ÖZEL SAYI / ARALIK 2021

EKMEĞİN SESİ

EKMEK VE UNLU MAMULLER SEKTÖREL DERGİ

İSTANBUL FIRINCILAR ODASI BAŞKANI ERDOĞAN ÇETİN: EKMEK FİYATI SERBEST OLMALI

MALİ MÜŞAVİR UĞUR İLİKÇİ: FIRINCILARA DEVLET DESTEĞİ SAĞLANMALI

PROF. DR. HAMİT KÖKSEL GIDADA HAMMADDE ÖNEMİ ARTIYOR

EKMEKTE MALİYET SORUNU NASIL ÇÖZÜLÜR? YUSUF VANGÖL

ZİRAAT MÜHENDİSİ FAİK TOY: ÇİFTÇİYE DE, FIRINCIYA DA HAKSIZLIK YAPILIYOR

SARMAŞIK MAKİNE: FIRIN ENDÜSTRİSİNDE DÜNYA MARKASI

TESK Başkanı Bendevi Palandöken:

E-ticaret esnafın gücünü artıracak

Ekmekçilikte İleri Teknolojiler

Tek Katlı Tünel Fırınlar
Taş Taban & Tel Taban /
25m²'den 130m²'ye kadar pişirme alanı

THERMOIL_S Serisi
Yağ Isıtmalı Sabit Arabalı Fırınlar
6m² den 12m²'ye kadar pişirme alanı

MODULAR Serisi Elektrikli
Taş Tabanlı Katlı Fırınlar
40x60cm - 1 - 2 - 4 tava

ROTOR Serisi Döner Fırınlar
DMX-S 60x80cm (1 Arabalı) /
DMX 80x100cm (1 Arabalı)
D2M 75x85cm (2 Arabalı)

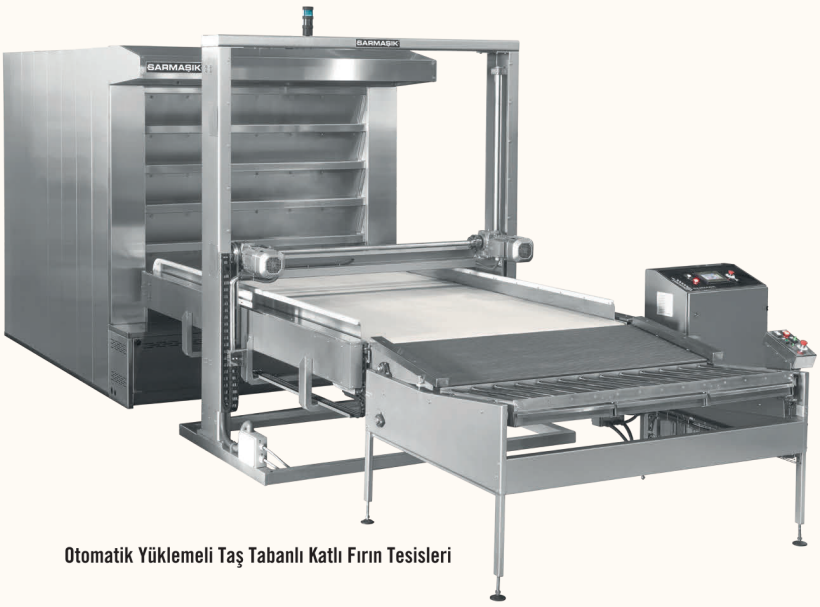
Mini 5T Elektrikli
Konveksiyon Fırın
40x60cm - 5 tava

MODERN Karafırın Serisi Boru Isıtmalı
Taş Tabanlı Katlı Karafırınlar
5m² den 20m²'ye kadar pişirme alanı

MODERN Serisi Boru Isıtmalı
Taş Tabanlı Katlı Fırınlar
5m² den 27m²'ye kadar pişirme alanı

VECTRA Serisi Taş Tabanlı Katlı Fırınlar
5m² den 18m²'ye kadar pişirme alanı

Mini 6T Konveksiyon Fırın
40x60cm - 12 tava /
60x80cm - 6 tava



Otomatik Yüklemeli Taş Tabanlı Katlı Fırın Tesisleri

SARMAŞIK
MAKİNA SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

Merkez:
Huzur Mah. Menderes Cad.
No: 7 4. Levent, Sarıyer 34396
İstanbul, TÜRKİYE
Tel : 0212 284 7305 pbx
Faks: 0212 284 7318
Mob : 0533 658 7663

Fabrika:
G.O.S.B Kemal Nehrozoğlu Cad.
No: 502 Gebze 41430
Kocaeli, TÜRKİYE
Tel : 0262 751 0241 pbx
Faks: 0262 751 0248
Mob : 0533 658 7664

SARMATEK CORPORATION
60 Hall Street Medford,
Boston, MA 02155 USA
Tel : +1 781 894 2922
Faks: +1 781 628 0208
www.sarmatek.net
info@sarmatek.net

SARMASIK BAKERY SYSTEMS
DWC LLC
P.O.Box: 262926 Dubai, UAE
Tel : +971 4 887 1366
Mob : +971 50 1566312
www.sarmasik.ae
info@sarmasik.ae

/SarmasikMakina @sarmasik.group /sarmasik-group **www.sarmasik.com.tr** **info@sarmasik.com.tr**

Trend World Mimarlık olarak, modern mimariye uygun
Profesyonel ekibimiz, kaliteli işçilik ve uygun fiyat politikamızla,
keyifle çalışacağınız modern mekanlar tasarlıyoruz.

TREND WORLD
Mimarlık & Mühendislik

Fuar standı
Fırın Cafe
Restaurant
Market
ve Konutlarınızda
yaşanası mekanlar

www.trendworldmimarlik.com
info@trendworldmimarlik.com
Tel : 0(216) 395 60 62
Gsm : 0(542) 808 13 93
Adres :Postahane Mh. Hatboyu
Cd. İdil sk. No: 17
Tuzla / İstanbul

28

TESK Başkanı Bendevi Palandöken:

E-TİCARET ESNAFIN GÜCÜNÜ ARTIRACAK

20

Ziraat Mühendisi Faik Toy:

TMO, BUĞDAY FİYATINI DÜŞÜK AÇIKLIYOR

YUSUF VANGÖL

4

EKMEKTE MALİYET SORUNU NASIL ÇÖZÜLÜR?

16

Gıda Mühendisi Prof. Dr. Hamit Köksel:

GIDADA HAMMADDE ÖNEMİ ARTIYOR

8

Aslıhan Yılmaz:

ESKİ ESNAF KÜLTÜRÜNÜ YAŞATALIM

22

İsmail Hakkı Toprak

SARMAŞIK MAKİNE: FIRIN MAKİNE ENDÜSTRİSİNDE DÜNYA MARKASI

GÜNDEM

06 **Fırınlar bu şartlarda tek tek iflas eder**
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Abdullah Çerman

07 **Ekmeğin Kilosu 12 TL'yi geçmeyecek**
Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı Halil İbrahim Balcı

12 **Kadınlar da fırıncı olmalı**
Yıldız Fırın Sahibi Zeynep Yetimoğlu

14 **Yabancı işçilere muhtaç olduk**
Esila Fırın Sahibi Hakan Bilgin

15 **Ruhsatsız fırınlara acilen çözüm bulunmalı**
Bakırköy Fırıncılar Derneği Başkanı Murat Reyhan

RÖPORTAJ

34 **Ekmek fiyatı serbest olmalı**
İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin

38 **Fırınlara devlet desteği sağlanmalı**
Mali Müşavir Uğur İlikçi

42 **Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası 60 yıldır faaliyette**
Çetin Keçeli

46 **İstanbul Fırıncılarına altın çağını yaşatacağım**
Tüylüoğlu Unlu Mamuller Sahibi Akif Tüylüoğlu

EKONOMİ

50 **Birsay Otomotiv Bosch Car Servis'ten fırıncılara özel "Jet Servis" hizmeti**
Muzaffer Birsayı

52 **Ekmek, 5 lira bandını geçecek...**
Ortaköy Fırını Sahibi Fuat Zorlu

54 **Sigorta yaptırmayan işletmeler, Birleşmiş Milletler'e döndü!**
İstanbul Şekerci, Pastacı, Helvacı Tatlıcı ve Şekerli Mamuller Esnaf Odası Başkanı Aykut Şener

55 **Pazar günleri nöbetçi fırın sistemi...**
Ardahan Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı Mustafa Morkoç

SEKTÖRÜN İLK VE TEK YAYIN ORGANI EKMEĞİN SESİ AİLESİNE MUHABBETLERİMLE...

Murat Yalçın

Bundan 2 yıl önceydi... Ekmek ve unlu mamuller sektörünün zor günlerinin başlangıç yıllarıydı. 15 yıldır danışmanlık hizmeti verdiğim, fırıncılık yaptığım, ekmek yediğim sektör zor günler geçirmeye başlamıştı.

Her zamanki gibi ekmek siyaset malzemesi olmuş; ekmek üreticileri halkın gözünde itibarsızlaştırılıyor ve bürokratların kıskacına alınıyordu. O zamanlarda karar vermiştik "ekmeğin sesi" olmaya... Haksızlık yapılan bir sektör vardı. Sorunlarını kamuoyuna duyurmaya çalışan, siyasi baskılarla konuşturulmayan sektör temsicileri vardı. Sorunları aynı, birbirinden haberi olmayan... Edirne'den Kars'a onbinlerce işletme, milyonlarca çalışanı olan dev bir sektör vardı. Tarih boyunca beslenme kültürümüzün vazgeçilmez gıdasıydı ekmek... Sadece gıda değil, manevi değerleri de vardı hayatımızda.

Ekmek yemindi... Ekmek namustu... Ekmek alın teriydi.

Ekmek paylaşmaktı, onu üretmek de emek istiyordu. Gecesi gündüzü yoktu. Depremde, savaşta, selde, yangında ne olursa olsun 24 saat izinsiz çalışan bir sektördü ekmekçilik...

Pandemi döneminde kanıtlamıştı zaten rüştünü. Halk mağdur olmasın diye hayatı pahasına hizmet vermiş, evlere kadar servis yapmıştı, bu şerefli mesleğin mensubu olarak. "Emektir Ekmek" dedik ve sektörün ilk ve tek haber sitesini kurduk. Bu şerefli mesleğin âli menfaatleri için çalıştık. Tarafsız, objektif, cesurca haberlerle fırıncımızın yanında olduk. Sayısız röportaj ve dosya haberleriyle kuruluş amacımıza uygun olarak emeğin ve ekmeğin sesi olduk. Haberlerimiz milyonlara ulaştı. Sesimizi tüm Türkiye duydu! Takipçilerimiz olan meslektaşlarımızla "kocaman bir aile" olduk. Daha önce medya sektöründeki çalışmalarımızı, yayıncılık tecrübelerimizi ekmeginsesi.com haber sitesimiz ve dijital mecraları için kullandık.

Ve şimdi...

Haber sitemiz ve dijital mecralarımıza bir yenisini daha ekliyor ve Ekmeğin Sesi ailesine, basılı yayın olan Ekmeğin Sesi Dergisi'ni dâhil ediyoruz. Yeni yayın organımızla da yine sektörümüzün menfaatleri için özel içerikler ve haberler yaparak, mesleğimize sahip çıkacağız. Kabuk değiştiren sektörümüzün yarınlarına ışık tutacağız.

Ekmeğin Sesi, bünyesinde özveri ile çalışan ekip arkadaşlarıma ve desteklerinizle bizi daha güçlü yapan siz değerli okuyucularımıza şükranlarımı sunuyorum.

Murat Yalçın
Genel Yayın Yönetmeni

Oğuzhan Kaplan
Yazı İşleri Müdürü

Ferhat Yalçın
Yayın Koordinatörü

Irmak Bilgin
Editör

Kadir Süren
Grafik / Tasarım

Bilgehan Özdemir
Hukuk Danışmanı

Tarık Doğan
Ulaştırma

İmtiyaz Sahibi
Rejisör Medya

İLETİŞİM
Örnek Mh. Fehmi Tokay Cd. 6-8A
Demirli Sit. B Blok D.2 Ataşehir / İST.
Tel: +90 216 340 34 95
Gsm: 0541 818 34 55
Mail: basin@ekmeginsesi.com
Web: www.ekmeginsesi.com

BASKI

EKMEKTE MALİYET SORUNU NASIL ÇÖZÜLÜR?

YUSUF VANGÖL
İZMİR ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ
GIDA DANIŞMANI

Yaklaşık 45 yıldır ekmek ve unlu mamuller sektörüne yönelik araştırmalar yapan İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Gıda Danışmanı Yusuf Vangöl, tüm birikimlerini bir kitapta topladı. Vangöl, kitabını, ekmek maliyet hesabının nasıl ve hangi kriterler göz önüne alınarak yapılması gerektiğine ihtiyaç olduğu düşüncesiyle ve bu düşünceden hareketle, fırıncıların üye oldukları odaların hazırlayacakları fiyat tarifelerine ışık tutmak amacıyla hazırladığını ifade etti. Gıda Danışmanı Yusuf Vangöl, ekmek maliyetinde yaşanan sorunlara yönelik çözüm önerilerini anlattı:

DİĞER GİDERLER DAHA YÜKSEK

"Bir ekmek maliyetinin 5 temel girdisi bulunuyor. Ekmeklik buğday unu, genel giderler, işçilik, yan ödemeler, imalatçı karı ve bayi karı. Bu 5 temel girdinin altında 27 adet ana başlık var. Bunun sadece 16 adeti genel giderler. Ama biz neyi konuşuyoruz? Una zam geldi, yakıta zam geldi, mayaya zam geldi... Bir ekmek maliyet oranını hesaplarsak; un %30, işçilik %32,3 ve diğer giderler %37,7... Demek ki, diğer genel giderler daha yüksek. Esas sorun buradan kaynaklanıyor. Sıralamaya baktığımız zaman un üçüncü sırada yer alıyor. Ama unda da ciddi bir artış var.

GİRDİ ARTIŞLARI ENGELLENMELİ

İnsanlarımız şunu yanlış anlıyor; bu tarifenin adı azami fiyat tarifesi.

Yani, maksimum fiyattır. Azami fiyat tarifesi düzenlenirken ekmeğin 60 adet alt kalemlerinin hepsindeki azami fiyatları alırız. Yani, buğday ununun en düşük fiyatını alamayız. Bugün hiçbir fırıncı peşin ödemeyle yüzlerce çuval unu alamıyor ki... 60 ya da 90 gün vadeyle alıyor. Fırıncımızın ürettiği ekmekteki fiyat tarifesini belirlenirken TÜFE'yi değil, ÜFE'yi dikkate alırız. TÜİK'in açıkladığı ÜFE %46,3. Fırıncıların bağlı olduğu meslek odaları zam talebinde bulunuyor; 'Böyle zam mı olur?' diyorlar. TÜİK kendisi açıklıyor %46,3 zam var diye. Ekmeğin tüm girdilerindeki artışları engellemezseniz ekmeğe zam tabi ki kaçınılmaz.

DÖVİZ, HERŞEYİ ETKİLİYOR

Fırıncı eğer ayakta kalmaz, istihdama yol açmazsa ekonomiye olan katkısı biter. Fırıncının işçi giderleri aldı başını gidiyor. Asgari ücrete yapılan zammı fırıncı mı yapıyor? Devlet yapıyor. Dolardaki hareketlilik akaryakıt fiyatlarını da etkiliyor. Akaryakıt sadece üretimde kullanılmıyor. Her alanda kullanılıyor. Aynı şekilde un fabrikaları da mağdur durumda. Un fabrikalarında un nasıl üretiliyor? Yüzlerce makine çalışıyor. Makine ne ile çalışıyor? Elektrikle çalışıyor. Elektriğe gelen zam ortada. Üretilen un çuvalı fırınlara nasıl gidiyor? Araçlarla dağıtılıyor. Peki araba ne kullanıyor? Yakıt kullanıyor. Sonuçta, girdilerdeki artışlar frenlenmediği taktirde nihai ürünlerdeki artışlar doğaldır.

EKMEĞE MÜDAHALE EDİLMEMELİ

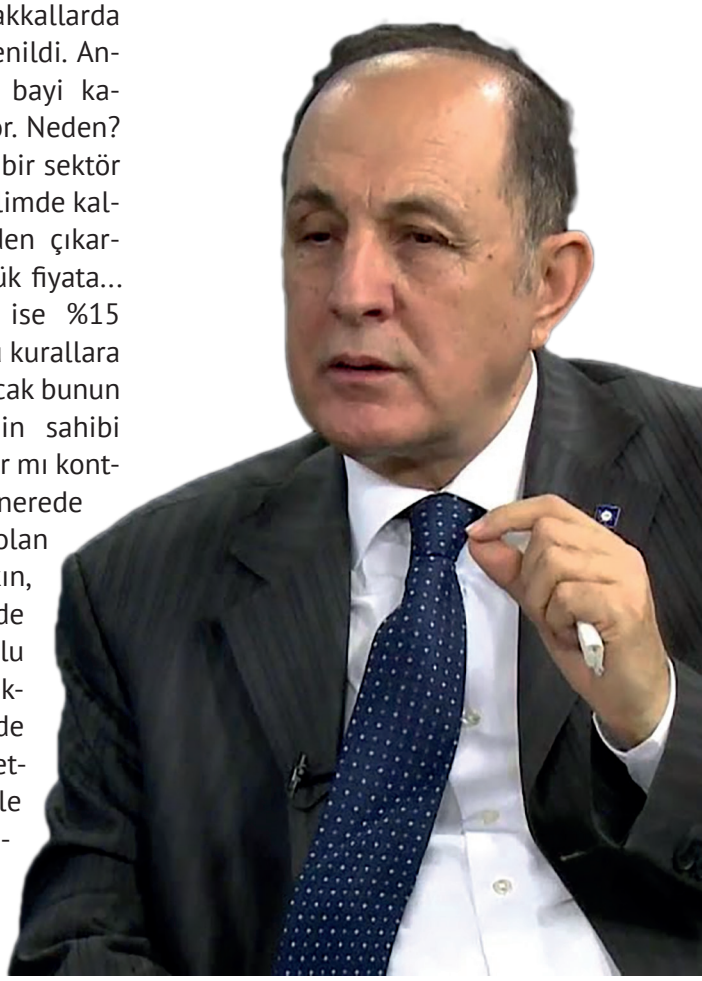
1980 yılından bu yana sektörün içerisindeyim. Bilgi ve birikimlerimi kitap haline getirdim. Ekmekle ilgili Ege Üniversitesi için bir ders kitabı hazırladım. Yine, Ekmek Mevzuatı Teknolojisi ile Ekmekte Maliyet ve Sorunlar adlı kitaplarım var. Dünyada en çok ekmek tüketen tek ülkeyiz. Ama ekmek 'yedi kocalı hürmüz' olmuş!.. Her önüne gelen ekmeğe müdahale ediyor. Ben de, bunun önüne geçmek için bir kanun taslağı hazırladım. Taslak hazır ama, onu değerlendirecek yetkili şu anda maalesef yok. Tüm bu sorunlar ancak kanunla çözülebilir.

SEKTÖRDE DENETİM YOK!

Biz hep ekmeğin azami fiyatından bahsediyoruz. Bir de asgari fiyatı olması lazım. Yani, ekmek maliyetinin altında asla üretilmemesi gerekiyor. Ama bu haksız rekabet ekmeğin maliyetinin altında piyasaya girmesine neden olabiliyor. Ticaret Bakanlığı bir yönetmelik çıkardı; 'Market ve bakkallarda bayi karı %20 olacak' denildi. Ancak %50-%60 oranında bayi karıyla fırıncı ekmek satıyor. Neden? %30 kapasite ile çalışan bir sektör 'aman ürettiğim ekmek elimde kalmasın' diye, fırıncı elinden çıkarmak istiyor oldukça düşük fiyata... Diğer büyük marketler ise %15 bayi karı koyuyor. Ama bu kurallara uyan yok! Peki kim yapacak bunun kontrolünü? Yönetmeliğin sahibi olan Ticaret Bakanlığı. Var mı kontrol? Yok! Bugün ekmek nerede üretilir? Fırın ruhsatı olan yerlerde üretilir. Ama bakın, ruhsatı olmayan yerlerde dahi ekmek üretiliyor. Unlu mamuller ruhsatı ile ekmek, ekmek çeşitleri, sade pide üretiliyor. Ne denetleyen var, ne de müdahale eden var. Bunlar düzelmedikçe sorunların çözümü mümkün değil.

Kaynak: ekmeginsesi.com

"Ekmek maliyetinin düşürülmesine yönelik benim de hazırladığım kanun tasarısı var. Ama devlet yetkilileri elini taşın altına koymak istemiyor.



Abdullah ÇERMAN
Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası
Başkan Yardımcısı
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

FIRINLAR BU ŞARTLARDA TEK TEK İFLAS EDER...

Un fiyatlarının yükselişi buğday fiyatları ile doğru orantılıdır. O yüzden un fiyatlarından ziyade buğday fiyatlarını değerlendirmek daha doğru olacaktır. 2000 yılında ülkemizde 20-21 milyon ton buğday üretiliyordu ve ülke nüfusu 63 milyondu.

Bugün, yani 2021 yılında buğday üretimimiz 19 milyon ton civarlarında. Ülke nüfusu, mültecilerle beraber 90 milyonu bulmuş durumda. Yürütülen yanlış tarım politikaları neticesinde ülkemizde buğday ekilen alanlarda 55 bin hektarlık bir daralma olduğu görülmektedir.Bununla beraber küresel ısınma ve iklim değişiklikleri sonucu dünyada olduğu gibi ülkemizde de kaliteyi ve rekolteyi olumsuz etkileyen faktörler oluşmuştur.

Ziraat Mühendisler Birliği'nin açıklamalarına göre, yaşanan kuraklık ve yağışların azlığından dolayı buğdaydaki rekolte, geçen yıla göre %20 daha az olacakmış... Bu da, aradaki farkın ithal buğdayla kapanması demektir. Dünya buğday stokları son 30 yılın en düşük seviyesinde seyrediyor. Dünyada ortalama 600-610 milyon ton buğday tüketimi yapılıp, her yıl bu dönemde 195 milyon ton civarında stok beklenirken, günümüzde 110 milyon ton civarında stok vardır. Ayrıca yaşanan pandeminin de etkisi ile dünyanın buğday ambarı olan ülkeleri, buğday ihracatlarında belli oranlarda kısıtlamalara gitmesi, artan enerji ve nakliye fiyatları bir anda dünyanın önüne buğdaya talebi ve fiyat artışını çıkardı. Buğday fiyatlarının bu durdurulamaz yükselişine paralel olarak un fiyatları da yükselmeye devam ediyor.

Ülkemizde, sezonda ekmeklik buğdayın fiyatı 2.250 TL açıklanmasına karşın bugün borsada 3.000 TL seviyesinde işlem gördüğünü biliyoruz. Bu olumsuzluklar un fiyatlarının %35 gibi yükselmesine sebep olmuştur. Üreticiler ile konuştuğumuzda, unlardaki tırmanış 2022'de de devam edeceği, buğday stoklarının azaldığını, eldeki buğdayın kalitesiz olduğunu, buğday açıklarını ve kaliteyi artırmak için ithal buğday almak zorunda kaldıklarını, şu anda ithal buğdayın kendilerine 328 dolar +10 dolar nakliye = 338 dolar'a mal olduğunu; dolardaki bu yükselişlerin buğday fiyatlarına bağlı olarak da un fiyatlarına yansıyacağını dile getiriyorlar.

Çifçilerimiz dolar'a bağlı emtia fiyatlarını devamlı artmasından dolayı zirai ilaç, gübre, mazottaki yükselişlerden dolayı buğday ekimlerinde istedikleri geliri elde edemeyecekleri için maliyetleri daha az olan kanola, ayçiçek, arpa, nohut gibi ürünlere yöneliyor. Bu da, buğday ekim alanlarının daralmasına ve rekolte kaybına yol açıyor.Burada devlet çifçiye ucuz mazot, ucuz gübre gibi girdilerinde sübvanse ederek devreye girmesi gerekir.

Demek oluyor ki, dünyada ve ülkemizde yaşanan buğday krizi un fiyatlarına da yansıyacak ve fiyat yükselişleri önümüzdeki sene de devam edecek

Acaba dünyanın en ucuz gıdası olan EKMEK ucuz kalmaya devam edebilecek mi? Un buğdaydan, ekmek de undan çıkar. Un fiyatları yükseldikçe buna paralel olarak ekmek fiyatları da yükselmesi gerekir.

Bu şartlarda devletin ekmek fiyatlarını sabit tutması çok yanlış bir karardır. Bu uygulamadan vaz geçilmezse, yakında ekmek üretecek fırın kalmayacak. Fırınlar bu şartlarda tek tek iflas edip kapanacaktır.

