

Ankara İlinde Ekmek Fırınlarnın Üretim Yapısı ve Ekmek İsrافی

Rahmi TAŞCI¹ Sevinç KARABAK² Merve BOLAT² Aliye PEHLİVAN²
Turgay ŞANAL² Oğuz ACAR² Seda KÜLEN² Erdoğan GÜNEŞ³
Mevhibe ALBAYRAK³

Öz

Bu çalışmada; Ankara ilinde, ekmek fırınlarının üretim yapısı, fırınların un tercihleri ve fırınlardan kaynaklı ekmek israfının araştırılması amaçlanmıştır. Araştırmada Ankara ilinde faaliyet gösteren 180 adet ekmek fırını ile Tam Sayım Yöntemi kullanılarak, 2015 yılı içinde gerçekleştirilen anket verilerinden faydalanılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; Ankara’da günlük yaklaşık 6 milyon ekmek üretildiği, bir fırının ortalama ekmek üretiminin yaklaşık 3500 adet/gün olduğu tespit edilmiş ve üretilen toplam ekmeğin %81.8’inin geleneksel beyaz ekmek, %11.5’inin tam buğday ekmeği olduğu belirlenmiştir. Ekmek fırınları ile bayi ve bakkallar arasındaki “ekmek iadesi” önemli bir problem olarak tespit edilmiştir. Fırınlar tarafından günlük ekmek üretim miktarı ayarlanamadığından üretilen ekmeğin tamamının satılmadığı ve bu ekmeklerin iade olarak fırınlara geri gönderildiği belirlenmiştir. Bayi ve bakkallardan fırınlara geri dönen ekmeklerin fire oranının, günlük üretilen ekmeğin %5.6’sını oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu fire ile birlikte günde 336000 adet ekmeğin, fırınlar tarafından hayvan beslenmesinde kullanılmak üzere çok düşük fiyatlarla satışının yapıldığı belirlenirken, insan gıdası olarak değerlendirilemeyen bu ekmeklerin buğday karşılığı 86.5 ton/gün olarak hesaplanmıştır.

Anahtar kelimeler: Ankara, Ekmek, Fırın, İsraf, Buğday

The Production Structure of Bakery and Bread Wastage in Ankara Province

Abstract

In this study, it is aimed to investigate the production structure and flour preferences of bakery and also bread wastage originated from bakery in Ankara Province. Survey data which was obtained by using the complete counting method with 180 bakery operating in Ankara Province in 2015 was used. According to the results of the research; the average daily bread production of a bakery is estimated to be 3500 pieces / day, where about 6 million pieces of bread are produced daily in Ankara. It is also determined that 81.8% of the total bread produced is traditional white bread and 11.5% is whole wheat bread. The “bread return” between bakery, dealers and groceries is determined to be a significant problem, and since the amount of daily bread production by the bakery could not be adjusted, it is determined that the whole of the produced bread could not be sold and these breads were returned to the bakery. The ratio of the bread return from dealers and groceries to bakery is estimated 5.6% of the daily bread production. With this wastage, 336000 pieces of bread per day were sold at very low prices for use in animal feed by bakers, while the amount of these breads, which cannot be considered as human food, was calculated as 86.5 tons / day.

Key words: Ankara, Bread, Bakery, Waste, Wheat

JEL: Q020-0130

Geliş Tarihi (Received): 10.03.2017

Kabul Tarihi (Accepted): 08.06.2017

¹ Sorumlu yazar (Corresponding author), Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Ankara, rahmi.tasci@tarim.gov.tr

² Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Ankara,

³ Prof. Dr., Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü

Bu çalışmada Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü tarafından desteklenen TAGEM / TEAD /14/ A15/ P02/ 001 numaralı “Ankara İlinde Buğday Çeşitlerinin Un Sanayisinde Kullanım Durumu, Ekmek Fırınlarnın Un Tercihi ve Ekmekte Tüketici İstekleri” isimli projeden elde edilen verilerden yararlanılmıştır.

1. Giriş

Ekmek; her ırk, kültür ve dindeki insanın ortak olarak tükettiği tek gıda maddesi olup, insan bedeninin en önemli ve en ekonomik enerji kaynaklarından birisidir. Kişilerin özel durumlarına, alışkanlıklarına, sağlık şartlarına ve çalışma şekillerine göre; tüketim miktarı ve ekmek çeşidi olarak değişiklik göstermektedir.

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine (Tebliğ no:2012/2 04.01.2012) göre ekmek; “buğday ununa su, tuz, maya, (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital glüten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün” şeklinde tanımlanmaktadır. Ekmek çeşitleri ise ekmek tanımında geçen bileşenlere ilave olarak tahıl ürünlerini ve istenildiğinde çeşni maddelerini de içeren ve tekniğine uygun olarak üretilen ekmekleri ifade etmektedir.

Hızlı şehirleşmenin sonucu ekmek, büyük metropollerde profesyonelce oluşturulan ekmek fırınlarında imal edilmeye başlanmıştır. Büyük otomatik fırınlarda, teknolojik alet ve ekipmanlar ile seri ekmek üretimi gerçekleştirilmektedir.

Paketli endüstriyel ekmeklerin, özellikle hijyen değeri anlamında, güvenli gıda olarak kabul edilerek, kaliteli ürün olarak pazar payını artırması söz konusudur. Bu durum, tüketicinin bilinçlenmesi, Ar-Ge sonucu sağlıklı, besleyici fonksiyonel yeni ürünlerin geliştirilmesi gibi etkenleri artırmaktadır. Serbest piyasa düzeninde, ekmek üretimini tüketici istekleri yönlendirmektedir. Aynı zamanda üretimdeki yeniliklerin tüketiciye tanıtımı, yeni ürünlere ilginin artırılması ve yaygınlaştırılması sonucunda, üretimde tüketimi teşvik etmektedir.

Hububat ürünleri, sanayileşen ülkelerde, günlük enerji ihtiyacının yaklaşık %30'unu karşılarken, gelişmekte olan ülkelerde bu oran %60'a ulaşmaktadır. Tüketicilerin daha çok tercih ettiği beyaz ekmek elde etmek için uygulanan yöntemler, ekmeğin besleyici özelliğini önemli

ölçüde düşürmektedir. Yirminci yüzyılın başlarından itibaren gelişme gösteren öğütme teknolojisi, buğday una işlenirken, dış tabakaları unu oluşturan endospermden mümkün olduğunca ayırmayı amaçlamaktadır. İyi kabarmış, hacimli ekmek ve diğer fırıncılık ürünleri elde edebilmek için bu dış kısımların ayrılması gereklidir, çünkü kepek ve diğer maddeler glüten ağ yapısına girerek hamurun reolojik özelliklerini, gaz tutma kapasitesini ve kabarmasını olumsuz yönde etkilemektedir. Ancak kepeğin ayrılması, beslenme ve sağlık yönünden bazı sorunlar oluşturmaktadır. Bu nedenlerle; tüketilecek hububat ürünlerinin seçimi sırasında bazı hususlarda daha bilinçli davranılması gerekmektedir.

Fırıncılık ürünleri (ekmek, pasta, kek vb.) arasında en büyük paya sahip olan ekmek, Türkiye’de diyetin en önemli besin maddesidir. Türkiye’de günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet ekmek üretilirken; günde 95 milyon, yılda ise 35 milyar adet ekmek tüketilmektedir. Günde 6 milyon adet, yılda ise 2.1 milyar adet ekmek israf edilmektedir, yani üretilen ekmeğin %5.9’u israf edilmektedir (250 gr. standart ekmek üzerinden hesaplanmıştır), (TMO, 2013). Ekonomik değer itibarıyla 1 kilo buğdayın, 1 kilo ekmek olduğunu dikkate aldığımızda, 450000-500000 ton buğday her yıl çöpe atılmaktadır.

Ekmeğe olan talep, nüfus artışı ve hızlı kentleşmeye paralel sürekli artmış, buna bağlı olarak ekmek üretim sektörü de büyüyerek gelişme göstermiştir. Bu gelişme, teknoloji ve kaliteden ziyade işletme sayısında artış şeklinde olmuştur.

Dünyada son 10 yılda, ekmek teknolojisini etkileyen temel faktörler sağlık ve zindeliklerdir. Başka bir ifade ile artık ekmeğin insanların sağlık ve zindeliğini nasıl etkileyeceği önem kazanmaktadır. Bu durum genel toplum tüketimi ve diyetlerdeki eğilimler yönüyle tüketimi iki farklı açıdan etkilemektedir (örneğin karbonhidrat diyetinin toplumda öne çıkmış olması, ekmek tüketimini azaltabilmektedir).

