

T.C.
RECEP TAYYIP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

İSTANBUL İLİ SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİ
ÇALIŞANLARININ SOSYO-EKONOMİK ÖZELLİKLERİNİN
İNCELENMESİ VE İŞLEME TESİSLERİNİN GENEL YAPISI

LEYLA ATAMAN

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. EMRE ÇAĞLAK

TEZ JÜRİLERİ

DOÇ. DR. NİLGÜN GÜNERİ

DOÇ. DR. AHMET RAİF ERYAŞAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI

RİZE-2019

Her Hakkı Saklıdır

T.C.
RECEP TAYYIP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**İSTANBUL İLİ SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİ ÇALIŞANLARININ BAZI
SOSYO-EKONOMİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ VE İŞLEME
TESİSLERİNİN GENEL YAPISI**

Doç. Dr. Emre ÇAĞLAK danışmanlığında, Leyla ATAMAN tarafından hazırlanan bu çalışma, Enstitü Yönetim Kurulu kararıyla jüri tarafından 02/07/2019 tarihinde Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda **YÜKSEK LİSANS** tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

Unvanı Adı Soyadı

İmzası

Başkan : Doç. Dr. Nilgün GÜNERİ
Üye : Doç. Dr. Emre ÇAĞLAK
Üye : Doç. Dr. Ahmet Raif ERYAŞAR

Nil. Güneri
Emre Çağlak
Ahmet Raif Eryaşar



ÖNSÖZ

Sadece ülkemizin değil, dünyanın da en büyük ve kalabalık kentleri arasında sayılan “İstanbul İli Su Ürünleri İşleme Tesisleri Çalışanlarının Sosyo-Ekonomik Özelliklerinin İncelenmesi ve İşleme Tesislerinin Genel Yapısı” konusunda yapılan bu çalışma Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı’nda “Yüksek Lisans Tezi” olarak hazırlanmıştır.

Çalışmam süresince benden destek ve emeklerini eksik etmeyen, her noktada titizlikle ilgilenen tez danışmanım Doç. Dr. Emre ÇAĞLAK’a katkılarından dolayı teşekkür ederim.

Ayrıca, bugünlere gelebilmemde en büyük katkıya sahip olan annem ve babama, tez çalışmam boyunca bana maddi manevi her türlü desteği sağlayan sevgili eşime, her daim arkamda duran kayınvalideme ve kendisiyle yeniden büyüdüğüm, her şeyi yeniden anlamlandırdığım canım oğluma sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Leyla ATAMAN

TEZ ETİK BEYANNAMESİ

Tarafımdan Hazırlanan “İstanbul İli Su Ürünleri İşleme Tesisleri Çalışanlarının Sosyo-Ekonomik Özelliklerinin İncelenmesi ve İşleme Tesislerinin Genel Yapısı” başlıklı bu tezin, Yükseköğretim Kurulu Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesindeki hususlara uygun olarak hazırlandığını ve aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal işlemi kabul ettiğimi beyan ederim. 02/07/19

Leyla ATAMAN

Uyarı: *Bu tezde kullanılan ve/veya başka kaynaklardan alınan içeriğin kaynak olarak kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.*

ÖZET

İSTANBUL İLİ SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİ ÇALIŞANLARININ SOSYO-EKONOMİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ VE İŞLEME TESİSLERİNİN GENEL YAPISI

Leyla ATAMAN

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Su Ürünleri Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi
Danışmanı: Doç. Dr. Emre ÇAĞLAK

Bu çalışmada, İstanbul İlinde faaliyet gösteren su ürünleri işleme tesislerinde çalışanların sosyo-ekonomik yapıları incelenmiş, toplumsal ve ekonomik açıdan verilerinin ortaya koyulması amaçlanmış, işleme tesislerinin yapısal ve ekonomik yönden mevcut olan özelliklerinin incelenmesi, değerlendirilmesi, problemlerinin belirlenmesi, elde edilen sonuçlara göre bu işletmelerin nasıl daha iyi ve verimli hale getirilebilmesi için yapılması gerekenleri ortaya koymak amaçlanmıştır. İstanbul İl sınırları içinde yetiştiricilik, avlanma ve il dışından sağlanan su ürünlerinin işlenip değerlendirildiği 13 adet faal su ürünleri işleme tesisinin çalışmaya katılımı sağlanmıştır. 13 işletmenin 1 adeti çift kabuklu yumuşakça (*Chamelea gallina*, *Rapana venosa*) işleme tesisi, 6 adeti deniz/tatlı su balıkları ve kafadan bacaklılar işleme tesisi, 5 adeti deniz/tatlı su balıkları işleme tesisi ve 1 adet ıstakoz (*Homarus gammarus*) ithalatı yapan işleme tesisinden oluşmuştur. Çalışmada, tesis çalışanlarına yönelik yapılan anket formu ve işleme tesislerinin yapısına yönelik soruları içeren 2 ayrı anket formu kullanılarak uygulama gerçekleştirilmiştir. 175 çalışanla yapılan 24 sorudan oluşan anket formu ve 15 sorudan oluşan işletme yapısına yönelik anket formları doldurulup değerlendirilmiştir. Çalışanların %52,00'lik kısmını erkekler oluşturmaktadır. Çalışanların yaş grupları dağılımında, %34,29'luk oranla 31-40 yaş aralığı en yüksek oranı oluşturmuştur. Medeni durumları incelendiğinde %73,14 oranla evli oldukları belirlenmiştir. 13 adet işletmenin %31'inin ihracat izni olduğu tespit edilmiştir. Ankete katılan işletmelerin sadece %38'inin devlet desteği aldığı görülmüştür.

2019, 81 sayfa

Anahtar Kelimeler: İstanbul, Sosyo-Ekonomik, Su Ürünleri İşleme Tesisi

ABSTRACT

THE STUDY OF SOCİO-ECONOMIC PROPERTIES OF EMPLOYEES OF THE FISHERY PRODUCTS PROCESSING PLANTS IN İSTANBUL AND GENERAL STRUCTURE OF THE PROCESSING PLANTS

Leyla ATAMAN

Recep Tayyip Erdogan University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Fisheries
Master Thesis
Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Emre ÇAĞLAK

In this study, the socio-economic structures of the employees working in the fishery processing plants in İstanbul were examined, it is aimed to reveal the data from social and economic perspective, to examine and evaluate the structural and economic properties, to identify the problems of the processing plants and according to results obtained, it is aimed to determine what should be done to make these plants better and more efficient. The participation of 13 active fishery processing plants where hunting and aquaculture products are processing in Istanbul is encouraged. The one of 13 plants is bivalve molluscs (*Chamelea gallina*, *Rapana venosa*) processing plant, the six of them are sea, freshwater fishes and cephalopod processing plants, the five of them are sea and freshwater fishes processing plants and one of them is lobster (*Homarus gammarus*) importing plant. The study is carried out by using two different questionnaire forms including questions about the structure of the plants and employees of the plants. The questionnaire forms consisting of 24 questions and 15 questions that are about structure of the plant are filled out by 175 employees then are evaluated. The 52% of the employees are men. The range of the age groups of the employees, the age range from 31 to 40 has the highest rate as 34,29%. When examining the marital status, it is determined that the 73,14% of employees are married. And it is also determined that the 31% of the plants out of 13 have export permit. It is seen that only 38% of the plants that take part in the survey have subvention.

2019, 81 pages

Keywords: İstanbul, Socio-Economic, Fisheries Processing Plant.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	I
ÖZET	III
ABSTRACT.....	IV
İÇİNDEKİLER	V
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	VIII
TABLolar DİZİNİ	X
SEMBOLLER ve KISALTMALAR DİZİNİ.....	XI
1. GENEL BİLGİLER.....	1
1.1. Giriş	1
1.2. Literatür Özeti	8
1.3. Çalışmanın Amacı	14
2. YAPILAN ÇALIŞMALAR	16
2.1. Materyal ve Metod.....	16
2.2. Çalışma Bölgesi.....	16
2.3. Anket Soruları	17
2.4. Verilerin Değerlendirilmesi	20
3. BULGULAR	21
3.1.1. Çalışanlara Uygulanan Anket Verilerinin Belirlenmesi ve Değerlendirilmesi (Anket-1)	21
3.1.2. Su Ürünleri İşleme Tesisleri ve Anketör Sayıları.....	21
3.1.3. Su Ürünleri İşleme Tesislerinde Çalışanların Cinsiyet Dağılımı	22
3.1.4. Çalışanların Yaş Aralıkları.....	22
3.1.5. Çalışanların Eğitim Durumu	23
3.1.6. Çalışanların Medeni Durumu	24
3.1.7. Çalışanların Gazete Okuma Sıklığı	25
3.1.8. Çalışanların Kitap Okuma Sıklığı	25
3.1.9. Çalışanların Sosyal Medya Hesabı Bulunuyor Mu?.....	26
3.1.10. Çalışanların Sosyal Medya Hesabı Sayısı.....	27
3.1.11. Çalışanların İnternet Kullanım Sebebi.....	28
3.1.12. Çalışanların Aylık Geliri.....	29
3.1.13. Çalışanların Sosyal Güvence Durumu	29
3.1.14. Çalışanların Yararlandığı Sosyal Güvence	30

3.1.15.	Çalışanların İşyerindeki Unvanı	31
3.1.16.	Çalışanların İşinden Memnuniyet Durumu	31
3.1.17.	Çalışanların Toplam Aile Geliri	32
3.1.18.	Çalışanların Maaş Memnuniyeti.....	33
3.1.19.	Çalışanların Aylık Ortalama Harcama Miktarı	33
3.1.20.	Konutun Mülkiyet Durumu	34
3.1.21.	Konut Tipi	35
3.1.22.	Konutun Isınma Şekli	36
3.1.23.	Konut Büyüklüğü	36
3.1.24.	Konutta Yaşayan Kişi Sayısı.....	37
3.1.25.	Aynı Konutta Oturanların Çalışma Sayısı	38
3.2.	Çalışanların Anket Verilerinin Tespiti ve Değerlendirilmesi Sorularına Yönelik Korelasyon İlişkilerinin Tespiti	38
3.2.1.	Konut Büyüklüğü-Konutta Yaşayan Kişi Sayısı Korelasyon Analizi.....	39
3.2.2.	Çalışanların Eğitim Durumu-Kitap Okuma Sıklığı Korelasyon Analizi	39
3.2.3.	Çalışanların Aylık Geliri-Aylık Ortalama Harcama Miktarı Korelasyon Analizi.....	39
3.2.4.	Çalışanların İşyerindeki Unvanı-İşinden Memnuniyet Durumu Korelasyon Analizi	39
3.2.5.	Çalışanların Cinsiyet Dağılımı-Eğitim Durumu Korelasyon Analizi.....	40
3.2.6.	Çalışanların Aylık Geliri-Kitap Okuma Sıklığı Korelasyon Analizi.....	40
3.2.7.	Çalışanların Eğitim Durumu-İnternet Kullanım Sıklığı Korelasyon Analizi.....	40
3.2.8.	Çalışanların Eğitim Durumu-Gazete Okuma Sıklıkları Korelasyon Analizi.....	40
3.2.9.	Çalışanların Sosyal Medya Hesap Sayısı-İnternet Kullanma Sıklığı Korelasyon analizi	41
3.2.10.	Çalışanların Anket Verilerinin Tespiti ve Değerlendirilmesi Sorularına Yönelik Çoklu Uyum Analizi	41
3.2.11.	Eğitim-Kitap Okuma Sıklığı-Gazete Okuma Sıklığı Çoklu Uyum Analizi Sonuçları	41
3.2.12.	Eğitim-İnternet Kullanma Sıklığı-Sosyal Medya Hesap Sayısı Çoklu Uyum Analizi Sonuçları	42
3.2.13.	Unvan-Aylık Gelir-Aylık Harcama Çoklu Uyum Analizi Sonuçları	43
3.2.14.	Konut Büyüklüğü-Konutta Yaşayan Kişi Sayısı-Unvan Çoklu Uyum Analizi Sonuçları	44

3.2.15.	Aylık Gelir-Unvan-İşinden Memnuniyeti Çoklu Uyum Analizi Sonuçları	45
3.3.	İşleme Tesislerinin Yapısına Yönelik Anket Verilerinin Belirlenmesi ve Değerlendirilmesi (Anket-2).....	46
3.3.1.	Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Adı ve Adresleri	46
3.3.2.	Tesislerin Kuruluş Yerleri ve Yılı	47
3.3.3.	İhracat İzni Olan İşletmeler.....	49
3.3.4.	İşletmelerin Yıllık İşleme Kapasitesi.....	50
3.3.5.	İşletmeler Devlet Desteği Alıyor mu?	51
3.3.6.	Kalite Güvenlik Sistemleri.....	52
3.3.7.	İşletmelerde Yapılan Analizler	53
3.3.8.	Çalışma Gün Sayısı ve Saatleri	55
3.3.9.	Çalışan Personel Sayısı	56
3.3.10.	İşletmede İşlenen Ürünler/Satılan Ülke, İl ve İşletmeler.....	57
3.3.11.	Ürünlerin Menşei ve Temin Edilen Yerler	58
3.3.12.	Personele Verilen Eğitimler	60
3.3.13.	Sektörde Karşılaşılan Sorunlar	61
3.3.14.	Beklenen Destek ve İstekler.....	63
4.	TARTIŞMA ve SONUÇ.....	65
5.	ÖNERİLER.....	75
	KAYNAKLAR	76
	ÖZGEÇMİŞ	80

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.	Gürpınar balık hali.....	6
Şekil 2.	Araştırmanın materyalini oluşturan işletmelerin bulunduğu ilçeler.....	17
Şekil 3.	Anketörlerin tesislere dağılımı (Adet).....	21
Şekil 4.	Cinsiyete göre kişi sayısı (%)	22
Şekil 5.	Yaş gruplarına göre kişi sayısı dağılımı (Adet)	23
Şekil 6.	Çalışanların eğitim durumu (Adet)	24
Şekil 7.	Çalışan personelin medeni durumu (%)	24
Şekil 8.	Çalışanların gazete okuma sıklığı (Adet)	25
Şekil 9.	Çalışanların kitap okuma sıklığı (Adet).....	26
Şekil 10.	Çalışanların internet kullanım sıklığı (%).....	26
Şekil 11.	Sosyal medya hesabı bulunma durumu (%)	27
Şekil 12.	Çalışanların sosyal medya hesabı sayısı (Adet).....	28
Şekil 13.	Çalışanların internet kullanım sebebi (%)	28
Şekil 14.	Çalışanların aylık geliri (Adet)	29
Şekil 15.	Sosyal güvence durumu (%)	30
Şekil 16.	Yararlanılan sosyal güvence (%)	30
Şekil 17.	Çalışanların işyerindeki unvanı (Adet).....	31
Şekil 18.	Çalışanların işinden memnuniyet durumu (Adet)	32
Şekil 19.	Çalışanların toplam aile geliri (Adet).....	32
Şekil 20.	Çalışanların maaş memnuniyeti (%)	33
Şekil 21.	Çalışanların aylık harcama miktarı (Adet)	34
Şekil 22.	Oturulan konutun mülkiyet durumu (%)	35
Şekil 23.	Çalışanın oturduğu konut tipi (%).....	35
Şekil 24.	Oturulan konutun ısınma şekli	36
Şekil 25.	Konut büyüklüğü.....	37
Şekil 26.	Konutta yaşayan kişi sayısı (%)	37
Şekil 27.	Konutta çalışan kişi sayısı (%).....	38
Şekil 28.	Eğitim-Kitap Okuma Sıklığı-Gazete Okuma Sıklığı Çoklu Uyum Analizi ...	44
Şekil 29.	Eğitim-İnternet Kullanma Sıklığı-Sosyal Medya Hesap Sayısı Çoklu uyum analizi.....	45
Şekil 30.	Unvan-Aylık Gelir-Aylık Harcama Çoklu Uyum Analizi.....	44

Şekil 31. Konut Büyüklüğü-Konutta Yaşayan Kişi Sayısı-Unvan Çoklu Uyum Analizi	45
Şekil 32. Aylık Gelir-Unvan-İşinden Memnuniyeti Çoklu Uyum Analizi	46
Şekil 33. İşletmelerin ihracat izin durumları (%)	49
Şekil 34. Devlet desteği alan ve almayan işletmeler (%).....	52
Şekil 35. Personel sayı yüzde değerleri (%).....	56
Şekil 36. Yurt dışı/Yurt içinden ürün temin eden işletmeler (%).....	59



TABLolar DİZİNİ

Tablo 1.	Türkiye’de su ürünleri üretim miktarları ve değerlendirme yöntemleri (BSGM, 2018).....	3
Tablo 2.	Ziyaret edilen tesisler ve işletme yapıları.....	7
Tablo 3.	İşletmelerin adı ve buldukları ilçeler.....	16
Tablo 4.	Su ürünleri işleme tesisi çalışanlarına yönelik anket formu.....	18
Tablo 5.	Su ürünleri işleme tesislerinin yapısına yönelik ait anket soruları.....	19
Tablo 6.	Ziyaret edilen işleme tesisleri ve adresleri.....	47
Tablo 7.	Tesislerin kuruluş yıllarına göre sayı ve yüzdeleri.....	48
Tablo 8.	Tesislerin kuruluş yerleri ve yılı.....	48
Tablo 9.	İhracat izni olan işletmeler ve ihracat yaptıkları yerler.....	50
Tablo 10.	İşletmelerin Kapasitelerinin Yüzde Değerleri (ton/yıl).....	50
Tablo 11.	İşletmelerin Kapasiteleri (ton/yıl).....	51
Tablo 12.	Tesislerde kullanılan kalite güvenlik sistemleri.....	53
Tablo 13.	İşletmelerde Yapılan Analizler.....	54
Tablo 14.	Tesislerde çalışılan gün sayısı ve çalışma saatleri.....	55
Tablo 15.	İşletmelerde çalışan personel sayısı.....	57
Tablo 16.	Su ürünleri tesislerinde işlenen ürünler ve satış yerleri.....	58
Tablo 17.	Ürünlerin menşei ve temin edildiği yerler.....	59
Tablo 18.	Personele verilen eğitimler.....	61

SEMBOLLER ve KISALTMALAR DİZİNİ

AB	Avrupa Birliği
ASC	Su Ürünleri Yönetim Konseyi
BRC	İngiliz Perakendeciler Birliği
BSGM	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
FAO	Gıda ve Tarım Organizasyonu
GHP	İyi Hijyen Uygulamaları
GMP	İyi İmalat Uygulamaları
HACCP	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
IFS	Uluslararası Gıda Standardı
ISO	Kalite Yönetim Sistemi Standardı
kg	Kilogram
m	Metre
OHSAS	İş Sağlığı ve Güvenliği
SSK	Sosyal Sigortalar Kurumu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
TVBN	Toplam Uçucu Bazik Azot Tayini
TQM	Toplam Kalite Yönetimi

1. GENEL BİLGİLER

1.1. Giriş

Su ürünleri; tarım sektörü içerisinde mühim bir yeri olan değerli bir besin kaynağı olmasının yanında, iş kolu açısından sosyo-ekonomik alanda önemli bir yere sahiptir. Su ürünlerinin, sanayi sektörüne de hammadde sağlama, kırsal kalkınmaya katkı sağlama, istihdam alanı oluşturma ve gıda üretimi gibi pek çok faaliyet ile ülkemizin ekonomisine önemli derecede katkı sağladığı da bilinmektedir (Doğan ve Yıldız, 2008).

Su ürünleri sektörünün ne kadar değerli olduğunu ortaya koyacak pek çok gerekçe vardır. En önemli protein kaynaklarından biri olarak bilinen balık ve diğer su ürünleri A, D, B ve K vitaminleri ile kalsiyum, fosfor ve zengin mineralleri içeren önemli bir besin kaynağı olması nedeniyle insan sağlığında son derece önemli bir yere sahiptir ve toplumların kalkınmasında da önemli bir rol oynamaktadır (Özbek, 2014).

Yapılan araştırmalar, insanlarda ortaya çıkan birçok hastalığa besin maddelerinin ve beslenme alışkanlıklarının neden olduğunu ortaya koymaktadır. Bundan dolayı insanlar beslenmelerine dikkat etmek zorundadırlar. Yüksek kolesterolden kaynaklanan hastalıkların, önemli oranda kırmızı etten kaynaklandığı artık bütün insanlar tarafından bilinmektedir. Bunun için daha sağlıklı olan doymamış yağ asitleri yönünden zengin olan gıdaların tüketilmesi tavsiye edilmektedir (Kaya vd., 2004).

Balık etinin yağ içeriğini temel olarak trigliserit ve uzun zincirli çoklu doymamış yağ asitleri (PUFA) oluşturur. Balıkları et grubunda yer alan diğer besinlerden ayıran en önemli bileşeni şüphesiz çok uzun zincirli çoklu doymamış yağ asitleridir. Çünkü insan beslenmesinde çok önemli ve elzem rol oynayan çoklu doymamış yağ asitleri Linoleik Asit, α Linolenik Asit), diyetle alınan diğer iki yağ asidi türü olan doymuş yağ asitleri ve tekli doymamış yağ asitlerinden (n-9) farklı olarak, insan vücudunda sentezlenemezler ve bu nedenle de “elzem yağ asitleri” olarak kabul edilirler (Besler, 2008).

Dengeli ve sağlıklı beslenme bilinci taşıyan uluslar, hayvansal protein kaynaklarını zenginleştirmek için su ürünlerinden daha fazla miktarda yararlanabilmenin yollarını

aramaktadırlar. Balık ve diğere deniz ürünleri, bitkilerin ekilip yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanımını için evcilleştirilmesinden daha önceki zamanlarda en kolay şekilde elde edilebilen ve bu sebeple de en fazla tüketilen gıdaların başında gelmektedir. Tarihin ilk dönemlerinde gıda olarak tercih edilen bazı canlı türlerinin tüketiminden zamanla vazgeçilir iken, balık ve diğere deniz ürünleri günümüze dek insanların diyetlerinde yer almıştır (Brown, 2000).

Tüm bu önem ve gerekliliğe rağmen Türkiye’de su ürünleri tüketimi dünyadaki ortalamasının altında kalmıştır. Türkiye’de su ürünleri tüketim ortalaması kişi başı yıllık 5,49 kg civarında seyretmektedir (TÜİK, 2017). Bu miktar dünya ortalamasında 16 kg iken Avrupa ortalamasında ise 22 kg düzeyindedir. Ülkemizde su ürünleri tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yaygınlık göstermektedir. Kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde düşük iken Karadeniz ve diğere kıyı bölgelerinde daha yüksektir (Altun, 2018). Dünyadaki su ürünleri tüketiminin ürün gruplarına göre incelendiğinde %48 taze ya da canlı ürünlerden, %26 dondurulmuş ve işlenmiş ürünlerden, %16 ise konserve edilmiş ürünlerden oluştuğu belirlenmiştir. Türkiye’de ise su ürünleri tüketiminin %70’i ham ve işlenmemiş (taze ya da canlı ürün) ürünlerden oluştuğu görülmektedir. Ülkemiz için su ürünleri tüketim alışkanlığını en fazla etkileyen önemli iki etken; ekonomik sınırlandırıcılar ve ürünün sunulma şeklidir. Ülkemiz insanların beslenme alışkanlıkları incelendiğinde temel besin olarak ekmek ve diğere tahıllı ürünlerinin tüketildiği bilinmektedir. Su ürünleri, orta ve üst gelir grubu tarafından tüketilen bir besin kaynağı olarak algılanmaktadır (Kökçek, 2016).

Uzmanlar tarafından “sağlıklı besin” olarak tabir edilen su ürünlerinin, özellikle av sezonunda oldukça ekonomik olduğu bilinmektedir. Türkiye’de su ürünleri tüketim miktarının artırılması için ciddi çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun için öncelikle tüketici kitlesi olan halkımızın, su ürünleri konusundaki düşüncelerinin tam olarak bilinmesi ve eksikliklerinin tam olarak tespit edilmesi gerekmektedir. Daha sonra yapılması gereken ise elde edilen bulgular doğrultusunda yeni stratejilerin oluşturulmasının gerektiğidir (Çaylak, 2013).

Ayrıca su ürünleri tüketimi mevsimsel olarak da farklılıklar göstermektedir. Kışın avcılığın yoğun olarak yapıldığı zamanlarda daha fazla tüketilirken, yazın ise daha az tüketilmektedir. Bu nedenle su ürünlerinin taze olarak tüketilmesinin yanında, işlenmiş ve dondurulmuş olarak da tüketiminin artırılması gerekmektedir. (Çapkın vd., 2008).

Su ürünleri sanayisinde en önemli faktör yeterli, sürekli ve uygun fiyatta ham maddenin temin edilmesidir. Su ürünleri hammadde temininde hamsi, midye, sardalye ve deniz salyangozu bakımından ülkemizin şanslı bir konumda olduğu söylenebilmektedir. Gelişmekte olan ülkeler arasında sayılan Türkiye, su ürünleri sektörü ile henüz dünya sıralamasında baş sıralarda yer almasa da özellikle Avrupa ülkeleri arasında üretim bakımından ilk sıralarda yer almaktadır (Kara, 2010). Ülkemizde su ürünleri üretim miktarları ve değerlendirme yöntemleri Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1. Türkiye’de su ürünleri üretim miktarları ve değerlendirme yöntemleri (BSGM, 2018).

Yıllar	Üretim (Ton)	İhracat (Ton)	İthalat (Ton)	Tüketim (Ton)		Değerlendirilemeyen (Ton)	Kişi Başına Tüketim (Kg)
				İç Tüketim	B. Un/Yağ		
2000	582,375	14,533	44,230	538,764	71,000	2,309	8,0
2001	594,977	18,978	12,971	517,832	62,755	8,383	7,5
2002	627,847	26,860	22,532	466,289	156,000	1,230	6,7
2003	587,715	29,937	45,606	470,131	120,000	13,253	6,7
2004	644,492	32,804	57,694	555,859	105,000	8,523	7,8
2005	544,733	37,655	47,676	520,985	30,000	3,809	7,2
2006	661,991	41,973	53,563	597,738	60,000	15,843	8,2
2007	772,323	47,214	58,022	604,695	170,000	8,436	8,6
2008	646,310	54,526	63,222	555,275	95,742	3,989	7,8
2009	622,962	54,354	72,686	545,368	90,211	5,715	7,6
2010	653,080	55,109	80,726	505,059	168,073	5,565	6,9
2011	703,545	66,738	65,698	468,040	228,709	5,756	6,3
2012	644,852	74,007	65,384	532,347	94,201	9,682	7,1
2013	607,515	101,063	67,530	479,708	87,896	6,378	6,3
2014	537,345	115,682	77,545	420,361	73,667	5,180	5,5
2015	672,241	121,053	110,761	479,741	176,138	6,070	6,1
2016	588,715	145,469	82,074	426,085	93,096	6,139	5,4
2017	630,820	156,681	100,444	441,573	130,917	2,093	5,5

FAO’nun 2016 rakamlarına göre; tüm dünyada yıllık su ürünleri üretim miktarı 170,995,437 tondur. (BSGM, 2018). Bu üretimin yaklaşık 90,9 milyon tonu avcılık, 80 milyon tonu ise yetiştiricilik ile sağlanmıştır. 151,2 milyon tonu insanlar tarafından gıda olarak tüketilmiştir (URL-1, 2019). Türkiye’de ise 2017 yılında su ürünleri üretimi bir önceki yıla göre %7,15 artarak 630,820 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu toplam üretimin

mali değeri yine bir önceki yıla göre artış göstererek 5,585,575,974 lira olmuştur. Ülkemizde, iç su ve denizlerde faaliyet gösteren balıkçı gemileri önceki yıla göre azalış göstererek 18,024 adet olarak kayda geçmiş, bunun yanında ihracat rakamları da artış göstererek (156,681 ton) ülke ekonomisine 3,128,112,446 liralık bir katma değer sağlamıştır. (BSGM, 2018).

Kaliteli gıda maddesi anlayışı altında aranılan en önemli özellik, gıdanın biyolojik değeridir. Biyolojik değer, bir gıda maddesinin ihtiva ettiği protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral maddeleri gibi besin bileşenlerinin o gıdada dengeli oranda bulunması, kolay sindirilmesi ve vücutta kullanım oranı ile ölçülmektedir. (Varlık vd., 2004).

