

**EKMEK ÜRETİM İŞLETME SAHİPLERİNİN PROFİLLERİ VE  
SEKTÖRE YÖNELİK TUTUMLARI: BATI AKDENİZ BÖLGESİNDE  
BİR ARAŞTIRMA**

**PROFILES OF BREAD PRODUCTION FACILITY OWNER'S AND  
THEIR ATTITUDES FOR SECTOR: A RESEARCH IN THE  
WESTERN MEDITERRANEAN REGION**

**Öğr.Gör. Osman AKIN\***

**ÖZET**

Beslenme; hayatın en temel ihtiyaçlarından birisidir. İnsanlık bu en temel gereksinimi karşılamak amacıyla kolay ulaşılabilir, ucuz ve besin değeri yüksek bir gıdaya, yani ekmeğe ihtiyaç duymuştur. Zaman ilerledikçe modern çağlarda ekmeğin üretimi belli şartnamelere ve kurallara bağlanmış olup en temel gereksinim için üretim mevzuatı hazırlanmıştır. Mısırlıların kullandığı taş fırınlardan bu yana ekmeğin üretimi için yeni ekipmanlar bulunmuş ve fırın teknolojisi alabildiğince gelişmiştir. Bunlar genelde; döner, taş, borulu ve tünel fırınlardır.

Ekmeğin üretim işletmeleri genel anlamda bir çok sorunla karşı karşıyadır. Bu sorunlardan başlıcaları; mevzuattan kaynaklanan sorunlar, rekabetten kaynaklanan sorunlar ve tüketim alışkanlıklarından kaynaklanan sorunlardır. Araştırmamızda veri toplama işlemi için anket yöntemi uygulanmış olup, bu bağlamda Batı Akdeniz Bölgesinde 115 adet ekmeğin üretim işletmesi ile görüşülmüştür. Batı Akdeniz Bölgesindeki ekmeğin üretim işletmelerinin işletme sahiplerinin sektörden beklentileri ve sektöre bakışları araştırmamızın temel konusunu oluşturmaktadır.

**Anahtar Kelimeler: Ekmeğin, Ekmeğin Üretimi, Ekmeğin Fırını, Batı Akdeniz Bölgesi**

**ABSTRACT**

Nutrition is one of the basic requirements of life. So, it has been necessary for humanity to get a food which is cheap, high quality of nutrition and can be found easily that is to say bread. As the time has passed bread production has been depended on certain rules and specifications. Thus bread production law has been prepared. The bake houses were used by Egyptians which were made of stone and lots of new equipments and Technologies have been invented since then. Now there are revolving, stone, piped and tunnel bake houses.

---

\* Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Bucak Hikmet Tolunay Meslek Yüksek Okulu, osman\_akin79@hotmail.com

Generally bread production establishments have lots of problems. Main problems are because of laws, commercial rivalry and consumption habits. The method of survey was used in our research and met 115 bread production establishment in West Mediterreanean Region. Our research's basic subject is whether bread production establishments at West Mediterreanean Region expectations of the establishment owners from sector and their opinions of sector.

**Key Words: Bread, Bread Production, Bake House, West Mediterreanean Region**

## 1.GİRİŞ

Beslenme insan hayatının en temel ihtiyaçlarından birisidir. Günümüz insanı gerek ekonomik gerekse toplumsal faktörler nedeniyle en temel beslenme ihtiyacını ekmekle karşılar. Binlerce yıldır bıkip usanmadan yenilen ekmek bugün de dünyanın hemen her yerinde önemli bir gıda maddesidir.

Ekmeğin bu derece önemli olmasını, doyurucu özelliğe sahip olması, besin değerinin yüksek olması yanında ucuz kolay ulaşılması sağlar. İnsanlar için bu kadar önemli bir yere sahip olan ekmeğin, üretimini gerçekleştiren ekmek üretim işletmelerine gerekli önem uygulamada ve literatürde verilmemektedir. Ekmek üretim işletmelerinin gerek üretim sorunları, gerek pazar sorunu, gerekse rekabetten kaynaklanan sorunlardan dolayı ekmek üretim işletmeleri sahipleri sektörden beklentilerini tam olarak karşılayamamaktadır. (Kılıçkaplan, Atan, Hayırsever, 2003;1).

