

SUMMARY

Masters Thesis

Nutrition Industry in Malatya City

Remzi HANILÇI

University of Firat
The Institute of Social Science
And Postgraduate Studyy in Geography

2006, Page:IX+160

Nutrition Industry can be considered as a group of plants in which loading, classifying, gauging ,manufacturing, solidifying, labeling of the products are present and are lodged to the markets. These products are handeled as row materials in a sequece from the inception.

The fact that the heft of the population in Turkey live off the land they cultivate points out the crucial role of the nutrition industry. The rural production and the nutrition industry supplying tremendous employment turn out to be an important mixture that integrates both agriculture and industry.

If a research is conducted on nutrition indusry in Malatya, it can be seen that there are about 130 nutrition industries(most of them are apricot factories.) Through this Project it is intended to depict the location, development and problems of the livestock, fruit, vegetables, milk, sugar, pastry, tobacco, food, beverage and salt industries. And it is also intended to advise some solutions to the problems at stake.

Key words: Malatya, nutrition indusry, row material and marketing.

Özet

Yüksek Lisans Tezi

Malatya Şehrinde Gıda Sanayi

Remzi HANILÇI

**Fırat Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Coğrafya Anabilim Dalı**

2006; Sayfa:IX+160

Gıda sanayi, gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamına denir.

Türkiye’de nüfusun önemli bir kısmının tarımsal faaliyetlerle geçimini sağlaması gıda sanayisinin önemini arttırmaktadır. Tarımsal üretimin değerlendirilmesi ve halkın istihdamını sağlayan gıda sanayi, tarım ve sanayi entegrasyonunu sağlayan önemli bir sanayi koludur.

Malatya şehrindeki gıda sanayi tesisleri incelendiğinde önemli bir kısmı kayısı işleme tesislerinden oluşan 130 civarında gıda sanayi tesisinin olduğu ortaya çıkmaktadır. Yapılan çalışmada gıda sanayi ve alt sektörleri olan mezbaha, meyve ve sebze, süt, şeker, un ve unlu mamuller, yem içecek, tütün, bulgur, çerez, yemek ve tuz işleme tesislerinin Malatya şehrindeki dağılışı, gelişimi ve sorunları tespit edilerek çözüm önerilerinde bulunulmaya çalışıldı.

Anahtar Sözcükler: Malatya şehri, gıda sanayi, hammadde ve pazar

**T.C.
FIRAT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANABİLİM DALI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MALATYA ŞEHRİNDE GIDA SANAYİ

Danışman

Yrd. Doç. Dr. Erdal KARAKAŞ

Hazırlayan

Remzi HANİLÇİ

ELAZIĞ – 2006

Özet

Yüksek Lisans Tezi

Malatya Şehrinde Gıda Sanayi

Remzi HANİLÇİ

**Fırat Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Coğrafya Anabilim Dalı**

2006; Sayfa:IX+160

Gıda sanayi, gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamına denir.

Türkiye’de nüfusun önemli bir kısmının tarımsal faaliyetlerle geçimini sağlaması gıda sanayisinin önemini arttırmaktadır. Tarımsal üretimin değerlendirilmesi ve halkın istihdamını sağlayan gıda sanayi, tarım ve sanayi entegrasyonunu sağlayan önemli bir sanayi koludur.

Malatya şehrindeki gıda sanayi tesisleri incelendiğinde önemli bir kısmı kayısı işleme tesislerinden oluşan 130 civarında gıda sanayi tesisinin olduğu ortaya çıkmaktadır. Yapılan çalışmada gıda sanayi ve alt sektörleri olan mezbaha, meyve ve sebze, süt, şeker, un ve unlu mamuller, yem içecek, tütün, bulgur, çerez, yemek ve tuz işleme tesislerinin Malatya şehrindeki dağılışı, gelişimi ve sorunları tespit edilerek çözüm önerilerinde bulunulmaya çalışıldı.

Anahtar Sözcükler: Malatya şehri, gıda sanayi, hammadde ve pazar

SUMMARY

Masters Thesis

Nutrition Industry in Malatya City

Remzi HANİLÇİ

University of Firat
The Institute of Social Science
And Postgraduate Study in Geography

2006, Page:IX+160

Nutrition Industry can be considered as a group of plants in which loading, classifying, gauging ,manufacturing, solidifying, labeling of the products are present and are lodged to the markets. These products are handeled as row materials in a sequence from the inception.

The fact that the heft of the population in Turkey live off the land they cultivate points out the crucial role of the nutrition industry. The rural production and the nutrition industry supplying tremendous employment turn out to be an important mixture that integrates both agriculture and industry.

If a research is conducted on nutrition indusry in Malatya, it can be seen that there are about 130 nutrition industries(most of them are apricot factories.) Through this Project it is intended to depict the location, development and problems of the livestock, fruit, vegetables, milk, sugar, pastry, tobacco, food, beverage and salt industries. And it is also intended to advise some solutions to the problems at stake.

Key words: Malatya, nutrition indusry, row material and marketing.

ÖNSÖZ

Malatya ili Doğu Anadolu bölgesinde sanayileşmeye çalışan bu alandaki yatırımları ile her geçen gün daha da gelişen bir il niteliğini taşımaktadır. Sanayi yatırımları içerisinde ise önde gelen sektörlerden biride gıda sektörüdür.

Yapılan bu çalışma ile Malatya İl merkezindeki gıda sanayisine dayanan tesisler, coğrafi ilkeler doğrultusunda aydınlatılmaya çalışılmıştır. Tesislerin kuruluşu ve gelişimi, fiziki yapıları, hammadde temin alanları, enerji ve su tüketimleri, çalışan personel ve personelin özellikleri, ulaşım ve ulaşım sistemleri, üretim, üretilen ürünler ve pazar alanları gibi faktörler aydınlatılmaya çalışıldı.

Yapılan bu çalışmada; zorlamayan fakat yol gösteren, basitleştirmeyen ama kolaylaştıran ve çalışmanın her aşamasında yol göstermeye çalışan hocam Yrd. Doç. Dr. Erdal Karakaş'a teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	II
SUMMARY.....	III
ÖNSÖZ.....	IV
İÇİNDEKİLER.....	V
TABLoların LİSTESİ.....	VI
ŞEKİLLERİN LİSTESİ.....	VIII
FOTOĞRAFLAR VE GRAFİKLERİN LİSTESİ	IX

BÖLÜMLER

I. GİRİŞ.....	1
1.1 Amaç.....	1
1.2 Çalışmanın Önemi.....	3
1.3 Araştırma Alanı, Materyali ve Metodu.....	4
1.4 Gıda Sanayi ve Gıda Sanayini Etkileyen Faktörler.....	7
1.5 Gıda Sanayini Etkileyen Faktörler.....	12
1.5.1 Hammadde.....	12
1.5.2 Enerji ve Su.....	21
1.5.3 Pazar.....	26
1.5.4 İşçi.....	37
1.5.5 Ulaşım.....	51
1.5.6 Devlet Teşvikleri ve Kredileri.....	60
1.5.7 Sermaye.....	62
II. BÖLÜM.....	64
2.1 Malatya'da Sanayinin Gelişimi.....	64
2.2 Malatya'da Gıda Sanayinin Dağılışı	66
2.3 Gıda Sanayi Alt Sektörleri.....	75
2.3.1 Mezbaha Ürünleri Sanayi.....	75
2.3.1.1 Kırmızı Et Sanayi.....	75
2.3.1.2 Beyaz Et Sanayi.....	81
2.3.2 Süt ve Süt Ürünleri Sanayi.....	88
2.3.3 Sebze ve Meyve İşleme Sanayi.....	95
2.3.4 Un ve Unlu Mamuller Sanayi.....	108
2.3.5 Şeker ve Şekerli Mamuller.....	118
2.3.6 Yem Sanayi.....	129
2.3.7 İçecek Sanayi.....	136
2.3.8 Tütün Sanayi.....	138
2.3.9 Diğer Sanayi (Bulgur, Tuz, Yemek ve Çerez) Tesisleri.....	139
2.4 Doğu Anadolu Bölgesi İllerinin Karşılaştırılması.....	146
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	148
KAYNAKÇA.....	153
EK.....	158
Saha Çalışmasında Uygulanan Anket Örneği.....	158

TABLULARIN LİSTESİ

- Tablo 1: Gıda Sanayinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Bölünüşü (%) Syf:8
- Tablo 2: Türkiye’de Gıda Sanayinde Faaliyet Kollarına Göre İşyeri Sayısı ve Ortalama Çalışan Sayısı (2005) Syf: 9
- Tablo 3: Hammadde Temininden Doğan Sorunların Maliyete Etkisi Syf:18
- Tablo 4: Hammadde Temininde Yaz ve Kış Aylarına Göre Karşılaşılan Sorunlar Syf:19
- Tablo 5: Üretim Esnasında Kullanılan Enerji Türü Syf:22
- Tablo 6: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerdeki Bir Aylık Enerji Maliyeti(Bin YTL) Syf:23
- Tablo 7: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Suyun Kullanım Amacı Syf:24
- Tablo 8: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Tüketilen Suyun Kaynağı Syf:24
- Tablo 9:Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin 1 Aylık Su Maliyeti Syf:25
- Tablo 10: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Mamul Maddelerin Pazarlanma Yöntemleri Syf:32
- Tablo 11: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Sevkıyat Esnasındaki Sorunlar Syf:34
- Tablo 12: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Sevkıyat Esnasındaki Problemlerin Yoğunlaştığı Dönemler Syf:36
- Tablo 13: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerdeki Personelin Bölünüşü Syf:38
- Tablo 14: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin İhtiyaç Duydukları Personelin Niteliği Syf:39
- Tablo 15: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışan Eğitim ve Öğretim Düzeyleri Syf:41
- Tablo 16: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışanlara Verilen Sosyal Haklar Syf:43
- Tablo 17: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Tesis Yöneticilerinin Çalışanlardan Duydukları Memnuniyet Syf:45
- Tablo 18: Malatya Şehrinde Gıda Sanayi Tesislerinde Çalışanlara Ücret Ödeme Sekli Syf:46
- Tablo 19: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışanların 1 Aylık İşçilik Maliyeti (Bin YTL) Syf:47
- Tablo 20: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Personelin Cinsiyet Bölünüşü Syf.50

- Tablo 21: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde İşletme Araçlarının Kullanım Amacı Syf:52
- Tablo 22: Araç Parkına Göre Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesis Sayısı (Adet) Syf:54
- Tablo 23: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Sahip Olduğu Araçlar Dışında İhtiyaç Duydukları Araç Sayıları(Adet) Syf:56
- Tablo 24: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin 1 Aylık Personel Nakil Giderleri(Bin YTL) Syf:56
- Tablo 25: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışan İşçilerin İkamet Ettikleri Başlıca Mahalleler Syf:58
- Tablo 26: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Servis Yapılan Mahalleler Syf:59
- Tablo 27: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Kuruluş Aşamasında Teşvik Kullanan Tesis Sayısı Syf.61
- Tablo 28: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Kuruluş Esnasında Kullanılan Sermaye Tipi Syf:28
- Tablo 29:1927 Sanayi Sayımı'na Göre Malatya'da İşyeri ve Çalışan Sayısı Syf:64
- Tablo 30: Malatya Şhrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Faaliyete Geçtikleri Yıllar Syf:65
- Tablo 31: Malatya Şhrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Bölünüşü Syf:66
- Tablo 32: I. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Tesislerin Bölünüşü (2003) Syf:70
- Tablo 33: II. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Tesislerin Sektörel Bölünüşü (2003) Syf:70
- Tablo 34: Hayvansal Varlıkların Gelişmişlik Düzeyi İtibariyle Dağılımı(%) Syf:76
- Tablo 35: Malatya Şhrindeki Özel Sektöre Ait Kırmızı Et Üretimine Dayanan Tesislerdeki Üretim ve Kapasite Miktarları (Günlük) Syf:78
- Tablo 36: Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki Belediye Mezbahaların Sayıları, Çalışan Durumları ve Kapasiteleri(Baş/Gün) Syf:80
- Tablo 37: Malatya İlindeki Kayısı –Kayısı Çekirdeği vs İşleme Tesisleri Syf:99
- Tablo 38: Coğrafi Bölgelere Göre Un Fabrikalarının Dağılışı (2005) Syf:109
- Tablo 39 : Karma Yem Fabrikalarının Yıllara Göre Sayıları ve Kapasiteleri Syf:130
- Tablo 40: Coğrafi Bölgelere Göre Karma Yem Fabrikaları ve Bölgelere Göre Oranları Syf:131
- Tablo 41: Türkiye ve Doğu Anadolu Bölgesindeki İmalat ve Gıda Sanayisi Tesisleri İle Toplamları Syf:146

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

- Şekil 1: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları Syf:14
- Şekil 2: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:27
- Şekil 3: I. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Gıda Sanayi Tesislerinin Dağılışı Syf.69
- Şekil 4: II. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Gıda Sanayi Tesislerinin Dağılışı Syf:71
- Şekil 5: Malatya Şehrindeki Sanayi Alanları Syf:73
- Şekil: 6 Malatya Şehrinde Sanayi Tesislerin Dağılışı Syf:74
- Şekil 7: Kırmızı et ürünleri üretim şeması Syf:77
- Şekil 8: Tipik Entegrasyon Şeması Syf:83
- Şekil 9: Malatya Şehrindeki Mezbaha Ürünleri (Beyaz Et) Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:86
- Şekil 10: Malatya Şehrindeki Süt ve Süt Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları Syf:91
- Şekil 11: Malatya Şehrindeki Süt ve Süt Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:94
- Şekil 12: Türkiye'de Kayısı Üretiminin Dağılışı Syf:97
- Şekil 13: Malatya Şehrindeki Meyve ve Sebze (Kayısı ve Bakliyat Paketleyicileri) Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları Syf:101
- Şekil 14: Malatya Şehrindeki Meyve ve Sebze (Kayısı) Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:107
- Şekil 15: Buğday Ürününün Temini ve İlişkili Olduğu Sektörler Syf:110
- Şekil 16: Malatya Şehrindeki Un ve Unlu Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları Syf:113
- Şekil 17: Malatya Şehrindeki Un ve Unlu Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:113
- Şekil 18: Malatya Şehrindeki Şeker ve Şekerli Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları Syf.123
- Şekil 19: Malatya Şehrindeki Şeker ve Şekerli Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:124
- Şekil 20: Malatya Şehrindeki Yem Sanayine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları Syf:133
- Şekil 21: Malatya Şehrindeki Yem Sanayine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları Syf:134
- Şekil 22: Diğer Sanayi (Bulgur, Tuz, Yemek ve Çerez) Tesislerinin Hammadde Temin Alanları Syf:141
- Şekil 23: Diğer Sanayi (Bulgur, Tuz, Yemek ve Çerez) Tesislerinin Pazar Alanları Syf:142

FOTOĞRAFLAR VE GRAFİKLERİN LİSTESİ

Foto 1: Özsan Sanayi Sitesi'nden Görünüm Syf:67

Foto 2: Gıda Toptancılar Sitesi'nden Görünüm Syf:68

Foto 3: I Organize Sanayi Bölgesi'nden Görünüm Syf:70

Grafik 1: Kişi Başına Kanatlı Et Tüketim Miktarları (Kg) Syf:82

Grafik 2: Kişi Başına Kırmızı Et ve Kanatlı Eti Tüketimi kg/yıl Syf:84

I. GİRİŞ

1.1 Amaç

Tezin amacı; Malatya il merkezindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin Cumhuriyet döneminden 2005 yılına kadar olan değişim ve gelişimi ortaya koyup bundan sonra olabilecek muhtemel değişiklikleri tespit etmektir. Malatya il merkezindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin tarihsel süreç içinde nasıl bir değişim geçirdiğinin ortaya konulması, gelişmesindeki dinamiklerin ve sıçrama dönemlerinin ortaya konulmasına çalışıldı.

Doğu Anadolu Bölgesi Türkiye'deki batıdan doğuya doğru başlayan sanayileşme sürecine 1950'lilerden sonra katılmaya başlamıştır (Özgüç,1987). Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesisler incelenirken bölgede bulunan diğer illerdeki tesis sayısı, çalışan sayısı vb özellikler açısından bir karşılaştırmaya gidilerek Malatya İli ve Doğu Anadolu Bölgesindeki gıda sanayisi analiz edilmeye çalışıldı. Dolayısıyla il ve bölge genelindeki karşılaştırmaya gidilirken Türkiye'deki Malatya ili ve Doğu Anadolu Bölgesi sanayilerinin kapladıkları oran ve durumlarına da değinileceğinden Türkiye'deki gıda sanayisinin gelişimi de açıklanmaya çalışıldı.

Yapılan saha çalışmasında sektörler (Mezbaha Ürünleri Sanayi, Süt ve Süt Ürünleri Sanayi, Sebze ve Meyve İşleme Sanayi, Un ve Unlu Mamuller Sanayi, Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi, Yem Sanayi, Alkolsüz İçkiler-Gazlandırılmış Meyve Suları Sanayi, Tütün Sanayi, Diğer Sanayi Tesisleri) analiz edilmeye çalışılarak, sektörlerin sorunları tespit edilmeye çalışıldı. Malatya ilinde bulunan firmaların özellikle sebze ve meyve işleme sektörüne dayanan tesislerin ağırlıklı olarak ihracata yönelik olarak çalışmalarını il ve bölge ekonomisi açısından önem taşıdığından ihracat sürecinde etkili olan unsurlar, şartlar, teknik özellikler, pazarlama yöntemleri, ihracat yapılan ülkeler, ihracat limanları ve diğer ulaşım güzergâhları ile ithalat yapan firmaların talep ve isteklerinin pazar alanlarını nasıl şekillendirdiği ortaya çıkartılmaya çalışıldı.

Malatya'daki gıda sanayisine dayanan tesislerin Malatya ilini tercih nedenleri ; arsa varlığı, ulaşım kolaylığı, su temini, enerji temini, işçiye yakınlık, ucuz arsa, pazara yakınlık, devlet teşviki, Malatyalı olma veya Malatya da ikamet etme gibi nedenlerden hangilerinin İl içerisindeki sanayiye yön verdiği ve tesislerin yer seçiminde hangi unsurların ağırlıklı olarak etkili olduğu incelenmeye çalışıldı.

Fabrikalar çok miktarda hammaddenin işlendiği, taşındığı, çeşitli şehir ve ülkelerden ham ve yarı mamul madde temin edilen tesislerdir. Malatya ilinde bulunan gıda fabrikalarının hammaddeleri nerden ve nasıl temin ettikleri, en yakın ve en uzak hammadde temin alanları, hammaddeden kaynaklanan çeşitli sorunlar ve bunların maliyete etkisi, yaz ve kış sezonunda karşılaşılan güçlükler, kullanılan hammaddeler içinde yarı mamul madde olup olmadığı ve kullanılan hammaddeler içinde varsa kullanılan yarı mamul maddelerin oranlarının incelenmesi ve hammadde ile ilgili diğer unsurların ortaya konulmaya çalışıldı.

Tesislerin dağılışında ve tesislerin üretiminde en temel unsurlardan biri de enerji ve su faktörüdür. Malatya ilindeki gıda sanayisine ait sektörlerin ihtiyaç duydukları enerji türleri, enerji tüketimleri, enerji teminleri konusunda çeşitli sorunlar yaşayıp yaşamadıkları, şehir içinde dağılan tesislerin ve sanayi bölgelerinin mekansal olarak ve sektörel olarak değişmeleri durunda enerji türlerinde ve taleplerinde nasıl bir değişme olduğunun tespiti ile Malatya ilindeki tesislerin su ihtiyaçları ve tüketimleri, suyu hangi kaynaktan temin ettikleri ve suyu hangi amaçlar için kullandıkları aydınlatılmaya çalışıldı.

Malatya ilinde gıda sanayisinde çalışan kesimin özellikleri; tesisler, ekonomi, nüfus açısından önem taşımaktadır. Tesislerdeki personelin cinsiyete göre dağılımı, öğrenim durumları, çalışma şekilleri (vardiyalı veya vardiyasız), ödeme düzenleri (aylık, haftalık, günlük, zamana göre veya parça başı), sosyal haklar (yemek, doğum ve ölüm, evlenme, hastalık, giyim vb.), yıl içerisinde meydana gelen iş kazası sayıları, belli iş hastalıklarının olup olmadığı, çalışan kesimdeki yönetici, mühendis, teknik personel ve işçi dağılımı gibi unsurlar ve bu unsurların şekillenmesinde etkili olan faktörler tespit edilmeye çalışıldı.

Tesislerin üretim durumları il, bölge ve ülke ekonomisi açısından önem taşımaktadır. Malatya ilinde bulunan tesislerin neler ürettikleri, başka firmalardan patent alınarak üretilen bir ürünün olup olmadığı, üretim kapasiteleri, tam kapasite çalışmama nedenleri (hammadde yetersizliği, işçi, pazar, finansman vb.), tesislerin bugünkü maliyet değerleri, diğer bir ürün üretip üretmedikleri, diğer firmalarla ortaklaşa bir ürünün üretilip üretilmediği, tesislerde üretimi etkileyen olumsuz bir faktörün olup olmadığı, üretimin yıl boyunca devam edip etmediği, üretim konusunda rekabet edilen tesislerin olup olmadığı varsa bunun ne derece etki ettiği ortaya konulmaya çalışıldı.

Tesisler ürettikleri ürünleri, çeşitli şehir ve ülke pazarlarına veya bulunduğu pazar alanlarında pazarlarlar. Malatya'daki firmaların ürettikleri mamul maddeleri nerelere gönderdikleri, ürünlerini pazarlarken karşılaştıkları güçlükler (kalite ve randıman, rekabet, pazarın yetersizliği vs), pazarlama yöntemleri, sevkiyat esnasında sorunlarla karşılaşp karşılaşmadıkları, karşılaşıyorlarsa bu sorunların belli bir dönemde mi meydana geldiği, tesislerde ne gibi alt birimlerin (hammadde alımı, kalite kontrol, muhasebe, araştırma ve geliştirme, pazarlama, halkla ilişkiler vb.) bulunduğunun ortaya konması ve ortaya çıkan alansal-sektörel ilişkiler tespit edilmeye çalışıldı.

1.2.Çalışmanın Önemi

Malatya ilindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin gelişiminin, değişiminin ve bundan sonraki olabilecek değişikliklerin ortaya konulması il ve bölge sanayisinin aydınlatılması açısından önem taşımaktadır.

Tarihsel süreç içerisinde özellikle cumhuriyet sonrası dönemde ülke genelinde başlayan sanayileşme ilerleyen dönemlerde diğer bölgelerde yayılmaya başlamıştır (Özgüç,1987). Malatya sanayisi 1980'li ve 1990'lı yıllar sonrasında organize sanayi bölgeleri ile daha planlı ve hızlı bir kalkınma dönemine girmiştir. 2005 yılı itibarıyla İl genelinde 140'a(çalışır ve çalışır durumda olmayan tüm tesisler) varan gıda sanayisi tesisinin incelenmesi (Malatya Sanayi ve Ticaret Odası, 2005) Malatya ili ve Doğu Anadolu Bölge sanayisi açısından önem taşımaktadır.

1974'te açılan ilk sebze ve meyve işleme dayanan tesisler 1990 -2000 yılları arasında tesis sayısı olarak en büyük artışı göstermiş ve il ekonomisinde önemli bir yer tutmaya başlamıştır (Anket verileri). Özellikle bu sebze ve meyve işleme dayanan tesislerin ihracat ağırlıklı olması Malatya sanayisinin ve il ekonomisinin anlaşılması açısından önem taşımaktadır.

Malatya İli ve Doğu Anadolu Bölgesi'nin aynı zamanda Türkiye'deki gıda sanayisi tesisleri ile karşılaştırılarak ülke içerisinde ne durumda olduğunun bilinmesi, yapılacak olan yatırım ve açılacak olan sanayi tesislerinin doğru bir şekilde yönlendirilmesi açısından önem taşımaktadır. İl, bölge ve ülke açısından bir karşılaştırmaya gidilmesi illerin gelişmişlik durumlarının ortaya konulması açısından önem taşımaktadır. Özellikle sektörel sorunların ortaya konulması ve krizde olan sektörlerin veya hatalı olan yatırımların ortaya çıkarılması, yapılacak yanlış ve karlılıktan uzak olan yatırımların önlenmesini sağlayacaktır. Böylece Malatya ilinde

bulunan sanayiciler ve Malatya iline yatırım yapmak isteyen diğerk yatırımcılar il ekonomisini ve kendi sektörlerini daha iyi tanıyarak yatırımlarını daha doğru yapma imkânlarını bulacaklardır. Tesislerin alan, sektör, altyapı, fiziki yapı, teknolojik ve diğerk özellikler bakımından doğru bir şekilde kurulmaması daha sonraki dönemlerde tesislerde yer ve sektör değışikliklerine, maliyet artışlarına ve rekabet gücünün azalmasına neden olacaktır.

Avrupa birliğinin özellikle öne sürdüğü yasaların yarısına yakınının gıda sanayisine dayanan yasaların oluşturması il (Pala, 2004), bölge ve Türkiye'deki gıda sanayisine etkilerinin incelenmesi açısından önem taşımaktadır. Birliğin gıda sanayisinde üretim yapan tesislerde üretilen ürünlerin üretim, depolanma, taşınma esnasında öne sürdüğü şartlar il genelindeki tesislerin yapılanması ve altyapı değışikliğine gidilmesi, uyum süresindeki değışikliklerin ve etkilerin ortaya konulması açısından önem taşımaktadır. İl, bölge ve Türkiye sanayisinin zor olan bu uyum sürecinden başarı ile çıkması ancak tesislerin altyapı, teknoloji, çalışma koşulları, istenen şartlar ve yasalara bir an önce ve hızlı bir şekilde adaptasyonu ile mümkün olabilir. İhracatta istenebilen çeşitli belgeler (HACCP, İSO vs) veya ürünün kalitesi ile ilgili istenen özel şartlar önemli bir yasal ve teknik unsur olduğu gibi pazar alanlarını da (Avrupa Birliğine ait olan ülkelerde kayısı da müsaade edilen üst düzey kükürt oranının 2000 ppm olması pazar alanlarını Rusya ve ABD Pazar alanlarına yöneltilmektedir) şekillendirmektedir.

1.3. Araştırma Alanı, Materyali ve Metodu

Araştırma bölgesi Malatya ili il merkezini teşkil etmektedir. Çalışmada ağırlıklı olarak Malatya il merkezindeki altı sanayi aksından; I Organize, II Organize, Özsan Sanayi Sitesi, Gıda Toptancılar Sitesi, Yeni Sanayi Sitesi ve Battalgazi Yolu boyunca dağılan tesislerde yoğunlaşmıştır.

Gıda sanayisine dayanan tesisler ağırlıklı olarak I ve II organize sanayi bölgelerinde toplanmaktadır. Bu sanayi bölgelerinin dışında şehir içinde tesislerin yoğunlaştığı diğerk alan ise Battalgazi güzergâhıdır. Özsan, Yeni Sanayi ve Gıda Toptancılar sitesinde bulunan tesisler daha çok küçük çaplı (alansal ve çalışan kişi sayısı açısından) tesislerdir. Battalgazi yolu üzerindeki tesisler ise büyüklük, alan ve çalışan kişi sayıları açısından Organizedeki tesislere benzerlik göstermektedirler. Dolayısıyla çalışma da ağırlıklı olarak bu bölgelerde yoğunlaştı. Fakat bu bölgelerde

yoğunlaşan sanayi tesislerinin dışında şehrin dışında ve sapa kalan tesisler de mevcuttur.

Ayrıca araştırma alanındaki tesislerin kuruluş yeri ve alansal ilişkiler ortaya çıkartılmaya çalışılarak çalışmanın şehir içindeki dağılışı düzeni ile ilgili ilkeler tespit edilmeye çalışıldı.

Çalışmada araştırma sahası ile ilgili olarak derlenip notlandırılacak olan her çeşit kitap, dergi, gazete, bülten ve raporlar gibi materyaller temin edilmeye çalışıldı. Malatya Belediyesi ve DSİ'den temin edilen 1/15 000, 1/30 000, 1/50 000'lik yerleşim planı haritaları ile tesislerin alansal dağılışı gösterilip, meydana gelen sanayi aksları harita üzerinde gösterilmeye çalışıldı.

Araştırmada sıkça kullanılan mezbaha ürünleri sanayi- mezbaha sanayi, süt ve süt ürünleri sanayi- süt ürünleri sanayi, sebze ve meyve işleme sanayi- sebze meyve sanayi, un ve unlu mamuller sanayi- unlu mamuller sanayi, şeker ve şekerli mamuller sanayi- şekerli mamuller sanayi, yem sanayi-yem sanayi, alkolsüz içkiler ve gazlandırılmış meyve suları sanayi- içecek sanayi, tütün sanayi- tütün sanayi, bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesisleri- diğer sanayi tesisleri olarak ifade edilmektedir.

Anketler bire bir uygulandı. Saha çalışması sırasında 109 firmaya anket uygulandı. Uygulanan anketlerden 4'ü çalışma kapsamı dışında olduğu için değerlendirmeye alınmadı. Geriye kalan 105 anketten 8'i bazı tesislerin ortak olmaları veya ortak çalışmaları gibi nedenlerden dolayı tek bir anket uygulanmıştır. Tablolarda toplam tesis sayısı ağırlıklı olarak 90-100 arasında seyretmektedir. Tesis sayısının tablolarda farklılık göstermesinin nedeni sorulan sorulara tesis sahiplerinin çeşitli nedenlerden dolayı cevaplamamalarıdır.¹

Sonuç olarak tez çalışması beş temel aşamadan oluştu. Bu aşamalar: Tez çalışmasının ilk aşaması, literatür araştırmaları ile sahası çalışmasından oluştu. Gıda sanayisi ile ilgili literatürlerin toplanmasından sonra gıda sanayisine ait sektörler ve sektörlerin alt basamakları (Mezbaha Ürünleri Sanayi, Süt ve Süt Ürünleri Sanayi, Sebze ve Meyve İşleme Sanayi, Un ve Unlu Mamuller Sanayi, Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi, Yem Sanayi, Alkolsüz İçkiler-Gazlandırılmış Meyve Suları Sanayi, Tütün Sanayi, Diğer Sanayi Tesisleri) tanınmaya çalışıldı.

İkinci aşamada masa başı çalışmasına geçildi. Masa başı çalışmasında kaynaklar incelendi ve araştırma sahasının genel özellikleri tespit edilerek sahaya inmeden önceki

¹ Tesise ait bazı özel bilgilerin(finans, çalışan sayısı vs) gizli tutulmak istenmesi.

saha problemleri tespit edilmeye çalışıldı. Araştırma sahasının geniş bir alan olması, tesislerin il merkezinin her tarafına yayılmış olması, görüşülecek firmaların adres ve telefon numaralarının tespiti, firmaların görüşmeyi kabul etmesi ve tesisler için Malatya iline gidilip gelinmesi gibi sorunlar çözümlenmeye çalışıldı.

Üçüncü aşama saha çalışmalarından meydana geldi. Saha çalışmasında önceden hazırlanmış olan anket, tesislere uygulanarak saha çalışmalarındaki gerekli veriler toplanıp analizler yapıldı.

Çalışmanın dördüncü aşamasında sahada uygulanmış olan anketlerin özet tabloları oluşturuldu. Bu oluşturulan özet tablolarda alansal, sektörel bağlantılar, pazar alanları gibi sanayi üzerinde etkili olan unsurlar tespit edildi.

Tezin son aşamasında ise tüm bulgu, bilgi, belge, veriler ve haritalar birlikte ele alınıp değerlendirildi. Değerlendirilen bu veri ve analizler ışığında yazım aşaması gerçekleştirilerek çalışma sonuçlandırdı.

1.4 GIDA SANAYİ VE GIDA SANAYİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Gıda; tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi ifade etmektedir.

Gıda sanayii ise, gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamına denir (IX. K.P., 2006).

İmalat Sanayine ait tesislerin kapsam, tasnif vb özellikleri açısından sınıflandırılmasında 1950’li yıllardan itibaren BM isteği doğrultusunda uluslar arası standart sanayi sınıflamasına geçilmiştir. İlerleyen yıllarda sanayi tesislerinin çeşitlilik ve fonksiyonlarında farklılıklar meydana gelmesi nedeniyle ikinci ve günümüzde de üçüncü bir sınıflamaya geçilmiştir. İlk kez 1950’li yıllarda uygulanan imalat sanayi sınıflamasında ilerleyen yıllarda yeni bir sınıflamaya geçildiği gibi aynı dönemler içinde farklı kuruluşlar tarafından farklı sınıflamalar kullanılmıştır.² (Özgüç, 1984; DİE, 1992, 2001)

Türkiye, önemli bir tarımsal potansiyele sahip olmasına rağmen bu tarımsal potansiyelini, tarım-sanayi birlikteliğini sağlayamadığı için kullanamamaktadır. Diğer ülkelerdeki, özellikle ABD ve AB ülkeleri güçlü ekonomileri nedeniyle tarımsal ve hayvansal üretime destekleri, AB ülkelerinde ortak tarım politikaları ve üçüncü dünya ülkelerinden gelecek olan tarım ürünlere karşı uyguladıkları gümrük duvarları ve kotalar diğer ülkelerdeki sanayi faaliyetlerinin gelişmesini önlediği gibi kendi ülkelerindeki tarım ve gıda sanayisine dayanan tesisleri koruma altına almışlardır.

361 milyar ABD Doları tutarında olan dünya gıda ticareti içinde Türkiye %1 gibi oldukça düşük bir pay almaktadır (IX. K.P., 2006, 38). 2001 yılı itibarı ile Türkiye’de 1699 gıda sanayi tesisi bulunmaktadır. 1699 tesisten sadece 69 tesisin Doğu Anadolu Bölgesinde yer aldığı düşünülürse bu %’de 1’lik pay içinde Doğu Anadolu Bölgesinin çok küçük bir öneme sahip olduğu ortaya çıkmaktadır (DİE, 2001).

² İlk kez uygulanan uluslararası sanayi sınıflamasında gıda, içki ve tütün sanayi ayrı sektörler olarak ele alınmış ve imalat sanayi sayımları DİE tarafından bu sınıflamaya göre yapılmıştır. Sanayi tesislerinin sayımları ülkeden ülkeye, yıldan yıla farklılar gösterdiği gibi aynı ülke içindeki değişik kuruluşlar tarafından da farklılıklar görülebilmektedir. Örneğin Devlet Planlama Teşkilatı tarafından, içki ve tütün sanayi gıda sanayi olarak ele alınırken Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası tarafından gıda ve meşrubat sanayi olarak ele alınmaktadır.

Tablo 1: Türkiye’deki Gıda Sanayinde İşletme Sayısının Alt Sektörlere Bölünüşü (%)

Gıda Sanayi Alt Dalları	1994	1996	1998	2000
Et ve Et Ürünleri	2,06	1,83	1,76	1,07
Süt ve Süt Ürünleri	14,58	13,68	14,12	11,06
Meyve ve Sebze İşleme	13,94	14,33	9,78	11,42
Su Ürünleri	0,14	0,11	0,16	0,20
Un ve Unlu Ürünler	57,60	59,27	62,67	65,44
Bitkisel Yağ ve Margarın	3,98	3,66	3,71	3,40
Şeker ve Şekerli Ürünler	3,56	3,26	3,62	3,15
Tasnif Dışı Ürünler	4,14	3,86	4,18	4,25
Toplam	100,00	100,00	100,00	100,00
Toplam (İşletme Sayısı: Adet)	22.243	23.654	23.951	27.543

Kaynak: IX. K.P., 2006

Türkiye’de artan nüfusun yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmesi, tarımsal üretimin uygun şekilde değerlendirilmesine bağlı olup, bu da gıda sanayinin yapısının sağlıklı şekilde geliştiği ve sorunlarının çözüldüğü bir ortamda mümkün olabilir. Geniş bir yelpazeye sahip olan gıda sanayi, alt dalları açısından birbirinden farklı özellikler taşıyan sektörleri barındırmaktadır. Türkiye’de gıda sanayinde alt sektörler açısından sayısal dağılıma bakıldığında; sanayinin %65’ini un ve unlu mamuller, %11’ini süt ve süt mamulleri %12’sini meyve-sebze işleme, %3,5’ini bitkisel yağ ve margarın, %3’ünü şekerli mamuller, %1’ini et mamulleri ve %4,5’luk kısmını tasnif dışı gıdalar, alkolsüz içecekler, su ürünleri sanayi oluşturduğu görülecektir (Tablo 1). Un ve unlu mamuller, süt ve mamulleri, meyve-sebze işleme gibi alt sektörlerdeki oranların yüksek olması, halkın tüketim alışkanlıklarının yanı sıra gelişmiş teknoloji uygulamayan (değirmen, mandıra, zeytin salamura işleme v.b.) işletmelerin sayısal fazlalığından da kaynaklanmaktadır (IX. K.P., 2006, 3).

Türkiye’de gıda sanayisine dayanan işyerlerinin sektörel dağılımına bakıldığında en fazla tesisin ve un ve unlu mamuller sektöründe olduğu görülmektedir. Çalışan kişi sayısı ve işyerleri içindeki oransal büyüklüğü gıda sanayi içinde un ve unlu mamullere dayanan sanayinin önemini ortaya koymaktadır. Buğdaya ve buğday ürünlerine dayalı ürünlerin toplumumuzun kültürel yapısı ve ekonomik yapısına uyması un ve unlu mamuller sektörü ile yan sektörlerin gelişmesini sağlamıştır (Tablo 2).

Tablo 2: Türkiye’de Gıda Sanayinde Faaliyet Kollarına Göre İşyeri Sayısı ve Ortalama Çalışan Sayısı (2005)

Faaliyet Kolları	İşyeri Sayısı	Çalışan Sayısı	İşyeri İçindeki Oranı	Çalışanlar İçindeki Oranı
Et imalatı ve saklanması	224	4.094	0,73	1,65
Kümes hayvanları etlerinin imalatı ve saklanması	71	3.643	0,23	1,47
Et ve kümes hayvanları ürünlerinin imalatı	141	1.888	0,46	0,76
Balık ve balık ürünlerinin işlenmesi ve saklanması	70	2.324	0,23	0,94
Patatesin işlenmesi ve saklanması	35	2.172	0,11	0,88
Sebze ve meyve suyu imalatı	116	2.526	0,38	1,02
Başka yerde sınıflan. sebze ve mey. işl. ve sakla.	1.192	19.623	3,89	7,92
Ham, sıvı ve katı yağların imalatı	425	5.178	1,39	2,09
Rafine sıvı ve katı yağların imalatı	432	7.383	1,41	2,98
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların imalatı	20	1.430	0,07	0,58
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	1.154	12.718	3,77	5,13
Dondurma imalatı	396	1.202	1,29	0,49
Öğütülmüş tahıl ürünleri imalatı	4.446	19.842	14,51	8,01
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	17	820	0,06	0,33
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	632	6.035	2,06	2,44
Ev hayvanları için hazır yem imalatı	7	61	0,02	0,02
Ekmek, taze fırın ürünleri ve kek imalatı	17.157	78.121	55,98	31,53
Peksimet, bisküvi imalatı, dayanaklı pastane ü. ve kek ima.	2.506	18.512	8,18	7,47
Şeker imalatı	226	16.605	0,74	6,70
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	822	14.950	2,68	6,03
Makarna, şehriye, kuskus ve benzer unlu mamullerin i.	30	1.824	0,10	0,74
Kahve ve çayın işlenmesi	217	21.906	0,71	8,84
Baharat, soslar, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	137	1.286	0,45	0,52
Hazır, homojenize gıda maddeleri ile diyet yiyecekleri i.	32	663	0,10	0,27
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda maddeleri i.	144	2.963	0,47	1,20
TOPLAM	30.649	247.769	100,00	100,00

(TÜİK, 2005; IX. K.P., 2006, 20)

Gıda sanayisi önemli ölçüde tarıma bağlıdır. Ülkelerin sanayileşme sürecinde tarıma dayalı sanayiler başvurulan ilk sektör olma özelliğini korumaktadır. Son yıllarda kişi başına işlenmiş besin maddesi arttığı gibi besin maddelerinin çeşitliliği de artmaktadır. Gıda sanayisinin özelliklerini aşağıdaki maddeler şeklinde özetleyebiliriz.

- Tarıma dayalı sanayiler gelişmekte olan ülkeler açısından ayrı bir önem taşır. En az düzeyde bir işleme bile ürüne bir katma değer katar. Bu sanayinin alt sektörlerinde yerli katma değer diğer sanayi dallarına göre daha yüksektir. Çünkü ithal unsurlar daha azdır.

- Tarıma dayalı sanayilerde kullanılan hammaddelerin üretim, miktar ve kalitesinde belirsizlik hâkimdir. Kalite standardizasyonu oldukça güçtür. Bu sebeple işletmenin üretim planlaması ve kalite kontrol işlemlerinde güçlüklerle karşı karşıya kalındığı bir gerçektir.
- Tarıma dayalı sanayilerde hammaddelerin hızlı bozulmaları söz konusu olduğundan, hızlı taşınmasına ve soğuk depolanmasına ihtiyaç vardır.
- Sektörde yerel veya bölgesel bazda çalışan küçük ve orta ölçekli işletmeler yaygındır. Dolayısıyla özel sektör hâkimiyeti vardır. Küçük ve orta ölçekli işletmelerin (KOBİ) öz kaynakları yetersiz olup, araştırma ve geliştirme, teknolojik yapının modernizasyonu ve ihracat imkânları azdır. Bununla birlikte ekonomik dalgalanmalardan yakından etkilenirler. Ayrıca küçük işletmeler bu alandaki büyük işletmelere haksız rekabet yaratırlar ve mamulleri de yeterince hijyenik olmayabilmektedir. Sektörün ekonomik dalgalanmalardan etkilenmemesi için, katma değer yaratan çeşitli ürünlere yönelmeleri gerekmektedir.
- Tarıma dayalı sanayiler imalat sektörü içinde en fazla kadın işgücü kullanan alt sektördür. Ancak sektörde genel anlamda işgücü verimliliği azdır.
- Tarıma dayalı sanayiler, tarımsal üretim kaynaklarının geliştirilmesine imkân sağlamaktadır. Başka bir ifadeyle tarımsal üretim arttıkça bu sanayiye olan talepte artmaktadır (Yaşar, 2003).
- Tarıma dayalı sanayilerde yıldan yıla hammadde belirsizliği vardır. İklim şartlarının veya çeşitli tarımsal ürün hastalıklarının (buğdayda süne, kayısıda dolu ve çil vs) olduğu yıllarda hammadde fiyatları yükselmekte, bu durum ise tesislerin çalışma sürelerini, çalıştırdıkları işçi sayılarını, maliyetlerini, karlılık durumlarını ve diğer özelliklerini etkilemekte, tesislerin verimli bir şekilde çalışmalarına engel olmaktadır.
- Gıda sanayisine dayanan tesisler, tarım ürünlerinin hasadından sonraki ilk aylarda çok sıkı bir şekilde çalışmakta hatta dönemlik olarak vardiya sistemine geçtikleri görülmektedir. Hammaddenin bol olduğu hasat sonrasındaki yoğun çalışma dönemi, kendisini ilerleyen aylara doğru üretimi yavaşlatmaya, ilerleyen diğer aylarda ise kapasitenin sınırlı kullanımına çoğunlukla da üretime ara verilmektedir.

- Gıda sanayi üretim konusunda hammadde unsuruna önemli ölçüde bağlı bulunmasının yanında tüketim alışkanlıklarına da bağlıdır. Örneğin kış aylarında yoğurt, ayran, ve meşrubatlar tüketimi düşerken; helva, lokum, bal, makarna ve bakliyat grubu gibi ürünlerin tüketimi artmaktadır. Buna bağlı olarak da tesislerin üretim miktarları ve kapasite kullanım oranları mevsimden mevsime farklılık gösterebilmektedir.
- Gıda sanayisine dayanan tesislerde hammadde ve ara mamul madde veya istenilen nitelikte hammadde bulunamadığında, ürün çeşitliliğini arttırmak, bazen de fiyat avantajları nedeniyle ithalat yoluna gidilebilmektedir. Bu yıldan yıla ve uygulanan tarım politikalarının değişikliğine bağlı olarak değişmektedir.
- Gıda sanayi, insan sağlığı ve beslenmesinde önemli bir yer tutmakta ve çok farklı aşamalardan geçerek tüketime hazır hale gelmektedir. Bundan dolayı gıda sanayi ürününün yetiştirilmesi ve yetiştirilmesi sırasındaki tekniklerden başlayıp tesislere gelip işlenmesi ve tüketicinin ürünü tüketmesi ve hatta tüketmesi sonrasındaki aşamaya kadar karışık bir süreçten geçmektedir. Özellikle her geçen yıl tüketici alışkanlıklarının ve isteklerinin değişmesi tarım ürünlerinin yetiştirilmesi tekniklerinden tesislerin çalışma durumuna kadar birçok unsuru şekillenmektedir.
- Tarıma dayalı sanayiler dolayısıyla gıda sanayisi özellikle gelişmekte olan ülkeler için önem taşımaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde çalışan kesimin önemli bir kesiminin tarımda çalışması ve istihdam oluşturması ve üretilen ürünlerin gıda sanayisi için hammadde olması tarım ve sanayi bütünleşmesini oluşturması açısından önemlidir.
- Tarım ürünlerinin hasadı dönemlerinde, tarım ürünü hasadı için mevsimlik işçi göçü alınabilmekte ve belli bir dönem için istihdam oluşturması açısından önemlidir. Örneğin Malatya ilinde kayısı hasadı için Adıyaman, Urfa, Diyarbakır gibi illerden göç alması dönemsel olarak bir işçi hareketini göstermektedir. Bu durum gıda sanayisine dayanan tesislerde de benzer bir eğilim göstermektedir. Gıda sanayisine dayanan tesislerde de tarım ürünleri hasadı sonrasında yoğun bir çalışma dönemine girilmekte ve çalışan, vardiya sayıları artmaktadır.

1.5 Gıda Sanayini Etkileyen Faktörler

Gıda sanayi tesisleri hammadde, pazar, işçi, ulaşım, sermaye, enerji ve su, devlet teşvikleri ve politikaları unsurlarının birbirini etkilemesine bağlı olarak dağılışı göstermektedir. Bu faktörlerin birbirini etkilemesi bir veya birkaç unsurun diğerlerine göre daha baskın olması, tesislerin ülke ve şehir içinde farklı dağılışı özellikleri gösterebilmesine neden olabilmektedir. Gıda sanayisine dayanan tesislerin dağılışında, hammaddenin taşınmaması veya maliyetinin yüksek olması, uygulanan devlet teşvikleri veya alım gücü yüksek olan bir tüketici nüfus tesislerin dağılışına etki edebilmektedir.

1.5.1 Hammadde

Modern sanayinin en önemli özelliklerinden biri, çok miktarda hammadde kullanmakta olması nedeniyle geniş çapta hammadde kaynaklarına bağlıdır. Gerçekten uygun nitelik ve miktarda hammaddelerin varlığı, sanayi faaliyetlerinin ana koşulları arasındadır. Sanayi faaliyetlerinin gelişmesinde her şeyden önce işlenecek hammadde gereklidir. Öte yandan tesislerin kuruluş yeri de, sanayi kollarının özelliğine göre değişik oranda olmak üzere hammadde kaynaklarının etkisi altındadır (Tümertekin; Özgüç, 1995, 402).

Gıda sanayisinde hammadde, tarım ve hayvancılığa bağlıdır. Tarım ve hayvancılık ile tarım-sanayi entegrasyonunun gelişmiş olduğu ülkelerde gıda sanayisine dayanan tesisler istenilen nitelikte ve miktarda hammadde bulabilirken tarım ve hayvancılığın gelişmemiş olduğu ülkelerde istenen nitelikte ve miktarda hammadde bulmak zorlaşmaktadır.

Gıda sanayisine dayanan tesisler istedikleri nitelik ve miktarda hammadde bulamadıkları durumlarda sözleşmeli ekim veya ithalat yoluna gidebilmektedir. Un ve unlu mamullere dayanan tesisler kapsamında olan makarna sanayi istediği miktardaki hammaddeyi ülke içinde temin edemeyince ihtiyacı olan makarnalık durum buğdayını ithal etmek zorunda kalmaktadır. Ülkemiz açısından bu durum ele alındığında nüfusun önemli ölçüde tarım da uğraşması nedeni ile tarım sektöründe nüfusun işsiz kalması, üretimin durması ve tarım-hayvancılıktaki ekonomik yapının bozulması anlamına gelmektedir.

İstenilen nitelikte hammadde bulunmaması diğer sektörlerde de kendini göstermektedir. Beyaz et sanayindeki giderlerin % 70'ini yem maliyeti tutmaktadır.

Kümes hayvancılığı yemlerinin %55'ini ise mısır oluşturmaktadır. Yeterli miktarda üretilmeyen yem hammaddeleri olan mısırın %25-35'i ile soyanın %90'ı ithalattan karşılanmaktadır. Devletin uyguladığı fiyat politikası sonucu mısırın iç pazar fiyatları dış pazarlar fiyatlarının iki katını aşmaktadır (Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği, 2005). Mısırın 2004 yılında açıklanan destekleme alım fiyatı 332,000 TL/kg'dır. Yani 2004 yılında bir ton mısırın döviz olarak değeri 222 \$ olmaktadır. Oysa aynı tarihte dünya pazarlarında mısır fiyatları FOB (Free On Board) 95 \$/tondur (Hububat Raporu, 2004,66; IX. K.P., 2006, 31).

Türkiye iç piyasada mısırdaki fiyat farkını dengelemek için önce %80, ardından %100 ve son olarak da 2005 yılının ikinci altı ayında % 130 gümrük vergisi uygulayarak, ithal mısırın yerli mısır üreticilerine olan etkisini azaltmaya çalışmıştır. Türkiye, Dünya Ticaret Örgütüne üye olması ve Dünya Ticaret Örgütüne verdiği taahhütler nedeniyle % 200 den daha fazla gümrük vergisi koymayacağını ve bu oranı %200'den %180'ne düşüreceğini belirtmiştir. Hammadde açısından dışa bağımlılık, yıldan yıla hammadde üretimini ve fiyatlarındaki dalgalanmalar sanayinin oturması ve gelişmesi karşısında önemli bir engel teşkil etmektedir. Özellikle beyaz et üretiminde AB'ye ihracat kapılarını aralamaya çalışan beyaz et sektörü yüksek maliyetlerle, kotalarla vb engellerle karşılaşmaktadır.

Beyaz et sektörünün AB'ye kanatlı eti ihracatı yapamamasının ana nedenin kırmızı et ithalatı konusunda deli dana hastalığının Avrupa'da görülmesi nedeniyle AB ülkelerinden kırmızı et ithalatına getirilen engellerdir. Buna mukabil AB ülkeleri de tek taraflı olarak beyaz et sanayine engeller koymakta ve Türkiye'den beyaz et ithalatına izin vermemektedir (Görener, 2005, 80).

İmalat esnasında hammadde ağırlık hacminden büyük çapta kaybediyorsa sanayi tesisi genellikle hammadde kaynağının bulunduğu yere gider (Tümertekin; Özgüç, 1995, 404). Gıda Sanayisine dayanan tesislerde ağırlıklı olarak bunu görmekteyiz. Taşınma maliyetlerinin artması, hammaddelerin özellikle şeker, süt, kırmızı-beyaz et, sebze ve meyve işleme sanayinde hammaddenin bekleme ve taşınma sırasındaki fireleri, bozulmaları düşünüldüğünde gıda sanayi tesislerinin üretim alanlarına yaklaşma eğilim içinde olduğu görülür.

Malatya'daki gıda sanayi tesislerinin temel olarak kullandıkları hammadde temin alanları ağırlıklı olarak Malatya, Elazığ, Diyarbakır, Sivas, Maraş ve Urfa gibi sınır ve çevre illerden oluşturmaktadır. Hammaddenin bozulma ve fire kayıplarının

azaldığı sektörlerde örneğin un, yem, bulgur, tuz ve tereyağı tesislerinde hammadde alanları Konya, Adana, Tekirdağ gibi değişik illere kadar uzanarak tesislerin hammadde alanları genişlediği gibi tesislerin hammadde alanlarına olan bağımlılıkları da azalmaktadır.

Şekil 1: Malatya Şhrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları



Malatya'daki gıda sanayine dayanan tesislerin temel hammadde alanlarını çevre iller oluştururken üretimde kullanılan yan ve yarı mamul ürünler (çeşitli plastik grubu, gıda katkı maddeleri, maya, çeşitli aromalar, tatlandırıcılar, çerez grubu ürünlerinde daha uzak iller Kayseri, Konya, Adana, İstanbul, İzmir ve İstanbul – Ankara'daki çeşitli ithalat firmaları aracılığı ile yurtdışı hammadde alanlarına yayılmış göstermektedir (Şekil 1).

Gıda Sanayisinde hammadde alanlarından uzaklaşan tesislerin şehre adaptasyonu da o denli zorlaşmaktadır. Örneğin süt ve süt ürünleri içinde yer alan tereyağı üretim tesisleri gerek çalışan, alan büyüklüğü, yaratılan katma değer ve diğer özellikler açısından irili – ufaklı tesisler niteliğindedir. Konya, Tekirdağ, Çanakkale ve Balıkesir gibi illerden alınan kremayı işleyen bu tesislerde işbölümü ve makineleşme de belirsizleşmektedir.

Gıda sanayi içinde en az sorun yaşayan sektörlerden biri de beyaz et sanayidir. Beyaz et sanayisine dayanan tesisler anlaşmalı oldukları çiftliklerde alınan kanatlı

hayvanlar kendi tercihlerine ve niteliklerine göre yetiştirilebilmektedir. Bazı durumlarda alınan kanatlı hayvanların istenilen ağırlık ve ebatta olmamaları bir sorun oluştursa da bu sorun önemli bir yer teşkil etmemektedir.

Beyaz et sanayisine dayanan tesislerin istenilen nitelik ve miktarda hammadde bulabilmeleri, üretimin her aşamasında etkin olmaya çalışmalarından kaynaklanmaktadır. Malatya'daki beyaz et sanayine dayanan tesisler kuruldukları çok kısa bir süre sonrasındaki dönemde, kuluçkadan kümes hayvancılığı yetiştiriciliğine, kesimhaneden kümes hayvanları yemleri üretimine kadar üretimin her aşamasını kontrol altına almaya çalışmalarından kaynaklanmaktadır. Tesislerin ISO (Uluslararası Standart Organizasyonu), HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) gibi üretim sertifikalarına sahip olmaları ve altyapılarını tamamlamış olmalarının da etkisiyle 2006'nın ilk çeyreğinde etkili olan kuş gribi hastalığından ve buna bağlı olarak oluşan krizden çıkabilmelerini sağlamıştır.

Mezbaha ürünleri sanayi içinde yer alan diğer sektör olan kırmızı et sanayinde de hammaddeden kaynaklanan sorunlar gelişmiş ülkelerle gelişmemiş ülkeler açısından farklılıklar görülmektedir.

Ortadoğu ve AB üyesi ülkelerin her birinden daha fazla canlı hayvan varlığına sahip olan Türkiye, hayvan varlığının verimsiz ırklardan oluşması nedeni ile mevcut potansiyelinden gerektiği gibi istifade edememektedir. 1990'lı yılların ilk yarısından itibaren AB ülkelerinde 300-400 kg arasında değişen karkas ağırlığın (hayvanın kesimden sonraki kemikli et ağırlığı), Türkiye'de ortalama 150-160 kg düzeyinde bulunması, et sanayinin kaynağındaki verimsizliği ortaya koymaktadır (IMKB, 1996, 29).

Malatya şehrinde kırmızı et sektöründe hammadde temininden kaynaklanan sorunların maliyeti az etkilemesinin nedeni; tesislerin iç piyasa koşullarına göre alım yapması, sınırlı kapasite ile çalışmaları ve ihracat durumlarının olmamasındandır.

Malatya Şehrinde süt ve süt ürünleri sanayinde hammaddeden kaynaklanan sorunların maliyete etkisi tesislere göre farklılık göstermekle beraber genelde önemsiz derecededir. Malatya şehri genelinde bulunan süt işleme tesisleri hammaddeden kaynaklanan sorunları önlemek için üretim aşamaları arasındaki soğuk zinciri kurmuş durumdadırlar; soğuk zincirin kurulmuş olmasına rağmen sık karşılaşılmamakla birlikte süt alınan çiftçi ve üreticilerden bazılarının sütün yağını alması, süte su katması, sütü

pişirmesi gibi nedenlerden dolayı hammaddeden kaynaklanan sorunlarla karşılaşılabilir. Karşılaşılabilmektedir.

Süt ve süt ürünlerinde hammadde, mevsimlere göre artış ve azalış gösterse de tesisler hammadde alanındaki sorunları hammaddenin yani sütün bol olduğu ilkbahar dönemlerinde fazla olan sütü peynir, süt tozu gibi ürünlere çevirerek hammadde fazlasını değerlendirmektedirler; fakat hammaddenin azaldığı dönemlerde bu dönemler çoğunlukla yaz sonu ile ilkbahar mevsimleri arası olup hammadde konusunda bir azalma ve fiyat artışı söz konusu olabilmektedir. İlkbahar sonu ve yaz mevsimlerinde sütün azalmasıdaki temel etken ilkbahar aylarında yeşeren otların kuruması etkili olmaktadır. Tesisler bu fiyat artışının olumsuz etkisi nedeni ile ürünlerinde fiyat istikrarını sağlayamamaktadırlar. Tesislerden, gerekli alt yapı ve teknolojik bütünleşmeyi sağlayan bazı tesisler sınırlı da olsa hammaddenin fazla olduğu dönemlerde sütü, süt tozuna çevirerek hammaddenin azaldığı dönemlerde tekrar kullanmak üzere süt tozunu süte çevirdikten sonra üretimin çeşitli aşamalarında kullanılmaktadırlar.

Sebze ve meyve işleme sanayinde hammadde görülerek alındığı için fiyat hammaddeye göre biçilmektedir. Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesislerinde hammaddeden kaynaklanan sorunların maliyete etkisi pazar alanları ile de ilişkilidir. Avrupa pazar alanlarına ağırlıklı olarak çalışan firmalar kalite, ağırlık vb özellikler açısından belli standartlar istendiği için kaliteli hammadde almaktadır.³ Bu durumda alınan hammaddede çil, dolu yarası, çamur, yüksek miktarda kükürt gibi sorunlarla karşılaşılmadığı için işçilik ve fire kayıpları azalmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan tesislerde hammaddeden kaynaklanan sorunların maliyete etkisi un-unlu mamuller içindeki alt sektörlere ve tesislere göre değişmektedir. Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan pasta, ekmek vb ürünleri üreten tesislerde alınan temel hammadde yani un istenilen niteliklere göre talep edildiği ve istenilen niteliklerde olmadığı durumlarda alınan unun geri iade edilebilmesi temel hammaddeden kaynaklanan sorunları azaltmaktadır; fakat un ve unlu mamuller içinde olan un fabrikalarında alınan hammaddenin yani buğdayın çoğunlukla gönderilen numuneye göre alınması ve gönderilen numune ile gelen hammaddenin birbirine

³ AB ülkeleri alınan kayısıda 2000 ppm üzerinde kükürt olmamasına, alınan ürünlerin çeşitli üretim aşamalarındaki sağlık ve hijyen koşullarına uygun olmasına, gıda kodeksine uygunluğuna göre ürünler almaktadır.

uymaması maliyetleri arttırmakta ve istenilen nitelikte ürün elde edilememesine neden olmaktadır.⁴

Şeker ve şekerli mamuller temelde şeker pancarı ve şeker hammaddesini kullanan bir sanayi sektörü olmakla birlikte bu sanayi sektörü birbirinden çok farklı ve çeşitli hammadde kullanan bir sanayi sektörüdür.⁵

Şeker ve şekerli mamuller içinde yer alan sektörlerde hammaddeden kaynaklanan sorunlar maliyeti arttırmada önemli bir etkiye sahip değillerdir. Helva ve lokum üreticilerinde temel hammadde olan unun ve şekerin Malatya'dan temin edilmesi, istenilen niteliklere göre hammadde alınması, hammaddenin maliyet etkisi üzerindeki etkisini azaltmaktadır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayi içinde şeker üretim tesislerinde hammaddenin yani pancarın istenilen ağırlık ve şeker düzeyinde olmaması maliyeti etkileyen unsurlar arasındadır.