Su ürünlerini bozulmaya uğramadan saklayabilmek ve sağlıklı bir şekilde tüketiciye ulaştırabilmek amacıyla, ham maddenin özelliği de göz önünde bulundurularak uygulanan tüm işlemlere su ürünleri işleme teknolojileri denir (Kara, 2010). Bu uygulamanın yapılmasının amaçlarını şöyle sıralayabiliriz:

- a. Ürünleri bozulmaya uğramadan, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak uzun süre saklamak,
- b. Bol bulunduğu (avlandığı) dönem içinde avlayıp işleyerek av sezonu dışında da ürünlerin tüketimini sağlamak,
- c. Bol bulunan (avlanan) bölgelerden avlayarak, temin edilmesi zor olan diğer bölgelere ürünleri sağlıklı bir şekilde ulaştırmak,
- d. Ürünleri belirli bir yerde ve uygun bir işleme tekniğiyle işleyip atıklarından yararlanmak ve kısmen çevre kirliliğini önlemek,
- e. Ürünleri doğru şekilde işleyerek hazır ürün haline getirmek ve böylece tüketiciye kolaylık sağlamak,
- f. Sanayinin, eczacılığın, kozmetik sanayinin ve tarım sektörünün gereksinimi olan mamul ve yarı mamul maddeleri temin etmektir (Kara, 2010).

Su ürünlerinin doku yapısının çok hassas olması ve ürünün sahip olduğu yüksek besin değerinden dolayı çok çabuk bozulması koruma yöntemlerinin ve işleme teknolojisinin önem kazanmasına sebep olmuş, bu sayede ürün kalitesinin ve raf ömrünün

daha fazla olduğu ürünlerin üretimi hız kazanmıştır (Oğuzhan vd., 2005). Su ürünleri işleme tesislerinde, çeşitli işleme teknolojileri kullanılarak ürünlerin raf ömrünün ve kalitesinin artırılması suretiyle tüketiciye değişik lezzette ve özellikte çok sayıda ürün sunulmaktadır. Önceden taze olarak tüketilen su ürünleri, günümüzde soğutma, dondurma, tuzlama, konserve, tütsüleme, kurutma, salamura, marinat gibi işleme ve muhafaza teknolojilerine tabi tutularak tüketicilere sunulmaktadır (Atay, 1997).

Son zamanlarda daha fazla önem arz eden, su ürünlerinin işlenmesi, depolanması ve pazarlanması aşamalarında, ürünlerin kalitesinin korunması bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de dikkat edilen konuların başında gelmektedir. İnsan beslenmesinden hayvan besinine, ilaç sanayiinden kozmetik sanayiine bunların yanı sıra çevre, turizm ve ulaşım sektörüne kadar pek çok kullanım alanına sahip olan su ürünleri sektörünün üretimden pazarlamaya istihdam ve katma değer yaratması onun tarım sektörünün en önemli alt sektörlerinden biri olmasını sağlamakta, ekonomik boyuttaki önemini arttırmakta, ülke ekonomisi açısından değerlendirilmesi ve korunmasının önemini göz önüne sermektedir. (Özbek, 2014).

Yaklaşık 15 milyon nüfusu ile sadece ülkemizin değil, dünyanın da en büyük ve kalabalık kentleri arasında sayılan İstanbul, Avrupa ve Asya kıtaları arasında köprü görevi gören Marmara Denizi kıyısı ve İstanbul Boğazı boyunca uzanan bir metropoldür (Doğan, 2010). Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinde İstanbul'da avlanan balıkçı sayısının az, avlama tekniklerinin ilkel, avlamada kullanılan balıkçı kayıklarının da basit ve küçük olması nedeniyle sistemli bir balıkçılığın olmadığı, balıkçıların avlamış oldukları balıkları, balık pazarı adı altında faaliyet gösteren çeşitli alanlarda o günün şartlarına göre sattıkları bilinmektedir (Timur ve Doğan, 2000). İstanbul'un balık piyasası geçmişinin çok eski zamanlara dayandığını, aynı zamanda İstanbul balık hali eski müdürü olan Deveciyan'ın ilk basımı Osmanlıca olan 1915 tarihli "Balık ve Balıkçılık" eserinden anlamak mümkündür. Eski kaynaklardan derlenen çalışmalarda, Fatih Sultan Mehmet'in sarayında 1473 yılında, her gün ne olursa olsun on akçelik balık, dört akçelik istiridye, üç akçelik karides yenmesinin adetten olduğunu ve sultanın piyazlı balığı çok sevdiğini belirtilmiştir (Sağlam vd., 2008).

İstanbul ilinde kurulan ilk sabit balık pazarları Eminönü ve Galatasaray Balık Pazarlarıdır. Bu iki pazardan en ünlüsü Galatasaray Balık Pazarı, Sultan Abdul Aziz zamanında kurulmuştur. Eminönü'ndeki Balık Pazarı, açıldığı 17 Kasım 1902'den 1957 tarihine kadar şimdiki Eminönü Meydanında faaliyetini devam ettirirken, 1957 yılında yine aynı yerdeki Eminönü Azapkapı'daki bölüme nakledilmiştir. 1965 tarihinde Eminönü Meydanının genişletilmesi ve Galata Köprüsü yol bağlantılarının büyütülmesi sırasında da Balık Halinin Eminönü'nden kaldırılması kararı verilmiş ve Eylül 1983'te Kumkapı'ya taşınmıştır (Timur ve Doğan, 2000).

Türkiye'nin en büyük balık hali olan ve 1983 yılından bu yana Kumkapı'da faaliyet gösteren İstanbul Balık Hali, fiziki altyapısının yetersiz oluşu ve artan ihtiyacı karşılayamaması sebebiyle 24 Ağustos 2015 tarihinden itibaren Beylikdüzü Gürpınar'da inşa edilen yeni balık halinde hizmet vermektedir (Uluskan, 2010). Gürpınar'da inşa edilen yeni hal kompleksi toplam 417,532 m² (deniz alanı dahil), yıllık 100,000 ton ürün kapasiteli ve Kumkapı'daki halin yaklaşık 7 katıdır (URL-2, 2019; Kökçek, 2016). Gürpınar hali Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Gürpınar balık hali (URL-3, 2019).

İstanbul il sınırları içinde yetiştiricilik ve genellikle avlanma suretiyle elde edilen ve il dışından sağlanan su ürünlerinin işlenip değerlendirildiği ve araştırma dahilinde

ziyaret edilen 13 adet faal su ürünleri işleme tesisi bulunmaktadır. Söz konusu tesislerin adı, yapısı ve bulunduğu ilçe Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2. Ziyaret edilen tesisler ve işletme yapıları

İşletme Yapısı	İşletme Yeri (İlçe)	İşletme Adı
Şirket	Sancaktepe	Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi
Şirket	Şile	Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
Şirket	Esenyurt	Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Şirket	Çekmeköy	Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi
Şirket	Beşiktaş	Uğurlu Deniz Ürünleri
Şahıs	Sarıyer	Conker Kumanya ve Balıkçılık
Şirket	Bayrampaşa	THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Şirket	Bayrampaşa	Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi
Şahıs	Eyüp	İlke Balıkçılık
Şirket	Bayrampaşa	Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi
Şirket	Sarıyer	Nevzat Su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi
Şirket	Beykoz	Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi
Şirket	Beykoz	Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi

Bu tesislerin işledikleri su ürünleri kapasite olarak, Türkiye genelinde işlenen su ürünlerinin yaklaşık %7’sini oluşturmaktadır (Sağlam, 2017).

İstanbul’da su ürünleri işleyen tesisler genellikle düşük kapasiteli ve küçük ölçekli tesislerden oluşmaktadır. Bu çalışmada tesisler ile birebir temas edilerek, bağlı oldukları İstanbul Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile görüşülerek, direkt çalışanlar ile anket doldurma yoluna gidilerek gerekli bilgiler sağlanmaya çalışılmıştır.

1.2. Literatür Özeti

Geniş bir çeşitlilik yelpazesine ve önemli bir pazar payına sahip olan Su Ürünleri Sektörü paydaşlarının sosyo-ekonomik yapısı ile ilgili gerek yurt içinde gerekse de yurt dışında pek çok çalışma yapılmıştır.

Bu çalışmaların birinde; Bitlis ilinde su ürünleri yetiştiriciliği yapan ve faal olan beş adet alabalık işletmesinde, işletmecilerin sosyo-ekonomik durumunu tespit etmek için yapılan araştırmada; işletme çalışanlarının genelde erkek olduğuna, çalışan kadınların ise aile fertlerinden olduğuna dikkat çekmektedir. Medeni durum bakımından evli olanların çoğunlukta olduğu belirlenmiştir. Personelin %50'si ilkokul mezunu, %27'si ortaokul mezunu, %23'ü ise lise mezunu olmakla birlikte yüksekokul mezunu bulunmamaktadır. Birçok sorun dile getiren işletmeciler, teşviklerin üretimden ziyade giderlerde büyük bir paya sahip olan yem için verilmesini talep etmektedirler (Buruç, 2018).

Sağlam (2017), yaptığı çalışmada; İstanbul ilinde faaliyet gösteren su ürünleri işleme tesislerinin yapısal ve ekonomik yönden mevcut özelliklerinin incelenmesini, değerlendirilmesini, problemlerinin tespitini, varsa hatalı, eksik veya aksayan yönlerinin belirlenmesini ve elde edilecek sonuçlara göre bu işletmelerin daha verimli hale getirilebilmesi için yapılması gerekenleri ortaya koymuş, yapısal ve ekonomik olarak avantaj ve dezavantajlarını tartışmıştır. Araştırma sonucunda; en fazla işlem gören su ürünlerinin çipura (*Sparus aurata*), levrek (*Dicentrarchus labrax*), kalamar (*Loligo vulgaris*) ve granyöz (*Argyrosomus regius*) olduğunu belirtmiş, en az girdi gerektiren işleme şekilleri olan taze soğutulmuş ve dondurulmuş işlemlerine göre ekonomik yönden incelemiştir. Satışının en karlı olduğu ürünü kalamar olarak saptamıştır.

1 Ocak – 31 Aralık 2014 tarihleri arasında, İstanbul Su Ürünleri Haline avcılık ve yetiştiricilik yoluyla gelen su ürünlerinin fiyat ve miktarlarının araştırıldığı çalışmada; Su Ürünleri Haline gelen türlerin miktar ve fiyatları günlük olarak toplanmış, incelenen su ürünlerine ait haftalık fiyat ve miktar ilişkisi istatistiksel analiz programlarından SPSS kullanılarak korelasyon analizi yapılmıştır. Araştırma sonucunda; Su Ürünleri Halinde 2014 yılında toplam 79 tür su ürünleri (68 adet balık ve 11 adet omurgasız) türünün işlem gördüğü belirtilmiştir. Çalışma süresince incelenen balık türleri (10 adet) İstanbul Su

Ürünleri Halinin toplam balık üretiminin %92,26'sını, omurgasız türleri (3 adet) ise toplam omurgasız üretiminin %95,76'sını oluşturmaktadır. İncelenen su ürünlerinden çinekop, istavrit, çipura, mezgit, sardalya, ahtapod ve karides türlerinde fiyat- miktar ilişkisi istatistiki açıdan önemli bulunduğu bildirilmiştir (Kökçek, 2016).

Türkiye'de balıkçılık sektörünü ekonomik bakış açısıyla incelemek ve belirlenen sorunlara öneriler getirmek amacıyla yapılan çalışmada; üreticilerin finansman ve pazarlama aşamalarında daha fazla desteklenmesine, ürün çeşitlendirmeye ve tüketimi artırıcı etkin politikalara ihtiyaç duyulduğu sonucuna varılmıştır (Sarıözkan, 2016).

Artvin, Trabzon, Giresun, Ordu, Samsun, Sinop illeriyle sınırlı olan Doğu Karadeniz Bölgesi'nin deniz balıkçılığının ve balıkçıların sosyo-ekonomik durumu incelenmiştir. Araştırma sonucunda; tüm illerde tekne boyları, tayfa sayısı, sosyal güvence, gelir memnuniyetleri, eğitim durumları, yaş dağılımları ve balıkçılığı seçme nedenleri arasında benzerlik ve farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir. Bölgede deniz balıkçılığı yapan teknelerin %92'sinin 12m'den küçük olduğu, %3'ünün trol, %2'sinin gırgır, %3'ünün de hem gırgır hem trol avcılığı yaptığı, balıkçıların minimum 2 ay ve maksimum 12 ay balığa çıktıkları, ağırlıklı olarak hamsi, istavrit, palamut, torik, sardalya, çaça, lüfer, mezgit, beyaz kum midyesi ve deniz salyangozu avcılığı yaptıkları belirtilmiştir (Özbek, 2014).

Avşan'ın (2014) yaptığı çalışmada; Ege Bölgesi'ndeki su ürünleri işleme tesisleri gezilerek, işleme tesislerinin mevcut yapısı, karşılaştıkları sorunlar ve bunlara karşı alınabilecek çözüm önerileri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmada, 25 adet su ürünleri işleme tesisinde anket çalışması yapılmış ve sonuçları değerlendirilmiştir.

Çağlak vd. (2012), Su Ürünleri İşleme Sanayisi ve Balıkçılık aktivitesi yönünden Türkiye'de önemli bir yere sahip Balıkesir ilindeki sekiz adet su ürünleri işleme tesislerinde yapmış oldukları çalışmada; 20 soruluk anket çalışmasıyla, su ürünleri işleme tesislerinde çalışanların yaşı, medeni hali, hane halkı nüfusu, öğrenim düzeyi, sosyal güvenlik durumları, elde ettikleri gelir, mesleklerinden memnuniyetleri, sosyal-kültürel faaliyetleri ve gıda harcamaları gibi veriler hakkında tespitler yapılmış ve önerilerde bulunmuşlardır.

2012 yılında, Trabzon Su Ürünleri Merkez araştırma enstitüsü tarafından gerçekleştirilen araştırmada, Gümüşhane, Artvin, Rize, Trabzon, Giresun, Ordu illeriyle sınırlanan Doğu Karadeniz Bölgesi'nin deniz balıkları avcılığını ve iç su balıkçılığını, deniz balıkçılığı sektörünün yapısal durumunu, sosyo-ekonomik göstergelerini, bölgedeki su ürünleri sektörünün çeşitli faktörlerden kaynaklanan sorunlarını, bölgenin mevcut gücü ve potansiyelini irdelediği belirtilmiştir (TSÜMAE, 2012).

İstanbul'da faaliyet gösteren on bir tane su ürünleri işleme tesisleri gezilerek, üretim miktarları, ürün işleme şekilleri, atık miktarları ve atıkların nasıl değerlendirildiği gibi konular araştırılmıştır. Araştırma sonucunda; incelenen işleme tesislerinin bazılarının Avrupa Birliği standartlarında işleme üniteleri ve teknolojilerine sahip oldukları, geriye kalan tesislerin ise küçük ölçekli oldukları ve bunun yanı sıra işletmelerin başta atıkların geri dönüşümü olmak üzere ham madde temini, kalifiye eleman istihdamı, örgütlenme, bürokrasi ve kapasite kullanımı konularında sorunlar yaşadıkları ortaya konulmuştur (Kara, 2010).

Dondurulmuş ürünlerin tüketilmesinde tüketicilerin demografik özelliklerini ortaya koymak amacıyla Bektaş vd. (2010), yaş grupları, cinsiyet, medeni durum, eğitim seviyesi ve gelir grupları gibi bilgileri içeren anket çalışması düzenlemiştir. Çalışma sonucunda sosyo-ekonomik yapı ve özelliklerin etkilerini ortaya koymuştur.

Köse ve ark. (2010) yaptıkları araştırmada; Türkiye su ürünleri işleme sanayisi ile ilgili başlıca sorunları tespit etmek ve bunlara ilişkin çözüm önerilerini sunmak amacıyla ülkemizde faaliyet gösteren işletmelerin %90'ına ulaşmış, fakat bunların içinde yaklaşık %70'inin sorunlarını anket formlarında ya da birebir görüşmelerle belirlemiştir. Çalışmada bu işletmelerin mevcut sorunları ve beklentileri, devlet kurumları ve üniversiteler olmak üzere iki grupta inceleme yapılmış araştırma sonucunda ise; yurtdışı pazarında sorunlar yaşandığı, işletmelerin yüksek kapasitede kurulduğu ancak tam kapasite çalışan işletmelerin az olduğu, hammadde yetersizliği ve hammaddenin uygun kalite ve standartlarda işletmelere gelmediği, HACCP uygulamalarında sorunlar yaşandığı belirtilmiştir.

İstanbul ilinde kıyı balıkçılığı yapan su ürünleri kooperatifleri ve kooperatiflere üye olan balıkçıların sosyo-ekonomik yapısının incelendiği çalışmada; tekne boylarının 6,00-12,00 metre arasında değiştiği ve tamamının motorlu teknelerden oluştuğu saptanmış, balıkçıların yaşlarının 29-83 arasında olup, %2,6'sının okur-yazar, %41,7'sinin ilkokul, % 20,0'sinin ortaokul, %27,0'sinin lise, %8,7'sinin üniversite mezunu oldukları, meslek tecrübelerinin %29,6'lık en yüksek oranla 21-30 yıl arasında olduğu, %62,6'sının yalnız olta balıkçılığı, %37,4'ünün ağ-olta balıkçılığı yaptıkları, balıkçılık yapanların da %44,3'ünün geçimini sadece balıkçılıktan sağladığı, % 55,7'sinin de balıkçılığı aile bütçesine katkı sağlamak için yaptıklarını belirtmiştir. Yine balıkçıların %80,9'unun sosyal güvencesi ve %65,2'sinin kendisine ait bir evi bulunduğunu da bildirmiştir (Doğan, 2010).

İstanbul ili Deniz Balıkçılığının sosyo-ekonomik durumunun ve ürünlerin pazarlama sisteminin belirmesi amacıyla yapılan çalışmada; faaliyette bulunan 768 balıkçı teknesi boylarına göre gruplandırılmıştır. Balıkçılık Bakanlığının yokluğu, denetimlerin yetersiz ve etkisiz olması, balıkçılık ekipmanlarının pahalılığı, pazarlama sisteminin gelişmemiş olması gibi sorunlar tespit edilmiş ve çözüm önerileri sunulmuştur (Benli, 2009).

Doğan ve Yıldız (2008) araştırmasında Marmara bölgesindeki alabalık işletmelerinin mevcut durumları, çalışanların sosyo-ekonomik yapıları, eğitim ve medeni durumları (%50'lik oranla en yüksek grubu ilkokul mezunlarının oluşturduğu, %77,7'sinin evli olduğu) hakkında önemli bilgiler sunmuştur.

Çeliker vd. (2008), Ege bölgesinde su ürünleri avcılığı yapan işletmelerin sosyo-ekonomik analizi isimli proje çalışmasında; avcılık yapan balıkçıların sosyo-ekonomik yapılarının ve özelliklerinin tespitini sağlamak amacıyla balıkçıların yaşı, medeni hali, hane halkı nüfusu, öğrenim düzeyi ve sosyal güvenlik durumları gibi soruları içeren anket formlarıyla çalışma yapmışlardır. Söz konusu çalışma neticesinde; Ege Bölgesi balıkçılarının demografik yapısı ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Emre vd. (2007), Akdeniz Bölgesi'ndeki alabalık yetiştiriciliği yapan işletmelerin yapısal özelliklerini incelemiştir. Bu çalışmayı Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Adana,

Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, İçel, Kahramanmaraş ve Osmaniye illerindeki alabalık işletmelerinde yürütmüşlerdir. Bu illerdeki işleme tesislerinde yapmış oldukları anket çalışmasının sonuçlarını değerlendirerek bölgedeki alabalık işletmelerinin yapısal özelliklerini ortaya koymuşlardır.

Kutlu ve Balçık Mısır (2007), Karadeniz Bölgesi'nde yer alan işleme tesislerinin gelişimlerini incelemişlerdir. Yaptıkları çalışmada bu işletmelerin bölge ekonomisine olan katkıları anlatılmıştır.

Altınışık (2006) araştırmasında, Çanakkale ili deniz balıkçılığının sosyo-ekonomik durumunu belirleyip pazarlama sistemini ortaya koymayı hedeflemiş, Çanakkale ili Merkez ve sahil şerisinde bulunan ile ve beldelerde faaliyette bulunan 603 adet balıkçı teknesini 5-9,9 m, 10-14,9 m ve 15 m'den büyük tekneler olmak üzere 3 gruba ayırmıştır. Balıkçı teknelerinin ve yardımcı teknelerin teknik özellikleri, ağ donanım özellikleri, avcılık gereçleri, tekne sahibinin ve tayfaların sosyo-ekonomik özellikleri, mevcut sorunlar ve çözüm önerilerini içeren anketler hazırlanarak, 'Tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi' ne göre, küçük gruptan 78 adet, orta gruptan 28 adet ve büyük gruptan 113 adet balıkçı teknesiyle anket yapmıştır. Yapılan değerlendirmeler ışığında tekne büyüklük gruplarına göre tekne sahiplerinin sosyo-ekonomik yönden okta farklı olmadıklarını, sosyal güvencelerinin olmaması, Denizcilik Bakanlığının olmaması, balıkçılık ekipmanlarının çok pahalı olması, denetimlerin yetersiz olması, pazarlama sisteminin gelişmemesi ve aşırı avlanmanın önüne geçilememesi gibi sorunları tespit etmiş ve bu sorunların çözülmesi için yapılması gerekenlerin önemini vurgulamıştır.

Uzmanoğlu ve Soylu (2006) yaptıkları çalışmada; Karasu (Sakarya) Bölgesi deniz balıkçılarının sosyo-ekonomik yapısını incelemiş, Karasu ilçesinde deniz balıkçılığı yapan, 143 adet balıkçı teknesi tespit etmiş olup bunlardan 36 teknenin trol ve gırgır, 107 tekne ise 11,00m den ufak diğer sınıfına ait ruhsata sahip olduklarını belirlemişlerdir. Anket tekniği ile gerçekleştirdikleri çalışmada Temmuz 2004-Temmuz 2005 tarihleri arasında toplam 4 kez bölgeye gidilmiş, balıkçıların yaş dağılımları, eğitim durumları, medeni durumları, eşlerinin eğitim ve iş durumu, çocukların eğitim durumları, avlanmanın yapıldığı dönemleri, toplam av günü sayısını, av sahasının limana olan uzaklığını, avlanan su ürünleri türlerini, balıkçı teknelerinin özelliklerini ve kullanılan av

araçlarını incelemişlerdir. Çalışma sonucunda; balıkçı teknelerinin boyu maksimum 22,00 m ve minimum 6,50 m, tekne yaşı maksimum 45 yıl ve minimum 2 yıl, avlanma süresi maksimum 240 gün ve minimum 30 gün olduğu; palamut, lüfer, barbunya, tekir, mezgıt, istavrit, kalkan, kefal, tirsi, köpek balığı, vatoz, kum midyesi ve deniz salyangozunun ağırlıklı olarak avlandığı saptanmıştır.

Yücel (2006) çalışmasında, Orta Karadeniz Bölgesi balıkçılığı ve balıkçıların sosyo-ekonomik durumunu incelemiş, istatistiksel analizler sonucunda; Üretim kategorileri arasında iç su balıkları avcılığı ve yetiştiriciliğinin ön planda tutulduğunu, teknelerin boylarına göre 5-9,9 m boyundaki teknelerin artış gösterdiği, nitelikli ürünün sunulabilmesindeki eylemlerin odak noktasını balıkçıların teşkil ettiğini belirlemiş ve Orta Karadeniz Bölgesindeki balıkçıların %51'i 30-50 yaş arasında, %1'inin yüksek okul mezunu olduğunu, %56'sının hiçbir sosyal güvence altında bulunmadığını, %34'ünün ikinci bir iş olarak balıkçılık yaptığını, %54'ünün beş ve daha fazla bireye bakmakla yükümlü olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca balıkçıların örgütlenmesinin yolu açılması gerektiğini, balıkçı birlikleri veya balıkçı kooperatiflerine sahip çıkılması gerektiğini belirtmiştir.

Konya ilinde Tezcan (2005) tarafından yapılan araştırmada; faaliyet gösteren sekiz adet su ürünleri işleme tesisinin yapısal analizi ve verimlilikleri, tesisler gezilmek ve önceden hazırlanmış olan anket formları tesislerde doldurulmak suretiyle değerlendirilmiştir. Araştırma sonucuna göre; Konya'daki su ürünleri işleme tesislerinin gerekli altyapı ile teknik ve fiziksel şartları taşıdıkları, ancak karlı bir şekilde ürün pazarlama ve yeterli miktarda hammadde bulmakta zorlandıkları dile getirilmiştir.

Waters vd. (2001), Florida Keys'in mercan resiflerinde ticari avcılık yapan balıkçıların mali durumunu araştırmışlar ve elde edilen bilgileri gelecekte mercan resiflerindeki ticari balıkçılığa ilişkin getirilecek düzenlemelerin ekonomik etkilerini belirlemede kullanmışlardır. Araştırma boyunca tekne sahibi veya çalışanı balıkçılarla tesadüfi seçim ile yüz yüze görüşmeler yapılmış, uygulanan anketlerden balıkçıların kendileri, avlanma tekneleri ve donanımlarına yatırmış oldukları sermaye, balıkçılık geçmişleri, avlanma teknelerinin fiziksel özellikleri, ortalama av miktarları, ortalama

gelirleri ve giderlerine ilişkin veriler elde etmişler ve bu verileri kullanarak balıkçılığın sosyo-ekonomik özellikleri saptamışlardır.

Yahşi (2000) yaptığı araştırmada su ürünlerinin Avrupa Birliğine üye ülkelere ihracatı, su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde kalite kontrol sistemi gibi konuları araştırmış, sistemde kalite kontrolünün en önemli göstergesinin yapılan ürün analizleri ve bu analizlerin sonuçları olduğunu bildirmiş, HACCP'in (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları), sağlıklı ve kaliteli ürün elde edilmesinde, tesis içi oto-kontrolü sağlayan, riskleri başta, işleme aşamasında yakalayarak ve gerekli düzeltmeleri sağlayarak ekonomik ve teknik kayıpları en aza indiren bir kayıt sistemi olduğunu vurgulamıştır.

Saxena (1989), Hindistan'daki canlı deniz kaynaklarının değerlendirilmesi ve yatırım yapılması durumunda gerekli olan ekonomik parametrelerin belirlenmesi ve bunların kullanımına yönelik çalışmalar yapmış ve bu çalışma sonucunda Hindistan balıkçılık endüstrisinin genel ekonomik analizini ortaya koyarak bu işle ilgilenen yönetici ve yatırımcıların faydalanabileceği sonuçlara ulaşmıştır.

1.3. Çalışmanın Amacı

Yapılan bu çalışmada İstanbul ilinde faaliyet gösteren su ürünleri işleme tesislerinin yapısal, ekonomik yönden mevcut özelliklerinin incelenmesi, değerlendirilmesi, problemlerin tespiti, varsa hatalı, eksik ya da aksayan yönlerinin belirlenmesi, elde edilen sonuçlara göre bu işletmelerin nasıl daha verimli hale getirileceği sorusuna cevap aranması amaçlanmıştır. Ayrıca yapılan anket çalışmaları sonucunda ortaya çıkan sayısal verilerin değerlendirilmesi ışığında, su ürünleri işleme tesislerinde çalışanların toplumsal ve ekonomik gerçeklerinin belirlenmesi de çalışmanın amaçlarından bir tanesidir. Anket çalışmasında elde edilen yaş, medeni durum, sosyal güvenlik, ekonomik yapı, eğitim durumu, gazete okuma sıklığı, kitap okuma sıklığı, internet kullanım sıklığı, sosyal medya hesabının bulunup bulunmadığı, internet kullanma sebebi, iş yerindeki unvanı, toplam aile geliri, aylık ortalama harcama miktarı, konut mülkiyeti, konut tipi, konutun ısınma şekli, konut büyüklüğü, konutta yaşayan kişi sayısı ve konutta yaşayanlardan maaşlı olanların sayısı gibi verilerin, çalışma ve sosyal güvenlik yönünden güzel bir

kaynak olacağı, işveren ve sektör yöneticilerine fikir vereceği ve en önemlisi sektörde çalışanların profiline ortaya konulması amaç edinilmiştir.

