

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNİN TEDARİK ZİNCİRLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK BAKIŞ AÇISI İLE DEĞERLENDİRİLMESİ: ÇANAKKALE İLİ ÖRNEĞİ

An Evaluation of Supply Chain of Food and Beverage Businesses From
Sustainable Perspective: The Case of Çanakkale Province

Görkem AYDIN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yüksek Lisans Öğrencisi

gorkemaydin.ga@gmail.com

Orcid ID: 0000-0003-3258-4090

Doç. Dr. Ayőe SÜNNETÇİOĞLU

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi

aysesunnetcioglu@comu.edu.tr

Orcid ID: 0000-0002-4295-9776

Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi

ferahozkok@gmail.com

Orcid ID: 0000-0002-7085-6117

Öz

Sürdürülebilir gastronominin temel amacı nesillerin refahını gözeterek gıda üretimi ve tüketimi gerçekleştirmektir. Bu amaç doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerinin tedarik zincirleri önemli bir yer teşkil etmektedir. Tedarik zincirinde yer alan tüm paydaşların sürdürülebilirlik esasına dayalı eylemleri ve iş birlikleri sürdürülebilir tedarik zinciri oluşturma noktasında yadsınamaz bir gereklilik olarak görölmektedir. Çanakkale’de gerçekleştirilen bu çalışmada yiyecek içecek işletmelerinin tedarik zincirlerinin sürdürülebilirlik bakış açısıyla değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda Çanakkale’deki yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik noktasında mevcut durumunu, tedarikçi profillerini, tedarikçi seçim kriterlerini, karşılaştıkları sorunları ve çözümlerini belirlemek hedeflenmektedir. Bu amaçla doğrultusunda Çanakkale Merkez’de bulunan yiyecek içecek işletmeleri ile yüz yüze derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Çalışmadan elde edilen verilere betimsel analiz ve içerik analizi uygulanmıştır. Ulaşılan veriler sonucunda katılımcıların sürdürülebilir tedarik zinciri içerisinde çeşitli uygulamalar yaptığı görölmektedir. Öte yandan katılımcıların yerel üreticilerle çalışmaya gayret ettikleri ancak Çanakkale’deki yetersizlikler, müşteri talepleri gibi sebeplerle zincir tedarikçiler ile de çalıştıkları belirlenmiştir. İşletmelerin tedarik ile ilgili belli başlı sorunların olduğu bu sorunlara

yönelik alternatif çözümler ürettiği görülmektedir. Ayrıca çalışmada sürdürülebilir tedarik zincirinin güçlendirilmesi konusunda katılımcı önerileri de alınmıştır.

Anahtar kelimeler: Yiyecek İçecek İşletmeleri, Tedarik Zinciri, Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi, Çanakkale

Abstract

The main purpose of sustainable gastronomy is to realize food production and consumption by considering the welfare of generations. In line with this purpose, the supply chains of food and beverage businesses constitute an important place. Sustainability-based actions and collaborations of all stakeholders in the supply chain are seen as an undeniable necessity in creating a sustainable supply chain. In this study conducted in Çanakkale, it is aimed to evaluate the supply chains of food and beverage establishments from a sustainability perspective. In this context, it is aimed to determine the current situation of food and beverage businesses in Çanakkale in terms of sustainability, supplier profiles, supplier selection criteria, problems they face and solution suggestions. For this purpose, face-to-face in-depth interviews were conducted with food and beverage businesses in the center of Çanakkale. Descriptive analysis and content analysis were applied to the data obtained from the study. As a result of the data obtained, it is seen that the participants carry out various practices within the sustainable supply chain. On the other hand, it was determined that the participants endeavor to work with local producers, but they also work with chain suppliers due to reasons such as inadequacies in Çanakkale and customer demands. It is seen that businesses have certain problems related to supply and that they produce alternative solutions to these problems. In addition, the study also received participant suggestions on strengthening the sustainable supply chain.

Key words: Food and Beverage Businesses, Supply Chain, Sustainable Supply Chain, Çanakkale

Giriş

Gıda sektörü ve ilişkili olarak tarım sektörü; milli gelir, istihdam, insan sağlığı, iklim, doğal kaynaklar, dış ticaret, biyolojik çeşitlilik ve tüketim harcamaları gibi birçok alana etkisi nedeniyle, ekonomiler için önemli bir sektördür (Güneş vd., 2014: 1528; Bayraç ve Doğan, 2015: 24). Küresel gıda sistemi şu anda dünya genelinde 7,6 milyar insanı ve onların hayvanlarını beslemektedir. Sistem, tüketicilerin çevre, sağlık ve sosyo-ekonomik gıda ihtiyaçlarını karşılayarak çalışıyor gibi görünmektedir. Ancak nüfus artışı, genel beslenme ihtiyaçlarındaki değişiklikler ve artan ekonomik gelirler nedeniyle küresel gıda tüketimi önemli ölçüde artmıştır. Bu artan tüketim, sonuç olarak gıdanın dünya çapındaki talebini, üretimini, dağıtımını artırmış, ciddi ve küresel çapta ekonomik, sosyal ve çevresel sorunlara yol açmıştır (Tilman vd., 2002; Agarwal, 2018: 51). Gıda güvencesi, gıda güvenliği, kalkınma, sera gazı emisyonlarının azaltılması ve ekosistemin korunması bu sorunların başında gelmektedir (Aybers, 2001: 3). Bu sorunların ortadan kaldırılması, ekonomik, çevresel ve sosyal açıdan sürdürülebilirliğin öncü bir rol oynaması ile mümkündür (Kuşat, 2013; Aschemann-

Witzel vd., 2019: 181). Küresel ölçekte büyüyen gıda sektöründe gerçekleşen çevre kirliliği, toprakların verimsizleşmesi, uzak bölgelere yapılan nakliye şartlarının getirdiği ekolojik olumsuzluklar, aşırı su tüketimi, kullanılan ve tedariki sağlanan hammaddelerin israfı gibi tahribatlar ortaya çıkmıştır (Canbolat ve Ük, 2020: 77; Taş ve Olum, 2020: 3085). Sürdürülebilir gastronominin temel amacı nesillerin refahını gözeterek bir şekilde gıda üretimi ve tüketimi gerçekleştirmektir (Aybers, 2001: 3; Baldwin, 2015: 2-3). Bunun sağlanmasında tedarik zincirinin önemi, Sloan ve arkadaşları'nın (2015: 243) "*siz sadece tedarik zinciriniz kadar sürdürülebilirsiniz*" sözü ile vurgulanmıştır. Hamprecht ve arkadaşları (2005), bir tedarik zincirindeki sürdürülebilir uygulamaların tek seferlik bir yaklaşım olarak görülmemesi gerektiğini ifade etmektedir. Yapılan bir diğer çalışmada da sürdürülebilir tedarik zinciri uygulamalarının işletmenin sürdürülebilir performansını artırdığı ve iç yönetim süreçlerini iyileşmesini sağladığı vurgulanmaktadır (Emamisaleh vd., 2018).

Sürdürülebilirlik kavramı, ekolojinin korunumu ve kaynakların verimli kullanımı gibi kavramlar sebebiyle başlarda sadece çevresel bir boyut olarak algılsa da günümüzde sosyal ve ekonomik boyutu da kapsamı içerisine almıştır. Çünkü çevrenin korunması ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğin sağlanmasıyla mümkün olmaktadır (Başer vd., 2017: 10). Carter ve Rogers (2008) bir tedarik zinciri içindeki çevresel, ekonomik ve sosyal performans arasındaki ilişkiyi incelemiş ve sürdürülebilir tedarik zinciri yönetiminin, tedarik zincirini oluşturan bütün paydaşlar için uzun vadeli performans iyileştirmenin ve iş süreçlerinin koordinasyonunun, sürdürülebilir hedefler doğrultusunda stratejik bir iş birliği gerektirdiğini vurgulamıştır. Dilek (2017) sürdürülebilir tedarik zinciri performansı, dış kaynak kullanımı ve işletme performansı arasındaki ilişkiyi Konya ilinde bulunan gıda işletmeleri ile incelediği çalışmada dış kaynak kullanımı ile sürdürülebilir tedarik zinciri performansı arasında bir ilişki bulunamamış ancak işletme performansı ile sürdürülebilir tedarik zinciri performansı ve dış kaynak kullanımı arasında pozitif bir ilişki olduğu saptanmıştır. Bu bağlamda sürdürülebilir tedarik zinciri performansını etkileyen en önemli boyutun sosyal boyut, ikinci önemli boyutun ise ekonomik boyut olduğu belirlenmiştir. Bu durumda tüketicilerin ürün imajına önem verdiği, işletmelerin ise pazar payı ve satışları açısından sağlanacak gelişmeleri önemli gördüğü sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte lojistik hizmetler işletmelerin en çok kaynak kullanımı yaptığı alan olarak belirlenmiştir.

Tedarik zincirleri, ürünlerin satın alınması, bunları yarı bitmiş ve bitmiş ürünlere dönüşümü ve dağıtım kanalları aracılığıyla müşterilere ulaştırılması aşamalarını içeren bir hizmetler ve dağıtım seçenekleri ağıdır (Ganeshan ve Harrison, 2007). Tedarik zinciri üreticiyi, tedarikçiyi, lojistik hizmet sağlayıcılarını (nakliyeciler, depolar, perakendeciler) ve tüketicileri içerisinde barındıran, aşamalar halinde gerçekleşen bir süreçtir (FAO, 2007: 71; Stadler, 2008: 9). Bu ağ, ürünlerin sağlanması, bu ham ürünlerin ara ve nihai ürünlere dönüşümü ve bu ürünlerin müşterilere dağıtımı ile ilgili tüm fonksiyonları yerine getiren büyük ve karmaşık bir yapıdır (Eymen, 2007: 7; Karakoç vd., 2020: 217). Çalışma ile yiyecek içecek işletmelerinde bu yapının incelenmesi sürdürülebilirlik perspektifinden değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi

Tedarik zinciri yönetimi "*müşteriye doğru ürünün, doğru zamanda, doğru yerde, doğru fiyata tüm tedarik zinciri için mümkün olan en düşük maliyetle ulaşmasını sağlayan malzeme, bilgi ve para akışının entegre yönetimi*" olarak tanımlanmıştır (Sünnetçioğlu vd., 2017: 477). Tedarik zinciri yönetimi, hammaddenin tedarik edilmesi ile başlamakta ve dağıtım ile müşteriye ulaşmasına kadar olan süreçte tedarik zincirinde yer alan tedarikçi, üretici, dağıtıcı, perakendeci ve müşteriler arasında gerçekleşen ürün, para ve bilgi akışının yönetilmesini kapsamaktadır (Özdemir, 2004: 89). Bu akış içerisinde sürdürülebilirliğin esaslarının dikkate alınması ise sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi olarak belirtilmektedir (Korkmaz, 2015: 2). Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi Seuring ve Müller (2008: 1700) tarafından "*malzeme, bilgi ve sermaye akışlarının yönetimi ve tedarik zinciri boyunca şirketler arasında iş birliği*" olarak tanımlanmıştır. Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi, firmaların üretimlerinde kendi sorumlulukları ile birlikte tedarik zincirinde meydana gelen bütün uygulamaları kapsayan bir süreçtir (Altuntaş ve Türker, 2012: 46). Sürdürülebilir tedarik zincirlerinde, üyelerin tedarik zincirinde kalabilmesi için çevresel ve sosyal kriterlerin yerine getirilmesi gerekirken, müşteri ihtiyaçlarının ve buna bağlı ekonomik kriterlerin karşılanması yoluyla rekabet gücünün korunması beklenmektedir (Seuring ve Müller, 2008).