Bu nedenle işletme sahiplerinin memnuniyetlerine ilişkin olarak gerçekleştirilen bu çalışmada sektör sahiplerinin beklentilere illere göre ve fırın türlerine göre ayrı ayrı değerlendirilmiştir.

## 2. EKMEK ÜRETİMİ

### 2.1. Ekmek Üretiminin Tarihi

Ekmek, buğday unu (mısır, çavdar, arpa gibi tahılların unlarıyla da ekmek yapılabilir) maya, katkı maddesi tuz ve suyun belli oranlarda karıştırılıp yoğrulması ve hamurun belli bir süre mayalandıktan sonra pişirilmesi ile elde edilen temel bir gıda maddesidir.

Karbonhidrat ve protein kaynağı olan ekmek, özellikle tahıla dayalı beslenme açısından büyük öneme sahiptir (<http://www.ekmekdünyası.com>).

Ekmeğin ilk defa ne zaman ve nerede yapıldığına dair hiçbir kayıt bulunmamaktadır. Fakat şurası da bir gerçektir ki, ekmeğin tarihi bilinen gıdalardan çok daha eskiye dayanmaktadır ve hatta insanlık tarihi kadar eski olduğunu söylemek mümkündür.

Ekmek yapımında kullanılan tahıllar, ilk çağlarda ezilerek doğrudan tüketilmekteydi. Daha sonraları ise elde edilen yüksek randımanlı un, su

katılarak hamur haline getirilip yassı bir şekil verildikten sonra, sıcak taşlar veya doğrudan ateş üzerinde pişirilmeye başlandı. Bunu ilkel değirmenlerdeki öğütme ve eleme işleri izledi. Ekmek yapımı ile ilgili bilgi ve tecrübelerin artmasıyla hamurun fermantasyonu da keşfedildi (Unlu Mamuller Dünyası, 1998 ;38 ).

Yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiye göre M.Ö 4000 yıllarında Babiller özel fırınlarda ekmek pişirmeyi biliyorlardı. Yine M.Ö 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık sanatının icra edildiği, yapılan kazılarla elde edilen bulgulardan anlaşılmaktadır.

M.Ö. 2600 yıllarında eski Mısırlılar, buğday unu ve su karışımından elde edilen hamura maya kattıklarında ekmeğin daha yumuşak daha kabarık olduğunun farkına vardılar. (Unlu Mamuller Dünyası, 1998; 38 ).

### **2.1. Ekmek Yapımında Kullanılan Pişirici Ekipmanlar**

Ekmek esas olarak, buğday unu, maya, tuz ve suyun belli oranlarda karıştırılıp yoğrulması ve hamurun belli oranlarda bir süre fermante ettirilip pişirilmesi ile elde edilen bir gıdadır.

(<http://www.ekmekyapımteknolojisi.com>)

Ekmek yapımının süreçlerinden en son kısmını ise bu aşamada kullanılan pişirici ekipmanlar oluşturmaktadır. Ekmek imalatında kullanılan pişirici ekipmanlar, iş yerlerinin kapasitesine, iş yeri sahibinin sermayesine, müşteri talebine ve elde edilen yakıt tasarrufuna göre kendi arasında çeşitlenmektedir. Çalışmada kullanılan fırın türleri ise döner fırınlar, borulu fırınlar, tünel fırınlar, geleneksel taş fırınlar oluşturmaktadır.

### **2.3. Sektörün Yapısı**

Ekmekçilik bir sanayi dalıdır çünkü, gelişmiş uluslar ülke ekonomilerini düzenlerken bu sanayi koluna gereken önemi vermişlerdir. Ancak gelişmekte olan ülkelerde ekmekçilik gereken önemi yeterince kazanmamıştır (Ekşi, 1991; 11). Sektöre gereken önemin yeterince verilmemesi nedeni ile işletme çalışanları bir takım problemler ile karşılaşmaktadır.