Türkiye’de ekmeğin tüketimindeki eğilimlere ilişkin görüş, ekmeğin satışlarının nüfus artışına paralel olarak artış gösterdiği (2007/08-%1.23). Ekmeğin satışları, enflasyon ve diğer ekonomik problemlerden etkilenmemekte, kriz dönemlerinde artış görülebilmektedir. Beyaz ekmeğin en çok tüketilen ekmeğin tipi olmakla birlikte, zenginleştirilmiş ekmeğin, organik ekmeğin ve ekmeğin ikameleri gibi yeni çeşitler piyasada yer almaktadır. Paketli/endüstriyel ekmeğin üreticilerinin reklamları ve piyasaya sunduğu yeni ürünler nedeniyle paketlenmemiş/butik ekmeğin pazar payının düşük miktarda da olsa azalması da beklenilmektedir.

Konu ile ilgili daha önce yapılan araştırmalarda; Erzurum ilinde 7 ekmeğin fırını ile yapılan çalışmada; maliyet avantajlarına sahip büyük işletmelerde ekmeğin maliyeti bayi ve fırıncı karı da dâhil olmak üzere 250 gr ekmeğin satış fiyatını 59,19 krş ve 220 gr ekmeğin satış fiyatı 52,09 krş olarak belirlenmiştir. Toplam masrafların %53,94’ünü oluşturan hammadde ve malzeme masrafları en büyük masraf kalemini oluştururken, işgücü masraflarının ise toplam masrafların %37,76’sını oluşturduğu belirlenmiştir. İşletmelerin daha fazla maliyet avantajına sahip olması için kapasite kullanım oranlarını artırmalarının gerekliliğini ortaya konulmuştur (Uzundumlu, 1996). Samsun Merkez ilçede yapılan çalışmada, incelenen işletmelerin %96.9’unun 30 çuval/günden daha az, %3.1’inin ise 30 çuval/günden daha fazla un işlediği belirlenmiş, işletmelerin bir çuvaldan, unun kalite özelliklerine göre değişmekle birlikte, 250 gr’lık ortalama 262 adet ekmeğin elde edilebildiği hesaplanırken, mevcut işleme kapasitesine göre ortalama 2.607 adet/gün ekmeğin üretilmekte, tam kapasite ile çalışılması durumunda ise, bu sayının 6.995 adet/güne çıkabileceği bildirilmiştir. Bu durumda, işletmelerin kapasitelerinin ancak %37.3’ünü kullanabildikleri, bu oranın Türkiye genelindeki fırınların kapasite kullanım oranından (%46.8) daha düşük olduğu ve işletmelerin kapasite kullanımının çok düşük olmasının, üretilen ekmeğin başına sabit masrafların yüksek olması sonucunu doğurduğu ortaya konulmuştur (Cinemre ve Bozoğlu, 1997). Tekirdağ ilindeki

ekmeğin fırınlarının durumunun incelendiği bir çalışmada ise, ekmeğin fırınlarının mevcut fiziki altyapı, hijyen durumu, kapasite, üretim, pazarlama ve Türk Gıda Kodeksi’ne uygunlukları araştırılmış olup, fırıncıların %54’ünün herhangi bir gıda eğitimi almadığı, lise veya yüksekokulda gıda eğitimi almış hiçbir personellerinin bulunmadığı, çalışanların sadece %37’sinin asgari hijyen kuralları hakkında bilgi sahibi olduğu ortaya konulmuştur (Yaman, 1999). İran’da yapılan bir araştırmada halkın, ekmeğin temel ve vazgeçilmez besin maddesi olarak gördüğü, günlük kişi başına 300 gr ekmeğin tüketildiği, fırınların %75’inin doğrudan ısıtmalı odun veya fuel-oil fırını kullanıldığı ve ancak %24.2’sinde Avrupa standartlarında kabul edilebilir hijyen sunulduğu, ekmeğin kullanılan sodaya bağlı olarak ekmeğin raf ömrünün %30 azaldığı, kalitesiz buğday, öğütme ve depolama şartlarının yetersizliğinden dolayı çok miktarda mineral ve vitamin kaybının olduğunu tespit etmişlerdir (Malakootian ve Dowlatshahi, 2005). Ağrı ilinde fırınların bazı özelliklerinin değerlendirilmesi üzerine yapılan araştırmada işletmelerin %20’sinin ekmeğin ambalajlamayı gerekli görürken, %80’i ise, ekmeğin hamurlaşmasına neden olması gerekçesiyle gereksiz gördüklerini belirlemişlerdir. İşletme sahiplerinin %76.7’si ekmeğin ambalajlanması konusunda müşterilerden hiçbir talebin gelmediğini bildirirken, ekmeğin kalitesine yönelik şikayetleri ise müşterilerin %36.7’si ekmeğin sıcak olmaması, %23.3’ü ekmeğin yeterince pişmemesi ve kabarmaması ve %30’u ekmeğin sert ve kalın kabuklu olması şeklinde vurgulamışlardır (Yiğit ve Doğan, 2010). Batı Akdeniz Bölgesinde (Antalya, Isparta ve Burdur) ekmeğin üretim işletme sahiplerinin profilleri ve sektöre yönelik tutumları üzerine yapılan başka bir araştırmada; işletmelerin sayısının çoğunluğunun sektördeki rekabeti arttırdığını, işletmelerin kârlılıklarını azaltarak işletme sahiplerinin geleceğe umutla bakmalarını engellediğini belirlemiştir. Bundan dolayı işletme sahiplerinin %47’sinin sektörün geleceğini olumsuz gördüğünü tespit etmişlerdir. İşletme sahiplerinin %83.5’i sektörün çalışma şartlarındaki zorluklar, sosyal

hayatın kısıtlanması ve işletme sayısının çok fazla olması gibi nedenlerden dolayı iş gören devir hızının yüksek olduğunu ve sektöre yeterince önem verilmemesi gibi nedenlerden dolayı yaptıkları işten memnuniyetsiz olduklarını vurgulamıştır (Akın, 2010). Toprak Mahsulleri Ofisi'nin 2012 yılında gerçekleştirdiği "Ekmek İsrافی ve Tüketici Alışkanlıkları" araştırması ile Türkiye'deki ekmek üretimi, tüketimi ve israfının sayısal boyutlarının yanı sıra bu değerlerdeki değişim de tespit edilmiştir. 2012 yılı itibarıyla temel israf nedeni olarak ekmeğin fırınlarda fazla üretilmesi olarak belirlenmiş, ülke çapında günlük olarak üretilen 25.295 ton ekmeğin 1.486 tonunun hayvan yemi olarak kullanıldığı veya çöpe atıldığı belirlenmiştir. 2012 yılında toplam israf oranı lokanta, otel ve benzeri yerlerde %3.1, personel yemekhanelerinde %2.7, öğrenci yemekhanelerinde ise %7,1 olarak tespit edilmiştir (TMO, 2013). Adana, Mersin ve Antalya illerinde ekmek tüketimine, israfına ve bayat ekmeklerin değerlendirilmesine yönelik tüketici alışkanlıklarını belirlemek üzere 2011 yılında 20 yaş ve üzeri kadınlarla yaptıkları anket çalışmasında, tüketicilerin %85'inin beyaz ekmek tükettiklerini ve kişi başına beyaz ekmek tüketiminin 273.38 g olduğunu belirlemiştir. Yapılan çalışmada alınan ekmeğin %38.2'sinin israf edildiği, her gün kişi başına 2 dilim ekmeğin israf edildiği ve bu israfın yıllık ekonomik kaybının 107 TL/kişi olduğunu bildirmişlerdir (Dölekoğlu ve ark., 2014). Bu araştırmaların dışında ekmek fırını, unlu mamüller üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak yapılan çalışmalar incelenmiş olup (Kılış, Y (1997); Armero and Collart (1998); Gül ve ark. (2003); Şahin ve Özer (2006); Tanık (2006); Amid (2007); Yılmaz ve Özkan (2007); Köksal (2007); Bektaş ve Davran (2009); Cop ve Doğan (2009); Aydın ve Yıldız (2011); Koç (2011); Demir ve Kartal (2012); DEFRA (2012); Özdemir, S.M., ve Gocuklu, G., (2012); Bal ve ark. (2013); Demiraslan (2013); Gündüz ve ark. (2013); Kızılaslan ve Adıgüzel (2013); Yurdatapan (2014); Ertürk ve ark. (2015); Gül

ve ark. (2015); Capone et al. (2016); Brancoli et al. (2017)) Ankara ilinde ekmek fırınlarının üretim ve pazarlama yapılarının yanında, pazarlamadan kaynaklanan israf ve mevzuata uyum konularında güncel çalışmalara rastlanılmamıştır. Bu çalışma ile diğer araştırmalardan farklı olarak ekmek fırınlarının üretim yapısı, un tercihleri, ekmek israfı, değişen yasal mevzuata ilişkin farkındalıkları ve pazarlama kanallarının araştırılması amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Yöntem

