeler tepsilere blok olarak dondurulabildiği gibi IQF olarak bilinen akışkan yatak dondurucular da kullanılmaktadır.

İndirekt Kontak Metodu İle Dondurma: Gıdaların soğutucu yüzeyle doğrudan temas ederek dondurulmaları sağlanmaktadır. Plakalı dondurucular olarak da bilinen bu yöntem, kesikli ve sürekli olarak uygulanabileceği gibi plakaların yerleşimine göre yatay ve dikey plakalı olarak da isimlendirilebilir (Aslan,1995).

Hangi dondurma sistemi kullanılırsa kullanılsın ürünlerin tazeliğini koruması açısından donduruldukları andan tüketiciye ulaşana kadar olan süreçte sabit sıcaklığın korunması, tüketici sağlığı açısından çok önem taşımaktadır. Firmalar açısından da iyi tasarlanmış ve işleyen bir zincir müşteri kaybetmeme açısından çok önemlidir (Alkusal, 2006).

Üretim Miktarı ve Değeri

2001-2005 yılları arasında Türkiye’de meyve - sebze üretim miktarı 98.000 tondan 150.000 tona ulaşmıştır (Civaner, 2007). Üretim dış pazara odaklı gerçekleştiğinden, dış pazarda oluşan değişiklikler sektörü doğrudan etkilemektedir. Üretim miktarlarının yıllar itibarıyla dalgalı seyir göstermesinin nedeni, üretimin ihracata dayalı yapılmasıdır. Bunun yanında bir başka neden, dış pazarda rekabet edilen ülkelerin üretim ve fiyat politikalarıdır. Diğer yandan işlenen ürünlerin iklim koşullarına bağlı olması ve rekoltenin bu nedenle yıldan yıla değişiklik göstermesi, üretimi doğrudan etkilemektedir. Bu nedenle sektörün üretim planlaması yapılırken birbirinden bağımsız bu çok sayıdaki faktörün göz önünde bulundurulması gerekmektedir (Yönlü, 2004).

Uludağ İhracatçı Birlikleri verilerine göre, 01.01.2010 - 28.02.2010 ile 01.01.2011 - 28.02.2011 döneminde üretim miktarları ve değişim oranları Çizelge 2’ de gösterilmiştir.

Çizelge 2. Dondurulmuş meyve - sebze üretim miktarı (kg)

Ürün Çeşidi	01.01.2010 -28.02.2010	01.01.2011 -28.02.2011	DEĞİŞİM
Dondurulmuş Sebzeler	6.336.992,45	7.882.010,65	24.38%
Dondurulmuş Meyveler	2.110.349,00	2.918.580,30	38.30%

Kaynak : (Uludağ İhracatçı Birlikleri, 2011).

İhracat

Türkiye’de dondurulmuş meyve ve sebze üretiminin yaklaşık %70’i ihraç edilmektedir. Başlıca ihraç pazarı Avrupa Birliği ülkeleridir. ABD, Japonya ve orta doğu ülkeleri ise diğer önemli alıcılar arasında yer almaktadır. Doğu Avrupa ülkelerine, Balkanlara, Türk Cumhuriyetlerine ve uzak doğu ülkelerine de son yıllarda ihracat yapılmaya başlanmıştır. Öte yandan dünyanın önde gelen tüketicileri arasında yer alan Japonya ve ABD diğer önemli pazarlar arasındadır. Önümüzdeki yıllarda yukarıda anılan ülkelerin pazar potansiyelinin daha iyi değerlendirilebileceği düşünülmektedir (Aydın, 2010). Konuyla ilgili olarak verilerin daha açık görülebilmesi için Çizelge 3’ te yıllar itibarıyla dondurulmuş meyve sebze ihracatı verilmiştir.

