

**KARAMAN İLİ MERKEZİNDE EKMEK TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARI VE ÜRETİCİ-TÜKETİCİ
DİNAMİKLERİNİN BELİRLENMESİ**

Mehmet İNAN

Yüksek Lisans Tezi

Biyoloji Anabilim Dalı

Yrd. Doç. Dr. Musa YAVUZ

Eylül-2013

T.C
KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KARAMAN İLİ MERKEZİNDE EKMEK TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARI VE ÜRETİCİ-TÜKETİCİ
DİNAMİKLERİNİN BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Mehmet İNAN

Anabilim Dalı: Biyoloji

Programı : Yüksek Lisans

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Musa YAVUZ

KARAMAN-2013

TEZ ONAYI

Mehmet İNAN tarafından hazırlanan “**Karaman İli Merkezinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Üretici-Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi**” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman: **Yrd. Doç. Dr. Musa YAVUZ**

Jüri Üyeleri

İmza:

Doç. Dr. Abdullah KAYA
(Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
Kamil Özdağ Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü)

Yrd. Doç. Dr. Aytaç KOCABAŞ
(Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
Kamil Özdağ Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü)

Yrd. Doç. Dr. Musa YAVUZ
(Süleyman Demirel Üniversitesi
Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü)

Tez Savunma Tarihi: 06/09/2013

Yukarıdaki sonucu onaylarım

Prof. Dr. Fevzi KILIÇEL

Enstitü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezin içerdiği yenilik ve sonuçların başka bir yerden alınmadığını, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Mehmet İNAN

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

KARAMAN İLİ MERKEZİNDE EKMEK TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI VE ÜRETİCİ-TÜKETİCİ DİNAMİKLERİNİN BELİRLENMESİ

Mehmet İNAN

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Biyoloji Anabilim Dalı

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Musa YAVUZ
Eylül, 2013, 135 sayfa

Bu araştırmada Karaman ilindeki ekmek üretimi, ekmek tüketim alışkanlıkları, ekmek israfı ve israfın nedenleri incelenmiştir. Bu amaçla Karaman il merkezindeki fırın sahiplerine ve sosyo-ekonomik düzeyleri birbirinden farklı olan rastgele seçilmiş 327 tüketiciye anketler uygulanmıştır. Ankette tüketicilerin ekmek tüketim miktarlarını, ne tür ekmek tükettiklerini, ekmek tercihinde önem verdikleri noktaları, ekmek israfının nedenlerini ve bayat ekmeği değerlendirme yöntemlerini belirlemeye yönelik sorular yöneltilmiştir. Ankete verilen cevaplar frekans ve yüzdelikler halinde çözümlenmiş ve değişkenler arasındaki ilişkiyi test etmek için X^2 tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Ankete katılanların % 15 gibi önemli bir kısmı dışarıdan ekmek almadıklarını kendi yaptıkları ekmeği tükettiklerini, ekmek alanların ise %92,45'inin somun ekmek aldıklarını, ekmeği kendilerine en yakın bakkaldan temin ettiklerini, ekmekte özellikle sıcak ve taze olmasına, hijyenik şartlarda satışına, iyi pişmiş olmasına ve görünüşüne dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin % 78,78'i ekmek yapımında katkı maddesinin kullanımının sağlık açısından zararlı olduğu ve fazla ekmek tüketiminin kilo, tansiyon, diyabet, çölyak ve mide rahatsızlıklarına sebep olduğunu belirtmişlerdir. Tüketicilerden bayatlayan ekmeklerin %13'ünü çöpe attıklarını, %33'ünün yemek yaptıklarını ve %54'ünün ise hayvanlara verdiklerini belirtmişlerdir. Karaman ili için tüketici kaynaklı ekmek israfı yıllık yaklaşık olarak 810.030 TL olarak hesaplanmıştır. Üreticilerden alınan rakamlar doğrultusunda Karaman'da 51.700 adet ekmeğin günlük üretildiği ve il dışından gelen ekmek ile bu miktarın yaklaşık 60.000 adet olduğu belirtilmiştir. Üreticilerin fırın tezgâhında sattıkları ve perakende satış yerlerine gönderdikleri ekmeklerden geri gelenlerin yıllık maliyeti yaklaşık 171.550 TL'yi bulmaktadır. Üreticilerin şikâyetleri araştırıldığında %26'sı il dışından ekmek gelmesinin pazar hacimlerini daralttığından ve %74'ü ise ucuz ekmek-kalitesiz üretimden şikâyetçi olduklarını belirtmişlerdir.

Anahtar Kelimeler: Ekmek, İsraf, Karaman, Tüketici, Üretici

ABSTRACT

Ms Thesis

DETERMINATION OF BREAD CONSUMPTION HABITS AND PRODUCER- CONSUMER DYNAMICS IN THE CITY CENTER OF KARAMAN

Mehmet İNAN

**Karamanoğlu Mehmetbey University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Biology**

**Supervisor: Asst. Prof. Dr. Musa YAVUZ
September, 2013, 135 pages**

In this study, bread production, bread consumption habits, bread waste and the causes of waste in the province of Karaman were investigated. For this purpose, surveys were administered to bakery owners in central of Karaman province and randomly selected 327 consumers whose socio-economic levels are different from each other. In the survey, questions about the amount of bread consumption of consumers, the kinds of bread consumed, the important points for the choice of bread, the reasons of bread waste, and the methods for reevaluating waste bread were addressed. The data obtained in the survey was analyzed by using statistical techniques. The answers given to the survey were resolved according to frequencies, percentages and X^2 technique. It was used to test relationships between variables. Fifteen percent surveyed said that they do not buy bread from outside instead they make bread at home, 92.45% of the survey's who buys bread from outside buys white bread from the closest grocery store, they prefer especially a hot and fresh bread, in hygienic conditions, well cooked and good appearance. Seventy-eight percent of the consumers' have stated that the uses of the additives in bread making are unhealthy and excess consumption of bread can cause weight problems, blood pressure, diabetes, celiac disease and stomach problems. Thirteen percent of consumers throw away stale bread, 33% of them makes a meal at home and 54% of them feeds animals with old bread. According to our statistics, annual bread wastage calculated value in Karaman is 810,030 TL. The bread producer's produce 51,700 piece of bread per day. The total sale of the bread in Karaman is 60,000 with the amount of bread brought from different provinces. Bread manufacturers excess bread productions causing 171,550 TL wastage per year. Twenty-six percent of the manufacturers stated that market volume was narrowed by the arrival of bread from outside and 74% of them were complaining about the cheap bread and poor quality production.

Keywords: Bread, Waste, Karaman, Consumer, Producer

ÖNSÖZ

Ekmekte kalite uygulamaları ve müşteri memnuniyeti dinamiklerinin belirlenmesi konusunda yapılan bazı araştırmalar zaman zaman medyada dahi haberlere konu olmuştur. Ancak bu araştırmalar ve haberler sorumluların ilgisini çekememiş olmalı ki, maalesef istenen gerekli iyileşmeler yeterli düzeye ulaşmamıştır. Bu konu ile ilgili çeşitli üniversitelerce değişik araştırmalar yapılmakta ve önemli yayınlara imza atılarak, dikkatler bu noktaya çekilmeye çalışılmaktadır. Özellikle Türk insanının beslenmesinde çok büyük yeri olan ekmek konusunda, hiçbir eğitim almamış ve sağlığımızı tehdit eden fırınlarda üretim yapan kişilerin yerini gıda veya bu konuda eğitim almış mühendisler almalı, mevcut atıl kapasiteler değerlendirilmeli ve kanuni yaptırımlar işler hale getirilmelidir.

Aynı zamanda, sadece damak zevkine ve alışkanlıklarına göre davranan halkımızın da, sağlıklı ekmek ve ekmek tasarrufu konusunda bilinçlendirilmesine devam edilmelidir. Tez çalışmamı bilgi ve yardımlarıyla yönlendiren, desteğini ve bilimsel tecrübelerini benden esirgemeyen saygıdeğer hocam, tez danışmanım Yrd. Doç. Dr. Musa YAVUZ'a, tez çalışmalarım esnasında benimle bilgi ve deneyimlerini paylaşan, manevi desteğini her zaman hissettiğim, hayat arkadaşım, sevgili eşim Öğr. Gör. Sümeyra Sultan TİSKE İNAN'a ve çok kıymetli ailesine, tez çalışmamın istatistik analizlerinde yardımlarını esirgemeyen sayın Prof. Dr. Aşır GENÇ ve Arş. Gör. Yunus AKDOĞAN'a, çalışmalarım süresince yardımlarını ve manevi desteklerini gördüğüm, tüm eğitim-öğretim hayatım boyunca bana her konuda sonsuz destek veren çok sevdiğim aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Mehmet İNAN

Eylül, 2013

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
ÇİZELGELER DİZİNİ	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ	x
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xv
1.GİRİŞ	1
2. KURAMSAL TEMELLER VE KAYNAK ARAŞTIRMASI	2
2.1. Karaman	2
2.1.1. İdari ve Sosyo-Ekonomik Durumu.....	2
2.2. Ekmek	6
2.2.1. Ekmek Yapımında Karşılaşılan Problemler, Ekmek Hataları ve Nedenleri.....	9
2.2.2. Ekmeğin Besin Değeri.....	9
2.2.3. Ekmek ve Sağlık Problemleri.....	10
2.2.4. Bayatlama.....	11
2.2.5. Ekmek Üretimi Yapılması İçin İşyerlerinde Aranacak Genel Şartlar	12
2.3. Anket Çalışması	13
2.3.1. Örnekleme Türleri	14
2.4. Kaynak Özetleri.....	15
3. MATERYAL VE METOT	20
4. BULGULAR	22
4.1. Tüketici Dinamikleri	22
4.1.1. Tüketicilerin cinsiyet dağılımı.....	22
4.1.2. Ankete katılanların yaş dağılımı	22
4.1.3. Tüketicilerin eğitim düzeyi dağılımı	22
	iv

4.1.4. Mahallede, ne zamandır ikamet ediyorsunuz?	23
4.1.5. Yaş ile öğrenim durumu arasındaki ilişki	23
4.1.6. Cinsiyet ile öğrenim durumu arasındaki ilişki	24
4.1.7. Tüketicilerin yaşama şekli	24
4.1.8. Yaş ve Meslek durumu arasındaki ilişki	25
4.1.9. Cinsiyet ile meslek durumu arasındaki ilişki	26
4.1.10. Tüketicilerin Meslek ve Gelir Dağılımları.....	26
4.1.10.1. Tüketicilerin gelir dağılımı	27
4.1.11. Tüketicilerin hanelerine giren toplam gelir miktarı.....	28
4.1.12. Meslek ile haneye giren gelir miktarı arasındaki ilişki	28
4.1.13. Tüketicilerin hane halkında bulunan toplam kişi sayısı	29
4.1.14. Eve ekmeğin alınması durumu	30
4.1.15. Yaş ve Eve ekmeğin alınıp/alınmaması durumu arasındaki ilişki	30
4.1.16. Öğrenim durumu ile eve ekmeğin alınıp/alınmaması durumu arasındaki ilişki	31
4.1.17. Evde ekmeğin yapan kısmının unu tedarik yöntemi ve ekmeğin yapımı	32
4.1.18. Meslek ile evde ekmeğin yapanların unu tedarik etme yöntemleri arasındaki ilişki	33
4.1.19. Evde yapılan ekmeğin ile doğrudan un veya buğday öğütülerek un tedarik etme arasındaki durumun incelenmesi	33
4.1.20. Evde ekmeğin yapan tüketicilerin yaptığı ekmeğin çeşitleri	34
4.1.21. Tüketicilerin ekmeğin temin yerleri	35
4.1.22. Ekmeğin kaç TL'den alıyorsunuz?	35
4.1.23. Ekmeğin fiyatı uygun mu?	36
4.1.24. Öğrenim durumu ile ekmeğin fiyatı arasındaki ilişki	36
4.1.25. Meslek ile ekmeğin fiyatının uygunluğu arasındaki ilişki	37
4.1.26. En çok hangi çeşit ekmeğin alırsınız?	38
4.1.27. Öğrenim durumu ile eve alınan ekmeğin çeşidi arasındaki ilişki	38
4.1.28. Meslek ile tercih edilen ekmeğin çeşitleri arasındaki ilişki	39
4.1.29. Tercih edildiği halde tüketicilerin bulamadığı ekmeğin çeşitleri	39

4.1.30. Meslek ile tercih edildiği halde bulunamayan ekmek arasındaki ilişki	40
4.1.31. Ekmek alırken dikkat ettiğiniz kriterler nelerdir?	41
4.1.32. Aldığınız ekmeğin kalitesi yeterli mi?	42
4.1.33. Cinsiyet ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki	42
4.1.34. Öğrenim durumu ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki	43
4.1.35. Meslek ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki	43
4.1.36. Kalitesiz cevabını verenler	44
4.1.37. Katkı maddesi sağlığa zararlı mıdır?	45
4.1.38. Öğrenim durumu ile katkı maddesi kullanımını arasındaki ilişki	46
4.1.39. Meslek ile katkı maddelerinin ekmek üretiminde kullanımını arasındaki ilişki ...	47
4.1.40. Sizce hangi katkı maddeleri katılıyor?.....	48
4.1.41. Eve kaç ekmek alınacağına kim karar verir?	48
4.1.42. Eve günde kaç ekmek alıyorsunuz?	49
4.1.43. Öğrenim durumu ile günlük eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişki.....	50
4.1.44. Meslek ile eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişki	50
4.1.45. Eve hangi sıklıkla ekmek alınıyor?	51
4.1.46. Öğrenim durumu ile eve hangi sıklıkta ekmek alınması arasındaki ilişki	52
4.1.47. Meslek ile eve ekmek alınma sıklığı arasındaki ilişki	53
4.1.48. Öğünlerde tüketilen ekmek miktarları	53
4.1.49. Ekmeğin sofrada servis şekli	57
4.1.50. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin sunuş şekli arasındaki ilişki	58
4.1.51. Meslek ile ekmeğin sofrada servis ediliş şekli arasındaki ilişki	58
4.1.52. Ekmek yeden doygunluk hissediyor musunuz?	59
4.1.53. Cinsiyet ile ekmek yemeden doygunluk hissedebiliyor musunuz? sorusu arasındaki ilişki	60
4.1.54. Öğrenim durumu ile ekmek yemeden doygunluk hissi arasındaki ilişki	60
4.1.55. Meslek ile ekmek yemeden doygunluk hissi arasındaki ilişki	61
4.1.56. Ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünüyor musunuz?	62
4.1.57. Ekmekle beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu	

düşünen 200 kişiden alınan çoklu cevaplar ve yüzdelik dilimleri	62
4.1.58. Ertesi güne ekme kalıyor mu?	63
4.1.59. Öğrenim durumu ile ertesi güne ekme kalıp/kalmaması durumu arasındaki ilişki	63
4.1.60. Meslek ile ertesi güne ekme kalıp/kalmaması durumu arasındaki ilişki	64
4.1.60.1. Ne kadar ekme ertesi güne kalıyor?	65
4.1.61. Öğrenim durumu ile ertesi güne kalan ekme miktarı arasındaki ilişki	66
4.1.62. Ekmeğin tüketilemeyecek durumda olduğunu gösteren kriterler nelerdir?	67
4.1.63. Evinizde ekme bayatlıyor mu?	67
4.1.64. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki	68
4.1.65. Meslek ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki	69
4.1.66. Meslek ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki	69
4.1.67. Bayatlayan ekme ne yapılıyor?	70
4.1.68. Meslek ile evde bayatlayan ekme adedi arasındaki ilişki	72
4.1.69. Öğrenim durumu ile bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi arasındaki ilişki ..	74
4.1.70. Meslek ile evde bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi arasındaki ilişki	75
4.2. Üretici Dinamikleri	75
4.2.1. Üreticilerin yasal statüsü	75
4.2.2. Üreticilerin yasa gereği üye olduğu kurumlar	76
4.2.3. Üreticilerin mesleğe başlama süreleri	76
4.2.4. Üreticilerin herhangi bir Sivil Toplum Kuruluşuna üyeliği	77
4.2.5. Üreticilerin kalite yönetim sistemi belgelerine sahip olma durumu	77
4.2.6. Üreticilerden kalite yönetim sistemi belgesine sahip olanlar	77
4.2.7. Üreticilerin denetimlerden ihtar alma durumu	77
4.2.8. Üreticilerin son yayımlanan tebliğ hakkında görüşleri	78
4.2.9. Tebliğde yayımlanan gramaj değişimi ile ilgili üreticilerin görüşleri	78
4.2.10. Üreticilerde çalışan personel sayısı	78
4.2.11. Fırında Çalışan İşçilerin Eğitim Durumu	79
4.2.12. Fırında çalışan işçilerin hizmet içi eğitime alınıp alınmama durumları.....	79
4.2.13. Çalışan personelin sağlık kontrolünden geçme durumu	80

4.2.14. Sigortalı çalışma durumu	81
4.2.15. Üreticilerin sorumlu yönetici bulundurma durumu	81
4.2.16. Üreticilerin işletmelerinde kullandıkları fırın tipleri	82
4.2.17. Üreticilerin işletmelerinde kes-tart ünitesi bulundurma durumu	83
4.2.18. İşletmelerin günlük üretim kapasiteleri ile günlük üretilen ekmek miktarı	83
4.2.19. Üretilen ekmek miktarı	84
4.2.20. Fırıncıların ekmek satış oranları	84
4.2.21. Üretilen ekmeklerin bayilere ve perakende satış yerlerine gönderilme durumu	85
4.2.22. Satılamayan ve geri gelen ekmek miktarı	86
4.2.23. Üreticilerin fırın açılması konusunda düşünceleri	88
4.2.24. Fırınlarda üretilen ekmek çeşitleri	88
4.2.25. Üreticilerin francala (beyaz somun) haricinde ekmek üretiminde hammadde temin durumu	89
4.2.26. Fırınında temizlik yapma sıklığı	89
4.2.27. Pestisit ilaçlaması ne sıklıkla ve kim tarafından yapılıyor?	89
4.2.28. Mahalle aralarında kara fırın olmalı mı?.....	90
4.2.29. Üretim yapılan yerin fırın veya bina altı olma durumu	90
4.2.30. Üretim yapılan yerin kira veya mülk olma durumu	90
4.2.31. Üreticilerin üretimde kullandıkları yakıt türleri	90
4.2.32. Fırınlarda ekmek üretiminde katkı maddesi kullanılıp kullanılmama durumu .	91
4.2.33. Fırıncıların katkı maddesi kullanma nedenleri	91
4.2.34. Üreticilerin katkı maddesinin sağlığa zararlı olup olmaması hakkındaki düşünceleri	92
4.2.35. Üreticilerin unu temin ettikleri bölgeler	93
4.2.36. Unun temin edildiği bölgenin tercih nedeni	93
4.2.37. Üreticilerin unda kalite analizi yaptırma durumları	93
4.2.38. Üreticilere bir çuval unun maliyeti	94
4.2.39. Üreticilerin temin ettikleri unda partiden partiye değişimin olup olmaması durumu	94
4.2.40. Fırınlarda un eleme makinesi bulundurma durumu	95

4.2.41. İşletme sahibinin eğitim düzeyi	95
4.2.42. Üreticilerin şikayetleri	96
4.2.43. Fırıncıların ekmeği ambalajlama istekleri	97
4.2.44. Üreticilerin ekmeğin üretiminde önem verdikleri noktalar	97
4.2.45. İşletme sahibinin yaptığı işten memnuniyet durumu	98
4.2.45.1. İşletmeci yaptığı işten memnun değil ise sebebi	99
4.2.46. Üreticilerin üretim izni olup olmaması	99
5. SONUÇ ve TARTIŞMA	100
6. KAYNAKLAR	107
EKLER	112
EK-1 TÜKETİCİ ANKET FORMU	112
EK-2 ÜRETİCİ ANKET FORMU	118
EK-3 Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği	124
ÖZGEÇMİŞ.....	135

ÇİZELGELER DİZİNİ

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
Çizelge 2.1 : 2011 yılı Aralık verilerine göre Türkiye ve Karaman ili için şehir ve köy nüfusu oranları	2
Çizelge 2.2 : Okuma yazma durumu ve cinsiyete göre nüfus (6 ve daha yukarı yaştaki nüfus)	3
Çizelge 2.3 : Nüfus ve göç göstergeleri	5
Çizelge 2.4 : İşgücü göstergeleri	5
Çizelge 2.5 : 2011 yılı verilerine göre Türkiye ve Karaman ili yaş guruplarına göre erkek ve kadın oranları	6
Çizelge 2.6 : 2011 yılı verilerine göre Türkiye ve Karaman ili erkek ve kadın sayılarına bağlı medeni durumlarının oranları (15 + yaş)	6
Çizelge 2.7 : Gıda katkı maddelerinin ekmekte belirli miktarlarda kullanıldığı gıdalar, Şartlı izin verilen koruyucular ve sorbatlar, Diğer koruyucular-1	8
Çizelge 2.8 : Diğer koruyucular-2	10
Çizelge 3.1 : Mahalleler ve nüfus bilgileri	21
Çizelge 4.1 : Ankete katılanların yaş dağılımı	22
Çizelge 4.2 : Tüketicilerin eğitim dağılımı	22
Çizelge 4.3 : Ne zamandır bulunduğunuz mahallede ikamet ediyorsunuz? (yıl)	23
Çizelge 4.4 : Yaş ve meslek durumunun incelenmesi	25
Çizelge 4.5 : Tüketicilerin meslek dağılımı	27
Çizelge 4.6: Tüketicilerin gelir dağılımı	27
Çizelge 4.7: Tüketicilerin hanelerine giren gelir miktarları	28
Çizelge 4.8: Meslek ile haneye giren gelir miktarı arasındaki ilişkinin incelenmesi	29
Çizelge 4.9: Tüketicilerin hanesinde bulunan kişi sayısı	29
Çizelge 4.10 : Yaş ve eve ekmeğin alınma durumu arasındaki ilişkinin incelenmesi	31
Çizelge 4.11 : Öğrenim durumu ile eve ekmeğin temin edilme şekli arasındaki ilişkinin incelenmesi	32
Çizelge 4.12 : Tüketicilerin evlerinde yaptığı ekmeğin çeşitleri	34
Çizelge 4.13 : Tüketicilerin Ekmeği Temin Ettikleri Yerler	35
Çizelge 4.14 : Tüketicilerin ekmeğin fiyatı hakkındaki düşünceleri	36
Çizelge 4.15 : Tüketicilerin En Çok Tercih Ettikleri Ekmeğin Çeşitleri	38
Çizelge 4.16 : Öğrenim durumu ile eve alınan ekmeğin çeşidi arasındaki ilişkinin incelenmesi	38
Çizelge 4.17 : Meslek ile tercih edilen ekmeğin çeşitleri arasındaki ilişkinin incelenmesi	39
Çizelge 4.18 : Tüketicilerin tercih edip edemedikleri ekmeğin çeşitleri	40
Çizelge 4.19 : Meslek ile tercih edildiği halde bulunamayan ekmeğin arasındaki ilişkinin incelenmesi	40
Çizelge 4.20 : Tüketicilerin Ekmeğin Kalitesi Hakkında Düşünceleri	42
Çizelge 4.21 : Tüketicilerin eve aldıkları ekmeğin adetleri	49
Çizelge 4.22 : Öğrenim durumu ile günlük eve alınan ekmeğin adedi arasındaki	

ilişkinin incelenmesi	50
Çizelge 4.23 : Meslek ile eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişkinin incelenmesi	51
Çizelge 4.24 : Öğrenim durumu ile eve hangi sıklıkta ekmek alındığı arasındaki ilişkinin incelenmesi	52
Çizelge 4.25 : Tüketicilerin gün içerisinde öğünlerde tükettikleri ekmek adetleri	55
Çizelge 4.26 : Tüketilen ekmek miktarları	55
Çizelge 4.27 : Tüketicilerin sofrada ekmeği sunuş şekli.....	57
Çizelge 4.28 : Öğrenim durumu ile ekmek yemeden doyumluk hissi arasındaki ilişkinin incelenmesi	61
Çizelge 4.29 : Meslek ile ekmek yemeden doyumluk hissi arasındaki ilişkinin incelenmesi	61
Çizelge 4.30 : Evde ekmeğin bayatlama durumu	68
Çizelge 4.31 : Toplam bayatlayan ekmek adedi.....	70
Çizelge 4.32 : Tüketicilerin bayatlayan ekmeği değerlendirme durumu	70
Çizelge 4.33 : Meslek ile evde bayatlayan ekmek adedi arasındaki ilişki	73
Çizelge 4.34 : Üretilen ekmek adetleri	85
Çizelge 4.35 . Üreticilerin bayiiilere verdiği ve fırın tezgahında sattığı ekmek adetleri .	86
Çizelge 4.36 . Üreticilere geri gelen ekmek oranı	86

ŞEKİLLER DİZİNİ

<u>Sekil</u>	<u>Sayfa</u>
Şekil 2.1 : Karaman il haritası ve mahalleler	4
Şekil 4.1 : Yaş ile öğrenim durumu arasındaki ilişki.....	24
Şekil 4.2 : Cinsiyet ile öğrenim durumu arasındaki ilişki	24
Şekil 4.3 : Cinsiyet ile meslek durumu arasındaki ilişki	26
Şekil 4.4 : Tüketicilerin meslek dağılımı	26
Şekil 4.5 : Tüketicilerin eve ekmek alıp/alınması durumu	30
Şekil 4.6 : Tüketicilerin unu tedarik etme şekli	32
Şekil 4.7 : Meslek ile evde ekmek yapanların unu elde ediş şekli arasındaki ilişki	33
Şekil 4.8 : Evde ekmek yapanların unu elde ediş şekilleri	34
Şekil 4.9 : Tüketicilerin ekmeği aldıkları fiyat	36
Şekil 4.10 : Öğrenim Durumu İle Ekmek Fiyatının Uygunluğu Arasındaki İlişki.....	37
Şekil 4.11 : Meslek ile ekmek fiyatının uygunluğu arasındaki ilişki	37
Şekil 4.12 : Ekmek alınırken dikkat edilen kriterler	41
Şekil 4.13 : Cinsiyet ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki.....	42
Şekil 4.14 : Öğrenim durumu ile ekmek kalitesinin yetersizliği arasındaki ilişki.....	43
Şekil 4.15 : Meslek ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki	44
Şekil 4.16 : Tüketicilerin ekmeği kalitesiz bulma nedenleri	44
Şekil 4.17 : Katkı maddesi sağlığa zararlı mıdır?	46
Şekil 4.18 : Öğrenim durumu ile katkı maddesi kullanımı arasındaki ilişki	47
Şekil 4.19 : Meslek ile katkı maddelerinin ekmek üretiminde kullanımı arasındaki ilişki.....	47
Şekil 4.20 : Tüketicilerin ekmeğe katıldığını düşündükleri katkı maddeleri	48
Şekil 4.21 : Eve kaç ekmek alınacağına kim karar verir?	49
Şekil 4.22 : Eve hangi sıklıkla ekmek alınıyor?	51
Şekil 4.23 : Öğrenim durumu ile eve ekmek alınma sıklığı arasındaki ilişki	52
Şekil 4.24 : Meslek ile eve ekmek alınma sıklığı arasındaki ilişki.....	53
Şekil 4.25 : Kahvaltıda tüketilen ekmek miktarı	54
Şekil 4.26 : Öğle yemeğinde tüketilen ekmek miktarı	54
Şekil 4.27 : Öğünlerde tüketilen ekmek adedi ve yüzdellik payı	55
Şekil 4.28 : Öğünlerde ekmek tüketilmeyen hane sayısı ve yüzdellik payı.....	55
Şekil 4.29 : Akşam yemeğinde tüketilen ekmek miktarı	56
Şekil 4.30 : Ara öğünlerde tüketilen ekmek miktarı	56
Şekil 4.31 : Tüketicilerin sofrada ekmeği sunuş şekli	57
Şekil 4.32 : Öğrenim durumu ile sofrada ekmeğin servis ediliş şekli arasındaki ilişki.	58
Şekil 4.33 : Meslek ile ekmeğin sofrada servis ediliş şekli arasındaki ilişki	59
Şekil 4.34 : Ekmek yemeden doygunluk hissetme durumu	59
Şekil 4.35 : Cinsiyet ile ekmek yemeden doygunluk hissedip/hissetmeme durumu	60
Şekil 4.36 : Ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünüyor musunuz?.....	62

Şekil 4.37 : Ekmekle beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünenler ..	62
Şekil 4.38 : Ertesi güne ekme kalıyor mu?	63
Şekil 4.39 : Öğrenim durumu ile ertesi güne ekme kalıp kalmaması arasındaki ilişki	64
Şekil 4.40 : Meslek ile günlük tüketim için alınan ekmeğin ertesi güne kalıp/kalmaması arasındaki ilişki.....	65
Şekil 4.41 : Ertesi güne ekme bırakanlar	66
Şekil 4.42 : Öğrenim durumu ile ertesi güne kalan ekme miktarı arasındaki ilişki.....	66
Şekil 4.43 : Ekmeğin tüketilemeyeceğini gösteren kriterler	67
Şekil 4.44 : Öğrenim durumu ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki	68
Şekil 4.45 : Meslek ile evde ekmeğin bayatlayıp bayatlamaması durumu arasındaki ilişki	69
Şekil 4.46 : Tüketicilerin evlerinde bayatlayan ekme miktarı.....	70
Şekil 4.47 : Öğrenim durumu ile bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi durumu arasındaki ilişki	74
Şekil 4.48 : Meslek ile bayatlayan ekmeğin değerlendirme şekli arasındaki ilişki	75
Şekil 4.49 : Üreticilerin yasal statüsü	76
Şekil 4.50 : Üreticilerin meslek süreleri	76
Şekil 4.51 : Kalite yönetim sistemi belgesine sahip misiniz?	77
Şekil 4.52 : Üreticilerin gramaj değişimi hakkındaki görüşleri	78
Şekil 4.53 : Üreticilerde çalışan personel sayısı	79
Şekil 4.54 : Fırınlarda çalışan işçilerin eğitim durumları	79
Şekil 4.55 : Fırında çalışan işçilerin hizmet içi eğitime alınmaları durumu	80
Şekil 4.56 : Fırında çalışan işçilerin portör muayene sıklığı	80
Şekil 4.57 : Üreticilerin istihdamı zorunlu personel bulundurma durumu.....	82
Şekil 4.58 : Üreticilerin işletmelerde kullandıkları fırın tipleri	82
Şekil 4.59 : Üreticilerin üretim kapasiteleri	83
Şekil 4.60 : İşletmelerin günlük ekme üretim miktarları	84
Şekil 4.61 : Fırıncıların ekme satış oranı	85
Şekil 4.62 : Fırınlarda üretilen ekme çeşitleri	88
Şekil 4.63 : Fırınlarda temizlenme sıklığı	89
Şekil 4.64 : Pestisit ilaçlamasının yapılma sıklığı	89
Şekil 4.65 : Üreticilerin kullandıkları yakıt türleri	90
Şekil 4.66 : Fırınlarda ekme üretiminde katkı maddesi kullanılıp kullanılmama durumu	91
Şekil 4.67 : Fırıncıların katkı maddesi kullanma nedenleri	92
Şekil 4.68 : Katkı maddelerinin ekme kullanımının sağlığa olan etkisi hakkında üreticilerin görüşleri	92
Şekil 4.69 : Üreticilerin unu temin ettikleri bölgeyi seçme nedeni	93
Şekil 4.70 : Üreticilerin unda kalite analizi yaptırma durumu	93
Şekil 4.71 : Bir çuval unun maliyeti	94
Şekil 4.72 : Üreticilerin temin ettiği unda dönemsel değişimlerin olma durumu	94
Şekil 4.73 : Fırınlarda un eleme makinası bulunma durumu	95
Şekil 4.74 : Üreticilerin eğitim durumları	96
Şekil 4.75 : Üreticilerin şikayetleri	96

Şekil 4.76 : Fırıncıların ekmeği ambalajlama istekleri	97
Şekil 4.77 : Üreticilerin ekmek üretiminde önem verdikleri noktalar	98
Şekil 4.78 : İşletme sahiplerinin yaptığı işten memnuniyet durumu	98
Şekil 4.79 : Memnun olmayan üreticilerin şikâyetleri	99

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Simgeler

°C

g

kcal

kg

mg

m/m

ppm

%

Açıklama

Derece Santigrat

Gram

Kilokalori

Kilogram

Miligram

Kütle/Kütle

Parts Per Million

(Miyonda bir birim)

Yüzde Oranı

Kısaltmalar

ABD

ABD

D.P.T.

T.M.O.

T.Ü.İ.K.

Açıklama

Amerika Birleşik Devletleri

Anabilim Dalı

Devlet Planlama Teskilatı

Toprak Mahsulleri Ofisi

Türkiye İstatistik Kurumu

1. GİRİŞ

Ülkemizin her bölgesinde farklı ve zengin damak tatlarına sahip olan insanların bulunması nedeniyle yöresel, bölgesel ve ulusal olarak üretilen ve tüketilen birçok ekmek çeşidi bulunmaktadır. Bunlar arasında pide ekmek, lavaş ekmek, tandır ekmek, cevizli, susamlı ve haşhaşlı ekmekler, odun ateşinde pişen Karadeniz ekmeği, saç ekmekleri, mısır ekmeği, çavdar ekmeği, kepekli ekmek, farklı boyut ve şekilde, yapılaş ve içerik farklılıkları gösteren ekmeklerin varlığıyla (Doğan ve ark., 2006) tüketici tercihlerini etkileyen bir çok faktör bulunmaktadır.

Ekmek, esas bileşen olarak buğday unu, maya, tuz ve suyun belirli oranlarda karıştırılıp yoğrulması, daha sonra hamurun uygun süre mayalanmaya bırakıldıktan sonra pişirilmesi ile elde edilir. Ekmeğin ulaşılması kolay ve ucuz bir gıda olması, doyurucu olması, besin değerinin yüksek olması, nötr bir tat ve aromaya sahip olması, diğer bir ifade ile birlikte yenildiği gıda maddesinin tat ve aromasını etkilememesi ve temel gıda olması nedeniyle büyük öneme sahiptir (Dağlıoğlu, 1998). Duyusal, fiziksel, kimyasal özellikler ve mikrobiyal flora ekmek kalitesine etki eden faktörler arasındadır (Giannou ve ark., 2003). Ülkemizde genel olarak ekmek yapımcısı fırıncıların teknik bilgi, gıda mevzuatı ve kontrolü, otokontrol gibi konularda yeterli bilgi, eğitim ve örgütlenmelerden yoksun olmaları, sorunların oluşumunda etkili olan faktörlerin başında gelmektedir (Ünal, 1992).

Bu çalışmada Karaman ili merkezinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve üretici-tüketici dinamiklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın birinci kısmında sosyal ve ekonomik düzeyleri birbirinden farklı olan rastgele seçilmiş tüketicilere anket uygulanarak ekmek tercihleri, günlük tüketimleri, ekmek kalitesi, tüketici olarak şikâyetleri, bayat ekmeği ne yaptıkları, müşteri olarak üreticiden ne bekledikleri gibi farklı sorular sorularak tüketici istekleri belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmanın ikinci kısmında ise üreticilere yönelik anket çalışması ile fırınların mevcut durumları, ekmek üretiminde önem verdikleri noktalar, üretilen ekmek çeşitleri, bayat ekmekleri değerlendirme yöntemleri ve üreticilerin sorunları tespitine yönelik sorular sorulmuştur.

2. KURAMSAL TEMELLER VE KAYNAK ARAŞTIRMASI

2.1. Karaman

Karaman İç Anadolu bölgesinde 37°11' kuzey enlemi ile 33°15' doğu boylamı kesişim noktasında yer almaktadır. Ankara'ya karayoluyla 363 km, Mersin Limanı'na 236 km, Antalya Limanı'na 377 km uzaklıktadır. Güneyinde Mersin ve Antalya, Batı, Kuzey ve Doğusunda Konya ili ile çevrilidir. İlin yüzölçümü 9.393 km², ortalama yüksekliği 1.033 m'dir. 1989 yılında il olan Karaman, bir merkez ilçe olmak üzere toplam 6 ilçe 10 kasaba ve 160 köyden oluşmaktadır. Bu köylerden 107 tanesi orman köyüdür. Merkez ilçe ile birlikte Karaman'a bağlı olan ilçeler Ayrancı, Başyayla, Ermenek, Kâzımkarabekir ve Sarıveliler'dir (Anonim, 2006a).

2.1.1. İdari ve Sosyo-Ekonomik Durumu

Karaman'ın toplam nüfusu TÜİK 2011 yılı verilerine göre 234.005 kişidir. Nüfusun 162.487'si il ve ilçe merkezlerinde yaşarken, 71.518'i belde ve köylerde yaşamaktadır. İl ve ilçe merkezlerinde yaşayanların oranı % 69,44'dür. İl merkezi nüfusu 135.185, ilin nüfus yoğunluğu ise km² başına 26 kişidir. İlin 2010-2011 yılı yıllık nüfus artış hızı %5,88 olarak gerçekleşmiştir. Türkiye ve Karaman nüfusuna ait bilgiler Çizelge 2.1'de verilmiştir.

Çizelge 2.1. 2011 yılı Aralık verilerine göre Türkiye ve Karaman ili için şehir ve köy nüfusu oranları

	Toplam Nüfus	Şehir Nüfusu (İl ve İlçe Merkezleri)	Köy Nüfusu	% Şehir Nüfusu	% Köy Nüfusu
Türkiye	74.724.269	57.385.706	17.338.563	76,8	23,2
Karaman	234.005	162.487	71.518	69,44	30,6

(Anonim, 2011a)

2011 yılında Türkiye'de il ve ilçe merkezleri nüfusunun, toplam nüfus içindeki oranı %76,8'dir. Karaman'da ise bu oran %69,44 olmuştur. Karaman'da şehirleşme Türkiye ortalamasının altında kalmıştır. Türkiye geneline göre Karaman'da köyde yaşam oranı şehirde yaşam oranına göre daha fazladır.

2011 yılında Türkiye’de 6 yaşın üzerinde okuma yazma bilmeyen nüfus, 6 yaşın üstündeki toplam nüfusun %4,87’sidir. Yine aynı yıl Karaman’da okuma yazma bilmeyen kadınların oranı %6,99 iken bu oran erkekler için %1,53 olmuştur. Türkiye’ye ve Karaman’a ait bilgiler Çizelge 2.2.’ de verilmiştir.

Çizelge 2.2. Okuma yazma durumu ve cinsiyete göre nüfus (6 ve daha yukarı yaştaki nüfus) (Anonim,2011a)

		Toplam	Okuma yazma bilmeyen	Okuma yazma bilen	Bilinmeyen	Okuma yazma bilmeyen % (Bilinmeyen hariç)
Türkiye	Toplam (Erkek + Kadın)	67.045.635	3.171.270	61.889.739	1.984.626	4,87
	Erkek	33.602.627	553.704	32.013.033	1.035.890	1,70
	%Erkek	50,12	17,46	51,73	52,2	
	Kadın	33.443.008	2.617.566	29.876.706	948.736	8,06
	%Kadın	49,88	82,54	48,27	47,8	
Karaman	Toplam (Erkek + Kadın)	211.737	8.936	199.505	3.296	4,29
	Erkek	105.123	1.585	101.714	1.824	1,53
	%Erkek	49,65	17,74	51	55,34	
	Kadın	106.614	7.351	97.791	1.472	6,99
	%Kadın	50,35	82,26	49	44,66	

Türkiye’de 2011 yılında 15 yaş üstü nüfus için okuma yazma bilmeyenlerin oranı %6, okuma yazma bilenlerin oranı ise %94’dür. Karaman’da ise bu oranlar sırasıyla, %5 ve %95’dir. Karaman’da yüksekokul veya fakülte mezunlarının yine aynı yaş grubu nüfusa oranı ise %8’dir (Anonim, 2011a).



Şekil 2.1. Karaman İl haritası ve mahalleler

Karaman, Türkiye nüfusunun %0,31'ini oluşturmaktadır. Nüfusa göre iller sıralamasında 66'ncı sırada yer almaktadır. İlin sahip olduğu yüzölçümüne göre

belirlenen nüfus yoğunluğu hesaplamasında; Türkiye’de km² başına 97 kişi düşerken Karaman’da bu oran 26 kişidir ve Türkiye sıralamasında 73’üncü sırada yer almaktadır. Türkiye geneline göre yıllık nüfus artış hızı az olup %5,88 ile 47’nci sırada yer almaktadır (Anonim, 2011a).

Karaman’da tarıma dayalı sanayi sektöründe ihracata dönük üretimi hedefleyen yatırımların artmasıyla istihdamda da önemli gelişmeler kaydedilmeye başlanmıştır. Tarıma dayalı sanayi sektörüyle bağlantılı olan sektörlerdeki istihdam artışı da, işsizliğin hafifletilmesi sürecine önemli katkı sağlamıştır. Buğday ve hububat ürünlerinin üretiminin yoğun olduğu İç Anadolu bölgesinde hammaddenin yakınlığından kaynaklanan girişimler ile bisküvi ve çikolata fabrikalarının geniş bir yelpazede kurulmuş olması istihdam edilen insan sayısı ile doğru orantılı olarak gelişmiş ve halen gelişmektedir (Anonim, 2013b).

Çizelge 2.3. Nüfus ve göç göstergeleri

	Nüfus 2011			İl ve ilçe merkez nüfusunun toplam nüfus içindeki oranı 2011		Nüfus yoğunluğu 2011		Yıllık nüfus artış hızı 2010-2011	
	Toplam Nüfus	%	Sıra	%	Sıra	(kişi/km ²)	Sıra	(%)	Sıra
Türkiye	74.724.269	100	-	76,80	-	97	-	13,49	-
Karaman	234.005	0,31	66	69,44	24	26	73	5,88	47

(Anonim, 2011a)

Türkiye’de yaş oranlarına bakıldığında genç nüfus oranının yüksek olduğu görülmektedir. Türkiye’de 15 ile 54 yaş arasındaki oranlara baktığımızda genç ve orta yaş nüfusunun erkeklerde daha çok olduğunu ve aynı şekilde 55 ve üzeri yaş aralıklarına baktığımızda ise kadın nüfusunun daha fazla olduğunu görebilmekteyiz (Anonim, 2011a).

Karamanda işsizlik oranı 2010 yılında elde edilen sonuçlara göre %8,5 iken genel Türkiye deki oranı %11,9’dur (Anonim, 2011a).

Çizelge 2.4. İşgücü göstergeleri

	İşsizlik oranı 2010		İşgücüne katılma oranı 2010		İstihdam oranı 2010	
	(%)	Sıra	(%)	Sıra	(%)	Sıra
Türkiye	11,9	-	48,8	-	43	-
Karaman	8,5	55	53,4	21	48,8	18

(Anonim, 2011a)

2011 verilerine göre Karaman’da 15 yaş ve üzeri insanların %43,82’si erkek ve %56,18’i ise kadındır (Çizelge 2.6).

Çizelge 2.5. 2011 yılı verilerine göre Türkiye ve Karaman ili yaş guruplarına göre erkek ve kadın oranları

	Yaş aralığı	15-24	25-34	35-44	45-54	55-64	65-74	75+
Türkiye	Toplam	12.542.174	12.801.867	10.403.516	8.578.520	6.020.902	3.319.543	2.171.172
	%Erkek	51,14	50,74	50,64	50,30	48,95	45,98	40,15
	%Kadın	48,86	49,26	49,36	49,70	51,05	54,02	59,85
Karaman	Toplam	39.141	36.878	32.360	26.266	19.510	12.189	9.215
	%Erkek	52,5	51,40	50,34	49,65	48,45	45,44	43,82
	%Kadın	47,5	48,60	49,66	50,35	51,55	54,56	56,18

(Anonim, 2011a)

Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçlarına göre Türkiye’de 15 yaş ve üzeri insanların %49,87’si erkek ve %50,13’ü ise kadındır (Çizelge 2.6).

Çizelge 2.6. 2011 yılı verilerine göre Türkiye ve Karaman ili erkek ve kadın sayılarına bağlı medeni durumlarının oranları (15 + yaş)

		Toplam	Hiç Evlenmedi	Evli	Boşandı	Eşi Öldü
Türkiye	Toplam	55.618.439	15.260.068	35.667.658	1.673.661	3.017.052
	%Erkek	49,87	57,46	50,05	41,39	14,20
	%Kadın	50,13	42,54	49,95	58,61	85,80
Karaman	Toplam	175238	42124	117692	4759	10663
	%Erkek	49,46	57,86	50,02	40,11	14,30
	%Kadın	50,54	42,14	49,98	59,89	85,70

(Anonim, 2011a)

Türkiye’de eşi ölen kişi oranına baktığımızda ise % 14,20 erkek ve % 85,80 kadın olarak Çizelge 2.6’da gösterilmektedir (Anonim, 2011a).

2.2. Ekmek

Ekmek üretiminin standartlara göre yapılması, karşılaşılabilecek taşışşilerin önüne geçilebilmesi amacıyla Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü’nce Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği 4 Ocak 2012 tarihinde resmi gazetede yayımlanarak ekmek üreticilerinin bilgilendirilmesine sunulmuştur.

Ekmek, Türk Gıda Kodeksi, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri tebliğinde, “ekmeklik buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*), gerektiğinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’ndan üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek katkı karışımları ile ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde izin verilen katkı maddeleri katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür” şeklinde tanımlanmıştır (Anonim, 2012a).

Yayımlanan tebliğde buğday unundan veya buğday ununa diğer tahıl unları karıştırılarak yapılmış ekmekler, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamurdan yapılan ekmekler ele alınmıştır. Kurutulmuş ekmekler, dondurulmuş hamur teknolojisi ile üretilen ekmekler, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerleri tebliğ içerisinde yer almamıştır (Anonim, 2012a).

Tebliğde geçen diğer ekmek çeşitleri bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl tanesi, tahıl kırması, tahıl irmiği, soya unu, baklagil unları, kepek, bitkisel yağ, süt ve/veya süt ürünleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesiyle tekniğe uygun olarak üretilen ekmekleri ifade etmektedir (Anonim, 2012a).

Ekmek üretiminde karşılaşılan temel problemlerden birisi de üreticilerin ekmeğin fiziksel, duyuşsal ve reolojik (yapısal) özelliklerinin gelişimi için ekmek içeriğinin kontrolsüz bir biçimde ve kullanılacak gıda katkı maddesi miktarına dikkat edilmemesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği; gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde, kullanılan katkı maddelerinin kullanım koşullarının ve etiketleme kurallarının belirlenmesi amacıyla 29.12.2011 tarihinde 28157 sayı ile resmi gazete de yayımlanmıştır. Ekmek yapımında kullanılan gıda katkı maddelerinin izin verilen kullanım miktarları yine yönetmelikte belirlenmiştir.

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün yayımladığı yönetmelikte Gıda Katkı Maddesi; tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri kapsamaktadır (Çizelge 2.7.) (Anonim, 2011b).