Emamisaleh ve Rahmani (2017) tarafından, İran'daki gıda endüstrisinde, sürdürülebilirlik stratejilerine yönelik tutumlara ilişkin iç (şirket büyüklüğü, kapsamı, yapısı) ve dış (endüstri türü, yapısı ve endüstri içindeki konumu) itici güçlerin rolünü araştırılmıştır. Tedarik zincirinde sürdürülebilirliğin sağlanması noktasında iç itici güçlerin dış itici güçlerden daha önemli olduğu ve üst düzey yöneticilerin sürdürülebilirlik konusundaki desteğinin çalışanların motive edilmesinde rol oynayabileceği belirlenmiştir. Bu bağlamda yöneticilerin tutumları ve sürdürülebilir programlara destekleri de dahil olmak üzere iç etkenlerin, stratejik sürdürülebilirlik yönelimi üzerinde olumlu bir etkisi olduğu saptanmıştır. Sürdürülebilir tedarik zinciri uygulamalarının sürdürülebilir tedarik zinciri performansı üzerinde özellikle ekonomik ve sosyal açıdan olumlu etkisi bulunmaktadır. Bu nedenle, firmaların sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi uygulamalarını ahlaki bir zorunluluktan ziyade firmanın ticari başarısına yönelik bir uygulama olarak değerlendirmeleri gerektiği ifade edilmektedir (Zailani vd., 2012).

Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetiminin çevresel, sosyal ve ekonomik olmak üzere 3 boyutu bulunmaktadır ve gıda sektöründeki sürdürülebilir tedarik zinciri yönetiminin uygulanabilmesi için bu 3 boyutun entegre edilmesi gerekmektedir (Seuring ve Müller, 2008; Carter ve Easton, 2011; Seuring, 2013; Şişman vd., 2016; Galal ve Abdul Moneim, 2016: 419; Gedik, 2021: 831).

Çevresel Boyut

Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetiminin çevresel boyutunda odaklanılan konunun temel olarak karbon ayak izi olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda odaklanılan hususlar kısa tedarik zinciri, aracılaşma, yerel ürünler satın alma, yerel tedarikçiler ile çalışmadır (Sloan vd., 2015: 243; Meier vd., 2015: 268).

Gıda sektöründe yiyeceklerin su, demiryolu, karayolu ve hava yolu ile taşınması tedarik zincirinin kapsamındadır (Baldwin, 2015: 118). Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli (IPCC, 2019) küresel gıda sisteminin ürettiği toplam sera gazı emisyonunun yüzde 5-10'unun gıda tedarik zincirleri tarafından üretildiğini belirtmektedir. Sera gazının artışı küresel ısınma ve iklim değişikliğine sebep olduğu, iklim değişikliği ile birlikte ise gıda güvenliği sorunları ortaya çıkmaktadır. İklim değişikliği ile birlikte üretimin verimsizleşmesi, fiyatlarda artış, besin değerinde azalma ve tedarik zincirinde aksamaların yaşanması tehdidi ortaya çıkmaktadır (Vural, 2018: 64; Greenpeace Akdeniz, 2019; Erdoğan, 2020: 287). Gıda endüstrisi hâlâ gıda güvenliği ve halk sağlığı ile mücadele ederken, iklim değişikliği, petrole bağımlılık, adil ticaret ve yerellik gibi yeni zorlukların ortaya çıktığı vurgulanmaktadır (Li vd., 2014: 1).

Yerel ürün tedarikçisinin sağlanması, gıda kilometresini azaltmak açısından önemli bir role sahiptir (Meier vd., 2015: 271). Gıda kilometresi, yiyeceğin yetiştirildiği yerden tüketildiği yere kadar kat ettiği mesafeyi ifade etmektedir (Hill, 2008: 1). Gıda kilometresinin kısaltılması yerinde üretim, şehir tarımcılığı, ekolojik çiftlikler ve ekoloji dostu üretim ile sağlanmakta ve daha zararsız üretim yöntemlerinin kullanılmasına, yiyecek içecek israfının, sera gazı emisyonlarının, enerji kullanımının ve kaynak kullanımının azaltılmasına etki ederek çevresel faydalar oluşturmaktadır (Eren, 2018: 537-538; Sünnetçioğlu ve Özkök, 2021: 105-106).

Sosyal Boyut

Sosyal sürdürülebilirlik, McKenzie (2004: 12) tarafından *“topluluklar içinde yaşamı iyileştiren bir koşul ve bu koşulu gerçekleştirebilecek topluluklar içindeki süreç”* olarak tanımlanmıştır. Nesiller arası eşitlik, kültürel ilişkilerin desteklenmesi, siyasi katılım ve eşitlik, toplum duygusu, sosyal sürdürülebilirliğin aktarılması, toplumun kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmesi, siyasi savunuculuk ile taleplerin karşılanması ve temel gereksinimlere erişimde eşitlik sosyal sürdürülebilirliğin ilkelerini oluşturmaktadır (McKenzie, 2004: 12).

Beslenme ile ilişkili olarak yemek yeme de insanlığın temel ihtiyaçlarının başında gelmektedir. Yemek, biyolojik bir ihtiyaç olmasının yanı sıra sosyal bir olgudur. Yemek; insanlar, davranışlar, yaşayış tarzları, kültürler ve statüler gibi pek çok alanda söz sahibidir (Beşirli, 2010). Bu bağlamda sürdürülebilir tedarik zinciri yönetiminde sosyal boyut gıda güvenliği, gıda güvenliği, üretici ve tüketici ilişkisi, mutfak bilgilerinin ve kültürlerinin korunması, sağlık, eşit ve dengeli beslenme gibi olguları kapsamaktadır.

Gıda tedarik zincirinde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için gıda güvencesi ve gıda güvenliği kilit rol oynamaktadır (Koç ve Uzman, 2015: 46). Bunun sebebi dünya nüfusunun hızla artması, çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği gibi faktörlerin beslenme sorunlarını derinleştirilmesi ve güvenli gıda teminini güçleştirmesidir (Tayar, 2010: 21). Gıda güvencesi, *“sağlıklı ve faal bir yaşam sürdürebilmek için, herkesin her an ekonomik ve fiziki açıdan yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşabilmesi”* olarak tanımlanmaktadır (Kıymaz ve Şahinöz, 2010: 3). Gıda güvencesi Eraktan ve Yelen (2012: 2) tarafından bulunabilirlik, erişebilirlik ve tüketim olarak üç temel unsur ile ele alınmıştır. Bu üç unsur ile gıdanın fiyatının tüketicinin ulaşabilir olacağı düzeyde olması, tüketicinin sağlıklı ve yeterli beslenmesi, gıdaya ulaşabilmede sürekliliğin sağlanması amaçlanmaktadır. Öte yandan gıda güvencesinin dört boyutu bulunmaktadır ve gıda güvencesinin sağlanması için bu dört boyutun aynı anda gerçekleşmesi gerekmektedir: Bunlar, gıdanın bulunabilirliği, gıdaya ulaşılabilirlik, gıdanın kalite ve güvenliği ve ilk üç boyutun istikrarlı bir şekilde sürdürülmesidir. Gıda güvenliği ise *“sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıda hammaddesinin eldesi, üretimi, işlenmesi, saklanması, taşınması, dağıtılması ve tüketimi sırasında gerekli kurallara uyularak önlemlerin alınması”* şeklinde tanımlanmaktadır (Erkmen, 2010: 220). Gıda kaynaklı hastalıkların insanların can güvenliğini riske atması ve ciddi ekonomik kayıplara neden olması da gıda güvenliğinin önemini ortaya koymaktadır (Koçak, 2007: 137).

Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetiminin sağlanabilmesi için mutfağa ait bilginin korunması sosyal boyutu oluşturan diğer bir unsurdur. Yerel halkın geleneklerinin doğru bir şekilde aktarılması için tedarik zinciri içerisinde yerel kaynakların yer alması gerekmektedir (Şengül, 2017: 229). Bunun yanında tedarik zincirlerinin kısaltılması, ürün işleme sırasında kullanılan koruyucu maddelerin miktarının azaltılmasına, yerel gıda ağlarının tercih edilmesine, üretici, son kullanıcı ve müşteri arasındaki ilişkinin güçlenmesine olanak sağlamaktadır (Meier vd., 2015: 268-269). Bu durum beraberinde bireylerin yaşam kalitesinin artmasına da sebep olmaktadır.