Çizelge 3. Yıllar itibarıyla dondurulmuş meyve sebze ihracatı

Ürün	2007		2008		2009	
	Miktar (Ton)	Değer (1000 dolar)	Miktar (Ton)	Değer (1000 dolar)	Miktar (Ton)	Değer (1000 dolar)
Sebze, Pişirilmiş	84.559	69.771	53.243	65.613	48.598	55.351
Meyveler ve Sert Çekirdekli Meyveler	21.022	41.200	16.164	35.511	16.082	28.238
Diğer Sebzeler	7.471	10.108	3.370	8.644	3.097	7.572
TOPLAM	113.052	121.079	72.778	109.769	67.777	91.162

Kaynak : (Aydın, 2010).

Dondurulmuş meyve ve sebze ihracatı ürün bazında incelendiğinde, 2009 yılında sebze grubundan tatlı biber, enginar, domates ve pırasa başı çeken ürün çeşitleri olmuşlardır. Meyvelerden ise; çilek, kiraz ve kayısı ihracattan en büyük payı alan ürünlerdir. Dondurulmuş meyve ve sebze ihracatına ait veriler Çizelge 4' te verilmiştir.

Çizelge 4. Ürünler itibarıyla Türkiye'nin dondurulmuş meyve sebze ihracatı

Ürün	2007	2008	2009
	Miktar (Ton)	Miktar(Ton)	Miktar (Ton)
Patates	12.411	1.085	1.328
Bezelye	599	854	374
Mısır	16	85	70
Zeytin	17	200	158
Fasulye	155	292	173
Soğan	21.153	2.908	2.814
Lahana	25	9	35
Tatlı Biber	38.797	34.259	31.405
Mantar	423	1.191	1.572
Domates	8.459	5.829	5.634
Enginar	1	1	5
Kuşkonmaz	0	0	4
Havuç	24	46	58
Pırasa	4.346	1.653	1.886
Diğer Sebzeler	1.558	2.942	1.800
Çilekler	9.337	5.510	6.002
Vişne	1.302	1.089	1.267
Kiraz	4.522	3.863	3.455
Kayısı	1.807	1.659	1.615
Şeftali	88	30	69
Üzüm	33	104	77

Kaynak : (Aydın, 2010).

Almanya, Fransa, İngiltere, İtalya, Belçika ve Hollanda miktar ve değer bazında 2009 yılında ihracatta ilk beş sırayı paylaşan ülkeler olmuştur. Bu durum ürün bazında incelendiğinde ülkelerin yıllar itibarıyla taleplerinde farklılıklar olduğu görülmektedir (Çizelge 5).

Çizelge 5. Ülkeler bazında dondurulmuş meyve sebze ihracatı

Ülke	2007	2008	2009
	Miktar (Ton)	Miktar (Ton)	Miktar (Ton)
Almanya	18.911.291	14.771.521	13.856.787
Fransa	17.956.612	10.748.571	11.733.405
İngiltere	27.625.804	11.519.426	10.559.047
İtalya	2.266.451	1.699.603	2.442.821
Belçika	11.190.460	10.179.581	8.108.800
Hollanda	5.211.169	3.475.629	3.233.441
Yunanistan	7.995.123	5.236.978	5.236.978
Irak	869.273	1.002.901	1.853.701
İsviçre	1.052.204	880.600	819.155
İrlanda	3.484.450	1.980.690	2.064.920
ABD	3.862.570	1.494.582	690.900
Finlandiya	1.446.684	919.550	610.828
Japonya	528.890	369.479	435.530
KKTC	1.340.182	335.500	300.013
Suudi Arabistan	96.938	66.205	219.183
Çek Cumhuriyeti	180.000	307.800	142.830

Kaynak : (Aydm, 2010).