Çalışmanın yapıldığı İstanbul ilinin mevcut konumu ve önemi düşünüldüğünde, çalışmanın ne kadar değer arz ettiği de görülecektir. Daha önce İstanbul'daki Su Ürünleri İşleme Tesislerine yönelik benzer çalışmalar yapılmış lakin tesis çalışanlarının sosyo-ekonomik profillerini ortaya koymaya yönelik herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışmanın bu açıdan öncü ve daha kapsamlı çalışmalara yardımcı olacağı düşünülmektedir. Ülkemizde ve bölgemizde işleme tesislerinin sayılarının daha çok artması, istenilen kalite ve düzeye gelmesi, daha sağlıklı ve kaliteli ürünler ortaya koyarak ülke ekonomisine ve istihdam kadrosuna daha çok katkı sağlaması temenni edilmektedir.

2. YAPILAN ÇALIŞMALAR

2.1. Materyal ve Metod

Bu çalışmada, ülkemizin su ürünleri sektöründe önemli bir yere sahip olan Marmara Bölgesi'nde bulunan İstanbul ilindeki işleme tesisleri ziyaret edilerek inceleme ve araştırma yapılmış, yetkili kişilerle birebir görüşülerek, önceden hazırlanıp çoğaltılan anket formları çalışanlarla yüz yüze doldurularak bilgiler elde edilmiştir. Çalışma Ekim 2018-Mayıs 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın gerçekleşmesi için öncelikle bir çalışma planı oluşturulmuş, gidilecek işletmelerin bir kısmının adres ve telefonları İstanbul İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden, bir kısmı ise, çevrimiçi kaynaklar taranıp elde edilen bilgiler ışığında bizzat aranıp çalışmaya katılmaları için ikna yoluna gidilerek temin edilmiş ve olumlu görüşleri alınmıştır. Ziyaret edilen işletmelerin sadece bir tanesinde fotoğraf çekimi yapılabilmiş, diğer işletmelerin bazı gerekçeler belirtmesi sebebiyle fotoğraf çekimi yapılamamıştır.

2.2. Çalışma Bölgesi

Araştırmanın materyalini İstanbul İlinin, Sancaktepe, Şile, Esenyurt, Çekmeköy, Beşiktaş, Sarıyer, Bayrampaşa, Eyüp ve Beykoz ilçelerinde faaliyet gösteren su ürünleri işleme tesisleri oluşturmuştur (Tablo 3, Şekil 2).

Tablo 3. İşletmelerin adı ve buldukları ilçeler

İşletme Yeri (İlçe)	İşletme Adı
Sancaktepe	Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi
Şile	Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi
Esenyurt	Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Çekmeköy	Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi
Beşiktaş	Uğurlu Deniz Ürünleri
Sarıyer	Conker Kumanya ve Balıkçılık
Bayrampaşa	THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Bayrampaşa	Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi
Eyüp	İlke Balıkçılık

Tablo 3 (devam). İşletmelerin adı ve buldukları ilçeler

Bayrampaşa	Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi
Sarıyer	Nevzat Su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi
Beykoz	Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi
Beykoz	Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi



Şekil 2. Araştırmanın materyalini oluşturan işletmelerin bulunduğu ilçeler (URL-4, 2019)

2.3. Anket Soruları

Bölgede mevcut işleme tesislerinin 13 adedi çalışmamıza katılmıştır. Çalışmada 2 ayrı anket formu kullanılmıştır. Birincisinde hazırlanan bilgi ve anket formları tesis çalışanlarına yönelik yapılan anket formu şeklinde uygulanmıştır. İkincisinde ise işletmenin sahibi veya işletmede çalışan su ürünleri mühendisi ile görüşülerek işleme tesislerinin yapısına yönelik soruları içeren anket formu olarak doldurulmuştur. Çalışanlara yönelik yapılan ankette, çalışanların sosyo-ekonomik özelliklerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. İşleme tesislerinin yapısına yönelik yapılan anket formuna alınan cevaplar değerlendirilerek ise, İstanbul İlindeki su ürünleri işleme tesislerinin mevcut yapısı, karşılaştıkları sorunlar, beklenen destek, istek ve çözüm önerileri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmaya ait anket soruları Tablo 4 ve Tablo 5’de verilmiştir. Ankete toplamda 175 adet anketör katılmıştır.

Tablo 4. Su ürünleri işleme tesisi çalışanlarına yönelik anket formu

Cinsiyetiniz nedir?

Kadın Erkek

Yaşınız kaç?

20 veya altı 21-30 31-40
 41-50 51-60 60 ve üstü

Eğitim düzeyiniz?

Okur yazar değil Okur yazar İlköğretim Ortaöğretim
 Ön Lisans Yüksek Lisans Doktora

Medeni haliniz?

Evli Bekar Boşanmış

Gazete okuma sıklığınız?

Her gün Haftada 2-3 defa Haftada 1 defa Ayda 1 defa

Kitap okuma sıklığınız?

Hiç okumuyor Haftada 1 defa Yılda 1 defa Yılda birden fazla

İnternet kullanma sıklığınız?

Günde 2-3 saat Haftada 2-3 saat Ayda 1 defa İnternet kullanımı yok

Sosyal medya hesabınız bulunuyor mu?

Evet Hayır

Cevabınız evet ise kaç sosyal medya hesabınız var?

1 2 3 4 5 ve üstü

İnternet kullanım sebebiniz nedir?

Haber okuma Araştırma yapma Arkadaşlarla iletişim Müzik ve video izleme

Aylık geliriniz nedir?

500 TL ve altı 501 TL-949 TL 950 TL-1200 TL
 1201 TL-1500 TL 1501 TL-2000 TL 2000 TL ve üstü

Sosyal güvenceniz var mı?

Evet Hayır

Cevap evet ise hangi sosyal güvenceye sahipsiniz?

SSK Bağkur Emekli Sandığı Hiçbiri

Unvanınız nedir?

İşçi Ustabaşı Tekniker Diğer

Tablo 4 (devam). Su ürünleri işleme tesisi çalışanlarına yönelik anket formu

İşinizden memnun musunuz?

Memnun İdare eder Çok memnun Memnun değil

Toplam aile geliriniz nedir?

500 TL ve altı 501 TL-949 TL 950 TL-1200 TL
 1201 TL-1500 TL 1501 TL-2000 TL 2000 TL ve üstü

Aylık ortalama harcamanız nedir?

500 TL ve altı 501 TL-949 TL 950 TL-1200 TL
 1201 TL-1500 T 1501 TL-2000 TL 2000 TL ve üstü

Yaşanan konut tipi nedir?

Müstakil Apartman dairesi Gecekondu

Yaşanan konut büyüklüğü nedir?

90 m² altı 90-120 m² 120-130 m²
 130-150 m² 150m² üstü

Konutta kaç kişi yaşıyor?

2 3 4 5 6 ve üstü

Konutta yaşayanların kaç maaşlı çalışıyor?

1 2 3 4 5 ve üstü

Tablo 5. Su ürünleri işleme tesislerinin yapısına yönelik ait anket soruları

- 1- Tesisin Adı :
- 2- Tesisin Adresi :
- 3- Tesisin Kuruluş Yeri, Yılı :
- 4- İhracat İzni var mı/Nerelere Gönderiliyor :
- 5- Yıllık İşleme Kapasitesi:
- 6- Devlet Desteği Alınıyor mu:
- 7- Kalite Güvenlik Sistemleri:
- 8- İşletmelerde Hangi Analizler Yapılıyor:
- 9- Çalışma Gün/Saatleri:
- 10- Çalışan Personel Sayısı:
- 11- İşletmede İşlenen Ürünler Satılan İl veya İşletmeler:
- 12- Ürünlerin Menşei ve Temin Edilen Yerler:
- 13- Personele Verilen Eğitimler:
- 14- Sektörde Karşılaştığımız Sorunlar:
- 15- Beklenen Destek ve İstekler:

2.4. Verilerin Değerlendirilmesi

Anket formlarında yer alan, işletmecilere ya da çalıştırılan mühendislere yöneltilen sorulara, ayrıca işletmelerde çalıştırılan personelin doldurduğu ankete alınan cevaplar MS Excell programı kullanılarak yüzde değişim oranları şeklinde hesaplanmış, yine MS Office Excell programında korelasyon analizi yapılarak sonuçlar kaydedilmiş ve değerlendirilmiş son olarak çoklu uyum analizi XLSTAT programı ile (Multiple Correspondence Analysis) yapılarak sonuçlar grafikler çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Korelasyon analizi; değişkenler arasında ilişki olup olmadığını, böyle bir ilişki varsa bunun yönünü ve gücünü belirlemektedir. (Karataş, 2014). Çoklu uyum analizi; iki yanlış veya daha çok yanlı olarak düzenlenmiş tabloların analiz edilmesinde kullanılan, satır veya sütunlar arasındaki uyumun bazı ölçülerini içeren bir istatistik tekniğidir (Keskin, 2001).

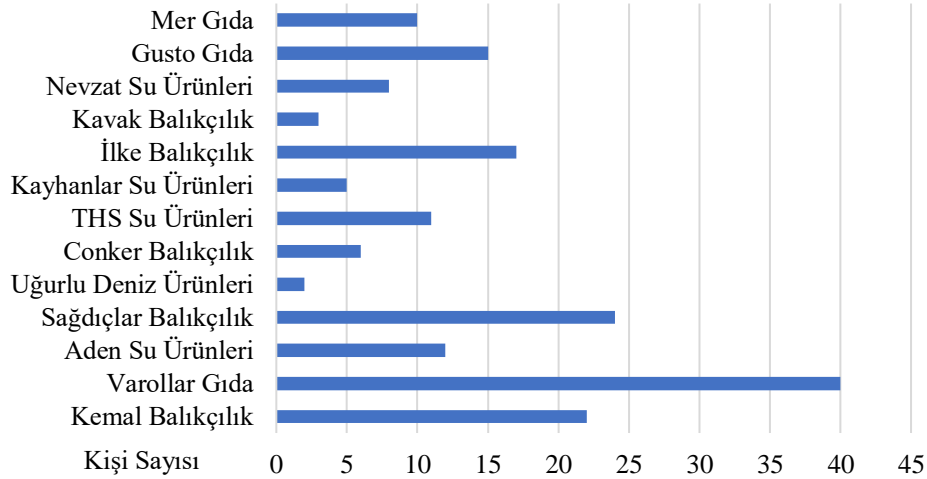
3. BULGULAR

Bulgular dört ayrı kısımda değerlendirilmiştir. Bunlar; çalışanlara uygulanan anket verilerinin belirlenmesi, çalışanlara uygulanan anket verilerinin korelasyon analizi, çoklu uyum analizi ve grafikler ile değerlendirilmesi, işleme tesislerinin yapısına yönelik oluşturulan anketlerin sonuçlarının değerlendirilmesidir.

3.1.1. Çalışanlara Uygulanan Anket Verilerinin Belirlenmesi ve Değerlendirilmesi (Anket-1)

3.1.2. Su Ürünleri İşleme Tesisleri ve Anketör Sayıları

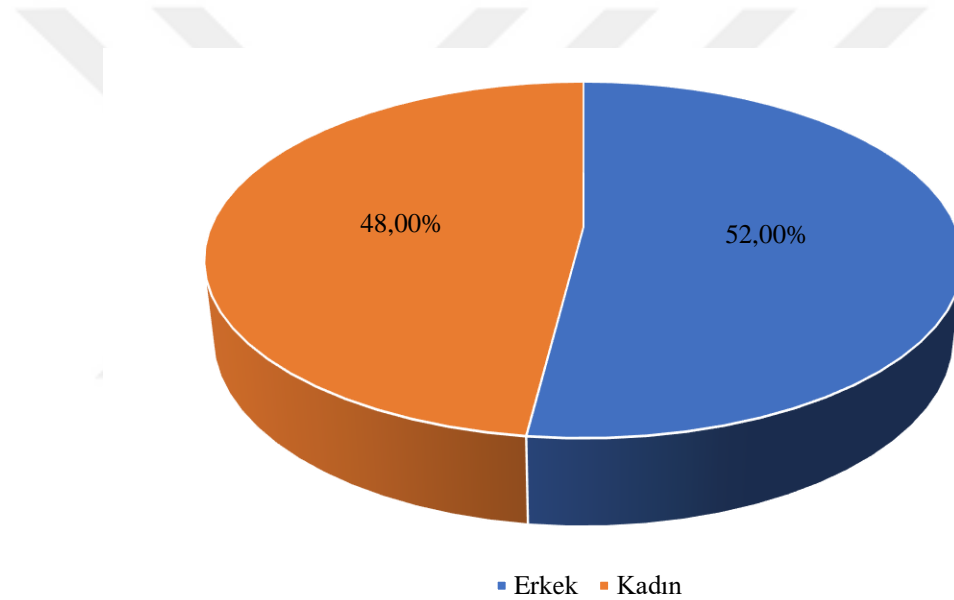
Toplamda 175 anketörün katıldığı çalışmada, işletmeler bazında ankete katılan anketör sayılarının dağılımı gösterilmiştir. En fazla anketör katılımını 40 kişi ile Varollar firması sağlamıştır. Bu sayı toplam anketörlerin %22,86'sına tekabül etmektedir. Varollar firmasını sırasıyla 24 kişi ile Sağdıçlar (%13,71), 22 kişi ile Kemal Balıkçılık (%12,57) ve 17 kişi ile İlke Balıkçılık (6,86) takip etmektedir. Anket çalışmamıza katılan çalışanların işletmelere göre dağılımları Şekil 3'de gösterilmiştir.



Şekil 3. Anketörlerin tesislere dağılımı (Adet)

3.1.3. Su Ürünleri İşleme Tesislerinde Çalışanların Cinsiyet Dağılımı

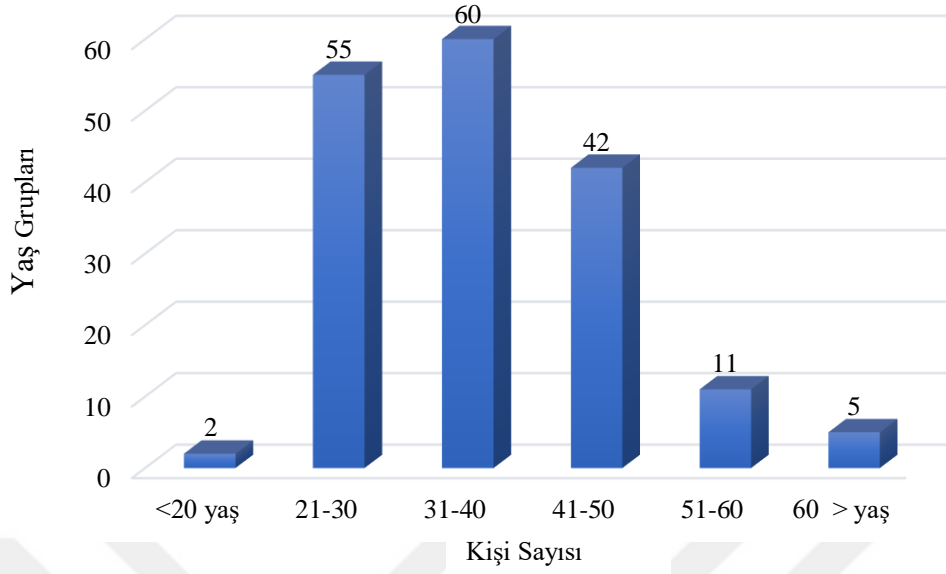
Çalışanların sosyo-ekonomik yapılarının incelenmesi amacıyla yapılan anket sonucunda; cinsiyet durumuna göre yapılan değerlendirmede çalışanların çoğunluğunu (%52,00) erkeklerin oluşturduğu görülmüştür. Anket değerlendirmesinde erkek çalışanların sayısı 91, kadın çalışanların sayısı ise 84 olmuştur. En çok erkek çalışana sahip işletmeler İlke Balıkçılık (17), Sağdıçlar Balıkçılık (17) olmuştur. En çok kadın çalışan sayısına sahip firmalar ise sırasıyla Varollar Gıda ve Kemal Balıkçılıktır. Varollar Gıda 30, Kemal Balıkçılık ise 21 kadın çalıştırmaktadır. Çalışanların cinsiyet dağılımı Şekil 4’de gösterilmiştir.



Şekil 4. Cinsiyete göre kişi sayısı (%)

3.1.4. Çalışanların Yaş Aralıkları

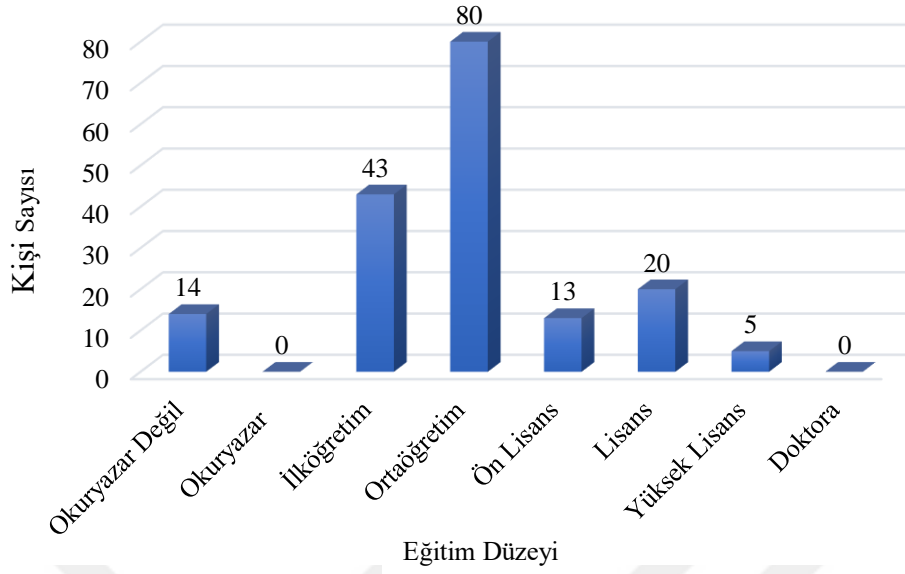
Çalışanların yaş ortalaması incelendiğinde, en çok görülen yaş aralığının yüzde olarak %34,29 ile 31-40 yaş aralığı olduğu bu yaş aralığında 60 kişinin bulunduğu belirlenmiştir. 21-30 yaş aralığında tespit edilen 55 kişi %31,43 oranla ikinci sırada gelmektedir. Yüzdesele oranı %24,00 42 kişi 41-50 yaş aralığındadır. 11 birey 51-60 yaş aralığında %6,29 oranında kaydedilmiştir. İşletmelerde 60 yaş ve üstü çalışan sayısı 5, yüzde olarak oranı %2,86'dır. En az orana sahip olan 20 ve daha küçük yaş aralığındaki iki kişi (% 1,13) THS Su Ürünleri ve İlke Balıkçılık işletmelerinde istihdam edilmektedir (Şekil 5).



Şekil 5. Yaş gruplarına göre kişi sayısı dağılımı (Adet)

3.1.5. Çalışanların Eğitim Durumu

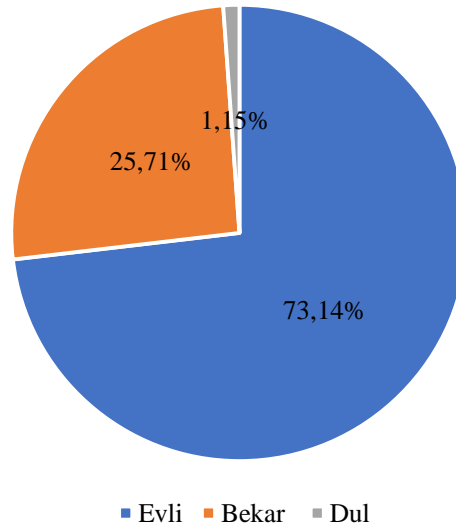
Çalışanların eğitim durumları incelendiğinde, en yüksek payın Ortaöğretim olduğu görülmüştür. Ardından sırasıyla İlköğretim, Lisans, Okuryazar değil, Ön Lisans, Yüksek Lisans gelmektedir. Ankette Okuryazar ve Doktora şıklarının hiç işaretlenmediği gözlenmiştir. En yüksek orana sahip olan Ortaöğretim seçeneğini 80 kişi işaretlemiştir. Yüzde olarak değerlendirildiğinde bu rakam %45,71 olarak karşımıza çıkmaktadır. Sayısı 43 olan ilköğretim mezunu (%24,57) personelin 26'sı kadın, 17'si ise erkektir. Lisans mezunlarının sayısı 20, oransal olarak bakıldığında %11,43'e tekabül etmektedir. Lisans mezunları cinsiyet bakımından ele alındığında 9'unun kadın, 11'inin ise erkek olduğu görülmüştür. Okuryazar olmayan personel sayısı 14'tür ve çalışanların %8,00'ine tekabül etmektedir. Ardından 13 kişiyle Ön Lisans mezunları %7,43 oranla gelmektedir. Son olarak yüksek lisans yapmış olan çalışan sayısı %2,86 ve 5 kişi ile Şekil 6'da gösterilmiştir.



Şekil 6. Çalışanların eğitim durumu (Adet)

3.1.6. Çalışanların Medeni Durumu

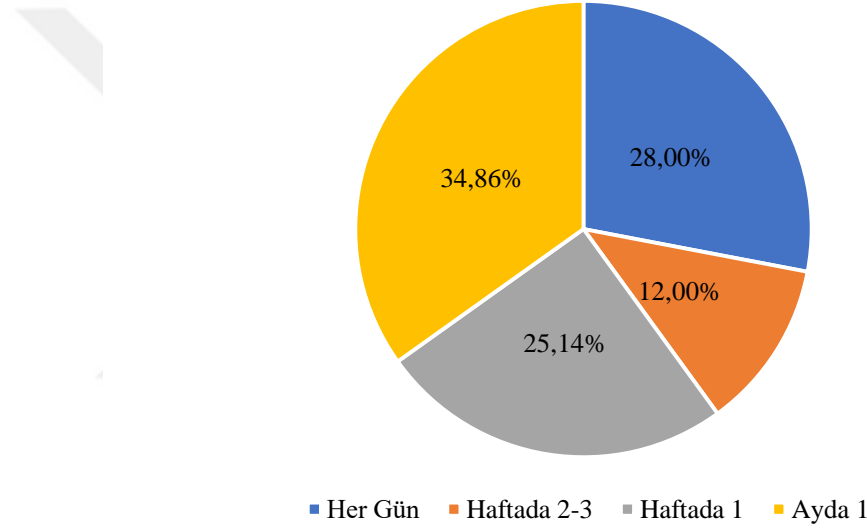
Çalışan personelin medeni durumu incelendiğinde 128 kişi ile büyük oranda evli olduğu görülmüştür. Bunu sırasıyla 45 bekar ve 2 dul personel takip etmektedir. Evli olan personelin 69'u kadın, 59'u erkektir. Yine bekar olan personelin 31'i erkek, 14'ü ise kadın olarak tespit edilmiştir. 175 personel oransal olarak bakıldığında %73,14'ü evli, %25,71'si bekar, %1,15'i ise boşanmış/dul olarak kaydedilmiş ve Şekil 7'de gösterilmiştir.



Şekil 7. Çalışan personelin medeni durumu (%)

3.1.7. Çalışanların Gazete Okuma Sıklığı

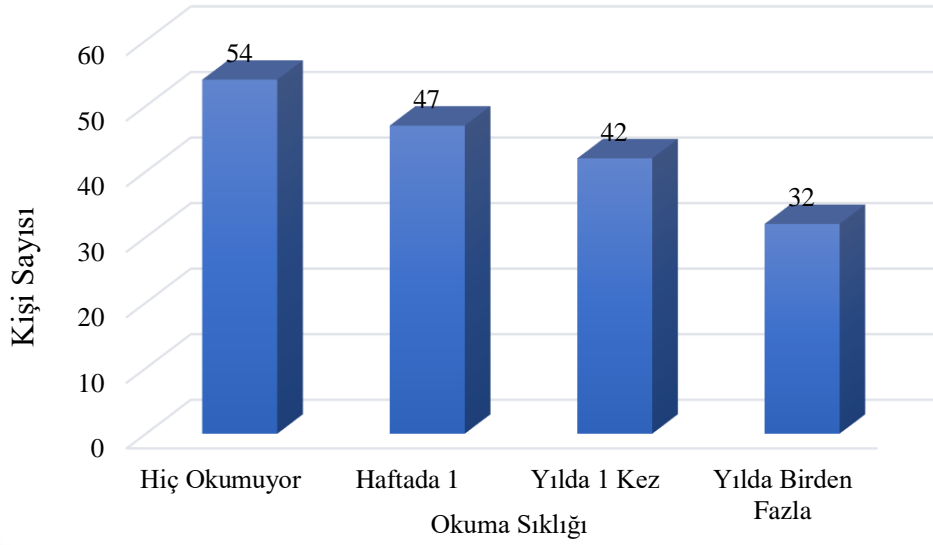
Gazete okuma sıklığı verileri değerlendirildiğinde 8'i kadın 41'i erkek olmak üzere toplam 49 kişinin, oransal olarak %28,00'lik diliminin her gün gazete okuduğu; haftada 1 kez gazete okuyanların oranının %25,14, sayısının ise 44 olduğu; haftada 2-3 kez gazete okuyanların sayısının ise 21 olduğu (%12,00) ve son olarak en yüksek dilime sahip olan ayda bir kez gazete okuyan çalışan sayısı 61'dir. Bu da oransal olarak toplam kişi sayısının %34,86'sına denk gelmektedir. Çalışanların gazete okuma sıklığı Şekil 8'de gösterilmiştir.



Şekil 8. Çalışanların gazete okuma sıklığı (Adet)

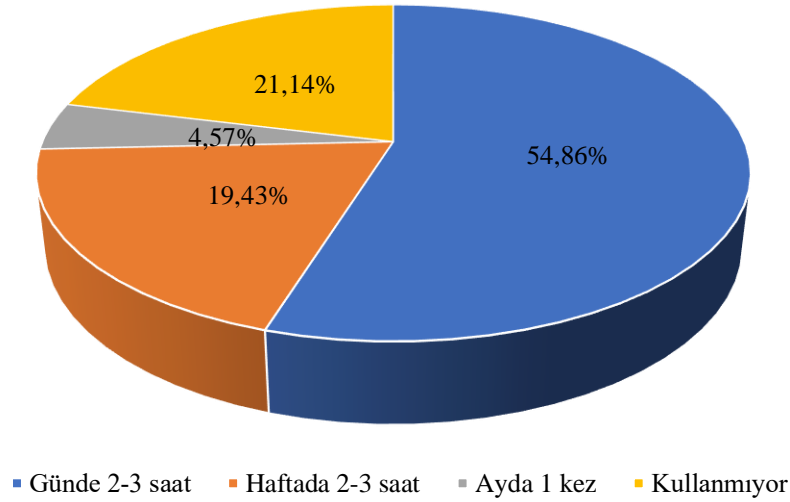
3.1.8. Çalışanların Kitap Okuma Sıklığı

Çalışanların kitap okuma sıklığı verileri incelendiğinde 54 adet personelin hiç kitap okumadığı görülmüştür. Oransal olarak bakıldığında %30,85 olarak kaydedilmiştir. Haftada 1 kez kitap okuyanların sayısı 47 (%26,86), yılda 1 kez kitap okuyanların sayısı 42 (%24,00) ve son olarak yılda birden fazla kitap okuyan personel sayısının da 32 (%18,29) olduğu görülmüştür (Şekil 9).



Şekil 9. Çalışanların kitap okuma sıklığı (Adet)

Şekil 10’da gösterildiği gibi, personellerin internet kullanma sıklığı incelendiğinde günde 2-3 saat internet kullananların %54,86 oranla 96 kişi ile en yüksek değeri verdiği görülmüştür. Takiben 37 kişinin internet kullanmadığı, 34 kişinin ise haftada 2-3 kez kullandığı, en az oranı veren 8 kişinin de ayda 1 kez internet kullandığı saptanmıştır.