Ekonomik Boyut

Sürdürülebilirliğin ekonomik boyutu, *“çevresel ve sosyal boyutlar üzerinde olumsuz etkiler yaratmayan ekonomik kalkınma”* olarak tanımlanmaktadır (Gedik, 2020: 210). Firmaların finansal performansı, çevresel performanstan çeşitli şekillerde etkilenmektedir. Çevre yönetiminin bir parçası olarak atıkların aza indirilmesi, doğal kaynakların daha iyi kullanılması, verimliliğin artması, üretkenliğin artması ve işletme maliyetlerinin azaltılması pazarlama avantajına yol açmakta ve bu durum işletmelerde gelir artışına, pazar payının artışına ve yeni pazar fırsatlarına sebep olmaktadır (Rao ve Holt, 2005: 907). Ayrıca yerel mutfak ürünlerinin bölgede bulunan yiyecek içecek işletmeleri tarafından tercih edilmesi yöre ile sektör arasında ilişkileri sağlamlaştırmaktadır. Yerel ürünlerin kullanımı ve ilişkilerin güçlenmesi müşterilere olduğu kadar çiftçilere de fayda sağlayarak tarım sektörüne de ekonomik anlamda fayda sağlamakta ve pazarlama stratejisi olarak kullanılmaktadır (Telfer, 2000: 85).

Yöntem

Bu çalışma ile Çanakkale ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinin tedarik zincirlerinin sürdürülebilirliğe yönelik bakış açılarının değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Çalışmanın amacı doğrultusunda, literatür detaylı bir şekilde taranmış, yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilir tedarik zinciri ve yönetimine ilişkin yerli ve yabancı çalışmalar incelenmiş ve Çanakkale il merkezinde bulunan yiyecek içecek işletmeleri ile mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalarda araştırma sorusuna karşılık alınan cevapların ve süreçlerin tekrar etmeye başlaması doyum noktası olarak ifade edilir ve bu aşamada araştırma için yeterli miktarda verinin topladığına karar verilir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 123). Bu kapsamda görüşmeler, alanında uzman kişilere danışılarak oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak 9 işletme ile gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi, önceden hazırlanmış soruları sorma fırsatı ve görüşme süresince konu ile ilgili daha ayrıntılı bilgi almak amacıyla düzenlenmiş olması ve ek sorular sorma imkânı tanınması sebebiyle tercih edilmiştir (Polat, 2022: 172).

Görüşmeler süresince veriler, katılımcıların izni alınarak ses kaydı aracılığıyla toplanmıştır. Yapılan her görüşmenin tarihi ve süresi araştırmacılar tarafından not edilmiştir. Temmuz 2022 tarihinde yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler yaklaşık olarak 12-49 dakika arasında sürmüştür. Katılımcılar, kimlik ve işletme bilgilerinin gizli tutulması amacıyla "K" şeklinde kodlanmıştır.

Araştırma sonucunda elde edilen verilere betimsel analiz ve içerik analizi uygulanmıştır. Betimleyici analiz, elde edilen verilerin önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesini ve yorumlanmasını içeren nitel bir analiz türüdür. Betimleyici analizde görüşülen katılımcıların verdiği bilgilerin detaylı bir şekilde aktarılması için doğrudan alıntılara yer verilmektedir. İçerik analizi ise elde edilen verilerin kavramsallaştırılmasıdır. Bu yolla betimsel analiz ile ortaya konulan veriler daha detaylı incelenerek çeşitli kavramlar ve temalar ortaya çıkartılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 244-249). Çalışmada geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak amacıyla amaçlı örnekleme ve derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar ile yapılan görüşmelerden doğrudan alıntılara yer verilmiş, görüşmeler mümkün olduğu kadar uzun tutulmaya çalışılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 289).

Bulgular

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur. Bilimsel etik nedeniyle katılımcıların isimleri kodlanarak gizli tutulmuştur. Katılımcıların tamamının erkeklerden oluştuğu görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bulgular

Kod	Cinsiyet	Yaş	İşletme türü	İşletmedeki pozisyon	Görüşme süresi (dakika)
K1	Erkek	25-34	Meze ve deniz ürünleri	İşletmeci	32.36

K2	Erkek	25-34	Meyhane	Şef aşçı	12.13
K3	Erkek	35-44	Meze ve deniz ürünleri	Satın alma sorumlusu	17.59
K4	Erkek	25-34	Kafe-restoran	Restoran müdür yardımcısı	18.09
K5	Erkek	25-34	Otel-restoran	Satın alma müdürü	19.17
K6	Erkek	45-54	Restoran	Yiyecek içecek müdürü	20.34
K7	Erkek	45-54	Otel-restoran	Satın alma sorumlusu	23.51
K8	Erkek	25-34	Kahve dükkanı	İşletmeci	24.24
K9	Erkek	25-34	Kafe-restoran	Şef aşçı	49.10

Çalışmada görüşmeler sonucunda elde edilen verilere betimsel analiz ve içerik analizi uygulanmıştır. Analizler sonucunda ulaşılan temalar Tablo 2’de gösterilmektedir. Çalışmada ulaşılan temalar ve temaları oluşturan kodlar tablolar halinde sunulmuştur.

Tablo 2. Ulaşılan Temalar

No	Temalar
1	Yiyecek içecek işletmelerinin yaşanan çevresel, sosyal ve ekonomik sorunlardaki payı
2	Yiyecek içecek işletmelerinin yaşanan çevresel, sosyal ve ekonomik sorunlardaki payını azaltmak için gerçekleştirdiği uygulamalar
3	Yiyecek içecek işletmelerinin tedarik zincirlerinin mevcut durumu
4	Yiyecek içecek işletmelerinin tedarik seçiminde dikkate aldığı hususlar
5	Yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçilerle yaşanan sorunlara ilişkin bulgular
6	Ürün tedariki ile ilgili yaşanan sorunların çözümüne ilişkin bulgular
7	Sürdürülebilir tedarik zincirinin iyileştirilmesine yönelik katılımcı önerileri

Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yaşanan Çevresel, Sosyal ve Ekonomik Sorunlardaki Payına İlişkin Görüşler

Yiyecek içecek işletmelerinin yaşanan çevresel sorunlardaki payına ilişkin görüşler değerlendirildiğinde kontrolsüz atıkların, gıda israfının, gıda güvenliği riskinin, kimyasal kullanımının, yüksek enerji tüketimi ve filtrasyon eksikliğinin, eğitimli personel eksikliğinin ve çalışan refahının yeterince sağlanamamasının önemli sorunlar olduğu vurgulanmıştır. Katılımcıların yiyecek içecek işletmelerinin yaşanan çevresel sorunlardaki payına ilişkin görüşleri Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Yaşanan Çevresel, Sosyal ve Ekonomik Sorunlardaki Payı

Tema	Kodlar
Yiyecek içecek işletmelerinin yaşanan çevresel, sosyal ve ekonomik sorunlardaki payı	-Kontrolsüz atıklar
	-Gıda israfı
	-Yetersiz çalışan refahı
	-Kalifiye personel eksikliği
	-Filtrasyon eksikliği
	-Yüksek enerji tüketimi
	-Gıda güvenliği
	-Yerellikten uzaklaşma
	-Kimyasal kullanımı
	-Yüksek gıda kilometresi

Genel olarak yiyecek içecek işletmelerinin ürettikleri atıklar sebebi ile yaşanan çevresel sorunlarda pay sahibi olduğu ve bu sebeple çevresel kirlilik ortaya çıkardığı vurgulanmaktadır. K1, K2, K3, K4, K5, K7 kodlu katılımcılar atık ayrıştırmanın önemine vurgu yapmakta ve atıkların ayrıştırılmamasının çevresel kirliliğe sebep olduğunu belirtmektedirler. K7 ve K9 kodlu katılımcılar nitelikli personel eksikliğine ve çalışan refahına gereken önemin verilmemesine vurgu yaparken, K3 ve K7 kodlu katılımcılar filtrasyon eksikliğine vurgu yapmaktadır. Bunların yanında yüksek enerji tüketimi, gıda israfı, gıda güvenliği, yerellikten uzaklaşma, kimyasal kullanımı ve yüksek gıda kilometresi katılımcıların vurguladığı sorunlar arasında yer almaktadır. Temaya ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

K1: "Örnek vermek gerekirse çok bir atıklardan düşünüldüğünde bu çöplerin veya atıkların geri dönüştürülmesi. Önemli bir problem. Ama bizim ülkemizde bu neredeyse imkânsız bir şey. Çünkü bizim ülkemizde dönüşüm odaklı çok bir şey yok. Mesela şu an restoranın tam karşısında 3 tane çöp kutusu var bir tanesinde sıfır atık yazıyor. Ama belki de buradaki 10 işletmeden bir tanesi buradaki çöp kovalarını gerektiği gibi kullanıyor. Mesela orada her şey var ama cam atık için bir konteyner yok. Ben talep ettim ama hala getirmediler. Tabii bunun yanında bu atıkların doğru kullanılmaması çevresel kirliliğe sebep oluyor."

K3: " Yani bence yüzde 80 atıklardan dolayı. Kömür kullanıyoruz onunla alakalı filtrelemeler yeterli midir değil midir bilemiyorum."

K3: " Suya karışan kimyasallarla alakalı bir denetimin sağlanması gerektiğini düşünüyorum. Büyük ölçüde zararlı olduğunu düşünüyorum. Onun dışında gıda güvenliği ile ilgili uygulamaların yapılması gerekiyor."

K4: "Tabii ki işletmelerin doğaya verdiği zarar saymakla bitmez. Bahsettiğimi gibi belki de gıda kilometresini en fazla arttıran işletmeler yiyecek içecek işletmeleridir. Öte yandan atık ürünler bir sorun. Bunların kimyasalı var, pandeminin getirdiği maske var. Yine pandeminin getirdiği kolonya ve dezenfektan tüketimi aşırı arttı. Sadece bayramlarda tükettiğimiz bir ürünü her gün tüketmeye başladık. Önceden çatal bıçağı normal bir şekilde kullanırdık artık paketlenmesi lazım."

K5: "Büyük, özellikle bilinçsiz tüketim. Yiyecek tarafı da olur bunun yiyecek tarafı da personelin veya otelde konaklayan insanın bilinçsizce tüketmesi. O yüzden payı çevresel sorunlarda büyük. Üretim boyutunda ortada bir hammadde olacak ki onu satacak. Bu hammaddeler hizmet ile birlikte satılacak. Bu hammaddelerinde ambalaj atıkları oluyor. Ya da büfelerden örnek verecek olursak yenmeyen onlarca yemek, içilmeyen onlarca içecek. Dolayısıyla turizm sektörüne bacasız fabrika denmesini de doğru bulmuyorum. Çünkü sanırsam oradaki bacasız ibaresi doğayı kirletmemesiyle alakalı. Ama bence öyle değil yarı bacalı bir fabrika diyebiliriz."

