



Gıda / Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

**T.C.
Samsun Valiliği
İl Tarım ve Orman M¼d¼rl¼đ¼**



Dondurulmuş Gıda Sekt¼r Potansiyeli

Burhan HEKİMOğLU
Ziraat M¼hendisi

Mustafa ALTINDEğER
Ziraat M¼hendisi

**Strateji Geliştirme Birimi
Samsun / Nisan 2019**

T.C.
Samsun Valiliği
İl Tarım ve Orman M¼d¼rl¼đ¼

Dondurulmuş Gıda **Sekt¼r Potansiyeli**

Hazırlayanlar

Burhan HEKİMOğLU / Ziraat M¼hendisi
Mustafa ALTINDEğER / Ziraat M¼hendisi

Redaksiyon

İsmail DEMİR / Ziraat M¼hendisi
Dr. Ali KORKMAZ / Ziraat M¼hendisi

Kapak Tasarım

Ahmet şENOğLU / T¼t¼n Teknoloji M¼hendisi

İstatistikler

Canser ERđİN / Ziraat M¼hendisi

Koordinasyon ve Tarımsal Veriler şube M¼d¼rl¼đ¼
Strateji Geliştirme Birimi Yayınıdır

İÇİNDEKİLER

1. Giriş	1
2. Ürün Çeşitleri	4
3. Dünyada Dondurulmuş Gıda Tarihiçesi	5
4. Dünya Küresel Yiyecek ve İçecek Pazarı	7
5. Dünya Yiyecek ve İçecek İthalat ve İhracat Payı	10
6. Türkiye’de Yiyecek ve İçecek Sektörü	15
7. Gıda İçecek Sektörünün Temel Büyüklükleri	16
8. Türkiye’de Dondurulmuş Gıda Pazarı	17
9. Dondurulmuş Gıda Sektöründe Soğuk Zincirin Önemi	19
10. Dondurulmuş Gıdada Yeni Rota, Türkiye	20
11. Samsun’da Dondurulmuş Gıda Üretim Nedenleri	21
12. Samsun İli Su Ürünleri Üretimi	23
13. Samsun İli Sebze Ekiliş ve Üretimi	24
14. Samsun İli Önemli Meyveler Üretim Miktarı	24
15. Kadınların İşgücüne Katılımı ve Yalnız Yaşayanların Oranı	25
16. Türkiye’de Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretimi	25
17. Türkiye’nin Dondurulmuş Meyve Sebze İhracatı Yapılan Ürünler	28

18. İthalat	29
19. Dünya Ticareti	30
20. Uluslararası Standartlar	31
21. Dondurulmuş Gıda Tüketiminde	
Merak Edilen Sorular	31
22. Sektörün Sorunları	42
23. Sonuç	45
Kaynaklar	48



Önsöz

Günümüzün en önemli sosyo-ekonomik etkenine sahip olan endüstrilerden birisi olarak kabul edilen gıda sektörü birçok alt dalları bünyesinde barındıran karmaşık bir faaliyet kolu olarak öne çıkmakta olup ülkemizde de son yıllarda büyük bir gelişim göstermektedir. Bu sektördeki gelişmenin düzeyini, alt sektörlerin durumunu, temel dinamiklerini anlamak sektör ve ülke ekonomisi için önem taşımaktadır.

Gıda sektörünün alt sektörlerinden olan dondurulmuş gıda sektörü; dondurulmaya uygun hammaddenin temini ve hammaddenin uygun koşullarda tesislere taşınması ile başlar. Tesislerde bekletilmeden seçme, yıkama, boyutlama ve ürüne özel tekniklerle işlenmesi, derin dondurma ve uygun şekillerde paketlenerek, tekniğine uygun, depolama, yükleme, taşıma, dağıtım ve tüketimi sonucunda, müşteri sonuçlarının izlenmesine kadar, faaliyet gösteren bir gıda sanayi koludur.

Türkiye’de 1970’li yıllarda gelişmeye başlayan dondurulmuş gıda pazarı, bugün gıda sanayi içinde hızla büyüyen sektörlerden biridir. Her ne kadar Türkiye’de dondurulmuş gıda pazarı rakamları gelişmiş ülkelere oranla çok geride kalıyor olsa da son yıllarda hızlı gelişen sanayileşme süreci, ev hanımlarının iş hayatında daha fazla yer alması ve tek başına yaşayan bireylerin sayısındaki artış gibi etkenler sektörün önünü açmaktadır. Ayrıca Türkiye’de **dondurulmuş gıda sektörü turizmin ve kadın işgücüne dayanan sektörlerin gelişmesiyle birlikte hızlı büyümeye başlamıştır.**

Sektörde temel olarak **üç farklı ürün grubunda Dondurulmuş sebze ve meyve, Su Ürünleri ve Unlu Mamuller** üretim yapılmasına karşın **dondurulmuş gıda denildiğinde tüm dünyada ve ülkemizde akla dondurulmuş sebze ve meyve gelmektedir.**

Dondurulmuş **sebze ve meyve** üretim ve tüketimi toplam **dondurulmuş gıda sektörü içinde yaklaşık % 70-80** dolayındadır. Bu büyük yeri ve önemi yanında Samsun ilimizde çok büyük potansiyele sahip sebze ve meyve sektörü, hammadde temini, üretim koşulları ve zorlukları, sorunları, dış ticareti gibi konuların daha iyi irdelenebilmesi amacıyla bu çalışmanın önemli bir bölümü dondurulmuş sebze ve meyve sektörü üzerine olacaktır.

Samsun ilimiz diğer ürün gruplarında yani Su ürünleri işleme ve paketleme ve Unlu mamuller sektörü sıcak ve taze olarak kendi içinde oldukça iyi bir trend yakalamıştır.

Ülkemizde ve Özellikle **Samsun ilimizde üretilen yeşil ve kırmızı kapya biber, domates, pırasa, bezelye, ıspanak, karnabahar, brokoli, beyazlahana, kırmızilahana, domates ve taze fasulye** gibi sebzelerde; Fiyat belirleme, pazarlama ve hasat esnasında yaşanan ürün kayıpları, ürünün optimal koşulların dışında depolanması, ürünün depoda kalma ve hal satış sürecinde yaşanan aksaklıklar, yükleme ve boşaltmadaki dikkatsizlikler, kontrolsüz olgunlaşmalar sebzelerde çok önemli ürün kayıplarına neden olmaktadır. Bu nedenle **Samsun ilinde üretilen sebze ürünlerinin dondurulmuş ürün olarak pazarlama ağı içerisinde yer alması** oldukça önemlidir.

Nail KIRMACI

İl Müdürü

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

1. Giriş

Gıda sektörünün ana görevi tarımsal ham maddeyi işleyerek yüksek kalitede, sağlıklı gıda ve içecek ürünleri haline getirmektir. Bu süreçte, en önemli adım üretimdir. Üretimden başlayarak tüketicide sona eren süreçte ise sağlıklı hammadde temininden enerji kullanımına, kaynak kullanımından atık idaresine, ambalajlamadan dağıtım kanallarına kadar birçok unsur yer almaktadır. Gıda zincirini, 'tarladan sofraya' ilkesinden hareketle; çiftçiler, sanayiciler, tedarikçiler, nakliyeciler, perakendeciler ve tüketicileri de içine alan farklı gruplar oluşturmaktadır.

Sektörün alt başlıkları; Et ve Et Ürünleri, Süt ve Süt Ürünleri, Su Ürünleri, Un ve Unlu Ürünler, Meyve ve Sebze Ürünleri, Katı ve Sıvı Yağlar, Şeker ve Şekerli Ürünler, Alkolsüz İçecekler, Alkollü İçecekler, Fermente Ürünler, Hazır Tüketilen Gıdalar ve Bebek Mamaları olarak özetlenebilir.

Günümüzde öne çıkan bir diğer eğilim ise organik gıdalardır. Organik tarım, ekolojik sistemde hatalı uygulamalar sonucu kaybolan doğal dengeyi kurmaya yönelik, insana ve çevreye dost üretim sistemlerini içermektedir.

Türkiye’de yeni gelişen dondurulmuş gıda pazarı tüketim açısından dalgalı bir yapı izlerken, 2010 yılında dondurulmuş gıda sektörünün dünya büyüklüğü 218 milyar dolar olarak ölçülmüştür. Pazarın geçen 2011 yılında %4 büyüdüğü ve yaklaşık 235 milyar dolara ulaşmıştır. 2018’te ise 273 milyar doları aşacağı hesaplanmıştır. Bu yükselişte, gelişmekte olan ülkelerdeki ‘artan refahın’ etkisinin büyük olacağı tahmin ediliyor.

Türkiye’de temelleri yaklaşık 30 yıl önce atılan dondurulmuş gıda pazarının sadece 2 milyar TL’yi aşan bir ciroda olmasında ülkede bugüne kadar yaşanan ‘elektrik kesintileri’, ‘süpermarket eksikliği’ ve oluşmuş ‘önyargının’ büyük etkisi bulunuyordu. Fakat bu etkiler bugün giderek

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

ortadan kalkarak anlamını yitiriyor. Çünkü teknoloji geliyor, bu tür gıdaları satan market zincirleri çoğalıyor, insanların refah düzeyi artıyor hem de bilinçli hale geliyor. Türkiye’de dondurulmuş gıda sektörünün şu an için **en büyük müşterisinin turizm sektörü** olduğu, bu sektörün de çok ciddi geliştiğini ve turizm sektörünün öncülüğünde dondurulmuş gıda üretiminin arttığını görmekteyiz.

Bu faktörlerin etkisiyle Ülkemizde **Dondurulmuş Gıda Sektörü**; 2011 yılı sonunda, ev dışı tüketimle birlikte pazarın büyüklüğü tonajda 381.000 tonu, ciroda ise 1 milyar lirayı bulmuştur. **2018 yılında ise 2 milyar lirayı** aşmıştır.

Gıda içecek sektörü **bu rakam 2017 itibarıyla yaklaşık olarak ciroda ise 232 milyar lirayı bulmuştur.**

Türkiye’de gıda ve içecek sektörü imalat sektörü içinde en yüksek paya/değere sahip olan sektördür. 2017 yılında gıda ve içecek sektörü, Ülkemizin toplam imalat sektörü içinde 232.1 milyar TL üretim değerinden %15, 518.963 istihdamından %13, 48.122 girişiminden %12, 39.2 milyar tl yaratılan toplam katma değerden %11 pay almıştır.

Gıda içecek sektörünün temel büyüklükleri 2017



Kaynak: TÜİK, TSKB Ekonomik Araştırmalar

Bu yükselişe etki eden **hızlı gelişen turizm sektörü, sanayileşme süreci ve ev hanımlarının iş hayatında** daha fazla yer alması gibi faktörlerin gücü Türkiye’de dondurulmuş gıda tüketiminin de AB ülkeleri tüketim düzeylerine yaklaşma ihtimali oldukça yüksek olduğundan, sektörde faaliyet gösteren

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

firmalar arasında yoğun bir rekabetin yaşanması kaçınılmazdır. Tartışılan faydalardan biride çalışan kadın sayısının hızla artmasına paralel olarak kadınlarca mutfaklarda harcanan zaman kısılmaya, sosyal hayata daha fazla zaman ayrılmaya başlanmıştır.

Türkiye’de yeni **gelişen dondurulmuş gıda pazarı öncelikle sosyal tüketim geleneklerinin ve aile gıda tüketim şeklinin direnciyle** karşılaşmıştır. Önceleri özellikle yaşlı tüketicilerin ve üreticilerin/çiftçilerin soğuk baktığı bu sektör hakkında ülkemiz kamuoyunda çok fazla yanlış bilgi bulunmaktaydı. Ancak **bilinmelidir ki bir taze meyvenin hasat edilip paketlenerek tarladan manava gelinceye kadar yaklaşık 4-6 gün geçirdiği bir ortamda, dondurulmuş gıda ürünleri için yıkanıp temizlenmesi işlenerek dondurulması için geçen zaman en fazla 12 saat ile sınırlıdır.** Bu sebeple dondurulmuş gıda sektörü aslında en taze ürünlerin en uygun ve en sağlıklı şartlarda en yüksek besin değeri korunarak tüketiciye sunumun yapıldığı çok güvenilir bir gıda sektörüdür.

Gıdaları uzun süreli muhafaza etmek ihtiyacı insanlık tarihi ile başlamış ve çağlar içerisinde ortam şartlarına ve teknolojiye bağlı olarak gelişme göstermiştir. Kurutmak, tuzla salamura yapmak, konserve etmek ve dondurmak, birer muhafaza şekilleridir. Bütün muhafaza yöntemleri, sonuçta, gıdanın kalite kriterlerini ve besin değerlerini en üst düzeyde korumaya dayanmaktadır. Ancak gıdaların gerek kurutma ve gerekse salamura veya konserve etme sırasında meydana gelen kayıplar, özellikle vitamin kayıpları fazladır.

Dondurarak muhafaza yönteminde ise gıdanın uğradığı kalite kayıpları en az düzeyde meydana gelmektedir. Dondurarak muhafaza etmenin temel ilkesi; -18 °C ve daha düşük sıcaklık derecelerinde gıdayı hızlı bir şekilde dondurarak, gıda bozulmasına sebep olan mikroorganizmaların çalışma ve çoğalma faaliyetlerini tam olarak durdurmaaktır.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Dondurma işlemi, gıda maddelerinin yapısında bulunan ısı enerjisinin bir soğutucuya aktararak uzaklaştırılmasıyla, suyun faz değiştirerek sıvı halden buz haline geçmesi olarak tanımlanmaktadır. Donma işlemi, ürün sıcaklığının donma noktasına kadar soğutulması; ürünün donma noktasında buz kristalleri oluşturarak donması; donmuş ürün sıcaklığının donmuş yapıda istenen depolama sıcaklığına kadar soğutulması aşamalarından oluşmaktadır.

