



FINANS DÜNYASI

[Sektör

Söyleşi



DESAD Yönetim Kurulu Başkanı **Niyazi Önen:**

Sinerji yaratacak projelerin meyveleri gelecek yıllarda alınacak

Balıkçılık ve su ürünleri sektörü TÜİK verilerine göre 2011 yılı ikinci çeyreğinde yüzde 20 büyüyerek Türkiye'nin en fazla büyüyen sektörü oldu. 2012 ve 2013 yıllarında da gelişimine devam etti ve ediyor.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre dünya su ürünleri üretiminin yüzde 82'si gelişmekte olan ülkeler tarafından gerçekleştiriliyor. Türkiye, dünya su ürünleri üretiminde 45. sırada. Klasik söylemle ülkemizin üç bir yanı denizlerle çevrili olsa da az balık yiyoruz. Dünyada kişi başı ortalama 15, Avrupa Birliği'nde 16 kilogram balık tüketilirken, bu miktar Türkiye'de sadece 7 kilogram. Japonya

ve İzlanda'daki tüketim ise 60 kilogram ile Türkiye'nin çok uzağında.

Türkiye'de balık tüketiminin artmasına destek olmak amacıyla faaliyet gösteren kuruluşlardan birisi de **Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği (DESAD)**. Deniz ürünlerinin üretiminden son tüketiciye ulaşınca kadar olan tüm aşamalarını uluslararası standartlarda çağdaş bir çizgiye getirme hedefiyle hareket eden **DESAD**'ın başında sektörün yakından



tanıdığı bir isim; **Niyazi Önen** var. Türkiye ekonomisi içinde çok önemli bir potansiyel gücü taşıyan deniz ürünlerinin, bugüne kadar çok yönlü yapısal ve güncel sorunlar ile karşı karşıya kaldığını söyleyen Önen, sanayiciler, kamu yetkilileri ve akademisyenlerin son yıllarda sinerji yaratabilecek projelere daha fazla heyecan duyduklarını belirtiyor. Bunun olumlu sonuçlarının ileriki yıllarda görüleceğini ifade eden Önen, "Tüketicinin sağlıklı ve güvenilir nitelikte balık tüketimi konusunda farkındalığı her geçen gün artıyor ama tüketimi teşvik için deniz ürünleri sektöründe yer alan kuruluşların daha aktif projeler içinde yer alması büyük önem taşıyor." diyor.

Balıkçılık ve su ürünleri sektörünün, TÜİK verilerine göre 2011 yılı ikinci çeyreğinde yüzde 20 büyüyerek Türkiye'nin en fazla büyüyen sektörü olduğunu hatırlatan Önen, bu gelişimin 2012 ve 2013 yıllarında olduğu gibi bu yıl da sürdüğünü anlatıyor.

DESAD'ın sektör için önemi ve sektörü temsil etme gücü nedir?

Türk deniz ürünleri sanayinin son yıllarda gösterdiği gelişimine paralel olarak sektörel yapılanma ve temsil gücü ihtiyacına cevap vermek amacıyla, bu alandaki sanayiciler olarak ortak çalışmalarda bulunuyoruz. Sektörün mesleki gelişimine katkı sağlamak hedefiyle deniz ürünleri sanayimizin öncü kuruluşları bir araya geldi ve 2005 yılında **Deniz Ürünleri Sanayicileri Derneği - DESAD**'ı kurdu. Derneğimiz ülkemizde sağlıklı deniz ürünlerinin yaygınlaşması ve halkın bu konuda

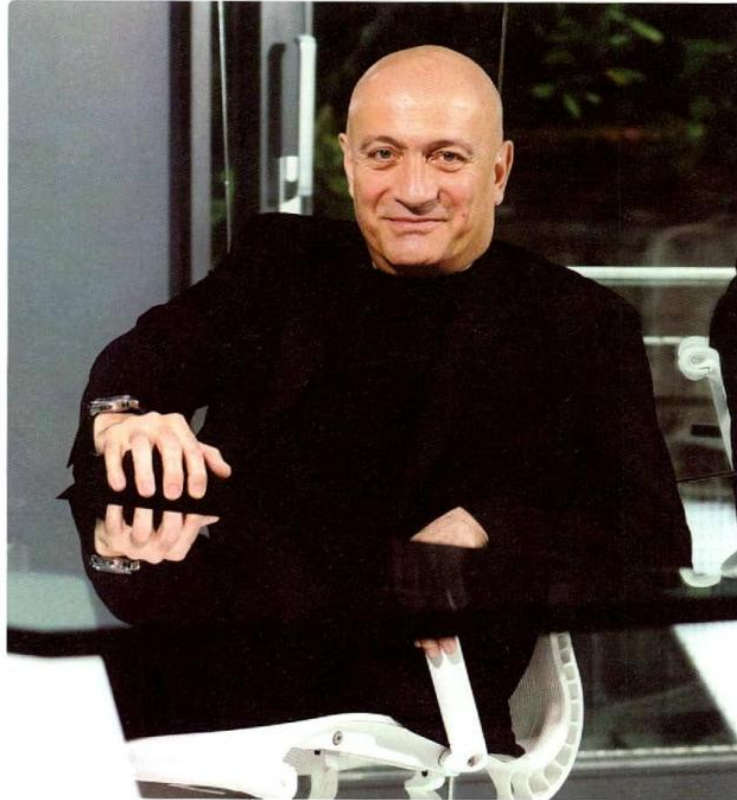
bilinçlendirilmesine katkı sağlamayı hedefliyor. **DESAD**, deniz ürünleri sektörünün, sanayiciler bazındaki tek meslek örgütü olma özelliği taşıyor.