Çizelge 2.7. Gıda katkı maddelerinin ekmekte belirli miktarlarda kullanıldığı gıdalar

Gıda Maddesi	E Kodu	Katkı Maddesi	En Yüksek Değer
Katkısız Ekmek	E 260	Asetik asit	QS*
	E 261	Potasyum asetat	
	E 262	Sodyum asetatlar	
	E 263	Kalsiyum asetat	
	E 270	Laktik asit	
	E 300	Askorbik asit	
	E 301	Sodyum askorbat	
	E 302	Kalsiyum askorbat	
	E 304	Askorbik asidin yağ asiti esterleri	
	E 322	Lesitinler	
	E 325	Sodyum laktat	
	E 326	Potasyum laktat	
	E 327	Kalsiyum laktat	
	E 471	Yağ asitlerinin mono ve digliseritleri	
	E 472a	Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin asetik asit esterleri karışımlarının esterleri	
E 472d	Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin tartarik asit esterleri tartarik ve asetik asit		
E 472e	Yağ asitlerinin mono ve digliseritlerinin mono ve diasetil tartarik asit esterleri mono ve digliseritlerinin		
E 472f	Yağ asitlerinin		
Şartlı izin verilen koruyucular ve sorbatlar			
Gıda Maddesi	E Kodu	Katkı Maddesi	En Yüksek Değer
Ekmek Çeşitlerinde	E 200	Sorbik asit (Sa)	%0,2
	E 202	Potasyum sorbat (Sa)	%0,2
	E 203	Kalsiyum sorbat (Sa)	%0,2
Diğer koruyucular-1			
Gıda Maddesi	E Kodu	Katkı Maddesi	En Yüksek Değer
Ekmek Çeşitlerinde	E 280	Propiyonik asit	%0,1-0,3
	E 281	Sodyum propiyonat	%0,1-0,3
	E 282	Kalsiyum propiyonat	%0,1-0,3
	E 283	Potasyum propiyonat	%0,1-0,3

* QS: Quantum satis (Belirlenmemiş miktar).

(Anonim, 2011b)

2.2.1. Ekmek Yapımında Karşılaşılan Problemler ve Ekmek Hataları Nedenleri

Ekmek yapımında, undan ve diğer bileşenlerden kaynaklı ekmek hataları oluşmaktadır. Ekmeğin içindekilerin yanında uygulamadaki yanlışlardan kaynaklanan ekmek hataları mevcuttur.

Fiziksel ve kimyasal değişimlerden dolayı zamana karşı ekmeğin raf ömrünün uzatılması, üreticiler tarafından geç bayatlayan ve mikrobiyolojik bozulmalara karşı ekmeği dirençli hale getirme çabasından olmaktadır. Problemler dış ve içyapı bozukluğu olarak sınıflandırılabilir. Karşımıza çıkan ekmek hatalarından dış yapı bozuklukları ekmeğin albenisini etkilediği için tüketiciler tarafından en çok dikkat edilen kısımdır.

Ekmekte düşük hacimli olabildiği gibi aşırı hacimli ekmek de hata olarak kabul edilmektedir. Ekmekte görülen soluk veya koyu kabuk rengi, kabuklu kabarcıkların oluşması, kalın kabuk problemi veya ekmek kabuğunun ayrılması bir diğer dış görünüm problemlerindedir. Karşılaşılan ekmek hatalarından biri de bıçak açma veya açmama ile oluşan problemlerdir. Ekmek hatalarının bir diğeri ise içyapıda meydana gelen istenmeyen değişimlerdir. Bunlar zayıf içyapı, bozuk gözenek yapısı, ekmek iç rengi ve iri gözenekli olmasıdır. Dış ve içyapıda görülen ekmek hatalarının yanında damak tadına hitap eden ekmeklerin üretilmesi de tüketici memnuniyeti açısından son derecede önemlidir (Anonim, 2013c).

2.2.2. Ekmeğin Besin Değeri

Beslenme; büyüme ve gelişme, yaşamın sürdürülmesi, sağlığın korunması ve geliştirilmesi için besinlerin tüketilmesidir. Sağlıklı beslenme; bireyin yaşı, cinsiyeti ve fizyolojik durumu göz önünde bulundurularak ihtiyacı olan tüm besin öğelerinin yeterli miktarda karşılanmasıdır. Yapılan çalışmalar yetersiz beslenmenin fiziksel büyümeyi ve zekâ gelişimini olumsuz yönde etkilediğini göstermektedir (Baysal, 1997; Eroğlu ve ark., 2012).

Bilimsel araştırmalarla, insanın yaşamı için 50'ye yakın besin öğesine gereksiniminin olduğu ve insanın, sağlıklı büyüme ve gelişmesi, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için bu öğelerin her birinden günlük ne kadar alınması gerektiği belirlenmiştir. Bunlar, proteinler, yağlar, karbonhidratlar, mineraller, vitaminler ve sudur (Anonim,

2004b). Sağlıklı ve dengeli beslenmek için yetişkin bir kişiye özel, günlük kalorinin %55-60'ı karbonhidratlardan, %25-30'u yağlardan (%5-10'u omega 6 ve %0,6-1,2'si omega 3 yağ asitlerinden), %10-15'i proteinlerden sağlanmalıdır (Anonim, 2004b).

Beden çalışması az erkeklerin günlük 150-300 gram, kadınların ise 100-200 gram ekmeğe ihtiyaç duyduğunu ve ulusal besin tüketimi verilerine göre kişi başına düşen günlük ekme tüketiminin 402 g olduğunu; kişilerin günlük aldıkları ortalama 2291 kalori enerjinin %45'ini ve aldıkları ortalama 68 g proteinin %47'sini ekmekten sağladığı ifade edilmektedir (Kuter, 2011). Çizelge 2.8'de 100 gramlık ekme çeşitleri olan; buğday ekmeği, tam tane buğday ekmeği, çavdar ekmeği ve tam tane çavdar ekmeğine ait enerji, karbonhidrat, protein, yağ ve mineral maddelerin mg ve g biriminden değerleri verilmiştir.

Çizelge 2. 8. Diğer koruyucular-2 (Kuter, 2011)

	100 gramlık buğday ekmeği	100 gramlık tam tane buğday ekmeği (mg)	100 gramlık çavdar ekmeği	100 gramlık tam tane çavdar ekmeği
Enerji (Kalori) (Mcal)	260	240	250	240
Karbonhidrat (g)	50.1	47.4	51.2	46.4
Protein (g)	8.2	7.5	6.4	7.3
Yağ (g)	1.2	0.9	1	1.2
Sodyum (mg)	385	370	520	420
Kalsiyum (mg)	130	210	230	290
Potasyum (mg)	60	95	35	43
Fosfor (mg)	90	265	130	220
Demir (mg)	0.9	2	1.9	3.3
B1(µg)	86	250	160	180
B2(µg)	60	150	120	150
Niasin(µg)	1	3.3	0.5	0.6

2.2.3. Ekme ve sağlık problemleri

Ekmeğin insan sağlığı üzerine çeşitli olumlu etkileri vardır. Bunun yanı sıra ekmekten kaynaklanan bazı olumsuzluklar da söz konusudur. Ekme tüketimi ile ilgili yapılan yanlışlardan ilki, tek başına ekme ağırlıklı beslenmektir. Bu tarz diyet vitamin-mineral ve diğer besin gruplarının yeterli alınmasını engeller. Özellikle ekme ağırlıklı beslenen kişilerde hayvansal protein alımının, meyve ve sebze tüketiminin yetersiz olması sonucunda başta anemi olmak üzere birçok sağlık problemi ortaya çıkabilir. Günlük enerji ihtiyacı düşük olan, hareketsiz kişilerde ekme miktarının fazla alınması, kalori alımının artmasına sebep olacağından obezite oluşma riskini artırır. Obeziteye bağlı

olarak kan yağlarının yüksekliği koroner kalp hastalıkları için önemli bir risk faktörü oluşturmakta aynı zamanda beyaz ekmeğin hızlı sindirilmesi sonucu kan şekere etkisi olduğu bilinmektedir (Kuter, 2011).

Bir diğer sağlık sorunu da Çölyak hastalığıdır. Bu hastalık ortalama her yüz kişiden birinde görülmektedir. Çölyak hastalığı olan insanlar, buğday, arpa, çavdar ve bir dereceye kadar da yulafta da bulunan bir protein olan glutene karşı hassasiyet gösterirler. Bu kişiler gluten içeren gıdalarla beslendiklerinde ince bağırsaklarında oluşan immunolojik reaksiyonlar sonucu hücrelerde iltihap ve hasar oluşur. Oluşan bu hasar sonrasında besin maddelerinin sindirimi ve emilimi bozulacağından, ishal ve zamanla vücutta bazı maddelerin eksikliği ortaya çıkar (Anonim, 2013d).

Genel olarak uygun şartlarda muhafaza edilmeyen bayat ekmek tüketiminde “aflatoksin” sıkça görülmektedir. İnsan gıdalarında, tahıllarda, yemlerde ve her türlü kuru yiyeceklerde rutubetin artmasına ve sıcaklığa bağlı olarak, mantar türleri hızla üreyerek mikotoksin (küf zehiri) denilen zararlı bir toksin (zehir) üretir. Bunların en önemlisi “Aflatoksin”dir. Aflatoksinler, kuvvetli zehir ve kanserojen maddelerdir. Hem toksin olanı, hem de gen yapısını değiştirerek kanser yapabilen Aflatoksin B1’dir (Anonim, 2013e).

Ülkemizde ekmek, temel besin maddelerinden biri olmasına rağmen ekmeğin standart dışı üretimi ve bilinçsiz tüketimi birçok beslenme ve sağlık sorununa zemin oluşturmaktadır. Ekmek üretiminde getirilen standartlar (Anonim, 2012a) ve tüketicinin eğitilmesi durumunda ekmekten kaynaklanan sağlık sorunlarını çözmek için önemlidir.

2.2.4. Bayatlama

Ekmeğin bayatlaması raf ömrünü ve kaliteyi azaltan temel problemdir. Bayatlama ekmek pişirildikten sonra ürün soğutulurken başlar ve depolama süresince devam eder (Anonim, 2013f). Ekmek kabuğu ve içi farklı neme sahiptir. Ekmek kabuğunun başlangıç nemi %12’dir ve kolaylıkla nem absorbe edebilir. Ekmek içi ise %44-45 oranında nem içerir ve bu nem ekmek içinden düşük nemli kabuğa doğru denge oluşuncaya kadar difüze olur. Yüksek nemli ortamlarda kabuk, atmosfer nemini de absorplayabilir.

Unun kimyasal bileşenleri, ekmek üretiminde kullanılan hammaddeler, üretim yöntemi ve değişkenleri, ekmeğin depolanma koşulları ve spesifik hacmi bayatlamayı etkileyen

faktörlerdir. Somun hacmi arttıkça bayatlama hızı azalır. Yüksek protein içerikli unlardan yapılan ekmekler daha düşük protein içerikli unlardan üretilen ekmeklere göre daha yavaş bayatlar. Pentozanlar, mono ve digliseritler de bayatlamamanın hızını azaltır. Sıcaklık düştükçe bayatlama hızı artar ve yaklaşık 40°C’de maksimum hıza ulaşır. Sıcaklık yükseldikçe bayatlama hızı azalır ve bayatlamış ekmek pişirme sıcaklığına yakın sıcaklıklara ısıtıldığında tazelik kazanır (Labuza, 1982).

Nem geçirmeyen ambalaj materyali ile ekmeğin paketlenmesi ekmeğin iç kısmında bulunan nemin buharlaşmasını engellediği için kabuk bayatlamasına neden olur. Pişirmenin ardından ekmek tamamen soğutulmadan paketlenirse de aynı problem ortaya çıkar. Buna rağmen kabuk bayatlamasını hızlandırdığı halde toplam nem kaybını azaltmaya yönelik ambalajlama ekmek içinin bayatlama hızını azalttığı için tercih edilir. Bayatlama ile ekmeğin tadı ve aroması değişir; ekmek içinin sertliği, kırılabilirliği ve opaklığı artar, kabuğunun gevrekliği kaybolur. Ekmekte bayatlamayı azaltmak amacıyla farklı katkı maddeleri kullanımı yaygın olmakla beraber plastik poşet yerine kâğıt ambalajın kullanılması ve ahşap dolaplarda muhafaza ekmeğin bayatlamasını geciktirmektedir. Bayatlamış ekmek pişirme sıcaklığına yakın sıcaklıklara ısıtıldığında tazelik kazanmaktadır (Anonim, 2013g).

2.2.5. Ekmek Üretimi Yapılması İçin İşyerlerinde Aranacak Genel Şartlar

Ekmek üretiminin yapılması için gerekli olan fiziki şartların sağlanması üretim aşamasındaki şartların ve son ürünün istenilen kalite parametrelerine sahip olması açısından önem arz etmektedir. Üreticilerin; özel yapı şeklini gerektiren ekmek fırını için yapı kullanma izin belgesinin alınmış olması ve Büyükşehir belediyesi ile nüfusu 100.000'i geçen belediye sınırları içinde açılacak ekmek fırınlarının bu amaca tahsisli ayırık nizamda müstakil binalarda açılmış olması gerekmektedir (Ancak, alışveriş merkezleri içinde bulunan 1000 m² ve üstü alana sahip hipermarket, süpermarket, grosmarket ve mega market gibi adlarla açılan işyerleri bünyesinde yer alan fırınlarda ayırık nizamda müstakil bina şartı aranmaz).

Ekmek ve ekmek çeşitlerinin açık bir şekilde satışa sunulması, işyerlerinin çevresinde kontaminasyona, kirlenmeye sebebiyet verebilecek işletmelerin ve hayvan barınaklarının bulunması istenmemektedir. Üretim faaliyetlerine ve havalandırmaya engel teşkil etmemesi için taban-tavan arası yükseklik en az dört metre olmalıdır.

Ekmek üretimi yapan iş yerleri Büyük şehir belediyelerinde 400, illerde 300 ve ilçelerde 200 m² asgari alana sahip olması sağlık ve çevre şartlarına uyum sağlaması açısından uygun görülmektedir. Ekmek üretiminde gerekli olan malzemeler ve ekipmanların kolay temizlenebilir, dış etkenlerden bulaşma ve deformasyona imkân sağlamayacak, üretim akışını uygun biçimde düzenlemek gerekmektedir (Anonim, 2013h).

Ekmek satış yerlerinin ambalajsız olarak piyasaya arz edilen, alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilerek gıda işletmecisinin kontrolünde satılması veya gıda işletmecisi, tüketicinin bu ürünleri eldiven ile almasını sağlamalıdır. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulması kanunen istenmektedir (Anonim, 2012a).

2.3. Anket Çalışması

Bireylerin bazı davranışları ve bazı düşünsel, duygusal, inançsal, güdüsel, algısal özellikleri vardır ki, yapısı gereği gözlenmesi mümkün değildir. Bu tür konuları incelemek için yapılacak araştırmalarda anket yöntemi kullanılır (Sümbüloğlu, 2000).

Anket yoluyla bilgi toplama ve araştırma biliminde eski bir tekniktir. Bu teknik, o günlerden bu yana dünyanın her tarafında araştırmacılar tarafından kullanılmaktadır (Kaptan, 1973). Anket, belli bir amaç ve plana göre düzenlenmiş soru listesidir. Ankette az ya da çok soru olabilir. Bunlar, genellikle geniş kitlelere uygulanırlar ve sonuçlar üzerinde istatistik değerlendirmeler yapılır (Kaptan, 1973; Karasar, 2003).

Bilimsel araştırmalarda doğru bilgi sahibi olmak ve doğru karar vermek esastır. Bu yüzden doğru bilgilere ulaşmak ve elde edilen bilgileri genelleştirmek ihtiyacı vardır (Arıkan, 1994; Karasar, 2005). Ancak evrendeki bütün elemanları ayrıntılarıyla incelemek, gerek zaman, gerekse maddi koşullar açısından mümkün olsa da tüm ayrıntıların incelenmesi sonucunda elde edilecek bilgi yığınlarını çözümlmek hem zaman hem de emek kaybına yol açar. Sınırlı sayıda bilgilerin yeterli olduğu durumlarda bilgi yığınlarıyla uğraşmak anlamsızdır (Gökçe, 1988). Belli bir zaman, emek, para vb. harcanarak en çok bilgi getiren araştırma, en iyi araştırmadır fakat gereğinden fazla bilgi toplanması ekonomik yönden israfa yol açtığı gibi, gereğinden az bilgi toplanması da amaca ulaşamama tehlikesine yol açar (Özçelik, 1981).

Anket yönteminde yapılan araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği doğru örneklemeyle bağlıdır. Örneklem evrenin bir parçası olup hem araştırma, hem de istatistiksel bakımdan büyük önem taşır. Örneklemin en önemli özelliği yansız ve temsili olmasıdır (Kaptan, 1995; Karasar, 2005). Üzerinde çalışılan bir evrenden örneklem seçme işlemine ise örnekleme denilmektedir. Seçilen örneklemden elde edilen bilgiler kullanılarak evren konusunda doğru bilgilere ulaşılmaya çalışılır (Gökçe, 1988; Arıkan, 2004). Örnekleme yapılırken, öncelikle araştırmanın amaçları doğrultusunda sonuçların genellenmek istendiği evrenin sınırlandırılıp çalışma evreninin tanımlanması gerekir (Karasar, 2005).

2.3.1. Örnekleme Türleri

Örnekleme türleri ile ilgili olarak çeşitli sınıflandırmaların olduğu görülebilir. Örnekleme türlerinin olasılıklı ve olasılıksız olmak üzere iki şekilde ele alınarak sınıflandırmanın yaygın olarak kullanıldığı söylenebilir. Olasılıklı örnekleme, evreni oluşturan birimlerin hepsine eşit seçilebilme şansının verildiği örnekleme türüdür. Evreni temsil etmek amacıyla seçilecek örneğe girecek birimlerin tesadüfi olarak seçilemeyip araştırmacının kendi inisiyatifi ile seçtiği birimlerden oluşan örneklemler ise olasılıklı olmayan örneklemlerdir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004). Olasılıklı örneklemede, olasılıklı olmayan örneklemeden farklı olarak yapılan tahminlerin doğruluk derecesi ve hata payları istatistik olarak hesaplanabilir (Arıkan, 2004). Olasılıklı örnekleme türleri; basit tesadüfi örnekleme, sistematik örnekleme, tabakalı örnekleme ve küme örneklemedir. Olasılıklı olmayan örnekleme türleri ise gelişigüzel örnekleme, kota örnekleme, amaçlı örnekleme ve kartopu örneklemedir. Bu çalışmada küme örnekleme yapılmıştır. Kümelere göre örnekleme yönteminde evren küme adı verilen gruplara ayrılır, her küme bir örnekleme birimi olarak tanımlanır. Tesadüfi olarak seçilen kümeler bir araya getirilerek örneklem oluşturulur (Gökçe, 1988; Çömlekçi, 2001). Karaman ili merkezinde yapılan anket çalışmamızda örneklem büyüklüğünün hesaplanmasında mahallelerin nüfusları temel alınarak anket yapılacak kişi sayısı belirlenmiştir.

2.4. Kaynak Özetleri

Ankara’da ekmek tüketimi ve zayıfatı araştırmasında kişi başına ekmek tüketiminin 597,6g olduğu belirlenmiştir. Deneklerin artan ekmekleri değerlendirme şekillerinin; köfte ve çorbalarda kullanma (%55,1), hayvan yemi olarak kullanma (%33,2), fakire verme (%6,9), çöpe atma (%3,1) ve satma (%1,7) olduğu araştırma bulguları arasındadır (Örer, 1975).

Ankara-Çubuk ilçe merkezi köylerinde ailelerin beslenme durumlarını saptamada uygulanan değişik araştırma yöntemlerinin değerlendirilmesi konusunda yapılan bir araştırmada, ekmek tüketiminin tüketici ünite başına günde ortalama 534,5 g olduğu belirlenmiştir (Güneyli, 1977).

1974 yılında gıda tüketimi konusunda yapılan bir araştırmada Türkiye geneli için tüketici ünite başına günlük ekmek tüketiminin 502 g olduğu tespit edilmiştir (Köksal, 1974).

Ankara Ortabereket köyünde yapılan bir araştırmada ailelerin tüketici ünite başına günde ortalama ekmek tüketiminin 390 g olduğu belirlenmiştir (Koçoğlu, 1978).

Türkiye 1984 gıda tüketimi ve beslenme araştırmasında, Türkiye’de tüketici ünite başına düşen ortalama günlük ekmek tüketiminin kırsal kesimde 523 g, kentsel kesimde ise 462 g olduğu, tüketimin ayrıca kış mevsiminde 455 g, yaz mevsiminde ise 493 g olduğu bildirilmiştir (Tönük ve Gültürk, 1984).

Demircioğlu (1999) “Ankara İlinde Tüketilen Ekmek Çeşitlerinin Tüketim Sekli, Tüketim Sıklığı ve Tüketim Miktarları ile Protein, Yağ, Nem, Kül, Karbonhidrat ve Enerji Miktarlarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma” konulu çalışmada, ailelerin %84,8’i ekmek satın almakta, bireylerin kişi başına ekmek tüketim miktarının ortalama 328,5±5,7 g/gün olduğu bulunmuştur. Tüketilen ekmek miktarının sosyo-ekonomik düzeye ve eğitim düzeyine göre değiştiği belirlenmiştir.

Doğan (2008) “Pazarlama Anlayışında Ürün Geliştirme ve Bolu İlinde Ekmek İle İlgili Bir Uygulama” konulu çalışmada tüketicilerin ekmeğin ambalajlı olmasını, ikinci derecede ekmeğin fiyatının düşük olmasını, üçüncü olarak da ekmek çeşitliliğinin artırılmasını ve ekmeğin hijyenik ortamlarda üretilmesini talep ettiklerini ortaya koymuştur.

Toplu beslenme yapan kurumlardaki ekmek israfını tespit etmek amacıyla yapılan bir çalışmada, üç öğün yemek veren çeşitli yetiştirme yurtları ve yatılı okullarda ekmeğin

ortalama %16,69'unun yenilmeyip atıldığı, bu atılmanın birey başına verilen günlük 600 g ekmeğin özellikle kız öğrencilere fazla gelmesi nedeniyle yenilememesinden kaynaklandığı bildirilmiştir. Araştırmacı günde bir öğün ekmeği veren ve yetişkinlerin çalıştığı bazı kurumlarda ise birey başına 100-250 gram ekmeği verildiğini, bunun ortalama %28,4'ünün yenilmeyip atıldığını, atılma nedeninin de verilen ekmeğin fazla gelmesi olduğunu tespit etmiştir (Birer, 1982).

Ankara ilinde yapılan bir araştırmada fırın ve bakkal-bayilerde meydana gelen ekmeği kayıplarını, israf ve kayıpların nedenlerini araştırmak amacı ile 39 fırın, 201 bakkal-bayi, 174 apartman araştırma kapsamına alınmıştır. Araştırma sonuçlarına göre fırın başına günde ortalama 40,6 adet, bakkal-bayilerde 3,2 adet, her apartman için ise 1,1 adet ekmeği kullanılmayarak israf edilmektedir (Güneyli ve ark., 1982).

İzmir'in Bornova ilçesinde sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı 400 ailenin ekmeği tüketimi, ekmeği atımı ve artan ekmeğlerin değerlendirme şekilleri üzerinde yapılan bir araştırmada, ailelerin tümünün ekmeğini çarşıdan aldığı, birey başına alınan ortalama ekmeği miktarının ise düşük gelirli ailelerde 421 g, orta gelirli ailelerde 373 g, yüksek gelirli ailelerde 374 g olduğu belirlenmiştir. Atılan ekmeği miktarlarını da aynı sırayla 28,39 ve 49 g olarak saptamıştır. Ailelerin satın aldıkları ekmeği dikkat ettikleri ilk özellik "tazelik" olarak belirtilmiş ve ekmeğin naylon torbada satılmasının daha uygun olacağı söylenmiştir. Geliri az olan ailelerde artan ekmeğlerin papara, ekmeği tatlısı şeklinde değerlendirildiği, gelir düzeyi yüksek olan ailelerde ise ekmeği çöpe atma, hayvan yemi olarak kullanma eğilimlerinin olduğu aynı araştırmayla saptanmıştır (Yılmaz, 1983).

Tanık (2006) "Ekmeği Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi" konulu çalışmasında, fırınların %75'inin taş fırın veya kara fırın olarak bilinen fırınlar olduğu, fırınların %65'inin atıl kapasite ile çalıştığı, tüketicilerin ise %78'inin beyaz somun ekmeğini tercih ettiğini ve tüketicilerin %36'sının günlük alınan ekmeği tüketemedikleri için 1/3'ünü çöpe atarak ya da hayvanlara vererek israf ettiğini ortaya koymuştur.

Konya'da ekmeği kalitesinin belirlenmesine yönelik 494 kişi üzerinde yapılan araştırmada hijyen koşullarına uyulmaması nedeniyle ekmeğlerde, kırmızı lekeler, küflenme, beyazlaşma ve yapışkanlaşma hastalıklarının meydana geldiği tespit edilmiştir. Aynı araştırmacı yaptığı diğer bir araştırmada, tüketicilerin yaklaşık %35'inin beyaz ekmeği hayvanlara verdiği, yaklaşık %6'sının çöpe attığını ortaya koymuştur.

Sonuç olarak Konya'daki tüketicilerin yaklaşık %41'inin ekmeğin tüketiminde bilinçli davranmadığı, tüketicilerin sadece %12'sinin ekmeği uzun süre bayatlamaya karşı koruma sağlayan buzdolabında sakladığı ve ekmeği naylon poşet içerisinde saklayıp kısa sürede bayatlatan tüketicilerin oranının ise %48 olduğu anlaşılmıştır (Akgümüş Yıldız Ş., 2010).

Kılıçarslan (2000) Konya'da toplu beslenme yapılan kurumlarda ekmeğin tüketimi ve israfı ve nedenleri ile ilgili yapmış olduğu çalışmada, bireylerin cinsiyeti, yaşı, eğitim düzeyi, sosyo-ekonomik durumu, meslekleri ile ekmeğin tüketimi ve israfı arasında anlamlı bir ilişki olduğunu, ayrıca ekmeğin sunuluş biçimi, öğündeki yemeğin türü ve yemeğin miktarı ile ekmeğin tüketimi ve israfı arasında anlamlı bir ilişki olduğunu ortaya koymuştur.

Tanık (2006) "Ekmeğin Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi" konulu çalışmada, fırınların %75'inin taş fırın veya kara fırın olarak bilinen fırınlar olduğu, fırınların %65'inin atıl kapasite ile çalıştığı, tüketicilerin ise %78'inin beyaz somun ekmeğini tercih ettiğini ve tüketicilerin %36'sının günlük alınan ekmeği tüketemedikleri için 1/3'ünü çöpe atarak ya da hayvanlara vererek israf ettiğini ortaya koymuştur.

Yaman (1999) tarafından Tekirdağ ilindeki "Ekmeğin Fırınlarının Durumu" konulu tez çalışmada, ekmeğin fırınlarının mevcut durumu (fiziki altyapı, hijyen durumu, kapasite, üretim, pazarlama) ve Gıda Kodeksi'ne uygunlukları araştırılmış ve şu sonuçlar elde edilmiştir. Fırıncıların %54'ü, bu mesleğe herhangi bir gıda eğitimi almadan başlamaktadır. Fırınlarda gıda konusunda öğretim görmüş (Lise veya Yüksekokul) hiçbir personel bulunmamaktadır. Fırınlarda çalışan personelin ancak %37'si hijyen konusunda bilgi sahibidir. Fırınlarda %46'sı hijyen kurallarına uymamaktadır. Fırınlarda hepsinde şebeke suyu kullanılmaktadır. Anket sonucunda fırınların hala küçük ölçekli aile işletmeleri olarak ve yeterli hijyene sahip olmadan çalıştıkları belirlenmiştir.

Yiğit (2009) "Ağrı İlinde Serbest Tip Ekmeğin Üreten Fırınlarda Değerlendirilmesi" konulu çalışmada, Ağrı ilinde ekmeğin fırınlarının çoğunun sonradan modifiye edilmiş işletmeler olduğunu, kapasitelerinin kullanılabilir kapasitenin çok altında olduğunu ve yöredeki işletmelerde temizlik ve dezenfeksiyonun yetersiz ve basit yöntemlerle yapıldığını ortaya koymuştur.

Ülkemizde son zamanlarda yapılan araştırmalardan yine birisi olan Toprak Mahsulleri Ofisinin yaptığı; araştırma kapsamında ÷lke genelinde; 252 fırın, 53 personel, 53 öğrenci yemekhanesi, 611 lokanta ve otel yetkilileriyle görüş÷lmesi sonucunda, 1.589 hanede toplam 5662 aile bireyinin yemek yeme durumu ve ekmek tüketimi hakkında bilgi toplanılarak oluşturulmuş bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bunun yanında kurumlarda yemek yiyen toplam 552 kişinin de kanaatine başvurulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre ÷lkemizde günde 25.295, yılda 9,2 milyon ton ekmek üretilmektedir. Bu oran günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet ekmeğe denk gelmektedir. Buna mukabil günde 95 milyon adet ekmek tüketilirken, 6 milyon adet ekmek israf edilmektedir. Buna göre ÷lkemizde yıllık 1,546 milyar TL değerinde 2,1 milyar adet ekmek israf edilmektedir (TMO, 2013).

ABD’de yapılan araştırmada günlük diyetteki tahıl ürünleri arasında ekmeğin ön sırayı aldığı, tüketimin erkeklerde 15-17 yaşta, kadınlarda 14 yaşta en fazla olduğu tespit edilmiştir. ABD’de kişi başına erkekler 135 g, kadınlar 90 g kadar ekmek tüketmektedir. Amerikan ailesinde günlük enerjinin %24,3-28, proteinin %15,2-18,4, yağın %13,5-16,7, karbonhidratın %38,4-46, kalsiyumun %15-23, demirin %22,6-33, tiaminin %27,2-35, riboflavinin de %16-20 arasında ekmekten sağlandığı tespit edilmiştir. İngiltere’de ise ekmek günlük kaloringin %29’unu ve proteininde %22’sini sağlamaktadır (Özkaya, 1992).

Hindistan’da yapılan bir araştırmaya göre, insanların çoğu dayanma süresi uzun olan ekmeği tüketmektedir. Marketlerde ki toplam ekmek satısının ortalama %20,4’ünü işçi sınıfı, %44,8’ini orta gelirli sınıf, %35’ini yüksek gelirli sınıf tüketmektedir. Ekmek tüketimi daha çok şehir merkezlerinde odaklaşmıştır (Nicholson, 1970).

Batı Almanya’da ekmek tüketimi istikrarlı bir eğilim göstermekte, kişi başına yılda ortalama 70-80 kg ekmek düşmektedir. Almanlar seçimlerini çavdar ekmeğinden yana kullanmaktadırlar. Özel ekmekleri arasında keten tohumlu ekmek en başta gelmektedir. Ekmek tüketimi artarken, yemek tüketimi azalmıştır. Ekmek tüketimi özellikle çalışma saatlerinde artış göstermektedir (Steller, 1971).

Japonya’da ekmek tüketiminin azlığı üzerine yapılan bir araştırma göstermiştir ki, ekmek endüstrisinin en büyük problemi Japon hükümetinin sürdürmekte olduğu devlet politikasıdır. Burada halk beyaz ekmek tüketimine değil de, pirinç tüketimine yönlendirilmiştir. Pirinç tüketimi devletinde desteği ile diğer gıdalarla sürekli bir rekabet içerisinde. Bu durum ekmeğe olan ilgiyi azaltmıştır (Uchida, 1979).

Avusturalya'nın Sidney şehrindeki kadın tüketicilerin günlük ekmek tüketiminin araştırıldığı bir çalışmada, dört büyük alışveriş merkezinde yapılan incelemelerde günlük ekmek tüketiminin ortalama üç dilim olduğu ve gruplar arasında farklılığın olmadığı gözlenmiştir. Ekmek tüketiminin şehir merkezleri dışındaki yerleşim alanlarında ise farklılık gösterdiği belirtilmektedir (Heywood, 1979).

Ekmek tüketimi ile ilgili yapılan başka bir çalışmada, Norveçli tüketicilerin alışkanlıkları incelenmiştir. Ailelerin ekonomik durumlarının elverişli olduğu halde ekmeklerini evlerinde yaptıkları ve kepekli unu tercih ettikleri gözlenmiştir (Roqnerud ve ark., 1983).

Son yıllarda yenedünya ülkelerine tüketilen ekmek miktarlarında artış gözlenmiştir. Özellikle ekmek yapımında kullanılan buğday ununa Hint irmiği, bitki ve Hindistan cevizi eklenerek zenginleşmesi sağlanmıştır. Zenginleşme sonucu besin değeri artan ekmek tüketicinin de ilgisini çekmiştir (Dukes ve Toma, 1995).

Giannou ve ark.(2003) yapmış oldukları çalışmada donmuş hamurdan yapılan ekmeğe kalite ve güvenlik açısından etki eden faktörleri araştırmışlar ve kaliteye etki eden en önemli faktörün saklama sıcaklığı olması ile birlikte kaliteli hammadde, işlem metodu ve ambalajlamanın da önemli rolü olduğunu tespit etmişlerdir.

Malakootian ve Dowlatshahi (2005) geliştirmekte olan ülkeler grubunda olan İran'da yapmış oldukları çalışmada, halkın ekmeği temel ve vazgeçilmez besin maddesi olarak gördüğünü, günlük kişi başına 300 g ekmek tüketildiğini, fırınların %75'inin doğrudan ısıtmalı odun veya fuel-oil fırını ve ancak %24,2'sinde Avrupa standartlarında kabul edilebilir hijyen sunduğunu, ekmekte kullanılan sodaya bağlı olarak ekmeğin raf ömrünün %30 azaldığını, kalitesiz buğday, öğütme ve depolama şartlarının yetersizliğinden dolayı çok miktarda vitamin ve mineral kaybı olduğunu tespit etmişlerdir.

3. MATERYAL ve METOT

Araştırmanın birinci kısmında Karaman merkez nüfusu 56 adet mahalle ile tüketici dinamiklerini belirlemeye yönelik olmuştur. Mahallelerin ismi ve mahallede bulunan kişi sayısı Çizelge 3.1'de verilmiştir. Ankete katılacak hane sayısı küme örnekleme yöntemine göre Karaman merkezde belirlenmiştir. Karaman merkezde bulunan 56 mahalle içinde en düşük nüfusa sahip mahalle yaklaşık 500 kişi ile üniversite mahallesidir. En küçük küme olarak 500 kişi kabul edilmiş ve her kümeyi 1 hane temsil etmek üzere diğer mahallelerde oturan kişi sayısı 500'e bölündükten sonra çıkan sayı adedince o mahallelerde bulunan hane başına göre anket yapılmıştır. Bu hesaplamaya göre Karaman merkezde toplam olarak 327 bireye ve dolayısıyla 327 haneye anket yapılmıştır.

Anketi yapacak kişilere anket soruları okutulmuş sorular kendilerince anlaşılması sağlandıktan sonra 09.07.2012 ve 20.07.2012 tarihleri arasında önceden belirlenen mahallelerde tesadüfi olarak seçilen evlere gidilerek hane halkına sorular (EK 1) sorulmuştur. Anket formunda yer alan sorular iki şıklı ve çoktan seçmeli sorulardan oluşmuştur. Tüketici anket formunun ilk bölümü demografik sorulardan oluşmakta olup, burada tüketicinin cinsiyeti, yaşı, öğrenim düzeyi, mesleği, gelir düzeyleri ve ailedeki kişi sayısı belirlenmiştir. İkinci bölümde ise tüketicilerin ekmek tüketim miktarı, ekmek tüketim alışkanlıkları, ekmek israfı ve israf hakkındaki düşünceleri ile bayat ekmeği değerlendirme yöntemleri belirlenmiştir.

Araştırmanın ikinci kısmında ise Karaman il merkezindeki faaliyet gösteren 19 adet fırın sahibinin hepsine EK 2 deki anket soruları sorulmuştur. Üreticiler için uygulanan anket formunda ise işletmelerin ekmek üretim kapasiteleri, alet-ekipman durumu ve işçi sayısı gibi işletmeye yönelik sorular ile işletmede üretilen ekmek çeşitleri, fırıncıların ekmek israfı hakkındaki düşünceleri ve bayat ekmekleri değerlendirme yöntemlerini belirlemeye yönelik sorular bulunmaktadır.

Anketlerde verilen cevaplar sayısal değerler halinde elektronik ortama (Excel dosyasına) aktarılmıştır. Ankete verilen cevaplar frekans ve yüzdeler halinde çözümlenmiş ve değişkenler arasındaki ilişkiyi test etmek için X^2 (Chi-square) tekniği kullanılmıştır. Bu amaçla her iki gruba uygulanan anket sorularının değerlendirilmesinde, elde edilen veriler SPSS 15.0 paket programı (Anonim, 2012c)

kullanılarak analiz edilmiş ve demografik değişkenlerin ortaya konulması amacıyla frekans ve yüzde tabloları oluşturulmuştur.

Karaman merkezde anketin yapıldığı mahalleler ve mahallelere ait yaklaşık hane ve nüfus sayıları;

Çizelge 3. 1. Karaman il merkezi mahalleler ve nüfus bilgileri (Anonim, 2012b)

	Mahalle Adı	Hane	Nüfus	Anket Sayısı	Nüfus/500	Nüfus/Hane
1	Abbas	300	2000	4	4	6,67
2	Ahiosman	300	1150	2	2	3,83
3	Ahmet Yesevi	1200	4700	9	9	3,92
4	Alacasuluk	2000	6000	12	12	3,00
5	Alişahane	1100	4700	9	9	4,27
6	Atatürk	205	1200	2	2	5,85
7	Bahçelievler	205	1200	2	2	5,85
8	Beyazkent	950	3900	8	8	4,11
9	Cedit	650	2600	5	5	4,00
10	Cumhuriyet	1500	4500	9	9	3,00
11	Çeltek	1500	3000	6	6	2,00
12	Elmaşehir	735	3000	6	6	4,08
13	Fatih	325	1300	3	3	4,00
14	Fenari	1000	5000	10	10	5,00
15	Gazi Dükkan	900	7000	14	14	7,78
16	Gevher Hatun	1800	8000	16	16	4,44
17	Hacı celal	1200	9000	18	18	7,50
18	Hamidiye	700	2000	4	4	2,86
19	Hisar	575	2500	5	5	4,35
20	Hürriyet	1700	6000	12	12	3,53
21	İbrahim Hakkı Konyalı	550	2200	4	4	4,00
22	İmaret	1000	5000	10	10	5,00
23	Karamanoğlu Mehmetbey	700	2100	4	4	3,00
24	Kazım Karabekir Paşa	1000	3000	6	6	3,00
25	Kırbağı	270	900	2	2	3,33
26	Kirişçi	900	3000	6	6	3,33
27	Koçakdede	400	1200	2	2	3,00
28	Külhan	700	2800	6	6	4,00
29	Larende	1000	4000	8	8	4,00
30	Mahmudiye	1000	4000	8	8	4,00
31	Mansur dede	450	1500	3	3	3,33
32	Mehmet Akif Ersoy	900	3300	7	7	3,67
33	Mümine Hatun	1100	4500	9	9	4,09
34	Nefise Sultan	750	3000	6	6	4,00
35	Osman Gazi	450	1300	3	3	2,89
36	Piri Reis	1000	3000	6	6	3,00
37	Rauf Denктаş	650	2500	5	5	3,85
38	Sakabaşı	215	850	2	2	3,95
39	Sekiçeşme	325	1250	3	3	3,85
40	Siyahser	500	1800	4	4	3,60
41	Sümer	725	2900	6	6	4,00
42	Şeyh Edebalı	200	850	2	2	4,25
43	Şeyh Şamil	350	1200	2	2	3,43
44	Tabduk Emre	425	1700	3	3	4,00
45	Tahsin Ünal	170	600	1	1	3,53
46	Topucak	400	1500	3	3	3,75
47	Urgan	225	900	2	2	4,00
48	Valide Sultan	1300	5000	10	10	3,85
49	Yeni Mahalle	650	1800	4	4	2,77
50	Yeni Şehir	190	800	2	2	4,21
51	Yeşil Ada	450	1800	4	4	4,00
52	Yunuskent	600	2500	5	5	4,17
53	Zembilli Ali Efendi	1100	4500	9	9	4,09
54	Ziya Gökalp	475	1900	4	4	4,00
55	Üniversite	120	500	1	1	4,17
56	Başakşehir	1200	5000	10	10	4,17
	TOPLAM	41285	163400	327	327	3,96

4. BULGULAR

4.1. Tüketici Dinamikleri

Karaman ilinde yaşayan ve araştırmaya katılan 327 kişinin demografik özellikleri ile ilgili sonuçlar ve değerlendirmeler bu başlık altında incelenmiştir.

4.1.1. Tüketicilerin cinsiyet dağılımı

Araştırmaya katılan 327 kişiden, %55'i erkek, %45'i kadındır. Oranların birbirine yakın olmasının yanında erkeklerin sayısı kadınların sayısından fazladır.

4.1.2. Ankete katılanların yaş dağılımı

Araştırmaya katılanların %12,5'i 18-24 yaşları arasında, % 31,2'si 25-34 yaşları arasında, %21,1'i 35-44 yaşları arasında, %18,7'si 45-54 yaşları arasında, %10,4'ü 55-64 yaşları arasında ve % 6,1'i 65 yaş ve üzerindedir.

Çizelge 4. 1. Ankete katılanların yaş dağılımı

Ankete katılanların yaş dağılımı	f	%
18-24	41	12,5
25-34	102	31,2
35-44	69	21,1
45-54	61	18,7
55-64	34	10,4
65 ve üzeri	20	6,1
Toplam	327	100

4.1.3. Tüketicilerin eğitim düzeyi dağılımı

Çizelge 4. 2. Tüketicilerin eğitim düzeyi dağılımı

Tüketicilerin Eğitim Düzeyi	F	%
Okur-Yazar değil	11	3,4
İlkokul	122	37,3
Ortaokul	50	15,3
Lise veya dengi okullar	72	22
Üniversite	72	22
Toplam	327	100

Ankete katılanların eğitim durumlarına bakıldığında, %3,4'ü okuryazar değil, %37,3'ü ilkokul, %15,3'ü ortaokul, %22'si lise veya dengi okullar ve %22'si üniversite mezunudur.

4.1.4. Mahallede, ne zamandır ikamet ediyorsunuz?

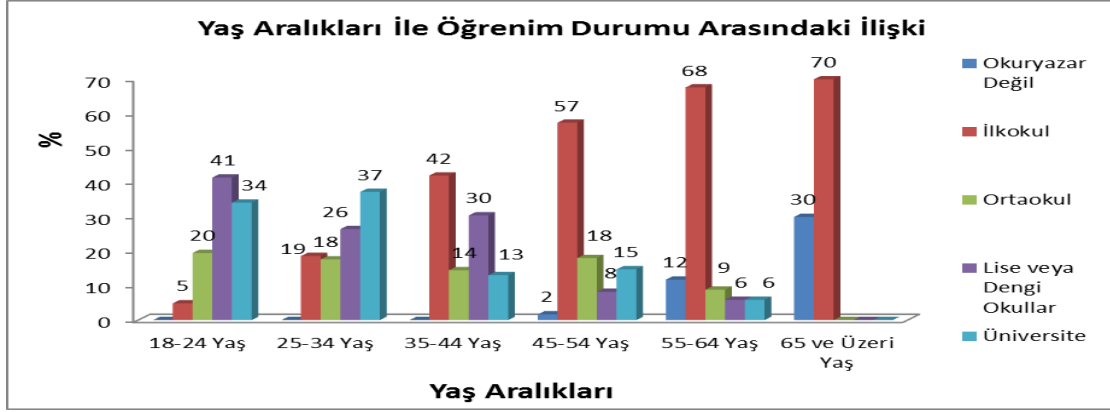
Çizelge 4. 3. Ne zamandır bulunduğunuz mahallede ikamet ediyorsunuz? (yıl)

	f	%
1 yıla kadar	38	12
2 yıldır	31	9
3 yıldır	23	7
4 yıldır	10	3
5 yıldır	29	9
6-10 yıldır	59	18
11-15 yıldır	44	13
16-20 yıldır	40	12
21-30 yıldır	26	8
31-40 yıldır	24	7
41-60 yıldır	2	1
Toplam	327	100

Aynı mahallede ikamet süresi ankete katılanların mahalleyi tanımaları ve oradan ekme alıp almadıklarının bir göstergesi olarak önem arz etmektedir. Ankete katılanların %88'i aynı mahallede bir yıldan fazla ikamet ettikleri %12'sinin ise 1 yıla yakın ikamet ettikleri görülmektedir. Ankete katılanların büyük bir çoğunluğunun mahalleden alışveriş yapacak kadar birbirlerini iyi tanıdıklarını göstermektedir.

4.1.5. Yaş ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

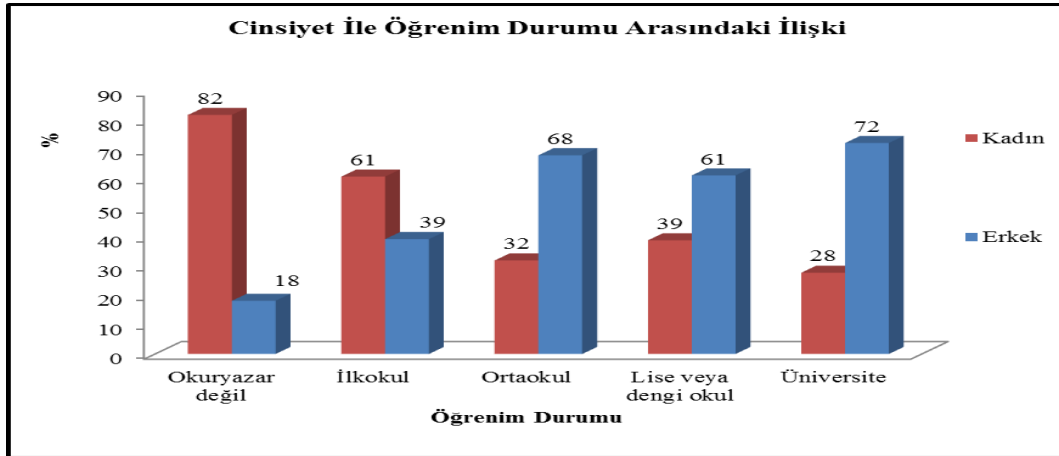
Tüketicilerin öğrenim durumu ve yaş aralıkları arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu yapılan analiz sonuçlarıyla elde edilmiş ve Şekil 4.1'de gösterilmiştir. Sonuçlar incelendiğinde tüketicilerin yaşları artıkça öğrenim düzeyi de azalmıştır. Özellikle 25-34 yaş aralığına baktığımızda %37,3'ü üniversite eğitimi aldığını belirtmişlerdir. 55 ila 65 ve üzeri yaş aralığı tüketicilerin okuryazar olmama durumu daha fazla olduğu görülmektedir.



Şekil 4.1. Yaş ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

4.1.6. Cinsiyet ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

Cinsiyet durumuna göre bakıldığında ankete katılan erkeklerin eğitim seviyelerinin kadınlara göre daha fazla olduğu görülmektedir. Ankete katılanların sadece okuryazar ya da ilkökul mezunu insanların sayısının kadınlarda daha yüksek çıktığı erkeklerin ise ortaokul ve üstü eğitim seviyelerinde oransal olarak daha yüksek olduğu görülmektedir (Şekil 4.2).