#### **2.3.1. Mevzuattan Kaynaklanan Sorunlar**

Ekmek fabrikalarının mevzuata ilişkin ilk sorunu daha fırın işletmesi kurma düşüncesi aşamasında başlar. İşletmecinin işyerini kurup faaliyete başlayabilmesi için öncelikle çalışma iznine haiz olması gerekir. Ekmek üretimi yapmak isteyen fırın işletmelerinin üretime geçmeden önce Sağlık Bakanlığı'na müracaat ederek işyerinin taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlara göre çalışma izni almak ve Sağlık Bakanlığının düzenleyeceği gıda işyerleri siciline kaydolmak; ayrıca, gıda maddeleri üreten işyerleri, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın düzenleyeceği gıda siciline kaydolmak sicil numarası almak, imal ettikleri gıda maddelerinin bileşiminde

bulunan maddeleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na da tescil ettirerek izin almak zorundadır. (<http://www.kkgb.com>).

### **2.3.2. Rekabetten Kaynaklanan Sorunlar**

Ekmek üreticilerinin en önemli sorunlarından birisi olan rekabet, fırıncıların sürekli karşı karşıya geldikleri ve verimli çalışmalarını olumsuz etkileyen unsurlardan birisidir. Rekabetten kaynaklanan sorunlar çeşitli şekillerde oluşabilmektedir. Bunlar: Fiyat krizi, politika, teknoloji, pazarlama, kayıt dışı ekmek üretimi ve personel sorunlarıdır.

### **2.3.3. Tüketim Alışkanlıklardan Kaynaklanan Sorunlar**

Ekmek israfı günümüzde yaşanan önemli toplumsal sorunlarımızdan birisidir. Gelir düzeyi ile orantılı olarak tüketici davranışları da değişmektedir. Yüksek gelir düzeyinde ekmek israfı bayatlamadan kaynaklanmakla birlikte, milli gelirin de çöpe atılmasına sebep olmaktadır. Üretici açısından ekmeğin israfına bakılacak olunursa; her ne kadar ekmeğe olan tüketici talebi ortalama olarak belirli olsa da ekmek üretim işletmeleri zaman zaman fazla üretim yapabilmektedirler. Haftanın her günü için üretim sayısı yörelere göre değişmektedir.

İşletmelerin tüketici talebini yeterince belirleyememesi, ellerinde fazla üretim olan ekmeğin kalmasına neden olmaktadır. Bu da hem işletme, hem de ülke ekonomisi açısından dezavantaj oluşturur.

İşletme sahiplerinin bu tür sorunlar ile karşı karşıya gelmesi gerek sektöre gerekse yapmış oldukları işe karşılık tutumlarında değişikliklere yol açabilecektir.

## **3. ARAŞTIRMA**

### **3.1. Araştırmanın Amacı**

Bu araştırmanın amacı; iş yeri sahiplerinin sektörden beklentileri ve yaptıkları işten memnuniyetlerinin araştırılmasıdır. Araştırma Antalya, Burdur ve Isparta'da faaliyet gösteren çoğu orta büyüklükte olan ekmek üretim işletmelerini kapsamaktadır.

### **3.2. Araştırmanın Önemi**

Araştırmamızda Batı Akdeniz Bölgesinde faaliyet gösteren ekmek üretim işletmeleri ele alınmış olup işletmecilerin sektörel sıkıntılarına yer verilmeye çalışılmıştır. Böylece işletme sahiplerinin sektör beklentileri ölçülmeye çalışılmıştır.

### 3.3. Metodoloji

Araştırma alanı olarak seçilen Antalya, Burdur ve Isparta’da veri toplama aracı olarak anket tekniği uygulanmış ve 115 kişi ile yüz yüze görüşülmüştür. Tatmin ile ilgili hazırlanan toplam 15 adet soru ile iş yerleri sahiplerinin sektörden beklentileri ve işten memnuniyetleri ölçülmeye çalışılmıştır ve dört seçenekli ölçek kullanılmıştır (1- Kesinlikle Katılıyorum...4-Kesinlikle Katılmıyorum). Kararsız seçeneği dahil edilmemiş olup kişilerin ankette mutlaka bir görüş doğrultusunda cevap vermeleri sağlanmaya çalışılmıştır. Anket verilerinin analizinde istatistik paket programlarından SPSS 15.0 (Statistical Package for Social Sciences) kullanılmıştır.