Dondurma işlemi gıdaların kalite, tat, koku ve besin değerinin en iyi korunduğu gıda saklama yöntemi olarak kabul edilmektedir. Dondurma işlemi sayesinde gıdaların içerdikleri su, buz kristallerine dönüşerek bozulmasına yol açan mikroorganizmalar yaşayamamakta, kimyasal ve biyokimyasal değişimler asgariye indirilerek gıdaların en doğal haliyle korunması sağlanmaktadır.

Dondurulmuş gıdaların diğer saklama türlerine nazaran bazı avantajları bulunmaktadır. Örneğin; Dondurulmuş gıdalar katkı maddesi içermemektedir. Uygun ortamlarda uzun süre saklanmaları mümkündür. Yıkanmış, ayıklanmış ve pişirmeye hazır halde tüketime sunulduklarından özellikle çağımızın hız gerektiren yaşamı için pratik bir gıda maddesidir.

2. Ürün Çeşitleri

Dondurulmuş gıda sektöründe Sebze ve Meyveler, Su Ürünleri ve Unlu Mamuller üç temel ürün grubu mevcuttur.

1-Sebze ve meyveler grubunda; dondurulmaya elverişli olan *biber, fasulye, soğan, kabak, patlıcan, enginar, domates, brokoli, pırasa, ıspanak, havuç, mantar, bezelye, bamya, Brüksel lahanası; çilek, vişne, dağ çileği, üzüm, erik, incir, ahududu gibi sebze ve meyveler* yer almaktadır.

2-Su ürünleri grubunda; *karides, her tür balık kroket, kalamar, mezzit fileto* gibi su ürünleri yer almaktadır.

3-Unlu mamuller grubundaki en önemli kalemi *pizza oluştururken, milföy hamuru, kruvasan çeşitleri* ve geleneksel

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Türk Mutfağının vazgeçilmez yemeklerinden olan *mantı* ve bazı *börek çeşitleri* yer almaktadır.

Sektörde temel olarak üç farklı ürün grubunda üretim yapılmasına karşın dondurulmuş gıda denildiğinde tüm dünyada ve ülkemizde akla dondurulmuş sebze ve meyve gelmektedir. *Dondurulmuş sebze ve meyve üretim ve tüketimi toplam dondurulmuş gıda sektörü içinde yaklaşık % 70-80 dolayındadır.*

3. Dünyada Dondurulmuş Gıda Tarihçesi

1920’li yıllar: **Dondurulmuş gıda sanayinin öncüsü**, 1920’li yıllarda ABD’de **doğa bilimleri uzmanı olarak görev alan Clarence Birdseye**’dir. Taze balığın kutup sıcaklıklarında kısa sürede dondurulup belli zaman sonra çözülüp pişirilince aynı taze balık gibi tadını koruduğunu keşfetti.

1930’lu yıllar: Birdseye, Massachusetts’te “dondurulmuş gıda üretim hattı” kurmuş ve 26 çeşit dondurulmuş gıdanın satışına başlamıştır. General Foods, dondurulmuş gıda prosesinin patentini Birdseye’den satın almıştır.

1940’lı yıllar: *Parmak* patates ve pizza üretimine başlanmıştır. ABD’de sektörün ilk organize kuruluşu National Association of Frozen Food Packers (NAFFP) kurulmuştur.

1960’lı yıllar: *Mikrodalgalar* satışa sunulmuştur. Mc Donald’s’ta dondurulmuş ürünler kullanılmaya başlanmıştır.

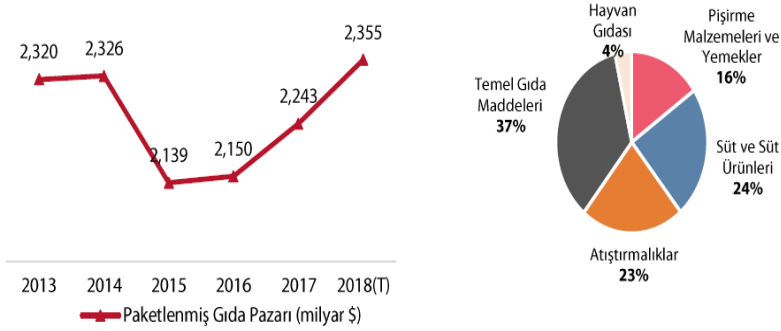
1980’li yıllar: *Dünyada* perakendede dondurulmuş hazır yemekler yaygınlaşmaya başlamıştır.

1990’lı yıllar: *Dondurulmuş* meyve sebzelerin besin değerlerinin taze olanları ile eşit hatta üstün olduğu kanıtlanmıştır.

2000’li yıllar ve sonrası: *Dondurulmuş gıdanın her türünde zirve yaptığı görülmüştür.*

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

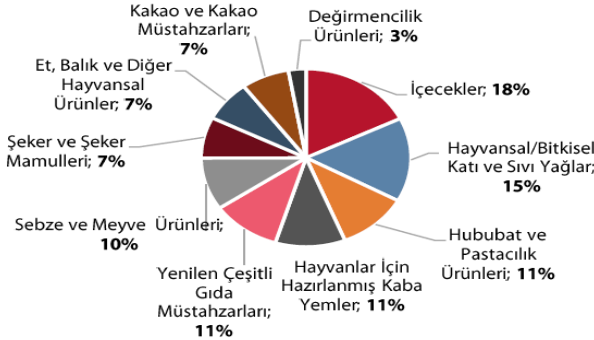
Dünya Paketlenmiş Gıda Pazarı ve Dağılımı 2018



Kaynak: Euromonitor, TSKB Ekonomik Araştırmalar

Dünyada gıda pazarı nüfus ve gelir düzeyinin yanı sıra beslenme ve tüketici tercihlerine ilişkin trendlerden de etkilenmektedir. **Paketlenmiş gıda ürünlerinde 2018 yılı itibarıyla Pazar büyüklüğü yaklaşık 2.4 trilyon ABD doları seviyesindedir.** Bu ürün grubunun ağırlıklı kısmını temel gıda maddeleri, fırınlanmış ürünler, işlenmiş meyve, sebze, et, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri ile atıştırmalıklar oluşturmaktadır.

Gıda ve İçecek Ticaretinin Ürün Gruplarına göre Rakamsal dağılımı 2017

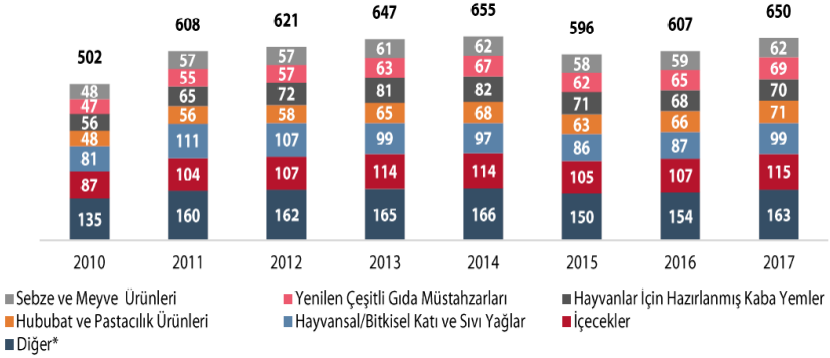


Kaynak: ITC Trademap, TSKB Ekonomik Araştırmalar

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Küresel gıda ve içecek ihracatı küresel ticaretin yaklaşık %4'ünü oluşturmaktadır. İçecekler ile hayvansal bitkisel katı ve sıvı yağlar alt ürün grupları küresel gıda-içecek ihracatında en önemli paya sahip ürün gruplarıdır. Küresel **içecek ihracatında Fransa, Hayvansal ve bitkisel yağ ihracatında ise Endonezya** ön plana çıkmaktadır.

Gıda ve İçecek Sektörünün Gelişimi (milyar dolar)



4. Dünya Küresel Yiyecek ve İçecek Pazarı

Küresel yiyecek ve içecek pazarının Çin, Hindistan, Brezilya gibi yükselen ekonomilerde sağlıklı ürünlere yönelik talebin artması ve net gelir seviyesinin yükselmesi sayesinde yıllık %7 büyümeye **2017 yılında 2.4 trilyon ABD dolarını** aşmıştır. Aynı yıl Küresel **gıda ve içecek ihracatı küresel ticaretin yaklaşık 650 milyar ABD dolarına** ulaşmıştır. Birleşmiş Milletler (UN)'in hazırlanmış olduğu “World Population Prospects: 2017 Revision” raporuna göre 2017 yılında 7.7 milyar olan dünya nüfusunun, 2025 yılında 1 milyar daha artacağı, 2050'ye gelindiğinde ise 10 milyara ulaşacağı tahmin edilmektedir.

Artan nüfusla birlikte çevre kirliliği, küresel ısınma ve doğal kaynakların azalması gibi tehditler de göz önünde bulundurulduğunda önümüzdeki yıllarda insanoğlunun gıda ve içecek ihtiyacının karşılanmasının daha da zorlaşacağı,

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

dolayısıyla gıda - içecek sektörünün stratejik öneminin ve büyüme oranlarının dünya genelinde daha da artacağı öngörülmektedir. Gıda ürünleri ve içecek imalatı sanayi, sektörün ihtiyacı olan emek-yoğun işgücünden ve yüksek nüfusun gıda ihtiyacından dolayı son yıllarda büyük oranda gelişmekte olan ülkelere doğru kaymaktadır.

İçecek Sektöründe Öne Çıkan Üretici Ülkelerin Dünya Genelindeki Üretim Payları, 2005 - 2011 (%)

	Tüm Dünya içinde				Gelişmekte Olan Ekonomiler içinde			
	2005	Üretim Payları (%)	2011	Üretim Payları (%)	2005	Üretim Payları (%)	2011	Üretim Payları (%)
	Ülke	Üretim Payları (%)	Ülke	Üretim Payları (%)	Ülke	Üretim Payları (%)	Ülke	Üretim Payları (%)
1	ABD	24.0%	ABD	20.9%	Meksika%	19.6%	Meksika	17.2%
2	Japonya	11.3%	Çin	17.1%	Brezilya%	12.1%	Brezilya	11.0%
3	Çin	7.1%	Japonya	8.9 %	Arjantin%	5.7%	Arjantin	7.6%
4	Almanya	4.8%	Almanya	4.2%	Endonezya%	5.3%	Endonezya	6.5%
5	Meksika	4.5%	Meksika	4.0%	Türkiye%	4.9%	Hindistan	5.1%
6	Birleşik Krallık	4.4%	Birleşik Krallık	3.5%	Hindistan%	4.4%	Türkiye	4.6%
7	Fransa	3.9%	Fransa	3.3%	Polonya%	4.1%	Polonya	4.4%
8	italya	3.0%	Brezilya	2.6%	Tayland%	4.1%	Tayland	3.8%
9	Brezilya	2.8%	italya	2.5%	Güney Afrika (um.	3.0%	Suudi Arabistan	2.9%
10	ispanya	2.6%	ispanya	2.2%	Suudi Arabistan%	2.8%	Güney Afrika (um.	2.8%
11	Kanada	2.2%	Rusya	1.9%	Kolombiya%	2.6%	Vietnam	2.7%
12	Rusya	1.9%	Kanada	1.8%	Filipinler%	2.4%	Kolombiya	2.6%
13	Avustralya	1.6%	Arjantin	1.8%	Yunanistan%	2.1%	Romanya	2.1%
14	Güney Kore	1.4%	Endonezya	1.5%	Venezuela%	1.9%	Filipinler	1.9%
15	Arjantin	1.3%	Avustralya	1.2%	Şili%	1.8%	Yunanistan	1.9%
	Türkiye	1,12%	Türkiye	1,02%				
KAYNAK: (UNIDO. 2013, s. 66)								

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Birleşmiş Milletler Sınai Kalkınma Örgütü'nün (UNIDO) yayınladığı rapora göre gıda – içecek imalatı sektörü 2018 yılının ikinci çeyreğinde bir önceki yılın aynı dönemine göre dünya genelinde %9 oranında büyüme kaydederken, bu oran gelişmekte olan ülkelerde %7'ye kadar çıkmaktadır. Ülkelerin dünya üretimindeki payları incelendiğinde de son yıllarda gelişmekte olan ülkelerin dünya üretimindeki paylarının yükseldiği görülmektedir.

Çin kadar yüksek oranlarda olmasa da Arjantin, Endonezya, Hindistan, Polonya, Vietnam, Romanya ve Suudi Arabistan gibi ülkeler de dünya üretimindeki paylarını son yıllarda önemli oranda artırmışlardır.

Tüketiciler zorunlu ihtiyaç olmayan ev eşyası gibi ürünlerdeki harcamalarını küresel ekonomik krize bağlı olarak kıstamışlardır. Ancak, yiyecek ve içecek gibi temel ihtiyaç ürünlerindeki harcamalar bu dönemde sabit kalmıştır. Ekonomik daralmanın tüketim alışkanlıklarını ve önceliklerini etkilemiş olmasına rağmen, kaliteye olan ilgi, sağlık ve sürdürülebilirlik tüketimde hâlen önemli bir role sahiptir. Gıda güvenliği konusundaki önceliklerin öneminin gelecekte daha da artması beklenmektedir.

Yiyecek ve içecek sektörü çok parçalı bir yapıya sahiptir. 2017 yılının en büyük 11 firması birleşme ve satın almalarla küresel pazarın yalnızca % 13,7'sini elinde bulundurmaktadır. Avrupa Birliği küresel ticaretteki en önemli oyuncudur ve dünya çapında yiyecek ve içecek ürünlerinin en büyük ihracat ve ithalatçısıdır. Ancak, Çin ve Brezilya'nın geçtiğimiz yıllardaki artan payları nedeniyle, ABD dünya ticaretinde ikinci sıradadır ve Brezilya ve Çin tarafından takip edilmektedir.

Türkiye ise 2005 – 2017 yılları arasında sektördeki üretim miktarını artırmasına rağmen, dünya genelinde sahip olduğu üretim payında bir düşüş yaşamıştır. 2005'te dünya üretiminin %1,12'sini karşılayan Türkiye, 2017'de

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

gelindiğinde %1'in altına gerilemiştir. Ancak, mevcut veriler Türkiye'nin özellikle gelişmekte olan ülkeler arasında halen önemli bir gıda tedarikçisi olduğunu göstermektedir. Üretim payları ile beraber 2000'li yıllardan itibaren sektörden elde edilen katma değer gelişmiş ülkelerden gelişmekte olan ülkelere doğru kaydığı görülmektedir.

