



## Ordu İlindeki Fındık İşleme Tesislerinin Mevcut Durum Analizi#

Derya Öztürk\*, Sezer Yıldız, Elif Topsakal

Ordu Üniversitesi, Ünye İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İşletme Bölümü, 52300 Ordu, Türkiye

### MAKALE BİLGİSİ

#Bu çalışma, Ordu Üniversitesi ev sahipliğinde 10-12 Mayıs 2017 tarihinde düzenlenen İktisadi ve Sosyal Boyutlarıyla Fındık Sempozyumu'nda sunulmuştur.

#### Araştırma Makalesi

Geliş 10 Ekim 2017  
Kabul 19 Ekim 2017

#### Anahtar Kelimeler:

Ürün işleme  
Kalite güvence ve standartlar  
Pazarlama  
Fındık işleme tesisleri  
Üretim

\*Sorumlu Yazar:

E-mail: deryaozturk@odu.edu.tr

### ÖZET

Türkiye, dünya fındık üretiminin yaklaşık %70'ini ve ihracatının ise %80 gibi büyük bir kısmını elinde bulundurmaktadır. Ordu, Türkiye'de fındık üretiminin %33,7'sini sağlayarak en fazla fındık alanına sahip olan il olma ayrıcalığına sahiptir. Ordu halkının %70'inin gelir kaynağı fındık olmakla beraber, bu ürün il için sadece bir tarım ürünü değil milli bir varlıktır. Türkiye'de yıllık 350.000 ton iç kapasiteli 40 fındık işleme tesisi bulunmaktadır. Bu tesislerin %32,5'i Ordu ilinde bulunmaktadır. 2016 yılında en fazla fındık ihracatı yapan Karadeniz Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (KFMİB) üyesi ilk 20 firma incelendiğinde bu firmaların 7 tanesinin Ordu ilinde olduğu görülmektedir. Ordu ilindeki bu 7 firma 2016 yılı toplam fındık ihracat değeri olan 1.981.334.911\$'ın %11,84'ünü gerçekleştirmektedir. Bu bağlamda ele alınacak olan çalışmanın amacı; Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinin ürün işleme, kalite güvence ve standartları ile pazarlama açısından mevcut durumlarının analiz edilerek ortaya konulmasıdır. Çalışma sonucu elde edilen verilerle tesislerin gelecek yıllarda gösterecekleri eğilimler tespit edilmeye çalışılacaktır. Bu bakımdan çalışma, Türkiye ekonomisinin en önemli ihraç ürünlerinden biri olan fındığın ihracat payının artırılmasının önündeki engellerin araştırılması açısından önem arz etmektedir. Bu amaçla Ordu ilinde faaliyette bulunan 12 fındık işleme tesisinin yöneticisi ve yetkili kişileriyle yüz yüze anket çalışması yapılmıştır. Çalışma kapsamında ortaya konan bilgilerle fındık işleme sanayinin geliştirilmesi ve bu alanda araştırma yapan ilgili paydaşlara yol göstermesi beklenmiştir.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 5(12): 1651-1659, 2017

## Analysis of the Current State of Hazelnut Processing Plants in Ordu

### ARTICLE INFO

#### Research Article

Received 10 September 2017  
Accepted 19 September 2017

#### Keywords:

Product processing  
Quality assurance and standards  
Marketing  
Hazelnut processing plants  
Production

\*Corresponding Author:

E-mail: deryaozturk@odu.edu.tr

### ABSTRACT

Turkey has almost 70% of world hazelnut production and 80% of hazelnut export. Ordu has the privilege of being the city which has the greatest area with hazelnut by supplying the 33.7% of hazelnut production. The income source of 70% of the people in Ordu is hazelnut and for this city, hazelnut is not only an agricultural product, it is also a national asset. There are 40 hazelnut processing plants with an internal capacity of 350.000 tons annually. 32.5% of these plants are in Ordu. When the top 20 Black Sea Hazelnut and Products Exporters Union member firms with the highest hazelnut export in 2016 were analyzed, it was found that 7 of these firms are in Ordu. These 7 firms in Ordu cover the 11.84% of the total hazelnut export value, which is 1.981.334.911\$ for 2016. The purpose of this study which will be discussed within this context is to analyze and show the current states of hazelnut processing plants in Ordu in terms of product processing, quality assurance and standards and marketing. The data obtained as a result of the study will be used to find out the tendencies of the plants in the coming years. Because of this, the study is important in terms of researching the obstacles in increasing the export shares of hazelnut, which is one of the most important export products of Turkey economy. For this purpose, a face-to-face questionnaire was conducted with the managers and authorities of 12 hazelnut processing plants in Ordu. It is expected that the information presented within the context of the study will develop the hazelnut processing industry and will lead the related people researching in this field.

## Giriş

Türkiye kabuklu fındık üretiminin son 5 yıllık ortalaması 537.400 tondur. Ordu ili 140.510 ton olan kabuklu fındık üretim ortalaması ile Türkiye'nin toplam kabuklu fındık üretiminin %26'sını karşılayan en büyük fındık üreticisi ilimizdir. 2016 yılı itibariyle Ordu ilinde 93.030 ton kabuklu fındık üretilmekte olup bu oran Türkiye'nin toplam kabuklu fındık üretiminin %22'sini karşılamaktadır (Tablo 1).

Türkiye fındık ihracatının son 5 yıllık ortalaması iç fındık karşılığı yaklaşık 252.124 tondur. Bunun %12'sini Ordu ili gerçekleştirmektedir. Türkiye 2016 yılı itibariyle 1.981.334.911\$ değerinde 227.556 ton iç fındık ihracatı gerçekleştirmiştir. Ordu ili söz konusu yılda 237.642.070\$ değerinde 26.689 ton iç fındık ihracatı ile Türkiye fındık ihracatının %12'sini karşılamaktadır (Tablo 2).

Türkiye'nin 2016 yılında fındık ihracatı yaptığı ülkeler arasında İtalya 453.087.605\$ ile ilk sırada yer alırken, bu ülkeyi sırasıyla; Almanya, Fransa, Kanada,

Polonya, İsviçre, Avusturya ve Hollanda takip etmiştir. Türkiye'nin fındık ihracatı yaptığı ilk 8 ülkenin bu ürün grubundaki toplam ihracatı içindeki payı %74,5 olarak gerçekleşmiştir (Tablo 3).

2016 yılında en fazla fındık ihracatı yapan KFMİB üyesi ilk 20 firma incelendiğinde bu firmaların 7 tanesinin Ordu ilinde olduğu görülmektedir. Ordu ilindeki bu 7 firma toplam fındık ihracatı değeri olan 1.981.334.911\$'ın %11,84'ünü gerçekleştirmektedir (Tablo 4). KFMİB üyesi bu firmalardan 6 tanesinin çalışma kapsamında yer alması Türkiye'nin fındık ihracatında önde gelen firmalarının incelenmesi açısından önem arz etmektedir. KFMİB üyesi diğer firmanın (Durak Fındık Sanayi ve Ticaret A.Ş.) fındık işleme tesisleri Sakarya ilinde bulunduğu ve Ordu'da sadece fındık kırma fabrikası mevcut olduğundan çalışma amacı gereği kapsam dışı bırakılmıştır.