### 3.4. Bulgular ve Yorum

**Tablo-3.1 Batı Akdeniz Bölgesindeki Fırınlarmın İllere göre Profili**

Özellikler	Antalya (n=69)		Burdur (n=23)		Isparta (n=23)		Toplam (n=115)	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
<b>Fırın Türü</b>	54	78,3	11	47,8	-	-	65	56,5
Döner Fırın	1	1,48	-	-	13	56,5	14	12,2
Borulu Fırın	5	7,2	2	8,7	10	43,5	17	14,8
Taş Fırın	9	13,0	10	43,5	-	-	19	16,5
Karma Fırın								

Araştırma yapılan ekmek üretim işletmelerinin illere göre profilini değerlendirecek olursak, Antalya’da ekmek üretim işletmelerinin %78,3’ ünün ve Burdur’da %47,8’ inin döner fırınlardan, Isparta’da ise %56,5’ inin borulu fırınlardan oluştuğu görülmektedir

Tablo 3.1-ile Tablo 3.15 arasındaki incelemelerde, işletme sahiplerinin dörtlü ölçeğe göre verdikleri yanıtların daha etkili bir sunumu ve yorumlaması için ilgili tablolardaki düzenlemede katılıyorum (+) ve katılmıyorum (-) şeklinde yapılmıştır.

**Tablo-3.2 Sektörde Uzun Yıllar Çalışma Düşüncesinin İllere Göre Dağılımı**

İl Kodu	Antalya	sayı	Sektördeki çalışma düşüncesi		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
		yüzde	51	18	69
			73,9%	26,1%	100,0%
	Burdur	sayı	15	8	23
		yüzde	65,2%	34,8%	100,0%
	Isparta	sayı	18	5	23
		yüzde	78,3%	21,7%	100,0%
Toplam		sayı	84	31	115
		yüzde	73,0%	27,0%	100,0%

Ki- kare=1,060, sd= 2, p=0,589, p>0,05. “Bu sektörde uzun yıllar çalışmayı düşünüyorum” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark yoktur. Yatırımlarını farklı alana kaydırmak zor olduğundan, ekmek fiyatında istikrarın olmaması ve düzenli bir kazanç elde edilmemesi, ayrıca çalışma şartlarının zorluğuna rağmen tüm iller bu görüşe çoğunlukla katılıyorum yanıtını vermişlerdir.

**Tablo-3.3 Sektörün Geleceğine Bakışın İllere Göre Dağılımı**

			Sektörün geleceğine bakış		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	30	39	69
		yüzde	43,5%	56,5%	100,0%
	Burdur	sayı	11	12	23
		yüzde	47,8%	52,2%	100,0%
	Isparta	sayı	20	3	23
		yüzde	87,0%	13,0%	100,0%
Toplam	sayı	61	54	115	
	yüzde	53,0%	47,0%	100,0%	

Ki-kare=13,406, sd=2, p=0,001, p<0,05. “ Sektörün geleceğine olumlu bakıyorum” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark vardır. Antalya ve Burdur’da rekabetin yoğun olması işletme sahiplerinin çoğunlukla bu olumsuz görüşe katılma nedenini oluşturmaktadır.

**Tablo-3.4 Sektörde Başka Bir İş Yapmayı Düşünenlerin İllere Göre Dağılımı**

			Başka bir iş yapmayı düşünen		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	26	43	69
		yüzde	37,7%	62,3%	100,0%
	Burdur	sayı	17	6	23
		yüzde	73,9%	26,1%	100,0%
	Isparta	sayı	11	12	23
		yüzde	47,8%	52,2%	100,0%
Toplam	sayı	54	61	115	
	yüzde	47,0%	53,0%	100,0%	

Ki-kare=9,100, sd=2, p=0,011, p<0,005. “ Bu sektörde yatırım yaptığımız dönemde başka bir iş yapmayı düşündüm” görüşü yönünden iller arasında anlamlı bir fark vardır. Burdur’da bu görüşe katılanların sayısının çok olmasının nedeni yatırımların daha düşük maliyetli olmasıdır. Antalya’da ise yatırımların maliyetinin yüksek olması işten vazgeçilemediğini ortaya koymaktadır.