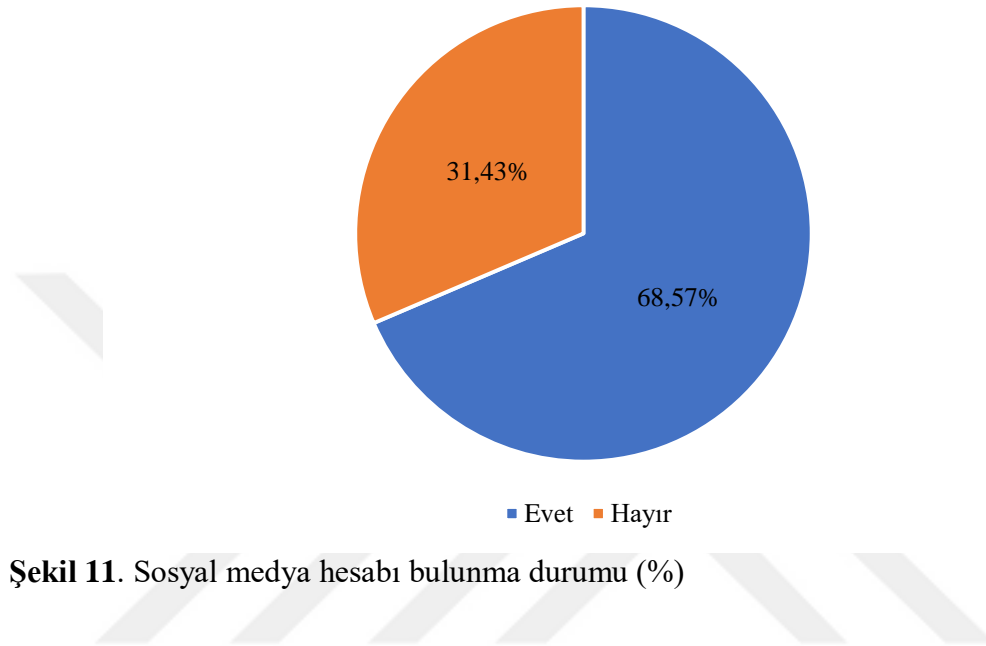


Şekil 10. Çalışanların internet kullanım sıklığı (%)

3.1.9. Çalışanların Sosyal Medya Hesabı Bulunuyor Mu?

175 kişi ile yapılan ankette 120 kişinin sosyal medya hesabı kullandığı görülmüştür. Sosyal medya kullananların oranı %68,57’dir. 55 kişi ise kullanmadığını belirtmiştir ve

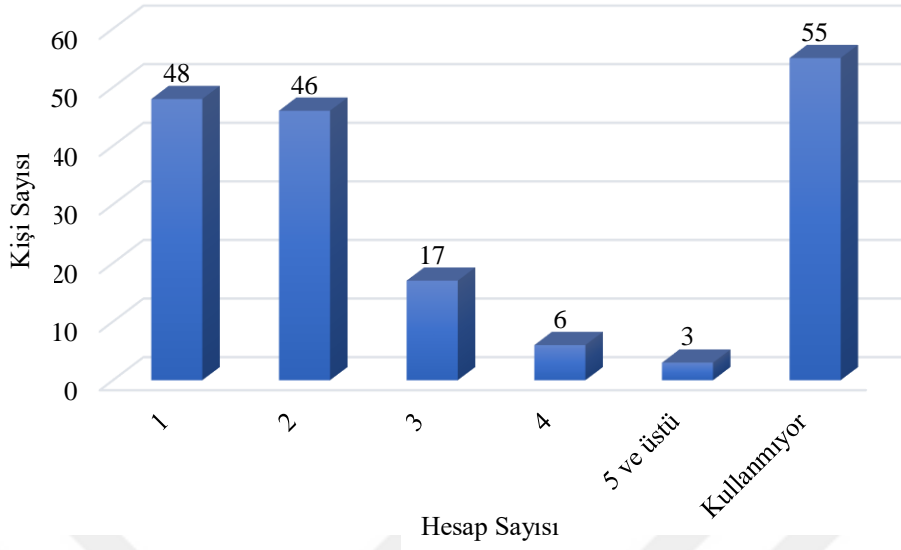
oranı %31,43'tür. Sosyal medya kullanan 120 kişiden 48'i kadın, 72'si ise erkektir. Yine aynı şekilde sosyal medya kullanmayan 55 kişiden 23'ünün kadın, 32'sinin ise erkek olduğu görülmüştür. Çalışanların sosyal medya hesabı bulunma yüzdeleri Şekil 11'de gösterilmiştir.



Şekil 11. Sosyal medya hesabı bulunma durumu (%)

3.1.10. Çalışanların Sosyal Medya Hesabı Sayısı

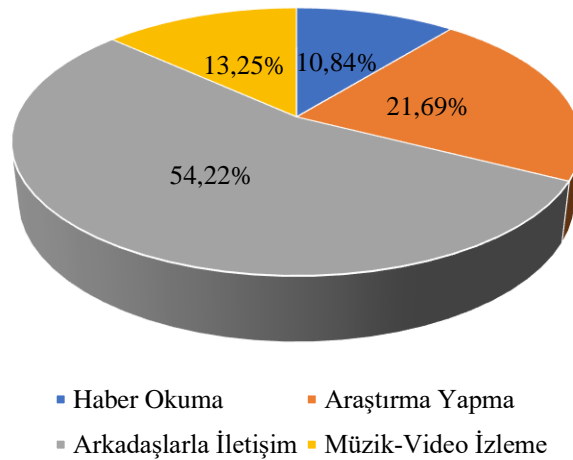
Anket sonuçları değerlendirildiğinde Şekil 14'de görüldüğü gibi, çalışanların büyük bir çoğunluğu 48 kişi ile %27,43'lük oranla 1 hesap kullanmaktadır. 48 kişinin 31'i erkek, 17'si kadın bireylerdir. Bu oranı 46 kişi ile 2 sosyal medya hesabı olanlar takip etmektedir. Oransal olarak %26,29'dur. 3 sosyal medya hesabı kullananların oranı %9,71, kişi sayısı 17, 4 hesap kullananların 6 (%3,43) ve son olarak 5 ve üstü hesaba sahip kişilerin sayısı 3 (%1,71) olarak kaydedilmiştir. Çalışanların %31,43'ünün hesabı bulunmamaktadır (Şekil 12).



Şekil 12. Çalışanların sosyal medya hesabı sayısı (Adet)

3.1.11. Çalışanların İnternet Kullanım Sebebi

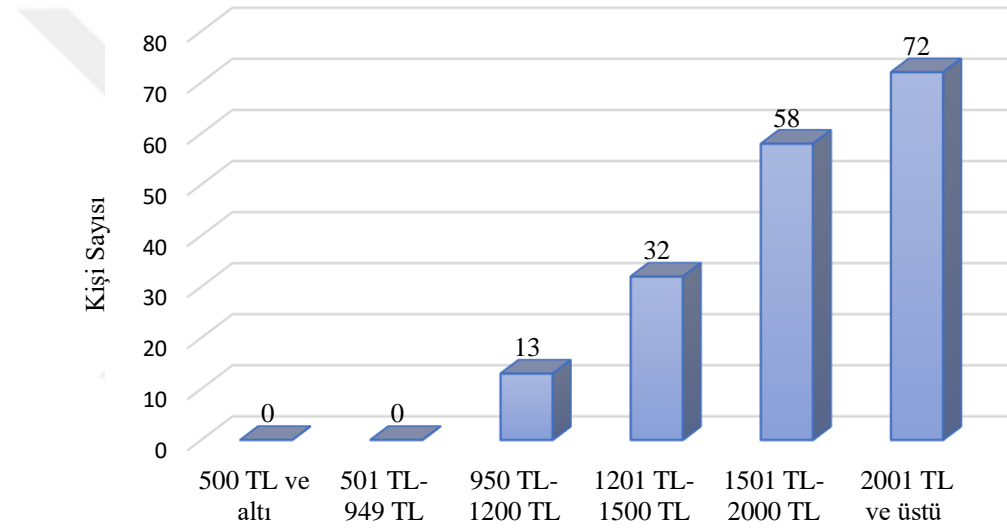
Çalışanların internet kullanma sebepleri arasında en yüksek oran, %54,22'lik oranla arkadaşlarla iletişim olmuştur. Arkadaşlarla iletişim şikkını tercih eden 45 personelin, 23 kişisi kadın, 22 kişisi erkektir. Bu oranı 13'ü erkek, 5'i kadın 18 kişinin tercih ettiği araştırma yapma, 9'u erkek, 2'si kadın 11 kişi ile müzik-video izleme ve son olarak 2'si kadın, 7'si erkek 9 kişinin seçtiği haber okuma seçenekleri takip etmiştir. 92 kişi internet kullanmama nedeniyle cevabı boş bırakmış ya da birden fazla seçeneği işaretlemiş olduğundan değerlendirme dışında bırakılmıştır. (Şekil 13)



Şekil 13. Çalışanların internet kullanım sebebi (%)

3.1.12. Çalışanların Aylık Geliri

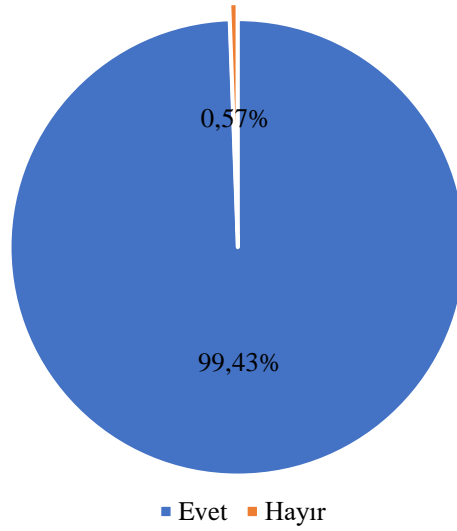
Çalışanların aylık gelir sorusuna verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde; 55 erkek, 17 kadın olmak üzere, yüzdesel olarak %41,14 ile 72 kişinin aylık olarak 2001 TL ve üstü geliri olduğu belirlenmiştir. %33,14 oranla 58 kişi 1501-2000 TL aylık gelire sahiptir. 1501-2000 TL aylık gelire sahip olanların 27'si kadın, 31'i erkektir. 28 kadın ve 4 erkek ile 32 kişi 1201-1500 TL aylık gelire sahipken, yüzdesel olarak %18,29'a tekabül etmektedir. Son olarak %7,43 oranla 12 kadın ve 1 erkekle 13 kişinin 950-1200 TL arası aylık gelire sahip oldukları belirtilmiştir (Şekil 14).



Şekil 14. Çalışanların aylık geliri (Adet)

3.1.13. Çalışanların Sosyal Güvence Durumu

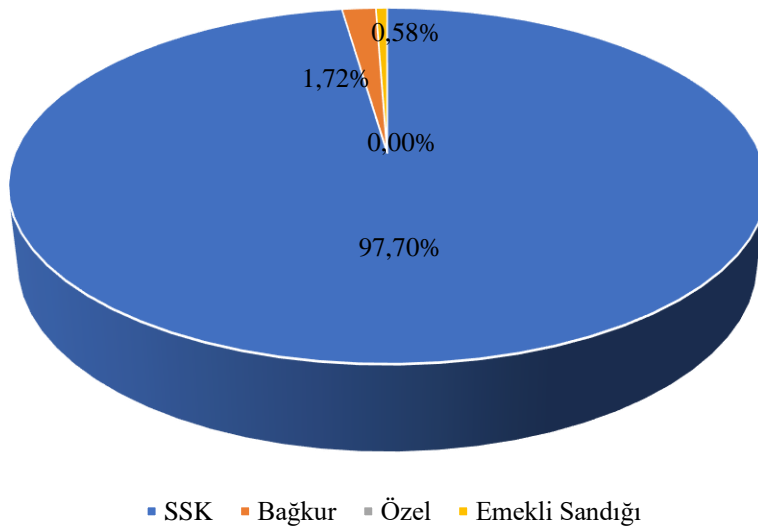
Çalışan personelin tamamına yakınının 174 kişi ve %99,43 oranla sosyal güvencesi olduğu, sadece 1 kişinin sosyal güvencesinin olmadığı belirlenmiştir (Şekil 15).



Şekil 15. Sosyal güvence durumu (%)

3.1.14. Çalışanların Yararlandığı Sosyal Güvence

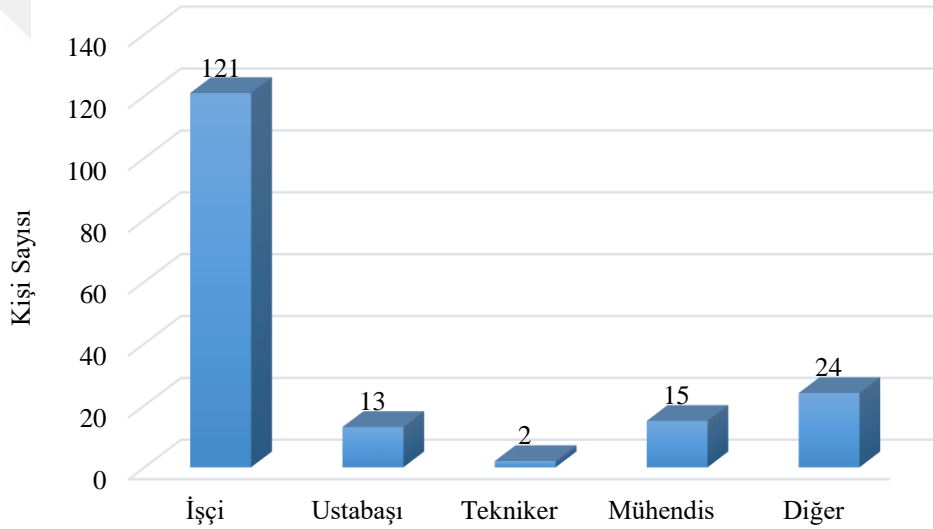
Sosyal güvence altındaki çalışanlar incelendiğinde %97,70 oranla 82 kadın, 89 erkek cinsiyetli toplam 170 kişinin SSK sosyal güvencesi altında olduğu görülmüştür. %1,72 oranla 1 kadın, 2 erkek olmak üzere 3 kişinin Bağkur, %0,58 oranla da kadın cinsiyetli 1 kişinin Emekli Sandığı güvencesi altında olduğu belirlenmiştir ve Şekil 16 'da gösterilmiştir.



Şekil 16. Yararlanılan sosyal güvence (%)

3.1.15. Çalışanların İşyerindeki Unvanı

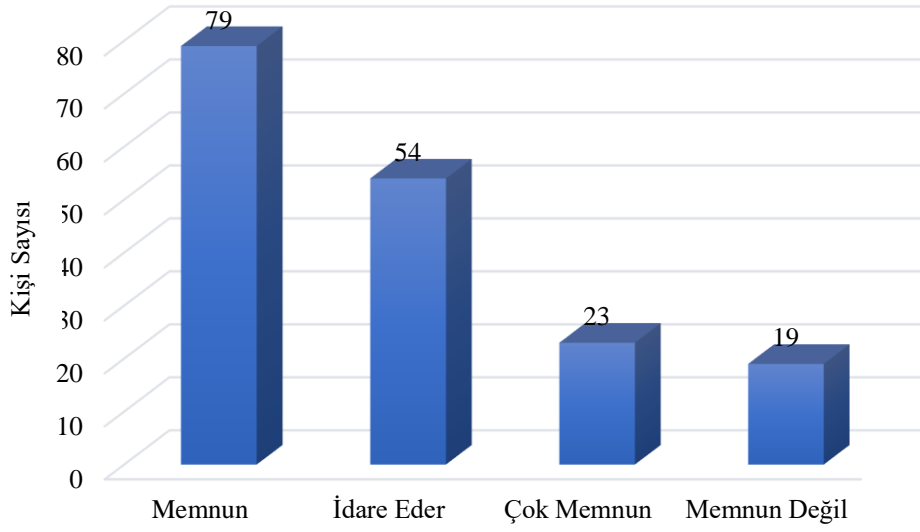
Çalışanların sahip oldukları unvanları açısından yapılan incelemede büyük kısmını işçilerin 121 kişi ve %69,14 oranla oluşturduğu görülmüştür. İşçilerin 69'u kadın iken, 52'si erkek cinsiyete sahiptir. %13,71 oran ve 24 kişi sayısı ile diğer seçeneği (şoför, Muhasebeci, İdari Personel vs.) ikinci sırada gelmektedir. Mühendis unvanında 15 kişi bulunmaktadır. Mühendis ünvanlı çalışanların 9'u kadın, 6'sı erkektir. Yüzdesel oranı ise %8,58'dir. Ustabaşı unvanına sahip 13 kişiden 12'si erkek iken 1'i kadındır. %7,43 oranla istihdamlarının sağlandığı görülmüştür. Son olarak tekniker unvanıyla 2 kişinin bulunduğu, 1 erkek ve 1 kadın olarak %1,14 oranla yer edindikleri belirlenmiştir. İşyeri unvanlarına ait olan dağılım şekli Şekil 17'de gösterilmiştir.



Şekil 17. Çalışanların işyerindeki unvanı (Adet)

3.1.16. Çalışanların İşinden Memnuniyet Durumu

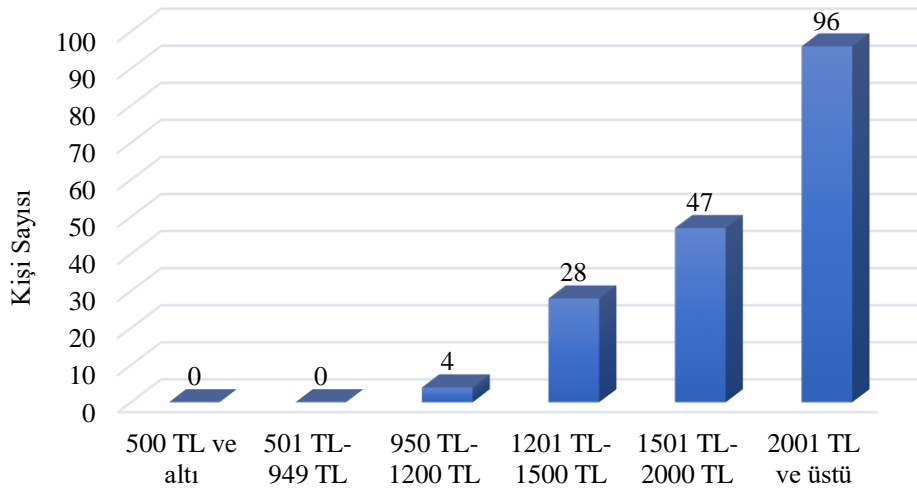
Su Ürünleri İşleme Tesisleri çalışanlarının iş memnuniyeti yönünden yapılan ankete verilen cevaplarda, 41 kadın ve 38 erkek personelin %45,14 oranıyla işinden memnun olduğu tespit edilmiştir. İş memnuniyeti için İdare eder cevabı veren 29 erkek ve 25 kadın çalışanın oranının %30,86, işinden çok memnun olduğunu belirten 23 kişinin, 20 erkek, 3 kadın ve oranının %13,14 olduğu görülmüştür. Son olarak işinden memnun olmadığını belirten 15 kadın ve 4 erkek olmak üzere 19 kişinin %10,86 orana sahip olduğu Şekil 18'de belirtilmiştir.



Şekil 18. Çalışanların işinden memnuniyet durumu (Adet)

3.1.17. Çalışanların Toplam Aile Geliri

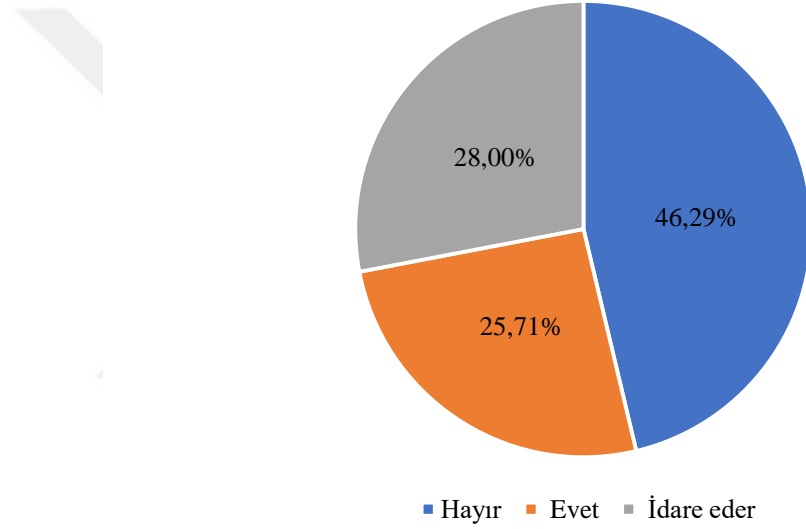
Çalışanların toplam aile gelirine verdikleri cevaplar incelendiğinde, 60 erkek ve 36 kadın toplam 96 kişi ile, %54,86 oranla 2001 TL ve üstü gelire sahip oldukları görülmüştür. %26,86 oranla 1501-2000 TL gelire sahip olan 47 kişinin 25 erkek ve 22 kadından oluştuğu belirlenmiştir. Toplam 1201-1500 TL gelire sahip olan 28 kişinin 24 kadın, 4 erkek ile oransal olarak %16,00 ve son olarak da 950-1200 TL gelire sahip olan 4 kişinin 2 erkek ve 2 kadından oluştuğu ve %2,28 orana sahip olduğu görülmüştür. Çalışanların toplam aile geliri Şekil 19'da gösterilmiştir.



Şekil 19. Çalışanların toplam aile geliri (Adet)

3.1.18. Çalışanların Maaş Memnuniyeti

Su Ürünleri İşleme Tesisleri çalışanlarına sorulan maaşınızı yeterli görüyor musunuz sorusuna karşılık hayır cevabı verenlerin 49 kişisi kadın, 32 kişisi erkek, 81 kişiden oluştuğu tespit edilmiş ve %46,29'luk bir orana sahip oldukları belirlenmiştir. Aldıkları maaştan memnuniyetlerini dile getiren çalışanların 37'si erkek, 8'i kadın toplam 45 kişi olduğu ve %25,71 oranla maaş memnuniyeti anketine evet dedikleri görülmüştür. %28,00'lik bir orandaki 27 kadın ve 22 erkek çalışan da bu ankete idare eder cevabını vermiştir (Şekil 20).

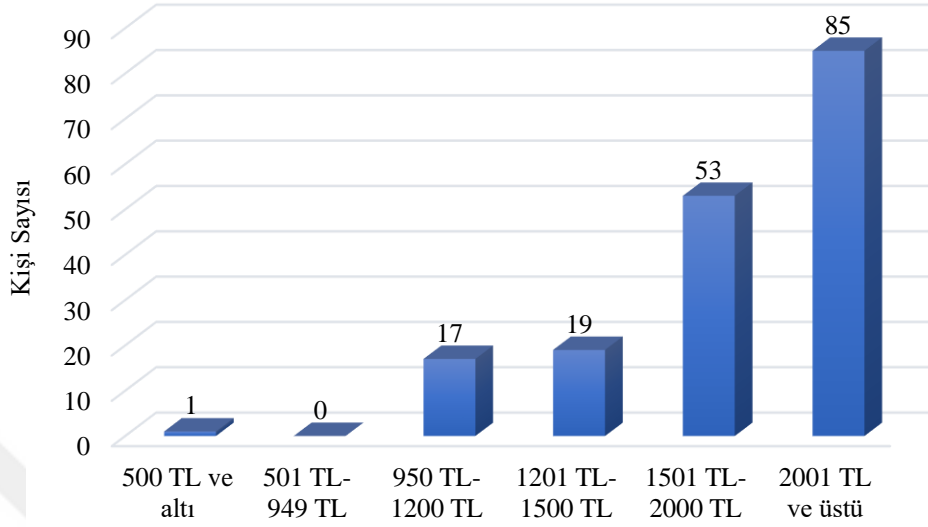


Şekil 20. Çalışanların maaş memnuniyeti (%)

3.1.19. Çalışanların Aylık Ortalama Harcama Miktarı

Yapılan ankette aylık ortalama harcama miktarı sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde, 55 erkek ve 30 kadın toplam 85 kişi ile yüzdesel olarak %48,57 ile en yüksek harcama aralığının 2001 TL ve üstü olduğu görülmüştür. Ardından %30,29'luk oranla 27 erkek, 26 kadın çalışanın işaretlediği 1501-2000 TL aralığı gelmektedir. 1201-1500 TL harcama yapanlar %10,86 oranla 13 kadın, 6 erkek birey olarak 19 kişiden oluşmaktadır. %9,71'lik oranla 15 kadın ve 2 erkek ile 17 kişi aylık olarak 950-1200TL harcama yaptıklarını belirtmişlerdir. Son olarak %0,57'lik bir oranla 1 erkek birey aylık olarak 500 TL ve altı harcama yaptığını belirtmiştir. Çalışanlardan hiçbiri 501-949 TL

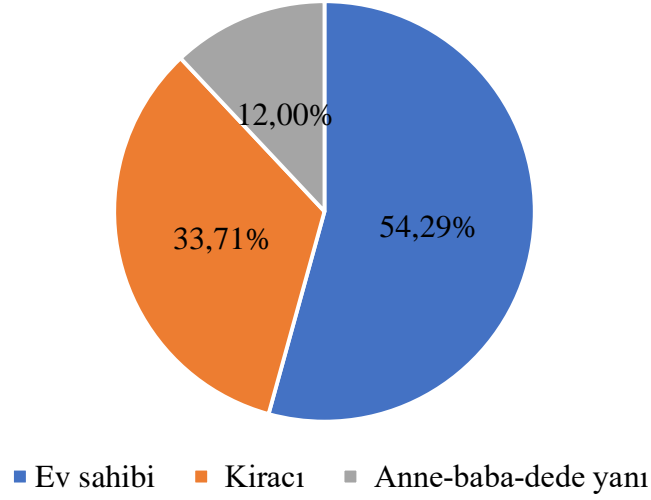
harcama şikkını işaretlememiştir. Aylık ortalama harcama miktarı Şekil 21’de gösterilmiştir.



Şekil 21. Çalışanların aylık harcama miktarı (Adet)

3.1.20. Konutun Mülkiyet Durumu

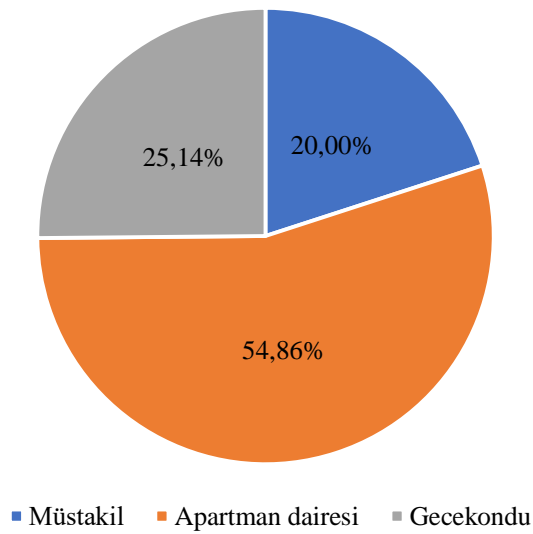
Çalışanların konut mülkiyeti incelendiğinde, sektör çalışanlarının büyük çoğunluğunun ev sahibi olduğu görülmektedir. Ev sahibi olan çalışanlar oransal olarak %54,29’luk bir pay ile 54 kadın ve 41 erkek olmak üzere toplam 95 kişiden oluşmaktadır. Kiracıların 39’u erkek, 20’si kadın toplam 59 bireyden oluşmakta ve yüzdesel olarak %33,71’e tekabül etmektedir. Son olarak anne-baba-dede yanında ikamet eden çalışanların sayısı 11 erkek ve 10 kadın olmak üzere 21 kişiden oluşmaktadır. Yüzdesel olarak ise %12,00 olduğu belirlenmiş ve Şekil 22’de gösterilmiştir.