Tablo 1 illere göre yıllar itibariyle fındık üretim miktarı (kabuk/ton)\*

İller	2012	2013	2014	2015	2016
Giresun	101.532	81.342	25.327	105.023	37.591
Ordu	145.353	178.357	84.874	200.938	93.030
Samsun	88.392	69.392	65.011	90.857	67.855
Trabzon	58.767	44.537	31.065	39.126	28.978
Sinop	1.024	1.112	1.078	1.175	1.080
Rize	1.633	1.377	1.122	1.303	881
Artvin	9.414	14.420	9.346	6.314	5.022
Düzce	81.278	48.295	56.306	69.344	54.493
Sakarya	118.057	64.540	84.865	82.708	77.279
Zonguldak	25.890	19.105	30.148	22.572	28.428
Kocaeli	10.524	8.531	7.323	7.530	7.033
Kastamonu	4.993	5.102	4.231	5.213	5.769
Bartın	7.016	5.684	6.688	6.765	7.153
Gümüşhane	903	876	878	723	483
Bolu	0	0	364	366	228
Tokat	0	0	506	3.511	1.921
Diğer	5.224	6.330	2.868	2.532	2.776
Toplam	660.000	549.000	412.000	646.000	420.000

\*Kaynak: TÜİK (2017)

Tablo 2 Yıllar itibariyle türkiye ve ordu ilinin fındık ihracat miktarı ve değeri\*

Yıllar	Türkiye		Ordu	
	Miktar (iç /ton)	Değer (\$)	Miktar (iç/ton)	Değer (\$)
2000	177.372	588.452.000	27.790	91.501.581
2001	258.124	739.970.130	51.560	144.021.648
2002	255.918	605.040.840	46.806	110.323.096
2003	220.938	661.871.172	40.780	119.014.374
2004	222.654	1.220.695.599	50.751	276.569.479
2005	209.364	1.928.378.805	39.696	354.232.292
2006	247.186	1.467.017.317	49.481	276.057.794
2007	233.138	1.519.478.325	45.592	296.916.000
2008	228.402	1.407.871.663	51.549	315.583.754
2009	219.355	1.172.597.746	29.536	147.268.000
2010	252.305	1.544.785.708	35.479	210.132.765
2011	243.766	1.759.162.313	34.178	235.138.278
2012	265.744	1.802.462.907	30.034	192.234.709
2013	274.657	1.767.276.552	23.092	146.129.000
2014	252.528	2.314.253.067	35.618	318.868.689
2015	240.137	2.827.316.418	32.339	389.834.423
2016	227.556	1.981.334.911	26.689	237.642.070

\*Kaynak: KİB (2017); OTB (2017)

Tablo 3 2016 Yılında kayda alınan türkiye'nin en fazla fındık ihracatı yaptığı ilk 20 ülke\*

Sıra	Ülkeler	Miktar (Kg)	Değer (\$)
1.	İtalya	51.534.925	453.087.605
2.	Almanya	50.313.772	439.241.337
3.	Fransa	22.467.536	191.498.609
4.	Kanada	11.002.106	97.185.647
5.	Polonya	8.734.880	78.237.687
6.	İsviçre	9.189.472	76.784.683
7.	Avusturya	8.805.808	72.225.588
8.	Hollanda	7.659.303	68.113.189
9.	Belçika	7.499.761	58.820.849
10.	İngiltere	4.684.766	42.664.346
11.	İspanya	4.434.671	38.465.772
12.	Çin	3.865.873	36.880.015
13.	A.B.D.	3.255.967	30.364.841
14.	Avustralya	2.956.985	25.846.112
15.	Mısır	2.725.065	21.306.453
16.	Meksika	2.049.587	19.264.902
17.	Rusya Fed.	1.861.591	17.434.059
18.	Brezilya	1.875.300	17.078.496
19.	İsveç	1.769.631	15.658.983
20.	İsrail	1.621.455	12.902.371
	Diğerleri	19.247.924	168.273.367
	Toplam	227.556.378	1.981.334.911

\*Kaynak: KİB (2017)

Tablo 4 2016 yılında en fazla fındık ihracatı yapan karadeniz fındık ve mamulleri ihracatçıları birliği üyesi ilk 20 firma\*\*

Sıra	Firma Adı	Miktar (Kg)	Değer (\$)	
1	Oltan Gıda Maddeleri İhracat İthalat ve Tic. A.Ş.	Trabzon	60.764.300	543.966.905
2	Durak Fındık Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ünye /Ordu	12.245.020	114.724.091
3	Özgün Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	Trabzon	12.459.522	103.747.050
4	Arslantürk Tarım Ürünleri Sanayi İhracat ve İthalat A.Ş.	Araklı/Trabzon	7.781.671	67.379.339
5	Yavuz Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Giresun	7.099.142	59.552.391
6	Gürsoy Tarımsal Ürünler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ordu	5.834.011	53.367.903
7	Sabırlar Fındık İhr. Ltd. Şti.	Trabzon	5.371.077	45.419.877
8	Poyraz Poyraz Fındık Entegre San. ve Tic. A.Ş.	Ordu	(*)	40.916.107
9	Yavuzkan Hazel Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.	Bulancak/Giresun	(*)	21.087.074
10	Noor Fındık San. ve Tic. Ltd. Şti.	Giresun	(*)	(*)
11	Şenocak Gıda Fındık Entgr. İnş. San. Tic. Ltd. Şti.	Ordu	1.466.668	11.536.086
12	Karımex Gıda Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.	Ordu	(*)	6.011.501
13	Mehmet ve Şahap Bozbağ Fındık San. Ltd. Şti.	Giresun	(*)	(*)
14	Nimeks Organik Tarım Ürünleri San. ve Tic. Ltd. Şti.	İzmir	(*)	4.892.457
15	Özyılmaz Fındık Tic. ve San. Ltd. Şti.	Çarşamba /Samsun	483.365	4.211.794
16	Dost Fındık Gıda İnş. Taah. Müh. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti.	Ünye / Ordu	(*)	4.187.322
17	(*)	(*)	(*)	(*)
18	Çebi Fındık Entegre San. ve Nakl İnş. Turizm Tic. Ltd. Şti.	Ordu	(*)	3.928.000
19	(*)	(*)	(*)	(*)
20	Progıda Tarım Ürünleri San. ve Tic A.Ş.	İstanbul	191.375	1.731.418

(\*) İlgili firma açıklanmasını istemediğini bildirmiştir, \*\*Kaynak: KİB 2017

## Materyal ve Yöntem

Çalışmanın ana materyalini Ordu ilinde faaliyet gösteren fındık işleme tesisleri oluşturmaktadır. Türkiye’de yıllık 350.000 ton iç kapasiteli 40 fındık işleme tesisi bulunmaktadır (TTSO, 2017). Bu tesislerin %32,5’ini oluşturan 13 firma Ordu ilinde bulunmaktadır. Ancak görüşme esnasında firmalardan 1 tanesinin henüz faaliyete geçmediği görüldüğü için çalışmanın örneklemini 12 firma olarak belirlenmiş ve Tablo 5’de verilmiştir.

Bu çalışmada Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinin mevcut durumu ile ilgili ürün işleme, kalite güvence ve

standartlar, pazarlama ile ilgili verilere ulaşmada yüz-yüze ve e-posta yoluyla anket yöntemi kullanılmıştır. Firmalardan yetkili kişilerle telefon görüşmeleri yapılarak önce randevu talebi alınmıştır. Daha sonra bu firmalar ziyaret edilerek anket soruları iletilmiştir. Ziyaret esnasında yoğun iş temposu nedeniyle ulaşılamayan firmalara e-posta yoluyla anket soruları gönderilerek geri dönüşümün yapılması sağlanmıştır. Anket çalışmasına ait veriler firmalardan 15.02.2017-15.04.2017 dönemleri arasında elde edilmiştir.

