

MAKARNA SEKTÖRÜNÜN EKONOMİK YAPISININ VE İHRACAT POTANSİYELİNİN SWOT ANALİZİ İLE DEĞERLENDİRİLMESİ

Özlem BARIŞ¹

İ.Hakkı İNAN²

Özet

Beslenme için önemli olan vitamin ve mineralleri içeren, besin değeri yüksek ve doyurucu bir gıda maddesi olan makarna ülkemizde Cumhuriyetin ilk yıllarında evde “erişte” adı altında üretilmeye başlanmıştır. Türkiye’de kişi başına yıllık makarna tüketimi 1960 yıllarda 1.2 kg iken 2007 yılında 6 kg.’a kadar yükselmiştir. Ancak Dünya makarna tüketimindeki sürekli artışlar dikkate alındığında, ülkemizde makarna tüketiminin beklenen düzeye ulaşamadığı görülmektedir.

Türkiye 2006 yılında 614.434 ton olarak gerçekleşen makarna üretimiyle Dünya makarna üretiminde 5. sırada yer almıştır. Aynı yıl makarna ihracatı 193.205 ton, makarna ithalatı ise 1000 ton olarak gerçekleşmiştir.

Türkiye’nin makarna sektöründeki sorunların ortaya konulması ve sorunlara çözüm önerileri sunabilmek için SWOT analizi ile sektörün kuvvetli ve zayıf yönleri, potansiyel tehdit ve fırsatları belirlenmiştir.

Makarna sektörünün güçlü yönleri, Türkiye’nin durum buğdayının gen merkezi olması, fabrikaların teknolojik açıdan rekabet edebilecek düzeyde olması, sektördeki üretim kapasitesinin yüksek olması, üretim maliyetleri ve işçilik ücretlerinin düşük olmasıdır. Sektörün zayıf yönleri ise, yeterli ve kaliteli durum buğdayının bulunamaması, durum buğdayı üretiminde verimlerin düşük olması, sertifikalı tohumluk kullanılmaması ve kurulu kapasitenin tam olarak kullanılmamasıdır.

Makarna sektörünün karşılaştığı fırsatlar, makarnalık buğdayda ihracat potansiyelinin yüksekliği, iklim ve toprak koşullarının makarnalık buğday üretimi için elverişli olması, makarnanın besleyici ve ucuz bir gıda ürünü olmasıdır. Karşılaşılan tehditler ise, AB ve ABD’nin ihracatımızı sınırlayıcı engelleri, makarnalık buğday üretimini destekleyen politikaların olmaması ve makarnalık buğday ıslah çalışmalarının yetersiz olmasıdır.

¹ Araş. Gör. Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü.

² Prof. Dr., Namık Kemal, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonoisi Bölümü.

EVOLUATION of ECONOMIC STRUCTURE and EXPORT POTANTIAL of PASTA SECTOR by SWOT ALAYSIS

Abstract

Pasta having a high nutrition value and being a satisfactory foodstuff with essential vitamins and minerals for human nutrition has been produced in Turkey by the name of Erişte in the first years of Turkish Republic. Pasta consumption per capita has increased up to 6.0 kg in 2007 from 1.2 kg in 1960's. Nevertheless pasta consumption in Turkey is still low compared to the increasing consumption in the world.

Turkey is the fifth biggest country in world pasta production with its 614434 tons of pasta in 2006. Pasta exports were 193.205 tons and imports were 1000 tons in the same year.

SWOT analysis has been made in order to determine the problems of pasta industry and to present solutions to the problems by evaluating strenghts and weaknesses, probable threats and opportunities of the industry.

Strenghts of pasta industry are as follows: Turkey is the gene center of durum wheat, pasta factories are competitive doe to high technology, low production costs and wages.

The weaknesses of the industry are the shortages in finding sufficient and high quality durum wheat, low yields in durum wheat, lack of certified seeds and pasta factories operating with low capacities.

The opportunities for pasta industry are high export potential of durum wheat, the advantages for durum wheat in terms of climate and soil conditions, low prices of pasta and its nutritional value. On the other hand the threats confronted by the industry are the trade barriers of EU and USA against Turkish pasta exports, lack of policies supporting durum wheat production and insufficiency of breeding researches for durum wheat..

