



İSTANBUL'DA EKMEKÇİLİK SEKTÖRÜ, SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ





İSTANBUL
TİCARET
ODASI 1882



İstanbul
Düşünce
Akademisi

İSTANBUL'DA EKMEKÇİLİK SEKTÖRÜ, SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

HAZIRLAYANLAR

Prof.Dr. M.Ömer Azabağaoğlu

Doç.Dr.Gökhan Unakıtan

Sektörel Etütler ve Araştırmalar

YAYIN NO: 2018-3

İstanbul, 2018

Copyright © İstanbul Ticaret Odası (İTO)/İstanbul Düşünce Akademisi (İDA)

Tüm haklar saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, İTO/İDA'nın önceden yazılı izni olmaksızın mekanik olarak, fotokopi yoluyla veya herhangi bir şekilde çoğaltılamaz. Eserin bazı bölümleri veya paragrafları, sadece araştırma veya özel çalışmalar amacıyla, yazarın adı ve İTO/İDA birlikte belirtilmek suretiyle kullanılabilir.

Bu araştırma İstanbul Kalkınma Ajansı'nın desteklediği İstanbul Bilgiyi Ticarileştirme ve Araştırma Mekanizmalarının Kurulumu Projesi kapsamında hazırlanmıştır.

İçerik ile ilgili tek sorumluluk eserin yazarına/yazarlarına ait olup İTO, İDA, İSTKA, ve Kalkınma Bakanlığı'nın görüşlerini yansıtmamaktadır.

ISBN 978-605-137-670-7 (Basılı)
ISBN 978-605-137-671-4 (Elektronik)

İTO Bilgiyi Ticarileştirme ve Araştırma Vakfı
İstanbul Düşünce Akademisi
Tel: (212) 455 64 52
İTO Çağrı Merkezi
Tel: 444 0 486

İTO/İDA yayınları için ayrıntılı bilgi
İDA ile İTO İleri Araştırmalar
Koordinatörlüğü Dokümantasyon
Biriminden alınabilir.

Tel : (212) 455 63 29
Faks : (212) 512 06 41
E-posta: ito.yayin@ito.org.tr
İnternet: www.ito.org.tr
Adres : Reşadiye Caddesi 34112
Eminönü - Fatih / İstanbul

KAPAK TASARIM
Mod Ajans Reklamcılık ve Tic. Ltd. Şti.
Tel: (212) 227 63 50 - www.modajans.com

BASKI, CİLT
Bayko Matbaa ve Yayıncılık Hiz. San. Tic. Ltd. Şti.
Tel: (212) 567 64 41- www.baykomatbaa.com

İSTANBUL'DA EKMEKÇİLİK SEKTÖRÜ, SORUNLAR VE ÇÖZÜMLERİ

Prof.Dr. M. Ömer AZABAĞAOĞLU

Prof.Dr. M. Ömer Azabağaoğlu 1970 yılında Edirne'nin Havsa ilçesinde doğdu. 1992 yılında Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümünden mezun oldu. 1994 yılında Trakya Üniversitesi'nde Araştırma Görevlisi olarak görev yapmaya başladı. Aynı üniversitede 1995 yılında Yüksek Lisansını 1999 yılında Doktora eğitimini tamamladı. Doktora eğitimini tamamladıktan sonra aynı yıl Yardımcı Doçent kadrosuna atandı. 2006 yılında Trakya Üniversitesi'nden ayrılarak kurulan Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümünde görevine devam etti. 2010 yılında Doçent, 2015 yılında da Profesör unvanları aldı. Adı geçen bölümde Bölüm Başkanı olarak görevine devam etmektedir. Çalışma konusu gıda ve tarım ürünlerinin pazarlaması üzerinedir. Ayrıca, pazarlama araştırmaları, gıda ürünlerinde tüketici tercihi ve eğilimleri, ürün ve sektör analizleri konularında çalışmalar yapmaktadır. Uluslararası alan indekslerinde taranan toplam 40 araştırma makalesi ve bildiri bulunmaktadır. Yurtiçi yayımlanan makale, bildiri ve projelerle birlikte toplamda 70'in üzerinde eseri bulunmaktadır. Evli ve 1 çocuk babasıdır.

Doç.Dr. Gökhan UNAKITAN

Doç.Dr. Gökhan UNAKITAN 1973 yılında Edirne'de doğdu. Orta öğrenimini bu şehirde tamamladıktan sonra 1995 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümünden mezun oldu. 1996 yılında Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalında Yüksek Lisans eğitimine başladı ve 1997 yılında aynı bölümde Araştırma Görevlisi olarak görev yapmaya başladı. 1998 yılında Yüksek Lisans eğitimini ve 2003 yılında Doktora eğitimini aynı bölümde tamamladı. 2004 yılında Trakya Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tarım Politikası ve Yayım Anabilim Dalına Yardımcı Doçent olarak atandı. Kadrosu 2006 yılında yeni kurulan Namık Kemal Üniversitesine aktarıldı. 2013 yılında Doçent unvanını aldı. Adı geçen bölümde bölüm başkan yardımcılığı, Erasmus koordinatörlüğü, staj komisyonu başkanlığı gibi görevleri yürütmekte; eğitim ve araştırma faaliyetlerine devam etmektedir. Çalışma konuları arasında tarımsal işletme analizi ve planlama, çok değişkenli istatistik yöntemler, ekonometrik modeller ve tahminleme bulunmaktadır. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan 25 makalesi, ulusal ve uluslararası sempozyum ve kongrelerde sunulu 46 bildiri bulunmaktadır. 16 projede yürütücü ve araştırmacı olarak görev almıştır. 7 yüksek lisans ve 2 doktora tezine danışmanlık yapmıştır. Evli ve iki çocuk babasıdır.

İÇİNDEKİLER

Sunuş	13
1. Giriş	15
1.1. Materyal ve Yöntem.....	19
1.2. Araştırmanın Kapsamı	20
2. Araştırma Bulguları	21
2.1. İşletmelerin Yasal Statüleri	21
2.2. İşletmelerin Faaliyete Başlama Yılları.....	22
2.3. İşletmelerin Ruhsat Durumları.....	23
2.4. İşletmelerin Konumları	25
2.5. İşletmelerin Mülkiyet Durumları	26
2.6. İşletmelerin Toplam Çalışanları	28
2.6.1. İşletmelerde İstihdam Edilen Geçici Çalışanlar	30
2.6.2. İşletmelerde İstihdam Edilen Yabancı Uyruklu Çalışanlar	31
2.6.3. İşletmelerde Yönetici Pozisyonunda İstihdam Edilen Çalışanlar	32
2.6.4. İşletmelerde Tezgâhtar Pozisyonunda İstihdam Edilen Çalışanlar	33
2.6.5. İşletmelerde Muhasebe Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar	34
2.6.6. İşletmelerde Usta Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar	35
2.6.7. İşletmelerde İşçi Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar	36
2.6.8. İşletmelerin Şoför Pozisyonunda Çalışanları	37
2.7. İşletmelerin Üretim Sistemleri	38
2.8. İşletmelerin Ekmek Pişirmede Kullandıkları Yakıt Türleri	40
2.9. İşletmelerin Aylık Kurulu Kapasiteleri	41

2.10. İşletmelerin Günlük Üretim ve Satış Fiyatları.....	47
2.11. İşletmelerin Satış Kanalları.....	51
2.12. İşletmeler Açısından Ekmekğin İdeal Gramajları.....	52
2.13. Unlu Mamuller ve Ekmek Sektörü ile İlgili Yargılara Katılım.....	54
2.14. İşletmeler Açısından Sektörün En Önemli Sorunları.....	57
2.15. Üyesi Olunan Resmi Kurumlara Yapılan Aidat Ödemeleri ve Bu Kurumlardan Duyulan Memnuniyet Düzeyleri	62
2.15.1. Üyesi Olunan Resmi Kurumlar.....	62
2.15.2. Üyesi Olunan Resmi Kurumlardan Duyulan Memnuniyet Düzeyi	63
2.15.3. Üye Olunan Resmi Kurumlara Ödenen Aidat Tutarları.....	65
2.16. Üyesi Olunan Sivil Toplum Kuruluşları	67
2.17. İşletmelerin Ekmekçilik Sektörü Hakkındaki Görüşleri.....	68
3. Ekmekçilik ile İlgili Mevzuat	69
3.1. Gıda Üretim ve Satış Yerleri Yönetmeliği (10.07.1996, R.G. Sayı. 22692)	69
3.2. İşyerlerinde Aranacak Genel Şartlar (2005/9207 nolu yönetmelik) .	73
3.3. Fırıncı Esnafının Uyması Gereken Rekabet Kuralları	75
3.4. Mevzuat İle İlgili Olarak Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri	77
3.4.1. Fırın Tesis Edilmesiyle İlgili Problemler	78
3.4.2. Azami Fiyat Belirleme ile İlgili Yaşanan Problemler	80
3.4.3. İstanbul Ticaret Borsası Kaynaklı Problemler	81
3.4.4. Haksız Rekabet ile Ortaya Çıkan Problemler	82
3.4.5. Ambalaj Problemi	83
3.4.6. Pazar Gününün Tatili Edilmemesi Problemi.....	84
3.4.7. İstanbul Halk Ekmek Fabrikası'nın Pazarlama Avantajı	85
4. Sonuç ve Öneriler.....	87
Referanslar	93

Ekler	94
EK1. İşletmelerin Ürün Cinsine Göre Günlük Üretim İle Birim ve Toptan Satış Fiyat Aralığı	94
EK1. İşletmelerin Ürün Cinsine Göre Günlük Üretim İle Birim ve Toptan Satış Fiyat Aralığı (Devamı)	95
EK2. Önemlilik Derecelerine Sektörün En Önemli Sorunlarının Frekans .. Aralığı.....	96
EK3. Araştırma Anket Formu	97

ÇİZELGE LİSTESİ

Çizelge	2.1. İşletmelerin Yasal Statüleri	18
Çizelge	2.2. İşletmelerin Faaliyete Başlama Yılları	19
Çizelge	2.3. İşletmelerin Ruhsat Durumları	20
Çizelge	2.3.1. İşletmelerin Yasal Statüleri ile Unlu Mamul Ruhsat Durumu	21
Çizelge	2.4. İşletmelerin Konumları	22
Çizelge	2.4.1. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Kuruluş Yerleri	23
Çizelge	2.5. İşletmelerin Mülkiyet Durumları	23
Çizelge	2.5.1. İşletmelerin Yasal Statüleri ile İşletmelerin Mülkiyet Durumları	24
Çizelge	2.6. İşletmelerde Toplam Çalışanlar	25
Çizelge	2.6.1 İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Toplam Çalışanları	26
Çizelge	2.6.2 İşletmelerde Geçici Çalışanlar	27
Çizelge	2.6.3 İşletmelerin Yabancı Uyruklu Çalışanları	28
Çizelge	2.6.4. İşletmelerde Yönetici Pozisyonunda Çalışanlar	29
Çizelge	2.6.5. İşletmelerde Tezgâhtar Pozisyonunda Çalışanlar	30
Çizelge	2.6.6. İşletmelerde Muhasebe Pozisyonunda Çalışanlar	31
Çizelge	2.6.7. İşletmelerde Usta Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar	32
Çizelge	2.6.8. İşletmelerde İşçi Pozisyonunda Çalışanlar	33
Çizelge	2.6.9. İşletmelerde Şoför Pozisyonunda Çalışanlar	34
Çizelge	2.7.1. İşletmelerde Ekmek ve/veya Unlu Mâmül Üretim Sistemleri	35
Çizelge	2.7.2. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Fırın Tipleri	36
Çizelge	2.8. İşletmelerin Ekmek Pişirmede Kullandıkları Yakıt Türleri	37
Çizelge	2.9.1. Ürün Cinslerinin, Üretim Sistemi Açısından Kurulu Aylık Kapasite Ortalamaları	38
Çizelge	2.9.2. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Kurulu Aylık Ekmek Üretim Kapasiteleri	39
Çizelge	2.9.3 İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Ekmek Üretimi Kapasite Kullanım Oranları	40

Çizelge	2.9.4. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Ekmek Üretimi Kapasite Kullanım Oranlarının Sınıflandırılması	41
Çizelge	2.9.5. İşletmelerin Kurulu Kapasitelerine Göre Ekmek Üretimi Kapasite Kullanım Oranları	42
Çizelge	2.9.6. Fırın Tipine Göre Kapasite Kullanım Oranları	43
Çizelge	2.9.7. Fırın Tipine Göre Kapasite Kullanım Sınıfları	44
Çizelge	2.10.1. İşletmelerin Ürün Bazında Günlük Üretim ve Satış Miktarları	48
Çizelge	2.10.2. İşletmelerin Ürün Bazında Toptan, Perakende fiyatları (TL)	49
Çizelge	2.10.3. Üretim Sistemleri Açısından Ortalama Günlük Üretim Miktarı	50
Çizelge	2.11. İşletmelerin Satış Kanalları	51
Çizelge	2.11.1. Üretim Sistemleri Açısından Satış Kanallarına Yapılan Ortalama Günlük Satış Adeti	52
Çizelge	2.12. İşletmeler Açısından Olması İstenen Ekmeğin Standart Gramajı.....	52
Çizelge	2.12.1. Üretim Sistemleri Açısından Ekmeğin Olması İstenen Gramajı	53
Çizelge	2.13. Sektör ile İlgili Yargılara Ait Ortalamalar	56
Çizelge	2.14. Katılımcılar Açısından Önem Derecelilerine Göre Sektörün En Önemli Sorunlarının Yüzdeler Oranları	58
Çizelge	2.14. Katılımcılar Açısından Önemlilik Derecelilerine Göre Sektörün En Önemli Sorunlarının Yüzdeler Oranı (devam)	59
Çizelge	2.14.1a. Likert Ölçeklerinin Üretim Sistemleri Açısından Ortalamaları	60
Çizelge	2.14.1b. Likert Ölçeklerinin Üretim Sistemleri Açısından Ortalamaları (devam).....	61
Çizelge	2.15.1. Üyesi Olunan Resmi Kurumlar	62
Çizelge	2.15.2. Üyesi Olunan Resmi Kurumların Memnuniyet Ortalamaları	64
Çizelge	2.15.3.1 İstanbul Ticaret Odası'na Ödenen Aidat Tutarları	65
Çizelge	2.15.3.2. Fırıncılar Esnaf Odası'na Ödenen Aidat Tutarları	65
Çizelge	2.15.3.3. Ticaret Borsasına Ödenen Aidat Tutarları	66

Çizelge	2.15.3.4. İstanbul Sanayi Odası'na Ödenen Aidat Tutarları	66
Çizelge	2.16. Üyesi Olunan Sivil Toplum Kuruluşları	67
Çizelge	2.17. İşletmelerin Ekmekçilik Sektörü Hakkındaki Görüş ve Önerileri	68

GRAFİK LİSTESİ

Grafik 2.1.	İşletmelerin Yasal Statüleri.....	22
Grafik 2.2.	İşletmelerin Faliyete Başlama Yılları.....	23
Grafik 2.3.	İşletmelerin Ruhsat Durumları.....	24
Grafik 2.4.	İşletmelerin Konumları.....	25
Grafik 2.5.	İşletmelerin Mülkiyet Durumları.....	27
Grafik 2.6.	İşletmelerde Toplam Çalışanlar.....	28
Grafik 2.6.1.	İşletmelerde Geçici Çalışanlar.....	30
Grafik 2.6.2.	İşletmelerin Yabancı Uyruklu Çalışanları.....	32
Grafik 2.6.3.	İşletmelerde Yönetici Pozisyonunda Çalışanlar.....	33
Grafik 2.6.4.	İşletmelerde Tezgahtar Pozisyonunda Çalışanlar.....	34
Grafik 2.6.5.	İşletmelerde Muhasebe Pozisyonunda Çalışanlar.....	34
Grafik 2.6.6.	İşletmelerde Usta Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar.....	35
Grafik 2.6.7.	İşletmelerde İşçi Pozisyonunda Çalışanlar.....	36
Grafik 2.6.8.	İşletmelerde Şoför Pozisyonunda Çalışanlar.....	37
Grafik 2.7.1.	İşletmelerde Ekmek Ve/Veya Unlu Mamül Üretim Sistemleri.....	38
Grafik 2.8.	İşletmelerin Ekmek Pişirmede Kullandıkları Yakıt Türleri.....	40
Grafik 2.12.	İşletmeler Açısından Olması İstenen Ekmeğin Standart Gramajı.....	53
Grafik 2.15.1.	Üyesi Olunan Resmi Kurumlar.....	63
Grafik 2.16.	Üyesi Olunan Sivil Toplum Kuruluşları.....	67

SUNUŞ

Ekmek, bir taraflıyla ait olduğu toplumun kültürünü ve geleneğini yansıtırken, diğer taraflıyla da emeği ve kutsallığı ifade etmektedir. Kültürel değerler kadar ekonominin de önemli bir parçasını oluşturmakta olan ekmek; halkımızın her dönem en temel besin kaynaklarından da biri olagelmıştir.

Beslenmemizin temel taşlarından biri olmasının yanında, hem ekonomik bir olgu hem de kültürel bir değer olması ekmeğin ülkemizde önemli bir yerde konumlanmasına sebep olmaktadır. Bu nedenle üretim, dağıtım ve tüketimin her aşamasında yoğun bir ekonomik faaliyet içeren ve başlı başına büyük bir hacim oluşturan ekmekçilik sektörünün genel görünümünün sağlıklı bir şekilde ortaya çıkarılması önem arz etmektedir.

Ne var ki ülkemizdeki ekmek ve ekmekçilik sektörü ile ilgili elimizde kapsamlı ve güncel, bilgi ve veri bulunmamaktadır. Dolayısıyla, sektör olarak ülkemiz ekonomisi için böylesine önemli bir yer tutan ekmekçilik hakkındaki sorunların, üretim ve tüketimdeki beklentiler işığında ele alınması zorunlu hale gelmiştir. Bu konudaki eksikliği gidermek için, sektörle ilgili kapsamlı bir araştırma yaptırılarak, sektörün üreticiler açısından talep ve beklentilerinin tespiti hedeflenmiştir.

Bu amaçla hazırlanan çalışmamız; İstanbul’un 29 ilçesinde 219 fırın ile yapılan anket verilerine göre düzenlenmiştir. İstanbul’daki ekmekçilik sektörünün verileri derlenmiş olup, mevcut durumu analiz edilmiştir. Genel olarak işletmelerin ye oldukları kurumlar, üretim ve pazarlama durumları, ekmek israfı, fırın ruhsatı, haksız rekabet, kalifiye eleman eksikliği, ekmeğin gramajı ve fiyatı gibi sektörün başlıca sorunlarının tespiti ve analizi amaçlanmış olup; ekmek üreticisinin beklentilerine ve çözüm önerilerine yer verilmiştir.

Odamız ve İTO Bilgiyi Ticarileştirme ve Araştırma Vakfı İstanbul Düşünce Akademisi ile ortaklaşa hazırlanan “İstanbul’da Ekmekçilik Sektörü, Sorunlar ve çözüm nerileri” isimli çalışmamızın tüm üyelerimize, ilgili kişi ve kuruluşlara faydalı olmasını diliyorum. Başta, anılan çalışmanın hayata geçirilmesine vesile olan Odamız 12 No.lu Ekmek, Un ve Unlu Mamüller Meslek Komitesi yeleri olmak üzere, söz konusu çalışmayı hazırlayan Prof. Dr. M. Ömer Azabağaoğlu ve Doç. Dr. Gökhan Unakıtan ile çalışmanın hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkürlerimi sunarım.

Av. Nurcan TURAN
Genel Sekreter Vekili

1. Giriş

İnsan beslenmesinin yapıtaşlarından bir tanesi de karbonhidratlardır. Vücudun ihtiyaç duyduğu enerjinin karşılanmasında karbonhidratlar önemli bir görev üstlenirler. Temelde karbonhidrat ihtiyacımızı karşılayan besinler ise tahıllardır. Tahıl veya hububat olarak adlandırdığımız taneli bitkilerin içerdiği B1 ve B2 vitamini ile niasin beslenmede önemli rol oynarken, lifli maddeler sindirime önemli katkı koyar.

Ekmeğin tarihine göz atıldığında medeniyetlerin tarihi kadar eski olduğu görülmektedir. MÖ. 4000'li yıllarda Babillilerin özel fırınlarda ekmeği yaptığını bilinmektedir. Ekmeği, insanoğlunun bilinen en eski, en temel ve önemli gıda maddesidir. İnsanlık tarihi incelendiğinde bulunduğu ve kullanılmaya başlandığı tarihten bugüne insanoğlu ekmeğinden asla vazgeçmemiştir. İçinde bulunan besin öğeleri, doyurucu özelliği ve ucuz enerji kaynağı oluşu ekmeği vazgeçilmez bir ürün haline getirmiştir.

Ülkemiz için de tahıllar ve ekmeği tüketimi önemli bir beslenme kaynağıdır. Türkiye'de yıllık kişi başına tahıl tüketimi 220 kg civarında olup dünyada dördüncü sırada yer almaktadır (Kuter, 2011). Ekmeği olarak bakıldığında ise 2016 yılında kişi başına 150 kg ekmeği tüketimine ulaştığımız belirlenmiştir. Bu rakam 2000 yılında 199,6 kg olarak hesaplanmış ve Guinness Rekorlar Kitabı'na girmiştir. Daha sonraki yıllarda düşme eğilimine girmiş olup 2012 yılından itibaren tekrar artmaya başlamıştır. Tüketim olarak bizi 90 kg ile Almanya ve 80 kg ile Rusya izlemektedir. Bu en yakın rakibimize göre yaklaşık iki katı bir tüketime denk gelmektedir. Ülkemizde tüketilen ekmeğin %90'ı beyaz ekmeğdir. Ancak şehirlerde bu rakamın %80'nin altına gerilediği tespit edilmiştir. Tüketici boyutunda yapılan birçok akademik çalışmada, ankete katılanlar tarafından ekmeği en temel gıda maddesi olarak tanımlanmıştır.

Ekmeği, çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun ateşte, saç üzerinde, tandırda, fırında veya tepside pişirilmesiyle hazırlanan bir yiyecektir. Türkiye'de ekmeği genel olarak buğday unundan yapılmaktadır. Fakat son yıllarda insanların sağlıklı beslenme eğilimleri, daha zengin içeriğe sahip karışık tahıllı ekmeğler ve damak tadı açısından çavdarlı, yulafı, mısırlı

vb. tarzda ekmeklere olan talepleri de artmıştır. Fakat genel olarak en çok tüketilen ekmeğin buğday unundan yapılmış somun şeklindeki beyaz ekmeğidir.

Türk Gıda Kodeksinin Ekmek ve Ekmek Çeşitleri konusunda yayınladığı tebliğe göre ekmeğin ve ekmeğin çeşitlerinin özellikleri tanımlanmıştır.