Dünya genelinde sektörden elde edilen katma değerde AB'nin payı 2000 yılında %26'ken, 2017'de bu oran %18.1'e düşmüştür. Keza aynı yıllar arasında ABD'nin payı da %24'ten, %19,9'a gerilemiştir.

Gıda – İçecek Sektöründe Dünya Genelinde Üretilen Katma Değerin Dağılımı, 2000 - 2017 (%)

Yıl	Gelişmiş Ülkeler (%)	Gelişmekte Olan Ülkeler (%)
2000	74,50%	25,50%
2005	70,00%	30,00%
2011	59,60%	40,40%
2017	63.7%	26.3%

Kaynak: (UNIDO, 2018)

5. Dünya Yiyecek ve İçecek İthalat ve İhracat Payı

2017 yılında ABD ve Almanya dünya gıda – içecek ihracatının %7'sini, Hollanda ve Fransa dünya gıda – içecek imalatının %6'sını, Çin %5'ini karşılamıştır.

Sektörün dış ticaretinde ise yine aynı şekilde AB-27, ABD, Kanada gibi gelişmiş ülkelerin hem ihracat hem de ithalatta dünya genelindeki paylarının azaldığı görülmektedir. Bu durum, sektörün dış ticaretinde gelişmekte olan ülkelerin daha fazla rol almaya başladığını teyit etmektedir.

Çin, yüksek nüfusundan dolayı üretimdeki gelişimini daha fazla iç tüketimde kullanmakta, gelişme trendini aynı oranda dış ticarete yansıtamamaktadır.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Küresel Gıda Ve İçecek İhracatında ve İthalatında Önde Gelen Ülkeler (2017)

Önde Gelen İhracatçı	Pay	Önde Gelen İthalatçı	Pay
ABD	%7	ABD	%11
Almanya	%7	Almanya	%6
Hollanda	%6	Çin	%6
Fransa	%6	İngiltere	%5
Çin	%5	Hollanda	%5
İtalya	%4	Fransa	%4
Endonezya	%4	Japonya	%3
Belçika	%4	Kanada	%3
Brezilya	%4	Belçika	%3
İspanya	%3	İtalya	%3
Toplam	%51	Toplam	%49

Kaynak: ITC Trademap, TSKB Ekonomik Araştırmalar

Sektörde yapılan ihracatta Tayland, Malezya, Endonezya, Hindistan gibi Asya ülkeleri ile Brezilya, Arjantin gibi Güney Amerika ülkelerinde önemli bir ilerleme yaşanırken, Avustralya, Kanada, Şili ve Meksika gibi ülkelerin dünya genelindeki ihracat payları azalmaktadır. Türkiye ise son 10 yılda dünya ihracatından aldığı payı artırarak ilk 15 ihracatçı ülke arasına girmiştir.

Sektörde yapılan ithalatta ise Çin ile birlikte Rusya, Hindistan, Malezya, Avustralya, Endonezya, Singapur ve Tayland son yıllarda dünya genelindeki paylarını artırmışlardır. Bunun yanında ABD, AB-27, Japonya ve Kanada gibi gelişmiş ülkelerin dünya genelindeki ithalat paylarında önemli bir düşüş gözlemlenmekte, yine Güney Kore, Hong Kong, Meksika gibi gelişmekte olan bazı ülkelerin de payları giderek azalmaktadır.

Dünyadaki tarım-gıda dış ticareti ürün bazlı incelendiğinde bazı ürün ve ürün gruplarının önemli oranda öne çıktıkları görülmektedir. Soya, mısır, palmye yağı, buğday, şeker gibi gıda-içecek sanayinin hemen hemen bütün alt kırılımlarında kullanılan temel ürünler ile et ve süt ürünleri, alkollü içecekler, kahve ve tekstil sanayinin temeli olan pamuk lifi gibi ürünler en çok dış ticareti yapılan ürünlerdir. Bu ürünlerin birçoğu arasında birbiriyle önemli bağlantılar

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

bulunmaktadır. Örneğin, soya ve mısır bugün dünyayı besleyen en önemli ürünlerin başında gelmektedirler.

Soya ve mısırdan sanayide ve nihai tüketim de kullanılmak üzere bitkisel yağ, nişasta gibi ürünler üretilirken, küspeleri yem sanayinin temelini oluşturmaktadır. Yem sanayi ise hayvancılığın en önemli girdisi olması sebebiyle et, tavuk ve süt ürünleri sektörlerini yakından ilgilendirmektedir. Özetle, dünya genelindeki tarım – gıda dış ticaretinde asıl katma değer, hazır gıda ürünleri ile birçok sektöre girdi olabilecek stratejik tarım ürünlerinden sağlanmaktadır.

Dünya Genelinde Tarım – Gıda Alanında En Çok İhraç Edilen Ürünler (Milyar \$)

	Ürün	İhracat (Milyar\$)	Sırasıyla En çok ihracat Yapan 3 Ülke ve Dünya İhracatındaki Payları
1	Buğday	46,8	ABD (23,7) - Fransa (14,3)- Kanada
2	Hazır Gıda	46,7	Almanya (8,6)- Hollanda (7,5)- Çin
3	Soya	45	ABD (39)- Brezilya (36,2)- Arjantin
4	Palmiye Yağı	40,5	Malezya (43)- Endonezya (42,5)-
5	Doğal Kurut.Kauçuk	33,8	Endonezya (34,6) - Tayland (31,3)- Malezya (12,2)
6	Mısır	33,7	ABD (41,4)- Arjantin (13,4)-
7	Şarap	32,1	Fransa (30,9)- İtalya (18,9)- ispanya
8	Hafif Alkollü	27,3	Birleşik Krallık (30,4)-Fransa (16,3)-
9	Yeşil Kahve	27,1	Brezilya (29,4) - Vietnam (10,1) -
10	Kemiksiz	26,7	Avustralya (15,6)- Brezilya (15,5)-
11	İnek	26,4	Almanya (17,7) - Hollanda (14,1)-
12	Soya Küspesi	25,3	Arjantin (39)- Brezilya (22,4)- ABD
13	Çikolata	22,9	Almanya (16,6)- Belçika (11,3)-
14	Pastane	22,7	Almanya (14,5)- Belçika (7,8)- İtalya
15	Tavuk Eti	22	Brezilya (32)- ABD (17,9)- Hollanda

Kaynak: (FAOSTAT)

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Dünya Genelinde Tarım – Gıda Alanında En Çok İthal Edilen Ürünler (Milyar \$)

Ürün		İhracat (Milyar \$)	Sırasıyla En Çok İthalat Yapan 3 Ülke ve Dünya İthalatındaki Payları
1	Soya		Çin (57,8%) – Japonya (3,5%) - Meksika (3,4%)
2	Buğday	51,1	Mısır (6,2%) – Cezayir (5,5%) – Japonya (5,2%)
3	Hazır Gıda Ürünleri	49,8	Birleşik Krallık (6,2%) – Almanya (4,9%) – Fransa (4,3%)
4	Palmiye Yağı	42	Hindistan (16,1%) – Çin (15,7%) – Pakistan (5,6%)
5	Mısır	36,3	Japonya (14,7%) – Meksika (8,2%) – Güney Kore (6,1%)
6	Doğal Kur. Kauçuk	33,7	Çin (25,3%) – ABD (14,3%) – Japonya (11,2%)
7	Şarap	33	ABD (15,2%) – Birleşik Krallık (14,4%) – Almanya (9,8%)
8	Yeşil Kahve	28,3	ABD (25%) – Almanya (17,3%) – Japonya (6,9%)
9	Hafif Alkollü İçkiler	27,9	ABD (22,9%) – Almanya (6,1%) – Fransa (5,4%)
10	Soya Küspesi	27,4	Hollanda (8,4%) – Almanya (5,3%) – Fransa (5,2%)
11	Kemiksiz Sığır Eti	26,2	ABD (10,2%) – Japonya (10%) - Rusya (6,5%)
12	İnek Sütünden Peynir	24,6	Almanya (16,2%) – İtalya (8,7%) – Birleşik Krallık (6,9%)
13	Pamuk Lifi	23,1	Çin (40,8%) – Türkiye (7,9%) – Endonezya (7,7%)
14	Ham Seker	22,6	ABD (7,5%) – Rusya (7,5%) – Çin (7,4%)
15	Pastane Ürünleri	22,5	ABD (11,2%) – Fransa (8,1%) – Almanya (7,9%)
16	Çikolata Ürünleri	22,4	ABD (8,9%) – Almanya (8,6%) – Fransa (8,6%)
17	Tavuk Eti	21,7	Çin (8,2%) – Suudi Arabistan (7,9%) – Japonya (7,5%)

Kaynak: (FAOSTAT)

AB Ülkelerinde Gıda ve İçecek Sektörü

Avrupa Birliği'nin gıda ürünleri ve içecek imalatı sektöründe dünya genelindeki üretim ve dış ticaret payı son

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

yıllarda düşüş eğilimi gösterse de, sektördeki üretim değeri, dış ticaret miktarı, katma değer gibi birçok değişkende Avrupa Birliği halen dünya genelinde ilk sırada yer almaktadır. AB içerisinde ise özellikle Almanya, Fransa, İtalya, Birleşik Krallık, İspanya, Polonya ve Hollanda gibi ülkelerin sektörde birçok değişkene göre öne çıktıkları görülmektedir.

Gıda sanayinde firma sayılarına göre Fransa, İtalya, Almanya ve İspanya gibi ülkeler öne çıkmaktadır. İstihdam rakamlarında ise firma sayısı Fransa ve İtalya'dan daha az olmasına rağmen, işletme ölçekleri daha büyük olan Almanya ilk sırada yer almaktadır. Almanya'yı sırasıyla Fransa, İtalya, Polonya, Birleşik Krallık ve İspanya izlemektedir.

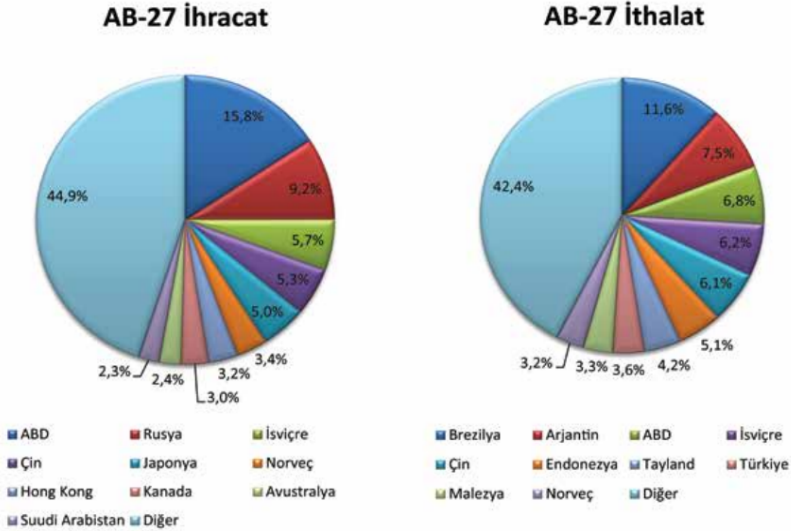
İngiltere ve Polonya'da firma sayıları az, ancak firma ölçekleri büyük olduğu için istihdam rakamları yüksektir. Bu değişkenlere ek olarak ciro ve katma değerde öne çıkan ülkeler ise sırasıyla Almanya, Fransa, İtalya, Birleşik Krallık ve İspanya'dır.

AB ülkeleri ile mukayese edilecek olursa Türkiye üçüncü sırada yer almaktadır. Yine Fransa ve İtalya ile benzer şekilde firma ölçekleri küçük olduğu için istihdam rakamlarında AB üyesi 5 ülkeden sonra gelmektedir. Gıda sektöründe Türkiye için asıl problemler konu sektörden elde edilen ciro ve katma değerle ilgilidir.

Türkiye'nin sektörden elde ettiği katma değer ve ciro rakamları istihdam ve firma sayılarına oranlandığında, bu oranların AB ortalamasına göre çok düşük seviyelerde kaldığı görülmektedir. Bu durum, iş gücü verimliliğinin ve sektörden elde edilen katma değerinin Türkiye'de düşük olduğunu göstermektedir. Elde edilen katma değerinin düşük olması aynı zamanda personel ücretlerini de olumsuz anlamda etkilemektedir. İş gücü verimliliği ve ortalama personel giderlerinde Türkiye AB üyesi ve aday ülkeler arasında sondan altıncı sırada yer almaktadır.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Gıda - İçecek Sektöründe AB Dış Ticaretinin Yoğunlaştığı Başlıca Ülkeler (%), 2012



KAYNAK: (FOOD DRINK EUROPE, 2013 - 2014, s. 15)

6. Türkiye’de Yiyecek ve İçecek Sektörü

Türkiye imalat sanayinin mevcut durumu incelendiğinde gıda ürünleri ve içecek imalatı sektörünün birçok değişikende öne çıkan bir sanayi kolu olduğu görülmektedir. Et ve balık ürünlerinden bitkisel ve hayvansal yağlara, işlenmiş meyve ve sebzelerden alkollü içecekler kadar geniş bir yelpazeyi kapsayan bu sektör, firma sayısı, istihdam, dış ticaret, katma değer, ciro gibi farklı alanlarda imalat sanayi içinde önemli bir yer tutmaktadır. Ancak, mevcuttaki düşük teknoloji yapıları göz önünde bulundurulduğunda Ar-Ge, kapasite kullanım oranı gibi çeşitli değişkenlerde ise diğer imalat sanayi sektörlerine göre geride kalmaktadır. Gıda-ıçecek sektörü mevcuttaki düşük teknoloji yapıları, buna bağlı olarak otomasyon ve makineleşmenin az

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

olması ve sektördeki firma ölçeklerinin küçüklüğü gibi nedenlerden dolayı emek yoğun bir özellik içermektedir. Sektör, firma sayısında imalat sanayi içinde ilk sırada yer alırken, istihdamda ise tekstil ürünleri imalatı (13,7%) ve giyim eşyaları imalatından (%12,7) sonra 3. sırada bulunmaktadır.