K7: "Zirai tarımın ilaçlanarak yapılması dolayısıyla toprağa düşen zehir ve üzerinden yağmurda birlikte içme sularına karışmasına kadar büyük bir çevre kirliliği yaratmaktayız. Çünkü yiyecek içecek işletmelerinin bu noktada önemli talepleri var. Hızlı ve bolca üretim gerekli bu noktada çeşitli kimyasallar kullanılıyor. Ek olarak biz işletmeler olarak ürünü işliyoruz. Burada doğalgaz kullanıyoruz, elektrik kullanıyoruz, kömür kullanıyoruz, odun kullanıyoruz. Gereken tedbirler alınmadığında tasarrufa gidilmediğinde, filtrasyon uygulanmadığında önemli çevresel sorunlara yol açıyoruz."

K7: "Çalışanların kalifiye yani bu konuda eğitilmiş olmaması gıda güvenliğini ve atık kontrolünü önemli noktada aksatarak insan sağlığına zarar verebiliyor. Ayrıyeten işletme sahiplerinin çalışanına gerekli önemi ve refahı sağlamaması da cabası."

K9: "Çanakkale'nin kültürünü yaşatmazsan buranın yerel yiyeceklerini içeceklerini kullanmazsan kültürün yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalır. Nispeten bu böyle zaten. Çanakkale gibi bir yerdesin her yerde fast food, dünya mutfağı temalı işletmeler. Tabii ki bunlar olmalı ama yanında yerelliğe de önem verilmeli. Özellikle mutfakta eğitilmiş insanların 100'de 3'ü bu mesleği tercih ediyor. Bu durumda çalışanına değer vermezsen, eşit bir payda oluşturamazsan, yeterli ücreti ödemez ve mobing uygularsan tabii ki insanlar kaçır bu işten. Sonra geriye eğitimsiz personeller ve çevresel, sosyal ve ekonomik her türlü sorunda bunun beraberinde geliyor zaten."

K5 kodlu katılımcı, yiyecek içecek işletmelerinin yaşanan çevresel sorunlardaki payında karbon ayak izine vurgu yaparak yerel gıda tüketilmesinin karbon salınımının azaltılmasını sağlamada önemli olduğuna ilişkin görüş belirtmiştir.

K5: "Yiyecekteki israfın eksiltilmesi için müşterilerin dolayısıyla toplumun bir şekilde bilinçlenmesi lazım. Yiyecek içecek işletmelerinin kullandığı ürünlerin, malzemelerin daha çevreci olması bu konuda yardımcı olabilir. Yerel ürünlerin kullanılıyor olması da bu konuda

önem taşımakta. Çünkü o ürünün oradan buraya taşınmaya kadar yaktığı yakıt yine karbon ayak izine dönüyor. Doğaya salınan o karbon miktarı bu sayede düşürülebilir.”

Yiyecek İçecek İşletmelerinin Çevresel, Ekonomik ve Sosyal Sorunlardaki Payını Azaltmak İçin Gerçekleştirdiği Uygulamalara İlişkin Görüşler

Katılımcılar yiyecek içecek işletmelerinin çevresel, ekonomik ve sosyal sorunlardaki payını azaltmak için çeşitli sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştirmektedir. Bu uygulamalar Tablo 4’de yer almaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun atık kontrolü ve geri dönüşüm faaliyetlerine önem gösterdiği belirlenmiştir.

Tablo 4. Yiyecek içecek işletmelerinin çevresel, ekonomik ve sosyal sorunlardaki payını azaltmak için gerçekleştirdiği uygulamalar

Tema	Kodlar
Yiyecek içecek işletmelerinin çevresel, ekonomik ve sosyal sorunlardaki payını azaltmak için gerçekleştirdiği uygulamalar	-Atık kontrolü ve geri dönüşüm
	-QR ve silinebilir menü
	-Enerji verimliliği ve tasarruf
	-Yerel ve mevsimlik ürün kullanımı
	-Arıtma ve filtrasyon sistemleri
	-Gıda güvenliği ve hijyen
	-Sosyal yardım
	-Konsantre temizlik ürünü kullanımı
-Şirket içi adalet ve eşitlik	

K4 ve K8 kodlu katılımcılar işletmelerinde sürdürülebilirliği sağlamak için güneş enerjisi ile üretilen elektrik kullanma, sosyal sorumluluk projelerine katılma, atık ayrıştırma, QR veya silinebilir menü kullanımı gibi uygulamalar gerçekleştirmektedir. K4 ve K8 kodlu katılımcıların işletmelerinde olduğu gibi K1, K2 ve K5 kodlu katılımcıların işletmelerinde de atık miktarlarını azaltmak ve gıda israfını önlemek için atık yağlarını biriktirdiklerini ve atık yağ toplama firmalarına teslim etme uygulamasının gerçekleştirildiği görülmektedir.

K2: “Biriktiriyoruz atık yağları firma gelip alıyor ayda bir kere. Atıklarımızı kullanılacak onları genellikle barınaklara veriyoruz. Bunun yanı sıra restoranımızda tek kullanımlık malzemeleri kullanmamaya özen gösteriyoruz. Geri dönüştürülebilen ürünler veya yıkayıp tekrar kullanabileceğimiz ürünler kullanıyoruz.”

K4: “Çanakkale’de bu işletmelerden bir ton atık çıkıyordu. Bir ara hayvan dernekleri bütün işletmeleri geziyordu, biz de veriyorduk. Bizim restoranımızda günlük neredeyse 45 kilo atık yiyecek çıkıyor. Atık derken yenilebilecek olanlar var soslu olmayan et parçaları var. Onun dışında biz bir avm içerisinde yer alan bir işletmeyiz. AVM yönetiminin yaptığı bir projeye katıldık. Mesela şu an elektrik güneş enerjisiyle sağlanıyor. Atık politikamız da var. Atıklarımızı ayrıştırıp biriktiriyoruz. Atık yağları kesinlikle lavabolara veya giderlere

dökmüyoruz. Geri dönüşüm merkezlerine teslim ediyoruz. Kağıtlar, piller, camlar her şey ayrı ayrı toplanıp Avmnin atık kutularına atılıyor. Amerikan servisi kaldırdık artık kullanmıyoruz. Örtü bezleri yıkaya yıkaya sürekli kullanabiliyoruz. Islak mendil vermeyi bıraktık. 4 5 yıldır da kâğıt menü kullanmıyoruz. Daha Qr menüler çok popüler değilken biz Qr menüler kullanmaya başladık. Merkezimizin sürdürülebilirliğin özellikle ekonomik ve çevresel boyutunda bir politikası var.”

K5: “Atık kontrolüne önem gösteriyoruz. Atık yağ özellikle. İzmir’den bir firma gelip ayrıştırdığımız atık yağları bizden alıyor.”

K8: “Güneş enerjisi kullanıyoruz. Bu bizim için sürdürülebilir bir enerji kaynağı... Tedarik zincirinde çalıştığımız şirketlerin çok güçlü olduğuna ve her zaman aynı düzeyde devam edebileceğine inanıyoruz. Bu yönde çalışıyoruz. Ambarımızda çok fazla sürdürülebilir ürün var. Özellikle bardaklarımız konusunda. Yerel bir üretici ile çalışıyoruz. Bizim kullandıklarımız normal plastiğe göre çok daha kolay yok olabilen cinsten. Kasa arkasında tek menümüz var. Tahta kaleme menülerimizi yenileyerek, kâğıt kullanımından kaçınıyoruz. Mardin’de bir kâğıt fabrikasına ciddi bir desteğimiz var. Kahve posalarımızı sürdürülebilir olması adına doğuda bir şehrimize gönderiyoruz. Orada bu posalar ile sabun üretiliyor. Mardin’de yine kadın dayanışma derneğine çuvallarımızı gönderiyoruz. Bu çuvallar orada çanta ve poşet gibi ürünlere dönüştürülüyor. Hem geri dönüşüm sağlanıyor hem de kadınlarımıza yerel üreticilerimize destek vermiş oluyoruz.”

Bunlara ek olarak katılımcıların konsantre temizlik ürünleri kullandıkları (K4, K6), üretim süresince artıma cihazları kullandıkları (K1, K8), işletmelerinde çalışanlara periyodik olarak eğitimlerin verildiği (K5, K6, K9) ve şirket içi eşitlik ve adalete önem verdikleri (K9) belirlenmiştir. İlgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

K1: “Şunu da eklemek istiyorum su arıtma sistemi kuruyoruz şu anda. Günde 200 litreye kadar su arıtma cihazından su sağlayabiliyorsunuz.”

K4: “Sürdürülebilirliğin temizlik boyutundan bakarsak da şu an biz konsantre ürün kullanmaya başladık. 5 litreden elde ettiğimiz ürünleri artık 1 litreden elde ediyoruz. Su olmadan köpüren bir malzeme. Temizliğimizi iki haftadır bu yöntemle uyguluyoruz. Bu tarz küçük çözümlerimiz var elimizden geldiğince uygulamaya çalışıyoruz.”

K5: “Ara eğitimlerimiz oluyor, atıklar ve çevreye olan zararları olmak üzere çeşitli konularda eğitimlerimiz oluyor.”

K6: “Kâğıt, plastik, cam gibi atık üniteleri oluşturduk. Bunların eğitimini verdik. Her birine ayrı renk verdik. Dezenfektanlar konusunda diversey kendi eğitimini veriyor, kendi ürünlerimiz için biz eğitimlerimizi veriyoruz periyodik olarak. Sürdürülebilirlik adına yapılacak uygulamaların ileriye dönük sonuçlarını personelimize anlattık.”

K8: “Kavurma makinelerimizin hepsinde biontech alıcılar var. Bunlarda bizim sürdürülebilir enerjimizi çok arttırıyor.”

K9: “Sıfır atık prensibine uymak amacımız. Çalışanlarımıza bu yönde motivasyon sağlıyoruz, eğitim veriyoruz. 26 personel var aktif olarak çalışan, ama her zaman dikkat ettiğimiz şey maaş dağılımında yapılan işin karşılığını kesinlikle alması lazım. Maaş günü bellidir, resmidir, hiyerarşiye göre orantısal maaş dağılımı yapılır ve adildir.”

Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarik Zincirlerinin Mevcut Durumuna İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılara yöneltilen “Tedarikçileriniz hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna karşılık alınan cevaplar değerlendirildiğinde, Çanakkale’de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin tedarik zincirlerinde çok sayıda firmanın olmadığı, genellikle yerel firmalardan, halk pazarlarından veya köylerden ürün tedarik ettikleri görülmektedir (K1,K2, K3, K5).

K1: “Birkaç farklı firma ile çalışıyoruz biz. Genelde bunlar Çanakkale’de bilinen firmalar oluyor. Deniz mahsullerinde burada Çanakkale’de bir firma var oradan tedarik ediyoruz Ne bileyim Ahmetçe Köyü’nde bir ablamız var. Ondan özel ürünleri alıyoruz. Bazı şeyleri pazardan tedarik ediyoruz. Bugün mesela ben gelirken sebze ürünlerimizi manavdan aldım.”

K2: “Doğrudan pazardaki üreticiden ürünlerimizi alarak tedarik zincirine daha fazla paydaşın girmesini engellemiş oluyoruz.”

K3: “Mesela rokacı abimiz sabah tarladan koparıyor bize getiriyor. Biz gidip bu ürünü İzmir’den halden almıyoruz. Doğrudan ve taze bu sayede araya başka araçlarda girmemiş oluyor.”

K5: “Çalıştığımız tedarikçiler genellikle yakın mesafede bulunan yerel firmalardan oluşuyor. Tanıdığımız, güvendiğimiz, nazımızın geçtiği firmalardır bunlar. Bazı ürünlerde fiyat daha fazla oluyor ancak yine de tercih ediyoruz. Uzak mesafe çalıştığımız tedarikçilerimiz genelde temizlik ürünlerini satın aldığımız firmalardır. Onlarda taş çatlasa 25 km çapımızdadır.”

K3 ve K6 kodlu katılımcılar yerel tedarikçiler ve yerel ürünler kullanarak bölge ekonomisine teşvik ve katkı sağlamanın önemine vurgu yaparak, bu amaçla mümkün olduğunca yerel üreticilerden ürün tedariki yaptıklarını belirtmişlerdir.

K3: “Müşterilerimiz kullandığımız yerel ürünler sayesinde bunları öğreniyor, zaten buranın yerel gıdalarını tüketmek istiyorlar genelde. Bir peynir helvası ikram ettiğimiz zaman aldığımız tepkiler bizi memnun ediyor. Aynı zamanda yerel ürünleri kullanarak yerel ürün üretimine olan talebi arttırıyoruz. Bu sayede yerel ürünün üretim kapasitesi, ürüne yönelik talep artıyor bu sayede üreticiye de ekonomik anlamda katkı sağlamış oluyoruz.”

K6: “Biz 18 bin şişeden oluşan bir mahzene sahibiz. İçerisinde yüzün üzerinde etiket var ve bu etiketlerin hepsi yerel. Hepsi Çanakkale, Trakya, Denizli gibi illerin şarapları. Bir defa bizim yerelliğimiz burada. Oraya gittiğiniz zaman dolaba girdiğiniz zaman İtalya’nın bilmem ne şarabını görmüyorsunuz. İstanbul’a gidersen Sarafın içersen ama Çanakkale’nin yöresine ait bir şarap içmelisiniz. Bu sayede hem daha özgün oluyoruz hem de ekonomik anlamda yerele katkı sağlıyoruz ki yerel üreticimiz daha fazla üretsinsin. Onları desteklemeliyiz.”

İşletme özelliklerine göre tedarik zinciri yapılanmasının farklılaştığı ve tedarik zincirinin uzadığı görülmektedir. K6 ve K9 kodlu katılımcılar işletmelerinin özellikleri sebebi ile çok fazla tedarikçi ile çalışmakta olduğunu belirtmektedir. Tamamen yerel ürüne dönüş yapmak istediklerini ancak tüketici taleplerinin bunun önünde bir engel olduğunu belirtmektedir. K7 kodlu katılımcı mevsimsel olarak yetişmeyen ürünleri tedarikini sağlamak için uzun bir tedarik zincirine sahip olduklarını belirtmektedir.

K6: “Biz çok çeşitli tedarikçi yelpazesine sahibiz. Fine dining bir restoran olunca her şey farklı yerlerden geliyor. Biz yüzde 40 ithal ürün ile çalışıyoruz. Ama bunun çok hızlı bir şekilde yerli ürüne çevirmek için elimizden gelen çabayı sarf ediyoruz. Ama maalesef toplumdaki yerimiz

risottoyu yenip de güzel bir meyhane pilavına dönemedi. O yüzden tedarikçilerimiz çok fazla var.”

K7: “Yerel alım yaptığımız gibi burada olmayıp ithal olarak aldığımız ürünler de var. Nedir bunlar kışın sebze meyve bölgede yetişmediği için Antalya’ya kadar uzanan bir tedarik zincirimiz var.”

K9: “... sorumlusu olduğum iki işletmemde de hem Türkiye’nin her bölgesine tedarik sağlayan firmalarla hem de yerel firmalarla çalışıyoruz. İthal ürünlerde özellikle Türkiye’nin her yerinde çalışan belli başlı firmalar var hem uzun ömürlü hem de ithal ürün kullanmak durumunda kaldığımız zamanlarda bu firmalarla çalışıyoruz. Diğer taze sebze, meyve veya yoğurt, yufka, peynir gibi ürünlerde yerel firmaları tercih ediyoruz. Farklı farklı 6-7 tedarikçiyle çalışıyoruz fakat bizim önceliğimiz bizim kapasitemizi karşılayabilecekse yerel firmalarla çalışmaktır.”

Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarik Seçiminde Dikkate Aldığı Hususlara İlişkin Bulgular

Çanakkale’de faaliyet gösteren işletmelerin tedarik seçiminde dikkate aldığı hususlar Tablo 5’te yer almaktadır. Alınan cevaplar incelendiğinde en sık karşılaşılan seçim kriterlerinin “teslimat zamanı ve süresi, kalite ve fiyat” olduğu görülmektedir. Bu anlamda Çanakkale’de bulunan yiyecek içecek işletmelerinin karşılıklı güvene dayalı bir ilişki içinde olabileceği tedarikçiler ile çalışmak istediği söylenebilmektedir.

Tablo 5. Yiyecek içecek işletmelerinin tedarik seçiminde dikkate aldığı hususlar

Tema	Kodlar
Yiyecek içecek işletmelerinin tedarik seçiminde dikkate aldığı hususlar	-Fiyat
	-Şeffaflık
	-Ödeme seçenekleri
	-Ürün kalitesi
	-Ürün standartının sağlanması
	-Ürün teslimatı zamanı ve süresi
	-Ürün tedarikinde sürekliliğin sağlanması

K1: “Dikkat ettiğimiz unsurlardan önemlisi tedariki hızlı yapıp yapmaması aslında. Bunun dışında istediğimiz ürünlerin tedarikçi de bulunan bulunabilmesi. E bunun yanında tabii fiyat da önemli bir faktör. Bir diğer faktör işletmeleri vade yapıyorlar mı yapmıyorlar mı? Buna dikkat ediyoruz.”

K2: “Ürünün tazeliği ve nerede yapıldığı bizim için önemli faktörler. Bunun dışında siparişimizi zamanında getirip getirmediği asıl önemli olan o zaten. Özetle ürünün kalitesi ve zamanlaması diyebiliriz.”

K3: “Hijyen ve kalite ilk önceliklerimiz. Genelde yerli firmalar ile çalıştığımız için ben kendim gidip tedarikçilerimizin depolarını geziyorum. Merdiven altı üretim yapan hiçbir firma ile çalışmıyoruz. Bu yalnızca gıda ürünleri için değil kullandığımız temizlik malzemelerinden kullandığımız masa örtüsüne kadar. Onun dışında teslimat süresine çok dikkat ediyoruz.

Siparişini verdiğimiz ürünün zamanında gelmesi oldukça önemli. Aslında sürdürülebilirlik kapsamında dikkat ettiğimiz kriterlerin sürdürülebilirliği sağlamak için yapıyoruz desek yalan söylemiş oluruz. Bu konuda dolaylı yoldan katkımız olduğunu düşünüyorum."

K4: *"Yani bizim tedarikçilerimiz merkeze bağlı. Yani 25 şube ile yapılan anlaşmaya tabii oluyoruz. Onun dışına çok çıkamıyoruz. Yani tabii ki merkezde tedarikçilerini belirlerken tedarikçinin bulunan şubeye yakınlığı, kalitesi ve ürününlerin maliyetleri dikkate alınıyor. Merkez her şubeye göre uygun tedarikçileri belirlemiş oluyor. "*

K5: *" Tanıdığımız, güvendiğimiz, nazımızın geçtiği firmalardır bunlar."*

K7: *"Bizi gece yatağımızdan kaldırıp ürünü alabileceğimiz firmalar tercih sebebimizdir. Böyle bir mottomuz var. Ama sırf 3-5 kuruş az diye İstanbul'daki Ankara'daki firmalara güvenip iş yaparsak bir an gelir biz bir üründe tedarik sıkıntısı çekeriz. Onun için birinci önceliğimiz bölgemizde bu işi en iyi yapan, en sistemli çalışan firmalarla yapıyoruz. Üretici bazında ise bizim bölgemizde üretip satan yok. Genelde hepsi al satçı pozisyonundadır. Bayii konumundadır. Bu noktada bölgede üretilen ürünleri bölgeden yerel üreticiden olmayan ürünleri ise dışarıdan, zincir firmalardan tedarik etmek durumundayız. Sattığı ürünün kalitesi, belli bir standardı olması, marka olması, kaliteli olması, istediğimiz günde sevik edilmesi ve ödeme koşulları tedarikçilerimizde dikkat ettiklerimiz."*

K8: *" ... ne kullanıyor yani satın alacağımız ürünlerin içeriğini bizimle paylaşması gerekiyor. O tedarikçiler ile çalışmamız için tabii ki de biri bir reçetelerini istemiyoruz ama bir sürü şeker türü var yani pancar şekeri glikoz şekeri o şekeri bu şekeri. En kalitelisini en uygun fiyata almak istiyoruz en uygun fiyata satmak istiyoruz. Bize güvenilir tedarikçiler lazım. Bu anlamda yıl sonunda enflasyona göre sürekli fiyat değiştiren tedarikçiler değil de öngörülebilir insanlara ihtiyacımız var."*

K9: *"Aslında aynı şeyler bizim için öncelikli şey tedarik ettiğimiz ürünlerin bize standart biçimde gelmesi. Çünkü biz bir menü yapıyoruz bu menüyü işletmemizde bir yaz bir de kış menüsü olarak 6 ayda bir güncelleyebiliyoruz. Örneğin Kasım ayında hazırladığımız bir menüyü Mayıs veya Haziran ayında değiştirebiliyoruz. Bu 6 aylık süreçte bize sürekli aynı ürünün tedarik edilmesi lazım."*

Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçiler ile Yaşadığı Sorunlara İlişkin Bulgular

Çanakkale'de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçileri ile yaşadığı tespit edilen sorunlar Tablo 6'da belirtilmiştir. Çalışma kapsamında katılımcılar Çanakkale'de ürün yelpazesinin ve stok miktarının yetersizliği sebebiyle meydana gelen yüksek gıda kilometresi, ürün bulamama ve tedarik süresindeki uzunluğun tedarikçileri ile yaşadıkları sorunlar olduğunu dile getirmişlerdir.