Ekmek: Buğday ununa su, tuz, maya (*accharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğurulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Bunlara ek olarak üretilen ekmeğin çeşitleri ise aşağıda şekildedir:

1) Tam Buğday Ekmeği: Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğidir. Tam tahıl buğday, pirinç mısır, çavdar, yulaf gibi tahıl tanelerinin kabuğundan ve özünden ayrılmamış halidir. Genellikle tahıllar, çeşitli işlemlere tabi tutularak esmerden beyaza çevrilirler. Tahılların işlenerek beyaz una dönüştürülmesi besin değerini düşürmektedir. İçeriklerindeki vitamin, mineral ve lifler bu işlemlerle önemli oranda kaybolurlar. Tam tahıl ürünleri beslenme açısından çok daha faydalıdır. Tam tahıl ürünleri, işlenmiş tahıl ürünlerine göre daha yüksek oranda posa içerdiği için daha doyurucudur. Bu nedenle kilo almayı önleyerek obezite ve diğer sağlık sorunlarına karşı önlem için önemli bir yapıya sahiptir. Tam tahılların içindeki antioksidan maddeler çeşitli kanser türlerine karşı kalkan oluşturur. Tam tahılların içerdiği yüksek posa miktarı, kolon kanserini engelleyici özelliğe sahiptir. Tam tahılların vücudun insülin ihtiyacını ve diyabet riskini azalttığı da tespit edilmiştir. 2012 yılında yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri tebliğiyle “Tam Buğday Unlu Ekmek” tanımı da literatüre geçmiştir. Bu ekmeğin özelliği buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilmesidir.

2) Kepekli Ekmek: Buğday ununa en az % 10, en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğidir. Piyasada “kepek ekmeği” adıyla satılan ekmeğin, kepeği alınmış buğday ununa kepek eklenerek yapılır. Bu ekmeğin de çavdar ekmeğine benzer. Aynı şekilde bağırsak hareketlerinin azlığından oluşan kabızlıklarda, şeker hastalığında, kolesterol

yüksekliğinde beyaz ekmeğe yerine kullanılması yararlı olur.

3) Çavdarlı Ekmeğe: Buğday ununa en az %30 oranında çavdar unu, çavdar kırmısı veya çavdar ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe. Çavdar dağlık yörelerimizde yetiştirilir. Çavdar taneleri buğdaya göre daha koyu renktedir. Tanenin kepek kısmı ayrılmadığından B vitaminleri ve mineraller açısından zengindir. Çavdarlı ekmeğe, özellikle kabızlık problemi olan insanlar için önemli bir gıda maddesidir. Ayrıca, yetişkin şeker hastalarına, kan şekerini hızlı yükseltmediği için önerilir. Yine kanlarında kolesterol yüksek olanlar için uygun bir ekmeğe türüdür.

4) Yulaflı Ekmeğe: Buğday ununa en az % 15 oranında yulaf unu veya yulaf ezmesi veya yulaf kepeği veya yulaf kırığı veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe. Yulaf sağlıklı miktarda E vitamini, B vitamini, kalsiyum, magnezyum ve potasyum gibi mineraller ve az miktarda selenyum, bakır, çinko, demir ve manganez gibi mineraller içermektedir. Yulafın içinde bulunan çözünebilir lif arterleri tıkayıp kalp hastalıklarına neden olmadan önce kolesterolü yok etmesi açısından son yıllarda çok tercih edilen bir ekmeğe çeşididir.

5) Mısırlı Ekmeğe: Buğday ununa en az % 20 mısır unu ya da mısır irmiği ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe. Bu ekmeğe çeşidinin en önemli faydası kolesterolün düzenlenmesine yardımcı olmasıdır. Ayrıca damar sertliğini önlediği ve A vitamini açısından zengin olduğu için gözlere ve dişlere iyi geldiği ifade edilmektedir. İdrar yollarını temizleyici ve idrar sökücü etkisi olduğu da kaydedilmiştir.

6) Karışık Tahıllı Ekmeğe: Buğday ununa, her birinden en az % 5 oranında olmak üzere mısır, arpa, yulaf, çavdar, pirinç, triticale unları, kırmaları veya ezmelerinden en az üçü ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe.

7) Vakfikebir/Trabzon Ekmeği: Normal mayalı hamurun bekletilmesiyle asitliği yükselen ekşimiş hamurun, 4-8 saatlik fermantasyon süresi ile kabartılarak, 180-200°C de pişirilmesi sonucu elde edilen en az 2 kg ağırlığındaki ekmeğe. 2012 yılındaki tebliğle bu ekmeğe tipi kodeksten çıkartılmıştır.

8) Ekşi hamur ekmekleri: Tahıl unlarına su, tuz, maya, geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle elde edilen ekşi veya ekşi hamur ilavesiyle hazırlanan hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile üretilen ekmeğin ve ekmeğin çeşitlerini tanımlamaktadır. Türk Gıda Kodeksi'ne 2012 yılında dahil edilmiştir.

9) Diğer Ekmek Çeşitleri: Bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl kırması, tahıl irmiği, buğday, arpadan elde edilen malt unu, soya unu, bitkisel yağ, süt ve süt türevleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesi ile tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğin çeşitleridir.

Ekmekçilik en eski mesleklerin başında gelse de, fırıncılık sektörünün halen çözüm bekleyen birçok sorunu bulunmaktadır. İşletmelerin küçüklüğü ve geleneksel yapısı, teknoloji kullanımının yetersizliği, ambalajlama, ekmeğin israfı, ruhsatsız işyerlerinin varlığı nedeniyle yaşanan veya belediye ekmeğin fiyatlarının neden olduğu haksız rekabet, kapasite kullanım oranının düşüklüğü, zincir marketlerde yaşanan yoğun rekabet sektörün çözüm bekleyen acil sorunları arasında yer almaktadır.

Ekmekçilik ve unlu mamuller sektöründe kaliteden çok, ucuz mal ve teçhizat teminine ağırlık verilerek maliyet düşürme yoluna gidilmektedir. Fakat kısa vadede çözüm olarak görünen bu yöntem, uzun vadede sektöre zarar vermektedir. Bu yöntemin tercih edilmesinin en önemli sebeplerinden biri ise sektörde yoğun olarak yaşanan haksız rekabet sorununun aşılabilmesidir. Uygulanan yanlış politikalar sonucu ruhsatsız faaliyetlerine devam eden fırın işletmeleri, ihtiyaç fazlasına neden olmakta ve bu nedenle ortaya çıkan fırın enflasyonu atıl kapasite, haksız rekabet, kalitesiz üretim ve ekmeğin üreten fırınlarda yetersiz denetimler gibi sorunları da beraberinde getirmektedir (ÇT O, 2017). Tüm bunların ışığında ekmeğin ve unlu mamuller sektörünün değişen çağa ayak uyduramamasına neden olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle çok hızlı değişen tüketim kültürü ve alışkanlıkları sektör tarafından geç fark edilmiştir. Buna ek olarak, 1990 yılı sonrasında hızla yayılan modern gıda perakendecileri, fırıncıların işini daha da zorlaştırmıştır.

Sektörde belki de en önemli sorunlardan bir tanesi bölgesel olarak yeni işletmelerin piyasa giriş engellerinin bulunmaması olarak ifade edilmektedir. Aynı bölgede ihtiyacın çok üzerinde fırın tesisine izin verilmektedir. Böylece ekmekçilik sektöründe mevcut kurulu kapasitenin genellikle piyasa talebine göre fazla olması dolayısıyla düşük kapasite kullanımı, hem verimliliği düşürmekte hem de üreticilerinin birbirleriyle yıpratıcı bir rekabete girmesine neden olmaktadır.

Bu çalışmanın amacı İstanbul ilinde faaliyet gösteren ekmek ve unlu mamuller işletmelerinin genel yapılarını ortaya koymak ve mevzuatla ilgili sorunlarını tespit etmek ve bu sorunlara yönelik çözüm önerileri getirmektir. Elde edilecek bulgular ve çözüm önerileri sektörün önündeki mevzuat ile ilgili engellerin ortadan kaldırılmasında yol gösterici olacaktır.

1.1. Materyal ve Yöntem

Çalışmada kullanılacak olan veriler, İstanbul ilinde faaliyet gösteren ve İstanbul Ticaret Odası'na (İTO) kayıtlı olan ekmek ve unlu mamuller işletmelerine yönelik yapılan saha çalışmasından elde edilmiştir. İstanbul ilinde faaliyette bulunan ve İTO'ya kayıtlı ekmek ve unlu mamul üreten işletmelerin sayısı 2.645'tir¹. Rastgele örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenen örnek hacmine göre İstanbul ilinde toplam 29 ilçede 219 fırın işletmecisi/işletme sahibi ile görüşülmüştür.

Bir diğer veri kaynağı da mevzuatla ilgili Resmi Gazete ve konuyla ilgili benzer nitelikte olan çalışmalardır.

1 İTO'ya üye olan firmalar dışında yaklaşık 950 fırının da İstanbul Ekmek Fırıncılar, Sanatkarlar ve Ekmek Satıcıları Esnaf Odasına kaydı olduğu öğrenilmiştir.

1.2. Araştırmanın Kapsamı

- İşletmenin yasal statüsü,
- Faaliyet süresi,
- İşletmenin ruhsat durumu,
- İşletmenin konumu/kuruluş yeri,
- İşletmenin mülkiyet durumu,
- Çalışan sayısı,
- Geçici çalışan sayısı,
- Yabancı uyruklu çalışan sayısı,
- Pozisyonlara göre çalışan sayıları,
- Ekmek ve unlu mamul üretim sistemi,
- Ekmek pişirmede kullanılan yakıt türü,
- Kurulum kapasitesi (aylık) ve Kullanılan kapasite (aylık),
- Satışı yapılan ekme ve unlu mamuller,
- Ekmek ve unlu mamullerin günlük üretim miktarları, satış adetleri, birim fiyatları (toptan perakende)
- Ekmeğin gramajının ne kadar olması gerektiğine yönelik görüşler,
- Ekmek ve unlu mamullere yönelik yargılar hakkındaki değerlendirme sonuçları,
- Sektörün öncelikli sorunları,
- Üye olunan resmi kurumlar ve bu kurumlardan duyulan memnuniyet seviyesi,
- Üye olunan sivil toplum kuruluşları,
- Ekmek ve unlu mamuller sektörü ile ilgili görüş ve öneriler alınarak analiz edilmiştir.

2. Araştırma Bulguları

Çalışma kapsamında İstanbul ilinin farklı ilçe ve semtlerinde faaliyet gösteren 219 ekmek fırını ve unlu mamuller imalatçısı ile anket çalışması yapılmıştır. Araştırmanın bu bölümünde, saha sonucundan elde edilen verilere yer verilmiştir.

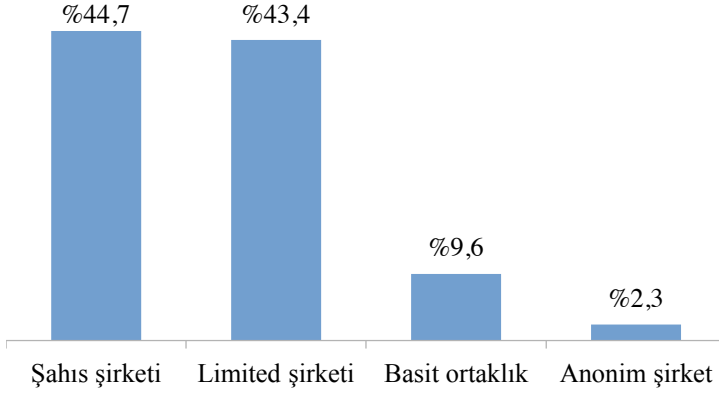
Çizelge 2.1. İşletmelerin Yasal Statüleri

	Adet	%
<i>Şahıs şirketi</i>	98	44,7
<i>Basit ortaklık</i>	21	9,6
<i>Limited şirketi</i>	95	43,4
<i>Anonim şirketi</i>	5	2,3
<i>Toplam</i>	219	100,0

2.1. İşletmelerin Yasal Statüleri

İşletmelerin yasal statüleri incelendiğinde örnekleme dâhil olan 98 işletmenin şahıs işletmesi olduğu, 95 işletmenin limited şirket olarak yönetildiği, 21 işletmenin basit ortaklık ve 5 işletmenin de anonim ortaklık olduğu görülmektedir. İşletmelerin hukuki statüleri oransal olarak incelendiğinde Çizelge 2.1'den görüldüğü üzere yoğunluğun %44,7 ile şahıs şirketleri ve %43,2 ile limited şirketlerde olduğu görülmektedir.

Grafik 2.1. İşletmelerin Yasal Statüleri



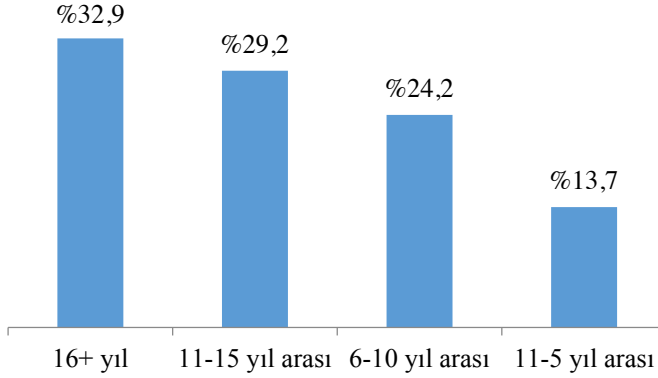
2.2. İşletmelerin Faaliyete Başlama Yılları

Ankete katılan işletmelerin %33'ü 16 yıldan daha uzun süredir faaliyetlerini sürdürdüklerini belirtmişlerdir. 11-15 yıl aralığında faaliyette bulunan işletmelerin oranı ise %29'dur. İşletmelerin büyük çoğunluğunun 10 yılın üzerinde geçmişe sahip oldukları görülmektedir. 11 yıl ve daha eski işletmelerin sayısı toplamın %62'sini oluşturmaktadır. Çizelge 2.2'de işletmelerin faaliyete başlama yıllarının dağılımı ayrıntılı olarak verilmektedir.

Çizelge 2.2. İşletmelerin Faaliyete Başlama Yılları

	Adet	%
1-5 yıl arası	30	13,7
6-10 yıl arası	53	24,2
11-15 yıl arası	64	29,2
16 ve üzeri yıl	72	32,9
<i>Toplam</i>	219	100,0

Grafik 2.2. İşletmelerin Faaliyete Başlama Yılları



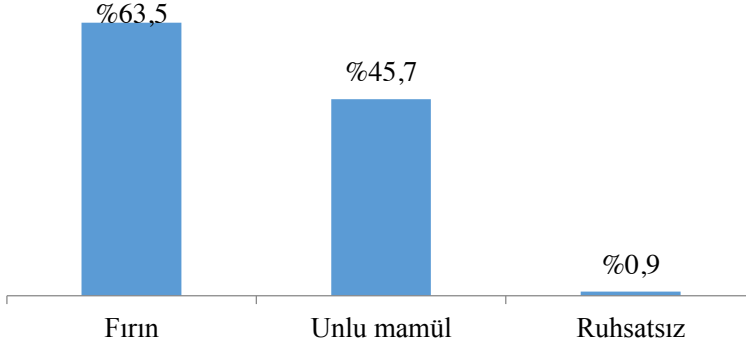
2.3. İşletmelerin Ruhsat Durumları

Saha araştırmasından elde edilen sonuçlara göre işletmelerin tamamına yakınının ruhsatlı olduğu görülmektedir. Ancak anket verileri ile yapılan derinlemesine görüşmelerde ruhsatsız işletmelerin sayısının oransal olarak nispeten fazla olduğu görülmektedir. Çizelge 2.3'te görüldüğü üzere işletmelerin %63,5'inde fırın ruhsatı bulunurken, %45,7'sinde unlu mamuller ruhsatı bulunmaktadır. İşletmelerin 22'sinde hem fırın hem de unlu mamuller ruhsatı bulunmaktadır. Bu tip işletmelerin oranı ise yaklaşık olarak %10 seviyesindedir. Ruhsatsız faaliyet gösteren işletmelerin oranı ise yaklaşık %1'dir.

Çizelge 2.3. İşletmelerin Ruhsat Durumları

	Adet	%
<i>Fırın</i>	139	63,5
<i>Unlu mamül</i>	100	45,7
<i>Ruhsatsız</i>	2	0,9
<i>Toplam</i>	219	100,0

Grafik 2.3. İşletmelerin Ruhsat Durumları



Çizelge 2.3.1’de işletmelerin yasal statüleri ve ruhsat durumları karşılaştırmalı olarak verilmektedir. Elde edilen verilere göre verilen fırın ruhsatlarının %45,3’ü şahıs şirketlerine, %9,4’ü basit ortaklıklara, %43,9’u limited şirketlerine ve %1,4’ü anonim şirketlere verilmiştir. Unlu mamul ruhsatına sahip olan firmaların %41’i şahıs şirketi, %11’i basit ortaklık, %45’i limited şirket ve %3’ü anonim şirkettir. Ruhsatsız 2 işletmenin limited şirket olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 2.3.1. İşletmelerin Yasal Statüleri ile Unlu Mamul Ruhsat Durumu

	Fırın		Unlu mamul		Ruhsatsız		Toplam	
	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%
<i>Şahıs şirketi</i>	63	45,3	41	41	-	-	98	44,7
<i>Basit ortaklık</i>	31	9,4	11	11	-	-	21	9,6
<i>Limited şirketi</i>	61	43,9	45	45	2	100	95	43,4
<i>Anonim şirket</i>	2	1,4	3	3	-	-	5	2,3
Toplam	139	100,0	100	100	2	100	19	100,0

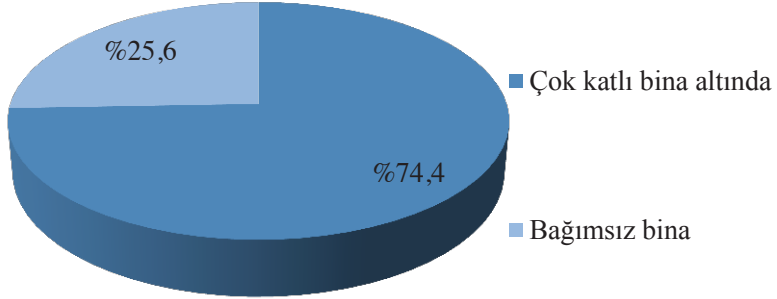
2.4. İşletmelerin Konumları

İşletmelerin kuruluş yerleri incelendiğinde %74,4'ünün bina altında faaliyet gösterdiği görülmektedir. İşletmelerin %25,6'sı ise bağımsız binalarda faaliyetlerini sürdürmektedirler.

Çizelge 2.4. İşletmelerin Konumları

	Adet	%
Çok katlı bina altında	163	74,4
Bağımsız bina	56	25,6
Toplam	219	100,0

Grafik 2.4. İşletmelerin konumları



Çizelge 2.4.1'de işletmelerin yasal statüleri ve kuruluş yerleri karşılaştırmalı olarak verilmektedir. Çizelgede şahıs şirketlerinin %79,6 gibi büyük bir çoğunluğunun çok katlı bina altında faaliyet gösterdiği görülmektedir. Basit ortaklık olan tüm fırınların ise çok katlı bina altında kurulduğu göze çarpmaktadır. Limited şirket statüsündeki fırınların %67,4'ü çok katlı bina altında faaliyet gösterirken %32,6'sı bağımsız binada faaliyet göstermektedirler. Anonim şirket statüsündeki tüm fırınlar ise bağımsız binalarda faaliyet göstermektedirler.

Çizelge 2.4.1. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Kuruluş Yerleri

	Şahıs şirketi	Basit ortaklık	Limited şirketi	Anonim şirket	Toplam
<i>Çok katlı bina altında</i>	78	21	64	0	163
<i>Çok katlı bina altında (%)</i>	79,6	100,0	67,4	0,0	74,4
<i>Bağımsız bina</i>	20	0	31	5	56
<i>Bağımsız bina (%)</i>	20,4	0,0	32,6	100,0	25,6
Toplam	98	21	95	5	219

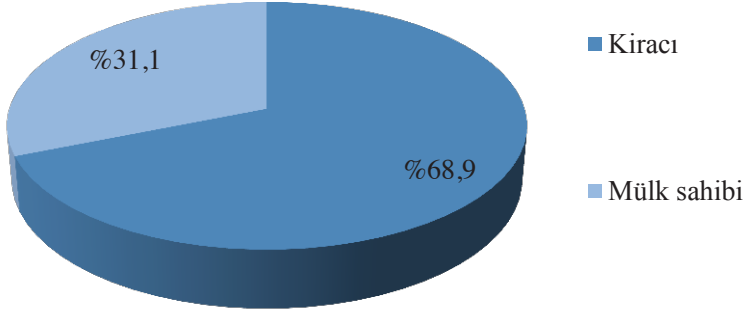
2.5. İşletmelerin Mülkiyet Durumları

İşletmelerin %68,9 gibi büyük bir çoğunluğunun kiracı konumunda olduğu Çizelge 2.5'te görülmektedir. Mülk sahibi olan işletmelerin oranı ise %31,1 dir.

Çizelge 2.5. İşletmelerin Mülkiyet Durumları

	Adet	%
<i>Kiracı</i>	151	68,9
<i>Mülk sahibi</i>	68	31,1
Toplam	219	100,0

Grafik 2.5. İşletmelerin Mülkiyet Durumları



Çizelge 2.5.1'de işletmelerin yasal statüleri ile faaliyet gösterdikleri binaların mülkiyet durumları karşılaştırmalı olarak verilmiştir. Şahıs şirketlerinin %79,6 gibi büyük bir çoğunluğu kiracı konumunda iken %20,4'ü mülk sahibidir. Limited şirket statüsündeki fırınların da %64,2'si kiracı konumundadır. Anonim şirketlerin mülkiyet durumu incelendiğinde %60'ının kiracı olduğu, basit ortaklık statüsündeki fırınların ise %57,1'inin mülk sahibi olduğu göze çarpmaktadır.

Çizelge 2.5.1. İşletmelerin Yasal Statüleri ile İşletmelerin Mülkiyet Durumları

	Şahıs şirketi	Basit ortaklık	Limited şirketi	Anonim şirket	Toplam
<i>Kiracı</i>	78	9	61	3	151
<i>Kiracı (%)</i>	79,6	42,9	64,2	60	68,9
<i>Mülk sahibi</i>	20	12	34	2	68
<i>Mülk sahibi (%)</i>	20,4	57,1	35,8	40,0	31,1
Toplam	98	21	95	5	219

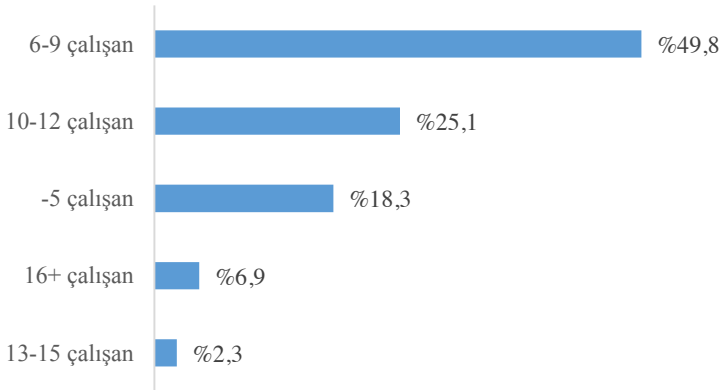
2.6. İşletmelerin Toplam Çalışanları

İşletmelerin çalışan sayıları incelendiğinde yoğunluğun 6-9 arası çalışanı olan firmalarda olduğu görülmektedir. İşletmelerin %49,8'inde 6-9 çalışan bulunurken %25,1'inde 10-12 çalışan bulunmaktadır. 5 çalışandan az olan işletmelerin oranı %18,3 iken 13 ve daha fazla çalışanı olan işletmelerin oranı %6,9'dur.