Şeker sanayi Cumhuriyet döneminden bu yana tarım ve hayvancılıkla uğraşan kesime istihdam sağlamasına, kırsal kesimin kalkınmasına, yan sanayilere katkısı ile sürekli teşvik edilen bir sektör olmuştur. Çoğu zaman dekar başına alınan verim düşüklüğüne ve karlılık ilkesinden uzak olan işletmeler olmasına rağmen şeker fabrikaları faaliyetlerine devam etmişlerdir.

Yem Sanayinde kümes hayvancılığına dayanan tesisler ülke dışı ve içinden hammadde ithal ederek hammadde konusunda geniş bir alana yayılmış durumdadırlar. Yem sanayinde de hammadde temininden kaynaklanan sorunlar tesislere göre değişebilmektedir. Yem sanayinde alınan hammaddelerdeki nem oranının yüksekliği ve un sanayinde olduğu gibi gönderilen numune ile ürünün birbirini tutmaması maliyeti arttıran unsurlar arasındadır.

Tütün sanayinde alınan tütünün nemli ve çürümüş olması maliyeti arttıran unsurlar arasındadır.

Diğer sanayi tesisleri arasında yer alan bulgur, tuz, yemek ve çerez tesislerinde de hammaddeden kaynaklanan sorunlar belli bir sektörde toplanmaktan ziyade tesislere göre farklılaşmaktadır. Bu durum tesislerin sermaye, büyüklük, makine donanımı ve

⁴ Buğdaydaki süne vb hastalıklar, yanlış depolaması ve yüksek nem oranı buğdaydan istenilen nitelikte un elde edilememesine neden olmaktadır.

⁵ Malatya şehrindeki şeker fabrikası, helva ve lokum üreticileri, bal ve bal peteği paketleme ve üreticileri, toz içecek üreticileri ve küp şeker üreticileri şeker ve şekerli mamuller sanayisi içinde incelenmiştir.

aksamları ile tesislerin verimlilik durumları ile ilişkilidir. Gıda sanayi tesisleri içinde hammaddeden kaynaklanan sorunların maliyete en az etkisi tuz ve küp şeker üretimi yapan tesislerde görülmektedir. Tuz ve küp şeker üretimine dayanan tesislerde gelen hammaddenin fazla bir işlemden geçmeden paketlenip satışa sunulması maliyeti azaltıp ve hammadde kayıplarını ortadan kaldırdığından dolayı hammaddenin maliyete etkisi de önemsiz kalmaktadır.

Tablo 3: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Hammadde Temininden Doğan Sorunların Maliyete Etkisi

Sektörler	Çok Az	Az	Orta	Önemli	Çok Önemli
Mezbaha Sanayi	-	3	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	1	5	-	1	1
Sebze ve Meyve Sanayi	10	8	7	1	7
Unlu Mamuller Sanayi	6	3	-	2	3
Şekerli Mamuller Sanayi	6	3	1	1	1
Yem Sanayi	-	2	1	1	1
İçecek Sanayi	1	-	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	1
Diğer Sanayi	5	7	3	2	3
TOPLAM	29	31	12	8	17

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde gıda sanayisine dayanan tesislerin genelinde ağırlıklı olarak hammaddeden kaynaklanan sorunların maliyete etkisi önemli derecede değildir. Saha çalışmalarından elde edilen verilerden bu soruya yanıt veren firmalardan 60'ı hammadde teminden doğan sorunların maliyete etkisine çok az ve az, 12'si orta düzeyde, 25'i ise önemli ve çok önemli yanıtını vermişlerdir (Tablo 3). Sektörler hammadde konusunda mevsim ve istenilen niteliklere göre değişmekle birlikte hammadde konusunda önemli bir sorun yaşamamakta ve maliyetlerin artmasında önemli bir unsur olarak ortaya çıkmamaktadır. İhtiyaç duyulması durumunda veya ürün çeşitliliğini arttırmak için hammadde konusunda ithalat yoluna da gidebilmektedir.

Gıda sanayisine dayanan tesislerin üretimdeki kalitesinin ana unsurunu hammadde belirlemektedir. Uygun tekniklerle yetiştirilen, hasat edilen, depolanan ve ardından da tesislere taşınan hammaddeler, üretim için istenilen nitelikte hammadde temini açısından önemlidir. Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin tümü,

hammadenin istenilen nitelikte olmaması durumunda sektörlere göre değişmekle birlikte bundan az veya çok etkilenmektedir (Tablo 3).

Gıda sanayisi hammadde bakımından tarıma dayanmaktadır. Tarım ürünleri hasadı sonrasında hammadde temin eden firmalar, hammadde temininde yaz ve kış aylarına göre sorunlar yaşayabilmektedir. Bu sorunlar daha çok hammaddenin azaldığı, yeni mahsulün çıkmasına yakın zamanlarda veya hammaddenin azaldığı zamanlarda fiyat artışları nedeni ile ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Hammadde Temininde Yaz ve Kış Aylarına Göre Karşılaşılan Sorunlar

Sektörler	Var	Yok
Mezbaha Sanayi	1	1
Süt Ürünleri Sanayi	5	3
Sebze ve Meyve Sanayi	5	27
Unlu Mamuller Sanayi	1	8
Şekerli Mamuller Sanayi	4	8
Yem Sanayi	2	3
İçecek Sanayi	1	-
Tütün Sanayi	-	1
Diğer Sanayi	7	13
TOPLAM	26	64

Kaynak: Anket Sonuçları

Mezbaha ürünleri içinde yer alan kırmızı et üretimine dayanan tesislerde yaz aylarında ve kurban bayramı dönemlerinde hayvan fiyatlarının yükselmesi nedeni ile hammadde teminin de zorluklar yaşanabilmektedir (Tablo 4).

Süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerde yaz ve kışa göre hammadde temininde zorluklar yaşanabilmektedir. Bahar aylarında aşırı derece süt gelmesi bir hammadde fazlalığının oluşmasına neden olmaktadır. Süt fazlalığının yaşandığı dönemlerle süt, süte dayanan diğer ürünlere veya sütteze çevrilmektedir; fakat ilerleyen aylarda hammadde miktarında bir azalma görülmektedir. Bu durum ise hammadde fiyatlarında artış olarak kendini göstermektedir. Tereyağı üretimine dayanan firmalarda kış aylarında krema fiyatlarının yükselmesi, dönemlik olarak fiyat sorunlarını beraberinde getirmesi, mevsimsel olarak hammadde sorunlarının nasıl meydana geldiğini göstermesi açısından önemlidir.

Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesislerinde genelde yaz ve kışa göre bir sorunla karşılaşmamaktadır. Üretim fazla olduğu yıllarda kayısı fiyatları, kendini düşme şeklinde göstermektedir. Kayısının üretim alanı Malatya ve çevresinin olması ve hasattan sonraki 7,8 ve 9'uncu aylarda hammaddenin temin edilmesi mevsimsel olarak sorunların ortaya çıkmasını engellemektedir.⁶

Un ve unlu mamuller içinde yer alan un fabrikaları yaz aylarında buğday bulmaları kış aylarına göre daha kolay olmaktadır. Kış aylarındaki buğday fiyatları yaz aylarına göre biraz daha yüksek olmaktadır. Yaz aylarında çiftçiden buğday alan un fabrikaları kış aylarında tüccardan temin etme yoluna gittikleri için daha yüksek fiyatla almaktadırlar.⁷

Şeker fabrikalarında hammadde temininde yaz ve kışa göre zorluklar yaşanmasından ziyade kış aylarında çiftçinin ürünü tesise getirmesinde problemler yaşanmaktadır. Küp şeker üreticileri hammadde temininde mevsimsel bir sorunla karşılaşmamaktadırlar.

Bal ve bal üretimine dayanan tesislerde kış aylarında balın donması sorun oluşturmaktadır. Bal peteği üretimine dayanan tesislerde kış aylarında bal mumu bulmak zorlaştığından kış aylarında hammadde temini biraz daha zorlaşmaktadır. Bal peteği üretimi esnasında mevsimsel olarak karşılaşılan diğer bir problemde kış aylarındaki sıcaklık değişimlerinin bal peteklerinin üretim esnasında kırılmalara neden olmasıdır. Helva ve lokum üreticilerinde susam vb maddelerin temininde belli bir dönemden sonra bulunmakta sıkıntı çekilmesi sorunları ile karşılaşmaktadır.

Yem üretimine dayanan tesislerde yaz ve kışa göre hammadde temininde bir zorluk yaşanmasından ziyade ürünlerin hasadı sonrasında uygun olan hammadde fiyatlarının ilerleyen aylarda ve kış aylarında fiyatlarının yükselmesi sorunları ile karşılaşmaktadır.

Tuz üretimine dayanan tesislerde hammadde temininde yaz ve kışa göre herhangi bir sorunla karşılaşmamaktadır. Hammadde temininde yaz ve kışa göre bir sorunla karşılaşılmasında tuzun ağırlıklı olarak Şereflikoçhisar'daki Tekel'den temin edilmesi etkili olmaktadır.

⁶ Kayısı işleme sanayinde mevsimsel olarak hammadde temininde sorunların olduğunu belirten tesisler genelde hammadde temininden ziyade kış aylarında günlerin kısa olması, elektrik tüketiminin artması, işçilerin çalışma performanslarının düşmesi gibi nedenlerden dolayı mevsimsel olarak sorunların olduğunu belirtmişlerdir.

⁷ Un ve yem fabrikaları, ihtiyaçları olan buğdayları çiftçi, OFİS veya tüccardan temin etme yoluna gitmektedirler.

Helva, çerez, un, bulgur ve yem üretimine dayanan tesisler yaz ve kışa göre hammadde bulamamaktan ziyade yeni mahsulün çıkmasına yakın dönemlerde hammadde temininde kısa süreli sıkıntılar yaşayabilmektedir.

Tesislerin hammadde temininde zorluklar yaşamasında hammadde miktar ve talebinin mevsimsel olarak değişmesinin yanında tesislerin ekonomik sıkıntıları nedeniyle hammadde stoku yapamamaları da bir etken olabilmektedir. Bu durumu aynı sektör içinde yer alan tesislerin aynı sorundan farklı şekilde etkilenmelerinden anlamaktayız. Malatya Şehrinde bulunan 10 bulgur fabrikasından 6'sı mevsimsel olarak hammadde temininde bir sorun yaşamadıklarını belirtirken, 4 tesis mevsimsel olarak hammadde temininde zorluklar yaşadığını belirtmişlerdir.

1.5.2 Enerji ve Su

Çağdaş sanayi faaliyetlerinin en tipik özelliklerinden biride, çok fazla hammadde tüketmesi yanında; aynı zamanda da fazla enerji kaynağı tüketmesidir. Enerji kaynakları olmaksızın sanayi tesisi kurmakta mümkün değildir (Doğanay, 1998, 412).

Malatya Şehrindeki gıda sanayisinin dağılışında etkili olan faktörler incelendiğinde; arsa varlığı, ulaşım kolaylığı, su temini, enerji temini, hammaddeye, pazara, işçiye yakınlık, ucuz arsa, devlet teşviki (kredi, özelleş vs.) ve Malatyalı olma – Malatya'da ikamet etme etmenlerinden, su ve enerji unsurunun tesislerin dağılışında I. ve II. derecede herhangi bir tesisin tercih nedeni olmamıştır.

Enerji ve su kaynaklarına yakınlık gibi bazı geleneksel faktörler günümüzde eski önemini yitirmiştir (Mutluer, 1995). Enerji ve su faktörünün şehirlerin geneline yayılması ile enerji ve su faktörünün tesisler üzerindeki dağılış faktörünün etkisi zayıflamıştır.

Tesisler çok miktarda enerjiye ihtiyaç duymalarının yanında farklı türden enerji kaynaklarına da ihtiyaç duyarlar. Malatya şehrinde gıda sanayisine dayanan tesislerde kullanılan temel enerji kaynağı elektrik olmakla birlikte kullanılan enerji türleri sektörden sektöre ve üretimin aşamalarında farklılaşabilmektedir. Örneğin kayısı işleme tesislerinde kullanılan temel enerji kaynağı elektrik olmakla birlikte kayısının kurutulması için farklı bir enerji kaynağı olan mazot kullanılmaktadır. Enerji farklılaşmasını diğer sektörlerde de görmek mümkündür.

Makine ve aksamalarının çalışması için elektrik enerjisi tercih edilirken ısı elde etmek için fuel-oil, mazot kullanılmaktadır.⁸

Tablo 5: Üretim Esnasında Kullanılan Enerji Türü

Sektörler	Elektrik	Doğal Gaz	Mazot	Feul-oil
Mezbaha Sanayi	3	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	8	-	-	-
Sebze ve Meyve Sanayi	28	1	4	-
Unlu Mamuller Sanayi	14	-	-	-
Şekerli Mamuller Sanayi	10	1	-	1
Yem Sanayi	5	-	-	-
İçecek Sanayi	1	-	-	-
Tütün Sanayi	1	-	-	-
Diğer Sanayi	19	1	-	-
TOPLAM	89	3	4	1

Kaynak: Anket Sonuçları

Tabloda sadece firmaların üretim esnasında kullandıkları en temel enerji kaynağı verilmiştir. Firmalar kullandıkları en temel enerji kaynaklarının yanında ikinci bir enerji kaynağı mazot, feul-oil, kömür, gazyağı, yanık motor yağları gibi enerji kaynakları da kullanmaktadır (Tablo 5).

Sebze ve meyve işleme sanayisinde yer alan kayısı işleme tesislerinde kayısının kurutulması için mazot, ısınmak için ise feul-oil veya kömür gibi enerji kaynakları kullanılmaktadır.

Diğer Sanayi tesisleri içinde % 50 lik bir yer tutan bulgur fabrikaları(10 tesis) buğdayın kaynatılması ve kurutulması için feul-oil kullanmaktadır. Kullanılan bu ikinci enerji kaynağının maliyeti hemen hemen elektrik enerjine denk gelmektedir.

Tesislerin enerji maliyetleri mevsimsel olarak değişmektedir. Çoğunlukla sezonluk olarak çalışan gıda sanayisi firmalarının sezonun bitiminde üretimleri düşmekte veya durmaktadır.

Gıda sanayisine dayanan tesislerin % 50'den fazlasının 1 aylık enerji maliyetleri 2000 YTL' nin altındadır. Bu durum tesislerin küçük çaplı tesisler olmasından kaynaklanmaktadır. 10 bin YTL üzerinde enerji maliyetleri olan tesisler genelde kamu niteliğinde olan tesislerdir (Tablo 6).

⁸ Saha çalışmasında elde edilen verilerden sadece en temel enerji kaynağı tabloya yansıtılmıştır. Kayısı, şeker ve şekerli mamuller ve bulgur üretimine dayanan tesislerde ısı elde etmek için kullanılan ikincil enerji kaynağı olan mazot ve fuel-oil maliyeti ve tüketimi birincil olarak kullanılan elektrik enerjisine hemen hemen yakın düzeyde seyredebilmektedir.

Tablo 6: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerdeki Bir Aylık Enerji Maliyeti(Bin YTL)

Sektörler	Maliyet(Bin YTL)					
	-2	3-4	5-6	7-8	9-10	10-+
Mezbaha Sanayi	-	-	-	1	-	2
Süt Ürünleri Sanayi	4	2	1	-	-	1
Sebze ve Meyve Sanayi	25	6	1	-	-	-
Unlu Mamuller Sanayi	5	4	4	-	-	-
Şekerli Mamuller Sanayi	7	2	-	-	1	2
Yem Sanayi	2	-	1	1	-	1
İçecek Sanayi	1	-	-	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	1
Diğer Sanayi	9	6	3	-	1	-
TOPLAM	53	20	10	2	2	7

Kaynak: Anket Sonuçları

Günümüzde sanayi tesislerinin maliyetlerinin önemli bir kısmını enerji giderleri oluşturmaktadır. Bu enerji maliyetlerinde ilk sırayı elektrik enerjisi almaktadır. İlde kullanılan bu temel enerji kaynağı doğal gaz enerjisinin gelmesi ile farklılaşmaya başlayacaktır. Malatya iline doğalgazın gelmesi ile tesislerin kullandığı makine donanım ve aksamalarının değişebileceği gibi enerji maliyetlerinde de bir düşüş olması beklenmektedir.

Saha çalışmasında elde edilen verilerden tesislerin enerji temin alanları olarak 1 tesis dışındaki tüm tesislerin Malatya içinden enerji temin etme yoluna gittikleri görülmektedir. Bu durum tesislerin enerji temini konusunda bir sorunlarının olmadığını gösteriyor. Esasen kullanılan temel enerji kaynağı olan elektriğin ihtiyaca cevap vermesi, diğer enerji türlerinin de il içinde teminde maliyet açısından uygunluk arz etmesi Malatya Şehrindeki tesislerin enerji temini konusunda farklı arayışlar içine girmesine ihtiyaç bırakmamaktadır.

Gıda sanayi, yapısı itibarıyla ağırlıklı olarak suya bağlı olan bir sektör niteliğini taşımaktadır. Tesislerde kullanılan su, üretimin çeşitli aşamalarında veya doğrudan doğruya üretimde kullanılmaktadır. Tesislerin suya bağılıklarının ve tüketimlerinin yüksek miktarlarda olması, tesislerin ikinci bir su kaynağı olan artezyen ve kuyu suyu gibi ikincil kaynaklara yönlendirmiştir. Artezyen ve kuyu suyundan istifade eden tesislerdeki yüksek miktardaki su tüketim maliyetleri önemli ölçüde düşmektedir. Malatya şehrinde mezbaha ürünleri sanayinde yer alan beyaz et işleme tesislerinde 1000

m³ aylık su tüketimleri böyle tesislerin yeraltı suyu bakımından elverişsiz alanlarda kurulmasını neredeyse imkânsız hale getirmektedir (Tablo 7).

Tablo 7: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Suyun Kullanım Amacı

Sektörler	Üretim Esnasında	Personel İhtiyacı
Mezbaha Sanayi	3	-
Süt Ürünleri Sanayi	8	-
Sebze ve Meyve Sanayi	30	-
Unlu Mamuller Sanayi	13	1
Şekerli Mamuller Sanayi	10	2
Yem Sanayi	3	3
İçecek Sanayi	1	-
Tütün Sanayi	1	-
Diğer Sanayi	17	3
TOPLAM	86	9

Kaynak: Anket Sonuçları

Sebze ve Meyve işleme sanayisi içinde yer alan ve şehir merkezinde bulunan tesislerde su kesintilerinin olması üretimi olumsuz etkilemekte ve üretimin durmasına neden olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayisinde ekmek katkı maddeleri üreten 1 tesisin dışındaki tüm tesislerde suyun kullanım amacı üretime yöneliktir. Bulgur fabrikalarından sadece bir firma hariç geriye kalan 9 firmanın tümünde kullanılan su üretim amaçlı olarak kullanılmaktadır. Tuz işleme tesislerinde üretim ve paketlemenin hiçbir aşamasında su kullanılmıyor. Suyun kullanım amacı personelin ihtiyaçlarına yöneliktir.

Tablo 8: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Tüketilen Suyun Kaynağı

Sektörler	Artezyen	Kuyu	Şebeke Suyu
Mezbaha Sanayi	3	-	1
Süt Ürünleri Sanayi	3	1	4
Sebze ve Meyve Sanayi	11	8	21
Unlu Mamuller Sanayi	2	3	11
Şekerli Mamuller Sanayi	3	2	11
Yem Sanayi	3	1	3
İçecek Sanayi	-	1	1
Tütün Sanayi	1	-	-
Diğer Sanayi	3	3	14
TOPLAM	29	19	66

Kaynak: Anket Sonuçları.

Tabloda tesislerin kullandığı tüm su kaynakları verilmiştir. Çok miktarda su tüketen tesislerde artezyen yada kuyu suyundan faydalanma imkanı zeminin uygun olmaması ve şehir içindeki sanayi sitelerinde yer almaları nedeniyle mümkün olmamaktadır. Bu durum tesislerin su tüketim maliyetini arttırdığı gibi sanayi sitelerinde bulunan tesislerde atık suların tasfiyesinde de problemler oluşturmaktadır. Su tüketimi sınırlı olan tuz, bal, bal peteği, bakliyat ile küp şeker paketleyicilerinde şebeke suyu kullanılmakta ve ikincil bir su kaynağına ihtiyaç duyulmamaktadır (Tablo 8).

Süt ve süt ürünlerine dayanan tesisler su maliyetlerini düşürmek için artezyen kuyularından faydalanmakta; fakat Özsan ve Yeni Sanayi Sitesinde bulunan tesislerin böyle bir imkânı yoktur.

Mezbaha, süt ve süt ürünleri sanayi ve sebze ve meyve işleme sanayinde bulunan tesisler çok su tüketen sektörler olmaları nedeni ile su ihtiyaçlarını öncelikli olarak ikinci bir kaynaktan ardından şebeke suyundan temin etmeye çalışıyorlar. Şehir merkezinde, zeminin uygun olmadığı alanlar üzerine kurulan tesisler ile organizelerin dışında küçük sanayi sitelerinde kurulan işletmeler yanlış yer seçiminden dolayı su tüketim maliyetleri artmakta, bu durum ise tesislerin rekabet gücünün azalmasına neden olmaktadır.

Su tüketim miktarları ve maliyetleri yüksek olan tesisler ikincil bir kaynaktan su temin etme yoluna gidemediklerinde tesislerin su tüketim maliyetleri artmakta ve karlılıktan uzak şekilde işletilmektedir.

Tablo 9:Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin 1 Aylık Su Maliyeti

Sektörler	Maliyet (Bin YTL)						
	-1	1-2	2-3	3-4	4-5	5-6	6-+
Mezbaha Sanayi	2	-	-	1	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	5	-	1	-	-	-	1
Sebze ve Meyve Sanayi	25	3	2	-	-	1	1
Unlu Mamuller Sanayi	11	1	1	-	-	-	-
Şekerli Mamuller Sanayi	11	-	-	-	-	-	1
Yem Sanayi	5	-	-	-	-	-	-
İçecek Sanayi	1	-	-	-	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	-	1
Diğer Sanayi	19	1	-	-	-	-	-
TOPLAM	79	5	4	1	-	1	4

Kaynak: Anket Sonuçları

Mezbaha ürünleri sanayisine dayanan tüm tesisler aylık 1000 m³ üzerinde su kullanmaktadırlar. Mezbaha ürünlerinde bulunan tesislerin tümü su maliyetlerini azaltmak için artezyen kuyusu açmış durumdadırlar (Tablo 9).

Süt ve süt ürünleri sanayinde 1 tesis ile sebze ve meyve işleme sanayinde 2 tesisin su tüketim maliyetleri 4000 YTL üzerindedir. Bu tesislerin ortak özelliği kendi sektörleri içinde büyük çaplı tesisler olmaları ve su tüketimlerini sadece şebeke suyu yoluyla temin etmeleridir. Su tüketim maliyetleri 4000 YTL üzerinde olan diğer 2 tesis ise 500'ün üzerinde işçi çalıştıran, yıllık elektrik tüketimleri 10 milyon YTL' yi geçen büyük çaplı tesislerdir.

Gıda sanayisine dayanan tesislerin çok su kullanmalarına rağmen düşük miktarlarda su tüketim maliyetlerinin ortaya çıkmasında tesislerin ikincil bir su kaynağından su temin elde etmelerinin yanında Malatya şehrinde bulunan tesislerinin % 50'sinden fazlasının 10'dan daha az işçi çalıştıran küçük çaplı tesisler olması veya suyu sadece personel ihtiyacı için (95 tesisten sadece 9 tesis) kullanmalarından kaynaklanmaktadır. Saha çalışmalarında tesislerin bir ayda su tüketim maliyetleri sorusunu cevaplayan 94 firmadan sadece 15 tesisin su tüketim maliyetlerinin aylık 1000 YTL' nin üzerinde olması Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin büyük çaplı tesislerden ziyade küçük çaplı tesisler olduğunu göstermektedir.

1.5.3 Pazar

Ticaret mallarının (hammadde veya işlenmiş olabilir) alındıkları, satıldıkları veya hem alınıp hem satıldıkları yerlere pazar denir. Pazarlar yerel nitelikte olabilecekleri gibi, ülke içi milli pazarlar ve milletler arası pazarlar şeklinde de olabilir (Doğanay, 1998).

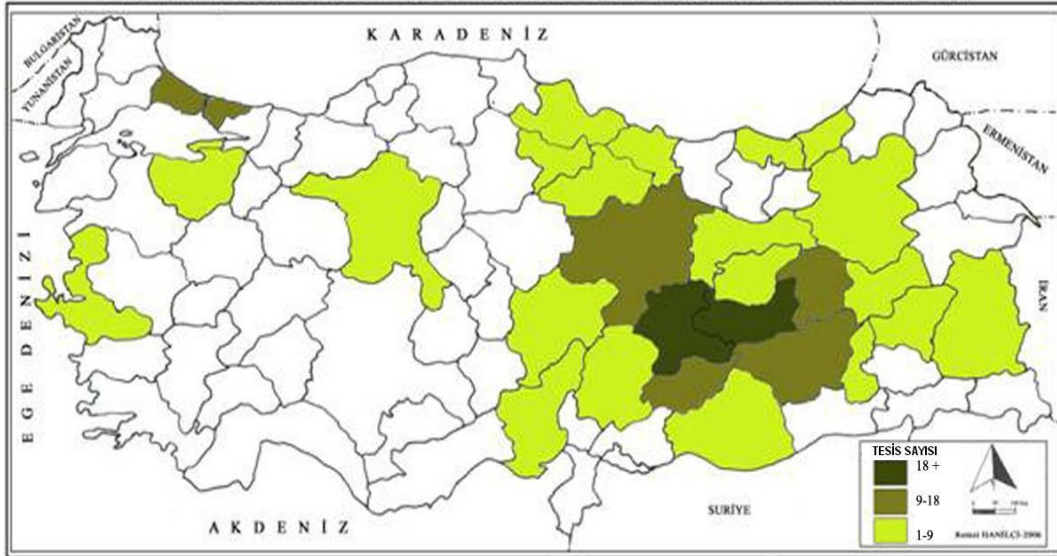
Sanayinin kuruluş yeri seçiminde pazarın önemi gün geçtikçe artmaktadır. Bunda her şeyden önce tüketilen maddelerin çeşitlenmesi ve tüketim alanlarının güçlenerek çoğalması rol oynamaktadır. Sanayinin pazar faktörü ile ilişkisi iki şekilde ele alınabilir. Bunlar işlenmiş ürünler için belli bir düzeyin üzerinde bir pazarın varlığı ve pazar faktörünün tesislerin dağılışı üzerindeki etkisidir (Tümertekin; Özgüç, 1995).

Malatya şehrindeki gıda sanayi tesislerinin dağılışında etkili olan faktörler incelendiğinde pazara yakınlık unsurunun, tesislerin I. derecede dağılışında 10 tesisin Malatya şehrinde kuruluşunda etkili olmuştur.

Sanayi tesislerinin pazar alanlarına yaklaşmasında, işlenmiş maddenin ağır, kırılabilir, hacimli, bozulabilir olması veya pazarın büyüklüğü etkili olabilmektedir (Tümertekin; Özgüç, 1995).

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin iç pazar alanları ağırlıklı olarak Malatya ve çevre illerdir. Çevre illerden başlayarak tesislerin pazar alanlarına yayılmasını durduran faktörler; ulaşım maliyetlerinin artması ve Kayseri - Gaziantep gibi sanayisi gelişmiş olan illerle olan rekabetin etkili olmasıdır.

Şekil 2: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Malatya şehrinin pazar alanlarında ilk sırayı alan çevre il Elazığ'dır. Malatya – Elazığ arasında ulaşım sorununun olmaması, özellikle 2005 yılı sonrasında Malatya – Elazığ arasındaki karayolunun genişletilmesi, mesafenin diğer şehirlere göre daha az olması,⁹ Elazığ ilinin Doğu Anadolu Bölgesi illerine nazaran daha fazla nüfuslanmış olması ve dolayısıyla tüketici nüfusun çokluğu, Malatya'nın sanayileşmesinin ve Elazığ ilinin Malatya'daki sanayi bölgeleri etkisi altında kalması nedeniyle Elazığ ili Malatya'daki tesisler için cazip bir pazar merkezi niteliğini almaktadır (Şekil 2).

⁹ Malatya-Elazığ 101 Km.,Malatya-Diyarbakır 252 Km.,Malatya-Adıyaman 185 Km.,Malatya-Kahramanmaraş 223 Km.,Malatya-Sivas 247 Km.,Malatya-Erzincan 364 Km.

Malatya şehrindeki tesislerin pazar alanları sektörlere göre değişmekle birlikte ağırlıklı olarak Malatya, Elazığ, Diyarbakır, Adıyaman, Bingöl, Sivas, Urfa gibi yakın iller ile pazar alanı tüm ülke geneline yayılmış olan tesislerde vardır (Şekil 2).

Mezbaha ürünleri sanayinde kırmızı et sanayisine dayanan tesislerin pazar alanlarını ağırlıklı olarak il içi pazar alanları oluştururken, beyaz et sanayisine dayanan tesislerin pazar alanları Elazığ, Kayseri, Adıyaman ve Gaziantep illeri oluşturmaktadır. Beyaz et sanayisinin Türkiye’de (Şengör, 2005,78-79) ve Malatya’da yerleşmiş olması, her geçen büyüyen ve büyüme potansiyeli arz eden bir sektör olması ve kırmızı et fiyatlarına göre daha uygun olması (IX K.P.,2006), Malatya’da kurulan tesislerin altyapılarını tamamlamış olmaları pazar alanlarının da geniş bir alana yayılmasını sağlamıştır.

Süt ve süt ürünleri sanayinde sektörün yerleşmiş olması, pazar alanlarının da ülke geneline yayılmasını sağlamıştır. Yıllık üretim kapasiteleri 3000 -3500 tonu bulan tesislerin varlığı, sütün tesislere gelene kadar soğuk zincir içinde olması ve üretim aşamalarında sağlanan hijyen tesislerin ülke geneline yayılmasını sağlamıştır. Malatya şehrindeki süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerin pazar alanlarını öncelikli olarak Malatya, Elazığ, Diyarbakır, Sivas, Erzincan¹⁰, İstanbul, Antep, Kahramanmaraş, Urfa, Batman ile Adıyaman, Erzurum, Adana, Van, Siirt, Bingöl, Tunceli, Bursa, Samsun, Rize illeri oluşturmaktadır. Yakın illere süt ve süt ürünlerinin tümü pazarlanırken Bursa İstanbul, Samsun, Rize illerine peynir ve peynir çeşitleri ile tereyağı pazarlanmaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesislerinin pazar alanları yurtdışı pazar alanlarıdır. Yurtdışı pazar alanlarını öncelikli olarak Avrupa ülkeleri ile ABD ve tüm dünya ülkeleri oluşturmaktadır. Avrupa pazar alanlarını ise özellikle Almanya, Fransa, Avustralya, Hollanda, İngiltere ve Belçika oluşturmaktadır. Avrupa pazar alanları dışında öne çıkan diğer pazarlar alanları Doğu Blok’u ve Ortadoğu (Özellikle Suudi Arabistan) ülkeleri ile ABD’dir.

Kayısının pazar alanlarında dış piyasaya çalışan firmaların yanında iç piyasaya çalışan firmalarda vardır. İç piyasada İstanbul, Malatya, Ankara, İzmir, Gaziantep ile diğer tüm iller pazar alanı oluşturmaktadır. Kayısının çok geniş bir kullanım alanı olması iç ve dış pazar alanlarının da o oranda yaygın olmasını sağlamıştır. Kayısının,

¹⁰ Erzincan ve Kahramanmaraş illerinde ağırlıklı olarak Kemaliye ve Elbistan ilçeleri pazar alanları oluşturmaktadır.

meyve suyundan kayısı likörüne, kek- pasta yapımından turşusuna kadar onlarca kullanım alanı olması geniş bir pazar alanına yayılmasını sağlamıştır (Akıncı, vd, 2004).

Malatya kayısının her geçen gün dünyada kendini kabul ettirmesi, yeni kurulan tesislerin yer seçimi ve üretim alanında sağlık, hijyen ve paketleme alanlarında daha modern üniteler kurmaya çalışmaları, ihracat yapan firmaların pazar alanlarındaki gelen talepler doğrultusunda kendilerini yenilemeleri ve firmalar arasındaki güçlü rekabet, İl genelindeki tesislerin standartlarını arttırmıştır.

Dünya kuru kaysı üretiminin % 85’ni Türkiye’nin üretmesi, Türkiye’de üretilen kuru kayısının % 95’inin ise Malatya’da üretilmesi (Akıncı, vd, 2004) Malatya’nın dışa açılması ve ihracat unsuru oluşturması açısından önemlidir. Malatya ilinin tüm dünya piyasası ile kurmuş olduğu ihracat bağlantılarını diğer tarım ve sanayi ürünlerinde de sağlamaya çalışması pazar avantajını öne çıkarmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde yer alan diğer bir alt sektör ise hububat ve bakliyat paketleyicileridir. Malatya ili başta olmak üzere çeşitli illerden alınan tarım ürünlerinin paketlenip satılmasına dayanan bu sektörün pazar alanlarını Malatya ve çevre iller ile Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu illeri oluşturmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayi içinde yer alan ekmek ve pasta vb. ürünler üreten tesislerin pazar alanlarını Malatya ili oluştururken kadayıf, ekmek katkı maddeleri, üreten tesislerin pazar alanlarını öncelikli olarak Malatya, Elazığ, Diyarbakır, Bingöl ile Mersin, Erzurum, Kayseri, Yozgat, İstanbul, İzmit, Ankara, Muş ve Tunceli illeri oluşturmaktadır.¹¹

Un ve unlu mamuller içinde yer alan diğer bir alt sektör un fabrikalarıdır. Un fabrikalarının pazar alanlarında üç il, Malatya, Elazığ ve Bingöl ili öne çıkmaktadır. Bu üç ilin dışında Mardin, Diyarbakır, Erzurum, Van, Kahramanmaraş, Bitlis, Muş ve İstanbul illeri pazar alanı oluşturmaktadır. Un fabrikalarının pazar alanlarında dikkati çeken unsur pazar alanlarının ağırlıklı olarak Doğu Anadolu Bölgesi illerinden oluşmasıdır. Malatya iline sınır olan Diyarbakır ilinde 2001 yılına göre toplam 25 sanayi tesisi vardır. Bu 25 tesisten 6 tesis gıda sanayisine dayanırken diğer tesisler farklı sektörlerde dağılıp göstermektedir. Diyarbakır ili 2000 Yılı Nüfus Sayımına göre 1.5 milyona yaklaşan nüfusu ile diğer iller için cazip pazar alanı oluşturmaktadır.

¹¹ Un ve Unlu mamuller sanayi içinde yer almasına rağmen lokum, şekerleme vb ürünler üreten tesislerde vardır. Şeker ve şekerli mamuller üreten tesislerin un ve unlu mamuller içinde değerlendirilmemesinin nedeni ağırlıklı olarak unlu mamuller üretmeleridir.

Özellikle Doğu Anadolu Bölgesinde uzun süren kış şartları buğday üretimini olumsuz etkilemektedir (Atalay, 1997, 421). Tarımın yapılabildiği ovalar dışında tarımsal faaliyetler sınırlıdır. Dolayısıyla tarımsal hammaddelerin üretimi ve buna bağlı gıda sanayisine dayanan tesislerin sayısı da sınırlıdır. Bu durum Doğu Anadolu illeri arasında sanayisi en fazla gelişmiş olan Malatya için Doğu illerinin kendisi için bir pazar alanı oluşturması anlamına gelmektedir.

Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan un fabrikalarının 2005 yılında dış pazar alanı olan Irak'a ihracat başlatmaları, Ortadoğu ve güney komşularımızı Malatya ili için üzerinde durulması gereken dış pazar alanları olmasını sağlamıştır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayi birbirinden çok farklı alt sektörlerle ayrılmaktadır. Şeker ve şekerli mamuller sanayi bal ve bal ürünleri üretim ve paketleyicileri, bal peteği, pekmez, helva ve lokum, toz ve küp şeker ile çeşitli toz içecek üretimi yapan tesisler olmak üzere farklı alt sektörlerle ayrılırlar.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinin pazar alanları öncelikli olarak Doğu ve Güneydoğu illeri olmakla birlikte tüm Türkiye'ye yayılmış durumdadır. Şeker ve şekerli mamullerin pazar alanları bir bütün olarak değerlendirildiğinde daha çok Malatya, Elazığ, Adıyaman, Sivas, Gaziantep, Muş, Bingöl, Diyarbakır, Kayseri, Adana, Ankara, İstanbul, Bursa ile Van, Tokat, Ordu, Antalya, Amasya, Çorum, Nevşehir, Kırşehir, Bitlis, Maraş, Batman, Tunceli, Erzurum ve Konya illeri oluşturmaktadır. Şeker ve şekerli mamuller sanayisinde, ülke geneline yayılmış olan alt sektörler pekmez, bal paketleyicileri ve toz içecek üreticileri diğer alt sektörlerle göre daha geniş bir pazar alanlarına sahiptir. Daha geniş pazar alanlarına yayılan tesislerde pazarlama yöntemleri de değişmektedir. Pazarlama yönteminde çok sık kullanılan pazarlama elemanları ile satış Türkiye geneline yayılmış firmalarda kendini bayilik sistemine bırakmaktadır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde dış pazarlar İran, Azerbaycan, Umman'dır. Batı illerinde gelişmiş sanayi bölgeleri, iyi bir ulaşım ağı ve güçlü firmalar ve Malatya şehrinde uzaklaştıkça ulaşım maliyetlerinin artması nedeniyle Malatya ili kendisine daha yakın olan Doğu, Güneydoğu ve komşu iller pazar alanı olarak ortaya çıkmaktadır.

Malatya'daki yem sanayi tesisleri büyük-küçükbaş ve kümes hayvancılığı yemlerine dayanan tesisler olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Kümes hayvancılığı yemleri üreten tesisler ağırlıklı olarak kendi tesisleri için üretim yapmaktadırlar. Yem sanayinin pazar alanlarını Doğu ve ardından Güneydoğu illeri oluşturmaktadır. Doğu ve Güneydoğu illerinden de özellikle Malatya, Elazığ, Erzurum, Bingöl, Tunceli, Urfa,

Diyarbakır illeri öne çıkmaktadır. Bu illerin dışında Tokat, Amasya ve Sivas illeri de pazar alanlarıdır.

Malatya şehrinde içecek sanayinin pazar alanlarını Türkiye genelindeki firmaların ülke geneline yayılmış ve fiyat standartları oluşturması nedeniyle sadece Malatya ili oluşturmaktadır.

Tütün sanayinin pazar alanlarını tüm ülke oluştururken tesisin kapanması nedeniyle üretim durmuştur.

Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan bulgur üretim tesislerinin pazar alanlarını Doğu, Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ile Orta -Doğu Karadeniz, Adana ve İç Anadolu'nun Yukarı Kızılırmak Bölümleri oluşturmaktadır. Bu bölge ve bölümler içinde ise ağırlıklı olarak Malatya, Tokat, Adıyaman, Samsun, Elazığ, Amasya, Trabzon, Sivas, Diyarbakır, Ordu, Rize, Urfa ve Adana illeri gelmektedir.

Buğdayın işlenmesine dayanan bulgur üretim tesislerinin bulgur, dövme, yarma vb ürünlerle halkın yöresel yemeklerin hazırlanışındaki gıda maddelerini temin etmesi açısından önemlidir. Özellikle buğday üretiminin azaldığı Orta ve Doğu Karadeniz Bölümleri pazar alanları için cazip merkezler oluşturmaktadır.

Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan yemek üretim tesislerinin pazar alanları Malatya şehridir. Fakat diğer illerden alınan yemek ihalelerine bağlı olarak pazar alanları farklılık gösterebilmektedir. Bazı yemek üretim tesislerinin tesisleri bulunmamaktadır. Sanayi ve Ticaret Odasına kayıtlı olan bu firmalar çeşitli kamu ve özel kuruluşlardan aldıkları ihaleler ve o kurumların imalathanelerini kullanarak üretim yapmaktadırlar.

Tuz üretim tesislerinin pazar alanlarını Malatya ve Elazığ ili oluşturmaktadır. Tuz ürününün fiyatta az, ağırlıkta fazla olması ürünün pazar alanını taşıma maliyetlerinin artması nedeniyle sınırlandırmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Sofra ve Gıda Sanayi Tuz Tebliğinin 2004/25 nolu tebliği gereğince yemeklik tuzların hazırlanışındaki değişiklik, iller genelindeki tesislerin önemli ölçüde yapılanmasına neden olmuştur. 2004/25 nolu Tuz Tebliği gıda ve sanayi amaçlı olarak üretilen tuzların üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma, pazarlama ve paketleme şartları üzerinde etkiler yaparak tesislere yeni standartlar getirmiştir (Türk Gıda Kodeksi Sofra ve Gıda Sanayi Tuz Tebliği, Tebliğ No: 2004/25).

Çerez paketleme tesislerinin pazar alanlarını Doğu ve Güneydoğu illeri oluşturmaktadır. Bu iller arasında ise Malatya, Elazığ, Bingöl, Kahramanmaraş, Muş, Batman, Sivas ve Tunceli illeri öne çıkmaktadır.

Tesislerin verimli işleyebilmesi için üretim aşamalarının birbirinden ayrılmış, iş bölümünün belirginleşmiş, pazarlanma yöntemlerinin gelişmiş olması gerekir. Finansman sorunları çeken, küçük çaplı tesislerde üretim aşamaları belirginleşmediği gibi çoğu zaman hammadde alımı, kalite kontrol ve pazarlama gibi ayrı uzmanlık alanı gerektiren aşamalar aynı çatı altında toplanabiliyor.

Tablo 10: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Mamul Maddelerin Pazarlanma Yöntemleri

Sektörler	Pazarlamacılar	İnternet Telefon	Brokrlar	Şubeler ve Bürolar	Bayilikler	Kendileri	Diğerleri
Mezbaha Sanayi	-	1	-	-	2	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	6	-	-	-	-	-	1
Sebze ve Meyve Sanayi	1	6	6	8	-	14	1
Unlu Mamuller Sanayi	5	6	-	1	4	-	-
Şekerli Mamuller Sanayi	8	3	-	-	1	1	1
Yem Sanayi	3	1	-	-	-	-	-
İçecek Sanayi	-	-	-	-	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	1	-	-
Diğer Sanayi	6	7	-	1	-	4	-
TOPLAM	29	24	6	10	8	19	3

Kaynak: Anket Sonuçlar

Malatya şehrindeki mamul maddelerin pazarlanması, sektör ve tesislere göre farklılıklar göstermesine rağmen genelde doğrudan tesis sahipleri ve pazarlamacılar aracılığı ile yapılmaktadır (Tablo 10).

Mezbaha ürünleri sanayinde pazarlama bayilikler aracılığı ile yapılmaktadır. İller geneline dağılmış bayiler ve marketlere haftanın belirli günlerinde servisler vasıtasıyla ve telefonla alınan sipariş usulüyle pazarlama yapılıyor.

Süt ve süt ürünleri sanayinde ürünler oluşturulan pazarlamacı ağları ile il ve ülke içindeki pazar alanlarına pazarlanıyor. Sektörün yerleşmiş olması, aylık enerji tüketimleri 10 bin YTL' yi aşan tesislerin bulunması pazarlama ağının da oturmuş olmasını sağlamıştır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde pazar alanları ağırlıklı olarak yurtdışı alanlarıdır. Sebze ve meyve işleme sanayi değişik pazarlama yöntemlerinin bir arada bulunduğu bir sektör niteliğini taşımaktadır. Yurtdışı müşterilerinden internet, faks ve telefonla sipariş alınabildiği gibi brokırılar¹², kendileri doğrudan gidip görüşerek, pazarlama yapılmaktadır. Ayrıca İstanbul, İzmir dışında ABD veya çeşitli Avrupa ülkelerindeki bürolar ve şubeler vasıtasıyla gıda fuarlarına katılarak yada sezon öncesinde satış yaptıkları ülkelere giderek kendileri pazarlama yapmaktadırlar.

Şeker ve şekerli mamuller sanayi ile yem sanayinde satışlar, pazarlamacılar aracılığı ile yapılmaktadır. Şekerli mamuller içinde yer alan ve Türkiye geneli çalışan firmalarda pazarlamacılar aracılığı ile yapılan sistem kendini bayilik sistemine bırakmaktadır.

Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan yemek tesislerinin pazarlama yöntemleri, ihalelere katılma şeklindedir.

Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan bulgur, dövme, tuz, çerez ve yemek tesislerinde pazarlama yöntemleri yeterince gelişmemiştir. Pazarlama çoğunlukla telefonla, pazarlamacılarla veya kendileri müşterilere giderek yapılıyor. Pazarlama sistemlerinin gelişmemiş olması tesislerin küçük çaplı olmaları, pazarlama, üretim, hammadde alımı gibi fonksiyonların tam oturmamış olması veya bu alanların ortak bir çatı altında yürütülmesi etkili olmaktadır. Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan 20 tesisteki toplam çalışan sayısı 302 kişidir.¹³

Tesisler kaliteli ürün üretebilmeleri ve geniş pazar alanlarına sahip olmalarının yanında ürettikleri ürünleri pazar alanlarına sorunsuz gönderebilmeleri de önemlidir. İyi bir ulaşım ağı, zamanında ve hızlı bir şekilde teslimat, ürünün bozulmadan veya zarar görmeden ulaştırılması tesislerin sevkiyat esnasındaki zararlarını azaltacağı gibi diğer tesislere göre avantajlarda sağlamaktadır.

¹² Satış üzerinden % payı alıp serbest çalışan pazarlamacılarıdır.

¹³ Sanayi ve Ticaret Odasına kayıtlı olmasına rağmen yemek üretimi yapan firmaların tesisi bulunamayabilmektedir. Bu tür tesisler ihale ile aldıkları kurumların mutfaklarını kullanmaktadırlar. Bu şekilde çalışan firmaların sayısı her geçen gün artmaktadır.

Tablo 11: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Sevkıyat Esnasındaki Sorunlar

Sektörler	Var	Yok
Mezbaha Sanayi	1	2
Süt Ürünleri Sanayi	-	8
Sebze ve Meyve Sanayi	5	26
Unlu Mamuller Sanayi	2	12
Şekerli Mamuller Sanayi	-	12
Yem Sanayi	2	3
İçecek Sanayi	-	1
Tütün Sanayi	-	1
Diğer Sanayi	4	17
TOPLAM	14	82

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrindeki 96 tesisten sevkıyat esnasında sorun yaşayan firma sayısı 14'tür. Sevkıyat esnasında yaşanan sorunlar; tesis ve sektörlerle göre değişmekle beraber temelde Doğu Anadolu Bölgesi'ne çalışan firmaların yolların kapanması, bozuk olması ve nadiren güvenlik sorunu ile karşılaşmalarıdır (Tablo 11).

Mezbaha ürünleri sanayi, kış aylarında Doğu ve Güneydoğu illerine gönderilen ürünlerin yolların bozuk olması nedeniyle gecikmesi sorunuyla karşılaşmaktadır.

Süt ve süt ürünleri sanayi araçların soğutma sistemlerine sahip olması ve soğuk hava zincirinin kurulmuş olması sevkıyat esnasında sorunların ortaya çıkmamasını sağlamaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayi içinde yer alan kayısı işleme tesislerinin genelinde bir sorunla karşılaşmamakla beraber 31 firmadan 3 firmanın denizyoluyla giden ürünlerin soğutma sistemine sahip olmaması veya olması durumunda maliyetinin yüksek olması, uygun fiyatla konteynır bulamama, bulunması durumunda ise ileriki dönemlere tarih verilmesi, gümrüklerde çalışan işçilerin yükleme ve boşaltma sırasında taşıma usullerine gereği gibi riayet etmemelerinden ürünün zarar görmesi gibi sorunlar yaşamaktadırlar.

Un ve unlu mamuller sanayinde iki tesis dışında sevkıyatla ilgili bir sorunla karşılaşmamaktadır. İki firmanın ağırlıklı olarak doğu illerine çalışmalarından kaynaklanan problemler kış aylarında yoğunlaşmaktadır. Un ve unlu mamuller

sanayinde un fabrikalarının karşılaştıkları diğer bir sorun ise Irak'a ihracat yapan firmaların güvenlik sorunlarıyla karşılaşmalarıdır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayindeki hiçbir firma ulaşım konusunda herhangi bir sorunla karşılaşmamaktadırlar.

Yem sanayinde demiryollarının 250 tondan aşağı olan yüklere uyguladığı fiyat dezavantajı, kış aylarında yolların buzlanmış ve kapalı olması, kış aylarında nakliye fiyatlarının yaz aylarına göre biraz daha yüksek olması gibi sorunlarla karşılaşmaktadır. Demiryollarının yük taşımacılığında uyguladığı fiyat politikası küçük tesisler için bir dezavantaj oluştururken büyük firmalar ve TCDD için avantajlar oluşturmaktadır.

Alkolsüz içkiler, gazlandırılmış meyve suları sanayi ağırlıklı olarak yaz aylarında ve Malatya İl geneli çalışılması, taşınan mesafenin sınırlı olması nedeniyle herhangi bir sorunla karşılaşmamaktadır.

Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan yemek üretim tesisleri, yemeklerin taşınması sırasında kapaklardan sızması ve kötü bir görüntü oluşturması, sıcak ve soğuk ürünlerin bir arada taşınmasından kaynaklanan sorunlarla karşılaşmaktadırlar.

Diğer sanayi tesisleri içerisinde yer alan kuruyemiş paketlemesi yapan tesislerin üretimleri kış ve ilkbahar aylarında artış göstermektedir. Yoğun olarak kış aylarında doğu illerine çalışan bu tesisler yolların kapanması ve nadiren güvenlik gibi sorunlarla karşılaşmaktadırlar.

Gıda ürünleri gerek taşınma gerekse marketlerde diğer ürünlerle aynı raflarda satışa sunulması, gıda ürünlerinin diğer ürünlerden nem, koku olarak etkilenmesine neden olmaktadır. Taşınma sırasında ürünlerin taşınma sıcaklıklarının farklı olması her ürünün aynı ortamda taşınmasından doğan sakıncalar, diğer ürünlerle etkileşimi meydana getirdiği için ürünlerde bozulmalara neden olmaktadır. İncir ile elmanın aynı araçlarda taşınması elmanın kokusunun incir tarafından alınmasına neden olmaktadır. Kükürt dioksit kullanılan üzümün ayrı olarak taşınması (Türk, 2004, 34), kokuya ve neme duyarlı olan et, süt, unlu mamuller ve çerez grubu ürünleri koku veren gıda ve kimyasallardan ayrı taşınması gerekir.

Gıda sanayindeki üretilen gıdaların, sağlıklı olarak tüketim süresinin sınırlı olması, ürünlerin sıcaktan ve nemlilikten, taşıma koşullarından etkilenmesi, uygun depolama olmamasından dolayı çabucak etkilenip bozulabilen bir sektör niteliği taşımaktadır. Üretim aşamalarının önemli olması kadar üretimden sonraki aşamalarda

önem taşımaktadır. Bozulan, ekşiyen veya ambalajı zarar görmüş bir ürünün maliyet artışlarına neden olabileceği gibi ürünün piyasadaki güvenilirliğine de zarar verecektir. Yaz ayları, gıda sanayisinde üretilen ürünlerin daha çabuk bozulmasına, kış ayları ise ağırlıklı olarak doğu illerine çalışan firmalarda ulaşım sorunun ortaya çıkmasına neden olmaktadır.

Malatya şehrinde yer alan tesislerin sevkiyat esnasındaki sorunları iki neden altında toplanmaktadır. Bunlar ürün ve ulaşımdan kaynaklanan sorunlardır. Üründen kaynaklanan sorunlar ürünün ekşimesi, bozulması ve kokmasıyken, ulaşımdan kaynaklanan sorunlar ürünün taşınırken bozulması, yolların kapalı ve karlı olmasından kaynaklanan sorunlardır.

Tablo 12: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Sevkiyat Esnasındaki Problemlerin Yoğunlaştığı Dönemler

Sektörler	Belli Bir Dönemde	Belli Bir Dönemde Değil
Mezbaha Sanayi	1	1
Süt Ürünleri Sanayi	2	5
Sebze ve Meyve Sanayi	2	28
Unlu Mamuller Sanayi	1	12
Şekerli Mamuller Sanayi	2	9
Yem Sanayi	1	3
İçecek Sanayi	-	1
Tütün Sanayi	-	1
Diğer Sanayi	3	14
TOPLAM	12	75

Kaynak: Anket Sonuçları

Mezbaha Ürünleri Sanayinde sevkiyat esnasında ürünlerin belli bir dönemde bozulmasından ziyade kış aylarında yolların bozuk ve kapalı olmasından dolayı ulaşım sorunları ile karşılaşılıyor (Tablo 12).

Malatya Şehrindeki süt ve süt ürünleri sanayinde sorunların belli bir dönemde yoğunlaştığını belirten iki tesisten biri tesisin kuruluş aşamasında olmasının etkisiyle araçlardaki soğutma sistemlerinin tam kurulamamış olmasından dolayı sevkiyat esnasında problemler yaşarken diğer tesis ise kışın yolların bozuk ve kapalı olmasından dolayı ulaşımdan kaynaklanan sorunlar yaşamaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde yaz aylarında kayısının birkaç hafta bekletilmesi kayısının kokmasına neden olabildiğinden ürünün bozulması sorunu ile karşılaşabilmektedir.

Un ve unlu mamuller sanayinde kış aylarında yolların kapalı ve buzlu olması veya nakliyecilerin yola çıkmak istememesi sorunları ile karşılaşmaktadır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde özellikle doğu il ve ilçelerine çalışan firmaların kışın yolların bozuk ve kapalı olmasından kaynaklanan sorunlarla karşılaşmaktadır. Şeker ve şekerli mamuller sanayi içinde yer alan pekmez üretim tesislerinde yazın pekmezin 5-6 aydan sonra ekşimeye başlaması sorunlarıyla karşılaşmaktadır.

Yem sanayinde kışın karlanma ve buzlanma nedeniyle araçların gecikmesi ve kış aylarında nakliye fiyatlarının yaz aylarına göre daha pahalı olması gibi sorunlarla karşılaşılıyor.

Alkolsüz içkiler, gazlandırılmış meyve suları sanayinde ağırlıklı olarak çalışılan mevsimin yaz ayları ve pazar alanının il geneli olması kış aylarında ulaşımdan kaynaklanan sorunlardan etkilenilmesini sağlamaktadır.

Diğer sanayi tesislerinden doğu il ve ilçelerine çalışan çerez üretim tesislerinin kış aylarında yolların kapanması sorunları ile karşılaşmaktadır.

1.5.4 İşçi

Yoğun makineleşmeye rağmen, modern sanayide işçi önemli bir faktördür. Binlerce işçinin çalıştığı fabrikalar bunun açık örnekleridir. Ancak sanayide işçi yalnızca miktarla ilişkili değildir; işçinin aynı zamanda, ücreti, sürekliliği ve verimliliği söz konusudur (Tümertekin; Özgüç,1995, 410). Sanayi sektörü kompleks bir sektör olduğu için talep ettiği işçilerin özellik ve çeşitleri de farklılık gösterebilmektedir; fakat temelde sanayi sektörü iki tip işgücüne ihtiyaç duyar. Bunlar nitelikli ve niteliksiz işgücüdür (Doğanay, 1998, 416).

Malatya şehrinde gıda sanayisinde tesislerin ihtiyaç duyduğu işçi sektörlere göre değişmektedir. Genelde nitelik, maliyet veya fiziksel olarak işgücü gereksinimi işçi türünü ortaya çıkarmaktadır. Kimi sektörler nitelikli işçiye ihtiyaç duyarken kimi sektörlerde daha fazla kas gücü gerektiren taşıma, yükleme ve boşaltma işleri için işçiye ihtiyaç duyarlar.

Tablo 13: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerdeki Personelin Bölünüşü

Sektörler	İdari	Teknik	İşçi	Toplam
Mezbaha Sanayi	13	8	177	198
Süt Ürünleri Sanayi	23	13	119	155
Sebze ve Meyve Sanayi	132	85	2061	2278
Unlu Mamuller Sanayi	46	31	235	312
Şekerli Mamuller Sanayi	185	24	845	1054
Yem Sanayi	18	6	73	97
İçecek Sanayi	2	4	19	25
Tütün Sanayi	10	80	528	618
Diğer Sanayi	37	42	223	302
TOPLAM	466	293	4280	5039

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde gıda sanayisinde çalışan toplam personel sayısı 5039 kişidir. 5039 kişiden 4280 kişisini işçiler oluşturmaktadır. Bu da toplam çalışan içinde yaklaşık % 85'lik bir oran tutar (Tablo 13). Tesislerde çalışan personel sayısının oransal dağılımı özel ve kamu kuruluşlarında değişmektedir. Aynı sektör içinde de olmalarına rağmen kamu kuruluşlarında idari ve teknik personel diğer tesislere göre fazla olabilmektedir. Kayısı işleme tesislerinde idari ve teknik personel % 3-5 oranında seyrederken bu oran kamu kuruluşu niteliğinde olan tesislerde % 25 düzeyine çıkabilmektedir. Bu durum diğer sektörlerdeki kamu kuruluşlarında da görülmektedir.

Malatya şehrinde gıda sanayisinde en fazla işçinin çalıştığı sektör sebze ve meyve işleme sanayindeki kayısı işleme tesisleridir. Kayısı işleme tesislerinde çalışan işçi sayısı sezonda, 7,8 ve 9. aylarda 2061 kişidir. Malatya şehrinde gıda sanayisinde en fazla işçinin çalıştığı ikinci sektör şeker ve şekerli mamuller sanayidir. Şeker ve şekerli mamuller sanayinin diğer sektörlerden da fazla işçi çalıştırmasının nedeni bu sektördeki kamu kuruluşlarının varlığıdır. Malatya şehrindeki gıda sanayi sektöründe bulunan 4 kamu kuruluşundaki toplam personel sayısı 1465 kişidir.¹⁴ En az personelin istihdam edildiği sektörlerden biri de diğer sanayi tesisleri içinde yer alan bulgur fabrikalarıdır. Malatya şehrindeki bulgur fabrikaları küçük işletmeler şeklindedir. 10 bulgur fabrikasında toplam çalışan sayısı 95 kişidir.

¹⁴ Çalışmanın ilerleyen dönemlerinde Malatya'daki kamu kuruluşlarının sayısı üçe inmiştir.