Şekil 4. 2. Cinsiyet ile öğrenim durumu arasındaki ilişki

4.1.7. Tüketicilerin yaşama şekli

Ekmek tüketimi alışkanlıklarına bakıldığında aile veya bireysel yaşamın ekmek tüketimi alışkanlıklarına etki edeceği açıktır. Araştırmaya katılanların yaşam biçimine baktığımızda, büyük bir çoğunluğunun %89,6'lık bir yüzdeyle aile ile yaşadıklarını

buna karşın %10,4'lük kısmının ise bireysel olarak yaşadığı belirlenmiştir. Aile içinde daha düzenli ekmek tüketimi olması beklenir bu yüzden % 90'a yakın bir anket gurubunun aile içinden bireylerin cevaplaması ankete katılanların cevaplarının aile alışkanlıklarını göstermesi açısından önem arz etmektedir. Bununla birlikte toplum içinde bulunan %10'luk bireysel yaşayan insanların bulunması genel olarak Karaman'da yaşayan insanların tamamını temsil etmeleri açısından önemlidir.

4.1.8. Yaş ve Meslek durumu arasındaki ilişki

Yapılan çalışma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin yaş aralıklarına göre mesleklerine ait frekans dağılımı Çizelge 4.4'de gösterilmektedir. Ankete katılanların tüm yaş guruplarına bakıldığında meslek gurubu olarak işçi, serbest meslek, memur, çiftçi, ev hanımı ve öğrencilerin sayısının oransal olarak değiştiği görülmektedir.

Çizelge 4. 4. Yaş ve meslek durumunun incelenmesi

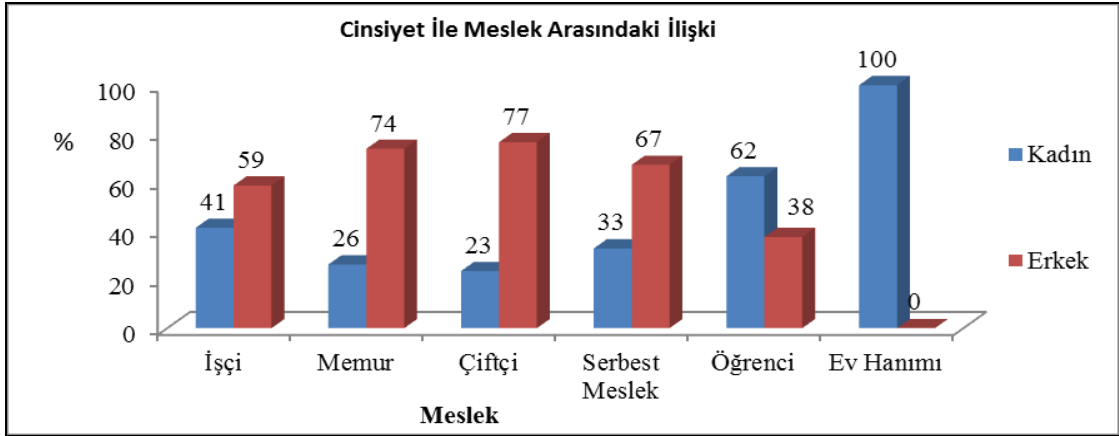
Yaş	Meslek						Toplam
	İşçi	Memur	Çiftçi	Serbest Meslek	Öğrenci	Ev hanımı	
18-24 Yaş	19	3	0	8	7	4	41
	%46,34	%7,32	%0	%19,51	%17,07	%9,76	%100
25-34 Yaş	46	28	2	17	1	8	102
	%45,10	%27,45	%1,96	%16,67	%0,98	%7,84	%100
35-44 Yaş	29	14	3	10	0	13	69
	%42,03	%20,29	%4,35	%14,49	%0	%18,84	%100
45-54 Yaş	18	12	8	15	0	8	61
	%29,51	%19,67	%13,11	%24,59	%0	%13,11	%100
55-64 Yaş	10	4	2	8	0	10	%34
	%29,41	%11,76	%5,88	%23,53	%0	%29,41	%100
65 ve Üzeri Yaş	4	0	2	9	0	5	20
	%20	%0	%10	%45	%0	%25	%100
Toplam	126	61	17	67	8	48	327
	%38,53	%18,65	%5,20	%20,49	%2,45	%14,68	%100

$X^2=91,200$

$p=0,000$

4.1.9. Cinsiyet ile meslek durumu arasındaki ilişki

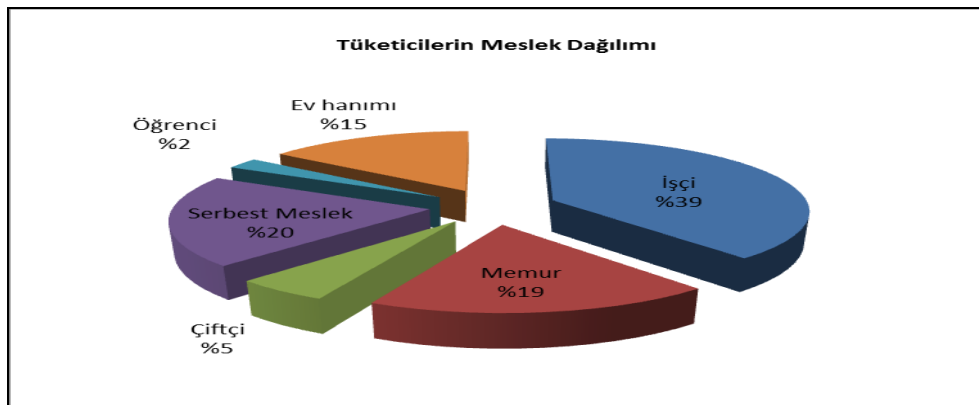
Ankete katılanların cinsiyetine bağlı meslek gurubuna bakıldığında erkeklerin meslek gurupları içerisinde oransal olarak daha yüksek olduğu sadece kadınların oransal olarak yüksek olduğu ev hanımlığı olduğu görülmektedir. İşçi ve serbest meslek içerisinde sırasıyla %41 ve %33 oranlarında kadınların yer alması Karaman'da çalışan kadınlar için dikkat çekicidir (Şekil 4.3).



Şekil 4.3. Cinsiyet ile meslek durumu arasındaki ilişki

4.1.10. Tüketicilerin Meslek ve Gelir Dağılımları

Ankete katılanların meslek gurupları ekmek alma alışkanlıklarını etkileyeceği düşünülerek bu soru sorulmuştur. Araştırmaya katılanların mesleklerine baktığımızda ise, %39'u işçi grubunda bulunmaktadır. İşçi grubunu %20 ile serbest meslek, %19 ile memur, %15 ev hanımı, %5 çiftçi ve %2 ile öğrenci grubu izlemektedir (Şekil 4.4).



Şekil 4.4. Tüketicilerin meslek dağılımı

Karaman işsizliğin en az olduğu şehirlerden biri olması, tarıma dayalı özellikle gıda (bisküvi, bulgur, süt vb.) sanayinin güçlü olduğu bir şehir olarak anketi cevaplayanların % 40'a yakının işçi çıkması Karaman şehrinin genel yapısını göstermesi açısından önemlidir (Çizelge 4.5).

Çizelge 4. 5. Tüketicilerin meslek dağılımı

Tüketicilerin Meslek Dağılımı	f	%
İşçi	126	39
Memur	61	19
Çiftçi	17	5
Serbest Meslek	66	20
Öğrenci	8	2
Ev hanımı	49	15
Toplam	327	100

4.1.10.1. Tüketicilerin gelir dağılımı

Genellikle tüketicilerin gelir düzeyleri satın alma gücünü göstermesi açısından önemli olmakla beraber ekmek temel gıda olduğu için ekmek alımlarından ziyade ne tür ekmek tercih edeceklerini göstermesi açısından önemlidir. Ankete katılan 327 kişinin gelir durumlarına bakıldığında, %36,7'si 751-1500 TL, %23,9'u 1-750 TL, %20,5'i 1501-3000 TL ve %1,8' 3001 TL ve üzerinde gelir durumlarına sahip oldukları görülmüştür (Çizelge 4.6).

Çizelge 4.6. Tüketicilerin gelir dağılımı

Tüketicilerin Gelir Dağılımı	f	%
0 TL	56	17,1
1-750 TL	78	23,9
751-1500 TL	120	36,7
1501-3000 TL	67	20,5
3001 TL ve üzeri	6	1,8
Toplam	327	100

Bununla birlikte araştırma sonuçlarına göre ankete katılanların %17,1'lik kısmının gelirlerinin olmadığı görülmüştür. Ankete katılanların yaklaşık % 41'i askeri ücret ya da altında gelir düzeyi olduğunu % 57 ise 750-3000 TL arasında orta düzeyde gelir seviyesine sahip insanlardan oluştuğu yani ankete katılanların % 98 orta ve alt düzey gelir düzeyine sahip insanlardan oluşmuştur.

4.1.11. Tüketicilerin hanelerine giren toplam gelir miktarı

Bu soru yukarıda meslek guruplarına bağılı olarak elde edilen gelir düzeyi sorusu ile benzer olsa da bu soruda kişilerin meslekleri dışında elde ettikleri diğer gelirler veya hane de bulunan diğer bireylerinde aile bütçesine olan katkılarının öğrenilmesi amacıyla sorulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin hanesine giren gelir miktarları sırasıyla % 45,3 ile 751-1500 TL, %36,1'lik kısmın hanesine 1501-3000 TL, %11,9'unun hanesine ise 1-750 TL, %6,4'ünün hanesine giren miktar 3000 TL ve üzeri ve son olarak %0,3'lük kısım ile 1 hanenin hiçbir gelirinin olmadığı saptanmıştır. Yukarıdaki soruda mesleki kazançları sorulduğunda % 17,1'lik kesim maaş almıyorum derken hanesine hiçbir gelir girmiyor diyen oranı % 0,3'e düşmüştür. Orta ve düşük gelirli olanların oranları meslek gurupları ile sorulan gelir düzeyleri arasında benzerlik arz etmekle beraber 3001 TL ve üzeri gelire sahip olan insanların oranları %1,8 den % 6,4 çıkmıştır. Ankete katılanlardan % 4,6'sı meslekleri dışında ek gelire sahip oldukları görülmektedir (Çizelge 4.7).

Çizelge 4. 7. Tüketicilerin hanelerine giren gelir miktarları

Tüketicilerin Hanesine Giren Gelir Miktarları	f	%
0 TL	1	0,3
1-750 TL	39	11,9
751-1500 TL	148	45,3
1501-3000 TL	118	36,1
3001 TL ve üzeri	21	6,4
Toplam	327	100

4.1.12. Meslek ile haneye giren gelir miktarı arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre haneye giren gelir miktarına ait frekans dağılımı Çizelge 4.8'de görülmektedir. Tüketicilerin %45,26'sının hanesine 751-1500 TL arasında, %36,09'u 1501-3000 TL arasında, %11,93'ü 0-750 TL arasında, %6,42'si 3000 TL ve üzeri ve %0,31'inin hanesinin hiç gelirinin olmadığını belirtmişlerdir.

Çizelge 4.8. Meslek ile haneye giren gelir miktarı arasındaki ilişkinin incelenmesi

Meslek	Haneye giren gelir miktarları (TL)					Toplam
	0	0-750	751-1500	1501-3000	3000 ve üzeri	
İşçi	0	9	65	46	6	126
	%0	%7,14	%51,59	%36,51	%4,76	%100
Memur	0	0	7	45	9	61
	%0	%0	%11,48	%73,77	%14,75	%100
Çiftçi	0	4	9	3	1	17
	%0	%23,53	%52,94	%17,65	%5,88	%100
Serbest Meslek	1	10	41	12	3	67
	%1,49	%14,93	%61,19	%17,91	%4,48	%100
Öğrenci	0	3	3	2	0	8
	%0	%37,5	%37,5	%25	%0	%100
Ev Hanımı	0	13	23	10	2	48
	%0	%27,08	%47,92	%20,83	%4,17	%100
Toplam	1	39	148	118	21	327
	%0,31	%11,93	%45,26	%36,09	%6,42	%100

$X^2=92,00$

$p=0,000$

4.1.13. Tüketicilerin hane halkında bulunan toplam kişi sayısı

Hane içerisinde birey sayısına bağlı ekmek tüketiminin artacağı düşünüldüğünden bu soru sorulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin hane halkı sayıları: %25,7'si 4 kişi, %25,1'i 3 kişi, %16,2'si 5 kişi, %14,4'ü 2 kişi, %9,8'i 1 kişi, %6,1'i 6 kişi, %1,8'i 7 kişi ve son olarak da %0,3'lük oranlarla 8, 9 ve 13 kişi bulunan hane sayısı 1'er tanedir. Aşağıda yer alan Çizelge 4.9'da tüketicilerin hane halkı sayılarına ait dağılım verilmiştir.

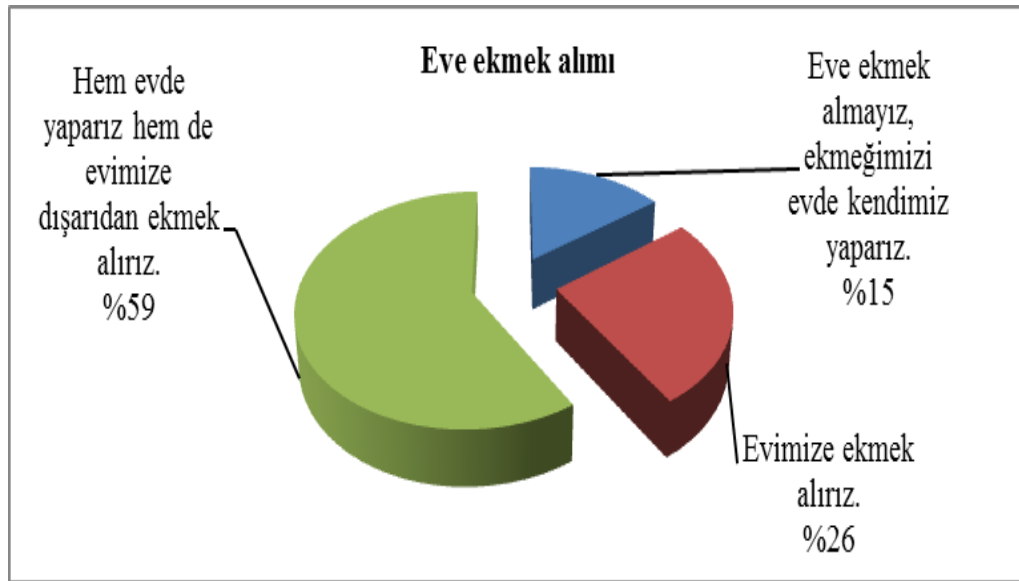
Çizelge 4.9. Tüketicilerin hanesinde bulunan kişi sayısı

Hanede bulunan kişi sayısı	f	%
1 kişi	32	9,8
2 kişi	47	14,4
3 kişi	82	25,1
4 kişi	84	25,7
5 kişi	53	16,2
6 kişi	20	6,1
7 kişi	6	1,8
8 kişi	1	0,3
9 kişi	1	0,3
13 kişi	1	0,3
Toplam	327	100

Tüketicilerin büyük bölümünün anne, baba ve 1-2 çocuktan oluştuğu görülmektedir. Buda genel anlamda Karaman'ın ve Türkiye'nin aile yapısını göstermesi açısından önemlidir.

4.1.14. Eve ekmek alınması durumu

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %15'i eve hiç ekmek almadıklarını ve ekmeği evde kendileri yaptıklarını, %26'sı evde hiç ekmek yapmadıklarını ve ekmeği sadece dışarıdan aldıklarını ve %59'u ise hem evde ekmek yaptıklarını hem de dışarıdan ekmek aldıklarını belirtmişlerdir. Yapılan çalışma sonuçlarına göre hem evde hem de dışarıdan alanların oranı baskın çıkmıştır. Buda Anadolu kültürünü yansıtmaktadır. Eve hiç ekmek almayanların oranının kayda değer bir yüzdeye sahip olması bölge insanının Karaman merkezde köy yaşamını sürdürmelerinin yanında düşük gelir düzeyleriyle de ilişkilendirilebilir. Meslek guruplarına bakıldığında işçi gurubunun % 40'larda olması, % 5 civarında çiftçilik yapan bir kesimin olması aynı zamanda % 12,2 civarında hanesine 750 TL ve altında gelir düzeyine sahip olmaları % 15'lik bir kesimin ekmek almadan kendi evlerinde ekmek yapmalarını tercih etmelerine sebep olmuş olabilir (Şekil 4.5).



Şekil 4.5. Tüketicilerin eve ekmek alıp/almaması durumu

4.1.15. Yaş ve Eve ekmek alınıp/alınmaması durumu arasındaki ilişki

Yapılan araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin yaş dağılımına göre bir öğünde tüketilen ekmek miktarına ait frekans dağılımı Çizelge 4.10'da görülmektedir. Eve piyasadan hiç ekmek almayan ve evde ekmeğini kendisi yapan kısmın yaş yoğunluğu 35 ila 54 yaş arası tüketicilerden oluşmaktadır. Yaş

durumu ile eve ekmek alınıp/alınmaması durumu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.10. Yaş ve Eve Ekmek Alınma Durumu Arasındaki İlişkinin İncelenmesi

Yaş aralıkları	Eve ekmek alınıp/alınmaması durumu			Toplam
	Eve ekmek almayız	Evimize ekmek alırız, evde ekmek yapmayız	Hem evde yaparız, hem de evimize ekmek alırız	
18-24 Yaş	3	8	30	41
	%7,32	%19,51	%73,17	%100
25-34 Yaş	7	36	59	102
	%6,86	%35,29	%57,84	%100
35-44 Yaş	11	15	43	69
	%15,94	%21,74	%62,32	%100
45-54 Yaş	17	10	34	61
	%27,87	%16,39	%55,74	%100
55-64 Yaş	5	9	20	34
	%14,71	%26,47	%58,82	%100
65 ve Üzeri Yaş	6	7	7	20
	%30	%35	%35	%100
Toplam	49	85	193	327
	%14,98	%25,99	%59,02	%100

$X^2=26,846$

$p=0,003$

4.1.16. Öğrenim durumu ile eve ekmek alınıp/alınmaması durumu arasındaki ilişki

Yapılan araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre eve ekmek alınıp/alınmamasına ait frekans dağılımı Çizelge 4.11’de görülmektedir. Öğrenim durumları içerisinde okuryazar olmayan tüketicilerden %63,6’sının eve dışarıdan hiç ekmek almadıkları ve ekmeklerini evde kendilerinin yaptıkları belirlenmiştir. Üniversite mezunlarının %56,9’unun evlerinde hiç ekmek yapmadıklarının ve %41,7’sinin hem evde ekmek yaptıklarının hem de dışarıdan zaman zaman ekmek aldıkları belirlenmiştir. Evlerine hiç ekmek almayanlar içerisinde en fazla oranı okuryazar olmayan kısım, evlerinde hiç ekmek yapmayan ve tamamen ihtiyaçlarını dışarıdan karşılayanlar içerisinde en fazla oranı üniversite mezunu kısım ve son olarak da hem evde ekmek yapan hem de dışarıdan temin edenler içerisinde en fazla oranı lise veya dengi okuldan mezun olan kısmın oluşturduğu saptanmıştır. Öğrenim durumu ile eve ekmek alınıp/alınmama durumu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.11. Öğrenim durumu ile eve ekmeğin temin edilme şekli arasındaki ilişkinin incelenmesi

Öğrenim durumu	Eve ekmeğin alınıp/alınmaması durumu			Toplam
	Eve ekmeğin almayız	Evimize ekmeğin alırız, evde ekmeğin yapmayız	Hem evde yaparız, hem de evimize ekmeğin alırız	
Okuryazar değil	7	2	2	11
	%63,6	%18,2	%18,2	%100
İlkokul	27	21	74	122
	%22,1	%17,2	%60,7	%100
Ortaokul	7	9	34	50
	%14	%18	%68	%100
Lise veya dengi okullar	7	12	53	72
	%9,7	%16,7	%73,6	%100
Üniversite	1	41	30	72
	%1,4	%56,9	%41,7	%100
Toplam	49	85	193	327
	%15	%26	%59	%100

$$X^2=75,945$$

$$p=0,000$$

4.1.17. Evde ekmeğin yapan kısmın unu tedarik yöntemi ve ekmeğin yapımı

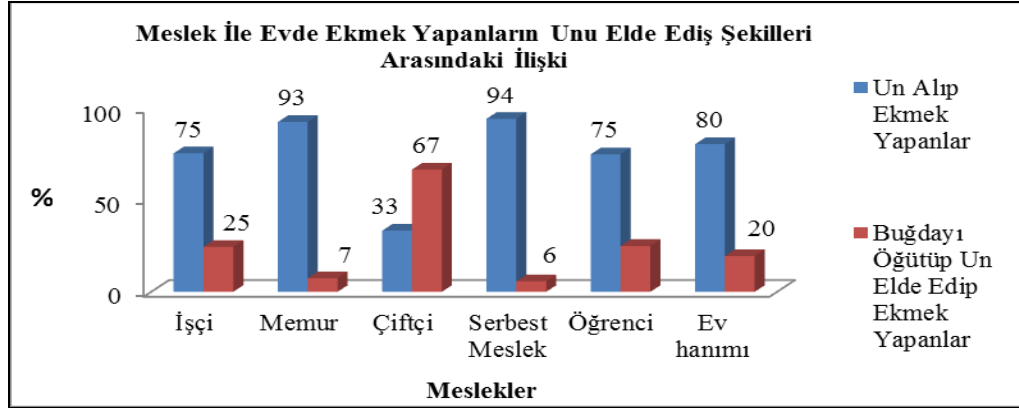
Tüketiciler arasında sadece evde ekmeğin yapanların unu tedarik etme şekli belirlenmiştir. Yapılan araştırma sonuçlarına göre evde ekmeğin yapan 5 kişiden 1'i buğday alıp değirmende öğütürerek unu tedarik ettiğini ifade etmiştir. Ankete cevap verenlerin % 20'si buğdaydan un elde etme alışkanlıklarını devam ettirdikleri göstermesi açısından önemlidir. Bu grup içerisinde %15'i tamamen ekmeğini kendisinin yaptığını söylemekte ayrıca meslek gurupları içerisinde %5'lik kesimin çiftçi olduğunu belirtmektedir. Meslek guruplarından %40'lık bir grup işçi olduğunu bu grup içerisinde köyden kente göç edenlerin belli bir kısmının köyle irtibatları nedeniyle un almak yerine kendi aldığı veya kendine ait buğdayı un haline dönüştürerek kullandığı düşünülebilir (Şekil 4.6).



Şekil 4.6. Tüketicilerin unu tedarik etme şekli

4.1.18. Meslek ile evde ekmek yapanların unu tedarik etme yöntemleri arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre evde ekmek yapanların unu tedarik etme yöntemlerine ait dağılım Şekil 4.7.'de yer almaktadır.

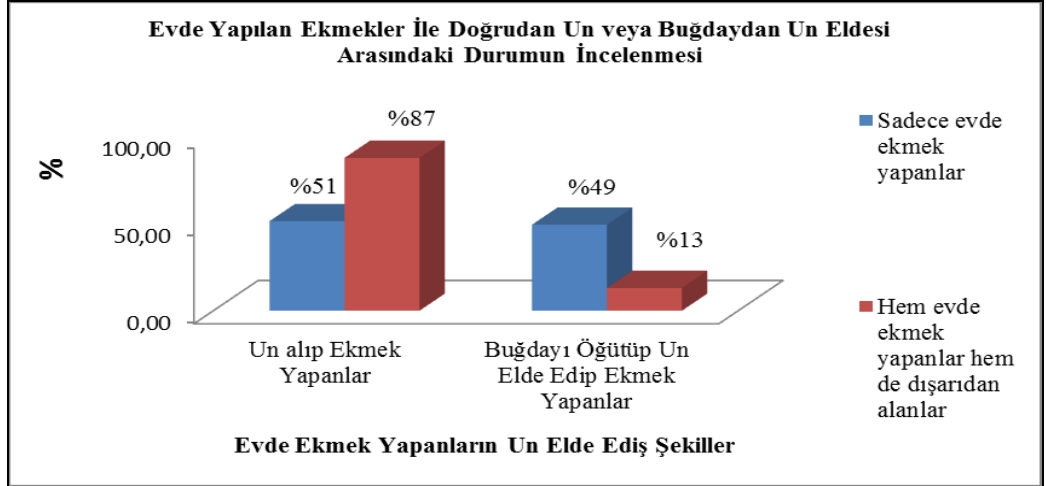


Şekil 4. 7. Meslek ile evde ekmek yapanların unu elde ediş şekli arasındaki ilişki

Evlerinde ekmek yapanların ekmek hammaddesi olan unu tedarik yöntemleri sorulduğunda %80'i un satın alarak ve %20'sinin buğdayı öğütürüp un elde ettiklerini belirtmişlerdir. Buğdaydan un üretimi %67 ile en fazla çiftçilerde olduğu saptanmıştır. Bölgede tarımın buğday üretimine dayalı olduğu düşünülürse tüketicilerden evde ekmek yapanlar içerisinde buğdaydan un elde etmek çiftçilerde doğal olarak diğer meslek guruplarına göre daha fazladır.

4.1.19. Evde yapılan ekmekler ile doğrudan un veya buğday öğütülerek un tedarik etme arasındaki durumun incelenmesi

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan evde yapılan ekmek ile doğrudan un veya buğday öğütülerek un tedarik etme durumuna ait frekans dağılımı Şekil 4.8'de verilmiştir. Sadece evde ekmek yapanların %51'i un alıp ekmek yaptıklarını belirtirken, buğdaydan un elde edip ekmek yapanların oranı %49'dur. Hem evde ekmek yapanlar hem de dışarıdan ekmek alanların %87'si un alıp ekmek yaptıkları ve %13'ünün ise buğdaydan un elde edip ekmek yaptıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 4. 8. Evde ekmek yapanların unu elde ediş şekilleri

4.1.20. Evde ekmek yapan tüketicilerin yaptığı ekmek çeşitleri

Evde ekmek yapan tüketicilerin hangi çeşit ekmek veya ekmekleri yaptıkları sorulduğunda yaklaşık %40'ı mayalı ekmek yaptıklarını, %25'e yakını da mayalı, bazlama, yufka ve çörek çeşitlerinin hepsini yaptıklarını belirtmişlerdir. Genel olarak tüketici tercihlerine bakıldığında sırasıyla mayalı > yufka > bazlama > çörek evde ekmek yapanların tercihini göstermektedir. Tüketiciler açısından mayalı ekmegin tercih edilmesi ve ticari boyutunun araştırılması önemli gözükmektedir.

Çizelge 4.12. Tüketicilerin evlerinde yaptığı ekmek çeşitleri

Evde yapılan ekmek çeşitleri	f	%
Bazlama	2	0,83
Yufka	8	3,31
Mayalı	96	39,67
Çörek	1	0,41
Bazlama-Mayalı	5	2,07
Yufka-Mayalı	38	15,7
Mayalı-Çörek	5	2,07
Bazlama-Yufka-Mayalı	21	8,67
Bazlama-Mayalı-Çörek	4	1,65
Yufka-Mayalı-Çörek	2	0,83
Bazlama-Yufka-Mayalı-Çörek	60	24,79
Toplam	242	100

4.1.21. Tüketicilerin ekme  temin yerleri

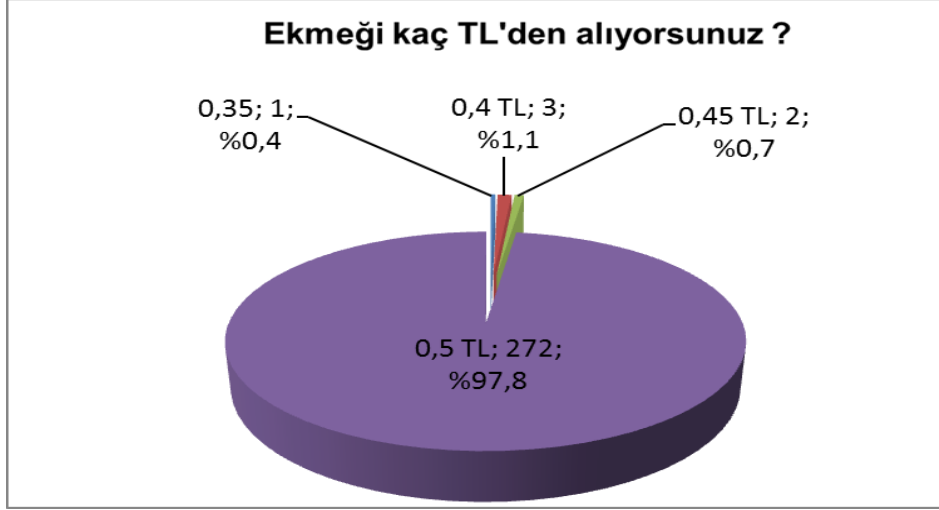
Ankete katılan 327 kişiden 278 kişi dışarıdan ekme  aldıklarını ve ekmeği temin ettikleri yer tercihlerini bakkal, market, fırın ve halk ekme  olarak  izelge 4.13’de belirtmişlerdir. Tüketicilerin ekme  satın alırken, %43,9’unun ekmeği bakkaldan, %12,6’sının fırından,%10,4’ünün bakkal ve fırından, %6,5’inin marketten, %5’inin Market ve Fırından, geriye kalan %21,6’sı ise aşağıda yer alan Şekil ve grafikte gösterildiği gibi birden fazla yerden ekme  satın aldıkları görülmüştür. Tüketicilerin büyük çoğunluğu ekmeğini bakkal ve fırınlardan almayı tercih etmektedir. Bunun birçok sebebi olmakla birlikte bunlardan biri ekme  almada önceliğin satın alınan yerin haneye yakınlık olduğu anlaşılmaktadır. Ankete katılanlardan %6 civarında ise fiyata dikkat ettiği bu yüzden Halk ekmeği tercih ettikleri gözlemlenmiştir.

Çizelge 4.13. Tüketicilerin Ekmeği Temin Ettikleri Yerler

Ekmeği nerden alıyorsunuz	f	%
Bakkal	122	43,9
Market	18	6,5
Fırın	35	12,6
Halk ekme�	12	4,3
BAKKAL ve MARKET	10	3,6
BAKKAL ve FIRIN	29	10,4
BAKKAL ve HALKEKMEK	7	2,5
MARKET ve FIRIN	14	5
MARKET ve HALKEKMEK	4	1,4
FIRIN ve HALKEKMEK	3	1,1
BAKKAL, MARKET ve FIRIN	6	2,2
BAKKAL, MARKET ve HALKEKMEK	1	0,4
BAKKAL, FIRIN ve HALKEKMEK	6	2,2
MARKET, FIRIN ve HALKEKMEK	4	1,4
BAKKAL, MARKET, FIRIN ve HALKEKMEK	7	2,5
Toplam	278	100

4.1.22. Ekmeği kaç TL’den alıyorsunuz?

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin büyük bir çoğunluğu %97,8 ile ekmeği 0.50 TL’den satın aldıklarını dile getirmiŐlerdir. Anket yapılırken francala ekme  fiyatı 0,50 TL olduğundan ankete katılan tüketicilerin büyük bir çoğunluğunun francala ekme  t kettiklerinin bir göstergesi olması nedeniyle önemlidir (Şekil 4.9).



Şekil 4. 9. Tüketicilerin ekmeği aldıkları fiyat

4.1.23. Ekmeğin fiyatı uygun mu?

Araştırmada evde ekmek yapanlar dışında kalan yani dışarıdan ekmek alan 278 kişiden %77'si fiyatın uygun olduğunu, %23'ü ise uygun olmadığını bildirmişlerdir (Çizelge 4.14).

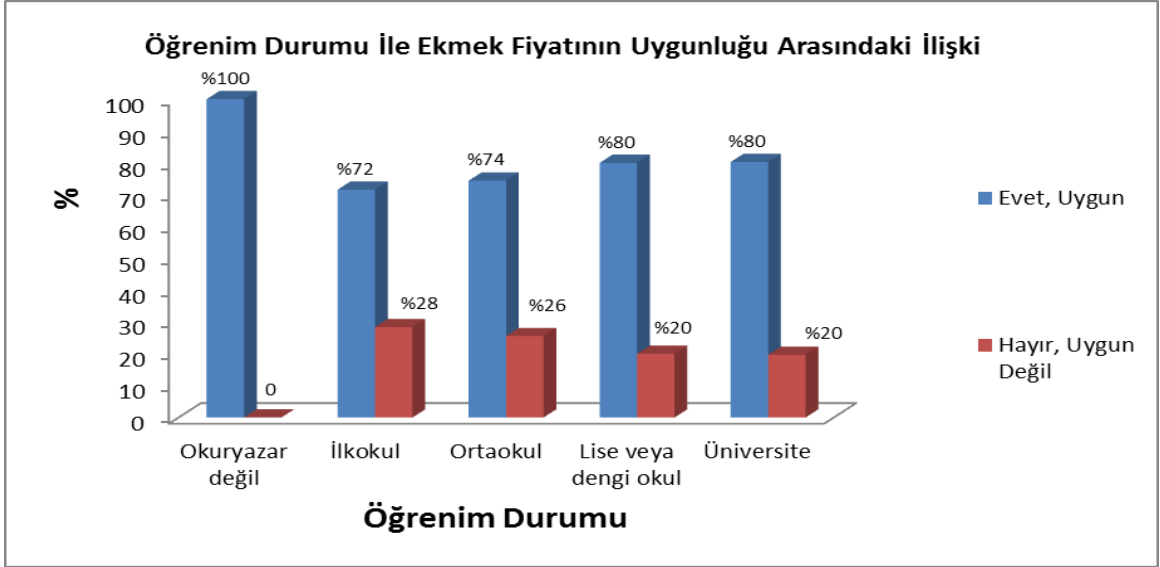
Çizelge 4.14. Tüketicilerin ekmek fiyatı hakkındaki düşünceleri

Ekmeğin fiyatı uygun mu?	f	%
Evet	213	77
Hayır	65	23
Toplam	278	100

4.1.24. Öğrenim durumu ile ekmek fiyatı arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan öğrenim durumu ile ekmek fiyatının uygunluğuna ait dağılım Şekil 4.10'da verilmiştir. Tüketicilerin %77'si ekmek fiyatını uygun bulmuştur.

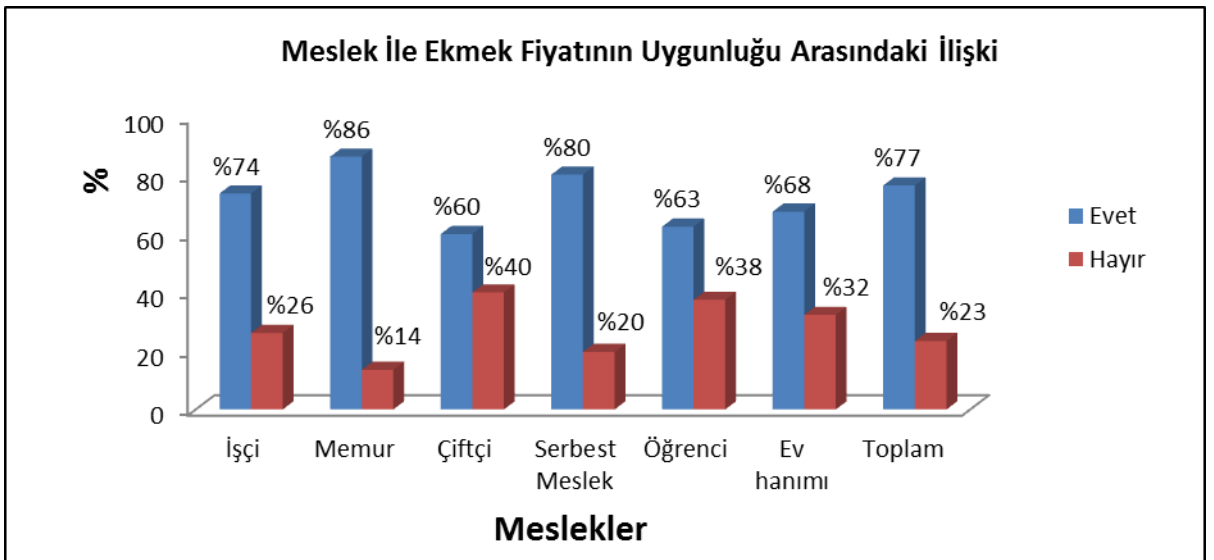
Okuryazar olmayan 4 kişinin tamamı ekmek fiyatını uygun bulmuştur. Öğrenim durumu ile ekmek fiyatının uygunluğu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).



Şekil 4. 10. Öğrenim durumu ile ekmek fiyatının uygunluğu arasındaki ilişki

4.1.25. Meslek ile ekmek fiyatının uygunluğu arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre ekmek fiyatının uygunluğuna ait dağılım Şekil 4.11’de yer almaktadır. Tüketicilerin %77’si ekmeğin fiyatının uygun olduğunu belirtirken, %23’ü uygun bulmamışlardır.



Şekil 4. 11. Meslek ile ekmek fiyatının uygunluğu arasındaki ilişki

4.1.26. En çok hangi çeşit ekmek alırsınız?

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %92,45'inin francala (beyaz somun) ekmeği, %3,96'sının Kepekli, Çavdar ve Tam Buğday Ekmeğini, geriye kalan %3'ünü diğer türdeki ekmekleri tükettikleri belirlenmiştir. Aşağıda yer alan Çizelge 4.15'de tüketicilerin tercih ettikleri ekmek türlerinin dağılımı verilmiştir.

Çizelge 4.15. Tüketicilerin en çok tercih ettikleri ekmek çeşitleri

Ekmek çeşitleri	f	%
Francala	257	92,45
Çiçek	5	1,80
Trabzon	2	0,72
Tost	2	0,72
Bazlama	1	0,36
Kepekli-Çavdar-Tam buğday	11	3,96
Toplam	278	100

Tüketicilerin büyük çoğunluğunun ekmek tercihinde francala (beyaz somun) ekmeğini tercih ettikleri görülmektedir. Ekmek fiyatları ile ilgili sorulan soruda ankete katılanların % 97,8'i francala ekmek fiyatını cevap olarak vermeleri bu sorunun cevabıyla paralellik arz etmektedir.

4.1.27. Öğrenim durumu ile eve alınan ekmek çeşidi arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan öğrenim durumu ile eve alınan ekmek çeşidine ait frekans dağılımı Çizelge 4.16'da verilmiştir.

Çizelge 4. 16. Öğrenim durumu ile eve alınan ekmeğin çeşidi arasındaki ilişkinin incelenmesi

Öğrenim durumu	Ekmek Çeşitleri						Toplam
	Francala	Çiçek	Trabzon	Tost	Bazlama	Kepekli+Çavdar+Tam Buğday Ekmeği	
Okuryazar değil	4	0	0	0	0	0	4
	%100	%0	%0	%0	%0	%0	%100
İlkokul	93	0	0	0	0	2	95
	%97,89	%0	%0	%0	%0	%2,11	%100
Ortaokul	41	0	1	0	0	1	43
	%95,35	%0	%2,33	%0	%0	%2,33	%95,35
Lise veya dengi okullar	59	3	0	0	1	2	65
	%90,77	%4,62	%0	%0	%1,54	%3,08	%100
Üniversite	60	2	1	2	0	6	71
	%84,51	%2,82	%1,41	%2,82	%0	%8,45	%100
Toplam	257	5	2	2	1	11	278
	%92,45	%1,80	%0,72	%0,72	%0,36	%3,96	%100

$$X^2=62,802$$

$$p=0,000$$

4.1.28. Meslek ile tercih edilen ekmek çeşitleri arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre tercih ettikleri ekmeğe ait frekans dağılımı Çizelge 4.17’de görülmektedir. Tüketicilerin tercih ettiği ekmekler içerisinde mesleklere bağlı olarak %92,45’i francala ekmeği tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Çizelge 4.17. Meslek ile tercih edilen ekmek çeşitleri arasındaki ilişkinin incelenmesi

Meslek	Ekmek Çeşitleri						Toplam
	Francala	Çiçek	Trabzon	Tost	Bazlama	Kepekli-Çavdar-Tam Buğday	
İşçi	100	3	1	0	1	6	111
	%90,09	%2,70	%0,9	%0	%0,9	%5,41	%100
Memur	49	2	1	2	0	5	59
	%83,05	%3,39	%1,69	%3,39	%0	%8,47	%100
Çiftçi	5	0	0	0	0	0	5
	%100	%0	%0	%0	%0	%0	%100
Serbest Meslek	61	0	0	0	0	0	61
	%100	%0	%0	%0	%0	%0	%100
Öğrenci	8	0	0	0	0	0	8
	%100	%0	%0	%0	%0	%0	%100
Ev Hanımı	34	0	0	0	0	0	34
	%100	%0	%0	%0	%0	%0	%100
Toplam	257	5	2	2	1	11	278
	%92,45	%1,8	%0,72	%0,72	%0,36	%3,96	%100

$$X^2=84,071$$

$$p=0,000$$

Tüketiciler içerisinde çiftçi, serbest meslek, öğrenci ve ev hanımı gurubunda bulunanların tamamı sadece francala ekmeğini tercih ettiklerini ifade ederken, memurların %8,47’si kepekli, çavdar ve tam buğday ekmeğini, %3,39’u çiçek ekmeğini, %3,39’u tost ekmeğini, %1,69’u Trabzon ekmeğini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Diğer mesleklerden işçi grubuna bakıldığında %5,41’i kepekli, çavdar ve tam buğday ekmeğini, %2,7’si çiçek ekmeği, %0,9’u Trabzon ekmeği ve %0,9’u bazlamayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

4.1.29. Tercih edildiği halde tüketicilerin bulamadığı ekmek çeşitleri

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %20,86’sı tercih ettikleri ekmeği bulabildiklerini ifade etmişlerdir. Buna karşın tüketicilerin %32,37’si kepekli, çavdar ve tam buğday ekmeğini talep etmelerine karşın, ekme aldıkları yerde bulamadıklarını

belirtmişlerdir. Tüketiciler arasında arzu edilen fakat bulunamayan ekmek çeşitleri sırasıyla %13,67 ile çiçek ekmeği, %13,31 ile pide, %10,79'u ile Trabzon ekmeği ve geriye kalan %9'u ise diğer ekmek çeşitlerini talep ettiklerini ifade etmişlerdir (Çizelge 4.18).

Çizelge 4.18. Tüketicilerin tercih edip de bulamadıkları ekmek çeşitleri

Ekmek çeşitleri	f	%
Bulabiliyorum	58	20,86
Çiçek	38	13,67
Hamburger	1	0,36
Sandviç	2	0,72
İkili ekmek	2	0,72
Pide	37	13,31
Tava ekmeği	10	3,60
Trabzon	30	10,79
Tost	4	1,44
Bazlama	1	0,36
Yufka	5	1,80
Kepekli-Çavdar-Tam buğday	90	32,37
Toplam	278	100

4.1.30. Meslek ile tercih edildiği halde bulunamayan ekmek arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre tercih ettikleri halde bulamadıkları ekmek çeşitlerine ait frekans dağılımı Çizelge 4.19'da yer almaktadır.

Çizelge 4.19. Meslek ile tercih edildiği halde bulunamayan ekmek arasındaki ilişkinin

Meslek	Ekmek Çeşitleri												Toplam
	Bulabiliyorum	Çiçek	Hamburger	Sandviç	İkili Ekmek	Pide	Tava Ekmeği	Trabzon Ekmeği	Tost	Bazlama	Yufka	Kepekli-Çavdar-Tam Buğday	
İşçi	28	14	0	0	2	16	6	9	3	0	3	30	111
	%25,23	%12,61	%0	%0	%1,80	%14,41	%5,41	%8,11	%2,7	%0	%2,70	%27,03	%100
Memur	9	10	0	0	0	5	1	9	0	0	0	25	59
	%15,25	%16,95	%0	%0	%0	%8,47	%1,69	%15,25	%0	%0	%0	%42,37	%100
Çiftçi	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	5
	%60	%0	%0	%0	%0	%40	%0	%0	%0	%0	%0	%0	%100
Serbest Meslek	10	6	0	0	0	9	2	5	0	1	2	26	61
	%16,39	%9,84	%0	%0	%0	%14,75	%3,28	%8,20	%0	%1,64	%3,28	%42,62	%100
Öğrenci	2	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	3	8
	%25	%12,5	%0	%12,5	%0	%0	%0	%12,5	%0	%0	%0	%37,5	%100
Ev Hanımı	6	7	1	1	0	5	1	6	1	0	0	6	34
	%17,65	%20,59	%2,94	%2,94	%0	%14,71	%2,94	%17,65	%2,94	%0	%0	%17,65	%100
Toplam	58	38	1	2	2	37	10	30	4	1	5	90	278
	%20,86	%13,67	%0,36	%0,72	%0,72	%13,31	%3,60	%10,79	%1,44	%0,36	%1,80	%32,37	%100

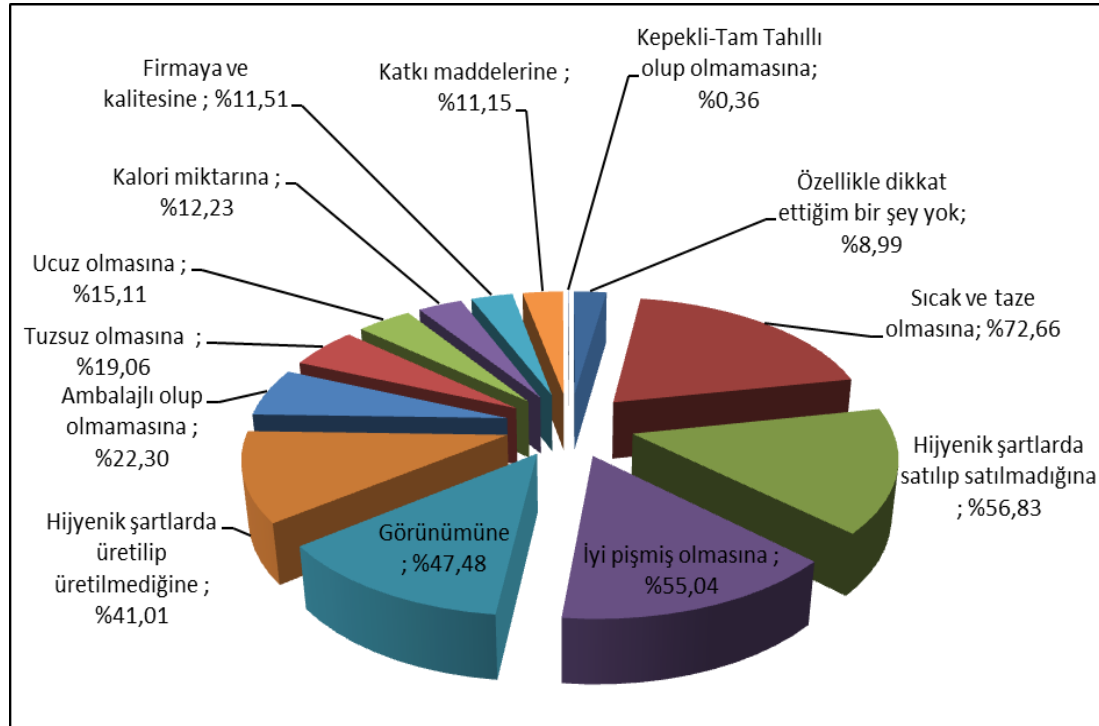
$$X^2 = 125,749$$

$$p = 0,000$$

4.1.31. Ekmek alırken dikkat ettiğiniz kriterler nelerdir?

Yapılan araştırmada tüketicilerin ekmek alırken dikkat ettikleri ve tükettikleri ekmeklerde arzu ettikleri özellikler Şekil 4.12’de verilmiştir. Tüketicilerden çoklu cevaplar alınmıştır. Değerlendirme en çok istenilen seçeneklerin yüzdelik dilimine göre yapılmıştır. Araştırmanın sonuçlarına bakıldığında en çok talep edilen özellik tüketicilerin %72,66’sının tercih ettiği ekmeğin sıcak ve taze, %55,04’ünün iyi pişmiş, %47,48’inin ise görünümüne baktıkları belirlenmiştir. Hijyenle ilgili olarak hijyenik ortamda üretilmesi %41,01 ve hijyenik ortamda satılması ise %56,83’lük bir kesimin dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte %22,30’luk bir kesim ambalajlı olup olmadığı konusunda dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Sağlık açısından %19,06’lık bir kesim tuzsuz olmasına, %12,23’lük kesim ekmeğin kalorisine, %11,15’lik kesim ise katkı maddelerine dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Bunun dışında %11,51’lik bir kısım firmaya ve kalitesine dikkat ettiklerini söylemişlerdir. Tüketicilerin ekmek tercihinde tazelik, görünüm, hijyen, sağlıklı olması ve marka tercihleri ön plana çıkmaktadır.