Üretim değeri, faktör maliyetiyle katma değer ve ciro rakamlarına göre gıda-içecek sektörü 2017 yılında ülke ekonomisine en çok katkı sağlayan imalat sanayi alt kolu olmuştur. 232 milyar TL üretim değeriyle bir önceki yıla göre 33,2 milyar TL artış yaşayan sektör, imalat sanayinden elde edilen üretim değerinin %18,5'ini oluşturmaktadır.

Türkiye'de gıda ve içecek sektörü imalat sektörü içinde en yüksek paya/değere sahip olan sektördür. 2017 yılında gıda ve içecek sektörü, Ülkemizin toplam imalat sektörü içinde 232.1 milyar tı üretim değerinden %15, 518.963 istihdamından %13, 48.122 girişiminden %12, 39.2 milyar tı yaratılan toplam katma değerden %11 pay almıştır.

7. Gıda İçecek Sektörünün Temel Büyüklükleri

Gıda - içecek sektörünün dış ticaretinde de son 10 yılda önemli bir gelişme trendi yakalanmıştır. 2003 yılında 2,6 milyar \$ ihracat, 1,6 milyar \$ ithalat rakamına sahip olan gıda - içecek sektörü; 2017 yılına gelindiğinde 13,2 milyar \$ ihracat, 5,7 milyar \$ ithalat rakamına ulaşmıştır. Özellikle ihracatta kaydedilen bu gelişmeyle birlikte dünya gıda - içecek ihracatında Türkiye 14'üncü sıraya yükselmiştir.



Kaynak: TÜİK, TSKB Ekonomik Araştırmalar

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Gıda – içecek sektörü 13,2 milyar \$ ihracat rakamı ile motorlu kara taşıtı ve römorklar, ana metal sanayi, tekstil ürünleri, b.y.s makine ve teçhizat ve giyim eşyası sektörlerinden sonra imalat sanayi sektörleri arasındaki ihracat sıralamasında 6'ncı sırada yer almaktadır.

8. Türkiye’de Dondurulmuş Gıda Pazarı

Türkiye’de yeni **gelişen dondurulmuş gıda pazarı tüketim açısından dalgalı bir yapı izlerken**, 2010 yılında dondurulmuş gıda sektörünün dünya büyüklüğü 218 milyar dolar olarak ölçülmüştür. Pazarın geçen 2011 yılında %4 büyüdüğü ve yaklaşık **235 milyar dolara** ulaştığı tahmin edilmektedir. **2018’te ise 273 milyar doları aşacağı** hesaplanmıştır. Bu yükselişte, **gelişmekte olan ülkelerdeki ‘artan refahın’ etkisinin** büyük olacağı tahmin ediliyor.

Türkiye’de temelleri yaklaşık **30 yıl önce atılan dondurulmuş gıda pazarının sadece 1 milyar TL’yi aşan** bir ciroda olmasında ülkede bugüne kadar yaşanan ‘elektrik kesintileri’, ‘süpermarket eksikliği’ ve oluşmuş ‘onyargının’ büyük etkisi bulunuyordu. Fakat bu etkiler bugün giderek ortadan kalkarak anlamını yitiriyor. Çünkü teknoloji gelişiyor, bu tür gıdaları satan market zincirleri çoğalıyor, insanların refah düzeyi artıyor hem de bilinçli hale geliyor.

Türkiye’de dondurulmuş gıda sektörünün şu an için **en büyük müşterisinin turizm sektörü** olduğu, bu sektörün de çok ciddi geliştiğini ve turizm sektörünün öncülüğünde dondurulmuş gıda üretiminin arttığını görmekteyiz.

2011 yılı sonunda, ev dışı tüketimle birlikte pazarın büyüklüğü tonajda 381.000 tonu, ciroda ise 1 milyar lirayı bulmuştur. **Bu rakam 2017 itibarıyla yaklaşık olarak ciroda ise 232 milyar lirayı bulmuştur.**

Türkiye’de gıda ve içecek sektörü imalat sektörü içinde en yüksek paya/değere sahip olan sektördür. 2017 yılında gıda ve içecek sektörü, Ülkemizin toplam imalat sektörü içinde

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

232.1 milyar t1 üretim değerinden %15, 518.963 istihdamından %13, 48.122 girişiminden %12, 39.2 milyar t1 yaratılan toplam katma değerden %11 pay almıştır.

2011 yılı sonunda, ev dışı tüketime birlikte pazarın büyüklüğü tonajda 381.000 tonu, ciroda ise 1 milyar lirayı bulmuştur. Bu yükselişe etki eden **hızlı gelişen turizm sektörü, sanayileşme süreci ve ev hanımlarının iş hayatında daha fazla yer alması** gibi faktörlerin gücü Türkiye’de dondurulmuş gıda tüketiminin de AB ülkeleri tüketim düzeylerine yaklaşma ihtimali oldukça yüksek olduğundan, sektörde faaliyet gösteren firmalar arasında yoğun bir rekabetin yaşanması kaçınılmazdır.

Türkiye’de 1970’li yıllarda gelişmeye başlayan dondurulmuş gıda pazarı, bugün gıda sanayi içinde hızla büyüyen sektörlerden biridir. Her ne kadar Türkiye’de dondurulmuş gıda pazarı rakamları gelişmiş ülkelere oranla çok geride kalıyor olsa da son yıllarda hızlı gelişen sanayileşme süreci, ev hanımlarının iş hayatında daha fazla yer alması ve tek başına yaşayan bireylerin sayısındaki artış gibi etkenler sektörün önünü açmaktadır. Ayrıca Türkiye’de dondurulmuş gıda sektörü turizmin ve iş hayatının gelişmesiyle birlikte büyümeye başlamıştır.

Geleneksel bakkallar yerine daha fazla ürün alternatifi sunan büyük marketlerin yaygınlaşması ve alışveriş yapma sıklığının azalması da kullanım ömrü uzun olan dondurulmuş gıda ürünlerine talebi artırmaktadır. Özellikle toplu tüketim kanalında ve turizm sektöründe yoğun olarak kullanılan dondurulmuş gıda ürünleri, perakende kullanımda dondurulmuş market reyonlarının gün geçtikçe genişlemesi ve ürün sayısındaki artış nedeniyle hızla büyümektedir.

Türkiye’de ve bazı ülkelerde kişi başına dondurulmuş gıda tüketimi:

- **ABD 50 kg.**
- **İsveç 49 kg.**
- **Danimarka’da 48 kg**

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

- İngiltere 47 kg.
- Almanya 35 kg.
- Fransa 33 kg.
- Yunanistan'da 17 kg
- İtalya 16 kg.
- **Türkiye 2 kg.**

9. Dondurulmuş Gıda Sektöründe Soğuk Zincirin Önemi

Genel olarak, gıda maddelerinin tat, koku gibi karakteristik özelliklerinin tüketim aşamasına kadar bozulmalarını önleyecek soğuk ortamlarda korunması Soğuk Zincir olarak tanımlanmaktadır. Dondurulmuş gıda sektöründe ise soğuk zincir hayati bir önem taşımaktadır. Gıdaların -40°C'de dondurulduktan tüketime kadar olan süreçte, -18°C'ye (bu sıcaklık ürün çeşidine ve amaçlanan depolama süresine göre değişebilmektedir) düşürülen ısı ortamında depolanması ve taşınması gerekmektedir. Zincirin halkalarından bir tanesinin kopması ürünün niteliğini bozmakta ve kalitesini etkilemektedir.

Dondurulmuş besinler kalitenin korunması amacıyla, dondurulma işleminin ardından hemen paketlenerek fabrika deposuna alınmaktadırlar. Fabrika depo sıcaklığı Uluslararası Soğuk Tekniği Enstitüsünün önerisine göre -30°C ve depolama süresi 150 gün olmalıdır.

Dağıtım ve perakendeci depoları ile süpermarket derin dondurucularındaki sıcaklığın ise -18°C'de olması zorunluluğu vardır. Fabrikadan, dağıtım depolarına ve tüketime sunulan noktaya kadar taşınması işlemleri, dondurulmuş gıda ısısının -18°C'de korunduğu frigorifik araçlarla yapılmaktadır. Görüldüğü üzere yükleme, taşıma ve boşaltma işlemleri soğuk zincirin en hassas halkalarıdır.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

10. Dondurulmuş Gıdada Yeni Rota, Türkiye

Dünya’da yaklaşık 273 milyar dolar olan, **ABD ve Avrupa’da 100 milyar dolarlık** bir pazara dönüşen dondurulmuş gıda sektörü Türkiye’de turizmin ve iş hayatının gelişmesiyle birlikte büyümeye başladı ve yaklaşık **232 milyar TL**’ye ulaştı.

Bu sektörde dünyada yıllık 12 milyar dolar ciro yapan İGLO’nun 2009’da Türkiye’ye girmesi oldukça fazla dikkat çekmiş ve sektörde çok önemli hareketlilik oluşturmuştur. 2012 yılı itibarıyla Amerikan dondurulmuş gıda devi İGLO, Türkiye’de ki cirosu 30 milyon TL’ye ulaşmıştır.

İglo’nun Türkiye Başkanı, dondurulmuş gıda sektöründe üretim için en önemli faktör olan ve Türkiye de istenilen miktarda ve kalitede bulunan hammadde potansiyeli nedeniyle Rusya’da planlanan yatırımlarının da Türkiye’ye kaydırılabileceğini açıklamışlardır. Dondurulmuş gıda sektörü Pazarının yüzde 10’una sahip olan İglo’nun Türkiye Başkanı, Türkiye pazarının çok yakında 1 milyar doları aştığını bu nedenle pazarın bakir bile olmadığını bu pazarın çok fazla iş yapabileceğini belirtmiştir.

İglo, Türkiye’de 4 çeşit tavuk ürünü, bezelye, ıspanak, taze fasulye, 3 çeşit biber, bebek havuç, parmak patates ve balık çeşitlerini dondurmaktadır. Şirket bu yıl olduğu gibi Türkiye’ye her yıl 6 milyon Euro daha yatırım yaparak daha fazla patates, havuç ve balık donduracaktır.

Şirketin 2009’da 2 bin ton olan dondurulmuş gıda büyüklüğü 2011 sonu itibarıyla 3 bin tonu aşmıştır. 400 kişi direkt, bayilerle birlikte 1.000 çalışan istihdam eden İglo Türkiye’de, 2014 yılında 30 milyon lira ciro elde etmiştir.

Ancak, Avrupa’nın dev dondurulmuş gıda markası İglo istediği satış rakamlarına ulaşamayınca **Türkiye’den çıkma kararı aldı. İglo’dan boşalan yeri** ise yeniden Yıldız Holding’in sahibi olduğu **Kerevitaş (SuperFresh)** ve **Dardanel** dolduracak.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Yıldız Holding'in sahibi olduğu Kerevitaş ve 31 yıldır pazarda faaliyet gösteren Dardanel'in baskın pay sahibi olduğu dondurulmuş gıda sektöründe Türkiye pazarına 2008 yılında giren İglo Türkiye'den çıkma kararı aldı. Dünyanın ilk dondurulmuş gıda üreticisi ve Avrupa'nın en büyük dondurulmuş gıda şirketi İglo'nun, Türkiye'nin dinamiklerini anlayamadığı ve Uzun vadeli bakmaları gereken pazarda bir an önce kar etme politikalarından kaynaklandığı tahmin ediliyor.

SuperFresh, Türkiye'nin ilk dondurulmuş gıda markası. Kökleri 1970'lere dayanan Kerevitaş'ın dondurulmuş gıda markası olarak 1990 yılında Türk tüketicisini yeni nesil saklama yöntemi dondurulmuş gıda ile tanıştırdı. Milföyden, pizzaya, bezelyeden böreğe 25 yıldır pek çok ilki gerçekleştirmiş ve Türk tüketicisine sevdirmiş. Öyle ki, Türkiye'de dondurulmuş gıda sektörünün jenerik ismi olmuş SuperFresh. Yüzde 56'lık pazar payı ve yüzde 97 marka bilinirliği var.

Türkiye de dondurulmuş ürünler 100 haneden 56'sına giriyor. Sektör her yıl çift haneli büyüyor. Bugün börekten pizzaya ve mantıya, köfteden bezelye ve bamyaya, vişneden böğürtlene kadar bir kadının yemek pişirmek için aradığı tüm çeşitleri dondurulmuş olarak bulması mümkün.

Türkiye'de evlerin yüzde 56'sına dondurulmuş ürünler giriyor. Alım tekrarı ise çok daha yüksek. Yani bir kere deneyen almaya devam ediyor. **SuperFresh'in 7 ana kategoride toplam 58 çeşit** ürünü bulunuyor. Sabah kahvaltı, öğle yemeği, ara öğünler, çay saati, akşam yemeği olmak üzere bir günün tüm öğünlerini hazırlayacak kadar geniş bir ürün yelpazesine sahiptir.

11. Samsun'da Dondurulmuş Gıda Üretim Nedenleri

Dondurulmuş gıda sektöründe Sebze ve Meyveler, Su Ürünleri ve Unlu Mamuller olmak üzere üç temel ürün grubu vardır. Bu gruplarda dondurulmuş gıda üretimi için en önemli

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

faktör olan ve **Samsun ilimizde istenilen miktarda ve kalitede bulunan hammadde potansiyeli** en önemli avantajdır.

Tüketiciler tarafından giderek daha fazla tercih edilmeye başlanan dondurulmuş meyve ve sebzelere olan talebin; sanayileşme süreci ve ülkemizde ve Özellikle Samsun İlimizdeki Su Ürünleri, Unlu Mamuller, meyve ve sebzenin çeşit ve miktar yönünden zenginliği dikkate alındığında hammaddenin bolluğu bir avantaj olarak kullanılarak daha da artacağı düşünülmektedir. Ayrıca, ülkemizde ve bölgemizde kadınların iş dünyasının aktif birer üyesi olması ve yalnız yaşayan bireylerin sayısındaki artışın sonucunda bu ürünlere olan talebin de artmasına yol açmıştır.