Tablo 14: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin İhtiyaç Duydukları Personelin Niteliği

Sektörler	İdari ve Satış Elemanı	Mühendis ve Teknik	İşçi	Hiçbiri
Mezbaha Sanayi	1	1	1	-
Süt Ürünleri Sanayi	-	3	2	3
Sebze ve Meyve Sanayi	5	4	20	1
Unlu Mamuller Sanayi	-	6	6	3
Şekerli Mamuller Sanayi	-	8	1	3
Yem Sanayi	-	2	-	3
İçecek Sanayi	-	-	1	-
Tütün Sanayi	-	-	-	1
Diğer Sanayi	1	6	3	9
TOPLAM	7	30	34	23

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde gıda sanayisinde tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türleri değişmekle birlikte temelde işçi ve teknik personeldir. 71 tesis işçi, teknik veya idari personel bulma konusunda zorluklar yaşarken 23 tesis personel temini konusunda herhangi bir zorluk yaşamamaktadır (Tablo 14).

Mezbaha ürünleri sanayinde tesislerin tümünde her alanda personel bulmakta güçlük çekebilmektedirler. Farklı alanlardaki personel ihtiyacı tesislerin çalışma özellikleri ile ilişkilidir. Tesislerin yoğun olarak çalıştığı aylarda farklı alanlardaki personel ihtiyacı üretimin azaldığı aylarda personel fazlalığına da neden olabilmektedir.

Süt ve süt ürünleri sanayinde tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türleri tesislere göre farklılaşmaktadır. Kimi tesisler işçi, kimi tesisler teknik personel bulmakta zorlanırken, kimi tesislerde personel temini konusunda herhangi bir güçlük yaşamamaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türü temelde işçidir. Gıda sanayinde işçi temini veya bulma konusunda yaşanan zorluklar genelde dönemlik veya mevsimlidir. Ürün hasadı sonrasındaki dönemlerde yoğun olarak çalışan tesisler ilerleyen aylarda çalışma yoğunlukları azalmakta ve çoğunlukla da üretime ara vermektedirler. Sebze ve meyve işleme sanayi içinde yer alan kayısı işleme tesislerinde kayısı hasadı sonrasındaki aylarla tesisler sezonluk olarak işçi bulmakta zorlanmaktadırlar. Tesislerin yoğun olarak işgücüne gereksinim duydukları

Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında işgücü açığı oluşmaktadır. Oluşan bu işgücü açığı çevre illerden dönemlik olarak işgücü göçüne neden olmaktadır. Kayısı hasadının başladığı aylarda kayısı hasadı için Malatya ili, yakın illerden Urfa, Adıyaman, Diyarbakır ve Doğu-Güneydoğu Bölgesi'nin diğer illerinden ve hatta Adana bölümünden mevsimlik olarak işçi göçü almaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde bulunan kayısı işleme tesislerinin bulmakta güçlük çektiği diğer bir personel türü idari ve satış elemanlarıdır. Kayısı işleme tesislerinin yurtdışı ağırlıklı olarak çalışmaları, dil bilen pazarlama elemanlarına ihtiyaç duyulmasına neden olmaktadır. Yurtdışı piyasa koşullarını iyi bilen, pazar alanlarına hâkim olan, güçlü bağlantılar kuran tesis ve pazarlama elemanları tesislerin ürettikleri ürünleri pazarlayabilmeleri açısından önemlidir.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türü tekniktir. Şekerli mamuller üretiminde, ürünlerin katkı maddelerinin ve diğer maddelerin oranlarının belirlenmesinde, bekleme ve hazırlanışında, makine aksam ve donanımlarının çalıştırılması ve bakımında teknik işçilere ihtiyaç duymaktadır.

Aynı sektör içinde olmalarına rağmen tesislerin çalışma özellikleri ve kapasiteleri birbirinden farklı olduğundan tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türleri de farklılık gösterebilmektedir. Aynı sektör içinde olan yem fabrikalarının ikisinde teknik işçi bulmakta zorluk çekilirken diğer üç tesiste personel temini konusunda herhangi bir zorluk yaşanmamaktadır.

2000 Genel Nüfus Sayımı sonuçlarına göre Türkiye nüfusu 67,8 milyondur. 1999 verilerine göre Türkiye'de çalışan işgücü 21,5 milyon civarındadır. Bunun % 45,1'i tarımda, % 39,7'si hizmetlerde, %15,2 ise sanayi sektöründe istihdam edilmektedir. Aynı yıl DPT verilerine göre ülkemizde 1,7 milyon işsiz bulunmaktadır (Yaşar, 2003, 14). Bu denli işsizliğin yüksek olduğu ülkemizde gıda sektöründe tesislerin işçi bulmakta zorluk çekmesi sektörlere ve tesislere göre değişmekle birlikte yılın genelinde olan bir sorun değildir.

Türkiye'de çalışan 21,5 milyondan 9,7 milyonu (% 45,1'i) tarımda çalışmaktadır. Bu oranda tarımda çalışan nüfusun olması ve bu nüfusun sanayide istihdam edilmeye çalışılması, tarımda bitki ve hayvan yetiştirme konusunda uzmanlaşmış olan bu insanlar, basit bir makine karşısında bile güçlüğe uğrayabilmektedirler (Tümertekin; Özgüç, 1995, 412). Tarımda çalışan bu denli yüksek

nüfusun sanayide istihdam edilmesi ancak teknik eğitimden geçmiş, iyi bir eğitimle donatılmış olmaları ile mümkündür.

Tesislerin karlı bir şekilde işleyebilmesi, üretim sırasında zaman, ürün ve enerji kayıplarının en aza indirilmesi, makine aksamaları ve donanımlarının doğru bir şekilde kullanılabilmesi ancak her alanda kalifiye personel kullanmakla mümkündür. Tesisler ister nitelikli isterse niteliksiz personelin çalışmalarında istenilen verimi alabilmeleri için personelin iyi bir eğitimden geçmiş, işini iyi bilen, karşılaştığı sorunları çözebilen, çalıştığı kurumun bir parçası olduğuna inanan niteliklerde olması gerekir. Personelin çalıştığı tesiste işe yabancılaştığı durumlarda, iş kazaları, üretilen ürünün kalitesinde ve miktarında düşme olması, işe geç kalmalar, makinelerin sık sık bozulması sorunları ile karşılaşmaktadır.

Tablo 15: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışan Eğitim ve Öğretim Düzeyleri

Sektörler	Okur Yazar	İlkokul	Ortaokul	Lise	Üniversite
Mezbaha Sanayi	-	-	3	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	-	1	3	3	1
Sebze ve Meyve Sanayi	2	26	-	3	-
Unlu Mamuller Sanayi	1	9	2	2	1
Şekerli Mamuller Sanayi	-	1	7	3	-
Yem Sanayi	-	4	2	-	-
İçecek Sanayi	-	1	-	-	-
Tütün Sanayi	-	1	-	-	-
Diğer Sanayi	-	9	4	6	-
TOPLAM	3	52	21	17	2

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehri gıda sanayi sektöründe çalışanlar, ağırlıklı olarak ilkokul mezunlarından oluşmaktadır. Tesislerde işçi kesimi ilk ve orta öğrenim mezunu iken teknik ve idari personel çoğunlukla orta, lise veya üniversite mezunu olabilmektedir. Malatya'daki 95 tesisten 3'ünde okur-yazar, 52'sinde ilköğretim, 21'inde ortaöğretim, 17'sinde lise ve 2'sinde ise üniversite mezunu çalışanlar ağırlıktadır.¹⁵ (Tablo 15).

¹⁵ Malatya Şehri gıda sanayi çalışmasında tesislerin ağırlıklı olarak çalıştırdığı personelin öğrenim durumları verilmiştir. İlkokul mezunlarının olduğu kategoriye giren bir tesis içinde farklı öğrenim kademelerinde personel bulunabilmektedir.

Mezbaha ürünleri sanayinde çalışanlar ağırlıklı olarak ortaokul mezunlarından oluşurken, süt ve süt endüstrisine dayanan tesislerde orta ve lise mezunları ağırlıktadır.

En düşük öğrenim durumunun görüldüğü sektör sebze ve meyve işleme sanayindeki kayısı işleme tesisleridir. Kayısı işleme sektöründe eğitim durumunun bu denli düşük olmasının nedenlerini üç grupta toplamak mümkündür. Bunlardan ilkini sektörün yapısından kaynaklanan nedenler oluşturmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde kayısı temizleme, ayıklama, paketleme (kayısı paketleri genelde 12,7 kg. geçmemektedir) gibi el işlerine kadın çalışanların daha uygun olmasıdır. İkincisi kadın işçilerin daha düşük fiyata çalışabilmeleridir. Üçüncü neden ise Türkiye’de kadın nüfusun erkek nüfusa göre eğitim ve öğretim düzeyinin düşük olması etkilidir.

Malatya şehrindeki kamu ve özel sektöre ait tesislerdeki çalışanların eğitim ve öğretim durumlarının karşılaştırılmasında kamu sektörü ile özel sektör tesisleri benzerlik göstermektedir. Özellikle Malatya sanayisinde önemli bir yer tutan kayısı işleme tesislerinde ikinci dönem kuşağın daha eğitilmiş ve iyi yetişmiş olduğu göze çarpmaktadır.¹⁶

Diğer eğitim ve öğretim düzeyinin düşük olduğu sektörler un, yem ve bulgur fabrikalarında çalışanlar oluşturmaktadır. Bu tesislerde çalışanların yaptıkları işlerin diğer sektörlerle göre daha ağır olması nedeniyle daha az kalifiye, daha düşük öğrenim düzeyine sahip olan kişiler tarafından tercih edilmesine neden olmaktadır. Yine bu üç sektörde kadın çalışanların azlığı dikkati çekmektedir.

Malatya şehrindeki gıda sanayisinde çalışanların eğitim ve öğretim durumları bir bütün olarak değerlendirildiğinde çalışanlar genelindeki eğitim ve öğretim düzeyinin düşüklüğü öne çıkmaktadır. Hangi sektör olursa olsun çalışan personelin eğitim durumunun yüksek olması, işin kolay anlaşılması ve verimli yürütülmesi açısından önemlidir. Özellikle insan beslenmesini ve sağlığını doğrudan ilgilendiren gıda sektöründe çalışanların eğitim düzeyinin yüksek olması, gıda ürünleri üretiminin daha bilinçli düzeyde yapılmasını sağlar.

Sanayi tesislerinde çalışan personel makineleri çalıştıran, üretimi takip eden ve gerçekleştiren bir işgücü olarak görülse de aynı zamanda hastalanan, yaralanan, evlenen, yiyip-içen sosyal bir varlıktır. Tesisler büyüdükçe veya çalışma koşulları

¹⁶ Malatya şehrindeki kayısı işleme tesislerinin kuruluş gelişmeye başladığı dönemler 1975,80 ve asıl olarak 1990 -2000 yılları arasındır. Bu ilk dönemki tesislerin kurucuları genelde ilk ve orta öğrenime sahipken kendilerinden sonra gelen çocukları, ikinci kuşaklar üniversite ve dil bilebilen daha üst bir eğitime sahiptirler.

düzeldikçe tesislerin çalışanlara tanıdığı sosyal haklarda o denli artmaktadır. Tesislerde hiçbir sosyal hakkın verilmediği veya çalışan personelin sadece işgücü olarak görüldüğü tesislerde çalışanlar işe yabancılaşmakta, iş verimleri düşmekte ve çok sık personel değişimleri olmaktadır. Malatya şehrinde gıda sanayisinde bulunan tesislerde öğlen yemeğinin verilmediği tesislerde işçi verimliliğinin düştüğü ve öğlen sonrasındaki saatlerde istenilen verimin alınmadığı tesis sahipleri tarafından gözlenen bir olgudur.

İnsanların toplum içinde bir yönünü oluşturan çalışma hayatı çalışanların çalıştığı sektörün ve tesislerin koşulları ile yakından ilişkilidir. Tesislerdeki tanınan sosyal haklar açısından kamu kuruluşları ile özel sektör kuruluşları birbirinden tamamen ayrılmaktadır. Malatya şehrinde gıda sektöründe bulunan kamu kuruluşlarında giyim, doğum, ölüm, yemek, ulaşım, kira, eş, çocuk vb birçok sosyal hak tanınırken özel sektörde çalışanlara bu denli fazla sosyal imkanlara sahip değildir. Malatya şehrinde bulunan 4 kamu kuruluşundan üçünün zarar etmesi tesislerin üretim, karlılık prensibinden uzak işletilmelerinden kaynaklanmaktadır (İhtiyaç fazlası personel çalışma, çalışanların verimliliklerinin düşük olması, yanlış yatırımlar, kapasite sınırlılığı vs).

Tablo 16: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışanlara Verilen Sosyal Haklar

Sektörler	Yemek	Doğum ve Ölüm	Evlenme	Hastalık	Giyim
Mezbaha Sanayi	3	1	1	2	2
Süt Ürünleri Sanayi	8	-	-	-	1
Sebze ve Meyve Sanayi	23	1	2	3	2
Unlu Mamuller Sanayi	12	1	1	-	1
Şekerli Mamuller Sanayi	12	2	2	4	2
Yem Sanayi	6	1	-	1	2
İçecek Sanayi	1	-	-	-	-
Tütün Sanayi	1	1	1	1	1
Diğer Sanayi	19	4	4	3	2
TOPLAM	87	11	11	14	13

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde gıda sanayisi tesislerin verdiği sosyal haklar sektör ve tesislere göre değişmektedir. En fazla tesis sayısının olduğu sebze ve meyve işleme sanayindeki kayısı işleme tesisleri çalışanlara en az sosyal haklar tanıyan sektör konumundadır.

Bundaki en büyük etken işgücünün ucuza getirilmeye çalışılması ve çalışanların kadın işgücünden oluşmasıdır. Diğer sektörlerdeki durumlar da bundan pek farklı değildir (Tablo 16).

Tesislerin verdiği sosyal haklar çalışanların sürekli olup olmamasına ve tesiste çalışma süresiyle de ilişkilidir. Daimi çalışanlara verilen giyim ve yemek gibi sosyal haklar süreklilik arz etmeyen, dönemlik ve mevsimlik işçilere verilmeme eğilimindedir. Kayısı işleme ve diğer tesislerde tanınan sosyal hakların sınırlılığının bir diğer nedeni çalışanların süreklilik taşınamamasıdır. Tesiste uzun yıllar çalışmış personele yemek, giyim, ölüm, doğum, evlenme ve hastalık gibi daha fazla sosyal yardımlar tanınmaya çalışılırken, tesiste daha az çalışan veya dönemlik olarak çalışanlara verilen sosyal haklar da çalışma sürelerinin uzunluğuna göre her tesiste aynı olmamak kaydıyla azalmaktadır. Sektör ve tesislerin ve çalışma koşullarının düzelmesine bağlı olarak çalışanlara tanınan sosyal haklarda da eşitlik sağlanmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde 2 tesis sadece daimi çalışanlara yemek verirken, 8 tesis ise çalışanlara hiçbir sosyal yardımda (yemek, giyim, doğum ve ölüm vs.) bulunamamaktadır. Çalışanlara hiçbir sosyal yardımda bulunamayan tesislerin ortak özelliği genelde şehir merkezinde yer alan sanayi siteleri veya şehir içinde dağılan tesisler olmasıdır. Tesislere yakın kesimlerde oturan işçiler öğlen aralarında evleri yakın oldukları için öğlen yemeklerini evlerinde yemektedirler. Tesislerin kuruluş faktörü üzerinde işçi faktörünün çekicilik etkisi tesislerin şehir içinde Battalgazi güzergâhında toplanmalarında bir etken oluşturmuştur. Bu güzergâhta toplanan tesisler yoğun işçi mahalleri olarak bilinen Hanımın Çiftliği, Orduzu, Taştape vb. mahallelerinden işçi çekmektedir. Sadece daimi çalışanlara yemek veren 2 tesis ile çalışanlara herhangi bir yardımda bulunmayan 8 tesisden biri organizelerde bulunurken diğer 9 tesis şehir içindeki sanayi sitelerinde ve şehir içindeki alanlarda dağılım göstermektedirler.

Tesislerde çalışan personele öğlen yemeği vermeyen firmalar yemek maliyetini düşürmekle beraber öğlen yemeğinin verilmediği veya sadece daimi çalışanlara verildiği firmalarda iş verimin düşmesi ve çalışanlar arasında hoşnutsuzluk oluşturması nedeniyle tesis sahipleri tarafından pekte tercih edilen bir uygulama değildir. İşçi sayılarının ve buna bağlı olarak yemek maliyetlerinin arttığı tesisler yemek maliyetlerini düşürmek için kendi mutfaklarını kurma eğilimindedirler.

Malatya şehrindeki gıda sanayisinde bulunan firmalar, çalışanlarını ucuza çalıştırmaktan ziyade maliyetlerini düşürmek ve kıyasıya bir rekabetin olduğu bir

ortamda ayakta kalmak için gerek çalışanlara verilen sosyal haklardan gerek enerjiden, gerekse taşıma maliyetlerinden kısarak maliyetlerini düşürme eğilimindedirler.

Tablo 17: Malatya Şhrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Tesis Yöneticilerinin Çalışanlardan Duydukları Memnuniyet

Sektörler	Memnun	Orta Düzeyde Memnun	Memnun Değil
Mezbaha Sanayi	1	2	-
Süt Ürünleri Sanayi	7	1	-
Sebze ve Meyve Sanayi	24	7	2
Unlu Mamuller Sanayi	7	4	2
Şekerli Mamuller Sanayi	8	4	-
Yem Sanayi	5	-	-
İçecek Sanayi	-	1	-
Tütün Sanayi	-	-	1
Diğer Sanayi	16	3	1
TOPLAM	68	22	6

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrindeki tesis yöneticilerinden 68'i çalışanlardan memnun, 22'si orta düzeyde memnunken, 6'sı ise çalışanların performanslarından memnun değildir. Tesis sahiplerinin çalışanların çalışmasının memnun olmadığı tesislerde çalışanlarda düşük verim, zayıf disiplin, kaliteli ürün çıkmama, çalışanlarda bitkinlik ve isteksizlik gibi sorunlarla karşılaşmaktadır (Tablo 17).

Gıda sanayisi sektör olarak tarıma dayanan bir sektör olması itibarı ile dönemlik çalışılan bir sektör niteliğini taşımaktadır. Ara verilen dönemlerde işçi performanslarında bir düşüşe neden olmaktadır. Çok sık personel değişimlerinde işçiler işi öğrenmek için geçen zamanda düşük verimle çalışmaktadırlar. Fakat daimi işçilerde aynı işi sürekli olarak tekrarlamaktan kaynaklanan el pratikliği söz konusudur. Tesis içindeki personel yönetimin zayıf olması, uygunsuz ve sağlıksız ortamlardaki çalışma koşulları çalışanları istekli çalışmamaya yönlendirmektedir. Özellikle şehir içindeki büyümeye başlayan tesislerde mekânsal sınırlılıklar çok dar bir alanda çok fazla işçi çalışmasına neden olmaktadır ki bu da çalışanlar üzerinde olumsuz bir etki bırakmaktadır.

Tesis yöneticilerinin çalışanların durumlarından orta düzeyde memnun veya memnun olmadıkları sektörlerin başında un ve unlu mamuller sanayi gelmektedir.

Yapılan saha çalışmalarında tesis yöneticileri ile çalışanların aynı ortamda bulunmasından kaynaklanan nedenlerden dolayı tesis yöneticileri bu soruya olumlu cevap verme eğilimindediler.

Tablo 18: Malatya Şehrinde Gıda Sanayi Tesislerinde Çalışanlara Ücret Ödeme Sekli

Sektörler	Günlük	Haftalık	Aylık
Mezbaha Sanayi	-	-	3
Süt Ürünleri Sanayi	-	-	8
Sebze ve Meyve Sanayi	3	-	29
Unlu Mamuller Sanayi	1	-	13
Şekerli Mamuller Sanayi	-	-	12
Yem Sanayi	-	1	5
İçecek Sanayi	-	-	1
Tütün Sanayi	-	-	1
Diğer Sanayi	-	2	18
TOPLAM	4	3	90

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya'daki gıda sanayinde çalışanlara yapılan ödemeler aylık ödemeler şeklindedir. Sebze ve meyve işleme sanayinde yer alan kayısı işleme tesislerinin üçünde, un ve unlu mamuller sanayindeki bir tesiste ödemeler günlük olarak yapılmaktadır. Aylık ödemelerde işçiler daha süreklilik gösterirken günlük ödemelerin yapıldığı tesislerde işçiler daha kısa süreli olarak çalışmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde çalışan kadın işçilerin büyük bir çoğunluğu diğer kayısı işleme tesislerinin büyük çoğunluğunda az veya çok çalışmış durumdadırlar. Dolayısıyla tesisler arasındaki işçi dolaşımı beraberinde sınırlı da olsa günlük ödemeleri beraberinde getirmektedir (Tablo 18).

Yem sanayindeki bir tesis ile diğer sanayi tesisleri içinde yer alan biri tuz, diğeri çerez tesisi olmak üzere toplam üç tesiste çalışanlara ödemeler haftalık olarak yapılmaktadır. Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan 97 tesisin 90'ında ödemeler aylık olarak yapılmaktadır (Tablo 18).

İşçi maliyetleri sanayi tesislerindeki önemli giderlerden biridir. İşçi maliyetleri tesislerin ülke ve il genelinde dağılışında etkili olurlar. Yoğun işçilik ve emek isteyen sektörler (tekstil ve deri) işçi maliyetlerinin yüksek olduğu sanayi bölgelerinden kaçma eğilimindedirler. Genellikle büyük şehirlerde sanayiciler için birçok kolaylıklar

olmasına rağmen işçi ücretleri yüksektir. Düşük işçi maliyetleri tesisleri kendine çeken bir faktör olarak ortaya çıkmaktadır (Tümertekin, 1969, 84).

Nüfusu kalabalık yerleşmeler sanayinin ilk başta tercih edebileceği yerlerdir. Bol işçi bulma imkânı mevcut olan çok nüfuslu yerleşmeler gıda sanayi gibi bazı sanayi kolları için pazar bakımından da müsait imkânlarla sahip olduğundan çift taraflı bir faydalanma söz konusudur (Tümertekin, 1969, 82). Malatya şehrindeki gıda sanayi tesisleri için bölgenin geneline göre Malatya ilinin kalabalık nüfuslu olması pazar alanı açısından da avantajlar sağlamaktadır.

Tablo 19: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışanların 1 Aylık İşçilik Maliyeti (Bin YTL)

Sektörler	Maliyet (Bin YTL)				
	- 20	20 - 40	40 - 60	60 - 80	80 - +
Mezbaha Sanayi	-	-	3	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	6	2	-	-	-
Sebze ve Meyve Sanayi	17	11	1	-	2
Unlu Mamuller Sanayi	11	2	-	1	-
Şekerli Mamuller Sanayi	7	4	-	-	1
Yem Sanayi	4	-	1	-	-
İçecek Sanayi	1	-	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	1
Diğer Sanayi	18	2	-	-	-
TOPLAM	64	21	5	1	4

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrindeki gıda sanayine dayanan tesislerin % 50'sinden fazlasının 10 kişiden az işçi çalıştırması ve küçük tesislerin ağırlıkta olması nedeniyle işçilik maliyetleri de düşük olmaktadır. Malatya şehrindeki gıda sanayi alanında faaliyet gösteren 95 tesisten 64'ünde 1 aylık işçilik maliyeti 20 bin YTL' nin altındadır. İşçilik maliyeti 20 bin YTL' nin altında tutan 64 firmanın 46'sında ise işçilik maliyetleri 10 bin YTL' nin altındadır (Tablo 19).

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerdeki işçilik maliyetleri ağırlıklı olarak 20 bin YTL ardından da 20-40 bin YTL arasında değişmektedir. İşçilik maliyeti 80 bin YTL' nin üstünde olan 4 tesis vardır. Bu 4 tesisten ikisi kamu kuruluşu iken diğer ikisi ise özel sektör kuruluşudur. Malatya'da yer alan kamu kuruluşlarının

işçilik, enerji maliyeti, üretim olarak tamamen farklı bir nitelik taşımaktadır. Malatya'daki sadece 2 kamu kuruluşunun yıllık işçilik maliyetleri 25 milyon YTL' yi bulmaktadır (Tablo 19).

Mezbaha ürünleri sanayisi içinde yer alan beyaz et sanayinin Malatya'da yerleşmiş olması nedeniyle işçilik maliyetleri de diğer sektörlerdeki tesislere göre fazlalık göstermektedir. Beyaz et sanayisine dayanan tesislerin pazar alanları da bölgesel bir nitelik kazanmış durumdadır.

Süt ve süt ürünleri sanayine dayanan tereyağı işleme tesislerinde çalışan sayısının genelde 10'un altında olan küçük ölçekli işletmeler şeklinde olması nedeniyle aynı sektör içindeki yoğurt ve peynir işleme tesislerine göre işçilik maliyetleri düşük olmaktadır.

Gıda sanayisinde hammadde temininin tarıma dayanması dönemlik çalışmayı beraberinde getirmektedir. Tarım ürünleri hasatları sonrasında sebze ve meyve sanayisi içinde yer alan kayısı işleme tesisleri ile un ve bulgur fabrikalarında verilen işçilik maliyetleri tesislerin yoğun olarak çalıştıkları dönemlerde verilen maliyetlerdir. 31 kayısı işleme tesisinden 19'u kış aylarında üretimlerine ara verirken üretime devam eden 12 tesisin üretimleri ise %10- 20 düzeyinde seyretmektedir.

Gıda sanayi içinde işçilik maliyetlerinin en düşük olduğu sektörler en az işçi çalıştıran un ve unlu mamuller ile diğer sanayi tesisleri içinde yer alan bulgur, tuz, yemek ve çerez tesisleridir. Un ve unlu mamuller içinde yer alan ekmek fabrikaları Türkiye'de gıda sanayisi tesisleri içinde sayısal ve oransal olarak en fazla yer tutan (17 bin civarında) ancak en küçük işletmelerin yaygın olduğu bir sektör niteliğindedir. Çoğunlukla üretim şartları sağlık açısından uygun olmayan ve şehir içinde dağılmış olan ekmek fabrikaları çalışanlarında çalışanların ortalaması 4,5 kişidir (Türkiye de ekmek, taze fırın ürünleri ve kek imalatı yapan 17.157 tesiste 78.121 kişi çalışmaktadır, TÜİK, 2005) (Tablo 2).

Un ve unlu mamuller içinde yer alan sadece 1 tesisin işçilik maliyeti 60- 80 bin YTL' yi buluyor. Bu tesisin özelliği ise kamu kuruluşu niteliğinde bir tesis olmasıdır.

İşçilik maliyetlerini arttıran diğer bir unsur da tesislerin ihtiyaç duyduğu personel türüdür. Daha fazla teknik personel çalıştırma ihtiyacı duyan sektörlerde işçilik maliyetleri daha fazla olabilmektedir.

“Meslek hastalıkları, sigortalının çalıştırıldığı işin niteliğine göre, tekrarlanan bir sebeple veya işin yürütüm şartları yüzünden uğradığı geçici veya sürekli hastalık,

sakatlık ve ruhi arıza halleridir” (www.ankarameslek Hastanesi.gov.tr; 506 sayılı SSK Kanunu Mad.11B).

Mesleki hastalıklar, kendine özgü bir klinik tablo, iyi belirlenmiş hastalık etkeni, hastalık etkeni veya metabolitinun biyolojik ortamda bulunuşu, hastalığın deneysel olarak oluşturulabilmesi, hastalığın o meslekte çalışanlarda insidansının yüksek olması özelliklerini taşır. Türkiye’de yılda 6.000’in üzerinde maluliyet, 2.000’in üzerinde ölüm meslek hastalığı kaynaklıdır (www.ankarameslek Hastanesi.gov.tr).

Ağır ve tehlikeli işler yasal düzenlemelerle belirlenmiştir. Söz konusu işleri yapan işçilerin belirli sürelerde genel mevzuatla düzenlenmiş sağlık formları doldurulmalıdır. Bu muayeneler, özel tetkikler (Kan kurşun ölçümü, toksikolojik, metabolit testleri gibi) ve deneyimli hekimler (Tozlu işlerde çalışanların akciğer grafiklerinin ILO standartları içinde okunması ve kodlanması eğitimi almış hekimler gibi) gerektirebilmektedir (www.ankarameslek Hastanesi.gov.tr). Gıda Sanayi sektörü diğer sektörlerle göre çalışma koşulları daha rahat bir sektör olması nedeniyle sektörel hastalıklarında görülme olasılığı azalmaktadır. Diğer sektörlerde demir çelik, maden çıkarımı, taşa toprağa dayanan veya çeşitli kimyasal maddelerle iç içe kalan personelde sektörel hastalıkların ortaya çıkma ihtimali daha yüksektir.

Malatya şehrinde gıda sanayi sektöründe faaliyet gösteren tesislerde saha çalışmaları sırasında herhangi bir sektörel hastalık görülmemekle beraber sektörlerle göre bazı hastalıklar ortaya çıkabilmektedir.

Mezbağa ürünleri sanayinde tüberküloz, brusella, günbora gibi hastalıklar görülürken diğer sektörlerde tozlu ortamlarda veya kazan dairelerinde çalışanlarda aşırı derecede ve sıcaktan kaynaklanan solunum yolu enfeksiyonları görülebilmektedir.

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerde çalışan personelin yarısına yakını kadın çalışanlar oluşturmaktadır. Kadın çalışan sayısının fazla olmasında il genlinde bulunan gıda sanayisi tesisleri içinde kayısı işleme tesislerinin önemli bir yer tutması ve kayısı işleme tesislerinin % 80-90 oranında kadın işçi çalıştırmaları etkili olmaktadır. Sebze ve meyve işleme sanayinde yer alan kayısı işleme tesislerinde çalışanların ağırlıklı olarak kadın çalışanlardan oluşmasının nedeni kadın çalışanların daha düşük fiyatla çalışabilmeleri, kayısı paketlerinin 12,5-12,7 kg. geçmemesi, yapılan işin genelde ayıklama, temizleme ve paketle işlemlerinden oluşması işçi seçinde kadın çalışanların ağırlıklı olmasına neden olmaktadır (Tablo 20).

Tablo 20: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Personelin Cinsiyet Bölünüşü

Sektörler	Erkek	Kadın	Toplam
Mezbaha Sanayi	154	44	198
Süt Ürünleri Sanayi	149	6	155
Sebze ve Meyve Sanayi	384	1894	2278
Unlu Mamuller Sanayi	277	35	312
Şekerli Mamuller Sanayi	985	69	1054
Yem Sanayi	95	2	97
İçecek Sanayi	22	3	25
Tütün Sanayi	520	98	618
Diğer Sanayi	263	39	302
TOPLAM	2849	2190	5039

Kaynak: Anket Sonuçları

Çoğunlukla şehrin kenar mahallelerinde bulunan irili-ufaklı kayısı çekirdeği işleme tesisleri çalışan personeldeki kadın-erkek dağılımı açısından erkek çalışanların kadın çalışanlardan fazla olması ile kayısı işleme tesislerinden ayrılmaktadır.

Kadın çalışanların çalışanlar içinde az da olsa yer tuttuğu diğer sektörler mezbaha ürünleri ve tütün sanayi, yemek üretim tesisleridir. Yemek üretim tesislerinde çalışan kadın sayısı tesislere göre farklılık gösterebilmektedir.

Gıda sanayisinde ayıklama, temizleme, paketlenme ve ambalajlama gerektiren işlevlerin öne çıktığı sektörlerde kadın çalışanlar fazlayken; kaldırma, indirme veya yükleme, boşaltmanın olduğu sektörlerde erkek çalışanlar fazladır. Yem, un, bulgur, süt ve süt ürünleri sanayinde faaliyet gösteren tesislerde çalışan kadın nüfusu, toplam çalışanlar içinde önemli bir yer tutmamaktadır. Sınırlı da olsa bu tesislerde çalışan kadın personeller idari, sekreterlik veya yemek-temizlik işlerinde çalışmaktadırlar.

Aynı sektör içinde yer alan alt sektörlerde çalışan kadın - erkek dağılımı farklılaşabilmektedir. Şeker ve şekerli mamullerde erkek çalışanların kadın çalışanlara göre daha fazla olmasına rağmen bazı tesislerde kadın çalışanlar fazlalık gösterebilmektedir. Bu tür tesislerde paketlenme, ambalajlama gibi işlerin yoğunlukta olması personel seçimini yönlendirmektedir. Şeker ve şekerli mamuller sanayinde 1 tesis hariç geriye kalan tüm tesislerde çalışanların ağırlıklı ortalamasını erkek çalışanlar oluşturmaktadır.

1.5.5 Ulaşım

Sanayinin temel kuruluş koşullarından biri de ulaşım faktörüdür. Mal, haber ve fikirler ile nüfusun, üretim bölgelerinden ihtiyaç bölgelerine taşınmasına ulaşım ve bu faaliyeti sağlayan her türlü yol ve araçlar ile bunun esaslarını düzenleyen kurallara ise, ulaştırma denir (Doğanay, 1998, 418).

Sanayi faaliyetleri için gerekli olan çeşitli ve çok miktarda hammaddelerin fabrikalara getirilmesi ile mamul maddelerin pazarlara gönderilmesi, hatta birçok hallerde işçilerin tesislere gidip gelmeleri ancak düzenli ve yeterli ulaşım imkânlarına bağlıdır (Tümertekin; Özgüç, 1995,416).

Bir ekonomik faaliyetin, oluşma ve gelişmesinin ilk koşulu, taşımanın amacına uygun yolların (deniz, hava, demir ve karayolu) ve taşıma araçlarının bulunmasıdır (Doğanay, 1998,418). İşletmeler gerek hammaddenin tesislere getirilmesi gerek üretilen ürünlerin pazar alanlarına ulaştırılması gerekse de tesis çalışanlarının tesise gidip gelmelerini sağlamak için ulaşım ve ulaşım araçlarına ihtiyaç duyarlar. Sektörün ve tesisin özelliği ulaşım türlerini ve ulaşım araçlarının çeşitlerini etkiler.

Tesislerin kullandıkları araçlar sektöre, kullanım amacına, pazar alanının yakınlığı ve uzaklığına, alınan siparişin miktarına ve tesise göre farklılık gösterebilmektedir.

Personel naklinde kullanılan araçlar da sektörlere, tesise ve işçi sayısı göre değişebilmektedir. Kayısı işleme tesislerinde servis maliyetlerini düşürmek için genelde üstü kapalı yarım kamyonetler kullanılırken diğer sektörlerde ve tesislerde koltuk düzeni olan dolmuş, yarım otobüs veya otobüs gibi servis araçları kullanılmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde servis araçlarının üstü kapalı yarım kamyonetlerden oluşmasının nedeni bu araçlardan aynı zamanda hammadde temini açısından faydalanılmasıdır. Koltuk sistemi olmayan bu araçların diğer bir avantajı ise bir seferde daha fazla personel taşınabilmesidir. Böylece bu tür araçları kullanan kayısı işleme tesislerinde araç, şoför ve taşıma maliyetlerinde önemli bir düşüş sağlanmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde böyle bir personel nakil sisteminin ortaya çıkmasında taşınan personelin ekonomik seviye, cinsiyet, yaş ve eğitim-öğretim durumlarının benzerlik göstermesi etkili olmaktadır.

Personel naklinde kullanılan araçlar tesislere ait olabileceği gibi kiralık da olabilmektedir. Tesisler araç sıkıntısı çektikleri zaman veya personel nakil masrafları

kendi araçları ile taşıma daha yüksek maliyeti bulduğu durumlarda özel taşıma şirketlerine yönelebilmektedirler.

Personel naklinde personel nakil giderleri tesislere göre farklılık gösterebilmektedir. Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerde personel nakil giderleri genelde tesise aitken bazı tesislerde nadiren çalışanlara da ait olabilmektedir.

Tablo 21: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde İşletme Araçlarının Kullanım Amacı

Sektörler	Personel Nakli		Hammadde Temini		Mamul Madde Taşımacılığı		Diğerleri	
	I. Amaç	II. Amaç	I. Amaç	II. Amaç	I. Amaç	II. Amaç	I. Amaç	II. Amaç
Mezbaha Sanayi	-	3	-	2	3	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	-	1	-	4	8	-	-	-
Sebze ve Meyve Sanayi	1	17	28	-	2	5	1	-
Unlu Mamuller Sanayi	-	4	-	4	14	-	-	-
Şekerli Mamuller Sanayi	1	5	-	2	11	-	-	-
Yem Sanayi	-	2	-	2	5	-	-	-
İçecek Sanayi	-	-	-	-	1	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	-	1	-
Diğer Sanayi	-	-	1	2	18	-	-	1
TOPLAM	2	32	29	16	62	5	2	1

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerde işletme araçlarının temel kullanım amacı sektörlere göre değişmekle birlikte temelde üretilen ürünlerin pazar alanlarına ulaştırılmasıdır. Gıda sanayisindeki sektörlerin genelinde işletme araçlarının temel kullanım amacı, mamul madde taşımacılığına yönelikken kayısı işleme tesislerinde tesis araçlarının öncelikli kullanım amacı hammadde temini ardından da personel naklidir. Kayısı işleme tesislerinde mamul madde taşımacılığı fiyat ve maliyet avantajı nedeniyle özel kargo şirketleri veya araç kiralama yoluyla yapılmaktadır (Tablo 21).

Mezbaha ürünleri sanayine dayanan tesislerde işletme araçlarının öncelikli kullanım amacı mamul madde taşımacılığı, ardından personel nakli ve hammadde taşımacılığıdır.

Mezbaha ürünleri sanayinde özellikle beyaz et sanayisine dayanan tesislerin geniş bir pazar alanına yayılmaları ve ürünlerin bozulma sürelerinin kısa olması iyi bir ulaşım ağını da beraberinde getirmektedir. Nitekim bu sektördeki tesislerin ortalama 10-20 arasında ulaşım araçlarına sahip olması tesislerin geniş bir pazar alanına (Malatya ve çevre iller) yayılma ve iyi bir ulaşım ağına ihtiyaç duyulmasının getirdiği bir zorunluluktan ortaya çıkmaktadır. Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerden 10'un üzerinde araca sahip olan altı tesisten iki tesisin beyaz et ürünleri sanayisinde olması ulaşımın tesisler açısından önemini ortaya koymaktadır.

Süt ve süt ürünleri sanayisinde yer alan tüm tesislerde işletme araçlarının temel kullanım amacı mamul madde taşımacılığına yöneliktir. Süt ve süt ürünlerinde de mezbaha ürünlerinde olduğu gibi ürünlerin kullanım sürelerinin sınırlı olması ve geniş bir pazar alanının olması iyi bir ulaşım ağı ihtiyacını gerektirmektedir. Süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerden kuruluş aşamasındaki bir tesis ile tereyağı üretim tesisleri hariç bırakılırsa bu sektördeki tesislerin de tesis başına ortalama 10-15 arasında araç sayısının olduğu görülür.

Gıda sanayisindeki sektörlerin genelinde işletme araçlarının temel kullanım amacı mamul madde taşımacılığına yönelikken kayısı işleme tesislerinde tesis araçlarının öncelikli kullanım amacı hammadde temininin olması diğer tüm sektörlerden ayrılmasına neden olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan ekmek, ekmek katkı maddeleri, pasta, kek, kadayıf, yufka ve un fabrikalarının tümünde tesislerdeki araçların temel kullanım amacı, mamul madde taşımacılığına yöneliktir. Ekmek, pasta, kek, kadayıf ve yufka tesislerinde ihtiyaç duyulan hammaddeler, un fabrikaları ve diğer firmalar tarafından teslimat usulüyle çalışıldığından kullanılan araçlar hammadde teminine yönelik değildir. Un ve unlu mamullerdeki tesislerin işletme araçlarının ikinci derecede kullanım amacı, un fabrikalarında hammadde temini iken ekmek, ekmek katkı maddeleri, pasta, kek, kadayıf ve yufka tesislerinde personel naklidir.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde de araçların temel kullanım amacı, mamul madde ikincil kullanım amacı personel taşımacılığına yöneliktir.

Yem sanayinde işletme araçlarının kullanım amacı un ve unlu mamuller içinde yer alan un fabrikalarının kullanım amacına paralellik göstermektedir. Malatya ilinde un üretimi yapan firmaların tesis ve hammadde bakımından yem üretimine yakın tesisler olması bazı tesislerin hem yem hem de un üretebilmesini sağlamaktadır.

Tütün sanayinde, işletme araçlarının kullanım amacı, tesis yönetim ve personelin makam aracı olarak kullanılmakta, hammadde temini ve dağıtımı Tekel içindeki farklı müdürlükler aracılığı ile yapılmaktadır.

Alkolsüz içecek ve gazlı meyve suları, bulgur, tuz, yemek ve çerez tesislerinde işletme araçlarının temel kullanım amacı diğer sektörlerde olduğu gibi mamul madde taşımacılığıdır.

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerden kayısı işleme tesisleri bir kenara bırakılırsa gıda sektörü alt dallarında ve tesislerin genelinde işletme araçlarının temel kullanım amacı, mamul madde taşımacılığı ardından personel nakli ve hammadde teminidir. Tesislerin ürettikleri ürünleri pazar alanlarına en kısa sürede ve bozulmadan gönderebilmeleri için sürekli kullanımda ve kendilerine ait olan araçlara ihtiyaç duyarlar. Tesisler sahip oldukları araçları mamul madde taşımacılığında kullanırken hammadde temininde araç kiralama, kargo veya nakliyecilerden faydalanma yoluna gitmektedirler.

2000 nüfus sayımına göre 850 bin civarında olan il nüfusu nedeniyle il genelindeki süpermarket, market, bakkal ve büfe gibi satış yerlerinin çokluğu mezbaha, süt ürünleri ve gazlı içecek sektöründe zorunlu olarak geniş bir araç, pazarlama ve dağıtım sistemini beraberinde getirmektedir.

Tablo 22: Araç Parkına Göre Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesis Sayısı (Adet)

Sektörler	Araç Sayıları(Adet)				
	-5	5-10	10-15	15-20	20-25
Mezbaha Sanayi	-	1	1	1	-
Süt Ürünleri Sanayi	4	2	1	-	1
Sebze ve Meyve Sanayi	25	6	1	-	-
Unlu Mamuller Sanayi	11	3	-	-	-
Şekerli Mamuller Sanayi	8	3	1	-	-
Yem Sanayi	3	-	1	-	-
İçecek Sanayi	-	1	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	1	-	-
Diğer Sanayi	15	3	-	-	-
TOPLAM	66	18	6	1	1

Kaynak: Anket Sonuçları

Tesislerin sahip oldukları araçlar sektörlere, tesislerin büyüklüğüne, şehir içindeki konumuna, dağıtım ve pazarlama sistemine, finansman durumuna, kullandığı ulaşım sistemine göre değişmektedir (Tablo 22).

En fazla araca sahip olan sektörler beyaz et, süt ve süt ürünleri (tereyağı üretim tesisleri hariç), içecek ve tütün sanayidir. Şeker ve şekerli mamullerde şeker üretimine dayanan tesislerde hammaddenin tesise getirilmesi ihale yöntemiyle yapılması nedeniyle araç sayısı sınırlıdır. Şeker üretimine dayanan tesislerde araç sayısının sınırlı olmasının bir diğer nedeni ise mamul maddeyi talep eden firmalarca fabrikalardan kendileri almaları veya aracı kuruluşlarca temin etmeleridir (Tablo 22).

Malatya genelindeki gıda sanayisine dayanan 92 tesisten 66'sı 1- 5 arasında araca sahiptir. 1- 5 arası araca sahip olan bu 66 tesisten 17'si ise sadece bir araca sahiptir. Tesislerin araç sayılarının sınırlı olmasında üretim miktarları, pazar alanlarının sınırlı olması ve tesislerin finansman sorunlarından kaynaklanmaktadır. Gıda sanayisine dayanan firmaların % 50'sinden fazlasının 10 kişinin altında personel çalıştıran tesisler olması araç sayılarının da 1- 5 arasında yoğunlaşmasında temel etkidir. Araç sayılarının 1- 5 arasında yoğunlaşmasının bir diğer nedeni ise firmaların personel nakli, mamul madde taşımacılığı ve hammadde temini için çeşitli firmalardan araç kiralama, kargo veya nakliyecilerin araç sağlamaları veya ham ve mamul ürünleri daha uygun taşıma maliyetleri ile temin etmeleri etkili olmaktadır (Tablo 22).

Tesisler sahip oldukları araçları diğer firmalarla veya kendi bünyesindeki diğer şirketlerle ortak kullanabilmektedirler. Böylece tesisler sahip oldukları araçları daha verimli kullandıkları gibi araç sayısı, vergi, personel giderlerinden avantajlar sağlamaktadır.

Malatya şehrindeki gıda sanayi tesislerinden 6'sı herhangi bir araca sahip değildir. Bu 6 tesisten biri kendilerine ait diğer bir şirketin araçlarını kullanırken geriye kalan 5 tesis ortak çalıştığı firmaların araçlarını kullanmakta veya araç kiralama gibi yöntemlerle sorunu gidermeye çalışmaktadır.

Malatya şehrindeki gıda sanayine dayanan 97 tesisten 50'si yeterli araca sahipken, 37 tesis 1-3 arasında araca ihtiyaç duymaktadır. Tesislerin ihtiyaç duydukları araç sayısının artışında işletmenin büyümesi, pazar alanının geniş bir alana yayılması, çalıştırdığı personel sayısının artması ve kurulduğu yer önemlidir (Tablo 23).

Mezbağa ürünleri sanayi ile yem sanayindeki bir tesis hariç bu iki sektörde bulunan tesislerde araç sayısı yeterlidir. 97 tesisten 3'ün üzerinde araca ihtiyacı olan tesis sayısı 10'dur. 7'nin üzerinde araca ihtiyaç duyan 1 tesis vardır. Sebze ve meyve işleme sanayisi içinde bulunan bu tesisin diğer tesislere göre fazla araca ihtiyaç duymasının nedeni ülke geneli özellikle de batı illerine çalışmasıdır (Tablo 23).

Tablo 23: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Sahip Olduğu Araçlar Dışında İhtiyaç Duydukları Araç Sayıları(Adet)

Sektörler	Araçları Yeterli Olanlar	-3	3-5	5-7	7-+
Mezbaha Sanayi	3	-	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	3	3	1	1	-
Sebze ve Meyve Sanayi	15	14	3	-	1
Unlu Mamuller Sanayi	7	5	1	1	-
Şekerli Mamuller Sanayi	7	4	1	-	-
Yem Sanayi	4	-	1	-	-
İçecek Sanayi	1	-	-	-	-
Tütün Sanayi	1	-	-	-	-
Diğer Sanayi	9	11	-	-	-
TOPLAM	50	37	7	2	1

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde gıda sanayisine dayanan tesislerden yeterli araca sahip olmayan firmalar kargo şirketleri, nakliyeciler ve araç kiralayarak sorunu gidermeye çalışıyorlar.

Tablo 24: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin 1 Aylık Personel Nakil Giderleri(Bin YTL)

Sektörler	Maliyet (Bin YTL)				Servis Yapmayan Tesis Sayısı
	-3	3-5	5-7	7-+	
Mezbaha Sanayi	2	-	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	3	-	-	-	4
Sebze ve Meyve Sanayi	13	5	3	1	5
Unlu Mamuller Sanayi	4	1	-	-	8
Şekerli Mamuller Sanayi	5	1	-	-	6
Yem Sanayi	2	-	-	-	3
İçecek Sanayi	-	-	-	-	1
Tütün Sanayi	-	-	-	-	1
Diğer Sanayi	13	-	-	-	7
TOPLAM	42	7	3	1	35

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin personel nakil giderleri tesislerin çalıştırdıkları işçi sayıları ve konumları ile ilgilidir. Gıda sanayi içinde en fazla

personelin istihdam edildiği sebze ve meyve işleme sanayi içindeki kayısı işleme tesisleri en fazla personel giderlerinin olduğu sektördür. Servis yapan 53 tesisten 42 tesisin aylık personel giderleri 1- 3 bin YTL arasındadır. Personel giderleri 3 bin YTL' nin üzerinde olan sadece 11 tesis vardır. Personel nakil masraflarında dikkati çeken bir diğer husus da 3 bin YTL' nin üzerinde olan 11 tesisten 9 tesisin sebze ve meyve işleme sanayisi içinde yer alan kayısı işleme tesislerine ait olmasıdır (Tablo 24).

Malatya şehrinde, şehir içinde veya şehre yakın yerlerde kurulan küçük ölçekli tesisler genellikle servis yapmama eğilimindedirler. Toptancılar Sitesi, Özsan ve Yeni Sanayi Sitesinde bulunan tesisler şehir içinde veya şehir merkezine yakın alanlarda olmaları ve az sayıda işçi çalıştırmaları nedeniyle genelde servis yapmamaktadırlar. Fakat çalışan sayısı arttıkça tesisler şehre yakın bir yerde veya şehir merkezinde olsalar dahi tesisler servis yapmaya başlıyorlar. Kendi hinterlandından yeteri kadar işçi toplayamayan tesisler işçi mahallelerine veya çevre yolu boyunca servis yaparak personel ihtiyacını karşılamaya çalışıyorlar. Nitekim Özsan veya Gıda Toptancılar Sitesi'nde olmasına rağmen işçi sayılarının artması nedeniyle tesislerin servis yapmaya başladıkları görülmektedir.

Tesislerin servis yapıp yapmamasında etken olan diğer bir unsur, tesislerin buldukları alanlarda toplu taşıma araçlarının çalışıp çalışmamasıdır. Çevre Yolu boyunca yerleşmiş olan sanayi tesisleri ve sitelerinde toplu taşıma araçlarının bulunması, çevre Yolu boyunca yerleşmiş olan tesislerin personel giderlerinin azalmasında önemli bir etken oluşturmaktadır.

Tesislerin personel nakil giderleri şehir merkezinden uzaklaştıkça ve özellikle de çalışan sayıları arttıkça personel nakil masrafları da artmaktadır. Organizelerde kurulmuş olan tesisler, personel nakil giderlerini indirmek için öncelikli olarak işçilerini organize çevresindeki Şahnahan, Tecde, Karakavak, Dilek, Bulgurlu, Özal gibi belediye, mahalle ve köylerden almakta ardından diğer işçi mahalleleri olan Taştepe, Melekbaba ve Hanımınçiftliği gibi işçi mahallelerinden temin etmektedir.

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerde personel nakillerindeki uygulamalar üç temel uygulamadan meydana gelmektedir. İlk uygulama özellikle tesislerin ağırlıklı tercih ettiği kendi araçları ile servis yapmaktır. İkinci uygulama tesislerin araç veya servis kiralama yoluyla yaptığı nakildir. Diğer ve yaygın olmayan uygulama ise çalışan personelin kendi aralarında anlaşarak servis kiralama şeklinde yapılan uygulamadır.

Gıda sanayisine dayanan tesislerden 35 tesisin servis yapmadığı görülmektedir. Bu da gıda sanayisi içinde yer alan tesislerin yaklaşık olarak %31'ine tekabül etmektedir.

Tablo 25: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Çalışan İşçilerin İkamet Ettikleri Başlıca Mahalleler

Sektörler	Selçuklu	Hanımınçiftliği	Yeşiltepe	Göztepe	Çavuşoğlu	Taştepe	Melekbaba	Kernek	Beydağı	Özalper	Orduzu	Dilek	Çöşnük	Hatunsuyu	Karakavak	Kiltepe	Sıtmapınarı	Battalgazi	Tecde	Boztc. - Topsög.	Başarık	
Mezbaha Sanayi	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	-	-	1	1	-	1	2	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-
Sebze ve Meyve Sanayi	5	11	3	3	2	11	8	6	6	1	6	2	4	2	4	4	1	1	3	3	3	1
Unlu Mamuller Sanayi	-	2	1	-	-	1	1	1	-	1	-	-	-	-	2	-	2	2	3	-	-	1
Şekerli Mamuller Sanayi	2	5	2	2	-	4	3	2	1	-	1	-	1	-	1	1	2	-	-	2	-	2
Yem Sanayi	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	2	-	1	-	1	2	-	-	1
İçecek Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer Sanayi	-	3	2	2	3	2	4	-	2	1	-	-	1	-	1	1	-	1	2	2	2	3
TOPLAM	7	22	9	8	5	21	19	10	10	4	7	3	8	4	8	8	5	6	11	7	9	9

Kaynak: Anket Sonuçları

Sanayi tesislerinin bir özelliği de işçi mahalleleri ile olan etkileri ve etkileşimidir. Malatya şehrindeki gıda sanayi tesislerinde çalışan işçilerin ağırlıklı olarak Hanımın Çiftliği, Taştepe ve Melekbaba mahalleleri oluşturmaktadır. Tesislerdeki çalışan personelin ikamet ettikleri mahalleler sektörlere göre değişebilmektedir. Kayısı işleme tesislerinde çalışan personel Hanımın Çiftliği, Taştepe, Kernek gibi mahallelerde ikamet ederken diğer gıda sanayine dayanan tesislerde işçilerin ikamet ettikleri mahalleler farklılaşabilmektedir. Diğer bir farklılık da tüm

kamu tesisi çalışanlarında görülmemekle beraber kamu tesislerinde (Şekerli mamuller ve tütün sanayi) çalışan personelin genelde işçi mahallelerinden ziyade şehir merkezindeki mahallelerde ikamet ettikleri görülmektedir (Tablo 25).

Tablo 26: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Servis Yapılan Mahalleler

Sektörler	Hanımın Çiftliği	Yeşiltepe	Merkez Ofis Kavşağı	Çevre Yolu Güzergahı	Taştepe	Melekbaba	Kernek	Beydağı	Özalper	Yeşiltepe	Orduzu	Dilek	Çöşnük	Hatunsuyu	Tecde	Karakavak	Kiltepe	Selçuklu	Başarıık	Sıtmapınarı	Çavuşoğlu	
Mezbaha Sanayi	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	-	-	1	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sebze ve Meyve Sanayi	8	-	-	3	7	4	6	4	2	1	4	2	5	2	4	4	3	3	-	-	-	1
Unlu Mamuller Sanayi	-	-	2	2	-	1	1	1	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	1	2	-	-
Şekerli Mamul. Sanayi	1	-	-	4	-	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Yem Sanayi	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	-	-	-
İçecek Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Diğer Sanayi	1	1	3	4	1	2	-	-	1	3	1	-	-	-	1	1	-	1	2	1	1	1
TOPLAM	11	2	8	15	8	8	9	6	4	6	5	2	5	3	6	6	4	4	5	4	4	2

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde servis yapan tesisler ağırlıklı olarak Çevre yolu güzergahı, Hanımın Çiftliği, merkez ofis kavşağı, Kernek, Taştepe ve Melekbaba'ya servis yapmaktadırlar. Yapılan saha çalışmasında tesisler farklı farklı mahallelerden işçi topladıkları için bu mahallelere teker teker uğramak yerine bütün mahallelere az veya çok yakın olan çevre yolu güzergâhı veya merkeze bırakma şeklinde servis yapmaktadırlar. Böylece servis masraflarını da asgari düzeye indirmiş oluyorlar (Tablo 26).

Tesislerin işçi toplama alanları ve servis yaptıkları mahalleler birbirinden farklılık gösterebilmektedir. Özellikle sebze ve meyve işleme tesislerinde şehir içinde kurulmuş olan tesisler genelde kendi kuruldukları mahallelerden, hinterlandından işçi

almaktadır. Her fabrika kendine yakın olan alandan başlayıp daha uzak olan gelir düzeyi düşük mahallelere doğru servis ağını genişletip işçi toplama alanını oluşturuyor. Şayet tesisin, şehrin iş merkezlerine yakınlığı fazla ise tesislerin kendi çevresinden işçi alması azalmakta işçi toplama alanı kendisine yakın alanlardan gelir düzeyi düşük ve kendisine uzak olan işçi mahallelerine yönelmektedir. Sebze ve meyve işleme tesislerinde işçi alınan ve servis yapılan mahallelerin çoğunlukla kendilerine yakın olan mahallelerden temin edilmeye çalışmasında; tesisin personel taşıma masraflarını asgariye indirmek (Çalışan işçi sayısı yüzleri bulduğu zaman işçilerin taşınma maliyetleri de o oranda artmaktadır.) ve öğlen yemekleri giderlerini azaltmak veya minimum düzeye indirmek istemesi gibi etkenler etkili olmaktadır.

Personel naklinin bir yönünü de yapılan servisin yılın bütününde görülmeyebilmesidir. Özellikle kayısı işleme tesislerinde işçilerin sezonluk olması yapılan servisin de sezonluk olmasına neden olmaktadır. Kayısı işleme tesisleri sezonda, servis araçları ile mahallelere uğrayıp işçileri belli bir güzergah dahilinde toplamaktadırlar. Mesai bitiminde ise tekrar mahallelere uğrayıp işçileri belli güzergahlarda bırakmaktadırlar.

1.5.6 Devlet Teşvikleri ve Kredileri

Devlet sanayi tesislerini özel vergi ve yasalarla, teşviklerle, stratejik nedenlerle bazı nedenlerle veya doğrudan sanayi tesislerinin kuruluş yerini tayin ederek sanayi üzerinde etkili olur (Tümertekin; Özgüç, 1995, 420).

Vergi ve devlet yardımlarının sanayinin gelişmesi ve kuruluş yeri seçimindeki önemli rolü nedeniyle (Tümertekin, 1969, 101), ülkemizde ekonomik ve toplumsal gelişmeyi yönlendirmek için kalkınma planları hazırlanmaktadır (Özgüç, 1986, 41). Bu çerçevede Devlet Planlama Teşkilatı yatırımlar konusunda tüm ülke genelinde bölge ve illere yapılacak yatırımların türünü ve destek sağlanacak (kredi, vergi kolaylığı vb.) sektörler ile faaliyetleri belirlemektedir (Karakaş, 2002, 57).

Devletin sanayi üzerindeki etkisi yasalarla olur. Devletin kullandığı bu güç etkili ve verimli kullanılırsa geri kalmış bölgelerin sanayileşmesini sağladığı gibi bölgeler arasındaki kalkınmışlık farkını da asgari düzeye indirir (Tümertekin; Özgüç, 1995; Karakaş, 2002).

Tablo 27: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Kuruluş Aşamasında Teşvik Kullanan Tesis Sayısı

Sektörler	Organizeler		Yeni San. Sitesi		Özsan		Toptancılar Sitesi		Şehir Merkezi	
	Kullanıldı	Kullanılmadı	Kullanıldı	Kullanılmadı	Kullanıldı	Kullanılmadı	Kullanıldı	Kullanılmadı	Kullanıldı	Kullanılmadı
Mezbaha Sanayi	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Süt Ürünleri Sanayi	1	2	1	1	-	1	-	-	-	2
Sebze ve Meyve Sanayi	3	9	-	-	1	1	-	2	7	9
Unlu Mamuller Sanayi	2	1	-	1	-	2	-	-	2	7
Şekerli Mamuller Sanayi	2	2	-	-	1	2	1	1	1	2
Yem Sanayi	1	1	-	-	-	-	-	-	1	3
İçecek Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Diğer Sanayi	4	3	-	-	1	-	1	1	5	6
TOPLAM	14	19	1	2	3	6	2	4	18	31

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde gıda sanayisine dayanan tesislerden ilk kuruluş esnasında devlet teşviki kullanan firma sayısı 38 testistir. Organize sanayi bölgelerindeki gıda sanayisine dayanan 33 firmadan 14 tesis ilk kuruluş esnasında devlet teşvikinden faydalanırken 19 tesis ilk kuruluş esnasında devlet teşvikinden faydalanmamıştır. Kalkınma kapsamına alınan illerle organize sanayi bölgelerinde kurulan tesislerde devlet vergi indirimi, elektrik ve su fiyatlarında düşüş, sigorta primlerinde indirim, dışarıdan alınan makine donanımından vergi alınmaması, arge ve ihracat teşvikleri ve destekleri sağlayarak hem iller arasındaki kalkınmışlık ve işsizlik oranını azaltırken hem de sanayinin sağlıklı bir şekilde toplanmasını sağlamıştır (Tablo 27).