Ekmek alınırken dikkat edilen kriterler arasındaki % dağılımı ;



Şekil 4. 12. Ekmek alınırken dikkat edilen kriterler

4.1.32. Aldığınız ekmeğin kalitesi yeterli mi?

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %47,12'si ekmeğin kalitesinin yeterli olduğunu düşünürken, %52,88'i kalitesiz olduğunu düşünmektedir (Çizelge 4.20).

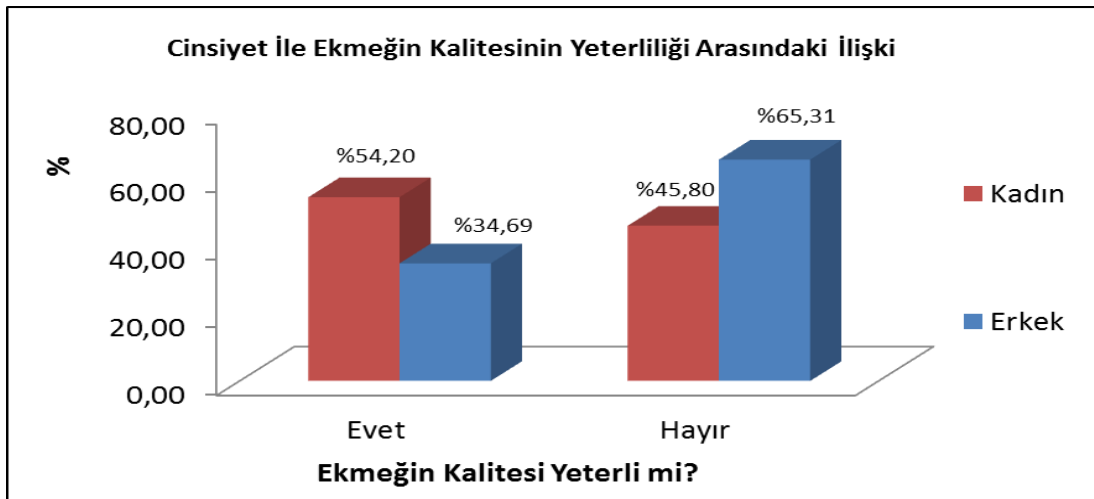
Çizelge 4.20. Tüketicilerin ekmek kalitesi hakkında düşünceleri

	F	%
Evet	131	47,12
Hayır	147	52,88
Toplam	278	100

4.1.33. Cinsiyet ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin cinsiyetine göre ekmeğin kalitesine ait dağılımı şekil 4.13'de yer almaktadır.

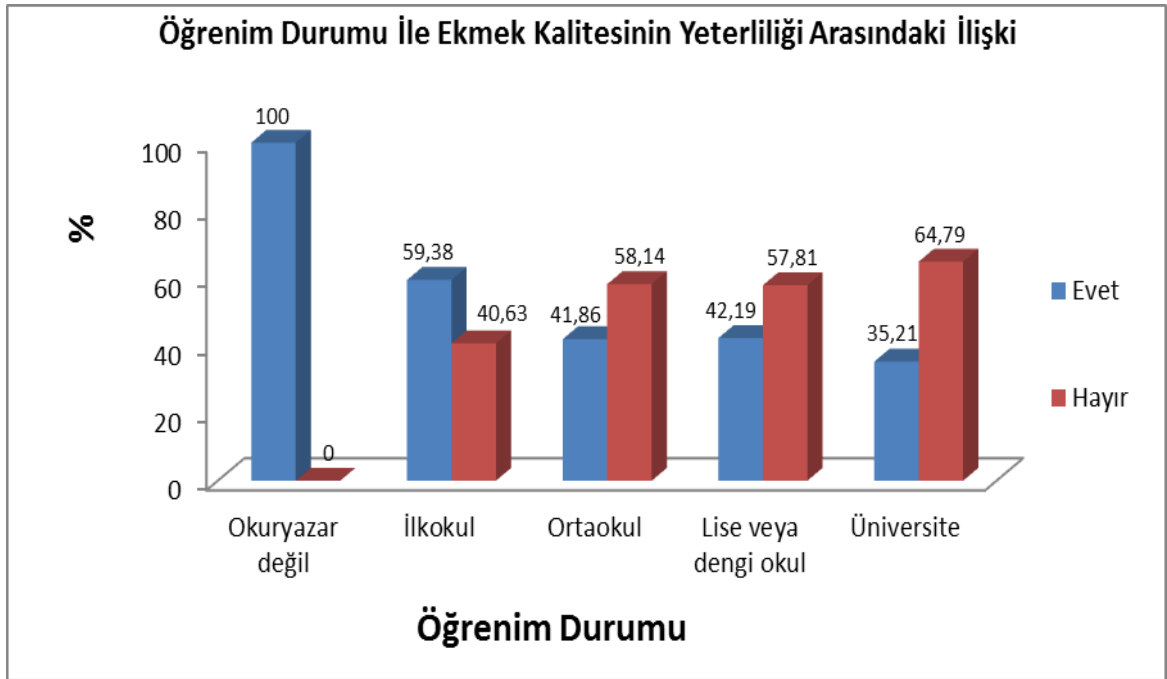
Tüketicilerin üretilen ekmeğin kalitesi üzerine görüşleri alındığında cinsiyete göre farklı cevaplar verdikleri belirlenmiştir. Erkeklerin %65,31'i kalitenin yetersiz olduğunu düşünürken ankete katılan kadınlardan %54,2'si ekmek kalitesinin yeterli olduğu görüşündeler. Cinsiyet farkına bağlı olarak ekmek kalitesinin yeterliliği konusunda erkekler kadınlara göre kaliteyi yetersiz bulmuşlardır. Cinsiyet ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).



Şekil 4. 13. Cinsiyet ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki

4.1.34. Öğrenim durumu ile ekmeğin kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %52,88'i ekmeğin kalitesiz üretildiğini düşünmektedirler. Öğrenim durumu ile ekmekten beklenen kalite arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$). Öğrenim durumu içerisinde üniversite mezunlarının %64,79'u kalitesiz ekmeğin üretildiğini belirtirken, okuryazar olmayan tüketicilerden 4 kişinin tamamı ekmeğin kalitesinin yeterli olduğu görüşündedirler (Şekil 4.14).

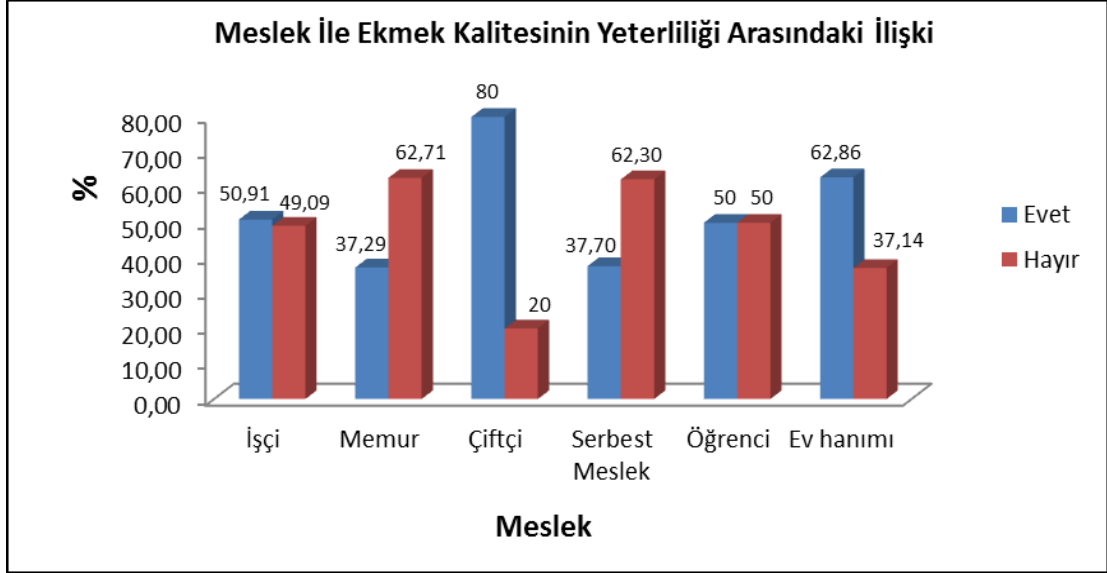


Şekil 4.14. Öğrenim durumu ile ekmeğin kalitesinin yetersizliği arasındaki ilişki

4.1.35. Meslek ile ekmeğin kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre ekmeğin kalitesinin yeterliliğine ait dağılımı şekil 4.15'de görülmektedir. Tüketicilerin %52,88'i ekmeğin kalitesinin yetersiz olduğunu belirtmişlerdir. Meslek gruplarına baktığımızda işçilerin %50,91'i, memurların %37,29'u, çiftçilerin %80'i, serbest meslekle uğraşanların %37,7'si, öğrencilerin %50'si ve ev hanımlarının %62,86'sı ekmeğin kalitesini yeterli bulmuşlardır. Yetersiz bulan meslek gruplarına baktığımızda özellikle memur ve serbest meslek grubunda olanların %62'lik oranlarla tükettikleri ekmeğin kalitesinin yetersiz olduğu

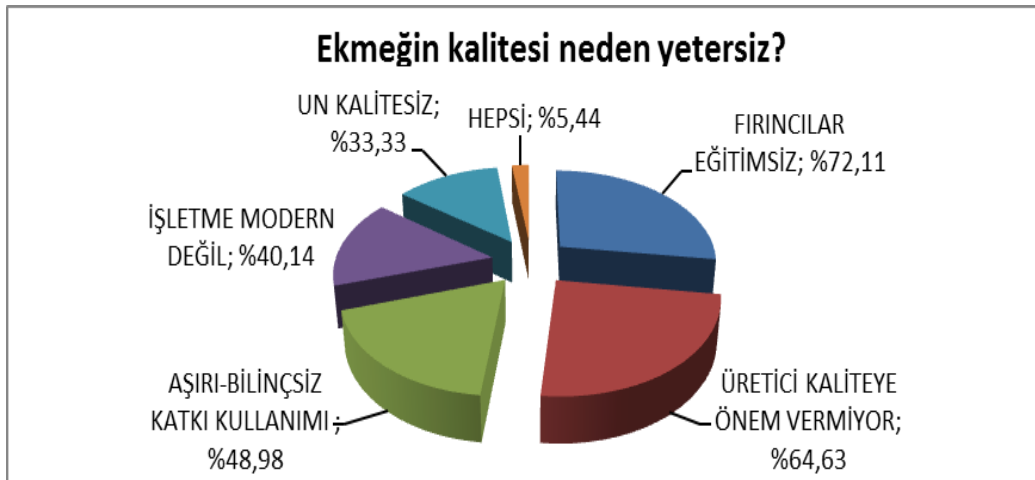
görüştükdeler. Meslek durumu ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır (p<0,05).



Şekil 4.15. Meslek ile ekmek kalitesinin yeterliliği arasındaki ilişki

4.1.36. Kalitesiz cevabını verenler;

Ekmek kalitesinin yetersiz olduğunu düşünen 147 kişiye yöneltilen sorularla yetersiz olma sebebi için seçenekler aşağıdaki Şekil 4.16’da verilmiş ve katılımcılardan çoklu cevaplar alınmıştır.



Şekil 4. 16. Tüketicilerin ekmeği kalitesiz bulma nedenleri

Ankete katılanların %72,11’lik kısmı fırıncıların eğitimsiz olduğundan, %64,63’lük kısmı üreticinin kaliteye önem vermediğini ifade etmekte, %48,98’lik kısım aşırı

bilinçsiz katkı kullanımı olduğunu, %40,14'lük kısım işletmenin modern olmadığını ve %33,33'lük kısım ise kullanılan unun kalitesiz olduğundan ekmeğin kalitesinde problem yaşandığını belirtmişlerdir. Fırıncılar için sorulan eğitim düzeyleri konusunda eğitim düzeylerinin düşük seviyede olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte fırıncıların %74'ü yaptığı işten memnun olmadıklarını ifade etmişlerdir. Tüketiciler ve üreticilerin cevapları benzerlik arz etmektedir.

4.1.37. Katkı maddesi sağlığa zararlı mıdır?

Ekmeğin içerisinde bulunan maddelerin ana bileşenleri dışındakiler katkı maddesi olarak kabul edilmektedir.

Gıda katkı maddesi Türk Gıda Kodeksi Mevzuatı'nda şöyle tarif edilmektedir: Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri ifade eder (Anonim, 2011b).

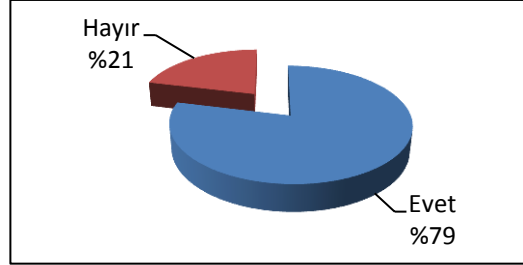
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde (Anonim, 2012a); Bu Tebliğin amacı, tüketime sunulan ekmeğin, ekmeğin çeşitleri, diğer ekmeğin çeşitleri ve ekmeğin hamur ekmeğinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği 2012 yılı Temmuz ayı itibarıyla yürürlüğe girmiş olup tebliğ de geçen ekmeğin tanımı şöyledir;

Ekmeğin: Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür (Anonim, 2012a).

Evde ekmeğin yapmayan, dışarıdan alan katılımcıların "Katkı maddesi sağlığa zararlı mıdır?" sorusuna verdiği cevapların oransal dağılımı şöyledir;

Alınan cevaplar sonucunda evde ekmek yapmayan ve dışarıdan alanların %79'u katkı maddesinin sağlığa zararlı olduğunu düşünürken %21'i ise zararlı olmadığı kanısındadır (Şekil 4.17).

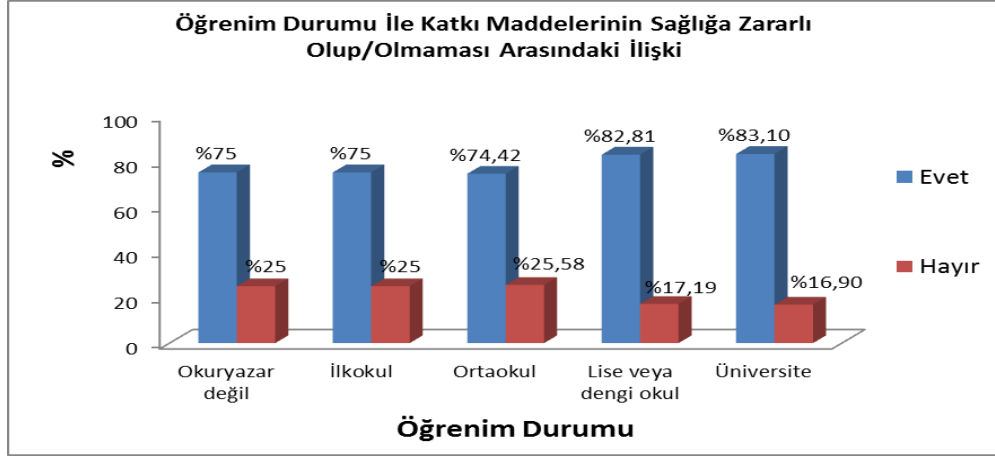


Şekil 4. 17. Katkı maddesi sağlığa zararlı mıdır?

Katkı maddesi zararlı diyenlerin % 79 gibi önemli bir çoğunlukta olması tüketicinin katkı maddesini ne olduğunu algılamasıyla ilgili gözükmektedir. Aşağıdaki diğer soruya verilen cevap bu sorunun anlaşılması için önemlidir.

4.1.38. Öğrenim durumu ile katkı maddesi kullanımı arasındaki ilişki

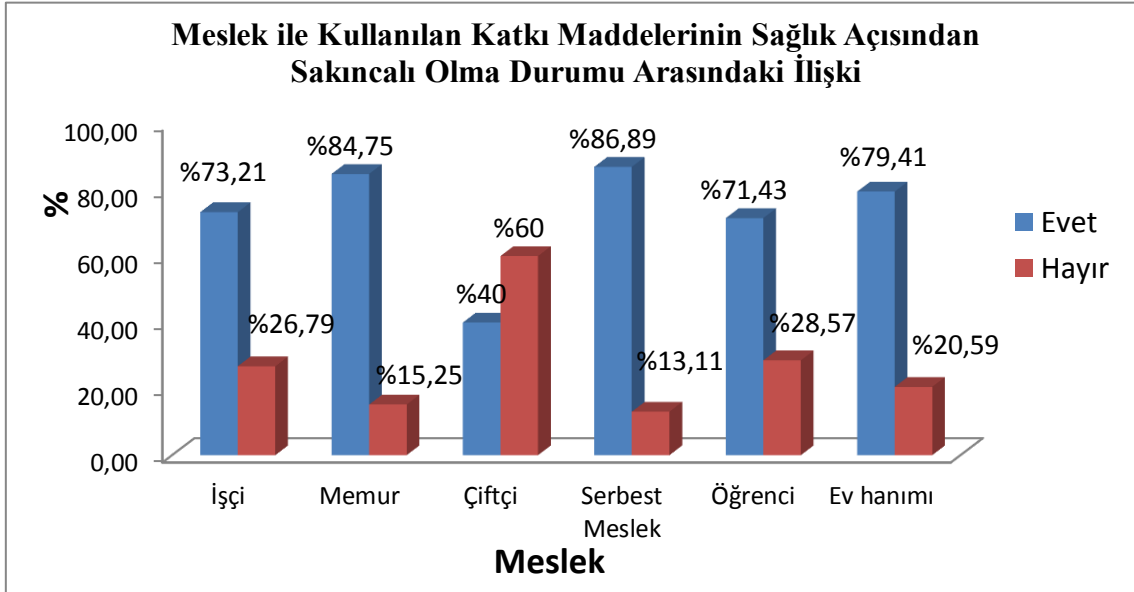
Tüketicilerin ekmek üretiminde katkı maddesi kullanımının sağlık açısından zararlı olup olmadığı düşüncesi araştırılmıştır. Tüketicilerin %78,78'i katkı maddesinin kullanımın sağlık açısından zararlı olduğu görüşündedirler. Okuryazar olmayan, ilkokul ve ortaokul mezunu tüketicilerin %25'erlik oranlarla katkı maddesinin zararlı olmadığını düşündüklerine ait yüzdeler şekil 4.18'de gösterilmiştir. Öğrenim durumu ile katkı maddesinin kullanılması hakkındaki görüş arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).



Şekil 4. 18. Öğrenim durumu ile katkı maddesi kullanımı arasındaki ilişki

4.1.39. Meslek ile katkı maddelerinin ekmek üretiminde kullanımı arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre ekmek üretiminde katkı maddesi kullanımına ait dağılım şekil 4.19’da görülmektedir.



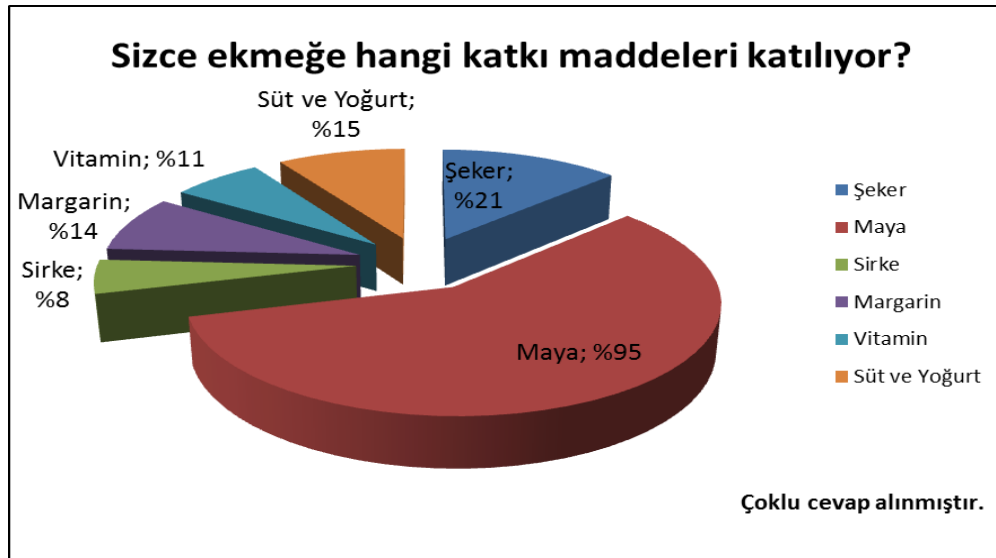
Şekil 4. 19. Meslek ile katkı maddelerinin ekmek üretiminde kullanımı arasındaki ilişki

Tüketicilerin %78,78’i katkı maddesi kullanımının sağlığa zararlı olduğunu düşünürken %21,22’si zararlı olmadığı görüşündedirler. Meslek içerisinde incelediğimizde serbest meslek sahibi olanların %86,89’u, memurların % 84,75’i, ev hanımlarının %79,41’i, işçilerin %73,21’i, öğrencilerin %71,43’ü ve çiftçilerin %40’ı ekmek üretiminde katkı

maddesi kullanımının sağlığa zararlı olduğu görüşündedirler. Tüketicilerden çiftçilerin %60'ı sağlığa zararlı olmadığı görüşündedirler. Meslek durumu ile ekmek üretiminde katkı maddesi kullanımı hakkındaki görüşler arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır (p<0,05).

4.1.40. Sizce hangi katkı maddeleri katılıyor?

Araştırma sonuçlarına göre katılımcılardan alınan çoklu cevaplar neticesinde una su haricinde katılanların içerisinden %95 ile maya, %21 ile şeker, %15'i süt ve yoğurt, %14' margarin, %11'i vitamin ve %8'i ise sirkenin katkı maddesi olarak kullanıldığını düşünmektedirler. Cevaplar içerisinde mayanın çoğunlukta çıkması beklenirken, süt ürünleri ve sirkenin katıldığını düşünen kesiminde bulunması tüketicinin ekmeğin içerisinde bulunan gıda bileşenlerinden habersiz olduğunu göstermektedir (Şekil 4.20).

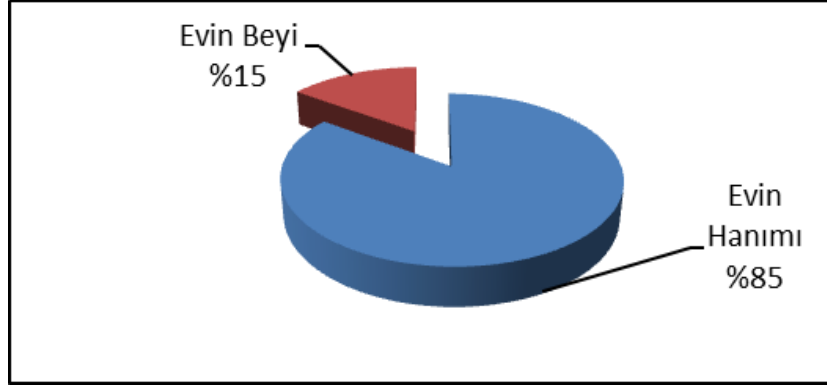


Şekil 4. 20. Tüketicilerin ekmeğe katıldığını düşündükleri katkı maddeleri

4.1.41. Eve kaç ekmek alınacağına kim karar verir?

Araştırma sonuçlarına bakıldığında eve kaç ekmek alınacağına karar veren kişinin evde yemek ve mutfak ile daha çok ilgilenen ve toplum tarafından yemek ve ocuk bakımının erkekten daha çok üstleneceğini düşündüğü %85 ile evin hanımı almaktadır. Burada

önemli olan birlikte yaşayan kadın ve erkeklerden %15'i eve kaç ekmek alınacağına karar verenlerin erkeklerin olduğunu belirtmişlerdir (Şekil 4.21).



Şekil 4. 21. Eve kaç ekmek alınacağına kim karar verir?

4.1.42. Eve günde kaç ekmek alıyorsunuz?

Yapılan araştırma sonuçlarına göre eve alınan ekmek adetlerinin 2, 3 ve 4 ekmek olarak çoğunlukta olduğu görülmektedir. Tüketici anketi 8. soruda hane halkında bulunan kişi sayısını araştırdığımızda, hanelerde bulunan nüfusun sırasıyla en fazla bulunan hane sayısına göre; 4, 3 ve 5 kişi olduğunu görmekteyiz (Çizelge 4.21).

Çizelge 4. 21. Tüketicilerin eve aldıkları ekmek adetleri

	f	%
1 ekmek	28	10,07
2 ekmek	58	20,86
3 ekmek	58	20,86
4 ekmek	39	14,03
5 ekmek	30	10,79
6 ekmek	26	9,35
7 ekmek	12	4,32
8 ekmek	12	4,32
9 ekmek	7	2,52
10 ekmek ve üzeri	8	2,88
Toplam	278	100

4.1.43. Öğrenim durumu ile günlük eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre günlük eve alınan ekmek adedine ait frekans dağılımı çizelge 4.22’de yer almaktadır.

Çizelge 4.22. Öğrenim durumu ile günlük eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişkinin incelenmesi

Öğrenim durumu	Günlük Eve Alınan Ekmek Adetleri										Toplam
	1 Ekmek	2 Ekmek	3 Ekmek	4 Ekmek	5 Ekmek	6 Ekmek	7 Ekmek	8 Ekmek	9 Ekmek	10 Ekmek	
Okuryazar değil	8	2	1	0	0	0	0	0	0	0	11
	%72,73	%18,18	%9,09	%0	%0	%0	%0	%0	%0	%0	%100
İlkokul	30	16	22	12	11	9	9	6	3	4	122
	%24,59	%13,11	%18,03	%9,84	%9,02	%7,38	%7,38	%4,92	%2,46	%3,28	%100
Ortaokul	8	12	7	8	7	5	2	1	0	0	50
	%16	%24	%14	%16	%14	%10	%4	%2	%0	%0	%100
Lise veya dengi okul	11	8	15	12	7	9	1	5	2	2	72
	%15,28	%11,11	%20,83	%16,67	%9,72	%12,50	%1,39	%6,94	%2,78	%2,78	%100
Üniversite	20	19	14	6	6	3	0	0	2	2	72
	%27,78	%26,39	%19,44	%8,33	%8,33	%4,17	%0	%0	%2,78	%2,78	%100
Toplam	77	57	59	38	31	26	12	12	7	8	327
	%23,55	%17,43	%18,04	%11,62	%9,48	%7,95	%3,67	%3,67	%2,14	%2,45	%100

$\chi^2=135,293$

$p=0,000$

Öğrenim durumlarının farklılaşması sonucunda eve alınan ekmek adedinde çok ciddi bir fark oluşmadığı saptanmıştır. Tüketicilerin en fazla 1 ve 2 ekmek aldıkları tespit edilmiştir. Üniversite mezunları içerisinde %27,78’i günde eve sadece 1 adet ekmek alırken, 2 ekmek alanların oranı %26,39 ve 3 ekmek alanların oranı ise %19,44 olarak belirlenmiştir. Öğrenim durumu ile günlük eve alınan ekmek adedi arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).

4.1.44. Meslek ile eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre eve alınan ekmek adedine ait dağılım Çizelge 4.22’de yer almaktadır. Meslek durumu ile eve alınan ekmek adedi arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$). Tüketicilerin gün içerisinde evde tükettikleri ekmek adetleri mesleklere bağlı olarak değişkenlik göstermektedir. Evlerine günde 1 ekmek alanlar içerisinde en fazla orana sahip olanlar %57,14 ile memurlar ve %21,43 ile işçilerin olduğu belirlenmiştir. Memur ve işçi sınıfının gün içerisinde çalıştıkları

yerlerde veya dışarıda yemek yedikleri yorumu çıkarılabilmektedir. İşçilerin satın aldıkları ekmek adetlerinin en fazla orana sahip olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 4.23. Meslek ile eve alınan ekmek adedi arasındaki ilişkinin incelenmesi

Meslek	Günlük Eve Alınan Ekmek Adetleri										Toplam
	1 Ekmek	2 Ekmek	3 Ekmek	4 Ekmek	5 Ekmek	6 Ekmek	7 Ekmek	8 Ekmek	9 Ekmek	10 Ekmek ve üzeri	
İşçi	6	21	25	16	13	13	4	5	4	4	111
	%21,43	%36,21	%43,10	%41,03	%43,33	%50	%33,33	%41,67	%57,14	%50	%100
Memur	16	16	9	6	7	3	1	0	0	1	59
	%57,14	%27,59	%15,52	%15,38	%23,33	%11,54	%8,33	%0	%0	%12,5	%100
Çiftçi	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0	5
	%0	%1,72	%0	%2,56	%3,33	%3,85	%8,33	%0	%0	%0	%100
Serbest Meslek	5	16	13	8	4	4	4	3	2	2	61
	%17,86	%27,59	%22,41	%20,51	%13,33	%15,38	%33,33	%25	%28,57	%25	%100
Öğrenci	1	1	0	1	2	1	0	0	1	1	8
	%3,57	%1,72	%0	%2,56	%6,67	%3,85	%0	%0	%14,29	%12,5	%100
Ev Hanımı	0	3	11	7	3	4	2	4	0	0	34
	%0	%5,17	%18,97	%17,95	%10	%15,38	%16,67	%33,33	%0	%0	%100
Toplam	28	58	58	39	30	26	12	12	7	8	278
	%100	%100	%100	%100	%100	%100	%100	%100	%100	%100	%100

4.1.45. Eve hangi sıklıkla ekmek alınıyor?

Araştırma sonuçlarına göre dışarıdan ekmek alan tüketicilerin %44'ü günde bir kez, %32'si birkaç günde bir, %16'sı günde iki kez ve %8'i ise her öğün eve ekmek aldıklarını belirtmişlerdir (Şekil 4.22).



Şekil 4. 22. Eve hangi sıklıkla ekmek alınıyor?

4.1.46. Öğrenim durumu ile eve hangi sıklıkta ekmek alınması arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre eve hangi sıklıkta ekmek alınmasına ait frekans dağılımı Çizelge 4.24’de yer almaktadır.

Çizelge 4.24. Öğrenim durumu ile eve hangi sıklıkta ekmek alındığı arasındaki ilişkinin incelenmesi

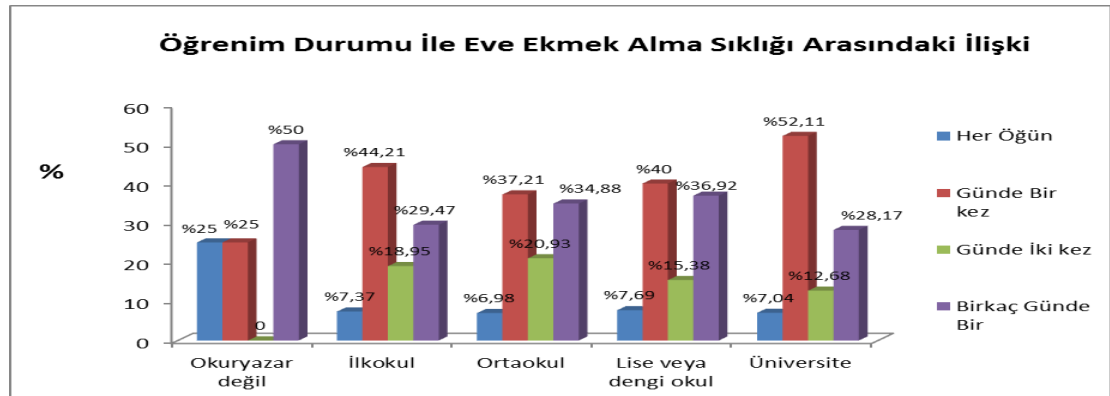
Öğrenim durumu	Evinize Hangi Sıklıkta Ekmek Alırsınız?				Toplam
	Her Öğün	Günde Bir kez	Günde İki kez	Birkaç Günde Bir	
Okuryazar değil	1 %25	1 %25	0 %0	2 %50	4 %100
İlkokul	7 %7,37	42 %44,21	18 %18,95	28 %29,47	95 %100
Ortaokul	3 %6,98	16 %37,21	9 %20,93	15 %34,88	43 %100
Lise veya dengi okul	5 %7,69	26 %40	10 %15,38	24 %36,92	65 %100
Üniversite	5 %7,04	37 %52,11	9 %12,68	20 %28,17	71 %100
Toplam	21 %7,55	122 %43,88	46 %16,55	89 %32,01	278 %100

$$X^2=43,466$$

$$p=0,000$$

Tüketicilerin %43,88’i günde bir kez eve ekmek alındığını belirtmişlerdir. Üniversite mezunları içerisinde %52,11’i günde bir kez, okuryazar olmayanların %50’si birkaç günde bir, lise veya dengi okul mezunlarının %40’ı günde bir kez evlerine ekmek aldıkları saptanmıştır. Öğrenim durumu ile eve alınan ekmek sıklığı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).

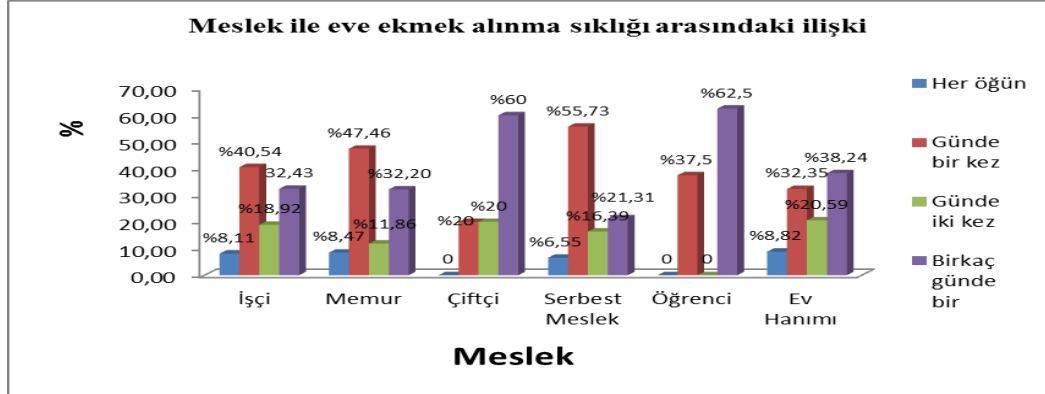
Şekil 4.23’de tüketicilerin öğrenim durumlarına bağlı olarak eve ekmek alınma sıklığı oranındaki değişiklik daha açık bir şekilde görülebilmektedir.



Şekil 4. 23. Öğrenim durumlarına bağlı olarak eve ekmek alınma sıklığı

4.1.47. Meslek ile eve ekmek alınma sıklığı arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan meslek ile eve ekmek alma sıklığına ait dağılım Şekil 4.24’de verilmiştir.

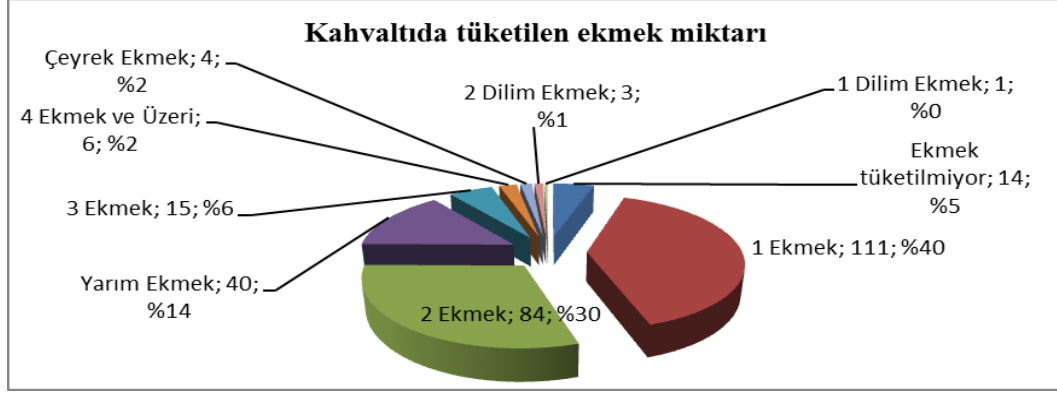


Şekil 4. 24. Meslek ile eve ekmek alınma sıklığı arasındaki ilişki

Meslek grupları içerisinde her öğün eve ekmek alanlar tüm güne göre %7,55’lik orana sahiptir. Tüketicilerin %43,88’i günde bir kez evlerine ekmek aldıklarını belirtmişlerdir. Günde iki kez ekmek alanların oranı %16,55 iken, birkaç günde bir alanların oranı %32,01 olarak belirlenmiştir. Meslek ile eve ekmek alma sıklığı birlikte incelendiğinde işçi, memur ve serbest meslekle uğraşanların günde bir kez alma oranları diğer seçeneklere göre daha fazla olduğu görülmektedir. Çiftçi, öğrenci ve ev hanımı grupları ise birkaç günde bir evlerine ekmek aldıklarını belirtmişlerdir. Meslek durumu ile eve ekmek alma sıklığı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).

4.1.48. Öğünlerde tüketilen ekmek miktarları

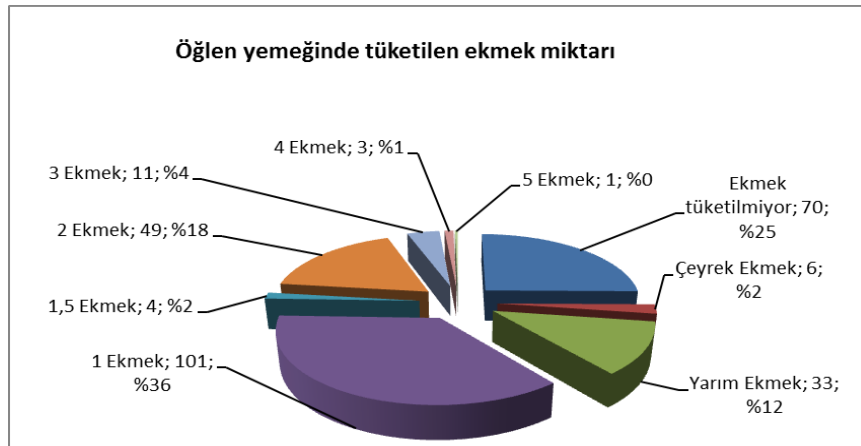
Tüketicilerden dışarıdan ekmek alanların (278 kişi) hanelerinde kahvaltıda tüketilen ekmek miktarları Şekil 4.25’de belirtilmiştir.



Şekil 4. 25. Kahvaltıda tüketilen ekmek miktarı

Araştırma sonuçlarına göre kahvaltıda tüketicilerin %40'ı 1 ekmek, %30'u 2 ekmek ve %14'ü yarım ekmek tükettiklerini belirtmişlerdir. Kahvaltıda 3, 4 ekmek ve üzeri ekmek tüketenlerin toplamı %8 iken çeyrek ekmek ve daha az tüketenlerin toplamı %3 ve son olarak da hiç ekmek tüketilmeyen hane %5 olarak belirlenmiştir. Kahvaltıda ekmeğin çok tüketilmesi, beslenmenin ekmeğe dayalı olduğunu ve doygunluğun ekmek ile desteklendiğini göstermektedir.

Tüketicilerin öğle yemeğinde, kahvaltı ve akşam yemeğine göre daha az ekmek tükettikleri görülmüştür. Hiç ekmek tüketmeyen hane sayısı 70 iken %25'lik bir yüzdeyle 4 kişiden birinin öğlen yemeğinde ekmek yemediği görülmektedir. Kahvaltı ve akşam yemeğine göre bu oranın düşmesindeki başlıca sebep ise dışarıda çalışan ve öğlen yemeğini dışarıdan karşılayan grubun fazla olması gösterilebilir (Şekil 4. 26).

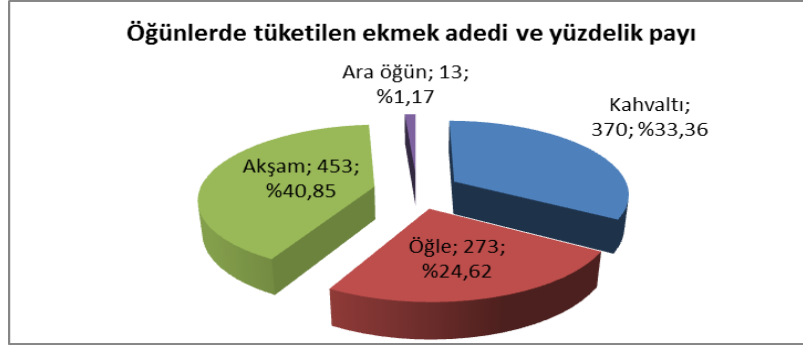


Şekil 4. 26. Öğle yemeğinde tüketilen ekmek miktarı

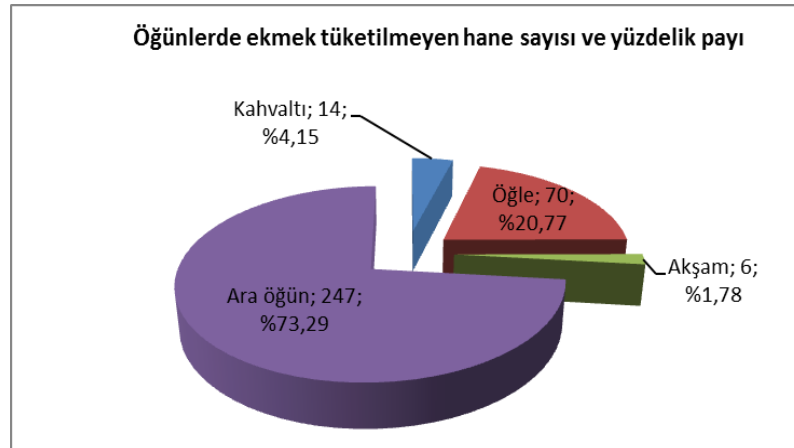
Çizelge 4.25'de belirtildiği gibi en çok ekmek tüketimi 453 adet ile akşam öğünündedir.

Çizelge 4.25. Tüketicilerin gün içerisinde öğünlerde tükettikleri ekmek adetleri

Öğünler	Tüketilen Ekmek Miktarları	Tüm öğünlerde Ekmek Tüketilmeyen Hane Sayısı
Kahvaltı	370	14
Öğle	273	70
Akşam	453	6
Ara öğün	13	247
Toplam	1109	



Şekil 4. 27. Öğünlerde tüketilen ekmek adedi ve yüzdeleri



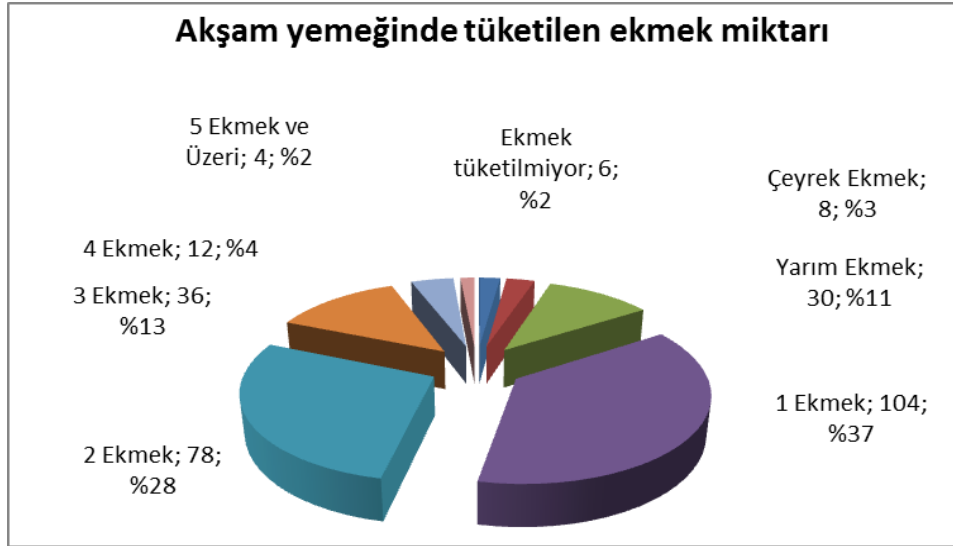
Şekil 4. 28. Öğünlerde ekmek tüketilmeyen hane sayısı ve yüzdeleri

Dışarıdan ekmek alanlar içerisinde öğünlerde kişi başına düşen ekmek miktarları;

Çizelge 4.26. Tüketilen ekmek miktarları

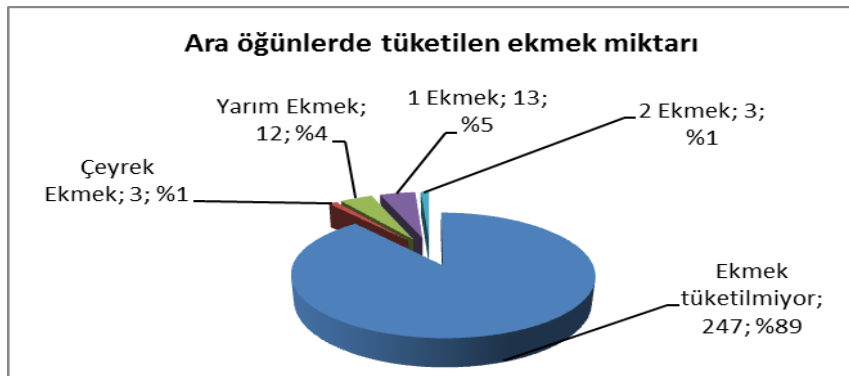
Öğünler	Tüketilen Ekmek Miktarları	Ekmek Tüketen Hane Sayısı	Öğünlerde Ekmek Tüketilmeyen Hane Sayısı
Kahvaltı	370	264	14
Öğle	273	208	70
Akşam	453	272	6
Ara öğün	13	31	247

Çizelge 4.26’da görüldüğü üzere kahvaltıda ekmek tüketme alışkanlığı oldukça yüksek çıkmıştır. Öğle yemeğinde ise bu oran yukarıda da belirtildiği şekilde hane dışında beslenme durumundan düşüş göstermiştir. En çok tüketimin akşam yemeklerinde olduğu belirlenmiştir. 278 haneden sadece 6 hanenin akşam yemeğinde hiç ekmek tüketmemesi ve buna karşın öğünler arasındaki ekmek tüketim farkı dengeli ve yeterli beslenmenin o öğün içerisinde yapılmadığını ve dengesiz bir beslenme alışkanlığının olduğunu göstermektedir. Akşam yemeğinden sonra daha çok ekmeğe dayalı bir beslenme ile hareketsiz ve dinlenmeye geçmiş olan bireyler hazımsızlık ve mide rahatsızlıklarının yanında fazla kilo problemleriyle karşı karşıya gelebilmektedirler.