**Tablo-3.5 Sektörde Aile Bireyleri ile Çalışma Düşüncesinin İllere Göre Dağılımı**

			Aile bireyleri ile çalışmak gerekli mi		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	54	15	69
		yüzde	78,3%	21,7%	100,0%
	Burdur	sayı	18	5	23
		yüzde	78,3%	21,7%	100,0%
	Isparta	sayı	12	11	23
		yüzde	52,2%	47,8%	100,0%
Toplam	sayı	84	31	115	
	yüzde	73,0%	27,0%	100,0%	

Ki-kare=6,359, sd=2, p=0,042, p < 0,05. “Bu sektörde kar elde edebilmek için aile bireyleri ile organize edilmiş bir yapıda çalışmak gerekmektedir” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark vardır. Aile bireyleri ile çalışmanın işçilik maliyetini düşüreceği ve kontrolün daha iyi sağlanacağı düşüncesi Antalya ve Burdur illerinin bu görüşe daha fazla katılmasını sağlamıştır.

**Tablo-3.6 Sektördeki İş gören Devir Hızının İllere Göre Dağılımı**

			İş gören devir hızı		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	53	16	69
		yüzde	76,8%	23,2%	100,0%
	Burdur	sayı	20	3	23
		yüzde	87,0%	13,0%	100,0%
	Isparta	sayı	23		23
		yüzde	100,0%		100,0%
Toplam	sayı	96	19	115	
	yüzde	83,5%	16,5%	100,0%	

Ki-kare=6,819, sd=1, p=0,009, p<0,05. “Sektörde çalışanların (işgören) devir hızı çok yüksek olduğu için işimize yönelik kaygılar yaşıyorum” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark bulunmaktadır. Isparta’da geleneksel yapıda fırın sayısı çok olması ve bunların kalifiyeli elemana ihtiyaç duymaları nedeniyle bu görüşe katılanların sayısı diğer illere göre daha çoktur. Antalya ve Burdur’da ise çok sayıda işletmenin bulunması ve mekanik yöntemler kullanılması nedeniyle orta kalifiyede işgücü bulmak daha kolaydır.

**Tablo-3.7 Sektördeki Sosyal Yaşantı İmkanının İllere Göre Dağılımı**

			Sosyal Yaşantı		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	68	1	69
		yüzde	98,6%	1,4%	100,0%
	Burdur	sayı	23		23
		yüzde	100,0%		100,0%
	Isparta	sayı	20	3	23
		yüzde	87,0%	13,0%	100,0%
Toplam	sayı	111	4	115	
	yüzde	96,5%	3,5%	100,0%	

Ki-kare=6,435, sd=1, p=0,011, p<0,05. “Bu sektörde işletme sahibi olarak çalışanlar zamanlarının büyük bölümü işyerinde yada iş ile ilgili sorunlarla geçirdikleri için sosyal yaşantılarına ayıracak yeterli zamanları

olmadığı görüşü yaygındır” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark vardır. Isparta ili geleneksel yapısı ile diğerlerinden az da olsa farklıdır. İşletme sahiplerinin zamanlarının çoğunu iş yerlerinde geçirmeleri ve işe ait tüm sorunlar ile ilgilendikleri için bu soruya katılıyorum yanıtını vermişlerdir.