Malatya şehrinde organizeler ve sanayi siteleri dışında sanayi tesislerinin yoğun olarak dağıldığı alanlar Malatya şehir merkezidir. Malatya şehrinde gıda sanayisine dayanan ve şehir merkezinde çeşitli alanlara dağılmış olan 49 tesisten 18'i ilk kuruluş esnasında devlet teşvikinden faydalanırken, 31 tesis kuruluş esnasında herhangi bir şekilde devlet teşvikinden faydalanmamıştır.

Gıda sanayi tesislerinin sınırlı da olsa bulunduğu sanayi (Özsan, Yeni ve Gıda Toptancılar) sitelerindeki 18 tesisten ilk kuruluş esnasında devlet teşviki kullanan firma sayısı 6, ilk kuruluş esnasında devlet teşviki kullanmayan firma sayısı ise 12'dir.

Malatya şehrinde kurulan gıda sanayi tesislerinin kuruluşunda 51 tesis Malatyalı olmasından, 33 tesis hammaddeye yakınlıktan, 5 tesis ise devletin etkisiyle kurulan tesislerdir.

1.5.7 Sermaye

Sanayinin kuruluş faktörlerinden biride sermayedir. Ancak belli bir sermayenin birikmesi ile bir sanayi tesisi kurulabilir. Sanayi tesislerinin yapımı, makine ve donanımların satın alınması, çalışanların ücretlerinin ödenmesi sermayenin varlığı ile mümkün olabilir (Doğanay, 1998, 414). Sanayinin kuruluşu için gerekli olan sermaye ticaret, kredi, miras veya diğer yollardan temin edilir.

Tablo 28: Malatya Şehrinde Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerde Kuruluş Esnasında Kullanılan Sermaye Tipi

Sektörler	Organizeler			Yeni San. Sitesi			Özsan			Toptancılar Sit.			Şehir Merkezi		
	Ticaret	Kredi	Diğerleri	Ticaret	Kredi	Diğerleri	Ticaret	Kredi	Diğerleri	Ticaret	Kredi	Diğerleri	Ticaret	Kredi	Diğerleri
Mezbaha Sanayi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Süt Ürünleri Sanayi	2	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	3	-	-
Sebze ve Meyve Sanayi	12	-	1	-	-	-	2	-	-	2	-	-	18	-	-
Unlu Mamuller Sanayi	3	1	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	8	1	-
Şekerli Mamuller Sanayi	4	-	-	-	-	-	3	1	-	2	-	-	2	1	1
Yem Sanayi	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2	-
İçecek Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Tütün Sanayi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Diğer Sanayi	5	3	-	-	-	-	1	1	-	2	-	-	10	2	-
TOPLAM	29	4	1	3	-	-	9	2	-	6	-	-	48	6	2

*Tabloya sadece 1. derecede sermaye tipi eklendi, sermaye tipinin yarı yarıya olduğu tesislerde her iki sermaye tipi birden tabloya yansıtılmıştır. Un ve unlu mamullerde 2, yem sanayinde 2, diğer sanayi tesisleri içinde yer alan 4 tesis İlk kuruluş esnasındaki sermaye tipi hem ticaret hem de kredidir. Oranlar birbirine yakın olduğundan her iki sermaye tipi tabloya yansıtılmıştır.

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan 110 tesisin ilk kuruluş esnasında kullandıkları sermaye tipi 95 tesiste ticaret, 12 tesiste kredi, 3 tesiste ise miras, kamu yatırımları vb diğer mali kaynaklıdır (Tablo 28).

Devlet, özel sektörü canlandırmak ve özel sektörün daha fazla istihdam da yer alması için yıllar bazında çeşitli teşvik ve yatırımlar sağlamaktadır. 1995 ile 2001 yılları arasında Malatya ilinde çeşitli sanayi dallarında 229 firma teşvik belgeli yatırımlardan faydalanmıştır. 1997 ile 2004 yılları arasında Malatya'da çeşitli sanayi sektörlerinde bulunan 170 firma KOBİ teşvik belgelerinden faydalanmıştır (DPT, 2005).

II. BÖLÜM

2.1 Malatya’da Sanayinin Gelişimi

Tarımsal üretim ile kimi geleneksel el sanatları ve küçük imalat dışında, önemli bir ekonomik faaliyeti olmayan Malatya, Cumhuriyet Dönemi’ne, sarsılmış ve sönük bir sanayi kesimi ile girdi. İldeki imalat sanayi işyerleri, küçük ölçekli ve yerel gereksinimleri karşılamaya yönelik nitelikteydi.

Tablo 29:1927 Sanayi Sayımı’na Göre Malatya’da İşyeri ve Çalışan Sayısı

Sektörler	İşyeri Sayısı	Çalışan Sayısı
Tarıma Dayalı Sanayi	430	1.094
Dokuma Sanayi	266	668
Ağaç Ürünleri Sanayi	93	189
İnşaat Sanayi	1	1
Maden, Maden İşl. Ve Mak. San.	212	425
Kağıt ve Basım Sanayi	1	1
Kimya Sanayi	36	69
Toplam	1.039	2.447

(DİE, 1927 Sanayi Sayımı)

1927 Sanayi Sayımı’na göre, ilde toplam 1.039 işyeri vardı. Bu işyerleri, aynı yıl Türkiye’deki toplam 65.245 işyerinin %1,6’sını oluşturuyordu. İşyeri sayısının bu denli yüksek oluşunda, bu yıllarda, Adıyaman, Kahta ve Kemaliye’nin, Malatya’ya bağlı birer ilçe olmaları da etkiliydi (Tablo 29) (1927 Sanayi Sayımı, 1969).

1927 Sanayi ve İşyeri Sayımı’na göre sanayindeki işyerlerinin çeşitli sanayi dallarına bakıldığında, ilk sırayı tarıma dayalı sanayinin aldığı görülür.

1927’de yürürlüğe giren Teşvik-i Sanayi Kanunu (TSK), daha çok büyük ölçekli işyerlerini teşvik edici hükümler taşıyordu. İlin sosyo-ekonomik yapısının geriliği ve yatırımlar için belli bir sermaye birikimi ve alt yapının olmaması nedeniyle, ilde TSK’dan yararlanan firmaların sayısı az olmuştu (Yurt Ansiklopedisi, 1982-1884, 5428-5513).

1930-40’lı yıllardaki dokuma ve gıda alanındaki kamu yatırımları ile il sanayisi gelişme kaydetmiştir. 1950-60’lı yıllarda Malatya Şeker Fabrikası’nın açılması sanayi ve tarımsal açıdan önemli bir istihdam oluşturmuştur.

1964 yılına gelindiğinde Malatya ilinde 4'ü kamu 5'i özel sektör olmak üzere toplam 9 tesis vardı. Bu 9 tesisdeki çalışanların toplamı ise 5199 kişidir. (DİE, 1964) 1964 yılında Doğu Anadolu Bölgesi illeri arasında diğer illere göre sanayinin gelişmiş diğer bir il ise Elazığ'dır. 1964 yılında Elazığ ilinde 4'ü kamu 6'sı özel sektör olmak üzere toplam 10 tesis mevcuttu. Bu 10 tesiste çalışan toplam çalışan sayısı ise 1562 kişiydi.

1964 yılında yapılan imalat sanayi sayımında, Doğu Anadolu Bölgesindeki Malatya ve Elazığ illeri dışında kalan diğer illerde sanayinin gelişmemiş olması ve tesis sayısının sınırlı olması nedeniyle bu illerde ayrıntılı bir sayıma gidilmemiş, diğer iller adı altında topluca verilmiştir.

1986 yılına gelindiğinde Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki 4 il dışında(Elazığ, Erzincan, Erzurum ve Malatya) kalan illerde tesis sayısının 10'un altındadır. (DİE, 1986). 2001 yılına gelindiğinde ise Doğu Anadolu Bölgesi ve illeri tesis sayısı bakımından Türkiye'deki en az gelişmiş olan bölge ve iller arasında yer almaktadırlar. 2001 yılında 11293 tesisin bulunduğu ülkemizde Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki toplam tesis sayısının 135 olduğunu görmekteyiz (DİE, 2001).

Tablo 30: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Faaliyete Geçtikleri Yıllar

Sektörler	-1964	65-69	70-74	75-79	80-84	85-89	90-94	95-99	2000 +
Mezbaha Sanayi					1				2
Süt Ürünleri Sanayi	1			1			1	2	3
Sebze ve Meyve Sanayi					1	4	10	9	9
Unlu Mamuller Sanayi			1	2	3	1	2		5
Şekerli Mamuller Sanayi	1						2	6	3
Yem Sanayi		1			1		1		3
İçecek Sanayi			1						
Tütün Sanayi	1								
Diğer Sanayi	1			1		2	3	10	1
TOPLAM	4	1	2	4	6	7	19	27	26

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya şehrinde 1964 öncesindeki tesis sayısı 4 'tür. Bu 4 tesisin 2'si kamu, diğer 2'side özel sektöre ait tesislerdir. 1965 ile 1980 arasında önemli bir değişim yaşamayan Malatya 1980'lerde kıpırdanmaya 1990'lı yıllardan sonra ise gelişmeye

başlamıştır. Malatya’da gerçek anlamda sanayinin gelişimi 1990’lı yıllardan sonra kendini göstermektedir. 1990’dan önceki tesis sayısı 24 iken 1990 yılından sonra açılan tesis sayısı 72’dir. 1990’lı yıllarda I. Organizenin açılmış olması Malatya’daki sanayi tesislerinin artışında önemli bir etken olmuştur. Malatya’daki gıda sanayi tesislerinin artmasındaki en büyük etken ihraç edilen kayısıya bağlı olarak açılan kayısı işleme tesisleridir (Tablo 30).

2.2 Malatya’da Gıda Sanayinin Dağılışı

Malatya’daki gıda sanayinin dağılışı incelendiğinde sanayinin Organizeelerde, Yeni Sanayi, Özsan ve Gıda Toptancılar Sitesi’nde, şehir merkezindeki çeşitli alanlarda, Battalgazi ve Elazığ Yolu güzergâhında toplandığı görülmektedir. Sanayinin gerek tesis sayısı ve gerekse tesis büyüklükleri açısından genelde Organizeelerde yoğunlaştığı görülmektedir (I ve II Organize de açılma aşamasında olan tesisler ile Şehir Merkezindeki taşınacak olan tesisler toplamıyla). Organize ve Sanayi Sitelerinin dışında sanayinin belirgin olarak yoğunlaştığı sanayi aksı Battalgazi Güzergâhıdır (Tablo 31).

Tablo 31: Malatya Şehrindeki Gıda Sanayisine Dayanan Tesislerin Bölünüşü

Gıda Sanayi Tesislerinin Dağıldığı Alanlar	Tesis Sayısı	%
I Organize	36	27,6
II Organize	6	4,6
Yeni Sanayi Sitesi	5	3,8
Gıda Toptancılar Sitesi	7	5,3
Özsan Sanayi Sitesi	10	7,6
Malatya Elazığ Yolu Güzergahı	4	3
Malatya Battalgazi Yolu Güzergahı	13	10
Şehir Merkezinde Dağılan Tesisler	49	37,6
Toplam	130	100

Kaynak: I. Organize Sanayi Bölgesi, 2005; Anket Sonuçları, 2005

Sanayi tesislerinin yoğun olarak görüldüğü alanlar şehir merkezi ve organizeledir. Enerji tüketimleri ve çalışan işçi sayıları açısından değerlendirildiğinde kamu tesisleri hariç şehir merkezinde bulunan diğer tesislerin Organizelerdeki tesislere göre çok daha küçük tesisler olarak kaldıkları gözlemlenmektedir. Sanayi tesislerinin dağılışı incelendiğinde II. Organize’de tesislerin sınırlı bir oranda kaldığı görülmektedir. Bunun nedeni saha çalışmasının yapıldığı 2005 yılında tesislerin birçoğunun henüz üretime başlamamış olmalarından kaynaklanmaktadır.

Sanayi tesislerinin en az yoğunluk kazandığı alanlar Yeni Sanayi Sitesi ile Malatya-Elazığ yolu güzergâhıdır. Yeni sanayi sitesi ancak küçük çaplı işletmeler için uygunken Malatya-Elazığ Yolu güzergâhı sanayi faaliyetleri dışındaki yerleşmelere ve amaçlara yönelik olduğu için sönük kalmış alanlardır.

Şehir merkezi diğer sanayi bölgeleri ve alanlarına göre daha fazla tesise sahiptir. Organizelerin ve sanayi sitelerinin 1980, 1990 ve 2000’li yıllardan sonra kurulmuş olmaları, gıda sanayisine dayanan tesislerin genelde küçük çaplı işletmeler olmaları ve şehir içindeki arazi varlığı veya sınırlı alanlarda üretim yapabilmeleri, sermaye birikimleri yeterli olmadıkları için şehir merkezini tercih etmeleri gibi nedenlerden dolayı şehir merkezindeki tesisler sayısal olarak daha fazladır. Şehir merkezindeki tesislerin fazla olmasındaki bir etkende un ve unlu mamuller sanayi içinde yer alan ekmek fırınlarının fazlalığından kaynaklanmaktadır. Ekmek fırınlarının şehrin içinde yer almak istemeleri tesislerin şehir içinde yoğunlaşmasına neden olmaktadır.



Foto 1: Özsan Sanayi Sitesinden Görünüm

Battalgazi Güzergâhı boyunca yer alan tesisler işçiye, şehir merkezine ve pazar alanına yakınlık veya arsa varlığından dolayı bu alanı tercih etmektedirler.



Foto 2: Gıda Toptancılar Sitesinden Görünüm

Malatya – Elazığ Yolu güzergâhı boyunca sınırlı da olsa sanayi tesislerinin olduğu görülmektedir. Malatya – Elazığ Yolu güzergâhındaki alanlar ağırlıklı olarak dinlenme, spor, yerleşme ve eğitim öğretim gibi sanayi faaliyetleri dışındaki kullanıma yöneliktir. Gerçek anlamda sanayi aksı taşımayan bu güzergâhtaki bulunan tesisler şehir merkezi, hammadde temin alanları ve işçi faktörüne uzak kalmaları nedeni ile maliyetleri artmaktadır.

I Organize Sanayi Bölgesi'nde 125 firmaya yer tahsisi yapılmıştır. Bu 125 firmalardan 106'sı üretimdeyken geçerken 19 firma inşaat halindedir. I. OSB'deki işletmeler tekstil ardından da gıda ağırlıklı firmalardan oluşmaktadır (Tablo 32).

I Organize Sanayi Bölgesi'ndeki gıda sanayisine dayanan tesislerin dağılışı incelendiğinde tesislerin organizeenin geneline dağılmakla birlikte yoğun olduğu alanlar 4. ve 5. caddelerdir. I Organize Sanayi Bölgesinde sektörlerin dağılışında aynı sektörler veya yakın sektörlerin aynı alanda projelendirilmesine rağmen tahsis edilen arsalar el değiştirmesi nedeni ile sanayi tesislerinin net olarak bir alanda yoğunlaştığını görmek zorlaşmaktadır (Şekil 3).



Şekil 3: I. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Gıda Sanayi Tesislerinin Dağılışı

Tablo 32: I. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Tesislerin Bölünüşü (2003)

SEKTÖR ADI	ORAN(%)	TOPLAM	ÜRETİME GEÇEN	İNŞ./PROJE HALİNDE
TEKSTİL	35,2	44	36	8
GIDA	27,2	34	31	3
DİĞER	37,6	47	39	8
TOPLAM	100	125	106	19

Kaynak: Malatya Tic. Ve San. Odası, 2003



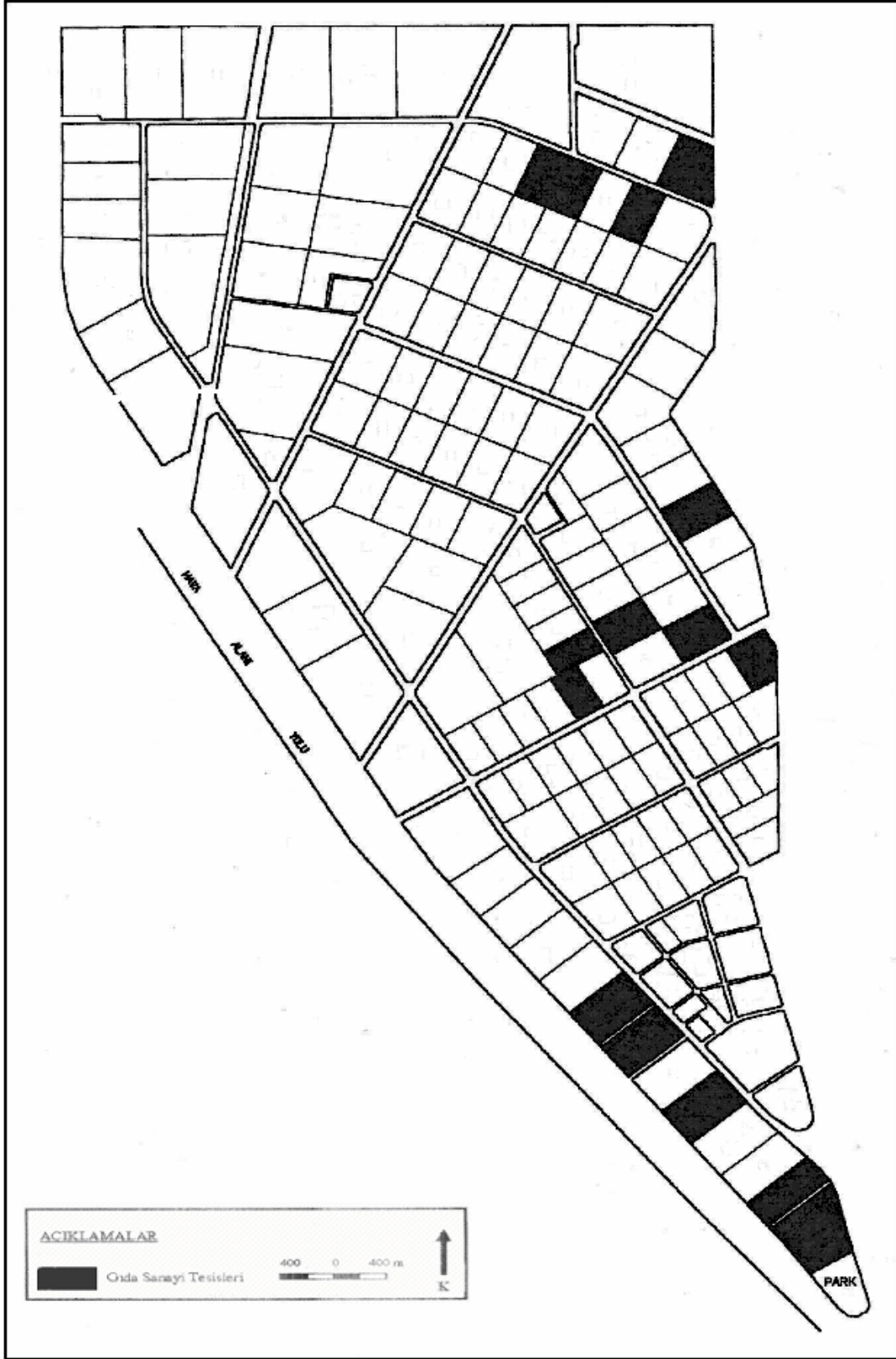
Foto 3: I Organize Sanayi Bölgesi'nden Görünüm

Tablo 33: II. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Tesislerin Sektörel Bölünüşü (2003)

Sektörler	%
Tekstil	40
Gıda	20
İnşaat	15
Makine Yedek Parça	10
Ambalaj	10
Diğerleri	5
Toplam	100

Kaynak: II. Organize Sanayi Bölgesi, 2003

II. Organize Sanayi Bölgesi'nde yatırım için başvuruda bulunan firmaların %52'sini tekstil yatırımları oluşturmaktadır. Mevcut I. Organize Sanayi Bölgesi yanında kurulan II. Organize Sanayi Bölgesi faaliyete geçtiğinde 12.000 civarında işsize iş imkanı sağlayacaktır (Tablo 33).



Şekil 4: II. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki Gıda Sanayi Tesislerinin Dağılışı

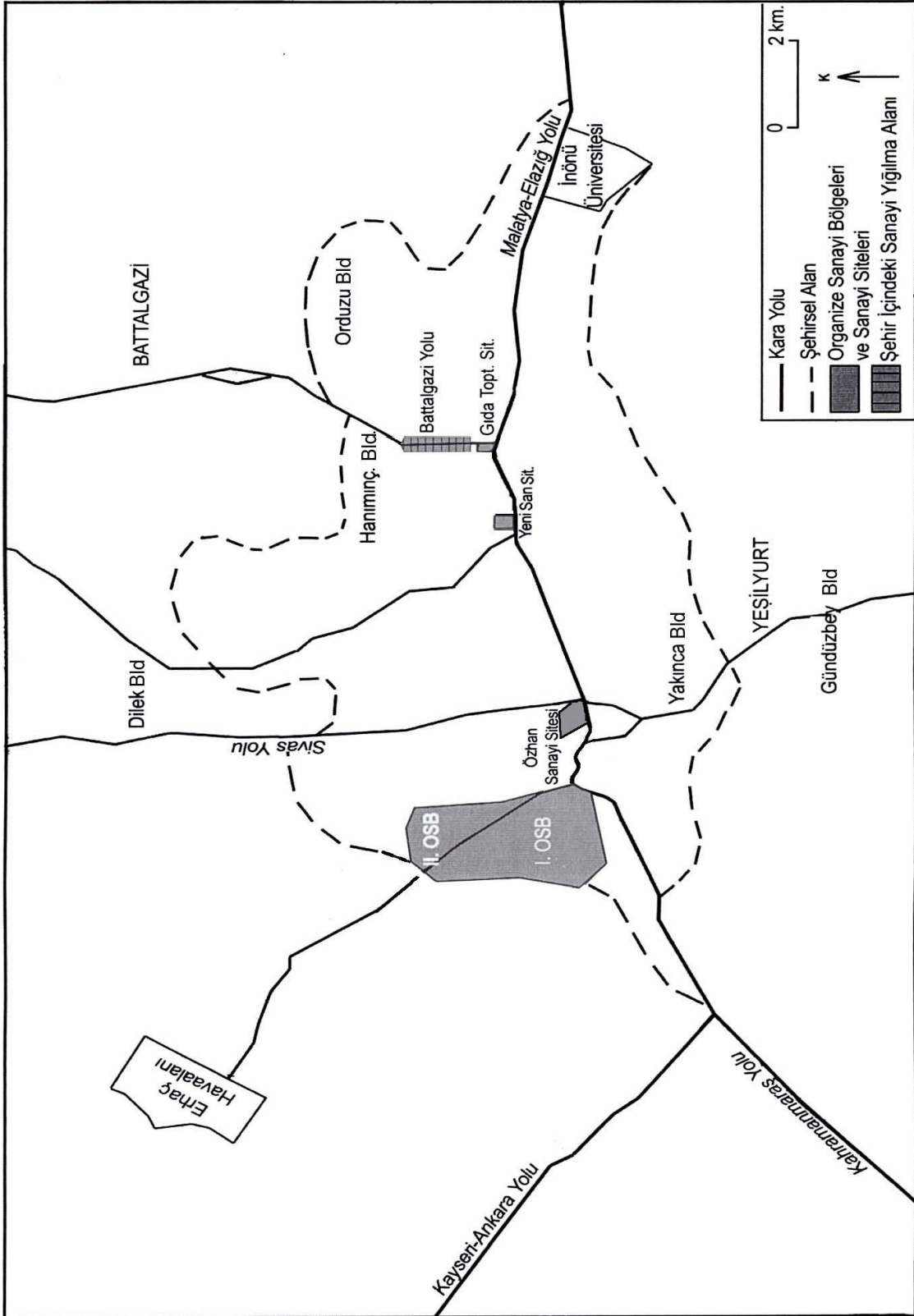
II. Organize Sanayi Bölgesi'nde de gıda sanayisine dayanan tesislerin bir alanda yoğunlaştığını görmek yine zorlaşmaktadır. II Organize Sanayi Bölgesi'nde gıda sanayisine dayanan tesislerin sınırlı olduğunu görmekteyiz. Bunda gıda sanayisine ve diğer sanayi dallarına dayanan tesislerin inşaat aşamalarında olması ve II Organize'nin henüz yeni kurulmuş olması etkili olmaktadır. 2005 yılının sonlarına doğru II. Organizede 14 olan gıda sanayisine dayanan tesisi inşaat aşamasındaki tesislerin bitmesi ile 23'e ulaşması beklenmektedir (Şekil 4).

Malatya şehrindeki sanayi alanları incelendiğinde sanayi alanların tümünün Çevre Yolu güzergahınca sıralandığını görmekteyiz. Malatya şehrindeki sanayi alanları içinde öne çıkan sanayi alanları Organizedir. Organizedeki sanayi alanlarında bulunan tesisler gerek alan, gerek çalışan sayısı ve gerekse tüketilen enerji ve işlenen hammadde miktarı açısından küçük çaplı tesislerdir (Şekil 5).

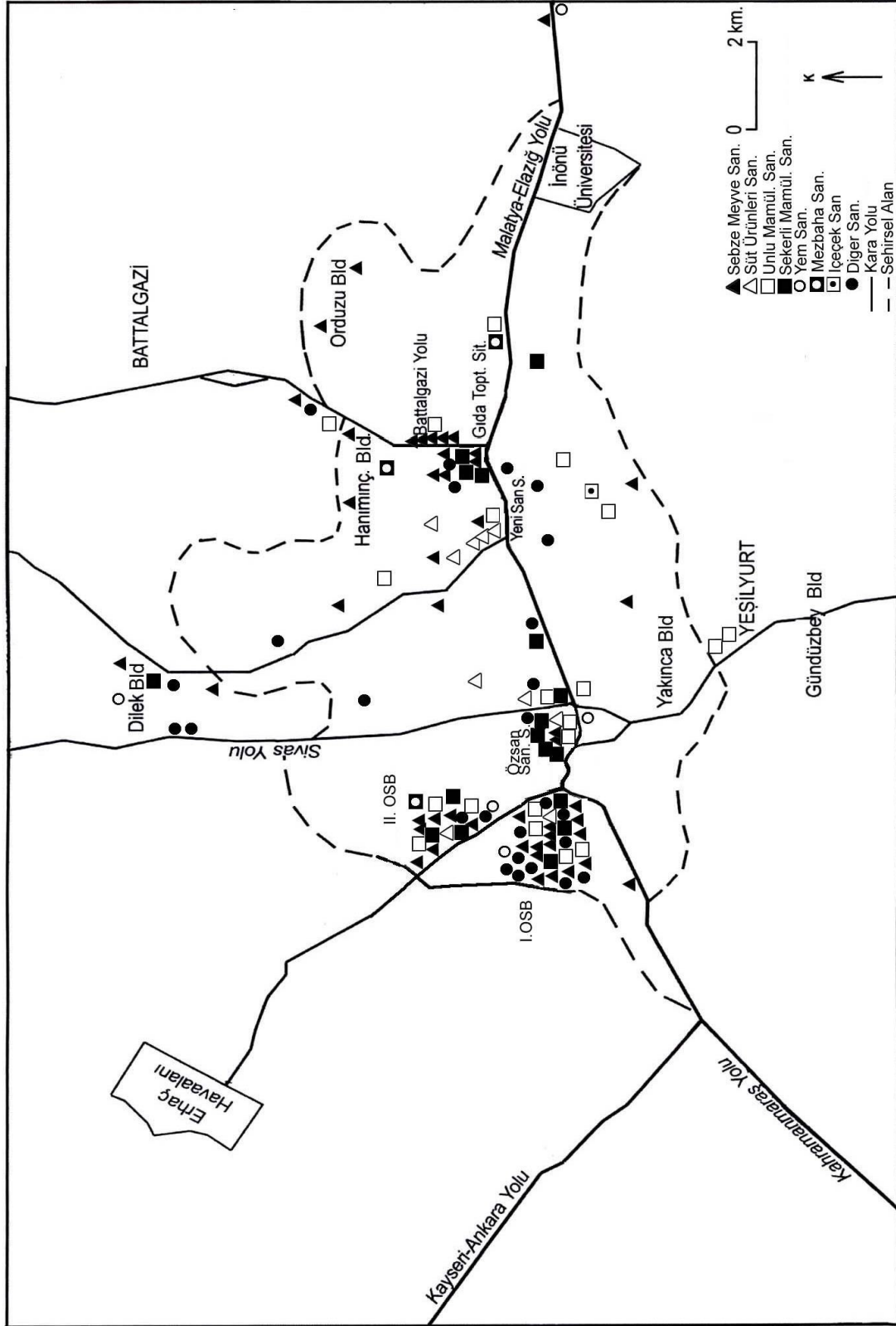
Planlanan sanayi alanları dışında kendiliğinden arsa, işçi ve şehirsal alanlara yakınlık gibi nedenlerden dolayı beliren Battalgazi yolu bir sanayi sitesi ve organize olmaması itibarı ile diğer sanayi siteleri ve organizelerden ayrılmaktadır. Battalgazi yolu güzergahında bulunan tesislerin diğer sanayi sitelerine göre daha büyük ölçekli tesisler (alan, tüketilen enerji, çalışan personel sayısı, işlenen hammadde miktarı vs) olması organizedeki tesislerle benzerlik göstermesi açısından önemlidir.

Esasen Gıda Toptancılar, Yeni Sanayi ve Özsan Sanayi sitesi, gıda sanayi tesisleri için genelde uygun olmayan ve çeşitli altyapı sorunlarının görüldüğü, geçici olarak yerleşilen büyüme paralelinde organizelere doğru taşınma eğilimi gösteren firmaların büyüme ve sıçrama alanları olarak belirlemektedir.

Malatya'daki tesislerin şehir içinde dağılımlarında kayısı işleme tesislerinin diğer tesislere oranla fazlalığı dikkat çekmektedir. Ağırlıklı olarak I. ve II. Organize ile Battalgazi yolunda toplanan kayısı işleme tesisleri il ekonomisi açısından da önemlidir. Sanayi tesisleri çoğunlukla şehirsal alanın içinde toplanmakla beraber arsa varlığı hammaddeye yakınlık gibi unsurlardan dolayı farklı sektörlerdeki tesislerin şehirsal alanların dışında da kuruldukları gözlenmektedir. Tesislerin Organizedeki ve şehirsal alandan uzaklaşmaya başlamasıyla veya şehirsal alanlar içindeki yerleşmelerle çok fazla iç içe kalması nedeni ile tesislerde çeşitli alt ve üst yapı sorunları ortaya çıkmaktadır (şekil 6).



Şekil 5: Malatya Şehrindeki Sanayi Alanları



Şekil: 6 Malatya Şhhrinde Sanayi Tesislerin Dağılışı

2.3 GIDA SANAYİ ALT SEKTÖRLERİ

2.3.1 Mezbaha Ürünleri Sanayi

2.3.1.1 Kırmızı Et Sanayi

Nüfusun hızlı bir şekilde artış gösterdiği ülkemizde sağlıklı bir beslenme ve hayvansal ürünlerin değerlendirilmesi açısından mezbaha ürünleri sanayisi önem taşımaktadır. Mezbaha ürünleri sanayi ülkemizde kırsal alanlarda ve modern çiftliklerde hayvancılıkla uğraşan kesime iş kolu oluşturması, insan beslenmesine önemli bir besin maddesi olması, yem sanayi gibi farklı bir sektörün gelişmesini sağlaması, mezbahalarda ortaya çıkan yan ürünlerle farklı sanayi dallarına hammadde temin etmesi nedeniyle önemli bir sektördür.

Sektörün Tanımı:ISIC Uluslararası Standart Endüstriyel Sınıflandırma-International Standard Industrial Classification'un 3. değişikliğinin 1511 kod nolu sınıflandırmasına göre; et ve et ürünlerinin muhafazası, işlenmesi ve üretimi; sığır, domuz, koyun, keçi, at, kanatlı, tavşan, av hayvanları ile karada veya bu iş için yapılmış gemilerde işlenen balinalar ile diğer hayvanların mezbahadaki kesim ve takip eden işlemleri ile paketlenmesini kapsamaktadır (VIII K.P., 2001).

Ülkemizde et sanayi ilk kez 1923 yılında İzmir İktisat Kongresi'nde ele alınmıştır. 1952 yılında E.B.K'nin kurulması ve giderek et kombinası dediğimiz çağdaş et ve et ürünleri üretim tesislerinin ülke geneline yayılması, sektörde önemli gelişmelere yol açmıştır (Doğanay, 1998,440). Böylece EBK, özel sektör kombinalarının kuruluşuna kadar sektörde öncü rol oynamıştır. 1950'lerden sonra mevzuatta yapılan değişiklikler, bu arada 1580 sayılı Belediye Kanunu, 1982'de çıkarılan 2678 sayılı kanunla özel sektör kombinalarının kurulmasına izin verilmesi, hem sektörün etkinliğini hem de kaliteli üretimin ortaya konulmasını sağlamıştır. Bu arada 1987 yılında 2886 sayılı Devlet İhale Kanunu'nun çıkmasına paralel olarak, özel sektöründe kamu kurum ve kuruluşlarının ve askeri birliklerin ihalelerine katılabilmesi sektörde belli bir rekabet ortamını doğurmuştur (Yaşar, 2003, 98).

Gelişmekte olan ülkelerde et tüketimi kültürel ve geleneksel alışkanlıklara bağlı olarak taze et tüketilirken gelişmiş ülkelerde et ürünleri ve tüketimi genellikle işleme tabi tutulduktan sonra tüketilmektedir. Gelişmiş ülkelerdeki taze et tüketim miktarı, işlenmiş et ürünleri et ürünlerine göre küçük bir oran tutmaktadır (İstanbul Menkul Kıymetler Borsası(İMKB), 1996, 23).

Türkiye’de kırmızı ve beyaz et tüketimi kolesterol ve yağ içermeyen beyaz et tüketimi yönünde artmaktadır (İMKB, 1996, 23). Özellikle kırmızı et fiyatlarının yüksekliği ve Türkiye’de beyaz et üretimine dayanan tesislerin hızla yaygınlaşması beyaz et tüketiminin artmasını sağlamıştır.

Türkiye’de kırmızı et sanayi içerisinde yer alan kuruluşlar üç grupta toplanmaktadır. Bunlar:

1-Belediye mezbaha ve kombinaları

2-Özel Sektöre ait mezbaha ve kombinalar

3-Et ve Balık Ürünleri A.Ş.’ye ait kombinalar(EBK’nin ise önemli bir bölümünün özelleştirilmesi tamamlanmıştır. Son yıllarda üretilen birçok resmi rapor/planda da, Toprak Mahsulleri Ofisi dışındaki tüm tarımsal KİT’lerin özelleştirileceği belirtilmektedir.)yeniden Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’na bağlanmakta ve yeniden aktive edilmektedir (IX. KP., 2006, 53)) (VIII K.P., 2001, 5).

DİE 2002 yılı verilerine göre ülkemizde üretilen kırmızı etin %77,9’u sığır ve dana, %18’i koyun, %3,7’si keçi ve %0,4’ü de mandadan sağlanmaktadır.

Dünya da sığır ve dana eti üretiminde önde gelen ülkeler ABD, Brezilya, Çin, Arjantin, Rusya Federasyonu ve Çin gibi ülkelerdir. 60 milyon ton dolaylarında olan dünya sığır ve dana eti üretiminde Türkiye’nin üretimi 400 bin ton civarındadır. Sığır ve dana eti üretimindeki önemli bir unsur da karkas ağırlıktır. Gelişmiş ülkelerdeki karkas ağırlıklar yaklaşık 450 kg kadar çıkabilirken bu ağırlık gelişmemiş ülkelerde 140-150 kg dolaylarında seyretmektedir. Dünya karkas ağırlığı ise hayvan başına yaklaşık 200 kg/baş dolaylarındadır (www.ito.org.tr).

Tablo 34: Hayvansal Varlıkların Gelişmişlik Düzeyi İtibariyle Dağılımı(%)

	Gelişmiş Ülkeler	Gelişmekte Olan Ülkeler
Hayvansal Varlıklar	30- 40	60- 70
Hayvansal Varlıklardan Üretim	60- 70	30- 40

(İMKB, 1996)

Global piyasalarda gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler arasında et ve et ürünleri kaynağını teşkil eden hayvansal varlıklar ile bu varlıkların verimliliği arasından ters yönlü bir ilişki bulunmaktadır (Tablo 34).

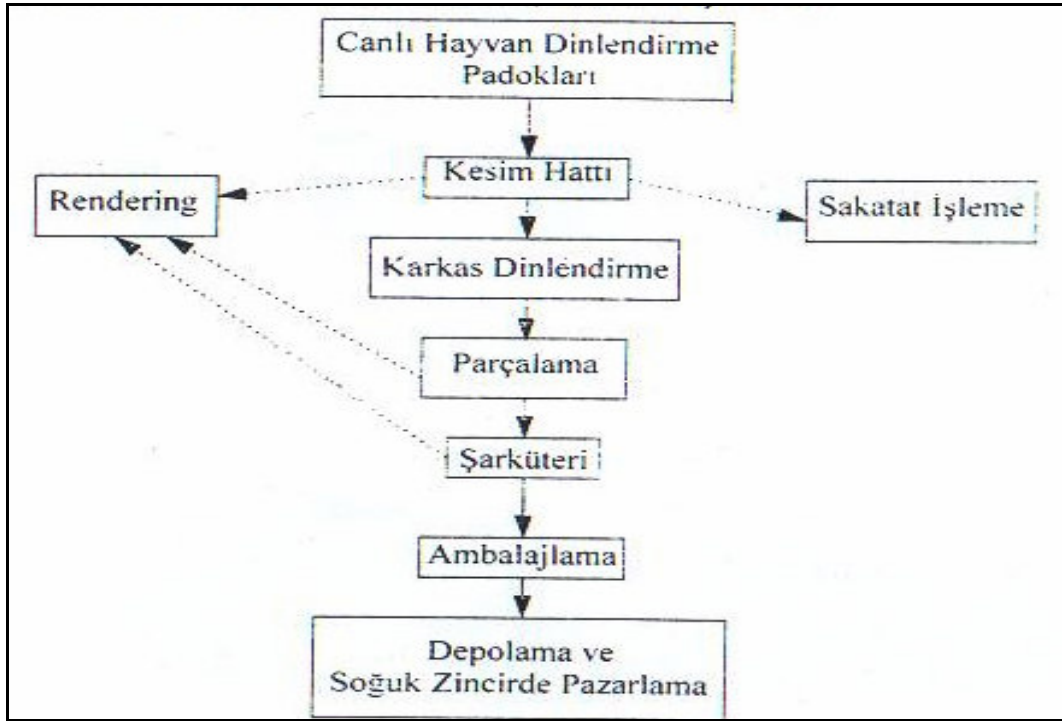
1990’lı yılların ilk yarısı itibariyle AB ülkelerinde 300- 400 kg arasında değişen karkas ağırlığının, Türkiye’de ortalama 150- 160 kg düzeyinde bulunması et sanayinin

kaynağındaki verimsizliğin göstermesi açısından bir örnek teşkil etmektedir (İMKB, 1996; Yaşar, 2003).

Malatya ilinde kırmızı et üretimine dayanan tesisler Belediye Mezbaha ve Kombinaları ile özel sektöre ait tesislerden oluşmaktadır. Malatya ilinde belediye Mezbaha ve Kombinelere sayıları 16, özel sektöre ait tesislerin sayısı 1'dir.

Türkiye'de beyaz et üretimine dayalı tesislerin yaygınlaşması ve beyaz ete dayanan ürünlerin sağlık ve fiyat yönünden kırmızı ete göre daha uygun nitelikler taşıması, kırmızı et tüketimi yönündeki talebin azalmasına neden olmuştur. 2000- 2001 yıllarındaki ekonomik kriz ve sürekli kırmızı et fiyatlarındaki artış, halkın alım gücünün düşmesine neden olmuştur. Kırmızı ete olan talebin 2004 yılında 1999 yılındaki 319 bin/ton altında veya yakın bir düzeyde kalması, beyaz etin bu dönemde et ihtiyacı açığını gidermede stratejik bir unsur olarak ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Şekil 7: Kırmızı et ürünleri üretim şeması



(İMKB,1996,20)

Ortalama randımanda büyükbaş bir hayvanın net ağırlığının % 34'ü kırmızı et, %16'sı kemik, %16'sı deri ve deri yağları, %16'sı sakatat, % 4'ü yağlı dokular, % 3'ü kan, geri kalan bölüm ise tırnak, ayak ve sindirimdeki maddelerden oluşmaktadır.

Çağdaş kesimhanelerde, insan gıdası olarak kullanılmayan, sindirimdeki besin ve dışkı haricindeki kemik, kıkırdak, kan vb. artık ürünler yem sanayinde değerlendirilmek üzere rendering işletmelerine sevk edilmektedir (İMKB, 1996).

Kırmızı et üretimine dayanan tesislerde sektörün yapısı gereğince çok fazla su tüketilmesi tesislerin ikinci ve ekonomik bir kaynaktan, çoğunlukla artezyen gibi su kuyularından su temin etmeye yönlendirmektedir. Malatya şehrindeki kırmızı et tüketimine dayanan tesislerde 1000 m³ üzerinde su tüketimi ile karşılaşmakta ve tesisler su maliyetlerini düşürmek için artezyen kuyularına yönelmektedirler.

Tablo 35: Malatya Şehrindeki Özel Sektöre Ait Kırmızı Et Üretimine Dayanan Tesislerdeki Üretim ve Kapasite Miktarları (Günlük)

Hayvan Türleri	Üretim	Kapasite
Büyükbaş	60	160
Küçükbaş	125	1800

Kaynak: Anket Sonuçları

Malatya'daki mezbaha ürünlerine dayanan tesisler içinde yer alan kırmızı et üretim tesisleri yaz aylarında ve kurban bayramı dönemlerinde hayvan fiyatlarının yükselmesi nedeni ile hammadde temininde zorluklar yaşayabilmektedir. Türkiye'deki kırmızı et üretimine dayanan tesislerdeki düşük kapasite kullanımı (%20) Malatya'daki özel sektöre ait tesislerde de görülmektedir. Bu durum sektörden kaynaklanacağı gibi tesislerden de kaynaklanabilmektedir (Tablo 35).

Özel sektöre ait kombinaların bir kısmı 1950'li yıllardan itibaren faaliyette olmasına rağmen özel sektöre kombina kurma yetkisi 1982 yılında 1580 sayılı Kanuna ek olarak çıkarılan 2678 sayılı Kanun ile verilmiş ve kombinaların kuruluş ve işleyiş şartları ise bu kanun çerçevesinde çıkarılan Özel ve Resmi Kombinaların Kuruluş ve İşleyişini Gösterir Yönetmelik kapsamında belirlenmiştir. Ülkemizde özel sektöre ait 96 adet kombina ve mezbaha bulunmaktadır. Bu kuruluşlar arasında tüm teknolojik imkanlarına sahip, hijyenik şartlara uygun, yetişmiş personel ile üretim yapan kuruluşlar bulunduğu gibi uzun yıllardır faaliyet gösteren teknolojisi şartların gerisinde kalmış, mevcut alet, ekipmanı ve binası yıpranmış kuruluş sayısı da azımsanmayacak ölçüdedir (VIII K.P., 2001, 8).

Malatya'daki kırmızı et sanayine dayanan tesislerde arsa, ambar, park yeri, alt yapı gibi sorunlar görülmemektedir. Tesisler; kuruluş yerleri ve alansal genişlik açısından uygun durumda olmaları tesislerde altyapı sorunlarının görülmemesini sağlamıştır. Malatya Şehrindeki kırmızı et üretimine dayanan tesislerde sorunlar daha çok sektörün yapısından kaynaklanmaktadır. Kaçak et girişleri, hayvancılık sektörü ile ilgili olarak yüksek yem fiyatları, gelişmiş ülkelerdeki hayvancılık ile ilgili koruyucu önlemler ve güçlü destekler Türkiye'de kırmızı et sektöründe faaliyet gösteren tesislerin ortalama % 20 kapasite ile çalışmalarına neden olmaktadır.

Malatya şehrindeki kırmızı et üretimine dayanan özel sektör ait tesislerin hammadde temin alanlarını Malatya, Adıyaman ve Elazığ illeri oluşturmaktadır. Malatya şehrinde kırmızı et üretimine dayanan tesislerin pazar alanlarını sadece Malatya ili oluşturmaktadır. Tesislerin pazar alanı olarak dar bir alana sahip olması tesislerin çalışma özelliklerinden kaynaklanmaktadır.

Kırmızı et üretimine dayanan tesislerde üretime ara verilen bir dönem olmamakla birlikte kapasite kullanımı % 20-30'lar civarındadır. Tek vardiya şeklinde çalışılan tesislerde pazarlama, halkla ilişkiler, arge çalışmaları, kalite kontrol vb üretim ve dağıtım aşamalarına yönelik fonksiyonların tam olarak belirginleşmediği, farklı uzmanlık alanlarına ait alanların aynı çatı altında yürütülmeye çalışıldığı tesislerde verimsizlik, düşük kapasitede, ürün çeşitliliğinde sınırlılık ve dar bir pazar alanı şeklinde kendini göstermektedir.

Tesisler, buldukları alan ve makine donanımları ve isim gibi tüm unsurların değeri 10 milyon YTL civarındadır.

Malatya şehrindeki özel sektöre ait kırmızı et üretimine dayanan tesisler sucuk, kavurma üretimi yapan ve ağırlıklı olarak vatandaşların getirdiği canlı hayvanların kesilip, soğuk hava depolarında dinlendirildikten sonra teslim edilen bir mezbaha niteliğindedirler. Sucuk ve kavurma üretimi yapan kırmızı et üretim tesislerinde aylık 5 ton sucuk yaklaşık 1 ton da kavurma üretimi yapılmaktadır.

Çalışanların çoğunlukla ortaokul mezunu ve erkek çalışanlardan oluştuğu tesislerde işçilik maliyeti 40- 60 bin YTL arasında değişmektedir.

Tablo 36: Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki Belediye Mezbahalarının Sayıları, Çalışan Durumları ve Kapasiteleri(Baş/Gün)

Sektörler	Mezbaha Sayısı	Kapasitesi		Personel Sayısı
		BB	KB	
Ağrı	6	276	46	-
Bingöl	4	240	-	9
Bitlis	4	12	150	24
Elazığ	8	30	660	11
Erzincan	4	85	295	31
Erzurum	12	24	48	-
Hakkâri	3	170	350	-
Kars	8	104	340	19
Malatya	16	112	520	25
Muş	4	25	145	19
Tunceli	8	236	0	19
Van	3	210	920	42
Iğdır	3	75	370	11
Doğu Anadolu Toplam	83	1599	3844	210

Kaynak: VIII. KP., 2001,5

Malatya'daki kırmızı et ihtiyacının sağlıklı bir şekilde giderilmesinde Malatya'daki belediye mezbahalarının önemi inkâr edilemez. Fakat çalışma şartları ve üretim durumları birbirinden farklı olan bu mezbahalar farklı özellikler gösterebilmektedir (Tablo 36).

Kırmızı et sanayi içerisindeki kuruluşlar arasında belediye mezbaha ve kombinaları sayısal olarak 803 adet işletme ile ilk sırada yer almaktadır. Ülkemizdeki et sanayinin geçmişi 1950'li yıllara kadar belediye mezbahaları üretimine dayanmaktadır. Belediye mezbahaları 1930 yılında yayımlanan 1580 sayılı Belediye Kanunu'nun 15. Maddesinin 40. bendinde yer alan "Kanuna tevfikân fenni ve sıhhi mezbaha ve teferruatından madut olan barsakhane ve saire yapmak ve işletmek" hükmü kapsamında belediyelerce kurulmaktadır. Bu kapsamda kurulan mezbahaların büyük bir kısmı oldukça düşük kesim kapasitesine sahip olup, sadece bulunduğu il ve ilçenin et ihtiyacını sağlamaya yönelik olarak kurulmuşlardır. Bu mezbahalarda haftanın birkaç günü kesim yapılır ve bu mezbahalar çoğunluğu gerekli teknik imkânlardan yoksundur.

Doğu Anadolu Bölgesindeki toplam belediye mezbahalarının sayısı 83'tür. Mezbaha sayısı olarak en önde gelen il Malatya'dır. Çalışma ve hijyen koşulları açısından birbirinden farklı nitelikte olan bu tesisler Türkiye'deki kırmızı et üretiminde önemli bir paya sahiptirler.

Belediye mezbahaları içerisinde şartları iyi olarak değerlendirilebilecek olanların sayısı oldukça azdır. Ancak belediyeler tarafından sayısı az olmakla birlikte kesim kapasitesi yüksek, teknik ve hijyenik şartları iyi olan mezbaha ve kombinalar da İstanbul, Antalya, İzmir, Adana, Giresun, Balıkesir gibi illerde kurulmuştur. Yine belediye mezbahalarının önemli bir kısmında ekonomik imkânsızlıklar ve kadro gerekçe gösterilerek veteriner hekim istihdamı yapılmamakta, kesilen hayvanlar ve bunlardan elde edilen ürünler, kontrolü yapılmadan tüketime sunulmakta ve buralarda konu ile ilgili hemen hiç eğitim almamış ve yetersiz sayıda personel görev yapmaktadır (VIII. KP., 2001, 5).

1998 yılındaki et üretimimizin % 60'ı Belediye mezbaha ve kombinalarında, % 32'si özel sektör mezbaha ve kombinalarında % 8'i ise EBÜAŞ(Et Balık Ürünleri Anonim Şirketi)'ye ait kombinalarda yapılmıştır. Ülkemizde mevcut 803 adet belediyeye, 96 adet özel sektöre ait kombina ve mezbaha ile Et ve Balık Ürünleri A.Ş.'ye ait 9 adet kombinada kesim kapasitesi sırasıyla 15.892, 11.562, 3000 olmak üzere toplam 30.454 büyükbaş/gün, 53.170, 62.863, 22.000 olmak üzere toplam 38.233 küçükbaş/gün'dür. Mezbaha ve kombinaların yılda 250 gün çalıştığı, büyükbaş kesimlerde ortalama 180 kg, küçükbaşlarda 20 kg karkas ortalaması kabul edildiğinde belediye, özel sektör ve EBÜAŞ.lerde sırasıyla 715.140, 520.290, 135.000 ton/yıl olmak üzere toplam 1.370.430 ton/yıl büyükbaş üretimi; 265.850, 314.315 ve 110.000 ton/yıl olmak üzere toplam 690.165 ton/yıl küçükbaş eti üretimi kapasitesi bulunmaktadır (VIII. KP., 2001, 21).

2.3.1.2 Beyaz Et Sanayi

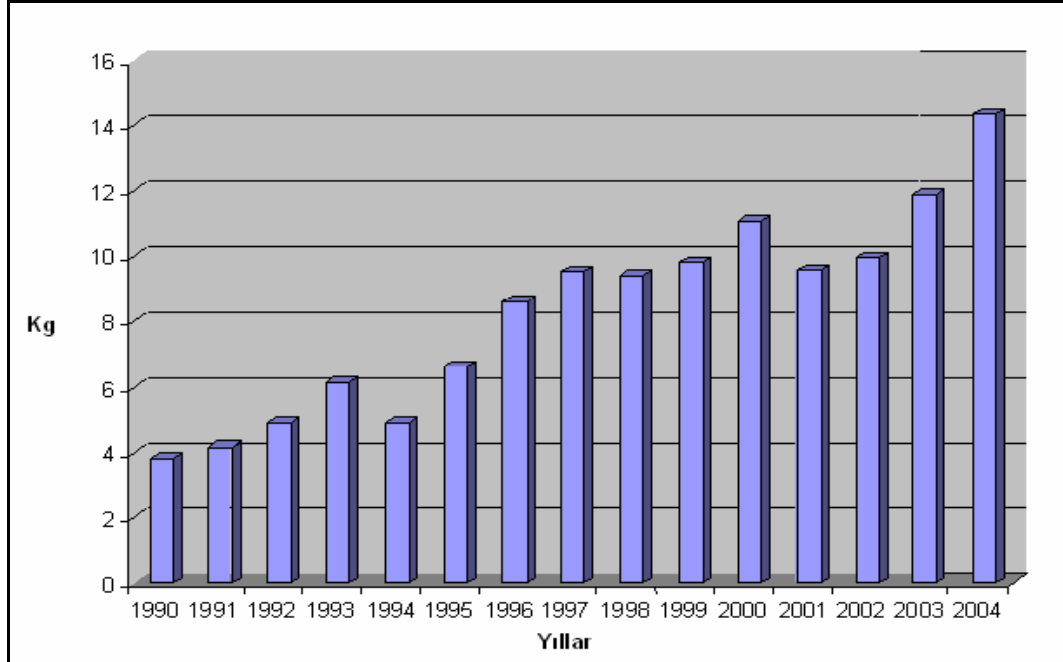
1930 yılında Ankara'da beyaz et üretimi yönündeki ilk modern tesis olan Merkez Tavukçuluk Enstitüsü'nün kurulması ile başlamıştır. 1950'li yıllarda Tarım Bakanlığı tarafından ithal edilen damızlık kültür tavuklarının yurda getirilmesi, 1955 yılında EBK bünyesinde ilk tavuk kesimhanesinin kurulması, 1956 yılında Yem Sanayi AŞ tarafından ilk tavuk yemi fabrikasının kurulması ile 1970'li yıllara gelinmiştir (İMKB, 1996, 29).

Tavukçuluk 1970'li yıllarda aile işletmeciliği şeklinde, pahalı ve sınırlı üretim kapasitesi ile faaliyette bulunan tavukçuluk sektörü 1980'li yıllarda piliç eti entegre tesislerin çoğalması ve sözleşmeli üretim modelinin uygulanması ile önemli bir yapısal değişim göstermiştir. 1990'lı yıllarda büyük yatırımlar yapılarak dünya standartları

yakalanmış ve üretim sürekli artırılarak bu günlere gelinmiştir. 1990–2000 dönemi içinde tavuk eti üretiminin yıllık ortalama büyüme hızı %14,4'tür. Sektörün büyüme trendi sadece 1994 ve 2001 kriz yıllarında düşüş göstermiştir. 2002 yılı üretimine göre Türkiye 612.000 ton üretimle dünyada 25. sırayı almıştır. 2004 yılı üretimine göre sıralamada ilk 20'nin içine girmektedir. Kanatlı eti üretimi ülkemiz insanların dengeli beslenmeleri için stratejik öneme sahiptir. Beyaz et sektörü içinde hindicilik üretimi de 1995 yılından başlayarak yatırımlarını kısa sürede tamamlamış 1998 yılında büyük bir atılımı gerçekleştirmiştir. 2001 yılında hindi eti üretimimiz 39 bin tona ulaşmış, sadece yılbaşlarında tüketilen hindi eti artık her gün tüketilebilir hale gelmiştir (Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği(BESD BİR), 2005).

2000 yılında ihracatta önemli bir gelişme sağlanamaması, üretimin iç talebe bağlı olarak büyümesine neden olmuştur. Kanatlı etlerinde 2000 yılında yaşanan üretim artışı, iç talepte kırmızı et yerine beyaz etin daha çok tercih edilmesi ile büyükbaş ve küçükbaş hayvan eti üretiminde yıllardır yaşanmakta olan durağanlıktan kaynaklanan et arzı açığının bir ölçüde kapatılabilmesine yönelik olarak gerçekleştirilen girişimlerden kaynaklanmaktadır. Kanatlı etlerinde kişi başına tüketimin 10,3 kg'dan 11,7 kg'a yükseldiği tahmin edilmektedir (VIII. KP., 2001, 52)

Grafik 1: 1990-2004 Yılları Arasındaki Türkiye'deki Kişi Başına Kanatlı Eti Tüketimi(Kg)



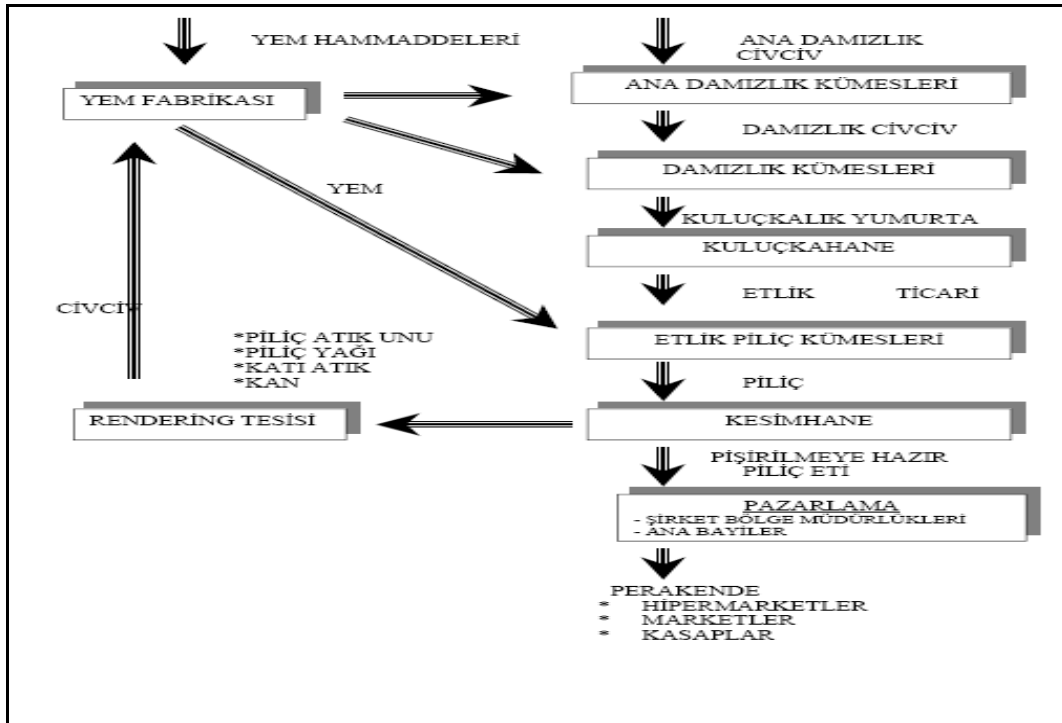
Kaynak: BESD BİR, 2005

1990'lı yıllarda kişi başına yaklaşık 4 kg olan kanatlı et tüketimi 2004 yılına kadar dönem dönem kişi başına tüketim azalmakla beraber sürekli artış göstermiştir. 2004 yılına gelindiğinde kişi başına tüketim yaklaşık 3.5 kat artarak 14 kg düzeyine ulaşmıştır (Grafik 1).