Tablo 5 Ordu İli Fındık İşleme Tesisleri

Firma Adı
Gürsoy Tarımsal Ürünler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Uslu Tarım Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.
Poyraz Poyraz Fındık Entegre San. ve Tic. A.Ş.
Erçal Fındık Otomotiv San. ve Tic. A.Ş.
MGA Gıda Ltd. Şti. (Fındık Diyarı)
Aysan Dış Tic. Fin. San. ve Paz. Ltd. Şti.
Karimex Gıda Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.
Dost Fındık Gıda Tic. Ltd. Şti.
Kurtsan Tarım Ürünleri İnş. Nak. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti.
Çelebioğlu Gıda Tarım Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Çakmaklar Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti
Şenocak Gıda Fındık Entegre İnş. Sanayi Tic. Ltd. Şti
Çebi Fındık Entegre San.ve Nak.İnş.Turz.Tic.Ltd.Şti. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> =2012 yılında kurulmuş olup henüz faaliyete geçmemiştir.

### Araştırma Bulguları

#### *Fındık İşleme Tesislerinin Genel Durumu*

Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinin ürün işleme, kalite güvence ve standartları ile pazarlama açısından mevcut durumlarının belirlenmesinde kullanılan veriler 12 fındık işleme tesisinde 1 Yönetim Kurulu Başkanı, 4 Yönetici, 3 Muhasebe Müdürü, 2 İhracat Uzmanı, 1 Gıda Mühendisi ve 1 Kalite Güvence Müdürü tarafından görüşülerek elde edilmiştir.

Anket yapılan işletmelerin %42'lik en büyük kısmı 1986-1996 yılları arasında kurulmuş olan işleme tesisleri olup, %8'i 1975-1985 yılları arasında, %33'ü 1997-2007 yılları arasında ve %17'lik kısmı ise 2008 ve sonrasında kurulmuş olan entegre işleme tesisleridir. Bu tesislerinin %75'i 1975-2007 yılları arasında, %25'i ise 2008 yılı ve sonrasında faaliyete geçmiştir.

Fındık işleme tesislerinin %33'ü 5001m<sup>2</sup> üzerinde bir üretim alanına sahipken, %25'i 3001-4000m<sup>2</sup> arasında, %17'si 2001-3000m<sup>2</sup> arasında, %17'si 1001-2000m<sup>2</sup> arasında ve %8'i ise 500-1000 m<sup>2</sup> arasında üretim alanına sahip tesislerden oluşmaktadır.

Fabrikaların %42'sinde yılda ortalama 11.475 ton üretim kapasitesine sahip natürel iç fındık üretilirken, %58'inde 3.910 ton üretim kapasitesi ile beyazlatılmış iç fındık, %75'inde 3.007 ton üretim kapasitesi ile kavrulmuş iç fındık, %75'inde 2.038 ton üretim kapasitesi ile kıyılmış fındık, %50'sinde 1.593 ton üretim kapasitesi ile dilinmiş fındık, %67'sinde 2.202 ton üretim kapasitesi ile fındık unu, %67'sinde 2.906 ton üretim kapasitesi ile kavrulmuş tuzlu fındık, %8'inde 730 ton üretim kapasitesi ile soslanmış fındık ve %17'sinde 193 ton üretim kapasitesi ile fındık krokant çeşitleri üretilmektedir (Tablo 6).

İncelenen fındık işleme tesislerinde kabuklu fındık, iç fındık, şeker, kakao, süt tozu, bitkisel yağ ve fındık yağı gibi hammaddeler kullanılmaktadır. Tesislerde kullanılan bu hammaddelerden kabuklu fındık; Ordu, Giresun, Bolu il ve ilçelerindeki üretici ve manavlardan, iç fındık; Ordu, Giresun, Trabzon, Samsun, Sakarya, Düzce, tüm Doğu ve Batı Karadeniz fındık kırma fabrikalarından, şeker; Amasya şeker fabrikasından, kakao ve süt tozu; Konya ilinden, bitkisel yağ; Ankara ve Ordu illerinden ve fındık yağı ise Ordu ve Afyon illerinden temin edilmektedir.

Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinde 70 kişi yönetici konumunda bulunurken, ayrıca tesiste 49 kişi teknik personel, 165 kişi yardımcı personel, 896 kişi işleme hattı ve 143 kişi de şoför, yükleme-boşaltma, güvenlik vb. diğer görevlerde yer almaktadır (Şekil 1).

#### *Fındık İşleme Tesislerinin Ürün İşleme Teknolojisi*

Anket yapılan firmaların %84'ü 1990 yılı sonrası teknolojiye sahip olduğunu bildirirken, %16'sı ise 1971-1990 yılları arasındaki teknolojiye sahip olduğunu bildirmiştir. Fabrikaların %25'i kabuklu fındık alımı yapmadığını bildirirken, geriye kalan %75'i ise Ağustos-Aralık ayları arasında çok yoğun, Ocak-Temmuz ayları arasında ise az yoğun fındık alımının yapıldığını söylemişlerdir. Naturel iç fındık alımının zamana bağlı olmadığını yılın tüm aylarında yoğun olarak yapıldığını söyleyen %25'lik bir kesim vardır. Fabrikaların %75'i ise kabuklu fındık alımında olduğu gibi naturel iç fındık alımında da Ağustos- Aralık ayları arasında çok yoğun olduğunu, Ocak- Temmuz ayları arasında ise az yoğun bir naturel iç fındık alımının olduğunu aktarmışlardır.

Fabrikaların %33'ü kabuklu fındık depolamadığını söylerken, %50'si kabuklu fındığı 3 ayın üzerinde, %17'si değişik zaman dilimlerinde depoladıklarını bildirmişlerdir. İncelenen fabrikaların %33'ünün kabuklu fındık için ayrı bir depolama ünitesi mevcut değildir. Kabuklu fındık depolamanın oda koşullarında jüt çuvallar içerisinde yapıldığını söyleyen fabrikalar %42'lik payla çok yüksek bir orana sahipken, silolar içerisinde yığın olarak oda sıcaklığında depolandığını söyleyen fabrikaların oranı ise %8'dir. Fabrikaların %17'sinin değişik depolama şartlarına uygun kabuklu depolama ünitesi mevcuttur.