Şekil 22. Oturulan konutun mülkiyet durumu (%)

3.1.21. Konut Tipi

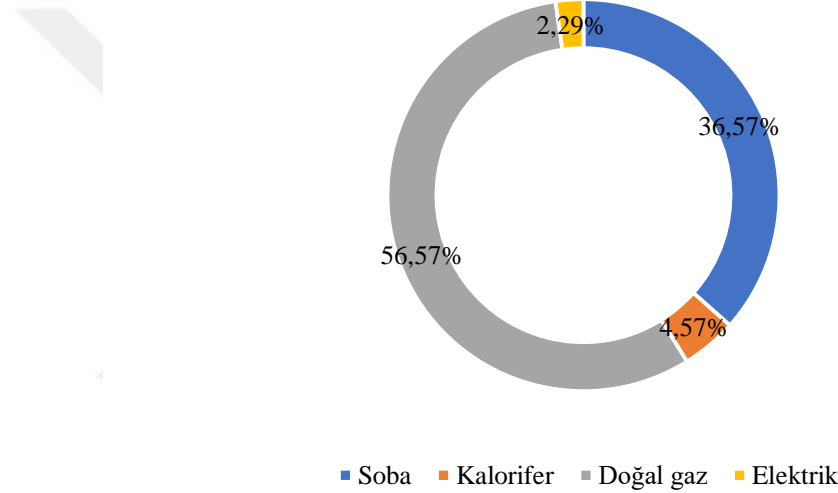
Çalışanların oturduğu konut tipi incelendiğinde; apartman dairesinde oturanların %54,86, kişi sayısının da 65 kadın ve 28 erkek olmak üzere 96 kişi olduğu görülmüştür. Gecekonuda oturanların %25,14'lük orana sahip oldukları, 37 kadın ve 7 erkek birey olmak üzere toplamda 44 kişi olduğu tespit edilmiştir. Son olarak müstakil evde yaşayanların oranı %20,00'dir. 19 kadın ve 16 erkek olmak üzere 35 kişinin müstakil evde oturduğu belirlenmiştir (Şekil 23).



Şekil 23. Çalışanın oturduğu konut tipi (%)

3.1.22. Konutun Isınma Şekli

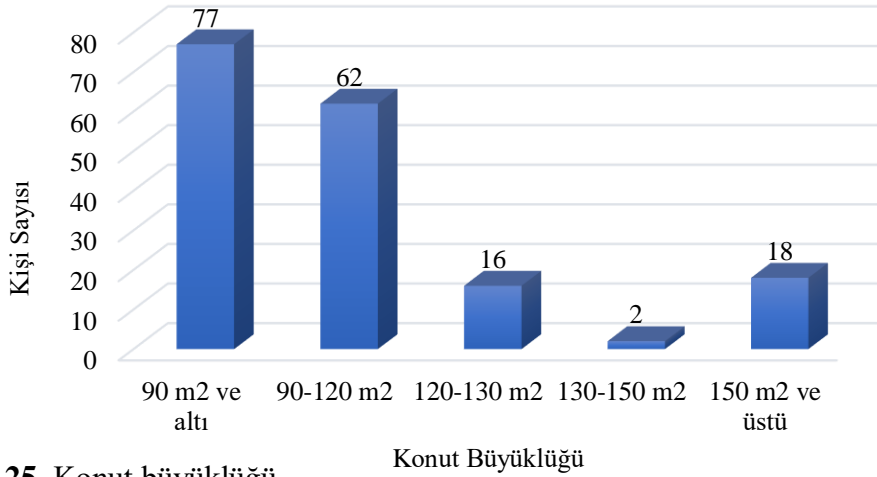
Çalışanların oturduğu konutların ısınma şekilleri incelendiğinde baskın olan oranın %56,57 ile doğal gaz olduğu görülmektedir. Doğal gaz ile ısınanlar 72 erkek, 27 kadın olmak üzere toplam 99 bireyden oluşmaktadır. Konutu soba ile ısınan 64 kişi ise 51 kadın, 13 erkek anketörden oluşmaktadır. Yine soba ile ısınanların oranı %36,57'dir. Ankette ısınma şekli olarak kaloriferi işaretleyen 8 kişi 6 erkek, 2 kadın bireyden oluşmaktadır. Yüzdesel oranı da %4,57 olmuştur. Son olarak elektrik ile ısınanların oranı %2,29 iken, 3 erkek, 1 kadın olmak üzere 4 bireyden oluştuğu kaydedilmiştir (Şekil 24).



Şekil 24. Oturulan konutun ısınma şekli

3.1.23. Konut Büyüklüğü

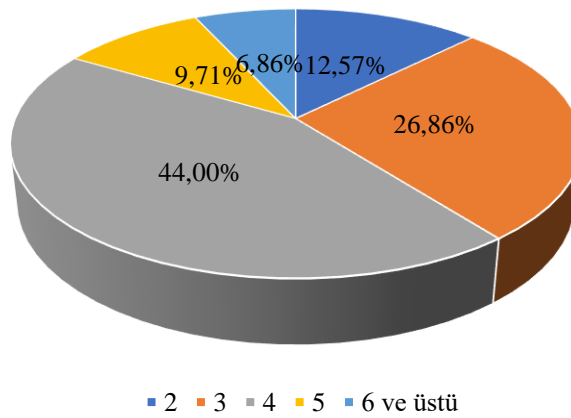
Çalışanların ikamet ettiği konutların büyüklüklerine bakıldığında; 52 kadın, 25 erkek olan 77 çalışan, %44,00'lık oranla 90 m² ve altı büyüklüğündeki konutta yaşamaktadır. 90-120 m² büyüklükteki konutta 44 erkek, 18 kadın toplam 62 kişi yaşamaktadır. Yüzdesel oranı ise %35,43'tür. 150 m² ve üzeri büyüklükte yaşayan 18 kişinin 14'ü kadın, 4'ü erkek, yüzdesel olarak oranı %10,29'dur. 9 kadın ve 7 erkek bireyden oluşan 16 kişi, %9,14 oranla 120-130 m² büyüklükteki konutta ikamet ettiği görülmektedir. Son olarak 2 erkek birey %1,14'lük oranla 130-150 m² büyüklüğe sahip olan konutta yaşamaktadır (Şekil 25).



Şekil 25. Konut büyüklüğü

3.1.24. Konutta Yaşayan Kişi Sayısı

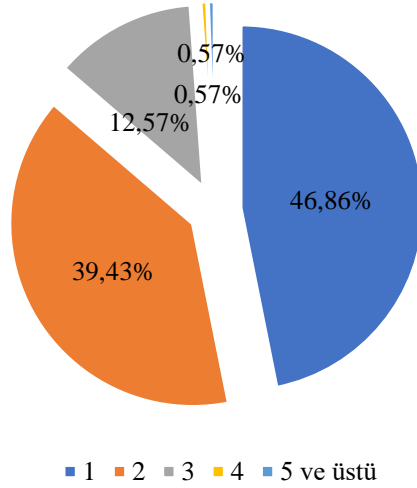
Konutta yaşayan kişi sayılarına bakıldığında; %44,00'lük oranla aynı konutta 4 kişinin yaşadığı görülmektedir. En fazla oranla 4 kişinin aynı konutta yaşadığı cevabını verenler 39 kadın, 38 erkek olmak üzere 77 kişidir. Aynı konutta 3 kişi ikamet edenlerin oranı %26,86'dır. Bu şıkkı işaretleyenlerin 29 kişisi erkek, 18 kişisi kadın olduğu görülmüştür. 2 kişi aynı evde oturanların oranı %12,57 olmuştur. 17 kadın, 5 erkek çalışan evinde 2 kişiyle yaşamaktadır. %9,71 oranla evinde 5 kişi bir arada yaşayanların 13 kişisi erkek, 4 kişisi kadındır. Son olarak %6,86'lık en düşük oranla 6 kişi ve üzeri aynı konutu paylaşmaktadır. 6 kişi ve üzeri aynı evde yaşayan 12 kişinin 6'sı erkek, 6'sı kadındır. Konutta yaşayanların kişi sayısı ve yüzdeleri Şekil 26'da gösterilmiştir.



Şekil 26. Konutta yaşayan kişi sayısı (%)

3.1.25. Aynı Konutta Oturanların Çalışma Sayısı

Aynı evde ikamet edenlerden kaç kişinin çalıştığı ile ilgili anket sorusuna verilen cevaplar değerlendirildiğinde; en yüksek oranın %46,86 ile 1 kişinin maaş aldığı seçeneğin olduğu görülmüştür. Bu cevabı verenlerin 43 kişisi kadın, 39 kişisi erkektir. Söz konusu ankete aynı konutta oturup, 2 kişinin maaş aldığı cevabı verenlerin oranı %39,43 iken bunların 36'sı erkek, 33'ü kadındır. 3 kişinin çalıştığı konut %12,57 oranla, 14 erkek ve 8 kadından oluşmaktadır. Son olarak aynı hanede 4 kişi ile 5 ve üstü çalışanların 1'er erkek olduğu gözlenmiş ve oranları ayrı ayrı %0,57 olarak kaydedilmiştir. Konutta oturanların kaçının maaşlı olduğuyla alakalı yüzde değerleri Şekil 27'de gösterilmiştir.



Şekil 27. Konutta çalışan kişi sayısı (%)

3.2. Çalışanların Anket Verilerinin Tespiti ve Değerlendirilmesi Sorularına Yönelik Korelasyon İlişkilerinin Tespiti

Korelasyon katsayısı; iki değişken arasında olan doğrusal ilişkinin derecesini ölçen bir değer olup -1 ve +1 arasında değişmektedir. r'nin -1'e yakın olması, bu değişkenler arasında çok güçlü bir negatif doğrusal ilişkinin mevcut olduğunu, +1'e yakın olması da çok güçlü pozitif doğrusal ilişki olduğunu işaret etmektedir. Mutlak değer olarak r'nin 0.7'den büyük olması doğrusal ilişkinin güçlü olduğu şeklinde bir yorum yapabilmemize olanak verir (Karataş, 2014).

Anakütleyle göre normal sayılabilecek kadar örnek sayısı alınarak yapılmış korelasyon hesaplamalarında r için genellikle; 0.00-0.25 çok zayıf ilişki, 0.26-0.49 zayıf ilişki, 0.50-0.69 orta ilişki, 0.70-0.89 yüksek ilişki ve 0.90-1.0 çok yüksek ilişki vardır denilmektedir (Karataş, 2014).

3.2.1. Konut Büyüklüğü-Konutta Yaşayan Kişi Sayısı Korelasyon Analizi

Anket sonuçları değerlendirildiğinde çalışanların %44,00'lük oranının 90 m² ve altındaki büyüklükte konutta ikamet ettikleri ve yine %44,00'lük oranının aynı konutta 4 kişi olarak yaşadıkları görülmektedir. Korelasyon analizi yapıldığında, sonucun 0,07 olduğu tespit edilmiş ve aralarında çok zayıf bir ilişki olduğu belirlenmiştir.

3.2.2. Çalışanların Eğitim Durumu-Kitap Okuma Sıklığı Korelasyon Analizi

Çalışanların eğitim durumlarına personelin büyük çoğunluğunun (%45,71) ortaöğretim mezunu olduğu görülmektedir. Kitap okuma sıklıkları incelendiğinde ise %30,85'lik kısmının hiç kitap okumadığı belirlenmiştir. Bu iki madde arasındaki korelasyon oranına bakıldığında sonucun 0,21 olduğu ve aralarındaki ilişkinin çok zayıf ilişki olduğu kaydedilmiştir.

3.2.3. Çalışanların Aylık Geliri-Aylık Ortalama Harcama Miktarı Korelasyon Analizi

Su ürünleri işleme tesislerinde çalışan personelin %41,14'ünün aylık olarak 2001 TL ve üstü geliri olduğu görülmektedir. %48,57'sinin aylık 2001 TL ve üzerinde harcama yaptıkları belirlenmiştir. Bu iki anket verisinin korelasyon analizine bakıldığında 0,08 ile çok zayıf bir ilişki içerisinde oldukları kaydedilmiştir.

3.2.4. Çalışanların İşyerindeki Unvanı-İşinden Memnuniyet Durumu Korelasyon Analizi

İşleme tesislerinde çalışan personelin sahip oldukları unvanları açısından yapılan incelemede %69,14'ünün işçi olduğu görülmüştür. Bununla beraber %45,14'ünün

işinden memnun olduğu belirlenmiştir. İki veri arasındaki korelasyon verisi incelendiğinde $r = -0,05$ değeri bulunmuş ve aralarında negatif bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir.

3.2.5. Çalışanların Cinsiyet Dağılımı-Eğitim Durumu Korelasyon Analizi

Cinsiyet durumuna göre yapılan değerlendirmede çalışanların %52,00'sinin erkek olduğu, çalışanların eğitim durumu incelendiğinde en yüksek payı ortaöğretim mezunu olanların oluşturduğu görülmüştür. Korelasyon analizi sonucu incelendiğinde iki değişken arasında $r = -0,02$ değer ile negatif ilişkinin olduğu kaydedilmiştir.

3.2.6. Çalışanların Aylık Geliri-Kitap Okuma Sıklığı Korelasyon Analizi

Daha önce de bahsedildiği gibi çalışanların %41,14'ünün 2001 TL ve üzerinde aylık gelire sahip olduğu, çalışanların %30,85'inin hiç kitap okumadığı görülmüştür. Aylık gelir ve kitap okuma sıklığı arasındaki korelasyon analiz sonucuna bakıldığında (0,12) aralarında çok zayıf bir ilişki olduğu görülmüştür.

3.2.7. Çalışanların Eğitim Durumu-İnternet Kullanım Sıklığı Korelasyon Analizi

Çalışanların büyük çoğunluğunun (%45,71) ortaöğretim mezunu olduğu belirlenmiş ve anketörlerin %54,86'sının interneti günde 2-3 saat kullandıkları kaydedilmiştir. Eğitim durumu ve internet kullanım sıklığı arasındaki korelasyon analizi yapıldığında $r = -0,6$ olarak bulunmuş ve aralarında negatif bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir.

3.2.8. Çalışanların Eğitim Durumu-Gazete Okuma Sıklıkları Korelasyon Analizi

Su Ürünleri İşleme Tesislerinde çalışan personelin %45,71'inin ortaöğretim mezunu olduğu, %28,00'lik diliminin her gün gazete okuduğu saptanmıştır. Eğitim durumu ve gazete okuma sıklığı verilerinde korelasyon analizi yapıldığında $r = -0,3$ ve aralarında negatif bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir.

3.2.9. Çalışanların Sosyal Medya Hesap Sayısı-İnternet Kullanma Sıklığı Korelasyon analizi

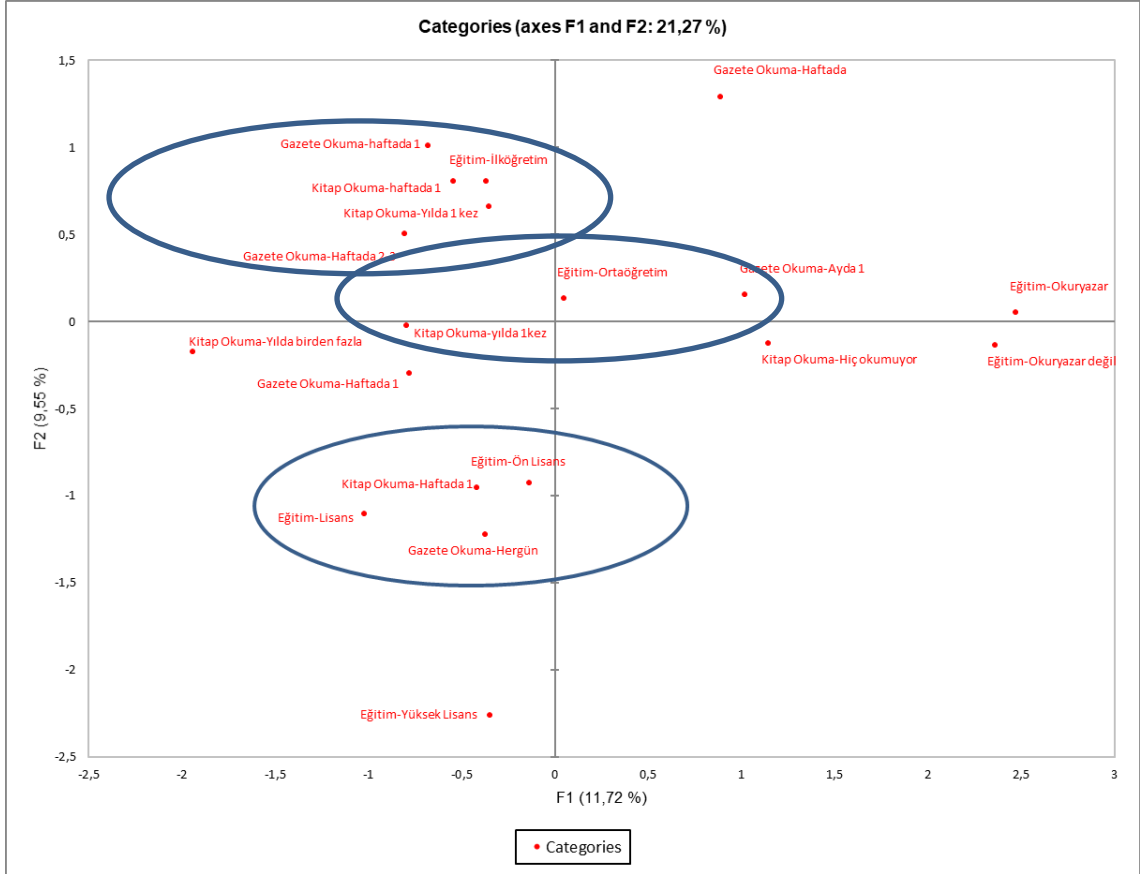
Çalışan personelin sosyal medya hesap sayıları incelendiğinde %27,43'lük bir kesiminin 1 hesap kullandığı, %54,86'sının da günde en az 2-3 saatini internet kullanarak harcadığı tespit edilmiştir. Sosyal medya hesap sayıları ve internet kullanma sıklığı arasında korelasyon analizi yapıldığında $r=0,08$ olarak bulunmuş ve aralarında zayıf bir ilişki olduğu gözlemlenmiştir.

3.2.10. Çalışanların Anket Verilerinin Tespiti ve Değerlendirilmesi Sorularına Yönelik Çoklu Uyum Analizi

Çoklu uyum analizi; değişkenler arasındaki ilişkilerin iki ya da daha çok boyutlu çapraz tablolarla incelendiği durumlarda kullanılan ve tanımlayıcı tipte olan çok değişkenli istatistiksel bir tekniktir. Bu analiz sonucunda her bir değişkenin kategorileri arasındaki ilişkiler grafiksel olarak incelenip yorumlanır. Bir diğer deyişle uyum analizi iki ya da daha çok kategorideki verilerin uyumunu inceler (Kılıç, 2016).

3.2.11. Eğitim-Kitap Okuma Sıklığı-Gazete Okuma Sıklığı Çoklu Uyum Analizi Sonuçları

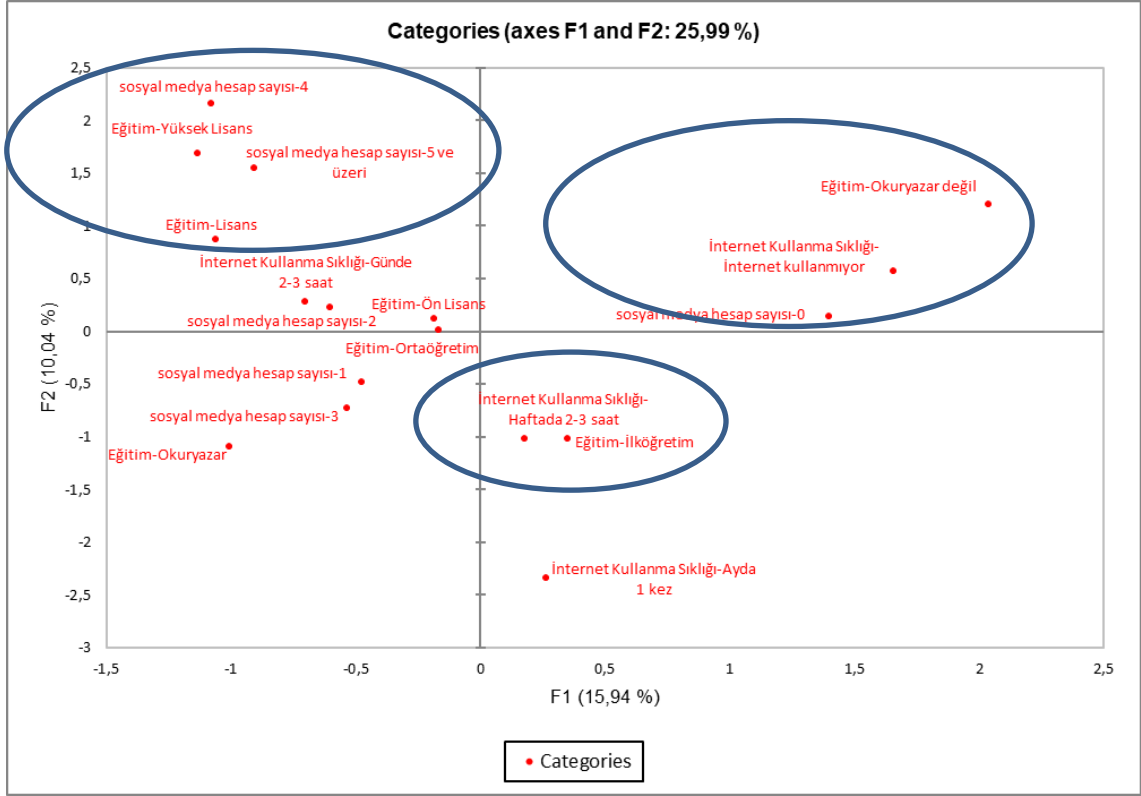
Yapılan çoklu uyum analiz değerleri Şekil 28'de gösterilmiştir. İlköğretim eğitimi olan personelin kitap okuma oranları hafta 1 ile yılda 1 arasında değişim gösterirken, gazete okuma haftada 1 ile haftada 2-3 arasında dağılım göstermiştir. Ortaöğretim eğitimi olan kişilerin kitap okumalarının yılda 1 defa, gazete okumalarının ayda 1 defa oranlarına dağılımı benzer bulunmuştur. Eğitimi ön lisans ve lisans olan personelin haftada 1 kitap okuma ve her gün gazete okuma oranları bir dağılım göstermiştir.



Şekil 28. Eğitim-Kitap Okuma Sıklığı-Gazete Okuma Sıklığı Çoklu Uyum Analizi

3.2.12. Eğitim-İnternet Kullanma Sıklığı-Sosyal Medya Hesap Sayısı Çoklu Uyum Analizi Sonuçları

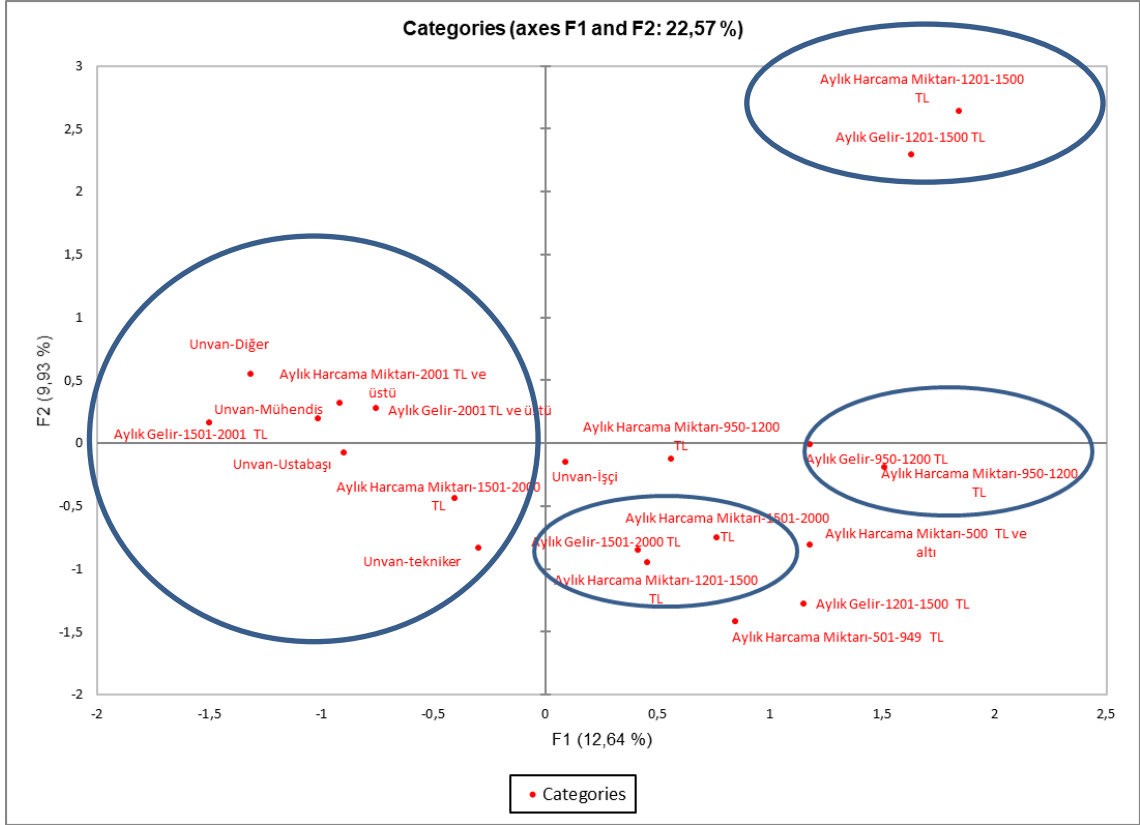
Çoklu uyum analizi sonuçlarına göre, okuryazar olmayan personelin doğal olarak sonuçları internet kullanmama ve sosyal medya sayısı sıfır olarak belirlenmiştir. İlköğretim eğitimi olan personelin haftada 2-3 saat internet kullandığı gözlenirken, sosyal medya sayısında tutarlı bir dağılım gözlenmemiştir. Eğitimin artması ile beraber sosyal medya hesap sayılarının da arttığı Şekil 29'da gözlenmiştir.



Şekil 29. Eğitim-İnternet Kullanma Sıklığı-Sosyal Medya Hesap Sayısı Çoklu Uyum Analizi

3.2.13. Unvan-Aylık Gelir-Aylık Harcama Çoklu Uyum Analizi Sonuçları

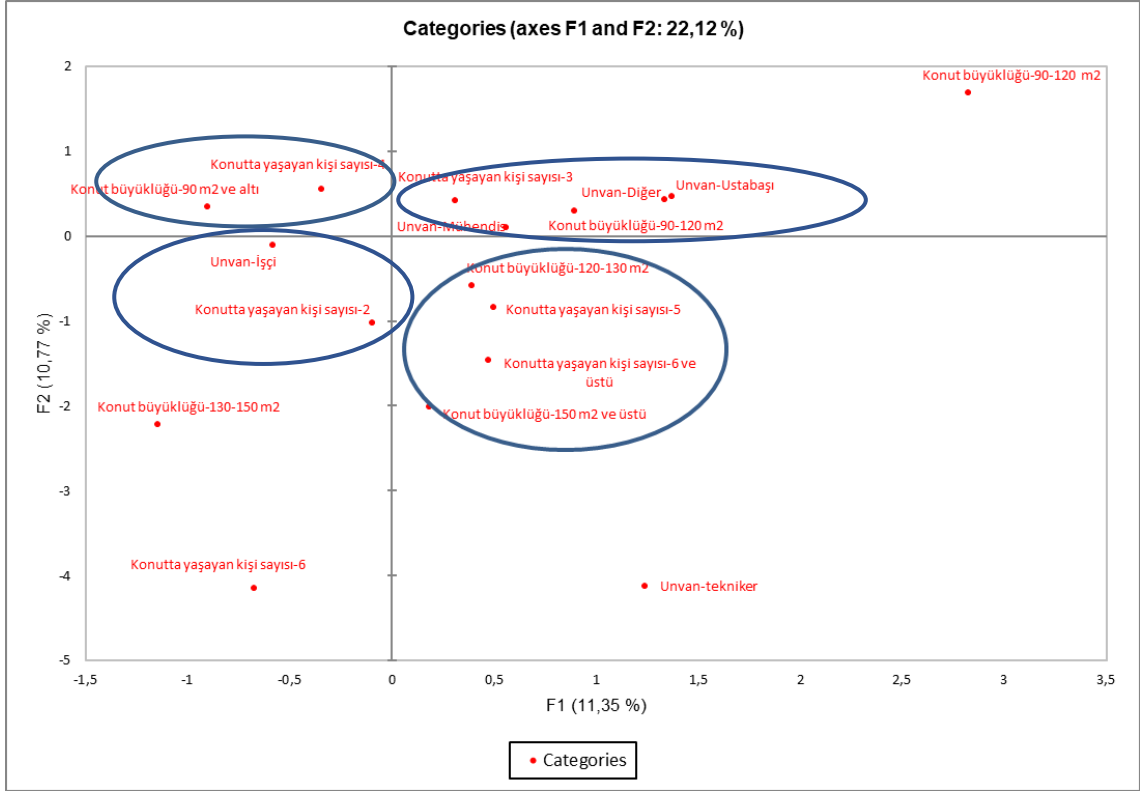
Şekil 30'da görüldüğü gibi aylık gelir miktarları ile aylık harcama miktarlarının birbirine büyük oranda paralel olduğu gözlemlendi. Unvan yönünden aylık gelir ve aylık harcama dağılımlarında unvan artışına bağlı olarak gelirden artış olduğu ve buna bağlı olarak harcama miktarı da artış göstermiştir.