İlimizdeki sebze yetiştirilen Bafra ve Çarşamba ovaları üretimde gerçekten mukayeseli üstünlüğe ve hem ekolojik yapı açısından hem de kışlık sebze yetiştirme periyodu açısından 200 günlük bir süreç ile önemli bir avantaja sahiptir.

Samsun İli sebze üretiminde ve özellikle ikinci ürün kışlık sebze üretim potansiyelinde Türkiye’de ve dünyada söz sahibi bir konumdadır. Samsun İlimiz daha öncede belirttiğimiz gibi kışlık sebze üretiminde dünyada en mükemmel ekolojik şartlara sahiptir. Samsun ekolojisinde kışlık sebzelerin yetiştiriciliği kolay olup üretim sürecinde kimyasal kullanımı gerekmemektedir.

Samsunda sebze küresel pazarın isteklerine, bölge ekolojisine ve pazarın isteklerine uygun tür ve çeşitlerde standart üretim deseni oluşturulmaya başlanmıştır.

Samsun bölgemizde üretimin ekonomik olması ve pazarlamayı kolaylaştırması için; verimin artırılması kadar ürün arz periyodu ve ürün kalitesi konularına dikkat edilmektedir. Samsun bölgesi, uygun iklim yapısına sahip ovaları ile sebzelerin hem açıkta hem de örtü altında yetiştirilmesine son derece elverişli büyük bir zenginliğe sahiptir.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Son yıllarda Samsun ilinin; sürdürülebilir tarımı, tarımsal verimliliği ve üretimde rekabet edebilirliğini artırmak için atılan önemli adımlardan biride tarım havzalarının temelini oluşturacak olan kapama meyve bahçesi tesisi ve bodur meyve yetiştiriciliğidir.

Samsun, Türkiye'nin deniz avcılığı ile üretiminin büyük kısmının gerçekleştirildiği bir ildir. Karadeniz bölgesinde bulunması nedeni ile ulusal boyutta çok önemli bir rekabet avantajı mevcuttur. Dondurulmuş gıda sektöründe kullanılan su ürünleri hammadde potansiyeli sektör için önemli bir avantajdır.

Sonuç olarak; dondurulmuş meyve ve sebze sanayinde işlenen önde gelen başlıca ürünler; sebzelerden patates, yeşil ve kırmızı kapa biber, domates, pırasa, bezelye ve fasulye, meyvelerden ise; çilek, ahududu, böğürtlen, vişne, kiraz, erik ve su ürünleri gibi ürünlerin tamamı Samsun ilimizde yeteri miktarda ve kalitede üretilmektedir.

12. Samsun İli Su Ürünleri Üretimi

Samsun Toplam Su Ürünleri Üretimi (ton)

Avcılık (ton)		Yetiştiricilik (ton)		Toplam (ton)	
Samsun	Ülke Geneli	Samsun	Ülke Geneli	Samsun	Ülke Geneli
54.835	335.319	5.585	253.395	60.420	588.714

Kaynak: TÜİK, 2018.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

13. Samsun İli Sebze Ekiliş ve Üretimi (TÜİK, 2018)

Sebzelere (da)	Samsun		Türkiye		Üretimdeki Payı (%)
	Ekilen Alan (da)	Üretim (Ton)	Ekilen Alan (da)	Üretim (Ton)	
Biber	51.584	136.786	786.524	2.554.974	5,35
Barbunya	7.075	6.753	81.267	88.024	7,67
Domates	15.542	75.071	1.694.837	12.150.000	0,62
Hıyar	4.851	25.176	356.583	1.848.273	1,36
İspanak	8.807	12.632	163.910	225.174	5,61
Karpuz	15.130	100.845	863.610	4.031.174	2,50
Kavun	12.680	41.525	735.176	1.753.942	2,37
Kırmızı Pancar	1.100	3.300	3.017	8.119	40,65
Lahana	60.478	223.050	235.363	765.276	29,15
Marul	10.751	12.702	214.619	487.543	2,61
Patlıcan	9.263	28.455	199.292	836.284	3,40
Pırasa	8.037	24.742	77.779	252.958	9,78
Soğan	1.550	2.031	613.435	2.073.549	0,10
Taze Fasulye	24.642	26.233	455.263	580.949	4,52
Turp	3.890	13.167	64.767	196.984	6,68

TÜİK 2018

14. Samsun İli Önemli Meyveler Üretim Miktarı

Ürün	Samsun		Türkiye		Üretimdeki Payı (%)
	Alan (da)	Üretim (ton)	Alan (da)	Üretim (ton)	
Armut	1.402	9.361	263.893	519.451	1,80
Ceviz	13.654	2.903	1.117.749	215.000	1,35
Elma	3.604	17.476	1.774.605	3.672.636	0,48
Fındık	1.145.240	66.363	7.283.808	515.000	12,89
Kiraz	685	2.306	840.866	639.564	0,36
Kivi	2.778	5.401	29.902	61.920	8,72
Şeftali	7.740	12.387	384.476	667.982	1,85

Kaynak: TÜİK 2018

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

15. Kadınların İşgücüne Katılımı ve Yalnız Yaşayanların Oranı

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) ve Dünya Bankası tarafından yayınlanan Türkiye’de Kadınların İşgücüne Katılımı: Eğilimler, Belirleyiciler ve Politika Çerçevesi başlıklı rapora göre, Türkiye’de aktif olarak istihdam edilen kadınların sayısını arttırmak yoksulluğu azaltacak, ulusal ekonomik üretimi artıracak ve sağlık ve çocukların eğitim sonuçları gibi sosyal göstergelerde iyileşmelere yol açarken aynı zamanda aile beslenmesinde hazır ve dondurulmuş gıdalar gibi farklı konseptler ortaya çıkarmıştır.

16. Türkiye’de Dondurulmuş Meyve ve Sebze Üretimi

Dondurulmuş gıdanın uzun süre depolanabilmesi, kolay işlenebilir olması, mevsim kısıtlamasının ortadan kalkması, pratikliği, besin değerinden neredeyse hiç kaybetmemesi, dondurma, çözündürme, pişirme işlemlerinde ev araçlarına uyumu ve kullanım kolaylığı gibi nitelikleri bu ürünlerin önemini artıran özelliklerdir.

Dondurulmuş gıda ürünleri arzının piyasada oluşan fiyat değişmelerine karşı ayarlanabilir olması bu ürünlerin arzını elastik hale getirmekte bunun sonucu olarak üreticinin elde edeceği gelir artmaktadır. Belirtilen faktörlere bağlı olarak dondurulmuş gıdaların öneminin artması, bu sanayi dalında faaliyet gösteren firmaları harekete geçirmiştir.

Başlangıçta dış satıma yönelik çalışan bu firmalar, dondurulmuş ürünlere olan iç talep potansiyelini fark etmiş ve özellikle 1990 yılından sonra, iç tüketime yönelik olarak çalışmalar yapmaya başlamıştır. Dondurulmuş gıdaların tanıtımına yönelik reklamların yapılması, perakende satış noktalarında dondurulmuş gıda reyonlarının genişletilmesi ve bunların tüketicinin ilgisini çekecek şekilde düzenlenmesi firmaların yaptığı çalışmalar arasında yer almaktadır.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Bu çalışmalara rağmen, dondurulmuş gıdaların tüketici tarafından yeterince tanınmaması, gelir yetersizliği, tazesinin Türkiye koşullarında her mevsim bol olarak bulunabilmesi gibi etmenler dondurulmuş gıda tüketiminin artışını olumsuz yönde etkilemektedir.

Gelişmiş ülkelerde yoğun şekilde tüketilen Türkiye’de de son yıllarda özellikle büyük şehirlerde tüketimi artan dondurulmuş gıda sektörü ülke ekonomisindeki payını her geçen gün artırmaktadır. Yurtiçi dondurulmuş gıda sektöründe, üretici firmalar hedef aldıkları tüketici kitlesinin sosyo-ekonomik özelliklerini yeterince bilmemektedir. Tüketicilerin istek ve ihtiyaçlarını tam olarak tahmin edemeyen üretici firmalara, tüketicilerin dondurulmuş gıda karşısındaki davranışlarına ilişkin bilgiler de yeterince ulaşmamaktadır. Bunun yanı sıra, tüketicilerin muhtemel önyargıları, dilek ve şikâyetleri tam anlamıyla öğrenilememiştir. Öncelikle, dondurulmuş gıda tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi önem arz etmektedir.

Dondurulmuş meyve ve sebze üretimi ülkemizde 1970li yılların başında başlamış ve bu sektör 40 yılı aşan süre içerisinde, hızlı bir gelişim göstermiştir. Ülkemizdeki ilk dondurulmuş meyve-sebze işleme tesisi 1973 yılında Kayseri’de kurulmuş olmakla birlikte genel olarak, 80’li yıllara kadar, meyve ve sebzeler, diğer amaçlarla kurulmuş fabrikalarda işlenmiştir. Türkiye’de dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan ham ve yardımcı maddelerin tamamı yurt içinden karşılanmaktadır.

Dondurulmuş meyve ve sebze sanayiinde işlenen önde gelen başlıca ürünler; sebzelerden yeşil ve kırmızı biber, domates, patates, pırasa, bezelye ve fasulye, meyvelerden ise; çilek, ahududu, böğürtlen, vişne, kiraz, erik ve kayısıdır. Sektörde işlenmeye uygun hammadde

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

çeşitlerinin sağlanması amacıyla sözleşmeli üretim yöntemine de başvurulmaktadır. Genel olarak **kullanılan hammaddenin %30-40'ı sözleşmeli üretim ile karşılanmakta**, geri kalanı ise küçük üretici ve yerel toptancılardan sağlanmaktadır. **Sözleşmeli tarım daha çok Marmara Bölgesinde kırmızı kaypa biber, çilek, ahududu, bögürtlen, yeşilbiber, brokoli ve brüksel lahanası üretiminde uygulanmaktadır.**

Sektörde kurulu tesislerin önemli bir bölümü teknolojik açıdan yüksek standartlardadır. Tesislerde meyveler ve sebzeler hava ile ya hızlı (ani) dondurma "sharp freezing" metodu ile ya da Bireysel Hızlı Dondurma metodu ile işlenmektedir. Özellikle son yıllarda en gelişmiş dondurma yöntemi olarak bilinen IQF metodu daha yaygın olarak kullanılmaktadır.

Bu eğilimler dondurulmuş gıda sektöründeki yatırımların artmasına yol açmıştır. Bugün için ülkemizde 27 tesis dondurulmuş meyve ve sebze sektöründe faaliyet göstermekte olup, bunlardan bir bölümü yabancı ortaklıdır.

Sektördeki işletmelerin büyük bir kısmı; dondurulmuş meyve ve sebze üretiminin yanı sıra dondurulmuş su ürünleri, dondurulmuş unlu mamuller, konserve meyve ve sebze, meyve suyu, reçel, marmelat, kurutulmuş sebze üretimi gibi farklı ürün gruplarında da faaliyet göstermektedir.

Bu nedenle, sektörde ortalama kapasite kullanım oranı %40-50 seviyelerinde kalmaktadır. Ancak, sadece dondurulmuş meyve ve sebze üretmek amacıyla planlanıp kurulan tesislerde kapasite kullanım oranı %70-90 düzeyine çıkmaktadır.

Türkiye'de yeni **gelişen dondurulmuş gıda pazarı tüketim açısından dalgalı bir yapı izlerken**, 2010 yılında **dondurulmuş gıda sektörünün dünya büyüklüğü 218 milyar dolar** olarak ölçülmüştür. Pazarın geçen **2011 yılında %4** büyüdüğü ve yaklaşık **235 milyar dolara** ulaştığı tahmin edilmektedir. **2018'te ise 273 milyar doları aşacağı**

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

hesaplanmıştır. Bu yükselişte, **gelişmekte olan ülkelerdeki ‘artan refahın’ etkisinin** büyük olacağı tahmin ediliyor.

Türkiye’de temelleri yaklaşık 30 yıl önce atılan dondurulmuş gıda pazarının sadece 1 milyar TL’yi aşan bir ciroda olmasında ülkede bugüne kadar yaşanan ‘elektrik kesintileri’, ‘süpermarket eksikliği’ ve oluşmuş ‘önyargının’ büyük etkisi bulunuyordu. Fakat bu etkiler bugün giderek ortadan kalkarak anlamını yitiriyor. Çünkü teknoloji gelişiyor, bu tür gıdaları satan market zincirleri çoğalıyor, insanların refah düzeyi artıyor hem de bilinçli hale geliyor. Türkiye’de dondurulmuş gıda sektörünün şu an için **en büyük müşterisinin turizm sektörü** olduğu, bu sektörün de çok ciddi geliştiğini ve turizm sektörünün öncülüğünde dondurulmuş gıda üretiminin arttığını görmekteyiz.

2011 yılı sonunda, ev dışı tüketimle birlikte pazarın büyüklüğü tonajda 381.000 tonu, ciroda ise 1 milyar lirayı bulmuştur. **Bu rakam 2017 itibarıyla yaklaşık olarak ciroda ise 232 milyar lirayı bulmuştur.**

Türkiye’de gıda ve içecek sektörü imalat sektörü içinde en yüksek paya/değere sahip olan sektördür. 2017 yılında gıda ve içecek sektörü, Ülkemizin toplam imalat sektörü içinde 232.1 milyar tl üretim değerinden %15, 518.963 istihdamından %13, 48.122 girişiminden %12, 39.2 milyar tl yaratılan toplam katma değerden %11 pay almıştır.

17. Türkiye’nin Dondurulmuş Meyve Sebze İhracatı Yapılan Ürünler

Patates	Tatlı Biber	Çilekler
Bezelye	Mantar	Vişne
Mısır	Domates	Kiraz
Zeytin	Enginar	Kayısı
Fasulye	Kuşkonmaz	Şeftali
Soğan	Havuç	Üzüm
Lahana	Pırasa	

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Dondurulmuş meyve ve sebzenin ihracatı ürün bazında incelendiğinde, 2018 yılında sebze grubundan tatlı biber, enginar, domates ve pırasa başı çeken ürün çeşitleri olmuşlardır. Meyvelerden ise; çilek, kiraz ve kayısı Dondurulmuş konserve sebzeler arasında ise biber en büyük payı almaktadır.