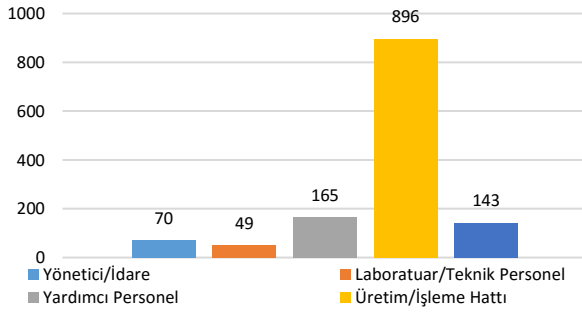
Fabrikaların %17'si naturel iç fındık depolamadığını söylerken, %8'i natürel iç fındığı 11-20 gün arasında, %17'si 1 ay süre ile, %17'si 3 ayın üzerinde, %17'si de değişik zaman dilimlerinde natürel iç fındığı depoladıklarını bildirmişlerdir. Bu depolamanın 1-3 ay olduğunu söyleyenlerin oranı %25 olarak en yüksek oranda bulunmuştur. İncelenen fabrikaların %17'sinin natürel iç fındık için ayrı bir depolama ünitesi mevcut değildir. Naturel iç fındık depolamanın soğuk hava deposu şartlarında jüt çuvallar içerisinde yapıldığını söyleyen fabrikaların oranı %17'lik bir paya sahipken, oda sıcaklığı koşullarında jüt çuvallar içerisinde depolandığını söyleyen fabrikaların oranı ise %25'dir. Ayrıca fabrikaların %8'i natürel iç fındığı silolar içerisinde yığın olarak oda sıcaklığında depolandığını ifade etmişlerdir. Fabrikaların %33'ünün değişik depolama şartlarına uygun natürel iç fındık depolama ünitesi mevcuttur.

Ankette ayrıca bölgenin iklim şartları nedeniyle yetersiz olan kurutma koşullarının neden olduğu kalitesiz hammaddede üretiminin önüne geçmek için yapay kurutma teknolojisinin fındık işleme tesislerinde kabul edilebilirliği de araştırılmıştır. İncelenen işletmelerin %58'inde fındık kurutma mekanizmasının olmadığı görülmüştür. Bu işletmelere "Kabuklu Fındık Kurutma Mekanizasyonu Kurulumu Düşünür müsünüz?" sorusu yöneltilildiğinde fabrikaların %57'si olumsuz yanıt vermişlerdir. Bunun en önemli nedeni işletmeler tarafından tesislerde iç fındık ve türevlerinin kullanılmakta olduğu kabuklu fındık tedarikinin olmadığı

ve müşterilerden kurutulmamış fındık alınmadığı gösterilmiştir. Ayrıca bazı işletmeler fındık kurutmanın bir yandan fındığın randımanını artırırken bir yandan da nem kaybı dolayısıyla ağırlıktan kayıp oluşturduğunu düşünmektedirler. Bu düşünceye sahip olan işletmeler fındık kurutma cihazında nemin hangi noktaya kadar indirileceğinin belirli bir standarda bağlanması gerektiğini savunmaktadırlar. Çünkü her fındık işletmecisi olabilecek en düşük rutubette kabuklu fındığı istemektedir ancak bunun üretici/köylü için ağırlık kaybına sebep olacağı için fındık üreticisiyle fındık işletmeleri arasında anlaşmazlıklara yol açacağı düşünülmektedir.

Tablo 6 Fındık İşleme Tesislerinde Üretilen Ürünler ve Üretim Kapasiteleri

Ürün	Ortalama Üretim Kapasitesi (ton/yıl)
Naturel İç Fındık	11.475
Beyazlatılmış İç Fındık	3.910
Kavrulmuş İç Fındık	3.007
Kıyılmış Fındık	2.038
Dilinmiş Fındık	1.593
Fındık Unu	2.202
Fındık Püresi	2.906
Kavrulmuş Tuzlu Fındık	1.010
Soslanmış Fındık	730
Fındık Krokant Çeşitleri	193



Şekil 1 Fındık işleme tesislerinde istihdam durumu

#### Fındık İşleme Tesislerinin Kalite Güvence ve Standartları

Son yıllarda işletmeler gerek müşteri beklentilerinin yerine getirilmesi, gerekse de üretim, personel ve alt yapı gereksinimlerinin sağlanması, ürün kalitesi ve güvenliğinin korunmasını sağlamak amacıyla kendilerine uygun yönetim sistemlerini seçmekte ve firmalarında uygulamaktadırlar (Öztürk ve Arıcı, 2017). Günümüzün iş dünyasında ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 ve ISO 22000 gibi sektöre özgü yönetim sistem standartlarının uygulanması artık neredeyse kaçınılmazdır. Müşterisine ve ürün kalitesine verdiği önemi ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi uygulayarak vurgulayan firmalar, çevreye ve çalışanlarına olan duyarlılıklarını ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemini, Gıda Güvenliğine duyarlılıkları için ise HACCP (ISO 22000)'i uygulayarak göstermektedir (Baynal, 2014).

HACCP Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri; bir gıda ürününün farklı proses aşamalarında olabilecek tehlikelerin belirlenmesine ve analiz

edilmesine, bu tehlikelerin önlenmesi için gerekli faaliyetlerin belirlenmesine, bu faaliyetlerin etkili bir şekilde onaya konulduğunu takip etmeye yarayan bir metottur (TSE, 2003; FAO, 1998). ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi; müşteri beklentileri, ihtiyaçları ve mevzuat şartlarını karşılama yolu ile müşteri memnuniyetinin artırılmasını öngören dünyaca kabul görmüş bir kalite yönetimi sistemi biçimidir. Bu standardın amacı, hata ve kusurları azaltmak, ortadan kaldırmak ve daha önemlisi oluşabilecek hata ve kusurları önlemektir (Akan, 2015). ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; tarıma yönelik ihtiyaçlar ile gıda imalatçılarına, üreticilerden toptancı ve perakendecilere, paketleme ve üretim malzemeleri üreticilerinden, ulaşım ve temizlik servislerine kadar gıda tedarik zinciri içinde yer alan tüm direkt ve dolaylı operatörlere uygulanabilen bir standart olarak Eylül 2005'te yayımlanmıştır (Dalgıç ve Belibağlı, 2006). BRC Gıda Güvenliği Standardı; İngiliz perakendecilerin oluşturmuş olduğu bir standarttır. BRC'nin başlıca amacı, uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği standartlarını kapsayıcı bir çerçeve oluşturmak ve gıda güvenliğinin gelişmesine yardımcı olmaktır (Onurlubaş ve Gürler, 2015). IFS Uluslararası Gıda Standardı; güvence, kalite ve uluslararası standartlara uygunluğun güvence altına alınmasının kontrol edilmesi ve sertifikalandırılmasına dayanan standarttır (PROGIDA, 2017). HALAL GIDA Helal Belgesi; ürünün ve üreticinin Küresel İslam içinde tanınmasını ve tanıtılmasını sağlamaktadır. Helal gıda sertifikası, ürünleri, katkı maddelerini hazırlama ve işleme yöntemlerini, temizlik ve sağlık şartlarını, katı güvenlik kuralları içinde denetleyen tarafsız bir bilirkişi hizmeti sunmaktadır (Batu, 2012). KOSHER; ürünlerinin Musevi kurallarına göre hazırlandığını göstermekte olup; kalite, hijyen ve güveni simgelemektedir. İsrail'e ihraç edilecek gıda ürünlerinde Musevi dinine uygunluğu belgeleyen "koşer sertifikaları" aranmaktadır. Bu sertifika Musevi dini mensuplarının yoğun olarak yaşadıkları ülkelere ihracatta da önemli bir unsur olarak görülmektedir (Şahin, 2007). TSE Türk Standartları Enstitüsü; sayılı kanunla kurulmuş ve ülkemizde belgelendirme yapmaya yetkili milli bir kuruluştur. Yıllardır kalite konusunda gerek yurt içinde gerekse yurt dışında yoğun çalışmalar yapan TSE, aynı zamanda Avrupa Kalite Teşkilatı (EOQ) ve Milletlerarası Standartlar Teşkilatı'nın (ISO) Yönetim Kurullarında da yer alarak gerek Avrupa gerekse Dünyada Kalite Politikalarının şekillenmesinde aktif bir rol almaktadır (ARTVİN, 2017). TKY Uygulamaları; müşteri ihtiyaçlarının kullanılan insan, iş, ürün ve hizmet kalitelerinin sistematik bir yaklaşım ile tüm çalışanların katkıları ile sağlanmasıdır (Akan, 2015). Kalite Kontrol Çemberleri; kalite çemberleri herhangi bir işyerinin verimlilik, etkenlik, kalite gibi çok çeşitli sorunlarını görmek, tartışmak ve çözmekle amaçlı ile tamamen gönüllülük ilkesine dayalı olarak oluşturulan ve düzenli olarak toplanan küçük çalışan gruplarıdır (Bayazit, 1998).