Şekil 30. Unvan-Aylık Gelir-Aylık Harcama Çoklu Uyum Analizi

3.2.14. Konut Büyüklüğü-Konutta Yaşayan Kişi Sayısı-Unvan Çoklu Uyum Analizi Sonuçları

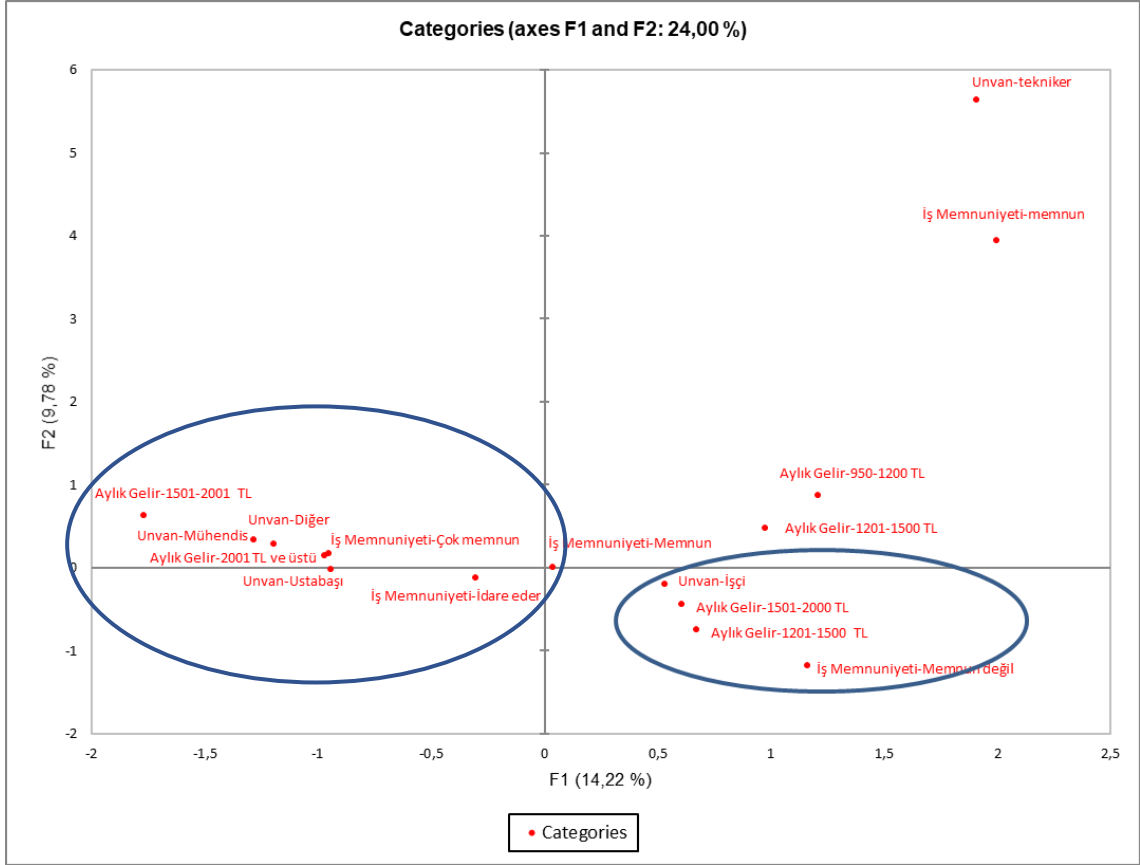
Konutta yaşayan kişi sayıları ile konutun arasında çoklu uyum analizi sonuçlarının birbirleri ile paralel ilişki içinde olduğu görülmüştür. Konut büyüklüğü arttıkça konutta oturan kişi sayısındaki artış özellikle 120 m² üzerindeki dairelerde belirginlik göstermiştir. Ustabaşı, Mühendis ve Diğer unvana sahip personelin konut büyüklüklerinin 90-120 m² olduğu ve konutta oturan kişi sayısının 3 kişi olduğu gözlenmiştir. İşçi unvanına sahip olan personelin konutta oturan kişi sayısının 2 ile sınırlı olduğu belirlenmiştir (Şekil 31).



Şekil 31. Konut Büyüklüğü-Konutta Yaşayan Kişi Sayısı-Unvan Çoklu Uyum Analizi

3.2.15. Aylık Gelir-Unvan-İşinden Memnuniyeti Çoklu Uyum Analizi Sonuçları

İşçi unvanına sahip personelin aylık gelirlerinin 1201 ile 2000 TL arasında dağılım gösterdiği, belirlenirken iş memnuniyetinin olumsuz olduğu gözlenmiştir. Ustabaşı, mühendis ve diğer unvana sahip personelin aylık gelirleri 1501 TL ve üzeri olarak dağılım gösterirken, iş memnuniyeti çok memnun ve idare eder arasında dağılım göstermiştir (Şekil 32).



Şekil 32. Aylık Gelir-Unvan-İşinden Memnuniyeti Çoklu Uyum Analizi

3.3. İşleme Tesislerinin Yapısına Yönelik Anket Verilerinin Belirlenmesi ve Değerlendirilmesi (Anket-2)

3.3.1. Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Adı ve Adresleri

İstanbul'da bulunan ve faal olan tesislerin adı, adresi ve iletişim bilgileri Tablo 6'da gösterilmiştir.

Tablo 6. Ziyaret edilen işleme tesisleri ve adresleri

Tesisin Adı	Adresi	İletişim
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Osmangazi Mah. Battalgazi Cad. Sagun Plaza No: 21 Merkez Sancaktepe/ İST	0216 561 20 20
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Karamandere Mah. Merkez Şile/İST	0216 711 52 36
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Akçaburgaz Mah. 3049 Sk. No:2 Merkez Esenyurt/İST	0212 517 07 95
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Mehmet Akif Mah. Köknar Cad. Yücedağ Sk. No 13/A Merkez Çekmeköy/İST	0216 364 24 38
Uğurlu Deniz Ürünleri	Aladoğan Sk. No 3/A Ortaköy Beşiktaş/İST	0216 260 40 58
Conker Kumanya ve Balıkçılık	Yenimahalle Mah. Karakütük Cad. No 42/1 Merkez Sarıyer/İST	0212 242 02 50
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Kocatepe Mah. Mega Center A Blok No: 1208 Merkez Bayrampaşa/İST	0212 640 74 45
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	Kocatepe Mah. Mega Center A Blok No: 892 Merkez Bayrampaşa/İST	0212 437 33 78
İlke Balıkçılık	Defterdar Mah. Eyüp Bulvarı No 18/1 Merkez Eyüp/İST	0212 674 30 92
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	Kocatepe Mah. Mega Center A Blok No: 717-718 Merkez Bayrampaşa/İST	0212 297 18 22
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	Ayazağa Mah. Hadım Koruyolu No: 21 Merkez Sarıyer/İST	0212 289 32 10
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	Kavacık Mah. Serpil Sk. No 15/A Merkez Beykoz/İST	0216 465 99 60
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	Çengeldere Mah. Çengeldere Cad. No: 97/A Merkez Beykoz/İST	0216 479 08 98

3.3.2. Tesislerin Kuruluş Yerleri ve Yılı

İncelenen tesislerin kuruluş yerleri ve kuruluş yılları Tablo 7’de verilmiştir. Tabloda da görüldüğü gibi; İstanbul ilinde faaliyette olan 13 adet işleme tesisinin 2 adeti Bayrampaşa’da, 2 adeti Sarıyer’de, diğerleri ise Sancaktepe, Şile, Esenyurt, Çekmeköy, Beşiktaş, Eyüp, Beyoğlu, Şişli ve Beykoz’da kurulmuştur.

1971 yılında kurulan Uğurlu Deniz Ürünleri en eski işleme tesisidir. Ardından 1989’da kurulan Varollar Gıda San. Ve Tic. A.Ş., ve 1990 yılında kurulan Nevzat Su Ürünleri İmalat ve Ticaret Ltd. Şti gelmektedir. Sektörün gelişmesi ile 2000’li yıllarda

diğer işleme tesislerinin de faaliyete geçtiği görülmüştür. Tesislerin kuruluş yıllarına göre sayı değer ve yüzdeleri, kuruluş yerleri ve yılları Tablo 7 ve Tablo 8’de gösterilmiştir.

Tablo 7. Tesislerin kuruluş yıllarına göre sayı ve yüzdeleri

Kuruluş Yılı	Sayı	%
1971-1999	3	23,08
2000-2010	5	38,46
2011-2018	5	38,46
Toplam	13	100,0

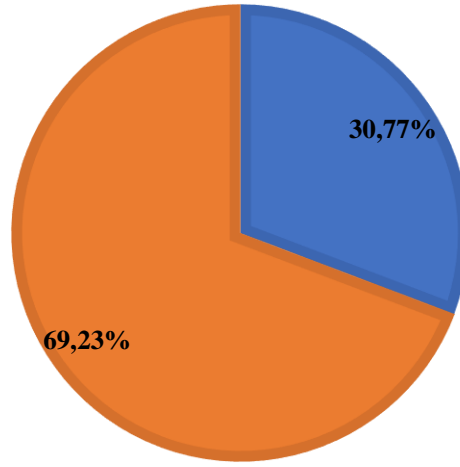
Tablo 8. Tesislerin kuruluş yerleri ve yılı

Tesisin adı	Kuruluş Yeri	Kuruluş Yılı
Uğurlu Deniz Ürünleri	Beşiktaş	1971
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Şile	1989
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	Sarıyer	1990
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	Şişli	2007
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	Beyoğlu	2008
Conker Kumanya ve Balıkçılık	Sarıyer	2008
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Bayrampaşa	2009
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Sancaktepe	2010
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	Bayrampaşa	2013
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Esenyurt	2013
İlke Balıkçılık	Eyüp	2013
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	Beykoz	2015
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Çekmeköy	2016

3.3.3. İhracat İzni Olan İşletmeler

Su Ürünleri İşletmelerinin Avrupa Birliğine üye olan ülkelere ihracat yapabilmeleri için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan AB onay numarası almaları gerekmektedir. Yapılan inceleme ve denetimler sonucunda uygun görülen tesislere imal türü ve ihrac şekillerine göre bu kod numarası verilir. İhracat izni olan işletmeler incelendiğinde 4 adet işletmenin AB onay numarası olduğu görülmüştür. Ziyaret edilen işletmeler içinde AB onay numarası olanların oranı %30,77'dir. AB onay numarası olan işletmeler; Kemal Balıkçılık, Varollar Gıda., Sağdıçlar Balıkçılık ve Aden Su Ürünleri'dir. Bu işletmelerin aynı zamanda AB dışında diğer ülkelere de ihracat yaptığı görülmektedir. İhracat izni olan ve olmayan işletmelerin yüzde dağılımları Şekil 33'de gösterilmiştir. İhracat izni olan işletmeler ve ihracat yapılan yerler Tablo 9'da gösterilmiştir.

■ İhracat izni olanlar ■ İhracat izni olmayanlar



Şekil 33. İşletmelerin ihracat izin durumları (%)

Tablo 9. İhracat izni olan işletmeler ve ihracat yaptıkları yerler

Tesisin adı	İhracat izni	İhracat Yapılan Yerler
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Var	Tüm AB ülkeleri, Rusya, ABD, Japonya
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Var	İtalya, Uzakdoğu
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Var	Bulgaristan, ABD, Letonya, İsveç
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Var	Tüm AB ülkeleri (Rusya, Çin, Suudi Arabistan hariç her yer)

Diğer 9 işletmenin (%69,23) ihracat izni olmadığı tespit edilmiştir.

3.3.4. İşletmelerin Yıllık İşleme Kapasitesi

Tesislerin kapasiteleri incelendiğinde işletmelerin kapasiteleri 180 000 ton/yıl ile 10 ton/yıl arasında değişmekte olup, ortalama olarak 14,127 ton/yıl' dır. En yüksek kapasiteye sahip olan işletmenin 180000 ton/yıl ile Aden Su Ürünleri olduğu belirlenmiştir. 1000 ton/yıl ile Kemal Balıkçılık, 624 ton/yıl kapasite ile Kayhanlar Su Ürünleri ve 600 ton/yıl ile Varollar Gıda daha sonra sıralanmaktadır. Diğer işletmeler 480 ton/yıl ve daha az kapasite ile belirtilen işletmelerden oluşmaktadır (Tablo 11). Kapasiteleri incelenen işletmelerin büyük çoğunluğun (%46,16) 100 ton/yıl ve altında olduğu tespit edilmiştir (Tablo 10).

Tablo 10. İşletmelerin Kapasitelerinin Yüzde Değerleri (ton/yıl)

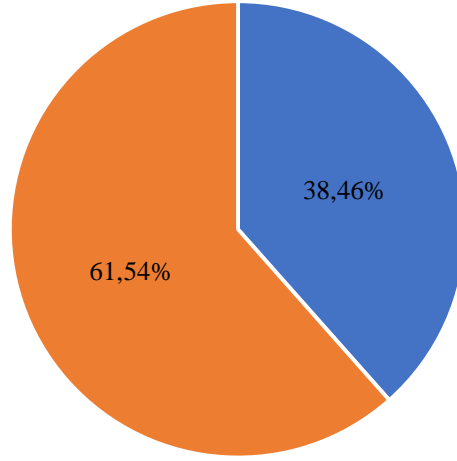
Kapasite (ton/yıl)	Sayı	%
100 bin ton ve üzeri	1	7,69
100 bin -1000 ton	1	7,69
1000-100 ton	5	38,46
100 ton ve altı	6	46,16
Toplam	13	100,0

Tablo 11. İşletmelerin Kapasiteleri (ton/yıl)

Tesisin adı	Kapasitesi (ton/yıl)
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	180.000
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	1000
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	624
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	600
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	480
İlke Balıkçılık	400
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	250
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	100
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	100
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	72
Conker Kumanya ve Balıkçılık	12
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	10
Uğurlu Deniz Ürünleri	10

3.3.5. İşletmeler Devlet Desteği Alıyor mu?

Ankete katılan işletmelerden devlet desteği alanlar incelendiğinde; 5 adet işletmenin devletten çeşitli destekler aldığı tespit edilmiştir (%38,46). Varollar, İlke Balıkçılık, Kavak ve Kayhanlar Balıkçılığın SSK prim desteği aldığı kaydedilmiştir. Bunun dışında İlke Balıkçılık ve Aden Su Ürünleri (sanayi içinde olan konumundan dolayı) elektrik desteği aldıkları görülmüştür. Diğer 8 işletme, herhangi bir destek almadıklarını belirtmişlerdir (%61,54). Devlet desteği alan ve almayan işletmelerin yüzde değerleri Şekil 34'de görülmektedir.



■ Devlet Desteği Alanlar ■ Devlet Desteği Almayanlar

Şekil 34. Devlet desteği alan ve almayan işletmeler (%)

3.3.6. Kalite Güvenlik Sistemleri

Tablo 12’de İstanbul’da faal olan işletmelerin kullandığı kalite güvenlik sistemleri görülmektedir. İşletmelerin tamamında HACCP sisteminin bulunduğu görülmüştür. 3 işletmede (Varollar Gıda, Gusto Gıda ve Mer Gıda) sadece HACCP Sisteminin olduğu, diğer tüm işletmelerin HACCP Sisteminin yanında İSO 9001 ve İSO 22000 belgelerine sahip oldukları görülmüştür. Bunların dışında Sağdıçlar Balıkçılık’ın İSO 14001 ve OHSAS 18001, Kavak Balıkçılık’ın İSO 18000 belgelerine sahip oldukları, BRC, ASC ve IFS belgelerine ise sadece Kemal Balıkçılık’ın sahip olduğu belirlenmiştir.

Tablo 12. Tesislerde kullanılan kalite güvenlik sistemleri

Tesisin adı	Kalite Güvenlik Sistemleri
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	HACCP, BRC, IFS, ASC, İSO 9001, İSO 22000
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	HACCP
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	FSSC 22000, İSO 14001, OHSAS 18001, İSO 9001
Uğurlu Deniz Ürünleri	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
Conker Kumanya ve Balıkçılık	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
İlke Balıkçılık	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	HACCP, İSO 22000, İSO 9001, İSO 18000
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	HACCP, İSO 22000, İSO 9001
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	HACCP
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	HACCP

3.3.7. İşletmelerde Yapılan Analizler

İşletmelerde su analizlerini, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı otokontrol amacıyla üç ayda bir yapmaktadır. Diğer analizler de yine rutin olarak yapılmakta bunun dışında ürünleri satın alan otel ya da işletmeler ek olarak tekrar analiz istemekte ya da kendileri yaptırmaktadır. Analizler Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı dışında özel laboratuvarlara da yaptırılmaktadır.

Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi su analizi dışında diğer analizleri, ürünler bütün olarak gönderildiği için, analizleri ürünlerin verildiği firmalara yaptırdıklarını belirtmişlerdir. Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi'nde ise ürün

işleme olmadığından sadece istakoz ithalatı yapıldığı için analizlerin gümrükte yapılarak geldiği ya da satın alan firmaların kendilerinin yaptıklarını belirtmişlerdir. İlke Balıkçılık'ta yine Mer Gıda gibi ürün işleme olmamaktadır. Kesilip temizlenen uskumrular Eminönü'nde Barbaros teknesinde balık ekmek olarak sunulduğu için sadece su analizlerinin yapıldığını belirtmişlerdir. İşletmelerin yaptıkları analizler Tablo 13'de gösterilmiştir. Bu işletmeler dışında diğer işletmelerin hemen hemen hepsinde mikrobiyolojik analizler yapılmakta ve takip edilmektedir. Kemal Balıkçılık Organoleptik analiz, Kayhanlar ise TVBN ve Ağır metal, Kavak Balıkçılık'ın da histamin analizlerini yaptırdığı görülmüştür.

Tablo 13. İşletmelerde Yapılan Analizler

Tesisin adı	Yapılan Analizler
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Mikrobiyolojik Analiz, Organoleptik Analiz, Su Analizi
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Mikrobiyolojik Analiz, Su Analizleri
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Su Analizi, Mikrobiyolojik Analiz, Yüzey ve El Analizi
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Mikrobiyolojik Analiz, Su Analizleri, Yüzey ve El Analizi
Uğurlu Deniz Ürünleri	Mikrobiyolojik Analiz, Su Analizleri
Conker Kumanya ve Balıkçılık	Mikrobiyolojik Analiz, Su Analizleri
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Mikrobiyolojik Analiz, Su Analizleri
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	TVBN Analizi, Ağır Metal Analizi, Duyusal Analizler, Su Analizi
İlke Balıkçılık	Su Analizi
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	Histamin, Mikrobiyolojik, Su, Buz, Tezgah, Ekipman Analizleri
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	Mikrobiyolojik Analiz, Su Analizleri
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	Su Analizi (Ürünler bütün olarak gönderildiğinden analizleri satın alan firma yapıyor)
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	- (Analizler, ürünü satın alan firma tarafından gümrükte yaptırılıyor.)

3.3.8. Çalışma Gün Sayısı ve Saatleri

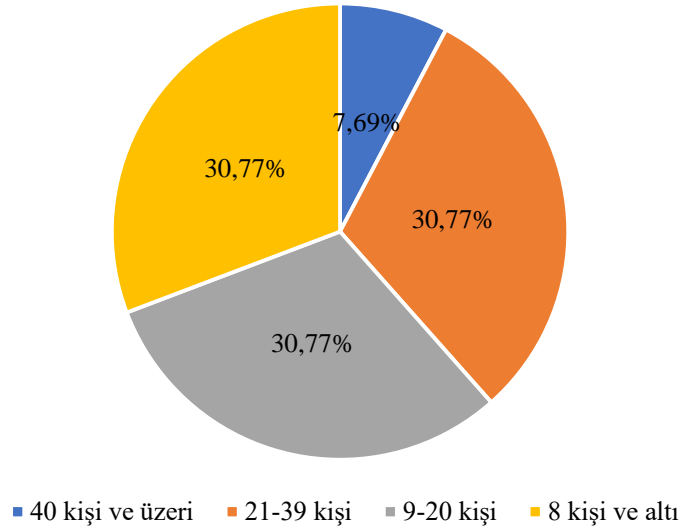
İstanbul'da faaliyette olan işletmelerde çalışılan gün sayısı ve çalışma saatleri Tablo 14'de gösterilmiştir. Hammaddenin temin edildiği durumlarda çalışma saatleri uzatılarak vardiya şeklinde çalışma sistemine dönülebilmektedir. Av yasağı zamanları içinde ve hammadde temin edilemediği dönemlerde üretim durmaktadır, bu dönemlerde çalışma saatleri şirket yönetimi tarafından düzenlenmektedir. Bütün işletmelerde çalışma günleri haftalık 6 gün olarak planlanmış ve pazar günleri tatil günü olarak belirlenmiştir. Bazı işletmeler (özellikle şahsa ait işletmeler) işbaşı saatini personelin ulaşımına göre planlamış ve uygulamıştır.

Tablo 14. Tesislerde çalışılan gün sayısı ve çalışma saatleri

Tesisin adı	Çalışılan Gün Sayısı	Çalışma Saatleri
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	6 Gün	8:30 / 18:30 (Vardiya uygulanabilmektedir)
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	6 Gün	8:00 / 18:00
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	6 Gün	8:00 / 18:30 (Vardiya uygulanabilmektedir)
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	6 Gün	8:30 / 17:30
Uğurlu Deniz Ürünleri	6 Gün	9:00 / 17:00
Conker Kumanya ve Balıkçılık	6 Gün	10:30 / 17:30
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	6 Gün	6:00 / 18:00 (Vardiya uygulanabilmektedir)
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	6 Gün	8:00 / 18:30
İlke Balıkçılık	6 Gün (Barbaros Teknesi 7 Gün Çalıştırılmaktadır)	8:00 / 18:00
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	6 Gün	8:30 / 18:30
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	6 Gün	8:00 / 18:30
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	6 Gün	8:00 / 17:00
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	6 Gün	8:00 / 18:00

3.3.9. Çalışan Personel Sayısı

İşletmelerde çalışan işçi sayı değerleri Tablo 15’de ve Şekil 35’de gösterilmiştir. Çalışan sayısı bazı işletmelerde av sezonuna göre değişmektedir. Tesislerin hepsinde en az 1 adet su ürünleri mühendisi görev yapmaktadır. İşletmelerde çalışan personel sayıları incelendiğinde 40 kişi ve üzeri personel çalıştıran işletmenin 1 adet olduğu ve %7,69 orana sahip olduğu görülmektedir. 21-39 kişi, 20-9 kişi ve 8 kişi ve altı personel çalıştıran işletmeler aynı oranda olup bu oran %30,77’dir.



Şekil 35. Personel sayı yüzde değerleri (%)

Tablo 15. İşletmelerde çalışan personel sayısı

Tesisin adı	Çalışan Personel Sayısı
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	22
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	40
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	12
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	35
Uğurlu Deniz Ürünleri	4
Conker Kumanya ve Balıkçılık	6
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	24
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	20
İlke Balıkçılık	32
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	8
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	8
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	17
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	10

3.3.10. İşletmede İşlenen Ürünler/Satılan Ülke, İl ve İşletmeler

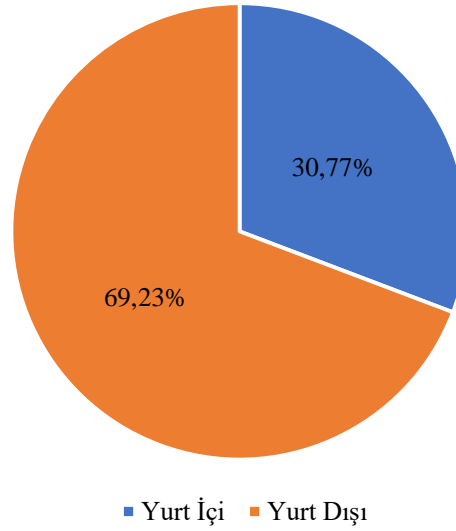
Çift kabuklu yumuşakça (*Chamelea gallina*, *Rapana venosa*) işleyen tesis 1 tane olup Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirkettir. Sadece balık işleyen tesis sayıları 5 adet olarak tespit edilmiştir. Balık ürünleri ve kafadan bacaklılar işleyen tesis sayıları da 6 adettir. 1 işletme ıstakoz (*Homarus gammarus*) ithalatı yapmaktadır. Tesislerde işlenen ürün ve bu ürünlerin satıldığı/gönderildiği yerler Tablo 16'da gösterilmiştir.

Tablo 16. Su ürünleri tesislerinde işlenen ürünler ve satış yerleri

Tesisin adı	İşlenen Ürünler	Satış Yerleri (İşletmeler)
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Mezgit, Uskumru, Somon, Karides, Ahtapod, Panga, Kapali, Ringa, İstavrit, Hamsi	Ege, Akdeniz, Karadeniz, Marmara Catring Firmaları, Restoran
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Beyaz Kum Midyesi, Deniz Salyangozu	Uzakdoğu, İtalya
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Uskumru, Somon, Ahtapod, Hamsi	Otel Restoran
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Somon, Torik, Hamsi, Levrek, Çipura, Uskumru	Adana, Mersin, Bursa, Sakarya, Kastamonu, Samsun, Muğla, İstanbul
Uğurlu Deniz Ürünleri	Somon, Torik, Palamut	Carrefour, Lokanta, Restoran
Conker Kumanya ve Balıkçılık	Palamut, Torik, Ahtapod, Karides, Mezgit, Somon, Uskumru	Migros, Macro Center, Gurme Garaj, Asya Pazarı, Metro, Şişhane Firuze Restoran, Oteller
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	İstiridye, Lahoz, Mercan, Dil, Barbun, Dülger, Deniz Tarağı, Istakoz, Panga, Kömür Balığı, Kalamar, Karides, Ahtapod	Otel Restoran
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	Kalamar, Karides, Ahtapod, Lahoz, Barbun, Dil, Dülger, Kaya Levreği, Kalkan	Carrefour, İstanbul'daki bazı Restoranlar, Antalya Bodrum'daki Restoranlar
İlke Balıkçılık	Uskumru	Eminönü Barbaros Teknesi /Balık Ekmek
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	Levrek, Somon	Lokanta, Restoran
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	Uskumru, Somon, Palamut, Alabalık	Otel, Cafe, Hipermarketler
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	Levrek, Çipura, Granyöz, Uskumru, Mezgit, Ahtapod, Karides, Deniz Tarağı, Levrek, Dil, Kalamar, Yılan Balığı	Restoran, Hastahane, Balıkçılar, Okullar, Oteller, Carrefour, Metro
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	Istakoz	Ankara, Antalya, İzmir, Bodrum, Çeşme

3.3.11. Ürünlerin Menşei ve Temin Edilen Yerler

Çalışmamıza katılan işletmelerden 4 adedi ürünlerini tamamen yurt içinden temin etmektedir. 9 adedi de yurt içi olmasının yanında yurt dışından da ham madde alımı sağlamaktadır. İşlenen ürünlerin menşei ve temin edildiği yerler Tablo 17'de ve Şekil 36'da gösterilmiştir.