2009 yılı verileri itibarıyla önde gelen dondurulmuş sebze ihracatçısı ülkeler Belçika (%21.8), Hollanda (% 15.7), Kanada (% 9.6), ABD (% 9.4) ve Çin'dir (% 8.1). Bu 5 ülke dünya dondurulmuş sebze ihracatının % 65'ini gerçekleştirmektedir. Türkiye aynı dönemde söz konusu ürün grubunun ihracatında % 0.6 pay ile 19. sırada yer almıştır. Dondurulmuş meyve ihracatında Çin'in dünyada pazar payını büyültmeye devam ettiği gözlenmekte olup, başlıca ihracata konu ürünler dondurulmuş çilek, durian, mangosteen, mango gibi tropikal iklimlerde yetişen meyvelerdir. Türkiye, dünya dondurulmuş meyve ihracatında 2009 yılında % 1.1 pay ile 20. sırada yer almıştır (Aydm, 2010).

SWOT Analizi

Stratejik plan oluşturmak için durum tespiti yapılmasında uygulanacak yöntem "SWOT" (Güçlü Yönler, Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler) analizidir (Acar, 2007). İlk olarak 70'li yıllarda iş yönetimi amacıyla kullanılmaya başlanan SWOT analizi, ileriki yıllarda farklı uygulama alanları için de bir analiz ve planlama aracı olarak ele alınmıştır (Uçar ve Doğru, 2005).

Dondurulmuş Gıda İhracatında SWOT Analizi

Güçlü Yönler

İSO gıda sektör araştırmasında (2006) Türkiye'nin güçlü yönleri olarak; sahip olduğu iklim koşulları ve ekolojik özellikleri, genç nüfus yapısı, dondurulmuş ürünlerin tazeye en yakın nitelikte olması, organik gıdalardan üretilen donmuş ürün kullanımının son yıllarda artması gibi konular öncelikli başlıklar olarak sayılabilir.

Türkiye'nin uygun iklim koşulları, hammadde bakımından dondurulmuş meyve ve sebze sektörü için önemli avantajlar sağlamaktadır. Doğal kaynaklar bakımından son derece zengin olan Türkiye'de dondurulmuş gıda sektörü ihracata dayalı üretim yaptığından, bu ürünlerdeki ithalat miktarı yüksek boyutlara ulaşmamıştır (İSO, 2006).

Diğer taraftan sektörün kullandığı teknoloji Türkiye'ye rakip ülkelerde kullanılanlardan daha yeni ve moderndir. Türkiye'de dondurulmuş gıda üretimi rakip ülkelerden, özellikle AB ülkelerinden daha sonra başladığı için üretimde kullanılan ekipmanlar daha modern ve yenidir (Erol, 2006).

Zayıf Yönler

Türkiye'de dondurulmuş meyve-sebze üretiminde kullanılan hammaddenin tamamına yakın bölümü yurt içinden karşılanmaktadır. Ancak, standart kalitede ve sürekli hammadde teminindeki güçlükler sektörün başlıca sorunlarıdır. Bu nedenle, uygun çeşitlerin seçimi, çiftçilerin bu yönde eğitilmesi ve yönlendirilmesi için sektörde faaliyet gösteren kuruluşların sözleşmeli ekimlerle üretim programlarını yapmaları gerekmektedir. Serbest bölgelerde dondurulmuş meyve-sebze sektörü ile ilgili yatırımlar bulunmamaktadır. Temel sorun, soğuk hava depolarının yeterli olmamasıdır (İSO, 2006).

Üretim maliyetleri içinde en yüksek payı hammadde almaktadır. İklim koşullarına bağlı olarak hammadde fiyat ve miktarları değişkenlik gösterdiğinden firmaların maliyet belirleme ve üretim planlamasını önceden ve sağlıklı bir şekilde yapabilmeleri oldukça güçleşmektedir. Ayrıca firmalar üretim planlaması yapamadıklarından ihraç pazarlarına düzenli olarak ürün gönderememekte, bu piyasalara Türk markalı, perakende satışa yönelik küçük ambalajlı ürünler ile girilememektedir. Dondurulmuş meyve ve sebze üretiminin % 80' lik kısmının haziran, temmuz, ağustos, eylül ve kısmen de ekim aylarında yapılması, firmaları dönemsel bir kısıtlama içine sokmuştur (Yönlü, 2004).