1. Giriş

Dış ticaretteki yeri, milli gelire katkısı, istihdam ve katma değer yaratması gibi özellikleriyle ülke ekonomisi için büyük önem taşıyan tarıma dayalı sanayiler kapsamında makarna sanayi unlu ve unlu mamuller içerisinde yer alan en önemli alt sektörlerden birisidir.

Makarna durum buğdayından elde edilen irmiğin su ve bazı zenginleştirici maddeler ile karıştırılması ve istenilen biçimler verilerek kurutulması ile elde edilen yarı hazır bir gıda maddesidir. Makarna kalitesini

etkileyen faktörlerin başında irmiğin üretildiği durum buğdayının kalitesi gelmektedir (Anonim 2007).

Gıda sanayinin buğdaya dayalı en önemli mamullerinden biri olan makarna, besleyici olması, ucuzluğu, kolay bulunabilmesi, uzun süre depolanabilmesi, katkılı makarna gibi ilave besin maddeleriyle besin değerinin artırılabilmesi gibi özellikleriyle artan nüfusun dengeli ve yeterli beslenmesinde giderek daha fazla ön plana çıkmaktadır (Anaç 2003).

Ülkemizde bölgesel talebi karşılamaya yönelik çalışan tesislerin yanı sıra, teknolojik açıdan gelişmiş ülkelerle rekabet edebilecek düzeyde fabrikaların bulunduğu makarna sektörü üretiminin önemli bir bölümünü ihracata yönlendirmiştir. Türkiye, 2004 yılı itibariyle, 1milyon tonun üzerindeki kurulu kapasitesi ile dünyanın en büyük makarna üreticisi ülkelerden birisidir (Özden 2005).

Dünyada makarna ürünlerine olan genel talep istikrarlı bir artış gösterse de, ülkemizdeki makarna tüketimi beklenen düzeye ulaşamamıştır. Türkiye'nin kişi başına makarna tüketimi 1960 yıllarda 1.2 kg iken sürekli artış göstererek 2007 yılında 6 kg.'a yükselmiştir.

Dünyada 11 milyon ton olan makarna üretimi içerisinde Türkiye'nin üretimi 2006 yılı istatistiklerine göre 614.434 tondur. Dünya makarna üretiminde Türkiye 4. sırada olup üretimde %5.3'lük paya sahiptir.

Türkiye'nin makarna ihracatı dönemsel olarak dalgalanmalar gösterse de, uzun dönemde önemli artışlar kaydedilmiş ve 2000 yılında 27.350 ton olan makarna ihracatı 2007 yılında 177.114 ton olarak gerçekleşmiştir. Dış ticarete dünya ile rekabette yerli sanayimiz özellikle İtalya ve ABD gibi en önemli rakiplerine oranla daha dezavantajlı durumdadır. Söz konusu ülkelerde ihracata yapılan büyük destekler makarna sanayimizin rekabet gücünü önemli oranda düşürmekte, ABD ve AB pazarlarında bir takım ihracat engelleri ile karşılaşılmaktadır. AB ülkelerinin makarna sektörümüz için büyük bir pazar oluşturacağı düşünüldüğünde bu sorunların bir an önce giderilmesi sektörün gelişimi için yararlı olacaktır.

2. Materyal ve Metot

Türkiye'de makarna üretim, tüketim, ihracat ve ithalatında karşılaşılan sorunlar konusunda daha önce yapılan çalışmalar, ulusal istatistikleri ve Makarna Sanayicileri Derneği'nin çalışmaları araştırmanın başlıca materyalini oluşturmuştur.

Araştırmada gözlem ve yoruma dayanan kalitatif analiz tekniği kullanılmıştır. SWOT Analizi makarna sektöründe değişen talepleri

karşılamada önemli işlevi olan dinamik bir tekniktir. Bu nedenle SWOT Analizi ile Türkiye makarna sektörünün güçlü ve zayıf yönleri ile sektör için fırsatlar ve tehditlerin belirlenmesine çalışılmıştır.

3. Türkiye’de Makarnalık Buğday Üretimi, Tüketimi ve Ticareti

3.1. Makarnalık (Durum) Buğdayı Üretimi ve Tüketimi

Durum buğdayı soğuk, yarı kurak iklimlerde ve Akdeniz ülkelerinde yetiştirilmekte ve bu nedenle de Türkiye durum buğdayının önemli gen merkezlerinden biri olarak görülmektedir. Makarna üretiminin temel hammaddesi olan durum buğdayı üretiminde ülkemiz Avrupa Birliği, Kanada, İtalya, A.B.D. ve Suriye ile birlikte önemli üretici ülkeler arasında yer almaktadır (Anonim 2007).