Ankara Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden alınan veriler esas olmak üzere, Ankara ilinde ekmek ve ekmek çeşitleri üreten fırınlar ile anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Ekmek fırınlarının bir kısmı tek başlarına müstakil olarak faaliyette bulunurken, bir kısmı endüstriyel boyutta ve zincir marketler şeklinde faaliyet göstermektedir. Zincir fırınların sadece yönetim birimleri ile görüşülerek tüm şubeler hakkında bilgi alınmıştır. Diğer müstakil fırınların tamamı ile Tam Sayım Yöntemi'ne göre yüz yüze görüşülerek, 2015 yılı içerisinde anketler tamamlanmıştır. İşletmelerin yasal olarak bağlı olduğu kurum ve meslek odalarından örnekleme yapmak amacıyla yeterli veri elde edilemediğinden tam sayım yöntemine gidilmiş ve 180 adet ekmek fırını ile görüşülmüştür. Dolayısıyla, toplamda 180 adet fırın sayısı sadece görüşülen fırın sayısını vermekle beraber, Ankara ilinde ruhsatlı tüm fırınlarla Tam Sayım Esasına uygun olarak görüşülmüştür. Anket çalışması yapılan ilçeler ve görüşülen fırın sayıları Tablo 1'de gösterilmiştir. Fırın sayısı, merkez ilçelerden en fazla Keçiören (%12.2) ve Yenimahalle'de (%12.2) bulunurken, dış ilçelerde en fazla ekmek fırını Polatlı (%6.7) ve Gölbaşı'nda (%5.6) bulunmaktadır.

Proje kapsamında yürütülen bu araştırmada fırıncılara yönelik sonuçlar frekans dağılımı, % oranlar olarak tanımlayıcı istatistiklerle ifade edilmiştir.

Tablo 1. Anket çalışması yapılan ilçeler ve fırın sayıları

| Sıra | İlçe Adı | Adet | % | Sıra | İlçe Adı | Adet | % |
|--------|-------------|------|------|------|-----------------|------|-------|
| 1 | Keçiören | 22 | 12.2 | 13 | Sincan | 6 | 3.3 |
| 2 | Yenimahalle | 22 | 12.2 | 14 | Elmadağ | 5 | 2.8 |
| 3 | Çankaya | 21 | 11.7 | 15 | Pursaklar | 5 | 2.8 |
| 4 | Mamak | 13 | 7.2 | 16 | Şereflikoçhisar | 5 | 2.8 |
| 5 | Polatlı | 12 | 6.7 | 17 | Kızılcahamam | 4 | 2.2 |
| 6 | Gölbaşı | 10 | 5.6 | 18 | Çubuk | 3 | 1.7 |
| 7 | Altındağ | 9 | 5.0 | 19 | Haymana | 3 | 1.7 |
| 8 | Nallıhan | 7 | 3.9 | 20 | Kalecik | 3 | 1.7 |
| 9 | Akyurt | 6 | 3.3 | 21 | Çamlıdere | 2 | 1.1 |
| 10 | Beyazıt | 6 | 3.3 | 22 | Güdül | 2 | 1.1 |
| 11 | Etimesgut | 6 | 3.3 | 23 | Ayaş | 1 | 0.6 |
| 12 | Kazan | 6 | 3.3 | 24 | Evren | 1 | 0.6 |
| Toplam | | | | | | 180 | 100.0 |

3. Araştırma Bulguları

Ekmek fırıncılığı Ankara'da oldukça eski bir meslek olup, genellikle Rize ve Erzurum'un İspir ilçesinden Ankara'ya göç eden ustalar tarafından başlatıldığı, meslek tecrübesi olarak en eski 50 yıl, en yeni 1 yıl olan fırın sahibi

işletmecilerin faaliyette bulunduğu ve fırıncılık konusunda mesleki deneyimlerinin ortalama 22 yıl olduğu belirlenmiştir.

Ankara'da faaliyet gösteren ekmek fırınlarında en fazla sahip olunan fırın tipinin %25.2 oranıyla kara fırın olduğu görülmektedir (Tablo 2).

Tablo 2. Ankara'da faaliyet gösteren ekmek fırınlarında mevcut fırın tiplerinin oransal dağılımı

| Fırın tipi | % | Fırın tipi | % |
|---------------|------|------------------|-------|
| Kara fırın | 25.2 | Robot fırın | 6.6 |
| Borulu fırın | 22.4 | Elektrikli fırın | 0.6 |
| Döner fırın | 18.6 | Taban fırın | 0.3 |
| Matador fırın | 17.7 | Taş fırın | 0.3 |
| Tünel fırın | 8.2 | Toplam | 100.0 |

Görüşülen fırın işletmelerinin en eskisinin 1943 yılında, en yenisinin 2014 yılında kurulduğu ve fırınların %6'sının 2011 yılında faaliyete geçtiği belirlenmiştir. Fırın sahiplerinin %47.2'sinin ilköğretim, %45.0'inin lise, %6.7'sinin üniversite ve %1.1'inin ise yüksekokul mezunu olduğu görülmüştür.

Ankara'daki fırınların ürettikleri ekmek çeşitleri incelendiğinde; %81.8'inin geleneksel beyaz ekmekten oluştuğu görülmektedir. Tüketiciler dönem dönem başka ekmek çeşitlerinin tüketimine yönelseler de, yoğunluk olarak geleneksel beyaz ekmeğin tercih edilmesi ve damak tadına uygun ekmek çeşidi olarak öne

çıkması nedeniyle fırınların bu üretimi sürdürdükleri belirlenmiştir. Tam buğday ekmeğinin ise %11.5 oranı ile geleneksel beyaz ekmekten sonra en fazla üretilen ekmek çeşidi olduğu, tüketici tercihleri ile doğru orantılı olarak fırınlarında tam buğday ekmeği üretimine yöneldiği görülmektedir (Tablo 3).

Ankara'daki fırınlarda üretilen ekmeklerin yaklaşık %59,3'ünün bayi ve bakkallar üzerinden satıldığı, %14,5'inin ise marketler üzerinden pazarlandığı belirlenirken, ekmeklerin sadece %12,2'sinin üretildiği fırınların tezgâhlarında satıldığı belirlenmiştir (Tablo 4).

Tablo 3. Fırınlarda üretilen toplam ekmeğin çeşitlere göre oransal dağılımı

| Ekmeğin çeşitleri | % | Ekmeğin çeşitleri | % |
|-------------------------|------|----------------------|-------|
| Ekmeğin (geleneksel) | 81.8 | Mısır ekmeği | 0.5 |
| Tam buğday ekmeği | 11.5 | Patatesli ekmeğin | 0.1 |
| Diğer ekmeğin çeşitleri | 3.3 | Özel beslenme amaçlı | 0.04 |
| Çavdarlı ekmeğin | 2.1 | Arpalı ekmeğin | 0.04 |
| Yulafli ekmeğin | 0.6 | Toplam | 100.0 |

Tablo 4. Fırınlarda ekmeğin pazarlama kanalları

| Ekmeğin Pazarlama Kanalları | % |
|-----------------------------|-------|
| Bayii ve bakkal | 59.3 |
| Market | 14.5 |
| Fırında satış | 12.2 |
| Restaurant, fast food | 7.5 |
| Kamu ve okul | 6.2 |
| Toplam | 100.0 |

Ekmeğin fırınlarına satın alınacak unun karar verme süreci Tablo 5’te gösterilmiştir. Fırın sahiplerinin %50’si unun satın almada karar vericinin işletme sahibi olduğunu bildirmişlerdir. Ankara’daki ekmeğin fırını

sahiplerinin büyük bir bölümü aynı zamanda fırıncı ustası olduğundan unun satın almada tek yetkili kişi olarak kendilerini görmektedirler. İşletme sahibi ve ustaların unun satın alınmasına birlikte karar verdiği fırın oranı ise %30.6’dır.