Ekonomik krizler çoğunlukla kendini ekonomik istikrarın bozulması ve sanayi tesislerinin kapanması şeklinde göstermektedirler. Bu gibi somut sonuçlarının yanında kişi başına düşen gıda tüketiminin düşmesi şeklinde de belirtmektedir. Nitekim 1994 ve 2001 yıllarında yaşanan ekonomik krizlerde kişi başına kanatlı et tüketiminin düştüğü görülmektedir.

Gıda sanayisi önemli ölçüde tüketim alışkanlıklarına bağlı olmakla birlikte yeni oluşan talepler doğrultusunda sürekli bir değişim içindedir. Türk toplumu içinde un ve unlu mamullerin önemli olmasında tüketim alışkanlıklarının rolü büyüktür. Fakat son dönemlerde hormonsuz, katkı maddelerinin kullanımının sınırlı ve kolesterolü düşük doğal ve sağlıklı olan ürünlere talep yeni oluşan tüketim anlayışının sonucu bir sonucudur. Oluşan bu tüketim anlayışının etkisi ve beyaz et fiyatlarının kırmızı et fiyatlarına göre daha düşük olması kanatlı et tüketiminin sürekli artmasına neden olmuştur.

Şekil 8: Tipik Entegrasyon Şeması

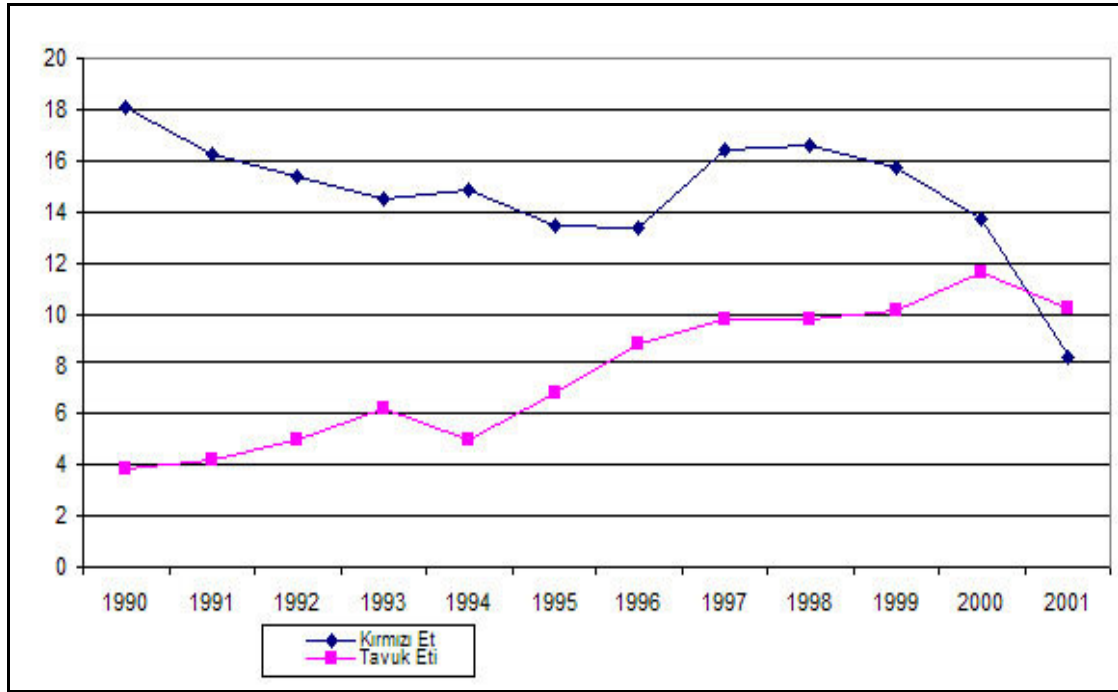


Kaynak: VIII. K.P., 2001,14

Kanatlı et üretimine dayanan tesisler yem fabrikaları, rendering, ana damızlık civciv ve damız civciv tesisleri ile bağlantılı olan bir sektördür. Kanatlı et üretim tesislerinde yem maliyetleri önemli bir yer teşkil ettiğinden kanatlı et üretim tesisleri yem fabrikalarını kurma eğiliminde olurlar. Kesimhanelerde kanatlı hayvanların kullanılmayan ayak, baş, tüy gibi kısımları rendering tesislerinde ufalanıp çeşitli işlemlerden geçtikten sonra tekrar kullanılmak üzere yem fabrikalarına gönderilmektedir. Böylelikle kesimden sonraki atık sorunun ortadan kalkması sağlandığı gibi atıklardan değerlendirilmesi de sağlanmaktadır (Şekil 8).

Beyaz et üretimindeki en önemli maliyeti yem maliyeti oluşturmaktadır. Yem üretiminde de en temel ürün olan mısırın dış piyasalardan daha yüksek fiyatla temin edilmesi veya ithal edilen mısıra yüksek gümrük vergilerinin konulması yem maliyetlerini arttırmaktadır. Yem sanayinde oluşan bu boşluk yem bitkilerinin ekimine yönelik teşvik sistemlerinin uygulanmasıyla yem maliyetleri dengede tutulmaya çalışılmaktadır.

Grafik 2: 1990-2001 Yılları Arası Kişi Başına Kırmızı Et ve Kanatlı Eti Tüketimi (Kg/Yıl)



(BESD BİR, 2005)

Fert başına kanatlı eti tüketimi 1990 yılından 2001'e kadar artarak 4 kg civarından 10 kg. ulaşırken kırmızı et dalgalı bir seyir izlemekle beraber 18 kg'dan 10 kg düzeyine düşmüştür. Genel olarak beyaz et tüketim miktarı ile kırmızı et tüketim miktarları arasında ters bir orantı vardır. Kırmızı et fiyatlarının sürekli yükselişi ve halkın alım gücü üzerinde seyretmesi, tüketimin beyaz et lehine artmasına neden olmuştur (Grafik 2).

Malatya şehrinde beyaz et sanayisine dayanan tesislerde aylık üretim 400-600 ton civarında seyretmektedir. Yıllık üretim miktarları ise 5-7 bin ton üretime denk gelmektedir. Tesislerdeki kapasite ise 9-14 bin ton arındadır. Üretim ağırlıklı olarak poşetlenmiş piliçler şeklindedir. Halkın alım gücü ve işlenmiş olan ürünlere karşı olan düşük talebi üretimin poşetlenmiş piliçler şeklinde belirmesine neden olmaktadır.

Yıllık cirosu 3 milyar \$ civarında olan beyaz et sektöründe geçimini tavukçuluk ve hindicilik sektöründen temin eden (üretici çiftçi, sektörle ilgili esnaf, yem, ilaç, yan sanayi, nakliye, pazarlama dâhil) insan sayısı yaklaşık 2 milyon kişidir (BESD BİR, 2005).

Beyaz et sanayisine dayanan tesislerdeki kapasite kullanımını belirleyen unsunlar pazar alanı, tesisin özelliği gibi faktörlerin yanında kesime gelen hayvan sayısına göre de şekillenmektedir. Beyaz et sanayinde Türkiye'deki % 70 civarındaki kapasite kullanımı Malatya şehri genelindeki tesislerde de görülen bir durumdur. 2000 nüfus sayımına göre 850 bin civarında nüfusu olan Malatya ili tüketici nüfusun çokluğu ile gıda sanayisine dayanan tesislerin sayıca artmasına bir etken olmuştur.

Beyaz et sanayine dayanan tesislerin üretim sertifikaları olarak TSE, Gıda Üretim Sertifikası, İSO, HACCP gibi üretim sertifikalarına sahip olmaları pazara yakınlık, beyaz et giderlerinin % 70 civarında tutan yemin kendi tesislerinde üretmeleri, kuluçka ve damızlık üretim tesisleri ile Malatya'daki sektöre ve pazara hakim durumdadırlar.

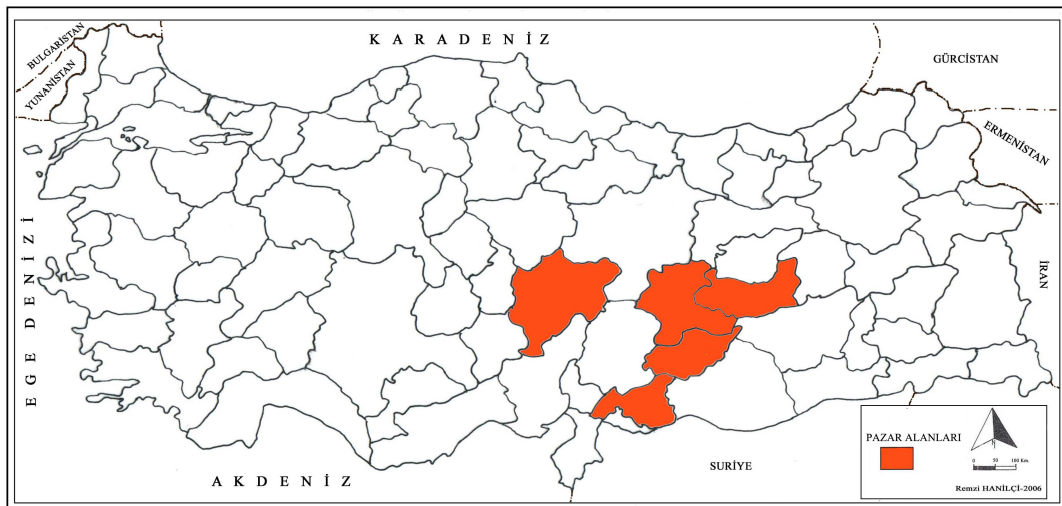
Ülkemizde etlik piliç yetiştiriciliğinde kullanılan üretim teknolojisi oldukça üstün seviyededir. Halihazırda üretimin %80'i, tam entegre tesislerde yapılmakta olup üretilen piliç ve tavuk etinin %70'i gelişmiş ülkelere göre daha yeni ve yüksek teknolojinin kullanıldığı tesislerde gerçekleştirilmektedir. Bu tesislerin bazılarında piliç kesim kapasiteleri 6.000 ile 9.000 adet/saat, hatta bazı kesimhanelerde 15.000-17.000 adet/saate ulaşmaktadır (VIII. KP., 2001, 7).

Beyaz et sanayisine dayanan tesislerin her geçen gün büyümesinde tüketim alışkanlıklarının değişmesi, fiyat avantajları, halkın alım gücü ve üretim teknolojilerinin gelişmesi, beyaz et sanayisine dayanan tesislerin kümes hayvanı çiftliklerinde kümes hayvanlarının 45- 50 gibi bir sürede kesime hazır hale gelmeleri vb nedenlerden dolayı beyaz et sanayine dayanan tesislerin Türkiye ve Malatya genelinde hızla yaygınlaşmasını sağlamıştır.

Kümes hayvanı eti sektöründe kesimhanelerin birçoğunda baca gazları kontrol altına alınmış ve atık sular arıtma sisteminden geçirilmektedir. Kümes hayvanları kesimi sırasında ortaya çıkan kafa, ayak, tüy ve iç organlar entegre tesislerdeki rendering tesislerinde kurulmuş olan tavuk ununa dönüştürülmektedir. Böylece söz konusu atıklar sorun olmaktan çıkmaktadır (IX K.P., 2006, 50).

Beyaz et üretimine dayanan tesislerin hammadde temin alanlarını Malatya ve Elazığ ilindeki tavuk üretim çiftlikleri oluşturmaktadır. Bu illerdeki tavuk üretim çiftlikleri ile yapılan anlaşmalarla hammadde temin edilmektedir. Kontrollü bir şekilde üretime ve kesime hazır hale gelen hayvanlar tesislerde kesim ve paketleme işlemleri ile ürün aşamasına getiriliyor. Malatya'daki beyaz et üretimine dayanan tesislerin yem ve civciv üretebilmeleri tavuk üretim tesislerinin alt yapısını oluşturması ve entegrasyon açısından önem taşımaktadır. Yüksek yem maliyetlerine rağmen tesislerin teknolojik donanımları, verimli çalışmaları ve işçilik maliyetleri tesislerin yem faktöründen doğan yüksek maliyetleri azaltmasında önemli bir faktör oluşturmaktadır.

Şekil 9: Malatya Şehrindeki Mezbaha Ürünleri (Beyaz Et) Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Beyaz et üretimine dayanan tesislerin pazar alanları öncelikli olarak Malatya ve Elazığ ardından Kayseri, Adıyaman, Van, Antep illeri oluşturmaktadır. Tesislerin rekabet gücünün yüksek olması, çevre ve diğer pazar alanlarına sokulabilmelerini sağlamıştır. Tesislerin pazar alanlarının ortak özelliği çevre illerin oluşturmasıdır. Elazığ ilinin nüfus ve mesafe açısından uygun şartlar taşıması ve hammadde temin etme alanı olması Elazığ ilinin diğer illere nazaran daha güçlü bir pazar alanı olarak ortaya çıkmasına neden olmuştur (Şekil 9).

Beyaz et üretimine dayanan tesislerin 1 aylık işçilik maliyeti 40- 60 bin YTL arasında değişmektedir. Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesisler içinde beyaz et sanayisine dayanan tesisler, işçilik maliyetleri arasında ilk 10 tesis arasındadırlar. Malatya şehrindeki tesislerin işçilik giderleri karşılaştırıldığında kamu kuruluşlarının özel sektör kuruluşları tamamen birbirinden ayrılmaktadır. Kamu kesimine dayanan tesislerde işçilik maliyetleri aylık 1- 1,5 milyon YTL arasında değişirken özel tesise ait kuruluşlarda ağırlıklı olarak 1- 20 bin YTL arasında değişmektedir. Beyaz et sektörüne dayanan tesislerdeki işçilik maliyetlerinin diğer bir özelliği de gıda sanayisine dayanan diğer sektörlerden farklı olarak işçilik maliyetlerinin üretimin yıl boyunca devam etmesinden dolayı işçilik maliyetlerinin bir süreklilik göstermesidir.

Beyaz et üretimine dayanan tesislerde çalışan toplam personel 148 kişidir. Üretimin genelinde erkek çalışan kadın çalışan sayısına göre fazla olmakla beraber kadın çalışanlarda üretimin çeşitli aşamalarında yer almaktadırlar. Kadın çalışanların % 30- 35 düzeylerinde seyrettiği beyaz et sanayisine dayanan tesislerde üretimin paketleme vb aşamalarında kadın çalışanlar, pazarlama ve diğer aşmalarda ise erkek çalışanlar ağırlıktadır.

Malatya şehrinde 2002- 2003 yıllarında kurulan beyaz et sanayi tesisleri 2000'li yıllardan sonra kurulmuş olmasının avantajı ile makine ve donanımlarında yeni dönem teknolojik imkânları kullanabilmelerini sağlamıştır.

Tesislerin kuruluş yerleri ve fiziki yapıları incelendiğinde tesislerin sağlıklı bir alt zeminde kuruldukları görülmektedir. Organize ve şehir merkezindeki Malatya Battalgazi sanayi aksında yer alan tesislerin avantaj durumları birbirinden farklı bir durum göstermektedir. Organize yer alan tesislerde üretim aşamaları ve üretim alanı bir sanayi bölgesi içinde olmanın avantajlarını taşıırken, Malatya - Battalgazi sanayi

aksında yer alan tesis veya tesislerin şehir merkezine, pazar alanlarına, işçi alanlarına yakınlığı bir avantaj teşkil etmektedir. Günümüzde sanayi tesislerinin özellikle şehir merkezleri dışındaki OSB'lerde toplanmaya çalışılması şehir merkezlerine yakın alanlarda kurulan bu tesislerin ileri dönemlerde yerleşmelerle iç içe kalması ve diğer problemlere açık bir konuma gelmesine neden olmaktadır. Malatya – Battalgazi sanayi aksının ana yol güzergâhındaki alanların tamamen dolmuş olması tesislerin Battalgazi ilçesine veya sağlıklı olmasa da ana yola yakın iç kesimlere doğru itmektedir.

Malatya'daki beyaz et sanayisine dayanan tesislerde atık suların ve atıkların tasfiyesi, park, arsa, ambar, depolama, ulaşım vb sorunlar kuruluş yerlerinin sağlıklı alanlarda olması ve alansal olarak geniş bir alana sahip olmaları nedeni ile görülmemektedir. Kesimhanelerdeki atıkların rendering bölümlerinde kurutulup yem sanayinde kullanılması atıklardan doğacak sorunları önemli ölçüde engellemektedir.

2.3.2 Süt ve Süt Ürünleri Sanayi

Süt ve süt mamulleri sanayi; genellikle inek, koyun, manda ve keçi sütlerinden hijyenik, dayanıklı, pastörize ya da sterilize içme sütü, süt tozu, tereyağı, beyaz peynir, kaşar peyniri ve diğer peynirler ile yoğurt ayran, dondurma üretimi ile ilgili faaliyetleri kapsar (Yaşar, 2003, 103).

Ülkemizdeki en eski süt işletmesi, 19 yy sonlarında Rus işgali altındaki Kars ve çevresinde açılan mandıralarla hayata geçmiştir. Cumhuriyet döneminde 1925 yılında Atatürk Orman Çiftliği bünyesinde açılan pastörize süt fabrikası ile yapılanmaya başlayan süt ve süt ürünlerine dayanan tesisler 1950'li yıllarda süt ürünlerine dayanan diğer ürünlerin üretimi ve tesis sayılarının artması ve nihayetinde 1963 yılında Türkiye Süt Endüstrisi'nin kurulması ile süt ve süt ürünleri sanayi hızlı bir tesisleşme dönemine girmiştir (Yaşar, 2003,103-104). 2006 yılına gelindiğinde Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu (SEK)'nun 38 işletmesi özelleştirilmiştir.

DİE göre 1998 yılı itibarı ile 10 ve daha fazla işçi çalıştıran süt ve süt ürünlerine dayanan tesis sayısı 116'dır. 7642 kişinin çalıştığı bu tesisler, çoğunlukla Ege ve Marmara Bölgesi'nde yoğunlaşmaktadır. Temel geçim kaynağının hayvancılık olduğu Doğu Anadolu Bölgesinin tesis sayısı bakımından önemli bir yer tutmadığı görülmektedir.

Gelir artışı ve tüketicilerin beslenme konusunda daha bilinçli davranmaya başlamalarından dolayı geleneksel metotlarla üretilen süt ürünlerine yönelik talep

azalmaya başlamış ve işlenme derecesi en azından pastörize düzeyinde olan sütlerden üretilen ürünler ağırlık kazanmaya başlamıştır (Sarısacılı, 2005, 1).

Sağlıklı bir gelişim için gerekli olan kişi başına süt ürünleri tüketimi yılda 99 kg iken, Türkiye’de kişi başına süt ve süt ürünleri tüketimi yılda 20 kg’ dır (İMKB, 1996, 84).

Türkiye’de gıda sanayinde alt sektörler açısından sayısal dağılıma bakıldığında; süt ve süt mamullerine dayanan tesisler %11’lik oranla un ve unlu mamuller (%65) ve meyve ve sebze işleme (%12) tesislerinden sonra gelmektedir.

Ülkemizde üretilen çiğ sütün sadece %20’si modern sanayi kuruluşlarında hijyenik olarak süt ve süt ürünlerine dönüşmektedir. Yapılan araştırmalar, ülkemizde üretilen sütün yaklaşık %80’inin son derece sağlıklı koşullarda işlenerek açık olarak tüketiciye sunulduğunu ortaya koymuştur. Gelişmiş ülkelerde ise üretilen sütün %90-98’inin modern tesislerde işlendiği görülmektedir. Diğer taraftan ülkemizde süt içme alışkanlığı Avrupa ülkelerine kıyasla çok düşük seviyededir. Avrupa ülkelerinde kişi başına yıllık süt tüketimi 60- 170 lt arasında değişirken ülkemizde bu miktar 6lt gibi oldukça düşük düzeyde bulunmaktadır (www.ito.org.tr).

Süt sektörünün en büyük sorunu hammaddedir. Türkiye’de günümüze kadar uygulanan hayvancılık politikaları nedeniyle modern ahırlar kurulamamış ve kurulan ahırlar da ekonomik koşullardan dolayı kapanmak zorunda kalmıştır. Bunun sonucunda da ülkemizdeki hayvancılık işletmelerinin çoğunluğu köylerde küçük aile işletmeciliği düzeyinde kalmıştır. Üretim ve ahır hijyeninde gelişme sağlanamadığı için süt daha sağım anında kirlenmektedir. Bu durum, sütün üreticiden alınıp işletmeye ulaştırılmasını zorlaştırmaktadır (www.ito.org.tr).

Malatya Şehrindeki süt ve süt ürünlerine dayanan tesisler, tereyağı üretim tesisleri ve süt ve süt ürünlerini işleyen tesisler olmak üzere iki farklı kategoride toplanmaktadır. Tereyağı üretim tesisleri teknoloji, kuruluş yeri, tüketilen enerji, çalışan işçi sayıları, yaratılan katma değer ve hammadde temin alanları açısından süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerden ayrılmaktadırlar.

Süt endüstrisine dayanan tesislerin kuruluş yerleri Malatya şehri genelindeki sanayi siteleri, organizeler ve şehir merkezinde dağılıp göstermekle beraber şehrin belli bir bölgesinde ve sanayi sitesinde yoğunluk göstermemektedir. Tesislerin üretim kapasiteleri ve oluşturduğu katma değer göz önüne alındığında organizedeki ve şehir merkezinde bulunan tesislerin daha büyük çapta üretim yapan tesislerden oluştuğu

gözlenirken Özsan ve Yeni Sanayi Sitesi'nde bulunan özellikle de sadece tereyağı üretimine dayanan tesislerin nispeten küçük tesislerden oluştuğu gözlenmektedir.

Tesislerin fiziki yapıları, buldukları saha ile ilişkili olmakla beraber tesisler genelde tek katlıdırlar. Süt endüstrisine dayanan tesislerden sadece 1'i iki katlı iken diğer 7 tesis tek katlıdırlar. Saha çalışmalarında iki katlı olduklarını belirten tesislerin genelinde ikinci kat çoğunlukla idari ve büro amaçlı olarak kullanılmaktadır.¹⁷

Malatya şehrinde süt endüstrisine dayanan tesislerin kuruluş yılları 1990'lı yıllardan sonra yoğunluk göstermektedir. 1990'dan önce kurulan sadece iki tesis varken diğer altı tesis 1990'lı yıllardan sonra kurulmuştur. Süt endüstrisine dayanan tesislerin 1990 yıllarından sonra artış göstermeye başlamaları Malatya Şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin sanayileşme sürecine paralellik göstermektedir. Malatya'daki sanayileşme sürecinin 1990'lı yıllarda hız kazanmasındaki temel etken I Organize Sanayi Bölgesi'nin 1988 – 1990'lı yıllarda açılmış olması önemli bir etkindir. Süt endüstrisine dayanan en eski tesisin kuruluş tarihi 1960'lı yıllara kadar inmekle beraber bu dönemlerde kurulan tesisler isim değiştirmelerinden dolayı kayıtlarda görülmeyebilmektedir.

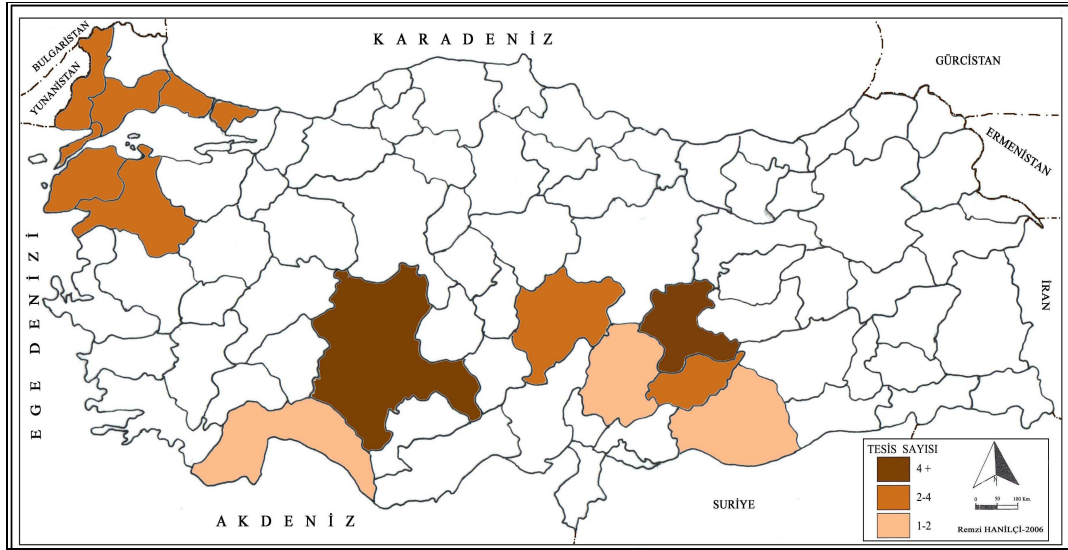
Gıda sanayisine dayanan tesislerin önemli bir kısmının I ve II. Organizelerde yer almasına rağmen Organize Sanayi Bölgeleri'nde kurulan tesislerden bir tesis hariç diğer tesislerde alt yapı, ulaşım, atıkların tasfiyesi, depolama gibi sorunlar görülmemektedir. Organizeler dışında kalan sahalarda süt endüstrisine dayanan tesislerin genelinde çeşitli altyapı sorunları görülmektedir. Özellikle tesislerin büyümeye başladığı ve daha geniş daha derli toplu ve diğer sanayi tesisleri ile iç içe olma ihtiyacını duymaya başladığında tesislerin yer değiştirmeye yer değiştirmede de özellikle organizelere yöneldiği görülmektedir.

Doğru yer seçimi sanayi tesisleri için vazgeçilmez bir unsurdur. Çoğunlukla tesisler bu unsurun etkisini yeteri kadar seçememelerinden yanlış alanlara yatırım yapılmaktadır. Nitekim bu tesislere Malatya Şehri genelindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin % 30 – 35'lik bir oranında görmek mümkündür. Tesisler yanlış yer seçimi, pazar alanının büyüklüğü ve üretim miktarları hakkında sağlıklı kararlar alamadıklarından çoğu zaman büyük yatırımlarla yapılan tesislerin yanlış alana kurulmasına ve kapasitelerinin atıl durumda kalmasına neden olmaktadır. Altyapı

¹⁷ Saha çalışmalarında süt endüstrisine ait tesis sayısı 10 adettir. Bazı tesislerin ortak çalışmaları nedeni ile bu tesislerle ortak anket çalışması yapılmıştır.

sorunlarının en fazla olduğu alan tesis sayısının da fazla olması nedeni ile şehir merkezindeki tesislerdir. Malatya şehrinde yer alan gıda sanayi tesislerinden bugünkü yerlerinde sorunların olduğunu belirten tesis sayısı 36, bugünkü yerlerinde sorunların olmadığını belirten tesis sayısı ise 62'dir. Bugünkü yerlerinde sorunların olduğunu belirten tesislerin bulunduğu alanlar başta tesis sayısının fazla olması nedeniyle şehir merkezi, Özsan ve en az tesis sayısının olduğu fakat en çok problem görülen sanayi sitelerinden biri olan Yeni Sanayi Sitesi'dir. Şehir merkezinde yerleşmelerle iç içe kalan ve büyümeye başlayan tesisler yerleşmelerle iç içe kalmanın ve alan darlığının verdiği rahatsızlıkla mücadele etmek zorunda kalmaktadırlar. Bugünkü yerlerinde sorun olduğunu belirten tesisler, yer değiştirmek isteyen tesislerin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Bu yer değiştirmenin ana güzergâhı Organizelere doğrudur.

Şekil 10: Malatya Şehrindeki Süt ve Süt Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları



Hammadde temin alanlarında tereyağı ve diğer süt endüstrisine dayanan tesislerde iki farklı temin alanı ortaya çıkmaktadır. Tereyağı üretim tesislerinin hammadde temin alanlarını başta Konya ardından Edirne, Çanakkale, Tekirdağ, Balıkesir, İstanbul, Malatya ve Antalya illeri oluştururken diğer süt ürünlerine dayanan tesislerin hammadde temin alanlarını Malatya ili başta olmak üzere Adıyaman, Urfa, Maraş ve Kayseri illeri oluşturmaktadır (Şekil 10).

Tereyağı üretim tesislerinin hammadde temin alanlarının ortak özelliği süt endüstrilerinin, mandıracılığın ve hayvancılığın gelişmiş olduğu iller olmasıdır. Bu illerin özellikle yoğunlukta olduğu bölge Marmara Bölgesi illeridir. Tereyağı üretim tesislerinde Konya ilinin diğer Marmara Bölgesi illerine göre daha fazla öne çıkmasındaki bir etkende Konya İli'nin Malatya İline diğer illerden daha yakın olmasıdır.

Süt endüstrisine dayanan diğer tesislerde temel hammadde olan sütün bozulma süresinin kısalığı, yükte ağır fiyatta az olması nedeni ile süt işleme tesisleri genellikle kendi yakın çevrelerinden süt toplamaktadır. Bu durumu Malatya şehrindeki gıda sanayi tesislerinde de görmek mümkündür. Nitekim hammadde temin alanlarının temelde Malatya ili olması ve ardından yakın illerin ve çevre illerden tesislerin hammadde toplaması tesislerin dağılışı ile hammadde temin alanları arasındaki ilişkiyi göstermesi açısından önemlidir.

Hammadde temininde yaz ve kışa göre sorunların yaşandığı en fazla sektör süt ve süt ürünlerine dayanan sektördür. Bahar aylarında aşırı derece süt fazlalığı olurken yazın ilerleyen aylarında ve kış aylarında hammadde miktarlarında azalma, fiyatlarında ise bir yükseliş olmaktadır. Süt ve süt sektörüne dayanan tesislerde bu hammadde istikrarsızlığı Malatya şehrindeki süt üretimine dayanan tesislerin genelinde görülen bir sorundur. Hammadde azalması çoğunlukla kendini fiyat artışı ile göstermektedir.

Hammaddenin tesislere getirilme maliyeti 1-12 bin YTL arasında değişmektedir. 3000 YTL' den daha aşağı maliyeti olan tesisler tereyağı üretim tesisleri iken süt ve süt ürünlerinin üretimine dayanan tesislerde 3-12 bin YTL arasında değişmektedir. Aylık 300 -700 ton arasında süt işleyen tesislerde hammaddenin tesise getirilme maliyeti önemli bir yer tutmaktadır.

Malatya şehrindeki tereyağı üretim tesisleri ile süt ve süt üretimine dayanan tesislerde farklılık kendini enerji konusunda da göstermektedir. Tereyağı üretim tesislerinde en üst düzeydeki aylık tüketim 500 YTL' yi geçmezken süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerde ortalama 3- 6 bin YTL arasında değişmekle birlikte 10 bin YTL' yi geçen tesisler de bulunmaktadır. Süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerin enerji tüketimleri açısından Malatya'daki gıda sanayisine dayanan diğer tesislerle karşılaştırıldığında ağırlıklı olarak 3 bin YTL altında enerji tüketimine dayanan 53 tesis içinden ayrıldıkları görülmektedir.

Süt ve süt ürünlerinin üretimine dayanan 8 tesiste toplam çalışan sayısı 155 kişidir. Çalışan personelin %95'ten fazlası erkek çalışanlardan oluşmaktadır. % 5'lik bir oran tutan kadın çalışanlar temizlik, yemek ve sekreterlik gibi alanlarda çalışmaktadırlar. Bu sektörde çalışanların eğitim durumları ortaokul ve lise mezunlarından oluşmaktadır. Eğitim ve öğretim durumları açısından süt ve süt ürünlerinde çalışan personelin diğer sektörlerle göre daha iyi durumda oldukları görülmektedir. Üretim aşamalarında daha bir dikkat ve teknik bilgi gerektiren süt endüstrisi sektörü eğitim düzeyi daha iyi bir durumda olan kişilerin çalıştırılmasını beraberinde getirmektedir. Süt endüstrisindeki tesislerin tümünde tek vardiyayla çalışılırken tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türleri diğer sektörlerin genelinde olduğu gibi teknik ve işçi personeldir.

Malatya şehrindeki gıda sanayisi tesisleri içinde en fazla araca sahip olan tesisin süt ve süt ürünleri sektörünün içinde olması tesislerin pazarlama, pazar alanları, hammaddenin tesislere getirilmesi vb fonksiyonlarının yerleşmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerden servis yapan tesislerin aylık personel nakil giderleri 1-3 bin YTL arasında değişmektedir. Yapılan servis ya çalışanların Çevre Yolu ve merkeze bırakılması ya da Özalper, Turğut Temelli, Kernek ve Gündüzbey Mahalleleri'ne bırakılması şeklindedir.

Süt işleme tesislerinde süt ürünlerinin tümü yoğurt, ayran, süt, tereyağı ve 30-35 çeşit peynir(Malatya, Urfa, Parlak, Ergani, Kaşar, yöresel peynirler...) üretilmektedir. Tereyağı üretim tesislerinde ise alınan kremanın işlenmesi ile tereyağı üretilmektedir.

Süt ve süt ürünleri üretimine dayanan tesislerde yıllık üretim ortalama 1200-4500 ton arasında değişmektedir. Tesislerin yıllık üretim kapasiteleri ise 3500-12000 ton arasında değişmektedir. Tesislerin ağırlıklı olarak ürettikleri ürünler birbirinden farklılaşmaktadır. Kimi tesislerde üretimin % 90'ını yoğurt üretimi oluştururken kimi tesislerde ise üretimin % 90'ını peynir üretiminden oluşabilmektedir. Peynir çeşitlerinden ise öncelikli olarak beyaz peynir ardından kaşar peyniri gelmektedir. Ağırlıklı olarak bahar aylarında artan kapasite kullanım oranı tesislere göre farklılıklar gösterebilmektedir. Kimi tesislerde dönem dönem kapasite kullanım oranı % 60-70'lere kadar çıkarken kimi tesislerde ise kapasite kullanım oranı % 10'lara kadar düşebilmektedir.

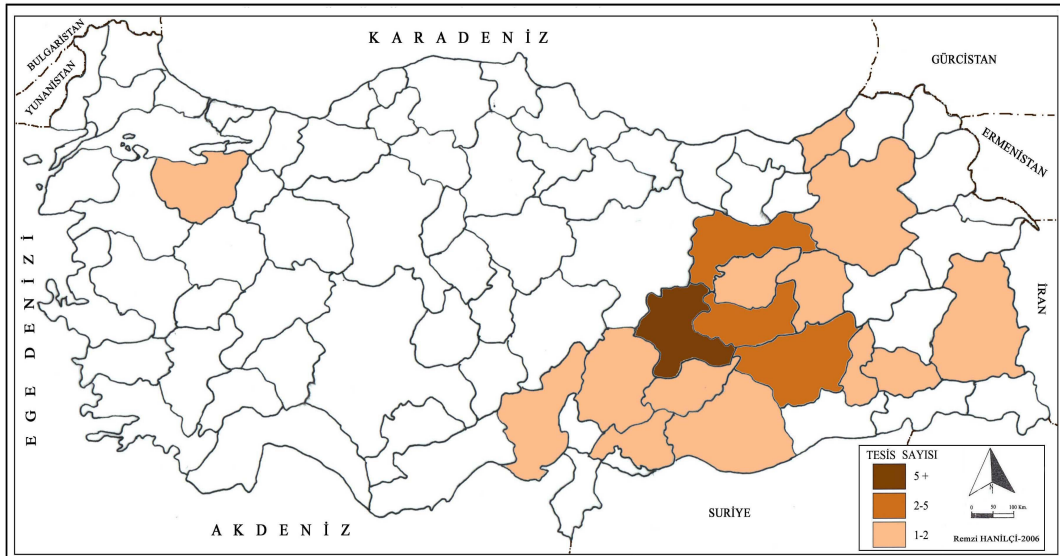
Tereyağı üretim tesisleri süt ve süt ürünleri içinde yer almasına rağmen düşük üretim miktarları, süt ürünlerinden sadece tereyağının üretilmesi ve küçük çaplı tesisler

olması nedeni ile süt işleme tesislerinden ayrılmaktadır. Çoğunlukla Konya ili ve Marmara Bölgesi illerinden alınan kremanın işlenmesine dayanan tereyağı işleme tesislerinin aylık üretimleri 8- 15 ton arasında yıllık üretimleri ise 80-300 ton arasında değişmektedir. Tesislerin yıllık üretim kapasiteleri ise 200-600 ton arasında değişmektedir. İşlenen hammadde miktarı sınırlı olduğu için hammaddenin tesise getirilme maliyeti de aylık 1000 YTL' nin altında olmaktadır.

Tesislerin tam kapasite çalışmamasındaki temel etken, hammadde yetersizliği, işçi, pazar ve finansman sorunları arasında pazar faktörüdür. Tesislerin genelinde rekabet koşullarının etkili olmasına rağmen rekabetin tesisleri etkileme oranı sınırlı kalmaktadır. Süt ve süt endüstrisine dayanan tesislerdeki yaşanan rekabet durumu diğer gıda sanayisine dayanan tesislere göre daha az belirginleşmektedir.

Tesislerin tümünde üretim yıl boyunca devam etmektedir. Üretime ara verilen dönemler olmamakla birlikte sütün bol olup olmadığı dönemler üretim ve kapasite kullanımını etkilemektedir. Sütün bol olduğu dönemlerde süt, süt tozu veya peynir üretiminde kullanılmaktadır. Tesislerin genelinde görülmemekle beraber sütün azaldığı dönemlerde süt tozuna çevrilen süt tekrar süte dönüştürülmektedir.

Şekil 11: Malatya Şehrindeki Süt ve Süt Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Süt ve süt ürünlerine dayanan tesislerin pazar alanları diğer sektörlere göre daha geniş bir pazar alanına yayılmış durumdadır. Malatya ve yakın illere süt ürünlerinin

tümü pazarlanırken Malatya İlinde uzaklaştıkça pazarlanan ürünler; peynir çeşitleri ve tereyağı ürünleri oluşturmaktadır. Pazar alanlarında temel pazar alanını Malatya İli oluşturmaktadır. Malatya ilinin ardından Elazığ, Diyarbakır, Sivas, Erzincan, İstanbul, Antep, Kahramanmaraş, Urfa, Batman ile Adana, Siirt, Erzurum, Adıyaman, Bursa, Bingöl, Van Tunceli ve Rize illeri oluşturmaktadır (Şekil 11).

Pazarlama yöntemlerinde uygulanan sistem bir tesis hariç geriye kalan tüm tesislerde pazarlamacılar aracılığı ile yapılmaktadır. Süt ve süt ürünlerinin üretimine dayanan tesislerdeki pazarlama sistemi gıda sanayine dayanan diğer sektörlere göre daha sade fakat daha düzenli işleyen bir sistem vardır.

Mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan güçlükler tesislere göre değişmekle birlikte temelde rekabet ve pazarın yetersizliği faktörleridir. Süt ve süt ürünlerinde geleneksel yöntemlerle süt ürünlerinin tüketilmesi beraberinde sağlık sorunlarını, kırsal kesimin sanayi faaliyetlerine katılımının sınırlı kalmasına ve ürün kayıpları gibi sorunlara yol açmaktadır.

2.3.3 Sebze ve Meyve İşleme Sanayi

Sebze ve meyvelerin işlenerek saklanması yolu ile ürünlerin dayanıklı bir şekilde tüketim ihtiyaçlarına sunulması, meyve ve sebze işleme alt sektörünü oluşturmaktadır. Sektör, ekonomide kaynakların etkin kullanımı ve milli gelire katkı sağlaması açısından önemlidir (İMKB, 1996, 43).

Meyve ve sebze işleme alt sektörü, tarımsal hammaddelerin fiziksel ve kimyasal bozulmalarını önleyerek hasattan sonra en kısa sürede dayanıklı hale getirmeyi amaçlamaktadır (VII. K.P., 1993; İMKB, 1996). Meyve ve sebzelerin yüksek oranda su içermeleri ve kolayca bozulmaları nedeniyle pastörizasyon, sterilizasyon, dondurma, kurutma ve tuzlama gibi tekniklerin kullanımı ile bu ürünler uzun süre bozulmadan saklanabilir, daha kolay ve sağlıklı tüketilir duruma getirilebilmektedir (İMKB, 1996, 43).

Sebze ve meyve işleme sanayinin temeli 1904'te milli sınırlarımız içinde bulunan Selanik'te bir konserve fabrikasının kurulması ile başlamıştır. 1919 ve 1926 yıllarında kurulan iki konserve fabrikaları ve 1948'de Marshall yardımları ve Sanayi Bankası'nın yardımları ile sebze ve meyve sanayisinin temelleri atılmıştır. 1960'lı yıllarda modern anlamda meyve suyu ve konsantre fabrikalarının kurulması, meyve ve sebze işleme sanayine dayanan tesislerinin kapsamının genişlemesini sağlamıştır.

1970'li yıllarda gıda sanayisindeki çalışan tesislere verilen teşvikler, dondurulmuş sebze ve meyve üretiminin başlaması ve 1980'li yıllarda kurulan tesislerle sebze ve meyve işleme tesislerinin gelişimi hızlanmıştır (Yaşar, 2003, 68-69).

Ülkemizdeki iklim elverişliliği meyve ve sebze üretiminde çeşitlilik ve miktar açısından avantajlar sağlamaktadır. Ancak üretilen bu meyve ve sebzelerin çoğunlukla sanayiye yönelik olmaması ve yıldan yıla olan üretim dalgalanmaları sebze ve meyve işleme sanayisine dayanan tesisleri olumsuz etkilemektedir (Yaşar, 2003, 69).

Türkiye 43 milyon ton yaş meyve ve sebze üretimi ile dünyanın önemli üretici ülkelerinden birisi konumundadır. Ülkemiz rakamsal olarak önemli bir üretici ülke görünümünde olmakla birlikte, ihracatın üretime oranı % 3.7 civarındadır. Bu yapının en önemli nedenleri ürünlerin gıda sanayinde hammadde olarak kullanılması ve yurtdışında tüketilmesi ile ihracata konu olan yaş meyve ve sebzelerin, uluslararası piyasalarda talep edilen miktar ve kaliteye uygun çeşitlerin olmamasıdır (www.igeme.org.tr).

Ülkemiz açısından dünya yaş meyve ve sebze ticareti incelendiğinde Avrupa Birliği ülkeleri, Ortadoğu ülkeleri, Bağımsız Devletler Topluluğu ülkeleri ve Doğu Avrupa ülkeleri dikkat çekmektedir. Romanya ve Ukrayna dünya yaş meyve ve sebze ithalatında önemli paya sahip olmayan, ancak ülkemiz ihracatından önemli pay almaya başlayan ülkelerdir. Rusya Federasyonu, İngiltere, Almanya ve Hollanda dünya ithalatı ve ülkemiz ihracatından önemli pay alan ülkeler olarak dikkat çekmektedir. Dünya yaş meyve ve sebze ticaretinde dikkat çeken bir başka husus çevresel baskıların kalite güvence prosedürlerini etkilemesidir. Kaliteyi olumlu yönde etkileyen ancak çevreye olumsuz etkide bulunacak sistemler kabul görmemektedir (www.igeme.org.tr).

Ülkemiz sınırlı da olsa sebze ve meyve ithalatı yapmaktadır. Ülkemizin sınırlı miktarda ithalat yapma nedenleri sezon dışı talebi karşılamak, gıda işleme sanayinin ihtiyaç duyduğu ürünlerin temini (elma gibi), yetiştiricilik imkânı kısıtlı olan veya yetiştiriciliği mümkün olmayan (muz, hindistan cevizi, ananas, avokado armudu) ve yeniden ihraç etmek amacıyla sebze ve meyve ithalatı yapılmaktadır. Bu bağlamda, 2003 yılı ithalatı açısından 91.937 ton ile muz, 58.509 ton ile turunçgiller ve 7.859ton ile hurma ithal edilen en önemli meyveler olarak dikkati çekmektedir (www.igeme.org.tr).

Malatya şehrindeki sebze ve meyve işleme sanayisine dayanan tesisler incelendiğinde sadece kayısı işleme tesisleri ve bakliyat ve hububat paketleme tesisleri

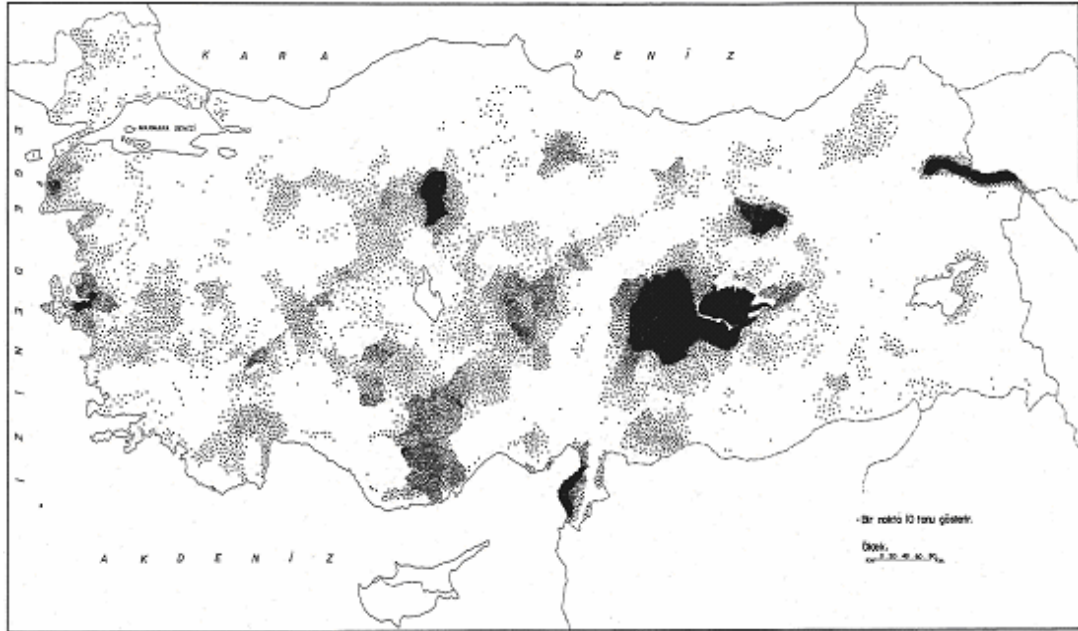
ile karşılanmaktadır. Meyve suyu, dondurulmuş ürünler üretimi veya kurutulmuş sebze ve meyve üretimine dayalı herhangi bir tesis mevcut değildir.

Kayısı işleme tesislerindeki hukuki yapı diğer gıda sanayisine dayanan tesislerdeki gibi ağırlıklı olarak limitet şirketlerden oluşmaktadır. Sebze ve meyve işleme sektörlerinde bulunan 33 tesisten 24 tesis limitet, 7 tesis anonim, diğer iki tesis ise kolektif ve ticarethanelerden oluşmaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesislerinden 5'inin Malatya'da, 3'ünde Malatya dışında tesisi bulunmaktadır. Sebze ve meyve işleme sanayisindeki tesislerin diğer illerde olan tesisleri de yine sebze ve meyve işleme sanayisine dayanan tesislerdir. Sebze ve meyve işleme sanayisinde diğer illerde bulunan tesisler özellikle İzmir'de yoğunlaşmaktadır. Tesislerin İzmir'de yoğunlaşmasının nedeni İzmir'de ihracat yapabilmeleri, kuru incir ve üzüm gibi ürünlerin İzmir ilinde yetişmesi ve bu ürünlerin kayısı ile birlikte aynı tesislerde işlenebilmesi gibi nedenlerden tesisler İzmir ilinde yoğunlaşmaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesislerinden 11 tesis ilk kuruluş esnasında devlet teşviklerinden faydalanırken, 19 tesis herhangi bir şekilde devlet teşviklerinden faydalanmamıştır.

Şekil 12: Türkiye'de Kayısı Üretiminin Dağılışı



(Durmuş, 2001)

2002 yılı verilerine göre toplam meyve üretimi 13,2 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin %23,6'lık kısmını sert çekirdekli meyveler oluşturmaktadır. Sert çekirdekli meyve grubu içinde üretim miktarının %10'unu kayısı oluşturmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nin çok nemli olan doğu kısımları ile kış soğukların çok şiddetli olduğu Doğu Anadolu Bölgesi'nin yüksek yaylaları dışında kalan hemen hemen her yerde kayısı yetiştiriciliği yapılmakla birlikte, 2001 yılı verilerine göre üretimin yaklaşık %57'si Malatya ili tarafından gerçekleştirilmiştir. Malatya ilini sırasıyla İçel (%9,5), Elazığ (%5,6), Iğdır (%3,4) ve Kahramanmaraş (%2,5) illerimiz izlemektedir (Durmuş, 2001),(Şekil 12).

Malatya ilindeki kayısı işleme tesislerinin tesis sayısı açısından kuruluş dönemleri incelendiğinde 4 dönem ortaya çıkmaktadır. Bu dönemler tesislerin kuruluş, gelişme ve piyasanın tesis sayısı bakımından dolgunluk dönemlerini göstermesi açısından önemlidir. Bu dönemler:

1 – 1980 Öncesi Dönem: 1980 öncesi dönemde sadece 1 adet kayısı işleme fabrikası bulunmaktadır. 1980 öncesi dönemde kayıısıcılık ve kayısı ağacı sayısı 2000 yılından sonraki kayısı ağacı sayısının 1/6'sı kadardır. 1980 öncesi dönemde Malatya ilindeki kuru kayısı üretimi önemli bir yer tutmamaktadır.1980 öncesinde yaklaşık olarak 2000-5000 ton arasında bir üretim mevcuttur.

2 – 1980 -1990 Arası Dönem: Malatya'daki kayıısıcılığın atılım yapmaya başladığı, kayısı üretimi ve tesis sayısının belirgin bir şekilde arttığı bir dönemdir. Kayıısıcılığın bu dönemde gelişmesini kayısı ağacı sayısı, kayısı üretimi ve kayısı işleme tesislerinin sayısal olarak artmasında görebiliriz. Bu dönemde açılan toplam tesis sayısı 5 adettir. Kayıısıcılığın bu denli Malatya'da gelişmesinin nedenleri arasında Malatya'nın iklimi, yetiştirilen kayısı türlerinin kurutmalık kayısı için uygun türler olması ve kayısının ihraç edilip (1980-1990 arası dönemde kayısının ihraç değeri yaklaşık 2-3 \$ arasında değişmiştir) iyi bir gelir kaynağı olması etkili olmaktadır. Bu dönemdeki kuru kayısı işleme miktarı ise 6000 ton civarında başlayıp 50 000 tona doğru yükselme eğilimini göstermiştir.

3 – 1990 -2000 Arası Dönem: Malatya'daki kayıısıcılığın doruk noktasına ulaştığı dönemdir. Bu önem içerisinde 32 adet kayısı işleme tesisinin açılması Malatya ilinin kayıısıcılıkta nereye geldiğini göstermektedir. Bu dönemdeki toplam kayısı ağacı sayısı

dönemin sonuna doğru 5 355 448 adede çıkmış kuru kayısı üretimi ise 1998 yılı itibarıyla 73510 tonu bulmuştur.

Bu dönemdeki kayısının ihrac değeri 1,896 \$ ile 2,684 arasında değişmektedir. Kayısı ihrac fiyatlarının bu dönemde de 2 \$ altına pek düşmemesi kayısıya olan ilginin yüksek olmasını sağlamıştır(Akıncı vd, 2004).

Tablo 37: Malatya İlindeki Kayısı –Kayısı Çekirdeği vs İşleme Tesisleri

	Firma Adı	Kuru. Tarih.	İşçi Sayısı	Kayısı-Çekirdek vs İşle. ve Paket. (Ton/Yıl)
1	Sıddık Tokmak Kayısı İşletmesi	1974	48	2640
2	Meraller Tic.San.Ltd.Şti.	1986	40	4000
3	Kanat Zirai Ürünler San. Ticaret A.Ş.	1987	27	15792
4	Yalçın GEYİK	1987	20	3480
5	Kırcı Dış Ticaret A.Ş.	1988	38	5576
6	Özkale Gıda San. Tic. Ltd. Şti.	1989	40	3178
7	Anadolu Kayısı Sanayi Ticaret A.Ş.	1990	83	4200
8	Anadolu Kayısı Sanayi Ticaret A.Ş.	1990	83	10200
9	Göçmez Tarım Ürünleri Tic.San.Aş.	1990	35	2100
10	Sıddık Elmas Kayısı İşleme Sanayi	1990	18	2100
11	Nimeks Tarım Ür.İth.İhr.Paz. Ltd.Şti	1991	160	4618
12	Sun Gıda Tarım Ürün. Dış. Tic. A.Ş.	1991	153	5670
13	Mehmet Akçadağ	1992	29	2100
14	S. S. Malatya Kay. Tar. Sat. Kop. Bir.	1992	62	9120
15	Akçin Akaryakıt Tar. Tic. San. Lmt. Şti.	1993	55	8520
16	Bilal AKÇİN	1993	3	960
17	Sütçüoğlu Tar. Ürü. İth.İhr.San.Ltd.Şti.	1993	49	2100
18	Boyrazoğlu Gıda San. Tic. Ltd.Şti.	1994	17	2100
19	Hakel Tarım Ürünleri San.Tic. A.Ş.	1994	30	3000
20	Kaystar Tarım Ürü.San.Tic.Ltd.Şti.	1994	28	2100
21	Aksoy Tar. Ürü. İnş. Tic. San. Lmt. Şir.	1996	7	2100
22	Doğancan Gıda Tar. Ürün. San. Tic. Lmt. Şti.	1996	13	3360
23	Elmas Dış Ticaret A.Ş.	1996	26	5000
24	Öz Kaya Kuru Yemiş Lmt. Şti.	1996	5	2025
25	Şitoğlu Gid. İnş. İht. İhr. San. T. Lmt. Ş.	1996	15	2993
26	Yaylıoğlu Gıda San. Ticaret Ltd.Şti.	1996	8	3898
27	Bal Kayısı Tar. Ürü. Lmt. Şti	1997	6	2775
28	İlbaýlar Tar. Ürü. Lmt. Şti.	1997	5	1890
29	Koyunoğulları T.G S.İ.İ. ve İ.S.T.L.Ş.	1997	32	5098
30	Türkel Tar. Ür. İth. İhr. San.Tic.Lmt.Şti.	1997	10	4200
31	Aydın Ersoy	1998	10	4950
32	Diyar Tar. Ür. Gıda Mad. Paz. İnş. San.	1998	38	5040
33	Kömürkara Tar.Ü.Gid İthİhr. San.Lmt.Şti	1998	12	2100
34	Mustafa Yücel Kuru Kay. Ve Gıda Mad. Paz.	1998	10	2100
35	Mehmet Orhan İlaslan	1999	13	3178
36	Şahin Yıldız Kuru Kayısı Gıda Lmt. Şti.	1999	14	750
37	Şekerciler Tic. Ve San. Lmt. Şti	1999	22	2100
38	Usta Gıda Tekstil San. Tic. Ltd.Şti.	1999	46	1890
39	Akburç Gıda Teks. San ve Tic. A.Ş.	2000	13	2520
40	Sayınlar Gıda San. Tic. Lmt. Şti.	2000	16	3178
41	Çetiner Sanayi Ticaret Ltd.Şti.	2001	26	2100
42	Toska Tar. Ürün. San. Tic. Lmt. Şti	2001	25	4200
43	Vesta Tar. Ürü. San. Tic. Lmt. Şti.	2002	19	3672
44	İlk Zafer Gıda San. Tic. Lmt. Şti.	2003	16	5280
45	Purap Tar. Ürün. San. Tic. Lmt. Şti.	2003	19	2700
46	Boranoğulları Gıda Kay. Lmt. Şti.	2004	12	1890

Malatya Sanayi ve Ticaret Odası, 2004

* T.G S.İ.İ. ve İ.S.T.L.Ş.:Tarım Gıda Sanayi İmalat İthalat ve İhracat Sanayi Ticaret ve Limitet Şirketi

4 – 2000 Sonrası Dönem: 2000 yılında Malatya ilindeki kuru kayısı miktarı rekor bir üretimle 78212 tona ulaşmıştır. 2000 yılından sonra açılan tesis sayısı 8 adettir. Böylece 2004 yılı itibarıyla Malatya’da bulunan toplam kayısı işleme fabrikası sayısı 46’ya çıkmıştır. Sonuçta Malatya ilinde son zamanlarda kayısıya olan ilginin bu denli artması, kayısı üretim alanlarının uygun olmayan iklim ve toprak alanlarına doğru kaymasına neden olmuştur. Bu dönemdeki kayısı ağacı sayısı 6 228 700 adede ulaşmıştır. 2000 sonrasında kayısı işleme tesislerinin piyasada bir doygunluk oluşturması tesisler arasındaki rekabeti arttırmıştır. Yeni açılan ve kapanan tesislerle, tesis sayısı 45-50 arasında dengelenmiş durumdadır (Tablo 37).

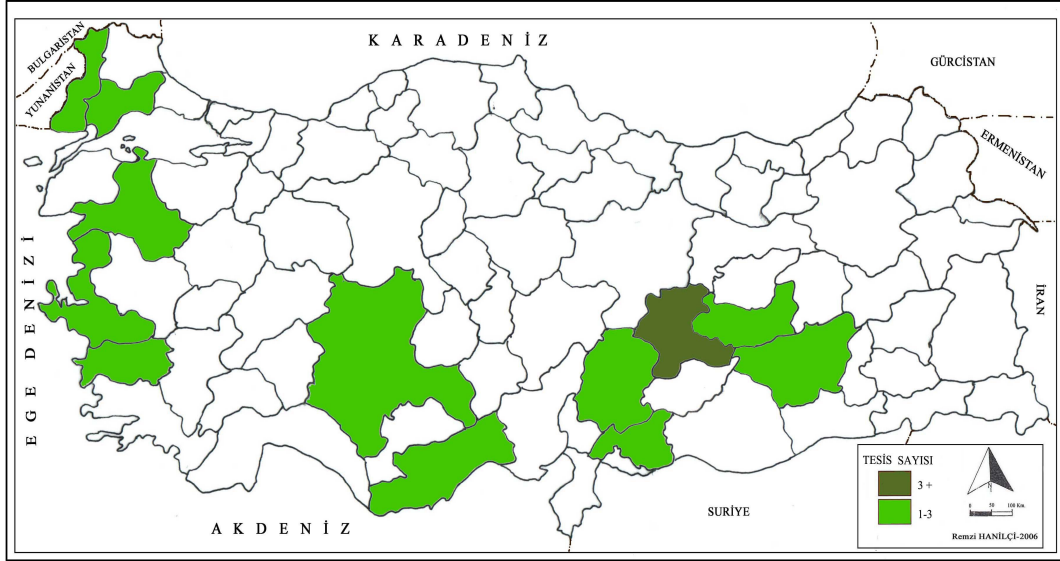
Yapılan saha çalışmasında tesislerin sayılarında, üretim kapasitelerinde ve çalıştırdıkları işçi sayılarında farklılıklar görülmektedir. Tesislerin çalışma ve üretim kapasitelerinin değişiklik göstermesi, piyasanın daralması veya genişlemesi, piyasaya yeni giren veya kapanan tesislerin olması dönemler arasında çeşitli farklılıkların oluşmasına neden olmaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesisleri genelde yaz ve kışa göre bir sorunla karşılaşmamaktadırlar. Kayısının üretim alanının Malatya ve çevresinin olması ve hasattan sonraki ağırlıklı olarak 8,9 ve 10. aylarda hammaddenin temin edilmesi mevsimsel olarak sorunların ortaya çıkmasını engellemektedir.