EKMEĞİN KİLOSU 12 TL'Yİ GEÇMEYECEK

HALİL İBRAHİM BALCI

TÜRKİYE FIRINCILAR FEDERASYONU BAŞKANI

Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı Halil İbrahim Balcı, fırıncı esnafının girdi maliyetlerinin özellikle 6. aydan sonra yükseldiğini belirterek, "Fırıncı esnafımızın nefes alabilmesi, ayakta durabilmesi için ve tüketici olan halkımızı da göz önüne alarak ülke genelinde 10 lira olan ekmeğin kilogram fiyatının 12 liranın üzerinde olmaması için odalarımıza genelge gönderdik" dedi.

ESNAF OLUMSUZ ETKİLENİYOR

Esnafın son bir yıl içerisinde gerek dünya gerek ülkede meydana gelen gıda fiyatlarındaki artıştan olumsuz etkilendiğine işaret eden Balcı, özellikle 6. aydan itibaren yükselen girdilerdeki artışlar nedeniyle Federasyon olarak ilgili bakanlıklarla görüşmeler yaptıklarını söyledi.

İHE, SİYASET YAPIYOR!

İstanbul'da halk ekmeğin fiyat artışına gitmemesini de değerlendiren Balcı, şunları kaydetti: "İşletme giderlerinin arttığını ifade ediyorlar. Buna rağmen 'fiyat artışına gitmeyeceğiz' diyorlar. Bu ekmek üzerinden siyaset yapmak değil de nedir diye size sorarım. Dar gelirli vatandaşa maksadımız destek sağlamaksa hizmet etmekse suya yüzde 39 zam yapacaksınız, ulaşıma yüzde 55 zam yapacaksınız, bu ekmek üzerinden siyaset yapmak demektir. Ekmeğin kalitesi de burada çok önemli." Kaynak: AA

> *"Özellikle 6.ncı aydan itibaren yükselen girdilerdeki artışlar nedeniyle, Federasyon olarak ilgili bakanlıklarla görüşmeler yapıyoruz.*

ESKİ ESNAF KÜLTÜRÜNÜ YAŞATALIM

ASLIHAN YILMAZ
UNDAN HAYALLER FIRINI

FOTOĞRAFLAR: OĞUZHAN KAPLAN

Elinin hamuruyla, erkek işine karışılmaz, denir ama, fırın sektöründe bu sözün tam olarak geçerliliğinin olmadığı düşüncesi, yavaş yavaş bayanlar arasında hakim olmaya başladı. Üsküdar'da yeralan Undan Hayaller Ekmek Fırını sahibi Aslıhan Yılmaz, üniversite hocalığının yanında, kurumsal firmalara danışmanlık yapan şirketi olmasına rağmen, fırıncılık sektörüne 4 yıldır hizmet vermeye başlamış.

Aslıhan hanım, kendinizi tanıtır mısınız?

Undan Hayaller Fırın'ın sahibiyim. Başka bir şirketimle de, İstanbul Büyükşehir Belediyesi, ETS Tur ve Ulusoy gibi bir çok kurumsal şirkete danışmanlık hizmeti veriyorum. Aynı zamanda Marmara Üniversitesi ve bazı üniversetelerde sözleşmeli öğretmenlik yapıyorum. 4 yıldır da fırıncılık sektöründe çalışmalara devam ediyorum.

Fırın sektörünü tercih etmenizin nedenleri nelerdir?

Sektörde 4 yıldır olan biri olarak diyebilirim ki, fırıncılık aslında bayanların işi... Fakat, özellikle hamurkarların çalışma saatleri ve yoğunlukları nedeniyle biraz daha erkeklerin tercih etmek zorunda kaldıkları bir

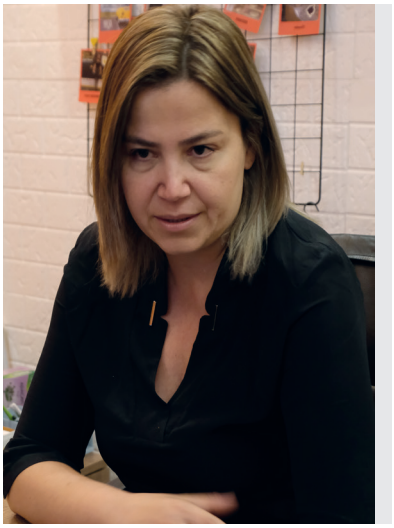
sektör. Fırın sektörü ne yazık ki, erkeklerin egemenliğine geçmiş durumda. Neden böyle diyorum, şu anlamda; biz bayanlar doğası gereği daha disiplinli, daha tertipli, daha düzenliyiz. Erkeklerle çalışırken biraz daha zorlanıyoruz. Buraya bayan temizlik elemanı almak zorunda kalıyoruz ki, istenilen hijyen şartlarında üretim yapabilelim. Bu hizmet sektörü farklıdır. Bir personel alıyorsunuz, yetiştiriyorsunuz. Yetiştirdiğiniz eleman, daha farklı ücretlerle sizi bırakıp gidebiliyor. Bu sefer yeniden bir eleman yetiştirmek zorunda kalıyorsunuz. Siz ne kadar bayan yönetici de olsanız, ciddi bir duruş da sergileseniz sektör bazında bayanlar çok da kale alınmıyor gibi bir imaj var. Her ne kadar ben öyle olmasam da, dışarıdan baktığınızda 'Aa, bayan nasıl olsa' şeklinde bir ön yargısı var. Böyle olunca da, normal erkeğin çalışma sisteminin iki katına çıkabiliyor. Çünkü, o bir kere dediğinde yapılıyor, ama bir bayan söylediğinde 2-3 kere tekrar etmek zorunda kalıyorsunuz. Sektörde 4 yıldır bu sorunları yaşıyorum.

Son yıllarda sektörde yaşanan sorunlar malum... Bu konuda neler söylersiniz?

Benim girişimcilik ruhum var. Bu ruh, beni un fabrikası açmaya itiyor. Neden peki? Bence burada devletin de bir takım hatalı kararları var. Ekmeğin fiyatını sabitlerken, unu sabitlemediğinizde maliyetler artıyor. O zaman da kar edemiyorsunuz. Kar etmeyen bir şirketin de devam etmesi, ciddi anlamda zorluk çıkarıyor. Toplumda şöyle bir önyargı da oluştu; 'pandemide fırınlar para bastı' diye... Ama ne yazık ki, arka planda girdi maliyetlerinden yağ, maya, susamda fahiş fiyat artışlar var. Devletin özellikle ekmek sektöründeki uygulamaları bizi zora sokuyor.

Sizce ekmek fiyatı serbest olmalı mı?

Ya ekmek fiyatı sabit olmamalı, ya da girdiler de sabit olmalı! Eğer siz ekmeğin fiyatının sabit olmasını istiyorsanız, o zaman un fiyatına da aynı baskıyı uygulamalısınız. Çok basit bir matematik aslında; Girdide sürekli hareketli fiyat olup, satış fiyatının sabit kalması matematiğe de, hayatın olağan akışına da uymuyor. Halk Ekmek gerçeğini de unutmamak lazım. Bize burada baskı kurulurken, Halk Ekmek daha düşük fiyatlara ekmek satabiliyor. Bu da serbest rekabet kurallarına uymuyor. Neden? Çünkü, vergi, SGK, elektrik vs. bunlar aynı değil. Evet, halk ekmek desteklediğim bir proje, halka ucuz ekmek satıyor. Aynı şartlarda biz neden satmayalım. Bu neden devlet eliyle yapılsın? O zaman bize de aynı şartlar sağlansın. Biz de halka ucuz ekmek satalım. Ekmek benim için çok kutsaldır. Hem Türk toplumu olarak ekmeğe doyum noktasında doymayan bir toplumuz, hem de dini açıdan baktığımızda yere düşüp alnımıza koyup, öptüğümüz ekmeğin daha iyi koşullarda üretimini sağlayamıyoruz. Burada sadece bayanlar değil, erkekler de aynı koşulları sağlayabilir. Erkeklerin bakış açısından nasıl ki, araba kullanamadığımız söy-



Bu sektörde 4 yıllık bir geçmişim var. Aslen öğretim görevlisiyim, yönetim doktoruyum. Bir kaç şirketimizin dışında fırın sektöründe de yer almaya başladık.

"Bayan olarak daha detaycı, temiz olduğumuzu düşünüyoruz. O zaman bayanların daha çok desteklenmesi gerekiyor.

Sektöre birşeyler yapılacaksa, İSMEK halk ekmek yerine okul, kurs açsa en azından biz de iş imkanı sağlarız. Bence asıl açık istihdam noktasında.

lenir, ama hepsi öyle değildir. Biz de bayan olarak daha detaycı, daha temiz olduğumuzu düşünüyoruz. O zaman bayan fırıncıların daha çok desteklenmesi gerekiyor. Halk ekmeğe verilen destek ve fırıncılara verilmiş olsa, iş gücü anlamında imkan sağlanmış olur. Maliyetler düşeceğinden halka da uygun fiyata ekmek arz etmiş oluruz.

Sektörün yeterince temsil edildiğini düşünüyor musunuz?

4,5 yıldır bu sektördeyim. Kimsenin bizimle ilgilendiğini şahsi olarak görmedim. Fırıncılar arasında birlikteliği de görmedim. İlk bu sektöre girdiğimde fırıncıların birbirine bağlı olduğunu düşünüyordum. Ama işin içine girdiğimde fırıncının düşmanı yine fırıncı olduğunu gördüm. Özellikle bakkal, zincir marketlere girdiğiniz anda herkes birbirini ezmek adına işler yapıyor maalesef... 90-95 kuruşa ekmek veriliyor. Ekmeğin maliyeti zaten 1 lira. (Bunu örnek olarak veriyorum tabi ki...) 1 liralık maliyeti 90 kuruşa satıyorsunuz. Ya, siz matematik bilmiyorsunuz! Fırıncılık sektöründe böyle bir sıkıntı da var. Bizim gibi kurumsal kişileri çalıştırmıyor, akrabalarını çalıştırıyorlar. Onların maliyetlerini hesaplamıyor. Karı bölüşüyorlar, böylece gideri sadece un ve maya ile hesaplıyorlar. Böyle fırıncılık yapılmaz. Bizim maliyet bedelimiz 1 lira mı, bizi kurtaran rakam 1.4 ise bütün fırıncılar bu fiyattan satmalı. Bu sefer de esnaf 1.4'ten almak zorunda kalacak.

Özellikle İstanbul'da 3 bin 500'e yakın fırın var. Bu kadar fırının açılması ne gibi sorunları doğuruyor?

Örnek vermem gerekirse, akşamları bazen bizim ekmeğimiz bitiyor. Ama, Üsküdar'da bir "X" fırının ekmeği var. O da onu çöpe atacak, ya da bayata verecek. Şöyle bir olay oluyor; "onun ekmeği bitti ben onun müşterisini alayım" diye... Amaç genelde böyle maalesef! Bunun çözümü var aslında. Biz, tost yapıp kullanabiliyoruz, galate unu yapıyoruz vs... Başka alternatifler de var. Bundan ziyade birlik içinde hareket edilse bu da olmaz. Yine burada fırıncı, fırıncıya zarar veriyor.

Fırın sahipleri yetişmiş eleman bulmakta zorlanıyor. Bunun çözümü nedir sizce?..

Bayan elemanların yetiştirilmesi adına bir kurs ve bir okul projem de vardı. Mesela, İSMEK gibi yerlerde de bu tür yerler bulamadık. En sonunda biz böyle bir yer açalım diye karar verdik. Kendimiz bayan işçi istihdam edelim, işi öğretelim... Belli dönemlerde sözleşmeli, 3 ay çıkmayacak şekilde bir iş imkanı sağlayalım. Halk ekmek yerine, aslında bunu belediyeler yapsa daha iyi olur. İşsizlik var deniyor, ben çalıştıracak işçi bulamıyorum. Artık bu sektör 'yok olmaya' doğru gidiyor. Neden? Çünkü, hamurkar yetişmiyor, kimse çırak olmak istemiyor, herkes usta olmak istiyor. Kalfa, yardımcı, pişirici yok... Sektörde birşeyler yapılacaksa İSMEK, belediyelerde bu sektöre eleman yetiştirecekse, halk ekmek'in yaptığı gibi kurslar açsa en azından biz de iş imkanı sağlarız. Bence asıl açık istihdam noktasında. Eleman yetişse biz zaten alacağız. Ben İŞKUR'a ve İSMEK'e başvuruyorum personel yok. Öyle bir noktaya geldik ki, çalışan için 'nefes alsın' yeter diyoruz artık!

Ahmet Zeki SARIHAN
İstanbul Ekmek Üreticileri Derneği Başkanı

SEKTÖR GELİŞMELERE AYAK UYDURMALI

(Gayri yasal çalışan fırınlara yasal statü kazandırılmalı)

Ticari hayat, iş dünyası hızlı bir değişim ve gelişim içindedir. Bu değişim ve gelişime ayak uyduranlar, işlerinde başarılı oluyor ve olacak. Uyduramayanlar ise, kaybediyor ve kaybedecek. Kaybetmekle kalmayacak, sektörleri ve çevrelerine de zarar verecektir.

İçinde bulunduğumuz ekmekçilik sektörü bu değişimden en fazla nasiplenen sektörlerin başında geliyor. Sektörün sorunlarını meydana getiren sebeplerin başında, değişim ve gelişime uymamak, değişimin gereğini yapmamak geliyor.

Bundan 30 yıl öncesi, 1990'lı yıllarda ekmek fırınlarının günlük cirolarının %99'u normal ekmek satışından meydana geliyordu. Fırınların kapasite kullanım oranları da %80'in üzerindeydi. Aradan geçen 30 yılda, fırın cirolarında ekmeğin payı düşmeye başladı. Bugün fırınların büyük çoğunluğunda günlük cirodaki ekmek ve ekmek çeşitlerinin oranı, %10 ile %50 arası değişiyor. Ekmek üretiminde kapasite kullanım oranları da %30-40 arasıdır.

İstanbul'da, ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan, irili ufaklı, ruhsatlı ruhsatsız 3 bin civarında işletme (fırın) bulunmaktadır. Bu işletmelerin yaklaşık olarak 1500'ünün, ya ruhsatı yok, ya da ruhsata aykırı üretim yapmaktadır. Bu duruma ilave olarak, ruhsat devrine getirilen yasal sınırlama, zorunlu veya gönüllü satış ve devir işlemlerinde mağduriyetlere sebep olmakta. İşte bu bağlamda ruhsatı iptal olan fırın sayısı her geçen gün artmaktadır.

İstanbul'da, ruhsatı olmadan çalışan fırınların sayısı, ruhsatlı fırınların sayısını geçmiştir. Bu durum beraberinde birçok sorunu getirmiş ve getirmeye devam etmekte olduğu için de, sürdürülebilir değildir.

1- Ekmeğin fırın cirolarındaki payı hızla düşüyor.
2- Kapasite kullanım oranları %30-40 seviyelerine indi.
3- Ruhsasız fırın sayısı, ruhsatlı fırın sayısını geçti.
4- Halkın tüketim talep ve istekleri çok hızlı değişiyor.
5- Fırınların üretim, pazarlama usül ve esasları, ekip ve ekipmanları sürekli değişiyor.

Bu beş husus, iki hususu zorunlu kılmaktadır.

- Bu sektörde faaliyet yapanlar, değişime ayak uyduracak.
- Yasa Yapıcılar, değişen ve gelişen durumlara uygun mevzuat düzenlemesi yapacak.

Ekmek-fırın tanımı yeniden yapılmalı, endüstriyel fırın, butik fırın tanım ve faaliyetlerini içeren mevzuat düzenlemesi yapılmalıdır.

Sonuç olarak, gelişen şartlara, koşullara göre, yasal düzenleme yapılmalı, gayrı yasal veya ruhsatsız çalışan fırınlar yasal statü altına alınmalıdır.

"İstanbul'da, ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi yapan, irili ufaklı, ruhsatlı ruhsatsız 3 bin civarında işletme (fırın) bulunmaktadır. Bu işletmelerin yaklaşık olarak 1500'ünün, ya ruhsatı yok, ya da ruhsata aykırı üretim yapmaktadır. Bu duruma ilave olarak, ruhsat devrine getirilen yasal sınırlama, zorunlu veya gönüllü satış ve devir işlemlerinde mağduriyetlere sebep olmakta, bu bağlamda ruhsatı iptal olan fırın sayısı her geçen gün artmaktadır."

KADINLAR DA FIRINCI OLMALI

ZEYNEP YETİMOĞLU

YILDIZ FIRIN SAHİBİ

“1974 Rize Kalkandere doğumluyum, 3 çocuk annesiyim. Daha önce 14 sene lokantacılık yaptım. 4 senedir fırın sektöründeyim.”

Fırıncılık mesleğinde kadın çalışanların az olması dikkatlerden kaçmayan bir durum. Bu meslekte kadın çalışan görmek herkesin fırına bakış açısını değiştiriyor. Öyle ki sırf “kadın elaman çalıştırıyor” diye, o fırından ekmek alan insanlar bulunuyor. Çünkü kadınlar yapıları gereği titizler. Bu da insanlar tarafından tercih konusu oluyor. Zeynep Yetimoğlu da, 14 yıl lokantacılık yaptıktan sonra, 4 yıldır ekmek fırını işletiyor.

FIRINCILIK SABIR GEREKTİRİYOR

“Fırıncılık mesleği genelde bayanlar için zordur” diyen Yetimoğlu, “Bir bayan fırıncı yetiştirmek istedim, fakat olmadı. Aslına bakarsanız, erkekler de bu sektörde çok fazla çalışmak istemiyor. Çünkü, bu sektöre girdiğiniz andan itibaren sosyal hayatınız yok denecek kadar azalıyor. Bilindiği gibi fırınlar 7/24 hizmet vermekte. Uzun süre bu çalışma temposunu sürdüremiyor insanlar. Fırıncılık mesleğini icra ederken iyi bir psikoloji ve sabır gerekiyor” ifadelerini kullandı.

BAYANLAR DAHA DÜZENLİDİR

Kadınların bu sektörü tercih etmemesinin sebeplerinin farklı olduğuna dikkat çeken Yetimoğlu, fırında daha çok erkek çalışanlar egemen olduğundan; gece-gündüz çalışma saatlerinin bir bayana çok uygun olmadığını sözlerine ekliyor ve “Şöyle bir gerçek var ki, ‘elinin hamuruyla’ bu işi bayanların daha çok tercih etmesi gerekiyor. Bayanlar bir işi yaparken daha hijyeniktir, özenlidir, emeğini tam anlamıyla ortaya koyarlar. Onları bu sektörde daha çok görmek isterim” demekten de çekinmiyor.

MALİYETLER ÇOK ARTTI

“14 yıldır gıda sektöründe hizmet veriyorum” diyen Zeynep Yetimoğlu, sektörün içinde bulunduğu sorunları da, şu sözlerle ifade ediyor, “Fırıncılığa 4 yıl önce başladım. Bir bayan olarak işimi çok seviyorum. Her işte olduğu gibi fırıncılıkta da zorluklarla karşılaşılıyor. Herkes fırıncıyı çok para kazanan bir esnaf gibi görür ama, küçük ücretlerle, büyük maliyetleri karşılamaya çalışıyoruz. Hele ki böyle bir zamanda çok kazancımız olmuyor. Maliyetlere o kadar çok zam yapıldı ki, emeğimizin karşılığını alamıyoruz. Hal böyle iken, ekmeğe zam geldiği zaman itirazlar oluyor, denetlemeler yapılıyor ve ardından cezalar yazılıyor.”

"Bayanlar bu işte daha hijyenik, daha özenlidir. Emeğini tam anlamıyla ortaya koyar. Onları bu sektörde daha çok görmek isterim.

FIRINCIYA SAHİP ÇIKILMALI

"Fırıncılık sektörüne sahip çıkılmasını isterim. Ekmek bir temel gıda maddesidir. Her zaman ihtiyaç duyuluyor. Un fiyatlarına her ay neredeyse 100 lira zam geliyor. Devletimiz bunu bir an önce kontrol altına alması gerekiyor. O zaman sektörümüz daha güzel hizmet verecek. Pandemide en çok hizmet veren sektör sağlıkçılar ve fırıncılar oldu. Hiç tatil yapmadık. Tüm gücümüzle çalışmaya gayret ettik. Maalesef ki, emeğimizin karşılığını alamadık."

YABANCI İŞÇİLERE MUHTAÇ OLDUK

HAKAN BİLGİN
ESİLA FIRINI SAHİBİ

Üsküdar'da hizmet veren Esila Fırının sahibi Hakan Bilgin, özellikle istihdam sorununa değinerek, yetkililerin bu anlamda bir çözüm bulması gerektiğini savundu. Fırında çalışacak eleman bulamamaktan yakınan Bilgin, meslektaşlarının yabancı işçilere muhtaç duruma geldiğinin altını çizerek, şunları söyledi;

ÇALIŞACAK USTA BULAMIYORUZ

"Sektörde gördüğüm bir kaç eksikliği dile getirmek istiyorum. En önemli sorunların başında işçilik geliyor. 30 yıl öncesinde, İstanbul'a gelen insanlar, yatabilmek için fırınlarda çalışmayı tercih ediyorlardı. Şimdi artık bunlar bitti. Bu nedenle en aciliyet sorunumuz eleman ve usta sorunumuzdur. İnsanlar, ekmek israfını minimuma indirebilmek için günlük tüketebileceği kadar ekmek alıyor. İstanbul'da, ekmeği sıcağa düşürebilmek için fırınlar uzun süre mesaide kalıyor. Soğuk ekmek artık satılmıyor. Bunun için de fırın çalışanlarının uzun süre mesaide kalması gerekiyor. Bunlar zor işler artık. Alttan yetişen usta gelmemesi çok vasat bir durum. Bunun, bir şekilde teşvik edilmesi gerektiğini düşünüyorum. İlgili kurum ve kuruluşların ya da fırıncıların finansmanıyla bir kurs açılarak usta yetiştirilmesi lazım. İstanbul'da binlerce fırın var. Bu fırınların çok küçük katkılarıyla ustalar yetiştirilebilir. Günümüzde artık yabancı işçilere muhtaç durumuna geldik. Kendi insanımız neden fırında çalışmıyor? Aslında çok keyifli bir meslek. Çok hijyenik ve dürüst bir ortamda çalışıyorsunuz. Bu nedenle de, kendi insanımızı fırında çalışmaya yönlendirmeliyiz.

EKMEK MALİYETİ YÜKSELDİ

Rahmetli Sakıp Sabancı'nın bir sözü vardır, 'Yok satma, stok yapma.' Ben ticaret hayatımda hep bunu yapmaya çalıştım. Her zaman ihtiyacının bir fazlasını (*2 fazlasını asla değil*) üretip tüketiciye çok sağlıklı ortamlarda ve taze bir şekilde sundum. Önceleri, un fiyatları fırıncı için büyük bir maliyet değildi. Tezgahlardan çalışan fırınlarız. Tezgahlarda sıcak ve hijyenik ortamda üretilmiş ekmek satabilmek hep maliyetlidir.

FIRIN ENFLASYONU VAR!

Fırıncılar olarak, şu anda un maliyetlerinin altında eziliyoruz. 'X' bir un firmasıyla görüştüm, peşin 190 - 210 lira arasında değişken fiyatlar var. Şu anda 250 gram ekmek 2 lira 50 kuruşa satılmasına rağmen, iş verenler olarak mesaiye iştirak etmezsek ayakta durma şansımız yok. Yani, bize de bir asgari ücret kalsın ki, ayakta duralım. Şu anda bu şekilde yaşıyoruz. Bunu devlet büyüklerimiz de biliyor, herkes de biliyor. İstanbul'daki yaklaşık 3 bin 200 fırın, inanıyorum ki %40 kapasitenin üzerinde çalışmıyor. Bu da, ekmeğin maliyetini artırıyor. Ayrıca, fırınlara yapılan fiyat kontrolleri bizleri üzüyor. Bizi denetliyorlar. Acaba, bu unu bize ulaştıran fabrikaları, TMO'yu da denetliyorlar mı? Girdilerime zam gelmediği zaman, ekmeğe de fiyat artışının gelme şansı yoktur."