Tablo 5. Ekmeğin fırınlarında satın alınacak unun karar verme mekanizması

| Un Satın Alma Kararını Verme Şekli | % |
|---|-------|
| İşletme sahibi tek başına karar verir | 50.0 |
| Usta ve işletme sahibi birlikte karar verir | 30.6 |
| Usta tek başına karar verir | 16.7 |
| Teknik sorumlu veya satın alma birimi karar verir | 2.2 |
| İhale yoluyla alınır | 0.6 |
| Toplam | 100.0 |

3.1. Ankara İlinde Pazarlama Probleminden Kaynaklı Ekmeğin İsrافی

Araştırmada bir günlük en fazla 700000 adet, en az 100 adet ekmeğin üreten fırın belirlenmiştir. İkinci olarak en fazla üretim 350000 adet/gündür. Günlük ortalama ekmeğin üretimi fırın başına 3500 adet olduğu hesaplanmıştır.

Ankara’da faaliyet gösteren ekmeğin fırınlarında günlük üretilen toplam ekmeğin %5.6’sının pazarlanamayıp veya satış noktasından iade olarak fırınlara geri geldiği belirlenmiştir. Fırınlarda sadece %14’ünde gün bitiminde hiç ekmeğin fiyesi verilmediği görülürken, günlük

700000 ekmeğin üreten Halk Ekmeğin Fabrikası’nın iade almadan pazarlama modeli gerçekleştirdiği görülmüştür. Bazı fırınlarda günlük üretilen ekmeğin %33’ünün iade olarak bakkal veya bayilerden geri döndüğü belirlenmiştir.

Ekmeğin fırınlarının bayi ve bakkallardan dönen ekmeğin değerlendirme şekilleri Tablo 6’da gösterilmiştir. Fırınlarda yapılan görüşmelerde fırın sahipleri tarafından, bakkal ve bayilerden geri dönen ekmeğin önemli bir problem olduğu vurgulanmıştır. Bakkal ve bayilerin birden fazla fırın ile ekmeğin ticareti yapmaları ve gün içinde bayi ve bakkallarda satılmayan

ekmeklerin aynı günün akşamında tekrar anlaşmalı fırınlara geri gönderilmesinden kaynaklı ekmek israfı; Ankara’da ekmek pazarlama sisteminin çözüme kavuşturulması gereken önemli bir sorun olduğu belirlenmiştir. Bu sistemde bir bayi veya bakkal birden fazla fırın ile anlaşarak ekmek almaktadır ve gün içinde satılmayan ekmekleri tekrar aynı fırınlara iade etmektedir. Fırınlara geri gelen ekmeklerin akşam saatlerinde pazarlanması mümkün

olmadığından, iade ekmeklerin %75’i hayvan beslenmesinde (inek, koyun, kedi, köpek ve tavuk) kullanılmak üzere ücretsiz dağıtılmaktadır. Ekmeğin %11.8’i ise piyasa satış fiyatından daha düşük fiyata, bayat ekmek tüketmek isteyenlere veya düşük gelirli tüketici grubuna satılmaktadır. İade edilen ekmekler için bayi veya bakkallara herhangi bir ödeme yapılmamaktadır. Bayi ve bakkallar sadece sattıkları ekmeklerin bedelini ödemektedir.

Tablo 6. Ekmek fırınlarının bayat ekmeği değerlendirme şekilleri

| Fırınlarda Bayat Ekmeği Değerlendirme Şekilleri | % |
|---|--------------|
| Hayvan beslenmesinde kullanılmak üzere ücretsiz dağıtılıyor | 75.0 |
| Daha düşük fiyata, tüketilmek üzere satılıyor | 11.8 |
| Bayat ekmek kalmıyor, hepsi satılıyor | 4.4 |
| Öğrenci yurtlarına veriliyor | 3.3 |
| Galeta ve peksimet yapımında kullanılıyor | 3.3 |
| Çöpe atılıyor | 1.1 |
| Ürettiği ekmekler bayatlamıyor | 1.1 |
| Toplam | 100.0 |

Fırın sahiplerinin ifadeleri ve yapılan gözlemlerde özellikle fırın sayısının ihtiyaçtan fazla olmasının ve bir sokak veya mahallede birden fazla fırın kurulmasının, mevcut fırınların tam kapasite ile çalışmasına engel olduğu belirlenmiştir. Ekmek üretim yerlerinin açılması yetkisi tamamen mahalli idarelerde olup, 14.07.2005 tarih ve 9207 sayılı “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik” ile şartlar belirlenmiştir. Bu nedenle; bu konuda Fırıncılar Odasının herhangi bir yaptırımı söz konusu olmamaktadır.

Fırıncılar arasında ekmek fiyatları üzerinde bir rekabet yaşandığı, bu rekabetin tüketicinin aldığı ekmek miktarını etkilediği görülmüştür. Günlük tüketim miktarından daha fazla satın alınan ekmeklerin büyük bir bölümünün, insan gıdası olarak değerlendirilmediği ve israfa yol açtığı belirlenmiştir. Şekil 1’de görüldüğü gibi çoğu zaman ekmek fırınlarının önlerinde çuvallar dolusu ekmek birikmektedir.

Ankara ilinde her gün günlük üretilen ekmeğin %5.6’sının “iade ekmekler” sebebiyle israf

olduğu belirlenmiştir. Dolayısı ile Ankara’da günlük 6 milyon ekmek üretildiği düşünüldüğünde günlük 86.5 ton buğday israf edilmiş olmaktadır (un verimi %70, un rutubeti %14, su absorpsiyonu %60, ekmek rutubeti %38 ve birim ekmek ağırlığı 250 g kabulü ile hesaplanmıştır).

Ankara’daki ekmek fırınlarından tüketicilerin talep ettikleri ekmek çeşitlerindeki değişiklikleri belirlemek amacıyla, fırın sahiplerine son yıllarda müşterilerin ekmek çeşitleri hakkında gelen taleplerde bir değişiklik olup olmadığı ve değişiklik var ise hangi çeşitlerin talep edildiği sorusu yöneltilmiştir. Fırın sahiplerinin %65’i tüketicilerin ekmek taleplerinde değişiklik olduğunu belirtmişler ve bu değişimin çeşitler bazında oranları Tablo 7’de gösterilmiştir. Elde edilen sonuçlar talebin daha çok tam buğday (%36.1) ve esmer ekmeğe (%12.8) yöneldiğini ortaya koymaktadır. Tüketicilerin %35’inin halen geleneksel beyaz ekmek tüketmeye devam ettiği görülmektedir.

Şekil 1. Bakkallardan iade olarak geri gelen ekmekler



Aynı araştırmanın tüketicilerle yapılan çalışmasında; tüketicilerin %62'sinin, son dönemlerde tükettiği ekmek çeşitlerinde bir değişiklik olduğunu ve değişiklik yapanların %75.7'sinin tam buğday ekmeğine geçiş yaptığını belirlenmiştir. Her iki çalışmanın sonucunda da tüketici talebinin aynı yönde ve önemli ölçüde değişim gösterdiği ifade edilebilir. Tüketiciler tam buğday ekmeğinin daha sağlıklı olduğunu düşündükleri ve bu konuda yazılı ve görsel medyanın da etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 7. Tüketicilerin ekmek fırınlarından talep ettiği ekmek çeşitlerinin değişiklik oranı

| Fırınlardan Talep Edilen Ekmek Çeşitlerindeki Yöneliş | % | Fırınlardan Talep Edilen Ekmek Çeşitlerindeki Yöneliş | % |
|---|------|---|-------|
| Tam buğday ekmeği | 36.1 | Kepekli ekmek | 0.6 |
| Geleneksel beyaz ekmeğe devam | 35.0 | Köy ekmeği ve tahıllı ekmek | 0.6 |
| Esmer ekmek | 12.8 | Mısırlı ve çavdarlı ekmek | 0.6 |
| Kara fırın ekmeği ve yöresel köy ekmeği | 7.8 | Zeytinyağlı ekmek ve glutensiz ekmek | 0.6 |
| Çeşit ekmek | 2.8 | Tuzsuz | 0.6 |
| Katkısız ekmek | 1.1 | Ucuz olsun | 0.6 |
| Fikrim yok | 0.6 | Patatesli ekmek | 0.6 |
| Toplam | | | 100.0 |

Fırın sahiplerinin %33'ü buğday çeşidinin un kalitesine ve dolayısıyla ekmek kalitesine etki ettiğini düşünürken, %67'si bu konuda herhangi bir fikre sahip olmadığı belirlenmiştir.