Gıda Sektör Raporu'nda (İSO, 2006), sektörün zayıf yönleri arasında; yüksek hammadde maliyetleri, standart kalite ve sürekli hammadde temininde yaşanan zorluklar, ürün miktar ve fiyatlarının değişkenlik göstermesi nedeniyle firmaların maliyetleri belirlemede yaşadıkları zorluklar, ihracatta nakliye ücretlerinin rakip ülkelere göre yüksek olması, vergilerden kaynaklanan kayıplar, kalite ve ürün çeşitliğinin sağlanmasındaki zorluklar, sözleşmeli tarımın yaygınlaştırılmaması, taşıma sırasında ve perakende satış noktalarında muhafaza konusunun gerekli standartlara ulaşamaması, elektrik fiyatlarının yüksek olması, hammaddenin iklim koşullarına bağlı olarak üretiminin belli sezonda yapılması nedeniyle stok maliyetlerinin yüksekliği gibi başlıklar sıralanmıştır.

Fırsatlar

Son yıllarda tüketiciler tarafından giderek daha fazla tercih edilmeye başlanan dondurulmuş meyve ve sebzelere olan talebin; sanayileşme süreci ve Türkiye’deki meyve ve sebzelerin çeşit ve miktar yönünden zenginliği dikkate alındığında hammaddenin bolluğu bir avantaj olarak değerlendirilebilir. Ayrıca, dünyada ve Türkiye’de kadınların iş dünyasının aktif birer üyesi olmaya başlamaları ile yalnız yaşayan bireylerin sayısındaki artış, bu ürünlere olan talebi daha da artıracak diğer unsurlardır.

Bu eğilimler sektördeki yatırımların artmasına yol açmıştır. İhracata konu olabilecek bir başka ürün grubu da organik olarak üretilmiş dondurulmuş meyve ve sebzelerdir. Hiçbir katkı maddesi içermeksizin üretilen bu ürün grubu gelişmiş ülke pazarlarında geniş ölçüde alıcı bulunmaktadır (Erol, 2006).

Sektörün fırsatları; dondurulmuş gıdaların giderek artan tüketimi, kadınların çalışma hayatına giderek artan oranda katılımı ve yaşam tarzında ortaya çıkan değişiklikler, sezonunda üretilmesi nedeniyle sezon dışı üretilen taze sebze ve meyveye göre daha sağlıklı olması, tüketici bilincinin artması ve dağıtım sisteminde zincir mağazaların artmasıdır (İSO, 2006).

Büyüme oranları açısından bakıldığında sektör oldukça avantajlı ve fırsatlara sahip görünmektedir. Türkiye, gelişmekte olan ve kişi başına milli gelirin yükselmekte olduğu bir ülkedir. Yurtiçi talepte düzensiz de olsa genel olarak bir artış eğilimi göze çarpmaktadır. İhracat ise yıllık % 4 gibi bir hızla artmaktadır (Yönlü, 2004).

Tehditler

Sektörün karşı karşıya olduğu tehditler; AB ülkelerinin üçüncü ülkelere uyguladığı gümrük vergilerini aşamalı olarak düşürmesi, üçüncü dünya ülkelerindeki maliyetlerin ucuzluğu, yaş meyve sebze fiyatlarının yüksek olması sebebiyle sektörde hammadde fiyatlarının artmasıdır (İSO, 2006).

Ayrıca, verilen kredilerinin miktarı düşük ve geri ödeme süresi kısadır. Enerji maliyetlerinin yüksekliği, ihracatın tamamına yakın bir bölümünün gerçekleştirildiği AB ve EFTA ülkelerine uzak olunması dolayısıyla nakliye ücretinin rakip olan ülkelere oranla % 10-20 daha fazla olması, Türkiye’nin rekabet gücünü azaltmaktadır (DPT, 2001).