Çizelge 2.6. İşletmelerde Toplam Çalışanlar

	Adet	%
-5 çalışan	40	18,3
6-9 çalışan	109	49,8
10-12 çalışan	55	25,1
13-15 çalışan	5	2,3
13 ve üzeri çalışan	15	6,9
Toplam	219	100,0

Grafik 2.6. İşletmelerde Toplam Çalışanlar



İşletmelerin yasal statüleri göz önüne alınarak yapılan değerlendirmede elde edilen bulgulara göre çalışan sayılarının dağılımı Çizelge 2.6.1'de verilmektedir. Genel olarak fırınlarda çalışan sayılarının 6-9 kişi arasında yoğunlaştığı görülmektedir. Şahıs şirketlerinde 6-9 arası çalışan sayısına sahip işletmelerin oranı %56,1 iken basit ortaklıklarda bu oran %57,1 ve limited şirketlerde ise %44,2'dir. Anonim şirket statüsündeki işletmelerde ise çalışan sayısının 10 ve üzeri olduğu görülmektedir.

Çizelge 2.6a İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Toplam Çalışanlar

	Şahıs şirketi	Basit ortaklık	Limited şirketi	Anonim şirket	Toplam
-5 çalışan	25	3	12	0	40
3-5 çalışan (%)	25,5	14,3	12,6	0,0	18,3
6-9 çalışan	55	12	42	0	109
6-9 çalışan (%)	56,1	57,1	44,2	0,0	49,8
10-12 çalışan	18	5	30	2	55
10-12 çalışan (%)	18,4	23,8	31,6	40,0	25,1
13-15 çalışan	0	0	3	2	5
13-15 çalışan (%)	0,0	0,0	3,2	40,0	2,3
16+ çalışan	0	1	8	1	10
16+ çalışan (%)	0,0	4,8	8,4	20,0	4,6
Toplam	98	21	95	5	219

2.6.1. İşletmelerde İstihdam Edilen Geçici Çalışanlar

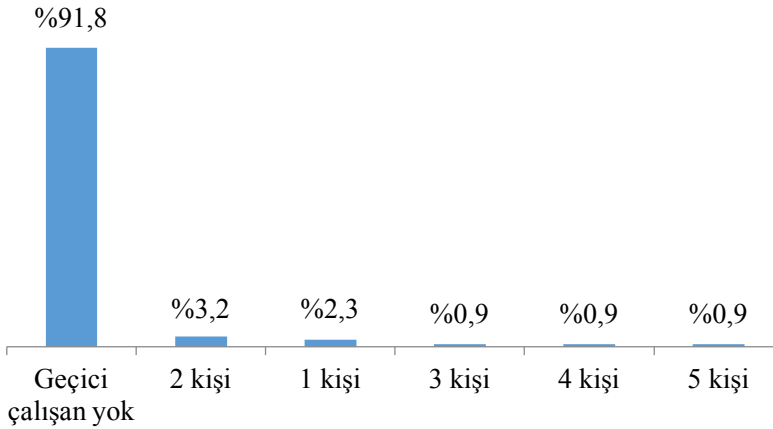
İşletmelerde istihdam edilen geçici çalışan işçilerin durumları incelendiğinde işletmelerin büyük bir çoğunluğunun geçici işçi çalıştırmadıkları görülmektedir. İşletmelerin %91,8'inde geçici işçi çalıştırılmamaktadır.

İşletmelerin %8,2'sinde ise geçici işçi çalıştırılmakta olup dağılımları Çizelge 2.6.2'de ayrıntılı olarak verilmektedir.

Çizelge 2.6.1 İşletmelerde Geçici Çalışanlar

	Adet	%
1 Kişi	5	2,3
2 Kişi	7	3,2
3 Kişi	2	0,9
4 Kişi	2	0,9
5 Kişi	2	0,9
Geçici çalışan yok	201	91,8
Toplam	219	100,0

Grafik 2.6.1 İşletmelerde Geçici Çalışanlar



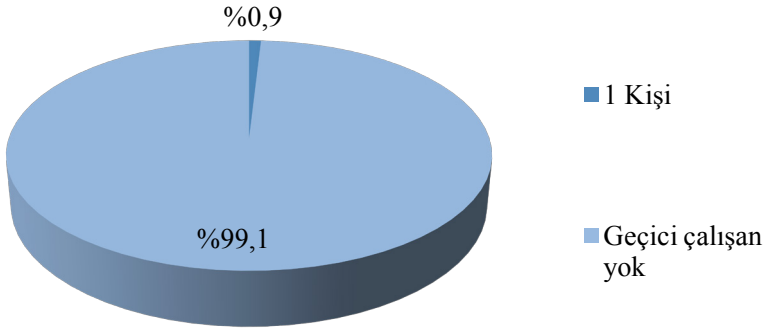
2.6.2. İşletmelerde İstihdam Edilen Yabancı Uyruklu Çalışanlar

İşletmelerin yabancı işçi çalıştırma durumları incelendiğinde yalnızca 2 işletmenin yabancı işçi çalıştırdığı görülmektedir. Saha çalışması öncesi yapılan görüşmelerde yabancı uyruklu çalışanlarla ilgili sorunların bulunduğu dile getirilmiştir. Ancak saha çalışması sonucunda elde edilen bulgulara göre işletmelerin yabancı uyruklu çalışanlarının olmadığı görülmektedir. Saha çalışması sonucunda elde edilen bu sonuçlara rağmen durum farklılık göstermektedir. Öncelikle yabancı işçi çalıştırmak pek çok kurala tabi olup genel olarak örneklem dışında kalan işletmelerin kayıtdışı çalıştırdıkları belirtilmektedir. Ayrıca bir işletmede kayıt dışı yerli ya da yabancı işçi çalıştırılmasına yönelik çok yüksek cezaları olduğu için işletmelerin bunu belirtmeyeceği ortadadır.

Çizelge 2.6.2 İşletmelerin Yabancı Uyruklu Çalışanları

	Adet	%
<i>1 Kişi</i>	2	0,9
<i>Çalışan yok</i>	217	99,1
<i>Toplam</i>	219	100,0

Grafik 2.6.2 İşletmelerin Yabancı Uyruklu Çalışanları



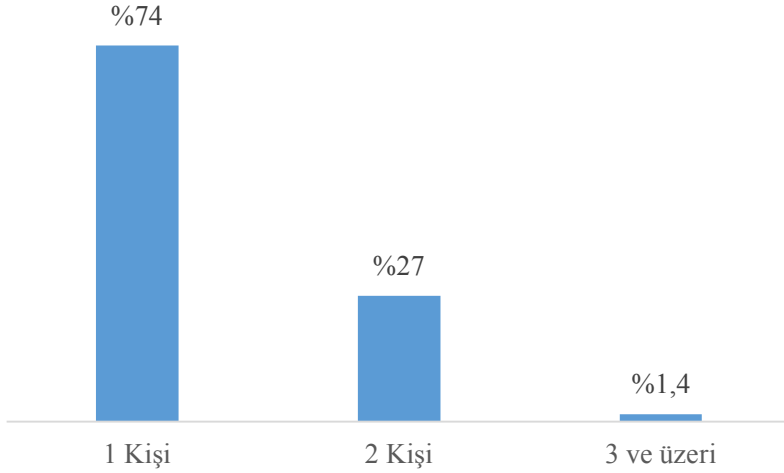
2.6.3. İşletmelerde Yönetici Pozisyonunda İstihdam Edilen Çalışanlar

Ankete katılan işletmelerin %74'ünde 1 kişi, %24,7'sinde 2 kişi ve %1,4'ünde ise 3 ve daha fazla sayıda yönetici olduğu görülmektedir.

Çizelge 2.6.3. İşletmelerde Yönetici Pozisyonunda Çalışanlar

	Adet	%
<i>1 Kişi</i>	162	74,0
<i>2 Kişi</i>	54	24,7
<i>3 ve üzerii</i>	3	1,4
<i>Toplam</i>	<i>219</i>	<i>100,0</i>

Grafik 2.6.3. İşletmelerde Yönetici Pozisyonunda Çalışanlar



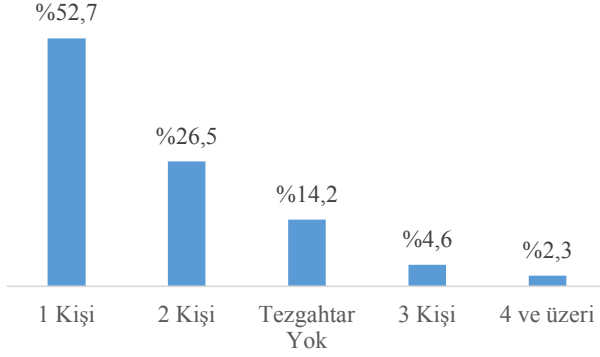
2.6.4. İşletmelerde Tezgâhtar Pozisyonunda İstihdam Edilen Çalışanlar

İşletmelerin %52,5'inde 1, %26,5'inde 2, %4,6'sında 3, %2,'sinde ise 4 ve üzerinde tezgâhtar çalıştığı görülmektedir. İşletmelerin %14,2'sinde tezgâhtar bulunmadığı ve tezgâhtan satış işlerinin farklı pozisyonundaki çalışanlara yaptırdıkları görülmüştür.

Çizelge 2.6.4. İşletmelerde Tezgâhtar Pozisyonunda Çalışanlar

	Adet	%
1 Kişi	115	52,7
2 Kişi	58	26,5
3 Kişi	10	4,6
4 ve Üzeri Kişi	5	2,3
Tezgahtar Yok	31	14,2
	219	100,0

Grafik 2.6.4. İşletmelerde Tezgahtar Pozisyonunda Çalışanlar



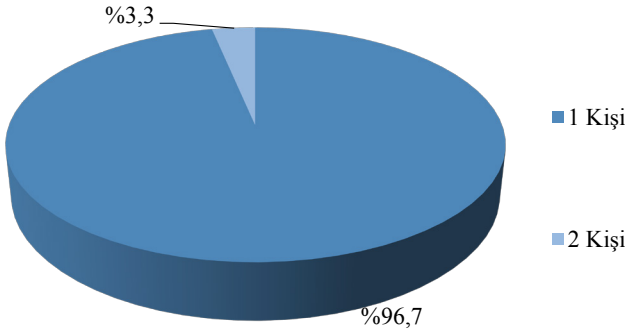
2.6.5. İşletmelerde Muhasebe Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar

Ankete katılım sağlayan toplam 219 işletmenin 61'inde muhasebe pozisyonunda çalışan bulunmaktadır. Bu işletmelerin %96,7'sinde 1 muhasebe çalışanı var iken %3,3'ünde ise 2 muhasebe çalışanı bulunmaktadır.

Çizelge 2.6.5. İşletmelerde Muhasebe Pozisyonunda Çalışanlar

	Adet	%
1 Kişi	59	96,7
2 Kişi	2	3,3
Toplam	61	100,0

Grafik 2.6.5. İşletmelerde Muhasebe Pozisyonunda Çalışanlar



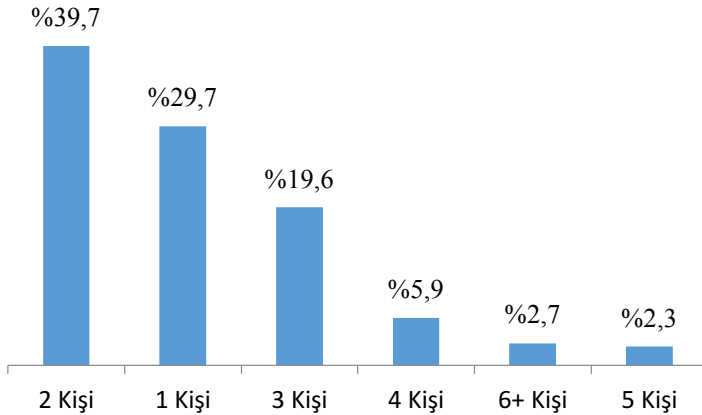
2.6.6. İşletmelerde Usta Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar

Çalışmaya katılan işletmelerde usta pozisyonunda çalışanlar incelendiğinde işletmelerin %29,7' sinde 1 adet ustanın, %39,7'sinde 2 ustanın, %19,6'sında 3 ustanın, %10,9'unda 4 ve daha fazla ustanın çalıştığı görülmektedir.

Çizelge 2.6.6. İşletmelerde Usta Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar

	Adet	%
1 Kişi	65	29,7
2 Kişi	87	39,7
3 Kişi	43	19,6
4 Kişi	13	5,9
5 Kişi	5	2,3
6 ve üzeri kişi	6	2,7
Toplam	219	100,0

Grafik 2.6.6. İşletmelerde Usta Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar



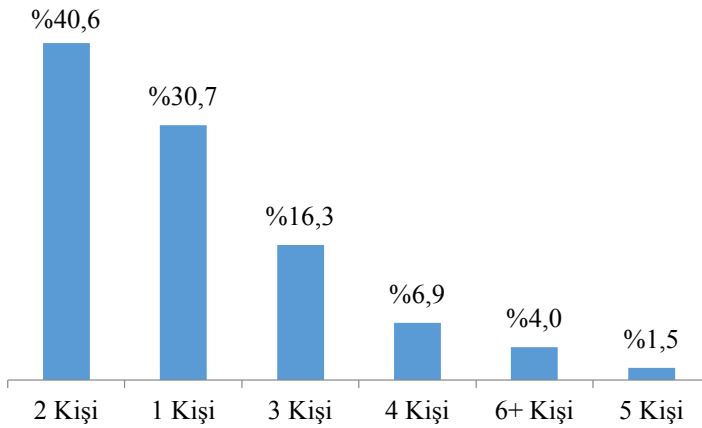
2.6.7. İşletmelerde İşçi Pozisyonunda Çalışmak Üzere İstihdam Edilen Çalışanlar

İşletmelerde işçi pozisyonunda istihdam edilen kişiler incelendiğinde yani herhangi bir mesleki vasfı bulunmayan çalışanlara baktığımızda, işletmelerin %30,7'sinde 1 işçi, %40,6'sında 2 işçi, %16,3'ünde 3 işçi, %6,9'unda 4 işçi, %1,5'inde 5 işçi, %4'ünde ise 6 ve üzerinde işçi çalıştığı görülmüştür.

Çizelge 2.6.7. İşletmelerde İşçi Pozisyonunda Çalışanlar

	Adet	%
1 Kişi	62	30,7
2 Kişi	82	40,6
3 Kişi	33	16,3
4 Kişi	14	6,9
5 Kişi	3	1,5
6 ve üzeri kişi	8	4,0
Toplam	202	100,0

Grafik 2.6.7. İşletmelerde İşçi Pozisyonunda Çalışanlar



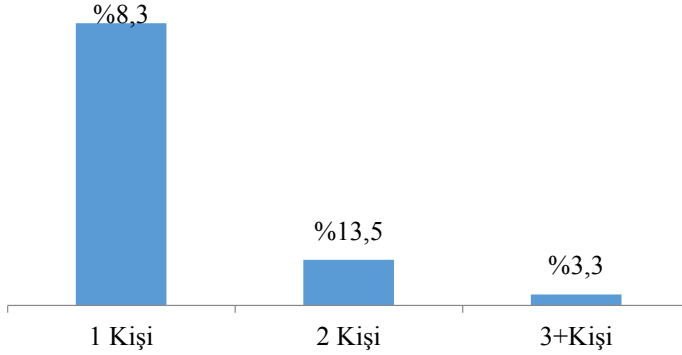
2.6.8. İşletmelerin Şoför Pozisyonunda Çalışanları

İşletmelerin %83,3'ünde 1, %13,5'inde 2 ve %3,3'ünde ise 3 ve üzerinde şoför çalışmaktadır.

Çizelge 2.6.8. İşletmelerde Şoför Pozisyonunda Çalışanlar

	Adet	%
1 Kişi	179	83,3
2 Kişi	29	13,5
3 ve üzeri Kişi	7	3,3
Toplam	215	100,0

Grafik 2.6.8. İşletmelerde Şoför Pozisyonunda Çalışanlar



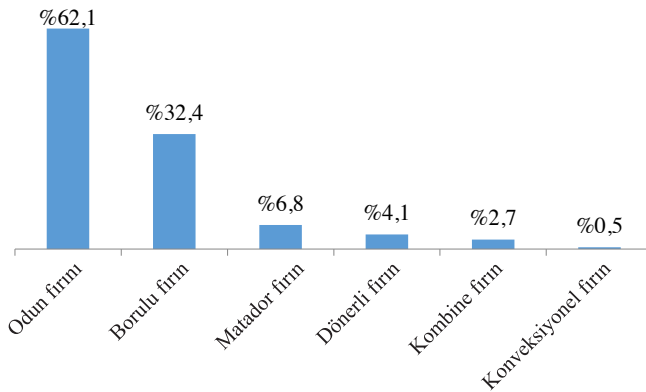
2.7. İşletmelerin Üretim Sistemleri

İşletmelerin üretim sistemleri incelendiğinde saha çalışmasında ele alınan işletmelerin %62,1'inin geleneksel odun fırını olarak faaliyet gösterdiği görülmektedir. Odun fırınlarını %32,4 ile borulu fırın kullanan işletmeler takip ederken matador tip fırın kullanan işletmeler %6,8 orana sahiptir. İşletmelerin kombine fırın kullanma oranı ise %2,7 olarak belirlenmiştir. Çizelge 2.7.1'de işletmelerin fırın tiplerinin dağılımı verilmektedir.

Çizelge: 2.7.1. İşletmelerde Ekmek ve/veya Unlu Mâmül Üretim Sistemleri

	Adet	%
<i>Odun fırını</i>	136	62,1
<i>Matador fırını</i>	15	6,8
<i>Borulu fırını</i>	71	32,4
<i>Dönerli fırını</i>	9	4,1
<i>Kombine fırını</i>	6	2,7
<i>Konveksiyonel fırını</i>	1	0,5
Toplam	219	100,0

Grafik 2.7.1. İşletmelerde Ekmek ve/veya Unlu Mamül Üretim Sistemleri



Çizelge 2.7.2’de işletmelerin yasal statüleri ile fırın tipleri karşılaştırmalı olarak verilmektedir. Saha çalışmasında görüşülen işletmelerin bazılarında birden fazla pişirme tesisi olması nedeniyle dağılım 238 fırın tipi üzerinden yapılmıştır. Şahıs şirketlerinde, basit ortaklık ve limited şirket statüsünde olan işletmelerde ağırlıklı olarak geleneksel odun fırını kullanıldığı göze çarpmaktadır. Odun fırını kullanan işletmeleri borulu tip fırın kullanan işletmeler takip etmektedir. Matador ve dönerli fırının kullanım oranları %2,1 - %9,5 arasında değişim göstermektedir. Anonim şirket statüsündeki işletmelerin fırın tipi tercihlerinin matador, borulu ve kombine fırın olduğu görülmektedir.

Çizelge 2.7.2. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Fırın Tipleri

	Şahıs şirketi	Basit ortaklık	Limited şirketi	Anonim şirket	Toplam
<i>Odun fırını</i>	61	10	65	0	136
<i>Odun fırın (%)</i>	62,2	47,6	68,4	0,0	62,12
<i>Matador fırın</i>	5	2	6	2	15
<i>Matador fırın (%)</i>	5,1	9,5	6,3	40,0	5,5
<i>Borulu fırın</i>	31	11	27	2	71
<i>Borulu fırın (%)</i>	31,6	52,4	28,4	40,0	29,2
<i>Dönerli fırın</i>	6	1	2	0	9
<i>Dönerli fırın (%)</i>	6,1	4,7	2,1	0,0	2,3
<i>Kombine fırın</i>	3	1	0	2	6
<i>Kombine fırın (%)</i>	1,0	4,7	0,0	40,0	0,9
<i>Konveksiyonel</i>	1	0	0	0	1
<i>Konveksiyonel (%)</i>	1,0	0,0	0,0	0,0	
<i>Toplam</i>	98	21	95	5	219

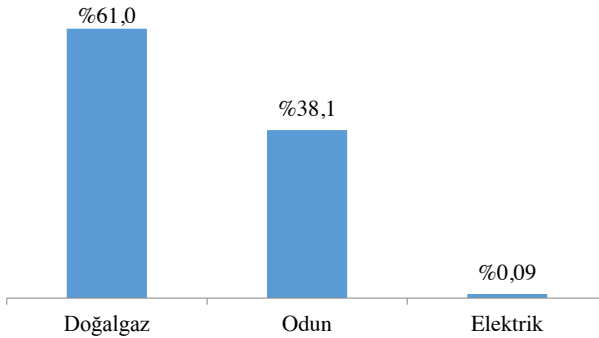
2.8. İşletmelerin Ekmek Pişirmede Kullandıkları Yakıt Türleri

İşletmelerin kullandıkları yakıt türleri incelendiğinde en yüksek payı %61 ile doğal gazın aldığı görülmektedir. Odun ateşi ile ekmek üreten işletmelerin oranı %38,1 dir. Çizelge 2.7 ve Çizelge 2.8’den görüldüğü üzere işletmelerin büyük bir kısmının “odun fırını” olarak geçiyor olmasına karşın ekmek üretiminde yakıt olarak doğalgaz kullanıldığı görülmektedir. Bunun nedeninin kurulu fırın sisteminin odun ile ısıtılmasına uygun olmasına rağmen doğalgaz kullanımının daha rahat olması ve odun kullanımının çevreye daha zarar vermesi nedeniyle doğalgaz ile çalışabilecek hale dönüştürülmesi olduğu belirtilmektedir.

Çizelge 2.8. İşletmelerin Ekmek Pişirmede Kullandıkları Yakıt Türleri

	Adet	%
<i>Doğalgaz</i>	138	61,0
<i>Odun</i>	86	38,1
<i>Elektrik</i>	2	0,09
Toplam	219	100,0

Grafik 2.8. İşletmelerin Ekmek Pişirmede Kullandıkları Yakıt Türleri



2.9. İşletmelerin Aylık Kurulu Kapasiteleri

İşletmelerin kurulu aylık kapasiteleri incelendiğinde Matador tip fırını olan işletmelerin kapasitelerinin diğerlerine göre yüksek olduğu göze çarpmaktadır. Ekmek üzerimi açısından incelendiğinde ise ortalama 391 bin adet kapasite ile matador fırın ilk sırayı alırken 251 bin adet kapasite ile borulu fırın ve 169 bin adet kapasite ortalaması ile dönerli fırın takip etmektedir.