Ekmek fırınlarının %67.2'sinin satın aldıkları unun analizini yaptırdığı görülmüştür. Gıda denetimlerinin sıklaşması ve bu konuda işyeri yükümlülüklerinin artmasıyla birlikte ekmek fırınlarının satın aldıkları unları analiz ettirme oranlarının yükseldiği gözlemlenmiştir. Fırınlardan satın aldıkları unları analiz ettirdikleri laboratuvarların oranı Tablo 8'de gösterilmektedir.

Ankara Fırıncılar Odası'na ait Demetevler - Yenimahalle'de bulunan laboratuvara analiz yaptıran ekmek fırını oranı %32.5, un satın alınan fabrikalara analiz yaptıran ekmek fırınlarının oranı ise %27.7'dir.

Fırınlardan %17.9'u un satın aldıkları fabrika dışında başka bir un fabrikasına numune göndermek suretiyle, çapraz denetim yaptırmaktadır. Fırıncıların %67.2'sinin kullandıkları unun kalitesini belirlemek amacıyla analizler yaptırdıkları ve alınan cevaplar doğrultusunda un kalitesi hakkında bilgi sahibi oldukları görülmüştür.

Tablo 8. Ekmek fırınlarının un analizi yaptırdığı yerlerin oransal dağılımı

| Analiz Yaptırılan Laboratuvar | % |
|---|--------------|
| Fırıncılar Odası'na ait laboratuvar | 32.5 |
| Un satın alınan fabrikanın laboratuvarı | 27.7 |
| Başka un fabrikalarında çapraz analiz | 17.9 |
| Hıfzıssıha ve özel laboratuvar | 12.2 |
| GTHB İl Gıda Kontrol Laboratuvarı | 5.7 |
| Ekmek fırınının kendi laboratuvarı | 1.6 |
| Nerede analiz yapıldığını bilmiyor | 1.6 |
| Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi laboratuvarı | 0.9 |
| Toplam | 100.0 |

Fırın sahiplerinin un satın alırken ilk olarak unun kalitesine önem verdikleri görülmektedir. Bunu sırasıyla; un fiyatı ve markası, ödemenin vade ve süresi izlemektedir (Tablo 9). Kriterler genel olarak değerlendirildiğinde; fırın sahipleri tarafından; un kalitesinin, fiyatlarının ve

markasının aslında aynı unda birleştiği ve kaliteli unun pahalı olduğu, belirli markalarda kalitenin elde edildiği ve bu durumun kendilerinde marka sadakati yarattığı ifade edilmiştir.

Tablo 9. Ekmek fırınlarının un tercihine etki eden kriterlerin oransal dağılımı (%)

| Ekmek Fırınlarının Un Seçimine Etki Eden Kriterler | 1.Tercih | 2.Tercih | 3.Tercih |
|--|--------------|--------------|--------------|
| Kalite | 82.2 | 16.5 | 13.2 |
| Fiyat | 9.4 | 49.5 | 26.4 |
| Marka | 5.6 | 25.2 | 43.4 |
| Vade süresi | 1.1 | 3.9 | 5.7 |
| Fabrika sahibinin veya toptancını tanıdık olması | 0.6 | 4.9 | 11.3 |
| Nakliye masrafı | 0.6 | - | - |
| Un alınan yerin uzaklığı | 0.6 | - | - |
| Toplam | 100.0 | 100.0 | 100.0 |

Fırınların pazarlama problemleri Tablo 10'da sıralanmıştır. Fırın sahiplerinin sadece %18.9'u ekmek pazarlama konusunda herhangi bir sorunu olmadığını belirtmiştir.

Dağıtım ve pazarlama konusunda yaşanan en önemli problem %26.7 oranla Halk Ekmek fabrikaları ile rekabet edilememesidir. Halk Ekmek fabrikalarının günlük ekmek üretimlerinin yüksek ve ekmek fiyatlarının düşük olması ve çok sayıda bayi açması pazarlamada diğer fırınların rekabet şanslarını oldukça azaltmaktadır.

Bayi ve bakkallar ile ilgili problemler ise %22.2 oranla ikinci sırada bulunmaktadır. Bu problem; bayi ve bakkalların "ondalık payı" diye tabir

ettikleri kâr oranlarının yüksek olması, bir bakkal veya bayinin birden fazla fırın ile ekmek alışverişi yapması ve günlük satılmayan ekmeklerin akşam vaktinde fırınlara iade edilmesidir.

Fırıncıların kendi aralarında zaman zaman başlattıkları fiyat rekabeti, sektörün rekabet açısından başlıca problemlerinden biridir. Ekmek fiyatlarını düşürüp, birden fazla bayi ve bakkalla anlaşarak, bölgedeki ekonomik gücü daha az olan diğer fırınların sektörden çekilmesine sebebiyet veren bu rekabet sistemi, kendi meslektaşlarını mesleğin dışına itme adına fırın sahipleri arasında, onaylanmayan bir davranış olarak görülmektedir.

Ondalık payı olarak adlandırdıkları rakam tamamen bayi, bakkal ve fırın arasında oluşan bir fiyat olup, Fırıncılar Odası'nın bu konuda temel bir fiyat uygulaması bulunmamaktadır.

Haksız rekabeti önleyebilmek için Fırıncılar Odası'nın bu konuda temel fiyat uygulaması yapması ve gerektiğinde yaptırım gücünü kullanabilmesi gerekmektedir.

Ankara'nın Merkez ilçe dışındaki yakın ilçelerine, Ankara merkezden ve diğer ilçelerden ekmek nakliye edilmesi nedeniyle duyulan rahatsızlığın giderek arttığı belirlenmiştir. Ayaş, Akyurt, Çubuk, Gölbaşı, Kazan, Kalecik gibi ilçelere, ilçe dışından ekmek getirilip pazarlanmasına bağlı olarak bu ilçelerde küçük ölçekli ekmek fırınlarının kapandığı gözlemlenmiştir.

Tablo 10. Ekmek fırınlarının pazarlama problemleri

| Pazarlama Problemleri | % |
|---|--------------|
| Halk Ekmek Fabrikaları ile rekabet edilememesi | 26.7 |
| Bayi ve bakkallar ile ilgili problemler ¹ | 22.2 |
| Pazarlama sıkıntısı bulunmamaktadır | 18.9 |
| Ekmek fiyatlarının düşük, girdi maliyetlerinin fazla olması | 11.7 |
| Fırıncılar arasındaki rekabetin varlığı | 11.1 |
| Diğer problemler | 2.8 |
| İlçeler arasında ekmek taşınması | 2.8 |
| Evde ekmek yapımına bağlı olarak satışların azalması | 2.2 |
| Ekmek üretim miktarının ayarlanamaması | 2.2 |
| İhtiyaçtan fazla fırın mevcudu | 1.1 |
| Toplam | 100.0 |

¹ geri dönen ekmekler, bakkalların kâr payı, satamayacakları kadar ekmek alımı, birden fazla fırın ile anlaşılması, üretimin ayarlanamaması

Ayrıca ilçelerde “ev ekmeği” ve “bazlama” adı altında kayıt dışı olarak ekmek pazarlaması yapıldığı, bu ürünlerin mahalle aralarında ve tekerlekli tezgâhlarda satışa sunulduğu aktarılmıştır. Alışlagelmiş bu sistemin; fırıncıların pazar payını daralttığı ve genellikle kontrolsüz ve kayıt dışı olduğu dile getirilmektedir (Şekil 2).

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte faaliyet konusu ekmek, sade pide ve ekmek çeşitleri üreten işyerleri ile hamur, yufka, bazlama, simit, poğaç, kadayıf, mantı, pasta, börek ve benzeri unlu mamul üreten işyerlerinin ruhsatlandırılmasında farklı şartlar aranmaktadır. Bu nedenle; yönetmelik hükümlerine aykırı davranılmaktadır ve belediyelerin denetimlerini sıklaştırarak gerekli yaptırımları uygulamalarına ihtiyaç bulunmaktadır.

Ekmek fırını sahiplerinin kendi imalatları için ideal un tarifleri birbirinden çok farklı görüşleri

ortaya çıkarmıştır. Fırıncıların %19.4'ü ideal unun, kaliteli un demek olduğunu ifade ederken, %12.2'si ise un tebliğine uyan unun, %11.7'si katkısız unun, %10.6'sı özlü unun, %7.8'i ise glütenli yüksek unun kendileri için ideal un olduğunu belirtmiştir. Bunun dışında iyi su alan, enerjisi iyi olan ve işlenmesi kolay olan unların tercih edildiği belirlenmiştir.