Sonuç olarak, Türkiye’nin uygun ekolojik koşulları, dondurulmuş meyve ve sebze sektörü için hammadde yönünden önemli avantajlar sağlamaktadır. Dondurulmuş meyve ve sebzeler uygun teknoloji kullanılarak, modern tesislerde üretilmektedir. Sektördeki yatırımların arttığı gözlenmektedir. Tüketicilerin dondurulmuş meyve ve sebzelere ulaşması daha kolay hale gelmiştir. Organik olarak üretilmiş dondurulmuş meyve ve sebzelerin ihracat potansiyeli yüksektir. Uluslararası piyasalarda dondurulmuş meyve ve sebze ürünlerine olan talep artışının gelecekte de sürmesi beklenmektedir. Bununla birlikte, hammadde ve üretim ve nakliye maliyetlerinin yüksekliği, standart kalitede ve sürekli hammadde temininde ve üretim planlamasında yaşanan zorluklar sektörün önemli engellerini oluşturmaktadır.

Kaynaklar

- Acar E. 2007. Yarı Resmi Bir Örgütte Stratejik Planlama Uygulaması: Aydın Ticaret Odası Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Aydın.
- Alkulsal, M. 2006. Dondurulmuş Gıda Sektöründe Bütünleşik Lojistik İlişkilerin Lojistik Hizmet Kalitesine ve Performansına Etkisi, Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Aksakal A.T., 2011. Dondurulmuş Gıda, Capital Dergisi, 4/ 11-297.
- Aslan A.N. 1995. Bursa İlinde Dondurulmuş Gıda Sanayinin Ekonomik Yapı ve Sorunları, Uludağ Üniversitesi, Bursa.
- Aydın İ.S. 2010. Dondurulmuş Meyve ve Sebze, İGEME, 1-8.
- Cemeroğlu A. ve Acar J. 1986. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Başkent Klşe Matbaacılık Ankara, 328 s.
- Civaner, E.Ç. 2007. Dondurulmuş Meyve ve Sebze. T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi.
- Çakmakçı B.G. 1995. Dondurulmuş Meyve-Sebze Sektöründe Gelişmeler ve Beklentiler, Türkiye Sınai Kalkınma Bankası, Ankara.
- Çetin B., Tipi B., Turhan Ş. ve Akbudak N. 2003. Türkiye’de Dondurulmuş Sebze-Meyve Sanayinin Ekonomik Yapısı ve Pazarlama Sorunları, 16-92.
- Erol R. 2006. Gıda Ürünlerinin Dış Ticaret Yapısının İncelenmesi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- İSO. 2006. Dondurulmuş Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu. DPT, Gıda Sektörü. İSO Araştırma Şubesi, İstanbul, 75-88.
- Güneş E. ve Keskin G. 1999. Türkiye’de Dondurulmuş Meyve Sebze Sanayinin Yapısı ve Gelişim Eğilimi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Karabağlı A. ve Alpkent N. 1998. Türkiye ve AB’de Dondurulmuş Gıda Sanayinin Durumu ve Dış Ticaretinde Gelişmeler, Milli Produktivite Merkezi Yayınları, No:628, Ankara.
- Pezikoğlu, F. ve Yavuz, O., 1999. Türkiye’de Dondurulmuş Meyve Sebze İşleme Sanayi ve Avrupa Birliği Karşısındaki Durumu. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Yayınları, Yayın No: 135, Yalova.
- Şahin A. 2007. İhracat Prosedürlerini Biliyor musunuz?, İGEME, 4-68.
- Yönlü T. 2004. Türkiye’de Dondurulmuş Gıda Sektörü: Yapı, Davranış, Performans Analizi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Yurtman A. 2003. Dondurulmuş Gıda Sektör Raporu, İTO Etüd ve Araştırma Şubesi, 1-
- Uçar D. ve Doğru A.Ö. 2005. CBS Projelerinin Stratejik Planlaması ve SWOT Analizinin Yeri, TMMOB Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası 10.Türkiye Harita Bilimsel ve Teknik Kurultayı.
- Uludağ İhracatçı Birlikleri. 2011. <http://www.uib.org.tr/tr/>