Anket sonuçlarına göre, Ordu ilinde fındık işleyen fabrikaların tamamına yakınının kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerine sahip olduğu görülmüştür. Bu da Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinin kalite ve gıda güvenliğine önem verdiğini ve bu yöntemleri uyguladığını göstermektedir. Araştırmaya katılan fabrikaların %83'ü HACCP, %83'ü ISO 9001, %92'si ISO 22000, %42'si



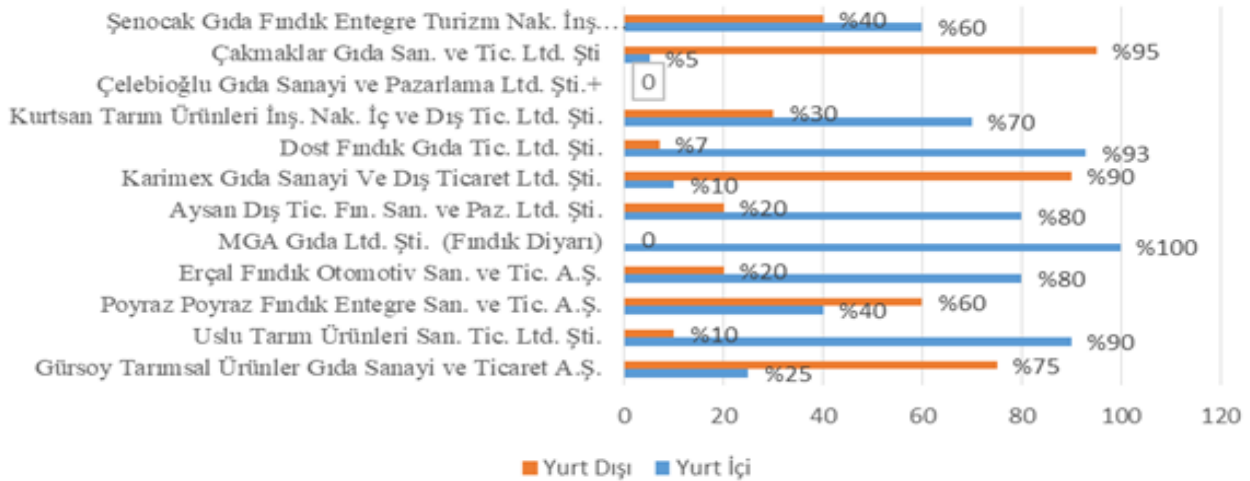
BRC/IFS, %67'si HALAL GIDA, %50'si KOSHER, %25'i TSE, %25'i TKY Uygulamaları, %25'i Kalite Kontrol Çemberleri gibi kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerine sahip işleme tesisleridir. İncelenen firmalardan biri SEDEX üyesi olup BSCI kurallarına göre denetlenmektedir. Ayrıca 2 firma BRC (Küresel Gıda Standardı) sertifikası için Haziran 2017 tarihine kadar süreç başlatmıştır. Fabrikalarda ürünlerin rutin analiz, kontrol ve muayenelerinin yapıldığı laboratuvarların bulunup bulunmadığı araştırılmıştır. Fabrikaların %50'sinde bütün laboratuvar birimleri mevcut iken, %25'inde analizler Tarım İl Müdürlüğü ya da özel laboratuvarlarda yapıldığı için tesislerinde laboratuvar bulunmamaktadır. Fabrikaların %25'inde ise kimyasal analiz laboratuvarı, mikrobiyolojik laboratuvarı ve aflatoksin analizlerinin yürütüldüğü laboratuvarlar bulunmaktadır.

#### Fındık İşleme Tesislerinin Pazarlama Durumları

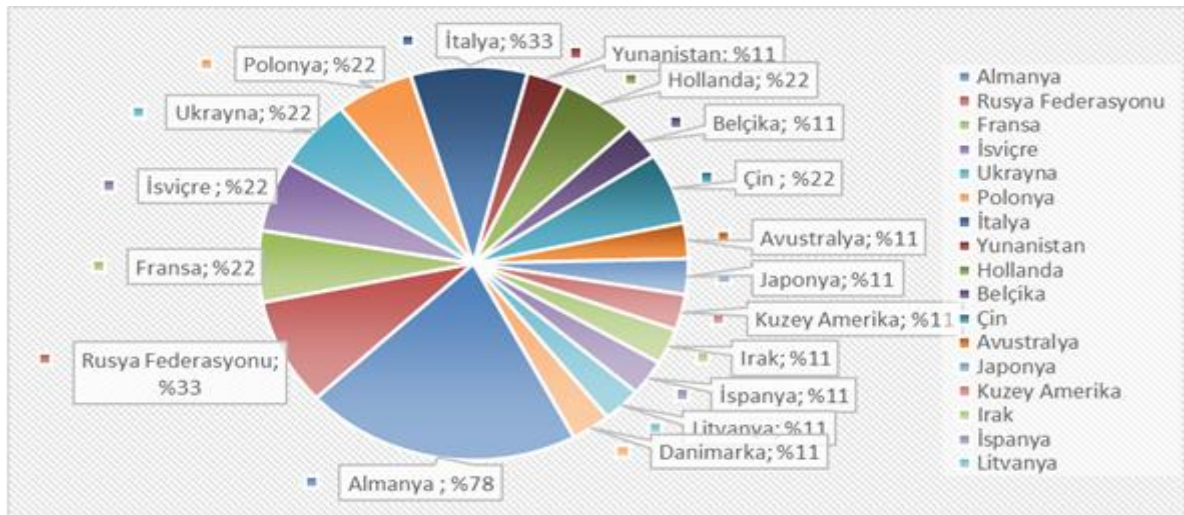
Araştırma sonuçlarına göre Ordu ilindeki fındık işleme fabrikalarından MGA firması ürettiği ürünü tamamıyla yurt içi pazarlara sunmaktadır. Diğer işleme fabrikalarından Uslu, Erçal, Aysan, Dost, Kurtsan ve

Şenocak firmaları ürettiği ürünü ağırlıklı olarak yurt içi pazarlara sunarlarken Gürsoy, Poyraz, Karimex, Çakmaklar firmaları ise ağırlıklı olarak yurt dışı pazarlara ürün ihraç etmektedirler (Şekil 2).