Şekil 4. 29. Akşam yemeğinde tüketilen ekmek miktarı

Ara öğünlerde ise 247 hanenin beslenmelerinde hiç ekmek tüketmedikleri ve buna karşın sadece %11’lik kısmın ara öğünlerde (31 hane) Şekil 4. 30’da görüldüğü gibi toplamda 14 ekmek tüketmesi öğün arası beslenme alışkanlığının çok düşük olduğunu göstermektedir.



Şekil 4. 30. Ara öğünlerde tüketilen ekmek miktarı

Dışarıdan ekmek alanların (278 kişi) gün içerisinde hanelerinde tüketilen toplam ekmek miktarı 1109 adettir. Bir gün içerisinde bir hanede tüketilen ekmek miktarı yaklaşık $1109/278= 4$ adettir.

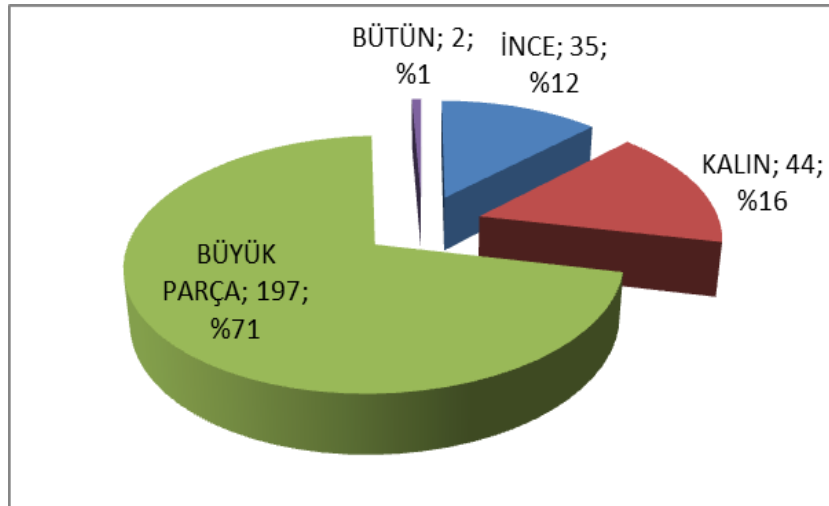
4.1.49. Ekmeğin sofrada servis şekli

Araştırma sonuçlarına göre ekmeğin sofrada sunuş şekli %71 ile büyük parça olarak belirlenmiştir (Çizelge 4.27).

Çizelge 4.27. Tüketicilerin sofrada ekmeği sunuş şekli

Sunuş şekli	f	%
İnce	35	12
Kalın	44	16
Büyük Parça	197	71
Bütün	2	1
Toplam	278	100

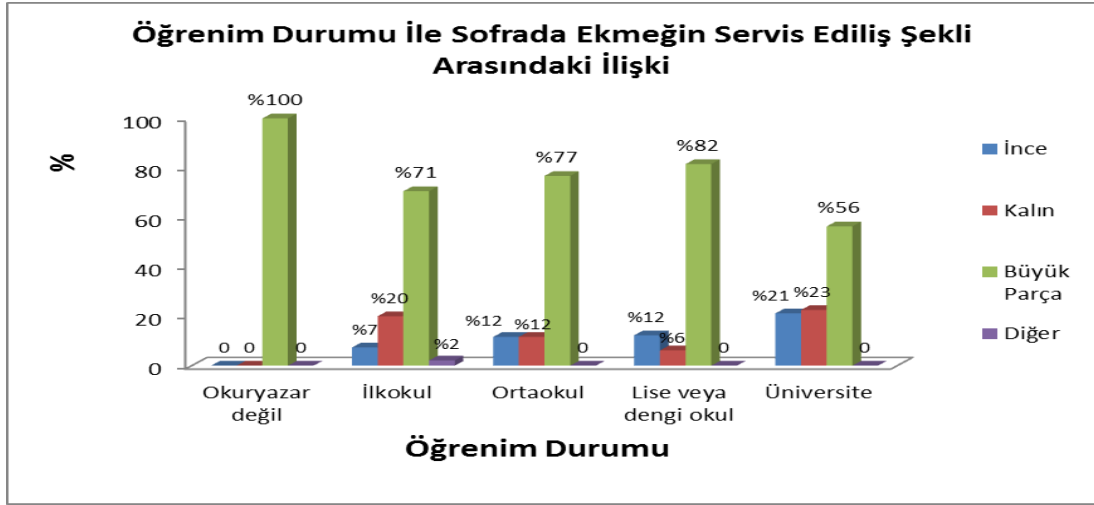
Tüketicilerin ekmeği sofrada dilimlemeden sunmaları, öğünlerde ekmeğin doyurucu (fiziki) ana gıda maddesi olarak kullanıldığı, tüketicilerin beslenme konusunda bilinçlerini ortaya koymaları açısından önemli bir göstergedir (Şekil 4.31).



Şekil 4. 31. Tüketicilerin sofrada ekmeği sunuş şekli

4.1.50. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin sunuş şekli arasındaki ilişki

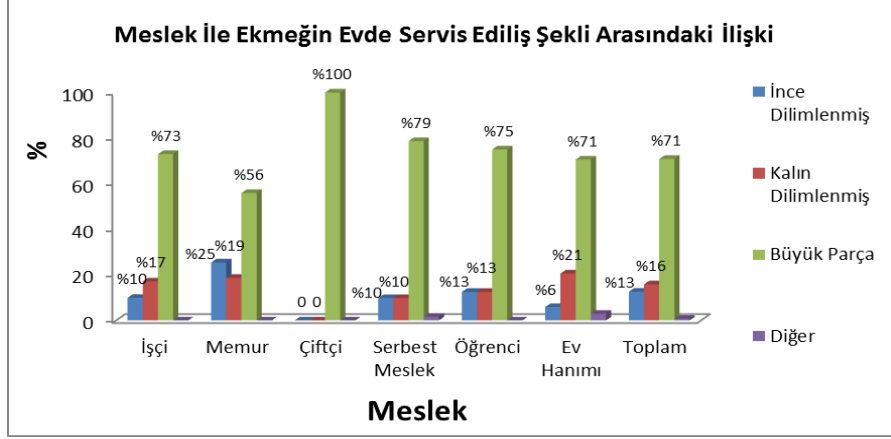
Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre evde ekmeğin sunuş şekline ait dağılımı Şekil 4.32’de yer almaktadır. Tüketicilerin %70,86’sı ekmeğin sofrada büyük parçalar halinde sunulduğunu belirtmişlerdir. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin sunuş şekli arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).



Şekil 4. 32. Öğrenim durumu ile sofrada ekmeğin servis ediliş şekli arasındaki ilişki

4.1.51. Meslek ile ekmeğin sofrada servis ediliş şekli arasındaki ilişki

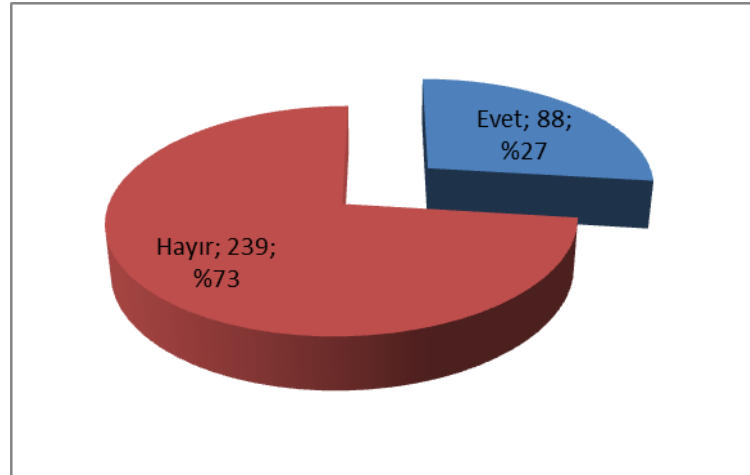
Yapılan araştırma sonuçlarına göre meslek ile ekmeğin sofrada sunuluş tarzı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$). İşçilerin %73’ü büyük parçalar halinde, memurların %25’i ince dilimlenmiş olarak, çiftçilerin tamamı, serbest meslek sahibi olanların %79’u, öğrencilerin %75’i ve ev hanımlarının %71’i sofralarında ekmeği büyük parça olarak tüketime sunduklarını belirtmişlerdir (Şekil 4. 33).



Şekil 4. 33. Meslek ile ekmeğin sofrada servis ediliş şekli arasındaki ilişki

4.1.52. Ekmek Yemeden Doyunluk Hissediyor Musunuz?

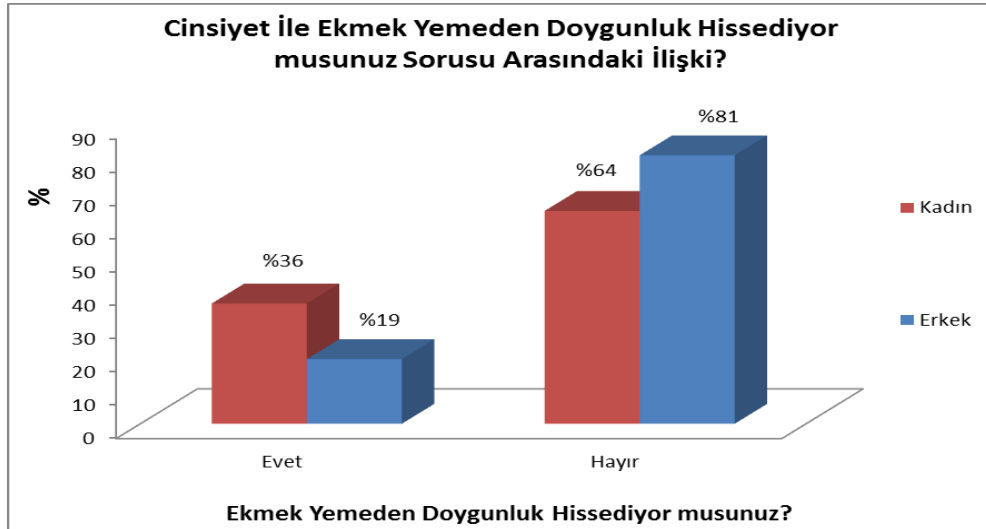
Tüketicilerin %73'ü ekmeği yemeden doyunluk hissetmediklerini belirtmişlerdir. Bu sonuçlar ile ekmeği ağırlıklı bir beslenme alışkanlığının olduğu söylenebilir. Yukarıdaki soruyla bağlantılı olarak bakılırsa ekmeği dilimlemeden yiyenlerle ekmeği yemeden doyunluk hissetmiyoruz diyenlerin sayısının yakın olduğu görülecektir. Sofrada dilimlenerek servis edilen ekmeği yiyenler kaç dilim ekmeği yediklerini saydıkları için ekmeği tüketimini kontrol altına alacaklardır. Beslenme açısından ekmeği fiziki doyunluk yerine kişiler kendilerini besinsel doymaya alıştıracaklardır.



Şekil 4. 34. Ekmek yemeden doyunluk hissetme durumu

4.1.53. Cinsiyet ile ekmek yemeden doygunluk hissedebiliyor musunuz sorusu arasındaki ilişki

Yapılan araştırma sonuçlarına göre cinsiyet ile ekmek yemeden doygunluk hissedip/hissetmeme durumu Şekil 4.35’de gösterilmiştir. Toplumumuzun öğünlerde ekmeği çok tüketmesi doygunluğu ekmek ile sağlama çabası anlamına gelebilir. Analiz sonuçlarına da baktığımızda kadınlar ve erkekler ekmek yemeden doymadıklarını ifade etmişlerdir. Ancak burada dikkat edilmesi gereken doygunluk hissetme yüzdeleridir. Erkeklerin %80,6’sı öğünlerde doygunluğu ekmek ile sağladıklarını belirtirken, kadınlarda bu oranın %63,9 ile daha düşük olduğu görülmektedir. Diğer bir ifadeyle beş erkekten bir kişi ekmek yemeden de doyabildiğini ifade ederken, kadınlarda ise beş kişiden ikisi ekmek yemeden doyabildiğini belirtmişlerdir.



Şekil 4. 35. Cinsiyet ile ekmek yemeden doygunluk hissedip/hissetmeme durumu

4.1.54. Öğrenim durumu ile ekmek yemeden doygunluk hissi arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre ekmek yemeden doygunluk hissedip hissetmeme durumuna ait frekans dağılımı Çizelge 4.28’de yer almaktadır. Tüketicilerin %73,1’i ekmek yemeden doygunluk hissedemediklerini belirtmişlerdir. Okuryazar olmayanların %81,8’i, ilköğretim mezunlarının %82’si, ortaokul mezunlarının %74’ü, lise veya dengi okullardan mezunların %68,1’i ve üniversite mezunlarının %61,1’i ekmek yemeden doygunluk hissetmediklerini belirtmişlerdir. Öğrenim durumu ile ekmek yemeden doygunluk

hissedip hissetmeme durumu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır (p<0,05).

Çizelge 4.28. Öğrenim durumu ile ekmek yemeden doygunluk hissi arasındaki ilişkinin incelenmesi

Öğrenim durumu	Ekmek Yemediğinizde Doygunluk Hissediyor musunuz?		Toplam
	Evet	Hayır	
Okuryazar değil	2 18,2%	9 81,8%	11 100%
İlkokul	22 18,0%	100 82,0%	122 100%
Ortaokul	13 26,0%	37 74,0%	50 100%
Lise veya dengi okul	23 31,9%	49 68,1%	72 100%
Üniversite	28 38,9%	44 61,1%	72 100%
Toplam	88 26,9%	239 73,1%	327 100%

$X^2=11,516$

$p=0,021$

4.1.55. Meslek ile ekmek yemeden doygunluk hissi arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan meslek ile ekmek yemeden doygunluk hissedip hissetmemeye ait frekans dağılımı Çizelge 4.29'da verilmiştir. Meslek gruplarına baktığımızda bütün gruplarda ekmek yemeden doygunluk hissetmeme oranı daha yüksek çıktığı görülüyor. Ancak yapılan istatistik analizi sonucunda güven aralığı değerinin $p>0,05$ 'den büyük olduğu görülmektedir. Tüketicilerin verdiği cevaplar neticesinde ekmek ile doygunluk sağlamanın meslek ile ilişkili olmadığı yapılan analiz sonucunda görülmektedir.

Çizelge 4.29. Meslek ile ekmek yemeden doygunluk hissi arasındaki ilişkinin incelenmesi

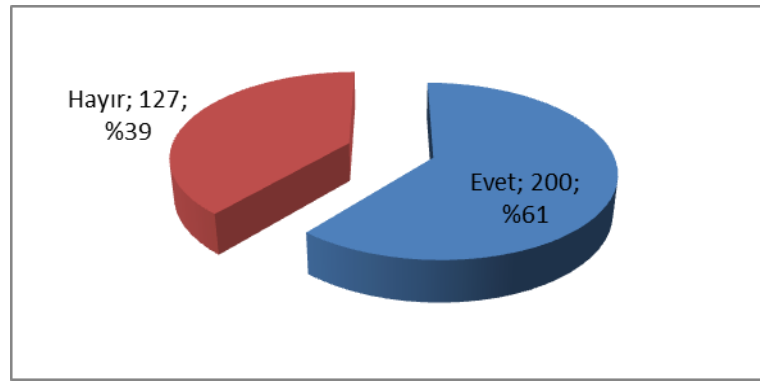
Meslek	Ekmek yemediğinizde doygunluk hissediyor musunuz?		Toplam
	Evet	Hayır	
İşçi	30 %23,8	96 %76,2	126 %100
Memur	24 %39,3	37 %60,7	61 %100
Çiftçi	6 %35,3	11 %64,7	17 %100
Serbest Meslek	13 %19,4	54 %80,6	67 %100
Öğrenci	4 %50	4 %50	8 %100
Ev Hanımı	11 %22,9	37 %77,1	48 %100
Toplam	88 %26,9	239 %73,1	327 %100

$X^2=10,496$

$p=0,062$

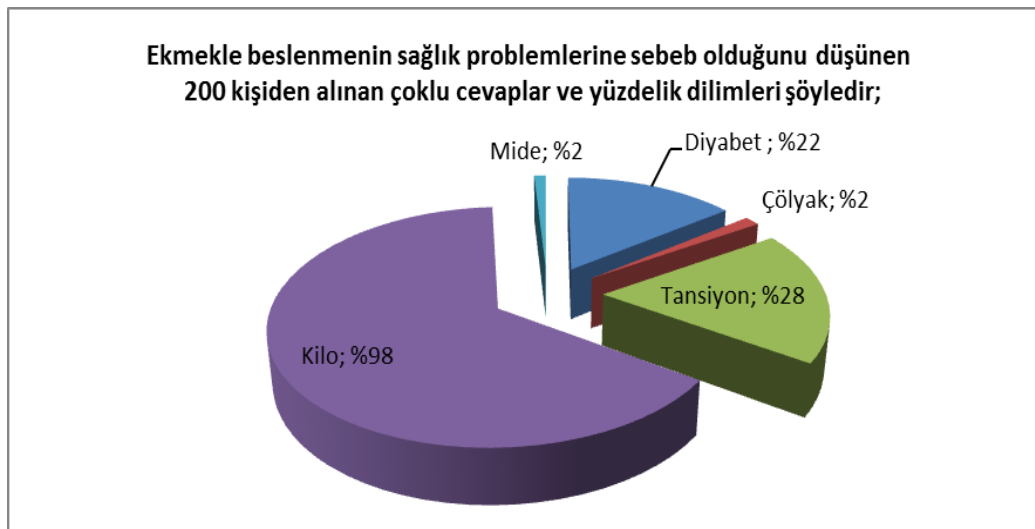
4.1.56. Ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünüyor musunuz?

Araştırma sonuçlarına bakıldığında ankete dâhil olan 327 kişiden 200'ü %61 oran ile ekmek ağırlıklı beslenmenin sağlık problemlerine yol açtığını düşünmektedirler. Toplumumuzda ekmeksiz sofranın olmaması ve günlük ihtiyaçtan fazla tüketilmesiyle obezite (şişmanlık) ve obeziteye bağlı sağlık sorunlarına sebep olabilmektedir. Aşağıdaki soruya verilen cevaplar tüketicinin bu konuda bilinçli olduklarını göstermektedir.



şekil 4. 36. Ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünüyor musunuz?

4.1.57. Ekmekle beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünen 200 kişiden alınan çoklu cevaplar ve yüzdelerik dilimleri şoyledir;

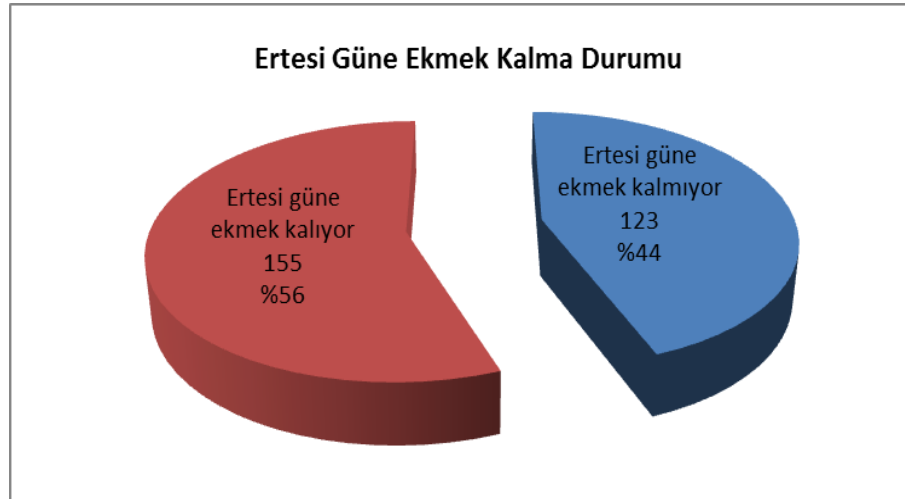


şekil 4. 37. Ekmekle beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünenler

Tüketicilerden ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünen 200 kişi için hangi sağlık problemlerine yol açtığı sorusu sorulduğunda alınan çoklu cevaplar neticesinde 195 kişi kilo alma, 56 kişi tansiyon hastalığı, 44 kişi diyabet hastalığı, 4 kişi çölyak hastalığı ve 3 kişi mide rahatsızlıkları seçeneklerini tercih ederek sağlık problemlerine sebep olduğu düşüncesindedir.

4.1.58. Ertesi güne ekmek kalıyor mu?

Dışarıdan ekmek alanlar (278 kişi) içerisinde elde edilen sonuçlar ile ertesi güne ekmek bırakan kesim %56 ve ertesi güne ekmek bırakmayan kesimin %44 olduğu belirlenmiştir. Tüketiciler arasında eve ekmek alım sıklığı ile ilgili soruyu verilen cevaplarda günde bir defa ekmek alanlar ile birkaç günde bir ekmek alanların oranı toplamı % 76 olduğu düşünülürse evde ihtiyaçtan fazla ekmek alanlar içerisinde ertesi güne ekmek kalanların büyük çoğunluğunu bu gruptan olduğu düşünülebilir (Şekil 4. 38).

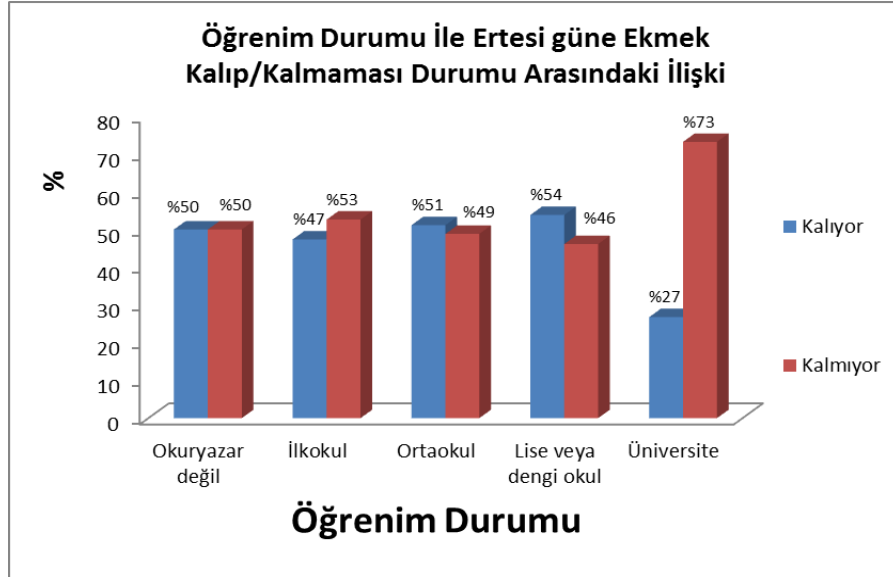


Şekil 4. 38. Ertesi güne ekmek kalıyor mu?

4.1.59. Öğrenim durumu ile ertesi güne ekmek kalıp/kalmaması durumu arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre ertesi güne kalan ekmek miktarına ait frekans dağılımı Şekil 4.39'da yer almaktadır. Tüketicilerin %44'ü ertesi güne ekmek kalmadığını aldığı gün

tüketildiğini belirtmişlerdir. Ertesi güne ekmek bırakan kısmın öğrenim durumuna göre kıyaslandığında lise veya dengi okulların %54'ü, ortaokul mezunlarının %51'i, okuryazar olmayanların %50'si, ilkokul mezunlarının %47'si ertesi güne ekmek kaldığını belirtirken, üniversite mezunlarının %73,24'ü ertesi güne ekmek kalmadığını belirtmişlerdir. Tüketilecek olan ekmek miktarını doğru tahmin edemeyen ve evde her zaman ekmek bulunmasını isteyen kısmın evinde ertesi güne ekmek kalıyor. Tüketicinin bilinçli olmaması ve ne kadar tüketeceğini tahmin edememesi ertesi güne ekmeğin kalmasına ve kalan ekmeğin bayatlayıp farklı kullanım şekillerinde değerlendirilmesine veya maalesef çöpe gitmesine neden olmaktadır. Öğrenim durumu ile ertesi güne ekmek kalıp kalmaması arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).

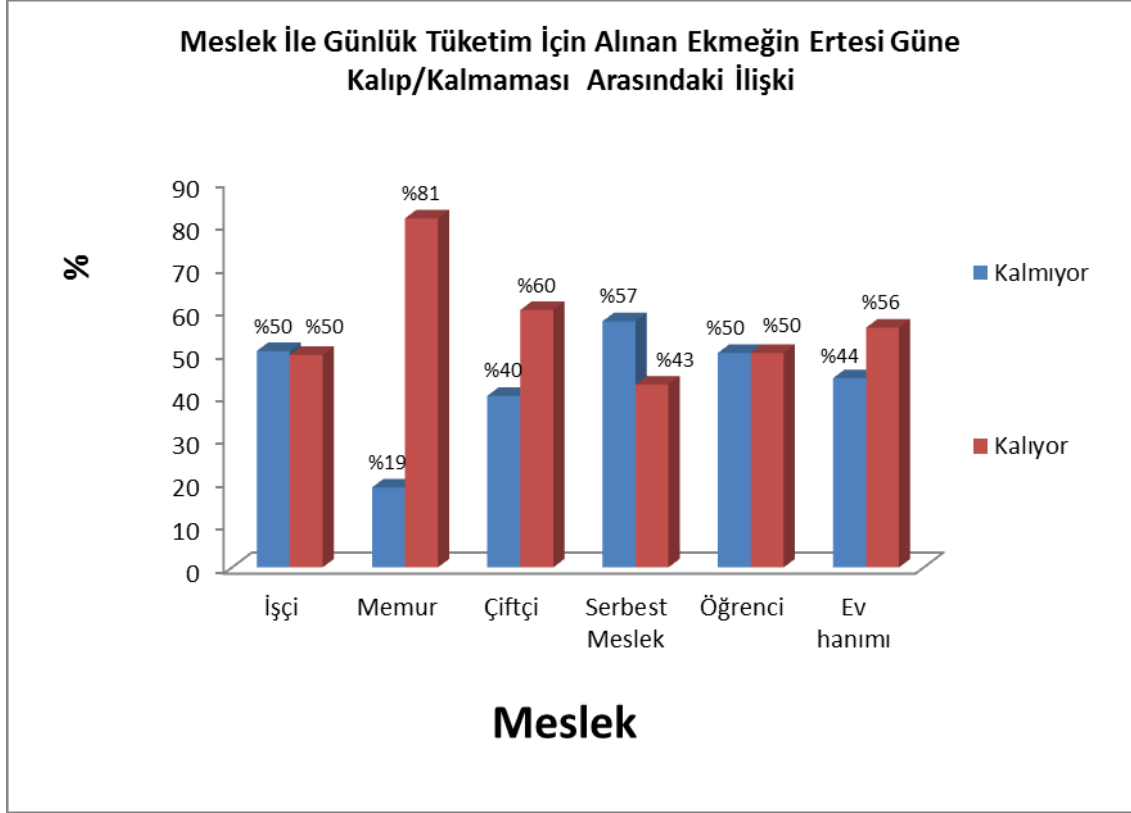


Şekil 4. 39. Öğrenim durumu ile ertesi güne ekmek kalıp/kalmaması arasındaki ilişki

4.1.60. Meslek ile ertesi güne ekmek kalıp/kalmaması durumu arasındaki ilişki

Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan meslek ile ertesi güne ekmek kalması durumuna ait frekans dağılımı Şekil 4.40'da verilmiştir. Tüketicilerin %56'sı ertesi güne ekmeğin kaldığını belirtirken, %44'ü ise kalmadığını belirtmişlerdir. İşçiler sınıfının hemen hemen yarısı ertesi güne ekmek bırakırken diğer yarısının ise bırakmadığı saptanmıştır. Memur olan tüketicilerin %81'i ertesi güne ekmek bıraktıklarını, serbest meslek ile uğraşanların ise %57'si ertesi güne ekmek kalmadığını belirtmişlerdir. Fazla alınan ekmeğin tüketilmemesi durumunda bayatlayan ve dahası küflenerek israfa giden ekmek dilimi ve ekmekler olabilmektedir. Bu

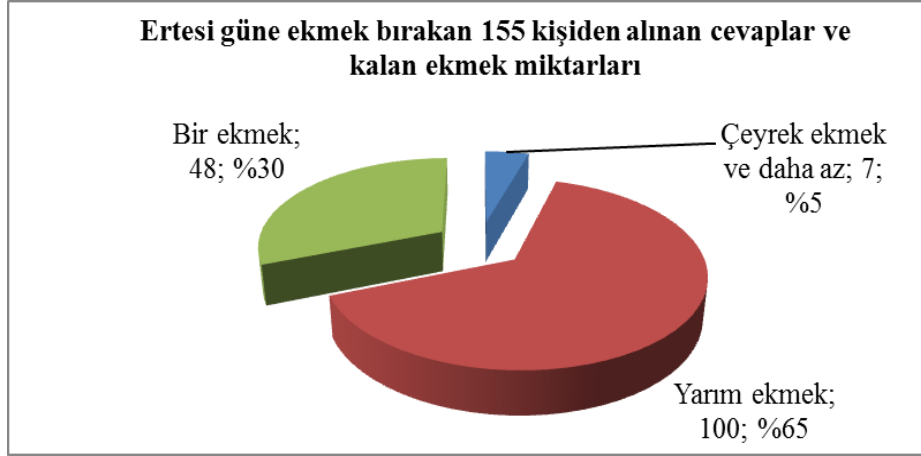
sebepten dolayı israf etmemek için yiyebileceğimiz kadar ekmeğ almamız isabet olacaktır. Meslek durumu ile ertesi güne ekmeğ kalması durumu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$).



Şekil 4.40. Meslek ile günlük tüketim için alınan ekmeğin ertesi güne kalıp/kalmaması arasındaki ilişki

4.1.60.1. Ne kadar ekmeğ ertesi güne kalıyor?

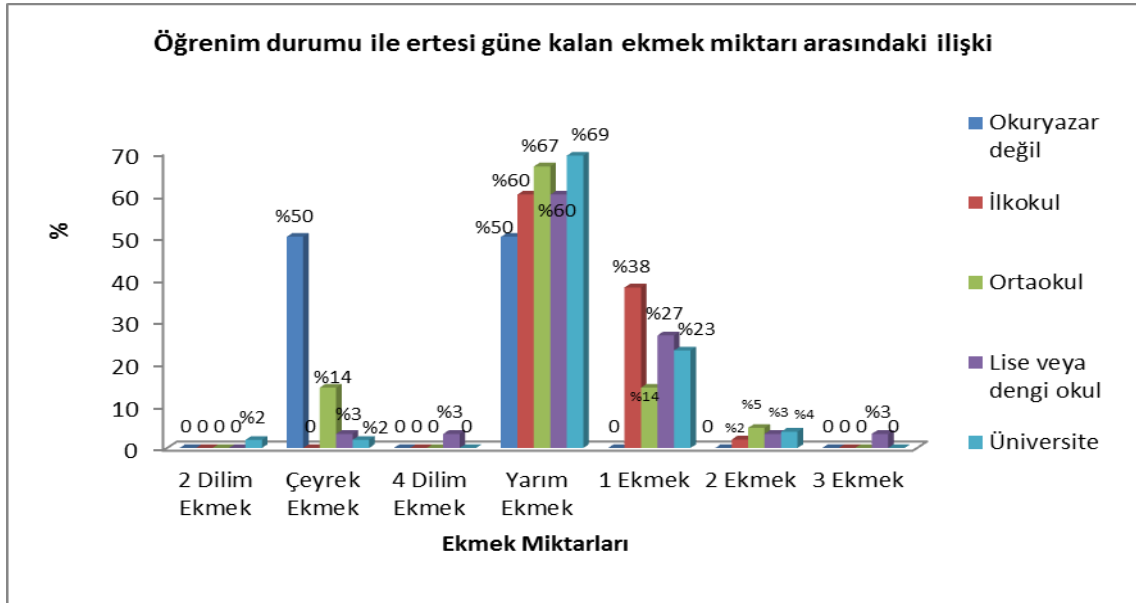
Tüketiciler arasında ertesi güne ekmeğ bırakan 155 kişinin ertesi güne bıraktıkları ekmeğ sayıları ve yüzdeleri Şekil 2.42’de verilmiştir. 48 hanede bir ekmeğ, 100 hanede yarım ekmeğ ve 7 hanede çeyrek ekmeğin ertesi güne kaldığı tespit edilmiştir. Toplamda ertesi güne kalan ekmeğ miktarı yaklaşık 100 adettir.



Şekil 4. 41. Ertesi güne ekmek bırakanlar

4.1.61. Öğrenim durumu ile ertesi güne kalan ekmek miktarı arasındaki ilişki

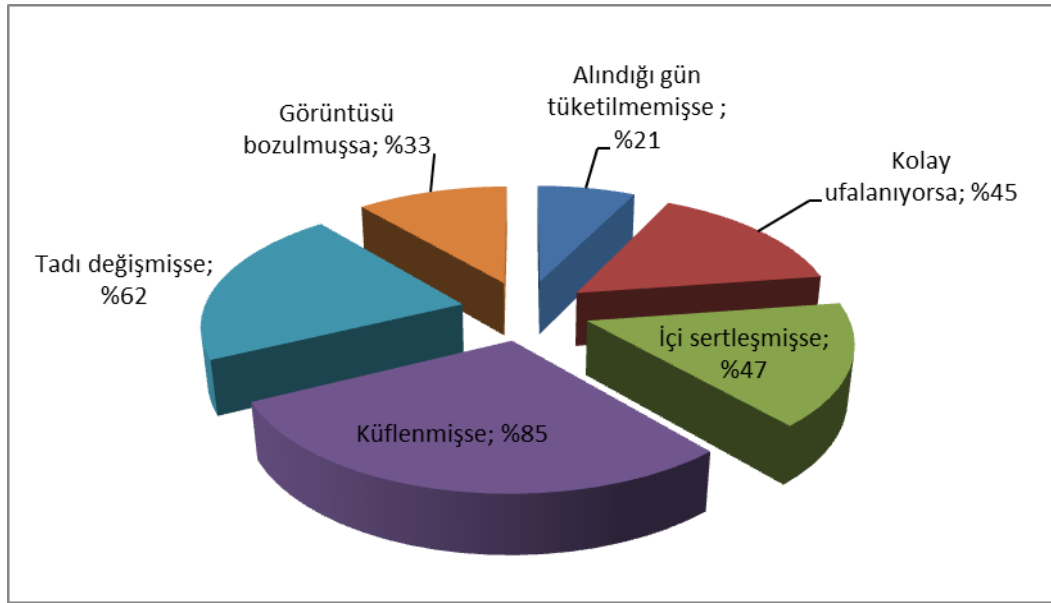
Yapılan araştırma sonuçlarına göre tüketicilerden ertesi güne ekmek bırakanların dağılımı Şekil 4.42’de verilmiştir. Tüketicilerin ertesi güne en çok bıraktıkları ekmek miktarları %65 ile yarım ekmek ve %30 ile 1 ekmektir. Öğrenim durumu içerisinde incelendiğinde üniversite mezunlarından ertesi güne ekmek bırakanların %69,23’ü yarım ekmek, ilkokul mezunlarının %66,67’si yarım ekmek bıraktıklarını belirtmişlerdir. Öğrenim durumu ile ertesi güne ekmek kalması arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).



Şekil 4.42. Öğrenim durumu ile ertesi güne kalan ekmek miktarı arasındaki ilişki

4.1.62. Ekmeğin tüketilemeyecek durumda olduğunu gösteren kriterler nelerdir?

Araştırma sonuçlarına göre ekmeğin tüketilemeyeceğini gösteren kriterlere ait dağılım Şekil 4.43’de verilmiştir. Tüketicilerden çoklu cevaplar alınmıştır. Alınan cevaplar neticesinde sırasıyla çoktan aza doğru küflenmişse, tadı değişmişse, içi sertleşmişse, kolay ufalanıyorsa, görüntüsü bozulmuşsa ve alındığı gün tüketilmemişse olarak sıralanmaktadır.



Şekil 2. 43. Ekmeğin tüketilemeyeceğini gösteren kriterler

4.1.63. Evinizde ekmek bayatlıyor mu?

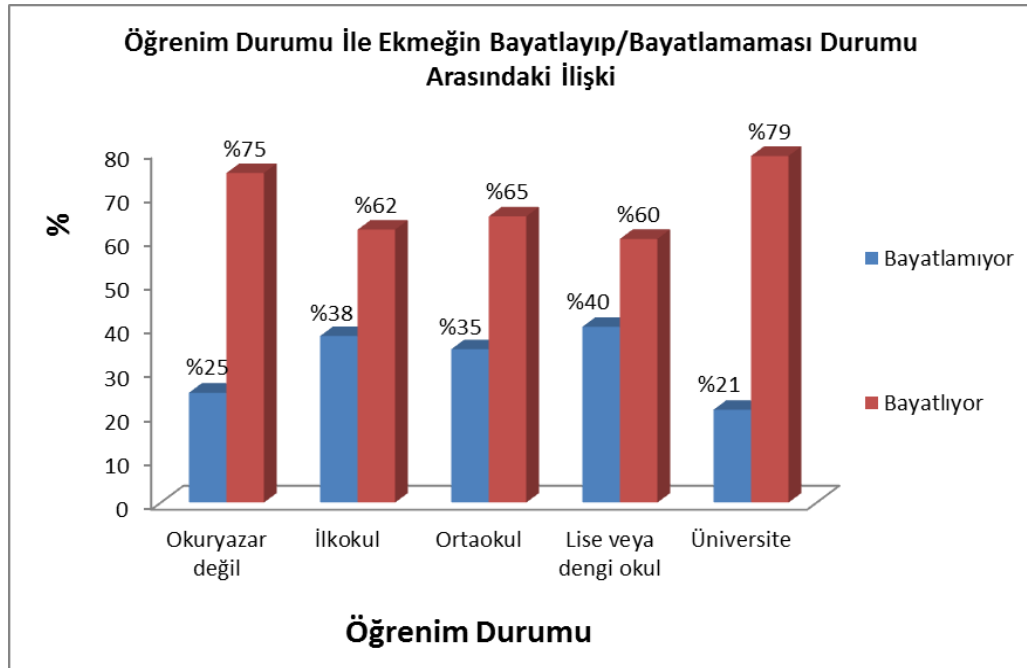
Dışarıdan ekmek alanlar arasında (278 kişi) Çizelge 4.30’da %67’si evlerinde ekmeğin bayatladığını, %33’ü bayatlamadığını belirtmişlerdir. Evlerinde ertesi güne ekmek kalan tüketici sayısı 155 iken evimizde ekmek bayatlıyor diyenlerin sayısı 185’e yükselmiştir. 155 hanede ertesi güne kalan ekmek adedi yaklaşık 100 adet olarak bir önceki bölümde hesaplanmıştı. 185 hanede ertesi güne kalan ekmek ise yaklaşık 120 adet olarak belirlenmiştir. Günlük evlerine ekmek alan tüketicilerin ve birkaç güne bir ekmek alan tüketicilerle birlikte hesaplandığında günde bir haneye ortalama 4 ekmeğin düştüğü hesaplanmıştı. Ertesi güne kalan ekmeklerin de hesaba katılmasıyla bir hane haftada 2-3 defa ekmek alabilmektedir. Toplam alınan ekmek miktarını hesaplamak için

Çizelge 4.30. Evde ekmeğin bayatlama durumu

	f	%
Bayatlamıyor	93	33
Bayatlıyor	185	67
Toplam	278	100

4.1.64. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre evde ekmeğin bayatlayıp bayatlamamasına ait oran Şekil 4.44'de görülmektedir. Tüketicilerin %67'si evlerinde ekmeğin bayatladığını belirtmişlerdir. Üniversite mezunlarının %79'u, okuryazar olmayanların %75'i, ortaokul mezunlarının %65'i, ilkokul mezunlarının %62'si ve lise veya dengi okulların %60'ı evlerinde ekmeğin bayatladığını belirtmişlerdir. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin bayatlayıp bayatlamaması arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).

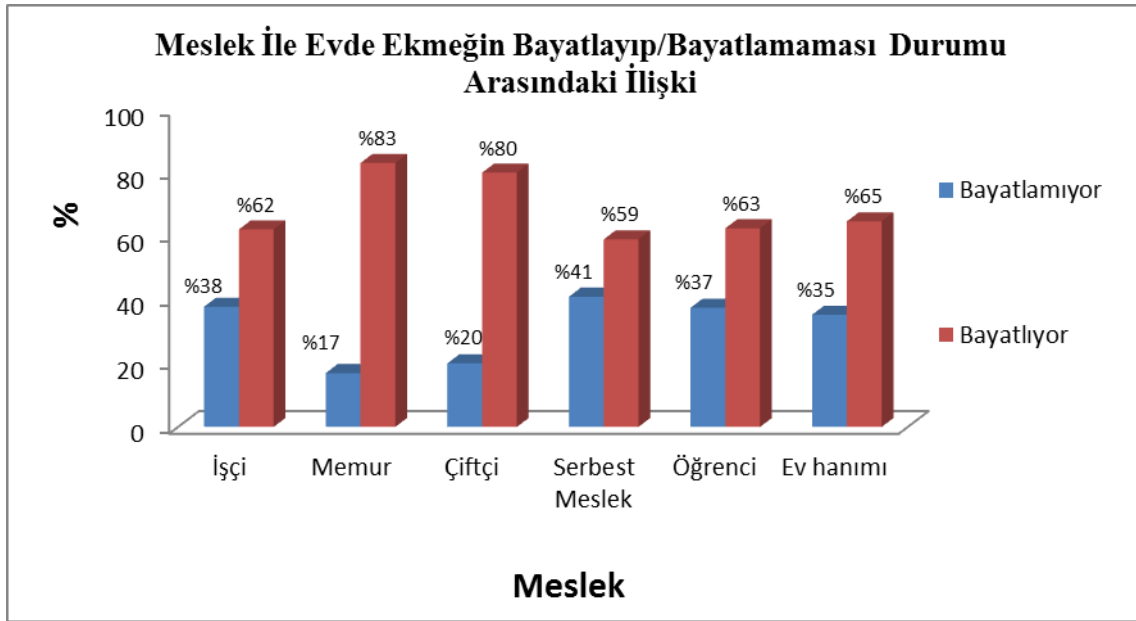


Şekil 4.44. Öğrenim durumu ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki

Tüketicilerin öğrenim durumuna göre incelendiğinde tüm öğrenim grupları içerisinde evlerde ekmeğin bayatlama oranı %67 ile daha yüksek olduğu analiz sonuçları ile açıklanmıştır.

4.1.65. Meslek ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasındaki ilişki

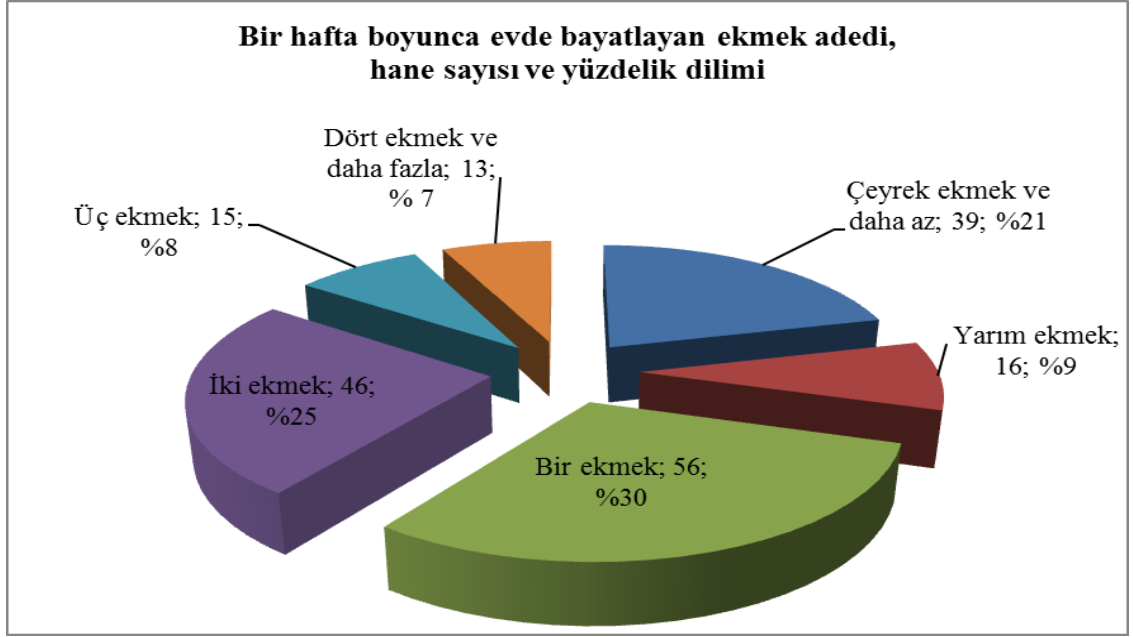
Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan meslek ile evde ekmeğin bayatlaması durumuna ait dağılımı Şekil 4.45’de verilmiştir. Tüketicilerden alınan cevaplar neticesinde %67’si evlerinde ekmeğin bayatladığını belirtmişlerdir. Meslek durumu ile evde ekmeğin bayatlaması durumu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$).



Şekil 4.45. Meslek ile evde ekmeğin bayatlayıp/bayatlamaması durumu arasındaki ilişki

4.1.66. Haftada ne kadar ekmeğin evinizde bayatlıyor?

Tüketiciler arasında evde ekmeğin bayatladığını belirten 185 hane ile birlikte 93 hane evde ekmeğin bayatlamadığını belirtmişlerdir. Bayatlayan ekmeğin adedini frekanslarıyla çarpığımızda yaklaşık 185 haneden 262,75 adet ekmeğin bayatladığı yani hane başına 1,42 adet ekmeğin bayat olarak ayrıldığı görülmektedir (Şekil 4.46 ve Çizelge 4.31).



Şekil 4.46. Tüketicilerin evlerinde bayatlayan ekmek miktarı

Çizelge 4.31. Toplam bayatlayan ekmek adedi

Ekmek miktarları	f	Bayatlayan Ekmek Miktarı
Çeyrek ekmek ve daha az	39x0,25	9,75
Yarım ekmek	16x0,5	8
Bir ekmek	56x1	56
İki ekmek	46x2	92
Üç ekmek	15x3	45
Dört ekmek ve daha fazla	13x4	52
Toplam	185	262,75

4.1.67. Bayatlayan ekmek ne yapılıyor?

Karaman il merkezinde 327 kişiye yapılan anket araştırmasında, 185 kişi hanelerinde ekmeklerinin bayatladığını belirtirken bayatlayan toplam ekmek adedi haftada 262,75 adet olarak hesaplanmıştır. 2011 yılında tamamlanan Adrese dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçlarına göre Karaman Merkez nüfusu 138,135 kişi olarak kaydedilmiştir (Çizelge 4.32).