**Tablo-3.8 Sektördeki Eğitim Düşüncesinin İllere Göre Dağılımı**

			Eğitim		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	64	5	69
		yüzde	92,8%	7,2%	100,0%
	Burdur	sayı	20	3	23
		yüzde	87,0%	13,0%	100,0%
	Isparta	sayı	23		23
		yüzde	100,0%		100,0%
Toplam	sayı	107	8	115	
	yüzde	93,0%	7,0%	100,0%	

Ki-kare=1,172, sd=1, p=0,279, p>0,05. “Sektördeki iş gücünün konuyla ilgili eğitim almamasından kaynaklanan kaliteli üretim ve verimlilik sorunu yaşanmaktadır” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark yoktur. İllere baktığımızda Isparta ve Antalya’nın eğitime daha çok önem verdiğini Burdur’da ise bu sayının düşük olduğu görülmektedir. Bunun nedeni her iki ilin de büyükşehir olması ve profesyonelliğe daha çok önem vermeleridir.

**Tablo-3.9 Sektördeki Rekabetin İllere Göre Dağılımı**

			Rekabet		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
İl Kodu	Antalya	sayı	55	14	69
		yüzde	79,7%	20,3%	100,0%
	Burdur	sayı	18	5	23
		yüzde	78,3%	21,7%	100,0%
	Isparta	sayı	18	5	23
		yüzde	78,3%	21,7%	100,0%
Toplam	sayı	91	24	115	
	yüzde	79,1%	20,9%	100,0%	

Ki-kare=0,024, sd=1, p=0,877, p>0,05. “Kapasite açısından çok büyük firmalarla rekabet edebilmemiz oldukça zordur” görüşü yönünden iller arasında anlamlı fark yoktur. Rekabet ortamında küçük işletmelerin büyüklere göre her zaman ve her konuda dezavantajlı olması nedeniyle çoğunlukla işletme sahipleri bu görüşe olumlu yanıt vermişlerdir.



**Tablo-3.10 Sektördeki Çalışma Düşüncesini Fırın Türlerine Göre Dağılımı**

			Sektördeki çalışma düşüncesi		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
Fırın Türleri	Döner	sayı	48	17	65
		yüzde	73,8%	26,2%	100,0%
	Borulu	sayı	10	4	14
		yüzde	71,4%	28,6%	100,0%
	Taş Fırın	sayı	14	3	17
		yüzde	82,4%	17,6%	100,0%
	Karma Fırın	sayı	12	7	19
		yüzde	63,2%	36,8%	100,0%
Toplam		sayı	84	31	115
		yüzde	73,0%	27,0%	100,0%

Ki-kare=0,233, sd=1, p=0,629, p>0,05. “Bu sektörde uzun yıllar çalışmayı düşünüyorum” görüşü yönünden sahip olunan fırın türleri arasında anlamlı fark yoktur. Döner, borulu, taş ve karma fırın sahipleri yapmış oldukları yatırımdan vazgeçemedikleri, mesleğin nesilden nesile geçmesi ve başka bir iş yapmayı bilmedikleri için bu görüşe çoğunlukla katılmaktadır.

**Tablo-3.11 Sektörün Geleceğine Bakışın Fırın Türlerine Göre Dağılımı**

			Sektörün geleceğine bakış		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
Fırın Türleri	Döner	sayı	28	37	65
		yüzde	43,1%	56,9%	100,0%
	Borulu	sayı	12	2	14
		yüzde	85,7%	14,3%	100,0%
	Taş Fırın	sayı	13	4	17
		yüzde	76,5%	23,5%	100,0%
	Karma Fırın	sayı	8	11	19
		yüzde	42,1%	57,9%	100,0%
Toplam		sayı	61	54	115
		yüzde	53,0%	47,0%	100,0%

Ki-kare=13,250, sd=3, p=0,004, p<0,05. “Sektörün geleceğini olumlu olarak görüyorum” görüşü yönünden sahip olunan fırın türleri arasında anlamlı fark bulunmaktadır. Taş fırın ve borulu fırın türleri rekabetten daha az etkilendikleri için bu görüşe katılmakla birlikte, döner fırın ve karma fırın sahipleri sürekli olarak sert bir rekabet ile karşı karşıya oldukları için sektörün geleceğine negatif bakmaktadırlar.