Simit ve poğaçaya üretimi açısından incelendiğinde de matador fırın olan işletmelerin kapasitesinin ilk sırayı aldığı görülmektedir. Simit ve poğaçaya üretiminde ortalama aylık kapasite sıralamasında ikinci sırayı endüstriyel fırınlar almaktadır.

İşletmeler hamur işleme açısından incelendiğinde 92 ton ile ilk sırayı dönerli fırın olan işletmelerin, ikinci sırayı matador fırın olan işletmelerin ve üçüncü sırayı borulu fırını olan işletmelerin aldığı görülmektedir.

Çizelge 2.9.1. Ürün Cinslerinin, Üretim Sistemi Açısından Kurulu Aylık Kapasite Ortalamaları

	Ekmek (Ortalama)	Simit/Poğaçaya (Ortalama)	Pasta (Ortalama)	Hamur (Ortalama)	Un (Ortalama)
<i>Odun fırın</i>	133.235	21.239	1.065	52.156	42.523
<i>Matador fırın</i>	391.333	37.307	1.250	89.000	71.666
<i>Borulu fırın</i>	251.831	28.336	2.490	70.568	57.627
<i>Dönerli fırın</i>	169.444	24.222	440	92.000	72.000
<i>Endüstriyel fırın</i>	94.167	35.333	520	52.500	41.666
<i>Konveksiyonel fırın</i>	50.000	22.000	700	13.000	10.000
<i>Toplam</i>	185.388	23.014	1.621	59.862	48.588

Un işleme kapasiteleri incelendiğinde 72 ton/ay ile matador ve dönerli fırını olan işletmelerin ilk sırayı aldıkları görülmektedir. İşletmelerin ürünler bazında kurulu aylık kapasiteleri Çizelge 2.9.1’de ayrıntılı olarak verilmektedir. Çizelgede dikkat çekici noktanın konveksiyonel fırın olan işletmelerin tüm ürünler için işleme kapasitelerinin diğer fırınlara göre düşük olduğu söylenebilir.

Çizelge 2.9.2. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Kurulu Aylık Ekmek Üretim Kapasiteleri

	Şahıs şirketi	Basit ortaklık	Limited şirketi	Anonim şirket	Toplam
<i>75.000 adet</i>	24	8	4	3	39
%	24,5	38,1	4,2	60,0	17,8
<i>75.000– 150.000</i>	50	9	49	1	109
%	51,0	42,9	51,6	20,0	49,8
<i>150.001-225.000</i>	17	2	26	0	45
%	17,3	9,5	27,4	0,0	20,5
<i>225.001-300.000</i>	4	2	12	0	18
%	4,1	9,5	12,6	0,0	8,2
<i>300.001-500.000</i>	0	0	2	0	2
%	0,0	0,0	2,2	0,0	1,0
<i>500000+</i>	3	0	2	1	6
%	3,1	0,0	2,1	20,0	2,7
Toplam	98	21	95	5	219

Tüm işletmeler ortalaması incelendiğinde aylık ortalama ekmek üretim kapasitesinin 185 bin adet, simit poğaçı üretim kapasitesinin 23 bin adet, hamur işleme kapasitesinin 59 ton ve un işleme kapasitesinin 48 ton olduğu görülmektedir.

İşletmelerin kurulu ekmek işleme kapasiteleri ile yasal statüleri arasındaki ilişkileri ortaya koymak üzere Çizelge 2.9.2 oluşturulmuştur. İşletmelerin genel olarak 75.000-150.000 adet kapasite aralığında kurulduğu görülmektedir. İşletmelerin %49,8 (yaklaşık yarısı) bu aralıktaki kurulu kapasiteye sahiptir. İşletmelerin %20,5'i 150.000-225.000 adet kapasite aralığında iken %17,8'i 75.000 adetten daha düşük kapasiteye sahiptir.

İşletmelerin ekmek üretiminde kapasite kullanım oranı ortalamasının %49 olduğu görülmektedir. Her ne kadar yüksek kapasite kullanım oranına sahip işletmeler olsa da ortalama kapasite kullanım oranının %49 olması işletmelerin pazarlama sorunlarının olduğu ya da fırınların kuruluş aşamasında gerçekçi fizibilite analizlerinin yapılmadan tesis edilmesi anlamına gelmektedir. Çizelge 2.9.3'te işletmelerin yasal statülerine göre ekmek üretimi kapasite kullanım oranları verilmektedir. En yüksek ortalama kapasite kullanım oranı %57 ile şahıs şirketlerine aittir. Bunu %53 ile anonim şirketler, %48 ile basit ortaklık ve %42 ile limited şirketler takip etmektedir.

Çizelge 2.9.3 İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Ekmek Üretimi Kapasite Kullanım Oranları

	Ortalama	Minimum	Maksimum
<i>Şahıs şirketi</i>	%57	%23	%100
<i>Basit ortaklık</i>	%48	%25	%83
<i>Limited şirketi</i>	%42	%11	%90
<i>Anonim şirket</i>	%53	%36	%60
Genel	%49	%11	%100

İşletmelerin geneli incelendiğinde %53'ünün ekmek üretimi kapasite kullanım oranının %50'nin altında kaldığı görülmektedir. %50'nin altında kalan işletmeler arasında limited şirketler ön plana çıkmaktadır. Limited şirketlerin %73,7 gibi büyük bir çoğunluğu %50'nin altında kapasite kullanım oranına sahiptir. İşletmelerin %37,4'ü %50-%75 aralığında kapasite kullanım oranına sahip iken %9,6'sı %75'ten daha yüksek kapasite kullanım oranına sahiptir.

Çizelge 2.9.4. İşletmelerin Yasal Statülerine Göre Ekmek Üretimi Kapasite Kullanım Oranlarının Sınıflandırılması

	Şahıs şirketi	Basit ortaklık	Limited şirketi	Anonim şirket	Toplam
%50'den düşük işletme (adet)	36	9	70	1	116
%50'den düşük işletme (%)	36,7	42,9	73,7	20,0	53,0
%50-75 arası işletme (adet)	46	9	23	4	82
%50-75 arası (%)	46,9	42,9	24,2	80,0	37,4
%75'ten yüksek işletme (adet)	16	3	2	0	21
%75'ten yüksek işletme (%)	16,3	14,3	2,1	0,0	9,6
Toplam	98	21	95	5	219

İşletmelerin kurulu kapasitelerine göre ekmek üretimi kapasite kullanım oranları Çizelge 2.9.5'te ayrıntılı olarak verilmektedir. %50 den düşük kapasite kullanım oranına sahip işletmelerin 75.000-150.000 adet aralığında yoğunlaştığı (%49,8) görülmektedir.

Çizelge 2.9.5. İşletmelerin Kurulu Kapasitelerine Göre Ekmek Üretimi Kapasite Kullanım Oranları

	%50'den düşük	%50-75 arası	%75'ten yüksek	Toplam
75.000 (adet)	18	14	7	39
75.000(%)	15,5	17,1	33,3	17,8
75.000–150.000 (adet)	45	55	9	109
75000–150000 (%)	38,8	67,1	42,9	49,8
150001-225000 (adet)	30	12	3	45
150001-225000(%)	25,9	14,6	14,3	20,5
225001-300.000 (adet)	17	1	0	18
225001-300.000 (%)	14,7	1,2	0,0	8,2
300.001-500.000 (adet)	0	0	2	2
300001-500.000 %	0,0	0,0	9,6	1,0
500.000+ (adet)	6	0	0	6
500.000+ (%)	5,2	0,0	0,0	2,7
Toplam	116	82	21	219

İşletmelerin kullandıkları fırın tiplerine göre ekmek üretiminde kapasite kullanım oranları Çizelge 2.9.6’da gösterilmektedir. Ortalama kapasite kullanım oranları incelendiğinde “Dönerli fırın” tipi kullanan fırınların ortalama kapasite kullanım oranının %54 olduğu görülmektedir. En düşük ortalama kapasite kullanım oranının ise “Matador” tipi fırın kullanan işletmelerde olduğu görülmektedir.

Çizelge 2.9.6. Fırın Tipine Göre Kapasite Kullanım Oranları

	Ortalama	Minimum	Maksimum
<i>Odun Fırını</i>	%48	%14	%100
<i>Matador Fırın</i>	%47	%24	%90
<i>Borulu Fırın</i>	%52	%11	%88
<i>Dönerli Fırın</i>	%54	%43	%67
<i>Endüstriyel Fırın</i>	%51	%43	%60
Genel	%49	%11	%100

İşletmelerin fırın tipleri ile kapasite kullanım oranları karşılaştırıldığında “odun” fırını kullanan işletmelerin %59,6’sının %50 kapasitenin altında çalıştığı, “matador tipi” fırın kullanan işletmelerin ise %66,7 gibi bir kısmının %50 kapasitenin altında çalıştığı görülmektedir. “Dönerli” fırın tipine sahip işletmelerin içinde %50 kapasite altında çalışanların oranı da %60’tır. Genel olarak incelendiğinde fırınların %53’ü %50 kapasitenin altında çalışmaktadırlar. %50-75 kapasite kullanım oranı aralığında çalışan işletmelerin içinde “borulu” fırın kullananların oranı %51,6 dır. %75’ten yüksek kapasite ile çalışanların oranı tüm fırınlar için %9,6’dır. Çizelge 2.9.7’de kapasite kullanım oranı sınıfları ayrıntılı olarak verilmektedir.

Çizelge 2.9.7. Fırın Tipine Göre Kapasite Kullanım Sınıfları

	Odun Fırını	Matador Fırını	Borulu Fırını	Dönerli Fırını	Endüstriyel Fırını	Toplam
<i>%50 den düşük işletme (sayı)</i>	81	8	23	3	1	116
<i>%50 den düşük işletme (%)</i>	59,6	66,7	35,9	60,0	50,0	53,0
<i>%50-75 arası işletme (sayı)</i>	44	2	33	2	1	82
<i>%50-75 arası işletme (%)</i>	32,4	16,7	51,6	40,0	50,0	37,4
<i>%75 ten yüksek</i>	11	2	8	0	0	21
<i>%75 ten yüksek işletme (%)</i>	8,1	16,7	12,5	0,0	0,0	9,6
Toplam	136	12	64	5	2	219

2.10. İşletmelerin Günlük Üretim ve Satış Fiyatları

İşletmelerin günlük üretim ve satış miktarları incelendiğinde en fazla sayıda üretilen ürünün standart beyaz ekmeği olduğu görülmektedir. İşletmelerin günlük beyaz ekmeği üretimi ortalama 2.140 adet olarak gerçekleşmektedir. Günde 18.000 adet üretim yapabilen işletmeler de bulunmaktadır. İşletmelerin tamamında standart beyaz ekmeği üretimi yapılırken diğer ürünler ise tüm işletmeler tarafından üretilmemektedir. Örneğin tahıllı ekmeği 79 adet işletmede, çavdar ekmeği 156 adet işletmede, Karadeniz ekmeği 40 adet işletmede, simit 183 adet işletmede ve kuru pasta ise 69 adet işletmede üretilmektedir. Diğer ürünlere ait üretim ve satış ortalamaları Çizelge 2.10 da ayrıntılı olarak verilmektedir.

Çizelge 2.10'da işletmeler açısından önemli olması nedeniyle perakende satış oranına da yer verilmiştir. Standart beyaz ekmeğin perakende satış oranı %40 olarak hesaplanmıştır. İşletmelerin kar marjının daha yüksek olması nedeniyle perakende satışlara önem verdiği bilinmektedir. Saha çalışmasında perakende satış oranı %90'a varan işletmelere de rastlanmıştır. Bunun yanı sıra ürettiği ekmeğin sadece %10'unu perakende satabilen işletmeler de bulunmaktadır. Köy ekmeği, bazlama, lavaş gibi bazı ürünlerin sadece perakende satışı bulunmaktadır.

Çizelge 2.10.1. İşletmelerin Ürün Bazında Günlük Üretim ve Satış Miktarları

	Fırın adedi	Günlük üretim miktarı	Min.	Maks.	Toptan satış miktarı	Peraken de satış miktarı	Peraken de satış oranı
<i>Standart Beyaz Ekmek</i>	218	2140,82	250	18000	1520,87	766,38	%40
<i>Kepekli Ekmek</i>	174	122,21	10	3000	175,64	63,89	%41
<i>Tahıllı Ekmek</i>	79	41,65	5	200	91,43	34,87	%28
<i>Çavdar Ekmeği</i>	156	71,22	5	400	88,33	52,5	%38
<i>Tuzsuz Ekmek</i>	87	45,78	2	250	91	35,32	%43
<i>Karadeniz Ekmeği</i>	40	48,5	5	400	73,33	42,5	%57
<i>Köy Ekmeği</i>	50	42,4	10	200	-	42,4	%100
<i>Bazlama</i>	14	53,57	10	100	-	53,57	%100
<i>Lavaş</i>	22	47,73	10	100	-	47,73	%100
<i>Simit</i>	183	192,13	15	1500	43,33	190,71	%54
<i>Poğaç/Çörek</i>	117	244,79	30	1500	106,67	239,32	%53
<i>Börek</i>	3	33,33	20	40	-	33,33	%100
<i>Baklava</i>	9	7,56	3	20	-	7,56	%100
<i>Kuru Pasta</i>	69	6,87	2	20	3	6,42	%45
<i>Yaş Pasta</i>	54	7,93	1	20	-	7,93	%100

İşletmelerin toptan ve perakende satış fiyatları incelendiğinde büyük farklılıkların olduğu görülmektedir. Standart beyaz ekmeğin toptan satış fiyatı ortalama 0,78 TL olmakla birlikte 0,50 TL gibi oldukça düşük fiyatlarla satış yapan işletmeler de mevcuttur. Perakende fiyat incelendiğinde ise azami fiyat uygulaması nedeniyle en yüksek fiyatın 1,25 TL olduğu görülmektedir. Buna karşın 0,75 TL ye ekme satan işletmeler de mevcuttur. Bu durum haksız rekabeti ortaya çıkarmaktadır. Diğer ekme çeşitlerinde herhangi bir fiyat düzenlemesi bulunmaması nedeniyle işletmeler belli özellik ve gramaja sahip ekmekleri belli piyasa fiyatından satmaktadırlar. Karadeniz ekmeği gibi farklı gramajlara sahip ürünlerin satış fiyatları da farklılık göstermektedir. Karadeniz ekmeği toptan olarak satılan bir işletme ürünü olduğundan dolayı toptan satış fiyatı olan 3,25 TL/adet perakende satış fiyatından yüksek görünmektedir. Diğer işletmelerde üretilen Karadeniz ekmeği gibi farklı ürünlere ait toptan ve perakende fiyat ortalamaları Çizelge 2.10.1' de ayrıntılı olarak verilmektedir.

İşletmelerin fırın tipleri ve ürün çeşitliliğine göre günlük ortalama üretim miktarları Çizelge 2.10.2'de gösterilmektedir. Günlük üretim

Çizelge 2.10.2. İşletmelerin Ürün Bazında Toptan, Perakende Fiyatları (TL)

	Toptan satış fiyatı	Min.	Maks.	Perakende satış fiyatı	Min.	Maks.
<i>Standart Beyaz Ekmek</i>	0,78	0,50	0,95	1,21	0,75	1,25
<i>Kepekli Ekmek</i>	0,78	0,50	1,00	1,23	1,00	1,50
<i>Tahıllı Ekmek</i>	0,94	0,80	1,00	1,74	1,25	2,50
<i>Çavdar Ekmeği</i>	0,86	0,65	1,00	1,8	1,00	2,50
<i>Tuzsuz Ekmek</i>	0,86	0,85	0,90	1,21	1,00	1,50
<i>Karadeniz Ekmeği</i>	3,25	3,25	3,25	2,7	1,50	4,00
<i>Köy Ekmeği</i>	-	-	-	1,76	1,00	3,00
<i>Bazlama</i>	-	-	-	1,59	1,25	2,00
<i>Lavaş</i>				1,94	1,25	2,50
<i>Simit</i>	0,83	0,80	0,85	1,14	1,00	1,50
<i>Poğaç/Çörek</i>	0,67	0,60	0,80	1,08	0,75	1,50
<i>Börek</i>	-	-	-	2,33	2,00	3,00
<i>Baklava</i>	-	-	-	29,44	25,00	35,00
<i>Kuru Pasta</i>	22,5	20,00	25,00	25,29	15,00	35,00
<i>Yaş Pasta</i>	-	-	-	30,37	18,00	45,00

ortalamaları incelendiğinde standart beyaz ekmekte odun, dönerli, endüstriyel ve konveksiyonel fırınların genel ortalamadan daha düşük günlük üretim yaptıkları, matador ve borulu fırın sistemine sahip olan işletmelerin ise günlük genel üretim ortalamasından daha fazla üretim yaptıkları görülmektedir. Diğer ekmek cinsleri incelendiğinde ise genel anlamda matador ve borulu fırın sistemine sahip olan işletmelerin diğer üretim sistemlerine haiz işletmelere kıyasla daha fazla üretim yaptıkları görülmektedir. Simit ve poğaçanın günlük üretim kapasitesi ortalamasına bakıldığında ise matador ve endüstriyel fırın sistemine sahip işletmelerin, diğer üretim sistemlerinden daha fazla üretim yaptıkları görülmektedir.

Çizelge 2.10.3. Üretim Sistemleri Açısından Ortalama Günlük Üretim Miktarı

	Odun fırını	Matador fırın	Borulu fırın	Dönerli fırın	Endüstriyel fırın	Konveksiyonel fırın
<i>Standart Beyaz Ekmek</i>	1.842,22	2.886,67	2.661,97	1.405,56	975,00	400,00
<i>Kepekli Ekmek</i>	76,70	133,57	196,53	45,56	31,67	50,00
<i>Tahıllı Ekmek</i>	32,29	47,14	62,88	37,14	45,00	50,00
<i>Çavdar Ekmeği</i>	56,84	64,62	106,73	37,78	21,00	50,00
<i>Tuzsuz Ekmeği</i>	44,81	29,17	50,38	15,00	18,33	-
<i>Karadeniz Ekmeği</i>	60,65	65,00	40,71	28,33	20,00	-
<i>Köy Ekmeği</i>	37,27	32,50	70,00	25,00	15,00	-
<i>Bazlama</i>	10,00	-	65,45	-	-	-
<i>Lavaş</i>	29,23	50,00	70,00	-	-	-
<i>Simit</i>	173,03	408,33	165,28	203,33	706,00	150,00
<i>Poğaç/Çörek</i>	210,62	565,00	241,11	142,86	741,67	150,00
<i>Börek</i>	40,00	-	20,00	-	-	-
<i>Baklava</i>	9,50	-	6,00	-	20,00	-
<i>Kuru Pasta</i>	5,87	10,75	8,21	4,50	8,00	-
<i>Yaş Pasta</i>	6,62	10,00	9,79	5,00	5,00	-

2.11. İşletmelerin Satış Kanalları

İşletmelerin satış kanalları incelendiğinde tüm işletmelerde tezgah satışlarının olduğu ve ortalama tezgah satış adetlerinin 1.092 adet ürün olduğu görülmektedir. Bunun dışında işletmeler bakkal, market, büfe ve okul kantini gibi yerlere de ekme dağıtımını yapmaktadırlar. Ankete katılan işletmeler arasında yemek firmalarına ekme satışı yapan 2 işletme olup ortalama günlük ekme satış miktarı 1.575 adettir.

Çizelge 2.11. İşletmelerin Satış Kanalları

	Fırın Adedi	Ortalama	Minimum	Maksimum
<i>Tezgâh</i>	219	1.092,19	120	8.100
<i>Bakkal</i>	173	1.035,46	100	20.000
<i>Market</i>	158	961,30	100	27.500
<i>Büfe</i>	66	494,85	100	13.000
<i>Okul</i>	4	175,00	100	250
<i>Yemek Firmaları</i>	2	1.575,00	150	3.000

Tezgâhtan yapılan günlük ortalama satışlar incelendiğinde, matador fırına sahip işletmelerin 2.724 adet ile en yüksek ortalama satışı yaptığını, en düşük ortalama satışı ise konveksiyonel fırına sahip işletmelerin yaptığı söylenebilir. Bakkala veya bakkal aracılığıyla yapılan günlük ortalama satış miktarı incelendiğinde ise en yüksek satışı dönerli fırına sahip işletmeler yaparken, en düşük satış ortalamasını (konveksiyonel fırın dışında) odun fırına sahip işletmelerin yaptığı görülmektedir. Marketlere yönelik veya market aracılığı ile yapılan ortalama günlük satışlar incelendiğinde en yüksek satışı matador fırına sahip işletmeler, en düşük satışı ise (konveksiyonel fırın dışında) dönerli fırına sahip işletmeler yaptığı görülmektedir. Ayrıca, büfeye satılan veya büfe aracılığıyla satışı yapılan günlük ortalama satış miktarı incelendiğinde en fazla satışı borulu fırına sahip işletmelerin yaptığı görülmektedir. Çizelge 2.11.1'de diğer satış miktarları ayrıntılı olarak verilmektedir.

Çizelge 2.11.1. Üretim Sistemleri Açısından Satış Kanallarına Yapılan Ortalama Günlük Satış Adeti

	Tezgah	Bakkal	Market	Büfe	Okul	Yemek Firması
<i>Odun fırını</i>	1.035,63	721,36	592,78	243,64	100,00	150,00
<i>Matador fırın</i>	2.724,00	1.575,00	2.200,00	270,00	-	3.000,00
<i>Borulu fırın</i>	874,42	1.819,49	1.984,15	1.051,90	250,00	-
<i>Dönerli fırın</i>	1.024,44	1.900,00	333,00	-	-	-
<i>Endüstriyel fırın</i>	1.893,33	1.000,00	598,50	300,00	-	-
<i>Konveksiyonel fırın</i>	850,00	-	-	-	-	-

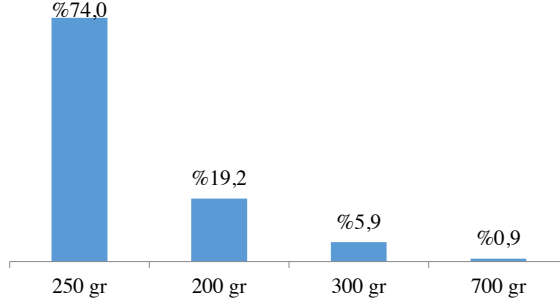
2.12. İşletmeler Açısından Ekmeğin İdeal Gramajları

İşletmeler üretim ve pazarlama açısından standart beyaz ekmeğin ideal gramajının 250 gr/adet olması konusunda yoğunlaşmışlardır. İşletmelerin %74 ü ekmeğin gramajının 250 gr/adet olması gerektiğini belirtirken, %19,2 lik bir işletme grubu ekmeğin gramajının 200 gr/adet ve %5,9 luk bir grup ise 300 gr/adet olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Çizelge 2.12. İşletmeler Açısından Olması İstenen Ekmeğin Standart Gramajı

	Adet	%
250	162	74,0
200	42	19,2
300	13	5,9
700	2	0,9
Toplam	219	100,0

Grafik 2.12. İşletmeler Açısından Olması İstenen Ekmeğin Standart Gramajı



İşletmelerin sahip oldukları fırın tipine göre üretmek istedikleri ekmeğin gramajının dağılımı Çizelge 2.12.1’de ayrıntılı olarak verilmektedir. Çizelgede üretim sistemleri bakımından ekmeğin ortalama, asgari, azami ve standart gramajları yer almaktadır. Üretim sistemleri açısından tek tek incelendiğinde, ekmeğin olması istenen ortalama gramajın 250gr/adet civarında olduğu görülmektedir. İşletmelerin üretim sistemi açısından gramaj tercihlerinin farklı olmadığını söylemek mümkündür.