Tam buğday ekmeğinin satış noktalarında bulunmasının zorunlu hale getirilmesini, fırın sahiplerinin yaklaşık %36'sı olumlu bulmaktadır. Fırın sahiplerinin %64'ü ise bunun her yerde uygulanmadığını, bölgenin sosyo-ekonomik faktörlerine ve müşteri profiline göre değişiklik gösterdiğini ve bu zorunluluktan kaynaklı sıkıntılar yaşandığını belirtmişlerdir. Fırın sahiplerinin %20'si faaliyet gösterdiği bölgede tam buğday ekmeğine talep olmadığını ifade ederken, %17.8'si bu zorunluluk getirilmeden önce de tam buğday ekmeğini bulundurduklarını belirtmişlerdir. İşletmelerin

%10.62'si bu zorunluluğun tam buğday ekmeği satışlarına bir etkisinin olmadığını ifade etmişlerdir. İşletmelerin %4.4'ü tam buğday ekmeği üretmek için teknoloji alt yapılarının müsait olmadığını ve bu yüzden üretmediklerini, %3.3'ü ürettikleri tam buğday ekmeklerinin, satılmadığı için satış noktalarından tekrar fırınlara geri döndüğünü, bunun ise kendileri için ekonomik olarak bir yük olduğunu belirtmişlerdir. Tam buğday ekmeği ile ilgili gerek tüketicilerde gerekse fırınlarda bir bilgi kirliliği yaşandığı gözlemlenmiştir. Satış noktalarında tam buğday ekmeğinin bulundurulmasının zorunlu olması, tam buğday

ekmeği tüketmek isteyen tüketiciler için olumlu bir uygulama olarak görülse de, fırınların ve ekmek satış noktalarının bulunduğu coğrafi bölgenin sosyo-ekonomik durumuna göre bu zorunluluk, çoğu zaman ekonomik bir yük olarak algılanmaktadır. Çünkü bayi ve satış noktaları, tam buğday ekmeğini zorunlu olarak bulundursa bile, o çevrede tam buğday ekmeği tüketim alışkanlığı olmadığından, satılmayan tam buğday ekmekleri fırınlara iade olarak gelmekte ve diğer ekmeklere göre maliyeti fazla olan bu ekmekler fırınlara fazladan bir maliyet yüklemektedir.

Şekil 2. Bazlama ve çörek satışı



İşletme sahiplerinin %32.2'si un fabrikalarının katkı maddelerini kaldırdığını düşünürken, %33.9'u ise fabrikaların enzim adı altında katkı maddesi kullandığını düşünmektedirler. Fırıncıların %16.7'si kendilerinin katkı maddesi kullanmadıklarını, yaklaşık %15'i katkı maddelerinin kaldırılıp kaldırılmadığı konusunda kesin bir görüşe sahip olmadıklarını ifade etmişlerdir. Bu konunun; hem tüketiciler, hem ekmek fırınları hem de un sanayicileri açısından tam olarak açıklığa kavuşturulmadığı görülmektedir. Ekmek yapımında kullanılan her materyalin, söz konusu bu üç grup için de "katkı" olarak adlandırılmasından kaynaklı algı karmaşası yaşandığı belirlenmiştir. Ekmek Tebliği'nde (Tebliğ no:2012/2 04.01.2012)

buğday ununa; gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital glüten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilebileceği belirtilmiştir. Ayrıca Tebliğ'de yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29.12.2011 tarihli ve 28157 no'lu Resmi Gazete'nin 3 üncü mükerrer sayısında yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun kullanılabileceği belirtilmiştir. İlgili mevzuat incelendiğinde unlara askorbik asit katılabileceği belirtilmiş olup ambalaj içinde satılan ekmeklerde bazı katkı maddelerinin kullanımına izin verildiği bildirilmiştir.

Görüşmelerde; fırın sahiplerinde katkı maddeleri ile enzimlerin aynı olduğu algısının oluştuğu ve bir kavram karmaşasının olduğu gözlemlenmiştir. Fırıncıların yaklaşık %85'i bu konudaki düşüncelerini katkı konusunun kendileri ile ilgili bir durum söz konusu değilmiş gibi ifade etmişlerdir. Fırın sahiplerinin sadece %2.8'i enzim ve katkı kullandıklarını ifade etmiştir. Fırın sahiplerinin %52.8'i tüketicilerin ekmekte azaltılan tuz miktarını hissetmediklerini belirtmiştir. Unda kül oranının arttığını hisseden fırın sahiplerinin oranı %73.9'dur. Unda kül

miktarının artmasıyla daha kaliteli un kullanmak durumunda kaldıklarından, değişikliği fark etmektedirler. Fırın sahipleri un fabrikalarından gelen unların öncesine göre daha esmer ve sarı olduğunu iddia ederken, %18.9'u ise herhangi bir değişiklik hissetmemişlerdir (Tablo 11).

Ekmek fırınlarının sadece %10.6'sında özel beslenme amaçlı diyet ekmeği üretilmektedir. Diyet ekmeği üreten fırınların tamamında tuzsuz ekmeği üretilirken, sadece iki fırında glutensiz ekmeği üretildiği tespit edilmiştir.

Tablo 11. Unda kül lif ve vitamin miktarlarının artırılması konusunda ekmeği fırın sahiplerinin düşünceleri

| Ekmek Fırını Sahiplerinin Düşünceleri | % |
|---|-------|
| Unda kül lif ve vitamin miktarının arttığını hissedildi | 73.9 |
| Unda herhangi bir değişiklik hissedilmedi | 18.9 |
| Bu konuda fikrim yok | 4.4 |
| Bu uygulama teknik altyapımıza uygun değil | 1.7 |
| Unda kül miktarının azaltılması gerekir | 1.1 |
| Toplam | 100.0 |

Fırıncıların %85.6'sı, unları direkt olarak un fabrikalarından satın alırken, %14.4'ü bayi ve toptancılar aracılığıyla tedarik etmektedir.

Ekmek fırınlarının %20'si müşterilerinin talepleri olmasına rağmen bazı ekmeği çeşitlerini üretmediklerini ifade etmişlerdir. Mısır ekmeği, zeytinyağlı ekmeği, çavdar ekmeği, roll ekmeği ve glutensiz ekmeğin üretim bölgelerinde az talep olması ve teknik altyapının değişimini gerektirecek yatırımlara ihtiyaç duyulması nedeniyle üretmediklerini belirtmişlerdir.

Ekmek fırını sahiplerinin %16.1'i en az bir tane buğday çeşidi bildiğini ifade ederken, %83.9'u hiçbir buğday çeşidini tanımadıklarını beyan etmişlerdir. Bezostaja 1, Esperia, Tosunbey, Gerek 79, Kate A1, Kızıltan 91 ve Kunduru 1149 fırın sahiplerinin bildikleri tescilli buğday çeşitleridir. Fırın sahiplerinin bildikleri tescilli olmayan buğday isimleri ise kırmızı buğday, sarı buğday, ithal buğday, kara buğday, kazak

buğdayı, Rus buğdayı, topbaş, kilit, sarıbaş, sert buğday, şahman, ve zileva'dır.

Fırın sahiplerinin %93'ü kullandıkları unların hangi buğday çeşitlerinden yapıldığını bilmediğini ve bu konuda bir fikir sahibi olmadıklarını, bildiklerini beyan eden işletme sahipleri ise; Tosunbey, Esperia, Gerek ve Bezostaja 1 buğdaylarından yapılan unları kullandıklarını beyan etmişlerdir. Fırın sahiplerinin %93.3'ünün satın aldıkları un fabrikaları ile unun kalitesi konusunda görüşmeler yaptığı belirlenmiştir.

4. Sonuç

Ankara'da faaliyet gösteren ekmeği fırınlarının %25.2'si kara fırın, %22.4'ü borulu fırın, %18.6'sı döner fırın, %17.7'si matador fırına sahip olup, %16.1'i ise tünel fırın, robot fırın, elektrikli fırın, taban fırın ve taş fırına sahiptir.

Ankara’da günlük ortalama 6 milyon ekme k üretilmektedir ve üretilen ekmeğin büyük bir bölümü beyaz ekme kten oluŐmaktadır, Bunu tam buğday ekmeği izlemektedir.

