

Toplu Yemek Lojistiği ve Toplu Yemek Lojistiği Üzerine Bir Değerlendirme

Metin Çancı¹, Şule Yılmaz^{2*}

¹Okan Üniversitesi, Uluslar arası Lojistik Bölümü ve İstanbul Metropolitan Planlama ve Kentsel Tasarım Merkezi Lojistik Planlama Grubu, İstanbul

²İstanbul Metropolitan Planlama ve Kentsel Tasarım Merkezi Lojistik Planlama Grubu, İstanbul

*atalaysule@yahoo.com

Özet

Lojistik; müşteri ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla başlangıç ve tüketim noktaları arasında hizmetleri ve ilgili bilgileriyle birlikte ürünlerin etkili ve verimli taşınma ve depolanma iş akışının planlanması, yürütülmesi ve kontrolü sürecidir. Kentsel lojistik hizmet süreçleri; şehir içerisindeki akaryakıttan katı atık lojistiğine, sanayiden toplu yemeğe kadar birçok alt sektöründe faaliyetleri kapsamaktadır. Toplu yemek lojistiği zaman, hijyen, taşıma ve depolama gibi niteliklerinin diğer lojistik hizmetlere göre bir takım özellikler taşımaktadır. Bu çalışma kent genelinde toplu yemek lojistiğinin temel olarak kent içi taşımacılık sorunlarını ve bu hizmetin niteliğinin geliştirilmesi amacıyla yapılmış ve uygulama olarak İstanbul örneği alınmış, İstanbul'da toplu yemek lojistiğinin genel durumunu ve sunulan hizmet kalitesini iyileştirilmesine yönelik bir değerlendirme sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Toplu yemek lojistiği

Giriş

Kentleşmenin artmasıyla birlikte toplum daha fazla sanayileşmiş, bununla birlikte işletmelerin istihdamları için gerekli olan yemek hizmetini dışarıdan hizmet alımı ile gerçekleştirmeleri toplu yemek ve uzantısı olarak toplu yemek lojistiğini doğurmuştur. Toplu yemek hizmeti ise insanların topluca çalıştığı yerlerde veya kendini besleyemeyen kişilere yiyecek ve içecek hizmetinin sunulmasıdır. Toplu yemek ise yerinde yemek üretenler (Yerinde Üretim) ve yemeği hazırlayıp, önceden belirlenmiş olan yerlere taşıyarak (tabldot) sunan ve catering hizmeti verenler (Taşıma Yemek) olarak gruplandırılabilir. Toplu yemek sektöründe ise yemeklerin daha çok yerinde üretilmek yerine (%27 oranında yerinde üretiliyor) daha çok taşındığı (%73 oranında taşınıyor) görülmektedir (2). Toplu yemek taşıma hizmetinden; iş merkezleri, plazalar, atölyeler, şantiyeler, fabrikalar, okullar ve üniversiteler, hastaneler, silahlı kuvvetler ve kamu kuruluşları gibi birçok değişik kurum ve kuruluşlar faydalanmaktadır. Toplu yemek lojistiği çalışmaları literatürde sınırlı sayıda yer aldığı görülmektedir. Yapılan çalışmalardan biri toplu yemek lojistiği içinde daha çok firmaların bu hizmeti seçme kriterleri üzerinde durulmuştur (8). Metropolitan alan içerisinde toplu yemek lojistiği ile ilgili önemli çalışmalardan biri Hollanda örneği için yapılmış ve yapılan çalışma ile

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

maliyetlerde %14 lük iyileştirmenin olabileceğini göstermiştir (7). Bunun dışında esas çalışmalar daha çok ülke ve şehirlerin hijyen ve sağlık çerçevesinde ele aldığı çalışmalar oluşturmaktadır (3).

Toplu yemek hizmeti veren işletmelerin yemek taşıma, depolama dahil tüm süreçlerinde uymaları gereken asgari şartlar kanun ve yönetmelik çerçevesinde belirtilmiş olmasına karşın tüm toplu yemek taşıma ve dağıtımını göz önünde bulundurulduğunda ise sistemleştirilmiş ve etkin bir toplu yemek lojistiğinin olmadığı görülmektedir.

