

# Gıda sektörü ve ilişkili alanlar

- Tarım sektörü
- Hammaddelerin ve işlenmiş ürünlerin nakli ve depolaması
- Muhafaza-paketleme-ambalajlama teknikleri
- Lojistik-taşımacılık
- Biyoteknoloji ve mikrobiyoloji
- Sosyal bilimler, ekonomi, finans
- Gıda-beslenme ve birey sağlığı, tüketici korunması
- Enerji, çevre, teknoloji

**ÜRETİM**  
**-ARZ-**

İklim Değişimi  
Ham madde  
Temini, miktar ve  
fiyat  
İşleme Kapasitesi,  
teknoloji

**TÜKETİM**  
**-TALEP-**

Talep Değişimi, Satın  
Alma Gücü, Beslenme,  
Nüfus artışı ve  
Dağılımı, Gıda  
fiyatları, yoksulluk

**İÇSEL**  
**FAKTÖRLER**

Gıda piyasası, Yoğunlaşma  
Özelleştirmeler  
Kayıt dışılık, pazarlama  
Stratejileri, politikalar

**DIŞSAL**  
**FAKTÖRLER**

Yabancı sermaye,  
Dünyadaki gelişmeler-  
krizler, dış ticaret  
sınırlandırmaları

**GIDA**  
**SANAYİİ**



## 21. Yüzyılda Gıda Sektörünü Etkileyen Gelişmeler:



1. Üretim şokları (iklim değişikliği),
2. Artan nüfus, gelir ve talep artışı (talep yapısındaki değişim),
3. Bioyakıt üretiminin artması,
4. Yüksek girdi ve taşıma maliyetleri
5. Verim artışı ve teknoloji geliştirme konusunda yatırım eksikliği,
6. Dış ticaret politikası ve düşük stoklar, dış ticaret uygulamaları

Etkin olmayan kaynak kullanımı, gıda fiyat artışları, beslenme sorunları ve piyasa istikrarsızlıkları