Ankara’da fırınların ekme k pazarlamasındaki önemli problemlerden biri “ekme k iadesi” konusudur. Bakkal ve bayiler birden fazla fırın ile ekme k ticareti yapmakta ve gün içinde satılmayan ekme kleri aynı günün akşamında tekrar anlaşmalı fırınlara geri göndermektedir. Akşam saatlerinde iade edilen ekme kler fırıncılar tarafından bayi veya bakkallardan kendi imk nları ile toplanmaktadır. Fırınlara geri gelen ekme klerin akşam saatlerinde pazarlanması mümkün olmadığından, tamamına yakını hayvan beslenmesinde kullanılmak üzere d Őuk fiyatlarla satılmaktadır. Az bir kısmı ise ekmeğin piyasa satış fiyatından daha d Őuk fiyata, bayat ekme k tüketiciler isteyenlere veya d Őuk gelirli tüketiciler grubuna satılmaktadır. Çoğu zaman bu ekme kler  uvallanarak ekme k fırınlarının önlerinde bekletilmektedir. Bir kamyonun ortalama 20 ton buğday taŐıdıđı varsayıldığında sadece Ankara’da günde 4.5 kamyon dolusu buğdayın insan gıdasına dönüŐmeden heba olduğu belirlenmiştir.

Bu Őekilde ortaya çıkan ekme k israfının önlenmesi ve ekme k fırınlarının ekme k üretim planlarını düzgün yapabilmeleri için; ekme k pazarlama sistemine müdahale edilmesine ve bayi/bakkalların günlük aldıkları ekme klerin iadesinin önüne geçilecek yasal bir düzenlemenin yapılmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

Fırıncılar tarafından mevcut fırın sayısının ihtiyaçtan fazla olduğu, bir sokakta birden fazla fırın bulunduğu, bu nedenle tam kapasite ile çalıŐılmadıđı belirtilmiştir. Her bölgenin ihtiya ına göre fırın ruhsatı verilmesi ve bunun denetim altına alınmasıyla fırınların daha teknik, hijyenik ve ekonomik koŐullarda üretim yapmasına olanak sağlanacağı öngörülmektedir. İŞyeri açma izninin tamamen Mahalli İdarelerde bulunması nedeniyle Fırıncılar Odası’nın herhangi bir yasal yaptırımını bulunmamaktadır. Bununla birlikte belediyelerin fırın açma ruhsatı verirken Fırıncılar Odası ile birlikte hareket

etmesi daha uygun olacaktır. Fırıncıların kendi aralarında ekme k fiyatları üzerinden rekabete girmeleri, ekme k piyasasında kalitesi d Őuk ekme k üretimine ortam hazırlarken, rekabetten kaynaklanan ekme k fiyatlarının d ŐuŐuine bağlı olarak tüketicilerin de ihtiyaçtan fazla ekme k satın almalarına sebebiyet vermektedir. İhtiyaç fazlası ekme klerin tüketicilerin israfına yol açmaktadır. Özellikle tüketicilerin ekme k israfı ve ihtiyaç fazlası ekme k almaması konusunda bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

Fırınlara gelen tüketiciler talepleri değerlendirildiğinde; tüketicilerin son yıllarda daha sağlıklı olduğu d Őuancesiyle tam buğday ekmeğine yöneldikleri; bu yönelimde görsel ve iŐitsel iletiŐim kanallarının da etkili olduğu görülmüştür.

Fırın sahiplerinin büyük bir bölümü buğday çeşidinin unun ve dolayısıyla ekmeğin kalitesini etkileyip etkilemediği konusunda fikir sahibi değildir.

Ekme k fırınlarının un tercihinde kalite birinci kriter olarak yer almaktadır. Bunu fiyat, marka ve ödememenin vade süresi takip etmektedir. Fırın sahipleri daha çok kalite ve uygun fiyatın birleştiği markaları tercih etmekte ve belirli markalarla çalıŐmaktadır. Un konusunda kendilerinde marka sadakati oluŐtuđunu ifade eden fırıncıların %85,6’sı unu direkt un fabrikasından satın alırken; %14,4’  bayi ve toptancılardan temin etmektedir.

Fırınların pazarlama konusunda yaŐadıkları problemlerin baŐında halk ekme k ile fiyat, dağıtım ve pazarlama da rekabet konusu gelmektedir. Bayi ve bakkallar ile ilgili problemler ise ikinci sırada yer almaktadır. Bayi ve bakkalların ondalık payının yüksek olması, bayi ve bakkalların birden fazla fırın ile anlaŐması, ekme k iadesi nedeniyle üretim planlaması yapılamaması önemli problemlerdir. Akdeniz Bölgesinde yürütülen bir araştırmada da benzer sonuçlar elde edilmiştir. Yüksek miktarlarda üretilen ekmeğin neredeyse büyük bir bölümünün üretim merkezi dışında satılmasının nakliye maliyetini arttırdığı ve market, bakkal ve b felerle anlaŐmak için de

yüksek oranda iskonto yapılması gerektiği vurgulanmıştır (Köksal 2007).

Fırıncıların kendi aralarındaki fiyat rekabeti ise sektörün bir başka önemli problemidir. Ekmek fiyatlarını düşüren fırınlar birden fazla bayi ve bakkalla anlaşmakta, bölgedeki ekonomik gücü düşük olan fırınlar bu rekabete yenik düşmekte ve sektörden çekilmektedir.

Ankara'nın yakın ilçelerine ilçe dışından ekmeğin getirilip pazarlanmasına bağlı olarak bu ilçelerde küçük ölçekli ekmeğin fırınlarının kapandığı gözlemlenmiştir. Ayrıca bu ilçelerde kayıt dışı ekmeğin pazarlanması yapılmakta, üretilen ürünler mahalle aralarında ve tekerlekli tezgahlarda satışa sunulmaktadır. Fırın sahipleri tarafından bu sistemin; diğer fırınların pazar payını daralttığı ifade edilmiştir.

Tam buğday ekmeğinin, satış noktalarında bulundurulmasının zorunlu hale getirilmesi, fırıncılar tarafından genellikle olumlu bulunmaktadır. Ancak sosyo-ekonomik faktörlere ve müşteri profiline bağlı olarak bu durumun her yerde uygulanmadığı, zorunluluktan kaynaklı sıkıntılar yaşandığını belirlenmiştir. Ayrıca bu zorunluluğun tam buğday ekmeği satışlarına bir etkisinin olmadığı gözlemlenmiştir. Bazı fırınların teknolojik alt yapısının tam buğday ekmeği üretmek için uygun olmadığı, bazılarının ise üretileni satamadığı görülmüştür. Diğer ekmeklere göre maliyeti fazla olan bu ekmeklerin israf edilmesi, fırınlara fazladan bir maliyet yüklemekte ve ekonomik bir kayıp olarak değerlendirilmektedir. Tam buğday ekmeğinin tüketici talebine göre üretilmesi, pazarlanması ve mevzuatın buna göre esnetilmesinin daha uygun olacağı kanaati oluşmuştur.

Katkı maddelerinin bir bölümünün kullanımının yasaklanması konusunda da yanlış bir algı ve bilgi yetersizliği yaşanmakta ve birçok kesim tarafından ekmeğin yapımında kullanılan her materyal "katkı" olarak adlandırılmaktadır. Aynı zamanda kavram olarak enzimlerle aynı olduğu düşünülmektedir. Bu konuda da tüketici, fırın sahipleri ve un sanayicileri için bilinçlendirme

faaliyetlerinin yapılmasına ihtiyaç bulunmaktadır.

Araştırma sonucunda fırın sahiplerinin Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ni yeterince bilmedikleri gözlemlenmiştir. Fırıncılar Odası'nın en önemli görevlerinden biri üyelerine eğitim imkanı sunmaktır. Eksikliği görülen konularda eğitim programları hazırlanarak bu ihtiyaçlar giderilebilecektir. Unda kül miktarının artırılması nedeniyle fırın işletmecileri daha kaliteli un kullanmak durumunda kalmışlardır. Ayrıca ekmeğin renginin esmerleştiği vurgulanmıştır.

Genel olarak birkaç fırında beslenme amaçlı diyet ekmeği olarak tuzsuz ekmeğin üretilmektedir. Glütensiz ekmeğin üreten sadece iki fırına rastlanmıştır.

Fırıncılar farklı ekmeğin taleplerini talebin az olması ve teknik alt yapıda değişim gerektirmesi nedeniyle üretememektedir.