Üyelerimiz arasında bulunan Türkiye'deki deniz sanayicileri, yurt içi ve yurt dışı pazarlara yönelik, dünya standartlarında işlenmiş ürünler geliştirir. Bu

paralelde **DESAD**, ülke insanımızın sağlıklı beslenmesinde ve yüksek protein içeren güvenilir, kontrollü deniz ürünlerinin tüketiminin arttırılmasında çok önemli bir işlevinin olduğunu bilinciyle hareket ederken, bu konuda kamu ve yerel kurumların yetkilileri ile yakın işbirliği içinde çalışmaya

Sektörün ihracatta rekabet gücü nedir?

Türkiye'deki deniz sanayicileri, yurt içi ve yurt dışı pazarlara yönelik, dünya standartlarında işlenmiş ürünler geliştiriyor. Özellikle Avrupa dışı pazarlarda deniz ürünlerinin pazarlanması ve satışı titizlik ve sabır gerektiren konular. İhracat kriterlerine özen göstermek sürecin hızlı işlenmesini kolaylaştırıyor. Ülkelerin kendi perakende zincirlerinin özgün kalite ve standartlarına ve sertifikasyonlarına uygun hareket etmek gerekiyor. Tarım Bakanlığına bağlı birimler de tesisleri çok sık denetliyor. Ülkemizdeki üretim Avrupa standartlarında ve pek çok ülkenin standartlarının üzerinde konumlanıyor. Kalite ve hizmet arttıkça Türk ürünlerine dış pazarlarda talep artıyor.





özen gösteriyor. **DESAD** olarak, deniz ürünleri sanayinin gelişimine katkı sağlamaya, güvenilir, sağlıklı balık tüketiminin toplumdaki algısını yükselterek bir hayat standardı haline getirmeye yönelik projeler geliştirmeye çalışıyoruz.

Sektörün gelişimi için özel sektör ve devlet nezdinde neler yapılabilir?

Türkiye ekonomisi içinde çok önemli bir potansiyel gücü taşıyan deniz ürünleri, bugüne kadar çok yönlü yapısal ve güncel sorunlar ile karşı karşıya kaldı. Ülkemizde az balık tüketiminin geçmiş yıllara dayanan başlıca nedenlerini şöyle özetlemek mümkün: Halkımızın geleneksel beslenme alışkanlığı son yıllara kadar kırmızı et ve tavuk ağırlıklıydı. Balık ve su ürünlerinin saklama ve ulaşım koşullarının yetersizliği nedeniyle yaygın satış ağı bulunmuyor.

Markalaşmış işlenmiş balık ürünlerinin sınırlı ve maliyetler her kesime uygun değil. Merdiven altı ve vergi dışı üretim pazarı sorun yaratıyor. Halk, balık etinin sağlık açısından yararlarını gerektiği gibi öğrenmemiş durumda. Balıkçılığın geçmişte sürdürülebilir şartlarda olmaması da nedenler arasında gösterilebilir.

Dünyada işlenmiş ürün pazarı çok canlı ve yüksek kapasiteye sahip. Özellikle büyük şehirlerde yaşayan nüfusun çoğunluğunun temel gıdalarının ilk sıralarında işlenmiş deniz ürünleri yer alıyor. Ülkemizde bu pazarın gelişimi için hem sanayicilere hem de konuyla ilgili kamu ve üniversite yetkililerine ayrı ayrı görevler düşüyor. Bu konuda sanayiciler, kamu yetkilileri ve akademisyenler son yıllarda sinerji yaratabilecek yeni projeler geliştirmeye daha heyecanla yaklaşıyor. Sanırım bunun olumlu

sonuçlarını ilerleyen dönemlerde göreceğiz. Tüketicinin sağlıklı ve güvenilir nitelikte balık tüketimi konusunda farkındalığı her geçen gün artıyor ama tüketimi teşvik için deniz ürünleri sektöründe yer alan kuruluşların daha aktif projeler içinde yer alması büyük önem taşıyor.