İncelenen işletmelerde üretilen fındığın yurtdışı ihracatı incelendiğinde işletmelerin %78 gibi büyük bir çoğunluğunun Almanya'ya, %33'ünün Rusya Federasyonu ve İtalya'ya, %22'sinin Fransa, İsviçre, Ukrayna, Polonya, Hollanda ve Çin'e, %11'inin ise Yunanistan, Belçika, Avustralya, Japonya, Kuzey Amerika, Irak, İspanya, Litvanya ve Danimarka gibi ülkelere fındık ihracatı yaptıkları görülmüştür (Şekil 3). Ankette sorulan bu soruya 1 firmanın yurtdışı ihracatı olmaması ve 2 firmanın da bilgi vermemesi nedeniyle değerlendirme 9 firmanın cevapları dikkate alınarak hesaplanmıştır. Giresun ilinde yapılan bir çalışmada fındık işleyen fabrikaların %59'u ürettiği ürünü tamamıyla yurt içi piyasaya sunarken ürününün tamamını ihraç eden fabrikalar ise toplamın sadece %9'unu oluşturmaktadır. İhracat yapan fabrikaların %30'unun ürünleri AB ülkelerinden, Uzakdoğu ülkeleri, Rusya ve ABD'ye ulaşmaktadır (Savran, 2008)



Şekil 2 Fındık İşleme Tesislerinde Üretilen Ürünlerin Yurt İçi ve Yurt Dışı Pazarlama Durumları (\* İlgili firmanın bilgilerine ulaşamamıştır.)



Şekil 3 Fındık işleme tesislerinde üretilen ürünlerin ihracatının yapıldığı ülkeler

### Fındık İşleme Tesislerinin Sorunları ve Çözüm Önerileri

Ankete katılan işletmelerde fındık ve mamulleri ürünleri ihraç edilirken bazı problemlerle karşılaşmaktadır. Buna göre, Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinin karşılaştığı başlıca problemler;

- Alıcı ülkelerin ithalat prosedürleri ve gıda güvenliği ile ilgili mevzuatların zaman zaman sıkıntı yaratması, bürokrasi (evraklara ulaşılamama),
- Avrupa ülkelerinin taşıma araçlarına çıkardığı zorluklardan dolayı ulaşım sıkıntıları, nakliyat ve yüksek karayolu navlununun fındık ihracatçısının rekabet gücünü zayıflatması,
- Gümrük standardının olmaması ve giriş gümrüklerinde yaşanan keyfi uygulamaların ihracatta maliyetleri artırması. Örneğin AB'nin ilk giriş kapısı olan Bulgar kapıda sadece ihracat evraklarının kontrolü için 500 EURO civarında bir bedel alınması ve buna AB üst yönetimi olarak müdahale edilmemesi,
- Özellikle bazı ülkelerdeki yüksek ithalat vergi oranlarının fındık ihracatını engeller durumda olması. Katma değeri yüksek olan işlenmiş fındık ürünlerine öncelik verilerek devletten devlete yapılan müzakerelerde bu hususun masaya konarak pazarlık konusu yapılması pek çok ülke piyasasında fındığın daha çok ihracatına imkân sağlayacaktır.
- Tarım Bakanlığı laboratuvarları akredite olmasına rağmen bu kurumlardan temin edilen sağlık sertifikaları ve aflotoksin analiz belgelerinin hala alıcılar tarafından tanınmamasının ekstra analiz masraflarına neden olması. Kısaca alıcı güvenmediği için tekrar Avrupa'da malları analize tabi tutmaktadır bu da ödemelerde gecikmelere ve iadelere sebep olmaktadır.
- Devlet tarafından yapılan aflotoksin analizi sonuçlarının olumsuz çıkması durumunda uygulanan prosedürün çok katı olması ve milli bir ürün olan fındığa zarar vermesi,
- Fındıkta bazı işlenmiş fındık çeşitlerinde aşırı derecede tağşişin mevcut olması. Örneğin fındık küspesi, bitkisel yağ, fıstık, nohut vs. gibi fındık dışı ürünlerin fındık füresi imalatında kullanılması ilerde Türk Fındığı kalite imajını zedeleyecektir. Bu konuda bakanlığın gerekli denetimleri yapması ve özellikle hayvan yemi olarak değerlendirilmesi gereken fındık küspesinin fındık füresine katılmasının engellenmesi için tedbir alınması gerekir. Aksi halde haksız rekabet sektör içinde sıkıntılara yol açmakta ve zaman zaman karşılaşılan iadeler kalite imajını bozmaktadır.
- Aflotoksin, gizli çürük, ransimat gibi kalite sorunlarından dolayı fındıkta kalitenin düşmesi, fiyat dalgalanmaları, yoğun rekabet, diğer üretici ülkelerin üretimlerini artırmaları sonucu Türkiye'nin pazar payının düşmesi şeklinde sıralanabilir.

Araştırmada ankete katılan işletmeler tarafından fındık ve mamulleri ürünlerinin ihracatının geliştirilmesi için kamu yönetimince alınması gereken bazı önlemlere yer verilmiştir. Buna göre, Ordu ilindeki işletmeler fındık işleme tesislerinde üretilen fındık ve mamulleri

ihracatının geliştirilmesi için kamu yönetimince alınması gereken önlemleri:

- Fındık üretim altyapısının gözden geçirilerek Türk ihracatçısının rekabet gücünün artması için üretimde maliyetin düşürülmesi ve kalitenin yükseltilmesi. Bu amaçla mevcut hektar bazında verilen teşvik sistemi üretim kalitesinin artırılması ve dekada verimin yükseltilmesine yönelik revizelerin edilmesi. Ayrıca mümkün olan yerlerde mekanizasyon yeni çeşit dikimi ve yaşlı bahçelerin rehabilitasyonu gibi konulara daha çok yatırım yapılması. Kısaca projelerin teşvike tabi olması seyyanen ödeme teşvik bedel sisteminin kaldırılması,
- Arzda istikrar sağlayacak ve keskin fiyat dalgalanmalarının önüne geçilebilecek bir mekanizmanın oluşturulması. İhracatı sürdürülebilir kılmak adına fiyat istikrarının oluşturulması. Fındık borsasının altyapısı olan lisanslı depoculuğun yaygınlaştırılması ve üreticiyi cezbedecek ek teşviklerin verilmesi,
- Yeni ve uzak pazarlarda navlun desteği sağlanması,
- İhracatçının uzun vadeli kontratlara imza atabilmesi için Eximbank'ın sektöre uygun faizde TL ve yabancı kredi imkânlarını artırması,
- ABD gibi bazı ülkelere ihracatımızı kısıtlayan kusurlara sebep olan bazı zararlılar ile iklim değişikliği nedeniyle oluşan küllenme gibi hastalıklarla topyekûn mücadelenin devlet politikası haline getirilip mücadeleye katılmayan üreticilere 5 yıl teşvik verilmemesi gibi birtakım önlemlerle kalite artırıcı zorlayıcı faaliyetlerin yapılması,
- Türk fındık ihracatçısının her yıl önüne koyulan fındık tarımında çocuk işçiliği meselesinin kökten çözülmesi. Bu amaçla illerde İŞKUR müfettişlerinin hasat döneminde denetimler yapması ve çocuk işçi çalıştıran üreticilerin teşvik sisteminden mahrum edilerek cezalandırılması,
- Miras hukukunun bölüp parçaladığı çok ortaklı küçük aile üretim modelinden büyük zirai işletmecilik modeli gelişiminin teşvik edilmesi. Bugün dünyadaki en büyük tarım ürünü ihracatı yapan ülkelerin başarı hikâyesinin arkasında profesyonel bütün tarım işletmeciliği yatmaktadır. Bu amaçla devlet tapusu altında bulunan ve fındık üretimine uygun kamuya ait boş araziler özel yerli şirketlere 40-50 yıllığına kiralanarak üretimde yeni modern bahçeler tesis edilebilir ve bu şekilde üretimde istikrar ve verim artırılabilir ve pek çok işletme bu üretime güvenerek yeni pazarlara ulaşabilir.
- Üretici birliklerinin teşvik edilmesi için yeni bir mevzuat düzenlenmesi ve teşvik sistemi içinde üretici birlik üyelerine ayrıcalık tanınması da üretimde istikrar ve verimin artırılmasına yardımcı olabilir.
- Sektörün gerek kırma gerekse kavurma kapasitesi Türkiye rekoltesini 5-6 ayda kırarak 6-7 ayda kavuracak seviyelerine geldiğinden aşırı kapasite sektörde anormal bir rekabete sebep olmakta kıran kırana rekabet iç ve dış pazarlarda fiyat düşüşüne ve kısaca sektör karlılığının anormal derecede düşmesine neden olmaktadır. Fındık sektörüne verilecek teşvikler gözden geçirilerek gerek büyük gerekse KOBİ tarzındaki işletmelere yeni kapasite