Tablo 6. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçiler ile Yaşadığı Sorunlar

Tema	Kodlar
Yiyecek içecek işletmelerinin Tedarikçiler ile yaşadığı sorunlar	-Ürüne ulaşmak için kat edilen gıda kilometresi
	-Ürün bulamama
	-Ürünün tedarik süresi

K1: “Çok fazla tüketiminin olmadığı ürünleri burada bulmak zor. Örnek vermek gerekirse ben burada yeşil limon yani biliyorsunuz, lime bulmakta zorlanıyorum. Çünkü satan bir yer yok Çanakkale’de. İstanbul’da mesela bir firmaya girerseniz a’dan z’ye bütün ürünleri bulabilirsiniz. Çanakkale’de böyle bir imkân yok çünkü tüketim yok talep yok diyelim.”

K1: “Çanakkale’nin tedarik anlamında temel sorunu artan nüfusa göre hareket ediyor olmaması. Yani bugün bir işletmeye gittiğiniz zaman büyük bir tedarikçi de olsa genellikle stokta ürünleri bulunmuyor, depoları olmuyor talep olmadığı için. Ama artık gelişen ve artan nüfusa yönelik bunların olması gerektiğine inanıyorum ben.”

K1: “Mesela burada çok büyük bir market yok biliyorsun. Büyük bir gıda tedarikçisi yok yani. Çanakkale’de yok Edremit’te var. Edremit’ten buraya haftanın 3 günü geliyorlar. Onlar birçok şey bulduran bir firma ama Çanakkale’de yoklar. Edremit’ten buraya gelmesi de çok uzun bir süreç Uzun bir yol geçiriyor tedarik edilen ürünler. Edremit tarafından araç çıkıyor bir buçuk iki saate buraya geliyor. Tek tek işletmeleri dolaşıyor. Onu yerine burada bir tane olsa hem buradaki işletmelerin ihtiyacı giderilmiş olacak sağlıklı bir şekilde hem de o geçirilen süreç kılacak en basitinden ilk soruya geleceğiz gıda kilometresini düşürmüş olacağız ve çevresel sorunlardaki payımızı biraz da azaltmış olabiliriz.”

K4: “Ürün yelpazemiz çok çeşitli olduğu için çok çeşit ürün var. Sadece burada bulamadığımız ürünlerin ulaşım sorunu yaşanıyor bazen. Tabii yaşanan sorunlar da bazen dönemlik sorunlar olabiliyor. Doların artmasıyla kâğıt krizi yaşandı bir dönem bu bizim için önemli bir tedarik sorunuydu. Bu yüzden Çanakkale’den tedarik ettiğimiz bazı ürünleri dışarıdan almak durumunda kaldık.”

K6: “Yerel tedarikçiler yarı yolda bırakabiliyor. Bizim en çok korktuğumuz olaylardan biri ürünün bulunmaması. Yerel olup da küçük ölçekli olan tedarikçiler bunun izahını yapamıyor. O yüzden küçük üreticilerden korkuyoruz. Dolayısıyla büyük firmalarla çalışmak zorunda kalıyoruz. Tedarikçilerimizi seçerken bize yakın olması önemli. Çanakkale her şeyin bulunmadığı bir il. O yüzden çoğu Bursa, Balıkesir, İstanbul hatta Ankara’ya kadar uzanan gelmesi gereken ürünler var.”

Ürün Tedariği ile İlgili Yaşanan Sorunların Çözümüne İlişkin Bulgular

Çanakkale’de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçileri ile yaşadığı tespit edilen sorunları çözmek için kullandıkları stratejiler Tablo 7’de gösterilmektedir. İşletmelerin tedarik sorunlarına karşı sürdürülebilir stratejiler ürettikleri görülmektedir. Ancak katılımcıların temaya ilişkin verdikleri cevaplar incelendiğinde bu stratejilerin temel amacının ekonomik devamlılığın sağlanması yönünde olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 7. Ürün Tedariği ile İlgili Yaşanan Sorunların Çözümü

Tema	Kodlar
Ürün tedariki ile ilgili yaşanan sorunların çözümü	-Gıda kilometresini azaltmak
	-Alternatif ürünler kullanmak
	-Alternatif tedarikçiler bulmak
	-Gıda kilometresini artırmak

	-Mevsimsel menüler kullanmak
	-Birden fazla tedarikçi ile çalışmak
	-Dönemsel menüler hazırlamak

K1: “Eğer bulamıyorsam başka bir alternatife yöneliyorum. Bir firmada yoksa alternatif firmalarla çalışıyoruz. Hemen hızlı çözümler üretiyoruz, alternatif ürünler kullanıyoruz. Mesela bir balık yoksa başka bir balığı tedarik ediyoruz.”

K1: “Ben alabildiğim ürünleri direkt bizzat kendim gidip almayı tercih ediyorum. Pazartesi, Çarşamba, Cuma, pazarlar var, orada bir peynircim var. Peynirimi kendim alıyorum ya da sipariş verdiğim zaman onlar kapıma kadar getiriyor. Ama dediğim gibi daha kompleks, büyük ürünleri büyük firmalardan almak durumunda kalıyoruz.”

K3: “Firmalara karşı biraz acımasızız. Kısa ve anlık olarak tedarikçilerimizle iş alışverişimizi kesiyoruz. İşimize gelmeyen gıda kalitesini düşüren, zamanında teslimat yapmayan, fiyatlarında önemli oranda değişiklik yapan firmalarla çalışmayı kesiyoruz. Yerine alternatifler arıyoruz. Mevsimlik gerçekleşen tedarik sıkıntılarını öngörerek depolarımızda bu ürünlerin stoklarını yapıyoruz.”

K5: “Yine birçok farklı firmadan araştırarak, otelin 20 km çapında menzili artırarak 30’a çıkıyor 40’a çıkıyor, Edremit’e gidiyor, Balıkesir’e gidiyor gibi gibi. Tedariğinde sorun yaşadığımız ürünlerin tedariğinde önceliğimiz birebir aynı ürünü karşılayacak başka ürünler almak oluyor. Ama bazen olmuyor alternatif ürünler seçmek gerekiyor.”

K5: “Ürün değiştirmek zorunda kalıyoruz. Kaliteden ödün vermek zorunda kalıyoruz gibi. Gıda ürünlerine yönelik oluyor genelde problem.”

K7: “Yani tek firma ve tek ürüne bağlı kalmamak diyelim.”

K6: “Dönemsel menüler yapıyoruz. Yazlık ve kışlık. Yazın kullanmış olduğumuz menüyü kışın kullanmıyoruz. Bu kışın domates kullanmıyoruz demek. Olsa da iyisi olmuyor. O yüzden menüye koymuyoruz. “

K9: “İlk etapta alternatifli tedarikçilerle çalışmak zorundayız. Sadece tek bir tane tedarikçiye bütün ürünlerini verip diğer tedarikçileri saf dışı bırakamayız. (...)O yüzden bizim birebir aynı ürünün tedariğini sağlayan birkaç tane farklı tedarikçiyle sürekli aktif olarak çalışmamız gerekiyor. Çünkü sende o ürün olmayınca bende bu yok çıkartamıyorum deme lüksün yok.”

Sürdürülebilir Tedarik Zincirinin İyileştirilmesine Yönelik Katılımcı Önerileri

Katılımcılara son olarak “sürdürülebilir tedarik zincirinin iyileştirilebilmesi adına hangi adımlar atılmalıdır?” sorusu yöneltilmiştir. Yiyecek içecek sektörü bağlamında katılımcıların üzerinde sıklıkla durduğu konular Tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8. Sürdürülebilir Tedarik Zincirinin İyileştirilmesine Yönelik Katılımcı Önerileri

Tema	Kodlar	Alt kodlar
Sürdürülebilir Tedarik Zincirinin İyileştirilmesine Yönelik Katılımcı Önerileri	- Yetkili otoriteler tarafından yapılması gerekenler	- Yeşil tarımın desteklenmesi - Sektöre yönelik denetimlerin artırılması
	- Paydaşlar tarafından yapılması gerekenler	- Paydaş toplantılarının düzenlenmesi - Akademi-sektör işbirliği

Katılımcıların sürdürülebilir tedarik zincirinin iyileştirilmesi noktasında en çok üzerinde durduğu konunun “yetkili otoriteler tarafından gerekli uygulamaların yapılması” olduğu belirlenmiştir. Bu anlamda, tema ile ilgili katılımcılar arasında görüş birliği olduğu söylenebilir. Öte yandan katılımcılar yiyecek içecek sektörü tedarik zincirinin daha sürdürülebilir bir hale getirilmesinde zincir içerisinde yer alan tüm paydaşların pay sahibi olması gerektiğini ileri sürmüşlerdir. Katılımcılar, yiyecek içecek sektöründe ekonomik sıkıntıların, yüksek talebin, bilinçsizliğin ve sektörde ehil çalışan ve yönetici eksikliğinin daha sürdürülebilir tedarik zincirinin oluşturulması konusunda karşılaşılan engeller olduğunu ileri sürmüşlerdir. Konuya ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

K1: “Tarım ve orman bakanlığı. Ana kontrol onlarda çünkü. Ama tarımın çok kontrol dışı olduğunu düşünürsek köylerde tarım arazilerinde hep ilaç kutuları bulursun litrelerce. Zirai ilaç olmadan kimse sebze-meyve yetiştiremiyor. Çevre güvenliği, sulama sistemleri, çevrenin temizliği oradaki bitki örtüsü ile alakalı birçok şeyin değiştirilmesi lazım. Yiyecek içecek işletmelerinden gelen artan talep sonucunda çiftçi bu ürünleri yetiştirebilmek adına bu tür yöntemlere başvuruyor ve bu durum toprağın kalitesizleşmesi, ürünün kalitesizleşmesi ile birlikte çeşitli sonuçlar ortaya çıkartıyor. Bu noktada dediğim gibi ana kontrol devlette ama çok fazla da bir çözüme kavuşacağımı düşünmüyorum.”