Türkiye'nin Dondurulmuş Meyve ve Sebze İhracatı

#	Toplam İhracat Euro	2010	2011	2012*	2013*	Toplam	Genel Toplam İçindeki Payı
1	Almanya	15.805.760	13.892.269	15.935.305	7.668.063	53.301.397	22,72%
2	İngiltere	9.125.375	10.280.618	7.815.091	4.841.258	32.062.342	13,66%
3	Fransa	8.374.739	7.917.593	7.953.310	5.074.661	29.320.303	12,50%
4	Belçika	6.286.260	6.691.773	4.968.566	1.933.077	19.879.676	8,47%
5	Hollanda	3.766.468	6.593.809	6.299.974	2.926.735	19.586.986	8,35%
6	İtalya	3.659.688	5.498.799	4.288.282	2.391.811	15.838.580	6,75%
7	Yunanistan	2.427.292	2.485.360	1.918.942	770.986	7.602.580	3,24%
8	İsveç	1.401.093	1.294.275	1.399.303	323.531	4.418.202	1,88%
9	Diğer	10.702.585	14.683.737	18.795.136	8.448.009	52.629.467	22,43%
Genel Toplam		61.549.260	69.338.233	69.373.909	34.378.131	234.639.533	100,00%

Kaynak: TÜİK

Bu ürünlerin başlıca ihraç pazarları Avrupa Birliği ülkeleri olmakla birlikte, 2018 yılında toplam 81 ülkeye ihracat yapılmıştır. Almanya, İngiltere, Fransa, Belçika, Hollanda miktar ve değer bazında ilk beş sırayı paylaşan ülkeler olmuşlardır. Bu durum ürün bazında incelendiğinde ülkelerin ürün bazında ve yıllar itibariyle taleplerinde farklılıklar olduğu görülmektedir.

18. İthalat

Dondurulmuş meyve ve sebze sektöründe ithalat üretimin yetersiz kaldığı durumlarda başvurulan bir yöntem olup, ithal edilen ürün çeşit ve miktarı yıllar itibariyle farklılık

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

gösterebilmektedir. 2018 yılında ithalatta en önemli kalem sebze tatlı mısır, meyvede ise böğürtlen, ahududu grubunda olmuştur. Dondurulmuş meyve ve sebze ithalatının yapıldığı ülkelerde de yıllara göre farklılık yaşanabilmektedir. Dondurulmuş meyve sebze ithalatımızın büyük ölçüde Avrupa Birliği ülkelerinden gerçekleştirilmiş olup, 2006 yılı ithalatın yaklaşık %17'lik bölümü Macaristan'dan yapılmıştır.

19. Dünya Ticareti

Dünya dondurulmuş meyve ve sebze ürünleri ticareti sürekli bir gelişim göstermektedir. Bu ürünlerin dünyadaki en büyük tüketicisi ABD, Batı Avrupa ülkeleri (AB ve EFTA ülkeleri), Japonya ve Kanada gibi gelişmiş ülkelerdir.

Almanya, Fransa ve İngiltere bu ürün grubunu yüksek miktarlarda tüketen Avrupa Birliği ülkeleri olarak dikkat çekmektedir. Güney Avrupa ülkelerinde tüketim yapısı Türkiye'deki yapıyı andırmakta olup, meyve ve sebze çoğunlukla taze olarak tüketilmektedir. Ancak yine de, değişen yaşam koşullarına bağlı olarak dondurulmuş meyve- sebze tüketiminde bu ülkeler dünyadaki ilk 25 ülke arasında yerlerini almaktadırlar.

Dondurulmuş sebze ürünleri arasında dünyada tüketilen en önemli ürün patatestir. Dünya dondurulmuş patates ürünleri tüketimi tek başına diğer dondurulmuş sebze kalemlerinin tüketiminden yüksektir. Bunda en büyük rolü ABD oynamaktadır.

Batı Avrupa ülkelerinde diğer dondurulmuş sebze ürünleri tüketimi dondurulmuş patates ürünleri tüketiminden yüksektir. Ancak, ABD'nin dondurulmuş patates ürünleri tüketimi diğer dondurulmuş sebze ürünleri tüketiminin hemen hemen iki katıdır.

Uluslararası piyasalarda dondurulmuş meyve ve sebze ürünlerine olan talebin önümüzdeki yıllarda artışını sürdürmesi beklenmektedir. Geleneksel ürün gruplarının yanı sıra özgün

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

biçimde işlenmiş, katma değeri yüksek ve perakende tüketime hazır ürünler ile organik ürünlerin de pazar paylarının artacağı öngörülmektedir.

20. Uluslararası Standartlar

Uluslararası Gıda Standardı '*Codex Alimentarius*' kapsamında yer alan dondurulmuş meyve ve sebze standartlarında ürünün genel içeriği, üretim, taşıma ve dağıtım koşulları, etiketleme ve ambalajlama kuralları, analiz yöntemleri, katkı maddeleri, hijyen, depolama ısısı gibi konularında uyulması gereken kurallar açıklanmıştır.

Avrupa Birliği Standartları

Avrupa Birliğine ihraç edilecek tüm gıdaların ise Birliğin, Gıda Güvenli ve Gıda Hijyeni standartlarına uygun olmasını zorunludur. Benzeri şekilde "İnsan Tüketimine Uygun Hızlı Dondurulmuş Gıdalarla ilgi kurallar 89/108EEC sayılı Konsey Direktifi ile belirlenmiştir. Söz konusu direktif ile üretim, etiketleme, paketlenme, depolama, saklama, pazarlama, taşıma konularında üye ülkelerin yasalarında uyumlaştırmaları gereken ortak kurallar yer almaktadır. Gıdaların etiketlenmesi konusu ise 2000/13/EC sayılı Konsey Direktifi ile düzenlenmiş olup Hızlı Dondurulmuş Gıdalara da bu konuda ayrıca yer verilmiştir. 2003/89/EC sayılı direktif ile de ayrıca etikette yer alan "İçindekiler bölümünde yer alması gereken bilgiler detaylı olarak anlatılmakta olup özellikle allerjen olabilecek maddelerin belirtilmesi istenmektedir. Tüm bu standartlara uygun olmayan ürünlerin Avrupa Birliği sınılan içerisinde satılmasına ise izin verilmemektedir.

21. Dondurulmuş Gıda Tüketiminde Merak Edilen Sorular

1. Dondurulmuş gıda tüketmenin avantajları nelerdir?

Donmuş gıda ürünlerinde katkı maddesi kullanılmaz. Gıda ürünlerinin uzun süre dayanması için özel IQF

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

yöntemiyle dondurulmaları yeterlidir, ayrıca kimyasalların kullanılmasına gerek yoktur. Mevsiminde toplanan meyve-sebzeler hormon içermemektedir. Donmuş gıda ürünleri tazededen daha tazedir. 1kg ayıklanmış, yıkanmış ve dondurulmuş sebze; marketten, pazardan alınmış ayıklanmamış 1 kg sebzedeki miktar olarak çok daha fazladır; 1 kg ayıklanmış ve dondurulmuş sebze yaklaşık olarak 2. 5 kg ayıklanmamış sebzeyle eşittir. Gittikçe hızlanan yaşam şartları nedeniyle çalışan hanımların mutfağa daha az zaman ayırabildikleri günümüzde, dondurulmuş gıda, sağlık ve lezzetten ödün vermeden zamandan kazandırır. Modern mutfaklara yenilik ve çözümler sunar.

2. IQF yöntemi nedir?

Açılımı “Individual Quick Frozen” olan bu yöntemle gıda ürünleri çok kısa sürede -40°C 'de tek tek dondurulur. Bu işlem, ürünlerin içindeki suyun donmasıyla gerçekleşir. Bu yolla gıda ürünleri katkı maddesiz uzun ömürlü olur.

3. Dondurulmuş ürünlerde bozulmalar yada çürümeler yaşanır mı?

IQF yöntemi ile -40 derecede şoklanarak donduruldukları ve -18 derecede saklandıkları için dondurulmuş gıdalarda çürüme sebebi olan mikroorganizmaların üremesi bunun sonucunda ürünlerin bozulması besin değerlerinin kaybolması mümkün değildir.

4. Dondurulmuş ürünler yıkanmadan kullanılabilir mi?

Dondurulmuş ürünler ürünleri yıkanıp temizlenip ayıklandıktan sonra dondurulduğu için kullanıma hazırdır.

5. Dondurulmuş meyve ve sebze katkı maddesi içerir mi?

Dondurma çok doğal bir saklama şeklidir, bu yöntemin ev tipi dondurucudan tek farkı ürün ısısını şoklayarak -42°C 'ye

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

indirebilmesi özelliğidir. Derin dondurma hiçbir katkı maddesi içermeyen bir yöntemdir.

6. Ev tipi dondurucularda gerçekleşen dondurma işlemi ile IQF şoklama yöntemi arasında fark var mıdır?

Dondurma işlemi sırasında besin kaybını önlemek için bu işlem besinlerin hücre zarı çatlatılmadan gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu işlem de besinlerin -5°C ısıya çok hızlı bir şekilde geçmelerini gerektirir. Ev tipi dondurucularda dondurma işlemi yavaş gerçekleştiği için bu işlem besinlerin hücre zarını çatlatarak ürünlerde besin değeri kayıplarına neden olur. SuperFresh IQF yöntemini uygulayarak, ürünleri -40°C 'de şoklama yoluyla dondurarak içindeki besin değerleri ve vitaminlerini ilk günkü tazeliklerinde korumayı sağlar.

7. Taze gıdalar dondurulmuş gıdalara göre daha sağlıklı mıdır?

Dondurulmuş ürünlerin besin değeri en az taze satılan ürünlere eş değerdir.

8. Dondurulmuş gıda ürünlerinin saklama koşulları nelerdir?

Bütün donmuş ürün grupları (dondurulmuş sebze-meyve ve unlu mamuller): Buzdolabında 24 saat, Buzlukta 7 gün, -18°C derin dondurucuda son kullanma tarihine kadar saklanabilir.

9. Paketini açtıktan sonra dondurulmuş ürünler bozulur mu?

Paketler açıldıktan sonra pakette kalan ürünler çözülmeden dolaba konduğunda aynı saklama koşulları yine geçerlidir. Ürünlerde çözülme olduysa tekrar dolaba konmadan tüketilmelidirler.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

10. Ürünü çözdürdükten sonra dondurursam ne olur?

Besinlerin içinde bulunan ve ürünlerin süratle bozulmalarına neden olan mikroorganizma aktivitesi, ürünler -18°C sıcaklığa indiklerinde durdurulmaktadır. Dondurulmuş ürünlerin çözüldükleri zaman bünyelerinde bulunan suyun bir kısmını dışarı vermeye başlamaları ile birlikte bu mikroorganizmalar tekrar faaliyete geçmeye başlar. Uzun süre çözülmüş olarak bekletilen ürün içinde büyük miktarda besin kaybı ve bozulmalara neden olan mikroorganizma hareketleri meydana gelmiş olur. Bu şekilde çözülen dondurulmuş ürünler tekrar donduruldukları takdirde barındırdıkları besin değerlerini yitirmiş ve sadece posa değeri taşıyan fiziksel bir görünümde saklanmış olurlar.

11. Donmuş ürünleri pişirmeden önce çözerek yumuşamalarını beklemek gerekir mi?

Donmuş sebze -meyveler, dondurulmuş deniz ürünleri, pizza, mantı dolaptan çıkarıldıktan sonra çözülmesi beklenmeden kullanılır. Milföy, kıvrılabilir bir kıvama gelinceye kadar oda sıcaklığında bekletilir. Ortasına tercihe göre malzeme konularak fırına sürülür. Mezgiti filetolar oda sıcaklığında çözüldükten sonra istenilen şekilde pişirilir. Pişirme önerisi olarak çözülmüş olan mezgiti fazla bekletilmeden önce una sonrada yumurtaya bulanıp kızgın yağda 2-4 dakika kızartılır. Arzuya göre yumurta içine rendelenmiş kaşar da eklenebilir.

12. Diyet yaparken dondurulmuş ürünler kullanılabilir mi?

Dondurulmuş ürünler diyet yapanlara büyük kolaylıklar sağlar. Çünkü;

- Dondurulmuş ürünler ürünleri tümüyle katkısız, doğal meyve ve sebzelerden sezonlarında hazırlanmışlardır.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

- Üzerinde besin değerleri kalori miktarları yazılı olduğu için günlük programın elverdiği kadar ölçülerek kullanılabilir.

14. Dondurulmuş ürünler patatesleri kızartmadan pişirebilir miyim?

Dondurulmuş Patatesleri çözülmesini beklemeden ısınmamış bir tepsi üzerine koyun ve önceden 250 derecede ısıtılmış fırının en üst rafına yerleştirin, ara ara çevirerek pişirin. 15-20 dk içerisinde servise hazırdır.

15. Dondurulmuş gıda ürünlerinin raf ömürleri ne kadardır?

Sebze-meyve ve su ürünleri 2 yıl, unlu mamuller ise 1 yıl; -18°C'deki derin dondurucuda son kullanma tarihine kadar tazeliğini korur.

16. Dondurulmuş sebze ve meyveler ile dondurulmuş patatesi yıkamadan kullanabilir miyim?

Sebze ve meyveler ile Patates çeşitleri yıkanmadan kullanılabilir. Çünkü bu ürünler en hijyenik koşullarda, el değmeden otomatik makinalarda temizlenip, yıkanıp, ayıklanarak, hiçbir katkı maddesi konmadan dondurulduğu için, kullanılmadan önce tekrar yıkanmalarına gerek yoktur.