Enerji, finans, çevre ve gıda krizleri

# Gıda İşletmelerini Çevreleyen Etmenler

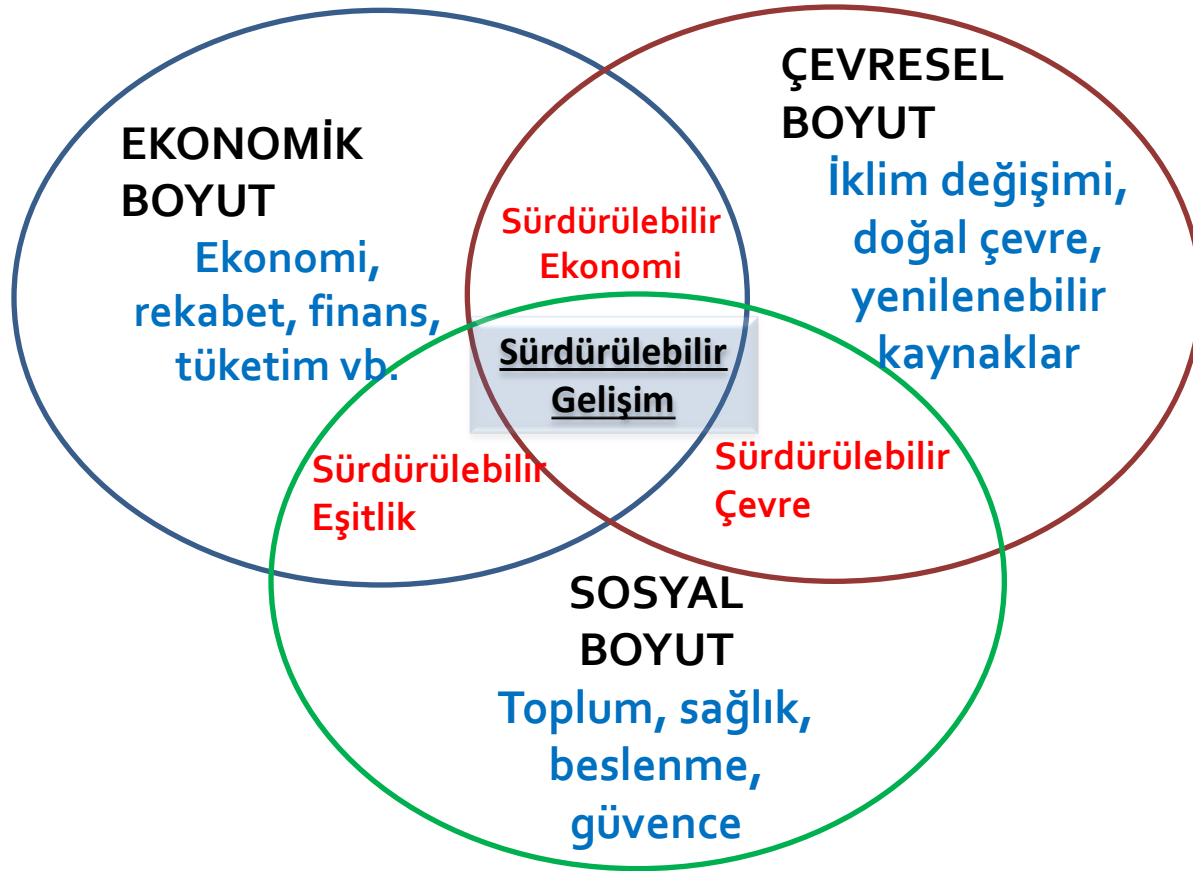
## Makro ve mikro faktörler

**Makro Çevresel Faktörler**  
Demografik çevre,  
Ekonomik çevre  
Politik ve yasal koşullar  
Toplumsal ve kültürel koşullar  
Beklenmedik olaylar,  
Rekabetçi çevre,  
Teknolojik çevre



Mikro faktörler

# Gıda Sanayi ve Sürdürülebilir Çevresi



# Tarım-Gıda Alanında Teşvik ve destekler

- **KOSGEB yatırım destekleri**
  - AR-ge, inovasyon, endüstriyel uygulama programları, girişimcilik destek programı
- **TUBİTAK-GTHB Programları**
  - Gıda -Yem Güvenilirliği ve Kalitesi
  - Geleneksel/Yöresel Türk Gıdaları
  - Gıda ve Yem Üretiminde Modern Tekniklerin Kullanılması ve Ürün Geliştirme
  - Gıda ve Yem Analizlerinde Yeni Yöntemlerin Uygulanması
  - Gıda-Yem Muhafaza ve Ambalajlama Tekniklerinin Geliştirilmesi
  - Gıda Sanayii Artık ve Atıklarının Değerlendirilmesi
- **TUBİTAK/ AB Çerçeve Programları, Eureka, EBN, Uluslararası Ar-ge destek programları**
- **Kırsal kalkınma Yatırım Destek Programları**
- **AB Kırsal Kalkınma ve IPARD Fonları**



Organize  
Sanayii  
Bölgeleri,  
Teknoparklar,  
Teknoloji  
Transfer  
Ofisi,  
Teknoloji  
Geliştirme  
Vakfı

# Gıda sanayinde Yönelimler

- Diyet ve sağlık arasındaki ilişkinin daha net anlaşılması
  - Obezite
  - Diyabet
  - Kalp ve Damar hastalıkları
  - Kanser
- Gıda sanayinin hedefleri;
  - Sodyumun azaltılması
  - Şekerin azaltılması
  - Doymamış yağ içeriğinin doymuş yağlarla yer değiştirmesi
  - Yağın azaltılması
- Bilimsel gelişmeler yakından izlenmeli (Sentetik boyalar)
  - Ar-Ge ihtiyaçları çok yüksek - bilimsel gerekçelendirme