Ülkemizde durum buğdayı üretimi özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Orta Anadolu Bölgesinde ve bir miktar da Ege Bölgesinde Denizli-Manisa civarında yapılmaktadır. Ancak üretilen durum buğdayı hem miktar olarak makarna fabrikalarının ihtiyacını karşılayacak düzeyde değildir, hem de kalite açısından yetersizdir.

Ülkemizde durum buğdayı üretimi yıldan yıla çok farklılık göstermemekte ve 2006 yılında 3 milyon ton olan durum buğdayı üretiminin %30-40’ı irmik ve makarna sektörü tarafından değerlendirilmektedir.

Durum buğdayının ekim alanlarının buğday ekim alanları içindeki payı 1970’li yıllarda Güneydoğu’da %70, Trakya’da %60, Orta Anadolu’da %50 ve Ege-Akdeniz’de %25 iken bugün bu oranlar Türkiye genelinde %8-10 seviyelerine inmiştir. Üretimdeki bu düşüşün önemli nedeni olarak uygulanan destekleme politikaları ve ekim alanlarında yüksek verimli ekmeklik buğday çeşitlerinin yetiştirilmeye başlanması görülmektedir.

3.2. Türkiye’de Makarnalık Buğday İhracat ve İthalatı

Türkiye’nin makarnalık buğday ihracatı ve ithalatı Çizelge 1’de gösterilmiştir. Görüldüğü gibi, 2000 yılında 817160 ton gibi çok yüksek olan ihracat, 2001’de 411726 tona ve 2002 yılında 54657 tona düşmüştür. 2003 yılından sonra ihracat tekrar artmaya başlamış ve 2006 yılında 243468 tona yükselmiştir. İthalat ise 2002, 2004 ve kısmen 2003 yılları dışında çok düşük düzeylerde gerçekleşmiştir.

Çizelge 1. Türkiye Durum Buğdayı İhracat ve İthalatı

	İhracat		İthalat	
	Miktar (Ton)	Değer (000 \$)	Miktar (Ton)	Değer (000 \$)
2000	817.160	101.014	6.998	1.238
2001	411.726	59.316	5.337	865
2002	54.657	9.580	14.429	2.814
2003	148.000	55.000	9.521	1.720
2004	123.000	46.000	20.429	5.062
2005	219.565	37.508	26	30
2006	243.468	40.886	63	77

Kaynak: Türkiye Makarna Sektörü 2007 Yılı Sektör Raporu, s. 8.

4. Türkiye’de Makarna Üretim, Tüketim ve Dış Ticareti

4.1. Türkiye Makarna Üretim ve Tüketimi

Dünya makarna üretimi 2006 yılında 11.357 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Makarna üretimi birkaç ülkede yoğunlaşmış olup, dünya makarna üretiminde en büyük payı %28 ve 3.191.505 ton ile İtalya almaktadır. İtalya’yı %18 ile A.B.D., %9 ile Brezilya ve %5 ile Türkiye izlemektedir. Dünya makarna üretiminde Türkiye 2006 yılında 4. Sıraya yükselmiştir (Anonim 2007).

Üretimde ilk sıralarda yer alan ülkelerden İtalya, A.B.D. ve Türkiye ihracata dönük üretim yaparken, diğer ülkeler genellikle kendi piyasa taleplerini karşılamak için üretim yapmaktadırlar. Dünya makarna üretiminin %39.5’ine sahip olan AB ülkeleri büyük bir pazar oluşturmaktadır.

Türkiye’de makarna üretimi 1950’li yıllara kadar küçük kapasiteli tesislerde yapılmış, 1970’li yıllarda büyük fabrikaların açılmaya başlamasıyla kapasitelerde artış yaşanmıştır. 1980 yılında 250 bin ton/yıl olan kurulu kapasite 2006 yılında 1 milyon ton/yıla ulaşmıştır (Anonim 2007).