yaratmak için değil ileri teknoloji uygulayarak maliyet düşürmek, katma değeri yüksek ürün gamları üretmek, enerji (gaz, elektrik, su, motorin) tasarrufu sağlamak, yenilebilir enerji türüleri üretmek vs. gibi teşvikler verilmesi yararlı olacaktır.

- Fındık ürününde meydana gelen hastalıklara karşı kamu yönetimince daha etkin bir mücadele sağlanması ve üreticinin desteklenmesi,
- Fındıkta milli bir politika belirlenmesi,
- Tekelleşme oluşumuna müsaade edilmemesi ve haksız rekabetin önlenmesi,
- Firmaların ihracatında kolaylık sağlanması ve ihracatçı firmaların desteklenmesi,
- Yurtdışı pazarlara girişte ve yeni pazarlarda Türk fındığının tanıtılmasında daha etkin ve verimli bir yol izlenmesi
- Fındıkta verimli tarımın yaygınlaştırılmasının sağlanması; örneğin alan bazlı destek uygulaması yerine verimlilik bazlı destek gibi uygulamalara geçilebilmesi şeklinde sıralanmıştır.

Araştırmada ankete katılan işletmeler tarafından fındık ve mamulleri ürünlerinin ihracatının geliştirilmesi için özel sektör tarafından alınması gereken bazı önlemlere de yer verilmiştir. Buna göre Ordu ilindeki işletmeler fındık imalat tesislerinde üretilen fındık ve mamulleri ihracatının geliştirilmesi için özel sektör tarafından alınması gereken önlemleri:

- Tüm fındık işletmelerinin sanayici vizyonu ile çalışması, gerçek anlamda sektörün geleceğine yönelik teknolojik yatırımlar yaparak işletme maliyetlerini düşürerek kar odaklı çalışması. Kısaca fabrikam çalışsın boş durmasın zihniyeti terk edilerek kar odaklı çalışma hedefi seçilmesi. Maalesef sektörün çok büyük çoğunluğu bugün bu vizyon ve bakış açısı ile çalışmadığı için sektör gittikçe kan kaybediyor ve global rekabete yenik düşüyor.
- İhracatçı imalatçıların kontratlı çiftçilik veya üretiminin en azından belirli bir kısmını kapsayacak zirai faaliyetlere yönelmesi. Kısaca küçük aile işletmeciliğinden büyük zirai işletme tarzına geçiş fırsatları aranması.
- Sanayi üniversite işbirliğinin artırılarak fındık imalat ve pazarlamasında kullanılabilecek ortak projeler üretilmesi ve bunların fındık ihracatında pazarlama araçları olarak kullanılması.
- Mümkün olduğu kadar fındık ihracatçıların örgütlenerek ihracat pazarlarında global firmalarla rekabeti sağlayacak ortak pazarlama firmalarının kurulması. Kısaca ortak çalışma mantalitesinin bölgede teşvik edilerek uygulanması.
- Mevcut tesislerin modernizasyonu ile rekabet gücünün artırılmasına yönelik maliyet iyileştirmeleri yapmaları
- Mevcut ihracatçı firmaların yurtdışı ortaklar bularak veya birkaç firma ortak yurt dışı pazarlama firmalarının kurulması.
- Etkinlik ve verimliliği artırıcı çalışmalar
- Kurumsallaşmaya önem vermek
- Kaliteyi artırmak, müşteri odaklı olmak (müşteri memnuniyetine önem vermek)
- Üreticileri bilinçlendirmek, teknolojik yenilikler

- Personelin eğitimi
- Fındık ticaretin emanetçiliğini ortadan kaldırılıp lisanslı depo uygulamasına geçilmelidir. Bu sayede sektörde ticareti yapılan fındığın kalitesi her geçen gün iyileştirilecek ve sorunlar çözülecektir.
- Daha fazla ürün satılabilmek için ürün tanıtıcı öğelerin kullanılması
- Sermaye genişliği (daha az faiz ödemek) şeklinde ifade etmişlerdir.

## Tartışma ve Sonuç

Türkiye'nin fındık üretim alanının %33,7'sine tek başına sahip olan Ordu, Türkiye toplam kabuklu fındık üretim miktarının %22'sini ve ihracatının ise %7'sini karşılamaktadır. Türkiye'de faaliyet gösteren 40 fındık işleme tesisinin %32,5'i Ordu ilinde bulunmaktadır. Ordu ilindeki fındık işleme tesislerinin ürün işleme, kalite güvence ve standartları ile pazarlama açısından mevcut durumlarının analiz edilmesi sonucu ortaya konulan sonuçlar aşağıda özetlenmiştir.

Analiz sonuçlarına göre, anket yapılan işletmelerin %42'lik en büyük kısmı 1986-1996 yılları arasında kurulmuş işleme tesisleridir. Fabrikaların %75'i 1975-2007 yılları arasında faaliyete geçmiştir. Anket yapılan firmaların %84'ü 1990 yılı sonrası teknolojiye sahiptir. Fındık işleme tesislerinin %33'ü 5001m<sup>2</sup> üzerinde bir üretim alanına sahip tesislerden oluşmaktadır. Fabrikalarda natürel iç fındık, beyazlatılmış iç fındık, kavrulmuş iç fındık, kıyılmış fındık, dilinmiş fındık, fındık unu, fındık püresi, kavrulmuş tuzlu fındık, soslanmış fındık ve fındık krokant çeşitleri üretilmektedir.

İncelenen fındık işleme tesislerinde kullanılan hammaddelerden kabuklu fındık Ordu, Giresun, Bolu il ve ilçelerindeki üretici ve manavlardan, iç fındık ise Ordu, Giresun, Trabzon, Samsun, Sakarya, Düzce, tüm Doğu ve Batı Karadeniz fındık kırma fabrikalarından temin edilmektedir. Fabrikaların %25'i kabuklu fındık alımı yapmadığını bildirirken, geriye kalan %75'i ise hem kabuklu fındık hem de natürel iç fındığı Ağustos- Aralık ayları arasında çok yoğun, Ocak-Temmuz ayları arasında ise az yoğun bir şekilde yaptığını bildirmişlerdir. Fabrikaların %33'ünün kabuklu fındık depolamadığı için ayrı bir depolama ünitesi mevcut değilken, %50'si kabuklu fındığı 3 ayın üzerinde depolamaktadır. Kabuklu fındık depolamanın oda koşullarında jüt çuvallar içerisinde yapıldığını söyleyen fabrikalar %42'lik payla çok yüksek bir orana sahiptir. Fabrikaların %17'sinin natürel iç fındık depolamadığı için ayrı bir depolama ünitesi mevcut değildir. Bu depolamanın 1-3 ay olduğunu söyleyenlerin oranı %25 olarak en yüksek oranda bulunmuştur. Fabrikaların %33'ünün değişik depolama şartlarına uygun natürel iç fındık depolama ünitesi mevcuttur.