Sektörün ulaştığı büyüklük nedir? Büyüme hedefleri nasıl şekilleniyor?

Ülkemizde de üretim ve tüketim konusunda potansiyel yüksek. Ancak, kalite standartlarına uygun üretim yapan firmaların artması, pazara daha fazla işlenmiş ürünün dahil olmasını arzu ediyoruz. Aynı paralelde işlenmiş balık ürünlerinde etiketli ürünlere yönelmek, kontrollü sağlıklı beslenmede çok büyük önem taşıyor.

Türkiye'deki deniz sanayicilerinin yurt içi ve yurt dışı pazarlara yönelik, dünya



FINANS DÜNYASI
Sektör]
Söyleşi

standartlarında işlenmiş ürünler geliştiriyor. Özellikle ithal edilen ya da ihraç edilen su ürünleri dünya standartlarında sağlık denetiminden geçtiği için, tüketicinin güvenle tüketebileceği niteliktedir.

Balıkçılık ve su ürünleri sektörü TÜİK verilerine göre 2011 yılı ikinci çeyreğinde yüzde 20 büyüyerek Türkiye'nin en fazla büyüyen sektörü oldu. 2012 ve 2013 yıllarında da gelişimine devam etti ve ediyor.

Deniz ürünlerinde tüketici bilincinin gelişiminin hız kazanması, uygun fiyatlı ürün ve tüketimin yaygınlaşması için

yapılması gereken öncelikli noktaların başında reklam, tanıtım ve penetrasyon, uygun fiyat ve kalite geliyor. Bu sektörün, doğru, kaliteli işler yapıldığı sürece gelişeceğine inanıyoruz.

Tesislerin kurulu gücü nedir? Sektörde yeni yatırımlara ihtiyaç var mı?

Deniz ürünleri sanayinin geçmişi en fazla 30 yıl öncesine dayanır. Türkiye için yeni gelişmekte olan bir sektör. Bu açıdan bakıldığında tesislerin tahmini yaş ortalaması 25 ya da 30 yıllıktır. Bu tesisler gelişen

teknolojilere hızla ayak uyduruyorlar. Deniz ürünleri sektöründeki şirketler ihracat ağırlıklı ürün geliştirdikleri için dünya standartlarını yakalamaları şart oluyor. Bu nedenle de yeni teknolojiyi yakından takip ediyorlar. Ülkemizdeki tesisler belirli periyotlarda AB denetiminden geçiyor. Zaman zaman farklı ülkelerden denetim firmaları da denetim yapıyorlar. Bunun doğal sonucu olarak tesislerin teknolojik yeterliliği ileri ülkelerin seviyesine yakın diyebiliriz. Deniz ürünleri sanayicileri üretim, paketleme, ambalaj başta olmak üzere tüm proseslerde en yeni teknolojiyi yakalamaya önem veriyorlar. Özellikle diğer ülkelerle rekabet için bir kaç yılda bir teknolojik yenilenme ve gelişime ayak uydurmak, yurt dışındaki rakiplerle yarışta büyük önem arz ediyor. Diğer ülkelerle rekabet gücünü artırmak için teknolojik yatırımların ortalama beş yılda bir yenilenmesi gerekiyor.



Hedef, balık tüketiminin artmasına destek olmak

AB ülkelerine oranla üçte bir daha az balık tüketiyoruz. Son yıllardaki istatistiklere göre yılda AB'de kişi başı 16 kg, dünyada ortalama 15 kg balık tüketilirken, ülkemizde 7 kg, Japonya ve İzlanda ise 60 kg.

Ülke insanımızın sağlıklı ve kontrollü ürünlerle beslenmesinde ve yüksek proteinli deniz ürünlerinin tüketiminin artırılmasında hem mesleki kurumlarının hem de eğitim kurumlarının çok önemli bir işlevi var. **DESAD**, ülkemizde deniz ürünlerinin üretiminden son tüketiciye ulaşmaya kadar olan tüm aşamalarında uluslararası standartlarda deniz ürünleri tüketimini ve üretimini çağdaş bir çizgiye getirme hedefiyle hareket ediyor.

Üyelerimiz kendi alanlarında deniz ürünleri sanayine katkı sağlayabilecek ürünler geliştirebilme yetkinliğine sahip kuruluşlarda oluşuyor. Üyelerimizle birlikte, sektörde yaşanan zorlukları birlikte aşıp, tüketiciye en iyi şartlarda ürünleri sunmanın formüllerini geliştirmeye gayret ediyoruz. Üyelerimizin, toplam iş hacmi ile, ülkemizdeki sanayileşmiş deniz ürünleri pazarının üçte ikisinden fazlasına hakim olduğunu söyleyebilirim.