RUHSATSIZ FIRINLARA
ACİLEN ÇÖZÜM BULUNMALI

Bakırköy Fırıncılar Derneği Başkanı Murat Reyhan, aynı zamanda bir fırın işletmecisi. Reyhan, bir fırıncı olarak en büyük sorunların başında ruhsatsız fırınların olduğunu dile getiriyor. Devletin ruhsatsız fırınlara izin verdiği sürece çözüm bulanamayacağına dikkat çeten Murat Reyhan;

EKMEK FİYATA TABİ TUTULMAMALI

"Sektörde büyük sıkıntılar yaşanıyor maalesef... Özellikle un fiyatlarındaki artışlara sektör temsilcilerinin duyarsız kalması bu sorunların devam etmesine yol açıyor. Ekmeğin fiyata tabi tutulması da yanlış. Fırıncı ekmeğini istediği fiyata satabilse bu tür sorunların yaşanmayacağını düşünüyorum. Hükümetin yıllardır devam eden bir ekmek politikası var. Bu şekilde gelmiş, bu şekilde de maalesef devam ediyor. Fırıncı da bir tüccar olduğuna göre, kendi fiyat politikasını kendi uygulayabilir. İstanbul'daki ilçelerde kira fiyatları değişkenlik gösteriyor ve arada çok büyük farklı rakamlar var. Esenyurt'ta 300 metrekare bir dükkanın kirası 3 bin lira ise, Sarıyer'de ise, bu rakam 12 bin liraya çıkıyor. Bu bile fırıncıya büyük yük oluyor. Sarıyer'de ekmek 2.50 lira, Esenyurt'da 2 lira. Yani maliyet her yerde farklı. Bu sıkıntıları tüm yetkililer biliyor. Fakat, sektör içerisinde birlik ve beraberlik yok. Fırıncılar Federasyonu, Fırıncılar Odası ekmek ile ilgili ortak bir açıklama yapsa, o zaman sektörün gidişatı daha iyi olabilir. Lakin, hepsi çok farklı konuşuyor.

HER FIRINCI 'KAN' AĞLIYOR

Diğer yandan, rekabet politikası fırıncıyı birbirine kırdırıyor. Sebebi de, 16 milyon olan İstanbul nüfusuna karşılık, 3.200'ün üzerinde fırın var. Ekmek üretimi de bir ruhsata tabidir. Fakat bu uygulanmıyor. Uygulansa, belki de bu kada rekabet olmayacak. Devletimiz bu ruhsatsız fırınlara izin verdiği müddetçe bu böyle devam eder. Hangi fırıncıya giderseniz gidin, hepsi kan ağlıyor. Ama çıkıp da bir tane 'babayiğit' demiyor ki, 'Bu fırıncının hali ne olacak?' İşçi arasanız bulamıyorsunuz, tezgahtarından hamurkarına, çırağına kadar yetişen eleman yok. Bugün, 30 yıllık fırıncı hamurun başına geçip ekmek yapmaya çalışıyor. Neden? İşler yürüsün diye... Sektör zor bir meslek. Çalışanının izni, tatili yok. Buna da bir çözüm bulunması gerekiyor." dedi.

> *Fırıncı için mücadele edecek şu anda Türkiye'de ne bir kişi, ne bir kurum yok! Olsa bile, hem bu işi yaparlar, hem de siyasetle ilgilenirler.*

GIDADA HAMMADDE ÖNEMİ ARTIYOR

PROF. DR. HAMİT KÖKSEL
GIDA MÜHENDİSİ

İş yaşamına 1978-1990 yılları arasında Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Merkezi Hububat Teknolojisi Laboratuvarı'nda araştırmacı olarak başlayan Prof. Dr. Hamit Köksel, bu güne dek Amerika, İngiltere gibi birçok ülkede akademik araştırmalar yürütmüştür. Prof. Dr. Hamit Köksel'in, ulusal ve uluslararası birçok toplantıda yaptığı sunumlar dolayısı ile adından övgü ile söz edilmiştir. Ayrıca 2009-2012 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı görevini de başarı ile yerine getirmiştir. Köksel, Sibirya'nın ikinci büyük kenti olan Omsk'taki Stolıpin Devlet Tarım Üniversitesi çatısı altında kurulan laboratuvarda bilimsel çalışmalar yapmaktadır. Ayrıca, İstinye Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nde görev almaktadır.

Pandemi sürecinde yasaklarla beraber sınırlar kapatılınca gördük ki, gıda olarak ülkelerin kendi kendine yetebilecek stoklarının olması çok önemli. Çok eski tarihlerde de buna benzer örnekler yaşanmış. Ülkeler arasında savaşlar dahi çıkmış. Bu vesile ile, ülkemizde buğday üretimi yeterli seviyede mi?

Resmi rakamlara göre ülkemizde son 20 yılda, buğ-

> **Önümüzdeki yıllarda sadece buğday değil, tüm gıda hammaddeleri ve gıdaların stratejik öneminin giderek artacağı açıktır.**

day ekim alanları %20 azalmıştır. Bunda verimli tarım alanlarının amaç dışı kullanımının önemli rolü vardır. Miras yoluyla bölünme sonucu, verimli işletme büyüklüğünün altında kalarak kullanılamayan alanlarda söz konusudur. Verimde meydana gelen artışlarla ekim alanlarındaki azalma kısmen karşılansa da 2019 ve 2020 yıllarındaki buğday ithalatı 10 milyon ton civarındadır. Bu rakamlar ülkemizdeki yıllık buğday üretiminin yarısından fazladır. 2021 yılı sonundaki ithalat rakamının da bundan daha düşük olması beklenmemektedir. İthalatın önemli bir kısmı ihraç edilen un, makarna ve bisküvi gibi hububat ürünleri için kullanılsa da hububat, özellikle de buğday üretimimizin dikkatle ele alınması ve planlanmasında yarar sağlamaktadır.

Bundan sonraki yıllarda ülkemizde ve dünyada buğday krizi yaşanabilir mi?

Önümüzdeki yıllarda sadece buğdayın değil tüm gıda ham maddeleri ve gıdaların stratejik öneminin giderek daha da artacağı açıktır. Daha şimdiden ihracatçı ülkelerin ticaret eğilimlerinde farklılıklar gözlenmektedir.

Küresel ısınmaya bağlı kuraklık buğday üretiminde ne gibi değişiklikler getirecek?

Küresel ısınmaya bağlı olarak kuraklığın önümüzdeki yıllarda daha da artması, yağışların yıl içinde tarımı destekleyecek şekilde dağılması yerine, kısa dönemde şiddetli yağışların tarıma yarar yerine bazı felaketler getirebileceği konusu, uzmanlar tarafından ileri sürülmektedir. Bunun sonucunda ülkemizin de içinde bulunduğu iklim kuşağındaki birçok ülkede

Prof. Dr. Hamit Köksel, Çin'de düzenlenen kongrede, buğday ve ekmek hakkında konuşma yaptı.

uzun dönemde buğday üretiminde azalma beklenmektedir.

Dünyayı bekleyen gıda krizine karşılık buğday üretiminin artırılması için ne gibi çalışmalar yapılmalı?

Sadece buğday değil, tarımsal üretim bütün olarak ele alınmalıdır. Buğday sulu tarım bitkisi olmadığı halde, bazı bölgelerimizde buğday üretiminde yoğun şekilde sulama yapıldığı ve bunun için yeraltı sularının acımasız şekilde kullanıldığı bir gerçektir. Orta Anadolu'da çok sayıda dev obruklar görülmesi de bunun sonucudur. Bir süre sonra bu bölgeler tamamen tarım yapılamaz hale gelebilir. Sürdürülebilir tarım uygulamaları ve sürdürülebilir gıda üretimi ülkemiz için büyük önem arz etmektedir. Bunun için ülke çapında tarımın planlanması, bölgelere göre uygun ürün desenlerinin hazırlanması ve buna tam olarak uyulması gerekmektedir. Tarımla uğraşanların istedikleri ürünü, kendi seçecekleri tekniklerle yetiştirme ve istedikleri yöntem ve sıklıkta sulamaları yerine, ülke çapında planlamalar yapılmalıdır. Aslında bu konuda ülkemizde çok sayıda yetişmiş uzmana sahip olan Tarımsal Araştırma Enstitüleri ve Ziraat Fakülteleri bulunmaktadır. Bu insan kaynaklarımızın daha iyi kullanılması ile tarımda önemli iyileştirmeler sağlanabilir. Ben de Tarımsal Araştırma Enstitülerinden yetiştiğim için bu kurumlardaki insan kaynakları hakkında yeterli bilgim var.

Fırınlarda üretilen halk tipi ekmek (beyaz ekmek) ile ilgili sağlığa zararlı olduğu yönünde birçok lobi faaliyeti yapılarak, insanların kafası karıştırıldı. Fırıncı ciddi manada kapasite kaybına uğradı. Beyaz ekmeğin sağlık üzerindeki etkisi nelerdir?

Kepeği ayrılmış beyaz undan yapılan ekmek zararlı değildir. Kişilerin günlük enerji ihtiyacını karşılamak için tüketilebilir. Ancak beyaz un üretilirken buğdayın besin öğelerince zengin olan kepek ve rüşeym bölümleri uzaklaştırıldığı için besin değeri azalır. Bu nedenle tam buğday unundan yapılan ekmekler daha sağlıklıdır ve ihtiyacımız olan lif (posa), mineral ve vitaminleri sağlamada önemli rolü vardır. Çavdar, yulaf gibi diğer tahılların da kepek ve rüşeym kısımları uzaklaştırılmadan tam tahıl halinde tüketilmesi daha sağlıklıdır. Ama beyaz undan yapılan ekmeği bir zehir gibi tanımlamak da doğru değildir. Özellikle enerji ihtiyacı daha fazla olan çocuklar, gençler ve orta yaş gurubu ekmek ihtiyaçlarının bir bölümünü bu tür ekmeklerle karşılayabilir. Ancak tam tahıl ürünlerinin tüketimini artırmak için de daha fazla çabaya ihtiyaç olduğu bir gerçektir.

Ekmek, sürekli olarak siyasete malzeme olmaktadır. Ekmek üreticisi, artan maliyetlerinden kaynaklı ekmek fiyatlarının artmasını isterken, siyaset tam aksine buna engel olmaktadır. Bu konuyla ilgili görüşleriniz nelerdir?

Artan maliyetlere rağmen ekmek fiyatlarının düşük tutulmaya çalışılması bence doğru değil. Bu durum ekmek kalitesini, işletmelerin hijyenik koşullarını ve teknoloji kullanımını olumsuz yönde etkileyecektir. Ayrıca fırıncı esnafı ve fı-

rın çalışanları da bundan olumsuz yönde etkilenecektir. Bir ülkede ekmek almak için yeterli imkânı olmayan kişilerin ekmek ihtiyacı devletin ilgili birimlerince, sosyal yardımlarla karşılanmalıdır. Toplumun bazı kesimlerinin ekmeği ekonomik olarak alma ihtiyacı olmadığı halde onlara ucuz ekmek sağlamaya çalışmak gerekli midir, bunu da düşünmek gerek.
Ayrıca ekmek maliyetlerini sadece kullanılan unun fiyatına göre değerlendirmek de doğru değildir. Ekmek maliyeti içerisinde unun etkisi üçte bir oranından daha düşüktür. Ekmek maliyetinde unun yanı sıra, maya, ekmeğin bileşimine giren diğer girdiler, fırında kullanılan yakıt ve diğer enerji giderleri, işçilik, çalışanların sigorta vb. sosyal güvenlik giderleri, su, temizlik malzemesi, alet ekipman amortismanı gibi yirmiden fazla maliyet kalemi söz konusudur. Bu girdilerin önemli bölümünde artış varken ekmek fiyatlarını düşük tutmaya çalışmak fırıncı esnafını sıkıntıya sokacaktır. Zaten ihtiyacı olan bir kişi herhangi bir fırına gidip parasının olmadığını ve aç olduğunu söylese fırıncımız ona ücretsiz ekmek verecektir. Bu ülkemizde eskiden beri bir fırıncı geleneğidir.

Ekmek üretiminde dikkat edilmesi gerekenler nelerdir?

Bu konuda bir kitap yazılabilir. Nitekim yazıldı da. Kitabın adı "Hububat Bilimi ve Teknoloji". Ben editörlüğünü yaptım, üç yardımcı editör var, üniversiteler, araştırma enstitüleri ve konu uzmanı olan 66 yazarın emeği ile 35 bölüm olarak, bir yılda hazırlandı. Meslek kuruluşları alıp kitabı üyelerine ve ihtiyacı olan öğrencilere dağıtabilir. Bilgi kirliliği ile en iyi şekilde mücadele etmek için doğru bilgiyi içeren kaynakları hazırlamak ve yaymak gerekir.

Fırıncı esnafına tavsiyeleriniz nelerdir?

Ekmek konusundaki bilgi kirliliğine karşı mücadele etmek için bizim gibi konu uzmanları ile daha fazla iş birliği yapmalarını öneririm. Bilgilerini artırsınlar. Zaman zaman uzmanlarla bir araya gelip söyleşiler yapsınlar. Şimdi bunu yapmanın çok kolay yolları var ve herkes kullanmaya başladı. Online etkinlikler (zoom vb sistemler üzerinden) çok yaygınlaştı. Ayrıca, meslek kuruluşları bilgi kirliliği ile daha etkili şekilde mücadele etmeli. Birileri devamlı televizyonlara çıkıp ekmeği karalıyor. Ekmek ve ekmeğin beslenmedeki yeri konusunda gerçekten uzman olanlar bu programlarda yer bulamıyor. Fırıncı esnafının meslek kuruluşları bunu sağlamak ve doğru bilgiyi topluma ulaştırmak için daha fazla çaba sarf etmeli.

Halkımız ekmek tüketirken nelere dikkat etmelidir?

Tam buğday ve tam tahıl ununundan yapılan ekmekleri daha fazla tüketmelerini öneriyorum. Mayalanma (fermentasyon) süresi uzun olan ve ekşi hamur ekmeklerinin, yine kepeği ve rüşeymi ayrılmamış tam tahıl unlarından yapılmış olanları uzun dönemde sağlık açısından daha iyi.

Ankara Üniversitesi, Gıda Teknolojisi Bölümü'nden 1978 yılında Yüksek Mühendis derecesiyle mezun olan Hamit Köksel, aynı yıl Tarım Bakanlığı'na bağlı Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü'nde Hububat Teknolojisi Laboratuvarı'nda araştırmacı olarak göreve başlamıştır.

"Artan maliyetlere rağmen ekmek fiyatlarının düşük tutulmaya çalışılması bence doğru değil.

EKMEK FİYATI ARTMASIN DİYE

TMO, BUĞDAY FİYATINI DÜŞÜK AÇIKLIYOR

FAİK TOY

ZİRAAT MÜHENDİSİ

TARIM YAZARI

Faik Toy, 1972 yılında Diyarbakır'da doğdu. Orta ve liseyi Diyarbakır'da okudu. Toy, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü'nü 1997 yılında tamamladı.

Sosyal medyadan yaptığı paylaşımlarla çiftçinin sesi olan Ziraat Mühendisi ve köşe yazarı Faik Toy, tarımda yaşanan sıkıntıları ve buna bağlı olarak ekmek üretiminde artan maliyetlere ilişkin sorularımızı yanıtladı.

Geçtiğimiz günlerde twitter hesabınızdan bir paylaşım yapmıştınız; "Seneye buğday 6 lira olacak. Ekmeği de 6 liraya yemeye hazır mısınız?" diye... Bunu biraz açabilir miyiz?

Öncelikle 1 kilogram buğdayın üretim maliyetinden başlayalım. Önümüzdeki yıl için üretilecek buğdayın 1 dekardaki üretim maliyeti 1.250 TL'ye çıkmış durumda, 1 dekarın ortalama buğday verimi Resmî kaynaklara göre 275 kilogramdır (son on yılın verim ortalaması 275 kg). **1.250TL: 275 kg = 4.55 TL.** Çiftçi peşin parayla ektiğinde 1 kilogram buğdayı 4,55 TL'ye mal etmiş olacak, parasının enflasyon karşısındaki değer kaybını eklediğinizde maliyet 5 TL'ye çıkmış olacak, buğdayı 6 TL'ye satması gerekir ki, biraz para kazanabilsin. Çiftçinin buğdayı 6 TL'ye satması, un fiyatının 10-12 TL'ye çıkmasına sebep olur. Fırıncı unu 10-12 TL'ye alırsa ekmeğin fiyatı kaça çıkar, onun hesabını fırıncı bilir. Ayrıca, fırıncıya sormak lazım... Dolayısıyla, acilen buğdayın girdi maliyetlerine acil çözüm üretilmelidir. Aksi taktirde herkes ekmeği daha pahalı yemeye hazır olsun.

Ekmek ve unlu mamuller sektörüne yönelik yayın yapan bir dergiyiz. Tarımdaki her türlü gelişmeler fırın sektörünü de etkiliyor. Bu bağlamda, Devletin buğday üretiminin artırılması için ne gibi çalışmalar yapması gerekiyor?

Ülkemizin tarım alanlarının %75'inde kuru tarım yapılmaktadır. Kuru tarım alanlarında buğday verimi çok düşük olur. Bundan dolayı suya kavuşabilecek bir karış arazi susuz bırakıl-

mamalı. Çok acil bir şekilde baraj, gölet, kanal ve kanaletler yapılmalı. Yapılmakta olanların yapımı da hızlandırılmalıdır. Sulu tarımda buğday verimi hemen hemen ikiye katlanmaktadır. Aynı zamanda buğday hektolitresi ve kalitesi de artmaktadır. İkinci en önemli konu, çiftçi çok iyi bir şekilde devlet desteği almalıdır. Son yıllarda iyice gelir kaybına uğrayan çiftçi artık buğdayın sağlıklı büyüyüp gelişmesi için yeterli bakım ve beslemesini yapamıyor. Eksik bakım ve besleme büyük verim kayıplarına sebep oluyor. Oysa çiftçi yeterli desteği alırsa buğday için yapması gereken tüm işlemleri yapar ve büyük verim artışları meydana gelir. Diğer bir konu, çiftçinin refah seviyesini arttırabilecek şekilde para kazanması gerekiyor. Bunu sağlamadığınızda veya ekmek fiyatı artmasın diye buğday fiyatını baskıladığınızda, çiftçi gelir elde edemiyor ve gittikçe buğday üretimden uzaklaşıyor; tarlayı ve köyü terkedip şehirde yaşamayı tercih ediyor.

Fırıncılar, tüm girdi maliyetlerinin yanında özellikle un fiyatlarındaki fahiş artışlardan dolayı ekmeğe zam beklentisi içindeler. Undaki zamların haklılık payı var mı?

Ben undaki fahiş fiyat artışına bir anlam veremiyorum. Sırf ekmek fiyatı artmasın diye, Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) tarafından çiftçinin buğdayına çok düşük fiyat açıklanıyor ve çiftçi zarara uğratılıyor. Yetmiyor, 3 bin 400 TL'ye ithal ettiği buğdayı, sanayiciye tonda 950 TL zararla 2 bin 450 TL'ye satıyor. Hasattan bu yana TMO'dan sabit fiyatla buğday alan sanayicinin un fiyatına yüksek zam yapmasına anlam veremiyorum. Üstelik çiftçinin buğdayına 2 bin 250 TL fiyat açıklandığında sanayici, çiftçinin zararını görmezden gelip "çok iyi fiyat" diye açıklama yapmıştı. O zaman çiftçinin buğdayına açıklanan fiyat çok iyi ise, devlet sananayiciye çiftçinin buğdayına verdiği fiyatın %10 fazlasıyla ithal buğday satıyor. Hem de tonda 950 TL zarar ederek. Sanayicinin de unda yüksek artış yapmaması lazım ki, biz de un fiyatlarına iyi fiyat diyebilelim. Bundan dolayı un fiyatındaki yüksek artışı haklı bulmuyorum.

Fırıncı, girdi maliyetlerindeki artışlardan kaynaklı, ekmek fiyatlarının serbest olmasını istiyor. Sizce bu mümkün müdür? Bu konuda fırıncıya haksızlık yapılmıyor mu?

Çiftçiye yapılan haksızlığın bir benzeri fırıcıya da yapılıyor. Yıllardır ekmeğin fiyatı artmasın diye çiftçinin buğday fiyatından kestiler; yani kazancından, yetmedi fırıncının kazancından kestiler ama ne çiftçinin buğday maliyetine müdahale ettiler, ne de fırıncının ekmek maliyetine... Ama sanayiciye un, makarna ve yem'e istediği zaman zam yapması serbest. Çünkü onlar "maliyet arttı kurtarmıyor" dedi mi, akan sular duruyor!

Girdisi serbest olan bir sektörün, fiyat tarifesine tabi tutulmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Eğer gerçekten samimiyet varsa, rant yoksa girdiye de müdahale edilmelidir. Girdiye müdahale edilmiyorsa çıktıya da müdahale edilmemelidir. Evet, ekmek çok önemli bir konudur. Belki fiyatı serbest bırakılmaya cesaret edilemez ama o zaman da mutlak suretle girdi maliyetlerine müdahale etmekle olur. Bu müdahale, ithal edip sanayiciye zararla satmakla olmuyor, olmadığını da zaten yaşayarak görüyoruz. Kendi çiftçinin ürettiği buğdayın girdi maliyetlerine müdahale edeceksiniz, ya da fırıncıya maliyet desteklemesi vereceksiniz.

Geçmişten günümüze tarımda kendi kendine yeten bir ülkeden gıda krizini tartışan bir ülkeye nasıl dönüştük?

Aslında bir çok sebebini zaten yukardaki açıklamalarımda görebilirsiniz. Başka sebep nüfus artmaya devam ederken biz üretimi arttırmayı beceremedik. Çünkü tamamen ithalata dayalı bir tarım politikası izlendiği için yerli üretime gerekli önem verilmedi. Çiftçi kaderine terkedildi, topraktan küstü ve kopmaya başladı.

Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)'nin ambarlarında yeterince stok mevcut mu? Ülke nüfusuna oranla ne kadar stok yapılmalı?

TMO'nun stoklarında yerli buğday olduğunu sanmıyorum. Çünkü bu yıl açıkladığı düşük fiyattan dolayı 1 kilogram buğday almış olabileceğini düşünüyorum. İthal ettiği buğdayın da stoklarda fazla kaldığını düşünüyorum. TMO, yerli çiftçiden her yıl en az 5 milyon ton buğday almalıdır ve iyi fiyatla almalıdır. Kendi çiftçimizin ürününe yüksek fiyat verseniz bile paranız sizin ülkenizde kalmış oluyor, en azından yüksek fiyatlarla buğday ithal ettiğiniz ülkelere gitmiyor.

"Fırıncı para kazanmadan, bizler de para kazanamayız. Yatırım yapan kişinin önce kazanması lazım. Türkiye'nin en büyük sıkıntısı sermayesini üst üste koyup, büyütememesi.

SARMAŞIK GRUP

FIRIN MAKİNE ENDÜSTRİSİNDE DÜNYA MARKASI

İSMAİL HAKKI TOPRAK

SARMAŞIK GRUP YÖNETİM KURULU BAŞKANI

FOTOĞRAFLAR: OĞUZHAN KAPLAN

Ekmek fırını ve fırıncılık ekipmanları sektörüne ilk adımını 1974 yılında atan Sarmaşık Makine, yaklaşık yarım asırdır var olduğu sektörde sağlam adımlarla ilerleyerek dünyada kabul gören ve güvenle tercih edilen üreticilerden biri olmayı başardı. Sarmaşık Grup Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Hakkı Toprak, firmanın nasıl bir dünya markası haline geldiğini ve fırıncılık sektöründeki yenilikleri anlattı.

İsmail Hakkı bey, kendinizden biraz bahseder misiniz?

1951 yılında, Rize'nin Alipaşa köyünde dünyaya geldim. İlk ve orta öğrenimimi orada yaptım. İstanbul İktisadi İlimler Akademisi'nden 1975 yılında mezun oldum. Abim Osman Toprak ile dayım Abdülkerim Öksüz'ün kurduğu otomobil yan sanayi parçaları ve bakım atölyesi olarak hizmet veren küçük bir aile şirketimiz vardı. İkisi de rahmetli oldular. Ben üniversite eğitimime devam ederken, sektöre, ekmek hamur kesme makinesinin ilk alt yapısı olarak başlamaya karar verdik. O yıllarda ben öğrenciydim. Atölyeye geldiğim zaman, "Bunlar nedir?" diye sorduğum zaman, "Ekmek hamur kesme makinesi" derlerdi. Benim bir kulağımdan girer, öbür kulağımdan çıkardı. Mezun olduktan sonra yurtdışı hayalim vardı. Fakat, aile şirketini büyütme kararı aldıktan sonra bu hayalimden vazgeçtim. Sektörde, o gün bugündür devam ediyoruz.

Endüstriyel fırıncılık alanında dünyanın dört bir yanına Türk markasını ihraç ediyorsunuz. Bu anlamda, Sar-

Tavsiyem şudur; yenilikten hiç kimse korkmasın! Yeniliğe saygı duyalım, onun arkasından yürüyelim.

maşık Makine'nin çalışmalarından bahseder misiniz?