Sektördeki mevcut üretim tesisleri coğrafi olarak makarnalık (durum) buğdayın yetişme alanları olan Orta Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Batı Anadolu’da yoğunlaşmaktadır. En önemli üretim bölgesi Gaziantep ilidir ve mevcut üretim kapasitesinin %35’i burada bulunmaktadır. Toplam üretim kapasitesinin %43’ü Orta Anadolu bölgesinde, %8’i Ege, %8’i Akdeniz ve %6’sı Marmara Bölgesinde gerçekleşmektedir.

Türk makarna fabrikaları teknolojik olarak İtalyan üreticilerle rekabet edebilecek düzeyde olup, üretimleri için gerekli olan irmiği kendileri üretmektedir. Bu durum Avrupa ve A.B.D. üreticilerinde yaygın olarak kullanılmayan bir sistemdir ve Türk üreticilerine özellikle düşük maliyet,

standardizasyon, araştırma-geliştirme ve yüksek kalite gibi avantajlar sağlamaktadır.

Ülkemizde makarna üretimi yıllar itibari ile artış göstermiş, son yıllarda iç ve dış taleplerde yaşanan gelişmeler nedeniyle dalgalı bir seyir izlemiştir. Üretimi belirleyen unsurların başında sert durum buğdayının rekoltesi gelmekte ve rekoltenin düşük olduğu yıllarda üretim artışı yavaşlamaktadır.

Çizelge 2. Türkiye’de Makarna Üretimi ve Tüketimi

Yıllar	Üretim(ton)	Tüketim(ton)	Yıllar	Üretim(ton)	Tüketim(ton)
1992	351.000	291.269	2000	373.000	345.650
1993	347.000	294.144	2001	388.000	352.050
1994	383.000	297.537	2002	414.000	364.949
1995	411.000	299.770	2003	438.000	369.550
1996	415.000	306.106	2004	512.000	385.198
1997	455.000	319.011	2005	566.000	403.136
1998	424.000	330.050	2006	614.434	421.220
1999	372.000	346.200	2007	600.434	427.252

Kaynak: TMSD (Anonim 2007a)

Ülkemizdeki makarna üretimi yıllar itibari ile incelendiğinde tüketimin düzenli ama yavaş bir şekilde arttığı, ancak üretimde dalgalanmaların yaşandığı görülmektedir(Çizelge 2). Özellikle 1990 yılından sonra makarna ihracatında görülen hızlı artışlarla beraber makarna fabrikalarının üretimlerini ihracata yönelik arttırması nedeniyle makarna üretimi tüketimden daha fazla artış göstermiştir. 1985 yılından sonra makarna sektörüne verilen yatırım teşviklerinin de etkisiyle makarna üretimi artmış ve 1995 yılında 411 bin tona ulaşmıştır.

1997 yılında, iç pazarda süpermarketlerdeki hızlı gelişim ve perakende gıda ticaretindeki payların artması, sektörel reklam ve tanıtım faaliyetlerinin başarılı geçmesi, yeni yatırımların devreye girmesi ve ihracatın 136 bin tona ulaşması sonucu makarna üretimi 455 bin ton olarak gerçekleşmiştir.

1998 ve 1999 yıllarında dünyada yaşanan global kriz ve Rusya krizine bağlı olarak sektörde faaliyet gösteren firmalar özellikle Rusya ve Bağımsız Devletler Topluluğu ülkelerinde büyük pazar kayıplarına uğraması nedeniyle ihracatta ve üretimde azalışlar yaşanmış, üretim bir önceki yıla göre 31 bin ton azalmıştır. 2000 yılından itibaren üretim sürekli artış göstermiş ve 2003 yılından itibaren de bu artışa paralel olarak ihracatımızda artış göstererek 2006 yılında rekor düzeye ulaşmıştır. 2007 yılında ise dünyada ve ülkemizde makarnalık buğday üretiminin yeterli olmaması sonucunda makarna fiyatlarının anormal yükselmesi nedeniyle ihracatımız ve buna bağlı olarak üretimimiz düşmüştür.

Dünya'da kişi başı makarna tüketiminde ilk sırayı 28 kg ile İtalya almaktadır. İtalya'yı 13 kg ile Venezuela ve 11.7 kg ile Tunus izlemektedir. Türkiye'nin kişi başına makarna tüketimi yıllara göre sürekli artış göstererek 2006 yılında 5.8 kg'a ve 2007 yılında ise 6 kg'a yükselmiştir. Makarna sektörünün hedefi kişi başına makarna tüketimini başlangıçta yıllık 8 kg'a çıkarmaktır (Anonim 2007).