Çizelge 4.32. Tüketicilerin bayatlayan ekmeği değerlendirme durumu

	f	%	Ekmek Adedi
Çöpe Atılır	24	13	34,16
Yemek Yapılır	61	33	86,71
Hayvanlara Verilir	100	54	141,88
Toplam	185	100	262,75

Yapılan araştırma da 327 bireyin hanelerinde bulunan kişilerin toplamı 1,165 kişi olarak belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre bir hane;

$$\frac{1165 \text{ kişi}}{327 \text{ hane}} = 3,56 \frac{\text{kişi}}{\text{hane}}$$

$$138.135 \text{ kişi} \times \frac{327 \text{ hane}}{1165 \text{ kişi}} = 38.773 \text{ hane}$$

Anket uygulanan 327 kişinin hanesinden 185 hanenin ekmeğ bayatlatması ile hanelerde ekmeğ bayatlama %'si;

$$\frac{185 \text{ hane}}{327 \text{ hane}} \times 100 = \%56,58$$

Karaman merkezde ortalama hane sayısı 38,773 olarak hesaplanmıştır. Karaman da evlerinde ekmeğ bayatlayan hane sayısı ise;

$$38773 \text{ hane} \times \frac{56,58}{100} = 21.936 \text{ hane}$$

Evlerinde ekmeğ bayatlayan hane sayısı 21,936 adet olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin bayatlayan ekmeğ nasıl değerlendirildiğ sorulduğunda %13 çöpe, %54 hayvanlara ve %33'ü evde yemek yaparak değerlendirdiğini belirtmişlerdir. Çöpe atılan ve hayvanlara verilen ekmeğ israf olarak kabul edildiğinden toplam da israf oranı %67 olmaktadır. Ekmeğ bayatlayan hane sayısından israf olan %67'yi hesaplayacak olursak;

$$21.936 \text{ hane} \times \frac{67}{100} = 14.697 \text{ hane evlerinde ekmeğ israf ediyor.}$$

Evlerinde israf etmeyip bayat ekmeğleri yemek yaparak değerlendiren hane sayısı;

$$21936 \text{ hane} \times \frac{33}{100} = 7239 \text{ hane evlerinde bayat ekmeğleri değerlendiriyor.}$$

Anket uygulanan 327 hanede bir haftada toplam 262,75 adet ekmeğ israf ediliyor;

Bir hanede haftada;

$$\frac{262,75 \text{ adet}}{327 \text{ hane}} = 0,8 \frac{\text{adet}}{\text{hanexhafta}}$$

1 hanede ortalama haftada 0,8 adet ekmek israf ediliyor. Karaman merkez nüfusu için tüm hanelerde haftada israf edilen ekmek adedi;

$$38.773 \text{ hane} \times 0,8 \frac{\text{adet}}{\text{hanexhafta}} = 31.155 \frac{\text{adet}}{\text{hafta}}$$

$$31155 \frac{\text{adet}}{\text{hafta}} \times \frac{52 \text{ hafta}}{1 \text{ yıl}} = 1.620.060 \frac{\text{adet}}{\text{yıl}}$$

Tüketicilerden kaynaklı israf 0,5 TL üzerinden;

$$1.620.060 \frac{\text{adet}}{\text{yıl}} \times 0,5 \frac{\text{TL}}{\text{adet}} = 810.030 \frac{\text{TL}}{\text{yıl}}$$

Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerden kaynaklı israf miktarı 810.030 TL olarak hesaplanmıştır.

4.1.68. Meslek ile evde bayatlayan ekmek adedi arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre evde bayatlayan ekmek adedine ait frekans dağılımı Çizelge 4.33'de görülmektedir.

Çizelge 4.33. Meslek ile evde bayatlayan ekmek adedi arasındaki ilişki

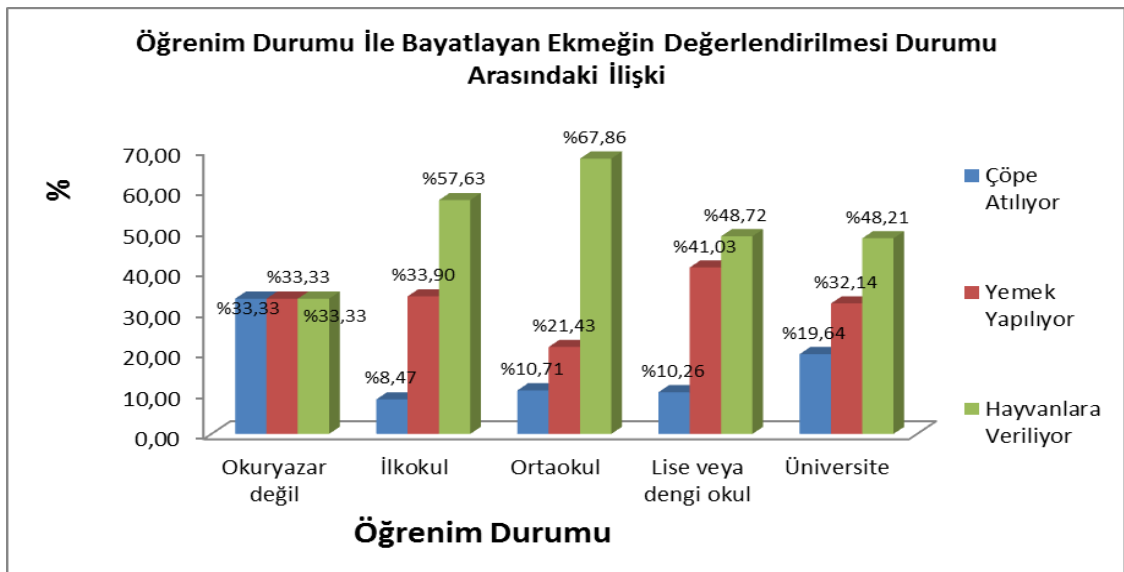
Meslek	Ekmek Adedi								Toplam
	Bayatlamıyor	Çeyrek Ekmek	Yarım Ekmek	1 Ekmek	2 Ekmek	3 Ekmek	4 Ekmek	5 Ekmek	
İşçi	57	17	3	21	19	3	6	0	126
	%45,24	%13,49	%2,38	%16,67	15,08	%2,38	%4,76	%0	%100
Memur	11	12	7	13	13	4	1	0	61
	%18,03	%19,67	%11,48	%21,31	21,31	%6,56	%1,64	%0	%100
Çiftçi	13	3	0	0	1	0	0	0	17
	%76,47	%17,65	%0	%0	5,88	%0	%0	%0	%100
Serbest Meslek	31	5	3	15	8	2	2	1	67
	%46,27	%7,46	%4,48	%22,39	11,94	%2,99	%2,99	%1,49	%100
Öğrenci	3	0	1	2	0	1	0	1	8
	%37,5	%0	%12,5	%25	0	%12,5	%0	%12,5	%100
Ev Hanımı	26	2	2	5	6	5	1	1	48
	%54,17	%4,17	%4,17	%10,42	12,50	%10,42	%2,08	%2,08	%100
Toplam	141	39	16	56	47	15	10	3	327
	%43,12	%11,93	%4,89	%17,13	14,37	%4,59	%3,06	%0,92	%100

$X^2=71,929$

$p=0,001$

4.1.69. Öğrenim durumu ile bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi arasındaki ilişki

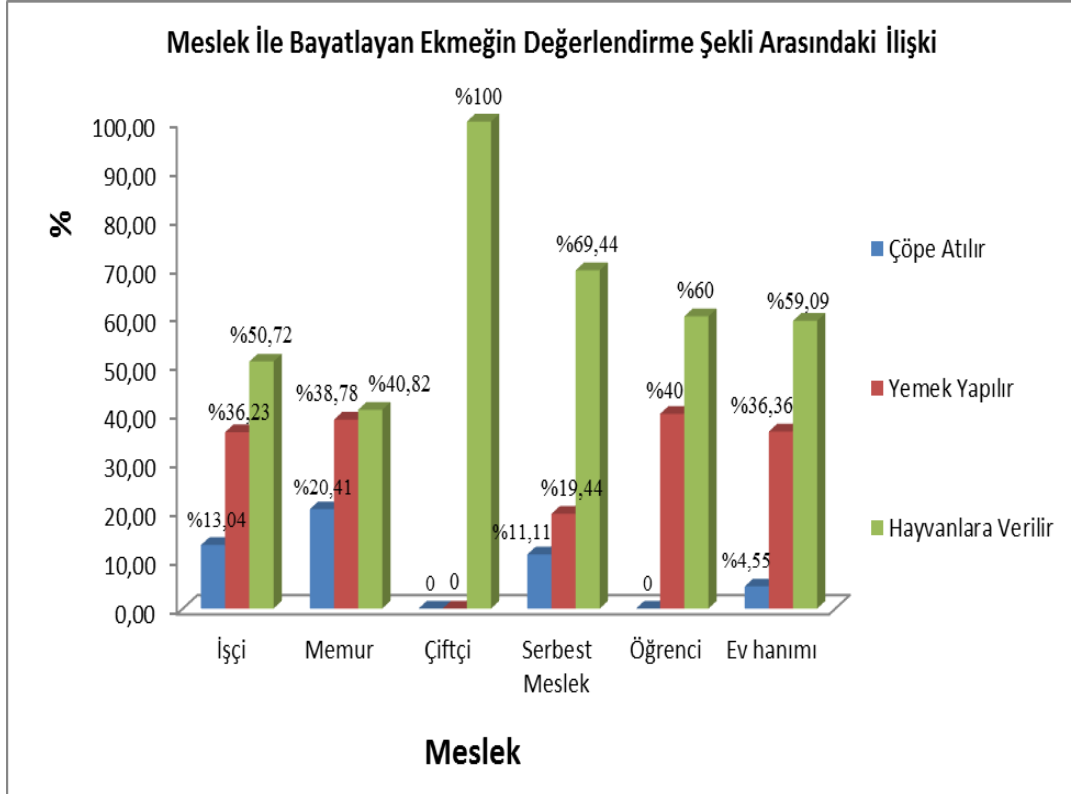
Anket çalışması sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin öğrenim durumuna göre evde bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesine ait frekans dağılımı Şekil 4.47’de yer almaktadır. Tüketiciler içerisinde evlerinde ekmeklerinin bayatladığını belirten farklı öğrenim durumlarına sahip tüketicilerden 185 kişiden %54,05’i ile bayatlayan ekmekleri hayvanlara vererek değerlendirdiklerini belirtmişlerdir. Yine farklı öğrenim durumlarına bağlı olarak bayatlayan ekmekleri evlerinde yemek yaparak değerlendirenlerin oranı %32,14’dür. Tüketicilerden evlerinde ekmek bayatladığını belirten 185 kişiden 24 kişi %12,97 oranı ile bayatlayan ekmekleri yapılan anket çalışmasında çöpe attıklarını belirtmişlerdir. Öğrenim durumu ile bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu saptanmıştır ($p<0,05$). Bayatlayan ekmeğin insanların ve hayvanların beslenmesinde yenilebilir olanları işleyerek yemek yaparak veya tüketilemeyecek olan ekmeklerin ise hayvanların beslenmesinde kullanılması israfın azalmasını sağlamaktadır. Tüketicilerin %87,03’ü bayatlayan ekmekleri değerlendirirken geriye kalan %12,03’ü çöpe atılmaktadır. Okuryazar olmayan 3 kişiden birinin ekmeği çöpe atması %33’lük oran ile en fazla orana sahiptir. Tüketiciler arasında üniversite mezunlarının çöpe atılan ekmeğin oranında %19,64 oranına sahiptir.



Şekil 4. 47. Öğrenim durumu ile bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi durumu arasındaki ilişki

4.1.70. Meslek ile evde bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesi arasındaki ilişki

Yaptığımız araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizi ile oluşturulan tüketicilerin meslek durumuna göre evde bayatlayan ekmeğin değerlendirilmesine ait dağılımı Şekil 4.48'de görülmektedir.

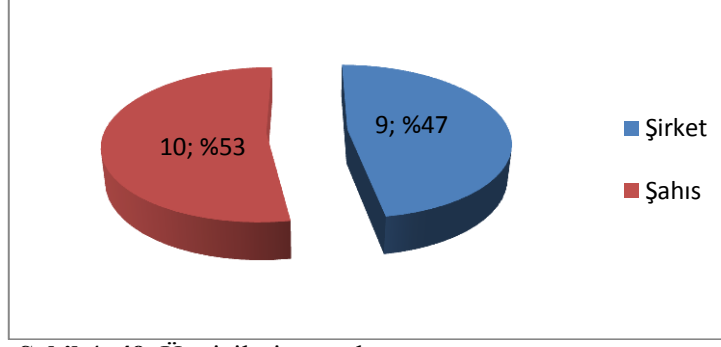


Şekil 4.48. Meslek ile bayatlayan ekmeğin değerlendirme şekli arasındaki ilişki

4.2. Üretici Dinamikleri

4.2.1. Üreticilerin yasal statüsü

Karamanda toplam olarak 19 ekmeğin üreten fırın üretim yapmaktadır ve bu üreticilerin %53'ü şahıs ve %47'si şirket olarak üretim yapmaktadır (Şekil 4.49).



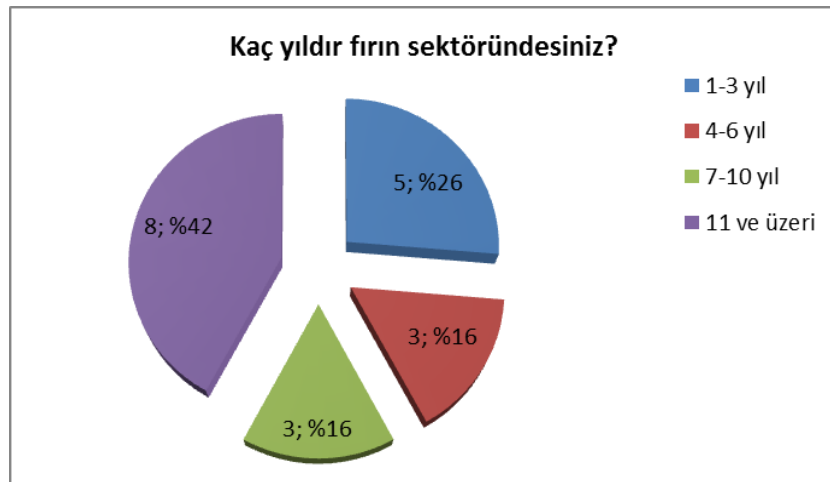
Şekil 4. 49. Üreticilerin yasal statüsü

4.2.2. Üreticilerin yasa gereği üye olduğu kurumlar

Üreticilerin tamamı ticaret odası ve esnaf odasına üye olduklarını bildirmişlerdir.

4.2.3. Üreticilerin mesleğe başlama süreleri

Fırıncıların meslek sürelerini incelediğimizde, 19 fırıncının %16'sı 4-6 yıl, %16'sı 7-10 yıl, %26'sı 1-3 yıl ve %42'si 11 yıldan daha uzun süredir fırıncılık sektöründedir. Fırıncılık sektöründe çoğunluğun 4 yıl ve daha uzun süredir ancak 1-3 yıl ile bu mesleğe yeni başlayanların oranlarının diğer yüzdelere göre düşük olması sektöre olan ilginin azaldığını göstermektedir. Mesleğe küçük yaşlarda başlayan bireylerin zamanla çıraklık, kalfalık gibi deneyimlerden sonra fırın ustası olarak halen çalışmakta olduklarını %42'lik bir oranla ifade edebiliriz. Şekil 4.50'de fırıncıların meslekteki sürelerine ilişkin dağılım verilmiştir.



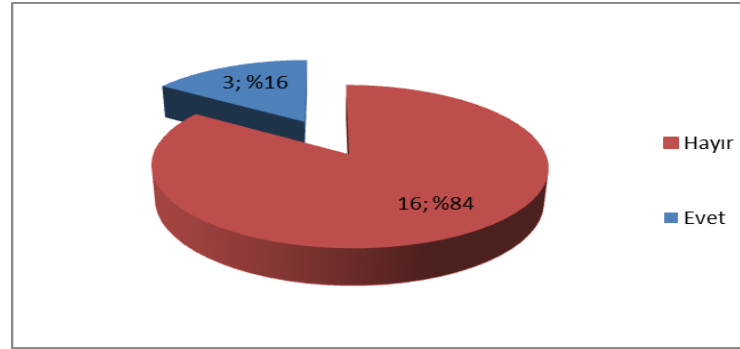
Şekil 4. 50. Üreticilerin meslek süreleri

4.2.4. Üreticilerin herhangi bir Sivil Toplum Kuruluşuna üyeliği

Ek-Dağ; 11 adet ekmek üreten firmanın birleşerek oluşturduğu bir kooperatiftir. Ek-Dağ olarak adlandırılan kooperatifte üreticilerin günlük olarak ürettikleri ekmekler pazarlama aşında anlaşmalı oldukları büfe, bakkal ve marketlere ulaştırılmaktadır. Üreticilerin %58'i Ek-dağ'a üye olduklarını, üreticilerin 8 tanesi ise %42 ile hiçbir yere üye olmadıklarını belirtmişlerdir.

4.2.5. Üreticilerin kalite yönetim sistemi belgelerine sahip olma durumu

Üreticilerden sadece 3'ünün kalite yönetim sistemi belgesine sahip olduğu geriye kalan 16 ekmek üreticisinin ise sahip olmadığı belirlenmiştir (Şekil 4.51).



Şekil 4. 51. Kalite yönetim sistemi belgesine sahip misiniz?

4.2.6. Üreticilerden kalite yönetim sistemi belgesine sahip olanlar

Üreticilerin kalite yönetim sistemi belgesi bulunduranlardan tamamı HACCP belgesine sahiptir.

4.2.7. Üreticilerin denetimlerden ihtar alma durumu

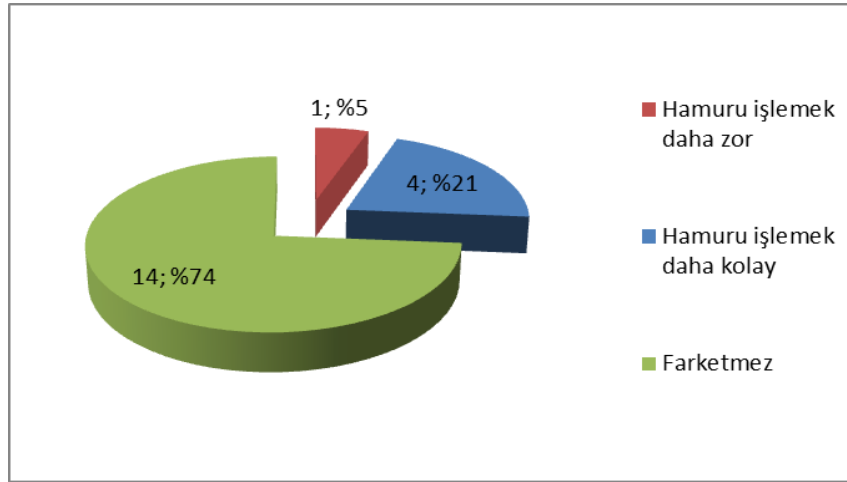
Üreticilerden hiçbiri denetimlerden ihtar almadığını belirtmişlerdir.

4.2.8. Üreticilerin son yayımlanan tebliğ hakkında görüşleri

Üreticilerden 4 firmanın anketin yapıldığı tarih itibariyle tebliğden haberdar olmadığını ve 15 ekmek üreticisinin de olumlu karşıladıkları dile getirilmiştir.

4.2.9. Tebliğde yayımlanan gramaj değişimi ile ilgili üreticilerin görüşleri

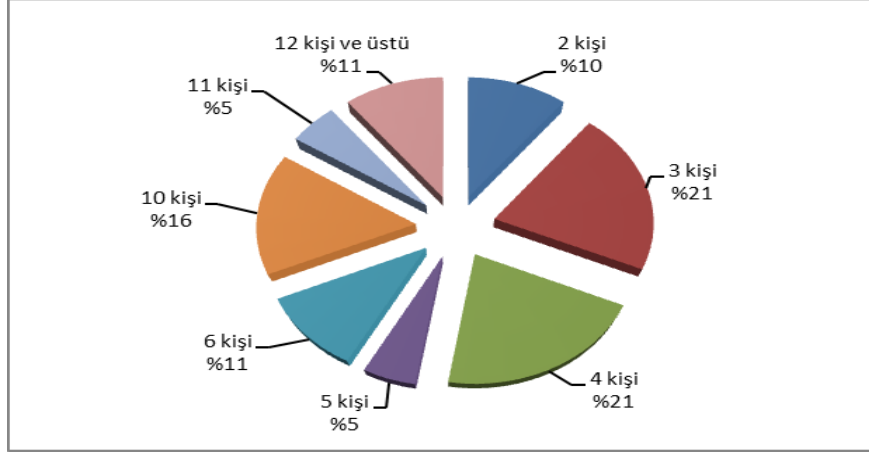
Üreticilerin %5'i gramajın değişmesi ile birlikte hamurun işlenmesinde küçülmeden dolayı zorluk çekeceğini bildirirken, %21'i hamurun işlenmesinin daha kolay olacağını ve son olarak %74'ü ise hamurun işlenmesinde kayda değer bir değişiklik olmayacağını belirtmişlerdir (Şekil 4.52).



Şekil 4. 52. Üreticilerin gramaj değişimi hakkındaki görüşleri

4.2.10. Üreticilerde çalışan personel sayısı

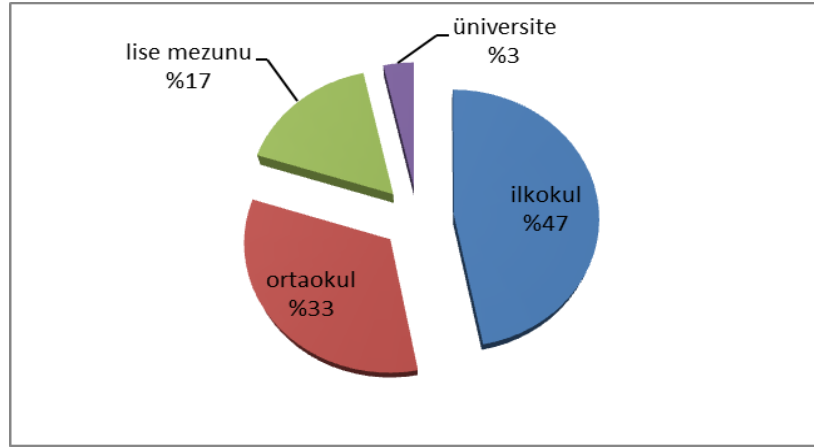
Fırınlarda 3 veya 4 kişi çalıştıranlar %21'er, 10 kişi çalıştıranlar %16, 6 ve 12 kişi üstü işçi çalıştıranlar %11'er, 2 kişi çalıştıranlar %10 ve son olarakta 5 ve 11 kişi çalıştıranlar %5'erlik dilimlere sahiptir. Aşağıda yer alan Şekil 4.53'de fırınlarda çalışan işçi sayısına ait dağılım verilmiştir.



Şekil 4. 53. Üreticilerde çalışan personel sayısı

4.2.11. Fırında Çalışan İşçilerin Eğitim Durumu

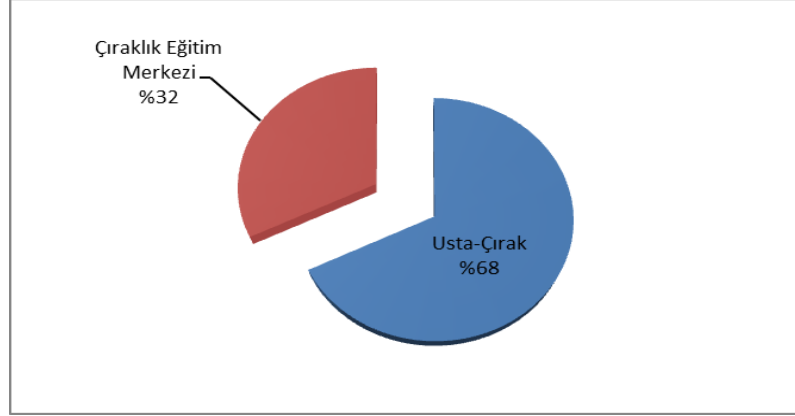
Yapılan araştırma sonuçlarına göre işletmelerde çalışan işçilerin %47'si ilkokul, %33'ü ortaokul, %17'si lise ve %3'ü ise üniversite mezunudur (Şekil 4.54).



Şekil 4. 54. Fırınlarda çalışan işçilerin eğitim durumları

4.2.12. Fırında çalışan işçilerin hizmet içi eğitime alınıp alınmama durumları

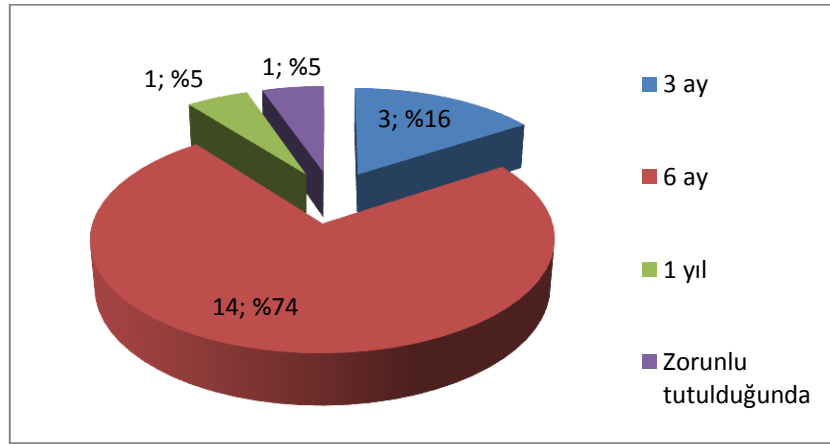
Yapılan araştırma sonuçlarına göre, fırınlarda çalışan işçilerin %68'i ekmek üretimi ile ilgili eğitim almadıklarını belirtirken, %6'sı ekmek üretimi ile ilgili usta ve çıraklık aşamalarını Çıraklık Eğitim Merkezi'nde ilgili eğitimi aldıklarını belirtmişlerdir. Aşağıda yer alan Şekil 4.55'de işçilerin eğitimi ile ilgili dağılımı verilmiştir.



Şekil 4. 55. Fırında çalışan işçilerin hizmet içi eğitime alınmaları durumu

4.2.13. Çalışan personelin sağlık kontrolünden geçme durumu

Yapılan araştırma sonuçlarına göre, fırınlarda çalışan işçilerin %74'ü 6 ayda bir, %16'sı 3 ayda bir, %5'i denetlemelerden dolayı zorunlu tutulduğunda ve %5'i 1 yılda bir sağlık kontrolünde geçtiklerini belirtmişlerdir (Şekil 4.56).



Şekil 4. 56. Fırında çalışan işçiler portör muayene sıklığı

Gıda ile direkt temas halinde olan personelin portör kontrolleri 3 ayda bir, tüberküloz filmleri ise 6 ayda bir sözleşmeli sağlık merkezi tarafından yapılır. Kontroller sonucu pozitif durum tespit edilen kişiler tedavileri yapılmak üzere SSK Sağlık Tesisleri'ne sevk edilir. Ağır ve tehlikeli işlerde çalışanların yılda bir kere zorunlu olarak sağlık kontrolünden geçmesi gerekmektedir. Kuruluşlarda gıda ile uğraşan kişiler dâhil olmak üzere çaycı bile mutlaka portör muayenesinden geçmek zorundadır (Gıda Kodeksi ve Standartları – 2011 & 2012).

4.2.14.Sigortalı çalışma durumu

Yapılan araştırmaya göre 19 adet olan ekmek üretim işletmelerinde 114 kişinin çalıştığı ve bu çalışanlardan sadece 2 kişinin sigortasız çalıştığı üreticiler tarafından belirtilmiştir. Sigortalı çalışma oranı %98 olarak belirlenmiştir.

4.2.15. Üreticilerin sorumlu yönetici bulundurma durumu

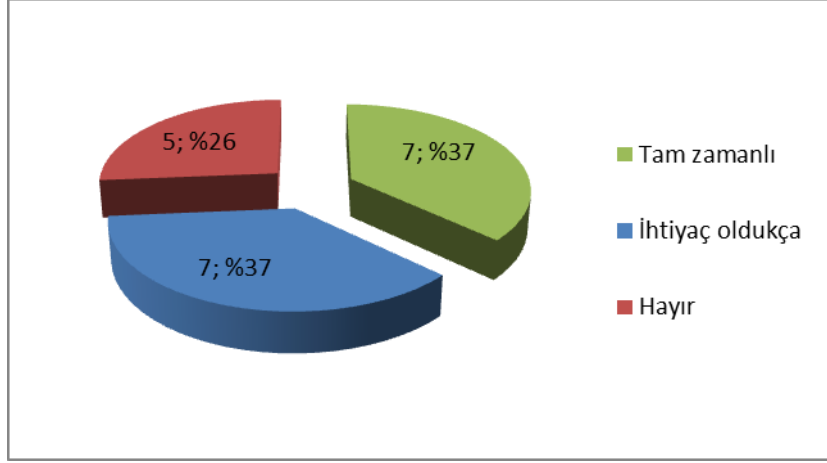
Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde, üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici istihdamı zorunludur (Gıda Kodeksi ve Standartları – 2011 & 2012, Madde 6, İstihdam).

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinde, sorumlu yönetici aşağıdaki esaslara göre istihdam edilir.

Gıda üreten ve 60 beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 10 ve üzerinde işçi çalıştıran veya et ve et ürünlerini üreten veya süt ve süt ürünlerini üreten veya su ürünlerini işleyen veya hazır yemek üreten iş yerleri veya her türlü gıda katkı karışımları üreten iş yerlerinde; en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilmeleri her bir iş yeri için zorunludur.

En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bölümü mezunları ve Diyetisyenler hazır yemek üreten her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler (Gıda Kodeksi ve Standartları, 2011 & 2012, Sorumlu Yönetici Olabilme Esasları, Madde 29).

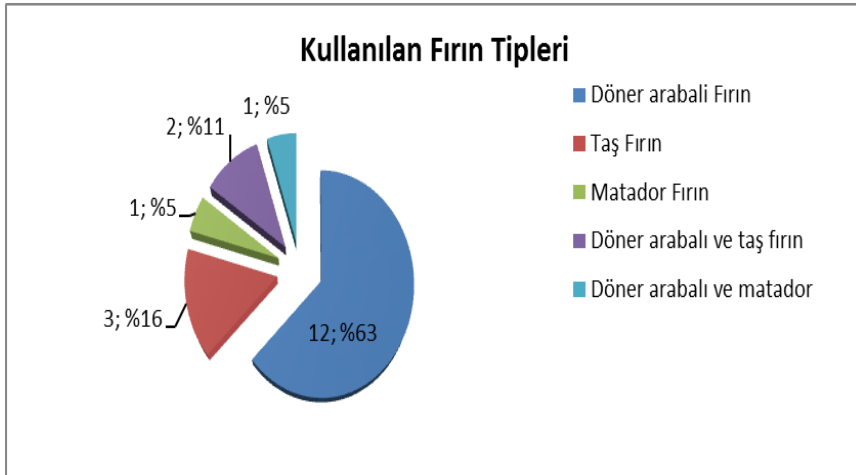
Araştırma sonuçlarına göre üreticilerin %37'si tam zamanlı, %37'si ihtiyaç oldukça (kısmi zamanlı) sorumlu yönetici ile çalışmakta olup %26'sı ise sorumlu yöneticiden yardım almamaktadır (Şekil 4.57).



Şekil 4. 57. Üreticilerin istihdamı zorunlu personel bulundurma durumu

4.2.16. Üreticilerin işletmelerinde kullandıkları fırın tipleri

Üreticilerin işletmelerinde kullandıkları fırın tiplerinin %63'ü döner arabalı fırın, %16'sı taş fırın, %11'i döner arabalı ve taş fırını birlikte kullandıkları, %5'i sadece matador fırın tipini kullanırken, geriye kalan %5'i ise döner arabalı ve matador fırını birlikte kullandıkları belirlenmiştir. Aşağıda yer alan Şekil 4.58'de işletmelerde kullanılan fırın tiplerine ait dağılım verilmiştir. İşletmelerde çoğunlukla döner arabalı fırın tipinin kullanıldığı görülmüştür. Kullanımının yüksek olması kullanılan enerji kaynağının doğalgaz olmasıdır.



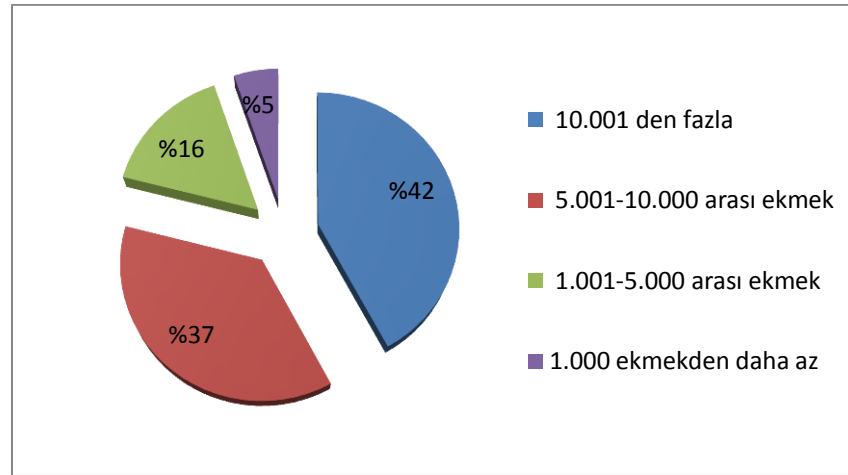
Şekil 4. 58. Üreticilerin işletmelerde kullandıkları fırın tipleri

4.2.17. Üreticilerin işletmelerinde kes-tart ünitesi bulundurma durumu

Araştırma sonuçlarına göre üreticilerin tamamında kes-tart ünitesinin bulunduğu belirlenmiştir.

4.2.18. İşletmelerin günlük üretim kapasiteleri ile günlük üretilen ekmek miktarı

Yapılan araştırma sonuçlarına göre, işletmelerin %42'si günlük 10.001 adetten fazla ekmek üretim kapasitesine sahipken, %37'si 5001-10000 adet arası, %16'sı 1.001-5.000 adet arası ve %5'i de 1.000'den daha az ekmek üretme kapasitesine sahiptir. İşletmelerin günlük olarak ürettikleri ekmek sayılarına baktığımızda ise işletmelerden hiçbiri 10.001 den fazla ekmek üretememektedir. Rekabetin fazla olması ve nüfusa göre ihtiyaç olan ekmek sayısının mevcut üretim yapan fırınlara oranının düşük olması, diğer bir deyişle fazla miktarda fırının olması ve evde ekmek yapanların oranının yüksek olması fazla miktarda ekmek üretimine olanak sağlamamaktadır. İşletmelerin günlük olarak ürettikleri ekmek sayılarına baktığımızda ise, %11'i (2 işletme) 5.001-10.000 adet arası, %32'si (6 işletme) 3.001-5.000 adet arası, %42'si (8 işletme) 1.001-3.000 adet arası ve %16'sı da 1000'den daha az ekmek üretmektedir. Aşağıda yer alan Şekil 4.59'da ekmek üretim miktarlarına ait dağılım verilmiştir.



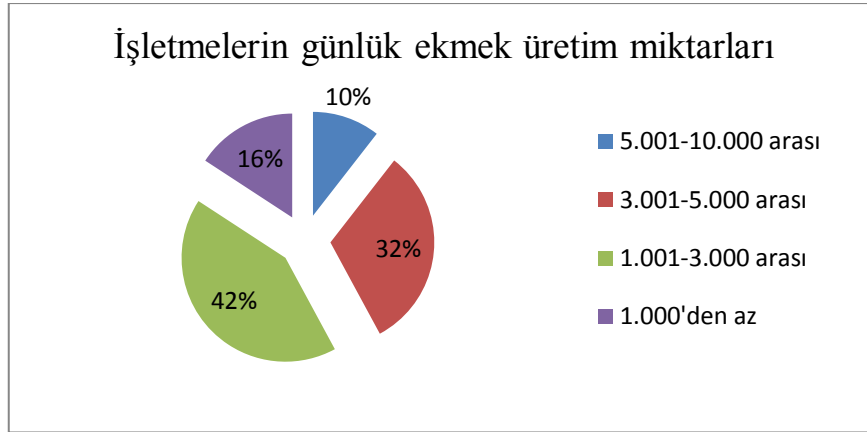
Şekil 4. 59. Üreticilerin üretim kapasiteleri

Bu oranlardan da anlaşılacağı üzere işletmelerin kuruluş aşamasında mevcut fırın sayısı ve ekmek üretiminin, müşteri taleplerinin dikkate alınmadan fizibilite çalışmalarının yapıldığı, hatta fizibilite çalışması yapılmadan kurulduklarını, bunun sonucu olarak da

işletmelerde atıl kapasitelerin bulunduğunu söyleyebiliriz. İşletmelerin %42'sinin günlük ekmeğ üretim kapasitesi 10.000 ekmeğin üzerindeyken, bu işletmelerin hiçbiri bu sayıda üretim yapmamaktadır. İşletmelerin %37'si 5.001-10.000 adet arası üretim kapasitesine sahipken sadece iki işletme %11 ile 5.001-10.000 adet arası ekmeğ üretmektedir.

4.2.19. Üretilen ekmeğ miktarı

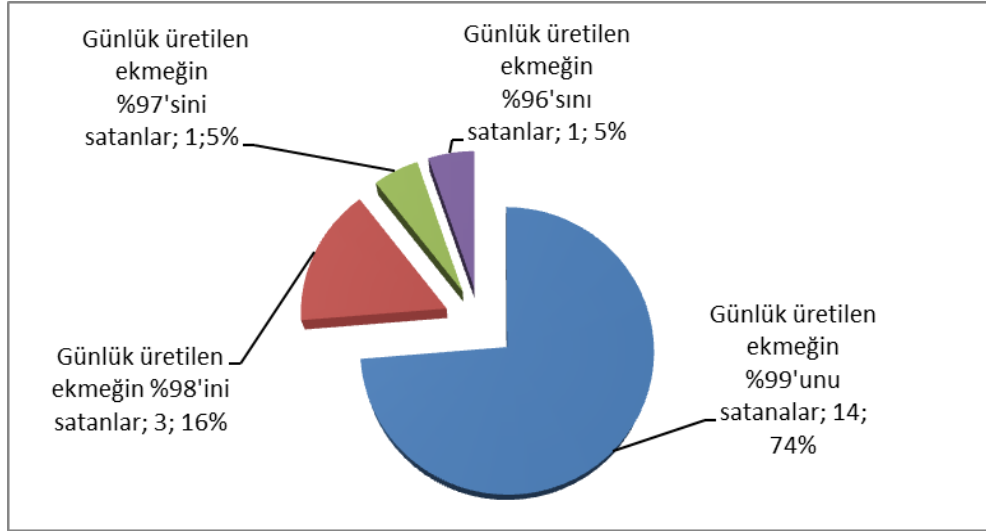
İşletmelerin günlük ekmeğ üretim miktarları Şekil 4.60'da belirtilmiştir. İşletmelerin %42'sinin 1001-3000 ekmeğ üretilmesi ile çoğunluğu oluşturdu belirlenmiştir.



Şekil 4. 60. İşletmelerin günlük ekmeğ üretim miktarları

4.2.20. Fırıncıların ekmeğ satış oranları

Yapılan araştırma sonuçlarına göre üreticilerin %74' ürettiği ekmeğin %99'unu, %16'sı %98'ini ve %5'er de %97 ve %96'sını sattıklarını belirtmişlerdir. İşletmelerin büyük kısmı kendi tezghlarında satış yaptıkları gibi, ayrıca dağıtım araçları ve elemanlarını kullanarak toplu tüketim yerlerine, perakende satış yapan ekmeğ satış noktalarına ekmeğ servisi yapmaktadır. Aşağıda yer alan Şekil 4.61'de fırıncıların günlük ekmeğ satış oranlarına ait dağılım verilmiştir. Fırıncıların birleşerek büyük kapasiteli ekmeğ üreten tesislerde ürettikleri ekmeğleri, kendi dağıtım ve pazarlama noktalarında satmaları ile ekmeğ satışından (aracılık ile kar elde eden bakkal ve marketlere) yaptıkları indirimleri halkla paylaşmaları açısından kazançlarını arttırmaları mümkün olacaktır.



Şekil 4.61. Fırıncıların ekmek satış oranı

4.2.21. Üretilen ekmeklerin bayilere ve perakende satış yerlerine gönderilme durumu

Üreticiler ürettikleri ekmeleri farklı yüzdelerle bayilere ve perakende satış yerlerine verirken geriye kalan ekmeleri ise fırın tezgahlarında tüketiciye sunduklarını bildirmişlerdir. Üç fırın haricinde geriye kalan 16 fırın ekmek satmak için bayilere verdiklerini ifade etmişlerdir (Çizelge 4.34).

Çizelge 4. 34. Üreticilerin bayilere verdiği ve fırın tezgahında sattığı ekmek adetleri

Üretici Sayısı	%bayilere verilen ekmek	%fırın tezgâhında satılan ekmek
3	0	100
2	50	50
2	63	37
1	85	15
1	86	14
1	90	10
1	91	9
2	93	7
1	94	6
1	95	5
1	97	3
3	100	0

4.2.22. Satılmayan ve geri gelen ekmek miktarı

Ekmek üreten işletmelerden 6 tanesi ürettiği ekmeğin %1'inin geri geldiğini yani satılmadığını, 9 üreticinin ürettiği ekmeğin %2'si, 1 işletmenin %3'ü, 2 işletmenin %4'ü ve 1 işletmenin ürettiği ekmeğin %5'i satılmadığından dolayı geri geldiği Çizelge 4.35'de gösterilmektedir.

Çizelge 4. 35. Üreticilere geri gelen ekmek oranı

Üretici sayısı	% geri gelen ekmek
6	% 1
9	% 2
1	% 3
2	% 4
1	% 5

Bayilere verilen, fırın tezgâhında satılan ve geri gelen toplam ekmek miktarı Çizelge 4.36'da gösterilmiştir. Geri gelen ekmek adedi 890 adet olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.36. Üretilen ekmek adetleri

Üretici	Üretilen Ekmek Adedi	Bayilere Verilen Ekmek Adedi	Fırın Tezgâhında Satılan Ekmek Adedi	Geri Gelen Ekmek Adedi
1	3000	1500	1500	70
2	6000	5800	200	80
3	1000	0	1000	30
4	4000	3000	1000	180
5	700	600	100	10
6	5000	5000	0	75
7	4800	4400	400	30
8	2000	1800	200	25
9	2000	2000	0	30
10	4000	3800	200	45
11	1500	1400	100	20
12	1500	0	1500	30
13	600	0	600	15
14	1500	1400	100	20
15	4000	3750	250	35
16	3000	1500	1500	40
17	2000	1700	300	20
18	6500	6500	0	80
19	4000	2500	1500	55
TOPLAM	57100	46650	10450	890

Üreticilerin ürettikleri ekmek miktarları, bayilere verilen ve fırın tezgâhında satılan ekmekler ve hem tezgâhta hem de bayilerde satılmayan ekmekler Çizelge 4.36'da gösterilmiştir.

Tüketicilerden dışarıdan ekmek alanların oranı %85 olarak hesaba dâhil edilirse ve bu oranı Karaman nüfusuna göre hesaplayacak olursak;

Karaman'ın nüfusu: 138,135 kişi

$$138.135 \text{ kişi} \times \frac{85}{100} = 117415 \text{ kişi}$$

117415 kişi dışarıdan alınan ekmek tüketirken, 20,720 kişi ev yapımı ekmek tüketmektedir. 327 hanede bulunan 1,165 kişinin %85'i dışarıdan alınan ekmek ile beslendiğini düşünürsek;

$$1165 \text{ kişi} \times \frac{85}{100} = 990 \text{ kişi}$$

327 hanede bulunan ve 1.165 kişiden oluşan örnekleme yapılan araştırma da tüketiciler toplamda 1.121 adet ekmek aldıklarını belirtmişlerdir. Toplamda 990 kişi 1.121 adet ekmek alırken kişi başına düşen ekmek ve gramaj şöyledir;

$$\frac{1.121 \text{ adet ekmek}}{990 \text{ kişi}} = 1,14 \frac{\text{adet ekmek}}{\text{kişi}}$$

Kişi başına düşen ekmek miktarı 1,14 adet olup 250 g olan ekmek üzerinde kişi başına düşen ekmek gramajı;

$$250 \text{ gr} \times 1,14 \frac{\text{adet ekmek}}{\text{kişi}} = 285 \frac{\text{gr}}{\text{kişi}}$$

Karaman da kişi başına düşen ekmek miktarı 285 g olarak hesaplanmıştır.

Üreticilerin ürettikleri toplam ekmek miktarı Çizelge 4.36'da verilmiştir. Günlük 51.700 adet üretilen ekmeklerden 890 adedinin geri geldiği belirlenmişlerdir. Tüketicilerin yıllık israf ettikleri ekmek adedi $1.620.060 \frac{\text{adet}}{\text{yıl}}$ ve maddi değeri $810.030 \frac{\text{TL}}{\text{yıl}}$ olarak bölüm 4'de hesaplanmıştır.

Karaman dışından gelen ekmek miktarının günlük ortalama 7300 adet olduğu belirlenmiştir. Toplamda 7 noktadan satışın yapıldığı ve Karaman Belediyesince organize edilen ekmek satışında satılmayan ekmek adedi günlük ortalama 50 adet olarak belirlenmiştir.

$$1620060 \frac{\text{adet}}{\text{yıl}} \times 0,5 \frac{\text{TL}}{\text{adet}} = 810030 \frac{\text{TL}}{\text{yıl}}$$

Üreticilerden kaynaklı israf ise;

$$(890 + 50 \frac{\text{adet}}{\text{gün}}) \times (\frac{365 \text{ gün}}{1 \text{ Yıl}}) \times (0,5 \frac{\text{TL}}{\text{adet}}) = (171.550 \frac{\text{TL}}{\text{Yıl}})$$

Toplam israf miktarı;

(Tüketicilerden kaynaklı israf) + (Üreticilerden kaynaklı israf)

$$= (810030 \frac{\text{TL}}{\text{Yıl}}) + (171550 \frac{\text{TL}}{\text{Yıl}})$$

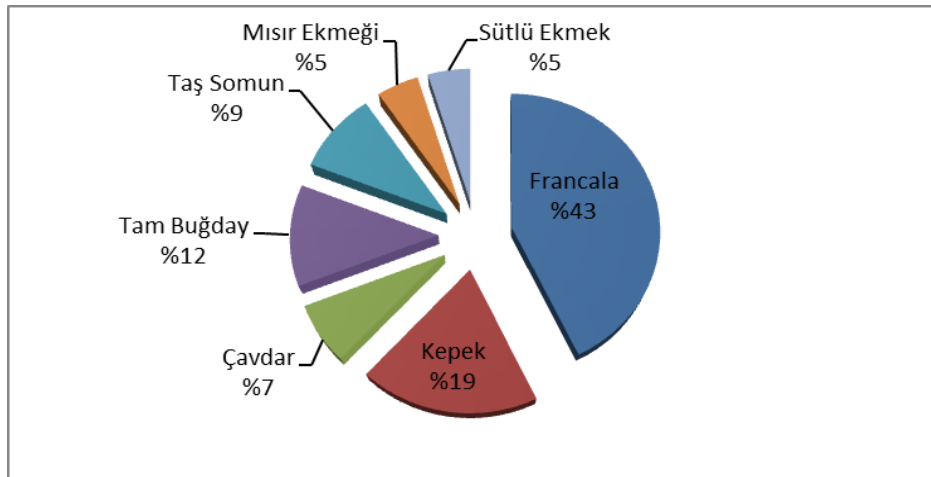
$$= (981.580 \frac{\text{TL}}{\text{Yıl}})$$

4.2.23. Üreticilerin fırın açılması konusunda düşünceleri

Araştırma sonuçlarına göre üreticilerden sadece 1 tanesi fırın açılması konusunda olumlu düşünürken, geriye kalan 18 işletmeci pazar paylarının azalma endişesinden dolayı fırın açılmasının zorlaştırılmasını istemektedirler.