İlk ihracatımızı 1980'li yılların başında, 13 bin dolarla yaptık. İhracatın nasıl yapılacağını üniversitede okumuştuk, teorisini biliyorduk ama pratiğe gelince işler değişmişti. İlk makinelerimizi üretip, satışa başladığımızda kendi içimizde büyümeyi sürdürdük. Amerika'da da bir şirket kurduk. 2000 yılından bu yana oraya da ürünlerimizi satıyoruz. Amerika, dünyanın en kaliteli, yüksek standardı olan bir ülkedir. Bunun yanında, Avrupa, Afrika, Türk Cumhuriyetleri'ne ihracatlarımız halen devam etmektedir.

Çoğu fırın halen geleneksel usullerle üretim yapmakta. Ekmek üretiminde maliyetlerin minimuma indirilmesi adına neler tavsiye edersiniz?

Babadan oğula geçen bir meslek olduğu için maalesef bununla ilgili az sayıda bir eğitim alanı vardır. Bu nedenle geniş yelpazeden olaya bakamıyorlar. 'Kara fırın' dediğimiz sıkıntılar var. Biz, kara fırınlara yönelik borulu fırın makinesi dizayn ettik. Bu makineyle, ekmeğin piştiği yerin yüksekliği farklıdır. Bunu fırıncılara anlatmaya çalıştık. Maalesef geleneksel sistemden ayrılma oranı %10'ların üzerine çıkamadı. Ama, gelişen çağa ayak uydurma adına yetişen yeni nesil biraz daha ılımlı bakıyor. O zaman ürettiğimiz fırınlardan yılda 1 ya da 2 tane satarken, şimdi ayda 3-5 tane satabiliyoruz. Sektörün gelenekselden daha moderne kaymaya başladığını görüyoruz. Tavsiyem şudur, yenilikten hiç kimse korkmasın, yeniliğe saygı duyalım, onun arkasında yürüyelim. Dünyada da iki tane sistem var; bunların bir tanesi aile ekmekçiliği dediğimiz "üret, tezgahında sat dükkanını kapat" sistemi, bir de fabrikasyon, otomasyonlu sistemlerdir. Bunun üçüncüsü yok. Üçüncüsü, orta ölçekli işletmeler olarak Türkiye'de şu anda halen devam ediyor. Ama eninde, sonunda bunlar ya aşağıya doğru, ya da yukarıya doğru kaymaları lazım. Peki aşağıya kayış nasıl oluyor? Şöyle, bir tane modern fabrika kuruyor. Şubeleşmeye gidiyor fırıncı... Merkezi yönetim, toplu üretim ve iyi noktalarda satmak...

Bundan sonraki aşamada şunun olacağını tahmin ediyorum; hamuru üretme yeri ile pişirme yeri farklı yerlerde olabilecek. Siz, güzel bir mekanda tezgah ekmekçiliği yapabilirsiniz. Ekmeği donuk olarak merkezi bir imalat yerinde üretip, şubelerinizde sadece pişirerek müşterilerinize sıcak olarak servis edebilirsiniz. Geleneksel ekmekçiliğin geleceği yer burasıdır. Fabrikasyon dediğiniz zaman da, unu alıyorsunuz, işliyorsunuz, mayalandırıyorsunuz, pişiriyorsunuz, soğutuyorsunuz, ambalaj ediyorsunuz ve müşteriye sevk ediyorsunuz.

Bunun yanında, son operasyonu yarı pişmiş veya sıcak olarak ya da donuk müşteriye verebiliyorsunuz, Sektörün geleceği yerler buralar olacak. Bunlara uyan başarılı ola-

cak, uymayan da yok olup gidecek.

Pandemi sürecinde fırınların önemi bir kez daha arttı. İnsanların, ekmeği ambalajlı olarak satın almayı tercih ettiğini gördük. Bunların size yansıması nasıl oldu?

Aile ekmekçiliğinde pek hissedilmedi. Çünkü onlar tezgah ekmekçiliği yaptılar. Ambalajlı ekmeğe geçilince gramaj otomatik olarak düşürüldü. Sandviç, hamburger dedikleri, veya rol ekmeği dedikleri ekmek adetleri ve sarfiyatları arttı. Artık, her iş yerine ekmek ambalajlı olarak geliyor. Hijyen olması, mikrop taşımaması gerekiyor. İmalathanelerin hepsi buna yöneldi. Dolayısıyla, sektör biraz daha değişik bir ivme kazandı. Bunun yanında da, ekşi mayalı ekmek veya büyük ekmek dilimlenmiş, ambalanjından alınıp dolabına koyulup, günlük olarak tüketilen bir kültür oldu. Büyük sektörlerde de, yatırım maliyeti talepleri bu dönemde, geçmişe oranla %50'nin üzerinde talep artışı oldu.

Endüstriyel fırıncılıkta, el değmeden ekmek üretmenin mümkün olduğunu biliyoruz. Sizce, bu sistem geleneksel fırıncılığın yerini alacak diyebilir miyiz?

Hayır, almaz!.. İki tane sektör oluşacak. Bir aile ekmekçiliği var, bir de endüstriyel ekmekçilik var. Aile ekmekçiliğinde tezgahından üretir, poşetin içinde size verir. Maalesef, Türkiye'de ekmeği biz seçeriz. Şu anda pandemi onu biraz olsun engelledi. Endürstriyel ekmekçilikte, bunun daha büyük kapasiteli, daha ucuz ve daha vatandaşa halk tipi ekmeğe yakın şekilde olacak. Birincisi pahalı olacak, ikincisi biraz daha ekonomik olacak.

Yeni açılan veya hali hazırdaki bir çok fırın, kafe fırın tarzına geçmeye başladı. Bu anlamda Sarmaşık Makine olarak sizin bu yöndeki girişimleriniz nelerdir?

Sektöre, saatte 100 ekmek kapasiteli de makine yapıyoruz, 5 bin de, 10 bin de kapasiteli yapıyoruz. Sarmaşık ailesi olarak, undan giriyoruz ambalajlı ekmekten çıkıyoruz. Bunu Türkiye'de de yapan tek firmayız. Bunun daha ötesi yok.
Fırınlar artık sadece ekmek satarak para kazanamıyor. Ekmeğin yanında pasta, kurabiye vs. satmaya başladı. Hele ki, İstanbul gibi bir metropolde kiralar çok yüksek olduğu için ana caddelerdeki fırınlar, ara sokaklarda çalışmaya başladı. Bu nedenle, fırıncının yapması gereken de yeni konsepte ayak uydurmak. Bu şekilde hayatta kalma şansı var.

Sarmaşık Grup hangi makineleri üretiyor? Bunların özellerinden biraz bahseder misiniz?

Sarmaşık ailesi olarak, ekmekçilikte "Un'dan giriyoruz, ambalajdan çıkıyoruz demiştik" ya... Şöyleki; Un'u siloya alıp depoluyoruz. Bu aşamadan sonra hamur işleme grubu olarak, çeşitli kapasitelerde mikserler, hamur işleme makineleri, mayalama odaları (otomatik veya manuel), konveksiyonel fırınlar, pişirme fırınları (döner fırın veya borulu Fırın), tünel fırınlarda (Borulu tünel fırınlar, tek katlı tünel fırınlar) pişen ekmekler, ya sıcak olarak kasalanıp müşteriye sevk ediliyor, ya da endüstriyel fırınlarda, ambalajdan önce soğutma işlemi gerekli olduğu için "Spiral soğutma Kuleleri" yapıyoruz ve ambalaj makinesine ürünleri sevk ediyoruz. Yani, hem aile ekmekçiliğin de varız, hem de endüstriyel ekmekçilikte varız.

1951 yılında, Rize'nin Alipaşa köyünde dünyaya geldim. İlk ve orta öğrenimimi orada yaptım. İstanbul İktisadi Bilimler Akademisi'nden 1975 yılında mezun oldum.

"Sarmaşık ailesi olarak, undan giriyoruz, ambalajlı ekmekten çıkıyoruz. Bunu Türkiye'de yapan tek firmayız.

Endüstriyel fırın makinelerini dünyaya ihraç eden bir firmasınız. Peki, Türkiye pazarını nasıl değerlendirirsiniz? Baktığımız zaman fırıncılık sektörü artan maliyetler nedeniyle büyük zararlar ediyor. Bunun size yansıması nasıl oluyor?

Fırıncılar para kazanmadan biz para kazanamayız ve yatırım yapamayız. Bu işin doğasında yatırım yapan kişinin önce kazanması lazım. Türkiye'nin en büyük sıkıntısı sermayesini üst üste koyup, büyütememesi. Enflasyon denen bir olgu var. Hepimizin sattığı malı aynı fiyatla malzemeyi alıp, yerine koyamadığı zaman şeklen kâr, ama fiilen zarar ediyoruz. Bu unculukta da var, ekmekçilikte de var, makinecilikte de var. Yani, sektörün ekipmanlarına baktığınız zaman; işte buğday alıyor, buğdayı aldığı fiyat belli... Ama 6 ay sonra aldığı fiyat belli değil. Dolayısıyla sermaye yapısını güçlendirmeden fırıncı kendisini yenileyemiyor. Yenileyemediği zaman ikinci ele yöneliyor. Böyle zamanlarda fırıncılardan bize ikinci el için talepler geliyor. Bir fırın alacak, fiyat nedir? 10 lira... Fırıncı, "Pahalı geldi. Bunun ikinci eli var mı?" diye soruyor.

Sizin ayrıca "Mobil Fırın" tarzı ürününüz var. Bunun çalışma sisteminden biraz söz eder misiniz?

Mobil üretim dediğimiz zaman, zaten bütün ünitelerimiz mobildir. En büyük yerleşik ünitemiz tünel fırınlardır. Mobil fırınlarımız 100 - 150 metrekarede istediğimiz gibi dizayn edebileceğimiz fırınlar oluyor. Döner, borulu, konveksiyon fırınlarımız var. En küçüğü konveksiyon fırından başlıyor. Bunların üretimi, benim tünel fırının üretimi neyse, mobil fırının üretimi aynıdır. Ben öncelikle projeyi yapıyorum, malzeme tespitini çıkarıyorum, ardından hammeddesini satın alıyorum. Ondan sonra da kesim, büküp, kaynak, torna işlemleri yapılarak birleştirilip mobil haline getirilip üretim ve satışa hazır hale getiriyoruz.

Son olarak, fırıncılık sektörüne tavsiyeleriniz nelerdir?

Zor bir soru... Benim onlara tavsiyelerde bulunmam çok zor. Ama, bu ortamlarda Allah onlara yardım etsin. Girdileri mümkün olduğu kadar serbest olup, çıktısı sabit olan bir sektörden bahsediyoruz. Aslında, kafe türü tarzında fırınların artmasına sebep olan etkenlerden biri de budur. Ekmek, maalesef fiyatı sabit olan bir ürün... Tarifesi var ve bu tarife enflasyonun arttığı dönemlerde çok zorluyor. Onların zorlanması da, bize dönüşü zorlaştırıyor, yatırımı azaltıyor, makine tesisini yenileyemiyor, ikinci ele yöneliyor. Sektör zor zamanlar yaşıyor şu dönemde... Üreticinin temel sorunu sattığı malı yerine koyamamak. Örneğin Al-satçı, ürünü alıyor 10 liraya, döviz çıktığı zaman da 12 liraya mal ediyor, döviz düştüğü zaman da yine 12 liraya satıyor. Niye? Ona sorarsanız, "Ben ithal ederken döviz 12 liraydı." Haklılık payı var mı? Var. Bunu biz de yaşıyoruz. Ben Alman malı boru kullanıyorum. Bazen oluyor ki, döviz fırlıyor, bazen az da olsa düşüyor. Ama o, yukarı çıktığında gümrükten çektiğim günkü kur üzerinden ödediğin zaman maliyetim artıyor. İthalatçı da bunu hesap ediyor, "Benim maliyetim bu..." diyor. Ondan satmaya çalışıyor. Yani, bir kur stabilizasyonu olmadığı sürece işimiz zor. Allah, ülkemizin yolunu açık etsin.

ESKİ TARİHLERDE FIRINCILIK MESLEĞİ NASILDI?

MUSTAFA ÖZAYDIN

İSTANBUL FIRINCILAR ODASI ESKİ BAŞKANI

Mustafa Özaydın, yıllarca fırıncılık sektöründe çalışmış usta isimlerden. Ayrıca 20 yıl İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı olarak da görev yapmış. Mustafa Özaydın, aslen Karabüklü. 1933 yılında Karabük'ün Eflani kazasında doğmuş, ilkokulu orada okuduktan sonra askere gidinceye kadar yine aynı yerde yaşamış. Askerliği bitince 1956 yılında İstanbul'a gelmiş ve Kocamustafapaşa'da bir fırında tezgahtarlık yaparak başlamış mesleğe. Ardından bu sektörü çok sevmiş ve ilk fırınını açmış. Rami, Fatih, Üsküdar, Kasımpaşa, Sağmalcılar, Kartal derken İstanbul'un birçok ilçesinde tam 7 tane fırın açmış. "Fırıncılık zor meslektir emek ister, 24 saat çalışırsın. Cenazeye gidemezsin, hiçbir etkinliğe katılamazsın sürekli çalışman gerekir" diye belirten Mustafa Özaydın, "Ayrıca fırıncılık hesap kitap işidir un, tuz, maya, kırtasiye, elektrik derken 45 kalem gideri vardır" diye ekliyor sevdiği mesleğini anlatırken.Fırıncılık mesleği eskiden çok iyiymiş, para kazanabiliyorlarmış. 1980'li yıllarda fırıncılığın çok iyi olduğuna dikkat çekiyor Özaydın. "Ben oda başkanıyken belediye ve fırıncılar iç içeydi. Esnaf birliğine ve valiye müracaat

ettiğimde fırıncının hakkını alırdık" diyerek eski yıllara özlemini anlatıyor. Mustafa Özaydın 20 yıl İstanbul Fırıncılar Odası'nın başkanlığını yapıyor. Oda başkanı seçilme hikayesi ise şöyle. Beyazıt'ta genel kurul yapılıyor, oy birliği ile başkan seçiliyor Özaydın, ama şartı var elbet. "Eğer sizler temizliğe dikkat eder, lezzetli ve tam gramajlı ekmekler yaparsanız kabul ederim başkanlığı diyor" ve ekliyor "o zamanki fırıncılar beni dinlediler ekmekler zaten lezzetliydi, her gün traş olup temizliğe dikkat ederlerdi." Şuanda fırıncılık mesleği bırakın para kazandırmayı fırıncıları eksiye götürüyor. 80'li yıllarda ise farklıymış. Bu farkı şöyle anlatıyor Özaydın, " ben oda başkanıyken fırıncı evini, arabasını aldı, şimdi ise yapamıyor" diyor. Şimdi 87 yaşında olan Mustafa Özaydın son olarak oda başkanına mesaj vermeyi de unutmuyor tabi. "Hesabınızı kitabınızı iyi yapın, Fırıncılara zam geldiği zaman alın" diyor.

> *1980'li yıllarda fırıncılık mesleği günümüze göre daha çok para kazandırıyordu, disiplin vardı. O dönem de fırıncılar sadece patronluk yapıyordu. Şimdi ise günümüz şartları yüzünden patronlar ekmeği pişiriyor. 80'li yıllara olan özlem var eski fırıncılarda.*

1980'li ve 1990'lı yıllarda ekmek dağıtımında bu tür kamyonetler kullanılıyordu.

E-TİCARET ESNAFIN GÜCÜNÜ ARTIRACAK

BENDEVİ PALANDÖKEN

TESK BAŞKANI

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Başkanı Bendevi Palandöken, Ekmeğin Sesi Dergisi'ne özel röportaj verdi. Palandöken, Ankara'nın Cebeci semtinde bakkal olarak başladığı meslek hayatını, şu anda Konfederasyon Başkanı olarak devam ediyor.

Sayın Başkan; Türkiye'deki esnaf ve sanatkarları temsil ediyorsunuz. Konfederasyon faaliyetlerinden biraz söz eder misiniz?

Esnaf ve sanatkarlar; ülkemizin ekonomik ve toplumsal hayatında vazgeçilmez öneme sahiptir. Ülkemizde; ekonomik ve sosyal kalkınmanın dengeli biçimde sağlanması, dağıtılması ve sürdürülmesine yaptıkları katkı, işsizliğin azaltılması ve yeni istihdam alanlarının yaratılmasında oynadıkları rol ve piyasa koşullarında meydana gelen değişmelere hızlı uyum sağlayabilen esnek yapıları esnaf ve sanatkarları ekonomik, toplumsal ve sosyal yönlerden vazgeçilmez konuma taşımaktadır. Esnaf ve Sanatkarımızın sicile kayıt olma, meslek değiştirme ya da mesleği bırakma noktasında, devlet desteklerinin ve kredi imkanlarının esnafımıza duyurulması, esnafımızın faydalanması için çalışmalar yapmak, sosyal güvenlik konularında esnafımıza destek sağlamak ve çalışmalar yapmak, ihracat yapan esnafımızın danışmanlık sürecinde ve kapasite raporu, yerli malı belgesi, dolaşım belgesi gibi belgelerinin onaylanmasını sağlamak, çocuk işçiliği ile mücadele etmek; Ahilik Haftası kapsamında etkinlikler düzenlemek ve düzenlenen

etkinliklere katılım sağlamak, basın açıklamaları ile esnafımızın taleplerini yetkili birimlere ve kamuoyuna duyurmak, kaybolmaya yüz tutmuş meslekler ile ilgili çalışmalar yapmak, diğer Sivil Toplum Kuruluşları ile sık sık temasta bulunarak dış politikada devletimizin yanında olmak, esnafımızın finansman ihtiyacı için çeşitli çalışmalar ve işbirlikleri yapmak, esnafın e-ticarete adapte olmasını sağlamak, iş güvenliği konusunda çeşitli eğitim ve destekler vermek gibi tüm esnaf ve sanatkarımızın çıkarlarını gözeterek onları haksız rekabete karşı korumak şeklinde bir misyona sahibiz.

TESK'İN GÖREVLERİ

• Üyesi olan esnaf ve sanatkar kesiminin hak ve çıkarlarını korumak amacıyla bir baskı grubu olarak çalışmak,
• Esnaf ve sanatkârlar odaları, birlikleri ve federasyonları arasında birliği temin, gelişme ve ilerlemeyi sağlamak,
• Genel olarak esnaf ve sanatkarların çalışmalarını meslekî yönden ve kamu yararına uygun olacak şekilde düzenlemek ve bu hususta gerekli görülecek her türlü tedbiri almak ve teşebbüste bulunmak,
• Mesleki eğitimlerini geliştirmek,
• Esnaf ve sanatkarları yurt çapında ve uluslararası düzeyde temsil etmek,
• Sorunlarının çözümü için ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar nezdinde gerekli girişimlerde bulunmak,
• Ulusal ekonomideki gelişmelere paralel olarak lüzumlu görülecek meslekî tedbirleri almak,
• Bakanlık tarafından esnaf ve sanatkarlarla ilgili verilecek görevleri yapmak ile görevlendirilmiştir.

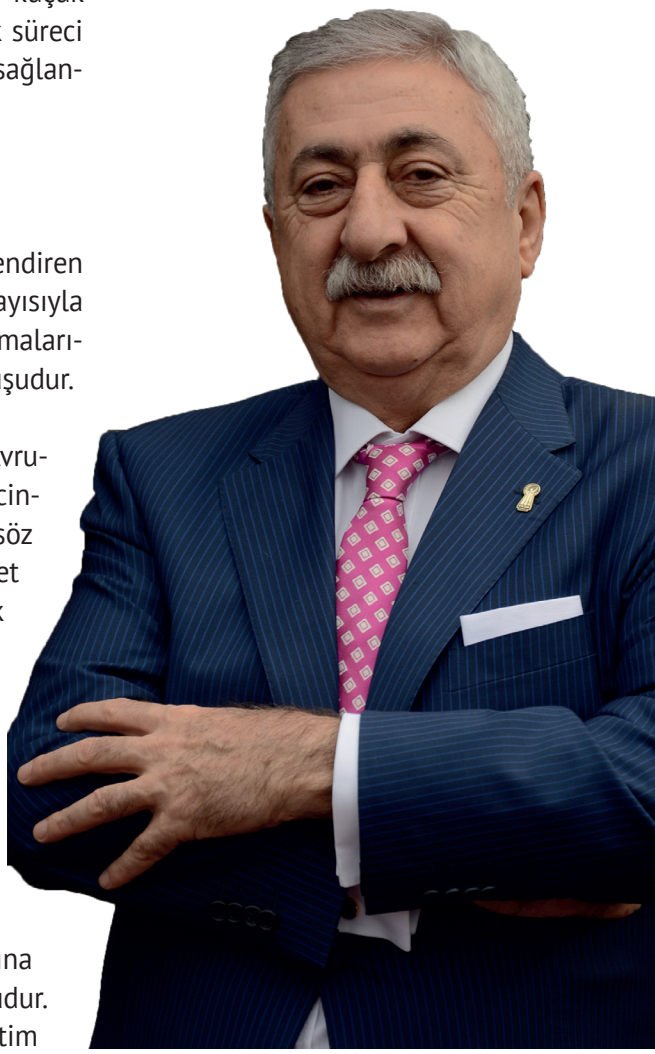
TESK bu görevleri doğrultusunda; mevzuat, vergi, kredi-finansman, küçük işletmelere yönelik teşvikler, mesleki eğitim, sosyal güvenlik sistemi gibi esnaf ve sanatkarları ilgilendiren her alanda gelişmeleri izlemekte, ilgili kurum ve kuruluşlarla bağlantıları sağlamakta, yine bu alanlarda kurulmuş üst kurullarda esnaf ve sanatkarların çıkarlarını korumak amacıyla yer almaktadır. Esnaf ve sanatkarların sicil işlemleri de il düzeyinde kurulan esnaf ve sanatkarlar odaları birlikleri bünyesinde kurulmuş olan Esnaf ve Sanatkar Sicil Müdürlüklerince yerine getirilmektedir. TESK'in üyesi olduğu uluslar arası kuruluşlar ile düzenli görüşmeler yapılmakta ve küçük işletme boyutunda AB üyelik süreci uyum çalışmalarına katılım sağlanmaktadır.

TESK'İN FAALİYETLERİ

TESK, esnaf ve sanatkarı ilgilendiren her konuyla ilgisi olan, dolayısıyla çok geniş bir yelpazede çalışmalarını sürdüren bir meslek kuruluşudur.

Mesleki eğitim: Ülkemizin Avrupa Birliğine tam üyelik sürecinde, uluslararası piyasalarda söz sahibi olabilmesinde, rekabet gücü kazanmasında en kritik noktalardan biri sahip olduğu işgücünü nitelikli hale getirebilmesidir. TESK, bu alanda taşıdığı sorumluluğun bilinciyle mesleki eğitim alanında kendi isteğiyle görev ve sorumluluk üstlenen, elini taşın altına koyan ve bunu mevzuatına yansıtan tek meslek kuruluşudur. TESK ve teşkilatı, Milli Eğitim

"Esnaf ve sanatkarımız yalnızca Türkiye şartlarına değil, küreselleşen dünyanın düzenine ayak uydurmak zorunda. Bu ayak uydurma özellikle pandemi sürecinin de bize getirdiği gibi e-ticaret alanında olmalı.



Bakanlığı ile işbirliği içinde esnaf ve sanatkar kesimine nitelikli işgücü yetiştirmekte, esnaf ve sanatkarlara ihtiyaçları doğrultusunda mesleki eğitim kursları düzenlemekte, bu alanda projeler uygulamaktadır.
Mevzuat: TESK; vergi, sosyal güvenlik, kredi-finansman uygulamalarını, teşvik ve destekler ile devlet yardımlarını, çalışma hayatına ilişkin düzenlemeleri ve diğer alanlardaki esnafı ilgilendiren mevzuat değişikliklerini ve uygulamalarını takip etmekte, esnaf ve sanatkarlar için uygulamaların kolaylaştırılması ve sorunların çözülmesi yönünde girişimlerde bulunmakta, teşkilatını ve esnaf ve sanatkarları bu alanlarda yaşanan gelişmeler hakkında çeşitli araçlarla bilgilendirmektedir.

Danışmanlık desteği: TESK, teşkilatı, esnaf ve sanatkarlara ihtiyaç duydukları alanlarda elektronik ortamda ya da yazılı ve sözlü olarak danışmanlık desteği sağlamaktadır.

Projeler: TESK ve teşkilatı, ulusal ve uluslar arası düzeyde projeler yürütmekte ve diğer kurumlarca yürütülen projelere katılım ve katkı sağlamaktadır.

TESK'e bağlı oda, federasyon ve esnaf sayısı ne kadar?