Ülkemizdeki kişi başına makarna tüketiminin bölgesel dağılımı incelendiğinde, Marmara Bölgesi %6.4'lük bir oranla ilk sırada yer almakta ve bu bölgeyi sırasıyla Ege ve İç Anadolu Bölgeleri izlemektedir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde ise tüketim 3.6 gibi düşük seviyelerde gerçekleşmiştir. Bunun nedeni olarak da doğuda makarnaya ikame ürünler olan erişte ve bulgurun yoğun olarak tüketilmesi ve bu tür ürünlerin daha çok evlerde hazırlanması gösterilmektedir (Kahyaoglu G. 2007).

Türkiye'de makarna tüketimi yıllar itibariyle sürekli artış göstermiş ve 1995 yılında 299.770 bin ton olan makarna tüketimi 2000 yılında 345.770 bin tona ve 2006 yılında 421.230 bin tona yükselmiştir.

Son yıllarda tüketimde önemli artışlar görülmesine rağmen, Türkiye'de makarna tüketiminin hala arzu edilen seviyeye gelmemesinde; sos kültürünün Türk mutfağında yerleşik olmaması, halkın makarna pişirilmesi konusunda yeterli bilgiye sahip olmaması, üretimde çeşitliliğin yeni başlamış olması, makarnanın besleyici değerinin yeterince anlatılmamış olması gibi nedenler etkili olmaktadır.

4.2. Türkiye Makarna İhracat ve İthalatı

Türkiye'de makarna ihracatı ilk kez 1970 yılında 13 ton ile başlamış ve daha sonraki yıllarda sürekli artış göstermiştir. 1990'lı yılların başında ihracat hız kazanmış ve özellikle 1994 yılından itibaren hızlı artışlar göstererek 1997 yılında 136 bin tona ulaşmıştır (Çizelge 3).

Çizelge 3. Türkiye Makarna İhracatı ve İthalatı

Yıllar	İhracat(ton)	İthalat (ton)	Yıllar	İhracat (ton)	İthalat (ton)
1992	59.731	139	2000	27.350	299
1993	52.856	320	2001	35.950	307
1994	85.463	136	2002	49.051	305
1995	111.230	179	2003	68.450	520
1996	108.894	308	2004	126.810	613
1997	135.989	305	2005	163.830	735
1998	93.950	222	2006	193.205	1000
1999	25.800	309	2007	177.114	1089

Kaynak: TMSD (Anonim 2007a)

Uluslararası pazarlarda rakip ülkeler ekonomik ve siyasi güçlerini kullanarak avantajlı bir konumda ihracat yapabilmektedirler. AB üyesi makarna ihracatçıları uluslararası pazarlarda kotasız ihracat yapabilirken, 1996 yılında Avrupa Birliği ve Türkiye arasında imzalanan Gümrük Birliği Anlaşmasıyla ülkemiz değer kotasıyla sınırlandırılmıştır. Bu kota nedeniyle 1997 yılından sonra makarna ihracatında düşüşler yaşanmıştır. 2007 yılına kadar devam eden değer kotası aynı yıl kaldırılarak 20.000 tonluk miktar kotası getirilerek vergiler karşılıklı olarak sıfırlanmıştır. Bu gelişme ile AB makarna sektörümüz için büyük bir pazar oluşturacaktır.

1998 ve 1999 yıllarında A.B.D.'nin uyguladığı anti-damping vergilerinin karşısında bazı üretici firmalar A.B.D. Ticaret Bakanlığına müracaat ederek bu vergilerin kaldırılması talebinde bulunmuşlar ve yapılan inceleme sonucunda firmaların talebi haklı görülerek anti-damping ve telafi edici vergiler indirilmiştir.