**Tablo-3.12 Sektörde Başka Bir İş Yapmayı Düşünenlerin Fırın Türlerine Göre Dağılımı**

			Başka bir iş yapmayı düşünen		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
Fırın Türleri	Döner	sayı	31	34	65
		yüzde	47,7%	52,3%	100,0%
	Borulu	sayı	8	6	14
		yüzde	57,1%	42,9%	100,0%
	Taş Fırın	sayı	6	11	17
		yüzde	35,3%	64,7%	100,0%
Karma Fırın	sayı	9	10	19	
	yüzde	47,4%	52,6%	100,0%	
Toplam		sayı	54	61	115
		yüzde	47,0%	53,0%	100,0%

Ki-kare=1,527, sd=3, p=0,676, p>0,05. “Bu sektöre yatırım yaptığımız dönemde aynı sermaye ve girişimci arzusuyla başka bir işi yapmayı düşündüm” görüşü yönünden fırın türleri arasında anlamlı fark yoktur.

**Tablo-3.13 Sektörde Aile Bireyleri ile Çalışma Düşüncesinin Fırın Türlerine Göre Dağılımı**

			Aile bireyleri ile çalışmak gerekli mi		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
Fırın Türleri	Döner	sayı	51	14	65
		yüzde	78,5%	21,5%	100,0%
	Borulu	sayı	9	5	14
		yüzde	64,3%	35,7%	100,0%
	Taş Fırın	sayı	9	8	17
		yüzde	52,9%	47,1%	100,0%
Karma Fırın	sayı	15	4	19	
	yüzde	78,9%	21,1%	100,0%	
Toplam		sayı	84	31	115
		yüzde	73,0%	27,0%	100,0%

Ki-kare=0,706, sd=1, p=0,401, p>0,05. “Bu sektörde kar edebilmek için aile bireyleriyle organize edilmiş bir yapıda çalışmak gerekmektedir” görüşü yönünden fırın türleri arasında anlamlı fark bulunmamaktadır. Döner, borulu, taş ve karma fırında yapılan işlerin kalitesi ve kontrolü açısından işletme sahipleri bu görüşe olumlu yanıt vermişlerdir.

**Tablo-3.14 Sektördeki Sosyal Yaşantı İmkânının Fırın Türlerine Göre Dağılımı**

			Sosyal Yaşantı		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
Fırın Türleri	Döner	sayı	64	1	65
		yüzde	98,5%	1,5%	100,0%
	Borulu	sayı	13	1	14
		yüzde	92,9%	7,1%	100,0%
	Taş Fırın	sayı	15	2	17
		yüzde	88,2%	11,8%	100,0%
	Karma Fırın	sayı	19		19
		yüzde	100,0%		100,0%
Toplam		sayı	111	4	115
		yüzde	96,5%	3,5%	100,0%

Ki-kare=0,341, sd=1, p=0,559, p>0,05. “Bu sektörde işletme sahibi olarak çalışanlar zamanlarının büyük bölümü işyerinde yada iş ile ilgili sorunlarla geçirdikleri için sosyal yaşantılarına ayıracak yeterli zamanları olmadığı görüşü yaygındır” görüşü yönünden fırın türleri arasında anlamlı fark bulunmamaktadır. Tüm fırın türlerine bakıldığında işletme sahipleri kendilerine yeterince zaman ayıramadığı için bu görüşe katılmadıkları görülmektedir.

**Tablo-3.15 Sektördeki Eğitim Düşüncesinin Fırın Türlerine Göre Dağılımı**

			Eğitim		Toplam
			Katılıyorum	Katılmıyorum	
Fırın Türleri	Döner	sayı	59	6	65
		yüzde	90,8%	9,2%	100,0%
	Borulu	sayı	14		14
		yüzde	100,0%		100,0%
	Taş Fırın	sayı	17		17
		yüzde	100,0%		100,0%
	Karma Fırın	sayı	17	2	19
		yüzde	89,5%	10,5%	100,0%
Toplam		sayı	107	8	115
		yüzde	93,0%	7,0%	100,0%

Ki-kare=0,166, sd=1, p=0,684, p>0,05. “Sektördeki iş gücünün konuyla ilgili eğitim almamasından kaynaklanan kaliteli üretim ve verimlilik sorunu yaşanmaktadır” görüşü yönünden fırın türleri arasında fark bulunmamaktadır. Çalışan elemanların eğitilmiş olması yapılan işin daha bilinçli yapılacağı ve bunun sonucunda kalitenin artacağı böylelikle işletme satışlarını artabileceği ve işletmenin kapasitesini etkin biçimde kullanacağı, böylece verimliliğin artacağını düşünen işletme sahipleri bu görüşe katılmaktadır.