Şekil 36. Yurt dışı/Yurt içinden ürün temin eden işletmeler (%)

Tablo 17. Ürünlerin menşei ve temin edildiği yerler

Tesisin adı	Ürünlerin Menşei ve Temin Edilen Yerler
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Ege, Akdeniz, Karadeniz, Marmara
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Batı Karadeniz
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Uskumru, Somon: Norveç Ahtapod: İspanya, Hindistan Diğerleri: Türkiye
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Somon, Uskumru: Norveç Torik, Hamsi, Levrek, Çipura: Türkiye
Uğurlu Deniz Ürünleri	Somon: Norveç Torik, Palamut: Ege Palamut, Torik, Ahtapod: Ege Karides: Endonezya Mezgit: İzlanda
Conker Kumanya ve Balıkçılık	Somon, Uskumru: Norveç Diğerleri: Türkiye İstiridye, Lahoz, Mercan, Dil, Barbun, Dülger: Senegal Deniz Tarağı, Istakoz: Kanada Panga: Vietnam Kömür Balığı: İzlanda Kalamar: Çin Karides: Hindistan Ahtapod: Marmara
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	

Tablo 17 (devam). Ürünlerin menşei ve temin edildiği yerler

Tesisin Adı	Ürünlerin Menşei ve Temin Edilen Yerler
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	Lahoz, Barbun, Dil: Senegal, Gine, Moritanya, Fas Kalkan: İspanya, Rusya, Ukrayna Kaya Levreği: Mısır Kalamar: Çin Karides: Hindistan Ahtapod: Endonezya
İlke Balıkçılık	Diğerleri: Kılıç, Sürsan, Marinavest, Alarko, Leröy Metro Market, Özlüce
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	Somon, levrek: Norveç, İzmir Somon: Marinez, Sagun Uskumru, Palamut: Özlüce
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	Diğerleri: Balıkhanelerden Ahtapod: Afrika Deniz Tarağı: Amerika
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	Taze Ürünler (Levrek, Çipura, Granyöz): Kılıç, Sağdıçlar, Sagun Diğer: Türkiye, İngiltere
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	Istakoz: Amerika, Kanada, Endonezya, Çin, Tayland, Norveç, İzlanda, Ukrayna, Kılıç, Sagun, Seçkin

3.3.12. Personele Verilen Eğitimler

Personele verilen eğitimler incelendiğinde HACCP Eğitiminin ve Hijyen (Mer Gıda dışında) Eğitiminin tüm işletmelerde verildiği görülmüştür. Verilen diğer eğitimler Tablo 18’de gösterilmiştir. Bu eğitimlerin bazıları işletmeler tarafından su ürünleri mühendisleri aracılığıyla verilmektedir. Bir kısmı dışarıdan özel eğitmen tutulmak suretiyle, işletme içinde ya da özel eğitim merkezlerinde verilmektedir.

Tablo 18. Personele verilen eğitimler

Tesisin adı	Personele Verilen Eğitimler
Kemal Balıkçılık İhracat Limited Şirketi	Hijyen Eğitimi, Kullanılan Alet-Ekipmanların Eğitimi, HACCP Eğitimi
Varollar Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi	Hijyen Eğitimi, İlk Yardım Eğitimi, Yangın Eğitimi, HACCP Eğitimi
Aden Su Ürünleri Gıda Denizcilik İnşaat Nakliyat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Hijyen Eğitimi, İlk Yardım Eğitimi (Yangın, Acil Toplanma), HACCP Eğitimi
Sağdıçlar Balıkçılık Turizm İnşaat Gıda Elektrik Elektronik Sanayi ve Dış Ticaret Limited Şirketi	Oryantasyon, Hijyen Eğitimi, İş Sağlığı Eğitimi, Yangın Eğitimi Çevre Eğitimi, Gıda Güvenliği Eğitimi, Görev Tanımları Eğitimi, Etik El Kitabı Eğitimi, HACCP Eğitimi, Temizlik Eğitimi
Uğurlu Deniz Ürünleri	HACCP Eğitimi, Hijyen Eğitimi
Conker Kumanya ve Balıkçılık	Hijyen Eğitimi, Oryantasyon, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, HACCP Eğitimi
THS Su Ürünleri Gıda Turizm İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Hijyen Eğitimi, El yıkama Eğitimi, Kimyasal Eğitimleri, Dezenfektan Kullanımı Eğitimleri, HACCP Eğitimi
Kayhanlar Su Ürünleri Pazarlama ve Nakliyat Anonim Şirketi	İş Sağlığı Eğitimi, Alet- Ekipman Kullanımı Eğitimi, Koruyucu Giysi Giyme Eğitimi, HACCP Eğitimi, Temizlik Malzemeleri Kullanım Eğitimi, Hijyen Eğitimi
İlke Balıkçılık	Hijyen Eğitimi, Alet-Ekipman Kullanımı Eğitimi, HACCP Eğitimi
Kavak Balıkçılık Su Ürünleri Ticaret Limited Şirketi	Hijyen Eğitimi, İş Sağlığı Eğitimi, Alet-Ekipman Eğitimi, HACCP Eğitimi
Nevzat su Ürünleri İmalat ve Ticaret Limited Şirketi	İş Sağlığı Eğitimi, Alet- Ekipman Kullanımı Eğitimi, HACCP Eğitimi, Hijyen Eğitimi
Gusto Gıda İthalat Limited Şirketi	İş Güvenliği Eğitimi, İlk Yardım Eğitimi, Hijyen Eğitimi, HACCP Eğitimi
Mer Gıda Su Ürünleri Sanayi ve Dış Ticaret Anonim Şirketi	HACCP Eğitimi, Sağlık Eğitimleri

3.3.13. Sektörde Karşılaşılan Sorunlar

Yapılan anket incelemelerinde ve karşılıklı görüşmelerde firmaların karşılaştığı sorunlar gruplandırılarak 9 madde halinde aşağıda belirtilmiştir. Sorunlar, işletmelerin genelinin belirttiği önem sırasına göre yazılmıştır.

Sorun 1: Hammaddenin büyük çoğunluğunun dışarıdan temin ediliyor olması, yükselen kurlar karşısında işletmeleri en çok zorlayan durum olmuştur. Pek çok işletme sahibi ve çalışan mühendisin belirttiği üzere balıkların temin edilmesi bu süreçte yaşadıkları en büyük sorundur.

Sorun 2: Bir diğer problem, su ürünleri işletmelerini denetleyen kişinin veteriner hekim olmasıdır. Su ürünleri mühendisleri denetleyen kişinin yine kendileri gibi balığa ve koşullarına hakim olan su ürünleri mühendisi olması gerektiğini belirtmişlerdir. Su ürünleri mühendislerinin haklarının düzeltilmesi gerektiği, veterinerlerin mesleki taassuptan el çekmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Sorun 3: Bir diğer sorunun vergiler olduğu ortaya koyulmuştur. Alınan ürünlerin vergisinin çok fazla olması işletme sahiplerini zorlamaktadır.

Sorun 4: Çoğu işletme sahipleri üreticiye verilen desteklerin azlığından şikayetçidir. Anket çalışmasında devlet desteği alınıyor mu sorusuna işletmelerin büyük çoğunluğunun hayır cevabını vermiş olması bunu göstermektedir. Bu sebeple teşviklerin artırılması, faturalara devlet desteğinin getirilmesi, vergilerin azaltılması talep edilmektedir. Büyük işletmeler devlet desteği, teşvik gibi artılardan yararlanabiliyor olsa da bu yardımların küçük işletmelere de aynı düzeyde ulaştırılabilmesinin sağlanması büyük önem arz etmektedir.

Sorun 5: Anket değerlendirmelerinde bahsedildiği gibi; işletmelerdeki su analizleri devlet tarafından yapılmakta, diğer analizleri ise rutin kontroller dışında firmalar çoğunlukla kendileri yaptırmaktadır. Bu da işletmeye ekstra bir yük teşkil etmektedir. Çoğu firmanın gıda laboratuvarlarının yetersiz olduğu, sonuçların yavaş geldiği belirtilmekte, özel laboratuvarlara yaptırıldığında ise çok fazla ücret talep edilmekte olduğu karşılaşılan bir diğer sorundur.

Sorun 6: Su Ürünleri Mühendislerinin ayrı odası olmadığı, ziraat odası üyeliği istendiği bilinmektedir. Ziraat odasının su ürünleri mühendislerinin çalışan şartlarını kontrol etmediği düşünüldüğü için, Su Ürünleri Mühendisleri herhangi bir oda altında bulunmak yerine kendi mesleki adları altında, direkt su ürünleri mühendislerinin şartlarını kontrol eden, haklarını koruyan ve mesleği daha değerli bir yere getirebilecek bir sistem talep etmektedirler.

Sorun 7: Su ürünleri hammadde açısından daha önce de bahsedildiği gibi; artan kurlardan çok fazla etkilendiği için, su ürünleri işletmelerinde mümkün olduğunca yerli üretime

teşvik edilmesi gerektiği, böylece herhangi bir kur artışından ya da vergilerden daha az oranda etkilenmenin söz konusu olduğu sektör için önem arz etmektedir.

Sorun 8: İşletmelerle yapılan anket çalışmasında, sektörde karşılaşılan sorunlarla alakalı soruya verilen cevaplarda hemen hemen tüm işletmelerin altını çizdiği bir diğer sorun ise, altyapının en baştan düzenlenmesi gerektiğidir. Denetimlerin en baştan, ürünün satışına dek sıkı olması gerekmektedir. İşletmeler bir önceki sene torik ve palamut bulmakta zorlandıklarını, bunun da aşırı avcılıktan kaynaklandığını ileri sürmüşlerdir. Kontrollerin çoğunlukla balık avlandıktan sonra yapıldığını, bunun bir katkısı olmadığını, bu yüzden denetimlerin yerinde ve sıkı yapılması gerektiğini belirtmişlerdir. Her mühendisin balıkçı teknesindeki istihdamı burada bir kez daha gündeme getirilmelidir.

Sorun 9: Sektörde şeffaf olmak da son derece önemlidir. İşletme sahipleri ve çalışan mühendisler bazı şeylerin kayıt dışı gerçekleştiğini, kayıt altına almaya çalışanlara da zorluklar çıkarıldığını belirtmişlerdir. 2016 yılında denetim için gittiği Rumeli Feneri Balıkçı Barınağı'nda saldırıya uğrayıp hayatını kaybeden su ürünleri mühendisi bu noktada örnek olarak verilebilmektedir. Bu yüzden gerekli önlemler alınarak, hem mühendisin güvenliği teminat altına alınmalı hem de mesleğin gereklilikleri en güzel şekilde yapılmalıdır.

3.3.14. Beklenen Destek ve İstekler

Sektörde karşılaşılan sorunlara çözüm bulunabilmesi için su ürünleri sektöründe çalışanların beklediği destekler, istekler ve öneriler maddelenerek aşağıda belirtilmiştir.

1. Teşvikler arttırılmalı
2. Vergiler daha makul seviyelere çekilmeli
3. Dışarıdan hammadde temini yerine, yerli üretimle bu açık kapatılmaya çalışılmalı
4. Veteriner hekim yerine sektörden birinin denetim görevini üstlenmesi
5. Analizlerin tamamının devlet kontrolünde, en hızlı ve doğru şekilde yapılması
6. Sistemin işleyişindeki aksaklıkların giderilmesi
7. Aşırı avcılığın iyi bir denetimle önlenmesi, av yasağının yerinde uygulanması
8. Sektörde her şeyin şeffaf bir şekilde kayıt altına alınması

9. Su ürünlerinin tanıtımının doğru şekilde yapılması
10. Su Ürünleri Mühendislerinin haklarının düzeltilmesi ve yetkilerinin artırılması
11. Sektörün tekelleşmekten kurtarılması



4. TARTIŞMA ve SONUÇ

Yapılan bu çalışmada; İstanbul ilindeki su ürünleri işleme tesislerinde çalışan personelin sosyo-ekonomik verilerinin ve tesis yapılarının analiz sonuçları ortaya konulmuştur. Çalışmaya katılan 13 adet işletmeden en eskisinin 1971’de kurulan Uğurlu Su Ürünleri olduğu, en yeni işletmenin ise 2016 da kurulan Sağıdıçlar Balıkçılığın mevcut olarak devam ettiği görülmüştür. Kuruluş yılları incelendiğinde çoğu işletmenin son 10 yılda faaliyete geçtiği tespit edilmiştir. İstanbul ili su ürünleri işleme tesislerinin genel yapısı ve işleyişi adlı çalışmada 16 adet işletme çalışmaya dahil edilmiş, bunlardan en eski işletmenin Varollar Gıda ve en yeni işletmenin ise 2014 yılında kurulan Aypar Deniz Ürünleri ve Rumeli Su Ürünleri olduğu belirlenmiştir. Kuruluş yılları incelendiğinde çalışmamızla örtüştüğü ve işletmelerin çoğunluğunun yeni sayılabildiği kaydedilmiştir (Sağlam, 2017). Yapılan çalışmayla karşılaştığımızda görüşülen 16 adet işletmenin bir kısmının iflas ettiği, kapatıldığı ya da isminin değiştirildiği görülmektedir. Ülkemizde son yıllarda yaşanan ekonomik faaliyetler sonucunda ulaşmaya çalıştığımız pek çok işletmenin sezon boyunca ham madde temin etmekte zorlandığı ve üretimi durdurduğu sorunu ile karşılaştık. Üretim olmadığı için mühendis çalıştırılmadığı, çalışma düzeninin oturtulmadığı vb. sebeplerle bu işletmeler görüşmeyi kabul etmemiştir.

Araştırma sonucunda işletmelerde çalışan toplam personel sayısının 175 olduğu kaydedilmiştir. Bu noktada en çok yakınılan konunun işçi sirkülasyonu olduğu dile getirilmiş ve bu sirkülasyonun nedeninin, işletmelerdeki çalışma şartları ve soğuk depolarda gün boyu zaman geçiriyor olmak olarak bildirilmiştir. Ankete katılan 175 kişinin 91’inin erkek, 84’ünün kadın olduğu görülmüştür. Bu sonuçlar değerlendirildiğinde bazı işletmelerin büyük oranda kadın, bazılarının ise büyük oranda erkek çalıştırdığı görülmektedir. Çoğunluk olarak kadın çalıştıran işletmeler, kadın çalışanların daha titiz ve özverili çalıştıklarını belirtmişlerdir. Altun (2018), Karadeniz Bölgesi’nde faaliyette olan su ürünleri işleme tesisi çalışanları üzerinde yaptığı çalışmada, 532 anketörün 340’ının erkek, 192’sinin kadın olduğunu belirtmiştir. Sonuçları değerlendirdiğinde erkeklerin daha çok güç isteyen taze soğutulmuş ürünleri işleyen işletmelerde görev yaptığı, kadınların ise, el yatkınlığı ve titiz bir şekilde çalışmalarını nedeniyle fileto çıkarma ve kabuklu su ürünlerini işleyen işletmelerde ağırlıklı olarak çalıştığını belirtmiştir. Yine yapılan başka bir çalışmada çalışanların 128 adedinin

erkek (%86,5), 20 adedinin kadın (%13,5) olduğu gözlenmiştir (Doğan ve Yıldız, 2008). Bu sonuçlar çerçevesinde sektördeki cinsiyet dağılımının İstanbul İli için birbirine daha yakın oranlarda olduğunu söyleyebilmekteyiz.

Konya’da yapılan bir çalışmada tesislerin yıllık hammadde işleme kapasiteleri 180 ton/yıl ile 420 ton/yıl arasında değişmekte olup, ortalama olarak 291 ton/yıl’dır (Tezcan, 2005). İstanbul’da yapılan başka bir çalışmada yıllık fiili kapasiteleri 22,5 ton/yıl ile 12,000 ton/yıl arasında değişmekte olup ortalama olarak 1115 ton /yıl olduğu belirlenmiştir (Sağlam, 2017). Çalışmamızda işletme kapasitelerinin 180,000 ton/yıl ile 10 ton arasında değişmekte olduğu ortalama olarak ise 14,1287 ton/yıl kapasiteye sahip oldukları görülmektedir. Bu sonuçlar değerlendirildiğinde bölgesel ve dönemsel olarak kapasitelerin değişen oranlarda seyredebileceği sonucuna varılmıştır.

Evlilik, aile sosyolojisinde önemli bir başlıktır. Birleşmiş Milletler 2000 yılı verilerine göre, dünyadaki tüm ülkelerde kadın ve erkeklerin %90’ı evlidir (ASPB, 2014). Yapılan anket çalışmasında 175 personelin 128 adedinin %73,14’lük oranla evli olduğu görülmüştür. Altun (2018), yaptığı araştırmada 532 personelin 391 tanesinin %73,50’lik oranla evli olduğunu bildirmiştir. Bitlis’te işletmelerde yapılan bir başka araştırmada çalışanların tamamının evli olduğu kaydedilmiştir (Buruç, 2018). Yine Marmara Bölgesi’nde yapılan bir çalışmada %77,7’lik bir oranla 115 çalışanın evli olduğu bildirilmiştir (Doğan ve Yıldız, 2008). Çalışma sonuçları değerlendirildiğinde birbirine çok yakın sonuçlar elde edildiği ve çalışan personelin büyük çoğunluğunun evli olduğu görülmektedir.

Sektörde çalışanların yaş aralıkları incelendiğinde çalışanların büyük çoğunluğunu (%34,29) 31-40 yaş arası personelin oluşturduğu görülmektedir. Benzer çalışmalar incelendiğinde; %60 ‘lık oranla 43-51 yaş aralığının (Buruç,2018), %36,4 oranla 40-49 yaş aralığının (Emre vd., 2007), %29,1 oranla 30-39 yaş grubunun ve son olarak başka bir çalışmada %36,65’lik oranla 31-40 yaş aralığının baskın olduğu gözlenmiştir (Altun, 2018). Sonuçları değerlendirdiğimizde tecrübenin sektör için önem arz ettiği yapılan bu araştırmada ve diğer araştırmalarda birbirleri ile paralel sonuçlar ortaya koymaktadır. Lakin sektörün yetiştirilmek üzere genç personellere de ihtiyaç duyduğu ve onlara da şans vermesi gerektiği sonuçları hem bu çalışmada hem de diğer araştırmalarda görülmektedir.

Ülkemizde 15 yaş üzeri eğitim durumları incelendiğinde; okuma yazma bilmeyenlerin oranı %5 (2milyon 784 bin 257), okuma yazma bilen fakat herhangi bir okul bitirmeyenlerin oranı %7 (3 milyon 784 bin 667), ilkokul mezunu sayısı %28 (15 milyon 220 bin 28), son olarak ortaokul ve dengi okul mezunu olanların oranı %22 (12 milyon 96 bin 830), olarak tespit edilmiştir (URL-5, 2019). Marmara Bölgesi'nde yapılan bir çalışmada işletmelerde çalışan personelin eğitim düzeyleri incelendiğinde %50,0 oranla ilkokul mezunu oldukları görülmüştür (Doğan ve Yıldız, 2008). Karadeniz'de yapılan başka bir çalışmada %35,53'lük bir oranla ilkokul mezunlarının %0,34'ünün de okuma yazma bilmediği tespit edilmiştir (Altun, 2018). Çalışmamızda ilkokul mezunlarının daha önce yapılan çalışmalara benzer şekilde %24,57 orana sahip oldukları görülmüştür. Eğitim durumları incelendiğinde çalışmamızda en yüksek oranla %45,71 ile ortaöğretim mezunlarının en fazla istihdam edildiği belirlenmiştir. İstanbul'da daha önce böyle bir çalışma yapılmamış olsa da diğer bölgelerde yapılan çalışmalar incelendiğinde okuryazar olmayanların oranının hala çok fazla olduğu (%8.00) görülmüştür. İşletmeler incelendiğinde, çalışan personelin beden gücü işleri yapması nedeniyle çok fazla mesleki ya da eğitime sahip olması gerektirmediği belirtilmiş, bunun da okuryazar olmayan personel sayısını arttırdığı düşünülmüştür.

Ülkemizde kitap okuma alışkanlığı çok düşük oranlardadır. Türkiye'de kitap, ihtiyaç listesinin 235'inci sırasında yer almaktadır. Dünyada kitap için kişi başına harcanan para ortalama 1,3 dolar iken, ülkemizde bu çeyrek dolar olarak belirtilmiştir (TÜİK, 2016). Çalışmamızda da anket yapılan personelin %30,85'i hiç kitap okumadıklarını belirtmişlerdir. Kitap okumama sebeplerinden biri olarak, gün içinde çalışırken çok fazla performans harcadıklarından, kalan boş vakitlerini dinlenerek ve ailelerine zaman ayırarak değerlendirmeyi tercih ettikleri olarak yorumlanmıştır. TÜİK verilerine göre ülkemizde kitap okumaya ayırdığımız süre günde ortalama sadece 1 dakika olarak görülmüştür (TÜİK, 2016). Yapılan başka bir çalışmada yine yaptığımız çalışmayla paralel olarak Karadeniz'de mevcut işletmelerde çalışan personeller arasında kitap okumayanların oranı %40,79 olarak belirtilmiştir (Altun, 2018).

Ülkemizde yaklaşık 23 kişiye bir gazete düştüğü görülmektedir. Türkiye genelinde gazete okuma sıklığı %22 olarak belirtilmiştir (URL-6, 2019). Yapılan bir çalışmada her gün gazete okuduğunu belirtenlerin oranı %17,67 olduğu görülmüştür (Altun, 2018).

Çalışmamızda 49 kişinin %28,00'lik bir oranla her gün gazete okuduğu, bunun da ülkemizin ve daha önce yapılan çalışma sonucunun üzerinde olduğu belirlenmiştir. Gazete satın alıp okumanın yerini, teknolojik aletler üzerinden haber portallarıyla takip etmenin aldığı görülmüştür.

82,4 milyon nüfusa sahip ülkemizde; nüfusun %72'sini oluşturan 59,36 milyon internet kullanıcısı, nüfusun %63'ünü oluşturan 52 milyon aktif sosyal medya kullanıcısı olduğu görülmüştür. İnsanların günde ortalama 7 saatini internette geçirdikleri, en aktif platformun sırasıyla youtube, instagram ve facebook olduğu görülmüştür. Cinsiyet dağılımına bakıldığında sosyal medyayı erkeklerin daha fazla kullandığı belirtilmiştir (URL-7, 2019). Çalışmamızda personellerin internet kullanım sıklıkları incelendiğinde günde 2-3 saat internet kullananların oranı %54,86 olarak belirlenmiştir. Anketörlerin %68,57'si sosyal medya kullanıcısı olduğunu belirtmiş ve %54,22'sinin internet kullanım sebebinin arkadaşları ile iletişim kurmak olduğu tespit edilmiştir. Yukarıdaki çalışmayla paralel olarak sosyal medyayı en fazla erkek personelin kullandığı görülmüştür. Teknolojinin hızla gelişmesiyle internet artık ulaşımı çok kolay bir mecra olmuştur. Günlük olarak yadsınamaz bir zaman diliminin burada harcandığı göz önüne alındığında bağımlılık oluşturduğu ve sürekli internete girme ihtiyacı hissedildiği bir gerçektir. İşletme sahipleri de bu noktada yakınmaktadır. Personelin çalışma saatleri içerisinde de interneti kullandıklarını belirtmişlerdir.

Çalışanların ekonomik ve sosyal manada güvencesini sağlayan sosyal güvenlik durumları araştırıldığında tamamına yakınının (174) sosyal güvenliğinin bulunduğu görülmüştür. Marmara Bölgesi'nde yapılan bir çalışmada %89,2 oranında sosyal güvence olduğu belirtilmiştir (Doğan ve Yıldız, 2008). Yine başka bir çalışmada sosyal güvencesi bulunanların oranı %99,62'dir (Altun, 2018). Çalışmamızda da aynı doğrultuda sonuçlar elde edilmiş %99,43 oranında sosyal güvencenin bulunduğu tespit edilmiştir. Sosyal güvence bulunma oranının yıllar geçtikçe artmasının önemli nedenlerinden biri denetimlerin artması ve çalışanların eskiye oranla sosyal güvenceyi talep konusunda ısrarlı olmalarıdır. 27.09.2008 yılında Resmi Gazetede yayımlanan mevzuat düzenlemesiyle kamu idarelerindeki denetim görevlileri kendi mevzuatları gereğince iş yerlerinde yapmış oldukları denetimde iş yerlerinde çalışanların da sigortalı olup olmamalarını incelemekte ve aksi durumun tespiti halinde Sosyal Güvenlik Kurumuna

bildirmekle görevlendirmiş, bu da etkin bir denetimi sağlamıştır. Ayrıca su ürünleri sektöründe kamudan belli oranlarda hibe ve indirim için başvuran işletmelerin, sigortalı çalışan sayılarının fazla olması ile hibe ve indirim başvurusu için avantaj oluşturduğundan sigortalı işçi çalıştırma oranında artış olmuştur. Önümüzdeki yıllarda da sektörde sigortalı işçi çalıştırma oranının artacağı düşünülmektedir (Altun, 2018).

Personellerin iş yerindeki pozisyon ve unvanları incelendiğinde; işçi, diğer ve mühendis grubunun sıralandığını görülmüştür. Diğer grubunun içinde de Şoför, muhasebeci, idari personel, aşçı gibi çalışanların yer aldığını gözlemlemekteyiz. Beyşehir Bölgesinde faaliyet gösteren su ürünleri işleme tesislerinde Çapkın vd. (2008)'de yaptığı çalışmada, personellerin unvan durumunda işçilerin (392 işçi) çoğunluğu oluşturduğu görülmüştür. Yine Karadeniz Bölgesi'nde yapılan bir çalışmada %66,73'lük bir oranla işçilerin ağırlıklı olarak işleme tesislerinde faaliyet gösterdiği görülmüştür (Altun, 2018). Çalışmamızda da diğer çalışmalarla benzer şekilde %69,14 oranla işçilerin çoğunlukta olduğu tespit edilmiştir. İşleme tesislerinde fiziksel güç isteyen iş yükünün fazla olması, el becerisi ile yapılan boylama, ayıklama, iç organ çıkarma, kabuktan çıkarma, işleme gibi işlemleri yürüten personellerin gerekliliği işçi sayısını yukarılara çekmektedir. İşleme tesislerinde işçi pozisyonu dışında, muhasebeci, ihracat müdürü, üretim müdürü, mühendis, satış pazarlama, veteriner hekim gibi unvanlar kullanılmaktadır. Ara eleman olarak nitelendirilen tekniker ve ustabaşı unvanına sahip personeller de idare ile işçiler arasında iletişimi sağlamaktadırlar.

Karadeniz Bölgesi'nde yapılan araştırmada çalışanların yarısından fazlasının işinden memnun olduğu (%54,51), %4,89'luk bir oranda memnuniyetsizlik olarak değerlendirme yaptığı görülmüştür (Altun,2018). Araştırmamızda, yapılan çalışmayla paralel olarak çalışanların yarısına yakını (%45,14) işinden memnun olduğunu belirtmiş, %10,86'luk bir oranda işinden memnun olmadığı noktasında değerlendirme yapmıştır.

Karadeniz bölgesi su ürünleri işleme tesisleri üzerine yapılan çalışmada çalışanların aylık gelir dağılımına bakıldığında; 1200-1500 lira aralığında %31,20'lik bir oran olduğu görülmüştür (Altun, 2018). Yaptığımız çalışmada %41,14 oranında 2001 TL ve üstü aylık gelir olduğu tespit edilmiştir. Bilindiği gibi asgari ücret her yıl artış göstermektedir. Belirlenme koşul ve şartları tartışılrsa da artış göz önünde tutulduğunda yapılan çalışmayla

paralellik göstermektedir. Çalışmamızda 1501-2000 TL aylık gelire sahip olanların oranı düşünüldüğünde (%33,14) sektörde çalışan çoğu kişinin hala yoksulluk sınırı altında bir gelire sahip olduğu görülmektedir. Daha önce bahsettiğimiz işçi statüsü için herhangi bir eğitim gerektirmiyor olması, rekabeti arttırmakta ve personeli teklif edilen ücrete mecbur kılması olarak yorumlanmaktadır. Sirkülasyonun fazla olması, şartlar dışında işçilerin aldıkları ücretle, harcadıkları eforun denk olmaması sonucu personeli pes ettirmesi olduğu gözükmektedir.