Kayısı işleme tesislerinde hammadde temininden sorunların maliyeti etkisi tesislere göre değişmekle beraber genelde çok az, az veya orta düzeydedir. Çok az, az ve orta düzeyde hammaddenin maliyete etkisi olduğunu belirten tesis sayısı 24 iken hammaddenin maliyete etkisinin önemli ve çok önemli olduğunu belirten tesis sayısı ise 7’dir.

Kayısı işleme tesislerindeki kayısının temin alanlarını Malatya ili oluşturmakla birlikte sınırlı da olsa Elazığ (Baskil) ve Maraş (Elbistan) İllerinden de temin edilmektedir. Kayısı işleme tesislerinin kayısının dışında işlediği hurma İran’dan temin edilirken incir, üzüm ve badem ürünleri ağırlıklı olarak İzmir ve Aydın ardından da Diyarbakır ve Konya’dan temin edilmektedir (Şekil 13).

Şekil 13: Malatya Şehrindeki Meyve ve Sebze (Kayısı ve Bakliyat Paketleyicileri) Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları



Sebze ve meyve işleme tesislerindeki kayısı işleme tesislerinde hammaddeden doğan sorunlar başta don olaylarının yaşandığı yıllarda hammadde miktarındaki azalmalar ve yüksek miktardaki kükürlü kayısılardır (Özellikle bu problem kayısı işleme tesislerinin en çok sorun yaşadığı problemdir. Avrupa Birliği ülkelerinin 2000 ppm ‘den daha yüksek miktardaki kükürlü ürünlerin ithalatına izin vermemesi kayısı işleme tesislerinin yıkama, kurutma masraflarını arttırmakta ya da çeşitli kimyasal maddelerin kullanılmasına veya pazar alanlarının değişmesine neden olmaktadır). Bunların yanında hammaddenin yaralı (dolu yarası veya yanlış hasat edilmesinden kaynaklanan ezilme ve yaralanmalar) çilli, çamurlu, yanlış veya uygun olmayan şartlarda depolama, yeterince kurutmama gibi hammaddeden kaynaklanan sorunlarla karşılaşmaktadır.

Kayısı işleme tesislerinde kayısının dışında işlenen incir, acı çekirdek, badem, gibi ürünlerde iyi kurutulamama ve uygun şartlarda depolayamamadan dolayı küflenmenin olması diğer bir sorun olarak ortaya çıkmaktadır. Bakliyat paketleyicilerinde ise hammaddeden kaynaklanan fiyat değişimleri hammadde maliyetlerinin artmasına neden olmaktadır.

Kullanılan hammaddeler içinde yarı mamul madde olduğunu belirten tesis sayısı 9, yarı mamul madde olmadığını belirten tesis sayısı ise 24’tür. Kayısı işleme

tesislerinde kullanılan yarı mamul maddeler pirinç unu ve sınırlı olarak birkaç tesiste üzüm vb ürünlere parlaklık ve tatlandırmak için glikoz kullanılmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde kullanılan hammaddeler kayısı, pirinç unu, kayısı çekirdeği, hurma, üzüm, incir, dut, ceviz, erik, glikoz, badem ve tahıl-bakliyat grubu ürünleri sebze ve meyve işleme tesislerinde kullanılan hammaddelerdir. Kayısı işleme tesislerinde işlenen dut, ceviz, hurma, üzüm ve badem gibi ürünler kayısının yanında önemli bir tutmayan özellikle kayısı üretim sezonunun dışında işlenen ürünlerdir.

Sebze ve meyve işleme sanayisi içinde yer alan bakliyat paketleyicileri bazı hammaddeleri Tekirdağ, Mersin gibi illerden alıp tekrar batı illerine pazarlamaları nedeniyle tesislerin hammadde getirme maliyetleri ve ürünlerin pazar alanlarına ulaştırılma maliyetleri artmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayide hammaddelerin bir aylık tesise getirilme maliyetinde en üst sınır 50 000 YTL 'dir. Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesislerinde hammaddenin tesise getirilme maliyetinin düşük düzeylerde seyretmesinin nedeni kayısının üretim merkezinin Malatya olması ve çiftçinin kayısını çoğunlukla şehir merkezindeki Şire Pazarı adındaki kayısı alım merkezlerine getirmesi etkili olmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayide hammaddelerin bir aylık tesise getirilme maliyeti 17 tesiste 1-3, 7 tesiste 4-6, 1 tesiste 10-12 ve diğer 1 tesiste ise 21 bin YTL ve üstündedir.

Sektörlere ve alansal dağılışa göre enerji temini konusunda sorunların olup olmadığı incelendiğinde organizeler ve sanayi siteleri dışında olan tesislerin enerji konusunda sıkıntılar yaşadıkları görülmektedir. Elektrik kesintileri ve voltaj düşmeleri üretimin durmasına, ürünün makine içinde kalmasına, bozulmasına, işgücünün kullanılmamasına, bantların kopma, tıkanma ve üretimin aksamasına neden olmaktadır. Malatya şehri merkezinde yer alan 18 kayısı işleme tesisinden 9'u enerji konusunda sıkıntılar yaşamaktadır. Malatya şehri merkezinde olup da enerji konusunda bir sorunu olmadığını belirten tesislerin ortak özelliği jeneratörlerinin olmasıdır. Organize dışındaki tesisler elektrik kesilmesinin oluşturduğu sorunları genelde jeneratör ile gidermeye çalışmaktadır. Jeneratörü olmayan tesislerde üretim durmakta ve enerji sorun olabilmektedir. Üretimin durduğu zamanlarda ara işler yapılarak personelin zaman kaybı önlenmeye çalışılmaktadır.

Firmaların kullandıkları en temel enerji kaynağı elektrik enerjisidir. 98 tesisten 89 tesis temelde elektrik enerjisini kullanmakla birlikte ikinci bir enerji kaynağı olan mazot, feul-oil, kömür, gazyağı, yanık motor yağları gibi enerji kaynakları da kullanmaktadır. Kullanılan enerji kaynağı tesislere göre değişmemekle beraber kullanılan ikincil enerji kaynağı tesis ve özeklikle sektöre göre farklılıklar gösterebilmektedir. Sebze ve meyve işleme sanayisinde yer alan kayısı işleme tesislerinde kayısının kurutulması için mazot, ısınmak için ise feul-oil veya kömür gibi enerji kaynakları kullanılırken bulgur veya pekmez üretim tesislerinde ısı elde etmek için ikincil enerji kaynağı olarak fuel oil kullanılmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde yer alan 32 tesisten 25 tesisin 1 aylık su tüketim maliyetleri 1000 YTL'nin altında iken 7 tesisin su tüketim maliyetleri 1-7 bin YTL arasında değişmektedir. Su tüketim maliyetleri yüksek olan tesislerin ortak özelliği buldukları alanda yeraltı suyundan istifade edememeleridir.

Kayısı işleme tesisleri, kayısı ve diğer ürünlerin yıkanmasında çok miktarda su kullanan tesislerdir. Tesisler su maliyetlerini azalmak için öncelikli olarak artezyen ardından da su kuyusu açmaktadırlar. Şehir merkezinde, zeminin uygun olmadığı alanlar üzerine kurulan tesisler ile organizelerin dışında sanayi sitelerinde kurulan işletmelerin yanlış yer seçiminden dolayı su tüketim maliyetleri artmakta bu durum ise tesislerin rekabet gücünün azalmasına neden olmaktadır.

Kayısı işleme tesisleri, çalışanların eğitim durumunun en düşük olduğu sektörlerin başında gelmektedir. 29 kayısı işleme tesisinde çalışanların ağırlıkta olduğu eğitim ve öğretim durumu ilköğretim mezunlarından oluşurken, 4 tesiste çalışanların eğitim ve öğretim durumları ise okuryazar ve lise mezunlarından oluşmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde çalışanların eğitim ve öğretim düzeylerinin düşük olmasında kayısı işleme tesislerinde çalışanların genelde eğitim ve öğretimin çeşitli kademelerinde ayrılmış veya eğitim ve öğretim kademelerinin herhangi birine hiçbir şekilde katılmamış kadın nüfustan oluşması etkili olmaktadır.

Malatya şehrindeki gıda sanayi sektörleri içinde en fazla personelin istihdam edildiği sektör sebze ve meyve sanayi içinde yer alan kayısı işleme tesisleridir. Kayısı işleme tesislerinde çalışan toplam personel sayısı 2278 kişidir. Kayısı işleme tesislerinde çalışan 2278 kişiden 1894'ü kadın işçilerden, 384'ü ise erkek işçilerden oluşmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde kadın işçilerin daha fazla olmasının nedeni kadınların daha düşük fiyatla çalışabilmeleri, kayısı paketlerinin 12,5-12,7 kg'yi

geçmemesi, yapılan işin genelde ayıklama, temizleme ve paketle işlemlerinden oluşması işçi seçiminde kadın çalışanların ağırlıklı olmasına neden olmaktadır.

Kayısı işleme tesislerinin çalıştırdıkları işçi ve personel dağılım oranları özel ve kamu kuruluşlarında farklılaşma göstermektedir. Kamu kuruluşu niteliğindeki tesislerde idari ve teknik çalışanlar toplam çalışanlar içinde %50'lik bir oran tutarken, özel sektöre dayanan tesislerde çalışan idari ve teknik personelin toplam personele oranı genelde % 10 dolaylarındadır.

Kayısı işleme tesislerinde çalışan işçilerin başlıca ikamet ettikleri mahalleler Hanımınçiftliği, Taştepe, Melekbaba, Kernek, Beydağı ve Orduzu mahalleleridir. Belirtilen mahalleler işçi ailelerinin yoğun olarak ikamet ettikleri mahallelerdir. Bu mahalleler genelde şehrin kenar kısımlarında yer alan ve ekonomik düzeyi düşük olan kesimin ikamet ettikleri mahalleler niteliğindedirler.

Kayısı işleme tesislerinin genelde bulmakta güçlük çektiği personel türü işçidir. Kayısı hasadı sonrasındaki aylarla tesisler sezonluk olarak işçi bulmakta zorlanırken ilerleyen aylara doğru işçiye olan ihtiyaç azalmaktadır. Tesislerin yoğun olarak işgücüne gereksinim duydukları Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında bir işgücü açığı oluşmaktadır. Kayısı hasadının başladığı aylarda Malatya ili; Urfa, Adıyaman, Diyarbakır ve doğu-güneydoğu gibi illerinden kayısı hasadı için mevsimlik olarak işçi göçü almasına rağmen gelen bu işçi göçü sanayiye yönelik olmamasından dolayı ve tesislerin sezonda yoğun olarak çalışmaları nedeni ile bir işgücü açığı oluşmaktadır.

Kayısı işleme tesislerinde genelde vardiyasız çalışılmakla birlikte 31 tesisten 6'sı sezonda 2 vardiya ile çalışmaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesislerinde çalışanlara ücret ödeme şekli 1 tesis hariç geriye kalan 30 tesiste zamana göredir. Zamana göre değil de parçabaşı (ton başına) ödeme yapan tesis ödeme şeklinin farklı olması ile diğer tesislerden ayrılmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayinde yer alan 31 tesisten 17'sinin 1 aylık işçilik maliyeti 20 bin YTL'nin altında, 11 tesisin 20- 40 bin YTL, 1 tesisin 40-60 bin YTL arasında, 1 tesisin ise işçilik maliyeti 80 bin YTL'nin üzerindedir. Sebze ve meyve sanayisi içinde yer alan kayısı işleme tesislerinde verilen işçilik maliyetleri tesislerin yoğun olarak çalıştıkları dönemlerde verilen maliyetlerdir. Kayısı tesislerinin geneli kış aylarında ya üretimlerine ara vermekte ya da üretimlerini asgari düzeye indirmektedirler.

Gıda sanayisine dayanan tesislerde işletme araçlarının temel kullanım amacı mamul maddelerin taşımacılığına yönelikken, kayısı işleme tesislerinde araçların temel kullanım amacı hammadde teminine yöneliktir. Kayısı işleme tesislerinde üretilen mamul maddeler taşıma ücretlerinin daha uygun olması nedeni ile kargo şirketleri aracılığı limanlara gönderilmektedir. Dolayısı ile kayısı işleme tesislerindeki araç sayısının azlığı diğer gıda sanayisi içinde yer alan tesislere göre göze çarpmaktadır.

Kayısı işleme tesislerindeki araçların ikincil kullanım amacı personel naklidir. Tesislerin personel nakil giderleri tesislerin çalıştırdıkları işçi sayıları ve buldukları alanla ilişkilidir. Şehir merkezinde veya şehir merkezine yakın alanlarda kurulan ve az sayıda işçi çalıştıran tesislerin servis yapmama eğiliminde oldukları görülmektedir. Kayısı işleme tesislerinin 1 aylık personel nakil giderleri ağırlıklı olarak 3000 YTL'nin altındadır. Sadece 1 tesisin personel nakil giderleri 7000 YTL ve üstündedir.

Personel naklinde servis yapılan mahalle ve güzergâhların başlıcaları; Hanımınçiftliği, Taştepe, Kernek, Çöşnük (kırsal kesimleri), Beydağı, Melekbaba, Orduzu, Tecde, Karakavak ile Çevre Yolu'dur. Çevre Yolu, mahallelerin kavşak noktaları olduğu için servis yapan tesisler yol güzergâhı boyunca işçileri alıp bırakmaktadır.

Tesislerin üretim miktarları ve kapasiteleri tesislere göre farklılık göstermektedir. 11 tesisin yıllık üretim miktarı 1000 tonun altında iken, 5 tesisin 1-2 bin ton, 8 tesisin 2-3 bin ton, 3 tesisin 3-4 bin ton, 2 tesisin 4-5 bin ton ve 1 tesisin 5-6 bin ton arasındayken 2 tesisin üretim miktarı 6 bin ton ve üstündedir. Tesislerin üretim kapasiteleri incelendiğinde ise 4 tesisin 2 bin tonun altında, 12 tesisin 2-4 bin ton, 6 tesisin 4-6 bin ton, 3 tesisin 6-8 bin ton, 2 tesisin 10-12 bin ton arasında 5 tesisin ise 12 bin ton ve üzerinde bir üretim kapasitesine sahip olduğu görülür. Sonuç olarak tesislerin ağırlıklı olarak yıllık 2-4 bin ton arasında üretim kapasitesine sahip oldukları görülmektedir. Tesislerin kapasite kullanım oranları Temmuz, Ağustos, Eylül ve Ekim aylarında kapasitenin tümüne yakını kullanılırken Ekim ayından sonra kapasite kullanım oranları düşmeye başlamakta ve ilerleyen aylarda üretim azalması devam etmektedir. Kış ve ilkbahar aylarında % 10- 20 kapasite ile üretime devam eden tesisler kayısının dışındaki ürünleri de işleyerek kapasite kullanımının yüksek kalmasını sağlamaktadırlar. Sebze ve meyve sanayinde yer alan 31 tesisten 12'sinde üretim yıl boyunca devam etmemektedir.

Tesislerin tam kapasite çalışmama nedeni diğer gıda sanayisine dayanan tesislerdeki gibi pazar sorunudur. Sebze ve meyve işleme sanayindeki 32 tesisten 24'ünde pazar, 4'ünde finansman, 2'sinde hammadde yetersizliği ve 2 tesiste de diğer nedenler altında toplanabilecek sorunlardır (tesis yapısından, istenilen özellikte hammadde bulamama vs).

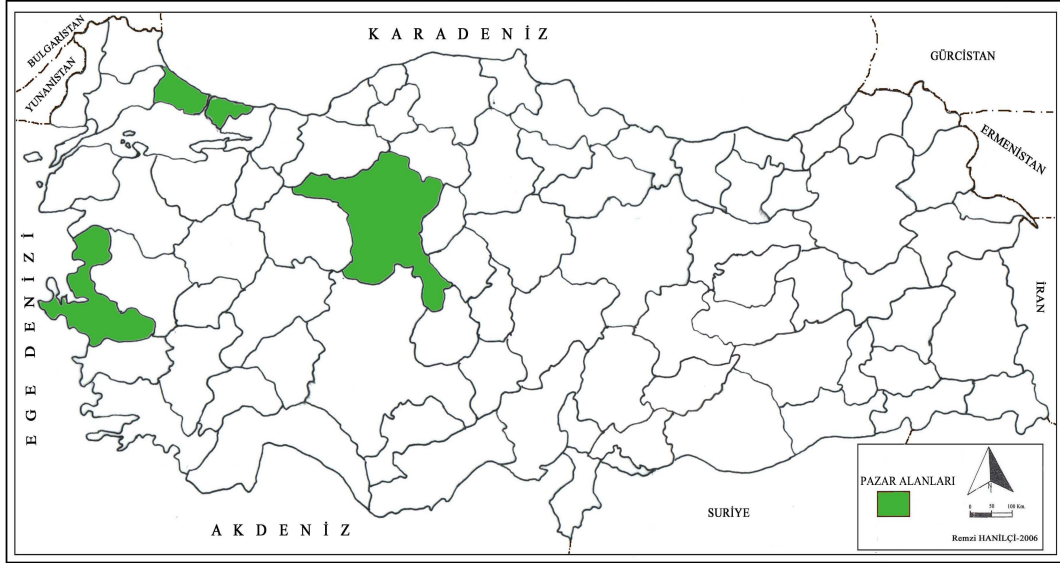
Pazar sorununun büyümesinde Çin'in son birkaç yıldır dünya piyasasına ikinci kalite kuru kayısı ve acı çekirdeği tatlandırarak girmesi temel sorun olan pazar sorununun daha da büyümesine neden olmaktadır. İran ve Pakistan'da artan kayısı üretimi ileri yıllarda bu ülkelerin de pazarda etkili olabilecekleri yönde belirtiler vermektedir.

Sebze ve meyve işleme sanayinde tesislerin tam kapasite çalışmamasında hammadde yetersizliği olan firmalar hammaddenin yani kayısının yeterli miktarda olmamasından ziyade özellikle Avrupa Birliği ülkelerine ihracat yapmaları nedeniyle istenilen niteliklerde (kükürt, nem, hacim, vs) hammadde bulunamamasından kaynaklanmaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesislerinden 20 tesis istenilmesi durumunda incir, üzüm, badem, hurma, kayısı çekirdeği, bakliyat ve tahıl grubu ürünleri işleyip paketleyebilecek tesisler niteliğindedir. Genel hatlarıyla kurutulmuş meyvelerin yıkanması, temizlenmesi, kurutulması ve paketlenmesi işlemlerinin yapıldığı kayısı işleme tesisleri bakliyat grubu ürünleri ile kayısının dışındaki kurutulmuş meyveleri işleyebilecek yapıdadırlar.

Sebze ve meyve işleme sanayindeki 33 tesisten rekabetin olduğunu belirten tesis sayısı 33'tür. Çok az ve az rekabetin olduğunu belirten tesis sayısı 4, orta düzeyde rekabetin olduğunu belirten tesis sayısı 10, önemli ve çok önemli düzeyde rekabetin olduğunu belirten tesis sayısı ise 19'dur. Tesisler arasındaki rekabet durumunun önemli ve çok önemli düzeylerde olması Malatya şehri genelindeki tesis ve sektörlerin genelinde görülen bir durumdur.

Şekil 14: Malatya Şehrindeki Meyve ve Sebze (Kayısı) Ürünleri Sanayisine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Sebze ve meyve işleme sanayisi içinde yer alan kayısı işleme tesislerinde birkaç firma dışında ağırlıklı olarak yurtdışına pazarlama yapılıyor. İç pazarlarda İstanbul, Malatya, Ankara, İzmir ve Gaziantep ile Türkiye'deki diğer şehirlere pazarlama yapılmaktadır (Şekil 14). Yurtdışında ise Avrupa ve ABD ağırlıklı olmak üzere dünyanın birçok ülkesine pazarlama yapılıyor. Kayısı öncelikli olarak Rusya Federasyonu, Almanya, ABD, Fransa, Avustralya, Hollanda, Kanada, İngiltere, Belçika, Ukrayna, Japonya, Mısır, İtalya ve Cezayir; ardından İsrail, Yunanistan, Brezilya, Kore, Ekvator, İsviçre, Meksika, Arjantin, Fas, Suriye, Hong Kong, Danimarka, İspanya, Norveç, Paraguay, Macaristan, Çek Cumhuriyeti, Hindistan ile Ortadoğu ve Orta Asya'daki diğer ülkelerdir.

Bakliyat üretimine dayanan tesislerin pazar alanları olarak Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi illeri öncelikli olarak pazar alanı olarak ortaya çıkmaktadır.

Mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan güçlüklerin başında reklâm ve pazarın yetersizliği, rekabet ve kalite - randıman gibi sorunlarından rekabet unsuru öne çıkmaktadır. 33 tesisten 22'sinin mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaştıkları temel sorun rekabettir.

Kayısı işleme tesislerinde kara ve denizyolu ulaşimleri birlikte kullanılmaktadır. Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesisleri Mersin, İzmir

İstanbul ve Samsun limanlarına kadar karayolunu kullanmakta; Mersin, İzmir İstanbul ve Samsun limanlarından da dünyanın çeşitli ülkelerine denizyoluyla ihracat yapılmaktadır.

Sebze ve meyve işleme sanayindeki 31 tesisten 5'i sevkiyat esnasında sorunlar yaşarken 26'sında herhangi bir sorunla karşılaşmamaktadır.

Sebze ve meyve işleme tesisleri içinde yer alan kayısı işleme tesislerinin genelinde sevkiyat esnasında herhangi bir sorunla karşılaşmamakla beraber, 3 firma denizyoluyla giden ürünlerin gemilerin soğutma sistemine sahip olmaması veya olması durumunda maliyetinin yüksek olması, uygun fiyatla konteynır bulamama, bulunması durumunda ise ileriki dönemlere tarih verilmesi, gümrüklerde çalışan işçilerin yükleme ve boşaltma sırasında taşıma usullerine gereği gibi riayet etmemelerinden ürünün zarar görmesi gibi konularda sorunlarla karşılaşmaktadırlar.

2.3.4 Un ve Unlu Mamuller Sanayi

Un ve unlu mamuller sanayi; un, irmik, makarna, bisküvi, nişasta, pirinç, bulgur ve ekmek sanayilerini kapsar (Yaşar, 2003). Un ve unlu mamullerin temel hammaddesini oluşturan hububat üretimi, tarım sektörünün olduğu kadar genel ekonomimizin de temelini oluşturmaktadır. Hububat üretimi oldukça geniş bir üretici kitlesini ilgilendirmektedir. Hububatın insan beslenmesinde temel gıda maddesi olarak önemli bir yere sahip olması, milyonlarca üreticinin yıllık gelirini sağlayan önemli bir kaynak olması ve çok sayıda sanayii kuruluşunun ham maddesi olması özelliklerinden dolayı ekonomik ve sosyal yaşantımızda diğer tarım ürünlerine göre önemi büyüktür (Türkiye Ziraat Odaları Birliği, 2005, 2).

Türkiye'de buğdaya dayalı gıdalar, kişi beslenmesinde temel ürünler olarak ağırlıklarını öteden beri korumaktadırlar. Hububat bazlı un, irmik makarna, bulgur, bisküvi, gibi ürünlerin üretimi ve tüketimi, toplumun gelir düzeyi, nüfus artışları, şehirleşmenin yaygınlaşması ve ulaşım olanaklarının gelişmesi gibi faktörlerin etkisi altında artmakta ve çeşitlilik kazanmaktadır (Pala; Saygı, 1991, 50).

Yem sanayi ve gıda sanayi açısından temel hammadde olan hububat ürünlerinin yetiştirilmesi, verimliliği ve sanayiye temel hammadde olması açısından önemlidir. Hububat ürünleri, yem sanayine olan etkisiyle hayvancılığa, gıda sanayisine olan etkisiyle un, makarna, irmik, un ve unlu mamuller, bulgur ve diğer sanayi kollarına ve

tarıma olan etkisiyle de çiftçilere geçim kaynağı temin etmesi, tarım alanlarının değerlendirilmesi vb alan ve sektörlerde temel unsur olarak ortaya çıkması açısından önemli bir yer teşkil etmektedir.

Yurdumuzdaki ilk un fabrikası 1885 yılında İstanbul Ayvansaray'da kurulmuştur. 1927 yılına gelindiğinde un fabrikalarının sayısı 40'a, 1950'de 120'ye, 1980'de 276'ya, 1990'da 350'ye, 2005 yılına gelindiğinde ise 1091 adede ulaşmıştır (Doğanay, 1998, 442; Un Sanayicileri Derneği, 2005, 1).

Un fabrikaları yurdumuzda faaliyete geçen ilk sanayi dallarından biridir. Ülkemizdeki hemen her ilde un fabrikası vardır. Bu fabrikaların toplam kapasiteleri 13 milyon ton/yıl olup, büyük ölçüde Trakya, İç Anadolu, Güney ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde toplanmışlardır. Gerek sayısı gerekse kurulu kapasitesi bakımından un sanayinde ilk dört sırayı Konya, İstanbul, Ankara ve İzmir illerimiz almaktadır (Yaşar, 2003, 93). Yukarıda verilen kapasite rakamına Karataş değirmenlerinin kapasiteleri dahil değildir.

Tablo 38: Coğrafi Bölgelere Göre Un Fabrikalarının Dağılışı (2005)

Bölgeler	Sayı	%
Marmara Bölgesi	239	22
Ege Bölgesi	104	10
Akdeniz Bölgesi	75	7
İç Anadolu Bölgesi	335	30
Karadeniz Bölgesi	139	13
Doğu Anadolu Bölgesi	53	5
Güney Doğu Anadolu Bölgesi	146	13
Toplam Un Fabrikası	1091	100

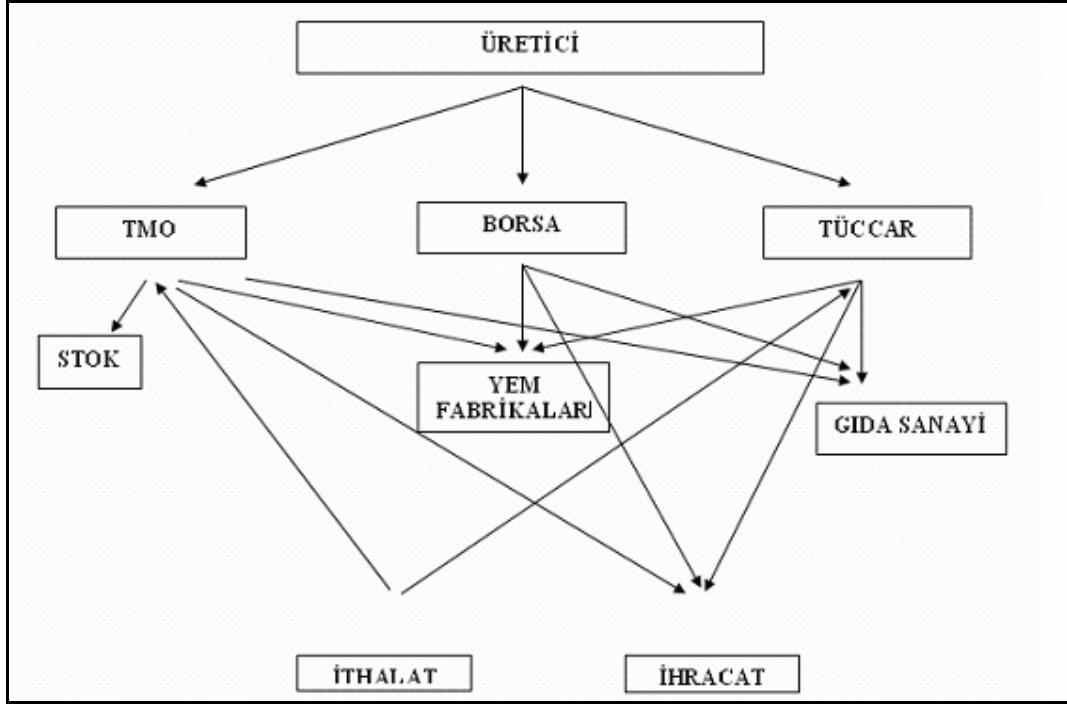
Kaynak: Un Sanayicileri Derneği, 2005

Un sanayicileri derneği tarafından yapılan araştırmada ülkemizde 1091 adet un fabrikası tespit edilmiş ve bunların kurulu kapasitelerinin 36 milyon ton/yıllık buğday işleme kapasitesine ulaştığı hesaplanmıştır (Tablo 38).

2004 yılı itibarıyla dünya buğday üretimi yaklaşık 287 milyon hektarlık alanda yaklaşık 624 milyon ton olup, buğday üretiminde ilk sırayı Çin almaktadır. Bu ülkeyi sırasıyla Hindistan, ABD, Rusya ve Fransa izlemektedir. Adı geçen ülkeler dünya buğday üretiminin yaklaşık %50'sini gerçekleştirmektedir. 624 milyonluk buğday üretiminde Türkiye'nin üretimi ise 20 milyon ton dolaylarındadır. Malatya'daki buğday

üretimine baktığımızda ise yaklaşık 230 bin ton yıllık üretimin olduğunu görmekteyiz (Malatya İl Tarım Müdürlüğü, 2004; Türkiye Ziraat Odaları Birliği, 2005).

Şekil 15: Buğday Ürününün Temini ve İlişkili Olduğu Sektörler



Kaynak: Türkiye Ziraat Odaları Birliği, 2005

Malatya şehrindeki un ve unlu mamullere dayanan tesisler; ekmek fabrikaları, pasta, kek ve diğer unlu mamuller üreten tesisler, kadayıf ve yufka üretimine dayanan tesisler, ekmek katkı maddeleri üretimine dayanan tesisler, bisküvi üretimine dayanan tesisler ve un fabrikalarından oluşmaktadır.

Malatya'daki un ve unlu mamuller sanayiine dayanan tesislerin hukuki durumları limitet ve anonim şirketlerinden oluşmaktadır. Un ve unlu mamuller sanayisi içinde yer alan tesislerdeki şirket türü başta anonim ve limitet ardından da şahıs ve adi ortaklık gibi şirketlerden oluşmaktadır.

Malatya şehrinde bulunan un ve unlu mamullere dayanan tesislerden ekmek ve unlu mamuller üreten tesisler genelde tek katlı iken, un fabrikalarının 7'sinden 7'si de çok katlıdır. Un fabrikalarının çok katlı olması, un fabrikalarının teknik yapısından kaynaklanmaktadır.

Malatya şehrindeki un ve unlu mamullere dayanan tesislerin kuruluş tarihleri 1970- 1974 arası döneme kadar inmektedir. Tesislerin kuruluş tarihleri 1975 -2005 arasındaki yıllarda belli bir dönemde tam olarak belirginleşmese de tesis sayıları sürekli artış göstermiştir. Un ve unlu mamuller sektörü içinde yer alan tesislerden en önce kurulan tesisler un fabrikalarıdır.

Un ve unlu mamuller sanayindeki tesislerin sahiplik durumu diğer gıda sanayisine dayanan tesislerde olduğu gibi ağırlıklı olarak kendi mülkiyetlerinden oluşmaktadır. Malatya şehrinde bulunan un ve unlu mamuller üreten tesislerden 14'ünden 10'unda mülkiyet tesis sahiplerine aittir. Malatya şehrinde bulunan 7 un fabrikasından 6'sında mülkiyet tesis sahiplerine aittir.

Kuruluş esnasında devlet teşvikini kullanan tesis sayısı 4, kullanmayan tesis sayısı ise 10'dur. Gıda sanayisine dayanan diğer tesisler olduğu gibi un ve unlu mamuller sanayinde de genelde kendi öz sermayeleri ile kuruldukları görülmektedir.

Un ve unlu mamuller sanayine dayanan 14 tesisten bugünkü yerlerinde sorunlar olduğunu belirten tesis sayısı 5'tir. Buldukları yerde sorunların olduğunu belirten tesisler, sanayinin ileriki dönemlerdeki yönelme ve yoğunlaşma alanlarını belirlemesi açısından önemlidir. Buldukları alanlarda sorunlar yaşayan tesisler, buldukları alanlar ile ilgili park, arsa, ambar, atık suların tasfiyesi, gürültü kirliliği, yasal uygulamalar ve çıkan tozların çevreyi rahatsız etme gibi problemleri çözememeleri durumunda yer değiştirmeye başlıyorlar. Un ve unlu mamuller sanayindeki kuruluş yerleri sorunları Özsan ve özellikle de şehir merkezinde bulunan tesislerde yoğunlaşmaktadır. Şehir merkezindeki tesislerde arsa, ambar, park yeri gibi sorunlarla karşılaşmaktadır. Un ve unlu mamullere dayanan tesislerden un fabrikalarının yer değiştirmesi sınırlı bir durum iken diğer un ve unlu mamullerde tesislerin yer değiştirmesi un fabrikaları kadar problem olmamaktadır. Özellikle şehir içinde kurulan ekmek üretimine dayanan tesisler küçük ölçekli ekmek fırınları niteliğinde tesisler olmaları nedeni ile yer değiştirmeleri daha kolay olmaktadır.

Un ve unlu mamullerdeki 14 tesisten yer değiştiren tesis sayısı 4'tür. Un ve unlu mamuller içinde yer alan un fabrikalarından dikkati çeken bir unsur un fabrikalarından hiçbirinin herhangi bir şekilde yer değiştirmemiş olmasıdır.

Tesis sahiplerinin buldukları sektör ve alanla ilgili eğitimlerinin olmaları tesislerin büyümeleri, sağlıklı bir şekilde üretim yapabilmeleri, değişen şartları önceden kestirebilme ve piyasa şartlarına göre uygun stratejiler belirleyebilmeleri açısından

önemlidir.Un ve unlu mamuller sanayisi içinde yer alan 7 un fabrikasında genelde düşük üretim kapasiteleri ile çalışmaları ve kapasitelerinin atıl durumda kalmaları veya diğer un ve unlu mamullere dayanan tesislerdeki düşük makineleşme ve yoğun emek gücüne dayanan tesislerdeki yüksek maliyetlerle ürün elde edilerek çalışılması, tesislerin büyümemeleri ve bölgesel tesisler olamamalarında önemli bir etkidir. Malatya şehrinde bulunan un ve unlu mamullere dayanan 14 tesisten buldukları alanla ilgili bir eğitimleri olan tesis sahiplerinin sayısı 2'dir.

Un ve unlu mamuller sanayine dayanan tesislerden Malatya'ya yatırım yapma nedeni temelde Malatyalı olma, ardından pazara yakınlık faktörü etkili olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayine dayanan tesislerde yaz ve kışa göre hammadde temininde genelde bir sorunla karşılaşılmamakla birlikte un fabrikalarında yaz aylarında buğday temini daha kolay olmaktadır.

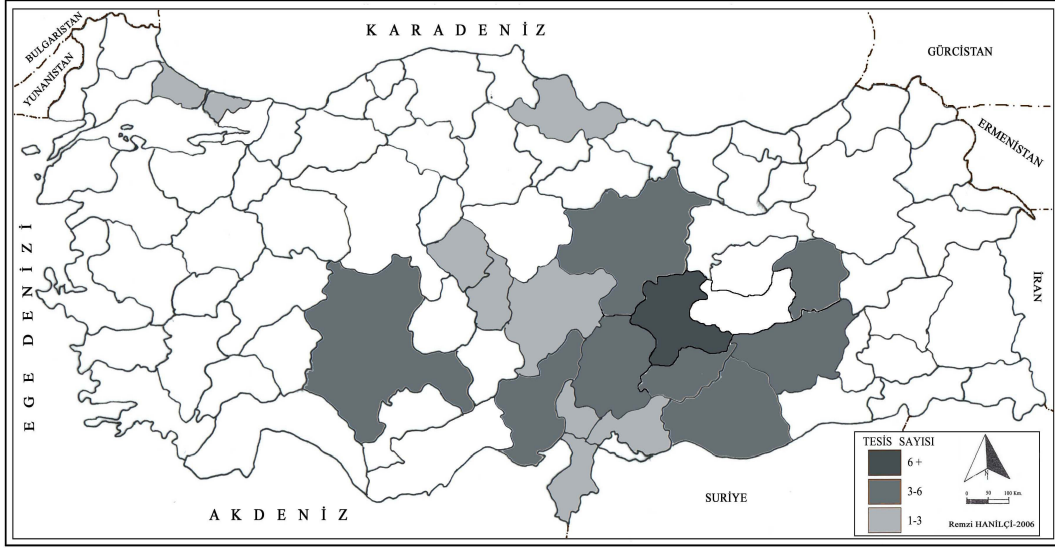
Un ve unlu mamuller sanayinde hammaddenin tesise getirilme maliyeti sektör içindeki alt sektörlerde değişmektedir. Pasta, kek, ekmek, kadayıf ve yufka üretim tesislerinde genelde hammadde tesise kadar un fabrikaları tarafından getirilirken, un fabrikalarında ve hammaddenin getirilme maliyeti kendilerine ait olan tesislerde hammaddenin 1 aylık tesise getirilme maliyeti ortalama 1- 9 bin YTL arasında değişmekle birlikte üst sınır 50 bin YTL civarındadır.

Hammadde temininden doğan sorunlar ekmek, pasta, yufka vb tesislerde un kalitesinin düşük olması sorunları ile karşılaşmaktadır. Bu sorunlarla karşılaşılması halinde ürünün geri iade edilmesi hammaddeden kaynaklanan sorunları önemli ölçüde azaltmaktadır. Ekmek üretim tesislerinde karşılaşılan diğer bir sorun ise çok sık olmamakla birlikte dönem dönem çavdar temininde yaşanan sıkıntılardır. Un fabrikalarında ise buğdayda süne soru ve gönderilen buğday numunesi ile gelen buğdayın birbirini tutmaması sorunları ile karşılaşmaktadır.

Un ve unlu mamullere dayanan tesislerin hammadde alanlarını iki gruba ayırmak mümkündür. Un ve unlu mamuller içinde yer alan ekmek, pasta, kek, kadayıf, ekmek katkı maddeleri vb tesislerde hammadde temin alanlarını başta Malatya ili olmak üzere Adıyaman (un), Konya (un), Gaziantep (Antep fıstığı, ceviz, un), İstanbul (çikolata, ekmek katkı maddeleri, maya), Diyarbakır (un), Samsun (susam), Adana ve Hatay illeri oluşturmaktadır. Un fabrikalarının hammadde temin alanlarını ise yine Malatya ili başta olmak üzere Sivas, Şanlıurfa, Adana, Kahramanmaraş, Adıyaman, Kayseri,

Diyarbakır ve süreklilik arz etmeyen Konya, Nevşehir, Kırşehir, Osmaniye, Hatay illeri oluşturmaktadır (Şekil 16).

Şekil 16: Malatya Şhrindeki Un ve Unlu Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları



Şekil 17: Malatya Şhrindeki Un ve Unlu Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Un ve unlu mamullere dayanan tesislerin pazar alanlarını iki gruba ayırmak mümkündür. Un ve unlu mamuller içinde yer alan ekme, pasta, kek, kadayıf, ekme

katkı maddeleri vb tesislerde pazar alanlarını başta Malatya ili olmak üzere Elazığ, Diyarbakır ve Bingöl illeri ile süreklilik taşımayan Mersin, Erzurum, Kayseri, Yozgat, İstanbul, İzmit, Ankara, Muş, Tunceli illeri oluşturmaktadır. Un fabrikalarının pazar alanlarını ise yine Malatya ili başta olmak üzere Erzurum, Diyarbakır Bingöl illeri ile ikinci derecede pazar alanı oluşturan Mardin, Diyarbakır, Erzurum, Van, Kahramanmaraş, Muş, Bitlis ve İstanbul illeri oluşturmaktadır (Şekil 17).

Son dönemlerde 2005 yılı itibari ile dış pazarlardan Irak pazarının yeniden açılması ile Irak'a olan ihracat yeniden başlamıştır. Malatya'daki firmalar da 2004'te başlayan ihracatta 2005 yılında pay almaya başlamışlardır.

Un ve unlu mamuller sanayisinde mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan güçlüklerden reklâm yetersizliği, kalite ve randıman, rekabet ve pazarın yetersizliği gibi sorunlarından, temelde rekabet ardından da pazarın yetersizliği gelmektedir. Un ve unlu mamuller içinde yer alan un fabrikalarında da mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan temel zorluk olarak yine rekabet unsuru ortaya çıkmaktadır. Malatya şehrindeki 7 un fabrikasından 6'sı rekabet, diğer geriye kalan 1 tesiste ise diğerleri altında toplanabilecek nedenlerden dolayı mamul maddelerin pazarlanmasında zorluklar yaşanmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde mamul maddelerin pazarlanmasında üç yöntem öne çıkmaktadır. Pazarlamacılar, telefon ve bayilikler aracılığı ile yapılan pazarlamada tesislerin üretim miktarları ve pazar alanlarının genişliği etkili olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde sevkiyat esnasında genelde herhangi bir sorunla karşılaşılmamaktadır. Malatya şehrinde yer alan 14 firmadan sadece iki firmanın ağırlıklı olarak doğu illerine çalışmalarından kış aylarında yolların kapanması ve Irak'a ihracat yapan firmaların güvenlik sorunlarıyla karşılaşmaları sorun oluşturmaktadır.

Un ve unlu mamullerin üretimine dayanan tesislerdeki enerji maliyetleri 1-6 bin YTL arasına değişmektedir. En düşük enerji maliyetleri ekmek fabrikaları ve fırınlarında görülürken, en yüksek maliyetler un fabrikalarında görülmektedir. Ekmek fabrikalarında üretim miktarı ve çalışan sayısı arttıkça enerji maliyetlerinin de arttığı görülmektedir. Ekmek fabrikalarında veya fırınlarda üretim yapan tesislerin enerji tüketimlerinde etkili olan unsurlardan biri de taş fırın veya dönerli fırınlardan oluşup oluşmamasıdır.

Giderek artan rekabetçi ortamda ayakta kalabilmek için maliyetlerini azaltma yoluna giden fırınlarda, üretim teknolojisinde 50 yıl öncesine dönmeler görülmektedir.

Özellikle 2001 yılında yaşanan krizle birlikte fırıncılar, maliyeti daha az olan kara fırınlara yönelmekte çareyi bulurken, bu durum en çok makine üreticilerini etkilemiş durumdadır. Bu tarzda üretim, sağlığa uygun olmaması nedeniyle eleştirilmektedir (İMKB, Sektör Raporları, 2005).

Un ve unlu mamullere dayanan tesislerin 5'inde 2 bin YTL'nin altında, 4 tesiste 3-4 bin YTL arasında diğer 4 tesiste ise 5-6 bin YTL arasına bir enerji tüketimi söz konusudur. Enerji maliyetleri açısından un ve unlu mamuller içinde öne çıkan alt bir sektörden ziyade tesislerin üretim miktarları etkili olmaktadır. Aynı alt sektör içinde olmalarına rağmen enerji tüketimleri farklı nitelikler gösterebilmektedir. Un ve unlu mamuller içinde yer alan ekmek fabrikaları arasında enerji maliyetleri açısından farklılıklar görülmektedir. Bu maliyet farkın ortaya çıkmasında ekmek fabrikalarının üretim miktarının yanında taş fırın veya elektrikli fırın olması etkili olmaktadır.

Sektörde kullanılan suyun temel kullanım amacı üretime yöneliktir. 14 tesisten ekmek katkı maddesi üreten 1 tesis hariç geriye kalan 13 tesiste suyun kullanım amacı, üretim ve üretim aşamalarına yöneliktir. Un ve unlu mamullerin üretimine dayanan tesislerdeki su tüketim maliyetleri ise 1-3 bin YTL arasında değişmektedir. Su tüketim maliyetleri düşük olan tesisler diğer sektörlerde olduğu gibi artezyen ve kuyu suyundan su ihtiyacını gidermektedirler. Un üretiminin yapıldığı 7 tesisten 5'inin kuyu ve artezyenden su temin etmesi, un fabrikalarındaki su tüketim maliyetlerinin azaltılmasında önemli bir etkidir.

Un ve unlu mamuller san. İçinde yer alan un fabrikalarında çalışanlar genelde ilkokul mezunu durumundadırlar. Un fabrikalarında çalışanların da dikkati çeken bir unsurda tesis çevresindeki alanlarda ikamet etmeleridir.

Un ve unlu mamuller sektöründeki tesislerin en çok ihtiyaç duydukları personel türü teknik ve işçi çalışanlardır. Gerek un fabrikalarında gerekse unlu mamuller içindeki diğer tesislerde tesislerin ihtiyaç duydukları personel türü tesislere göre farklılık göstermektedir. Un ve unlu mamuller içinde yer alan un fabrikalarında teknik işçi biraz daha öne çıksa da tüm tesislere genellenebilecek bir durum değildir.

Un ve unlu mamuller sanayisine dayanan 14 tesiste toplam çalışan sayısı 312 kişidir. Çalışanların yaklaşık olarak % 90'ını erkek çalışanlardan oluşturmaktadır. Un fabrikalarında yapılan işin daha fazla güç gerektiren işlerden oluşması kadın çalışanların sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Sınırlıda olsa un işleme sanayisine dayanan tesislerde çalışan kadın personeller genelde temizlik ve sekreterlik gibi alanlarda

çalışmaktadırlar. Buna rağmen un ve unlu mamuller sanayinde kadın nüfusun % 10 civarında bir oran tutmasında kadayıf ve yufka üretim tesislerinde çalışan kadın personelin fazlalığı etkili olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde çalışan personel sayısının sınırlı olması işçilik maliyetlerinin de genelde 20 bin YTL ve altında olmasına neden olmaktadır. Sadece 1 tesiste 1 aylık işçilik maliyeti 60- 80 bin YTL arasında değişmektedir. Bu tesiste işçilik maliyetinin fazla olmasında bu tesisin kamu kuruluşu niteliğinde bir tesis olması etkili olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayisine dayanan 14 tesisten 8'i servis yapmamaktadır. Özellikle servis yapmayan tesisler un ve unlu mamuller içindeki un üretim tesisleridir. Un üretim tesislerinin genelde servis yapmamalarında, tesislerin çalışan sayılarının sınırlı olması, un fabrikalarında çalışan personelin genelde fabrika çevresinde ikamet etmeleri ve un fabrikalarının 1'i dışında şehir merkezinde veya şehir merkezine yakın alanlarda yer almaları etkili olmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde bulunan 14 tesisten 4'ü iki vardiya ile çalışırken 10 tesis vardiyasız çalışmaktadır. Un ve unlu mamuller sanayindeki un fabrikalarında tesislerin vardiyalı çalışmasında, sektörden ziyade tesislerin özellikleri etkili olmaktadır. Vardiyalı 4 tesisten ikisi ekmek üretimine, 1'i pasta ve tatlı üretimine geriye kalan diğer 1 tesiste un üretimine dayanmaktadır.

Un ve unlu mamuller sanayinde araçların temel kullanım amacı tüm tesislerde mamul madde taşımacılığına yöneliktir. Un ve unlu mamullere dayanan tesislerdeki araçların ikincil kullanım amacı ise personel nakli ve hammadde teminidir. Pasta, tatlı, ekmek fabrikaları, yufka ve kadayıf tesislerinde genelde hammaddenin ürün alınan tesislerce getirilmesi, hammaddenin tesislere getirilme maliyetini düşürdüğü gibi araç sayılarının da arttırılmasına gerek kalmamaktadır. Un fabrikalarında da hammadde temininde taşıma şirketlerinin veya nakliyecilerin daha uygun olması, tesislerin hammadde temininde taşıma şirketlerine veya nakliyecilere yönelmesine neden olmaktadır.

Tesislerin hammadde temininde nakliyeciler ve taşıma şirketlerinden yararlanmaları araç sayılarının tüm tesislerde 10'un altında olmasına neden olmuştur. Tesislerin ulaşım konusunda en düşük maliyetle ürün ve hammadde taşımaya çalışmaları taşıma sistemlerinin dönem dönem değişebilmesine neden olabilmektedir. Araç kiralamanın veya nakliyecilerin daha uygun olduğu dönemlerde tesisler

hammadde ve ürün taşımayı nakliyecilere bırakırken; taşıma maliyetlerinin, pazar alanlarının veya ürün hammadde miktarının farklı miktarlarda olması gibi nedenler seçilen ulaşım ve taşıma yöntemlerini etkilemektedir.

İşletmelerin sahip oldukları araçlar yanında ihtiyaç duydukları araç sayıları da alt sektörlere göre değişmektedir. Un ve unlu mamuller sanayindeki 14 tesisten 7'sinde araçlar yeterli iken 5'inde 1-3, 1'inde 3-5, 1'inde ise 5-7 arasında araca ihtiyaç duyulmaktadır. Araçları yeterli olan tesislerin başında un fabrikaları gelmektedir. 1 tesis hariç diğer tesislerin sahip oldukları araçlar yeterli sayıdadır.

Tesislerin tam kapasite çalışmamalarındaki temel etken pazar unsurudur. Çoğu zaman aynı pazar alanında gereğinden çok tesisin bulunması, tesislerin pazar alanlarını sınırladığı gibi kapasite kullanım oranlarının da sınırlı kalmasına neden olmaktadır.

Un ve unlu mamullerdeki 14 tesisten 8'i bazı ek ve ilavelerle çeşitli ürünler üretebilecek niteliktedir. 2 tesis unlu mamuller üretebilecek nitelikte, 1 tesis bakliyat paketleyebilecek altyapıdadır. Un fabrikalarının bir kısmı bazı ilavelerle yem ve bulgur üretebilecek niteliktedir.

Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan 14 tesisten 11'inde üretimi olumsuz etkileyen herhangi bir faktör yokken 3'ünde üretimi etkileyen olumsuz faktörlerin olduğu görülmektedir. Özellikle şehir merkezindeki tesislerin çeşitli sorunlar yaşamasına rağmen bu sorunların üretimi doğrudan etkilemeye henüz başlamaması üretimi etkileyen olumsuz koşulların sınırlı gözükmesine neden olmaktadır. Yapılan saha çalışmasında şehir merkezindeki tesislerde az veya çok oranda kuruldukları saha ve üretimle ilgili problemlerin olduğu; fakat tesis sahiplerinin bunlardan sadece görünen problemlerin farkına varıldığı tespit edildi.

Üretimi etkileyen olumsuz faktörlerin başında depolama ve alansal yetersizlik gelmektedir. Bu sorun kendini yanlış alana ve özellikle de şehir merkezindeki genişleme imkânı olmayan veya sanayi sitelerindeki alanlarda kurulan tesislerde görülen ortak bir problemdir. Kapasite sınırlılığı ve makine ve donanımlarından kaynaklanan sorunlar ise ikinci dereceden karşılaşılan sorunlardır.

Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan 14 tesisten üretime ara veren tesis sayısı 4'tür. Ara veren 4 tesisten 4'ü de un fabrikalarıdır. Un ve unlu mamuller içinde yer alan 6 un fabrikasından 4'ü haftada 1-6 gün arasında çalışmaktadır. Un

fabrikalarında üretime ara verilen bir dönemden ziyade yılın genelinde böyle bir durum söz konusudur¹⁸.

Un ve unlu mamuller sanayinde yer alan 2 tesiste yıllık üretim miktarı 2 bin tonun altında, 1 tesiste 2-4 bin ton diğer bir tesiste ise 10 bin tonun üzerinde bir üretim bir üretim söz konusudur. Tesislerdeki yıllık kapasite miktarına bakıldığında ise 4 tesiste 20 bin ton altında, 1 tesiste 20-40 bin ton arasında diğer 1 tesiste ise 60-80 bin ton arasında olduğu görülür. Un ve unlu mamuller sanayinde üretim ve kapasite konusunda dikkati çeken tesisler un fabrikalarıdır. Yıllık 60- 80 bin ton kapasiteye kadar çıkabilen un fabrikalarında yıllık maksimum üretim miktarı 10- 15 bin ton arasında değişmektedir. Genelde % 10- 50 arasında kapasite ile çalışan un fabrikaları haftanın belirli günlerinde çalışmaktadır.

Un ve unlu mamuller içinde yer alan diğer bir alt sektör ekmek fabrikalarından oluşmaktadır. Malatya şehrindeki ekmek fabrikalarından fırın niteliğinde olan ve genelde şehir merkezindeki çeşitli konutların alt kısımlarındaki işyerlerinde faaliyet gösteren fırınların yıllık üretim miktarı 500 bin adet (francala ekmek) altındadır. Malatya şehrinde yıllık 30- 40 milyon adet francala ekmek üretim kapasitesine sahip sadece iki tesis vardır. Üretim miktarı ve kapasite kullanım oranlarının sürekli değişkenlik göstermesi nedeniyle tesislerde üretim miktarları ve kapasite kullanım oranı da yıldan yıla veya aynı yıl içindeki farklı dönemler de değişkenlik gösterebilmektedir.

2.3.5 Şeker ve Şekerli Mamuller

DPT tarafından yapılan çalışmada şeker ve şekerli mamuller alanına giren ürünler; şeker, melas, yaş küspe, helva, lokum, sakız, şekerlemeler, çikolata ve kakaolu mamuller ve kakao tozu ürünleri olarak sınıflandırılmaktadır (İMKB, 1996, 90).

Türkiye’de şeker üretimi 4634 sayılı Şeker Kanununa göre %90’ı pancar şekerinden, %10’u nişasta bazlı şekerden karşılanmaktadır. Pancar şekeri fabrikalarının ana ürünleri; kristal şeker, rafine şeker ve sıvı şekerdir. Ana ürünler; evsel tüketim ile şekerli mamul sanayiinde kullanılmaktadır. Fabrikasyon yan ürünleri ise; yaş pancar posası ve melastır. Yan ürünler; yem sanayii, alkol, maya, kimya, kozmetik gibi birçok üretim kollarında girdi olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, çevre açısından kirlilik

¹⁸ Malatya şehir merkezinde 2005 yılı itibarı ile faaliyette bulunan un fabrikası sayısı 6’dır. Diğer bir un üreten tesisin aynı zamanda yem üretmesi ve ağırlıklı olarak yem üretimine dayanması nedeni ile bu tesis yem üretimine dayanan tesisler kategorisinde değerlendirilmiştir. Bu tesis ile birlikte 2005 yılı itibarı ile un üretimine yapan tesis sayısı 7’dir. Bu sayıya şehrin çeşitli yerlerinde bulunan değirmenler dahil edilmemiştir.

yaratmayan melas, toz kömüründe yapıştırıcı olarak kullanılmaktadır. Şekerpancarı tarımı ve şeker sanayii; kendi sektöründe sağladığı istihdamın yanı sıra, tarımsal alet makine sanayi, taşıma sektörü, kağıt ve plastik sanayii gibi daha birçok sektörde istihdamın artmasına etken olmaktadır. Sektörün üretim değeri 3,5 milyar \$'dır. Pancar şekerinin hammaddesi şeker pancarıdır. 2004 yılı itibariyle; 63 ilde 5233 köyde 303.428 çiftçi ailesi tarafından 321.000 ha alanda 13.752.686 ton şekerpancarı üretimi gerçekleştirilmiş olup, bu miktar pancar için üreticilere yaklaşık 1,3 Milyar \$'lık bedel ödemesi yapılmıştır (IX. KP., 2006, 30; Türkiye Şeker Fabrikaları A. Ş., 2004).

Türkiye'de şekerli ve çikolatalı mamuller sektörünün başlangıcı küçük imalathanelerde üretilen lokum ve helva gibi geleneksel Türk şekerlemelerinin üretimiyle başlamıştır. Günümüzde, geleneksel üretim yöntemleriyle birlikte modern üretim teknolojisinin de kullanıldığı sektör, gıda sanayi içinde yer alan, üretiminde kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler ve ambalaj malzemeleri ile yan sanayisini de geliştiren önemli sektörlerden bir tanesi durumuna gelmiştir (Karabayır, İGEME, 2005, 1).

Şeker üretimi sırasında yan ürün olarak ortaya çıkan melas ve yaş küspe, yem sanayi için girdi teşkil ederken, üretilen toz şekerin kendisi de şekerli mamullere dayanan diğer sanayi dalları için hammadde teşkil etmektedir (İMKB, 1996, 90).

Malatya şehrindeki şekerli mamuller sanayi kapsamına alınan alt sektörler; toz ve küp şeker, toz içecek, helva ve lokum, bal ve bal ürünleri ve pekmez üretimine dayanan tesislerden oluşmaktadır. Çalışma özellikleri, çalışan kişi sayıları, pazar alanları ve diğer özellikleri açısından birbirinden ayrılan bu sanayi dalları genelde temel hammadde olarak şeker kullanmaları veya tatlandırıcı özellikte olmaları sektördeki tesislerin ortak özelliğidir.

Malatya şehrindeki şekerli mamuller sanayine dayanan en temel ve köklü sanayi tesisi toz şeker üretimine dayanan kamu kuruluşlarıdır. Toz şeker üretimine dayanan Malatya Şeker Fabrikası yarattığı katma değer, istihdam, diğer sektörler; yem sanayi, tarım ve hayvancılığa katkılarıyla Malatya şehrinde en önde gelen gıda sanayisine dayanan tesislerin başında gelir.

Bal ve bal ürünleri üretimine dayanan tesisler çalışma özellikleri ve kapasiteleri ile küçük ölçekli kalan yerel ve bölgesel pazar alanlarına yönelik üretim yapan tesislerdir. Sayıları 2 olan bu tesislerde toplam çalışan kişi sayısı 24'tür.

Şeker ve şekerli mamuller içinde olan ve yine yerel ve bölgesel nitelikte çalışan alt sektörlerden biri de helva ve lokum üreticileridir. Daha çok düşük makineleşme ve emek gücüne dayanan bu tesisler seri üretimden uzak bir perspektifle üretim yapmaktadırlar. Fakat buna rağmen helva ve lokum üreticileri arasında da kalite ve hijyen alanında belirli standartları yakalamaya ve seri üretime geçmeye çalışan tesislerin olduğu göze çarpmaktadır.

Küp ve toz içecek ile saplı top şeker üretimine dayanan tesislerin sayıları 6'dır. Genelde Organize, Özsan ve Gıda Toptancılar Sitesi'nde bulunan bu tesislerin temel hammaddeleri toz şeker ve çeşitli aromalardır.

Şekerli mamuller içinde yer alan diğer bir alt sektör pekmez üreticileridir. Pekmez üretimine dayanan tesislerin gerek hammadde temin alanları, gerek pazar alanları ve gerekse de diğer üretim miktarı ve kapasiteleri ile Malatya şehrinde öne çıkan gıda sanayi tesisleri arasındadır.

Şekerli mamullere dayanan tesisler diğer gıda sanayisine dayanan tesislerde olduğu gibi ağırlıklı olarak limitet şirketlere dayanmaktadır. Şeker ve şekerli mamuller içinde yer alan 12 tesisten 3'ünün Malatya'da, 2'sininde Malatya dışında tesisleri vardır. Şeker ve şekerli mamuller içinde yer alan 12 tesisten 2'si Malatya dışındaki bir tesise aittir.

Şeker ve şekerli mamullerin kuruluş tarihleri incelendiğinde Malatya Şeker Fabrikası hariç sektörde yer alan diğer 11 tesisin 1990 yılı sonrasında kurulduğu görülmektedir. Şekerli mamuller sanayinde kurulan tesislerin kuruluş esnasındaki devlet teşviklerinden faydalanarak kurulan tesislerin sayısı 5 olmasına rağmen kuruluş esnasındaki sermayenin temel kökeni Malatya Şeker Fabrikası dışında kalan tüm tesislerde ticarettir.