17. Taze sebzeler dondurulmuş sebze ve meyveden daha sağlıklı mıdır?

Yaş sebze evinize çoğu zaman 7-8 günde gelir ve bu sürede bozulmaya başlar. Dondurulmuş Sebze, mevsiminde seçilip, toplandıktan hemen sonra çok kısa bir süre içinde dondurulur. Dondurulmuş sebzeler, aldığınız pek çok yaş sebzededen çok daha tazedir. Yaş sebze nakliye ve depolama sırasında besin değerini tüketmeye ve bozulmaya başlar; sebzenin vitamin değerleri azalır. Kısa süre içinde dondurulan

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

sebzelerin ise vitamin ve mineral değerleri tamdır. Sebze, sürekli soğuk ortamda saklandığından vitaminlerini kaybetmez.

18. Dondurulmuş ürünleri paketlerini açtıktan sonra nasıl saklamalıyım?

Aldığımız ürünlerde paketini açtığımız sırada çözülme olduysa, ürünlerin tekrar buzluğa veya derin dondurucuya konmadan tüketilmesi gerekir. Paketler açıldıktan sonra pakette kalan ürünler, henüz çözülmedilerse tekrar buzluğa veya derin dondurucuya konabilir ve aynı saklama koşulları yine geçerli olur.

19. Dondurulmuş ürünleri çözüldükten sonra tekrar dondurabilir miyim?

Çözülmüş ürünleri tekrar dondurmanızı önermiyoruz. Çünkü; gıdalarda bulunan ve gıdaların bozulmasına ve çürümmesine neden olan mikroorganizmaların faaliyetleri, IQF (Individual Quick Freezing – Bireysel Hızlı Dondurma) işlemi sonucunda durmaktadır. Ancak dondurulmuş gıdalar, ambalajları üzerinde önerilen süre ve soğukluk derecesinde tutulmadıkları takdirde, içlerinde bulunan mikroorganizmalar tekrar faaliyete geçmektedir. Bu nedenle çözüldükten sonra dondurulan ürünler besin değerlerini kaybeder.

20. Dondurulmuş ürünleri nasıl pişirmeliyim?

- Dondurulmuş patates, sebze, meyve ve pizza çeşitleri ile sebze kroket dolaptan çıkarıldıktan sonra çözülmesi beklenmeden pişirilebilir.
- Üçgen börek ve milföy pişirme öncesinde oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletildikten sonra pişirilmelidir.
- Sigara böreği ve soğan halka tavada pişirilecekse mutlaka oda sıcaklığına gelinceye dek bekletilmelidir. Ancak fritözde kızartılan sigara böreklerinin ve soğan halkaların çözülmesini beklemeye gerek yoktur.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

- Kayseri mantısının 20-25 dakika fırlandıktan sonra pişirilmesi tavsiye edilir.

21. BRC ne demektir?

İngilizce“British Retail Consortium” kelimelerinin baş harflerinden oluşan BRC, bir kalite belgelendirme sistemidir. Avrupa’da özellikle Britanya Adası’nda, perakende pazarda satışa sunulan ürünler için sahip olunması gereken, yasal zorunluluk çerçevesinde olan bir kalite sertifikasıdır.

22. Diyet yaparken dondurulmuş gıdaları tüketebilir miyim?

Diyet süresinde tüketilen besinler için zengin seçenekler tamamen katkısız ve doğal olan sebze çeşitler mevcuttur. Ayrıca her ürünün üzerinde besin değerleri ve kalori miktarları yazılı olduğu için, ürünleri bilinçli ve sağlığını düşünen tüketiciye kalori hesabı yapma imkânı sağlamaktadır.

23. Dondurulmuş gıdaları nasıl saklamalıyım?

Dondurulmuş gıdanın çözülmemesi için satın alındıktan sonra kısa süre içinde uygun koşullarda muhafaza edilmesi gerekmektedir. Marketten almış olduğunuz ürününüzün; buzdolabında (+4°C) 1 gün, buzlukta (-6°C) 1 hafta, derin dondurucuda (-18°C) son kullanma tarihine kadar saklayabilirsiniz. Kullanım sırasında, sadece kullanılması planlanan miktarın poşetten çıkarılması ve geri kalan bölümün hemen derin dondurucuya konması gerekmektedir. Çözülen ürünün bir daha dondurulmaması, ürünün bozulmaması için büyük önem taşımaktadır.

24. Dondurulmuş Ürünleri Satın Alırken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar;

-Market alışverişi genellikle 20-30 dakika sürer. Bu sürede sepetinize en başta giren donmuş gıdalar çözülmeye başlar.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

- Dondurulmuş ürününüzü tüm alışverişiniz tamamladıktan sonra en son almanızı öneriyor. Böylece ürünleri eve vardığınızda çözülmeyle tazeliklerini koruyacak. Derin dondurucunuzda son kullanma tarihine kadar saklanabilecek.
- Satın aldığınız dondurulmuş ürünleri çözülmeden en kısa sürede derin dondurucunuza koyarak saklayın.
 - Ürünün çözülerek, tekrar donduğunun bir göstergesi olan karlı veya buzlu ürünleri satın almayın.
 - Dondurulmuş gıdaları satın alırken ürünün tamamen donmuş olduğundan emin olun.

25. Dondurulmuş gıdalarda koruyucu olarak tuz veya başka katkı maddesi bulunuyor mu?

Normal şartlarda mikroorganizmalar tarafından sebze ve meyvelerin içerisinde bulunan besin kaynakları kullanılarak besinler bozulmaktadır. Ancak IQF (Individual Quick Freezing – Bireysel Hızlı Dondurma) işlemiyle, -18°C 'ye düşen sıcaklık mikroorganizmaların gelişmesini ve üremesini önlediğinden, gıdaları hiçbir katkı maddesi kullanmadan dondurmak gıdaların içindeki bakteri faaliyetlerini durdurmaya yeterlidir. Bu nedenle ürünlerin üzerinde katkısız olduklarını gösteren ikonlar yerleştirilmiştir. Ancak unlu mamuller ve kaplamalı ürünlerde ürüne tat vermek amacı ile tuz kullanılmaktadır.

Dondurulmuş patates nasıl kızartılır?

Dondurulmuş patatesleri tavada veya fritözde kızartarak servis yapabilirsiniz. Ayrıca fırında pişirme seçeneği de bulunmaktadır. Dondurulmuş patatesleri;

- Sıvı yağ kullanılarak tavada 180°C yağda 3–4 dakika “altın sarısı” renk alıncaya dek kızartınız.
- Fritözde 6 ölçek yağda 1 ölçek patates kızartılması tavsiye edilir.
- Fırında tercih edilirse, önceden ısıtılmış 240°C fırında 15–20 dakika pişiriniz.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

26. *Dondurulmuş patatesten yapılan patates kızartması mı yoksa evde hazırlanıp kızartılan patates kızartması mı daha yağlıdır?*

Derin dondurulmuş patatesin pişirme sırasında çektiği yağ oranı ortalama % 8–10 iken taze olarak kızartılan patatesin çektiği yağ oranı ortalama % 14–16’ dır. Buna göre hem sağlık hem de maliyet yönünden dondurulmuş patates daha avantajlıdır.

27. *Evde dondurulan sebze, meyve ve patatesler ile hazır derin dondurulmuş sebze, meyve ve patatesler arasında ne fark vardır?*

Hasatı gerçekleştirilen sebze ve meyveler tesislere hemen ulaşmakta ve çok kısa bir süre içinde işlenmektedir. Evlerde tüketilmek veya dondurulmak üzere pazardan veya manavdan satın alınan ürünler ise; hasat edildikten sonra, önce meyve – sebze hallerine, oradan da satış noktalarına sevk edilmektedir. Sonuç olarak bu ürünlerin evlerimize gelişi çoğu zaman 7–8 günü bulmakta ve ürünler hasat anındaki besin değerlerini kaybetmektedir.

Diğer yandan, dondurulmuş ürünleri aynı kalitesinde evde hazırlamak mümkün değildir. Çünkü bu iş için sadece evdeki derin dondurucu yeterli değildir. Özellikle sebze üretiminde yapılan ön haşlama işlemi, gerek mikrobiyal açıdan, gerekse homojen ve sağlıklı dondurma açısından zorunludur. Dondurulmuş patatesten ise haşlamaya ek olarak kurutma ve ön kızartma işlemleri de uygulanmaktadır. Böylece dondurulmuş patatesten yapılan kızartmanın yağ çekme oranı azalmakta ve tüketicinin patatesi kızartma süresi kısalmaktadır.

IQF (Individual Quick Freezing – Bireysel Hızlı Dondurma) işleminde, ürünler “tek tek” ve 10 dakika gibi kısa bir sürede, doğal yapılarına zarar verilmenden dondurulmaktadır. Ev tipi derin dondurucularda ürünlerin “tek tek” ve çok kısa sürede dondurulmaları mümkün değildir. Uzun sürede

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

dondurulan ürünün besin değerlerinde azalmalar meydana gelirken, mikrobiyolojik bozulmalar da ortaya çıkmaktadır. Ayrıca, ev tipi derin dondurucular ürün dondurmak için değil, ürün saklamak için idealdir.

28. *IQF (Individual Quick Freezing – Bireysel Hızlı Dondurma) işlemi ne demektir?*

IQF, İngilizce sözcüklerin kısaltılmasından oluşan sektörel anlam taşıyan bir kısaltmadır. “Individual Quick Frozen – Bireysel Hızlı Dondurma” işlemine verilen isimdir. IQF tekniğiyle dondurulan ürünleri, “tek tek” ve 10 dakika gibi kısa bir sürede, doğal yapılarına zarar verilmeden dondurulmaktadır.

29. *Pazarda satılan meyve, sebze ürünleri dondurulmuş gıda sektöründe işlenebilir mi?*

Dondurulmuş gıda sektöründe işlenen hammaddelerin özel niteliklerinin olması gerekmektedir. Bu nitelikler;

- Pestisit (kimyasal madde) kalıntısının olmaması,
- Hormonsuz olması,
- İşlenmeye uygun olması,
- Doğal dengesinin bozulmaması için, prosese uygun dayanıklılıkta özel cins tohumlar olması,
- Tüketime uygun ürün yapılabilmesini sağlayacak, ürünlerin ekilmesi ve hasat edilmesidir.

30. *İyi Tarım Uygulamaları nedir?*

Tarımsal faaliyetlerin çevreye ve doğaya en az zarar verecek şekilde yapılması, tüketicilere güvenilir ürünleri sunmak amacıyla getirilen minimum şartlardır. Ekolojik ve biyolojik etkileşimlerin içinde yer alan çiftlik yönetim sistemleri, beslenme zincirleri, haşereler, yabancı otlar ve hastalıklar ile ilgili bir anlayış üzerine kurulmuş olup, doğal

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

kaynakların sürdürülebilirliği ve iyileştirilebilirliği üzerine de yönelmektedir.

31. Konserve ile dondurulmuş ürünler arasındaki farklar nelerdir?

Dondurulmuş ürünlerde; taze meyve ve sebzeler mevsiminde toplanır ve IQF (Individual Quick Freezing – Bireysel Hızlı Dondurma) işlemi ile, besin yapısında, kalitesinde ve tadında meydana gelebilecek bozulmalara karşı hızla dondurulur. Dondurulmuş ürünlerin lezzeti ve besin değerleri taze ürünlerinkine yakındır. Dondurulmuş ürünlerde koruyucu katkı maddesi kullanılmaz, kullanımı pratiktir ve istenilen miktarda kullanıldıktan sonra kalan kısmı tekrar kullanılabilir, yıkamadan kullanılır ve zaman tasarrufu sağlar.

Konserve ürünlerde ise; gıdalar cam veya teneke kaplarda ısı uygulanarak dayanıklı hale getirilir. Konserveler uygun kalitedeki hammaddelerin bir takım ön işlemlerden geçirilerek cam kavanoz, teneke kutu gibi uygun ambalaj içine konarak hava almayacak şekilde kapatılarak ısıl işlem uygulanması ile elde edilir. Konserve gıdalar çok yüksek derecelerde sterilize edildiği için, besin değerinde azalma olur.

Konserve ürünler muhafaza edilirken çok yer tutmaz. Raf ömrü dondurulmuş ürünlere göre daha uzundur. Katkı maddeleri kullanılabilir. Konserve ürünler direkt tüketilmeye uygun olup, saklanmaları kolaydır.

32. Dondurulmuş sebze ve meyveler çocukların beslenmeleri için uygun mudur?

Dondurulmuş sebze ve meyvelerde katkı maddesi ve kimyasallar kullanılmamaktadır. Ayrıca kontrollü tarım ile yetiştirilen ve mevsiminde toplanan sebze ve meyveler hormon içermemektedir; tarladan toplandıktan sonra çok kısa bir sürede dondurulduğu için, tazesinden daha tazedir. Bu nedenle

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

yetişkinlerin beslenmeleri için uygun olan dondurulmuş sebze ve meyveler, çocukların beslenmeleri için de uygundur.

33. Neden Dondurulmuş Gıda Kullanmalıyız?

Geleceğin sektörü dondurulmuş gıdanın önemini özetlemek gerekirse;

- Taze sebze ve meyveler hasat edildikten hemen sonra tüm besin değerlerinde minimum kayıpla, hijyenik şartlarda, ileri teknoloji kullanılarak dondurulduğu için tazesinden daha tazedir.
- Kullanım rahatlığı ile ayıklama ve yıkama zahmetinden kurtarır.
- Dondurulmuş ürünler dört mevsim sofralarınızdadır.
- Dondurulmuş gıda satın alındığında pişirmeye hazır ürün için ödeme yapılır. Kısacası sap, kabuk ve çekirdek gibi kısımlara bedel ödenmemektedir.
- Hasat, üretim ve dağıtım sırasında kontrol altına alınan hijyen standartları sayesinde, buzluktan – tencereye kısa bir yolculuk yapan “dondurulmuş gıda”da pişirme öncesi kontaminasyon olasılığı çok düşüktür.
- Saklama koşullarının doğru uygulanmasıyla “dondurulmuş gıda” tazeliğini çok uzun süre korumaktadır.