4.2.24. Fırınlarda üretilen ekmek çeşitleri

Yapılan araştırma sonuçlarına göre fırınlarda %43 Francala (beyaz somun) ekmeği, %19 kepek ekmeği, %12 Tam Buğday ekmeği, %9 Taş Somun, %7 Çavdar ve %5'erlik dilimlerle Mısır ekmeği ve Sütli ekmek üretildiğini belirtmişlerdir. Aşağıda yer alan Şekil 4.62'de Karaman ilinde üretilen ekmek çeşitlerine ait dağılım verilmiştir. Türkiye'nin çok büyük bir kısmında Francala (Beyaz somun) ekmeği tercih edilmektedir.



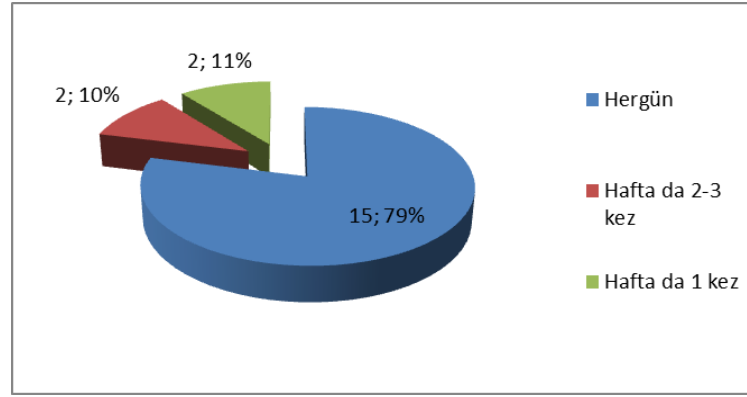
Şekil 4.62. Fırınlarda üretilen ekmek çeşitleri (Birden fazla seçenek işaretlenmiştir).

4.2.25. Üreticilerin francala (beyaz somun) haricinde ekmek üretiminde hammadde temin durumu

Üreticilerden 8 tane işletmeci francala harici ekmek üretmediklerini, geriye kalan 11 işletmeci ise hammadde temininde sıkıntı yaşamadıklarını bildirmişlerdir.

4.2.26. Fırınında temizlik yapma sıklığı

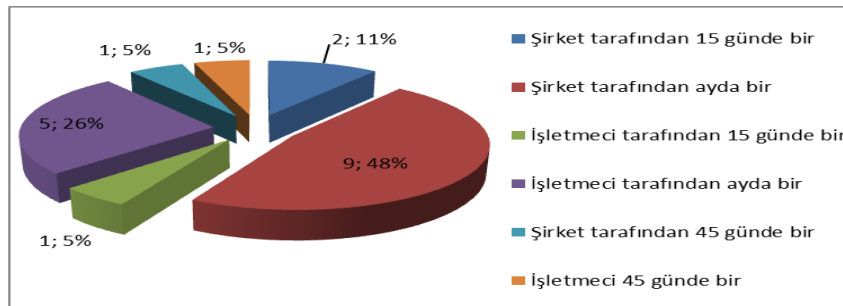
Yapılan araştırma sonuçlarına göre üreticilerin %79'u hergün, %11'i haftada bir kez ve %10'u haftada 2-3 kez fırınlarında temizlik yaptıklarını belirtmişlerdir (Şekil 4.63).



Şekil 4.63. Fırınların temizlenme sıklığı

4.2.27. Pestisit ilaçlaması ne sıklıkla ve kim tarafından yapılıyor?

Araştırma sonuçlarına bakıldığında pestisit ilaçlamasının değişik periyotlarda yapıldığı gözlemlenmiştir. İlaçlamanın işletmecinin kendisi veya ilaçlama şirketine yaptırdığı ve yüzdelik oranları Şekil 4.64'de görülmektedir.



Şekil 4.64. Pestisit ilaçlamasının yapılma sıklığı

4.2.28. Mahalle aralarında kara fırın olmalı mı?

Üreticilerden 11 tanesi bu durumdan rahatsız olmazken, geriye kalan 8 işletmeci Pazar payının bölüneceğinden, kaliteli ve sağlığa uygun şartlarda ekmek üretildiğine inanmadıkları gerekçesiyle kara fırınların mahalle aralarında hizmet vermesine sıcak bakmamaktadır.

4.2.29. Üretim yapılan yerin fırın veya bina altı olma durumu

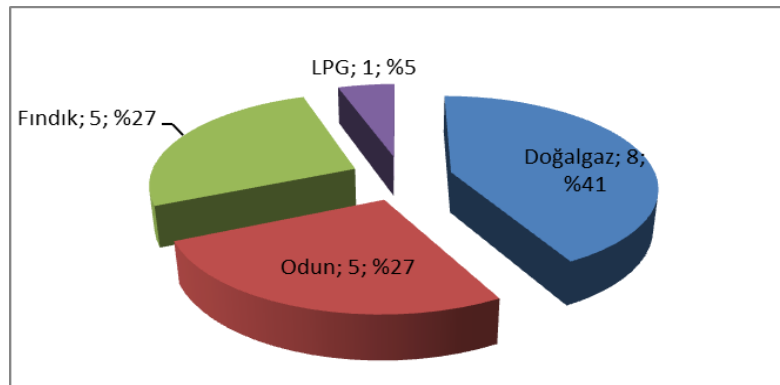
Araştırma sonuçlarına göre üreticilerden 14 tanesinin üretim alanlarının ekmek üretim için yapıldığı ancak 5 tanesinin ise bina altında üretimlerine devam ettikleri belirlenmiştir.

4.2.30. Üretim yapılan yerin kira veya mülk olma durumu

Üreticilerden 14 tanesinin kirada ve 5 tanesinin de mülkiyeti kendilerine ait olduğu üretim hanelerde hizmet verdikleri belirlenmiştir.

4.2.31. Üreticilerin üretimde kullandıkları yakıt türleri

Üreticilerden %41'i yakıt olarak doğalgaz, %27'si fındık, %27'si odun ve %5'i de LPG kullandıklarını bildirmişlerdir (Şekil 4.65).



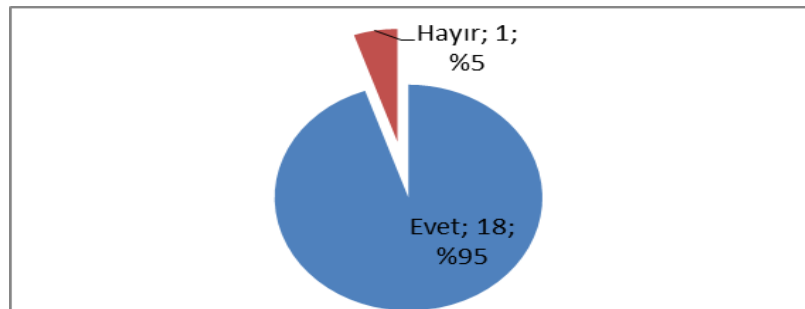
Şekil 4.65. Üreticilerin kullandıkları yakıt türleri

4.2.32. Fırınlarda ekmek üretiminde katkı maddesi kullanılıp kullanılmama durumu

Fırıncıların %95'i ekmek üretiminde katkı maddesi kullandığını belirtmiştir. Katkı maddesi kullanan fırıncıların %11'i ekmeğin bayatlamaması, %11'i ekmeğin tat ve lezzeti, %56'sı ekmeğin görünümü, %22'si ise hepsi için katkı maddesi kullandıklarını belirtmişlerdir.

Aşağıda yer alan Şekil 4.66 ve Şekil 4.67'de fırıncıların ekmek üretiminde katkı maddesi kullanıp kullanmama durumuna ve katkı maddesi kullananların hangi nedenden dolayı kullandıklarına ilişkin dağılım verilmiştir.

Ekmeğin görünüşünü düzeltmek, arzu edilen tekstürü sağlamak ve raf ömrünü uzatmak amacıyla hamura katkı maddeleri ilave edilmektedir. Fabrikalarda farklı firmalar tarafından üretilen toz formundaki karışım katkı maddeleri kullanılmaktadır. Fırıncılar katkı maddesi kullanmadıkları zaman arzu ettikleri ekmeği üretemediklerini, diğer meslektaşları ile rekabet edebilmeleri için katkı maddesi kullanımının kaçınılmaz olduğunu belirtmişlerdir (Doğan, 1997). Bilinçli bir seçim ile kullanılan unun eksiklerini tamamlayacak katkı maddesi kullanımı zorunludur. Ancak eğitimsiz fırıncıların, katkı maddeleri üreten ve pazarlayan firmaların etkisinde kalmakta ve gereksiz bazı katkı maddelerini dahi kullanabilmektedir.

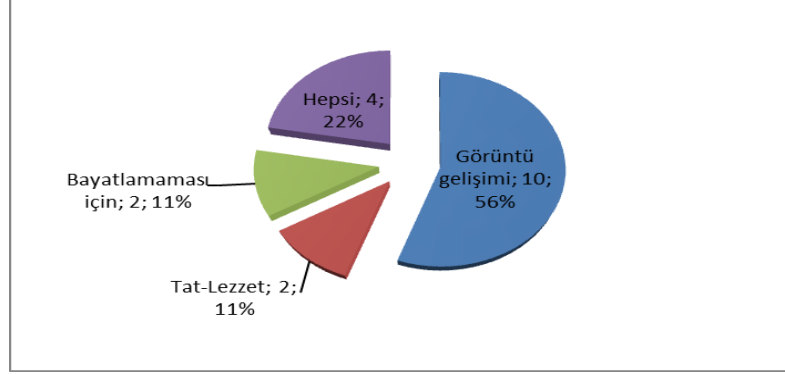


Şekil 4.66. Fırınlarda ekmek üretiminde katkı maddesi kullanılıp kullanılmama durumu

4.2.33. Fırıncıların katkı maddesi kullanma nedenleri

Fırın işletmecileri tarafından bildirilen görüşler neticesinde katkı maddesini kullandığını doğrulayan 18 işletmenin katkı maddesinin kullanılma nedenleri Şekil 4.67'de gösterilmektedir. Üreticilerin %56'sı görüntünün gelişimi, %11'i tat ve lezzet, %11'i

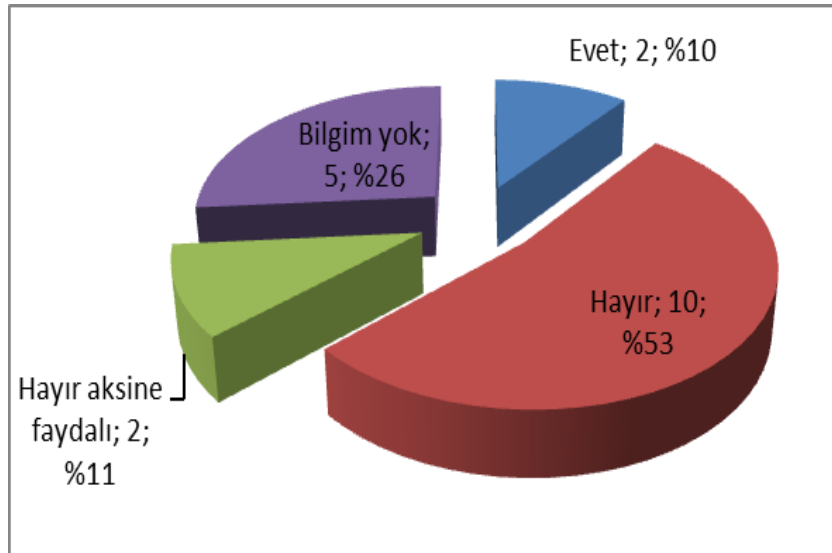
bayatlamaması için ve %22'si hepsi için katkı maddesinin kullanıldığını ve ekmek üretiminde sağladığı faydaları belirtilen oranlarda olduğunu düşünmektedirler.



Şekil 4.67. Fırıncıların katkı maddesi kullanma nedenleri

4.2.34. Üreticilerin katkı maddesinin sağlığa zararlı olup olmaması hakkındaki düşünceleri

Üreticilerin katkı maddesi kullanımına dair düşünceleri alındığında %53'ü zararlı olmadığını, %10'u zararlı olduğunu, %11'i katkı maddelerinin kullanımının zararlı değil aksine faydalı olduğunu ve son olarak da %26'sı ne amaçla kullanıldığını bilmediklerini ve bu konu hakkında bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir (Şekil 4.68).



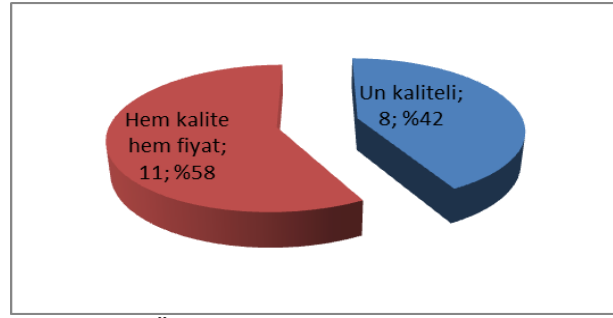
Şekil 4.68. Katkı maddelerinin ekmekte kullanımının sağlığa olan etkisi hakkında üreticilerin görüşleri

4.2.35. Üreticilerin unu temin ettikleri bölgeler

Araştırma sonuçlarına göre üreticilerin büyük çoğunluğu 17 işletme ile hammadde teminin de İç Anadolu Bölgesini tercih ederken, 2 firma Güney Doğu Anadolu Bölgesini tercih etmektedir.

4.2.36. Unun temin edildiği bölgenin tercih nedeni

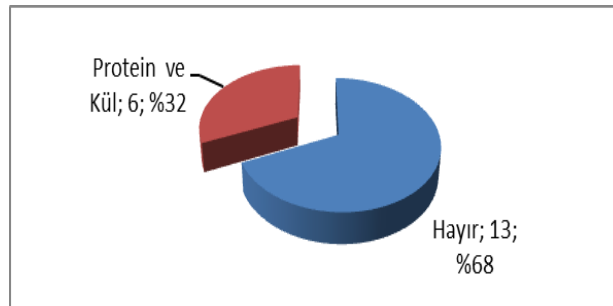
Üreticilerin hammaddeyi temin ettiği bölgeyi tercih etmesinin nedeni %58 ile kalite ve fiyat, geriye kalan %42'si ise unun kaliteli olmasından dolayı unu temin ettikleri bölgeleri tercih ettikleri cevapları alınmıştır (Şekil 2.70).



Şekil 4.69. Üreticilerin unu temin ettikleri bölgeyi seçme nedeni

4.2.37. Üreticilerin unda kalite analizi yaptırma durumları

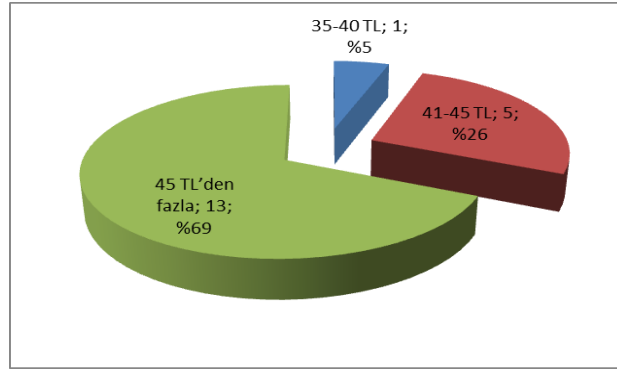
Üreticilerden kalite analizi yaptıranların %32 ve yaptırmayanların %68 olduğu Şekil 4.70'de görülmektedir. Ekmek üretecekleri unda yapılan analizler ise protein ve kül olarak belirlenmiştir.



Şekil 4.70. Üreticilerin unda kalite analizi yaptırma durumu

4.2.38. Üreticilere bir çuval unun maliyeti

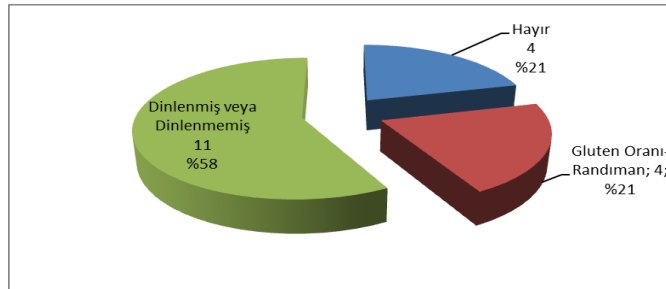
Yapılan analiz sonuçlarına göre bir çuval unun maliyeti Şekil 2.71’de gösterilmiştir. Üreticiler farklı bölgelerden un temin etmelerinin yanında farklı fiyatlarda un satın almaktadırlar. Üreticilerin %69’u 45 TL ve üstü fiyatlarda un satın aldıklarını belirtirken, %26’sı 41-45 TL ve %5’i 35-40 TL arası fiyatlardan bir çuval (50 kg) unu tedarik ettiklerini belirtmişlerdir.



Şekil 4.71. Bir çuval unun maliyeti

4.2.39. Üreticilerin temin ettikleri unda partiden partiye değişimin olup olmaması durumu

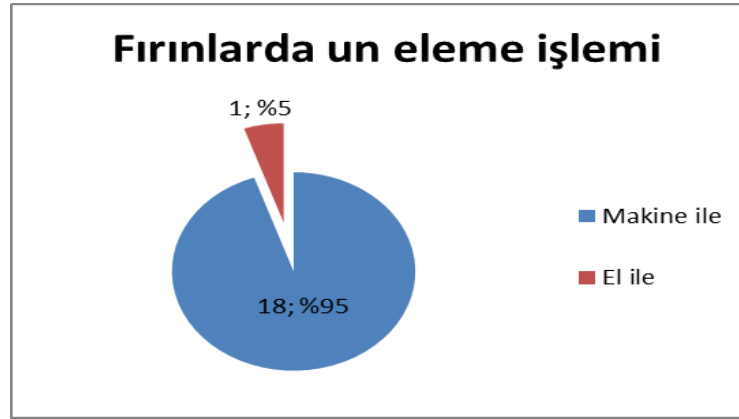
Yapılan araştırma sonuçlarına göre üreticilerin temin ettikleri unlarda değişen parametrelerin olup olmadığı belirlenmiştir. Üreticilerden alınan cevaplar neticesinde %58’i tedarik edilen unun dinlenmiş veya dinlenmemiş olabildiğini, %21’i gluten oranı ve randıman değişim gösterdiğini ve %21’i ise herhangi bir değişiklik olmadığını belirtmişlerdir (Şekil 4.72).



Şekil 4.72. Üreticilerin temin ettiği unda dönemsel değişimlerin olma durumu

4.2.40. Fırınlarda un eleme makinesi bulundurma durumu

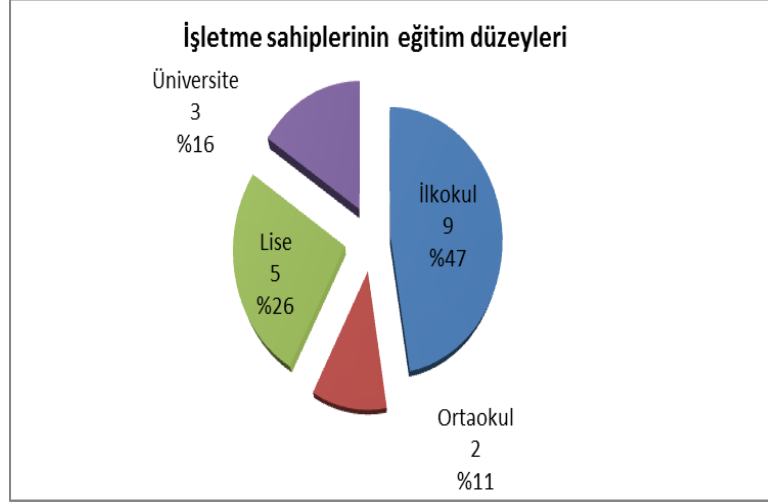
Ekmek üreticilerinin %95'inin işletmesinde un eleme makinesinin bulunduğu, %5'inde ise bulunmadığı görülmektedir (Şekil 4.73).



Şekil 4.73. Fırınlarda un eleme makinası bulunma durumu

4.2.41. İşletme sahibinin eğitim düzeyi

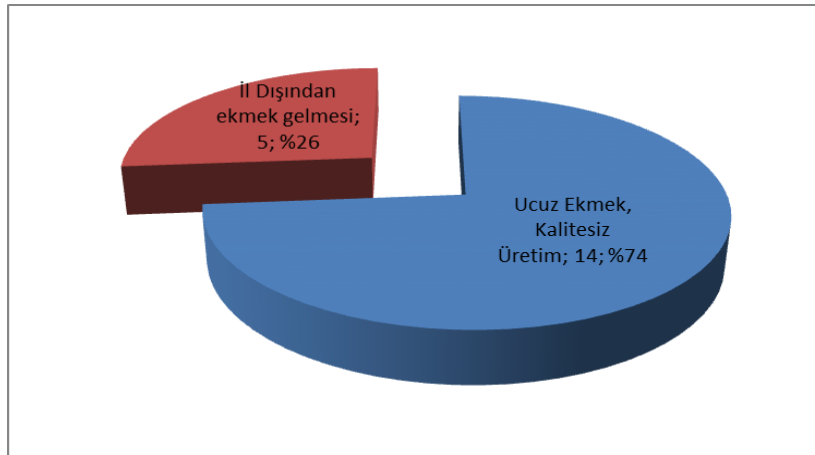
Üreticilerin eğitim durumlarını incelediğimizde, %47'si ilkokul, %11'i ortaokul, %26'sı lise veya dengi okullar ve %16'sı ise üniversite mezunu olduğunu bildirmiştir. Eğitim durumlarına baktığımızda üreticilerin büyük bölümünün ilkokul ve ortaokul mezunu olduğu görülmektedir. Zorunlu eğitimden sonra mesleğe yönelme ile eğitime devam edilmediği görülmektedir. Ekmek gibi herkesin tükettiği bir gıda maddesinin üretiminde; hem hijyen ve sanitasyon konularında hem de çok büyük bir ekonomik potansiyele sahip fırıncılık sektöründe kullanılacak katkı maddelerinin, ekmek yapımında yer alan bütün bileşenlerin kurallara uygun bir şekilde kullanımı için konusunda bilgili, eğitilmiş elemanlar ile arzu edilen kalitede ekmek üretimi yapmak mümkün olacaktır (Şekil 4.74).



Şekil 4.74. Üreticilerin eğitim durumları

4.2.42. Üreticilerin şikayetleri

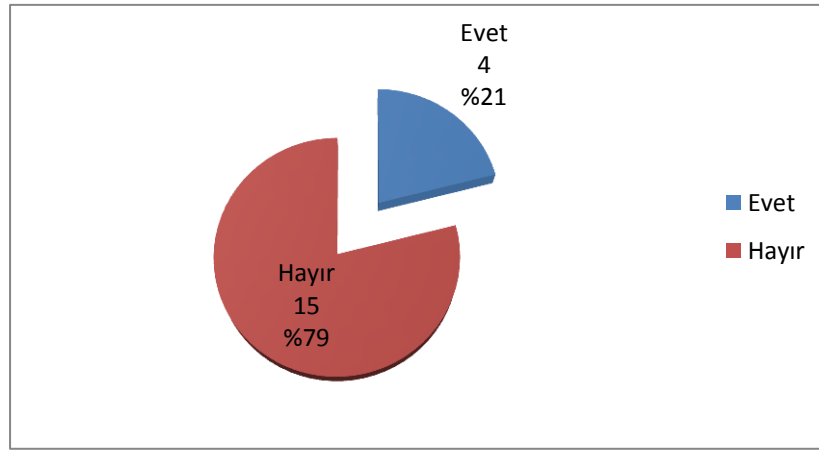
Araştırma sonuçlarına göre üreticilerin şikayetleri dinlenmiş ve şikayetlerin dağılımı Şekil 4.75’de gösterilmiştir. Üreticilerin %74’ü ucuz ekmek ve kalitesiz üretimden şikayetçi olurken, %26’sı il dışından ekmek gelmesinden şikayetçi olduklarını belirtmişlerdir. Üreticiler fiyat ve kalitenin sabit olmaması ile haksız rekabetin yaşandığından şikayetçi olmuşlardır. Düşük fiyatlarda ekmek satılmasının durdurulmasını ve tek fiyattan hizmet verilmesi görüşündeler. İl dışından ekmek gelmesi ile Pazar hacminin daralacağını düşünen ekmek üreticileri bu durumdan da şikayetçi olduklarını belirtmişlerdir.



Şekil 4.75. Üreticilerin şikayetleri

4.2.43. Fırıncıların ekmeği ambalajlama istekleri

Yapılan araştırma sonuçlarına göre üreticilerin tamamı ürettiği ekmeği ambalajlamamaktadır. Ancak ambalajlanması konusundaki düşünceler sorulduğunda; %79'u hayır ambalajlanmamalı, %21'i ise ambalajlanması gerektiğini belirtmişlerdir. Aşağıda yer alan Şekil 4.76'de ilgili dağılım verilmiştir.

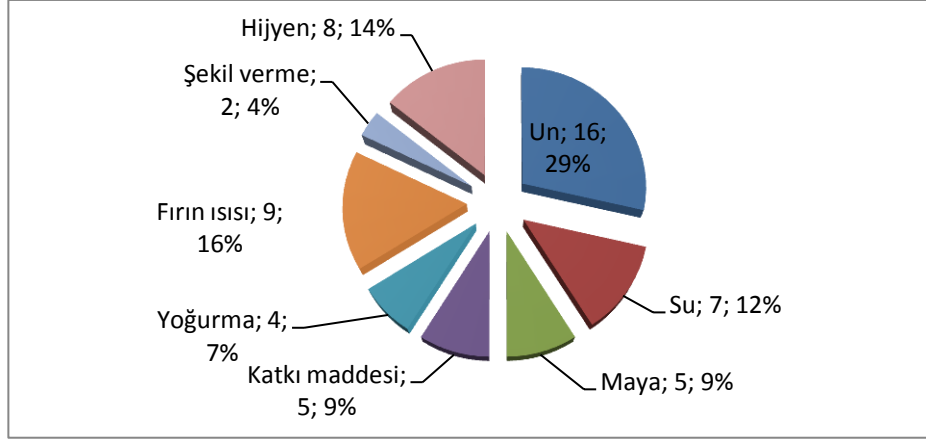


Şekil 4.76. Fırıncıların ekmeği ambalajlama istekleri

Ekmeğin ambalajlanması yasal olarak zorunlu kılınmasına rağmen ne yazık ki fırıncılar bu konuda gerekli yatırımları yapmamışlardır. Bu hususta mutlak bir uygulama zorunluluğu vardır. Fırıncıların birleşmek suretiyle hem hammadde alımında pazarlık güçlerini arttıracak kapasitede üretim yapmalarına olanak sağlayacak büyüklüğe ulaşmaları hem de kalite itibarıyla halkın taleplerini karşılayacak nitelikte üretim yapmaları ve ürünlerini ambalaj içerisinde sunabilmeleri mümkün olacaktır.

4.2.44. Üreticilerin ekmek üretiminde önem verdikleri noktalar

Üreticilerin %29'u un, %16'sı fırın ısısı, %14'ü hijyenin ekmek üretiminde önemli olduğunu belirtmiş, %12'si suyun, %9'u maya %9'u katkı maddesi, %7'si yoğurma, %4'ü şekil verme aşamasının önemli olduğunu belirtmiştir. Aşağıda yer alan Şekil 4.77'de üreticilerin ekmek üretiminde önem verdikleri noktalara ait dağılım verilmiştir.

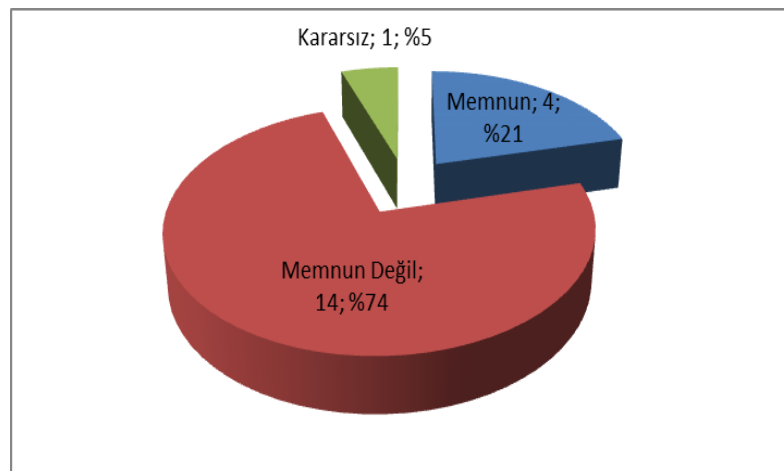


Şekil 4.77. Üreticilerin ekmek üretiminde önem verdikleri noktalar

Ekmeğin daha hijyenik ortamlarda satışa sunulması ve raf ömrünün daha uzun olabilmesi için ekmeğin ambalajlanması konusunun üreticiler tarafından önem verilmesi gereken noktalar arasında çok düşük oranda belirtilmiş olması toplum olarak sıcak ekmek tüketme alışkanlığımızdan kaynaklandığını düşünebiliriz. Ekmeğin ambalajlı olarak satışa sunulması çeşitli nedenlerden dolayı hem tüketiciler hem de üreticiler tarafından ilgi görmemesi ülkemizdeki ekmek israfının daha da artmasına yol açmaktadır.

4.2.45. İşletme sahibinin yaptığı işten memnuniyet durumu

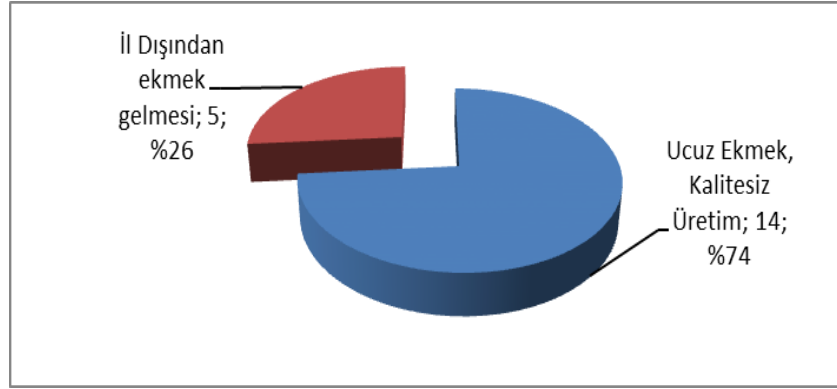
Araştırma sonuçlarına göre işletme sahiplerinin %74'ü yaptığı işten memnun olmazken, %21'i memnun olduklarını ve %5' kararsız olduğunu belirtmişlerdir (Şekil 4.78).



Şekil 4.78. İşletme sahiplerinin yaptığı işten memnuniyet durumu

4.2.45.1. İşletmeci yaptığı işten memnun değil ise sebebi;

Yapılan analiz sonuçlarına göre yaptığı işten memnun olmayan işletme sahiplerine bunun nedeni sorulduğunda Şekil 4.79'da üretici şikâyetlerinde bahsedildiği şekilde %74'ü ekmeğin ucuz ve kalitesiz üretildiğinden ve %26'sı Pazar hacmini daraltan sebep olan il dışından ekmeğin getirilmesi görüşünü belirtmişlerdir.



Şekil 4.79. Memnun olmayan üreticilerin şikâyetleri

4.2.46. Üreticilerin üretim izni olup olmaması

Araştırma sonuçlarına göre üreticilerin tamamının üretim izinlerinin olduğu belirlenmiştir.

5. SONUÇ ve TARTIŞMA

Bu çalışmada ekmek tüketim alışkanlıklarının ve bu alışkanlıklar neticesinde insanlarımızın karşılaştıkları problemler, maddi ve manevi kayıplar, arzu edilen damak tadı, sağlık sorunları ele alınmıştır.

Farklı sosyo-ekonomik düzeydeki insanların tüketim alışkanlıkları da yine bulunduğu coğrafyadan, çoğunlukla yapılan tarımdan, gelenek ve göreneklerden dolayı çeşitlilik göstermektedir. Karadeniz insanının mısırlı ekmeği çok tercih etmesi, doğuda isot ve kırmızıbiber tüketiminin fazlalığı, ege de zeytin ve zeytinyağı çeşitlerinin tüketimi nasıl gelenekselleşmiş ise İç Anadolu'da yaşamını sürdüren insanımız da aynı şekilde tahıla dayalı beslenme eğiliminde olmuştur. Buğday hasadı yapan çiftçi yıl boyunca kendi tüketeceği ekmek hammaddesini kendi üretmekte ve yaptığı ekmekler ile geleneksel tatlar ortaya çıkmaktadır.

Yapılan analizler neticesinde cinsiyet, yaş, gelir düzeyi, meslekleri gibi demografik özelliklere göre değişimler görülmüştür. Meslek ile haneye giren gelir miktarı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu ve tüketicilerin hanelerine giren gelir miktarının yaklaşık %80'inin 750-3000 TL arasında olduğu tespit edilmiştir.

Ülkemizde sanayinin gelişimi ve insanların çalıştıkları iş alanlarının genişlemesine bağlı olarak gıda sanayinde de üretim gelişmiş ve çeşitlilik aynı oranda artmıştır. Endüstriyel anlamda ekmek üretiminin yakın geçmişte yaygınlaştığını düşündüğümüzde ekmeğin sadece evde yapılması, sadece dışarıdan satın alınması veya hem evde hem de dışarıdan alınması gibi seçeneklerle insanların tercihleri değişim göstermektedir. Karaman'da sadece evde ekmek yapanların oranının %15 olduğu ve araştırmada bu gruba girenlerin yaş aralıklarının 45-54 arasında olduğu tespit edilmişti. Beslenme alışkanlıklarımızın çocukluktan şekillendiği ailelerimizde ve özellikle kırsal kesimde sadece evde ekmek yapan kısmın oranının %15 çıkması beklenen bir sonuç olmuştur.

Yukarıda bahsedilen teknolojik gelişmeler ve bu gelişmelere mukabil gerekli olan insan gücünün farklı sanayi kollarına da yayılmasıyla evde ekmek yapılması kısmen terk edilmiş, evde ekmek yapılacak zamanın işte çalışılarak geçirilmesiyle sadece dışarıdan ekmek alan ve evde hiç ekmek yapmayanların oranı araştırmamızda %25,99 olarak belirlenmiştir. Bu orana etki eden bir diğer faktör ise damak tadının ve tüketici tercihlerinin tamamının dışarıda üretilen ekmeğe kayması olabilmektedir. Hem evde hem de dışarıdan ekmek alarak beslenen hanelerin oranı %59 olarak belirlenmiştir. Bu

oranının yüksek olmasının nedeni ise tüketicilerin geleneksel olarak evde yaptıkları ekmeklerden vazgeçememeleri ve aynı zamanda gelişen teknoloji ile birlikte kolay ulaşılabilir olan dışarıdan ekmek almaya devam edişleri olarak açıklanabilir. 18-24 yaş aralığının genç nüfus olmasından dolayı hem aileden hem de yaş aralığına bağlı olarak en fazla evden ve dışarıdan temin ederek ekmek tüketmelerinin oranı %73 olarak belirlenmiştir.

Öğrenim düzeyine göre tüketicilerin ekmek temin yolları farklılık göstermektedir. Eğitim düzeyi yüksek olan kesimin evde ekmek yapmadıkları, orta düzeyde olanların hem evde yaparak hem de dışarıdan alarak ekmeği temin ettikleri ve son olarak da düşük düzeyde olanların çoğunluğunun dışarıdan hiç ekmek almadıkları belirlenmiştir.

Sadece evde ekmek yapan veya evde ve dışarıdan temin eden tüketicilerin ekmek yapımı için unu tedarik etme şekline baktığımızda %20'sinin buğdaydan un öğütüp veya öğüttürüp un elde ettiklerini ve bu şekilde unlarını tedarik ettikleri belirlenmiştir.

Geriye kalan %80'lik kısım ise doğrudan un satın alarak ekmeklerini yapma şeklini tercih etmişlerdir. Sadece evde ekmek yapanların %51,02'si un alarak, %48,82'si ise buğdayı öğüterek veya öğüttürerek unu temin ettikleri belirlenmiştir. Hem evde ekmek yapan ve hem de dışarıdan ekmek alan kesimin evde ekmek yapacağı zaman unu tedarik şekli ise %87,05 ile doğrudan un satın alma ve %12,95 ile buğdaydan un elde etme şeklinde olduğu belirlenmiştir. Meslek ile ekmek yapımı için un teminini incelediğimizde çiftçilerin %67'sinin buğdaydan un elde ettikleri belirlenmiştir.

Evde ekmek yapan tüketicilerin en çok tercih ettiği ekmek çeşitleri sırasıyla mayalı ekmek, yufka ekmek, bazlama ve çörek olduğu belirlenmiştir. Sadece mayalı ekmek yapanların oranı yaklaşık %40 olduğu ve bütün çeşitleri yapan kısmın ise yaklaşık %25 olduğu belirlenmiştir.

Tüketicilerin dışarıdan en çok aldıkları ekmek sorulduğunda %92,45'i francala (beyaz somun) cevabını vermişlerdir. Bununla birlikte yaklaşık %4'ü kepek, çavdar ve tam buğday ekmeğini tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

2008 yılında Türkiye'de fırınlarda üretilen ekmeğin miktar (gr) cinsinden dağılımına bakıldığında; somun (normal) ekmek payının % 60, ikili ekmek payının % 23, çok büyük ekmekler (Trabzon, vb.) ile yassı ekmeklerin (pide) her birinin % 5'lik paya sahip olduğu ve çeşit ekmeklerin de toplamda % 6 ile temsil edildiği görülmüştür.

Sivas ilinde yapılan bir araştırmada tüketicilerin genel olarak sofralarında öncelikli olarak tercih ettiği ekmek türü, %50 oranında beyaz somun ekmeği, bunu takip eden ekmek türü ise %22 oranında pide olduğu belirlenmiştir (Akgümüş Yıldız Ő., 2010).

Tüketicilerin en çok ekmek aldıkları yerlerin başında yaklaşık %44 ile bakkal olduğunu belirtmişlerdir. Dışarıdan alınan ekmeğin alındığı yerin önemine değindiğimizde haneye yakın olması ağır basmaktadır. Büyük çoğunluğun francala ekmeğini tercih etmesi bu çeşidin alışkanlık haline gelmiş olması veya başka seçeneklerinin olmaması olarak açıklanabilir. Acaba ekmek satın aldıkları yerlerde farklı çeşitler olsa tercih ederler miydi? Bu soru tüketicilere yöneltildiğinde bakkallarda ekmek çeşitliliğinin az olduğunu bildiren tüketicilerin %32,37'si kepekli, çavdarlı ve tam buğday ekmeği olması durumunda satın alabileceklerini belirtmişlerdir. Mesleğe bağlı olarak satın alınan ekmekler içerisinde çiftçi, serbest meslek, öğrenci ve ev hanımı grubunun tamamı francala (beyaz somun) ekmeğini tercih ederken memurların %8,47'sinin kepekli, çavdarlı ve tam buğday ekmeğini, %3,39'unun çiçek ekmeğini, %3,39'unun tost ekmeğini ve %1,69'unun Trabzon ekmeğini tercih ettikleri belirlenmiştir. Diğer mesleklerden işçi grubuna bakıldığında ise %5,41'i kepekli, çavdar ve tam buğday ekmeğini, %2,7'si çiçek ekmeğini, %0,9'u Trabzon ekmeğini ve %0,9'u bazlamayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Meslek ile ekmek kalitesinin yeterliliği konusu incelendiğinde memur ve serbest meslek sahibi tüketiciler dışındaki meslek grupları tükettikleri ekmek kalitesinin yeterli olduğunu belirtmişlerdir.

Tüketicilerin ekmek alırken dikkat ettikleri kriterler çoklu cevap alınarak değerlendirilmiş olup en fazla önem verilenler sırasıyla; sıcak ve taze olmasına, hijyenik şartlarda satılıp satılmadığına, iyi pişmiş olmasına ve ekmeğin görünüşüne bağlı olarak tercihlerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin % 78,78'i ekmek yapımında katkı maddesinin kullanımının sağlık açısından zararlı olduğu görüşünde birleşmişlerdir. Okuryazar olmayan, ilkokul ve ortaokul mezunları yaklaşık %25'erlik oranlarla katkı maddesinin sağlığa zararlı olmadığını düşünmektedirler.

Tüketicilerin ekmeği sunuş şekli incelendiğinde %70,86'lık kesimin büyük parçalar halinde sofrada sundukları belirlenmiş olup, büyük parçalar halinde tüketilen ekmeğin aynı şekilde çok miktarda ekmek tüketimine neden olduğu düşünölmektedir. Eğitim düzeyinin artmasıyla birlikte ince dilimlenmiş olarak sunum oranı artış göstermektedir.

Memurlar dışında kalan meslek sahibi kişilerin hanelerinde büyük parçalar halinde ekmeği sunum yaptıkları belirlenmiştir.

Ekmek tüketiminin insanların yaşadığı coğrafya ve kazanılan alışkanlıklarla doğrudan bir ilişkide olduğu tahmin edilmektedir. İç Anadolu bölgesinde buğday tarımının yaygın bir şekilde yapılması ile hammaddeye olan erişimin kolay olması ve yine hammaddeden kaynaklı çeşitli ürünlerin ortaya çıkması tesadüfî bir durum değildir. Sadece geleneksel ekmek yapımının yanında ev makarnası olarak yine hanelerde yapılan erişte, çörek ve yine buğdayın çeşitlerinden faydalanılarak üretilen makarna ve bulgur yapımı örnek teşkil etmektedir. Tüketicilerin hanelerinde ekmeğe dayalı beslenme şekillerinin belirlenmiş olduğu bu araştırmada tüketicilerin %73'ü gibi yüksek orandaki kesimin ekmek yemeden doygunluk hissetmedikleri belirlenmiştir. Öğünlerde beslenmenin ekmek ile desteklendiği ve bunun sonucunda da hanelerde ekmek tüketiminin fazla olduğu görülmektedir. Sofrada dilimlerin yüksek tutulmasıyla birlikte bu oran daha da artış göstermektedir. Her beş erkekten sadece bir kişi ekmek yemeden de doyabildiğini belirtirken, kadınlarda ise her beş kişiden ikisi ekmek yemeden doygunluk hissettiklerini belirtmişlerdir. Anket uygulanan 327 kişinin tamamına yöneltilen soruda ekmek ağırlıklı beslenmenin sağlık problemlerine neden olduğunu düşünen kişi sayısı 200 kişi olarak belirlenmiştir. Cinsiyet farklılığı ile metabolizma için gerekli olan enerji ihtiyacının ve kilo alma kaygısı ile birlikte düşündüğümüzde, erkekler daha çok enerjiye ihtiyaç duyarlar ve kadınlar ise erkeklerden daha çok kilo alma kaygısı içindedirler. Ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine neden olduğunu düşünen tüketicilerin içerisinde alınan çoklu cevaplar neticesinde ekmek ile beslenmenin sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünen 200 kişi için hangi sağlık problemlerine yol açtığı sorusu sorulduğunda alınan çoklu cevaplar neticesinde 195 kişi kilo alma, 56 kişi tansiyon hastalığı, 44 kişi diyabet hastalığı, 4 kişi çölyak hastalığı ve 3 kişi mide rahatsızlıkları seçeneklerini tercih ederek sağlık problemlerine sebep olduğunu düşünmektedirler.

Sivas ilinde yapılan araştırmada tüketicilerin %48'i ekmeğin sertleşmiş-ufalanmış durumda olması halinde ekmeği bayat olarak kabul ederken, %21'i de ekmeğin alındığı gün tüketilmemesi durumunda ekmeği bayatlamış olarak kabul etmektedir.

Karaman'da ise tüketicilerin %56'sı ertesi güne ekmek kaldığını belirtmişleridir. Tüketilecek olan ekmek miktarını doğru tahmin edememektedir. Evde her zaman ekmek bulunmasını isteyen, ekmezsiz kalmaktan kaygılanan kısmın evinde ertesi güne ekmek

kalıyor. Tüketicinin bilinçli olması ve ne kadar tüketeceğini tahmin edememesi ertesi güne ekmeğin kalmasına ve kalan ekmeğin bayatlayıp farklı kullanım şekillerinde değerlendirilmesine veya maalesef çöpe atılmasına neden olmaktadır. Üniversite mezunu olanların sadece gün içerisinde tüketeceği kadar ekmeğin temin etmesi ve ertesi güne ekmeğin bırakmaması eğitim düzeyi ile ilişkilendirildiğinde %73,24'lük oran ile yüksek çıkmaktadır. İşçiler sınıfının hemen hemen yarısı, memur olan tüketicilerin %81'i ertesi güne ekmeğin bırakırken, serbest meslek ile uğraşanların ise %57'si ertesi güne ekmeğin kalmadığını belirtmişlerdir. Fazla alınan ekmeğin tüketilmemesi durumunda bayatlayan ve dahası küflenmiş ekmeğin, israfa giden ekmeğin dilimi ve ekmeğin olabilmektedir. Bu sebepten dolayı israf etmemek için gün içerisinde yiyebileceğimiz kadar ekmeğin almamız bu kayıpları önleme açısından önemli olacaktır. Ertesi güne bırakılan ekmeğin kadar hangi miktarda bırakıldıkları da israfın boyutu açısından önem arz etmektedir. Ertesi güne ekmeğin bırakan ve karışık meslek gruplarından oluşan 155 kişiden %65'i yarım ekmeğin, %30'u bir ekmeğin ve %5'i çeyrek ekmeğin ertesi güne bıraktıklarını ifade etmişlerdir. Öğrenim durumu içerisinde incelendiğinde üniversite mezunlarından ertesi güne ekmeğin bırakanların %69,23'ü ve ilköğretim mezunlarının %66,67'si yarım ekmeğin bıraktıklarını belirtmişlerdir. Ertesi güne kalan ekmeğin örneğin; bayatlama, küflenme, dağılma, sertleşme gibi farklı değişimler gözlenen ekmeğin tüketiciler tarafından hangi durumda tüketilememesi sorulduğunda çoktan aza doğru küflenmişse, tadı değişmişse, içi sertleşmişse, kolay ufalanıyorsa, görüntüsü bozulmuşsa ve alındığı gün tüketilmemişse olarak sıralanmaktadır.