Araştırma sonucunda fırınlarda çalışacak tüm personele, usta ve fırın sahiplerine ekmeğin yapımı, ekmeğin yapımında kullanılan enzim ve katkı maddeleri, bu konudaki tebliğler, hijyen vb. konularda eğitim programlarının düzenlenmesinin önemli olduğu görülmektedir. Ekmek fırıncılarının mevcut yapısı konusunda yürütülen diğer araştırmalarda genel olarak fırıncıların çoğunluğunun gıda mevzuatını incelemedikleri belirtilmiştir (Kızılaslan ve Adıgüzel 2013).

Fırın ruhsatlarının bölgenin ihtiyacı göz önüne alınarak verilmesi, iade ekmeğin konusunda kamu ve Fırıncılar Odası tarafından gerekli önlemlerin alınarak haksız rekabetin azaltılması önem taşımaktadır.

Araştırma kapsamında fırınların hijyen durumu ile ilgili tüketicilere detaylı sorular yöneltilmiştir. Tüketicilerin tamamına yakını hijyen ve temizlik kurallarına uygun ekmeğin üretilip üretilmediğini merak etmektedir ve üretim yerini görmek istemektedirler. Bu sonuç: tüketicinin ekmeğin üretimine ve hijyene yönelik endişe ve kaygılarının olduğunu göstermektedir. Bu nedenle; hijyen ve temizliğe yönelik

denetimlerin arttırılarak devam ettirilmesi, daha sağlıklı ekmek üretiminin sağlanması ve tüketici açısından da güvenilir gıda tüketimi konusunda kaygı ve endişeleri azaltabilecektir.

Kaynaklar

Akın, O., 2010. Ekmek Üretim İşletme Sahiplerinin Profilleri ve Sektöre Yönelik Tutumları: Batı Akdeniz Bölgesinde Bir Araştırma. Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi, C2, S.1., s157-168.

Amid, J., 2007. The Dilemma of Cheap Food And Self-Sufficiency: The Case of Wheat in Iran. Food Policy, 32: 537-552.

Armero, E., Collart, C., 1998. Crumb Firming Kinetics of Wheat Breads With Anti-Staling Additives. Journal of Cereal Science, 28: 165-174.

Aydın, F., Yıldız, Ş., 2011. Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 42(2): 165-180.

Bal, Z. E., Sayılı, M., Gözener, M., 2013. Tokat İli Merkez İlçede Ailelerin Ekmek Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma. JAFAG 30(1): 61-69.

Bektaş, F., Davran, M. K., 2009. Gıda Tüketim Davranışlarında Değişme ve Kırsal Kesim. VI. Ulusal Sosyoloji Kongresi Kitabı, Aydın.

Brancoli, P., Roustia, K., Bolton, K., 2017. Life Cycle Assessment of Supermarket Food Waste. Resources, Conservation and Recycling, 118:39-46.

Capone, R., Bilali, H.E., Debs, P., Bottalico, F., Cardone, G., Berja, S., Elmenofi, G.A.G., Abouabdillah, A., Charbel, L., Arous, S.A., Sassi, K., 2016. Bread waste in Mediterranean Arab Countries. 5th International Symposium On Agricultural Sciences, February 29 – March 3, Banja Luka, Bosnia and Herzegovina Abstract Book s.220

Cinemre, H. A., Bozoğlu, M., 1997. Samsun İli Merkez İlçesinde Ekmek Maliyetinin Belirlenmesi ve Ekmek Fiyatını Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi, Tr. J. of Agriculture and Forestry, 23 (1999) Ek Sayı 3, 649-655, TÜBİTAK.

Cop, R., Doğan, H. 2009. Ekmek Üretiminde Yeni Ürün Geliştirme ve Tüketici Tutumlarıyla İlgili Bir Uygulama, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(18), 12-26.

DEFRA, 2012. Department for Environment, Food and Rural Affairs, Food Statistics Pocketbook, UK

Demir, M.K., Kartal, H., 2012. Konya İlinde Farklı Ekmek Çeşitlerini Tüketen Bireyler Üzerinde Yapılan Bir Anket Çalışması. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 7(3): 59-64.

Demiraslan, V., 2013. Türkiye’de ki Un ve Unlu Mamul İşletmelerinin Pazarlama Yönetimleri Açısından İncelenmesi: Edirne İli Örneği, Akademik Bakış Dergisi Sayı: 34 Ocak – Şubat 2013 Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – Kırgızistan.

Dölekoğlu, Ö. C., Giray, F. H., Şahin, A., 2014. Mutfaktan Çöpe Ekmek: Tüketim ve Değerlendirme, Akademik Bakış Dergisi, Sayı:44, 2014 ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası Kırgız-Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat-Kırgızistan.

Ertürk, A., Arslantaş, N., Sarıca, D., Demircan, V., 2015. Isparta İli Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrافی, Akademik Gıda 13(4) (2015) 291-298

Gül, A., Işık H., Bal T., Özer S., 2003. Bread Consumption and Waste of Households in Urban Area of Adana Province. EJPAU 6(2): 10-16.

Gül, H., Gül, M., Şirikçi, B. S., Acun, S., Hayıt, F., 2015. Isparta İlindeki Geleneksel ve Serbest Tip Ekmek Üreten Fırınların Teknik ve Ekonomik Yönden Değerlendirilmesi, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 10 (2):11-21, 2015 ISSN 1304-9984.

Gündüz, O., Ceyhan, V., Oğuzaslan, K., 2013. Samsun İli Atakum İlçesinde Ekmek Üreten İşletmelerde Teknik Etkinlik, Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4(2): 001-010.

Kılıç, Y., 1997. İstanbul’da Ekmek Üretimi ve Dağıtımını Araştırması, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 1997-61.

Kızılaslan, N., Adıgüzel, F., 2013. İstanbul İli Küçükçekmece İlçesinde Faaliyet Gösteren

- Ekmek Fırınlarnın Mevcut Yapısı, Tarım Ekonomisi Dergisi, 2013; 19(1): 59-69.
- Koç, B., 2011. Ekmek Tüketiminde Tüketici Tercihleri: Van İli Örneği. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Yayını, TEPGE Yayın No: 196, Ankara.
- Köksal, C.D., 2007. Ekmek Üretim İşletmelerinin Etkinliklerinin Değerlendirilmesi: Batı Akdeniz Bölgesinde Bir Uygulama 8. Türkiye Ekonometri ve İstatistik Kongresi, 24-25 Mayıs 2007 – İnönü Üniversitesi, Malatya.
- Malakootian, M., Dowlatshahi S.H., 2005. The Quality of the Manufactured Bread and Hygienic Conditions of Bakeries, Iranian J. Env. Health Sci. Eng., 2005, Vol.2, No.2, pp.72-78.
- Özdemir, S.M., Gocuklu, G., 2012. Bir Semtte Fırınlardan Bakkallara Ekmek Dağıtımını Örneği, XXXII. Ulusal Yöneylem Araştırması Kongresi, Özet kitabı, s.61, Haziran 22-24, 2012, İstanbul.
- Şahin, A., Özer, B.Ş., 2006. Beslenme Kültüründeki Farklılıkların Bayan Tüketicilerin Gıda Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkileri. D.E.Ü.İ.İ.B.F. Dergisi, Cilt 21 Sayı 1 sayfa:127-145, Mersin.
- Tanık, O., 2006. Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Tekirdağ.
- TMO, 2013. Toprak Mahsulleri Ofisi, Türkiye’de Ekmek İsrافی Araştırması
- Uzundumlu, A.S., 1996. Ekmek Maliyetini Belirleme Üzerine Bir Çalışma: Erzurum İli Örneği. ÇOMÜ Zir. Fak. Derg. (COMU J. Agric. Fac.) 2016: 4 (1): 7–12.
- Yaman, K., 1999. Tekirdağ İlinde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırınlarnın Mevcut Durumları ve Ekmekte Ambalaj Uygulamasının Araştırılması, (Yüksek Lisans Tezi) Tekirdağ Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü., Tekirdağ, 39 s.
- Yılmaz, E., Özkan S., 2007. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi. V. Temel Sağlık Hizmetleri Sempozyumu Kitabı (poster), Manisa.
- Yiğit, A.H., Doğan, İ.S., 2010. Ağrı İlindeki Ekmek Fırınlarnın Bazı Özelliklerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Anket Çalışması. YYÜ Tarım Bilimleri Dergisi, 20-2 s 75-87.
- Yurdatapan, S., 2014. Türkiye’de Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketim Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Tekirdağ.