K2: “Yani bunun için üreticilerle bir toplantı yapılması lazım. Mesela diğer paydaşlarla beraber araçlar ve biz kullanıcılar olarak sürdürülebilirlik ana daha verimli adımların atılabilmesi için gerekli görüşmelerin yapılması gerekiyor.”

K3: “Bu konuda devlet yetkilileri söz sahibi tabii ki. Ekonomik anlamda yaşanan olumsuz gelişmeler bizim de fiyatlarımıza yansıyor. Bu durum insanların refah seviyesi düştüğü için kaliteli, sağlıklı gıda tüketimini azaltması anlamına geliyor. Yalnızca biz işletmeler olarak değil toplum açısından bakacak olursak gıda güvenliği konusunda özellikle az evvel bahsettiğim gibi şüphelerimiz var. Ekonominin olumsuzlaşması çiftçileri de etkiliyor. Artan mazot ve gübre fiyatları sebebiyle çiftçimiz üretim yapamıyor. Bu durum da yiyecek içecek işletmelerini etkiliyor, dışa bağımlı olmamız konusunda bir zorunluluk haline dönüşüyor bakıldığında.”

K4: “Bu konuda söz sahibi belediye başkanı, vali, tarım bakanlığı gibi otoritelerdir. Sıkı denetim ve teşvik edici fırsatların işletmelere sunulması gerekiyor.”

K5: *“Bu işlem tamimiyle insanların bilinçlenmesiyle alakalı ve devletin el atması gerekiyor. Çünkü büyük maliyetleri olan, devlet bazında yapılabilecek bir işlem.”*

K6: *“Çalışanlar olarak, yöneticiler olarak biz üretmeliyiz. Üniversitelerle, akademisyenlerle kol kola girmeliyiz. Yapılan çalışmalar çoğalsın. Belirli yerlere değil her türden işletmeye her kesimden insana ulaşılmalı, pideci Ahmet Abiye de gidilmeli, Balıkçı Yaşar Ustayı da gidilmeli. Okullardaki öğrenciler bu konularla ilgili Çanakkale'nin her kanalına girmeli. Bilinen ama bilmezden gelinen sorunları soru olarak sormak gerekiyor.”*

K8: *“Yiyecek içecek işletmelerinin gıda israfını özellikle çevreye daha çok zarar verecek ürün kullanımında maddi olarak ve bilinç olarak eksiklikler var. Bu bilincin oluşturulması, ticari kaygıların azaltılması yani ekonomik refahın sağlanması ile, okul çağında çocuklarımıza sürdürülebilirlik, doğa bilinci gibi konularda gerekli altyapının oluşturulması ve gerekirse yetkili mercilerin yaptırımları ve politikalarıyla mümkün olacaktır. Mutfak özellikle doğadan beslenir. Ne kadar zarar verirsek bunun karşılığını da alırız.”*

K9: *“İlk başta bu işletmelerin kurucuları. Hani derler ya futbolu futboldan gelenlerin yönetmesi lazım diye. Bu bizim içinde geçerli olmalı ama maalesef durum pek öyle olmuyor. Yiyecek içecek işletmelerine bu işte yoğunlaşan, bu işin eğitimini almış insanların yapması lazım. İşletmelerin iş yoğunluğu ve eğitimsiz personel istihdamının azlığı sürdürülebilir uygulamaları yapmamız için önümüzde büyük bir engel oluşturuyor. Sürdürülebilirliğin gelecekte sağlanması için bu mesleğin eğitimini almış ve mesleğe girip bırakan kişilerin neden bıraktıklarına bir bakmak lazım. Bu yönde iyileştirilmelerin yöneticiler, üniversiteler ve işletmeciler tarafından yapılması lazım.”*

Sonuç ve Öneriler

Çanakkale'de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri, yiyecek içecek işletmelerinin atık yönetiminin sağlanamaması, gıda israfının önüne geçilememesi ve karbon ayak izi sebebi ile çevresel sorunlarda pay sahibi olduklarını düşünmektedirler. Atık kontrolü ve geri dönüşüm, arıtma ve filtreleme cihazları, güneş enerjisi kullanma, yerel ve mevsimlik ürünler kullanma ve tasarruf gibi faaliyetlerle bilinçli ve bilinçsiz şekilde tedarik zincirine sürdürülebilirlik anlamında katkı sağladıkları görülmektedir.

Çanakkale'de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin genellikle yerel bir tedarik yapısının olduğu ve tedarik zincirinin kısa olduğu görülmektedir. Ancak işletme özelliklerine göre tedarik zinciri yapılanmasının farklılaştığı ve tedarik zincirinin uzadığı da görülmektedir. Bunun en önemli sebebinin ise işletmelerin ihtiyaç duyduğu bazı ürünleri Çanakkale içerisinde tedarik edememesi olduğu belirlenmiştir. Katılımcılar yerel üreticilerle çalışmayı tercih ettiklerini ancak mevsimlik veya spesifik ürünleri mecburen zincir tedarikçilerden karşılamak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların Çanakkale'ye özgü yerel ürünleri ve tedarikçileri tercih etmelerinin altında yatan önemli motivasyonlar arasında ise hızlı tedarik süresi, yerel ekonomiye katkı sağlamak, karşılıklı güven ilişkisi ve kalitenin olduğu görülmektedir. Çanakkale'de bulunan yiyecek içecek işletmelerin yerel tedarikçileri tercih etmesi tedarik zincirini kısaltılmasında ve gıda kilometresinin azaltılmasında önemli bir yer teşkil etmektedir. Bu sonuçlar Şengül' ün (2017) çalışmasındaki sonuçlar ile benzerlik göstermektedir.

Araştırma sonucunda Çanakkale’de bulunan yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçi seçiminde dikkate aldığı unsurların “fiyat, kalite, teslimat zamanı ve süresi, şeffaflık, ürünün standartının ve sürekliliğinin sağlanması ve ödeme seçenekleri” olduğu belirlenmiştir. Karşılaşılan tedarikçi sorunlarına ilişkin ise katılımcılar tarafından özellikle Çanakkale’deki ürün yelpazesinin darlığından ve stok yetersizliğinden söz edilmektedir. Bu sebeple gıda kilometresinin uzadığı görülmektedir.

İşletmelerin tedarikçi sorunlarına yönelik çeşitli stratejiler üretmek durumunda kaldıkları görülmüştür. İşletmelerin Çanakkale’deki tedarik sorununa yönelik talep ettikleri ürüne göre tedarik zincirini kısa tutmak, gıda kilometresini azaltmak, mevsimsel menüler kullanmak, dönemsel menüler hazırlamak, alternatif ürünler ve tedarikçiler ile çalışmak gibi tedarik zincirinin sürdürülebilirliğini sağlayacak stratejiler uygulamaktadır. Ancak bu stratejileri uygulamalarındaki temel motivasyonun sürdürülebilirliğin sağlanması yönündeki bilinç olmadığı görülmektedir. Çalışmada ayrıca sürdürülebilir tedarik zincirinin iyileştirilmesi yönünde katılımcı önerilerine de ulaşılmıştır. Katılımcılar, sürdürülebilir tedarik zincirinin geliştirilmesinin önünde ekonomik sıkıntılar, yüksek talep, bilinçsizlik ve sektörde ehil çalışan ve yönetici eksikliği gibi konuların engel oluşturduğunu, bu anlamda yetkili otoriteler ve sektörde bulunan paydaşlar tarafından çeşitli uygulamaların yapılması gerektiğini belirtmişlerdir. Bu uygulamalar katılımcılar tarafından yeşil tarımın desteklenmesi, sürdürülebilirlik anlamında denetimlerin sıklaştırılması, paydaşlar arasında konuya ilişkin toplantıların düzenlenmesi ve akademi-sektör iş birliği olarak belirtilmiştir. Dolayısıyla çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde Çanakkale’deki yiyecek içecek işletmelerinde ve tedarik zincirlerinde daha fazla sürdürülebilirlik bilinci oluşturabilmek için sürdürülebilirliğin teşvik edilmesine, konuya ilişkin denetimlerin artırılmasına, akademi-sektör iş birliğine, eğitimli çalışan istihdamına önem gösterilmesi gerekmektedir. Öte yandan katılımcıların Çanakkale’deki tedarik sorununa ilişkin belirttikleri stok yetersizliği ve ürün çeşitliliğindeki darlık dikkate alınmalıdır.

Yiyecek içecek işletmeleri tüm paydaşları ile birlikte sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmeli, konuya ilişkin eksik yanlarını geliştirmeli, paydaşları ile güven, kalite ve sürdürülebilirlik esaslarına dayalı iş birlikleri oluşturmalıdır. Bu anlamda daha sürdürülebilir tedarik zincirleri oluşturabilmek için paydaşlar ve akademi arasında yapılacak olan iş birlikleri ve projeler oldukça önem arz etmektedir. Gelecek araştırmalarda tedarik zinciri içerisinde yer alan diğer paydaşların da konuya dair görüşlerinin alındığı, mevcut durumun farklı perspektiflerden ve örneklem grupları tarafından değerlendirildiği çalışmaların yapılması önerilmektedir.