Şekerli mamuller sanayinin diğer gıda sanayi tesislerine göre şehir içindeki dağılımları daha belli alanlarda toplanmaktadır. Malatya ilindeki şekerli mamuller sanayine dayanan tesislerden 2'si Gıda Toptancılar Sitesi'nde 3'ü şehir merkezinin çeşitli alanlarında, 3'ü Özsan Sanayi Sitesi'nde, 4'ü de organizelerde yer almaktadır. Ağırlıklı olarak Organizeler, Özsan, Gıda Toptancılar Sitesinde toplanan tesislerden organizelerde kurulan tesislerde genelde herhangi bir alt yapı sorunu ile karşılaşılmazken Özsan ve Toptancılar Sitesi'nde bulunan tesislerde bu alanların üretime elverişli alanlar olmamalarından dolayı diğer sektörlerde olduğu gibi park, arsa, ambar ve alansal darlık gibi sorunlarla karşılaşmaktadır.

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerin % 50'sinden fazla bir oranda görülen yatırımların tercih nedeni olarak Malatyalı olma, şekerli mamuller içindeki tesis sahipleri içinde geçerlidir. Kayısı işleme tesisleri hariç tutulursa Malatya'ya yatırımların temel nedeni olarak Malatya'da yetişmiş veya Malatya'da ikamet etmekte olan işadamlarının Malatya'ya yatırım yapmaları etkili olmaktadır. Malatya'da yer alan 98 gıda işleme tesisinden sadece 4'ünün Malatya dışında bir kuruluşa ait olması Malatya'daki yatırımların tercih nedenlerini göstermesi açısından önemlidir¹⁹.

Şeker ve şekerli mamuller sanayindeki 12 tesisten yaz ve kış aylarına göre hammadde temininde sorunların oluştuğunu belirten tesis sayısı 4'tür.

Şeker fabrikalarında hammadde temininde yaz ve kışa göre zorluklar yaşanmasından ziyade kış aylarında çiftçinin ürünü tesise getirmesinde problemler yaşanmaktadır. Bal ve bal üretimine dayanan tesislerde mevsimsel bir problemden ziyade kış aylarında balın donması sorun oluşturmaktadır. Bal peteği üretimine dayanan tesislerde kış aylarında bal mumu bulmak zorlaştığından kış aylarında hammadde temini biraz daha zorlaşmaktadır. Helva ve lokum üreticilerinde susam vb maddelerin temininde belli bir dönemden sonra bulunmakta sıkıntı çekilmesi sorunları ile karşılaşılmaktadır. Küp şeker üreticilerinde yaz ve kışa göre hammadde temininde mevsimsel bir sorunla karşılaşılmamaktadır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde hammaddelerin tesislere getirilme maliyeti 6 tesiste 3 bin YTL'nin altındayken, 2 tesiste 4-6 bin YTL, 1 tesiste 7-9 bin YTL, 1 tesiste 19-21 bin YTL diğer bir tesiste ise 21 bin YTL üstündedir.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde yer alan Malatya Şeker Fabrikası hammaddenin tesise getirilme maliyeti 21 bin YTL. üstünde olan tek tesistir. Şeker üretiminde tüm maliyetler içinde % 4'lük bir oran tutan taşıma maliyeti 1 milyon YTL'nin üstünde bir maliyet tutmaktadır.

Şekerli mamuller sanayinde hammaddeden kaynaklanan sorunlar şeker fabrikalarına gelen şekerpancarlarının topraklı olması, yeteri kadar hammadde bulunamaması, pancardaki şeker oranının düşüklüğü, kantarlarda bekleyen hammaddenin fire vermesi, başkesimin istenilen şekilde olmaması, pancardaki kirlilik oranının fazla

¹⁹ Kayısı işleme tesislerinin Malatya'da kurulmuş olmalarının temel nedeni kayısının Malatya ilinde yetişiyor olmasıdır. Kayısının Malatya ilinde yetişmesi hammaddeye yakınlık faktörüne yönlendirdiği için kayısı işleme tesislerinin kuruluşundaki temel etken olarak hammaddeye yakınlık olarak ortaya çıkmaktadır.

olmasıdır (bazen pancardaki kirlilik oranı % 25 kadar olabiliyor. Pancar kantarlarındaki görevliler çiftçiyi kırmamak için % 5-8 oranında düşülüyor). Bu problemlerin yanında makine ve donanımlarından kaynaklanan kapasite sınırlılığı sorunu üretimi olumsuz etkilemektedir.

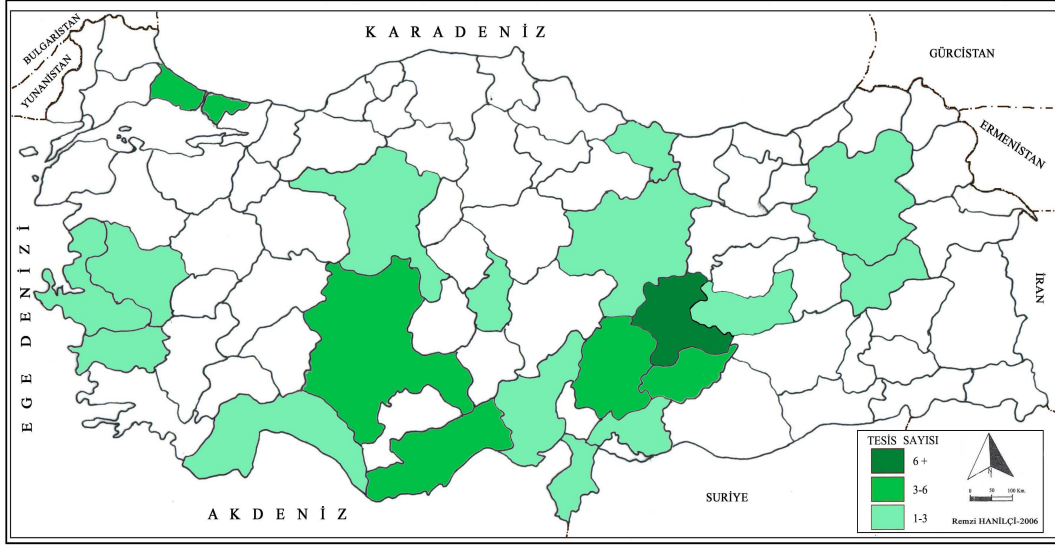
Bal paketleme ve üretme tesislerinde alınan hammaddenin ekşi ve bozuk olması sorunları ile karşılaşmaktadır. Bu durumlarda ise alınan ürünler geri iade ediliyor. Bal peteği üretimine dayanan tesislerde çeşitli şehirlerden gönderilen numunenin beklenen veya belirtilen kalitenin altında olması sorunları ile karşılaşmaktadır.

Küp şeker üretimine dayanan tesislerde hammadde ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmamaktadır. Toz şekerin nemlendirilip preslenmesi esasına dayanan küp şeker üreticileri şekeri ayrıntılı bir işlemde geçirilmeden ürün haline getiriyorlar. Üretim ve hammadde temin maliyetlerinin yakın olduğu sektörde fiyatlardaki ve ambalajlardaki küçük oynamalar tesisler arasında haksız rekabete yol açmaktadır.

Türkiye’de üretilen şekerle dış piyasalarda üretilen şeker fiyatları arasında ortalama 400 ABD\$/ton fark olması nedeniyle, Güneydoğu sınır kapılarından ülkemize kaçak şeker girmekte ve bu şekerler piyasa fiyatlarının altında satılarak haksız kazanç elde edilmektedir. T. Şeker Fabrikaları A.Ş.’den dünya fiyatları seviyesinde alınan şeker, gerekli denetimlerin uygulanmamasından dolayı ilgili ihraç edilecek ürünün üretiminde kullanılmamakta ve iç piyasada ucuza satılarak haksız kazanç elde edilmektedir. Türkşeker’den ihracat kaydıyla dünya piyasa fiyatlarına alınan şeker gümrük kapılarından çıkmış gibi gösterilip iç piyasada ucuz fiyata satılmaktadır. İhracatı yapıp tekrar yurda kaçak yollardan sokularak ucuza satılıp haksız kazanç elde edilmektedir (VIII. K.P., 2004, 18).

Şekerli mamuller sanayinde hammadde temin alanları geniş bir alana yayılmış durumdadır. Yarı mamul maddeler Konya ve İstanbul gibi illerden temin edilirken üretimi Malatya’da olmayan hammaddelerin ise genelde yetiştirme alanlarından temin edildiği görülmektedir.

Şekil 18: Malatya Şehrindeki Şeker ve Şekerli Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları

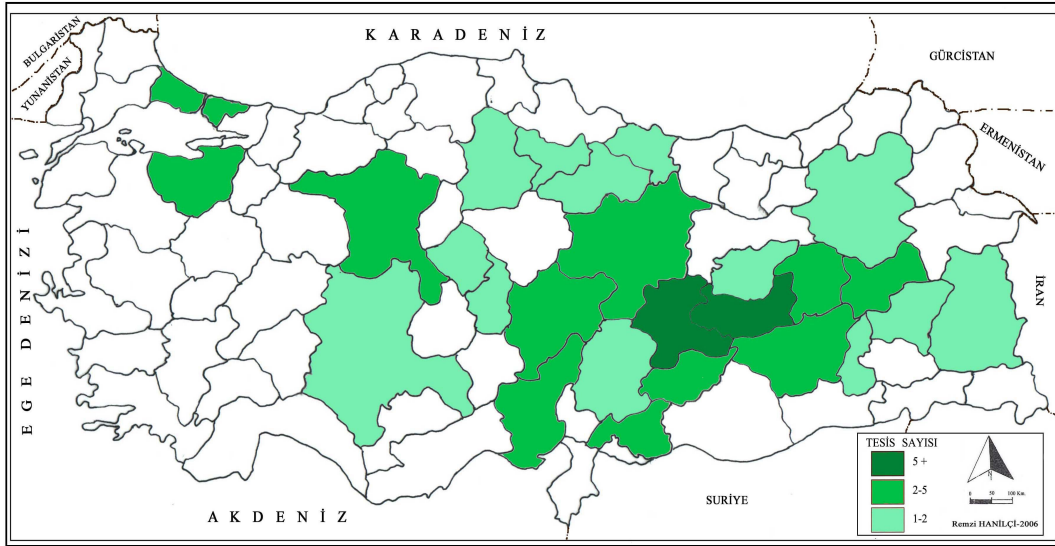


Toz şeker üretiminde hammadde temin alanlarını Malatya, Adıyaman, Sivas ve Kahramanmaraş illeri oluşturmaktadır. Bal ve bal peteği üretimine dayanan tesislerin hammadde alanını Malatya, Antalya, Konya, Mersin, Hatay, Erzurum, Ordu ve Ankara illeri oluşturmaktadır. Helva ve lokum üreticilerinde Malatya, İstanbul, Adana, Mersin, Antep, Konya ve Adıyaman illeri hammadde temin alanlarını oluşturmaktadır. Küp şeker üretimindeki hammaddenin temin alanlarını başta Malatya ardından Kahramanmaraş ve dönem dönem Elazığ, Muş, Konya ve Nevşehir illeri oluşturmaktadır. Toz içecek ve saplı top şeker üretimine dayanan tesislerdeki temel hammadde temin alanlarını Malatya yarı mamul madde temin alanlarını ise İstanbul ve Konya illeri oluşturmaktadır (Şekil 18). Pekmez üretiminde hammadde temin alanlarını pekmez yapılan ürünün türü ve yetişme alanları hammadde temin alanlarını oluşturmaktadır. Dut pekmezi üretiminde hammadde Malatya, Elazığ, Diyarbakır ve Adıyaman; üzüm pekmezi üretiminde İzmir, Manisa ve Aydın; kayısı pekmezi üretiminde Malatya; harnup pekmezi üretiminde Antalya ve Mersin; hurma pekmezi üretiminde Adıyaman ve dış pazarlar olarak da Irak ve İran'dan hammadde temin edilmektedir.

Şekerli mamuller sanayinde her alt sektör temelde şeker ürününü kullanmakla beraber bal ve şeker üretiminde; pancar, kireçtaşı, tuzruhu, formalin, soda, sülfürik asit ve su kullanılmaktadır. Sülfürik asit: ph derecesini dengeleme; soda: temizleme ve ph

düşürme; kireçtaşı, kireç, kireçsütü: Şeker içindeki yabancı maddeleri ayırtmak için kullanılıyor. Kullanılan kireç sütü, süzme ve çöktürme aşamaları ile ürünün içinden alınıyor. Bal paketleme ve üretimi: Bal, arı sütü, dut, üzüm, susam, polen, kekik suyu, çeşitli çerezler vs.; bal peteği üretiminde balmumu kullanılmaktadır. Helva- lokum vb ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddeler: Şeker, un, susam, nişasta, irmik, limontuzu ve çeşitli renklendiriciler ve çerezler vs ürünleridir. Küp şeker, toz içecek ve saplı top şeker üreticileri: Şeker, meyve aromaları, glikoz, sitrik asit, su vs ürünler kullanılmaktadır. Pekmez üreticileri: kuru dut, üzüm, harnup, kayısı hurma vs ürünleri üretimde kullanılmaktadırlar.

Şekil 19: Malatya Şehrindeki Şeker ve Şekerli Mamullerin Üretimine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Şekerli mamuller sanayinde pazar alanlarını başta Malatya ili ardından Elazığ, Adıyaman, Sivas, Gaziantep, Muş, Bingöl, Diyarbakır, Kayseri, Adana, Ankara, İstanbul, Bitlis, Van, Tunceli, Batman ve ikinci dereceden pazar alanları Bursa, Tokat, Ordu, Antalya, Bursa, Amasya, Çorum, Nevşehir, Kırşehir, Kahramanmaraş, Konya ve Erzurum illerinden oluşmaktadır (Şekil 19).

İç pazarlarda öne çıkan pazar alanları bölge olarak Doğu ve Güneydoğu illeri öne çıkmaktadır. Şekerli mamuller sanayinde farklı büyüklükteki tesislerin olması nedeni ile pazar alanları bayilikler aracılığı ile tüm ülke geneline yayılmış olan tesisler

vardır. Şekerli mamuller sanayinde dış pazarlar olarak İran, Azerbaycan, Umman'a ihracat yapılmaktadır.

Mamul maddelerin pazarlanmasında öne çıkan pazarlama yöntemleri pazarlamacılar ve telefon ile yapılan pazarlamadır. Pazar alanları Türkiye geneline yayılmış olan tesislerde bayilik sistemi öne çıkmaktadır. Şekerli mamuller sanayinde mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan zorluklar ise diğer gıda sanayisine dayanan tesislerde olduğu gibi başta rekabet, ardından pazarın yetersizliğidir.

Şekerli mamuller sanayinde sevkiyat esnasında herhangi bir sorunla karşılaşılmamaktadır. Sevkiyat esnasında bir sorunla karşılaşılmamasına rağmen iki tesiste sorunların belli dönemde ortaya çıktığı görülmektedir. Bu tesislerde sorunların belli bir dönemde ortaya çıkmasında kışın doğu il ve ilçelerinin yollarının kapanması ve pekmez üretimine dayanan tesislerde yaz aylarında pekmezin 5-6 aydan sonra ekşimeye başlaması sorun olmaktadır. Sorunların belli bir dönemde yoğunlaştığı diğer bir sektör ise bal peteği üretimine dayanan tesislerdir. Kış aylarında bal peteği üretimi esnasında sıcaklık değişimlerinin olması ve bal peteklerinin üretim esnasında kırılmalıklarının fazla olması nedeniyle kış aylarında bal peteklerinin kırılmasına ve mevsimsel olarak sorunların oluşmasına neden olmaktadır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayisine dayanan tesislerde 1 aylık enerji maliyeti 7 tesiste 2 bin YTL altında, 2 tesiste 3-4 bin YTL, 1 tesiste 9-10 bin YTL arasında diğer iki tesiste ise 10 bin YTL ve üstünde bir enerji tüketimi ile karşılaşılmaktadır. Şekerli mamuller içinde yer alan tesislerde enerji tüketimi açısından özel sektör ve kamu kuruluşları belirgin bir şekilde birbirinden ayrılmaktadırlar.

Şeker ve şeker mamulleri içinde yer alan Malatya Şeker Fabrikasının 1 yıllık(3 aylık dönemde) enerji tüketimi 3 milyon YTL civarındadır. Tütün sanayisi içinde yer alan Tekel Sigara Fabrikası'nın 1 yıllık enerji maliyeti 1,5 milyon YTL civarındadır. Bu iki tesis enerji maliyetleri ile gıda sanayisine dayanan tüm özel sektör tesislerinden belirgin bir şekilde ayrılmaktadır.

Sanayi sitelerinde çeşitli alt yapı sorunları görülse de enerji konusunda önemli bir sorun görülmemektedir. Şehir merkezinde yer alan tesislerde enerji konusunda herhangi bir problemle karşılaşılmaması genelde tesislerin jeneratöre sahip olmalarından kaynaklanmaktadır.

Şekerli mamullere dayanan tesislerdeki 1 aylık su tüketim maliyeti 1 tesis dışındaki tüm tesislerde 1000 YTL'nin altındadır. Genel olarak şekerli mamuller sanayine dayanan tesislerde düşük miktarda su tüketim maliyeti ile karşılaşılmaktadır.

Diğer gıda sanayisine dayanan tesislerde olduğu gibi şekerli mamuller sanayinde de çok su tüketen tesislerin genelde artezyen ve kuyu suyundan su ihtiyaçlarını temin ettikleri görülmektedir. Şekerli mamuller sanayindeki bazı sektörlerde su tüketiminin düşük olmasındaki etken suyun kullanımının amacının genelde personel ihtiyacını karşılamaya yönelik olması veya üretim esnasında önemli bir maliyet oluşturmayacak düzeyde tesislerde kullanılması etkili olmaktadır. Özellikle küp şeker ve toz içecek üreticilerinde su tüketim maliyetlerinin genelde aylık 100 YTL altında olması su tüketim maliyetlerinin düşüklüğünü göstermesi açısından önemlidir.

Üretim esnasında kullanılan enerji türü genelde elektrik enerjisi olmakla beraber iki tesiste temel enerji kaynakları doğalgaz ve fuel oil'dir. Tesislerin enerji konusunda farklı ihtiyaçları tesisleri farklı enerji kaynaklarına yönlendirmektedir. Pekmez üretim tesislerinde olduğu gibi ısı elde etmek temel amaç olduğunda fuel oil veya doğalgaz kullanılabilir. Tesislerin üretim aşamalarında da farklı türden enerji kaynaklarına ihtiyaç duyulabilir. Kayısı işleme tesislerinde makinelerin çalıştırılması için elektrik enerjisi kullanılırken kurutmada genelde sıvı yakıtlar kullanılmaktadır.

Şeker ve şekerli mamuller sanayindeki tesislerin bulmakta güçlük çektiği personel türleri belirgin olarak teknik elemandır. Sektörde yer alan 12 tesisten 3'ü personel temini konusunda herhangi birini bulmakta zorluk çekmezken geriye kalan 9 tesisten 1'i işçi 8'i de teknik eleman bulmakta zorluk çekmektedir.

Şeker ve şekerli mamuller sanayinde toplam çalışan personel sayısı 1054'tür. Malatya Şeker Fabrikası'nda çalışanlar bu sayıdan çıkarıldığı zaman geriye kalan 11 tesiste çalışan toplam personel sayısı 276'dır. Şekerli mamuller sanayinde bulunan bir tesis hariç geriye kalan 11 tesiste çalışanların çoğunluğu erkek çalışanlardan oluşmaktadır. Bu tesiste kadın çalışan sayısının fazla olmasında paketleme ve ambalajlama işlerinin yoğunlukta olmasından kaynaklanmaktadır.

Şekerli mamuller sanayinde yer alan 1 tesis hariç geriye kalan 11 tesiste çalışanların 1 aylık işçilik maliyetleri 40 bin YTL'nin altındadır. Malatya'da bulunan gıda sanayisine dayanan ve kamu kuruluşu niteliğinde olan iki tesisin işçilik, enerji maliyeti ve üretim miktarı tamamen farklı bir nitelik taşımaktadır. Malatya'da sadece 2 kamu kuruluşunun yıllık işçilik maliyetleri 25 milyon YTL'yi bulmaktadır.

Şekerli mamuller içinde yer alan ve kamu kuruluşu niteliğinde olmayan; fakat pazar alanı olarak Türkiye geneline yayılmış hızla büyüyen, gelişen tesisler de vardır. 5 Ocak 2006 tarihli Dünya Gazetesinde Malatya'daki en çok büyüyen ve gelişen gıda firmaları arasında ilk sırayı şekerli mamuller sanayinde bulunan tesisin alması özel sektör ve şekerli mamuller sanayisinin gelişimini göstermesi açısından önemlidir.

Malatya şehrindeki şekerli mamuller sanayine dayanan tesislerden 4'ü 2 vardiya, 2'si 3 vardiya şeklinde çalışırken 6 tesis vardiyasız olarak çalışılmaktadır. Şeker ve şekerli mamuller sanayinde vardiyalı çalışan 6 tesisin 4'ü dönem dönem vardiyalı olarak çalışmaktadır. Tesislerde talebin artmasına bağlı olarak vardiya sayısı arttırılmakta veya tek vardiya sistemine geçilmektedir. Örneğin şeker ve şekerli mamuller içinde yer alan helva ve lokum üreticileri kış aylarında helva ve lokum grubu ürünlerinin tüketiminin artmasına bağlı olarak vardiya sayılarını arttırmaktadır.

Şeker fabrikaları, tarımsal ürünlerin hasat dönemi sonrasında hammaddenin tesise gelmesiyle üretime başlayan ve hammaddenin bitmesiyle üretime bir sonraki döneme kadar ara veren tesisler niteliğindedirler. Şeker fabrikalarında pancar hasadının sonraki dönemlerinde çoğunlukla çok yoğun olarak 3 vardiya şeklinde çalışan tesisler gelen şekerpancarının bitmesine bağlı olarak üretim bir sonraki kampanya dönemine kadar durmaktadır.

Şekerli mamuller sanayinde işletme araçlarının temel kullanım amacı diğer gıda sanayisine dayanan tesislerde olduğu gibi genelde mamul madde taşımacılığına yöneliktir. Şeker fabrikasında yıllık 200 -250 bin ton hammaddenin çiftçiler tarafından ve ihaleyi alan taşıma şirketleri ile getirilmesi araç sayısının da sınırlı olmasına neden olmaktadır. Yılın sadece 3 ayı çalışıldığı düşünüldüğünde ihale yöntemiyle hammaddenin taşınması karlılığa yönelik bir uygulamadır.

Tesislerde çalışan personelin çoğunlukla 10 kişiden daha az olması ve tesislerin toplu taşıma araçlarından istifade edecek bir yol güzergâhında bulunması tesisleri servis yapmama eğilimine yönlendirmektedir. Şekerli mamuller sanayinde yer alan tesislerin genelde şehre yakın olan alanlarda yer almaları ve şekerli mamuller sanayinde yer alan 12 tesisten 3'ünün 6 kişinin altında personel çalıştırması şekerli mamuller sanayindeki tesislerin % 50'sinin servis yapmamasına neden olmaktadır.

Şekerli mamuller sanayinde tesislerin tam kapasite çalışmama nedeni pazar sorunudur. Bazı dönemlerde genişleyen bir pazar ve yurtdışı bağlantılar tesislerin kapasite kullanım oranlarını katlayarak arttırabilmelerini sağlayabilmektedir. Tesislerin

genelinde görülen pazar sorunu ülke içi ve yurtdışında değişkenlik gösterebilen pazar alanlarının takibiyle yeni pazar alanları kazanılabilir. Şekerli mamuller sanayisinde yer alan 2 tesiste sınırlı da olsa etkili olan hammadde miktarının yeterli miktarda bulunamaması kapasite kullanım oranını olumsuz etkilemektedir. Şekerli mamuller sanayinde görülen diğer bir tesiste ise finansman sorunlarından dolayı kapasite kullanım oranı sınırlı kalmaktadır.

Malatya'da gıda üretimine dayanan tesislerde genel olarak gıda tesisleri bir bütün olarak ele alındığında tesislerin tam kapasite çalışmamasının I. derece nedeni pazar, II. derecede sektör ve tesislere göre değişmekle birlikte çoğunlukla finansman sorunu görülmektedir.

2006 yılında Malatya ilinde dokuma sanayi ile ilgili üzerine yapılan yüksek lisans çalışmasında da pazar sorunu temel sorun olarak belirtilmiştir (Albayrak ,2006).

Şekerli mamuller sanayinde yer alan 9 tesis, tesisler arasındaki rekabetten az veya çok oranda etkilenmektedir. Malatya şehri genelinde rekabetin olmadığını belirten veya rekabetin önemsiz derecede kendilerini etkilediğini belirten tesisler genelde Malatya şehri genelinde aynı alanda faaliyet gösteren tesis sayısının sınırlı olmasından veya olmamasından, pazar alanlarının farklı olmasından gibi nedenlerden kaynaklanmaktadır.

Şekerli mamuller sanayindeki tesislerden toz şeker üretimine dayanan tesisler kampanya döneminde kapasitenin tümü kullanılırken hammaddenin bitmesiyle üretime ara verilmektedir. Tesisin günlük ortalama 3500 ton pancar işleme kapasitesinin tümü kampanya döneminde kullanılabilir. Tesisin kampanya süresi genelde 90 günün altındadır. Şeker üretimi ve işlenen pancarın yıldan yıla farklılık gösterdiği şeker fabrikalarında günlük ortalama 400 ton civarında toz şekerin üretimi yapılmaktadır. Tesiste yıllık değişmekle birlikte ortalama 25-30 bin ton şeker üretilmektedir. Şeker üretimlerinde tesislerin çalışma özelliklerinin yanında biriken stokun ve ihracatın olup olmaması şeker üretim miktarlarını etkilemektedir.

Yıllık üretim ve kapasite miktarı açısından toz şeker üretimi yapan tesislerle birlikte 3 tesisin diğer 9 tesisten ayrılmaktadır. Şekerli mamuller sanayinde aynı alt sektörde olmalarına rağmen küp şeker üretimine dayanan tesisler de belirgin bir üretim ve kapasite farklılığı vardır. Aynı sektör içindeki yıllık 840 ton küp şeker üretimi yapan tesislerle yıllık 8400 ton üretim yapan tesislerin varlığı tesisler arasındaki üretim ve kapasite farklılığını göstermesi açısından önemlidir. Şekerli mamuller sanayinde

incelenen pekmez üretimine dayanan tesislerde yıllık 2500 ton civarında bir üretim söz konusudur.

Şekerli mamullerin geçmişten günümüze gelen diğer bir alt sektörünü de helva, reçel ve lokum üreticileri oluşturmaktadır. Türk halkının vazgeçilmez tatları arasına olan lokum, şekerleme ve helva türleri üretimi yapan tesislerin 1990 sonrasında yaygınlık kazandığını görmekteyiz. Yapılan helva, lokum, reçel vb ürünlerden genelde üretimi daha fazla olan helva ve helva türleridir. Bu tesislerdeki üretim yıllık genelde 200-1200 ton, kapasite ise 700 -1800 ton arasında değişmektedir.

Şekerli mamuller sanayinde yer alan 12 tesisin 6'sında üretimi etkileyen olumsuz faktörlerle karşılaşmaktadır. Tesislerde üretimi etkileyen olumsuz bir faktörün olduğunu belirten tesislerin ortak özelliği öncelikli olarak Özsan, Toptancılar Sitesi ve Şehir merkezinde bulunan tesisler olmasıdır. Şeker ve şekerli mamuller sanayine dayanan 12 tesisten 5'inin Özsan ve Toptancılar Sitesi'nde yer alması bu alanların ise üretim için yeteri kadar geniş olmaması bu sitelerde kurulan tesislerde üretimi olumsuz etkilemektedir. Özsan ve Toptancılar Sitesi'nde veya şehir merkezinde yer alan ve genişlemeye imkânı olmayan tesislerin genelde yer değiştirmeyi düşündükleri tespit edildi. Saha çalışmasının ileriki aylarında bu alanlarda bulunan ve taşınmayı düşünen tesislerin yer değiştirdiği görüldü .

Şekerli mamuller içinde yer alan 11 tesisten 9'unda üretim yıl boyunca devam ederken toz şeker ve bal peteği üretimine dayanan tesislerde üretime ara verilmektedir. Üretime ara verilen tesislerde ara verme nedeni; hammadde yetersizliği ve mevsimsel sıcaklık koşullarının üretimi olumsuz etkilemesidir. Malatya şehrindeki bal peteği üretimi yapan tesislerde Eylül ve Mart ayları arasında üretim yapılmamaktadır. Bal peteği üretiminde kış aylarında sıcaklığın sabit tutulamaması nedeni ile üretilen bal peteklerinin çok çabuk kırılması Mart ve Eylül ayları arasında üretim yapılmasına engel olmaktadır.

2.3.6 Yem sanayi

Pratikte elde edilen tecrübelerin gösterdiği sınırlar içinde kalan miktar ve şartlarda hayvanlara yedirildiği takdirde, sağlığına herhangi bir zararlı etkisi olmayan ve hayvanların faydalanabilecekleri şekilde organik ve inorganik besin maddeleri ihtiva eden materyale yem denir (Türkiye Yem Sanayicileri Birliği, 2006). 1734 sayılı Yem Kanununda ise; "Madde ve enerji bakımından hayvanın yaşama ve verim ihtiyaçlarını

karşlamak amacıyla ve belli sınır ve şartlarda yedirildiği zaman, hayvanın sağlığına zararlı olmayan organik ve inorganik maddeler veya bunların karışımlarıdır” şeklindedir. 1734 sayılı kanuna göre yemler şu şekilde sınıflandırılmaktadır.

- Kökeni bitkisel olan yemler,
- Kökeni bitkisel olan sanayi kalıntıları,
- Kökeni hayvansal olan yemler,
- Mineral yemler,
- Yemlik preparatlar,
- Karma yemler

1734 sayılı kanunda belirtilen karma yemler; kanatlı, küçükbaş, büyükbaş, laboratuvar, su, kürk, ev hayvanları ve diğer hayvanlara verilen çeşitli yemlerin standartlara uygun karıştırılmasıyla elde edilen yemlerdir.

Yem sanayi ise hayvancılığın geliştirilmesi ve verimin artırılması, özellikle doğrudan doğruya hayvan yemi olarak kullanılmayan endüstriyel artıkları, yetiştiricinin temin edemediği katkı maddelerini de işleyerek, hayvanların beslenmeleri için çeşitli amaçlarla yem üretim ve yapımına ilişkin tarımsal, endüstriyel ve ticari girişimler yapabilen bir imalat sektörüdür. (Yaşar, 2003)

Tablo 39 : Karma Yem Fabrikalarının Yıllara Göre Sayıları ve Kapasiteleri

Yıl	Fabrika Sayısı		Toplam Kapasite	
	Adet	% Değ.	Miktar (Bin ton/yıl)	% Değişim
1960	4	-	56	-
1970	23	475	280	400
1980	94	309	1.657	492
1990	271	188	5.277	218
1995	389	44	9.491	80
1996	409	5	9.920	5
1997	426	4	10.304	4
1998	464	9	11.228	9
1999	486	5	11.714	4
2000	519	7	12.584	7
2001	540	4	12.964	3
2002	569	6	13.590	6
2003	589	4	14.056	3
Nis.04	599	2	14.406	2

Kaynak: KKGGM ve TÜRKİYEM-BİR Kayıtları, 2006

Türkiye’de yem sanayinin kuruluşu 1955 yılında özel sektörle başlamıştır. Gerçek anlamda girişim ise 1956 yılında Yem Sanayi Türk A.Ş.’nin kurulması ile

devletin öncülüğünde olmuştur. Tesis sayısı bakımından yem sanayinin gelişiminde 3 dönem göze çarpmaktadır. 1970'ten önce sadece 4 tesis varken 1970'li yıllarda tesis sayısı 23'e çıkmıştır. İkinci dönem 1980'li yıllardır. Bu dönemde tesis sayısı 23'ten 94'e ulaşarak belirgin bir gelişme göstermiştir. 1970'li yıllarda yıllık 280 bin ton olan karma yem üretimi 1980'li yıllarda 1,660 bin ton civarına ulaşmıştır. Diğer bir dönem olan üçüncü dönem yani 1990 ve sonrasındaki dönemde tesis sayısı 94'ten 271'e ulaşmıştır. Bu dönemde, yem sanayinin öncülüğünü yapan Yem Sanayi Türk A.Ş. tüm yem fabrikaları özelleştirilmiş ve Yem Sanayi Türk A.Ş.'nin 1996 yılından itibaren sektörden çekilerek sektörü özel sektöre bırakmıştır (Tablo 39).

Karma Yem sektöründe, 2004 yılı itibariyle 599 adet kurulu yem fabrikası bulunmakta olup; bunların 451 adedi faal olarak üretimlerine devam etmektedir. Faal fabrikalar üzerinden hesaplanmak üzere, sektörün son dönemlerdeki kapasite kullanım oranı (KKO) %50 dolayındadır. (Türkiye Yem Sanayicileri Birliği, 2006)

Malatya'da yem sanayi tesisleri büyük ve küçükbaş hayvan yemi ile kümes hayvan yemi üretimine dayanan tesislerden oluşmaktadır. Malatya şehrindeki yem sanayisi tesislerinin kuruluş dönemleri 1965'li yıllara kadar inmektedir. 1965'li yıllarda kurulan bu tesisin ardından 1980'li yıllarda ikinci ve 1990'lı yıllarda üçüncü bir tesis açılmıştır. 2000 sonrası dönemde ise açılan 3 tesis vardır. 2000 sonrasında açılan bu tesislerin genelde beyaz et sanayisine dayanan tesislerin kurulması ve bu tesislerin kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olarak faaliyete açtıkları tesislerdir.

Malatya şehir merkezinde bulunan ve aktif durumda olan yem sanayine dayanan tesis sayısı 6'dır. Bu yem fabrikalarından 6'sından 6'sı aktif durumdadır. 6 yem fabrikasından 4'ü büyük ve küçükbaş hayvan yemleri üretirken, diğer 2 tesis kümes hayvancılığına ve kendi tesislerine yönelik üretim yapmaktadırlar.

Tablo 40: Coğrafi Bölgelere Göre Karma Yem Fabrikaları ve Bölgelere Göre Oranları

Bölgeler	Toplam	Çalışan	Çalışmayan	Bölge Oran. (%)
Marmara	120	89	31	23,3
Ege	91	69	22	15,0
Akdeniz	56	41	15	9,4
İç Anadolu	160	121	39	25,5
Doğu Anadolu	50	45	5	6,9
Karadeniz	68	49	19	10,2
Güney Doğu And.	61	40	21	9,8
Toplam	606	454	152	100

(Akdeniz vd,2005)

İTO tarafından 2005 yılında yapılan araştırmada tesislerin bölgesel dağılımlında tesis bakımından iç Anadolu Bölgesi önde gelirken kapasite bakımından İç Anadolu ve Marmara Bölgesi'ndeki tesislerin birbirine yakın durumda oldukları görölmektedir (Tablo40).

Tarımda ileri olan ölkelerde yem bitkilerinin ekilen arazi içindeki payı ortalama % 30 düzeyindeyken Türkiye'de bu oran % 3-5 arasındadır (İMKB, 1996, 122). Ülkemizde yem sanayine gereken önemin verilmesi nedeni ile yem sanayindeki üretim maliyetleri dış pazarların üstüne çıkmış durumdadır. Yem sanayi; kırmızı ve beyaz et sanayine dayanan tesisleri ile hayvancılık ve hayvancılıkla uğraşan kesimi etkilemesi aynı zamanda tarıma dayalı sanayi tesislerinin bitkisel ve hayvansal atıklarının değerlendirilmesi açısından kilit bir noktada bulunmaktadır.

Sektörde, uygulanan destekleme fiyat politikası nedeniyle, yurt içinde üretilen yem hammaddelerinin tamamına yakını dış pazar fiyatlarının üzerinde bir satış fiyatına ulaşmıştır. Yurt içi üretiminin yeterli olmadığı durumlarda (mısır ve soya gibi) yurt dışından hammadde ithalatı yapılmaktadır. Dış pazarlardaki düşük fiyatlı hammaddelerin iç pazardaki ürünlerle rekabetini engellemek için ithalata konulan gümrük vergileriyle fiyat dengesi sağlanmaya çalışılmaktadır (IX. KP., 2006, 31).

Yem sanayisine dayanan tesislerin yer değiştirmeleri diğer sanayi tesislerine göre daha zor olmaktadır. Bundan dolayı yer seçimi yem sanayine dayanan tesis için önemli bir unsurdur. Malatya şehrinde yanlış yer seçiminden dolayı karlılıktan uzak bir şekilde işletilen tesislerin yem sanayi içinde de olduğu görölmektedir. Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan 97 tesisten 34'ü yer değiştirirken 63'ünün yer değiştirmedeği görölmektedir. Yer değişen tesislerin sektör dağılımları yapıldığında yem sanayisine dayanan 6 tesisten hiçbirinin yer değiştirmedeği görülür.

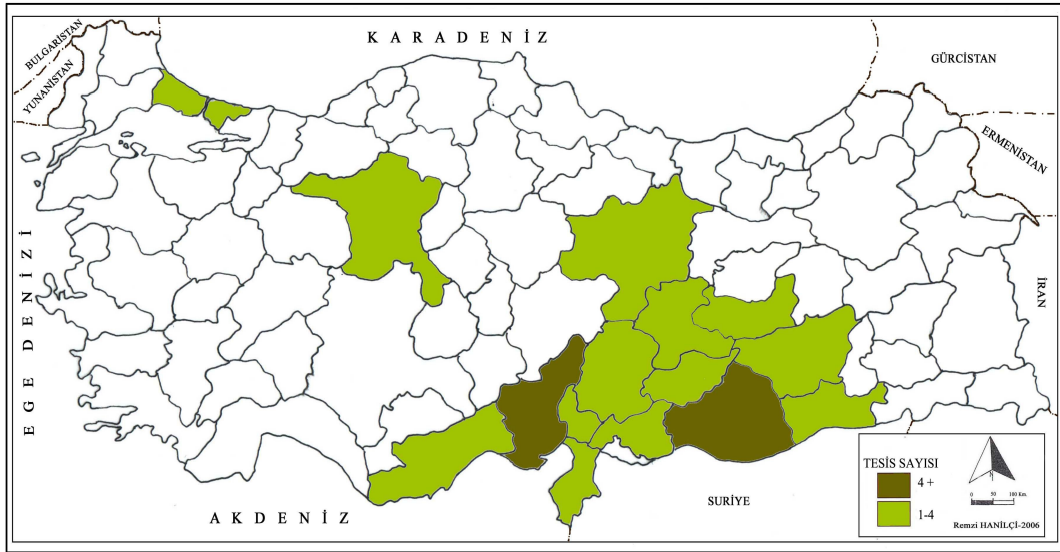
Yem sanayisine dayanan tesislerde hammadde temininde mevsimsel olarak sorunlarla karşılaşılmamaktadır. Yem üretimine dayanan tesislerde yaz ve kışa göre hammadde temininde bir zorluk yaşandığını belirten tesisler hammadde temininden ziyade ürünlerin hasadı sonrasında uygun olan fiyatların ileriki ve kış aylarında fiyatlarının yükselmesi veya un-yem üretiminin bir arada yapıldığı tesislerde buğdayda süne sorunun olması sorun olarak ortaya çıkmaktadır.

Hammadde temininden doğan sorunların maliyete etkisini 3 tesis az ve orta düzeyde olduğunu belirtirken, 2 tesiste önemli ve çok önemli düzeyde kendilerini

etkilediğini belirtmişlerdir. Hammaddelerin tesise getirilme maliyetleri incelediğinde yem sektöründe yer alan tesislerin birbirinde farklı maliyetlerin ortaya çıktığı görülmektedir. Hammaddelerin 1 aylık tesise getirme maliyeti 1 tesiste 4- 6, diğer tesislerde ise 10- 12, 19- 21 arası ve diğer bir tesiste de 21 bin YTL ve üstündedir. Yem sanayindeki hammaddenin tesise 1 aylık getirilme maliyetinde en üst maliyet 35- 40 YTL arasındadır.

Büyük baş hayvanlar için üretim yapan tesislerde mısırdaki nem oranının yüksek olması, buğday kalitesinin düşük olması (süne), gönderilen numune ile gelen ürünün birbirini tutmaması sorunlarıyla karşılaşmaktadır. Kümes hayvan yemleri üretimi yapan tesislerde ise hammadde ile ilgili bir sorunla karşılaşılmamaktadır. Yerli ürün bulunamaması durumunda ithal ürünün temin edilebilmesi hammadde ile ilgili sorunların ortaya çıkmasını önlemektedir.

Şekil 20: Malatya Şehrindeki Yem Sanayine Dayanan Tesislerin Hammadde Temin Alanları



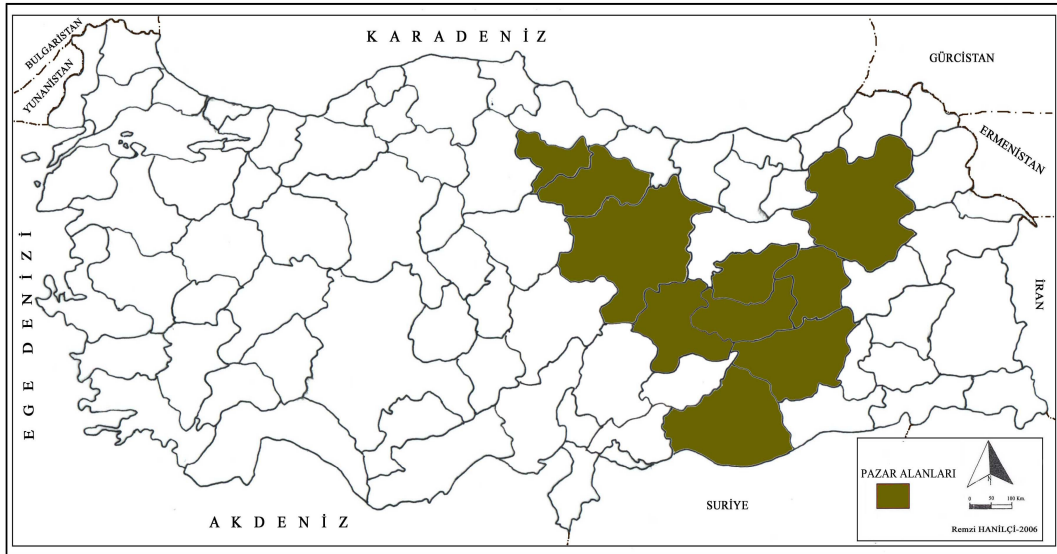
Yem sanayindeki büyükbaş ve küçükbaş hayvan yemleri üretimine dayanan tesislerin hammadde temin alanlarını başta Adana ve Şanlıurfa ardından Malatya Adıyaman, Diyarbakır ve Elazığ illeri ile ikinci dereceden temin alanları olan Gaziantep, Sivas, Mersin, Maraş, Hatay ve Osmaniye illeri oluşturmaktadır (Şekil 20).

Yem sanayindeki kümes hayvanı yemleri üretimine dayanan tesislerin hammadde temin alanlarını ise Adana, Mersin, Mardin İstanbul ve Ankara (Ankara ve

İstanbul'daki ithalatçı firmalar tarafından ABD, Arjantin, Brezilya'dan temin edilmektedir) illeri oluşturmaktadır.

Kümes hayvancılığı için üretim yapan tesislerde kullanılan hammaddeler; buğday, arpa, vitaminler, mısır, soya fasulyesi, balık unu soya küspesi ve çeşitli minerallerken; büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığı için üretim yapan tesislerde ise arpa, mısır, buğday, çavdar, kepek, melas, tuz, mermer tozu, vitaminler (ADE ve K), pamuk ve ayçiçeği küspesidir. Yem sanayine dayanan tesislerde üretim esnasında mısır, arpa, yulaf ve çavdar gibi hammaddeler ile yarı mamul maddeler (vitaminler, melas vb) kullanılmaktadır.

Şekil 21: Malatya Şehrindeki Yem Sanayine Dayanan Tesislerin Pazar Alanları



Büyük ve küçükbaş hayvan yemleri üreten tesislerin pazar alanlarını başta Malatya ardından Elazığ ve Tokat ve diğer pazar alanları olan Amasya, Sivas, Şanlıurfa, Diyarbakır, Bingöl, Tunceli ve Erzurum illeri oluşturmaktadır. Yem sanayisine dayanan tesislerin pazar alanlarını öncelikle Doğu Anadolu Bölgesi illeri ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi illeri oluşturmaktadır. Diğer kümes hayvanları yemleri üretimine dayanan tesisler ise kendi tesislerine yönelik olarak üretim yapmaktadırlar (Şekil 21).

Mamul maddelerin pazarlanmasında tesislerin karşılaştığı temel sorun rekabettir. Genelde % 50 kapasitenin altında çalışan tesisler Türkiye'de modern anlamda hayvancılığın yerleşmemiş olması, hayvanların hala mera ve otlaklarda otlatılmasıyla,

hayvanların kaba yemlerle beslenmesi nedeniyle yem fabrikalarının sayısal olarak artmasına rağmen kapasite ve özellikle de üretim miktarı istenilen düzeyde değildir.

Yem sanayindeki tesislerde enerji tüketimleri birbirinden farklılık göstermektedir. 2 tesiste 1- 2 bin YTL, 1 tesiste 5- 6 bin YTL, 1 tesiste 7- 8 bin YTL arasında iken diğer bir tesiste ise 10 bin YTL ve üstündedir. Yem sektöründeki en üst düzeydeki enerji maliyeti 20- 25 bin YTL arasına seyretmektedir.

Yem sanayindeki tesislerin enerji tüketimleri birbirinde farklı olmasına rağmen su tüketim maliyetleri 6 tesisin 6. aylık tüketimi 1000 YTL'nin altındadır. Yem sanayine dayanan tesislerdeki suyun tüketim maliyetinin düşük olmasındaki temel etken suyun sadece personel ihtiyacına yönelik olmasıdır. Fakat un ve yem üretiminin birlikte yapıldığı tesislerde suyun kullanım amacı un üretiminde üretime yöneliktir. Bu tür tesislerde ise su maliyetini düşürmek için artezyen ve kuyu sularından faydalanılmaktadır.

Malatya şehrindeki yem sanayine dayanan tesislerde çalışan toplam personel sayısı 97 kişidir. Çalışan bu 97 kişinin sadece 2'si bayan personelden oluşmaktadır. Yapılan işin genelde kaldırma, yükleme ve boşaltma gibi işlerden oluşması, kadın çalışanların sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Yem sanayinde çalışanların eğitim ve öğretim durumları genelde ilköğretimle ortaöğretim mezunlarından oluşmaktadır.

Yem sanayindeki tesislerin kapasite kullanım oranları birbirinden farklıdır. Sektördeki 6 tesisin 2'si vardiyalı çalışırken 4'ü vardiyasız çalışmaktadır. Yem sanayinde yanlış alana kurulmuş olan tesislerin yaşadığı sorunlardan biri de kendi çevresinde işçi bulmakta zorlanmaları ve işçilik maliyetlerinin artmasıdır.

Yem sanayindeki tesislerin sahip oldukları araçların öncelikli kullanım amacı, mamul madde taşımacılığına yönelikken ikincil kullanım amacı, personel nakli ve hammadde teminine yöneliktir. Yem sanayinde hammadde temininde genelde taşıma şirketlerinden veya nakliyecilerden faydalanılması ve iki tesisin de kendi tesislerine yönelik üretim yapması yem sanayisindeki 1 tesis haricindeki tüm tesislerde araç sayısının 1-5 arasında olmasına neden olmaktadır.

Yem sanayine dayanan tesisler genelde servis yapmamakla beraber 2 tesisin servis yaptığı görülmektedir. Servis yapmayan tesisler, işçi sayısının sınırlı olması, tesislerin genellikle kendi çevresinde işçi alması veya yol güzergâhında olmaları nedeniyle tesisler servis yapmama eğilimindedirler. Servis yapan 2 tesisdeki personelin 1 aylık personel nakil giderleri ise 2 bin YTL'nin altındadır.

Yem sanayisindeki tesislerin tam kapasite çalışamamalarında Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan diğer tesislerdeki gibi temel etken pazar faktörüdür. Tesislerin 1'i hariç diğer tesislerde yaşanan sorun pazar faktörüdür. Doğu Anadolu ve Güneydoğu Bölgesi illerinin pazar alanı olarak belirlediği yem sanayinde hayvancılığın genelde mera otlatmacılığı veya kaba yem ile beslenmesi yem sanayindeki pazar sorunun genişlemesindeki en büyük etkenlerden biridir. Batı illerinde bulunan modern ahır besiciliği ve alım gücü yüksek olan tüketici nüfusun varlığı modern çiftlik ve ahırların kurulmasını ve dolayısıyla yem tüketiminin artmasını sağlamaktadır.

Üretim miktarları birbirinden belirgin farklarla ayrılan yem tesislerini aynı kategoride bir araya getirmek oldukça zorlaşmaktadır. Yıllık üretimleri 180 ton olan tesislerle yıllık üretimleri 30 bin ton dolaylarında olan tesislerin varlığı, tesisler arasındaki üretim miktarları arasındaki farklılığı göstermesi açısından önemlidir. Yem sanayi tesislerinde dikkati çeken önemli bir unsur da genelde tüm tesisler yüksek kapasiteli olmasına rağmen tesislerin kapasite kullanım oranlarının sınırlı olmasıdır. Yem sanayindeki 3 tesisin yıllık 60 bin tona yaklaşan kapasiteleri en fazla 30 bin tona yaklaşan üretim miktarları kapasite kullanım oranlarındaki düşüklüğü göstermesi açısından önemlidir. Yem sanayisindeki dikkati çeken diğer bir unsorda kapasite kullanım oranlarının tesislere göre tamamen farklılık göstermesidir. Kimi tesislerde kapasite kullanım oranları % 50 dolaylarında iken kiminde kapasite kullanım oranları % 10'un altındadır. Yem sanayisine dayanan 6 tesisten 5'inde üretim yıl boyunca devam ederken 1'inde üretime 4 -9 aylar arası ara verilmektedir.

2.37 İçecek sanayi

Malatya şehrinde gazlandırılmış içecek ve meyve suyu üretimine dayanan sadece 1 tesis vardır. Türkiye kayısının % 55 civarında bir oranının Malatya'da yetiştirilmesine rağmen (Durmuş, 2001) meyve suyu üretimine dayanan bir tesis bulunmamaktadır. Kayısının ihracat değerinin yüksek olması ve diğer meyvelerin üretim miktarlarının sanayi tesisleri için yerli bir hammadde miktarı oluşturamaması nedeni ile meyve suyu üretimine dayanan herhangi bir tesis bulunmamaktadır. 2003 yılı üretimlerine göre 650 ton vişne, 16 bin ton üzüm ve yine 16 bin ton civarında elma üretiminin olduğu Malatya ili (Sosyal, Kültürel Ve Ekonomik Yönleri İle Malatya, 2004) meyve suyu tesislerinin kurulması için yeterli bir hammadde ve yetiştirilen hammaddelerin sanayiye dönük olup olmaması meyve suyu sanayisinin kurulmasını

olumsuz yönde etkileyen faktörlerin başında gelmektedir. Kurulacak tesisler ise genellikle il ve bölge pazarlarına yönelik olarak üretimi gerçekleştirme eğiliminde olacaktırlar.

Tesislerin yanlış alana yatırım yapması, yeterli miktarda hammadde bulamamasına, sözleşmeli ekim veya yeni tarım ürünlerinin ekiminde çiftçilerin isteksiz davranması veya istenilen miktarda yetiştirmemeleri nedeniyle tesisler kuruldukları alanlarla sorunlar yaşayabilmektedirler (Karakaş, 2002,51-52). Diğer meyveler açısından yeterli miktarda yeteri kadar hammadde bulunmamasına rağmen 300 bin ton civarında olan yaş kayısı üretimi, kayısı suyu üretimine yönelik tesisler için yeterli hammadde oluşturabilmesi açısından önemlidir.

Gazlı içecek sektörünün kuruluşunun 1970'li yıllara dayanmasına rağmen tesis bölgesel pazarlara, Türkiye geneli firmaların rekabeti nedeni ile girmekte zorlanmaktadır. Daha çok il geneli çalışan gazlı içecek sektöründe yaz süresinin kısa olması nedeni ile satış dönemleri kısalmaktadır. Yaz aylarında içecek sektöründeki artan kapasite kullanım oranı kış aylarında tüketimin düşmesi nedeni ile sektör sınırlı bir kapasiteyle çalışmaktadır.

Gazlı içecek sektöründeki hammaddeler su, şeker, flutoz, cola, aroma vb ürünlerdir. Üretimin % 85'ini suyun oluşturduğu gazlı içecek sektörü suyun kalitesini zorunlu kılmaktadır. Çoğunlukla dışardan ithal edilen hammaddeler İstanbul ve Ankara'daki ithalatçı firmalar tarafından temin edilmektedir.

Firmalar ambalajlamada kullandıkları plastik gruplarını çeşitli şehirlerden temin edebilmektedirler. Helva ve lokum üreticileri Adana, Konya gibi illerden plastik grubunu temin ederken; gazlı içecek sektörü, plastik şişe ve ambalaj ihtiyacını İstanbul, Antep ve İzmir'den temin edebilmektedirler.

Gazlı içecek sektöründe Pepsi, Coca Cola, Cola Turka gibi Türkiye piyasasını elinde tutan firmaların varlığı Türkiye'nin çeşitli şehirlerindeki gazlı içecek tesislerinin kuruluş ve gelişimini sınırlandırmaktadır. Pepsi, Coca Cola, Cola Turka gibi tesislerin düşük maliyet ve güçlü bir şekilde pazarlara hâkim olmaları diğer bölgesel ve il düzeyinde kurulu olan tesislerin rekabet edebilme imkânlarını sınırlandırmaktadır.

Gazlı içecek sektörü işletme araçlarını mamul madde taşımacılığına yönelik olarak kullanmaktadır. Şehre yakın ve sınırlı sayıda personel çalıştıran tesislerdeki personel naklinin yapılmaması gazlı içecek sektöründe de görülen bir durumdur.

Malatya'daki gazlı içecek sektörünün mamul maddelerin pazarlamasında karşılaştıkları zorluklar diğer gıda sanayisine dayanan tesislerin genelinde olduğu gibi birinci derecede rekabet ve ikinci derecede pazarın yetersizliğidir.

Gazlı içecek sektöründe aylık 25- 30 ton arasında olan üretim miktarı sezonun bitmesiyle önemli ölçüde azalmaktadır. Yıl içinde üretime ara verilen bir dönem olmamasına rağmen mevsimsel olarak tüketim miktarının azalıp çoğalması, kapasite kullanım oranının sınırlı kalmasına neden olmaktadır. Yaz aylarındaki % 40 dolaylarındaki kapasite kullanım oranı kış aylarında % 10 dolaylarındadır.

2.3.8 Tütün sanayi

Tütün ve tütün mamulleri sanayii ülkemiz ekonomisinde önemli yer tutmaktadır. 2003 yılında, sigara satışından (108 milyar adet) yaklaşık 6,3 milyar ABD doları ciro elde edilmiş, bu rakamın 4,6 milyar ABD doları ise ÖTV ve KDV olarak devlete ödenmiştir (VIII. KP., 2004, 1).

Malatya şehrinde tütün sanayine dayanan 1 tesis vardır. Kamu niteliğinde olan bu tesis Cumhuriyet tarihinin ilk kurulan tesisleri arasındadır. 1939 yılında kurulan tütün fabrikası 1978 yılında şu anki üretim yaptığı alana taşınmıştır.

Malatya şehrindeki % 10 kapasite ile çalışan tütün sektörü gerek üretim ve gerekse karlılık açısından uzak bir tesis olarak üretimini sürdürmektedir. Sektör piyasada bulunan yabancı tütün şirketleri ile rekabet edebilecek durumda olmayıp Maltepe ve Samsun gibi sigaraların üretimine dayanmaktadır.

Makineler ve teknoloji olarak atıl durumda olan sektörün her geçen gün sektördeki payı düşmektedir. Yabancı şirketlerin ürün ve pazar alanında her geçen gün artan baskısı Malatya'daki tütün sektörünün gerilemesine neden olmaktadır. Malatya'daki Tekel Sigara Fabrikasının zarar etmesinde tesisin kendisinden kaynaklanan sorunlardan ziyade Türkiye'de uzun yıllardan beri uygulanan yanlış politikalardan kaynaklanmaktadır.

Tesisin şehir merkezinde kalmış olması nedeni ile tesiste enerji temini konusunda problemler yaşanabilmektedir. Tesisin artezyen kuyusuna sahip olmasına rağmen yıllık su tüketim maliyeti 150 bin YTL dolayındadır. Tesisin şehir merkezinde kalmasına rağmen alansal darlık, depolama, park yeri gibi sorunların yaşanmamasındaki nedenler tesiste kısmi olarak genişleme imkânının olması ve tütün depolarının tesis içinde değil şehrin çeşitli yerlerinde yer almasından kaynaklanmaktadır.

Tütünün buhar ve su ile tavlansarak hazırlanmasına dayanan Maltepe ve Samsun sigaraları JTİ ve PHILSA gibi şirketlerin piyasadaki aromalı tütünlerden üretilen sigaralara göre daha az tercih edilmektedir.

Malatya şehrindeki tütün üretimine dayanan tesisin enerji tüketimleri, işçilik maliyeti ve çalışan sayısı bakımından diğer gıda sanayisine dayanan tesislerle karşılaştırıldığında tüm özel sektör tesislerinden daha fazla bir enerji tüketimi ve işçilik maliyetinin olduğu görülür. Tesisteki 1 yıllık enerji maliyeti 1,5 milyon YTL civarında iken 1 yıllık işçilik maliyeti 15 milyon YTL civarındadır.

Malatya şehrinde 2005 yılı sonlarında tesisin kapatılması, özelleştirilmesi gibi durumlar gündeme gelmiş ve üretime ara verilmiştir.

2.3.9 Diğer Sanayi (Bulgur, Tuz, Yemek ve Çerez) Tesisleri

Malatya şehrinde yer alan diğer sanayi tesisleri 4 grupta toplanmaktadır. Bunlar bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesisleridir. Bu tesisler içinde en fazla yer tutan 10 tesisle bulgur üretim tesisleridir. Bulgur üretim tesislerini 5 tesisle yemek, 3 tesisle çerez ve 2 tesisle tuz üretimine dayanan tesisler takip etmektedir.

Çalışma özellikleri, üretim miktarları, hammadde temin alanları ve pazar alanları farklı olan bu tesisler birbirinden farklı özellikler göstermektedirler.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerindeki hukuki durum genelde limitettir. 4 tesiste şirket türü anonimken 15 tesiste şirket türü limitettir. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinden başka yerde tesisleri olan tesis sayısı 3'tür.

Tesislerin fiziki yapıları buldukları saha ve sektörün yapısı ile ilgilidir. Özsan, Yeni Sanayi sitesi ve Gıda Toptancılar Sitesi'ndeki tesisler tek katlı olurken şehir içindeki veya organizelerdeki tesisler çok katlı olabilmektedir. Farklı alanlardaki 20 tesisten 13'ü tek katlı iken 7'si çok katlıdır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde aynı sektör içinde tek ve çok katlı tesisler bulunabilmektedir.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinin kuruluş tarihleri 1960'lı yıllara kadar uzanmaktadır. 1960'lı yıllarda kurulan bu tesisin özelliği tuz üretimine dayanan tesisler arasında olmasıdır. Kökeni 1940'lı yıllara kadar inen bu tesisin tuzun yıllar bazındaki değişikliklerine tanıklık yapması açısından önemlidir. 1940'lı yıllarda denizyolu ile İskenderun'a buradan da trenle Malatya'ya getirilen tuzlar 1945'li yıllardan sonra Konya'dan temin edilmeye başlanıyor. Konya'dan alınan tuzlar trenle Malatya'ya getirilirken ilerleyen dönemlerde tuz Cihanbeyli'den alınmaya başlanıyor.