22. Sektörün Sorunları

Sektörde teknolojik açıdan önemli bir sorun yaşanmamaktadır. Ancak;

- Konu ile ilgili olarak gıda mevzuatında yeterli düzenlemeler bulunmamaktadır.
- Depolanan ürünün sıcaklık hassasiyeti nedeniyle uygulanmakta olan enerji kesintileri sorun yaratmaktadır.
- Ülkemizde dondurulmuş meyve ve sebze üretiminde kullanılan ham ve yardımcı maddelerin **standart kalitede**

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

ve sürekli temininde yaşanan güçlükler, sektörün en önemli sorunlarından biridir.

- Dondurulmaya uygun pek çok meyve ve sebze kendi çeşitleri içinde değişkenlik göstermekte ve bazı çeşitler donma sırasında kalite kaybına uğramaktadır.
- Üretim maliyetleri içinde en yüksek payı hammadde almaktadır. İklim koşullarına bağlı olarak hammadde fiyat ve miktarları her yıl değişkenlik gösterdiğinden firmaların maliyet belirleme ve üretim planlamasını önceden ve sağlıklı bir şekilde yapabilmeleri oldukça güçleşmektedir.
- Ayrıca firmalar üretim planlaması yapamadıklarından ihrac pazarlarına düzenli ürün gönderememekte, bu piyasalara Türk markalı perakende satışa yönelik küçük ambalajlı ürünler ile girilememektedir.
- Dondurulan meyve ve sebze üretiminin % 80'lik kısmının Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül ve kısmen de Ekim aylarında yapılması firmaları dönemsel bir kısıt içine sokmuştur.
- Erik, vişne, çilek, kiraz, ahududu, kayısı gibi meyvelerin üretim miktarları yetersizdir.
- Üretim miktarı yetersiz olan sebzeler ise kornişon ve dondurulmaya uygun domatestir.
- Tarım alanlarının giderek daralması hammadde teminini güçleştirmektedir
- Arazilerin parçalı olması tarımsal mekanizasyonu olumsuz etkilemektedir. Bu durum hammadde maliyetini arttırdığından dondurulmuş sebze sektörünü de olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle, üretim miktarı ve dondurulmaya uygun olması açısından büyük potansiyele sahip bezelye, fasulye, ıspanak, mısır ve havuç gibi sebzelerin ihracatı beklenen seviyelerde değildir.
- Tarım işletmelerinin küçük olması, **sözleşmeli tarımın yaygınlaşmasını** da önlemektedir.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

- Günümüzde **sözleşmeli ekim** ile hammadde temin eden, gereken hammadde ve ürün kalitesinin sağlanabilmesi için üreticiye gerektiğinde tohum ve fide sağlayan, eğitim veren firmaların yaptığı bu hizmetler küçük çaplı çabalar olarak kalmaktadır.
- Hasat sonrası **fiyatların yüksek olması halinde** üretici ürününü kolayca el altından piyasa fiyatına satabilmektedir.
- Üretici **domates ve biberde sözleşmeli tarıma** sıcak bakmaktadır. Meyve fiyatlarının yüksek olması nedeniyle bu ürünlerde üretici sözleşme yapmamaktadır.
- Geçmiş yıllarda **bazı firmaların borçlarını ödememeleri ya da geç ödemeleri** üreticinin firmalara olan güvenini sarsmıştır. Bu durum da sözleşmeli üretimi olumsuz etkilemektedir.
- Kalifiye eleman yetersizliği üretimi olumsuz etkilemektedir. Küçük satış noktalarında, elektrik tasarrufu sağlamak gerekçesiyle bilinçsiz satıcılar tarafından derin dondurucuların fişi çekilebilmektedir. Bu durumda, soğuk zincir kırıldığından ürün kalitesi bozulabilmekte ve büyük çapta iadelere sebebiyet verilebilmektedir.
- Sektörde yıl boyunca satılacak ürün hammaddesinin 3-4 ay içerisinde satın alınması ve işlenmesi gerekmektedir. Firmalar işleyecekleri sebze ve meyveyi sezonunda üreticiden peşin para ile satın almakta ve işledikten sonra sevkiyatı yapılarına kadar depolamaktadır.
- Bu aşamada firmalar hammadde sorununun yanı sıra, yüksek hammadde ve mamul stoku dolayısıyla yüksek işletme sermayesi sorunuyla karşı karşıya kalmaktadır.
- Avrupalı alıcılar tarafından, taşıma firmalarının her bir konteynır için ATP olarak adlandırılan, gıda maddesi taşınmasına uygunluk belgesi bulundurmaları istenmektedir.
- Ayrıca ülkemizde enerji maliyetinin yüksekliği, AB'nin üçüncü ülkelere yönelik uyguladığı gümrük vergilerini aşamalı olarak düşürmesi, ihracatımızın tamamına yakın bir

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

bölümünün gerçekleştirildiği AB ve EFTA ülkelerine uzak olmamız dolayısıyla nakliye ücretinin rakip olan ülkelere oranla % 10-20 daha fazla olması, ülkemizin rekabet gücünü azaltmaktadır.

23. Sonuç

Son yıllarda dondurulmuş gıda üretimi ve tüketimi tüm dünya'da olduğu gibi Türkiye'de de hem yurtdışı talep hem de iç talebin artmasına ve turizm sektörünün büyümesine paralel olarak artış göstermektedir.

Bilindiği üzere; **Türkiye'nin genç bir nüfusa sahip olması, ülkemizde son yıllarda sanayide görülen hızlı gelişme, turizm sektöründe görülen büyüme, dünya ülkelerine göre tüketimin düşüklüğü ve dondurulmuş gıdaya olan ilginin giderek artması Türkiye pazarının büyük bir potansiyele sahip olduğunu** göstermektedir. Bu potansiyeli gören yabancı yatırımcılar da Türkiye pazarına yönelmekte ve dondurulmuş gıda pazarına Türkiye'deki firmalar ile ortaklık yaparak girmektedirler.

Bundan dolayı bu sektör ihmal edilemez bir sektördür ve ihmal edilmemelidir. Çünkü yatırımlarda sermaye başına en çok istihdam sağlayan sektördür, büyük ölçüde yükselen değer turizm sektörüne ve ihracata dönüktür, net döviz girdisi en yüksek olan sektördür, tarımdan sanayiye geçiş köprüsüdür ve özellikle gelişmekte olan ülkelerde en düşük gelir seviyesinde bulunan tarım kesiminin refahını arttırıcı rol oynar.

Türkiye'de dondurulmuş gıda sanayi ABD ve AB ülkelerine kıyasla çok yeni bir sanayi dalı olmasına karşın; Türkiye, özellikle sebze-meyve üretiminde sahip olduğu iklim ve ekolojik özellikler ve dinamik genç nüfus yapısı nedeniyle önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye'nin dondurulmuş gıda sanayinde dondurulmuş meyve-sebze önemli olmakla birlikte ülkenin sahip olduğu zengin su ürünleri kaynakları ve son yıllarda bu alanda sanayiye yapılan yatırımlar dikkate

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

alındığında gelecekte dondurulmuş su ürünleri üretiminde de önemli artışlar olacağı anlaşılmaktadır.

Çabuk hazırlanıyor olması, sağlıklı olması gibi etkenlerin yanında ev kadınlarının çalışma hayatına daha fazla dâhil olması ve çalışma sürelerinin uzun olması gibi etkenler dondurulmuş gıda tüketiminde önemli artışlar sağlayan hususlardan bazılarıdır. Türkiye’de dondurulmuş gıda tüketim miktarları, artma eğilimi göstermekle beraber gelişmiş dünya ülkeleri ile kıyaslama yapmak mümkün olmamaktadır. Türkiye’nin nüfus büyüklüğü ve büyüyen turizm sektörü dikkate alındığında, ortaya çıkan dondurulmuş gıda tüketim potansiyeli sektörde faaliyet gösteren büyük firmalar için önemli bir fırsattır. Bu durum karşısında, son yıllarda farklı firmaların farklı ürünlere ait dondurulmuş ürün yelpazesi market reyonlarında boy göstermektedir.

Ürün yelpazesinin farklılaşması, ürün için tüketici talebinin belirlenmesini zorunlu kılmaktadır. Tüketici talebini etkileyen kalite, sağlık, şekil, gramaj, fiyat, ambalajlama, ulaşılabilirlik, süreklilik gibi önemli faktörler mevcut olup, bu faktörleri iyi analiz eden firma yoğun rekabetten karlı çıkacaktır.

Bilindiği gibi Sektörde temel olarak üç farklı ürün grubunda üretim yapılmasına ve **ilimizde dondurulmuş su ürünleri üretimi iç tüketime ve ihracata sunulmasına rağmen** dondurulmuş gıda denildiğinde ülkemizde ve **Samsun ilimizde akla dondurulmuş sebze ve meyve** gelmektedir. Çünkü dondurulmuş sebze ve meyve üretim ve tüketimi toplam dondurulmuş gıda sektörü içinde yaklaşık % 70-80 dolayındadır.

Dondurulmuş gıda sanayindeki en önemli sorun, hammaddenin yeterli kalitede ve yeterli miktarda temin edilememesidir. **Hammadde temininde yaşanan sorunlar ise ancak, Marmara ve Ege bölgesinde faaliyet gösteren**

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

dondurulmuş gıda sanayicileri gibi üreticilerle sözleşmeli tarımsal üretim anlaşması ile giderilebilir.

Samsun ilimizde **salça sektörü başta olmak üzere** birçok sektörde son yıllarda sözleşmeli tarım uygulaması yapılmakla birlikte, bu uygulamanın daha fazla yaygınlaştırılması uygun olacaktır. Sözleşmeli tarım ile hem sanayici üretim planlamasını ve maliyetlerini önceden daha sağlıklı tespit edebilecek hem de üretici istenen kalitede ve miktarda ürün üretecektir.

Tarımsal ürünlerin dondurulmuş gıda sanayinde işlenmesi ile ürünler, sadece üretildikleri mevsimlerde değil yılın her döneminde tüketime sunulabilecek, böylece daha geniş bir zaman diliminde ticaret imkânı sağlanabilecektir. Ayrıca, hedef pazarlar ve tüketici talebindeki değişimler de dikkate alınarak ürün çeşitliliğinin artırılması pazarda rekabet şansını da artıracaktır.

Ülkemizde ve Özellikle Samsun ilimizde **yeşil ve kırmızı kapyra biber, domates, pırasa, bezelye, ıspanak, karnabahar, brokoli, beyazlahana, kırmızilahana, domates ve taze fasulye** gibi sebzeler sektöre **hammadde sağlayacak kalitede ve miktarda yeterince üretilmektedir.** Bununla birlikte farklı çeşitlerin üretimi sözleşmeli tarımla yaptırılabilir. Bu nedenle **Samsun ilinde üretilen sebze ürünlerinin dondurulmuş ürün üretim, işleme ve pazarlama ağı içerisinde yer alması** oldukça önemlidir.

Ülkemizde ve Samsun ilimizde **Dondurulmuş gıda sektöründe faaliyet gösteren üretim ve pazarlama yapan firmalar; yerel, ulusal ve küresel stratejiler geliştirir ve planlamalar yaparlarsa yoğun rekabet ortamından karlı çıkacakları** bellidir.

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Kaynaklar

- ✓ TSKB Bitkisel Hayvansal Üretim ve Gıda İçecek Sektörel Görünüm Aralık.2018
- ✓ Türkiye Gıda Sektörü Raporu Türkiye Cumhuriyeti Başbakanlık Yatırım Destek Ve Tanıtım Ajansı
- ✓ Onuncu Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı,
- ✓ Dondurulmuş Meyve Ve Sebze E.Çiğdem Civaner 2007 Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı
- ✓ Dondurulmuş Gıda Ürünlerine Yönelik Tüketici Tercihleri: İzmir İli Örneği. Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg, Zerrin Kenanoğlu Bektaş
- ✓ Dondurulmuş Gıda Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Analizi: Samsun İli Örneği Hr.Ü.Z.F.Der, O.Gündüz M.Emir
- ✓ Onuncu Kalkınma Planı Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu Dondurulmuş Gıda Sanayii Alt Komisyon Raporu Ankara
- ✓ Dondurulmuş Gıda 2002, Dr. Gülşen Keskin, *Teae*
- ✓ Sebze Ve Meyvelerin İşletmeye Kabulü Ankara, Megep
- ✓ TR83 Samsun Alt Bölge Tarım Master Planı,2006. B.Hekimoğlu, M.Altindeğer
- ✓ Samsun İli Su Ürünleri Sektörü Üzerine Bir Değerlendirme Savaş Atasever. OMÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü – Samsun
- ✓ Dondurulmuş Gıda Sektör Raporu Arzu Yurtman 2003, İto
- ✓ Dondurulmuş Hazır Gıda Dağıtım Kanalında Dikey Yönlü Çatışma Davranışı: Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Bir Alan Araştırması Yrd. Doç. Dr. Hasan Ayyıldız, Yrd. Doç. Dr. H. Dilara Keskin Karadeniz Teknik Üniversitesi, İ.İ.B.F., İşletme Bölümü, Trabzon
- ✓ Dondurulmuş Gıda Tüketimini Etkileyen Sosyo-Ekonomik Özelliklerin Belirlenmesi; Erzurum İli Örneği Atatürk

Dondurulmuş Gıda Sektör Potansiyeli

Üniv. Ziraat Fak. Derg.2006 Murat Külekçi Abdulkadir Topaloğlu Adem Aksoy

- ✓ Gıda Sanayinin Teknolojik Analizi Mükerrerem Kaya Ve Ark.
- ✓ Geleceğin Gıda Pazarı *Süleyman Tuğtekin* Capital Online / 01 Şubat 2001 Perşembe
- ✓ Türk Gıda Sektörünün Uluslar Arası Rekabetçilik Düzeyinin Analizi Yrd. Doç.Dr. Melih Bulu Ve Ark. Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi
- ✓ Dondurulmuş Meyve-Sebze Sektör Analizi ve Ön Fizibilitesi . FKA-2013
- ✓ Gıda Ürünleri Ve İçecek İmalatı Sektörel Analiz Raporu. Mesut ÖZCAN-2015

