

Hazır Yemek Sektörünün Pazarlama Yapısının İrdelenmesi

Mithat Direk¹, Arzu Kan¹, Durmuş Sert²

¹Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Konya

²Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya

Giriş

Son yıllarda gelişen ve değişen toplum yapısı tüketim alışkanlıklarının da değişmesine neden olmuştur. Buna bağlı olarak toplu yemek üretiminde sağlık sorunu yanında nitelik ve çeşitlerinin geliştirilmesi olguları da ortaya çıkmıştır. Diğer taraftan turizm endüstrisindeki gelişmeler kültürler arası ilişkileri artırmış, kültürün değişmez bir parçası olan yemek tüketme alışkanlıklarının da hızla değişmesine neden olmuştur. Ancak artan bu değişim ve gelişime ayak uydurmada sıkıntılar yaşanıldığı, sağlıklı üretim yanında tüketimde de sorunlar olduğu bir gerçektir. Toplum yapısındaki bu değişimin yemek tüketimindeki yansıma biçimlerinin belirlenmesi ile bu sektörün sağlıklı üretim yanında, sunum ve tüketimde de sağlıklı bir yapıyı oluşturması kaçınılmaz bir gerçektir.

Beslenme, bir toplumun tarımında ve endüstrisinde görülen değişimleri yansıtmaktadır. Bu paralelde, Türkiye’de beslenme açısından değişime kayda değer bir örnek ise kırsal alanda sabahları tüketilen çorbanın yerini bugün giderek çay tüketimine bırakmış olmasıdır. “Bir somun ekme” deyişiyle dile getirilen buğday ekmeği ise, halen temel gıda olmaya devam etmektedir. Beslenme alışkanlıkları aynı zamanda Türkiye’nin dış dünya ve çevresi ile olan ilişkilerini de yansıtmaktadır. Son yıllarda Avrupa Birliğine girme çabaları arasında çıkarılan uyum yasaları yemek tüzüğü ile ilgili düzenlemeleri de içermektedir.

Gıda sanayinin bir alt kolu olan hazır yemek sektöründe son yıllarda yeni yapılanma faaliyetleri ve gelişim çabaları gözlenmektedir. Hazır yemek sanayi kuruluşlarındaki uygulamalar toplumun beslenme politikası için ölçüm niteliğindedir. Bu nedenledir ki toplu beslenme sistemleri için yönetmelikler hazırlanmalı, yemek servislerinin temiz, cazip, sağlıklı, ekonomik olması için gerekli koşullar ve uyulması gereken standartlar belirlenmelidir.

Türkiye’deki yemek sanayi kuruluşlarının büyük kısmının küçük ölçekli olması, oto kontrol sisteminin kurulmasını, hijyen ve sanitasyon standartlarına uygun ekipman oluşturulmasını, kalifiye personel bulunmasını güçleştirmektedir. Hizmet şeklinin çeşitlenmesi ve kalite kökenli rekabet sağlanamadığı için fiyat, yemek sanayileri arasında tek rekabet unsuru olarak kalmıştır. Bu rekabet ve pazar oluşturma çabaları devam ederken diğer taraftan gıda hammadde ve yardımcı

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

maddeleri, işçilik ve akaryakıtta meydana gelen enflasyon üzerindeki fiyat artışları bir kaos yaratmakta; üretim ve hizmet kalitesini düşürmektedir. Bu araştırmada, hazır yemek sanayinde pazarlama sisteminin yapısı, kaliteli üretimin gerçekleşmesi için gerekli faktörler, uluslar arası alanda söz sahibi olmak için öngörülen kalite güvence sistemleri incelenmiş, sektördeki sorunlar ve çözüm önerileri ortaya konmaya çalışılmıştır.

Kaynaklar

- 1.Baysal A. 2007. Genel Beslenme, Hatiboğlu Yayıncılık, Yayın No:14, Ankara.
- 2.Bryan FL. 1988. Risks of practices, procedures and processes that lead to outbreaks of foodborne diseases. *Journal of Food Protection*, s:51.
- 3.Çetin B. 1999. Gıda Sanayi Ekonomisi ve İşletmeciliği, Uludağ Üniversitesi Güçlendirme Vakfı Yayın No: 136, (Vipaş A.Ş. Yayın No: 12), Bursa.
- 4.Demirci M. 2002. Beslenme, Rebel Yayıncılık, İstanbul.
- 5.Dinçer A. 2003. Türk Gıda Mevzuatı, Uğurer Tarım Kitapları.
- 6.Ercişli S. 2005. Konya'da Tüketime Hazır Yemek Üreten ve Bunları Servise Sunan İşletmelerde Çalışanların Hijyen Bilgisinin Belirlenmesi. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- 7.Gürsoy D. 1995. Yemek ve Yemekçilik Evrimi, Eren Yayınevi İstanbul:.
- 8.Gürsoy D. 1997. Toplu Yemek Hizmeti, İstanbul.
- 9.John E. Ehiri. George P. Morris and James Mc Ewen.. 1995. Implementation of HACCP in Food Businesses; the way ahead. *Food Control*, s:6.
- 10.Karadağ S. 1997. Catering Sektöründe Güvenilir İş Ortağı Gıda Mühendisleri, Gıda Teknolojisi Dergisi, Sayı: 2(2).
- 11.Kotler P. 1991. Marketing Management: Analysis, Planning, Implementation, and Control. Seventh Edition, Prentice - Hall International Editions.
- 12.Light N. Walker A.. 1990. Cook Chill Catering Technology and Management. Elsevier Applied Science London and New York.
- 13.Marriot NG. 1995. Principles of Food Sanitation, Chapman and Hall, New York.
- 14.Paşalığıl Y. 2002. Bursa İlinde Hazır Yemek Sanayinin Gelişimi, Ekonomik Yapısı Ve Sorunları Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans, Tezi, Bursa.
- 15.Taşkanal N. 1993. Ankara'daki Askeri Mutfakların ve Mutfak Personelinin Hijyenik Kontrolü Üzerine Araştırmalar, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- 16.Tokol T. 1996. Pazarlama Yönetimi, Uludağ Üniversitesi Güçlendirme Vakfı, Bursa
- 17.Topal S. 2001. Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, İstanbul Ofset Matbaacılık.
- 18.TSE. 2006. Türk Standardı, TS 8985, İş Yerleri - Yemek Fabrikaları - Toplu Yemek Mutfakları Ve Yemek Servisleri - Genel Kurallar, Ankara.
- 19.Ünal. G. 2000. Erzurum II Merkezindeki Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri ve Kişisel Hijyen Konusunda Bilgi Düzeyi. Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- 20.Ünüvar Ş. 2007. Gıda/ Besin Teknolojisi, Nobel Yayınevi, Ankara.
- 21.Yiğit V. 1997. Toplu Beslenme Endüstrisi, Gıda Teknolojisi, Sayı: 2(2).
- 22.Yiğit V, Duran T. 1997. Toplu Beslenme Teknolojisi - 1, İstanbul.