Çizelge 2.12.1. Üretim Sistemleri Açısından Ekmeğin Olması İstenen Gramajı

	Ortalama	Min.	Maks.
<i>Odun fırını</i>	244,85	218,01	312,13
<i>Matador fırın</i>	246,67	240,00	340,00
<i>Borulu fırın</i>	252,11	215,92	372,82
<i>Dönerli fırın</i>	255,56	227,78	300,00
<i>Endüstriyel fırın</i>	258,33	233,33	416,67
<i>Konveksiyonel fırın</i>	250,00	250,00	300,00
<i>Ortalama</i>	251,25	230,84	340,27

2.13. Unlu Mamuller ve Ekmek Sektörü ile İlgili Yargılara Katılım

İşletmelerin bazı yargılara ilişkin sorulara vermiş olduğu cevapları incelendiğinde çok önemli bulgulara erişilmiştir. Burada 5’li Likert ölçeği ile sorulan sorulara verilen cevapların ortalamaları alınarak yorumlar yapılmıştır (1-Kesinlikle katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Fikrim yok, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle katılıyorum). İşletmelerin “piyasa fiyatının tamamen serbest bırakılmasına” yönelik yargıya katılmadıkları (2,18) görülmektedir. Bununla birlikte ruhsatsız işletmelerin piyasayı olumsuz yönde etkilediklerine dair kaygıları da görülmektedir (1,48). Bir diğer yargı ise fırınların hijyeni ile ilgilidir. İşletmelerin “ekmek fırınlarının önemli bir bölümü hijyen konusunda yetersiz” yargısında yüksek ortalama ile katıldıkları görülmektedir (4,08). Sektörde, kalifiye eleman çalıştırılması konusunda da sorunlar olduğu görülmektedir. “Sektörde kalifiye eleman bulmak zor” yargısının ortalaması 4,69 ile “5-Kesinlikle katılıyorum” cevabına oldukça yakın çıkmıştır. Çalışma şartlarının zorluğu bu sıkıntıyı körüklemektedir. İşletmelerin büyük bir kısmı “Halk Ekmek” firmasının sektörde kayda değer bir aktör olduğunu ancak İstanbul Büyükşehir Belediyesi’nin imkanlarından faydalanarak haksız rekabet yarattığını belirtmektedir. “Halk ekmek kamu avantajlarından yararlanmaktadır” yargısının aldığı ortalama değer 4,26’dır. İşletmelerin “fırınlar haftada bir gün tatil olmalıdır” yargısına verdiği cevapların ortalaması 4,11 şeklinde hesaplanmış olup bu katılımcıların söz konusu bu yargıya da katıldıkları anlaşılmaktadır. Bir diğer önemli konu da ekmek israfı konusudur. İşletmeler “toptan satışı yapılan ekmekte iade kaldırılmalıdır” yargısına da 4,30 ortalama ile cevap vermişlerdir. Bir diğer önemli sorun olan fırın ruhsatı olup şehir merkezinde bina altında faaliyet gösteren işletmelerin “kentsel dönüşüm sonrası ruhsat hakları korunmalıdır” yargısına da 4,39 ortalama ile cevap vererek katıldıklarını göstermişlerdir. İşletmelerin büyük bir kısmı kentsel dönüşüm sonrasında da ruhsatlarının devam etmesi gerektiğini belirtmektedirler.

“Unlu mamüller ve ekmek fırınları farklı mevzuata tabi olmalı” yargısı için 3,26, “ruhsat pişirme ünitelerine göre verilmelidir” yargısı için 3,31, “unlu mamul fırınlarına verilen bina altı izni düşük kapasitedeki ekmek fırınlarına

da verilmelidir” yargısı için 3,02, *“odun ekmeği ile elektrikli fırın ekmeğinin fiyat belirlenmelidir”* yargısı için 3,34 ortalamaları elde edilmiştir. Buradan bahsi geçen yargılar için *“3-Fikrim yok”* cevabına çok yakın cevapların verildiği anlaşılmaktadır.

“Suriyeli göçmenlerin ürettiği ekmekler piyasaya çeşitlilik getirmektedir” yargısına verilen cevap ortalaması 1,74 hesaplanmıştır. İşletmelerin bu yargıya katılmadıkları anlaşılmaktadır. *“Fırıncılar Esnaf Odası ruhsat verebilme ve iptal edebilme yetkisine sahip olmalıdır”* yargısının ortalaması 2,27 olup işletmelerin bu yargıya katılmadıkları düşünülmektedir. *“Ruhsatlı işletmeler arasında haksız rekabet yoktur”* yargısının ortalama cevabı 2,08’dir. Buradan rekabetin ruhsatlı ya da ruhsatsız tüm işletmeler arasında olduğu sonucuna varılmaktadır.

Çizelge 2.13. Sektör ile İlgili Yargılara Ait Ortalamalar

	Ortalama
<i>Piyasa fiyatı tamamen serbest bırakılmalıdır</i>	2,18
<i>Unlu mamuller ve ekmek fırınları farklı mevzuata tabi olmalı</i>	3,26
<i>Ruhsat, pişirme ünitelerine göre verilmelidir</i>	3,31
<i>Fırın ruhsatı olmayan işletmeler piyasayı olumsuz etkiliyor</i>	4,52
<i>Unlu mamul fırınlarına verilen bina altı izni düşük kapasitedeki ekmek fırınlarına da verilmelidir</i>	3,02
<i>Ruhsatsız çalışan fırınlar piyasayı etkilememektedir</i>	1,48
<i>Bir fırının ruhsatlı olması onun hijyen açısından diğerlerine göre daha iyi olduğunu gösterir</i>	3,66
<i>Ekmekte azami fiyat yerine asgari fiyat uygulanmalıdır</i>	3,57
<i>Ruhsatlı işletmeler arasında haksız rekabet yoktur</i>	2,08
<i>Ekmek fırınlarının önemli bir bölümü hijyen konusunda yetersiz</i>	4,08
<i>Sektörde kalifiye eleman bulmak zor</i>	4,69
<i>Halk Ekmek kamu avantajından yararlanmaktadır</i>	4,26
<i>Fırınlar haftada bir gün tatil olmalıdır</i>	4,11
<i>Suriyeli göçmenlerin ürettiği ekmekler piyasaya çeşitlilik getirmektedir</i>	1,74
<i>Toptan satılan ekmekte geri iade kaldırılmalıdır</i>	4,30
<i>Yerel yönetimler denetim görevlerini gerektiği kadar yapmaktadır</i>	2,61
<i>Fırıncılar esnaf odası ruhsat verebilme ve iptal edebilme yetkisine sahip olmalıdır</i>	2,27
<i>Büyükşehir belediyesi Halk Ekmek için tahsis ettiği büfe alanlarını ihaleye çıkararak diğer işletmelere de fırsat yaratmalıdır</i>	3,67
<i>Odun ekmeğinin ile elektrikli fırın ekmeğinin fiyatı farklı belirlenmelidir</i>	3,34
<i>Kentsel dönüşüm sonrası ruhsat hakları korunmalıdır</i>	4,39
Genel ortalama	3,30

2.14. İşletmeler Açısından Sektörün En Önemli Sorunları

Saha çalışmasına katılan işletmelerden sektörün en önemli sorunlarını derecelendirmeleri istenmiştir. İşletmelere göre sektörün en önemli sorunları incelendiğinde, birinci derecede en önemli sorunun % 46,1 ile haksız rekabet olduğu görülmektedir. Haksız rekabetin ardından %14,6 ile kalifiye eleman yetersizliği/ustalık belgesi aranmaması gelirken, %13,2 ile de azami fiyat düşüklüğü gelmektedir. Sektörün en önemli sorunlarında ikinci derecede haksız rekabet % 20,3 ile ilk sırayı almaktadır. Haksız rekabet sorununu %15,2 ile ruhsatsız işletmeler ve %13,8 ile kalifiye eleman yetersizliği sorunu takip etmektedir. Ardından %12,9 ile azami fiyat düşüklüğü gelmektedir. Sektör sorunlarıyla ilgili olarak üçüncü derecede ise ilk sırayı % 23,5 ile kalifiye eleman yetersizliği/ustalık belgesi aranmaması gelmektedir. Sektörle ilgili bir diğer sorun olan ruhsatsız işyerleri %20,9, azami fiyat düşüklüğü ve haksız rekabet sorunları %10,2 ile üçüncü sırayı paylaşmaktadırlar. Görüldüğü üzere işletmelere göre sektörün en önemli sorunları incelendiğinde ilk üç dereceye giren sorunların haksız rekabet, kalifiye eleman sıkıntısı, azami fiyatın düşük oluşu ve ruhsatsız işletmeler üzerinde yoğunlaştığı ortaya çıkmaktadır. Çizelge 2.14'te verilen diğer sorunlar bu sayılan dört soruna oranla daha düşük derecede öneme sahiptir. Örneğin, pazarlama sorunları %30,4 ile onuncu derecede öneme sahip iken, denetim yetersizliği %22,6 ile dokuzuncu derecede önemli bulunmuştur.

Çizelge 2.14.1'de işletmelere yöneltilen Likert ölçekli (1-Kesinlikle katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Fikrim yok, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle katılıyorum) çeşitli yargıların, fırın tipine göre dağılımları belirtilmiştir. “Piyasa fiyatı tamamen serbest bırakılmalıdır”, “ruhsatlı işletmeler arasında haksız rekabet yoktur” ve “fırınlar haftada birgün tatil olmalıdır” yargıları dışında, genel olarak üretim sistemleri açısından yargılara katılımlarda belirgin bir farklılık görülmemektedir.

Çizelge 2.14.1. Katılımcılar Açısından Önem Derecelilerine Göre Sektörün En Önemli Sorunlarının Yüzdelik Oranları

	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
<i>Hammadde kalitesi düşüklüğü</i>	3,2	0	0	0	0	3,2	0	0	0	0
<i>Azami fiyat düşüklüğü</i>	13,2	12,9	10,2	12,3	2,9	0	4,9	5,3	0	8,7
<i>Mevzuatta yaşanan sorunlar</i>	1,8	3,2	1	1,8	0	0	0	0	6,5	8,7
<i>Haksız rekabet</i>	46,1	20,3	10,2	9,2	3,9	0	0	5,3	0	13
<i>Ruhsatsız işyerlerinin çok olması</i>	4,6	15,2	20,9	14,7	8,7	6,3	7,3	7,9	0	0
<i>Ticaret Borsasına üye olma zorunluluğu</i>	0	3,7	4,1	7,4	9,7	0	12,2	5,3	12,9	0
<i>Kalifiye eleman yetersizliği/Ustalık belgesi aranmaması</i>	14,6	13,8	23,5	12,3	10,7	11,1	4,9	15,8	29	8,7
<i>Pazarlama sorunları</i>	2,3	1,8	0	3,1	1,9	0	4,9	5,3	0	30,4
<i>Sigortasız işçi çalıştırmak (Göçmen çalıştırma)</i>	0	7,8	4,6	11	12,6	20,6	0	0	0	8,7
<i>İş ve işçi güvenliği eksikliği</i>	0	0	0	0	1,9	0	9,8	0	0	0

Çizelge 2.14.2a. Likert Ölçeklerinin Üretim Sistemleri Açısından Ortalamaları

	Odun firmı	Matador firmı	Borulu firmı	Dönerli firmı	Kombine firmı	Konveksiyonel firmı	Genel Ortalama
<i>Piyasa fiyatı tamamen serbest bırakılmalıdır</i>	2,22	2,00	2,11	2,89	3,00	4,00	2,70
<i>Unlu mamuller ve ekmeğin farklı mevzuata tabi olması</i>	3,16	3,53	3,25	3,22	3,67	4,00	3,47
<i>Ruhsat, pişirme ünitelerine göre verilmelidir</i>	3,37	3,13	3,20	2,22	3,50	2,00	2,90
<i>Fırın ruhsatı olmayan işletmeler piyasayı olumsuz etkiliyor</i>	4,43	4,60	4,62	4,44	3,83	4,00	4,32
<i>Unlu mamul fırınlarına verilen bina altı izni düşük kapasitedeki ekmeğin fırınlarına da verilmelidir</i>	3,20	2,73	2,73	2,56	2,33	2,00	2,59
<i>Ruhsatsız çalışan fırınlar piyasayı etkilememektedir</i>	1,49	1,13	1,48	2,33	1,17	2,00	1,60
<i>Bir fırının ruhsatlı olması onun hijyen açısından diğerlerine göre daha iyi olduğunu gösterir</i>	3,76	3,20	3,48	3,89	2,33	4,00	3,44
<i>Ekmeğe azami fiyat yerine asgari fiyat uygulanmalıdır</i>	3,60	2,93	3,68	3,33	3,50	4,00	3,51
<i>Ruhsatlı işletmeler arasında haksız rekabet yoktur</i>	1,88	2,33	2,24	3,00	2,33	4,00	2,63
<i>Ekmeğin hijyeninin önemli bir bölümü hijyen konusunda yeterlidir</i>	4,15	4,07	3,85	4,33	4,17	4,00	4,09

Çizelge 2.14.2b. Likert Ölçeklerinin Üretim Sistemleri Açısından Ortalamaları (devam)

	Odun firmu	Matador firm	Borulu firm	Dönerli firm	Kombine firm	Konveksiyonel firm	Genel Ortalama
Sektörde kalifiye eleman bulmak zor	4,68	4,93	4,70	4,44	4,83	5,00	4,77
Halk Ekmek kamu avantajından yararlanılmaktadır	4,12	4,40	4,42	4,00	4,50	5,00	4,41
Firmalar haftada bir gün tatil olmalıdır	4,10	3,87	4,10	2,78	3,83	2,00	3,45
Suriyeli göçmenlerin ürettiği ekmekler piyasaya çeşitlilik getirmektedir	1,79	1,53	1,61	2,33	1,83	2,00	1,85
Toptan satılan ekmekte geri iade kaldırılmalıdır	4,28	3,87	4,30	4,56	4,00	3,00	4,00
Yerel yönetimler denetim görevlerini gerektirdiği kadar yapmaktadır	2,74	2,40	2,62	1,78	1,17	2,00	2,12
Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek için tahsis ettiği bütçe alanlarını ihaleye çıkarak diğer işletmelere de fırsat yaratmalıdır	3,62	4,20	3,62	3,44	4,33	5,00	4,04
Odun ekmeğinin ile elektrikli firm ekmeğinin fiyatı farklı belirlenmelidir	3,37	3,47	3,28	2,44	3,17	4,00	3,29
Kentsel dönüşüm sonrası ruhsat hakları korunmalıdır	4,38	3,67	4,44	4,11	3,67	4,00	4,04

2.15. Üyesi Olunan Resmi Kurumlara Yapılan Aidat Ödemeleri ve Bu Kurumlardan Duyulan Memnuniyet Düzeyleri

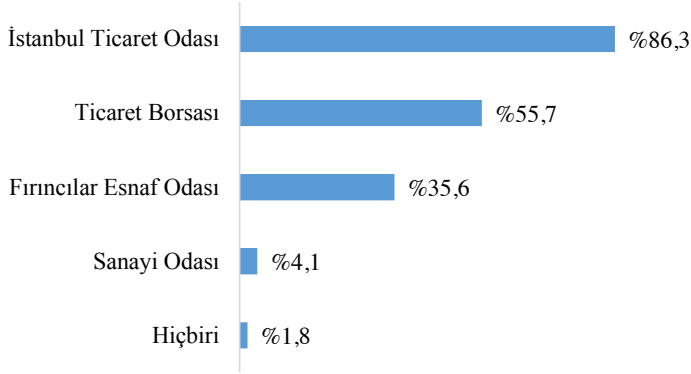
2.15.1. Üyesi Olunan Resmi Kurumlar

Kural olarak işletmeler aynı anda hem tacir, hem esnaf olamayacağı için aynı anda hem Ticaret Odasına hem de Esnaf Odası'na üye olmaları mümkün değildir. Buna karşın mevzuat açısından kural olarak aynı anda İstanbul Sanayi Odasına ve İTO'ya üyelik mümkündür. Tüm Ticaret, Sanayi ve Esnaf odalarına kayıtlı olanların ise gerekli şartları taşımaları halinde Ticaret Borsalarına üyelikleri de zorunluluktur ancak uygulamada işletmelerin aynı anda birden fazla kuruma üye oldukları görülmektedir. İşletmelerin üye oldukları resmi kurumlar incelendiğinde % 86,3 gibi büyük bir çoğunluğunun İstanbul Ticaret Odası'na üye oldukları görülmektedir. İşletmelerin %55,7 si Ticaret Borsası'na, %35,8'i Fırıncılar Esnaf Odası'na üye olduklarını belirtmişlerdir. Bununla birlikte %1,8 lik bir grup ise herhangi bir kuruma üye olmadıklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 2.15.1. Üyesi Olunan Resmi Kurumlar

	Adet	%
<i>İstanbul Ticaret Odası</i>	189	86,3
<i>Sanayi Odası</i>	9	4,1
<i>Fırıncılar Esnaf Odası</i>	78	35,6
<i>Ticaret Borsası</i>	122	55,7
<i>Hiçbiri</i>	4	1,8
Toplam	219	100,0

Grafik 2.15.1. Üyesi Olunan Resmi Kurumlar



2.15.2. Üyesi Olunan Resmi Kurumlardan Duyulan Memnuniyet Düzeyi

İşletmelerin üye oldukları resmi kurumların çalışmalarından duydukları memnuniyet düzeylerine ilişkin sonuçlar Çizelge 2.15.2 de ayrıntılı olarak verilmektedir.

Saha çalışmasına dahil olan 189 işletmenin İstanbul Ticaret Odası'na üye oldukları görülmektedir. Üye işletmelerin %53,4'ü İTO'nun faaliyetlerinden memnun olduklarını, %5,8'i çok memnun olduklarını belirtmişlerdir. Üye işletmelerin %21,7'si orta derecede memnuniyetlerini belirtirken %19'luk bir grup memnun olmadıklarını dile getirmişlerdir. Edinilen bulgulara göre işletmelerin %81'lik bir kısmının İTO faaliyetlerinden memnun olduğunu söylemek mümkündür.

Sanayi Odası ele alındığında ise, orta derecede ve daha yüksek düzeyde memnun olan işletmelerin oranının %83,4 olduğu görülmektedir. Sanayi Odası'nın faaliyetlerinden memnun olmayan işletmelerin oranı ise %16,7'dir. Ancak, Sanayi Odasına üye işletme sayısı sadece 12 olup bu rakam genel bir yargıda bulunmak için yeterli değildir.

Ankete katılan işletmelerin 69'u Fırıncılar Esnaf Odası'na üyedir. Fırıncılar Esnaf Odası'nın faaliyetlerinde orta düzey ve üzerindeki memnuniyet oranı %56,5'dir. Üye işletmelerin %43,5'i Fırıncılar Esnaf Odası'nın faaliyetlerinden memnun olmadıklarını belirtmişlerdir.

Ticaret Borsası'na üye olan 122 işletme bulunmaktadır. Ticaret Borsası'na orta düzey ve üzerinde memnuniyete sahip işletmelerin oranı sadece %16,3'tür. Memnun olmayan işletmelerin oranı ise %83,7'dir. Yapılan saha çalışması sırasında elde edilen bilgilere göre İstanbul ilinde fırıncı esnafının Ticaret Borsası'na (re'sen) zorunlu olarak üye yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

Üye olunan resmi kurumların memnuniyet skorlarını incelendiğinde İstanbul Ticaret Odası'nın ve Sanayi Odası'nın beşli Likert ölçeği üzerinde 3.4 ortalamaya sahip oldukları görülmektedir. Fırıncılar Esnaf Odası'nın skorunun 2,5 ve Ticaret Borsası'nın ise 1,8 ile oldukça düşük olduğu görülmektedir.

Çizelge 2.15.2. Üyesi Olunan Resmi Kurumların Memnuniyet Ortalamaları

	1	2	3	4	5	Ortalama
<i>İstanbul Ticaret Odası</i>	7	29	41	101	11	3,4
<i>İstanbul Ticaret Odası %</i>	3,7	15,3	21,7	53,4	5,8	
<i>Sanayi Odası</i>	2	0	3	5	2	3,4
<i>Sanayi Odası %</i>	16,7	0,0	25,0	41,7	16,7	
<i>Fırıncılar Esnaf Odası</i>	20	10	20	17	2	2,5
<i>Fırıncılar Esnaf Odası %</i>	29,0	14,5	29,0	24,6	2,9	
<i>Ticaret Borsası</i>	55	47	11	7	2	1,8
<i>Ticaret Borsası %</i>	45,1	38,5	9,0	5,7	1,6	

2.15.3. Üye Olunan Resmi Kurumlara Ödenen Aidat Tutarları

İşletmelerin üye oldukları resmi kurumlara ödedikleri aidatlar Çizelge 2.15.3.1, 2, 3 ve 4'te ayrıntılı olarak verilmektedir. İstanbul Ticaret Odası üyelerinin ödedikleri aidatlar 200 TL ile 620 TL arasında farklılık göstermektedir. İşletmelerin %39'u yıllık olarak 401-600 TL aralığında aidat öderlerken %36,6'sı ise yıllık 201-400 TL aralığında aidat ödemektedirler.

Çizelge 2.15.3.1 İstanbul Ticaret Odası'na Ödenen Aidat Tutarları

	Adet	%
- 200 TL	10	8,1
201 -400 TL	45	36,6
401- 600 TL	48	39,0
600 TL +	11	8,9
<i>Belirtmek istemiyor</i>	9	7,3
Toplam	123	100,0

Fırıncılar Esnaf Odası'na üye işletmelerin yıllık aidatları incelendiğinde işletmelerin %47,4'ünün 200-300 TL arasında bir ödeme yaptıkları, %33,3'ünün ise 301-400TL aralığında yıllık aidat ödedikleri görülmektedir.

Çizelge 2.15.3.2. Fırıncılar Esnaf Odası'na Ödenen Aidat Tutarları

	Adet	%
200- 300 TL	37	47,4
301 - 400 TL	26	33,3
<i>Belirtmek istemiyor</i>	15	19,2
Toplam	78	100,0

Ticaret Borsasına üye olan işletmelerin %31,9'u yıllık 201-300 TL aralığında aidat ödediklerini belirtmişlerdir.

Çizelge 2.15.3.3. Ticaret Borsasına Ödenen Aidat Tutarları

	Adet	%
- 200 TL	12	9,8
201 -300 TL	39	31,9
301 TL +	3	2,5
<i>Belirtmek istemiyor</i>	68	55,7
Toplam	122	100,0

İstanbul Sanayi Odası'na üye olan işletmeler yıllık aidatları konusunda bilgi vermek istememişlerdir.