Çalışanların kişi başı aylık gelirlerinin ardından toplam aile gelirleri incelendiğinde; aylık 2001 TL üzeri aylık bütçesi bulunan aileler %54,86 olarak gözükmektedir. Çalışanların aylık geliri göz önüne alındığında ailelerde birden fazla kişinin çalıştığı sonucunu ortaya çıkarmaktadır. Maaşını yeterli görüp görmediği sorusuna 175 kişiden 81'i hayır cevabını vermiştir (%46,29). 49 kişi ise maaşı için idare eder cevabını vermiştir. Çalışanların aylık harcamalarına bakıldığında; %48,57 oranla aylık 2001 TL ve üstü aralığı olduğu görülmüştür. Yapılan bir çalışmada aylık 2001 TL üzeri aylık bütçesi bulunan aileler çalışmamızla paralel şekilde %48,87 olarak tespit edilmiştir. Maaşını yeterli görüp görmediği sorusuna 532 kişiden 229'u idare eder cevabını vermiştir (%43,05). 162 kişi ise maaşından memnun olmadığını belirttiği görülmüştür (Altun, 2018). Yapılan bu çalışmada (Altun, 2018) işleme tesislerinin çoğunluğunun şehir dışında olması, personelin aynı zamanda tarıma yönelerek ek bir gelir elde etmesine neden olmuş, bu sebeple de harcamaların azaldığını tespit etmiştir. Ancak İstanbul'da böyle bir imkan olmadığı için çalışanlar sadece sektörden kazandıkları ile geçinmektedir. Maaş memnuniyetsizliğinin İstanbul'da daha fazla oranda görülmesinin nedeninin bu olduğu düşünülmektedir.

Çalışanların sosyo-ekonomik verilerinin önemli parametrelerinden birisi olan ev sahibi olma durumlarına bakıldığında %54,29'luk bir oranla ev sahibi olunduğu görülmektedir. Karadeniz'de yapılan bir çalışmada, çalışmamızla paralel olarak ev sahibi olanların oranının %53,01 olduğu kaydedilmiştir (Altun, 2018). Marmara Bölgesinde yapılan başka bir çalışmada alabalık yetiştiriciliği yapan işletmelerde çalışanların ev sahibi olma oranları da %59,5 olarak bildirilmiştir (Doğan ve Yıldız, 2008). Çalışan personellerin konut tipi ile ilgili yapılan çalışmada, apartman dairesinde oturanlar %40,1'lik bir değer ortaya çıkmıştır. Çalışmada tesislerin il ya da ilçelerin merkezlerine

uzak yerlerde bulunması bölgede ikamet eden işçilerin çoğunluğu sebebiyle, köy tipi müstakil evler %54,51 ile yoğunluklu olarak yer almaktadır. Konutun ısınma şekli %70,49'luk oranla soba olduğu, konut büyüklüğünün de %39,10'luk oranla 90-120 m²'lik evlerin en fazla sıklıkla olduğu görülmüştür (Altun, 2018). Yaptığımız çalışmada personellerin %54,86 oranla apartman dairesinde ikamet ettiği görülmektedir. Konutun ısınma şekli %56,57 ile doğal gaz olarak kaydedilmiştir. %36,57 oranda da soba kullanıldığı tespit edilmiştir. Konut büyüklüğü incelendiğinde %44,00'lük oranla 90 m2 ve altı büyüklükteki konutlar en fazla sıklıkta olduğu belirlenmiştir. İstanbul gibi bir ilde gecekonduda oturan personelin çokluğu da göz ardı edilmemelidir. Gecekonduda oturan personel sayısı 44 kişi, oranı da %25,14'tür.

Çalışanların hane halkı sayısı ile ilgili yapılan bir çalışmada, ilgili soruya verilen cevaplardan en yüksek oranda (%33,08) 4 kişi ile aynı evde yaşadıkları görülmüştür (Altun, 2018). Yaptığımız çalışmada da bununla paralel olarak %44,00'lük oranla aynı konutta 4 kişinin yaşadığı belirlenmiştir. Yine aynı çalışmada aynı konutta %47,56 oranla 2 kişinin maaşlı çalıştığı belirlenmiştir (Altun, 2018). Çalışmamızda ise %46,86 ile aynı konutta 1 kişinin maaş aldığı görülmüştür. %46,86 oranla hanede 1 kişinin maaşlı çalıştığı personellerin 43 adeti kadın, 39 kişisi ise erkektir. İstanbul ilinde yapılan çalışmamızda 43 hanede sadece kadının çalıştığı tespit edilmiştir.

İşletmelerin ihracat izin durumları incelendiğinde 4 adet işletmenin AB onay numarası olduğu görülmüştür. AB onay numarası olan işletmelerin oranı %30,77'dir. İstanbul'da daha önce yapılan bir çalışmada ise; AB onay numarası olan 2 adet işletmenin olduğu belirtilmiştir (Sağlam, 2017). İhracat izni olan işletmelerin oranı göz önüne alındığında, daha önce yapılan araştırmaya göre artış sağlamış olsa da İstanbul'da ihracatın ileri düzeyde olmadığı görülmektedir. İstanbul'un konumu, önemi ve potansiyeli düşünüldüğünde daha fazla ihracat izin ve orana sahip olabileceği görülmektedir. Ayrıca ihracat izni olan işletmelerin yapılan analizlerin şeffaflığı ve tekrarı konusunda daha titiz oldukları tespit edilmiştir.

Devlet desteği işletmeler için son derece önemlidir. Ege bölgesinde yapılan su ürünleri işleme tesislerinin mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri adlı çalışmada işleme tesislerinin %36'sı devlet desteği alırken, %64'ü devletten teşvik almadığı

görülmüştür (Avşan, 2014). Çalışmamızda buna paralel olarak teşvik alanların oranı %38,46 iken, teşvik almayanların oranı ise %61,54 olarak tespit edilmiştir. Bu durum işletmelerin devlet desteklerinden yararlanmaması konusunda iki durumu ortaya koymaktadır. Bir tanesi işletmeler devlet desteklerinden tam haberdar olmayabilirler, bir diğeri ise, devlet desteği için bürokratik işlemlerden kaçınıyor olabilirler. Bu da sektörün şeffaf bir kayıt altına alınmasının önemini ortaya koymaktadır.

Güvenli gıda temini sadece biyolojik, kimyasal ve diğer bulaşma yollarından tüketici kitlenin sağlığını korumak değil, sağlıklı beslenme ve sağlıklı yaşam için de son derece önemlidir. Tüketicinin korunması ve gıda ile tüketiciye bulaşabilecek hastalıkların önlenmesi gıda güvenilirliği programının en önemli temel unsurlarındandır. Gıda güvenilirliği, gıdanın kaliteli ve sağlıklı olması kavramlarını kapsamaktadır. Gıda güvenliğine ilişkin sistemleri Toplam Kalite Yönetimi (TQM), ISO 9000 (Kalite Yönetim Sistemi Standardı), GMP (Good Manufacturing Practices), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ve HACCP olarak özetlenmektedir. İstanbul'da yapılan bir çalışmada (Sağlam, 2017) toplam kalite yönetimi uygulamalarından HACCP'yi 12 işletmenin, ISO'yu 5 işletmenin, iyi imalat uygulamaları ve AB ihracat sertifikasını da 2 işletmenin uyguladığı belirtilmiştir. Kalite kontrol sistemlerinden en çok organoleptik analiz 14 işletme, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerin 3'er işletme tarafından uygulandığı bildirilmiştir. Bu sonuçlara göre İstanbul'daki işleme tesislerinde yeterli laboratuvar koşullarının sağlanmadığı ve dışarıda da kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerin çok fazla yapılmadığı görülmüştür. Çalışmamızda ise işletmelerin tamamında HACCP sisteminin bulunduğu görülmüştür. 3 işletmede sadece HACCP sistemi kullanılıyorken, diğer işletmelerin hepsinde HACCP yanında ISO 9001 ve ISO 22000 belgelerinin de bulunduğu görülmüştür. Bunlar dışında 1 işletmenin ISO 14001 ve OHSAS 18001, 1 işletmenin ISO 18000, işletmenin de BRC, ASC ve IFS belgelerine sahip olduğu tespit edilmiştir. AB onay numarası alan işletmelerin 4 adet olduğu tespit edilmiştir. Önceki çalışma ile karşılaştırıldığında işletmelerin kalite kontrol noktasında şu an daha iyi bir konumda olduğu görülmektedir. AB sertifikası alan işletmelerin sayısının artması sektör için önemli bir adım olsa da sayı hala yeterli değildir.

İşletmelerde işlenen ürün yelpazesi incelendiğinde; çift kabuklu yumuşakça işleyen tesisin 1 tane, sadece balık işleyen tesisin 5 tane, balık ürünleri ve kafadan bacaklılar

işleyen tesisin ise 6 tane olduğu tespit edilmiştir. 1 işletmenin de ıstakoz ithalatı yaptığı görülmüştür. İstanbul'da yapılan başka bir çalışmada (Sağlam, 2017), işletmelerin hepsinin deniz balığı işlediği, Ahtapotu 9 işletmenin, karidesi 8 işletmenin, tatlı su balığını 7, kum midyesini ise 1 işletmenin işlediği görülmüştür. Hammadde teminini Ege, Karadeniz, Norveç, Marmara, Akdeniz ile yapıldığı bunun yanında serbest, aracı ve bağlı balıkçılardan da sağladığı görülmüştür. Çalışmamızda hammadde temininde işletmelerden 4 adedi ürünlerini tamamen yurt içinden temin etmekte iken, 9 adedi de yurt içi olmasının yanında yurt dışından da ham madde alımı sağlamaktadır. Norveç, İspanya, Hindistan, Endonezya, İzlanda, Senegal, Kanada, Vietnam, Çin, Mısır, Amerika gibi ülkelerden hammadde alınmaktadır. Çalışmalar karşılaştırıldığında ürün çeşitliliğinin arttığı görülmektedir.

Sektörde yaşanan sorunlar incelendiği zaman; hemen hemen tüm işletmelerin benzer sorunları dile getirdiği görülmüştür. Hammadde temini, denetim, vergiler, devlet desteği, su ürünleri mühendislerine ait bir oda, yerli üretim, altyapı düzenlemesi ve sektör şeffaflığı sektörde işletmelerin karşılaştıkları sorunları oluşturmaktadır. Hammadde teminini dışarıdan (ithalat) yapan firmalar bir nevi dışarıya bağımlı durumdadırlar. Kur artışlarında bu firmalar ekonomik olarak en çok etkilenen taraf olmaktadır. Su ürünleri işletmelerini denetleyen kişilerin yine sektörden beslenen su ürünleri mühendisleri olması aynı zamanda daha fazla su ürünleri mühendisinin istihdamını sağlayacaktır. İşletmelerin karşılaştığı en büyük sorunlardan biri olan vergilerin yüksek oranda oluşu, daha az ürün alımına sebep olmakta ve işletmelerin zarar etmesine sebep olmaktadır. Vergi oranlarının düzenlenmesi ve makul seviyelere çekilmesi sorunu ortadan kaldıracığını göstermektedir. Devlet desteğinin yetersizliği ve işletmeler arasında eşit olmayan dağılımı bir diğer sorundur. İşletmeler bu soruna çözüm olarak; faturalara destek sağlanmasını, vergilerin azaltılmasını, ham hammaddeye ulaşımın kolaylaştırılmasını önermektedir. Analizlerin tamamının devlet eliyle yapılabilmesi işletmelerin ödemelerinde azalmaya sebep olacağını göstermektedir. Ayrıca işletmelerin kendi bünyesinde laboratuvar şartlarının iyileştirilmesi ve devlet eliyle kontrol edilerek kendi bünyelerinde yapılabilme olanağının sağlanması da çözüm yolu olabilmektedir. Sektörde çalışan mühendislerin haklarını kontrol eden ve koruyan bir odanın bulunma gerekliliği aşikardır. Bu sebeple ziraat odası altında değil de kendi meslek isimleri altında bir odaya sahip olmak sektörde çalışan mühendisler için önem arz etmektedir. Yerli üretim sektör

için en değerli ayrıcalıktır. Çoğu hammaddenin dışarıdan temin edildiği ve yaşanan sorunlar göz önüne alındığında işletmelerin kendi hammaddesini kendilerinin üretebilir hale gelmesi sektör adına en mühim konulardandır. Altyapının baştan düzenlenmesi gerekliliği, aşırı avcılık ve yetersiz denetimin sebep olduğu sorunlarla anlaşılmıştır. Ayrıca yerinde denetim için her tekne bir su ürünleri mühendisinin istihdamı, doğru denetim için daha iyi şekilde eğitilmesi ve güvenliğinin sağlanması gerekmektedir. Son olarak sektörün şeffaflığı bir diğer gerekliliktir. Sektörde yaşanan ve dile getirilen bu sorunların çözüme ulaştırılması, her şeyden önce çalışanların ve işletme sahiplerinin beklediği destek ve isteklere cevap verilmesi ile gerçekleştirilebilir. Sektörün temelini oluşturan işçi ve mühendislerin mutlu edilmesi, mesleklerini severek ve isteyerek yapmalarını sağlayacak ortamların oluşturulmasının, diğer tüm sorunların çözümünde kilit nokta olduğu unutulmamalıdır.

5. ÖNERİLER

Sonuç olarak; yapılan çalışma ile su ürünleri işleme tesislerinde çalışan personelin ekonomik olarak asgari ücret ve biraz üzeri ücret aldıklarını göstermektedir. Bununla beraber çalışan personelin büyük çoğunluğunun işlerinden memnun oldukları ve tamamına yakınının sosyal güvencesi olduğu görülmüştür. Personelin yarısından fazlasının ev sahibi olduğu, ama gecekonduda yaşayan kesimin de göz ardı edilemeyecek oranda olduğu tespit edilmiştir. Gecekonduda yaşayan personel incelendiğinde çoğunluğunun kadın olduğu ve çalışma yükünü eşinden alarak bu sektörle geçimini sağladığı tespit edilmiştir. Personelin büyük çoğunluğunun 30 yaş üzeri olması, ileride kalifiye eleman sıkıntısı çekileceğinin göstergesidir. Çalışanların gazete ve kitap okuma sorularına verdikleri cevaplar, okuma konusunda dünya ortalamasında geride kaldığımızın göstergesidir. Personelin maddi imkanlarının artırılması, işletme sahiplerinin maddi durumları ile ilgili olduğundan, işletmelere verilen teşviklerin artırılması doğrudan personellerin maddi durumlarını da etkileyecektir. Su Ürünleri işleme tesislerinin hammadde ihtiyacını sağladığı yetiştiricilik ve avcılık sektörüyle doğrudan ilgilidir. Özellikle söz konusu olan İstanbul İlinde bazı işletmelerin mevcut olan başka şubelerinde yetiştiricilikle ürettikleri hammaddeyi kullanırken, bu alternatifi olmayan işletmeler hammadde temininde zorlanmakta ve hammaddesini dışarıdan sağladığı için ekonomik krizlerden daha fazla oranda etkilenmektedir. Bu noktada İstanbul'daki işletmelere alternatif sağlayabilmek, sektörün geleceği ve sürekliliği açısından son derece önemli olduğu düşünülmektedir. Bütün sektörlerdeki gibi su ürünleri işleme sektöründe de işçi, tekniker vs. sıkıntısı yaşanmaktadır. Eleman sirkülasyonunun fazlalığı bunun kanıtıdır. Çalışanların şartlarının düzeltilmesi, maaşlarının yükseltilmesi dolayısıyla işletme sahiplerinin sıkıntılarının giderilmesi istihdamı arttıracak ve sektörü rahatlatacaktır. Su ürünleri alternatifi olmayan sağlıklı bir besindir. Maddi olarak desteklendiği, şartlarının iyileştirildiği ve sektöre hak ettiği değer kazandırıldığı takdirde, var olan sorunların ortadan kalkacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Altınışik, S., 2006.** Çanakkale İli Deniz Balıkçılığının Sosyo-Ekonomik Durumu ve Pazarlama Yapısı. Yüksek Lisans Tez, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Anabilim Dalı, Tekirdağ, 96 s.
- Altun, M., 2018.** Karadeniz Bölgesi Su Ürünleri İşleme Tesisi Çalışanlarının Bazı Demografik Özelliklerinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Rize, Türkiye, 62 s.
- ASPB, 2014.** Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Türkiye Aile Yapısı Araştırması Tespitler Öneriler. 2014. 334 s.
- Atay, D., 1997.** Su Ürünleri Üretim Hedefleri. TSE Standard, Ekim 1997, 110-121 s.
- Bektaş, Z.K., Miran, B., Uysal, Ö.K., Günden, C. ve Cankurt, M., 2010.** Dondurulmuş Gıda Ürünlerine Yönelik Tüketici Tercihleri: İzmir İli Örneği. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 47, 211-222.
- Benli, K., 2009.** İstanbul İli Marmara Denizi Sahil Şeridi Deniz Balıkçılığının Sosyo-Ekonomik Yapısı ve Deniz Ürünleri Pazarlanması. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ, Türkiye, 201 s.
- Besler, H.T., 2008,** Balık Tüketimi ve Sağlık Etkileşimi, Danone Enstitüsü Türkiye Derneği Yönetim Kurulu Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara.
- Brown, A., 2000.** Understanding Food. Fish and Shell fish. Wads worth/Thomson Learning. USA, 2000: 299-318.
- BSGM, 2018.** Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü Su Ürünleri İstatistikleri. Ankara, 21 s.
- Buruç, O., 2018.** Bitlis İlinde Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yapan İşletmecilerin Sosyo-Ekonomik Analizi. Yüksek Lisans Tezi, Munzur Üniversitesi, Tunceli, Türkiye, 58s.
- Çağlak, E., Karşlı, B. ve Çağlak, S., 2012.** Su Ürünleri İşleme Tesislerinde Çalışanların Sosyo-Ekonomik Analizi: Balıkesir Örneği. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi 27, 47-67.
- Çaylak, B., 2013.** İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, Türkiye, 62 s.
- Çapkın, K., Korkut, S.O., Şevik, R. ve Olgun, M., 2008.** Beyşehir Bölgesindeki Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Yapısı ve Sorunlarının Belirlenmesi. Journal of Fisheries Sciences, 2, 466-474.

- Çeliker, S.A., Korkmaz, Ş., Dönmez, D., Gül, U., Demir, A., Genç, Y., Kalanlar, Ş. ve Özdemir, İ., 2006.** Karadeniz Bölgesinde Su Ürünler Avcılığı Yapan İşletmelerin Sosyo-Ekonomik Analizi. Tarımsal Ekonomi Araştırma Projesi, Ankara, 259-270.
- Doğan, K., 2010.** İstanbul Su Ürünleri Kooperatifleri ve Ortaklarının Sosyo-Ekonomik Analizi. Journal of Fisheries Sciences. 4, 318-328.
- Doğan, K. ve Yıldız, M., 2008.** Marmara bölgesi Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) İşletmelerinde Çalışanların Sosyo-Ekonomik Analizi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünler Dergisi, İstanbul, 23, 17-27.
- DSİ, 2014.** Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü 2014 Yılı Faaliyet Raporu. Ankara, 33-34 s.
- Emre, Y., Diler, İ., Sevgili, H., Oskay, D.A. ve Sayın, C., 2007.** Akdeniz Bölgesindeki Alabalık İşletmelerinin Yapısal Özelliklerinin İncelenmesi. Türk Sucul Yaşam Dergisi, 5, 182-188.
- Kara, M.M., 2010.** İstanbul İlinde Su Ürünleri İşleme Sanayisinin Durumunun İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir, Türkiye, 76 s.
- Karataş, Z., 2014.** Regresyon, Korelasyon ve Faktör Analizi. Sosyal Hizmette İleri İstatistik Uygulamaları Dersi. 24 s.
- Kaya, Y., Duyar, H.A. ve Erdem, M.E., 2004.** Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 21, 365-370.
- Keskin, S., 2001.** Çoklu Uyum Analizi ve Bir Uygulaması. Tarım Bilimleri Dergisi, 7, 91-95.
- Kılıç, F.A., 2016.** Uyum Analizi, YBS Ansiklopedisi, Cilt 3, Sayı 1.
- Kökçek, C.F., 2016.** Su Ürünlerinde Fiyat-Miktar İlişkisi: İstanbul Su Ürünleri Halinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul, Türkiye, 96 s.
- Köse, S., Gökoğlu, N., Tokay, S.M., Baygar, T., Özer, N.P., Çolakoğlu, F.A., Meriç, İ. ve Alçıçek, Z., 2010.** Su Ürünleri İşleme Sektörünün Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Türkiye Ziraat Mühendisleri Odası VII. Teknik Kongresi, Ocak, Ankara, Bildiriler Kitabı I: 821-852.
- Kutlu, S. ve Balçık, G., 2010.** Bölgemizde Su Ürünleri İşleme-Değerlendirme Tesislerinin Gelişimi. Yunus Araştırma Bülteni, 7:1, 16 s.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M. ve Haliloğlu, H.İ., 2005.** Su Ürünlerinde Tütsüleme Teknikleri. GAP IV. Tarım Kongresi, 21-23 Eylül, Şanlıurfa, 1739-1742 s.

- Özbek, G., 2014.** Doğu Karadeniz Bölgesi (Türkiye) Sahil Şeridi Deniz Balıkçılığının Sosyo-Ekonomik Durumu. Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ordu, Türkiye, 94 s.
- Sağlam, F.T., 2017.** İstanbul İli Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Genel Yapısı ve İşleyişi. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ, Türkiye, 133 s.
- Sağlam, N.E., Akyol, O. ve Ceyhan, T., 2008.** İstanbul Balık Halinde 1998-2007 Yılları Arasında İşlem Gören Türler Üzerine Bir Değerlendirme. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25, 169-172.
- Sarıözkan, S., 2016.** Türkiye’de Balıkçılık Sektörü ve Ekonomisi. Turkish Journal of Aquatic Sciences, 31, 15-22.
- Saxena, B.S., 1989.** Use of Economic Parameters in Investment Decision-Making for the Utilisation of Living Resources of Seas in India. Proceedings of the National Symposium on Utilisation of Living Resources of the Indian Seas. CIFE, Bombay, India, 343-350 pp.
- Tezcan, M., 2005.** Konya’daki Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Yapısal Analizi ve Verimliliklerinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya, 31 s.
- Timur, M. ve Doğan, K., 2000.** Düünden Bugüne İstanbul Balık Hali ve Marmara Hamsisi. İstanbul Üniversitesi, İletişim Fakültesi, İletim Gazetesi, Yıl 14, Sayı 63, Ocak 2000, 11-21.
- TSÜMAE, 2012.** TR90 Doğu Karadeniz Bölgesi Su Ürünleri Sektör Raporu. Sözleşme No: TR90/11/DFD/21 Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Trabzon.
- TUİK, 2017.** Su Ürünleri İstatistikleri Bülten Numarası 27669, Ankara, 1 s.
- Uluskan, M., 2010.** İstanbul Balıkhanesi ve Balıkhaneye Mukataası (1550-1735). Marmara Üniversitesi.
- Uzmanoğlu, S. ve Soylu, M., 2006.** Karasu (Sakarya) Bölgesi Deniz Balıkçılığının Sosyo-Ekonomik Yapısı. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23, 515-518.
- URL-1, 2019.** <http://reliefweb.int/report/world/state-world-fisheries-and-aquaculture-2018> (17.03.2019)
- URL-2, 2019.** <http://www.suurunleri.org.tr/kumkapi-su-urunleri-hali-gurpinara-tasindi/> (20.03.2019)
- URL-3, 2019.** https://www.isyon.istanbul/img/large_201642521241714357554912.JPG (15.04.2019)

URL-4, 2019. <https://www.atlasbig.com/images/istanbul-ilceleri-haritasi-original.png>
(18.07.2019)

URL-5, 2019. <http://www.hurriyet.com.tr/gundem/tuikin-egitim-verilerinde-carpici-sonuclar-23100775> (23.05.2019)

URL-6, 2019. <http://istatistikler.net/izleme.html> (20.05.2019)

URL-7, 2019. <https://wearesocial.com/global-digital-report-2019> (20.05.2019)

Waters, J.R., Rhodes, R.J. and Wiggers, R., 2001. Description of Economic Data Collected With A Random Sample of Commercial Reef Fish Boats in the Florida Keys. U. S. Dep. Commer., NOAA Tech. Rep. NMFS, 154, 45.

Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S. ve Baygar, T., 2004. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi İşleme Tek., ABD. 1-45, İstanbul.

Yahşi, S.R., 2000. Su Ürünlerimizin AB'ye İhracatı ve Kalite Kontrol Sistemi. Tarım ve Köy Dergisi, 136, 19-22.

Yücel, Ş., 2006. Orta Karadeniz Bölgesi Balıkçılığı ve Balıkçıların Sosyo-Ekonomik Durumu. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23, 529-532.

ÖZGEÇMİŞ

Leyla Ataman, 17.07.1989 yılında Sakarya'nın Akyazı ilçesinde doğdu. İlkokulu Şükrüyemenicioğlu İlköğretim Okulu'nda tamamladı. Orta öğretimini A. Rıfat Canayakın Lisesinde okudu. 2008 yılında Kocaeli Üniversitesi Gazanfer Bilge Meslek Yüksekokulu Su Ürünleri'ni kazandı ve 2010'da DGS ile Rize Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi'ne geçiş yaptı. 2013'te Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalında Tezli Yüksek Lisans Programında öğrenimine başladı ve halen öğrenciliği devam etmektedir. 2016-2018 tarihlerinde Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık bölümünü bitirdi ve aynı zamanda profesyonel fotoğrafçılık yapmaktadır. Evli ve 1 çocuk annesidir.

Yayımlar

- 1- **Çağlak, E., Karşlı, B., Karşlı, V., Akarsu, H., Turan, L. 2014.** Seasonal Variation of Nutrient Composition of Chub (*Squalius* sp.) at Ciftekavak Stream in Rize, Turkey. El-Cezerî Journal of Science and Engineering, 1(3), 19-24.
- 2- **Karşlı, B., Çağlak, E., Karşlı, V., Turan, L., Akarsu, H. 2014.** Determination of Seasonal Distribution of Biochemical Composition of *Barbus* sp. Species distributed in Çiftekavak Stream, Rize, Turkey. Marine Science and Technology Bulletin, 3(2), 11-14.

Bildiriler

- 1- **Karşlı, B., Çağlak, E., Karşlı, V., Turan, L. and Akarsu, H., 2014.** Determination of Seasonal Distribution of Biochemical Composition of *Barbus* sp. Species distributed in Çiftekavak Stream, Rize, Turkey. 1 st International Symposium on Aquatic Sciences and Technology. 15-17 May 2014. Girne, KKTC. Poster.
- 2- **Çağlak, E., Karşlı, B., Karşlı, V., Akarsu, H. and Turan, L., 2014.** Seasonal Variation of Nutrient Composition of Chub (*Squalius* sp.) at Ciftekavak Stream in Rize, Turkey. 1 st International Symposium on Aquatic Sciences and Technology. 15-17 Mayıs. Girne, KKTC. Poster. 83
- 3- **Çağlak, E., Karşlı, B., Akarsu, H., TURAN, L., Bilginoğlu, İ. ve Çetin, C., 2014.** Farklı Yöntemler ile Elde Edilen Dereotu Ekstraktlarının Buz Dolabı Şartlarında (+2±1 °C) Muhafaza Edilen Alabalık (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792)

Krokotlerinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Doğu Anadolu Bölgesi 5. Su Ürünleri Sempozyumu. 31 Mayıs-2 Haziran 2014. Elazığ. Sözlü sunum.