Tüketicilerden 185 hane evlerinde ekmeğin bayatladığını ve 93 hane ise bayatlamadığını belirtmişlerdir. Hanelerde haftada bayatlayan ekmeğin adedi ise evinizde ne kadar ekmeğin bayatlıyor? Sorusu sorulduğunda 185 haneden 262,75 adet ekmeğin bayatladığı yani hane başına 1,42 adet ekmeğin bayat olarak ayrıldığı görülmektedir.

Tüketicilerin bayatlayan ekmeğin değerlendirme yöntemleri incelendiğinde kuruyan, bayatlayan veya küflenmiş ekmeğin değerlendirilmesi ile ilgili seçenekler belirtilmiş ve değerlendirme şekilleri incelenmiştir. Evde bayatlayan ekmeğin çeşitli yemekler yapılarak kullanıldığı ve insan tüketimine sunulduğu görülmüştür. İsraf bu şekilde önlemenin yanında hayvanlara verilen veya maalesef çöpe atılan ekmeğin araştırılmamız neticesinde yadsınamaz miktarlarda olduğu görülmüştür. Dışarıdan ekmeğin alanlara yöneltilen değerlendirme seçeneklerinden %13'ü çöpe attıklarını, %33'ü yemek

yaptıklarını ve %54'ü ise hayvanlara verdiklerini belirtmişlerdir. Hayvanlara verilen ekmeklerinde israfa dâhil olduğunu düşünürsek israf edilen toplam oran %67 olmaktadır. Tüketicilerden kaynaklı israf yıllık 810.030 TL olarak hesaplanmıştır.

Ekmek üretimi yapan fırınları incelediğimizde; anketin uygulandığı tarih itibariyle 19 adet fırının ekmek ürettiği belirlenmiştir. Üretime küçük oranlarla yeni başlayan kesimin olmasının yanında yaklaşık %60'ının 7 yıl ve üzeri yıldır bu mesleği yaptıkları belirlenmiştir. Mesleğe olan ilginin azalmasının nedenleri arasında endüstriyel ekmek üretiminin artışı ile üretim kapasitelerinin artmış olması ve rekabetin küçük çaplı işletmeler için dayanılmaz boyutlara gelmesi ile açıklanabilir. Fırın ustalığının çıraklık eğitim merkezleri tarafından desteklenmesinin yanında fırıncılığa olan ilginin azalması ile nitelikli ve eğitilmiş insanların yetişmesi kısıtlanmıştır. Yetişmiş olan ustaların küçük yaşlarda fırıncılık sektöründe çalışması ve çıraklık eğitim merkezleri tarafından destek alması oranı %32'dir. Usta çırak ilişkisi ile mesleği sürdüren kesimin oranı ise %68 olmaktadır.

Üreticilerin tamamı HACCP kalite yönetim sistemi belgesine sahip olduklarını belirtmişlerdir. Üreticilere 2012 yılında tekrar düzenlenen Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ni nasıl değerlendirdikleri sorulduğunda 15 işletme olumlu karşılıklarını belirtirken, 4 işletmenin haberdar olmadığı belirlenmiştir. Bilgisi olmayan kesimin bilgilendirilmesi sonrasında gramaj değişimi konusunda yöneltilen sorularda; daha küçük gramaj olduğundan dolayı işlemede zorluk çekilebileceğini belirten %5, hamurun işlenmesinin daha kolay olduğunu düşünen %21 ve %74'lük kısmın kayda değer bir değişiklik olmayacağı cevapları alınmıştır. Gramaj düşürülmesinde amaçlanan tüketimde daha küçük miktarlarda ekmeğin sofralara sunulması buna bağlı olarak parça ekmek kalmaması ve israfın azaltılabileceği düşüncesidir.

Fırınların üretim kapasitelerine baktığımızda %42'si günlük 10.001 adetten fazla, %37'si 5.001-10.000 arası, %16'sı 1001-5000 arası ve %5'i de 1.000 adetten az ekmek üretim kapasitelerine sahip olduklarını bildirmişlerdir. Ancak fırın sayısının fazlalığı ve rekabetin olması nedeniyle işletmeler kapasitelerinin çok altında üretim gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir. 2 işletme 5001-10000 arası, 6 işletme 3001-5000 arası, 8 işletme 1001-3000 arası ve 3 işletme ise 1000'den daha az ekmek ürettiklerini belirtmişlerdir. Üreticilerin %37'si 5001-10000 arası ekmek üretim kapasitesine sahipken sadece %11'i (2 işletme) bu miktarda üretim yapabilmektedir. Sivas ilinde yapılan araştırmada ise işletmeler günlük ekmek üretiminde mevcut kullanılabilir

kapasitenin tamamını kullanamamaktadırlar. İşletme kapasitesi 10.001 ve üzerinde olan işletme %40 civarında iken, günlük 10.001 ve üzerinde ekmek üreten işletme oranı %24'tür.

Üreticilerin şikâyetleri araştırıldığında %26'sı il dışından ekmek gelmesinin pazar hacimlerinin daralttığından ve %74'ü ise ucuz ekmek-kalitesiz üretimden şikâyetçi oldukları belirlenmiştir. Ekmek üreticilerinin %74'ü yaptığı işten memnun olmadıklarını, %21'i memnun olduğunu ve 1 (%5) işletmeninde kararsız olduğu belirlenmiştir. Yaptığı işten memnun olmayan bireylerin isteksiz ekmek üretmeleri muhakkak sonuca yansıtacağı unutulmamalıdır.

TMO'nun 2013 Ocak ayında açıklamış olduğu rapor sonuçlarına göre ülkemizde; günde 25.295, yılda 9,2 milyon ton ekmek üretilmektedir. Bu oran günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet ekmeğe karşılık gelmektedir. Buna mukabil günde 95 milyon adet ekmek tüketilirken, 6 milyon adet ekmek israf edilmektedir. Buna göre ülkemizde yıllık 1,546 milyar TL değerinde 2,1 milyar adet ekmek israf edilmektedir.

Üreticilerden alınan rakamlar doğrultusunda Karaman'da toplamda 51.700 adet ekmeğin günlük üretildiği cevabı alınmıştır. İl dışından gelen ekmek ile bu miktar yaklaşık 60.000 adet olmaktadır. Üreticilerin fırın tezgâhında ve perakende satış yerlerinde gönderdikleri ekmeklerin günlük toplamda 940 adedinin geri geldiği belirtilmiştir. Gelen ekmekler hayvanların tüketimi için yine fırıncılar tarafından satılmaktadır. Üreticilerden kaynaklı israf yılda 171.550 TL olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerden ve üreticilerden kaynaklı toplam israf miktarı yılda 981.580 TL olmaktadır.

6. KAYNAKLAR

- Akgümüş Yıldız, Ş., 2010. Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları Ve Üretici-Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Erzurum.
- Anonim, 2004b. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü ve Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü. Ankara, (<http://www.bdb.hacettepe.edu.tr/torehberi.pdf>)-(Erişim Tarihi: 19.02.2013).
- Anonim, 2005. İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik, (<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=3.5.20059207&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0>)-(Erişim Tarihi: 29.02.2013)
- Anonim, 2006a. Karaman İl Tarım Kırsal Kalkınma Master Planlarının Hazırlanmasına Destek Projesi.(http://www.taryat.gov.tr/haritalar/il_master_plan/karaman.pdf)-(Erişim Tarihi: 09.03.2013)
- Anonim, 2011a. Türkiye İstatistik Kurumu, Seçilmiş Göstergelerle Karaman. (<http://www.tuik.gov.tr/ilGostergeleri/iller/KARAMAN.pdf>)-(Erişim Tarihi: 09.03.2013).
- Anonim, 2011b. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. (<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-3-1.pdf>)-(Erişim Tarihi: 09.03.2013). 29.12.2011-28157.
- Anonim, 2012a, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, 04.01.2012-28163.
- Anonim, 2012b, Karaman Muhtarlar Odası Başkanlığı, 2012.
- Anonim, 2012c, SPSS 15.0 Veri Analiz Programı, (<http://www.gezginler.net/indir/spss-15.0-ile-veri-analizi.html>)-(Erişim Tarihi: Temmuz 2012).
- Anonim, 2013a, (<http://maps.google.com/2013>).
- Anonim, 2013b, Türkiye'de Üretilen Tarım Ürünleri ve Ekonomideki Yeri, İstanbul Ticaret Odası Ekonomik Ve Sosyal Araştırmalar Şubesi (<http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-99.pdf>)-(Erişim Tarihi Nisan 2013).
- Anonim, 2013c, (<http://www.gidacilar.net/ekmek-yapim-teknolojisi/ekmegin-raf-omru-603.html>)-(Erişim Tarihi Mayıs 2013).
- Anonim, 2013d, (<http://www.yesilmuhendislik.org/pdf/28161298129851.pdf>)-(Erişim Tarihi Mayıs 2013).
- Anonim, 2013e, (<http://www.colyak.org.tr/>)-(Erişim Tarihi Mayıs 2013).

- Anonim, 2013f, (<http://www.memurlar.net/haber/123761/>)-(Erişim Tarihi Mayıs 2013).
- Anonim, 2013g, Ekmeğin Muhafazası ve Bayatlamasının Önlenmesi ile Değerlendirme Yol.,(<http://www.tukcev.org.tr/assets/panel/ekmek/Yrd.Doc.Dr.Nilg%C3%BCnErtas.pdf>)-(Erişim Tarihi: 12.05.2013).
- Anonim, 2013h, Ekmek ve ekmek çeşitlerini üreten işyerlerinin taşıması gereken en teknik ve hijyenik özellikler, (<http://www.ekmekissendikasi.org.tr/gida-uretim-ve-satis-yerleri-yonetmeligi>)-(Erişim Tarihi: 23.05.2013).
- Arıkan, R., 1994. *Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama*. Asil Yayın, 129 s, Ankara.
- Arıkan, R., 2004. *Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama*. Asil Yayın, 388 s, Ankara.
- Baysal, A. ve Över, N., 1994. *Ekmek Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*. No: 14, s. 40- 49, Ankara.
- Baysal, A., 1997. *Beslenme. Hacettepe Üni. Sağlık Teknolojisi Yüksekokulu, Beslenme ve Diyetetik Bölümü*. 494 s, Ankara.
- Birer, S., 1982. *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Ekmek İsrافی, Ekmeğin Boyutları. Beslenme ve Diyet Dergisi*. 11.92-104. Ankara.
- Çömlekçi, N., 2001. Bilimsel Araştırma Yöntemi ve İstatistiksel Anlamlılık Sınamaları. Ankara. *Bilim Teknik Yayınevi*.
- Dağlıoğlu, O., 1998. Ekmeğin Önemi ve Beslenmemizdeki Yeri. *Unlu Mamuller Teknolojisi*, 7(2), s. 38-44.
- Demircioğlu, Y., 1999. Ankara ilinde Tüketilen Ekmek Çeşitlerinin Tüketim Şekli, Tüketim Sıklığı ve Tüketim Miktarları İle Protein, Yağ, Nem, Kül, Karbonhidrat ve Enerji Miktarlarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Ankara.
- Doğan, İ. S., Çiçek, S. ve Meral, R., 2006. Van İlinde Serbest Tipte Ekmek Üreten Fırımların Genel Değerlendirmesi. *Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep*.
- Doğan, H., 2008. Pazarlama Anlayışında Ürün Geliştirme ve Bolu ilinde Ekmek İle İlgili Bir Uygulama. *Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü*, Bolu.
- Dukes, J., ve Toma, R. B., 1995. *Cereal Foods World*. 40(5), s. 384-385,13 ref.
- Eroğlu, Y., Şentürk, H.E. ve Karacabey K., 2012. Gaziantep Üniversitesi Akademik ve İdari Personelin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 9(1), s. 132-133.

- Form Gıda Makine Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti, 2001. (http://www.ekmeksan.com/ekmek_hatalari.htm)-(Erişim Tarihi: 03.10.2012).
- Giannou, V., Kesseoglou, V. ve Tzia, C., 2003. Quality and Safety Characteristics of Bread Made From Frozen Dough. *Trends in Food Science and Technology*, (14), s. 99-108.
- Gökçe, B., 1988. *Toplumsal Bilimlerde Araştırma*. Savaş Yayınları, 217 s, Ankara.
- Gül, H., ve Dizlek, H., 2008. Kepekli Ekmek Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, Erzurum.
- Güneyli, U., 1977. Ankara-Çubuk İlçe Merkezi Ve Köylerinde Ailelerin Beslenme Durumlarını Saptamada Uygulanan Değişik Araştırma Yöntemlerinin Değerlendirilmesi. *Doçentlik Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü*, Ankara.
- Güneyli, M., Kasp, G., Bayhan, Y., Taşçı, N., Samur, S. ve Tayfur, M., 1982. Fırın, Bakkal ve Bayilerde Meydana Gelen Ekmek İsrafı ve Apartmanlardan Çöpe Atılan Ekmek Kayıpları, İsrar ve Kayıpların Nedenleri ve Önlemler. *Beslenme ve Diyet Dergisi*. (11), s. 80-91.
- Heywood, PF., 1979. *Food Technology in Australia*. 31(11), s. 464-466.
- Kaptan, S., 1973. *Bilimsel Araştırma Teknikleri, Tez Hazırlama Yolları*. Ayyıldız Matbaası, 358 s, Ankara.
- Kaptan, S., 1995. *Bilimsel araştırma teknikleri ve istatistik yöntemleri*. Rehber Yayınevi, 290 s, Ankara.
- Karasar, N., 2003. *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım, 292 s, Ankara.
- Karasar, N., 2005. *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım, 292 s, Ankara.
- Kılıçarslan, A., 2000. Konya'da Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Ekmek Tüketimi İsrafı ve Nedenleri. *Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Konya.
- Koçoğlu, G., 1978. Ankara-Orta bereket Köyünde Aylara ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketiminde Değişiklikler. *Bilim Uzmanlığı Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü*, Ankara.
- Köksal, O., 1974. *Türkiye Beslenme-Sağlık ve Gıda Tüketim Araştırması*. Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 566 s, Ankara.
- Kuter, M., 2011. *İnsan ve Ekmek*. KUTER Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd. Şti, 184 s, Bursa.

- Labuza, T. P., 1982, Shelf life dating of foods, Food and Nutrition Press, Inc. Westport, CT, U.S.A., 500 p. CT, U.S.A.
- Malakootian, M., ve Dowlatshahi, S. H., 2005. The Quality Of The Manufactured Bread And Hygienic Conditions Of Bakeries. *Iranian Journal Of Environmental Health Science And Engineering*, (2)2, s. 72-78.
- Nicholson, J., 1970. *Cereal Science Today*. (15)9, s. 81-279.
- Örer, N., 1975. Ankara'da Ekmek Tüketimi ve Zayıfatı. *Bilim Uzmanlığı Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi*, Ankara.
- Özçelik, D. A., 1981. Araştırma teknikleri düzenleme ve analiz. ÜSYM Yayınları, 243 s, Ankara.
- Özkaya, H.,1992. *Ekmeğin Beslenmedeki Önemi ve Ekmek Türlerinin Sağlık Açısından Farklılıkları*. Unlu Mamuller Dünyası 1(5), s. 9-15.
- Pekcan, G., 2001. *Türkiye'de Beslenme Sorunları ve Boyutları: Besin ve Beslenme Politikaları ve Önemi*. DSÖ Türkiye İrtibat Ofisi-WHO Turkey Liaison Office. (http://www.beslenme.gov.tr/content/files/yayinlar/sunumlar/yas_gruplari_ve_beslenme/Beslenme_Programlarının_Yurutulmesi_Prof.Dr.Gulden_Pekcan.pdf)-(Erişim Tarihi:11.02.2013).
- Roqnerud, G., Malterud, H. ve Fjell, KM., 1983. Development in Food Science SB, s. 1025-1030.
- Steller, W., 1971. *Baking Industries Journal*. 3(9) s. 26-27.
- Sümbüloğlu, V. ve Sümbüloğlu, K., 2000. *Sağlık Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri*. Hatipoğlu Yayınları, 196 s, Ankara.
- Tanık, O., 2006. Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi ABD*, Tekirdağ.
- Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü, Ekmek Tüketimiyle İlgili Tutum ve Davranışlar ile Ekmek İsrafi ve İsraf Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması, Ocak 2013.
- Tönük, B., ve Gültürk, H., 1984. Gıda Tüketimi ve Beslenme Araştırması. Tarım ve Orman Köy İşleri Bakanlığı/UNICEF, Ankara.
- Türker, S., 2001. (<http://www.tuketiciler.org/haber.aspx?id=263>). Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü-(Erişim Tarihi: 11.01.2013).
- Uchida, M., 1979. *Cereal Food World* 55(12), s. 596-597.
- Ünal, S., 1992. Ekmekçiliğin Sorunları. Un Mamulleri Dünyası,1(3): 6-8.

- Yaman, K., 1999. Tekirdağ İlinde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırınlarnının Mevcut Durumları ve Ekmekte Ambalaj Uygulamasının Araştırılması. *Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi ABD, Tekirdağ.*
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S., 2004. Spss uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, İ., 1983. İzmir İli Bornova İlçesinin Sosyo-Ekonomik ve Kültürel Düzeyleri Farklı Olan Ailelerinde Ekmek Tüketimi Atımı ve Artan Ekmeklerin Değerlendirilme Durumları Üzerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Ankara.*
- Yiğit, A. H., 2009. Ağrı İlinde Serbest Tip Ekmek Üreten Fırınlarnın Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Van.*

EKLER

EK-1 TÜKETİCİ ANKET FORMU

Anket Tarihi:

Anket No:

1. Cinsiyet

- a. Kadın
- b. Erkek

2. Kaç yaşındasınız?

- a. 18-24 arası
- b. 25-34 arası
- c. 35-44 arası
- d. 45-54 arası
- e. 55-64 arası
- f. 65 ve üzeri

3. Öğrenim durumunuz:

- a. Okur yazar değil
- b. İlkokul
- c. Ortaokul
- d. Lise veya dengi okul
- e. Üniversite

4. Hangi Mahallede, ne zamandır ikamet ediyorsunuz ? (ay, yıl)

Mahalle Adı:.....

Süre (Ay/Yıl):.....

5. Aile ile mi yoksa bireysel mi yaşıyorsunuz?

- a. Ailem ile yaşıyorum
- b. Bireysel (tek kişi) olarak yaşıyorum

6. Mesleğiniz ve gelir düzeyiniz nedir?

- a. İşçi (.....TL)
- b. Memur (.....TL)
- c. Çiftçi (.....TL)
- d. Serbest meslek (.....TL)
- e. Öğrenci (.....TL)
- f. Ev Hanımı (.....TL)

7. Aylık haneye giren gelir düzeyinin miktarı ne kadardır?

.....TL

8. Hane Halkı (Bu Hanede Yaşayan Kişiler)

Yaş	Bayan (Kişi Sayısı)	Erkek (Kişi)
0-6 yaş		
7-14 yaş		
15-49 yaş		
50 ve üzeri yaş		
TOPLAM		

9. Evinize ekmeğin alınması ile ilgili olarak okuyacağım seçeneklerden hangisi sizin durumunuza uygundur?

- a. Evimize ekmeğin almayız, Ekmeğimizi evde kendimiz yaparız.
- b. Evimize ekmeğin alırız.
- c. Hem evde yaparız hem de evimize dışarıdan ekmeğin satın alırız.

10-a. 9. Soruya verdiğiniz cevap a. veya c. şıkkı ise;

- a. Un alıp ekmeğin yapıyoruz.
- b. Buğday alıp, öğütüp ekmeğin yapıyoruz (Tam buğday unu)

10-b. Lütfen hangi tür ekmeğin yaptığınızı belirtiniz

..... (Bazlama, yufka, mayalı ekmeğin, çörek vs.)

11. Ekmeğimizi nereden satın alıyorsunuz?

- a. Bakkal
- b. Ekmeğin üreten marketlerden
- c. Fırından
- d. Halk ekmeğin satış yerinden
- e. Hepsi

12. Aldığımız ekmeğimizin gramajı ve fiyatı nedir?

- a. 50 gTL
- b. 100gTL
- c. 250 gTL (mevcut ekmeğin gramajı)
- d. 500 gTL
- e. Diğer:..... TL

13. Sizce ekmeğimizin fiyatı uygun mu?

- a. Evet
- b. Hayır

14. Evinize daha çok hangi tip/çeşit ekmeği alırsınız? (TEK SEÇENEK İŞARETLENECEKTİR)

- a. Yaygın/Her gün kullanılan ekmeğ (francala/somun)
- b. Baget ekmeğ
- c. Çiçek (PAPATYA) ekmeğ
- d. Hamburger ekmeği
- e. Sandviç ekmeği
- f. İkili ekmeğ
- g. Pide
- h. Tava ekmeği
- i. Trabzon ekmeği
- j. Tost ekmeği
- k. Bazlama
- l. Diğer (lütfen belirtiniz)

15. Hangi tür ekmeğ tercih ettiğiniz halde ekmeğ aldığınız yerde bulunmuyor?

- a. Aradığım ekmeği buluyorum
- b. Baget ekmeğ
- c. Çiçek (PAPATYA) ekmeğ
- d. Hamburger ekmeği
- e. Sandviç ekmeği
- f. İkili ekmeğ
- g. Pide
- h. Tava ekmeği
- i. Trabzon ekmeği
- j. Tost ekmeği
- k. Bazlama
- l. Yufka
- m. Tam Buğday Ekmeği (Çavdar, Kepek)

16. Ekmeğ alırken dikkat ettiğiniz kriterler nelerdir?

- a. Özellikle dikkat ettiğim bir şey yok
- b. Sıcak ve taze olmasına
- c. İyi pişmiş olmasına
- d. Ucuz olmasına
- e. Kalori miktarına
- f. Görünümüne
- g. İçindeki katkı maddelerine
- h. Tuzsuz olmasına
- i. Firma (marka) ve kalitesine
- j. Ambalaj içerisinde olup olmamasına
- k. Hijyenik şartlarda üretilip üretilmediğine
- l. Hijyenik şartlarda satılıp satılmadığına
- m. Diğer (lütfen belirtiniz):.....

17. Aldığınız ekmeğin kalitesi sizce yeterli mi?

- a. Evet
- b. Hayır

18. 17. Soruya verdiğiniz Cevap b şıkkı (HAYIR) ise ekmeğin kalitesinin yetersiz olmasının nedeni sizce aşağıdakilerden hangisi olabilir?

- a. Üretildiği un kalitesiz
- b. Üretici kaliteye önem vermiyor
- c. İşletme modern değil
- d. Aşırı veya bilinçsiz katkı kullanılıyor
- e. Fırıncılar eğitimsiz
- f. Diğer (belirtiniz)

19. Sizce katkı maddelerinin ekmek üretiminde kullanılması sağlığa zararlı mı?

- a. Evet
- b. Hayır
- c. Bilgim Yok

20. Ekmeğe aşağıdaki katkı maddelerinden hangileri katılıyor biliyor musunuz?

- a. Şeker
- b. Maya
- c. Sirke
- d. Margarin
- e. Vitamin
- f. Süt/Yoğurt

21. Evinize kaç ekmek alınacağına genellikle kim karar verir?

Lütfen belirtiniz

- a. Evin Hanımı
- b. Evin Beyi

22. Evinize günde kaç ekmek alıyorsunuz/alınıyor ?

- a. adet (lütfen belirtiniz)

23. Evinize hangi sıklıkta ekmek alırsınız? (TEK SEÇENEK İŞARETLENECEKTİR)

- a. Her öğün için
- b. Günde bir kez
- c. Günde iki kez
- d. Birkaç günde bir

24. Evinizde aşağıdaki öğünlerde ne kadar ekmek tüketilmektedir? (YARIM ekmek, BİR ekmek, İKİ ekmek gibi)

ÖĞÜN	ADET
Kahvaltı	
Öğlen yemeği	
Akşam yemeği	
Ara öğünler	

25. Evinizde genellikle sofrada ekmek nasıl servis edilir?

- İnce dilimlenmiş
- Kalın dilimlenmiş
- Büyük parçalara bölünmüş
- Diğer (lütfen belirtiniz)

26. Ekmek yemediğinizde doyunluk hissediyor musunuz?

- Ekmek yemeden de doyabiliyorum
- Ekmek yemeden doyunluk hissedemiyorum

27. Ekmekle beslenme alışkanlığınızın sağlıkla ilgili problemlere sebep olduğunu düşünüyor musunuz?

- Evet
- Hayır

28. 27. Soruya verdiğiniz Cevap a şıkkı (EVET) ise hangi sağlık probleminizden dolayı ekmek tüketiminize dikkat ediyorsunuz?

- Diyabet (Şeker)
- Çölyak (Gluten proteininden kaynaklı alerjik reaksiyonlar, kabarma ve kızarıklıklar)
- Tansiyon
- Kilo
- Diğer

29. Günlük tüketim için aldığınız ekmeğin ne kadarı ertesi güne kalıyor?

- Kalmıyor
- Kalıyor:adet (lütfen belirtiniz)

30. Sizce ekmeğin bayatladığını ve yenmemesini gösteren kriterler nelerdir? (BİRDEN FAZLA SEÇENEK İŞARETLENEBİLİR)

- Alındığı gün tüketilmemişse
- Kolayca ufalanıyorsa
- İçi sertleşmişse
- Küflenmişse

- e. Tadı değişmişse
- f. Görüntüsü bozulmuşsa

31. Haftada ne kadar ekmek evinizde bayatlıyor?

- a. Bayatlamıyor.
- b. Bayatlıyor:adet (lütfen belirtiniz)

32. Bayatladığı zaman ne yapıyorsunuz?

- a. Çöpe atılıyor
- b. Kurutup kullanıyoruz (Yemek yapılıyor ; Tirit vb. gibi)
- c. Hayvanlara veriyoruz
- d. Diğer:.....

EK-2 ÜRETİCİ ANKET FORMU

KARAMAN İLİNDE FAALİYET GÖSTEREN EKMEK FIRINLARININ ÜRETİM DURUMLARININ İNCELENMESİ

Anket Tarihi:

Anket No:

Açıklama: Değerli katılımcı, bu anket Karaman İlinde faaliyet gösteren ekmek fırınlarının üretim durumlarının incelenmesi ile ilgili bir araştırma için hazırlanmıştır. Verdiğiniz yanıtlar size ek bir sorumluluk getirmeyecektir. Sorulara verdiğiniz samimi yanıtlar araştırmaya büyük katkı sağlayacaktır. Lütfen ankette yer alan bütün soruları yanıtlayınız.

İlginize Teşekkür Ederiz

I.İŞLETMENİN GENEL NİTELİKLERİ

1. İşletmenizin yasal statüsü nedir?

A) Şirket B) Şahıs

2) Yasa gereği üye olduğunuz kurumlar neresidir?

A) Karaman Ticaret Odası B) Esnaf Odası
C) Karaman Sanayi Odası D) Hiçbir yere üye değil

3) Aynı isim altında kaç yıldır fırın sektöründesiniz?

A) 1-3 yıldır B) 4-6 yıldır C) 7-10 yıldır D) 11 ve üzeri

4) Herhangi bir STK'na üye misiniz?

A) Ek-Dağ B) Hiçbir Yere

5) Kalite Yönetim Sistemi Belgesine Sahip misiniz?

A) Evet B) Hayır

6) Cevabınız evet ise hangileri bulunmaktadır?

A) ISO 22000 B) ISO 9001 C) TSE D) HACCP

7) Denetimlerden ihtar aldınız mı? Evet ise kaç defa ihtar aldınız?

A) Hayır B) Evet ,kez

8) Son yayımlanan tebliğdeki ekmek gramajı hakkında ne düşünüyorsunuz?

A) Haberim yok B) Olumlu C) Olumsuz

9) Gramaj değişimi sizi nasıl etkiler?

A) Hamuru işleme daha zor B) Hamuru işleme daha kolay C) Fark etmez

II. İŞÇİLER İLE İLGİLİ NİTELİKLER

10) Çalışan personel sayınız kaçtır?

A)

11) Çalışan personelin eğitim durumu nedir?

A) İlkokul kişi B) Ortaokul kişi C) Lise kişi D) Üniversitekişi

12) Çalışan personelden ekmek üretimi ile ilgili eğitim alan var mı?

A) Hayır (USTA-ÇIRAK)kişi
B) Evet, (kaç kişi ve nerede?) ÇIRAKLIK EĞİTİM MERKEZİkişi

13) Çalışan personel ne sıklıkla sağlık kontrolünden geçiyor?

A) 3 Ayda bir B) 6 ayda bir
C) Yılda bir D) Denetlemelerden dolayı zorunlu kalındığında

14) Sigortalı olarak çalışan işçi sayısı kaçtır?

A)kişi

15) Sorumlu yöneticiden destek alıyor musunuz?

A) Evet, tam zamanlı B) Evet, ihtiyaç duydukça C) Hayır

III. Üretim Ve Hijyen İle İlgili Sorular

16) Hangi fırın tipini kullanıyorsunuz?

A) Döner arabalı Fırın
B) Taş Fırın
C) Matador Fırın
D) Borulu fırın
E) Döner Arabalı Fırın ve Taş Fırın
F) Döner Arabalı Fırın ve Matador Fırın

17) Kes-Tart ünitesi var mı?

A) Evet var B) Hayır yok

18) Yok ise kullanmama sebebiniz nedir?

A) Hamuru zedelediği için B) Ekonomik nedenlerden dolayı
C) Çok arıza veriyor D) İşçi çalıştırmak daha ucuz

19) İşletmenizin ekmek üretim kapasitesi ne kadardır?

..... Adet/Gün

20) Üretilen ekmek miktarı ne kadardır?

..... Adet/Gün

21) Üretilen ekmeğin kaç tanesini bayilere ve perakende satış yerlerine veriyorsunuz?

..... Adet/Gün

22) Üretilen ekmeğin kaç tanesi fırın tezgahında satılıyor?

..... Adet/Gün

23) Satılmayan ve geri dönen ekmek miktarı günlük ne kadardır?

A) 50'den az B) 50-100 C) 100-150 D) 150'den fazla

24) Fırın açılması zorlaştırılmalı mı?

A) Evet B) Hayır

25) Ne tür ekmek üretiyorsunuz?

- A) Francala
- B) Kepek ekmeği
- C) Çavdar ekmeği
- D) Tam buğday ekmeği
- E) Taş somun
- F) Mısır ekmeği
- G) Sütü ekmek

26) Francala haricinde ekmek üretiyorsanız, hammadde temininde sıkıntı çekiyor musunuz?

- A) Francala haricinde ekmek üretimi yapmıyoruz
- B) Evet
- C) Hayır

27) Fırının genel temizliği ne sıklıkla yapılıyor?

- A) Her gün
- B) Haftada 2-3 defa
- C) Haftada bir defa
- D) Ayda bir defa

28) Pestisit ilaçlaması ne sıklıkla ve kim tarafından yapılıyor?

- A) 15 günde bir Şirket tarafından
- B) Ayda bir Şirket tarafından
- C) 15 günde bir İşletmeci tarafından
- D) Ayda bir İşletmeci tarafından
- E) 45 günde bir Şirket tarafından
- F) 45 günde bir İşletmeci tarafından

29) Mahalle aralarında kara fırın olmalı mı?

- A) Evet B) Hayır

30) Fırınınız “fırın” olarak mı yapıldı yoksa “bina altı” mı?

- A) Fırın B) Bina altı

31) Fırınınız kira mı, mülk mü?

- A) Kira B) Mülk

32) Üretimde yakıt olarak ne kullanıyorsunuz?

- A) Doğalgaz
- B) Odun
- C) Fındık ve Badem Kabuğu , Kal-yak (kalorifer yakıtı; fueloil)
- D) LPG

IV. Hammadde İle İlgili Nitelikler

33) Ekmek yapımında katkı maddesi kullanıyor musunuz?

- A) Hayır, Kullanmıyoruz
- B) Evet, (Adı)

34) Cevabınız evet ise kullanma nedeniniz nedir?

- A) Görüntünün gelişimi için B) Lezzet için C) Bayatlamaması için D) Hepsi

35) Sizce katkı maddesi sağlığa zararlı mıdır?

- A) Evet B) Hayır C) Hayır, aksine faydalı D) Bilgim yok

36) Unu hangi bölgeden temin ediyorsunuz?

- A) İç Anadolu B) Doğu Anadolu C) Güneydoğu Anadolu

37) Bu bölgeyi tercih sebebiniz nedir?

- A) Un kalitesi iyi olduğu için
- B) Fiyatı uygun olduğu için
- C) Hem kalite hem de fiyatı uygun olduğu için
- D) Ödemelerde kolaylık sağlandığı için

38) Unda kalite analizi yaptırıyor musunuz?

- A) Hayır
- B) Evet 1) Protein, kül, rutubet 2) Pestisit

39) Bir çuval unun (50 kg) maliyeti ne kadardır?

- A) 35-40 TL
- B) 41-45 TL
- C) 45 TL'den fazla

40) Partiden partiye unda değişim oluyor mu?

- A) Hayır
- B) Glüten oranı ve randıman
- C) Nem oranı
- D) Bazen dinlenmiş ve dinlenmemiş (taze) olabiliyor.

41) Un eleme işlemi nasıl yapılıyor?

- A) Un eleme makinesi ile
- B) El eleği ile

V. İşletme Sahibi İle İlgili Sorular

42) İşletme sahibinin eğitim düzeyi nedir?

- A) İlkokul
- B) Ortaokul
- C) Lise
- D) Üniversite

43) Üretici olarak şikâyetleriniz nelerdir?

- A) Ucuz Ekmek, Kalitesiz Üretim
- B) Karaman ili dışından ekmek gelmesi (Başka il(ler)den)
- C)

44) Ekmeğin ambalajlanması konusunda ne düşünüyorsunuz?

- A) Evet, ambalajlanmalı
- B) Hayır, artı masraf ve işgücü, hamurlaşma yapıyor

45) Sizce ekmek üretiminde dikkate alınması gereken en önemli kalite kriterleri nelerdir? Yalnızca 3 tane işaretleme yapınız.

- A) Un
- B) Su
- C) Maya
- D) Katkı maddesi
- E) Yoğurma
- F) Fırın ısısı
- G) Şekil verme

- H) Dinlendirme
- I) Tartma-kesme
- İ) Hijyen
- J) Ambalaj

46) İşletme sahibinin yaptığı işten memnuniyet durumu nedir?

- A) Memnun
- B) Memnun değil
- C) Kararsız

47) Üretim izniniz var mı?

- A) Fırın ruhsatı ile üretim izni
- B) Unlu mamul ruhsatı ile üretim izni
- C) Ruhsatsız

EK-3 Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, tüketime sunulan ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ buğday unundan veya buğday ununa diğer tahıl unları karıştırılarak yapılmış ekmeği, ekmek çeşitlerini, diğer ekmek çeşitleri ile ekşi hamur ekmeklerini kapsar.

(2) Bu Tebliğ kurutulmuş ekmekleri, dondurulmuş hamur teknolojisi ile üretilen ekmekleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar ve kısaltmalar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) A: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden kontrole konu olan bir tanesinin yine bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığını,
- b) Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşe adını ve mahreç işaretini,
- c) Çavdarlı ekmek: Buğday ununa en az % 30 oranında çavdar unu, çavdar kırması, çavdar kırığı, çavdar ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,
- ç) Çeşni maddesi: Sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, bal, pekmez, tahin, peynir altı suyu tozu, baharat, kavrulmuş malt unu, çikolata, yumurta, patates gibi yenilebilir diğer ürünleri,
- d) Diğer ekmek çeşitleri: Bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl tanesi, tahıl kırması, tahıl irmiği, soya unu, baklagil unları, kepek, bitkisel yağ, süt ve/veya süt ürünleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesinden sonra tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,

- e) **Ekmek:** Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,
- f) **Ekmek çeşitleri:** Ekmek tanımında geçen bileşenlere ilave olarak tahıl ürünlerini ve istenildiğinde çeşni maddelerini de içeren ve tekniğine uygun olarak üretilen ekmekleri,
- g) **Ekşi:** Geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle buğday veya diğer tahıl unları kullanılarak hazırlanmış ve doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş toz veya sıvı formdaki ürünü,
- ğ) **Ekşi hamur ekmekleri:** Tahıl unlarına su, tuz, maya, geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle elde edilen ekşi veya ekşi hamur ilavesiyle hazırlanan hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile üretilen ekmek ve ekmek çeşitlerini,
- h) **Karışık tahıllı ekmek:** Buğday unu, tam buğday unu veya bunların karışımına, her birinden en az % 5 oranında olmak üzere; mısır, arpa, yulaf, çavdar, pirinç, darı, tritikale unları, kırmaları, kırık taneleri veya ezmelerinden en az üçü ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,
- ı) **Kepek:** Gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği ve diğer tahıl kepeklerini,
- i) **Kepekli ekmek:** Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,
- j) M: Numune ağırlığını,
- k) **Mısırlı ekmek:** Buğday ununa en az % 20 mısır unu ve/veya mısır irmiği ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,
- l) n: Numune büyüklüğünü,
- m) **Su:** 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik’te yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,
- n) **Şeker:** 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’ne uygun şekerleri,
- o) **Tahıl:** Buğday, arpa, mısır, pirinç, çavdar, darı, yulaf ve tritikaleyi,
- ö) **Tam buğday ekmeği:** Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,

- p) **Tam buğday unlu ekmek:** Buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,
- r) Üretici işareti: Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin üzerine pişirme işleminden önce iliştirilen, ürünle beraber pişirme işlemine tabi tutulan, üzerinde üretici firma adı ve net miktarı yazılı olan, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun, insan sağlığına zararsız kağıt esaslı malzemeyi,
- s) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılmasına izin verilen maddeler ile hamurun yapışmasını engellemek amacıyla kullanılan razmol, kepek ve bitkisel yağ dışında bulunmaması gereken her türlü maddeyi,
- ş) Yulafli ekmek: Buğday ununa en az %15 oranında yulaf unu, yulaf kırması, yulaf kırığı, yulaf ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,
- ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Bu Tebliğ kapsamında tanımı yapılan ekmek, sadece 17/2/1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde yer alan Tip 650 ve daha yüksek kül içeren ekmeklik buğday unlarından yapılır.
- b) Duyusal bakımdan; ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin dış ve iç özellikleri aşağıdaki şekildedir.
- 1) Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.
 - 2) Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.
 - 3) Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.
- c) Kimyasal bakımdan; ekmek, ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitlerinin kimyasal özellikleri EK-1’ de yer alan tabloya uygun olur.
- ç) Diğer özellikler aşağıda belirtilmiştir.

1) Ekmek tanımına giren ürün, değişik şekil verilerek, üzerinde çeşni maddesi kullanılarak üretilmesi durumunda, ekmek çeşidi ve diğer ekmek çeşitleri olarak değerlendirilmez.

2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri en az 250 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir. Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye arz edilmeyen ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

3) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden; bu bendin (2) numaralı alt bendinde belirtilenlerin dışında kalanlar, 100 grama kadar muhtelif ağırlıklarda, 250 gram ağırlıktan başlayarak ise 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir.

4) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ağırlıkça “±%3” tolerans değeri ile üretilir. Ancak ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, alınan numunelerin ortalama ağırlığı, denetime konu olan ürünün bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığından en fazla %1 kadar eksik olabilir.

(2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir. Bu durumda ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmeklerinin üretim, depolama, dağıtım ve satış aşamaları, EK-2'de belirtilen hükümlere uygun olur. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile ilgili hususlar aşağıda belirtilmiştir.

a) Ürünlerin üzerinde; üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işareti yer alabilir. Ancak bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerde “tuz ilave edilmemiştir” ve/veya “katkısızdır” ifadelerinin kullanılmak istenmesi durumunda; bu ifadeler ile üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işaretlerinin ürünlerin üzerinde yer alması zorunludur.

b) Üretici işaretlerinin üzerinde yer alan bilgilerin baskısında, sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan renklendiricilerden bu amaca uygun olanlar kullanılır.

c) Ürünlerin üzerine üretici işaretlerinin iliştirilmesinde, hiçbir şekilde yapıştırıcı kullanılamaz.

(3) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, birinci fıkrada yer alan hükümlere ilave olarak EK-2’ de belirtilen hijyen kriterlerine de uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda

Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

- a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlerin bileşimine tuz eklenmediği takdirde “Tuz ilave edilmemiştir” ifadesi etikette yer alabilir.
- b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, undan gelen de dahil olmak üzere hiçbir katkı maddesi katılmaz ise etiket üzerinde ekmek adı ile birlikte “katkısız” ifadesi kullanılabilir.
- c) Bu Tebliğ kapsamındaki yöresel/ülkesel adları ile bilinen ürünler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle üretilebilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara ek olarak EK-2’de yer alan kurallara uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden ağırlık kontrolleri hariç olmak üzere numune alınması ve analizleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmî denetimlerde aşağıdaki hususlara dikkat edilir.

- a) Ürünleri üreten yerlerden ağırlık kontrolü amacı ile EK-3’e göre numune alınır.
- b) Ürünlerin sadece satışının yapıldığı yerlerden, ağırlık kontrolü amacı ile normal koşullar altında altı adet, şüpheli durumlarda on üç adet numune alınır.
- c) Ürünlerin üretim ve satış yerlerinden alınan numunelerin; ortalama ağırlığı ve herhangi birinin ağırlığı, tolerans değerlerin dışında olamaz.
- ç) Ürünlerden;

- 1) Bir tanesinin ağırlığı en az “ $A - (A \times 0,03)$ ”, en çok “ $A + (A \times 0,03)$ ” olur,
- 2) Alınan numunelerin ortalama ağırlığı en az “ $A - (A \times 0,01)$ ” olur,
- 3) Alınan numunelerin ortalama ağırlığı “ $[(M1+M2+...Mn)/n]$ ” olarak hesaplanır.

İdari yaptırım

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğle 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu maddenin ikinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla, bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; 5 inci maddenin ikinci ve üçüncü fıkralarında yer alan hükümler ile EK-1’de yer alan tuz [% (m/m) en çok kuru maddede], kül [(tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)] ve EK-2’de yer alan genel kurallara, 1/7/2012 tarihine kadar uymak zorundadır.

(3) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci ve ikinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK-1

Ekmek, Ekmek Çeşitleri ve Diğer Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Kül (tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmek	38	En az 0,65 En çok 1,1	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	En az 1,2 br>En çok 2,9	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,5	1,5
Çavdarlı Ekmek	43	En az 0,7 En çok 2,5	1,5
Kepekli Ekmek	43	En az 1,2 En çok 2,5	1,5
Yulaflı Ekmek	43	En az 0,7 en çok 1,5	1,5
Mısırlı Ekmek	42	En az 1,1 En çok 2,0	1,5
Diğer Ekmek Çeşitleri	----	---	1,5

Ek- 2

Ambalajsız Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarının Taşınması Gereken Kurallar

1. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile temas eden malzeme, alet ve ekipman; gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemedir yapılır. Bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilir, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulur.
2. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ekmek kasalarına, ekmek kasalarının da ekmek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilmesi gerekir.
3. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ile unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan, tavan,

zemin ve duvarları su geçirmeyen, zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemeden yapılan taşıtlarda taşınır.

4. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler satış noktasına getirildiğinde, ekmek kasaları açıkta bırakılmaz, zemin ve dış ortamla teması engellenir, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulur.

5. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilir ve satıcı kontrolünde satılır. Satış sırasında bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sarılarak veya içine konularak tüketiciye arz edilir. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulur.

6. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği ekmek dolabında veya tezgahında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiketin yer alması zorunludur.

7. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanması zorunludur.

8. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, kasap, manav ve pazar gibi yerlerde piyasaya arz edilemez.

9. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerler; tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek de bulundurmamak zorundadır.

10. Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri sorumluluk alanları ile ilgili çalıştırdıkları personelin gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmelerini sağlarlar. Bu Tebliğ kapsamında verilecek eğitimlerle ilgili olarak Bakanlık; ilgili meslek federasyonu, kamu kurum ve kuruluşları ve üniversiteler ile işbirliği yapar.

EK-3

Üretim Yerlerinde Yapılacak Ağırlık Kontrolüne İlişkin Numune Alma Planı

NET AĞIRLIK	Normal durumlarda Alınacak Numune Sayısı		Şüpheli Durumlarda Alınacak Numune Sayısı	
	Parti Büyüklüğü (N)	<u>Numune</u> <u>Büyüklüğü (n)</u>	Parti Büyüklüğü (N)	<u>Numune</u> <u>Büyüklüğü (n)</u>
NET AĞIRLIK ≤1 KG	$N \leq 4800$	6	$N \leq 4800$	13
	$4801 \leq N \leq 24000$	13	$4801 \leq N \leq 24000$	21
	$24001 \leq N \leq 48000$	21	$24001 \leq N \leq 48000$	29
	$48001 \leq N \leq 84000$	29	$48001 \leq N \leq 84000$	48
	$84001 \leq N \leq 144000$	48	$84001 \leq N \leq 144000$	84
	$144001 \leq N \leq 240000$	84	$144001 \leq N \leq 240000$	126
	$240000 < N$	126	$240000 < N$	200
1 KG < NET AĞIRLIK ≤ 4,5 KG	$N \leq 2400$	6	$N \leq 2400$	13
	$2401 \leq N \leq 15000$	13	$2401 \leq N \leq 15000$	21
	$15001 \leq N \leq 24000$	21	$15001 \leq N \leq 24000$	29
	$24001 \leq N \leq 42000$	29	$24001 \leq N \leq 42000$	48
	$42001 \leq N \leq 72000$	48	$42001 \leq N \leq 72000$	84
	$72001 \leq N \leq 120000$	84	$72001 \leq N \leq 120000$	126
	$120000 < N$	126	$120000 < N$	200
4,5 KG < NET AĞIRLIK	$N \leq 600$	6	$N \leq 600$	13

$601 \leq N \leq 2000$	13	$601 \leq N \leq 2000$	21
$2001 \leq N \leq 7200$	21	$2001 \leq N \leq 7200$	29
$7201 \leq N \leq 15000$	29	$7201 \leq N \leq 15000$	48
$15001 \leq N \leq 24000$	48	$15001 \leq N \leq 24000$	84
$24001 \leq N \leq 42000$	84	$24001 \leq N \leq 42000$	126
$42000 < N$	126	$42000 < N$	200

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : Mehmet İnan
Doğum Tarihi ve Yer : 1983-Karaman
Medeni Hali : Evli
Yabancı Dili : İngilizce
Telefon : 0332 812 12 85
e-mail : minan.83@hotmail.com

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans	Biyoloji	2013
Lisans	Gıda Mühendisliği	2009
Ön Lisans	Gıda Teknolojisi	2002
Lise	İmam Hatip Lisesi	2000

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2010-2011	1. Tekirdağ/Çorlu 105. Topçu Alayı Mutfağı	Askerlik Vazifesi/ Gıda Mühendisi
2011-2013	Akşehir Çömçe Yemek Fabrikası	Sorumlu Yönetici
2013-	Kalkan Meyve ve Sebze İşleme Fabrikası	İşletme Müdürü