Günümüzde ise tuz Şereflikoçhisar ve sık olmamakla birlikte İzmir (deniztuzu), Sivas ve Çankırı'dan alınmaktadır.

Tesislerin kuruluş dönemlerinde dikkati çeken temel unsurlardan biri de bulgur üretimine dayanan tüm tesislerin 1985 dönemi sonrasında kurulmuş olmalarıdır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde ilk kuruluş esnasında devlet teşviklerinden faydalanmaları diğer gıda sanayisine dayanan tesislere göre daha fazladır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinin %50'sinden fazlası(11 tesis) ilk kuruluş esnasında devlet teşviklerinden faydalanmışlardır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde ilk kuruluş esnasında kullanılan sermaye tipi ticaret ve ardından kredidir. Bu sektördeki tesislerin kuruluşunda diğer gıda sanayisi tesislerine göre kredi ve devlet teşviklerinin etkisi daha fazladır. Devlet teşvikleri ve kredi kullanımının bulgur, tuz ve yemek üretim sektörlerinde görülmesine rağmen bulgur üretim tesislerinin kredi ve devlet teşviklerinden daha fazla faydalandığı görülmektedir.

Tesislerin kuruluş yerlerindeki sorunlar daha çok kuruldukları alanlardan kaynaklanmaktadır. Bugünkü kuruluş yerlerinde sorunların olduğunu belirten tesis sayısı 10'dur. Diğer 10 tesiste ise bugünkü kuruluş yerlerinde sorunlar görülmemektedir. Yeni sanayi sitesinde arsa, ambar gibi sorunların görülmemesinin nedeni bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerine ait herhangi bir tesisin bulunmamasıdır. Tesislerden yeni saha kurma ve genişletme imkânları olan tesisler genelde buldukları alanlarda sorunları olmayan tesislerdir. Buldukları alanlarda sorunlar yaşamayan ve genişleme imkânları olan tesisler ise genelde organize alanlarda tesislerdir. Kuruldukları alanlarda sorunlar yaşayan tesislerin en çok yoğunlaştığı alanlar tesis sayısının da fazla olması nedeniyle diğer sektörlerde olduğu gibi şehir merkezindeki tesislerdir. Tesislerin kuruldukları dönemlerde çoğunlukla çeşitli kuruluş yeri problemleri yaşamamalarına rağmen tesisler; şehrin büyümesi nedeni ile çeşitli alt ve üst yapı sorunları yaşamaktadırlar.

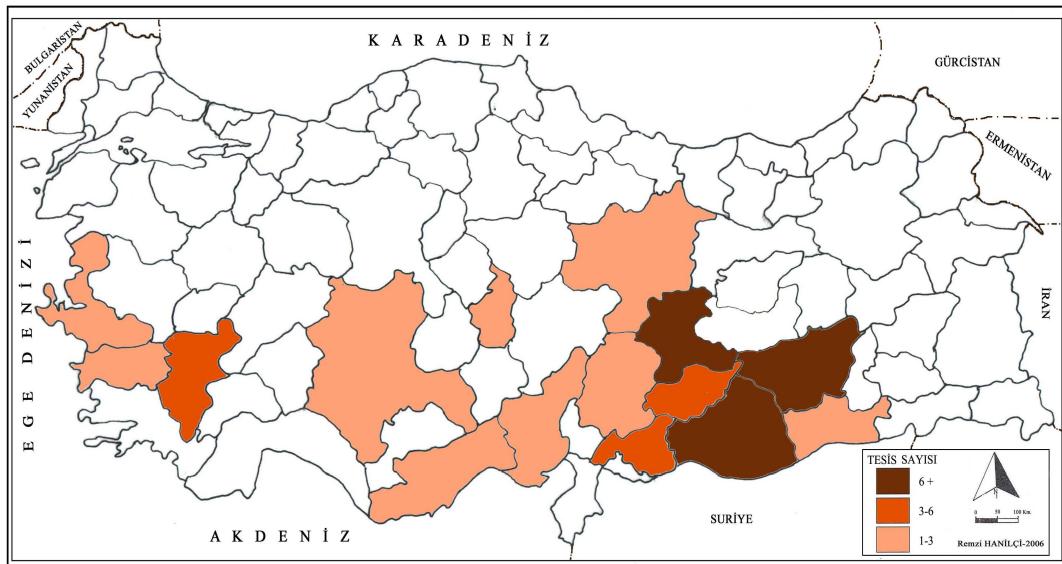
Sanayide hammadde temininden doğan sorunların maliyete etkileri, ürün maliyetlerinin belirlenmesindeki temel unsurlardan biridir. Hammadde temininden doğan sorunların tesislerdeki maliyete etkileri genelde çok az, az ve orta düzeylerde kendini gösterirken aynı sektör içindeki farklı tesislerde hammadde temininden doğan sorunların maliyete etkisi önemli veya çok önemli olabilmektedir.

Hammaddenin tesislere 1 aylık getirilme maliyeti 8 tesiste 3 bin YTL'nin altında, 2 tesiste 4-6 bin YTL, 1 tesiste 7-9 bin YTL diğer 1 tesiste ise 10-12 bin YTL

arındadır. Hammaddelerin tesise getirilme maliyetlerinde en yüksek maliyet bulgur fabrikalarında görülürken en düşük maliyet yemek fabrikalarında görülmektedir. Yemek üretim tesislerinde yemek yapımında kullanılan çeşitli ürünlerin tesise getirilmesinde ya herhangi bir ücret ödenmiyor ya da aylık 150- 200 YTL gibi bir maliyet tutmaktadır.

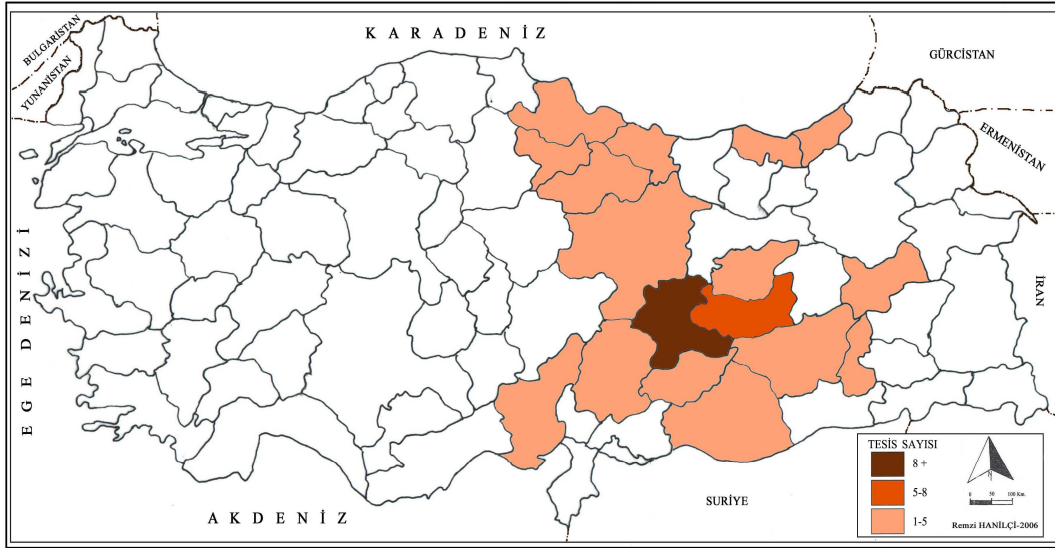
Hammadde temininden doğan sorunlar sektörler göre farklılık göstermektedir. Bulgur fabrikalarında; buğdayın kalitesinin düşük olması sorunu ile karşılaşılmaktadır. Yemek fabrikalarına; sebze, meyve ve et fiyatlarının kış aylarında yükselmesi ve sorunlu gelen bir ürünün hemen fark edilmemesidir. Çoğunlukla pirinç ve çeşitli bakliyat grubu ürünlerinin yanlış depolanmasından kaynaklanan sorunlardır. Örneğin pirincin deterjan grubu ürünleri yanında kalması nedeniyle deterjan kokusunu alması ve bununla yemeklerde ishal vb sağlık sorunlarına yol açması problemleri ile karşılaşılmaktadır. Çerez üretim tesislerinde; gönderilen numune ile gelen hammaddenin birbirini tutmaması, hammaddelerin yeterince kurutulmamış ve nemli olması, yeni mahsulün çıkacağı dönemlerde hammadde bulmakta zorlukların yaşanması sorunları ile karşılaşılmaktadır. Tuz sanayisine dayanan tesislerde hammadden kaynaklanan sorunlarla karşılaşılmamaktadır. Tuzun kimyasal özelliği dolayısıyla genelde mikrop barındırmaması hammaddeden kaynaklanan sorunları önlemektedir.

Şekil 22: Diğer Sanayi (Bulgur, Tuz, Yemek ve Çerez) Tesislerinin Hammadde Temin Alanları



Bulgur üretimine dayanan tesislerin hammadde temin alanlarını başta Malatya, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Adıyaman illeri ardından Sivas, Gaziantep, Konya, Adana ve Mardin illeri oluşturmaktadır. Tuz sanayindeki tesislerin hammadde temin alanını başta Şereflikoçhisar ilçesi ile ardından Çankırı, İzmir ve Sivas illeri oluşturmaktadır. Yemek üretim tesislerinin temel hammadde temin alanı Malatya'dır. İkinci derecede hammadde temin alanı olan Gaziantep ilinden makarna, konserve ve temizlik ürünleri alınmaktadır. Çerez üretim tesislerindeki hammadde temin alanları Türkiye genelindeki geniş bir alana yayılmış durumdadır. Temel hammadde alanlarını Denizli, Aydın, Antep, Nevşehir, Aydın ve Kahramanmaraş illeri oluştururken ikinci derecede hammadde temin alanlarını Adapazarı, Trabzon, Osmaniye, Adana, Mersin gibi iller oluşturmaktadır. Hammadde temin alanlarında ithalatçı firmalar aracılığı ile ürün çeşitliliğini sağlamak ve fiyat avantajları nedeni ile fıstık Çin'den temin edilebilmektedir (Şekil 22).

Şekil 23: Diğer Sanayi (Bulgur, Tuz, Yemek ve Çerez) Tesislerinin Pazar Alanları



Bulgur fabrikalarının pazar alanlarını başta Malatya ili ardından Tokat, Samsun, Adıyaman, Elazığ, Amasya, Trabzon illeri ile ikinci derecede pazar alanı olan Sivas, Diyarbakır, Ordu, Rize, Adana ve Şanlıurfa illeri oluşturmaktadır. Bulgur üretim tesislerinin pazar alanları olarak Doğu Anadolu Bölgesi illeri ile Karadeniz Bölgesi illeri öne çıkmaktadır (Şekil 23).

Yemek üretim tesislerinin pazar alanları Malatya ilidir. Tuz üretim tesislerinin de pazar alanı olarak birinci derecede Malatya ili, ikinci dereceden pazar alanını ise Elazığ ili oluşturmaktadır. Ağırlıklı olarak Şereflikoçhisar'dan alınan tuzun fazla bir işleme tabi tutulmadan satışa sunulması ve özellikle tuzun fiyatta az taşıma maliyetinde yüksek olması pazar alanlarının sınırlı olmasına neden olmaktadır.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez tesislerinde pazarlama yöntemleri yeterince gelişmemiştir. Pazarlama çoğunlukla telefonla, kendileri müşterilere giderek veya pazarlamacılar aracılığı ile yapıyorlar. Pazarlama sistemlerinin gelişmemiş olmasında tesislerin küçük çaplı olmaları, pazarlama, üretim, hammadde alımı gibi fonksiyonların tam oturmamış olması veya bu alanların ortak bir çatı altında yürütülmesi etkili olmaktadır.

Çerez üretim tesislerinin pazar alanlarını olarak başta Malatya ardından Elazığ, Kahramanmaraş, Bingöl illeri ile ikinci derecede pazar alanı olan Muş, Tunceli, Batman ve Sivas illeri oluşturmaktadır (Şekil 23).

Malatya'daki 10 adet bulgur fabrikasından 7 firmada mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan temel sorun rekabet iken, 2 firmada pazarın yetersizliği geriye kalan 1 firmada ise herhangi bir sorunla karşılaşılmamaktadır.

Genel olarak bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde mamul maddelerin pazarlanmasında karşılaşılan temel sorun rekabet olmasına rağmen yemek üretim tesislerinde mamul maddelerin pazarlamasındaki temel sorun olarak pazarın yetersizliği öne çıkmaktadır.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesisleri içinde yer alan 17 tesisten sevkıyat esnasındaki sorunların belli bir dönemde ortaya çıktığını belirten tesis sayısı 3'tür. Doğu il ve ilçelerine çalışan çerez üretim tesisleri genellikle kış aylarında yolların kapanması, yemek üretim tesislerinde ise yemeklerin yaz aylarında taşınırken bozulması gibi sorunlarla karşılaşılıyor.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde 1 aylık enerji maliyeti 9 tesiste 2 bin YTL'nin altında, 6 tesiste 3-4 bin YTL, 3 tesiste 5-6 bin YTL diğer 1 tesiste ise 9-10 YTL arasındadır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde enerji tüketimleri farklılık göstermektedir. Tuz ve çerez üreticilerinde 1 aylık enerji tüketimi genelde 500 YTL altında seyrederken bulgur ve yemek üretim tesislerinde enerji maliyetleri arttığı gibi kullanılan enerji türleri de farklılaşmaktadır. Bulgur üretim tesislerinde buğdayın

kaynatılması ve kurutulması için fuel oil kullanılırken yemek üretim tesislerinde doğal gaz kullanılmaktadır.

Su tüketim maliyetlerinin en düşük olduğu sektörlerin başında tuz, çerez, yemek ve bulgur üretim tesisleri gelmektedir. 1 tesis haricindeki tüm tesislerde 1 aylık su tüketim maliyeti 1000 YTL ve altındadır. Su tüketim maliyeti 1000 YTL altında olan 19 tesisten 18'inde de su tüketim maliyeti 500 YTL altındadır. Su tüketim maliyetlerinin az olmasındaki etken tuz üretim tesislerinde suyun personel ihtiyacına yönelik olması ve üretimde kullanılmamasıdır. Çerez ve yemek üretim tesislerinde ise tesislerin genelde su tüketimlerinin sınırlı olması maliyetleri düşürmektedir. Su tüketiminin fazla ama maliyetlerin düşük olduğu bulgur üretim tesislerinde ise tesisler maliyetleri düşürmek için genelde artezyen ve kuyu suyundan faydalanmaktadırlar.

Toplam 302 personelin çalıştığı bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde çalışan 302 personelin 39'u kadın çalışanlardan oluşmaktadır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesisleri içinde en az kadın personelin çalıştığı sektör bulgur üretim tesisleridir. 10 bulgur üretim tesisinde çalışan kadın personel sayısı 3'tür.

Malatya şehrindeki gıda sanayi ve alt dalları arasında personel bulmakta zorluk yaşamayan sektörlerin başında bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesisleri gelmektedir. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde, yemek üretim tesisleri hariç sektörlere göre belli bir alanda personel ihtiyacı belirmemektedir. Yemek üretim tesislerinin genelinde görülmemekle beraber yemek üretim tesislerinde çoğunlukla teknik personel ihtiyacı belirmektedir.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerindeki 1 aylık işçilik maliyeti 18 bin YTL altında iken 2 tesiste 20-40 bin YTL arasındadır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde işçilik maliyetlerinin genelde 20 bin YTL altında olmasındaki temel etken tesislerin küçük çaplı tesislerden oluşmalarıdır. Sektördeki 20 tesisten 10'u 10 kişinin altında personel çalıştırmaktadır. 20- 40 bin YTL arasında işçilik maliyeti olan 2 tesisin 2'si de yemek üretim tesisleridir. Çalışan sayısının sınırlı olduğu bulgur, tuz, yemek ve çerez tesislerinin tümünde vardiyasız çalışılmaktadır.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde işletme araçlarının temel kullanım amacı mamul madde taşımacılığına yöneliktir. Malatya şehrindeki gıda sanayi sektörleri içinde yer alan kayısı işleme tesisleri hariç diğer sektörlerde işletme araçlarının temel kullanım amacı mamul madde taşımacılığına yöneliktir.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretimine dayanan 20 tesisten 13'ü servis yaparken 7'si servis yapmamaktadır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde personelin 1 aylık nakil giderleri 13 tesisin 13'ünden de 3000 YTL' nin altındadır. Personel nakil giderlerinin düşük olmasında tesislerdeki çalışan sayısının sınırlı olması ve servis yapan tesislerin genelde çevre yolu güzergâhı boyunca servis yapmaları etkili olmaktadır. Tesislerin küçük ölçekli tesisler olmasını tesislerdeki araç sayısında da görmek mümkündür. 20 tesisin olduğu bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinde hiç aracı olmayan tesis sayısı 2, sadece 1 araca sahip olan tesis sayısı 5'tir.

Malatya şehrinde gıda sanayisine dayanan diğer tesislerde olduğu gibi bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesislerinin de tam kapasite ile çalışmamasındaki temel etken pazar sorunudur. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretimine dayanan 20 tesisin 17'si pazar, 2'si finansman geriye kalan 1 tesis ise diğerleri altında toplanabilecek nedenlerden dolayı tam kapasite ile çalışmamaktadır. Finansman sorunlarının yaşandığı 2 tesisin 2'side bulgur üretim tesisleri arasında yer almaktadır. Sektördeki diğer 1 tesisin tam çalışmamasındaki temel etken ise diğer nedenlerden(makine parkının eskimiş olması vs) kaynaklanmaktadır.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretimine dayanan 20 tesisten 20'sinde de rekabet az veya çok etkili olmaktadır. Malatya da ki tesisler arasındaki rekabetin fazlalığı yemek sanayisinde yer alan 5 tesisin 3'ünde az, 2'sinde ise çok az etkileyerek farklı bir örnek oluşturmaktadır. Genelde tesisler arasında rekabetin etkili olduğu Malatya şehrinde yemek üretim tesisleri arasında rekabet önemli bir etken olarak ortaya çıkmamaktadır. Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretim tesisleri arasında rekabetin daha belirgin düzeyde görüldüğü tesisler bulgur ile tuz üretim tesisleridir. 10 bulgur üretimine dayanan tesisten 9'unda rekabet önemli ve çok önemli düzeyde etkili olmaktadır. Bulgur üretim tesislerinde rekabetin daha belirgin bir şekilde görülmesinde tesis sayısının fazlalığı önemli bir etkidir.

Bulgur, tuz, yemek ve çerez üretimine dayanan 20 tesisten 8'inde üretime ara verilirken 12'sinde üretim yıl boyu devam etmektedir. Üretime ara verilen 8 tesisten 8'i de bulgur üretimine dayanan tesislerdir. Buğdayın kurutma giderlerinin yüksek olması nedeni ile genelde 12- 5 aylar arası tesisler üretime ara vermektedirler.

Bulgur, tuz ve çerez üretimine dayanan 15 tesisten 9'unda yıllık üretim 1000 tonun altındadır. Bulgur üretim tesislerinde verilen üretim miktarları üretimin yapıldığı yaz aylarındaki üretim miktarlarıdır. Bulgur üretim tesislerinde aylık 5-10 ton üretim

yapan tesislerle 300-400 ton üretim yapan tesislerin olması tesislerin üretim miktarları arasındaki farkı göstermesi açısından önemlidir.

Malatya şehrinde bulunan 5 yemek üretim tesisindeki aylık üretim 3-5 bin tabildot ile 20-30 bin tabildot arasında değişmektedir. Yemek üretim tesislerindeki aylık kapasite ise 150-800 bin tabildot arasında değişmektedir. Yemek üretim tesisleri özellikle sanayi tesisleri için üretim yaptıklarından dolayı yaz aylarında kapasite kullanım oranları daha yüksek olmaktadır.

2.4 Doğu Anadolu Bölgesi İllerinin Karşılaştırılması

Doğu Anadolu Bölgesi bölgeler arasında sanayinin en az gelişmiş olduğu bölgedir. Malatya ilinin hemen yanında bulunan Gaziantep ilinde olan tesis sayısı açısından tüm Doğu Anadolu Bölgesi sanayi tesislerinden yaklaşık olarak iki kat daha fazladır.²⁰ Gaziantep ilinde 1996 yılında 323 tesis varken 2001 yılında 230 tesis vardır. Bu sayı ise Doğu Anadolu Bölgesindeki toplam tesis sayısının yaklaşık iki katı kadardır (Tablo 41).

Tablo 41: Türkiye ve Doğu Anadolu Bölgesindeki İmalat ve Gıda Sanayisi Tesisleri İle Toplamları

İller	Yıllar							
	1986		1991		1996		2001	
	Toplam Tesis	Gıda San Tesisleri	Toplam Tesis	Gıda San Tesisleri	Toplam Tesis	Gıda San Tesisleri	Toplam Tesis	Gıda San Tesisleri
Ağrı	5	4	5	4	4	4	3	2
Bingöl	-	-	1	1	1	1	1	1
Bitlis	5	5	5	5	4	4	3	2
Elazığ	20	7	23	9	30	9	21	7
Erzincan	12	5	10	4	11	6	15	8
Erzurum	12	7	11	7	22	13	20	13
Hakkâri	1	1	2	2	2	1	2	1
Kars	7	4	4	2	6	5	6	3
Malatya	14	6	13	4	43	21	44	17
Muş	3	3	3	3	2	2	2	2
Tunceli	1	1	2	2	2	2	-	-
Van	6	3	7	5	13	11	16	11
Iğdır	-	-	-	-	-	-	2	2
Doğu And.Top.	86	46	86	48	140	79	135	69
Türkiye Toplamı	5064	978	5330	979	10583	1821	11293	1699

*1983-1993 Yılları arası Türkiye - Devlet sektörünün tamamı ile özel sektörde 25 ve daha fazla kişi çalışan işyerleri kapsama alınmıştır.

DİE, 1986-2001 İmalat Sanayi İstatistikleri

²⁰ Malatya piyasasını etkilediğinden dolayı Gaziantep örneği alınmıştır.

Doğu Anadolu Bölgesi sanayisi incelendiğinde Ağrı, Bingöl, Bitlis, Hakkari, Kars, Muş, Tunceli ve Iğdır illerinde 1986-2001 yılları arasında önemli bir sanayileşmenin olmadığı görülmektedir. Genel hatları ile sınırlı bir nüfus ve tarımsal potansiyele sahip olan bu iller sanayileşme sürecine katılmadıkları gibi diğer illerinde pazar alanı olmaktan çıkamamaktadırlar.

Sanayi ve sanayileşme süreçlerine katılmayan bu iller sanayinin diğer illere nazaran daha fazla gelişmiş olduğu Malatya gibi Doğu Anadolu Bölgesi illerinin pazar alanları konumundadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde sınırlı olan sanayileşmede öne çıkan sektörlerin başında gıda sanayisine dayanan sektörler gelmektedir. 14 ildeki 135 sanayi tesisinden 69'unun gıda sanayisine dayanan tesisler olduğunu görmekteyiz.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gıda sanayisi önemli ölçüde tarıma bağlıdır. Tarıma dayalı sanayilerde kullanılan hammaddelerin üretim, miktar ve kalitesinde belirsizlik hâkimdir. Kalite standardizasyonu oldukça güçtür. Yapısı itibarı ile krizlere açık bir sektör olan gıda sanayi dönem dönem çeşitli sorunlar yaşayabilmektedir. Yeni çıkan bir ürünün diğer bir ürünün pazar payını düşürmesi, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan bir maddenin sağlık açısından risk taşıması, halkın sağlıklı beslenme eğilimindeki yeni tüketim alışkanlıkları, ürünlerde çeşitli hastalık ve zararlı unsurların ortaya çıkması(kırmızı et ürünlerinde deli dana, beyaz et üretiminde kuş gribi, kurutulmuş kayısındaki yüksek miktardaki kükürt oranı, bal üretiminde sahte balların piyasayı olumsuz etkilemesi ve peteklerdeki yüksek miktardaki naftalin gibi maddeler nedeniyle ihraç edilen ürünlerin geri dönmesi vs) gibi nedenlerle gıda sanayi alt sektörleri krizler yaşayabilmektedir.

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerde sorunlar, tesislerin kuruldukları alanlarla, alt sektörlerdeki tesis sayısının fazlalığı, tesisin çalışma özellikleri, geçmiş dönemlerde uygulanan politikalar, ülkenin genel ekonomik yapısı gibi sorunlardan kaynaklanmaktadır.

Malatya şehrindeki gıda sanayisine dayanan tesislerden Özsan Sanayi Sitesi, Yeni Sanayi Sitesi, Gıda Toptancılar Sitesi ile Şehir merkezindeki uygun olmayan alanlarda kurulan tesisler yanlış alanda kurulmaları nedeniyle çeşitli alt yapı ve ulaşım problemleri yaşamaktadırlar. Kuruldukları ilk yıllarda problem yaşamayan tesis sahipleri tesisin ve şehrin büyümesi, yeni gelen yasal yönetmelikler nedeniyle ileri dönemlerde park, arsa, ambar, atık suların tasfiyesi, ulaşım giderlerinin yüksekliği, yer altı sularından faydalanamama gibi sorunlarla karşılaşmaktadırlar.

Gıda sanayi içinde yer alan kırmızı et sektöründen kaynaklanan sorunlar ildeki kırmızı et sanayisine dayanan tesislerden ziyade yıllardan beri yanlış uygulanan politikalardan kaynaklanmaktadır.

Kırmızı et üretimine dayanan tesislerdeki hayvan başına karkas ağırlığının 150-180 kg dolaylarında olmasıdır ve ülkeye kaçak et girişinin olması sektördeki verimliliği ve rekabet ortamını olumsuz etkilemektedir.

Kırmızı-beyaz et sektörü ile süt ürünleri ve yem sanayindeki en önemli sorunlardan biri yem hammaddelerinin ve buna bağlı olarak yem fiyatlarının yüksek olmasıdır. Yem fiyatlarının düşürülmesi, yem fiyatlarının da düşürülmesi içinde yem

bitkilerine ton veya dekar başına destekleme alımlarının arttırılarak devam etmesi, yem ithalatında alın gümrük vergilerinin yine yem bitkilerinin ekimi için kullanılması gerekmektedir.

Süt ve süt ürünleri sanayinde yem fiyatlarının yüksekliği nedeni ile süt hayvancılığı yapılamamaktadır. İlbahar aylarında artan süt miktarı ilerleyen aylarda süt miktarının önemli ölçüde azalmasına neden olmaktadır. Bu durum ise hammadde sıkıntısına yol açmaktadır. Yem fiyatlarının düşürülmesi ve süt inekçiliğinin teşvik edilmesi hammaddeden kaynaklanan sorunların önemli ölçüde azalmasına neden olacaktır.

Diğer önemli bir sorunda halkın geleneksel yollarla süt ve süt ürünlerini tüketime devam etmesidir. Bu konuda Tarım İl Müdürlüğü ve süt üretimine dayanan tesislerin ortak bir çalışması ile makul düzeye getirilebilir.

Don olaylarının yaşandığı yıllarda hammadde miktarındaki azalmalar, kalitesiz hammaddeler, hammaddenin yaralı (dolu yarası veya yanlış hasat edilmesinden kaynaklanan ezilme ve yaralanmalar) çilli, çamurlu, **yüksek oranda kükürtlü olması**, yanlış veya uygun olmayan şartlarda depolama, kayısıdaki başlıca hammaddeden kaynaklanan sorunları oluşturmaktadır. Kayısı işleme tesislerinde diğer işlenen ürünlerde; incir, acı çekirdek, badem, gibi ürünlerde iyi kurutulamama ve uygun şartlarda depolayamamadan dolayı küflenmenin meydana gelmesi sorunları ile karşılaşmaktadır. Bu konuda çiftçilerin bilinçlendirilmesine ve eğitim çalışmalarına devam edilmelidir.

Kayısı işleme tesisleri çok miktarda su tüketmeleri nedeni ile kayısı işleme tesislerinde şebeke suyunun kullanılması maliyetleri önemli ölçüde arttırmaktadır. Yeraltısuyundan istifade edilemeyecek alanlara veya şehir içindeki sanayi sitelerine kurulan tesislerde yüksek miktarlardaki su maliyetleri nedeniyle tesisler karlılık ilkesinden uzak bir şekilde çalışmaktadırlar. Kayısı işleme tesislerinde tesis alanı seçilirken şehir merkezi dışında alanların ağırlıklı olarak da organizelerin seçilmesi alt yapı sorunlarının ortaya çıkmasını önleyecektir. Şehir içinde kurulan ve altyapı problemlerinin görülmediği alanlarda şehrin hızlı büyümesinden dolayı ileri yıllarda çeşitli problemler ortaya çıkabilmektedir.

2000 yılı sonralarında kayısı işleme tesislerinde tesis sayısı ve kapasite açısından bir fazlalık ortaya çıkmış durumdadır. 2006 yılı itibarıyla Türkiye ve dünya kayısı tüketimi düşünüldüğünde kayısı üretiminde istenilen düzeyin üzerine çıkmıştır.

Dış piyasada rekabetçi bir ortamın olması ve ithalatçı firmaların bunu kullanmaları sorun oluşturmaktadır. Zor olsa da ihracatçı firmaların fiyat ve pazar alanı gibi konularda uzlaşmaya çalışmaları gerekmektedir.

Un fabrikalarında buğdayda sünenin olması ve buğdayın düşük kalitede olabilmesi sorunları ile karşılaşılmaktadır. Süne ile mücadelenin daha etkin bir şekilde yürütülmesi ve üretilen buğday kalitesinde kalite artırımına gidilmesi gerekmektedir.

Un üretimine dayanan tesislerde önemli bir atıl kapasite söz konusudur. Bu kapasitenin artırılması için tesislerin pazar alanlarını genişletmeye çalışmalıdırlar. Yeni tesislerin açılmasından ziyade mevcut tesislerin birleşmeleri veya atıl olan kapasitenin değerlendirilmesi gerekmektedir. Un üretimindeki 50 kg. çuvallar yerine 1,2,3,5,10 ve 25 kg'lık paketlemeye gidilerek market ve perakendeciliğe yönelik üretime ağırlık vermelidirler.

Pasta, kek, yufka, ekmek vb ürünlerin üretimine dayanan tesislerdeki yoğun işgücüne dayanan üretim yerini makineleşmeye bırakmalıdır. Un ve unlu mamuller sanayindeki 14 tesisten sadece 1'inde makineleşme oranının yüksek olduğu görüldü.

Şehir içinde yer alan ekmek fırınlarının ruhsatları sınırlandırılmalı, şehir alanlarına yakın alanlarda kurulmasına izin verilmelidir. Ekmek fırınları şehir merkezinde satış noktaları ve şubeler oluşturmalıdırlar.

Şeker fabrikalarında gelen şekerpancarlarının topraklı olması, yeteri kadar hammadde bulunamaması, pancardaki şeker oranının düşüklüğü, kantarlarda bekleyen hammaddenin fire vermesi, başkesimin istenilen şekilde olmaması, pancardaki kirlilik oranının fazla olması sorunları ile karşılaşılmaktadır. Bu problemlerin yanında makine ve donanımlarından kaynaklanan kapasite sınırlılığı sorunu üretimi olumsuz etkilemektedir. Şeker fabrikasının bulunduğu alanda alt yapı sorunları şu an için etkinliğini tam olarak gösteremese de ileriki yıllarda alt yapı sorunları daha da kendini göstermeye başlayacaktır.

Un ve unlu mamuller sanayinde olduğu gibi şekerli mamuller içinde yer alan tesislerde de makineleşme oranı düşüktür. Üretim ve paketlemede işgücünün yoğunluğu azaltılmalı ve makineleşme artırılmalıdır.

Sınırdan kaçak şeker girişi önlenmeli ve dönem dönem şeker ihracatı için uygulanan sübvansiyonların doğru bir şekilde uygulanması gerekmektedir. İhracat için indirim uygulanmış şekerlerin tekrar çeşitli yollardan iç piyasaya sürülmesi önlenmelidir.

Türkiye’de modern anlamada hayvancılığı yerleşmemiş olması, hayvanların hala mera ve otlaklarda otlatılması, yem fiyatlarının yüksekliği ve hayvanların kaba yemlerle beslenmesi nedeniyle yem fabrikaları sınırlı bir kapasite ile çalışmaktadırlar. Ülkemizde yem sanayinin hem sanayideki yan ürünlerin değerlendirilmesi açısından hem de hayvancılığın gelişmesi açısından önemlidir. Gelişmiş ülkelerde ekilen araziler içinde yem bitkilerinin oranı % 30’larda iken bu oran ülkemizde %2-3 dolaylarındadır (İMKB, 1996). Yem sanayisinin hammadde miktarlarının artması ve fiyatlarının düşürülmesi için teşvik kapsamına alınan yem bitkilerindeki teşvik miktarlarının arttırılması gerekmektedir. Karlı olmayan tarım ürünlerinin ekimi yerine yem bitkilerinin üretimi teşvik edilmelidir.

Türkiye’de içecek sektörünün Cola Turka, Pepsi, ve Coca Cola gibi ulusal şirketlerin elinde olmaları ve bu firmaların yerel-bölgesel pazarlara sahip olmaları Malatya ilindeki içecek sektörünü olumsuz etkilemektedir. Gazlı İçecek sektöründeki içeceklerin % 85-90’ının sudan oluşması yerli firmalara ulaşım maliyetlerinin düşürmesi açısından bir avantaj teşkil etse de ulusal firmalara göre önemli bir avantaj teşkil etmemektedir. Daha çok yerel çalışan bu firmalar etkili rekabet edemediklerinden küçük çaplı tesisler olarak kalmaktadırlar. Fakat ulaşım, pazara yakınlık, müşteri memnuniyeti, iyi bir dağıtım ağının olması durumunda tesislerin pazar paylarının artacağı aşıkardır.

Malatya şehrinde tütün üretimine dayanan tek bir tesis vardır. Karlılıktan uzak olarak işletilen bu tesisin özelleştirilmesi ve özelleştirilme sonrasında sanayi açısından farklı bir alana taşınması gerekmektedir.

Diğer sanayi tesisleri içinde yer alan tesisler genelde küçük çaplı tesislerdir. Sınırlı bir üretimleri olan bu tesisler yerel ve kısmen bölgesel pazarlara çalışmaktadırlar. Bulgur üretim tesislerinde un sanayine dayanan tesislerde olduğu gibi 1,2,3,5,10 kg paketleme yöntemine yönelerek perakende ve market sektörüne yönelik üretim yapmaları gerekir. Bulgur üretim tesislerinde de atıl bir kapasite söz konusudur. Tesislerin bölgesel pazarlarda daha bir dağıtım ve bayilik ağıyla pazara tekrar girmelidirler.

Tuz üretim tesisleri Tarım Bakanlığı’nın iyotlu tuz tebliği nedeniyle Malatya’daki tuz üretim tesislerinin pazar alanları ve ürettikleri tuzun kullanım alanları sınırlanmıştır. Tesisler yerel ve kısmen çevre illerdeki kırsal alanlara yönelik olarak üretimlerini devam etme eğiliminde olacaklardır. Ayrıca şehir merkezinde yer alan

tesislerin zamanla Tarım İl Müdürlüğünün yönlendirmeleri nedeniyle tesisler şehir dışına veya sanayi bölgelerine doğru yer değiştirmektedirler.

Yemek üretim tesisleri genelde sanayi tesisleri ve kamu kuruluşlarına yönelik üretim yaptıklarından gelişme süreçleri sanayileşme süreçleri ile paralellik göstereceklerdir. İleriki yıllarda tesis sayısında artış beklenen yemek üretim tesisleri önemli ölçüde sanayi siteleri ve sanayi tesislerine bağlı olarak yer tercihinde bulunmaktadır. Yaş ve kış mevsimleri arasındaki sebze ve meyve fiyatlarındaki istikrarsızlık tesislerin çalışma düzenleri üzerinde olumsuz bir etki bırakmaktadır.

Çerez üretim tesislerinde ise tesislerin paketleme ve raf sistemlerine yönelik ambalajlama teknikleri geliştirilmeli ve pazarlama ağının daha sağlıklı bir şekilde ele alınması gerekmektedir.

Sonuç olarak firmalar yenilikçi bir anlayışla üretim anlayışlarını sürdürmelidirler. Hızlı bir şekilde sermaye birikimi sağlanmalıdır. Kazanılan kazanç gayri menkul ve taşınmazlardan ziyade sermayeyi güçlendirmeye yönelik olarak kullanılmalıdır.

Yapılan yatırımlar ileri dönemlerde sorunlar meydana getirmeyecek, üretim aşamalarını olumsuz etkilemeyecek alanlara doğru olmalıdır. Nitekim şehir merkezi, Yeni Sanayi Sitesi ve diğer sanayi sitelerinde alt yapı sorunları görülebilmektedir. Tesisler yer seçiminde bulunurken önemli ölçüde su ve hammadde tüketimi, depolama atıkların tasfiyesi öne çıkıyorsa bu tesisler yer seçiminde şehir merkezi ve sanayi sitelerinden ziyade organize edilmiş bölgelere doğru yönelmeleri gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- AĞAOĞLU,1987, Bahçe Bitkileri, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Yayın No:1009, ANKARA
- AKDENİZ, R.C., AK, İ., ve BOYAR, S., 2005, “Türkiye Karma Yem Endüstrisi ve Sorunları”,
- AKINCI, B. M., ve ÖLMEZ, H.A., 2004, Kayısı 2004, Malatya Tarım İl Müdürlüğü, MALATYA
- ALBAYRAK, A., 2006, Malatya’da Dokuma Sanayi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), ELAZIĞ
- ATALAY, İ, 1997, Türkiye Coğrafyası, Ege Üniversitesi Basımevi, İZMİR
- AVCI, S., 1997, “Dünya’da Şeker Sanayinin Dağılışı ve Gelişmesini Etkileyen Faktörler”, İstanbul Üniversitesi Coğrafya Dergisi Yayınları, Sayı:5, syf: 225-258, İSTANBUL
- BAYKAL, F.,1985, “Işıkent-Pınarbaşı Sanayi Bölgesi (İzmir)”, Ege Coğrafya Dergisi, Sayı:3, syf: 101-127, İZMİR
- BİLGE, A., 1974, “Konya Bölgesinde Süt Mamulleri”, Türk Coğrafya Dergisi, S:26, syf: 150-152, İSTANBUL
- Cumhuriyetin 80. Yılında Türk Şeker Sanayi, 2003, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Yayınları, Yayın No: 221, Ankara
- DİE, 1969, 1927 Sanayi Sayımı, DİE Matbaası, ANKARA
- DİE, 1976, 1964-68 Yıllık İmalat Sanayii Anketleri Sonuçları, ANKARA
- DİE, 1986, Yıllık İmalat Sanayii İstatistikleri, ANKARA
- DİE, 1990-2001, Yıllık İmalat Sanayii İstatistikleri, CD Kaydı, ANKARA
- DİE, 2002, 2000 Genel Nüfus Sayımı Nüfusun Sosyal ve Ekonomik Nitelikleri Malatya İli, ANKARA
- DİE,1994-2003 Arası Türkiye’deki Kayısı Üretimi, ANKARA
- DOĞANAY, H, 1998, Türkiye Ekonomik Coğrafyası, Çizgi Kitabevi Yayınları, ERZURUM
- DPT, 2001, VIII. 5 Yıllık Kalkınma Planı, Et ve Et ürünleri Sanayi Alt Komisyon Raporu, Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyon Raporu, ekutup.dpt.gov.tr/gıda, ANKARA

- DPT, 2001, VIII. 5 Yıllık Kalkınma Planı, Kanatlı Etleri ve Yumurta Ürünleri Sanayi Alt Komisyon Raporu, Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyon Raporu, ekutup.dpt.gov.tr/gıda, ANKARA
- DPT, 2001, VIII. 5 Yıllık Kalkınma Planı, Şeker Sanayii Alt Komisyon Raporu, Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyon Raporu, ekutup.dpt.gov.tr/gıda, ANKARA
- DPT, 2001, VIII. Kalkınma Planı, Nişasta Ve Nişasta Bazlı Şekerler Alt Komisyon Raporu, ekutup.dpt.gov.tr/gıda, ANKARA
- DPT, 2006, IX. Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu, ekutup.dpt.gov.tr/plan/IX/9kalkınmaplani, ANKARA
- DURMUŞ, E., 2001, Türkiye Meyve Üretim Yörelereinin Belirlenmesi Konusunda Bir Deneme, (Yayınlanmamış Yüksek Tezi), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, ELAZIĞ
- GÖRENER, Ö., 2005, “Piliç Sektörü AB’ye Soruyor: Vuslat Ne Zaman?”, Gıda ve Teknoloji Dergisi, S:3, syf: 80, İSTANBUL
- GÜNER, İ., YAZICI, H., DOĞANAY, S., 2001, “Trabzon İlinin Sanayi Coğrafyası Özellikleri”, Doğu Coğrafya Dergisi, Sayı:5, syf: 161-190, Erzurum
- GÜNEY, E.,1997, “Diyarbakır’da Sanayileşme”, Türk Coğrafya Dergisi, S:32, syf: 11-34, İSTANBUL
- İKİEL, C.,1991, “Malatya Yeşilyurt’ta Endüstri”, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C:5, S:1 syf: 311-336, ELAZIĞ
- İSTANBUL MENKUL KIYMETLER BORSASI, 1996, Gıda Sektörü, Sektör Araştırmaları Serisi, No: 9, İSTANBUL
- KARABAYIR, C., Şekerli ve Çikolatalı Mamüller Ürün Profili, T. C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İGEME, [www.igeme.org.tr/ sektörraporları/ şekerlivecikolatalımamuller](http://www.igeme.org.tr/sectorraporlari/sekerlivecikolatalimamuller), 2006
- KARABORAN, H., 1989, “Elazığ’da Endüstrileşme Faaliyetleri”, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C:3, S:2, syf:141-199, ELAZIĞ
- KARAKAŞ, E.,2002, “Kuruluş Yeri Açısından Doğan Erdil Yağ Fabrikası (Elazığ)”, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C:12, S:2, syf: 47-61, ELAZIĞ
- KIYMAZ, T, 2002, Şeker Politikalarında Yeni Yönelimler ve Türkiye’nin Konumu, DPT Yay: 2652, ANKARA,
- KÜLAHÇI, M., 1988, “Üniversite-Sanayi İşbirliği”, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C:2, S:1, s: 193-200, ELAZIĞ

- L. MCCALL, K., 2004, Reklam Çok Şeydir Pazarlama Her Şeydir, Sabah Business, No:16, İSTANBUL
- MALATYA BELEDİYESİ, 2005, I. Organize Sanayi Haritası, MALATYA
- MALATYA İL TARIM MÜDÜRLÜĞÜ, 2004, Buğday Üretimi Verileri, MALATYA
- MALATYA SANAYİ VE TİCARET ODASI, 2003, I. Organize Sanayi Bölgesindeki Tesis Sayıları, MALATYA
- MALATYA SANAYİ VE TİCARET ODASI, 2003, II. Organize Sanayi Bölgesindeki Tesisleri Sektörel Dağılımı, MALATYA
- MALATYA SANAYİ VE TİCARET ODASI, 2004, Kayısı İşleme Tesisleri Listesi, MALATYA
- MALATYA SANAYİ VE TİCARET ODASI, 2005, Gıda Sanayi Tesisi Sayısı
- MUTLUER, M., 1995, Gelişimi yapısı ve Sorunlarıyla Denizli Sanayi, Denizli Ticaret Odası Yayınları, DENİZLİ
- ÖZGÜÇ, N., 1984, Beşeri Coğrafya'da Veri Toplama ve Değerlendirme Yöntemleri, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No: 2511, İSTANBUL
- ÖZGÜÇ, N.,1986-1987, “Türkiye’de Sanayi Faaliyetlerinin Gelişmesi, Yapısı ve Dağılışı”, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi, S:2, syf: 35-70, İSTANBUL
- PALA, M. ve SAYGI, Y. B., 1991, İhracata Yönelik Gıda Sanayii ve Rekabet Gücünün Artırılması, İTO Yayınları, No: 1991-24, İSTANBUL
- PALA, M., 2004, “Yeni Gıda Yasası ve Üretim İzimleri”, Gıda Teknolojisi Dergisi, S:1, syf:4, İSTANBUL
- PALA, M., 2004, “Yeni Gıda Kanununun Getirdikleri”, Gıda ve Teknoloji Dergisi Yıl: 8, S: 6, syf:10, İSTANBUL
- SARISAÇLI, İ. E., Süt Ürünleri, T. C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İGEME, www.igeme.org.tr/sectör raporları/süt, 2005
- ŞENGÖR, E, 2005, “Piliç Sektörü AB’ye Soruyor: Vuslat Ne Zaman?”, Gıda ve Teknoloji Dergisi, S:3, syf: 78,79, İSTANBUL
- TÜMERTEKİN, E., 1957, “Sanayinin Kuruluş Yeri”, Türk Coğrafya Dergisi, S:17, syf: 128-137, İSTANBUL
- TÜMERTEKİN, E.,1960, “Türkiye Sanayiinde İşçi ve Muharrik Kuvvet”, İstanbul Üniversitesi Coğrafya Enstitüsü Dergisi, C: 6, S:11, syf: 102-105, İSTANBUL

- TÜMERTEKİN, E.,1961, “*İzmir’de Sanayi Faaliyetlerinin Bünyesi ve Dağılışı*”, İstanbul Üniversitesi, S:16, syf : 47-62, (Ayrı Baskı), İSTANBUL
- TÜMERTEKİN, E., 1967, “*İstanbul’da Bir Sanayi Bölgesi: Bomanti*”, İstanbul Üniversitesi, Baha Matbaası, İstanbul Üniversitesi Yay No:1282, Coğrafya Enstitüsü Yayın No:48, İSTANBUL
- TÜMERTEKİN, E., 1967, Sanayi Coğrafyası, Taş Matbaası, İSTANBUL
- TÜMERTEKİN, E., ve ÖZGÜÇ, N., 1995, Ekonomik Coğrafya, Çantay Kitabevi, İSTANBUL
- TÜRK, R.,2004, “*Bahçe Ürünleri Taşımacılığı*”, Gıda Teknolojisi Dergisi, Yıl:8, S:2, İSTANBUL
- YAŞAR, O., 2003, Sanayi Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Türkiye’de Tarıma Dayalı Sanayiler, Çantay Kitabevi, İSTANBUL
- YURT ANSİKLOPEDİSİ, 1982-1983, Türkiye İl İl: Dünü, Bugünü, Yarını, Cilt: 7-8, syf: 5428-5513, Anadolu Yayıncılık A. Ş., İSTANBUL

Internet Adresleri

- [www.ankarameslekhastenesi.gov.tr/ meslekhastaliklari/](http://www.ankarameslekhastenesi.gov.tr/meslekhastaliklari/) (Ankara Meslek Hastalıkları Hastanesi, meslekhastaliklari, 2005)
- www.besd-bir.org/sectorraporlari/, (Beyaz Et Sanayicileri Ve Damızlıkçuları Birliği, 2005)
- www.ekutup.dpt.gov.tr/, (DPT, Kobi Teşvik Belgelerinin İllere Dağılımı, 2005)
- www.igeme.org.tr/urunpazararastirmalari/sectorraporlari/, (T. C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı, İGEME, yaşmeyvevesebze, 2005)
- [www.imkb.gov.tr/ kütüphane/sectorraporlaritarama/gida-unveunlumamuller/](http://www.imkb.gov.tr/kutuphane/sectorraporlaritarama/gida-unveunlumamuller/), (İMKB, Un ve Unlu Mamüller , Sektör Raporları , 2005)
- [www.ito.org.tr/ kütüphanemiz/ tammetinyayinlar/ sectorarastirmaraporlari/](http://www.ito.org.tr/kutuphanemiz/tammetinyayinlar/sectorarastirmaraporlari/), (İTO, kırmızıetsektorprofili, 2005)
- [www.ito.org.tr/kütüphanemiz/ tammetinyayinlar/ sectorarastirmaraporlari/](http://www.ito.org.tr/kutuphanemiz/tammetinyayinlar/sectorarastirmaraporlari/), (İTO, sütvesütürünleri sektörraporlari, 2005)
- [www.malatya.gov.tr/e-kütüphane/](http://www.malatya.gov.tr/e-kutuphane/), (Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Yönleri İle Malatya, Malatya Valiliği, 2004)

www.rega.basbakanlik.gov.tr, Türk Gıda Kodeksi Sofra ve Gıda Sanayii Tuz Tebliği,
No: 2004/25 (Resmi Gazete, 7 Haziran 2004, 2006)

www.tmo.gov.tr/yayinlar/2004yılıhububatraporu, (TMO, 2004 Yılı Hububat Raporu,
Gökçe Ofset Matbaacılık, 2006)

www.turkiyeyembir.org.tr/yemarge/raporlar (Türkiye Yem Sanayicileri Birliği, Karma
Yem, 2006)

www.turkseker.gov.tr/istatistikbilgiler/istatistiközetleri, (Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.,
2004 Yılı Şeker Üretim Verileri, 2005)

[www.tzob.org.tr /ürünraporları/](http://www.tzob.org.tr/ürünraporları/) bugday, (Ziraat Odaları Birliği, Buğday Raporu, 2006)

www.usd.org.tr/raporlar, (Un Sanayicileri Derneği, Un Sanayii Raporu, 2005)

EKLER

Saha Çalışmasında Uygulanan Anket Örneği

SANAYİ SEKTÖRÜ ANKET ÇALIŞMASI

Tarih.....

Bu anket Fırat Üniversitesi Yüksek Lisans Programının Tez aşaması ile ilgilidir. Anketin uygulanma amacı Malatya İlindeki Gıda Sektörüne ait tesislerin kuruluş, değişim ve gelişimini ortaya koymaktır. Yardımlarınız için şimdiden teşekkür ederiz.

I İŞ YERİNİN ADI, YERİ VE STATÜSÜ

- 1- İş yerinin adı ve unvanı.....
- 2- İş yerinin adresi.....
- 3- İş yerinin faaliyet konusu.....
- 4- İş yerinin hukuki durumu ()Resmi ()Özel ()Ltd. ()Koll. ()Aş.
- 5- İş yerinin başka bir yerde tesisi var mı?()Var ()Yok
- 6- Eğer varsa bu tesisler aynı konuda veya başka bir konuda ()Malatya da mı ()Başka Bir İlde mi
- 7- İşletme Malatya dışında başka bir kurulaşa mı ait? ()Evet ()Hayır

II İŞ YERİNİN FİZİKİ DURUMU

- 1- İşletmenin kurulduğu saha ()Açık Alan ()Kapalı Alan ()Toplam alan
- 2- İşletme binasının durumu ()Çok Katlı ()Tek Katalı
- 3- İşletme sahasının veya binasının durumu ()Kiracı ()Kendi Malı
- 4- Binanın Kuruluş Gayesi ()Bugünkü Durumuna Uygun ()Uygun Değil
- 5- Binanın İnşaat Tipi ()Betonarme ()Karkas ()Biriket ()Yığılma Tuğla
- 6- İşletmenin Kuruluş Yılı.....Faaliyete Geçtiği Yıl

III KURULUŞ YERİ

- 1- Yatırım için Malatya'yı tercih sebebiniz nedir? ()Arsa Varlığı ()Ulaşım Kolaylığı ()Su Temini ()Enerji Temini ()Hammadde Teminindeki Kolaylık ()Pazara Yakınlık ()İşçiye Yakınlık ()Ucuz Arsa ()Devlet Teşviki(Kredi, arsa vs. desteği) ()Malatya'lı olmanız veya Malatya da ikamet etmeniz.
- 2- İlk kuruluş esnasında devlet teşviki veya kredi kullandınız mı? ()Kullanıldı ()Kullanılmadı
- 3- İlk kuruluş esnasındaki sermaye tipi ()Ticaret ()Kredi ()Miras ()Diğerleri
- 4- Tesisin bu günkü yerinde sorunlar var mı?
- 5- ()Var ()Yok Şayet varsa bunlar ()Arsa ()Ambar ()Park Yeri ()Diğerleri
- 6- Tesisin saha olarak yeni üniteler kurma ve genişletme imkanı var mı? ()Var ()Yok
- 7- Yeni bir tesis kursanız seçeceğiniz yer neresi olurdu?..... Sebebi.....
- 8- İşletmenin ilk kuruluş yeri burası mı? ()Burası ()Burası Değil Değilse önceki yeri neresiydi;..... niçin orayı terk ettiniz?.....
- 9- İşletmeyi açmadan öncede mi aynı iş ile mi uğraşıyordunuz?
- 10- ()Aynı İş ()Aynı İş Değil Eğer aynı konuda faaliyette değilseniz önceki faaliyet kolunuz neydi?.....

- 11- Bu işle ilgili herhangi bir eğitiminiz var mı? () Var () Yok () Sektör İçinde Yetişme

IV HAMMADDE

- 1- Üretim esnasında kullanılan hammaddeler nelerdir?.....
- 2- Kullanılan hammaddeler nereden sağlanıyor?.....
- 3- Hammadde tesise hangi araçlarla getiriliyor,
- 4- maliyeti nedir?
- 5- Hammaddelerin en yakın ve en uzak temin yerleri nerelerdir?.....
- 6- Hammadde temininden doğan sorunlar nelerdir?
- 6-Hammadde temininden doğan sorunların maliyete etkisi ne ölçüde?
()Çok Az ()Az ()Orta ()Önemli ()Çok Önemli
- 7-Hammaddenin temininde kış veya yaz sezonunda karşılaşılan güçlükler var mı? ()Var ()Yok
- 8-Bunların içinde yarı mamul madde var mı () Var () Yok Varsa nereden temin ediliyor?
- 9-Kullanılan hammadde ve yarı mamul maddelerin miktarı ne kadardır?.....

V ENERJİ VE SU KULLANIMI

- 1- Üretim esnasında kullandığınız enerji kaynakları nelerdir?
- 2- ()Elektrik ()Doğal Gaz ()Mazot ()Diğerleri
- 3- Kullanılan enerji kaynağının tüketim miktarı?
()Aylık..... ()Yıllık.....
- 4- Kullanılan enerji kaynağı nereden temin ediliyor.....
- 5- Enerji temini konusunda herhangi bir sorun var mı? () Var () Yok
- 6- Kullanılan suyun kullanım amacı
()Üretim esnasında(soğutma, ısıtma, temizleme vb.) ()Personel İhtiyacı
- 7- Kullanılan su miktarı
- 8- ()Günlük..... ()Aylık.....
()Yıllık.....
- 9- Suyun kullanıldığı kaynak ()Dere ()Artezyen ()Kuyu ()Şebeke Suyu

VI İŞÇİ

- 1- Bugünkü personel durumunuz(Toplam personel sayınız).....
İdari Personel(Müdür, müd. yrd, şube müd., şef, muhasebeci, doktor).....
Teknik Personel(Mühendis, teknisyen).....
İşçiler(Düz, işçi, ustabaşı, çırak vb).....
- 2- Tesisteki kadın erkek sayısı ()Erkek ()Kadın ()Toplam
- 3- Personelin eğitim durumu
()Okur yazar ()İlkokul ()Ortaokul ()Lise ve dengi ()Üniversite
- 4- Hangi tür eleman temininde güçlük çekiyorsunuz? ()İdari ()Teknik ()İşçi
- 5- Bugünkü ücret sistemi ()Zamana göre ()Parçabaşı ()Primli
- 6- Bugünkü ücret ödeme şekli ()Günlük ()Haftalık ()Aylık
- 7- İşçilik maliyeti:.....
- 8- Çalışma süresi ()Vardiyalı ()Vardiyasız
- 9- İşçilerin ikamet ettikleri başlıca mahalleler nelerdir?.....
- 10- İşçilerin üretim durumları nasıl, bu olayın üretim üzerindeki etkisi nedir?
- 11- İşçilere verilen sosyal yardımlar nelerdir?
()Yemek ()Doğum ve Ölüm ()Evlenme ()Hastalık ()Giyim ()Diğerleri
- 12- 2004 yılında meydana gelen iş kazası sayısı nedir?.....
- 13- Belirli bir iş hastalığı var mı ? () Var () Yok Varsa hangi hastalıklar?

VII ULAŞIM

- 1- İşletmenin sahip olduğu araç miktarı?.....İşletmenin ihtiyacı olan araç miktarı.....
- 2- İşletme araçları hangi amaç için kullanılıyor?
() Personel nakli () Hammadde temini () Mamul madde taşımacılığı () Diğer amaçlar
- 3- Personel naklinde servis yapılan mahalleler nerelerdir?Günde kaç servis yapılıyor?....
- 4- Personel nakil masrafı ne kadardır?

VIII ÜRETİM

- 1- Üretilen mallar nelerdir.....
- 2- Üretilen mallar içinde başka bir firmadan patent alınarak üretilen ürünler var mı?() Var () Yok
- 3- Tesisin üretim miktarı ne kadardır? () Aylık..... () Yıllık.....
- 4- Tesisin yıllık üretim kapasitesi ne kadardır?
- 5- Tesisin tam kapasite çalışmamasının nedenleri nelerdir?
() Hammadde yetersizliği () İşçi Sorunu () Pazar () Finansman () Diğerleri
- 6- Tesisin bugünkü maliyet değeri nedir?
- 7- Bugünkü tesiste bazı ek ve değişikliklerle başka bir mal üretme imkânı var mı? () Var () Yok Varsa nelerdir?.....
- 8- Başka firmalarla ortaklaşa üretilen bir ürün var mı? () Var () Yok
- 9- İş yerinde üretimi etkileyen olumsuz faktörler var mı? () Var () Yok Varsa nelerdir?.....
- 10- Üretim yıl boyu devam ediyor mu?() Ediyor () Etmiyor Faaliyete ara verilen dönem var mı?
- 11- Üretim konusunda sizle rekabet eden tesis var mı? () Var () Yok Varsa bunun etkisi ne ölçüde oluyor?
() Çok Az () Az () Orta () Önemli () Çok Önemli

IX PAZARLAMA VE GELİŞTİRME

- 1- Mamul maddeler nerelere gönderiliyor?.....
- 2- Mamul madde pazarlanmasında karşılaşılan güçlükler nelerdir?
() Reklam yetersizliği () Kalite ve randıman sorunu () Rekabet sorunu () Pazarın yetersizliği () Diğerleri
- 3- Pazarlama hangi yollardan ve hangi araçlarla yapılmaktadır?
.....
- 4- Karlılık yönünden hangi araçla sevkiyat daha uygun?..... Sebepleri nelerdir?.....
- 5- Sevkiyat esnasında karşılaşılan güçlükler var mı? () Var () Yok Varsa nelerdir?.....
- 6- Sevkiyat esnasındaki sorun veya sorunlar belirli dönemlerde mi ortaya çıkıyor?
() Belli Bir Dönemde () Belli Bir Dönemde Değil
- 7- Tesiste alt birim olarak hangi birimler bulunmaktadır?
() Hammadde alım () Kalite kontrol () Muhasebe () Araştırma geliştirme
() Pazarlama () Halkla ilişkiler () Diğerleri