1998 yılında meydana gelen ekonomik krize kadar AB ve A.B.D. ile karşılaştığımız sorunlar nedeniyle ihracatımız tamamen Rusya ve BDT pazarına yönelmiştir. Ancak yaşanan kriz nedeniyle bu pazarlarda olan ihracatımız giderek düşmeye başlamış ve tek pazara yönelmenin zararını gören makarna sektörümüz yeni pazar arayışlarına girmiştir. 2001 yılında Gürcistan, Lübnan, Japonya gibi yeni pazarlara ihracat yapılarak 36 bin tonluk ihracat gerçekleştirilmiştir. Yaşanılan gelişmeler karşısında ihracatımız giderek artmış ve 2003 yılında 68.450 ton, 2006 yılında da 193.2005 tonu bulmuştur. 2007 yılında dünyada ve ülkemizde makarnalık buğday üretiminin yeterli olmaması sonucunda makarna fiyatlarının anormal yükselmesi nedeniyle ihracatımız düşmüş ve 177.114 ton olarak gerçekleşmiştir (Demir 2007).

Genel olarak ihracatçı ülke konumunda olan Türkiye'de makarna üretimi tüketim ihtiyacını karşılayacak düzeyde olduğundan düşük miktarlarda ithalat yapılmaktadır. Makarna ithalatı daha çok lüks tüketime giren mallara yönelik olarak yapılmakta olup, ithalatı yapılan bu tür ürünler lüks otel ve lokantalarda tüketilmektedir.

Çizelge 3'de görüldüğü gibi, makarna ithalatı 1995 yılında 179 ton, 2000 yılında 299 ton, 2005 yılında 735 ve 2007 yılında 1089 ton olarak gerçekleşmiştir.

Türkiye'de yaygın olarak üretilen çeşitlerden farklı olarak az rastlanan çeşitler ithal edilmektedir. Makarna ithalatında dünyada olduğu gibi Türkiye'de de İtalya'nın üstünlüğü belirgin olarak görülmektedir. İtalya, Çin ve Tayland dışında hiçbir ülkeden düzenli ithalat yapılmamaktadır. Çin,

Güney Kore, Tayland ve Japonya'nın ithalatta ilk on ülke arasında yer alması ve Uzakdoğu mallarının ön sıralarda bulunması, Uzakdoğu yiyecek kültürünün merak edilmesine ve özellikle lüks lokantalarda bu yörelerin yiyeceklerinin talep edilmesinden kaynaklanmaktadır (Anonim 2007).

5. Makarna Sektörünün Karşılaştığı Sorunlar

Makarna sektörünün karşılaştığı en önemli sorunların başında zamanında ve yeterli miktarda kaliteli durum buğdayının temininde yaşanan zorluklardır. Kalitenin düşük olmasının önemli nedenleri arasında yüksek verimli, soğuğa ve hastalıklara dayanıklı çeşitlerin ıslahının yeterince yapılmaması, kalitesiz çeşitlerin üretimden kaldırılmaması, buğday tohumluk üretimine gereken önemin verilmemesi ve dolayısıyla üreticilerin tohumluklarını periyodik olarak değiştirmemeleri sayılabilir. Kalitede yaşanan bu olumsuzluklar nedeniyle makarna sektörü ihtiyacı olan yüksek vasıflı makarnalık buğdayı ithalat yoluyla temin etmekte ve ithalata uygulanan vergi nedeniyle buğdaya dünya fiyatlarının üzerinde para ödemektedir.

Tohumluk kullanımında genellikle sertifikalı tohumluk yerine üretimden elde edilen tohumluk kullanılmaktadır. Makarnalık buğdayda ıslah çalışmalarının *de istenilen düzeyde olmaması*, yüksek verimli ve çeşitli iklim koşullarına ve hastalıklara dayanıklı kaliteli sert durum buğdayı üretiminin istenilen düzeyde olmasını engellemektedir.

Türkiye'de makarna sektörünün en büyük sıkıntılarından bir tanesi de mevcut kapasite ile tüketimin birbirini tutmamasıdır. Türkiye'de toplam makarna üretimi 2007 yılında ihracat dahil yaklaşık 600 bin ton olmasına rağmen kurulu kapasite 1.1 milyon ton civarındadır. Ülkemizde kurulu kapasitenin %55'i kullanılmakta ve bu da sektörde atıl kapasitenin olduğunu göstermektedir. Talebin kapasitenin altında olması nedeniyle firmalar arasında büyük bir rekabet yaşanmakta ve fiyatlar maliyetler seviyesine düşmektedir.