Yöntem

Toplu yemek lojistiği çalışmasında İstanbul örneği incelenmiştir. 2007 yılında gerçekleştirilen çalışma ile sağlıklı veriler toplanabilen ve profilleri ile sektöre ayna tutacak toplu yemek işletmecilerinden bir örneklem grubu seçilerek bu işletmelerin İstanbul içinde kuruluş yerleri, dağıtım yapılan semt ve mahalleler ile günlük taşıma ve dağıtımda kullanılan araç sayısı ile yemek miktarına anketlerle ulaşılarak mevcut durum değerlendirilmeye çalışılmış ve İstanbul geneli için fikir sahibi olunarak İstanbul için bir çerçeve çıkartılmaya çalışılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Toplu yemek sektörel istihdamla sıkı bir ilişki içerisinde olduğu ve özel sektörün toplu yemek tüketim payı göz önüne alındığında 2005 yılında Türkiye’de toplu yemeğe olan talebin günlük 4milyon 800 bin kişi olduğu anlaşılmaktadır. İstanbul ise bu talebin %40’ını yani 1 milyon 900 binini oluşturmaktadır (1). Bu durum İstanbul için toplu yemek lojistiğinin büyüklüğünü ispat etmektedir.

Talep yoğunluğu İstanbul’da toplu yemek yatırımının da çok olmasını sağlamaktadır fakat Tarım Bakanlığında kayıtlı 292 işletme bulunurken 157 işletme İYSAD (İstanbul Yemek Sanayicileri İş Adamları Derneği) üyesidir(5). İstanbul için ise 661 işletme bilgisine ulaşılabilirken kayıt dışı olan işletmelerle birlikte toplu yemek sektöründe hizmet veren işletmelerin 2700 ü bulunduğu tahmin edilmektedir (5, 10). Toplu yemek sektöründe hizmet veren işletmelerden oluşturulan örneklem grubu sonucunda görülmüştür ki, toplu yemek taşıma sonucu bir işletme günde ortalama 9 aracı ile günlük 15 seferde yemek taşımaktadır. Bu İstanbul genelinde 5950 araç için toplam 9.900 sefer anlamına gelmektedir. Araç başına düşen sefer sayılarında ise ortalama 2 sefer yapması bu araçların verimli kullanılmadığının göstergesidir. Sefer saatlerine bakıldığında, araçlar sabah saat 7.30–9.30 arası trafiğe çıkmaktadırlar. Bu süre bu araçlar için trafikte bulunan zaman dilimidir. Sabahın erken saatinde çıkan bu araçlardan büyük bir kısmı saat 11.00–14.00 arası tekrar merkezlerine geri dönmektedirler (4).

Yapılan inceleme sonucu bir işletmenin günlük ortalama 4.900 kg yemek dağıttığı bilgisine ulaşılmıştır, bu da İstanbul genelinde günlük 3.265.340 kg yemeğin dağıtıldığını göstermektedir.

Örneklem grubu İstanbul'da toplu yemek hizmeti veren işletmelerin Küçükçekmece, Kağıthane, Ümraniye ve Büyükçekmece gibi ilçelerde yoğun olarak yerleştiklerini ve Küçükçekmece, Şişli, Çatalca, Ümraniye, Kadıköy ve Büyükçekmece gibi ilçelere yoğun şekilde yemek taşıdıklarını göstermektedir.

Toplu yemek dağıtımını etkin şekilde yürütmek sürdürülebilirliğin yanı sıra etkinleştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Bunun için teslimat sıklığı, gecikme zamanı, değişik ürün gruplarının gruplandırılması ve zamanlama göz önünde bulundurulması gereken kriterler olmaktadır (9).