Kaynakça

- Agarwal, S. (2018). Blockchain Technology in Supply Chain and Logistics. MIT Libraries: <https://dspace.mit.edu/handle/1721.1/118559> Erişim Tarihi: 01.06.2022.
- Altuntaş, C., Türker, D. (2012). Sürdürülebilir Tedarik Zincirleri: Sürdürülebilirlik Raporlarının İçerik analizi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 14, Sayı: 3, 39-64.
- Andersen, M., Skjoett-Larsen, T. (2009). Corporate Social Responsibility in global Supply Chains. *Supply Chain Management: An International Journal*, 14(2), 75-86.
- Aschemann-Witzel, J., Ares, G., Thøgersen, J., Monteleone, E. (2019). A Sense of Sustainability?– How Sensory Consumer Science Can Contribute to Sustainable Development of the Food Sector. *Trends in food science & technology*, 90, 180-186.
- Bal, H. (2016). *Nitel araştırma yöntem ve teknikleri (uygulamalı-örnekli)*. Bursa: Sentez Yayıncılık.
- Baldwin, C. (2015). *The 10 Principles of Food Industry Sustainability*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Başer, U., Bozoğlu, M., Topuz, B. K. (2017). Tarım İşletmelerinde Çevresel, Ekonomik ve Sosyal Sürdürülebilirliğin Ölçülmesi. *Akademia Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 2(3), 1-13.
- Bayraç, H. N., Doğan, E. (2016). Türkiye’de İklim Değişikliğinin Tarım Sektörü Üzerine Etkileri. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 11(1), 23-48.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Carter, C. R., Easton, P. L. (2011). Sustainable Supply Chain Management: Evolution and Future Directions. *International Journal of Physical Distribution & Logistics Management*, 41(1), 46- 62.
- Carter, C. R., Rogers, D. S. (2008). A Framework of Sustainable supply Chain Management: Moving Toward New Theory. *International Journal of Physical Distribution & Logistics Management*, 38(5), 360-387.
- Dilek, M. S. (2017). *Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi ve Gıda Sektöründe Görgül Bir Analiz*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Emamisaleh, K., Rahmani, K. (2017). Sustainable Supply Chain in Food Industries: Drivers and Strategic Sustainability Orientation. *Cogent Business & Management*, 4(1), 1-18.
- Emamisaleh, K., Rahmani, K., Iranzadeh, S. (2018). Sustainable Supply Chain Management Practices and Sustainability Performance in the Food Industry. *The South East Asian Journal of Management*, 12(1), 1-19.
- Eraktan G., Yelen B. (2012). Üretici, Tüketici ve Yoksulluk Olgusu Yönünden Türkiye’de Gıda Güvencesi. *10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 121-128.
- Erdoğan, S. (2020). Enerji, Çevre ve Sera Gazları. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(1), 277-303.
- Eren, S. (2018). Ekolojik Restoranlar ve Perma-Kültür Uygulamaları: Ekbiçyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 534-552.
- Erkmen, O. (2010). Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53(3), 220-235.
- Eymen, U. E. (2007). *Tedarik Zinciri Yönetimi*, İzmir: Kalite Ofisi Yayınları No: 14
- FAO (2007). *Agro-industrial Supply Chain Management: Concepts and Applications*, <http://www.fao.org/3/a-a1369e.pdf>, Erişim Tarihi: 02.06.2022.
- Galal, N. M., Moneim, A. F. A. (2016). Developing Sustainable Supply Chains in Developing Countries. *Procedia Cirp*, 48, 419-424.

- Ganeshan, R., Harrison, T. P. (2007). An Introduction to Supply Chain Management. *Penn State University*.
- Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3) , 196-215.
- Gedik, Y. (2021). Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi Ve Sürdürülebilirliğin Tedarik Zincirleri Üzerindeki Etkileri: Kavramsal Bir Değerlendirme. *International Journal of Management Economics & Business/Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 17(3), 830-860.
- Gopalakrishnan, K., Yusuf, Y. Y., Musa, A., Abubakar, T., Ambursa, H. M. (2012). Sustainable Supply Chain Management: A Case study of British Aerospace (BAe) Systems. *International Journal of Production imics*, 140(1), 193-203.
- Greenpeace Akdeniz (2019). Türkiye'nin Gıda ve Tarım Sistemi İstanbul'un Gıda Tedarik Zinciri Eğilimler, Sorunlar ve Alternatifler, <https://www.greenpeace.org/static/planet4-turkey-stateless/2019/11/e641d246-turkiyenin-gıda-ve-tarım-sistemi-rapor.pdf>, 08.06.2022.
- Güneş, E. Keskin, B., Kıymaz, T. (3-5 Eylül 2014). Gıda Sanayiinde Yeşil Ekonomi ve Uygulamaları XI. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Samsun*, 1528- 1532.
- Hamprecht, J., Corsten, D., Noll, M., Meier, E. (2005). Controlling the Sustainability of Food Supply Chains. *Supply Chain Management: An International Journal*, 10(1), 1359-8546.
- Hervani, A. A., Helms, M. M., Sarkis, J. (2005). Performance Measurement for Green Supply Chain Management. *Benchmarking: An International Journal*, 12(4), 330-353.
- Hill, H. 2008. "Food Miles: Background and Marketing". *A Publication of ATTRA – National Sustainable Agriculture Information Service*. <http://kapost-files-prod.s3.amazonaws.com/kapost/514a3bffc5a3a70200010b8/studio/content/5ecff6ec383d31014209573c/attachments/1590757713-56b2ec59-9077-4bbc-92d6-e79986457a23/foodmiles.pdf>
- Jeyaraman, Vengadasan, G., Premkumar, R. (2012). Sustainable Supply Chain Management (SSCM) in Malaysia: A Survey. *J. Production Economics*, 140, 330–340
- Karagöz, S. (2009). *Tedarik Zinciri Yönetiminde Tedarikçi Seçimi ve AHP ile Uygulaması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Karakoç, N., Eren, T., Özcan, E. (2020). Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi için Endüstri 4.0'daki Zorlukların Değerlendirilmesi. *Endüstri Mühendisliği*, 31(2), 215-233.
- Kıymaz T., Şahinöz A. (2010). Dünya ve Türkiye'de Gıda Güvencesi Durumu. *Ekonomik Yaklaşım Dergisi*, 21(76): 1-30.
- Koç, G., Uzman, A. (2015). Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1): 39-48.
- Koçak, N. (2007). ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Uygulama Sürecinde Temel Adımlar. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(4), 135-159.
- Korkmaz, M. K. (2015). "Yeşil Tedarik Zinciri Yönetimi ve Sürdürülebilir Uygulamalar."IV. *Ulusal Lojistik ve Tedarik Zinciri Kongresi*. 1-13.
- Kuşat, N. (2013). Yeşil Sürdürülebilirlik için Yeşil Ekonomi: Avantaj ve Dezavantajları-Türkiye İncelemesi. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 8(29), 4896-4916.
- Li, D., Wang, X., Chan, H. K, Manzini, R. (2014). Sustainable Food Supply Chain Management. *J. Production Economics*, 152, 1–8.
- McKenzie, S. (2004). Social Sustainability: Towards Some Definitions. Hawke Research Institute, *University of South Australia: Adelaide*.

- Meier, C. D., Siorak, N., Buri S. B., Cornuz, C. (2015). Sustainable Supply Chains and Environmental and Ethical Initiatives in Restaurants; In: P. Sloan, W. Legrand, C. Hindley (Eds.), *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, (p. 267-278), New York: Routledge.
- Özdemir, A. İ. (2004). Tedarik Zinciri Yönetiminin Gelişimi, Süreçleri ve Yararları. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (23).
- Polat, A. (2022). Nitel Araştırmalarda Yarı-Yapılandırılmış Görüşme Soruları: Soru Form ve Türleri, Nitelikler ve Sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 22(Özel Sayı 2). 161-182.
- Rao, P., Holt, D. (2005). Do Green Supply Chains Lead To Competitiveness and Economic Performance?. *International Journal of Operations & Production Management*, 25(9), 898-916.
- Şengül, S. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçi Değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Satılma Süreçleri Hakkında Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(18), 218-233.
- Seuring, S. (2013). A Review of Modeling Approaches For Sustainable Supply Chain Management. *Decision Support Systems*, 54, 1513-1520.
- Seuring, S., Müller, M. (2008). From A Literature Review to A Conceptual Framework for Sustainable Supply Chain Management. *Journal of Cleaner Production*, 16(15), 1699-1710.
- Şişman, B., Doğan, M., Ağca, V. (2016). Tedarik Zinciri Yönetimi Boyutuyla Kurumsal Sürdürülebilirlik ve Finansal Performans İlişkisi: BİST Sürdürülebilirlik Endeksinde Yer Alan Firmalarda Bir Araştırma. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(1), 75-96.
- Sloan, P., Legrand, W., Hindley, C. (2015). *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. New York: Routledge.
- Stadtler, H. (2008). Supply Chain Management—An Overview; In. H. Stadtler, C. Kilger (Eds.), *Supply Chain Management and Advanced Planning* (p. 9-36), Berlin: Springer.
- Sünnetçioğlu, A., Özkök, F. (2021). Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi. F., G. Özkaya, F. Özkök, A. Sünnetçioğlu, S. Sünnetçioğlu içinde, *Sürdürülebilir Gastronomi* (s. 97-116), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taş, D., Olum, E. (2020). Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082-3098.
- Tayar, M. (2010). *Gıda Güvenliği*. M. Yılmaz (Ed.), İstanbul: T.C. Marmara Belediyeler Birliği Yayını.
- Telfer, David J. (2000). Tastes of Niagara: Building Strategic Alliances Between Tourism and Agriculture. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 1(1), 71-88.
- Tilman, D., Cassman, K. G., Matson, P. A., Naylor, R., Polasky, S. (2002). Agricultural Sustainability and Intensive Production Practices. *Nature*, 418(6898), 671-677.
- Uçal Sarı, İ., Çayır Ervural, B., Bozat, S. (2017). Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetiminde DEMATEL Yöntemiyle Tedarikçi Değerlendirme Kriterlerinin İncelenmesi ve Sağlık Sektöründe Bir Uygulama. *Pamukkale Univ Muh Bilim Dergisi*, 23(4), 477-485.
- Vural, Ç. (2018). Küresel İklim Değişikliği ve Güvenlik. *Güvenlik Bilimleri Dergisi*, 7(1), 57-85.
- Yıldırım, A., Simsek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (12. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yontar, E. (2020). *Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetiminde Performans Endeksi Modeli: Gıda Sektörü Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kırıkkale.

Zailani, S., Jeyaraman, K., Vengadasan, G., Premkumar, R. (2012). Sustainable Supply Chain Management (SSCM) in Malaysia: A Survey. *International Journal of Production Economics*, 140(1), 330-340.