Ülkemizde makarnalık buğdayın ekim alanı ve ne miktarda üretim yapılacağına dair politikaların olmaması, sadece alım garantisi ile destekleme alımının yapılması ve sanayicinin ihtiyacını karşılamak amacıyla makarnalık buğday üretimini arttıracak, teşvik edecek önlemleri içeren politikaların olmaması kaliteli makarnalık buğday üretiminde sorunlar oluşturmaktadır.

Makarnalık buğdayın dekara verimi ekmeklik buğdaya göre %25-30 daha düşük ve üretimi daha zahmetlidir. 1990'lı yılların başına kadar bu verim düşüklüğünden dolayı hükümetler destekleme alım fiyatlarında

makarnalık buğday ve ekmeçlik buğday arasındaki pariteyi %25-30 seviyesinde korumuşlar, ancak daha sonraki yıllarda bu parite daralarak 2000'li yıllarda %10'lar seviyesine, 2004 yılında ise %8'e inmiştir. Bu durum karşısında ekim alanları giderek daralmakta olup, önümüzdeki yıllarda sektörün üretimini ithalatla gerçekleştireceği düşünülmektedir.

6. Türkiye'de Makarna Sektörünün SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi

Türkiye'de makarna sektörü için misyon, vizyon, hedef, faaliyet ve strateji belirleyebilmek için makarna sektörünün güçlü ve zayıf yönlerini ve makarna sektöründe karşılaşılan fırsat ve tehditleri iyi bilmek gerekir.

6.1. Makarna Sektörünün Güçlü Yönleri ve Karşılaştıkları Fırsatlar

Ülkemizde makarna sektörünün gelişebilmesi için ortamın uygunluğu büyük önem taşımakta, bu bağlamda makarna sektörünün güçlü yönlerinin bilinmesi ve sektörün gelişmesi için fırsatların değerlendirilmesi gerekmektedir.

Güçlü yönler, makarna sektöründe faaliyet gösteren firmaların kontrol edebileceği iç faktörlerdir. Fırsatlar ise faaliyet gösteren firmalar tarafından doğrudan doğruya kontrol edilemeyen dış faktörlere ilişkin olup, firmalar bunları değerlendirmeleri halinde başarıları artabilmektedir.

Çizelge 4'de ülkemiz makarna sektörünün güçlü yönleri ile karşılaşılabilecek fırsatları gösterilmiştir. Sektördeki fabrikaların üretim kapasitelerinin yüksekliği, teknolojilerin yeni oluşu, üretim maliyetlerinin düşük oluşu ve durum buğdayının gen merkezi oluşu sektörün güçlü yönleridir.

Çizelge 4. Makarna Sektörünün Güçlü Yönleri ve Karşılaştıkları Fırsatlar

Güçlü Yönler	Fırsatlar
Türkiye'nin makarna üretiminde kullanılan durum buğdayının gen merkezi olması	Makarnalık buğdayda ülkemizin ihracat potansiyelinin yüksekliği
Makarna fabrikalarının teknolojik açıdan İtalyan üreticilerle rekabet edebilecek düzeyde olması	Ülkemizin iklim ve toprak koşullarının makarnalık buğday üretimine elverişli olması
Sektördeki mevcut üretim kapasitesinin yüksekliği nedeniyle yeni yatırımlara gerek olmayışı	Kişi başına makarna tüketiminin ülkemizde düşük oluşu ve giderek artma eğiliminde olması
Üretim maliyetlerinin ve özellikle işçilik ücretlerinin düşüklüğü nedeniyle makarna sektörünün rekabet gücünün yüksek oluşu	Makarnanın besleyici ve ucuz bir gıda ürünü olması

Fırsatlar ise iklim ve toprak koşullarının makarnalık buğday üretimine uygun oluşu, ihracat potansiyelinin yüksekliği, kişi başına makarna tüketiminin giderek artması, makarnanın ucuz ve besleyici bir gıda ürünü olmasıdır.

6.2. Makarna Sektörünün Zayıf Yönleri ve Karşılaştıkları Tehditler

Makarna sektörünün zayıf yönleri ve sektörün karşılayabileceği tehditler Çizelge 5'de gösterilmiştir. Kaliteli durum buğdayı üretimindeki yetersizlikler, verimlerin düşük oluşu, sertifikalı tohumluk buğday teminindeki güçlükler, üreticilerin tohumluk buğdayı periyodik olarak değiştirmemeleri, fabrikaların düşük kapasite ile çalışmaları sektörün zayıf yönleridir.