Bu yıl Eylül sonu itibariyle Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesinde yayınlanan verilere göre toplam esnaf ve sanatkar sayısı 2 Milyon 72 bin 550, bu esnaf ve sanatkarlarımıza ait iş yeri sayısı 2 Milyon 245 bin 656, esnaf ve sanatkarlarımızın bağlı olduğu meslek odalarının sayısı 2 bin 999 olmakla birlikte konfederasyonumuza bağlı 82 adet Birlik ve 13 adet Federasyon bulunmaktadır. Ülkemizdeki işletmelerin %99,8'ini küçük ve orta ölçekli işletmeler oluşturmakta. İstihdamdaki payları %72,4, ihracatın da %36,6'sını gerçekleştirmektedirler. KOBİ tanımı içinde yer alan işletmelerin %92,3'ü ise mikro ölçekli işletme olarak adlandırılan 1-9 kişinin çalıştığı işletmelerdir. Bu işletmelerin çok büyük çoğunluğu esnaf ve sanatkarlardır.

Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de yasaklardan dolayı büyük bir pandemi krizi yaşandı ve esnaf çok zor günler yaşadı. Bu süreçte esnafa yeterli desteğin verildiğini düşünüyor musunuz?

Pandemi sürecinde olumsuz etkilenen esnafımız için özellikle borçların ertelenmesi, faizsiz kredi imkânı ve nakit desteği gibi destek taleplerinde bulunduk. Bu taleplerimiz ve ilettiğimiz sorunlar birçok farklı şekilde yanıt buldu. Esnafımızın kredi ödemeleri 3 kez ertelendi. Bununla birlikte mevcut borçlar için yapılandırma imkânı sunuldu. 760 bin esnafımız 19 milyar lira faiz indirimli kredi kullandı. Geçtiğimiz yıl 985 bin esnafımız 43 milyar lira tutarında kredi kullandı. Bu yıl ise ilk 8 ayda 140 bin esnafımıza 17 milyar lira faiz indirimli kredi verildi. KOSGEB kredileri faizsiz olarak ötelendi. Esnafımızın en önemli sorunlarından birisi olan kara liste sorunu içinse bu dönemde kredi siciline mücbir sebep kaydı düşüldü. 4 ay süre ile 5 milyon liranın üstünde gelir kaybı ve ciro desteği sağlandı. Bir defaya mahsus 3 Bin TL ve 5 Bin TL olarak 4 milyar liranın üstünde hibe desteği verildi. Esnafımız bu destekler sayesinde adeta nefes aldırıldı. Desteklerin verilirken bir yandan haksız rekabet ve pandeminin yıkıcı ekonomi etkileri devam ettiği için bu destekler tam anlamıyla sorunları ortadan kaldırmadı. Bu süreçte verilebilecek birçok destek verildi fakat bunların gelecek yıl da verilmesi esnafımızı gerçekten rahatlatacaktır.

Tüm sektörde yaşanan bir istihdam sorunu var. Artık çırak dahi yetişmiyor, ya da bulmak zor. Bu sorun nasıl çözülür? Bu konuda bir çalışmanız var mı?

Türkiye nüfusu en genç olan ülkelerden birisidir. Yaklaşık nüfusun üçte biri 18 yaşın altındadır. Her yıl 1 Milyon civarında çocuğumuz eğitim ordusuna katılmaktadır. Eğitime başlayan her 100 öğrencide 10-12 gencimiz üniversiteyi bitirmektedir. Geride kalan %90 civarındaki gencimizin büyük bir kısmı mesleki beceriden yoksun olarak hayata atılmaktadır. Çırakların Eğitiminde amaç; değişik nedenlerle örgün eğitim sistemi dışında kalan ve iş yerlerimizde, gelecekte kalfa ve usta unvanı ile çalışacak veya kendi işyerlerini

açacak gençlerimizin, kaliteli mal ve hizmet üretmelerini sağlamak üzere yetiştirmek, yeteneği uygun olanlara yükseköğrenim imkânı vermektir.
Mesleki Eğitim Merkezinde okuyarak mezun olmuş, fakat diploma programında dahil olmayarak kalfalık ve ustalık belgesi almış kişiler yeni yapılan mevzuat düzenlemesi ile; artık telafi derslerini vermek suretiyle lise diploması sahibi olabilecekler. Bunun yanı sıra bu merkezlerde okuyan ve 11'inci, 12'inci sınıftaki diploma programına dahil olmayan öğrencilerde fark derslerini alarak meslek lisesi diploması almaya hak kazanacaklar. Ayrıca dışarıdan ustalık kalfalık sınavına girmiş ortaokul veya imam hatip ortaokulu mezunu kişilerde diploma programına dahil olarak diploma alabileceklerdir. Çıraklık Eğitim Sisteminin iyileştirilen ve lise diploması alma imkanı da veren yeni hali gerek ilgili bakanlıklar gerekse okullarda, yazılı ve görsel medya da hatta gençlerin yoğun ilgisine sahip olan sosyal medyada açıklanarak anlatılmalıdır. Gençler mesleki eğitim sisteminin avantajlarından haberdar olmalılar bu yolla meslek eğitim merkezlerine ilginin artması sağlanacaktır. Bu sayede istihdama katkı sağlanabilir. Milli Eğitim Bakanlığı başta olmak üzere ilgili bakanlıkların politika yapım süreçlerine katkı sağlayarak, istihdama katkı sunma noktasında üzerimize düşen görevleri yerine getirmeye çalışıyoruz.

Yeni yetişen sanatkar olmazsa, bu tüketiciyi olumsuz etkilemez mi? Sanatkarlar için özel bir Tevfik getirilemez mi?

Çıraklık Eğitimi %100 istihdamın içerisinde, kişinin, yörenin ve günün şartlarına yönelik olarak yürütülen bir meslek öğrenme biçimidir. Teorik meslek eğitimi gören çıraklar işyerine daha faydalı olmakta, yapılan üretimin kalitesinin yükseltilmesine ve iş veriminin artmasına katkı sağlamaktadır.
Teknolojinin ilerlemesi, sanayinin gelişmesi, nüfusun çoğalması gibi pek çok etken sosyal hayatı ve siyaseti belirlerken bazı mesleklerin doğmasına bazı mesleklerin de yok olmasına sebep olmaktadır.
Burada tüketicilerin tercihleri de önem arz ediyor. Tüketiciler, sanatkarların ürünlerini ne kadar çok talep ederlerse mesleğe olan ilgi de o kadar artar. Ancak, günümüzde tüketiciler sanatkarların yaptığı ürünlerden ziyade daha çok çağımızın getirdiği teknolojik ürünleri tercih etmektedir. Bu da sanatkarlık mesleklerine olan talebi olumsuz etkilemektedir.
Geçmişimizde olan ve günümüzde önemini yitiren mesleklerin yerini alan meslekler, yeni istihdam alanları açılmasına sebep olmakta gençlerimizde bu tercihlerini bu yönde kullanmaktadır. Özellikle kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerin yaşatılması için bakanlığımız bir takım vergi teşvikleri uygulamaktadır.

Küçük esnaf dediğimizde düşük cirolu işletmeler akla geliyor. Fakat, vergi olarak büyük işletme de, küçük işletme de aynı şartlarda vergi ödüyor. Bu konuda ciro bazlı vergi düzenlemesi yapılamaz mı?

Aslında esnaf ve sanatkârlar için ciro bazlı pozitif ayrımı içeren yasal düzenleme TBMM'de kabul edildi. Sayın Cumhurbaşkanımızın onayının ardından Resmi Gazete'de yayımlanmasını bekliyoruz. Basit usulde

1949 yılında Malatya'da dünyaya gelen Bendevi Palandöken, 1962 yılında Ankara'nın Cebeci semtinde bakkal olarak başladığı meslek hayatını, halen aynı dükkânda devam ettirmektedir. Palandöken, 1978 yılında kurduğu Ankara Bakkallar Bayiler Esnaf Kredi ve Kefalet Kooperatifi'nin Başkanlığını da halen yapmaktadır. 1996 yılında Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK) yönetim kurulu üyeliğine seçilen Palandöken, Başkanvekilliği görevinin ardından, 2007 yılında Konfederasyon Genel Başkanlığına seçilmiştir.

vergiye tabi yaklaşık 850 bin esnafımız yıllık cirosu 240 bin TL'nin altında kaldığı sürece beyanname vermeyecek ve vergi de ödemeyecek. Yaklaşık 100 bin kadar esnafımız da esnaf muaflığı kapsamına girdiği için gelir vergisi mükellefi değil ve vergi ödemiyor. Diğer esnafımızın çok büyük bir kısmı ise işletme hesabı esasına göre vergiye tabi. Gelir Vergisi Kanununa göre yüzde 15'den başlayan oranlarda vergi ödüyor. Buradaki asıl sorun, sigara gibi fiyatı yüksek ancak kârı çok düşük malları satan esnafımızın cirosu yüksek olduğu için büyük şirketler gibi vergi ödemesine karşın, kazancı son derece düşük olması. Bu sorunun çözümü için Hazine ve Maliye Bakanlığı'na gerekli girişimlerde bulunduk. Yakın bir tarihte bu sorunun da çözülmesini bekliyoruz.

> *Haksız rekabet ortamı oluşturan ve haftanın 7 günü erken saatlerden, geç saatlere kadar açık olan zincir marketlerin, ihtiyaca göre açılması ve kapanış saatlerine düzenleme getirilmesi ile ilgili Perakende Yasası'nın güncellenmesini talep etmekteyiz.*

Esnaf kendini yeni Türkiye şartlarında nasıl revize etmeli? Ticaretinde ne gibi önlemler almalı?

Esnaf ve sanatkarımız yalnızca Türkiye şartlarına değil, küreselleşen dünyanın düzenine ayak uydurmak zorunda. Bu ayak uydurma özellikle pandemi sürecinin de bize gösterdiği gibi e-ticaret alanında olmalı. Konfederasyon olarak bizler bu konuda her türlü destek ve eğitimi verirken, aynı zamanda ilgili bakanlıklarımızın da birçok teşviki mevcut. Esnafımız kendisini e-ticarete adapte edecek, daha sonra ihracat yapma noktasında geliştirecek adımlar atarak revize etmeli. Pandemi süreci, evine kapanan tüketicinin de o tüketiciye ulaşarak malını satmak isteyen esnafın da ticari alışkanlıklarında değişikliğe neden oldu. Tüketici e-ticarete alışırken esnaf da ticaretin (ve dolayısıyla kendi) geleceğinin e-ticarette olduğunun farkına vardı. Bugün yoğun bir e-ticarete geçiş süreci yaşanıyor. Önümüzdeki yıllarda bu süreç çok daha hızlanacak. E-ticaret, esnafın, büyük sermayeli işletmelere karşı rekabet gücünü artıran en önemli etkenlerden biri. Biz de TESK olarak bu süreci hızlandırmak ve esnafı çok daha düşük maliyetlerle e-ticarete geçirebilmek için çalışmalar yapıyoruz.

Diğer taraftan, esnaf diğer büyük işletmelerden farklı olarak müşterisiyle birebir diyalog kuran bir meslek grubu. Yakın bir gelecekte büyük işletmelerin müşterileri robotlarla veya telesekreterlerle muhatap olurken esnafın müşterisi doğrudan kendisi ile diyalog kurabilen satıcıyla muhatap olacak. Bu ilişki, esnafın daha butik bir ticarete devam etmesine vesile olacak. Belki sayısal olarak azalsa da kalanlar, gelirleri yeniden artarak devam edecek. Bu dönüşüm, biraz da halkımızın satın alma gücünün artmasına bağlı olarak gelişecek. Bugün belki uygun koşullar yok ama yakın gelecekte bu koşulların oluşmaya başlayacağını tahmin ediyoruz.

Değişen tüketim alışkanlıkları, alışveriş kültürü, zincir grup, şirketler küçük esnafı olumsuz etkiliyor. TESK olarak ne gibi önlemler aldınız? Esnaf ve sanatkarlar bu anlamda nelere dikkat etmelidir?

Günümüzde teknolojide yaşanan hızlı gelişmeler hayatımıza da yansımakta ve bu gelişmeler tüketicilerin tercihlerinde, alışkanlıklarında ve alışveriş kültüründe de hızlı bir değişime neden olmaktadır. Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bu değişim sürecinden geleneksel perakende olarak nitelendirilen ve içinde esnaf ve sanatkarlarımızın da bulunduğu kesim olumsuz etkilenmektedir. Esnaf ve sanatkarlarımızın pazar payı azalırken büyük market ve zincir maarketlerin pazar payı sürekli artış göstermektedir.

Esnaf ve sanatkarlarımızın büyük ve zincir marketler karşısında varlıklarını sürdürebilmeleri ve rekabet edebilmeleri için Anayasamızın 173'üncü maddesinde de öngörüldüğü üzere devletimizin esnaf ve sanatkarı koruyucu ve destekleyici tedbirleri almasını teminen uzun zamandır yürüttüğümüz yoğun ve ısrarlı girişim ve çabalarımız sonucunda 6585 sayılı Perakende Ticaretin Düzenlenmesi Hakkında Kanun 2015 yılında çıkarılarak yürürlüğe girmiştir. Çıkarılan bu

Kanun esnaf ve sanatkarlarımızın mağduriyetini gideremeyiş, talep ve beklentilerini karşılamaktan uzak kalmıştır. Bunun üzerine gerek kamu kurumları gerek bakanlıklar nezdinde yürüttüğümüz girişimler gerekse yazılı ve görsel medyada konuyu sürekli kamuoyunun gündeminde tutmamız sonucunda Ticaret Bakanlığı tarafından Perakende Ticaretin Düzenlenmesi Hakkında Kanunda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun Teklifi Taslağı hazırlanmış ve AVM'lerin ve zincir marketlerin çalışma saatlerinin 10.00-20.00 saatleri arasında düzenlenmesi, Pazar günleri kapalı olmasının sağlanması ve zincir marketlerin sattıkları ürünlere esnaf ve sanatkarlarımızın sattıkları ürünler yönünden de sınırlama getirilmesini içeren talebimiz Bakanlığa iletilmiştir. Yasa değişikliği Teklifinin yanı sıra Ticaret Bakanlığınca Alışveriş Merkezleri ve Zincir Marketlerin Açılış ve Faaliyete Geçiş Kriterlerinin Belirlenmesi Hakkında Yönetmelik Taslağı da hazırlanmıştır.

Hazırlanan Yönetmelik Taslağı ile öteden beri ısrarla savunduğumuz üzere AVM ve zincir marketlerin açılışına ilişkin kriterler (nüfus, mesafe, cadde ve sokaklarda açılma kriterleri gibi.) getirilmesi esnaf ve sanatkarlarımız açısından olumlu bir gelişme olarak görülmekle birlikte mevcut AVM ve zincir marketlerin de bu kriterlere uymalarının sağlanması gerektiği yönündeki talebimiz Bakanlığa yazılı olarak iletilmiştir.

Kanun Taslağı Teklifi ve Yönetmelik Taslağı ile ilgili olarak henüz hayata geçirilen bir düzenleme olmamakla birlikte söz konusu düzenlemelerin bir an önce yasalaşarak yürürlüğe girmesi için ısrarlı girişim ve çabalarımız devam etmektedir. Esnaf ve sanatkarlarımızın hak ve menfaatlerini korumak bakımından yasal olarak yapılması gereken düzenlemeler konusundaki çalışma ve girişimlerimiz yanında, tüketiciye ürünü ve hizmeti ulaştırma kanallarının çeşitlendiği ve e-ticaret'in payının gittikçe arttığı bir ortamda esnaf ve sanatkarlarımızın bu platformlarda da yer alabilmelerini teminen projeler de yürütülmektedir.

Son dönemlerde bâyi kârları düşük gramaj fahiş fiyat ile alakalı ciddi denetimler var. Bu konuda ne söylemek istersiniz? Esnafa tavsiyeleriniz nelerdir?

Ekmek, halkımızın en çok ve öncelikli tükettiği temel gıdaların başında geliyor. Dolayısıyla ekmekle ilgili her konu (bâyi kârları, gramaj, fiyat, satış şartları vb.) toplumumuzun tüm kesimleri, hatta devletimiz tarafından da dikkatle takip ediliyor. Bilindiği üzere ekmeğin azami fiyatı 5362 sayılı Kanun'un 62.'nci maddesi ile 5174 sayılı Kanun'un 12.'nci maddesi çerçevesinde tarifeyle belirlenmektedir. Ekmek satışından elde edilecek kâr oranları da Perakende Ticarette Uygulanacak İlke ve Kurallar Hakkında Yönetmelik'te düzenlenmiştir. Buna göre, üreticiye (ekmek fabrikaları, fırıncı vb.) ekmek başına yapılacak ödeme; tedarikçiler ile büyük market, zincir market, bayi işletme ve özel yetkili işletmeler için tarifedeki azami fiyatın %85'inden, bunların dışındaki perakende işletmeler (esnaf ve sanatkar işletmeleri) için %80'inden az olamayacaktır.

Dolayısıyla esnaf ve sanatkarlarımızın da içinde bulunduğu diğer perakende işletmelerde Konfederasyonumuzun da girişimleri ile kâr oranı yüzde yirmi, büyük market, zincir market, bayi işletme, tedarikçi ve özel yetkili işletmelerde ise %15 olarak belirlenmiştir. Esnaf ve sanatkarlarımız her zaman devletimizin yanında durmuş ve çıkarılan düzenlemelere uyum konusunda azami gayret göstermiştir. 800 yıllık ahilik kültürünün değerlerini günümüzde temsil eden esnaf ve sanatkarlarımız, bu değerlere sıkı sıkıya bağlıdır. Yasa dışı iş yapan, mevcut düzenlemelere aykırı hareket edenlerle ilgili olarak devletimizin hak ve menfaatlerin korunması açısından gerekli denetimleri yapması hukuk devleti olmanın gereğidir.

Esnaf ve sanatkarlarımızın, bugüne kadar olduğu gibi bundan sonra da devletimizin yanında duracağına, mevcut yasal düzenlemeler çerçevesinde faaliyetlerini yürüteceğine, emeği ve alın teri ile çalışıp hak etmediği kazancın peşinde olmayacağına inancım tamdır.

EKMEK FİYATI SERBEST OLMALI

ERDOĞAN ÇETİN

İSTANBUL FIRINCILAR ODASI BAŞKANI

Erdoğan Çetin, 1972 yılında Kastamonu'da doğdu. 1990 yılından bu yana fırıncılık sektöründe. Oda başkanlığına, 23 gün gibi kısa bir sürede aday oldu ve kazandı.

FOTOĞRAFLAR: OĞUZHAN KAPLAN

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Erdoğan Çetin, ayrıca Çetinler Unlu Mamuller'in sahibi olarak da yaklaşık 30 yıldır sektöre hizmet veriyor. Dürüst ve başarılı çalışmalarıyla sektörde saygın bir yer edinen Çetin, 2018 yılında, oda seçimlerine 23 gün kala adaylığını açıklamış ve başkan seçilmiştir.

Göreve geldiğinizde Oda'nın hacizlik olduğu biliniyordu. O dönemde odanın kaç lira borcu vardı ve şu anda ne durumda? Odanın mali sürecinden bahseder misiniz?

Rakam söylemem çok doğru olmaz. Kayıtlarda bunlar zaten var. Oda başkanı olarak seçildiğimde bir miktar borç vardı. Bir plan yaptık ve 3,5 yıllık dönemde bu borcu belirli bir seviyeye getirdik. Neredeyse sıfırladık diyebilirim. Hacizlik, icralık durumlar var mıydı? Evet vardı. Onları da derledik, topladık ve an itibariyle bir sıkıntımız yok.

Yaşadığımız pandemi sürecinde sokağa çıkma yasaklarıyla beraber, bir çok sektör gibi fırıncılık sektörü de aralıksız üretime devam etti. Görüyoruz ki, her ne olursa olsun deprem, savaş, salgın hastalık ekmek üretimi aralıksız devam edecek. Bu anlamda, konuyu nasıl değerlendirirsiniz? Fırıncının öneminin doğru anlaşıldığına inanıyor musunuz?

Fırıncılık zor bir meslek. Pandemi döneminde meslektaşlarım büyük fedakarlıklar yaptılar. Gerek manen, gerek madden, gerekse sağlık noktasında neredeyse hayatlarını hiçe sayarak İstanbul'daki vatandaşlara hizmet ettiler. Karşılığı ne oldu dersek, sonuçta bir ihtisas odasıyız. Bir mesleğimiz var, bununla ilgili vatandaşlarımızın ihtiyacı olan ekmek ve unlu mamullerini, evlerine kadar götürdük. İnsanların da mutlu olduğunu düşünüyorum. Bizim de, başarılı olduğumuzu düşünüyorum. Bizden talep edilen herşey harfiyen yerine getirilmiştir. Fırıncılık hak ettiği değeri buldu mu? Baktığımız zaman fırıncı esnafımızın üzerine çok yükleniliyor. Esnaf şu an çok mağdur durumda. Bugünü gördüğümde, dün yaptıklarımızın karşılığı alınmamış gibi görünüyor.

> *Pandemide, kurum yöneticilerinin, 'Fiyatlara daha az, ya da hiç zam yapmayın' diye talepleri oldu.*

Pandemi sürecini Oda olarak nasıl yönettiniz? Yaşadığınız zorluklar oldu mu? Ayrıca, pandemi nedeniyle gerçekleştiremediğiniz projeleriniz oldu mu?

İstanbul'da, kamu kurum ve kuruluşlarıyla organize olarak 39 ilçedeki arkadaşlarımızla birlikte, sokağa çıkma yasağının olduğu günler ve olmadığı günlerde en iyi hizmeti meslektaşlarım, üyelerim verdi. Bu dönemde bir çok fırın çalışanımız hastalandı. Bu zorlukları da kısmi olarak atlattık ve vatandaşamızı mağdur etmemeye gayret ettik. Pandemi tabi ki çalışmalarımızı olumsuz yönde etkiledi. İnsanların toplantı yapamaması, birlikte olamaması hasıl oldu. Ekonomik anlamda da, insanlar çok rahat edemediler. Dilediğimiz şekilde, gerekli fiyat artışlarını da alamadık. Malum, insanlar çalışmadığı için vatandaş uygun ekmek yesin noktasında, bizlerden kamu kurum temsilcileri ve yöneticilerinin, "Fiyatlara daha az, ya da hiç zam yapmayın" diye talepleri oldu. Bu da, tabi ki bizleri etkilemiş oldu.

İstanbul'da fırıncıları iki resmi kurum temsil ediyor. İstanbul Ticaret Odası (İTO) ve İstanbul Fırıncılar Odası (İFO). Ayrca bir çok STK'nın da etkin faaliyetleri var. Aslında karşımızda "çok başlı" bir sektör var. Sizce, bu sektör açısından bir dezavantaj mıdır?

İstanbul çok büyük bir şehir. Gündüz nüfusu yaklaşık 20 milyon... Bir tek noktaya bağlı olması çok mantıklı değil. Sadece Ticaret Odası ya da Esnaf Odası'nın yönetmesi zor. Bence bu şekilde olması daha doğru. İkincisi, zaten kanunen de, küçük esnafın esnaf odasına, sanayicinin de Ticaret Odası'na üye olma zorunluluğu var. Teknik olarak bunun birleşme şansı yok. Çünkü, yüzölçümü olarak, nüfus olarak çok büyük bir il...

Siz de yıllardır fırıncılık yapıyorsunuz. Hepimizin malumu, kangren olmuş bir çok sorunumuz var. Ekmek fiyatları, bayi karları, ruhsatsız fırın, kapasite kaybı, personel ihtiyacı vs... Yıllardır bu sorunlar hep konuşulur ama çözüme kavuşmaz... Oda olarak, sizin bu sorunlarla ilgili çalışmalarınız nelerdir?

İstanbul'un en büyük problemlerinden bir tanesi sürekli olarak yeni fırın açılması... Maalesef ilçe belediyeleri siyaseten bu manada bize katkı sağlamıyorlar veya sağlayamıyorlar. Bizim için çok büyük bir problem. Yönetime geldiğimiz günden itibaren ruhsatsız fırın açılmaması noktasında sürekli talepkar olduk, gereken mercilere gerek sözlü, gerekse yazılı taleplerimizi ilettik. Ama, geldiğimiz noktada maalesef çok karşılığını alamadık. Siyaseten bunun karşılığı yok gibi. İkinci bir sorunumuz da, perakende ticaretinde uygulanacak ilke ve kurallar (yani bayi karları), kanunen zincir marketlerdeki ekmek bayi karı yüzde 15, bakkallarda ise yüzde 20 olması gerekiyor.