# Gıda sanayiinde işletme içi ve dışı stratejik yaklaşımlar

- ✓ Talep odaklı üretim, tüketici algı ve beklentisinin göz önüne alınması
- ✓ Yeni teknoloji, yeni ürün geliştirme, doğa dostu yeşil ürünler, tuz, şeker, yağ oranı azaltılmış ürünler
- ✓ Talep artışı sağlayan promosyonel girişimler, pazarlama stratejileri oluşturma
  - ✓ Maliyet minimizasyonunda girişimler (ulaştırma maliyetini düşürme, dağıtımda masraf minimizasyonu oluşturma, bayilik sistemi, finansal tekniklerden yararlanma yoluyla maliyet azaltma vb.....)
  - ✓ Tedarikçi ilişkileri, standartlar oluşturma, tüketiciyi bilgilendirme, kaynakların etkin kullanımı (Su kaynakları)
- ✓ Sosyal sorumluluk bilinç ve duyarlılığı ile üretim ve pazarlama stratejileri oluşturma
- ✓ İşletme içi yönetimde profesyonel anlayış ve koordinasyon sağlama



# Gıda alanında yeni trendler

- Sağlık
- Kolaylık
- Sürdürülebilirlik
- Otantiklik

Gıda firmalarının trendlerle ilgili reklamlarına örnekler

Marka	Ürün Grubu	Slogan	Vurgulanan Trend
Banvit	Tavuk	"İyilik, sağlık"	Sağlık
Ülker	Bebek Maması	"Sağlıklı besin kaynağı"	Sağlık
Nestle (Maggi)	Makarna	"Şişsak makarna"	Kolaylık
Keskinoğlu	Tavuk Ürünleri	"Hemen aç hemen ye"	Kolaylık
Nescafe	Kahve	"Keyifli bir kaçamak"	Keyif
Pınar	Süt	"Büyüklere zevkli süt"	Keyif
Sek	Salep	"İçsek keyiflensek"	Keyif
Ülker	Çikolata	"Keyif dolgulu çikolata"	Keyif
Pınar	Süt	"Bir Nesil Pınar'la büyüdü."	Sürdürülebilirlik
Yörsan	Süt	"Gelenekten Geleceğe"	Sürdürülebilirlik
Bakraç	Süt	"Gerçek Anadolu lezzetleri"	Otantiklik
Barilla	Makarna	"Gerçek İtalyan lezzeti"	Otantiklik
Komili	Zeytinyağı	"Geleneksel Türk Zeytinyağı"	Otantiklik

# Türkiye'de Gıda işletmelerinin



- yenilik kapasitelerinin düşüklüğü,
- araştırma kurumları ve
- üniversiteler ile işbirliklerinin yetersizliği,
- tüketici güvenilirliğini sağlayacak standart ve uygulamaların yeterince dikkate alınmaması
- ve ana hammadde kaynağını sağlayan tarımsal üretim süreçleri ile uyumundaki sorunlar, sektörün rekabet gücünü azaltan temel sorunlar olarak görülmektedir.

# Gıda Sanayilerin Karşılaştıkları Temel Sorun Alanları:

## Dışsal sorunlar

- ✓ Temel tarımsal üretimden kaynaklanan sorunlar
  - ✓ Hammadde kalitesi ve temin koşulları (fiyat, zaman, yer, şekil vb.)
  - ✓ Tarım sektörü ile işbirliği
  - ✓ Kayıt dışılık ve haksız rekabet
  - ✓ Genel ekonomik ve finansal sorunlar (Piyasa merkezileşmesi, sermaye ve mali piyasalara açılabilme, talep değişimi- Gıda ve beslenme konusunda kamuoyunun yanlış bilgilendirilmesi-, Talep değişimi, Ürün fiyatları ve talep edenin satın alma gücü değişimi teşvik, destek ve yardımların etkinsizliği vb.)
  - ✓ Küresel değişimle ilgili sorunlar (finansal, iklim ve fiyat oluşumu, rekabet piyasası vb.)
  - ✓ Mevzuat uygulama-BİLGİ KİRLİLİĞİ
- ## ✓ İçsel sorunlar
- ✓ İşletme içi üretim ve işleme sorunları, ölçek büyüklüğü ve kalite düzeyi
  - ✓ İşletme yönetimi, satış ve organizasyon (ar-ge, insan kaynakları, motivasyon, etik ve mobbing konuları)
  - ✓ İşletmenin sermaye ve finansal güç kapasitesi ve dış kaynaklardan yararlanma olanakları, etkin olmayan kaynak kullanımı