Çizelge: 2.15.3.4. İstanbul Sanayi Odası'na Ödenen Aidat Tutarlar

	Adet	%
<i>Belirtmek İstemiyor</i>	9	100%
Toplam	9	100%

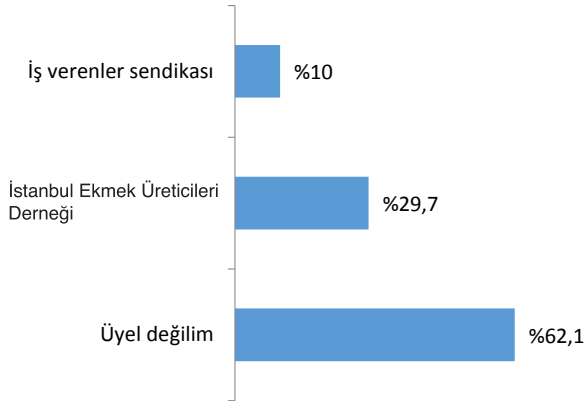
2.16. Üyesi Olunan Sivil Toplum Kuruluşları

Saha çalışmasına katılan işletmelerin sivil toplum kuruluşlarına üye olma durumları Çizelge 2.16'da ayrıntılı olarak verilmektedir. İşletmelerin %62,1 gibi büyük bir çoğunluğu herhangi bir sivil toplum kuruluşuna üye olmadıklarını belirtmişlerdir. İşletmelerin %29,7'si İstanbul Ekmek Üreticileri Derneğine üye iken %10 u ise işverenler sendikasına üyedir.

Çizelge: 2.16. Üyesi Olunan Sivil Toplum Kuruluşları

	Adet	%
<i>İşverenler Sendikası</i>	22	10,0
<i>İstanbul Ekmek Üreticileri Derneği</i>	65	29,7
<i>Üye değilim</i>	136	62,1
Toplam	219	100,0

Grafik 2.16. Üyesi Olunan Sivil Toplum Kuruluşları



2.17. İşletmelerin Ekmekçilik Sektörü Hakkındaki Görüşleri

İşletmelerin sektör hakkındaki görüşleri incelendiğinde, %35,2'si denetimlerin sıklaştırılması gerektiğini, %30,1'i haksız rekabetin engellenmesi gerektiğini, %16,4'ü ekmek gramajının ve fiyatının sabitlendirilmesi gerektiğini ve %12,8'i de ruhsatsız işletmelerin kapatılması gerektiğini belirtmiştir.

Çizelge: 2.17. İşletmelerin Ekmekçilik Sektörü Hakkındaki Görüş ve Önerileri

	Adet	%
<i>Denetimler sıklaştırılmalıdır.</i>	77	35,2
<i>Hijyenliği kontrol edilmelidir.</i>	11	5,0
<i>Marketlerin ekmek satışları sınırlandırılmalıdır.</i>	4	1,8
<i>Ruhsatsız işletmeler kapatılmalıdır.</i>	28	12,8
<i>Kalifiyeli eleman yetiştirilmelidir.</i>	20	9,1
<i>Haksız rekabet engellenmelidir</i>	66	30,1
<i>Marketlerin ekmek üretmeleri engellenmelidir.</i>	4	1,8
<i>Ticaret borsasına zorunluluk kaldırılmalıdır.</i>	2	0,9
<i>Ekmek gramajı ve fiyatı sabitlendirilmelidir.</i>	36	16,4
<i>Halk ekmek büfeleri fiziksel olarak fırınlara belli oranda</i>	10	4,6
<i>Toptan satılan ekmekte geri iadeler kaldırılmalıdır.</i>	20	9,1
<i>İlgili odaların fırıncılarla sürekli irtibatla olması gerekir.</i>	4	1,8
<i>Fiyatları ticaret odası belirlemelidir.</i>	1	0,5
<i>Fiyatların istikrarlı miktarda artırılması gerekir.</i>	21	9,6
<i>Fırınlarda belirli oranda fiziksel mesafe olması gerekir.</i>	7	3,2
<i>Diğer</i>	9	4,1
<i>Fikrim yok</i>	9	4,1
Toplam	219	100,0

3. Ekmekçilik ile İlgili Mevzuat

Gıda işletmecisi olarak faaliyet gösteren fırınlar, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında faaliyet gösterdiği için, tesisinin kayıt veya onay işlemlerini “Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe” göre yaptırmak zorundadır. 9207 sayılı “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik” ile işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının verilmesinde uygulanacak esas ve usulleri belirlenmiştir. Bununla birlikte Gıda Üretim ve Satış Yerleri Yönetmeliği'nin “Ekmek ve Ekmek Çeşitlerini Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Teknik ve Hijyenik Özellikler” konularına da tabiidir.

Aynı zamanda işyerini, 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununa göre Ticaret Siciline ve Ticaret Odalarına veya 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu'na göre Esnaf ve Sanatkar Siciline ve Esnaf ve Sanatkarlar Odalarına kayıt ettirmek zorundadır.

Buradan da anlaşılacağı üzere ekmek üreten fırınlar ve unlu mamul işletmeleri için mevzuat oldukça karışık gözükmektedir. Aşağıda ekmekçilik sektörünü ilgilendiren mevzuat ve düzenlemeler verilerek ne gibi bir geliştirme ve sadeleştirme yapılabilir tartışılmıştır.

3.1. Gıda Üretim ve Satış Yerleri Yönetmeliği (10.07.1996, R.G. Sayı. 22692)

Ekmek ve Ekmek Çeşitlerini Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Teknik ve Hijyenik Özellikler

1- Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri aşağıda belirtilen fiziki şartları taşımak zorundadır.

a) Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontaminasyona yol açabilecek işyerleri gibi yerler ile hayvan barınakları bulunamaz.

b) **Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri;** ayrık nizamda müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı işyeri ve müstemilatına tahsis edilir.

Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan süper, hiper, gross, mega marketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapmak üzere faaliyet gösteren **ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinde**; ayrık nizam ve binanın tamamı sadece işyeri ve müştemilatına tahsis edilme hususları aranmaz. Ancak, bu binalardaki bölümlerin hiçbiri, insanların ikametine mahsus yerler olarak kullanılamaz.

c) Çalışanların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması maksatları ile **ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin** taban-tavan yüksekliği en az dört metre olmak zorundadır.

d) **Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri**; sağlık ve çevre şartlarına göre, bütün ünitelerin toplamı itibarı ile; büyükşehir belediyesi ve büyükşehir belediyesi mücavir alan sınırları içerisinde asgari 400 m², büyükşehir belediyesi olmayan illerde merkez ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 300 m², ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 200 m² ve diğer yerleşim merkezlerinde ihtiyaca cevap verecek yeterli alanlarda tesis edilir.

3194 sayılı İmar Kanunu' na göre yapı kullanma izin belgesi alınmamış işyerlerine çalışma izni verilmez. Yapı kullanma izin belgesinin verilmesi sırasında yetkili makamlarca bu Yönetmelik hükümleri dikkate alınır. İmar olmayan yerlerde kurulmak istenen işyerlerinde, yapı kullanma izin belgesi yerine, ilgili imarın uygun görüşünün alınması gerekir.

2- **Ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinde** aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölümler bulundurulur;

- a) Un depolama,
- b) Otomatik eleme,
- c) Yoğurma,
- d) İşleme, kesme ve şekil verme,
- e) Fermantasyon ve dinlendirme,
- f) Pişirme,
- g) Mamul dinlendirme ve ambalajlama,
- h) Satış.

3-2. maddeye göre bulundurulacak bölümlerin haiz olması gereken özellikler aşağıda belirtilmiştir;

a) Bu bölümlerin tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvalı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten yapılmış hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde, ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilmelidir.

b) Fermantasyon Ünitesi: Sıcaklık ve rutubet ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans, mermer ve benzeri maddeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

c) Pişirme Ünitesi: Direkt veya indirekt ısıtma sistemli olabilir. Ancak, direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının hamur ile teması önlenmiş olmalıdır. Mamul üretim yerinin biri buhar havalandırma ve diğeri atık gaz olmak üzere iki adet baca sistemi bulunmalıdır. Endirekt ısıtmalı işyerlerinin rutubet ve sıcaklık ayarı yapılabilmelidir.

d) Mamul dinlendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 santimetre yükseklikteki raflarda yapılmalıdır.

e) Mamul satışı bölümünde mamulün satışa arz edildiği tezgah; kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılmalıdır. Satış bölümü tercihen işyerinin ön cephesinde olmalı ve diğerk bölümlerinden bir paravan ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

4-İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir;

a) Un eleği: Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b) Yoğurucular: Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek,

en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamur ile temas eden kısımları yıkamaya ve dezenfeksiyona elverişli, paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur, yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c) Hamur kesme, tartma ve şekil verme ekipmanı: Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun, paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d) Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmesi, fermantasyonu, şekil vermesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç, mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış, içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e) Ağırlık, hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol ve ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

f) Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşitli karıştırıcılar, bıçaklar, kürekler, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğer araçlar bulunmalıdır. Mamul taşıma kapları, mamulü dış etkenlerden koruyacak şekilde yapılmış olmalıdır.

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte

Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik (10.08.2005, R.G.Say.25902)

MADDE1- 14/07/2005 tarihli ve 2005/9207 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmeliğin 5. maddesinin birinci fıkrasına aşağıdaki bentler ve aynı maddeye aşağıdaki fıkra eklenmiştir.“1) **Büyükşehir belediyesi ile nüfusu 100.000’i geçen belediye sınırları içinde açılacak ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayrık nizamda müstakil binalarda açılmış olması** (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m2 ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grosmarket ve megamarket gibi adlarla açılan işyerleri bünyesinde yer alan fırınlarda ayrık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.), m) Yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması amacıyla kullanılan tesis ve düzeneklerde, işyeri açma ve çalışma ruhsatında kayıtlı

hacimden fazla ve başka kategoriden sıvı depolanmaması, bu tesis ve düzeneklerde gerçekleştirilecek tadilatların ruhsata işlenmeden faaliyete geçirilmemesi. “Fabrika, şantiye, nakliye filosu ve benzeri işletmelerin ticari amaç dışında kendi faaliyetlerinin gerekli kıldığı yanıcı ve parlayıcı madde kategorisindeki sıvıların depolanması veya kendi araçlarına yakıt ikmali yapılması amacıyla kullanılan düzenekler, özel mevzuatındaki hükümler saklı kalmak kaydıyla, bu Yönetmelik ekindeki depolama hacimleri esas alınarak gayrisihhî müessese olarak ruhsatlandırılır.”

3.2. İşyerlerinde Aranacak Genel Şartlar (2005/9207 nolu yönetmelik)

Ortak hükümler

Madde 5- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı verilen işyerleri aşağıda belirtilen şartları taşımak zorundadır:

a) İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olarak mevzuatta öngörülen tedbirlerin alınmış olması,

b) 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu kapsamına giren gayrimenkullerin, tapu kütüğünde mesken olarak gösterilen bağımsız bölümlerinde sinema, tiyatro, kahvehane, gazino, pavyon, bar, kulüp, dans salonu ve benzeri eğlence ve toplantı yerleri; fırın, lokanta, pastane, süthane gibi gıda ve beslenme yerleri; imalathane, boyahane, basımevi, dükkan, galeri ve çarsı gibi işyerlerinin açılması hususunda kat maliklerinin oy birliği ile karar alması,

Tapuda iş yeri olarak görünen yerlerde, umuma açık istirahat ve eğlence yeri açılması durumunda yönetim planında aksine bir hüküm yoksa, kat maliklerinin oy çokluğu ile aldığı kararın bulunması,

c) Özel yapı seklini gerektiren sinema, tiyatro, düğün salonu, otel, hamam, sauna; ekmek fırını ile akaryakıt, sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonu için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması,

m) (Ek: 29/6/2010 – 2010/671 K.; Değişik: 10/11/2014-2014/7002 K.) Ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayrık nizamda müstakil binalarda açılmış olması (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m2 ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grossmarket ve megamarket gibi adlarla açılan işyerleri bünyesinde yer alan **fırnlarda ayrık nizamda müstakil bina şartı aranmaz.**),

Geçici Madde 3- (Ek: 10/11/2014-2014/7002 K.)

Bu maddenin yayımı tarihinden önce yapı ruhsatı ve yapı kullanma izin belgesi özel yapı şekline uygun olarak düzenlenen ve bu haliyle tapu kütüğüne tescil edilen yapılarda açılacak fırnlarda ayrık nizamda müstakil bina şartı aranmaz. **İşyeri açma ve çalışma ruhsatı bulunan ancak ayrık nizamda müstakil binada bulunmayan ekmek fırınları devredilemez.**

6.15- (Değişik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Günlük üretimi 1.000 kg/gün ve üzeri ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten, asgari yüksekliği 3,5 metre ve büyükşehir belediyesi sınırları içinde en az 400 m2; büyükşehir belediyesi olmayan illerde en az 300 m2; köy, belde ve ilçe belediye sınırları içinde en az 250 m2 ve üzeri genişlikteki yerler,

6.18- (Değişik: 29/6/2010 – 2010/671 K.) Sanayi bölgeleri ile mesken amacıyla kullanılmayan müstakil binalarda kurulan süpermarket, hipermarket, grossmarket ve megamarketlerin bünyesinde, kendi müşterilerine satış yapan ve işyerinin bütünlüğünden duvar, bölme, bölüm ve benzeri şekilde ayrılmış bir şekilde üretim yapılan, elektrik enerjisi veya doğalgaz kullanılarak ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri,

6.19- (Değişik: 19/3/2007-2007/11882 K.) Günlük üretimi 1000 kg/günden az olan ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten büyükşehir belediyesi sınırları içinde en az 250 m2, büyükşehir belediyesi olmayan illerde en az 200 m2, köy, belde ve ilçe belediye sınırları içinde en az 100 m2 olması zorunlu yerler,

3.3. Fırıncı Esnafının Uyması Gereken Rekabet Kuralları

Bugüne kadar, Rekabet Kurumu'na, fırınlarla ilgili olarak intikal eden ve Rekabetin Korunması Hakkında Kanun çerçevesinde işlem yapılan çok sayıda dosya bulunduğu tespit edilmiştir. Fırın işletmecilerinin aşağıdaki hususlara uymaları zorunlu ReKabet Kurumu tarafından belirlenmiştir. İlgili Rekabet Hukuku mevzuatına göre;

- Ekmek fiyatının belirlenmesinde diğer fırıncılar ile herhangi bir anlaşma yapılması,

- Bağlı bulunan meslek odalarının hazırladığı azami satış fiyatının, sabit fiyat şeklinde uygulanması konusunda diğer fırıncılar ile ortak hareket edilmesi,

- Satış bölgesi, satış noktası, ve müşterilerin önceden paylaşılması,

- Satış noktalarına bırakılan kar marjını belirleme yoluna gidilmesi,

- Satış noktalarını zorlayarak, tarifelerle belirlenen fiyatların altında satış yapmalarının/yapılmasının engellenmesi,

- Ayırıcılık yapılarak, bazı müşterilere geçici veya daimi olarak satış yapılmaması,

- Bazı fırınların piyasadan çıkarılması için birlikte hareket edilmesi,

- Fırıncılar arasında yapılan anlaşmaların nasıl uygulandığının takibi için bir kişi ya da şirketle sözleşme yapılması,

- “Oda kararı” denilmek suretiyle veya ortak menfaat vb. gerekçelerle rekabete aykırı uygulamalara devam edilmesi,

- Bütün bu konularda varılan anlaşmaların uygulanması için, havuz oluşturulması, senet imzalanması, yazılı veya sözlü taahhütte bulunulması vb. karar ve uygulamalar yasaktır.

4054 sayılı Kanun çerçevesinde yukarıda yer verilen ve ihlal olarak değerlendirilebilecek eylemlerde bulunan işletmelerin, yürütülecek bir soruşturma sonucunda aynı Kanun'un 16. maddesi uyarınca cirolarının

%10'una kadar idari para cezası yaptırımına tabi olması söz konusudur. İlgili teşebbüse verilecek cezanın %5'ine kadar yönetici ve çalışanlara da ayrıca ceza verilebilecektir.

Ekmekte Azami Fiyat Uygulaması

Esnaf ve Sanatkârlar Odalarına bağlı esnaf niteliğindeki işletmeler 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanunu'nun (5362 sayılı Kanun) 62. maddesine göre belirlenen azami fiyatlara uymak durumundadır. Ekmeğin azami satış fiyatının tespitini düzenleyen ilgili madde şu şekildedir:

“MADDE 62. - Bu Kanuna tabi esnaf ve sanatkârlarca üretilen mal ve hizmetlerin fiyat tarifeleri, bağlı buldukları odalarca hazırlanır ve odanın mensubu olduğu birlik yönetim kurulu tarafından fiyat tarifesinin sunulmasından sonra otuz gün içinde onaylanır veya reddedilir. Onaylanan fiyat tarifesi belediye, mülki amirlik ve ilgili odaya yedi gün içerisinde bildirilir ve bu andan itibaren yürürlüğe girer. Fiyat tarifeleri, uygulanacak azami hadleri gösterir. Belediyeler veya o yerin en büyük mülki amiri tespit edilen bu tarifeleri uygun bulmadıkları takdirde esnaf teşekkülü ile anlaşmaya varamazlarsa on beş gün içinde o yerin mülki amirinin ya da görevlendireceği yardımcısının başkanlığında, ticaret ve sanayi veya ticaret odasından bir temsilci ile esnaf ve sanatkârlar odaları birliği temsilcisinden teşekkül edecek bir komisyonda görüşülüp karar verilmesini isteyebilirler. Komisyon kararları salt çoğunlukla alınır. Komisyon, tarifeleri uygun bulmadığı takdirde tarife yürürlükten kalkar. Komisyon kararına karşı, ilgililer yazılı bildirim tarihinden itibaren on gün içinde ticari davaları görmeye yetkili mahkeme nezdinde itirazda bulunabilirler. Bu mahkemenin kararı kesindir.”

Ticaret ve Sanayi Odalarına kayıtlı tacir ve sanayici niteliğindeki işletmeler ise, 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu'nun (5174 sayılı Kanun) 12. maddesi ve bu maddeye dayanarak çıkarılan “Tacir ve Sanayiciler Tarafından Üretilen Mal ve Hizmetlerin Azami Fiyat Tarifelerinin Düzenlenmesi Hakkında Yönetmelik” hükümleri çerçevesinde belirlenen azami satış fiyat tarifesine uymak durumundadır. Tarifenin belirlenmesi, tarifeye nasıl itiraz edileceği gibi diğer hususlar, Esnaf Odalarına kayıtlı fırıncı esnafı için geçerli olan mevzuata paralel bir şekilde

düzenlenmiştir. 5174 sayılı Kanun'un "Odaların Görevleri" başlıklı 12. maddesinin (1) bendinde şu ifade yer almaktadır: "Odaların görevleri şunlardır: ... (1) Gerektiğinde 507 sayılı Esnaf ve Küçük Sanatkarlar Kanunu'nun 125 inci maddesinde sayılan mal ve hizmetlerin azamî fiyat tarifelerini, kendi üyeleri için, Bakanlıkça çıkarılacak yönetmeliğe uygun olarak tespit etmek ve onaylamak."

5174 sayılı Kanun'a dayanılarak, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından çıkarılan Tacir ve Sanayiciler Tarafından Üretilen Mal ve Hizmetlerin Azami Fiyat Tarifelerinin Düzenlenmesi Hakkında Yönetmelik'in "Amaç ve Kapsam" başlıklı 1. maddesi de şu şekildedir: "5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununa tâbi odalarca, üyeleri tarafından üretilen ve 507 sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Kanununa tâbi esnaf ve sanatkârlar odaları tarafından belirlenmiş tarifelere konu mal ve hizmetlerin azami fiyat tarifelerinin kendi üyeleri için düzenlenmesi, uygulamaya konulması ve denetimi ile diğer usul ve esaslar bu Yönetmelikle düzenlenmiştir."

Ancak uygulamada İstanbul Ekmek Fırıncıları Esnaf Odası tarife belirlerken İstanbul Ticaret Odası serbest ticaret ve rekabet ilkesinin fiyat tarifeleri ile zedeleneceği ilkesinden yola çıkarak zorunlu fiyat tarifesine karşı çıkmaktadır. Fiyat tarifesi bulundurması yönünde Belediyelerden gelen taleplere ise, İTO işyerinin İTO üyesi olduğu ve üyelerin serbest rekabet ortamında kendi istedikleri fiyatları belirleyebilecekleri şeklinde bir yazı vermekte olup aynı zamanda İstanbul Büyükşehir Belediyesi ve tüm ilçe belediyelerine bu durumu açıklayan bir bildiri yazısı göndermiştir.

3.4. Mevzuat İle İlgili Olarak Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri

İşyerlerinin açılış ve faaliyete başlamasının usul ve esaslarını 9207 Sayılı Yönetmelik belirlemektedir. Her işletme, bu yönetmenliğe uygun olarak ruhsat almak zorundadır. Yönetmenlik teorik olarak yürürlükte olsa da, pratikte tam olarak uygulanmadığı anlaşılmaktadır. Belediyeler 9207 sayılı yönetmelik hükümlerini uygulamakta zorluk yaşamaktadırlar.

3.4.1. Fırın Tesis Edilmesiyle İlgili Problemler

Yukarıda verildiği üzere 9207 sayılı yönetmenlik, ekmek fırını yapımını oldukça zorlaştırmış, özellikle şehir merkezlerinde, bina ve konut altlarında fırın yapımını neredeyse imkânsız hale getirmiştir. 2005 yılında yapılan düzenleme ile; Yönetmenliğin 5. maddesinin (c) bendi;

“Özel yapı şeklini gerektiren sinema, tiyatro, düğün salonu, otel, hamam, sauna; ekmek fırını ile akaryakıt, sıvılaştırılmış petrol gazı, sıvılaştırılmış doğal gaz ve sıkıştırılmış doğal gaz istasyonu için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması...” şeklinde değiştirilmiştir. 2010 yılında yapılan düzenleme ile 5. maddenin (m) bendi; “ Ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayrık nizamda müstakil binalarda açılmış olması...” eklenmiştir. Ekmek fırını yapımı, yasal mevzuatla zorlaştırılmıştır. Ekmek fırınları, gerek buldukları binaya, gerekse, çevreye zarar verme ihtimalleri yüksek işyerleridir. Altında ekmek fırını bulunan bina ile altında ekmek fırını bulunmayan binanın, doğal veya doğal olmayan afetlere karşı mukavemetleri aynı değildir. Deprem bölgelerinde yapılan araştırma ve incelemelerde, altında ekmek fırını olan binaların daha çok hasar gördüğü ve depreme karşı daha mukavemetsiz olduğu ortaya çıkmıştır. Bu gerekçelerden dolayıdır ki; ekmek fırınlarını konut altları, şehrin kalabalık ve yoğun bölgelerinin dışına çıkarılması için yönetmeliğe bu kadar ağır koşullar konulmuştur. Fakat yapılan bu iki değişiklik, ekmek fırını yapımını neredeyse imkansız hale getirmiştir.