Sonuç ve Öneriler

Çalışma ile toplu yemek sektöründe hizmet veren, işletmelerle, sektörde deneyim sahibi olan temsilcilerle birebir görüşmeler gerçekleştirilmiş, firmalardan oluşturulan örneklem grubuna anketler yapılmış ve toplu yemek ve catering üzerine yapılan literatür çalışmaları incelenmiştir. Bu çalışma bir şehir için yapılan sınırlı çalışmalarının bir parçası olarak şehir genelindeki toplu yemek lojistiğini değerlendiren bir çalışmadır.

Yapılan değerlendirmeler sonucu sadece lojistiğini ilgilendiren sorunlara bakıldığında İstanbul Toplu Yemek Lojistiğinin;

- Fazla araç yoğunluğu,
- Araçlardan faydalanmanın yetersizliği,
- Sefer sayısının fazlalığı,
- Hizmet kalitesinin yetersizliği

gibi sorunlar yaşamakta olduğu bunun etkisiyle şehir trafiğinin ve araç yoğunluğunun arttığı görülmektedir.

Bu sorunların aşılması hem müşterilere sunulan hizmeti daha nitelikli hale getirecektir hem de şehir lojistiğini daha sistemli hale getirecek, gereksiz araç yoğunluğundan kurtaracaktır.

Bu açıdan toplu yemek lojistiğinin bütüncül olarak sistem iyileştirilmesine ihtiyaç duyulduğu açıktır. Toplu yemek hizmeti veren işletmelerin belirli önlemler alması ve uygulamaya geçirmesi teşvik edilmeli ve desteklenmelidir. Bu kapsamda önerileri şu şekilde sıralanabilir:

- Araçların ekonomik kullanım sürelerinin arttırılması,
- Boş seferlerin azaltılması,
- Araç doluluğunun arttırılması,
- Siparişlerin tamamını zamanında teslim edilmesi,
- Esnek çalışma şekilleri,
- Bir seferdeki teslimat miktarını arttırmak,

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

- Çok miktarda taşımaya imkan veren çok bölmeli araçları kullanmak,
- Bir seferde birkaç teslimatın yapılması,
- Teslimat miktarlarının birleştirilmesi,
- Ürün kalitesini korumak için teknolojiden faydalanılması.

Bu tarz önlemlerin hayata geçirilmesi ile operasyonların yeniden organizasyona tabi tutulması, yönetim ve kontrol faaliyetlerinin düzenlenmesini zorunlu kılacaktır ve toplu yemek lojistiğinin sistem performansını arttıracaktır.

Kaynaklar

1. Boyacıoğlu D. 2003. TUSID 16. İstanbul Otel, Restoran, Gastronomi Donanımı ve Teknolojileri Fuarı, 3–7 Aralık 2003, İstanbul
2. Bozdağ H. 2005. Yemek Sanayinin Gelişimi, İYSAD, 120 s, İstanbul.
3. DEFRA. 2003. *Review of London Wholesale Markets*. London.
4. IMP, 2007. Toplu Yemek Sektöründe Lojistik; İstanbul'da Faaliyette Bulunan İşletmeler Üzerine Bir Değerlendirme. İstanbul
5. İstanbul Tarım İl Müdürlüğü. 2006.
6. İYSAD İstanbul Yemek Sanayicileri İş Adamları Derneği. 2006.
7. Jansen DR, van Weert A, Beulens AJM, Huirne BMR. 2001. Simulation model of multi-compartment distribution in the catering supply chain. *European Journal of Operational Research*, 133: 210-224.
8. Kahraman C, Cebeci U, Ruan D. 2004. Multi-attribute comparison of catering service companies using fuzzy AHP: The case of Turkey. *Int. J. Production Economics*, 87: 171–184.
9. Petts J. 2003. Sustainable Food Procurement; benefits, issues and opportunities. *Local Food in East Sussex Public Sector Catering*, 20 Mart 2003. East Sussex, İngiltere.
10. USDA Foreign Agricultural Services. 2005. GAIN Raporları, Turkey HRI (Hotels, Restaurants and Institutional) Food Service Sector 2005.