Çizelge 5. Makarna sektörünün Zayıf Yönleri ve Karşılaştıkları Tehditler

Zayıf Yönler	Tehditler
Sektörün yeterli miktarda ve kaliteli durum buğdayı bulmadaki zorlukları	AB ülkeleri ile ABD'nin ihracatımızı sınırlayıcı önlemleri
Kaliteli durum buğdayı tohumluğu üretimindeki yetersizlikler	Durum buğdayı tohumluğu ile makarnalık buğday üretimini destekleyen tutarlı ve uzun vadeli tarım politikalarının olmayışı
Durum buğdayı üretiminde verimlerin ekmeklik buğday üretimindeki verimlere göre düşük oluşu	Makarnalık buğday ıslahı konusundaki araştırmaların istenilen düzeyde olmayışı
Sertifikalı tohumluk yerine üretimden tohumluk kullanılması ve tohumlukları periyodik olarak değiştirmemeleri	Verimlerin ve dolayısıyla fiyat paritesinin ekmeklik buğday lehine olmasından ötürü durum buğdayı üretiminde düşüşlerin sürmesi
Kurulu kapasitenin ancak % 55'inin kullanılabilmesi	

AB ülkeleri ile ABD'nin makarna ihracatımızı engelleyen kota vb uygulamaları, makarnalık buğday tohumluğu ve üretimini destekleyen politikaların olmayışı, durum buğdayı ıslahı konusundaki araştırmaların yetersizliği, ekmeklik ve makarnalık buğdayda verimlerin ve fiyat paritelerinin makarnalık buğday aleyhine olması sektörü tehdit eden başlıca faktörlerdir.

7. Sonuç ve Öneriler

Türkiye makarna sektörünün güçlü ve zayıf yönleri ile fırsat ve tehditleri incelendiğinde sektörün makarna ihracatında rekabetçi yapısının ön plana çıktığı görülür. Ülkemizdeki kişi başına makarna tüketiminin düşük oluşu ve giderek artma eğiliminde olması makarna üretiminin artışı teşvik etmektedir.

2007 yazında yaşanan kuraklık tahıl ve baklagil üretiminde dünya genelinde düşümlere neden olmuştur. Günümüzde dünya gıda krizinden söz edilmektedir. Özellikle pirinç üretimi aşırı su tüketimi nedeniyle kuraklıktan daha fazla etkilenmektedir. Bu bağlamda kurak ve soğuk koşullara dayanıklı makarnalık buğday çeşitlerinin ıslahı desteklenirse, ucuz ve besleyici bir gıda maddesi olmasının da avantajı ile makarna üretimi ve dolayısıyla satışları pirinç karşısındaki fiyat avantajı nedeniyle büyük artışlar gösterebilir.

Makarna sektörünün önemli sorunlarından birisi de kaliteli ve verimi yüksek durum buğdayı çeşitlerinin tohumluklarının temininde yaşanan sorunlardır. Bu durum makarnalık buğday üretimini kısıtlamakta ve makarna sanayicilerinin buğday ithal etmelerine neden olmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının makarnalık buğday üretimini ve özellikle sertifikalı tohum üretimini destekleyecek politikalar oluşturmaları gerekmektedir.

Türkiye’de buğday üreticilerinin buğday üretimini pazarlayacak ve onlara üretim girdilerini uygun koşullarda sağlayacak gelişmiş ülkelerde olduğu gibi tarım kooperatifleri ve üst örgütleri bulunmamaktadır. Bu durum üreticiler açısından büyük bir eksikliklerdir.

KAYNAKLAR

- Anaç, H., (2003), “Makarna Sanayi”, Cine-Tarım Dergisi, sayı 46, Nisan 2003.
- Anonim, (2007), www.makarna.org.tr, Türkiye Makarna Sektörü 2007 Yılı Sektör Raporu
- Demir, A., (2007) “Buğday Durum ve Tahmin: 2007/2008” TEAE Yayınları, No:158, Ankara
- Kahyaoglu, G., 2007, “Makarna” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi.
- Özden, Ç., (2005), “Makarna” T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi.
- Anonim, (2007a), www.makarna.org.tr (Erişim Tarihi: 07.04.2008)