Bu da, teknik olarak çok mümkün olamıyor ve kanayan yaramız olmaya devam ediyor. Eğer, bu iki konuya çözüm bulunabilirse meslektaşlarımız rahatlar ve sürekli olarak ekmek fiyatı konuşulmaz. Çünkü, fırınların kapasite kullanım oranları devamlı yukarıya çıkar, kapasite ile üretim yapan fırınların karlılık oranları daha da yukarı çıkar. Dolayısıyla bu saatten sonra yeni fırın açılmazsa, bizim için daha avantajlı olur. Biz de, şu ana kadar çalışmalarımızı yaptığımız gibi bundan sonra da devam edeceğiz.

Değişen tüketim alışkanlıkları ve makine teknolojilerine bağlı olarak, ekmekçilik sektörü büyük bir değişim yaşıyor. Hatta kabuk değiştiriyor diyebiliriz. Konveksiyonel fırınlarla çeşit ekmek üreten lüks butik fırınların sayısının hızla artması ve açılan bu işletmelerin "Ekmek Üretim Ruhsatı" olmadan faaliyet göstermesi akla şu soruyu getiriyor. Artık fırın ruhsatlarının bir önemi kalmadı mı? Bu sorun çözülebilir mi? Neler yapmak gerekiyor?

Şu anda İstanbul'da yaklaşık 3 bin 200 adet fırın var. Resmi olarak baktığımızda İstanbul'un nüfusu 16-17 milyon. Ankara'da fırın sayısı 400, ama nüfusu 6 milyon. Bir orantı yaptığımızda İstanbul'da yaklaşık bin 500 adet fırın fazla görülüyor. Şu andan itibaren İstanbul'a 25-30 yıl içinde fırın açılmazsa, mevcut fırınlar artan nüfusun ekmek ihtiyacını bana göre karşılayabilirler. Burada her açılan fırın eski fırının kapasitesini aldığı için sürekli ekmek fiyatı tarifesi

talep etmek durumunda kalıyoruz. Esnaf, kapasitenin olmadığı yerde, fiyatla para kazanmak noktasında... Kamu kurum ve kuruluşlarının bu konuya çok dikkat etmesi gerekiyor ve bu konuda bizi desteklemesi lazım. Eğer vatandaşın uygun fiyatla ekmek yemesi isteniyorsa, fırıncının kapasite kullanım oranlarını yukarı çekmesi gerekiyor. Örneğin, 5 bin ekmek yapan bir fırının üretim maliyetleri ile 2 bin ekmek yapan bir fırının üretim maliyetleri bir değildir. Ekmek adeti yukarıya çıktıkça birim maliyeti düşüyor. Yetkililerimizden bu manada destek istiyoruz.

Kabuk değiştiren ekmekçilik pazarında fırıncı işletmesini nasıl revize etmeli? Değişime nasıl ayak uydurmalı? Oda'nın bu anlamda bir çalışması var mı?

Günümüzde artık devir değişti. Ticaret başka türlü ilerliyor. Nasıl peki? Bir fırıncının sadece ekmek yaparak ticaret yapması çok mümkün gibi görünmüyor. Öncelikle, işletmelerini yenilemeliler, çeşitliliklerini artırmalılar. Mümkün olduğu kadar da, mağazalarından perakende satışı yapmalılar. Eğer bu sisteme geçebilirsek, bizim ondalıkla, bayi ile de ilgili büyük problemlerimiz kalmamış olur. Bunlarla ilgili biz gerek yazılı olarak, gerek sözlü olarak katıldığımız toplantılarda ilçemizdeki temsilcilere ve üyelerimize aktarıyoruz. Fırıncı esnafımızın kendini yenilemesi ve güncellemesi gerekiyor.

Çok zor bir dönemde Oda başkanı oldunuz. Yaşanan ekonomik kriz ekmek girdi maliyetlerinde ciddi bir artışa sebep oldu. Bu da fırıncının sürekli zam talebinde bulunmasına yol açtı. Bu haklı zam talebine resmi idareler karşı çıktı. Bu konu sizi zor durumda bırakmıyor mu?

Tabi ki zorlanıyoruz. Biz 3,5 yılın içerisindeyiz. Bu dönem içerisinde 6 tane tarife çıkardık. Bunun 3 tanesi ekmek, 3 tanesi de pide tarifesi. Yani, her yıl ortalama 2 tane tarife çıkarmış oluyoruz. Bu yıl için de taleplerimiz var. Ama tabi ki, gerek ekonomik olarak insanların sıkıntıda olması, gerek şartların pandemiden dolayı kötü olması, kamu kurum ve kuruluşları ve Bakanlık nezdinde, halkın ucuz ekmeğe ulaşması noktasında

Üyelerimizin girdileri serbest piyasa ekonomisine göre belirleniyor. Fakat ekmek fiyatını 5'li komisyon, federasyon ve bakanlık belirliyor. Bu hiç mantıklı değil!

bizde baskı oluşturuyor veya baskı kuruluyor.

İstediğimiz gibi fiyat almamızı da bunlar etkiliyor ve engelliyor. Ayrıca, şöyle bir şanssızlığımız var; 2017 yılı sonunda, fiyat tarifeleri 5'li komisyona bağlandı. 5'li komisyon da, Esnaf Odası, Ticaret Odası, İl Ticaret Müdürlüğü, İl Tarım Müdürlüğü ve Büyükşehir Belediyesi 'nin katılımıyla oluyor. Burada tabi, kamu kurumları fazla olduğu için bizim fiyatlandırmamız, Bakanlığa sorulması, görüş alınması noktasında zorluyor. 2017 yılı öncesi Esnaf Birlikleri, Oda'lardan maliyetlerini alıp tarifelerini veriyordu. Bizim de şanssızlığımız, seçildikten 3 ay sonra böyle bir yönetmelik çıktı ve bizi sıkıntıya soktu.

Ekmek üzerinden siyaset yapılmasının ve medya organlarında fırıncının rencide edilmesinin önüne nasıl geçilmeli?

Her parti bunu yapabiliyor. Şu anda ekmek gerçekten siyaseten kullanılıyor. Bu bizim için uygun olmayan bir durum. Peki nasıl önüne geçilebilir? Birlikten doğan güçle, beraberlikle bunlar önlenebilir. Tek tek bizi çözüyorlar, yönetebiliyorlar. Ama birlik ve beraberlik içerisinde olursak il-il, sanırım burada daha etkin olabiliriz diye düşünüyorum.

Ekmekte fiyat serbestliği olması gerekmiyor mu?

Şu an itibariyle mümkün görülmüyor. Ama tabi ki fiyatın serbest olması gerekiyor. Serbest piyasa ekonomisine göre, fırıncıların, meslektaşlarımın, üyelerimin tüm girdileri serbest piyasa ekonomisine göre belirleniyor; fakat ekmek fiyatı 5'li komisyon, federasyon ve Bakanlığın onayından geçtikten sonra veya görüşünün alınmasından sonra uygulanıyor. Bu da bana çok mantıklı gelmiyor. Bunun başka bir örneği yok. Ben bilmiyorum en azından...

Peki, ekmek üretim maliyetlerini sabitlemek mümkün müdür?

Sabitlemek mümkün değil. Bu illere, ilçelere, kapasiteye, kullandığı hammaddeye, işçilik maliyetine göre değişiklik gösterir. Sabit bir fiyat çok mümkün değil.

Büyük gayretler sonucu alınan yeni ekmek fiyat tarifesi hakkında neler söylemek istersiniz?

Meslektaşlarımdan istirhamım, lütfen devletimizin bizlere tanımış olduğu yasal tarifemizi uygulayarak haksız rekabete neden olacak davranışlardan kaçınalım. Ticaret Bakanlığı, perakende ticarette uygulanacak ilke ve kurallar hakkındaki yönetmeliğinde açıkça belirtilmiş olan ve resmi fiyat üzerinden bayi kar oranlarını %15 ve %20 olarak titizlikle uygulayalım. Unutmayalım ki, bu bizim yasal hakkımızdır.

Son olarak, Oda seçimleri ve Oda'nın yeni dönemdeki faaliyetlerinden ve projelerinizden bahseder misiniz?

Burada sadece şunu söyleyebilirim, yeni dönemde evet Oda başkanlığına adayız. Çalışmalarımız var. Bunları da daha uygun bir dönemde açıklamak istiyorum. Son olarak da, Ekmeğin Sesi Dergisi'ne sektöre yön verdiği, çalışmalarını bu yönde yaptığı ve bizim sesimiz olduğu için çok teşekkür ediyorum. Allah yar ve yardımcınız olsun.

FIRINLARA DEVLET DESTEĞİ SAĞLANMALI

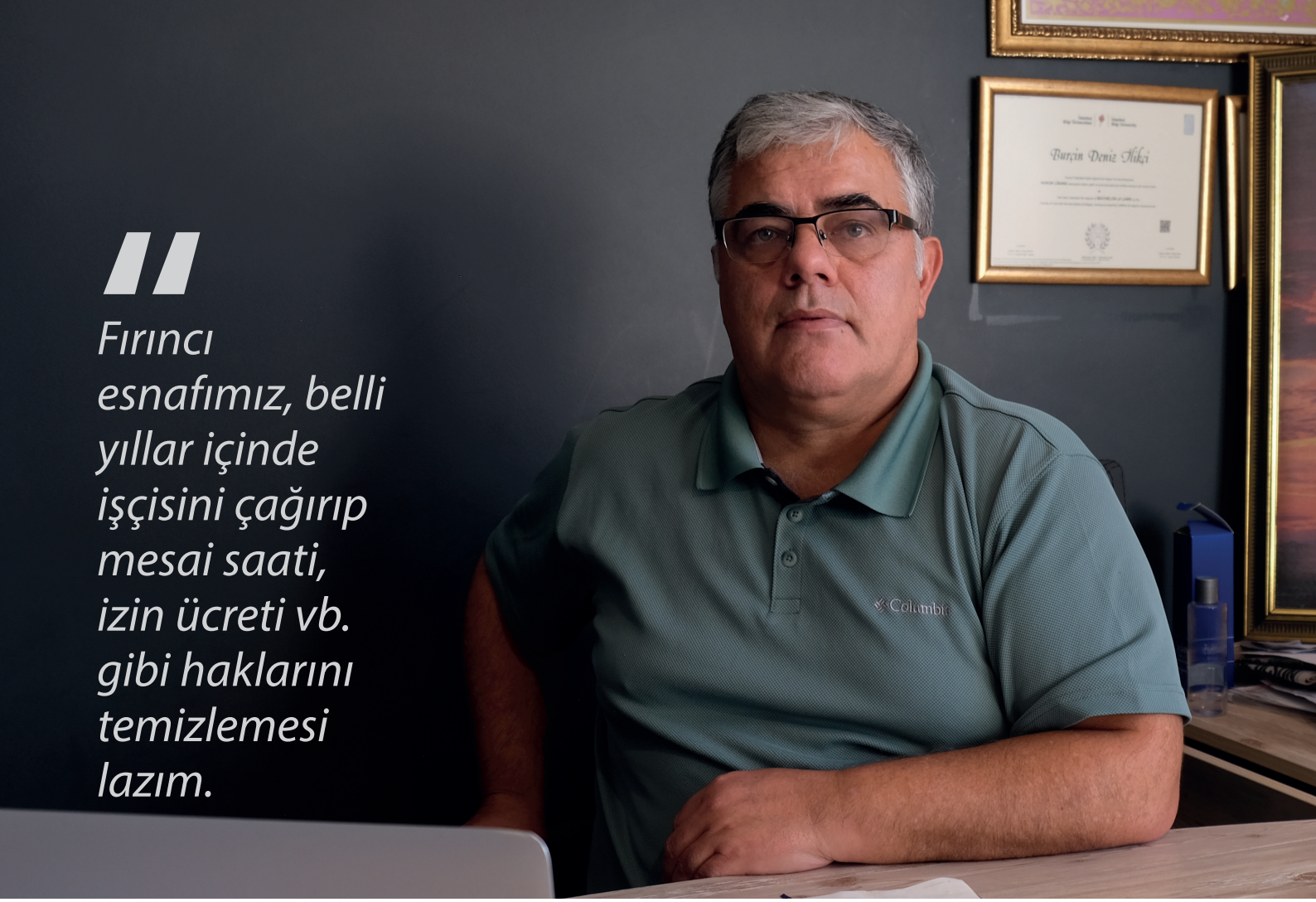
UĞUR İLİKÇİ - MALİ MÜŞAVİR

Mali Müşavir Uğur İlikçi, fırın sektörüne yönelik yaptığı çalışmalarıyla tanınan bir isim olarak öne çıkıyor. Bağımsız denetçi ve Bilirkişi görevlerinde de yer alan İlikçi ile, sektörün mali, istihdam, işçi-işveren sorunlarına yönelik bir röportaj gerçekleştirdik.

Fırınlarda işçi-işveren sorunlarını ilgilendiren tazminat konusu var. Bu gibi sorunların yaşanmaması adına neler yapılmalı?

Öncelikle ekmek Türk milletinin geleneğinde ve yaşamında yer alan en önemli gıdadır. Herkesin geleceğinde öncelikle 'ekmek parası, nimet' gibi manevi değerlerimiz vardır. Bireyler bazen çocuğu yere düşerse kaldırmaz ancak düşen ekmeği yerden alır, temizler ve öperek Nimet diye en güzel yere kaldırır. Ekmek toplumun en önemli besin maddesidir. Ne kadar kaliteli olursa toplumda yetişen bireyler o kadar zeki olur. Maalesef her sektörde olduğu gibi bu sektörde de çalışan emekçilerle işverenlerin sorunları hala çözülemiyor.

Sektörün sorunlarının gittikçe arttığı yine ülkemizde milletin ekmeğine herkesin el atmasından dolayı tüm işletmelerde kapasitenin yarısının altında üretimden kaynaklanan gelir azalması ancak giderlerin sabit kalmasından kaynaklanan sorunların getirdiği dar boğaz sonucu işçilerin çalışma saatlerine dengesiz ücretlerin ödenmesine en kötüsü bordrolarındaki maaşların asgari ve ek çalışmalarının yansıtılması ya da izin ve tatil gibi hakların verilmesinde ya da öden-



"Fırıncı esnafımız, belli yıllar içinde işçisini çağırıp mesai saati, izin ücreti vb. gibi haklarını temizlemesi lazım.

mesinde karmaşalar oluşmaktadır. Sektörün en önemli sorunu dengesiz ve aşırı işyerinin faaliyete geçmesi ve bu gidişin önlenemememesidir. Standart bir işletme nasıl olmalı gibi sorulara yıllardır cevap bulunamamaktadır. Sorunların cevaplarını tartışmayan işverenler Pandeminin ve sektörde olmaması gereken bir çok işletmenin sabit olan talebi paylaşmasından dolayı zor ve çetin bir süreçten geçmektedir. Bu süreç böyle devam ettiği sürece de işveren ve çalışanların sorunları gittikçe büyüyecektir.

Sektörde deneyimli ve işinde uzman çalışanların yetiştirilmemesi özellikle kadın çalışanların sisteme dahil olmamasından kaynaklı ayrıca da yabancı işçilerin alınmasına mani olunamamakta. Dengesiz ve kalitesi belli olmayan, ne zaman ne kadar üretmek konusunda yeterli teknik desteği olmayan işletmecilerin bu sorunlarını ancak kıdem tazminatlarının emeklilik sürelerinin gelmesini bekletmeden karşılıklı anlaşmasıyla zamanında kapatılması hem işletmecilerin sorunlarına hem de çalışan emekçilerin güncel sorunlarına çözüm bulacağı kanaatindeyim. Zira bu sorunlarını çözemeyen işletme sahipleri mesleklerinden ayrılmayı dahi düşünemez hale gelmekte, çalışanların çoğu da haklarını hiçbir bedel istemeyen avukatlar aracılığıyla aramaya ve uzun süren yargı sonucunda kaybedenler yalnızca işveren ve emek verenler olmaktadır.

Fırıncıların KDV alacağı ile ilgili bilgi verir misiniz?

Fırında üretilen ürünlerin satışlarında uygulanan KDV %1 'dir. Maliyetleri oluşturan undan başka diğer giderlerin KDV oranları %8 yada %18 den oluşmaktadır. Yüksek oranlı girdilerin maliyetlerin içerisindeki yeri %50 civarındadır. Buda gösteriyor ki yapmış oldukları hasılatların %10'undan fazlasını KDV olarak hammaddelere ödeyen fırıncıların ödemiş oldukları bu bedellerin devreden KDV olarak kağıt üstünde kalması sebepsiz bir masrafa ve zarara yol açmaktadır. Oysaki fazlaca ödenen bu KDV'lerin devletçe alınan enerji faturalarından mahsup edilmesi yada iade olarak biran önce işletmelere

Tekne kullanana ÖTV'siz mazot veriliyorsa, üreten çiftçiye de verilmeli. Böylece, çiftçiden mazot fiyatı 3-4 lira eksik alınır. Fırınlar da biraz kar eder. Böylece daha çok yatırım yapılır.

dönmesi her şekilde işletmecinin maliyetlerini azaltacağı gibi daha rahat ve sağlıklı işletmelerin artmasına yol açacaktır.

Pandemi sürecinde devletin işverenlere yönelik olarak SGK desteği oldu. Bunun içeriği nedir?

Özellikle pandemi döneminde devletin teşvikleri oldu. Bu teşviklerde çalışanın sigortasını devlet karşılıyor, ya da 'Siz elemanı çıkarmayın, sayısını artırın' denildi. Her çalıştırdığınız elemanın %30 sigortasını siz ödeyin, %70'İ Devletçe karşılanacaktır denilmek suretiyle 3 yıllık bir destek verildi.

Fırıncılık sektöründe gördüğünüz sorunlar ve bunlara yönelik çözüm önerileriniz nelerdir?

Fırınların teknolojiye ayak uyduramaması, eğitim eksikliğinin yanında, üretim yapan fırıncıların, kapasitelerinin altında üretim yaparak ülkenin milli değerlerinin yanlış kullanımından dolayı gerçek anlamda para kazanamadıklarına inanıyorum. Yıllar önce en çok kazanan sektör fırıncılıktı. Maalesef ki, gittikçe eriyen ve işyerini kapatan esnaf sayısı artmaktadır. Bu sorunu çözmek için mutlaka Tarım Bakanlığı'nın yapıcı politikalar yapması lazım. Girdi maliyetlerinin düşürülmesine yönelik KDV ödemelerinden doğan alacaklarının diğer vergi ödemelerinden bir an önce mahsup edilmesi gerekiyor. Ayrıca, çoğu fırınlarda babadan kalma teknolojiler kullanılıyor. Bunların modernize edilmesi şart. Mutlaka, daha büyük, daha sağlıklı daha verimli ve kapasitelerinin tamamını kullanabilecek şekilde fırınların açılmasına yön vermeliyiz.

Sektörde istihdam problemi yaşanıyor. Bunun aşılması için sizce neler yapılmalı?

Ülkemizde bir çok sektörde eleman sıkıntısı var. Bununla ilgili meslek liseleri ortadan kaldırıldı. Ara eleman sıkıntısı hat safhadadır. Ara eleman olarak Afganlılar, Suriyeliler, Iraklılar kaldı. Baklava üreten büyük bir firma, üniversi-

"Meslek liselerinden ara eleman gelmediği için esnaflar yavaş yavaş bitiyor!

"Devletten her şeyi beklemek yanlış. Siz bir şeyler üretirseniz, devlet yanınızda olur.

telerde gıda üzerine eğitim verdiriyor. Neden? Meslek liselerinde ekmek veya gıda üretimine yönelik bir bölüm yok! Meslek liselerinden ara eleman gelmediği için esnaflar yavaş yavaş bitiyor. Esnaf bittiği zaman kime kalıyorsunuz? Büyük marketlerin eline kalıyorsunuz ve bunlar ne derse yapmak zorundasınız. Çiftçilik bitti, buğday artık ekilmiyor. Konya denilen ova kurumuş! Trakya'daki çiftçi gübresini alamıyor ki, buğday eksin. Türkiye'de 1 kilo süt, 1 kilo sudan daha ucuz hale gelmiş. Bunlara yönelik desteklerin verilmesi lazım.

Özellikle fırıncılara yönelik Odalar ve dernekler mutlaka çok iyi çalışmalılar. Maliyeti düşüren örnek fırınlar açmalılar. Fırınların %60'ından fazlası %30 kapasite ile çalışıyor. Fırında 100 adet ekmek üretileceğine, 30 adet üretiliyor. Aynı yakıt, aynı personel, aynı girdiler, aynı kira, aynı vergi... Açmayın o zaman fırını!.. 5 fırıncı bir araya gelsin otomasyon yapsın. Güç birliği oluşturulup, imalata bu şekilde girilmesi gerekir.

İstanbul'da fırın sayısı haddinden fazla açılmış durumda. Diğer yandan ruhsatsız fırınlar da var. Bu konuda neler söylersiniz?

Herşeyi devletten beklemek yanlış! Siz bir şeyler üretirseniz, devlet yanınızda olur. Fakat, şu anda devletimiz ekonomik, siyasi vs. bir çok sıkıntılar içerisinde. Şu zamanda bu sorunlara el uzatacaklarını düşünmüyorum. Odalar, bu konu üzerinde mutlaka çalışmalılar. Bir fırın açılacağı zaman, o bölgedeki ihtiyaç belirlenmeli ve açılıp açılmayacağına birilerinin karar vermesi lazım. Beykoz bölgesinde 150-200 tane fırın mı olur! Beykoz'un nüfusu 260 bin... Sadece fırınların ekmeğiyle bitmiyor; Migros'un, Carrefour'un, pastanelerin, Büyükşehir'in ekmeği... Herkes ekmek üretiyor. Buralarda ekmek çeşitliliği fazla, fiyatı da ucuz. Fırıncılar da, ekmek 2 lira 50 kuruş olsun diye baskı yapıyor. Niye? Çünkü kapasiteleri az, girdi maliyetleri yüksek. İşte burada da, maliyetlerin düşürülmesine adına bir teşvik vermesi lazım. Devletin yeni açılan işletmelere düşük faizli krediler verilmeli. Ayrıca 2-3 yıl vergi muafiyeti sağlamalıdır. Sıkıntıya düşen esnafa el uzatılmalıdır. Bu toplumun en güçlü esnafları fırıncılardır. Neden değişmiyorsunuz? Şimdi de işin içine siyaset girmeye başladı. Başka gruplar girmeye başladı. Bu işin içine hiç kimse girmemeli. Bu işi yapacak kim varsa bu işin başına geçmeli, en iyisini yapmalı, onlar da kazanmalı ve devlet destek vermeli. Bu işlerin düzelmesi için elini taşın altına koyacak Odalardır. Odalara seçilenler gerçekten bu iş ile ilgili gönüllüler mi, yoksa emekli olmak için mi oraya geçtiler? Bakmak lazım. Fırınlardaki çalışma ortamları öncelikle odalar tarafından denetlenmelidir. Sonrasında belediye buraya geldiği zaman fırını kapatmamalı. Oda, yaptığı kontrollerde eksik görürse uyarısını yapmalı. Odalar, onların temsilcisi olduğunu göstermesi gerekiyor. Gelecek nesillerimizin ve büyük ülke Türkiye'mizin yapı taşı ekmeğimiz sizlerin çabası ile daha da değerli olacağı kanaatindeyim.

"Fırın kapasiteleri artırılsın, yapımı durdurulsun, maliyet düşer... Böyle devam ettiği müddetçe fırın enflasyonu oluşur, maliyetler de artar, fiyatlar da yukarıya doğru çıkar.

ÇETİN KEÇELİ

EKMEK SANAYİ İŞVERENLER SENDİKASI BAŞKANI

EKMEK SANAYİ İŞVERENLER SENDİKASI

60 YILDIR FAALİYETTE

Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası Başkanı **Çetin Keçeli,** sektörün sorun ve çözümüne yönelik önemli açıklamalarda bulundu.

Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası Başkanı Çetin Keçeli, sendikanın işleyişi ve sektöre yönelik bu tür kuruluşların nasıl bir fayda sağladığını anlattı.

Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası hangi amaçla kurulmuştur ve Fırıncıya ne gibi faydalar sağlamaktadır?