## SONUÇ

Çalışmamızda üretim işletmeleri içinde önemli yere sahip olan ve, beslenmemizde önemli bir rol oynayan ekmek üretim işletmeleri incelenmiştir. Araştırmamız Antalya, Burdur ve Isparta illerini kapsamakla birlikte, üretim işletmeleri de “Döner, Borulu, Taş ve Karma fırın” olarak türlere ayrılmıştır. Araştırmaya katılan 115 adet ekmek üretim işletmesinden 69’ı (%60) Antalya’da, 23’ü (%20) Burdur’da ve 23’ü (%20) Isparta’da yer almaktadır.

Ekmek üretim işletmelerine türler itibariyle baktığımızda, anketimizde 65 adet (%56.52) döner fırın, 14 adet (%12.17) borulu fırın, 17 adet (%14.78) taş fırın ve 19 adet (%16.52) karma fırın işletmesinin yer aldığı görülmektedir.

Çalışmamızda işletme sahiplerinin sektöre bakışları, sektörden beklentileri ve sektörün genel yapısı hakkındaki görüşleri, çeşitli sorular ile belirlenmeye çalışılmıştır. İşletme sahipleri uzun yıllardır bu meslek ile uğraştıkları ve başka bir iş yapmaya yönelik girişimleri olmadığı için sektörde uzun yıllar çalışmayı düşündüklerini söylemişlerdir. Böyle düşünenler %73.0'lık bir kısmı oluşturmaktadır.

Üretim işletmelerinin sayısının çokluğu sektördeki rekabeti arttırmakta, işletmelerinin karlılıklarını azaltarak işletme sahiplerinin geleceğe umutla bakmalarını engellemektedir. Bu nedenle işletme sahiplerinin %47.0'ı sektörün geleceğini olumsuz görmektedir.

İşletme sahiplerinin sektörde %73 'ü aile bireyleri birlikte çalışarak daha karlı bir işletmenin olacağını düşünmektedir.

İşletme sahiplerinin %83.5'i, sektörün çalışma şartlarındaki zorluklar, sosyal hayatı kısıtlaması ve işletme sayısının çok fazla olması gibi nedenlerden dolayı iş gören devir hızının yüksek olduğu görüşüne olumlu yanıt vermiştir. Her sektörde olduğu gibi ekmek üretim işletmelerinde de rekabet olmaktadır. İşletmelerin %79.1'i rekabetin yoğun olduğunu düşünmektedir.

Sonuç olarak baktığımızda, rekabetin yoğun olarak yaşanması nedeniyle karlılığın azalması, çalışma şartlarının zorluğu nedeniyle iş yeri sahiplerinin kendilerine, sosyal yaşantılarına ayıracak zaman bulamaması, sektöre yeterince önem verilmemesi gibi bir çok nedenden dolayı ekmek üretim işletmesi sahipleri yaptıkları işten memnuniyetsiz oldukları sonucuna varılmıştır.

#### KAYNAKÇA

1. Kılıçkaplan S, Atan M, Hayırsever F, "Avrupa Birliği Genişleme Sürecinde Türkiye'de Sigortacılık Sektöründe Hayat Dışı Alanda Faaliyet Gösteren Şirketlerin Verimliliklerinin Değerlendirilmesi", <http://www.Sosbil.Gazi.Edu.Tr/Tezyuku/Index.Php> 2003.
2. Unlu Mamuller Dünyası, s:38-39-43, Mayıs-Haziran 1998.
3. Ekşi Y, "Fırıncını El Kitabı" s:11, Ankara, 1991.
4. <http://www.ekmeyapimteknolojisi.com>.
5. <http://www.kkgb.com>.