Uygulama Sonrası Ortaya Çıkan Sonuçlar

- Ekmek fırını yapımının mevzuatla bu kadar zorlaştırılmasına rağmen, kurallara uyulmaksızın bütün hızıyla devam ettiği tespit edilmiştir. İstanbul’da yaklaşık olarak 2.900 adet ekmek üreten işletme bulunmaktadır. İstanbul’da ekmek fırını ruhsatı olmadan, ekmek üretimi yapan işletme sayısının 1.000’in üzerinde olduğu sektör temsilcileri tarafından dile getirilmiştir. Ayrıca Unlu Mamul ruhsatı ile ekmek üretimi yapan işletmeler de vardır.
- “Borulu” ve “kara fırın” olarak adlandırılan pişirme ünitelerinin, binalara verdiği veya vereceği muhtemel zarar ve bu yöndeki tehlike devam etmektedir.

Ekmek üretiminde kullanılan borulu ve karar fırın pişirme üniteleri, binalar için tehlike arz ettiğinden bina altlarında yapılan fırınlara ruhsat verilmemesi doğrudur. Ancak aynı tipte fırınların -borulu ya da kara fırın pişirme ünitelerinin- lahmacun, simit, baklava, lavaş pişirmesine müsaade edilmesi çelişki yaratmaktadır.

- Modern ekmek pişirme ünitelerinin binalara verdiği zarar gelişen teknoloji sayesinde minimize edilmiştir. İmalatta kullanılan tuz oranı da azaltılmıştır. Binalarda kullanılan malzeme ve kaplamalarda dayanıklılık konusunda önemli gelişmeler olmuştur. Modern ekmek fırınlarının, binalara zarar vermesi minimum seviyeye çekilmiştir.
- Fırın ruhsatı olan işletmelerin üçüncü şahıslara devredilmesine sınırlama getirilmiştir. Yapı kullanma izin belgesi olmadan verilen ruhsatların devri yapılamamaktadır.
- İşyerine ruhsat verilirken genellikle pişirme üniteleri değil, hamur yoğurma makineleri dikkate alınmaktadır. Ruhsatı olmayan fırına cezai işlem yapan idare; işyerinde hamur imalatı yapılmıyorsa, hamur dışarıdan (dondurulmuş ve/veya normal) temin ediliyorsa fırına herhangi bir cezai işlem uygulanamamaktadır.

Çözüm Önerileri

- Kayıt dışı, merdiven altı kaçak-korsan işletmeleri önlemek, ruhsatsız faaliyet yapılmasının önüne geçmek için yapılacak ilk iş işletmenin öncelikle fırın ruhsatını almasını sağlamaktır. Özellikle fırın açılırken devletin diğer hizmet birimlerine başvurmadan önce “işyeri açma ve çalışma ruhsatı” alma şartı olmalıdır. İşyeri veya işletmelere vergi levhası, elektrik, su ve benzeri hizmetlerin verilebilmesi için ruhsat ibra şartı konulmalıdır.
- Ruhsat işletmeler tarafından kazanılmış bir haktır. Fakat yönetmelikle ruhsat devri engellenmiştir. Bu maddenin yeniden gözden geçirilmesi gerekmektedir.
- Ekmek ve ekmek çeşitleri üretecek işletmelerde, ruhsatlandırma işlemleri, üretim gücüne göre tanzim edilebilir. Şehir içinde azami 750 kg/gün üretim gücüne sahip işletmeler, pişirme üniteleri dikkate alınarak, ruhsatlandırılabilir.

Bunun üzerinde üretim gücüne sahip işletmeler (endüstriyel fırınlar), yerleşim yeri dışına ya da sanayi bölgelerinde açılma şartı getirilebilir.

- Şehir içerisinde tesis edilecek fırınlarda pişirme üniteleri konuldukları mekânlarda binaya vermeleri muhtemel zararlar dikkate alınarak ruhsat verilip verilemeyeceği değerlendirilmelidir. Böylelikle binaya ve çevreye zarar vermeyecek fırınlara ruhsat verilebilir, kayıt dışı fırınların önüne geçilebilir.
- “Kara fırın” ve “borulu fırın” türü pişirme üniteleri, gelişen endüstriye uygun değildir. Bu üretim şekli butik üretim tarzı olarak değerlendirilmektedir. “Kara” ve “borulu fırın” üniteleri için şehir merkezleri ve konutlardan uzak alanlarda, mutlaka ayırık nizamda, müstakil binalarda açılma şartı korunmalı ve mutlaka uygulanmalıdır.

3.4.2. Azami Fiyat Belirleme ile İlgili Yaşanan Problemler

5362 sayılı Esnaf Kanunu, Esnaf Birliklerine ve Esnaf Odasına, 5174 sayılı TOBB Kanunu ise Ticaret Odalarına azami fiyat tanzim etme yetkisi vermiştir. Esnaf Birlikleri ve Odaları, Kanunun kendilerine verdiği yetkiyi kullanmaktadırlar. İstanbul Ticaret Odası 5174 sayılı Kanunun verdiği fiyat belirleme ve tarife yapma yetkisini, “serbest piyasaya kurallarına aykırı bulduğu” için kullanmama kararı almıştır. Hem Esnaf Birliği ve Esnaf Odaları kayıtlı hem de İstanbul Ticaret Odasına üye işletmeler, doğal olarak Ticaret Odasının aldığı karara uyarak kendi tarife ve fiyatlarını kendileri belirlemektedirler. Bu durum esnaf ile tacir arasında sorun yaşanmasına neden olmaktadır.

Durum Tespiti

İlgili mevzuat hükümleri göz önünde bulundurulduğunda Odaların görevlerinin yalnızca ilgili azami fiyat tarifelerini hazırlamak olduğu ve söz konusu mevzuat kapsamında *azami fiyat altında satış yapmanın* önünde herhangi bir engel olmadığı görülmektedir. Özellikle günlük belli bir üretim planı olan fırınlar pazardaki çeşitli faktörlerden dolayı satışlarının düşük olduğu

günlerde zararlarının belirli bir kısmını karşılayabilmek için gün sonuna doğru çok düşük fiyattan ekme satmaktadırlar. Bu fiyatları gören tüketiciler haklı olarak bu fiyatlardan da ekme satılabileceğini düşünmektedirler ve diğer fırınların fahiş fiyattan ekme sattığını algılamaktadırlar. Dolayısıyla diğer fırınlar bundan olumsuz etkilenmekte hatta bazıları rekabet edebilmek için aynı yöntemle başvurumaktadırlar. Sonuç olarak maliyetlerini karşılayamayan vergilerini ve yasal sorumluluklarını yerine getiremeyen fırınlar hızla artmaktadır. Son yıllarda bu gayri yasal ve gayri ahlaki uygulamaların süper market, mega market ve zincir market sektörlerinde çok sık yaşandığı ifade edilmiştir.

Çözüm Önerisi

Azami fiyat belirleme mekanizmasının uygulamada ***haksız rekabet yarattığı*** işletmeler tarafından ifade edilmektedir. Özellikle kayıt dışı firmaların ve uygun üretim koşulları olmayan işletmelerin fiyatlarını düşürerek haksız rekabete yol açtıkları görülmektedir. Bu durumun çözülmesi için **“asgari fiyat”** tespitinin yapılması ve Odalar tarafından her bir ekme çeşidi ve gramajı için **“tavsiye edilen fiyat”** belirlenmesinin, serbest rekabet koşulları açısından önemli olduğu; sektör temsilcileri tarafından dile getirilmektedir. Tavsiye edilen fiyat uygulamasının hayata geçirilmesi için yasal bir düzenleme gerekmektedir. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre fırıncılar da asgari fiyat uygulamasına olumlu bakmaktadırlar.

3.4.3. İstanbul Ticaret Borsası Kaynaklı Problemler

Ekme üreticilerinin önemli bir bölümü Ticaret Borsasının uygulamalarından memnun olmadıklarını ifade etmiştir. En önemli sorun ise ekme üreticilerinin çok büyük bir kısmının bilgileri dışında (re'sen) Ticaret Borsasına üye yapılmış olmalarıdır. Bir diğer sorun ise ekme üreticilerinin Ticaret Borsasından herhangi bir talep ve beklentilerinin olmayışıdır. Türkiye genelinde birçok il ve ilçede ekme üreten işletmelerin Ticaret Borsasına zorunlu üye yapılmadığı belirlenmiştir. Sorunun ana kaynağı ise ekme

üreticilerinin İstanbul Ticaret Borsası kotasyona dahil ürünün işyerlerinde kullanılmasına bakılarak resen üye yapılmasıdır. Aslında ekmek üreticileri kotasyona giren ürünlerin satışını yapmamakta, bu ürünleri yalnızca ham madde olarak kullanmaktadırlar.

Çözüm Önerisi

Ülkemizin diğer il ve ilçelerinde olduğu gibi, ekmek üreticilerinin İstanbul Ticaret Borsası üyeliği kapsamında çıkartılma yönündeki açık talepleri tüm boyutları ile masaya yatırılıp verilen hizmet, oluşan maliyet, katkı-verim hesapları ile birlikte gerçekçi bir şekilde değerlendirilmelidir. Araştırma sonuçlarına göre ankete dahil olan fırın işletmelerinin Ticaret Borsası'ndan hiç memnun olmadıkları tespit edilmiştir.

3.4.4. Haksız Rekabet ile Ortaya Çıkan Problemler

Fırıncılık sektöründe kayıt dışı işletme sayısının çok olduğu daha önceki bölümlerde belirtilmiştir. Kaçak personel çalıştırma, devlete olan vergi yükümlülüklerini yerine getirmeme, temizlik ve hijyen kurallarına uymayarak halk sağlığını tehlikeye atma gibi zararlarının dışında bu kuralların gerektirdiği maliyete katlanmayarak elde ettiği rekabet gücünü, rakibi ve meslektaşının pazarını ele geçirmek için de kullanmaktadırlar. Bu açıdan haksız rekabetin en yoğun yaşandığı iş kollarının başında gelmektedir. Ankete katılan fırın işletmelerinin tamamı; en önemli problemlerin başında –kalifiye personel ihtiyacı ile birlikte- ruhsatsız kayıt dışı firmaların varlığının piyasayı olumsuz etkilediğini saymaktadır. Buna bağlantılı olarak araştırma bulgularında işletmeler yerel yönetimlerin yeterince denetim yapmadıklarını ifade etmişlerdir.

Çözüm Önerisi

Haksız rekabet ve kayıt dışı üretimle ilgili cezai yaptırımlar söz konusudur. Ancak bunların uygulamada yetersiz olduğu 1.000'in üzerinde kayıt dışı fırın varlığı iddiasından anlaşılmaktadır. Bu tip işletmelere karşı birçok dava açıldığı ancak davalar sonuçlandığında ortada muhatap bulamadıkları için sonuç vermediği ifade edilmektedir. Bu durumun önlenmesi için sadece cezai yaptırımlar yeterli olmamaktadır. Dava süreçleri uzun sürdüğünden, bu tip işletmelerin dahil oldukları ilçe Belediyeleri tarafından sıkı kontrol altına alıp kayıt dışı faaliyetleri tespit edildiği anda sonlandırılmalıdır.

3.4.5. Ambalaj Problemi

Tarım bakanlığı tarafından 4 Ocak 2012 tarihinden yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre fırın dışında halka arz edilen ekmeklerin gerekli hijyen koşulları içerisinde satışa sunulması gerektiği belirtilmiştir. Fakat uygulamada tam karşılığının halen alınmadığı görülmektedir. Tebliğde dikkati çeken iki husus vardır;

“ ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ekmek kasalarına, ekmek kasalarının da ekmek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilmesi gerekir”

“ ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilerek gıda işletmecisinin kontrolünde satılır veya gıda işletmecisi, tüketicinin bu ürünleri eldiven ile almasını sağlar”

Uygulamada bu kuralların dikkate alınmadığı görülmektedir. Fırın dışındaki ambalajsız olarak yapılan satışlarda ne yazık ki satılan ekmeğin hijyen açısından çok uygun olmadığını ve bulaşma riskinin çok yüksek olduğunu göstermektedir. Ayrıca satış noktalarında insanlar tarafından ellendiği fark edilen ekmekler satılmamakta ve fırına iade edilmektedir. Bu durum ekmek israfına yani milli servetin heba edilmesine neden olmaktadır. Toprak Mahsülleri Ofisinin (TMO) yaptığı çalışmalarda ülkemizde günlük

6 milyon ekmeğin çöpe atıldığı tespit edilmiştir. Bunun yarısının fırınlarda diğer yarısının evlerde ve tüketim alanlarında olduğu belirlenmiştir. Fırınlarda israf edilen yaklaşım günlük 3 milyon ekmeğin neredeyse tamamına yakını satış noktalarından iade edilen ekmeklerdir.

Çözüm Önerisi

Yukarıda açıklanan tüm bu nedenlerden dolayı ekmek ve ekmek çeşitlerinin **fırın dışındaki** satış noktalarında ambalaj içerisinde satışa sunulması hem sağlık koşulları açısından hem de ekmek israfı açısından önem arz etmektedir. Ambalaj içerisinde doğrudan fiziksel temasa ve ortam kirliliğine maruz kalmayan ürünler tüketiciler tarafından rahatlıkla satın alınacaktır. Doğal olarak iade oranları çok düşeceğinden dolayı ekmek israfının da önüne geçilecektir. Araştırma bulgularına göre iade oranlarının yüksek olması fırıncılar tarafından en önemli problemlerin başında gelmektedir. Fırıncılar yüksek iade oranını kabul etmek istemediklerini belirtmişlerdir. Ambalaj sistemi bunu makul seviyelere indirecektir. Ayrıca ambalajlı satılan ekmekleri evde tüketen kişiler ambalajıyla muhafaza edeceği için bayatlama süresi de uzamış olacak ve evden atılan ekmek miktarı da dolaylı olarak azalacaktır. Bu yöntemlerle ekmek israfının yarı yarıya azaltılacağı tahmin edilmektedir. Ayrıca, sıcak ve ambalajsız ekmek almak isteyen tüketiciler fırınlardan ekmek satın alabileceklerdir.

3.4.6. Pazar Gününün Tatili Edilmemesi Problemi

Araştırma bulgularına göre pazar gününün tatil edilmesi konusu fırın sahipleri ve çalışanlar tarafından yoğun bir şekilde talep edilen bir durumdur. Ekmek fırınları ürettikleri ürünün yapısı gereği hijyen kurallarına üst düzeyde uymaları gereken kurumlardır. Bu nedenle fırınların haftada bir detaylı genel temizlik ve ayda bir ise dezenfekte edilmesi gerekir. Günün önemli bir bölümü üretime ve satışa yoğunlaşan işletmelerin temizliğe az zaman ayırmaları ve dezenfekte işini dar bir zaman diliminde yapmaları, işin gereği kadar yapılamaması durumunu doğurmaktadır. Araştırma bulgularına göre

fırıncıların kendisi de hijyen konusunda yeterli olmadıklarını ifade etmişlerdir. Tatil günlerinin olmaması özellikle küçük işletmelerde izin sorununa neden olmaktadır. Bu da çalışan personeli psikolojik olarak rahatsız etmekte ve çalışma motivasyonlarını düşürmektedir. Hatta ekmekçilik sektöründe çalışanların yoğun (aralıksız) çalışma temposundan dolayı başka sektörlere kaydığı belirtilmektedir. Bu yüzden işletmelerin en büyük sorununun kalifiye personel bulma olduğu yapılan anket çalışması sonucu tespit edilmiştir. Kendi başına pazar günlerini tatil yapan işletmelerin ise müşteri kaybettiği ve bu uygulamadan vazgeçtikleri ifade edilmiştir.

Çözüm Önerisi

Ekmek fırınları bireysel olarak pazar günü tatili yapmaları durumunda bunu fırsat gören diğer işletmelerin tatil yapan firmaların pazarını hedef alma riski doğmaktadır. Ancak bir yönetmelikle tüm ekmek üreten işletmeler için aynı karar uygulanırsa sektörde çalışanların sosyal açıdan rahatlaması ve dinlenmesi için çok olumlu bir düzenleme olacaktır. Aynı zamanda işletme sahipleri tatil gününde dışarıdan hizmet olarak gerekli temizlik ve dezenfekte işlemlerini layığıyla yerine getirebileceklerdir.

3.4.7. İstanbul Halk Ekmek Fabrikası'nın Pazarlama Avantajı

İstanbul Halk Ekmek A.Ş. (İHE) 1978 yılında kurulmuş olup 39 yıldır İstanbulluların ekmek ile un ve unlu mamuller ihtiyacını karşılamaktadır. İstanbul Halk Ekmek A.Ş., İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından, İstanbul halkına daha iyi hizmet vermek, ekmek fiyatlarında aşırı ve haksız uygulamaları önlemede etkin olmak amacıyla kurulmuş bir iktisadi teşekküldür.

İHE, ekmek ve diğer unlu gıdaların kalite standardının belirlenmesinde etkin olmakla beraber ürettiği mamullerin uygun fiyatlı, sağlıklı ve görüntü bakımından şık olmasına gayret eden sektörde önemli bir aktördür. Biri Anadolu yakasında, ikisi Avrupa yakasında olmak üzere üç adet fabrika ve 14

adet üretim hattı ile hizmet vermektedir. 24 saatte 1 milyon 800 yüz bin adet 300 gramlık normal ekmek üretme kapasitesine sahiptir. İstanbul'un ekmek ihtiyacının yaklaşık olarak %10'unu karşılayan Halk Ekmek 2.396 adet satış noktasında hizmet vermektedir. Bunlara ek olarak ekmek grubu, un grubu, galeta-grissini-cips grubu, ve glutensiz ürün grubu olmak üzere 4 farklı grupta 62 ürünle pazarda yer almaktadır.

İHE, sektör için önemli bir aktör olmakla birlikte İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından kurulmuş bir kamu iktisadi teşekkülü olmanın avantajlarını da kullanmaktadır. Özellikle satış noktaları açısından bakıldığında özel işletmelerin satış büfesi konumlandırılamayacakları noktalarda Halk Ekmek'in kendi büfeleriyle yer alması eksik rekabet koşullarına neden olmaktadır. İHE'nin pazarda varlığının kesinlikle piyasaya bir düzen getirdiği açıktır fakat rekabet koşullarının daha adil hale getirilmesi sektöre olumlu bir ivme kazandıracaktır. Araştırma bulgularına göre fırıncılar belediyeleri İHE'ye verdiği satış noktaları için ihaleye çıkılması ve diğer işletmelere de fırsat eşitliği sağlanması gerektiğini vurgulamışlardır.

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

- Ekmekçilik sektörü oldukça hassas bir üretim yapısına sahiptir. Üretimde karşılaşılabilecek küçük hataların büyük kayıplara neden olabileceği, her gün aynı titizliğin ve büyük bir fedakarlığın gösterilmesi gerektiren zorlu bir iş koludur. Bunlara ek olarak tatil yapmadan çalışılması, kar payının çok düşük olması, maliyetlerin gün geçtikçe artması, fırın sayısının fazlalığından kaynaklanan yoğun rekabet, süper/hipermarketlerin rekabetçi fiyat politikaları ve üretilen ekmeğin aynı gün hatta birkaç saat içinde satılması zorunluluğu gibi sorunlar sektörün doğal sorunlarını teşkil etmektedir.
- Fırıncılık sektöründe üretimde kullanılan hammadde ve ekipmanlar kadar, üretim sürecinde yer alan insan kaynağı da son derece önemlidir. Yılın 365 günü üretim yapan fırınların personelinin izin yapamaması, çalışma saatlerinin farklı olması gibi nedenler sektörün çok cazip bir iş olarak görülmemesine yol açmakta, bu nedenle kalifiye işgücü bulmak gittikçe daha da zorlaşmaktadır. Yapılan araştırmada “sektörde kalifiye eleman bulmak zor” yargısına verilen değerlendirme ilk sırada en yüksek ortalama almıştır. Aslında diğer tüm sektörlerde olduğu gibi ekmekçilik sektöründe de eğitim görmüş kişilerin çalışması günümüz hızlı değişen piyasa koşulları için kaçınılmaz bir durum arz etmektedir. Fakat çalışma şartlarının iyileştirilmemesi durumunda bunun yapılamayacağı açıktır. Ekmekçilik sektöründe üretim teknolojilerinin gelişmesi, talep edilen ekmeğin ve unlu mamul çeşitlerinin artması, yurt dışında üretilen çeşitlerin ülkemizde de üretilmeye başlanması, ürün çeşitliliği ve kalite konusunda rekabetin artacağına da bir göstergesidir. Bu nedenle artan rekabet ortamında ayakta kalabilmek için teknolojik gelişmelerin takibi ve uyulması gereken hijyenik kuralların uygulanması, ürün kalitesiyle rekabet edilebilmesi için oldukça önemlidir.
- Daha önce de ifade edildiği üzere fırın işletmelerine yasal bir zorunluluk getirilerek pazar günlerinin tatil yapılması gerekmektedir. İşletmeler düzeyinde tatil gününün serbest bırakılması rekabet şartları açısından mümkün değildir. Bu durumda mutlaka o günlerde çalışmak isteyecek

işletmeler olacağı için hiç bir işletme bunu uygulamayacaktır. Daha önce bunu deneyen firmalar pazar kaybı yaşadıkları için hemen vazgeçmişlerdir. Sektöre eğitilmiş ve kalifiye elemanlar çekilmek isteniyorsa pazar günü tatili zorunlu bir uygulama olarak getirilmelidir. Bu tatil günü işletmenin hijyen ve temizlik uygulaması açısından da fayda sağlayacaktır.

- İstanbul'un yirmi dokuz farklı ilçesinde, her ilçenin farklı konumlarında farklı fırın ve/veya fırın işletmeleri ile görüşülen çalışmanın sonuçlarının genellemesi sadece İstanbul ile sınırlı olup, bu çalışmanın sonuçları zamansal olarak Ağustos ve Eylül aylarını kapsamaktadır.
- Görüşülen işletmelerin yasal statülerine baktığımız da ağırlıklı olarak şahıs ve limited şirketleri karşımıza çıkmıştır. Bu işletmelerin ruhsat durumları incelendiğinde ise %63,5'inin fırın, %45,7'sinin ise unlu mamul ruhsatlarından herhangi birine kayıtlı olduğunu görülmüştür. Ruhsatı olmayan işletmelerin oranı ise %0,9 gibi çok düşük bir düzeyde kalmıştır.
- Bu oranın düşük olması ruhsatsız işletmelerin azlığını göstermez. Nitekim bizim örnekleminizin neredeyse tamamını oluşturan ruhsatlı fırın işletmelerinin “Unlu mamuller ve ekmek sektörünü konu alan yargılara katılım” başlığında gösterildiği gibi yargıya en çok katılımında ikinci sırada 4,52'lik ortalama ile “Fırın ruhsatı olmayan işletmeler piyasayı olumsuz etkilemektedir” gelmektedir. Yine aynı yargıya katılımlar sorusunda en düşük ortalama ise 1,48'lik ortalama ile “Ruhsatsız çalışan fırınlar piyasayı olumsuz etkilememektedir” olmuştur. Bu yargılara katılımlarda işletmeler içerisindeki farklı üretim sistemleri arasında belirgin bir farklılığın olmadığı da görülmüştür.
- Katılımcılara sorulan sektörün en önemli sorunlarını önem sırasına göre işaretlemesi istenilen bölümde birinci sırayı “haksız rekabet” sorunu almıştır. Benzer şekilde ekmekçilik sektörü ile ilgili görüşleri alınan fırıncılar da “haksız rekabet engellenmelidir” görüşü ön plana çıkmıştır. Haksız rekabet ile ruhsatsız çalıştırılan fırınlar arasında doğrudan bir ilişki olduğu anlaşılmaktadır. Ekmekçilik sektörü ile ilgili görüşlerini alan katılımcılar ilk sırada “Denetimler sıklaştırılmalıdır” ifadesini

belirtmişlerdir. Sonuç olarak ruhsatsız işletmelerin bu sektörde önemli bir sorun olduğu ve bu sorunun da denetimlerle engelleneceği anlaşılmaktadır.