Türkiye genelinde toplu iş sözleşmesi yapan tek sendikadır. İşçi sendikalarıyla yasal süreler içerisinde, işçilerin alacağı maaşların aynı düzeyde olması ve ücret farkı olmaması için toplu iş sözleşmesi yapmaktadır. Bu toplu iş sözleşmelerinde, genellikle enflasyon oranında fiyat artışları yapılarak, işçinin alacağı maaş, ikramiye, izin ücretleri ve kıdem tazminatları belirlenmektedir. Bizim yaptığımız toplu iş sözleşmesi genellikle İstanbul'da uygulanmak-

tadır. Buradan doğan bütün hak ve sorumluluklar Türkiye geneline yayılmaktadır. Türkiye'nin herhangi bir yerinde işçi-işveren çelişkisi olduğu zaman bizim yaptığımız toplu iş sözleşmesine atıf yapılmaktadır. Sendikamızdan yapılan toplu iş sözleşmesi örneği istenmektedir. İşçinin alması gereken ücret belirlenmektedir. Bunun dışında, bütün üyelerimizin hak ve menfaatlerini korumak için gerekli olan her türlü resmi ve özel kurumlara girişimlerde bulunuyoruz. Gönüllü olarak yapılan bir iştir sendika üyeliği... Zorunlu bir üyelik yoktur. Bundan dolayı da, meslektaşlarımızın genel anlamda sorunları var ise, bununla ilgili toplantılar düzenliyoruz. Bölgesel sendika temsilciliklerimizle de, o bölgelerdeki faaliyetlerimiz devam ediyor. Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası, Türkiye'de resmi kuruluş olan kurumsal yapıya sahip bir sendikadır. 60 yıldır aynı merkezde faaliyet göstermeye devam etmektedir. Giderlerimizi de, üyelerden aldığımız aidatlarla karşılamaktayız. Sendika, fırıncının olmazsa olmazıdır. Diğer kuruluşlar; dernekler, birlikler, kooperatifler zaman içerisinde birleşip dağılıyor ama, sendikamız 60 yıldır kesintisiz olarak işinin başındadır.

Sektörün içinde bulunduğu sorunları nelerdir ve bunların çözümüne yönelik ne gibi girişimlerde bulunuyorsunuz?

Sendika olarak öncelikle fiyat konusunda, ekmeğin tarifeye bağlanmasından çıkan ihtilaflarda kendini görevli hissederek, Ticaret Bakanlığı'na, Ticaret Odası'na, TOB'a girişimlerde bulunuyoruz. Fiyatların serbest bırakılması yönünde bir çok kez yazışmalar yapıyoruz. Aynı şekilde, ekmeğin maliyetindeki en önemli unsur olan un ve maya gibi girdilerdeki artışlarda da, ilgili Bakanlıklara taleplerde bulunuyoruz. Fiyatın kontrol altına alınmasına yönelik Rekabet Kurulu'na dilekçeler veriyoruz. Yani biz, fırıncının lehine hangi kurumla, kuruluşla bir ilişkisi varsa o konuda yardımcı olmaya çalışıyoruz.

Son yıllarda, gerek siyasetçiler ve gerekse medya ekmek üzerinden fırıncıya karşı bir algı oluşturmaya başladı. Sorunları dile getirmek yerine, zam konusunda esnaf suçlu gösteriliyor. Bu konuda neler söylersiniz?

Siyasetçiler, ne yazık ki ekmek üzerinden siyaset yapmaya başladı. Ekmeği sürekli olarak dillerinden düşürmüyorlar. Bu konuda son yıllarda aşırı bir gelişme oldu. Hatta, bir yerde ekmek zammı olduğu zaman oradaki mülki amirler, telefon tahsis ederek şikayetler alıyorlar. Ticaret ve Tarım Müdürlüğü'nden görevliler gönderilerek fiyatları kontrol altına almaya uğraşıyorlar. Hükümetin, enflasyonla mücadeledeki amacının yalnız ekmek olmaması lazım. Sanki, hükümetin başka bir işi yokmuş, ekmekle, fiyatla mücadele gibi bir görevi varmışcasına, bu görevi üstlenerek devamlı fırıncıya baskı yapıyorlar. Valilerimiz de, 'üstenci' davranarak 'Ankara'ya selam' mesajı vererek bir takım itirazlarda bulunuyorlar. Yani, tamamen bir siyaset yürütülüyor. Bütün girdileri serbest, ekmeğin fiyatı aynı kalacak! Böyle bir görüş ve düşünce çok yanlış.

Serbest piyasa ekonomisine de aykırı... Karma ekonomi olsa, hani derdik ki; tahsis yapılıyor, ona göre fyatlar sabitlenecek... Ekmeğin girdilerindeki bütün fiyatlar serbest, ekmeğin fiyatı sabit kalsın isteniyor. Bunlar saçma-sapan şeylerdir. Böyle bir baskı oluşturuldu. Oluşturuldu ama, bölge, bölge bu konularda birlik ve beraberlik yaparak fiyatların, fırıncının da istediği şekilde kendi ürettiği malın fiyatını belirleyerek tarife asacağı şekilde bir uygulamaya geçiş için epeyce mesafe aldık. Fırıncının da burada bir takım eksiklikleri var. Öncelikle aşırı bir rekabet söz konusu. Bu aşırı rekabetten dolayı fiyatlarını tam olarak belirleyemiyor. Bölgesel birlikteliğini sağlamıyor. Yine de fırıncının yeni bir fırın açma isteği var. En büyük sorunlardan biri de bu... Fırını, fırıncı yapıyor. Daşıradan manav, bakkal, marketçi yapmıyor. Fırını olan, başka bir yerde fırın yapmaya kalkıyor. Ruhsat alamıyor veya gayri resmi işlerde olduğu gibi, ruhsatsız çalışıyor veya başka bir ruhsat alarak ekmek izni olmadan ekmek çıkarmaya çalışıyor. Kendi içimizde bir takım sorunlar oluşturuyoruz. Unlu mamuller adı altında ekmek çıkartıyorlar. Fırıncının da çok hataları var. Bu hataları görmeden, kendini düzeltmeden kurumlarına ve kuruluşlarına eleştiri getiriyorlar. Öncelikle siz kendinizi düzeltin. Her yeni açılan fırın, ekmeğin maliyetini artırmaktadır. Zaten kapasiteler çok düşük... Hükümet, fırın açarak maliyetin düşüceğini tahmin etti. Ama, tam aksi oldu. Ankara'da yaklaşık 500 fırın, 8 milyona hizmet verirken, İstanbul'da 4 bin fırın aşırı rekabetten maliyetleri yükseltmektedir. Bir fırının kapasitesi 8-10 bin iken, en iyi fırınlar 3-4 bin ekmek yapmakta. Yeni fırınların yapımına müsaade edilmemesi gerekiyor. Müstakil bina, ayrık nizam şartı mutlaka aranmalı. Unlu mamuller adı altında ekmek üretimine izin verilmemesi gerekir. Kamu kurumlarımızdan beklentimiz, yoğunluğa göre yeni fırın ruhsatı verilmesidir. Yeni yerleşim alanlarında fırın yok ise, izin verilmeli ve fırının 250 metre mesafesindeki bakkal, market vs. varsa bunlarda ekmek satışının yasaklanması gerekmektedir.

Fırıncı esnafı, artık sorunların tartışılmasını değil, çözümünü bekliyor. Bu konuda ne söylersiniz?

Sorunların çözümünü bu hükümetle yapamadık. Ama bizim fırıncı esnafının büyük bir kısmı bu hükümeti desteklemekte. Hükümetle bu sorunu çözdünüz mü? Çözemediniz. 20 yıldır iktidar... Bu hükümet ekmek ucuzlasın diye her türlü girişimde bulundu. Ekmeğin fiyatına sürekli olarak müdahale edildi, baskı altında tutulmaya çalışıldı. Bu hükümetle bir işbirliği yapabiliyor muyuz? Yapamıyoruz! Bakanlıklardan randevu alabiliyor muyuz? Alamıyoruz! Ekmek fiyatı olunca, bu hükümet kendini kasıyor, çekiyor; valiler şirin görünmek için ekmek fiyatlarına devamlı itirazediyorlar. Yani, ekmeği gündemde tutuyorlar. Ekmeğin üzerinden, siyasetçiler elini çekmesi lazım. Maliyetin nasıl ucuzlayacağını biz biliyoruz. Söyledik de bunu... Fırınların kapasiteleri artırılsın, fırınların yapımı durdurulsun maliyet düşer. Bu şekilde devam ettiği müddetçe bu kadar da fırın açılır, bu kadar da maliyetler artar. Fiyatlar da yukarıya doğru çıkar.

Sizce ekmek fiyatının serbest olması gerek miyor mu? Bu mümkün değil midir?

Ekmeğin fiyatı serbest olmalı... Çünkü girdiler serbest, satış fiyatını da fırıncı belirlemeli. Her yerde aynı fiyat olacak diye de birşey yok. İstanbul'un her ilçesinde bile ayrı maliyet olabilir. Kirasından, çalıştırdığınız elemana, hijyeninden üretimine, kullandığı malzemeye kadar herşey değişebilir. Herkes kendi bölgesinde gramaj sabit kalmak kaydıyla, ürettiği malın fiyatını belirlemesi lazım.

Genel olarak baktığımızda, belediyeler halka ucuz ekmek satma adı altında Halk Ekmek fabrikaları kuruyor? Bu tür girişimleri nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bizim geçmişte siyasilerle hiçbir ilişiğimiz yoktu. Kurallar vardı; 500 metre civarında fırın yapımı yasaktı. Önce 1984'te Bedrettin Dalan İstanbul'da bunu kaldırdı. Bu kuralla, o fırın iş yapsın, maliyeti düşük kalsın ve kurallara uysun diye. Un tahsisiyle fırıncı un zammından etkilenmezdi. Bütün bunlar kaldırılınca

ne oldu? Tamamen boşluk oluştu. Heryere herkes fırın açtı ve sıcaktan, ses olmasından dolayı bir sürü şikayetlere neden oldular. Şimdi de hem fiyatlarda sorun oluyor, hem de denetimlerde sıkıntı oluyor. Onun için, fırıncının fırıncıdan başka dostu yoktur. Fırıncı, kendi arasında işbirliği yapması lazım.

Fırıncı kendi STK'larına sahip çıkmıyor! Temsil edilen kurumlara üye oluyor musun? Hayır! Ondan sonra da hizmet bekliyorsun. O STK nasıl ayakta kalacak? Buraya eskilerimiz sahip çıkmasaydı yürütemezdik. Sahip çıkmaları gerekiyor. Yeni neslin bizlerden haberi yok. Bu ülkede birşeyler üretmek kolay değil.

7/24 çalışacağız diye bir kaide mi var? Belli bir saatten sonra ekmek üretimini 8 saat ile sınırlasak, ekmek aranılır hale gelse. Ekmek de gerçek değerini bulur, israf önlenmiş olur. Piyasada ekmek bolluğu var. Bir sıkıntı görünmüyor. Ondan sonra kamu kuruluşları bizimle oynuyor. Neden oynuyor? Çünkü sen ekmeğini kısamıyorsun, yokluğunu hissettiremiyorsun ki... Sen ekmek getirmezsen o müşteriye, hemen başka bir yerden araba geliyor. Saygıları yok birbirlerine. Dediğim gibi, 5'ten sonra ekmek bulunmasa, sormazlar mı valiye, kaymakama, "Niye İstanbul'da ekmek yok?" Sorarlar. O zaman derler ki, "Bu arkadaşların fiyatını neden vermiyorsunuz? Verin fiyatını da ekmek bollaşsın" derler. Sektörün dayanışmaya, birliğe ihtiyacı var. Ondan sonra sorunların üzerine gitmeliler.

Fırıncılar, temsil noktasında sürekli olarak eksikliklerin olduğunu dile getiriyor. Bu doğru mu?

Fırıncıların hakları savunuluyor da, yeterli şekilde temsil ediliyorlar mı? Fırıncı önce kendi haddini bilecek. Fırıncı, kamu kuruluşuna gidip de, kendi derdini anlatabiliyor mu? Bölgesinde birlik yapmak için taşın altına elini koyabiliyor mu? Dayanışma için ortaya çıkabiliyor mu? Diyelim ki, burası Beyoğlu... Buradan ben Sancaktepe'yi, Başakşehir'i kontrol altında tutamam. Burası bir sendika merkezidir. Her ilçede birlik ve beraberlik gereklidir. Kooperatif olur, dernek olur, temsilcilik olur... O birliktelikler temeli oluşturacak, üst kurul da burası olacak. Biz temeli kuruyoruz, oradaki arkadaşlar temel kurmak için çaba sarfetmiyor. Diyorlar ki, "Sultangazi'de fiyat düştü. Ne yapacağız?" Kim müdahale edebilir buna!..

Sultangazi'deki fiyata, oradaki birlik müdahale edecek. O yapıyı, temeli oluşturabilirsek; fırıncı buna sahip çıkarsa Sultangazi'de, Sarıgazi'de, Arnavutköy'de, Sancaktepe'de, Başakşehir'de, Bakırköy'de, Kartal'da o zaman bu iş biraraya gelir ve temel sağlam olur. Üzerini kurmak kolaydır. Biz temeli kurmadan üstlere diyoruz ki, "Bizi savunamıyor, temsil edemiyor." Nasıl temsil edecek seni!.. Bu sektörde daha önceleri kurumsal yapımızla daha kuvvetliydik. Alttaki ile üstteki beraberdi. İstanbul nüfusu arttığı zaman bu bağlar koptu. Söz ettiğim bölgesel temsilcilikler açılmazsa sorunlar zor çözülür.

Son olarak, sektöre bir mesajınız olacak mı?

Birlik ve beraberlikten yana hareket edelim. Her ilçede mutlaka bir birliğiniz olsun. Rekabeti alt düzeye indirelim, kendi maliyetlerimizi düşürelim ve ekmeğin değerini hissettirecek dayanışmayı sağlayalım.

Çetin Keçeli, 1957 Rize Çayeli doğumludur. İstanbul Hukuk Fakültesi mezunudur.

"Ekmeğin fiyatı serbest olmalı. Çünkü girdiler serbest, satış fiyatını da fırıncı belirlemeli. Fırıncı, kendi bölgesinde gramaj sabit kalmak kaydıyla, ürettiği malın fiyatını belirlemesi lazım.

AKİF TÜYLÜOĞLU

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanlığı seçimleri için çalışmalarımız devam ediyor. Herkes yemin ediyor ki; "Biz bir hata yaptık. Elimiz kırılsaydı da yapmasaydık. Keşke seni başkan seçseydik" diyorlar.

FOTOĞRAFLAR: OĞUZHAN KAPLAN

FIRINCIYA ALTIN ÇAĞINI YAŞATACAĞIM

AKİF TÜYLÜOĞLU İSTANBUL FIRINCILAR ODASI BAŞKAN ADAYLIĞINI AÇIKLADI

Ömrünün 30 yılını fırıncılık sektörüne hizmet vererek geçiren Akif Tüyloğlu, yaklaşan İstanbul Fırıncılar Odası Başkanlık seçimlerinde aday olduğunu, Ekmeğin Sesi Dergisi'nden ilk kez açıkladı.

Akif Tüylüoğlu... İstanbul'da fırın sektörüne yarı ömrünü harcamış bir isim olarak ön plana çıkıyor. Tüylüoğlu, görev aldığı her platformda yaptığı hizmetleriyle tüm Türkiye'ye örnek oldu.

Sayın Akif Tüylüoğlu, biraz kendinizi tanıtır mısınız?

30 yıldır bu sektördeyim. Bu 30 yıl içerisinde Sultanbeyli Fırıncılar Derneği Başkanlığı'nı yaptım. Ardından Sancaktepe, Pendik, Tuzla... İstanbul Fırıncılar Odası'nda Başkanvekilliği görevini 8 yıl yürüttüm. Son seçimde de aday oldum. Ancak, çok az bir oyla kaybettim.

Sektörün sorunlarına yönelik çözüm önerileriniz nelerdir?

Fırıncılık sektöründe olan sorunlara diğer hiçbir sektörde maalesef rastlayamazsınız. 30 yıl öncesine baktığımızda insanlar gurbete geliyordu ve işçi boldu. Fırınlar, gurbete gelenler için bir geçim kaynağıydı. Yatak yeri, yiyeceği, işi, parası da var. O zamanlar 'nark'ımız *(Et ve ekmek gibi zaruri ihtiyaç maddelerine hükümetçe konulan fiyat ve tarife)* da güzeldi, para da kazanıyorduk. İşçiye de yüksek maaşlar veriyorduk. Şu anda, bütün girdilerimiz serbest, bizimkisi 'nark!..' Valilere bir memurluk tayin edilmiş. Esnaf Odası fiyat belirliyor, Valilik '*yaptırmam*' diyor ve biz zarar ediyoruz. Şu anda İstanbul'un çoğu bölgesinde rekabet var. Ben inanıyorum ki, fırıncının çoğu pazara dahi gidemiyor. Para kazanamıyor ki, neyine gitsin!.. Evine et getiremiyor. Benim şöyle bir tabirim var; ekmeği üretip evine ekmek getiremeyene fırıncı denir. Gece gündüz çalışıp ekmek üretiyoruz, kasamızı açıp da un ücretlerini ödeyemiyoruz.

Fırıncılar temsil noktasında bir sorun yaşıyor mu?

Burada hükümetimizin de, STK'larımızın da eksikliği var. Fırıncıyı 'nark'a tabi tutun, ama verdiğiniz tarifenin altında ekmek sattırmayın. Fırınların açılması maalesef serbest bırakılmış. Şu anda İstanbul'un her yerinde fırın açabiliyorsunuz. Denetleme de yok! Ama Fırıncılar Odası üzerine gider dava açarsa bunun önüne geçebilir. Fırıncılığı 30-40 yıl önce benim akrabalarım, amcalarım yapardı. Erzurum'a geldiklerinde en lüks otelde onlar kalırdı. Çünkü tüccarlardı. Fırıncılık tüccarlıktır. Bir

kamyon un yaklaşık 100-110 bin lira oldu. Kimse bu rakamları nakit verip de malzeme alamaz. Şimdi işçi sorunu had safahada. Yeni işçi yetiştirilmiyor. Neden? Çıraklık yapmaya gelenler 2 gün çalışıp diyor ki; "Abi benim tatil günüm ne zaman?" Biz de deriz ki, "Fırınlarda tatil diye bir şey yok. 365 gün çalışacaksın." Ertesi gün işe gelmiyor. Parasını da almaya gelmiyor. Böyle bir meslek olabilir mi? Buna, hükümetin de STK'ların da el atması lazım. Artık onların da fırıncıyı görmesi gerekiyor. Girdilerimiz serbestse, bizi de serbest bırakın. Biz de kalitemizle yarışalım. Benim ekmeğim kaliteliyse pahalı satayım. Eğer üretemiyorsa ucuz satsın. Alın size rekabet... İlla ki fiyatla rekabet yapalım, fazla fırın açtıralım, 'Ahmet' veriyor 50 kuruşa, ben vereyim 35 kuruşa benden alsın hesabı yapmayalım. Kalitemizle yarışalım. Eğer kalitesiz ekmek çıkarıyorsan o fırını kökten kapatalım. Biz bunları istiyoruz.

Ekmek fiyatının serbest olması gerekiyor mu sizce?

Ekmeğin fiyatı tabi ki serbest olmalı. Kadıköy'de girdi maliyetlerim tabi ki farklı... Ben 20 bin lira kira veriyorsam, Sultanbeyli'deki 5 bin lira kira veriyor. Onun maliyetiyle benim maliyetim bir olabilir mi? Benim burada çalışan işçimle Sultanbeyli'de çalışan işçinin maliyeti bir değil! İstanbul'daki maliyetle Düzce'deki, Siirt'dekinin maliyetleri bir olabilir mi? Mümkün değil. Sektörün belini büken pide, lavaş, bazlama satan yerlerin sayısı 2 bin 500'ün üzerine çıktı. Fırıncı ruhsata tabi tutulmuş, ama onlarda bu yok. 10-20 metrekareye dükkan açıyorlar. Ne kadar hijyen olabilir burası!.. Bunlar hep fırıncıya zarar veriyor. Bu tür yerleri denetleyen yok ama, fırıncıyı her yönden denetliyorlar. Bu arada, her açılan fırın da ekmeğe zam sebebidir. Ben günlük 2 bin ekmek yapıyorum. Kapasitem ise 13 bin... Ben eğer yüzde 50 kapasite ile çalışırsam ekmeği de 1 lira 50 kuruştan satarım. Halk Ekmek bizim zaten belimizi bükmeye devam ediyor. Her gün çuval çuval ekmek taşınıyor. Niye? Bizim ki 2 lira 50 kuruş, onun ki 1 lira 25 kuruş... Biz nasıl onun karşısında dayanacağız. Onunki devlet gücü, biz kendi imkanlarımızla fırıncılık yapıp geçimimizi sağlamaya çalışıyoruz.

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanlık seçiminde aday olmayı düşünüyor musunuz?

Fırıncı esnafı arkadaşlarımızla biraraya geldik ve "Sen aday olmuyorsun. Biz seni aday çıkarıyoruz" dediler. Ben de, "Başım üzerine" dedim. Böyle talep varsa ben de aday olurum. Biz hizmet adamıyız. Anadolu Yakası'nda, fırıncıya çok büyük hizmetlerimiz oldu. Herkes de bunu bilir. Bu bölgede 12 yıl dernek başkanlığı yaptım. Hiç bir zaman sabah namazını evde kılmadım. Alemdağ'dan başlardım tüm bu bölgede fırıncının bir sorunu var mı, diyerek dolanırdım. Böyle bir başkanlık yaptım. Her zaman da aynı şekilde yaparım. Kendime göre de bir çizgim var; ben bir işin ya en iyisini yaparım, ya da hiç yapmam. Millete umut verip de "Ne yapalım olmadı" diyemem, çalışır yaparım.

İstanbul Fırıncılar Odası Başkanlığı'na seçildiğiniz takdirde, ne gibi projeleri hayata geçireceksiniz?

Allah nasip eder de başkan olursak, öncelikle işçi sorununu Federasyonumuzla birlikte elele verip çözü-

me kavuşturacağız. Diğer taraftan rekabet sorununu ortadan kaldırarak, tüm tedbirleri alacağız, ya da ekmeğin fiyatını serbest bıraktıracağız. Bütün girdilerimiz serbest, sadece ekmek değil. Böyle birşey olabilir mi? Bugün 10 liraya aldığım un, yarın 11 lira, ama ekmeğin fiyatı aynı. Ben nasıl üreteceğim de satacağım!.. Babamın memleketteki tarlalarını satıp, parasını halka mı yedireceğim? Ya bizi girdilerde 'nark'a bağlayın, ya da bizi bırakın! Kesinlikle bunu yapmamız gerekiyor. İstanbul Fırıncılar Odası Başkanvekili olduğum zamanlarda, şöyle bir projeyi hayata geçirmiştim. 39 ilçeye resmi temsilcilik kuracağız. Bu temsilcilikleri de tüm internet ağıyla birbirine bağlayacağız. Avcılar'daki temsilcinin ne yaptığını Sultanbeyli'deki görecek. Böylece, tarifemizin altında ekmek satmamaya zorlayacağız. Bunu ekibimle birlikte yapacağız. Başkan seçildiğimizde, "Asiller gelsin, yedekler dursun yok!" Eğer yazılıyorsan o listeye, herkes asildir, herkes çalışacak, fırıncıya hizmet edecek. Hizmete varsan gel benim listeme. Yapamam diyorsan, bu listeye girmeyeceksin. 24 kişiden oluşan bir İstişare Kurulu oluşturacağım. Bunlar da bizimle birlikte çalışacak. Yani, İstanbul'u ekibimle birlikte 'altın devrini' yaşatacağım. Sultanbeyli'de 12 yıl görev yaptığım dernek başkanlığı dönemimdeki başarılı yönetimimi bana hep soruyorlar. Ben insanları hep birbirine kaynaştırdım, elele tutmasını öğrettim, kimseye kötü bir davranışım olmadı. Sultanbeyli'de birinin ekmeği bozuk olsa, herkes toplanır, "Ekmeğini düzeltelim de, kimse şikayet etmesin" diye birlik olurlardı. Niye? Samimiyet vardı. Benim kriterlerim bu. Eğer ben seçilirsem bütün İstanbul'a aynı sistemi getireceğim. Oda Başkanı olan arkadaş, fırıncının derdini bilecek. Şu andaki Oda Başkanımız 2 bin ekmek yapmıyor ki, 2 bin ekmek yapanın derdini bilsin. Kendisi 'tünelci...' 50-60 bin ekmek üretiyor. 2 bin ekmek yapanın derdini bilebilir mi?

Onun maliyeti bizden çok düşük olur. Kendi maliyetine göre dizayn etmeye çalışıyor. Ama 2 bin ekmek yapan eziliyor burada... Bunu da görsenize!.. Niye görsün ki, kendisi zaten fazla ekmek yapıyor.

"Eğer ben fırıncıya gerçekten hizmet edeceksem Allah bana başkanlığı nasip etsin. Eğer hata yapacaksam Allah bana nasip etmesin.