Anket sonuçlarına göre, Ordu ilinde fındık işleyen fabrikaların tamamına yakınının kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerine sahip olduğu görülmüştür. Araştırmaya katılan fabrikaların %83'ü HACCP, %83'ü ISO 9001, %92'si ISO 22000, %42'si BRC/IFS, %67'si HALAL GIDA, %50'si KOSHER, %25'i TSE, %25'i TKY Uygulamaları, %25'i Kalite Kontrol Çemberleri gibi kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerine sahip işleme



tesisleridir. İncelenen işletmelerden %64'ü üretilen ürünleri yurt içi pazarlara sunarken %36'sı üretilen ürünleri ağırlıklı olarak yurtdışı dışı pazarlara ihraç etmektedir. İşletmelerin %78 gibi büyük bir çoğunluğunun Almanya'ya, %33'ünün Rusya Federasyonu ve İtalya'ya, %22'sinin Fransa, İsviçre, Ukrayna, Polonya, Hollanda ve Çin'e, %11'inin ise Yunanistan, Belçika, Avustralya, Japonya, Kuzey Amerika, Irak, İspanya, Litvanya ve Danimarka gibi ülkelere fındık ihracatı yaptıkları görülmüştür.

Ankete katılan işletmelerde fındık ve fındık mamulleri ürünleri ihraç edilirken; alıcı ülkelerin ithalat prosedürleri ve gıda güvenliği ile ilgili mevzuatların zaman zaman sıkıntı yaratması, Avrupa ülkelerinin taşıma araçlarına çıkardığı zorluklardan dolayı ulaşım sıkıntıları, nakliyat ve yüksek karayolu navlununun fındık ihracatçısının rekabet gücünü zayıflatması, gümrük standardının olmaması ve giriş gümrüklerinde yaşanan keyfi uygulamaların ihracatta maliyetleri artırması, Tarım Bakanlığı laboratuvarları akredite olmasına rağmen bu kurumlardan temin edilen sağlık sertifikaları ve aflotoksin analiz belgelerinin hala alıcılar tarafından tanınmamasının ekstra analiz masraflarına neden olması vb. çeşitli problemlerle karşılaşmaktadır. Bu problemlere karşılık işletmeler tarafından ihracatın geliştirilmesi için kamu yönetiminin; fındık üretim altyapısının elden geçirilerek Türk ihracatçısının rekabet gücünün artması için üretimde maliyet düşürülmesi ve kalitenin yükseltilmesi, İhracatı sürdürülebilir kılmak adına fiyat istikrarının oluşturulması, fındık borsasının altyapısı olan lisanslı depoculuğun yaygınlaştırılması ve üreticiyi cezbedecek ek teşviklerin verilmesi, Türk fındık ihracatçısının her yıl önüne koyulan fındık tarımında çocuk işçiliği meselesinin kökten çözülmesi, miras hukukunun bölüp parçaladığı çok ortaklı küçük aile üretim modelinden büyük zirai işletmecilik modeli gelişiminin teşvik edilmesi vb. alınması öngörülen bazı önlemlere değinilmiştir.

Araştırma sonucu elde edilen bilgilere göre fındık işleme sanayi tarafından üretilen ürünlerde ileri teknoloji kullanılmakta, üretim her aşamada fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik testlerle kontrol edilmektedir. Özellikle son yıllarda daha da artan araştırma ve geliştirme çalışmalarıyla mevcut ürün çeşitleri gün geçtikçe artmaktadır.

## Kaynaklar

Akan E. 2015. Lojistik Sektöründe Entegre Yönetim Sistemi (ISO 9001, OHSAS 18001 ve ISO 10002) Uygulaması, İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü İş Sağlığı ve Güvenliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul

ARTVİN. 2017. Artvin Çoruh Üniversitesi, [https://www.artvin.edu.tr/files/user\\_files/files/kalite1pdfv9bpa.pdf](https://www.artvin.edu.tr/files/user_files/files/kalite1pdfv9bpa.pdf) (Erişim tarihi: 01.05.2017).

Batu A. 2012. Türkiye'de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi 7 (1): 51-61.

Bayazit Ö. 1998. Toplam Kalite Yönetimi'nin Yürütülmesinde Önemli Bir Araç: Kalite Çemberleri, Ankara Üniversitesi SBF Dergisi, 53(1)

Baynal K. 2014. Günümüz İşletmelerinde Yönetim Sistemleri ve Entegre Yönetim Sisteminin Gerekliği ve Rekabet Açısından Önemi. ([http://akademikpersonel.kocaeli.edu.tr/kbaynal/bildiri/kbaynal01.10.2014\\_13.11.27bildiri.pdf](http://akademikpersonel.kocaeli.edu.tr/kbaynal/bildiri/kbaynal01.10.2014_13.11.27bildiri.pdf)) (Erişim tarihi: 12.04.2017).

Dalgıç AC, Belibağlı KB. 2006. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu: ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları, Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

FAO. 1998. Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization

KİB. 2009. Karadeniz İhracatçı Birlikleri, <http://www.kib.org.tr> (Erişim tarihi: 18.10.2017).

Onurlubaş E, Gürler AZ. 2015. 'Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi: Tokat İli Örneği', Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, ISBN: 978-605-9175-02-9, Yayın No: 242, Ankara

OTB. 2017. Ordu Ticaret Borsası. [http://www.ordutb.org.tr/pdf/Faaliyet%20Raporu%20\(OTB\)%20SON%20\(1\).pdf](http://www.ordutb.org.tr/pdf/Faaliyet%20Raporu%20(OTB)%20SON%20(1).pdf) (Erişim tarihi: 12.04.2017).

Öztürk D, Arıcı F. 2017. "Fındık İşleme Tesislerinde Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin İncelenmesi: Ordu İli Örneği", SOBİDER Sosyal Bilimler Dergisi-The Journal of Social Science, 4(12): 324-338. ISSN: 2149- 0821.

PROGIDA. 2017. Progıda Tarım Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. <http://www.progida.com.tr/tr/quality.asp> (Erişim tarihi: 18.10.2017).

Savran HE. 2008. Giresun İli Fındık İşleme Sanayinin İhtiyaç Analizi, Fındık Araştırma Enstitüsü.

Şahin A. 2007. İhracat Prosedürlerini Biliyor Musunuz? T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi

TSE. 2003. Türk Standartları Enstitüsü, "TS 13001-Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçiler İçin Yönetim Sistemine İlişkin Kurallar" Türk Standartları Enstitüsü

TTSO. 2017. Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası <http://www.ttsso.org.tr/dosyalar/Findik-Kirma-Tesisi-OnFizibilite-Raporu.pdf> (Erişim tarihi: 03.04.2017).

TÜİK. 2017. Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı. <http://www.tuik.gov.tr> (Erişim tarihi: 18.10.2017).