- Ruhsatsız işletmelerin istatistiklerini bulmak ise başka bir araştırmanın konusunu teşkil etmektedir. Fakat İstanbul ilinde 1.000 civarında ruhsatsız ekmek üreten -unlu mamuller ruhsatı altında üretenler dahil- fırın olduğu tahmin edilmektedir. Sektörün çözülmesi gereken birinci sıradaki sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle işletmelerin unlu mamul üretim izni alarak bunlara ek olarak ruhsatsız olarak ekmek üretmesi haksız rekabete neden olmaktadır. Bununla birlikte kayıt dışı ruhsatsız işletmeler ise fiyat kırdıkları için vergisini ödeyen, işçilerini tüm yasal haklarıyla çalıştıran, devlete ve topluma karşı yasal sorumluluklarını yerine işletmeler bu rekabete karşı dayanmamaktadırlar. Kayıt dışı işletmelerin ülke ekonomisine verdiği zarar da oldukça büyüktür. Bu sorunun çözümü için yerel yönetimlerin ve ilgili kamu kurumlarının üzerine düşen sorumlulukları yerine getirecek daha etkin bir sistem düşünülmelidir.
- Yürürlükte olan yetki ve sorumlulukların yeterli olmadığı önlenemeyen ruhsatsız işletme sayısından anlaşılmaktadır. Ekmek Üreticileri Derneği, 2016 yılında ruhsatsız bir işletmeyi mahkemeye vermiştir. Dava sonucuna göre hakim “Ruhsatı ve çalışma izni bulunmadığı belediyeye yazılan yazının cevabından anlaşıldığı gibi davalı taraf da bunu kabul etmektedir. Ruhsat almadan ve çalışma izni almadan çalışan davalı ekmeği daha ucuza mal etmekte ve diğer davacı dernek üreticilerine karşı haksız rekabet yapmaktadır” hükmüne karar vermiş ve davayı kabul etmiştir. Fakat dava sonucu bir türlü uygulanamadığı için işletme uzun süre faaliyetine devam etmiştir.
- İşletmelerin kurulu kapasiteleriyle üretimi yapılan miktarlar incelendiğinde günlük ortalama olarak işletmelerin 4.441 adet kapasitelerinin mevcut olduğunu fakat günlük ortalama üretim yapılan ekmek sayısının 2.214 adet olduğu hesaplanmıştır. Simit/poğaç için günlük ortalama kurulu kapasitelerinin 767 olduğunu belirten katılımcıların ortalama günlük üretim sayısı ise 244’dür. Bunlara göre işletmelerin kabaca ekmek üretiminde kurulum kapasitelerinin yarısı kadar, simit/poğaç üretiminde

ise kurulum kapasitelerinin 1/3'ü kadar üretim yaptıkları görülmüştür. Kapasitelerinin çok aşağısında üretim yapan bu işletmelerin kurulum kapasitelerine yakın bir oranda üretim yapmaları yukarıda da bahsedildiği üzere ruhsatsız işletmelerin önüne geçilerek kayıt dışı üretimin durdurulmasıyla mevcut ruhsatlı işletmelerin üretimlerini arttıracakları ön görülebilmektedir. Ruhsatsız işletmelerin yarattığı sorunlar her aşamada karşımıza çıkmaktadır. Kapasite kullanım oranının düşük olması atıl kapasite fazlalığını işaret etmekte, bu durum da verimliliğin düşük olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Yukarıda bahsedildiği üzere bu sorunun çözümü için denetimlerin sıklaştırılması gerekmektedir. Belediyeler tarafından yapılan denetimler hem çok sıklaştırılmalı hem de yasalarda gerekli düzenlemeler yapılarak bu tip işletmeler kayıt dışı faaliyetleri tespit edildiği anda kapatılmalıdır.

- Ayrıca, ruhsatlı işletmeler arasındaki haksız rekabetin önün geçilmesi amacıyla ekmeğin gramajının ve asgari fiyatının sabitlenmesi gerektiği önceki bölümlerde ifade edilmiştir. Günün belli bir periyodunda zararına satış yapan fırınlar piyasada yanlış ekme fiyatı algısına neden olmaktadır. Ayrıca katılımcılar azami fiyat düşüklüğünü de üçüncü sırada önemli bir sorun olarak ifade etmişlerdir. Ekmeğin standart gramajını ise katılımcıların %74 gibi büyük bir çoğunluğu 250 gr olması konusunda uzlaşa sağladığı belirlenmiştir.
- Ekmekle ilgili en önemli konulardan bir tanesi de israftır. Yapılan araştırma sonuçlarına göre ülkemizde günde yaklaşık olarak 6 milyon adet ekmeğin israf edildiği tahmin edilmektedir. Bunun yarısının fırınlarda diğer yarısının da tüketim alanlarında olduğu tespit edilmiştir. Fırınlarda israf edilen ekmeğin neredeyse tamamına yakını satış noktalarından iade edilen ekmeklerdir. Satış noktaları müşteri potansiyelinin üstünde siparişle ekme çekmektedir. Amaç talebin fazla olduğu zamanlarda raflarda ekme bulunmasını garanti altına almaktır. Satış noktasına herhangi bir maddi sorumluluğu olmayan bu durumu fırın üstlenmektedir. Fırın bu ürünleri iade almakta ve israf etmektedir (imha etmekte veya ücretsiz hayvan barınakları ya da çiftliklere vermektedir). Bunun ülke ekonomisine

yıllık 2 milyar TL civarında kayba neden olduğu hesaplanmıştır. Ancak kendimize yeter seviyede buğday üreten bir ülke olarak kaynakların heba olması anlamına gelmektedir. Hatta bazı yıllarda iklim koşullarına bağlı verim düşüklüğü nedeniyle buğday ithalatı da yapılmaktadır. Bu durum kayıp bedelin yurtdışına transfer edilmesi anlamına gelmektedir. Bu sorunun çözülmesi için öncelikle satış noktalarının da belirli oranda zarara ortak edilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Böylece satış noktaları iyi bir müşteri analizi yaparak ekmek talebini düzene sokacak ve fazladan ekmek talep etmeyecektir. Yapılan araştırma sonucunda fırınlar toptan ekmek satışlarında iadenin kalkmasını istediklerini belirtmişlerdir.

- İsrafın önüne geçilmesinde ekmeğin fırın dışı satışlarda ambalaja girmesinin de önemli bir unsur olacağı tahmin edilmektedir. Ambalajlı ekmek hem satış aşamasında raflarda kalmayacak hem de hane tüketiminde israf miktarını azaltacaktır. Böylelikle toplumsal olarak da daha sağlıklı, bulaşma riski en aza indirgenmiş hijyenik ekmek tüketmiş olacağız. Ekmek satışında uyulması gereken tebliğ kurallarının çok iyi uygulanmadığını tüketiciler olarak görmekteyiz. Satış noktalarında başka insanlar tarafından deforme edilen ambalajsız ekmekler israf miktarını artırmaktadır.
- Kurumsal olarak baktığımızda fırınların üyesi oldukları resmi kurumların bazılarında memnun olmadıkları hatta bilgileri dışında üye yapıldıkları tespit edilmiştir. Özellikle organik hiçbir bağları olmayan Ticaret Borsasına resen üye yapıldıklarını ve sadece aidat yatırdıklarını ifade eden fırıncılar bu üyeliklerinden memnun olmadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların %86,3'ünün üyesi olduğu İstanbul Ticaret Odasından memnun oldukları tespit edilmiştir. İTO'nun sektörün sorunlarını ortaya koyan önceki yıllara ait çalışmaları bulunmaktadır. Buna ek olarak özellikle fırıncıları değişen pazar yapısı ve teknolojik gelişim konularında da bilgilendirici ve yol gösterici eğitim hizmetleri konusuna da eğilmesi gerekmektedir.
- Gelişmiş ülkelerde oldu gibi ülkemizde de ekmek ve unlu mamuller sektöründe çalışan kişilerin mutlaka sektörle ilgili eğitim alma zorunluluğu getirilmeli ve kamu ve sivil toplum kuruluşları tarafından

desteklenmelidir. Bu aşamada İTO etkin bir rol alabilir. Sadece üretim ve kalite üzerinden değil, gelişen teknoloji, değişen tüketim alışkanlıkları, ürün farklılaştırma, modern pazarlama stratejileri gibi konularda da eğitilmelidirler. Undan, ekmekten, fırıncılıktan ve modern yönetimden anlayan kişilerce profesyonelce idare edilen işletmeler, hijyen ve kalite kurallarının önemsendiği bir sanayi sektörü olma yolunda ilerlemesi gerekmektedir. Ekmekçilik sektöründeki ruhsatsız işletmelerin varlığı, planlama ve denetim eksikliğinin devam etmesi, mevcut sorunlara çözümler üretilmemesi ilerleyen günlerde topluma olumsuz geri dönüşlere neden olacaktır. Sektörde yaşanan sorunların sadece fırıncıları değil başta ülke ekonomisi olmak üzere bu ürünleri tüketen tüm vatandaşları da etkilediği unutulmamalıdır.

Referanslar

Anonim, 2013. Gıda Üretim ve Satış Yerleri Yönetmeliği'nin Ekmek ve Ekmek Çeşitlerini Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Teknik ve Hijyenik Özellikler.

Anonim, 2012. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği. Tebliğ No: 2012/2

Anonim, 2010. Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.

Anonim, 2010. Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Üretimi İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu. Tarım Bakanlığı ve TESK Ortak Raporu.

Anonim, 2005. İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik. Sayı No: 9207

ÇTSO, 2017. Un ve Unlu Mamuller Sektör Raporu, Çerkezköy Sanayi ve Ticaret Odası, Çerkezköy/Tekirdağ.

Kuter, M. 2011. İnsan ve Ekmek. Bursa Büyükşehir Belediyesi, 1.Baskı, Kuter Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri, Bursa.

Sarıhan, A.Z. 2016. Ekmek ve Unlu Mamul Sektörü: Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Sor Medya Yayıncılık, İstanbul.

TMO, 2014. Türkiye'de Ekmek İsrafı Araştırması. Torak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, Ankara.

EKLER

EK-1. İşletmelerin ürün cinsine göre günlük üretim ile birim ve toptan satış fiyat aralığı

Fırın	Günlük üretim miktarı		Toptan satış adedi		Toptan Satış Fiyatı/Adet		Perakende Satış Adedi		Perakende Satış Fiyatı/Adet	
	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Standart Beyaz Ekmek	18000,0	250,00	17500,00	100,00	95,00	50,00	2800,00	60,00	1,25	0,75
Kepekli Ekmek	3000,00	10,00	3000,00	10,00	1,00	,50	150,00	10,00	1,50	1,00
Tahıllı Ekmek	200,00	5,00	200,00	20,00	80,00	1,00	100,00	5,00	2,50	1,25
Çavdar Ekmek	400,00	5,00	400,00	20,00	1,00	,65	200,00	5,00	2,50	1,00
Tuzsuz Ekmek	250,00	2,00	150,00	5,00	90,00	85,00	100,00	2,00	1,50	1,00
Karadeniz Ekmegi	400,00	5,00	200,00	10,00	3,25	3,25	200,00	5,00	4,00	1,50

EK-1. İşletmelerin ürün cinsine göre günlük üretim ile birim ve toptan satış fiyat aralığı (devam)

	Firma Adet	Günlük üretim miktarı		Toptan satış adedi		Toptan Satış Fiyatı/Adet		Perakende Satış Adedi		Perakende Satış Fiyatı/Adet	
		Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Köy Ekmeği	50	200,00	10,00	-	-	-	-	200,00	10,00	3,00	1,00
Bazlama	14	100,00	10,00	-	-	-	-	100,00	10,00	2,00	1,25
Lavaş	22	100,00	10,00	-	-	-	-	100,00	10,00	2,50	1,25
Simit	181	1500,00	15,00	50,00	30,00	85,00	80,00	1500,00	15,00	1,50	1,00
Pogaça/Çörek	117	1500,00	30,00	150,00	20,00	,80	,60	1500,00	30,00	1,50	0,75
Börek	3	40,00	20,00	-	-	-	-	40,00	20,00	3,00	2,00
Baklava	9	20,00	3,00	-	-	-	-	20,00	3,00	35,00	25,00
Kuru Pasta	73	20,00	2,00	3,00	3,00	25,00	20,00	20,00	1,00	35,00	15,00
Yaş Pasta	54	20,00	1,00	-	-	-	-	20,00	1,00	45,00	18,00

EK-2. Önemlilik Derecelerine Sektörün En Önemli Sorunlarının Frekans Aralığı

	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
<i>Hammadde kalitesi düşüklüğü</i>	7	0	0	0	0	2	0	0	0	0
<i>Azami fiyat düşüklüğü</i>	29	28	20	20	3	0	2	2	0	2
<i>Mevzuatta yaşanan sorunlar</i>	4	7	2	3	0	0	0	0	0	2
<i>Haksız rekabet</i>	101	44	20	15	4	0	0	2	2	3
<i>Ruhsatsız işyerlerinin çok olması</i>	10	33	41	24	9	4	3	3	0	0
<i>Ticaret Borsasına üye olma zorunluluğu</i>	0	8	8	12	10	0	5	2	0	0
<i>Kalifiyeli eleman yetersizliği/ustalık belgesi aranmaması</i>	32	30	46	20	11	7	2	6	4	2
<i>Pazarlama sorunları</i>	5	4	0	5	2	0	2	2	9	7
<i>Sigortasız işçi çalıştırmak (Göçmen çalıştırma)</i>	0	17	9	18	13	13	0	0	0	2
<i>İş ve işçi güvenliği eksikliği</i>	0	0	0	0	2	0	4	0	0	0
<i>Fırın sayısının fazlalığı</i>	5	9	15	24	18	8	7	2	0	0
<i>İsraf (gramaj yüksekliği)</i>	4	4	8	10	9	9	9	5	3	0
<i>Zincir marketlerin ekmeğin üretimi yapması</i>	14	12	19	6	9	17	5	9	3	0
<i>Denetim yetersizliği</i>	8	16	5	6	10	3	2	3	3	0
<i>Gramaj farklılığı</i>	0	3	0	0	3	0	0	2	7	5
<i>Halk ekmeğin büfelerin fırınlardan uzak olması</i>	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0
Toplam	219	217	196	163	103	63	41	38	31	23

° önemlilik derecesi

EK-3. Araştırma Anket Formu

Ekmek, Un ve Unlu Mamul Üreticileri Sektör Sorunları Araştırması
Anket Formu

S.1-İşletmenin yasal statüsü nedir?

Şahıs Şirketi	1
Basit ortaklık	2
Limited Şirketi	3
Kolektif	4
Anonim şirket	5

S.2a-Faaliyete başlama yılınız:.....

S.2b-İşletmenizin ruhsat durumu okuyacaklarımdan hangisini kapsamaktadır?

Fırın	1
Unlu mamul	2
Ruhsatsız	3
Diğer.....	

S.3-İşletmenizin konumu nasıldır/ Kuruluş yeri

Çok katlı bina altında	1
Bağımsız bina	2
Diğer.....	

S.4-İşletmenizin mülkiyet durumu nedir?

Kiracı	1
Mülk sahibi	2
Diğer.....	

S.5-İşletmenizde çalışan sayısı nedir?

.....

S.6-Geçici çalışan sayısı kaçtır?

.....

S.7-Yabancı uyruklu çalışan sayısı kaçtır?

.....

S.8-Sayacağım pozisyonlardaki çalışanlarınızın sayısı kaçtır?

Yönetici	Sekreter	Tezgahtar	Muhasebe	Usta	İşçi	Şöför	Diğer

S.9-Ekmek ve unlu mamuller üretim sisteminiz sayacaklarımdan hangisidir?

Odun fırını (Kara fırın)	1
Matador fırın	2
Borulu fırın	3
Dönerli fırın	4
Endüstriyel (kombine) fırın	4
Konveksiyonel fırın	5

S.10-Ekmek pişirmede kullandığımız yakıt türü nedir?

Odun	1
Elektrik	2
Doğalgaz	3
Fueloil/motorin	4
Diğer.....	

**S.11-Kurulum kapasitenizde aylık.....
üretiminiz-kapasitesi maksimum kaç adet/kg dır?****S.12-Aylık olarak kullanılan kapasitenizde kaç adet.....
üretmektedir?**

	Ekmek	Simit/Poğaç	Pasta	Hamur	Un
s.11-Kurulu aylık kapasite (maksimum)adetadetadetKgKg
s.12-Kullanılan aylık kapasiteadetadetadetKgKg

S.13a-Size okuyacağım ekmek ve unlu mamullerden hangilerinin satışını yapmaktasınız?

S.13b. Günlük olarak kaç adetüretmektedirsiniz?

S.13c. Günlük olarak ürettiğinizin kaç adetini toptan olarak satmaktasınız?

S.13d.Toptan satışını yaptığınız birim fiyatı nedir?

S.13e.Günlük olarak ürettiğinizin toplam.....kaç adetini perakende olarak satılmaktadır?

S.13f. Perakende olarak satışını yaptığınızekmeğin birim fiyatı nedir?

ÜRÜN	Satılan s.13a	Üretim Adet/Gün Miktarı s1 - 3b	Toptan Satış Adedi	Toptan TL/Adet Satış Fiyatı s1 - 3d	Perakende Satış Adedi e13	Perakende TL/Adet Satış Fiyatı f13
Standart beyaz ekmek						
Kepekli Ekmek						
Tahıllı Ekmek						
Çavdarlı Ekmek						
Tuzsuz Ekmek						
Karadeniz ekmeği						
Köy ekmeği						
Bazlama						
Lavaş						
Simit						
Poğaç/Çörek						
Börek						
Baklava						
Kuru pasta						
Yaş pasta						
Diğer						

S.14-Satışlarınızı hangi kanallar aracılığı ile yapmaktasınız?

S.15-Belirtmiş olduğunuz satış kanallarındaki günlük satış adetleriniz nedir?

	Satış Kanalları	Günlük Satışı Yapılan Adet
Tezgahtan		
Bakkal		
Market		
Büfe		
Okul		
Pazar		
Diğer		

S.16-Size göre bir ekmeğin gramajı en az ve en çok kaç gram olmalıdır?

En Azgr
En Çokgr
Standartgr

S.17-Unlu mamuller ve ekmek sektörünü konu alan yargılar hakkındaki düşüncelerinizi almak istiyorum Görüşlerinizi belirtirken kesinlikle katılmıyorum ,katılmıyorum, fikrim yok, katılıyorum, Kesinlikle katılıyorum şeklinde görüşlerinizi belirtiniz.

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Piyasa fiyatı tamamen serbest bırakılmalıdır	1	2	3	4	5
Unlu mamuller ve ekmek fırınları farklı mevzuata tabi olmalı	1	2	3	4	5
Ruhsat, pişirme ünitelerine göre verilmelidir	1	2	3	4	5
Fırın ruhsatı olmayan işletmeler piyasayı olumsuz etkiliyor	1	2	3	4	5
Unlu mamul fırınlarına verilen bina altı izni düşük kapasitedeki ekmek fırınlarına da verilmelidir	1	2	3	4	5
Ruhsatsız çalışan fırınlar piyasayı etkilememektedir	1	2	3	4	5
Bir fırının ruhsatlı olması onun hijyen açısından diğerlerine göre daha iyi olduğunu gösterir	1	2	3	4	5
Ekmekte azami fiyat yerine asgari fiyat uygulanmalıdır	1	2	3	4	5
Ruhsatlı işletmeler arasında haksız rekabet yoktur	1	2	3	4	5
Ekmek fırınlarının önemli bir bölümü hijyen konusunda yetersiz	1	2	3	4	5
Sektörde kalifiye eleman bulmak zor	1	2	3	4	5
Halk Ekmek kamu avantajından yararlanmaktadır	1	2	3	4	5
Fırınlar haftada bir gün tatil olmalıdır	1	2	3	4	5
Suriyeli göçmenlerin ürettiği ekmekler piyasaya çeşitlilik getirmektedir	1	2	3	4	5
Toptan satılan ekmekte geri iade kaldırılmalıdır	1	2	3	4	5
Yerel yönetimler denetim görevlerini gerektiği kadar yapmaktadır	1	2	3	4	5
Fırıncılar esnaf odası ruhsat verebilme ve iptal edebilme yetkisine sahip	1	2	3	4	5
Büyükşehir belediyesi Halk Ekmek için tahsis ettiği büfe alanlarını ihaleye	1	2	3	4	5
Odun ekmeğinin ile elektrikli fırın ekmeğinin fiyatı farklı belirlenmelidir	1	2	3	4	5
Kentsel dönüşüm sonrası ruhsat hakları korunmalıdır	1	2	3	4	5

S.19-Üye olunan resmi kurumlar ve memnuniyet düzeyi.

S.20-Üyesi olduğunuzu..... kurumuna senelik olarak ödediğiniz aidat tutarı nedir?

S.21-Üyesi olduğunuz.....odasından hangi düzeyde memnunsunuz. Görüşlerinizi Hiç memnun değilim, memnun değilim, orta düzeyde memnunum , memnunum, çok memnunum şeklinde belirtiniz.

		Aidat Tutarı	Hiç Memnun Değilim	Memnun Değilim	Orta Düzeyde Memnunum	Memnunum	Çok Memnunum
İstanbul Ticaret Odası	1		1	2	3	4	5
Sanayi Odası	2		1	2	3	4	5
Fırıncılar Esnaf Odası	3		1	2	3	4	5
Ticaret Borsası	4		1	2	3	4	5
Diğer							
Hiçbiri	5						

s.22-Üyesi olduğunuz sivil toplum kuruluşları hangileridir?

İş verenler sendikası 1

İstanbul Ekmek Üreticileri Derneği (EKÜDER) 2

Diğer.....

s.23-Lütfen Ekmekçilik sektörüyle ilgili görüş ve önerilerinizi belirtiniz.....

(Elektronik)
ISBN 978-605-137-671-4



Reşadiye Cad. 34112 Eminönü / İstanbul / TÜRKİYE

ito.org.tr |     /itokurumsal



İSTANBUL
TİCARET
ODASI¹⁸⁸²