Markalı ürün tüketimine yönelik DESAD nasıl bir çalışma içerisinde? Markalı ürünü teşvik için neler yapılabilir?

Markalı ürünler her türlü sağlıklı gıda denetimine tabi tutulduğundan vatandaşlar güvenle tüketebilirler. O yüzden deniz ürünleri alırken ambalajlı, etiketlenmiş, üzerinde Gıda Sicil Numarası ve İşletme Onay Numarası olan işlenmiş, markalı ürünler olmalarına çok dikkat edilmesi konusunda **DESAD** olarak kamuoyu bilinçlendirme çalışmalarımıza devam etmekteyiz.



FINANS DÜNYASI

[Sektör

Söyleşi



Merdivenaltı üretim ve kayıt dışılık sektöründe nasıl bir sıkıntı yaratıyor?

Bilinçsiz ve hijyenik olmayan üretim ve depolama koşullarında saklanan ve merdiven altı üretim diye tabir edilen ürünler sağlık denetimi yapılmadan tüketiciye sunuluyor. Bu tür ürünler, sağlıklı ve gıda güvenliğine uygun ortamda üretilmemeleri nedeniyle tüketicinin sağlığı açısından tehdit içeriyor. Bazen normal piyasa değerinin altında fiyatlarla da satışa sunuluyor. Tüketicilerin bilinçli davranıp, bu tür ürünlere itibar etmemeleri kendi sağlıkları açısından önemlidir. Kaynağı bilinmeyen ürünleri tüketmek hem insan sağlığı hem de ülke ekonomisi açısından zararlı.

İşlenmiş ürünlerin ne kadarı denizden, ne kadarı çiftliklerden temin ediliyor? İthalatın ağırlığı nedir?

Türkiye dünya su ürünleri üretiminde 45. sırada yer alıyor. Genel olarak iç ve dış pazarlarda sektörün durumuna bakacak olursak, tabloyu şöyle anlatabiliriz; FAO verilerine göre dünyada su ürünleri üretiminin yüzde 82'si gelişmekte olan ülkeler tarafından

gerçekleştiriliyor. Bu miktar avcılık-yetiştiricilikten elde edilen balıklar-kabuklu-yumuşakça vs. içeriyor. Toplam üretimin yaklaşık yüzde 56'sı avcılık -yüzde 44'ü yetiştiricilik yoluyla sağlanıyor. Dünyada azalan kaynaklar nedeniyle stokları koruyucu-geliştirici kontrollü sürdürülebilir avcılık ve yetiştiricilik son yıllarda önem kazandı.

Dünya üretimindeki başlıca ülkeler; Çin 57,8 milyon ton, Endonezya 8,8 milyon ton - Peru 7,4 milyon ton -Japonya 5,5 milyon ton, Şili 4,8 milyon ton - ABD 4,7 milyon ton, Hindistan 3,9 milyon ton-Rusya 3,5 milyon ton. Norveç dünya sıralamasında 10. sıradayken Avrupa'nın en önemli üreticisi. Norveç'i İspanya ve Danimarka takip ediyor.

İthalata bakarsak; Türkiye'nin deniz ürünleri ithalatı devam etmek zorundadır. Çünkü Türkiye'deki tüketicilere ülkede bulunmayan farklı balık lezzetlerini ithal yol ile ulaştırmak mümkün oluyor. Türkiye bir taraftan hem yetiştirdiği ve avladığı ürünleri ihraç ederken diğer taraftan da, ülkede bulunmayan ürünleri ithal edecektir.

Ülkemizde ithalat şartlarının kolay olduğu söylenemez. Halihazırdaki şartlar yüksek maliyet, çok enerji ve zaman sorunu yaşıyor. Kesinlikle daha basitleştirilmesinin gerekliliğine inanıyoruz. İthal ürünler yerli ürünlerle rekabet ortamını zorlamıyor. Çünkü ürün çeşitleri farklılık gösteriyor. İthal edilen ürünlerin hijyen şartları ülkesine ve tedarik edilen firmaya göre farklılık gösteriyor. Bu konuda dikkatli ve özenli olmak büyük önem taşıyor

DESAD'ın gündemde yeni bir projesi var mı?

DESAD olarak, deniz ürünleri tüketime alışkanlığının çocuklukta kazanılmaya başladığından hareket ile ilkokullardan başlamak üzere, bu konuda çalışmalar yapılmasının önemine inanıyoruz. İstanbul İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile bir protokol çerçevesinde bu tür bir projenin pilot çalışmalarını başlattık. Çocuklardan çok olumlu tepkiler aldık. Onlarla balık üzerine yaptığımız interaktif workshoplara ilgi büyük. Projenin genişleyerek devam etmesi için çalışmaları sürdürüyoruz. **FD**