MUZAFFER BİRSAYI
BİRSAY OTOMOTİV BOSCH CAR
SERVİS KURUCUSU

BİRSAY OTOMOTİV'DEN FIRINCILARA ÖZEL 'JET SERVİS'

Uzman kadrosu ve son teknoloji ekipmanları ile her marka araca servis hizmeti veren Birsay Otomotiv Bosch Car Servis, müşterilerine en doğru servis hizmeti sunmanın yanında hiçbir zaman kalitesinden ödün vermemektedir. Birsay Otomotiv Bosch Car Servis, dünyanın lider otomotiv tedarikçisi Bosch'tan gelen uzman bilgi birikimi ve en yeni teknolojiler konusunda güncel bilgilere sahip eğitimli, uzman personeli ile her marka araca bakım ve onarım hizmeti sunuyor.

Birsay Otomotiv'de, en yeni test cihazları ve dijital bilgi sistemleri kullanılmaktadır. Bu sayede, uzmanlar profesyonel bir iş çıkarır ve aracınız zamanında teslim edilir.

Birsay Otomotiv Bosch Car Servis Kurucusu Muzaffer Birsayı, fırıncı esnafına özel olarak başlattıkları 'Jet Servis' kampanyası ile ilgili detayları, Ekmeğin Sesi Dergisi'ne anlattı.

Muzaffer bey, sizi biraz tanıyabilir miyiz?

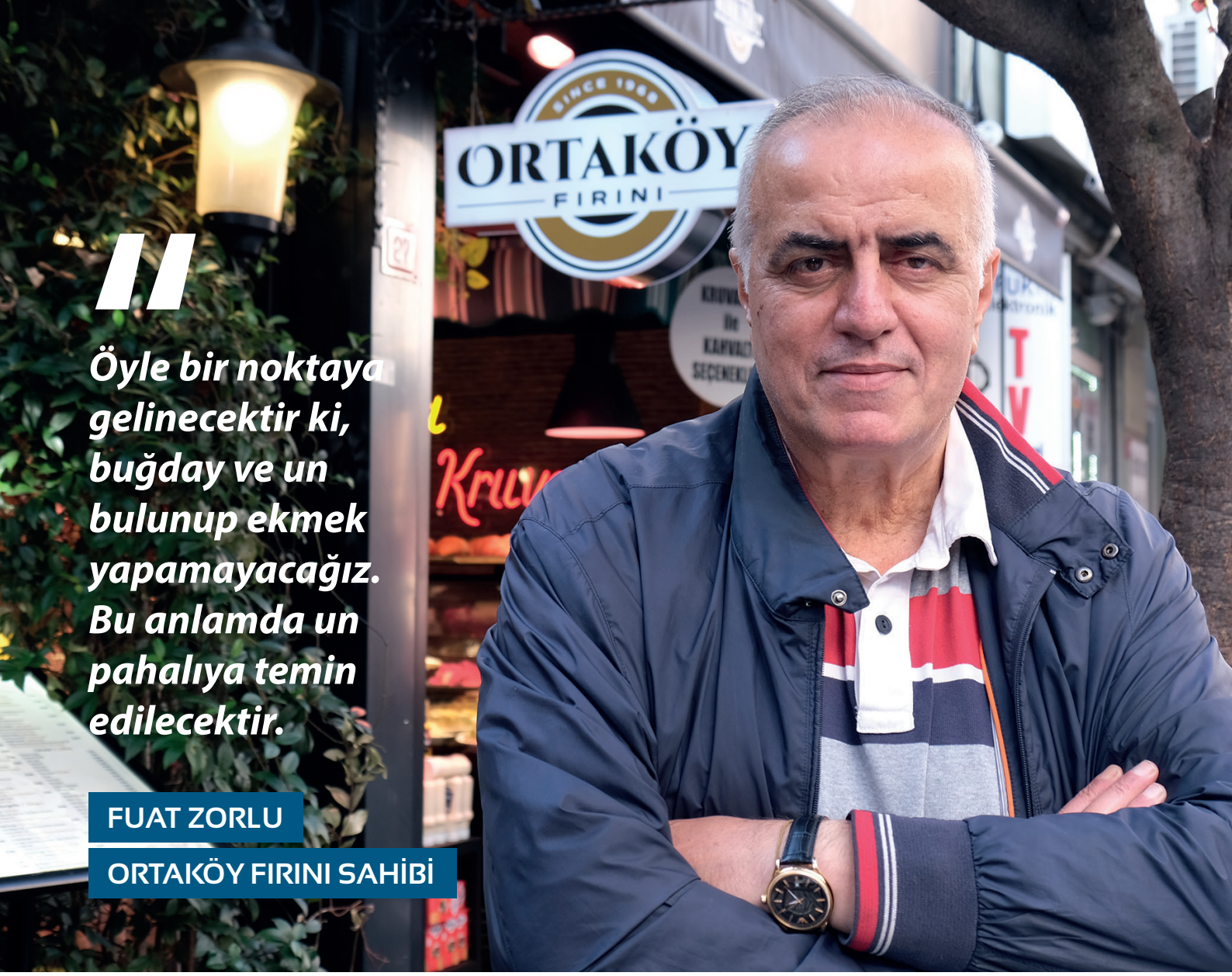
Birsay Otomotiv Bosch Car Servis yönetim ortaklarındanım. 1984 İstanbul doğumluyum. Evliyim ve 2 çocuk babasıyım. Marmara Üniversitesi İktisat Fakültesi mezunuyum. Aile mesleğimizi üçüncü kuşak olarak ben devam ettiriyorum. İstanbul Anadolu yakasında bulunan Üsküdar'da Libadiye Caddesi, Ümraniye'de Şerifali ve İçerenköy'deki Bostancı Sanayi Sitesi'nde olmak üzere 3 adet servisimiz var. Birsay Otomotiv, 110 kişilik uzman bir kadro ile hizmet vermektedir. Anadolu yakasının her yerinde tamir ve onarım hizmeti verebiliyoruz.

Fırıncılara özel olarak başlattığınız 'Jet Servis' kampanyası nasıl oluştu? Neden böyle bir ihtiyaca gerek duyuldu?

Eskiden akrabalarımın da fırınları vardı. O zamanlar elemanları olmadığı için ara sıra yardıma gidiyordum. Çocuktum daha o zamanlar... Babamın yanında çalışıyordum. Fakat, fırına gitmek benim için çok eğlenceliydi. Eskiden ekmek dağıtırken Dodge kamyonlar vardı. Burada muavinlik yapıyordum. Hatta araç kullanmayı da onlardan öğrendim. Hatırladığım kadarıyla günde 10 bin ekmek dağıtıyorduk. Bu bakımdan fırıncılık sektörüne hakim sayılırım. O zamanlar da fırıncı müşterilerimiz vardı. Şimdi de fırıncı müşteri ve arkadaşlarımız var. Kendileriyle sık sık sohbet ediyoruz. Sektörde yaşanan sıkıntıları bu sohbetlerimizde dile getiriyorlar. Eskisi gibi artık o ekmek satışlarının olmadığından söz ediyorlar.

'Jet Servis' kampanyasının içeriğinden söz eder misiniz?

Birsay Otomotiv Bosch Car Servis olarak, fırıncılarımıza özel 'Jet Servis' hizmeti başlatıyoruz. Bu kampanya, bir fırıncı arkadaşımızın vesilesi ile oldu. Fırıncımız aracını servise getirir, arızasını yaptırır ve bunun için bizden ikame araç talep etti. Çünkü ekmek dağıtması gerekiyordu. Ben de kendi aracımı verir, işine devam etmesini sağladım. Teorik bakımlarda aracı bekletmemeye çalışır, öncelik verirdik. Fakat, baktık ki bu genel bir sorun haline geldi. Ekmek servis araçları arıza yapınca gördük ki, yeni bir servis aracına ihtiyaç var. Çünkü fırıncılarımız günde 4-5 kez bakkal ve markete servis yapıyor. Bu yoğun iş temposundan fırsat bulup da aracını tamir ettirsin. Bakım içim önceden randevu alsa bile, 3-4 saati bulabiliyor. Bu da ekmek servisinde aksamalara neden olabiliyor. Bakım için hiçbir randevuya gerek kalmadan 2 saat içerisinde alıyor, bakımlarını yapıyoruz ve aracı teslim ediyoruz. Periyodik bakımlarda Bosch marka yedek parçalarda %10, işçiliklerde ise %20 indirim uyguluyoruz. Ekmek servis aracının tamire ihtiyacı varsa ve onarım süresi uzunsa, fırıncı esnafımızın mağdur olmaması için ikame araç temin ediyoruz. Fırın sahiplerinin ve fırın çalışanlarının kendi özel araçlarında da 'Jet Servis' kamyanyasından faydalanmalarını sağlıyoruz. Bu kampanya sayesinde bir nebze de olsa fırıncı esnafımızın üzerinden bir yük alabileceksek, Birsay Otomotiv Bosch Car Servis olarak büyük mutluluk duyarız. Hizmet sektörü gerçekten çok zor. Özellikle, temel ihtiyaçları karşılayan sektörler. Diğer sektörler için de çalışmalarımız olacak. Buradan, sizlerin aracılığıyla bütün esnaflarımıza hayırlı işler diliyorum.



"Öyle bir noktaya gelinecektir ki, buğday ve un bulunup ekmek yapamayacağız. Bu anlamda un pahalıya temin edilecektir.

FUAT ZORLU

ORTAKÖY FIRINI SAHİBİ

EKMEK 5 LİRA BANDINI GEÇECEK

İstanbul'un şirin semtlerinden Ortaköy'ün adını taşıyan "Ortaköy Fırını" sahibi Fuat Zorlu, aileden fırıncılık mesleğini devam ettiriyor. Sektöre yönelik sorun ve çözüm önerilerini değerlendiren Zorlu, devletin tarım politikasından un fiyatlarına, ekmek maliyetinden fiyatına kadar bir çok konuyu değerlendirdi:

"Türkiye'nin tarım politikasının yanlış işlemesinden kaynaklanan bir sorunu var ortada. 2000 yılında Türkiye'nin nüfusu 63 milyondu ve 20 milyon ton buğday üretiliyordu. 2021 yılında ise, nüfusumuz mültecilerle birlikte 90 milyonu geçmiş durumda. Türkiye yine 20 – 21 milyon ton buğday üretiyor. Buğday üretiminde 1 milyon ton bile üretime eklenememiş, 20 yıl gelişme kat edememiş bir ülke... Tarım politikasında maalesef sınıfta kalmışız. Dolayısıyla, unun üretilmediği, ithal olduğu ülkede un fiyatlarının artmış olması çok doğaldır. Çünkü, yıllar itibariyle döviz arttığında doğal olarak un fiyatları da artacaktır. Buğdayın sağlıklı ve veriminin artırılması için

> *Fırıncı için mücadele edecek şu anda Türkiye'de ne bir kişi, ne bir kurum yok! Olsa bile, hem bu işi yaparlar, hem de siyasetle ilgilenirler.*

çalışmalar ve yatırımlar yapılmamıştır. Geldiğimiz noktada buğday ihtiyacı, aynı zamanda dünyada da gelişmektedir. İklim sorunlarından kaynaklı olarak tahıl ürünlerinin azalması, dünya nüfusunun artması sebebiyle ürünlerin azalması söz konusu. Buna bağlı olarak da un fiyatlarının artması çok doğaldır. Öngörüm şudur ki, ekmek kısa zamanda Türkiye'de 4 ya da 5 lira bandına çıkacaktır. Çıkmak zorundadır. Bunun çıkmasını engellemek devletin gücünü de aşacaktır. Öyle bir noktaya gelinecektir ki, buğday ve un bulunup ekmek yapılamayacak noktaya gelinecektir. Bu anlamda un pahalıya temin edilecektir. Böyle, 'Ben söyledim, şu fiyata uygulayacaksın ekmeği...' gibi bir anlayışın da, Türkiye'de kısa zamanda değişeceğini, ekmek fiyatlarının un fiyatlarında olduğu gibi serbest bırakılacağını düşünüyorum.

EKMEKTE SİYASİ RANT VAR!

Fiyatın serbest olması gerekir. Ekmeği oluşturan bütün unsurların serbest piyasa koşullarında geliştiği, fiyatını aldığı bir ortamda siz ekmeği 'Şu fiyata satamazsınız' diyebilir misiniz? Böyle bir hakkınız yok ki! Devletin, fırıncıya 'Ekmeği şu fiyata satacaksın' diye bir hakkı yoktur. Çünkü, devlet kendisi ekmeğin ucuza satılması, ucuza mal edilmesi için bir çabası yok! Fırıncı ne yapsın? Fırıncının kapasitesini düşürürsün, enerji maliyetlerini yükseltirsin, un ithalatını ve ihracatını sonuna kadar açarsın; ülkede buğday yokluğu çektirirsin... Değirmenler de istediği fiyatı uygular. Ondan sonra da fırıncıya diyorsun ki, 'Ekmeği şu fiyata satacaksın.' Bunun mantığı olur mu?" Recep Tayyip Erdoğan, 1994 yılında Büyükşehir Belediye (İBB) Başkanı olduğu zaman Halk Ekmek 90 bin ekmek üretiyordu. Geldikten sonra Ankara'da işlerini uydurdular bütün kamu kurumlarının ekmek ihtiyacını buradan karşılama ihtiyacı doğdu. İstanbul fırıncısı kamu kurum ve kuruluşlarına ekmek veriyordu.

Bunların hepsini fırıncının elinden aldılar. Bundan sonraki süreçte, ekmeğin satışını paralı-parasız satışını artırarak buradan siyasi rantın peşine koştular. İlk önce buradan başlandı. Geldiğimiz süreçte ise, İBB Başkanı Ekrem İmamoğlu da, baktı ki bu iş 'ballı-börek', o da gitti ekmeğin üzerine... Ekmeğin üzerinden güzel siyaset yapılıyor, halkın gündeminde; o da başladı aynı uygulamaya. Yani, siyasetçiler basit yolla, ucuz yolla kendilerini topluma sevdirme anlamında bu tip siyasi hareketler yapıyorlar. Halbu ki, İstanbul'da bir çok fırında 'askıda ekmek' uygulaması var.

SORUMSUZ BİR UYGULUMA...

İddia ediyorum ki, İstanbul'da şu anda bir ekmeğin maliyeti 2 lira 50 kuruştan aşağıya değildir. Ama yetkililer, 'Ekmeği 2 liradan aşağıya satamazsınız' derler. Bu ancak baskıcı, 'ben dedim oldu', 'ben istediğimi yaparım' denilen o anlayıştaki ülkelerde olur. Demokratik bir ülkede böyle sorumsuz uygulama olur mu? Bu yönetimlerle sorunların çözüleceğine asla inanmıyorum. Ticaret Odası, Fırıncılar Federasyonu, Fırıncılar Odası, sendika olsun, burada olan kişiler hep siyasetle bağlantısı olan kişiler. Hem bu işleri yaparlar hem de bir şekilde kenardan, köşeden siyasetle ilgilenirler. Bu işin mücadelesini verecek şu anda Türkiye'de kişi de yok, kurum da yok...

SİGORTA YAPMAYAN İŞLETMELER 'BİRLEŞMİŞ MİLLETLER'E DÖNDÜ!

AYKUT ŞENER

İSTANBUL ŞEKERCİ, PASTACI, HELVACI TATLICI VE ŞEKERLİ MAMULLER ESNAF ODASI BAŞKANI

İstanbul Şekerci, Pastacı, Helvacı, Tatlıcı ve Şekerli Mamuller Esnaf Odası Başkanı Aykut Şener, sektörün en büyük sıkıntılarından biri olan ruhsatsız işletmeleri dile getirerek, "Ruhsatsız işletmelerde gerekli denetimler yapılıyor. Çalışanların sigortaları kontrolden geçiyor. Fakat kaçak çalıştıran işletmeler maalesef ne kontrolden geçiyor, ne denetimden geçiyor! Yani, ben bazen öyle işletmeler görüyorum ki, Birleşmiş Milletler gibi her ülkeden insanlar var" dedi.

KUR ARTINCA, MALİYET DE ARTIYOR

Girdi maliyetlerinin sürekli artmasıyla ilgili piyasayı dolar kurunun yükselmesinin bahane edildiğine dikkat çeken Başkan Şener, "Öncelikle dolar kur artışı bizim temel gıda maddelerimizden un yağ ve şekerde büyük artışlara yol açıyor. Fakat, bizim sıkıntımız kur arttığı zaman maliyetler yükseliyor. Ama kur düştüğü zaman fiyatlarda bir düşme olmuyor. Biz de, bu kadar zammı müşterilere yansıtamıyoruz. Doğal olarak esnafımızı zor duruma düşürüyor, kâr marjımız düşüyor. Bazen zararına ürün satmak zorunda kalıyoruz. Biz öncelikle, İstanbul Esnaf Odaları Birliği'ne şikâyette bulunuyoruz. Daha sonra Türkiye Lokantacılar Pastacılar Federasyonu'na, Ticaret Bakanlığı'na hatta İçişleri Bakanlığı'na şikâyette bulunuyoruz ki, bunların denetlenmesini, ceza-i yaptırımlarda bulunarak fırsatçılığın önüne geçmek için elimizden gelen çabayı sarf ediyoruz" dedi.

KAÇAK İŞÇİYE YÖNELİLMEMELİ

"En büyük sıkıntılarımızdan biri ruhsatsız işletmeler" diyen Başkan Aykut Şener, "Şöyle örnek vereyim; Ruhsatsız işletmelerde gerekli kontroller, denetimler yapılıyor. Çalışanların sigortaları kontrolden geçiyor. Fakat kaçak işçi çalıştıran işletmeler maalesef ne kontrollerden geçiyor, ne denetimlerden geçiyor. Yani, ben bazen öyle bir işletmeler görüyorum ki Birleşmiş Milletler gibi her ülkeden insanlar var! Tabii, devletimizle de hemen paylaşıyoruz, şikâyette bulunuyoruz. Bunların ne sigortası ne de sağlık karnesi var... Bunlar hem vatandaşın sağlığı açısından, hem de haksız rekabet açısından zorlayıcı... Hijyen yok, denetim yok! Bizim devletten isteğimiz sigorta priminin düşürülmesi ve böylece işsizliğe bir çözüm olarak Türk gençlerinin çalışması ve kaçak işçilere yönenilmemesini sağlamak. Sigorta primleri de yüksek. Kimisi de bu primi vermemek için kaçak işçi çalıştırıyor."

Kaynak: ekmeginsesi.com

PAZAR GÜNLERİ NÖBETÇİ FIRIN SİSTEMİ

Yasal olarak fırınların haftada bir gün kapatılmasına dair izin çıkması beklenirken, Pazar günleri fırınlarını kapatan il, Ardahan oldu...

Özellikle İstanbul başta olmak üzere Türkiye genelinde fırıncıların çalışma saatleri ve izin kullanmadan yoğun ve uzun mesailerle çalışmaları süregelen bir tartışma konusu. Bu konuda yasal olarak fırınların haftada bir gün kapatılmasına dair izin çıkması beklenirken, pazar günleri fırınlarını kapatan il ve ilçeler var. Ardahan ili, Ardahan Çıldır ilçesi ve Ordu ilinin Kumru ilçesinde fırıncılar birlik olup bu uygulamaya geçti.İlk olarak Ardahan ili Pazar günü tatil uygulaması yaptı. 2015 yılından beri Ardahan kent merkezindeki toplam 17 fırın, pazar günleri kapalı. Yaklaşık 6 ay öncesinden itibaren de nöbetçi fırın uygulamasıyla çalışılıyor.

YASAL KARARA BAĞLANDI

Ardahan Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı Mustafa Morkoç, Ekmeğin Sesi'ne verdiği röportajda 5 yıl önce fırıncıları bir araya getirerek sorunun çözümü için kolları sıvadığını söyledi. Yapılan toplantılarda fırıncıların ortak karar olarak pazarları tatil olsun önerisi oy birliği ile kabul edildi. 5 yıl önce fırıncıların aldığı bu ortak kararı Ardahan Belediyesi'ne götürdüğünü belirten oda başkanı Mustafa Morkoç, "Başvuru sonrası da belediye meclisi tarafından tıpkı berber/kuaför için olduğu gibi fırınlar için de Pazar günü kapatma iznini yasal karara bağlattık." dedi.

4-5 AYDA BİR NÖBET OLUYOR

Yaklaşık 4 yıl boyunca pazar günleri hiçbir fırının açık olmadığını, son 6 ayda nöbetçi fırın sistemine geçtiklerini belirten Morkoç, kararın alınmasındaki amacın vatandaşlardan gelen şikayetler doğrultusunda halka taze ekmek sunmak olduğunu söyledi. Ardahan merkezde yaklaşık 40 bin nüfus bulunuyor. Morkoç "Ardahan il merkezinde toplam 17 fırın var. Hepsi uygulamaya sadık kalıyor. Bir fırıncı 4-5 ayda bir nöbet tutuyor" dedi. Nöbetçi fırınlar Pazar günü taze ekmeği sadece tezgahlarında satıyor. Ardahan merkezde kurumsal marketlere veya ekmek tedarikçisi firmalara pazar günü ekmek üretilmiyor.

DÜZENE UYMAYANIN RUHSATI İPTAL EDİLECEK

Belediye meclisinden çıkan "Pazar günleri tüm fırınların kapalı olması" yasal bir karar. Yani bu karara uymayıp fırınını açan esnafa yaptırım uygulanması söz konusu. Haksız rekabete yol açılmaması için tüm fırınlar pazar günleri denetleniyor. Kararın aksine fırınını açmış olan varsa hem ruhsatları iptal ediliyor hem de idari para cezası uygulanıyor. Başkan Morkoç "Ardahan merkezde uygulamaya karşı gelen olmadı şu ana kadar. Zaten fırıncılar bunu kendileri istedi, sayıca da azız, birbirini baltalayacak kimse yok burada" dedi.

Kaynak:
ekmeginsesi.com

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBAKTECH

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

13. ULUSLARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ, DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

10-13
MART
2022

www.ibaktech.com

Destekleyen Kuruluşlar

T.C. TİCARET BAKANLIĞI
KOSGEB
TAŞPAKON
GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
Association of Food Ingredients & Improvers Manufacturers
EKMADER

Fuar Alanı

ifm İstanbul Fuar Merkezi

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR."

Birsay Otomotiv Bosch Car Service'ten

İstanbul Fırıncılarına Özel

JET SERVİS KAMPANYASI

Bakım için randevuya gerek kalmadan 2 saat içinde aracınızı alıyor, teslim ediyoruz.

Mekanik onarım ihtiyaçlarında ikame araç temin ediyoruz

Ekmek Servis Aracınızı Birsay Otomotiv'e getirin

Mekanik servisimizde

Parçada % 10

İşçilikte % 20

İndirim Fırsatlarından Faydalanın!

MERKEZ:
Bulgurlu, Libadiye Cad. 4/B
K. Çamlıca Üsküdar / İstanbul
Tel: 0216 545 0 222

bilgi@birsayotomotiv.com.tr
www.birsayotomotiv.com.tr

ATAŞEHİR ŞUBE:
Tatlısu Mah. Ertuna Sok. Nezih Sit.
D Blok No:6/B Ümraniye/İstanbul
Tel: 0216 504 75 02

BOSTANCI ŞUBE:
İçerenköy Mah.Değirmenyolu Cad.
No:17 Ataşehir/İstanbul
Tel: 0216 575 21 21

Her marka araca bakım onarım

RANDEVU VE TALEPLERİNİZ İÇİN: 0552 503 60 81

EKMEĞİN SESİ'NE REKLAM VERİN...

DAHA ÇOK MÜŞTERİYE KISA SÜREDE ULAŞIN

Tanıtım Filmi

Profesyonel tanıtım filmi için sizi en iyi şekilde analiz ediyoruz. Tanıtım filminizi etkileyici kurgular ve son teknoloji kameralar ile tasarlıyoruz.

Röportaj

Ekmek ve unlu mamuller sektörüne ilişkin görüş ve düşüncelerinizi; firmanızın bu alandaki hizmetlerini en iyi şekilde hazırlıyor ve yayınlıyoruz.

Sektörel Haber

Türkiye'nin en çok takip edilen **ekmeginsesi.com** haber portalı ve sosyal medyalarımızda, firmanızın haberlerini milyonlara ulaştırıyoruz.

Dergi Reklamı

Firmanızın reklamını, sektörde ilk ve tek olma özelliği taşıyan Ekmeğin Sesi Dergisi'nde yayınlatarak, tüm Türkiye'ye ulaştırmış olacaksınız.

EKMEĞİNSESİ.com

Ekmek ve unlu mamuller sektörüne yönelik dijital ve basılı medyada milyonlara ulaşan Ekmeğin Sesi haber portalında siz de hemen yerinizi alın...

REJİSÖR MEDYA

0541 818 34 55 ekmeginsesi.com

/ekmeginsesi