

## Hazır Yemek Sektöründe Çalışan Gıda Mühendislerinin Sorunları

Mehmet Akif Şen  

Giresun Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Keşap, Giresun

*Geliş Tarihi (Received): 15.02.2019, Kabul Tarihi (Accepted): 13.05.2019*

✉ *Yazışmalardan Sorumlu Yazar (Corresponding author): akif.sen@giresun.edu.tr (M.A. Şen)*

☎ 0 454 310 18 75 📠 0 454 310 18 80

### ÖZ

Sanayinin gelişmesi, nüfusun artması, kadınların çalışma hayatına daha fazla katılmaları, gıda servis etkinliğinin hızla gelişmesi gibi sebepler nedeniyle Türkiye’de hazır yemek sektörü hızlı bir gelişme göstermektedir. Güncel verilere göre Türkiye nüfusunun %27,5’i hazır yemek hizmetinden yararlanmaktadır. İlgili yasalar gereği, gıda mühendisleri bu sektörde İstihdamı Zorunlu Personel (İZP) olarak çalıştırılmaktadır. Bu araştırmanın amacı, hazır yemek sektöründe istihdam edilen gıda mühendislerinin yaşadıkları problemleri tespit etmek ve bunlara çözüm önerileri sunmaktır. Bu amaçla 728 gıda mühendisinden anket toplanmış, elde edilen bulgulara göre katılımcıların %76,10’u sektörden memnun olmadığını belirtmiştir. Bununla beraber katılımcılar, merdiven altı üretim, haksız rekabet, İZP ücretinin eksik ödenmesi ve potansiyellerini yansıtamama gibi sorunların yaşandığını ifade etmişlerdir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda mühendisi, Hazır yemek sektörü, İstihdamı zorunlu personel

### Problems of Food Engineers Employed in Catering Industry in Turkey

#### ABSTRACT

Development of the industry, increase in population, rising the number of woman in business life, rapid development of food service efficiency have caused a dramatic development of catering industry or convenience food sector in Turkey. Current data shows that 27,5% of the Turkish population consume convenience foods produced by the catering industry. According to the related legislation, food engineers are employed in this sector as mandatory personnel. The aim of this research is to determine the challenges of the food engineers employed in the catering industry and to offer suggestions for the problems they face during their employment. In the present study, a total of 728 valid questionnaires were obtained, and the findings indicated that 76,10% of participants were unsatisfied from the conditions of the sector. Results also indicated that unlicensed production, unfair competition, under- or missing payment and inability to reflect their potentials in their working environment were found to be other problems that participants stated.

**Keywords:** Food engineer, Catering, Obligatory employment

#### GİRİŞ

Yemek üretimi ve tüketimi insanların daha çok evlerde yaptığı bir işlemdir. Sanayinin gelişmesi, nüfusun artması, kadınların çalışma hayatında yerini almaları, gıda servis etkinliğinin hızla gelişmesi gibi sebepler dışarıda yemek yiyen insan sayısını hızla arttırmıştır.

Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hazır yemek endüstrisi çok hızlı bir gelişme göstermiştir. Bunun sebepleri;

- Kadınların çalışma hayatına girmesi,
- Aile gelir düzeyinin yükselmesi,
- Eğlence ve tatile ayrılan zamanın artması,

- Çalışma sürelerindeki değişimler,
- Tüketim alışkanlıklarındaki değişimlerdir [1].

Hazır yemek hizmeti, insanların bir arada zaman geçirdiği kamu kuruluşları, yatılı okullar, üniversiteler, öğrenci yurtları, fabrikalar, oteller, askeri kışlalar, hastaneler, çocuk ve yaşlıların barındığı yerlerde toplu olarak pişirilen ve birlikte yenilen yemek işlemdir.

Özellikle sanayi tesislerinin zamanla yarışır olması, işverenlerin, personelinin yeme içme ihtiyacını kendi tesisinde karşılama zorunluluğunu ortaya çıkartmıştır. Bu zorunluluk Hazır Yemek Endüstrisi'nin doğmasına ve hızla gelişmesine sebep olmuştur.

Gerçek anlamda toplu yemek hizmeti veren işletmelerin ortaya çıkması 1960'lı yıllarda olmuştur. Başlangıç yıllarında sektörde hizmet veren işletmelere 'tabldotçu' adı verilirken, bilinen ilk tabldot kuruluşu 1959'da İstanbul Şişli Terakki Lisesi mutfağında hayata geçirilmiştir [1]. Daha sonra sektör gelişerek büyüme göstermiştir. 2016 yılı sonu itibarıyla Tarım ve Orman Bakanlığı'na kayıtlı yemek üretim tesisi sayısı 4800 civarındadır. Hazır yemek firmalarının 2016 yılı cirosu 6.5 Milyar dolardır ve 1 günde hizmet verilen müşteri sayısı 22 milyon kişidir. Türkiye'de tarıma dayalı gıda sanayinin ürettiği ürünlerin %35-40'ını kullanan bir sektördür. 400.000 kişiyi istihdam eden bu sektör dolaylı yoldan 1.600.000 kişiye ekmek kapısı açmaktadır [2,3].

Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işyerleri, bağlı oldukları İl Tarım ve Orman Müdürlüklerine İşletme Kayıt Belgesi başvuru ve beyannamesi ile müracaat etmekte ve "Depo, gıda satış ve diğer perakende faaliyet gösteren işletmeler" olarak kayıt altına alınmaktadırlar. Bu işyerleri 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı ve Gıda ve Yem Kanunu'nda belirtildiği üzere gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, diyetisten, ev ekonomisi yüksekokulu, beslenme bölümü, veteriner hekim gibi lisans eğitimi almış meslek mensuplarını "İstihdamı Zorunlu Personel" (İZP) olarak çalıştırmak zorundadır [4]. Alınan eğitim ve müşteri tercihleri sebebiyle sektör gıda mühendislerini daha fazla tercih etmektedir [2].

Mutfak disiplini ve personel tutum ve davranışlarının iyileştirilebilmesi için hijyen eğitimleri İZP tarafından yerine getirilmelidir. Üretimin her aşaması riske açık olup, uzman bir ekip lideri tarafından işletmenin kendine özgü iş akışına göre hazırlanan kalite kontrol sistemi ile gıda güvenilirliği şartları sağlanmalıdır. Tabldot yemek üretiminde, yemekler tüketime sunulmadan önce hammadde alımı, depoda muhafaza, ön hazırlık, pişirme, soğutma, servis gibi birçok aşamada insan sağlığı için tehdit oluşturabilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri kontrol etmek, izlenebilirliğini sağlamak ve personelin hizmet kalitesini arttırmaya yönelik eğitimlerin yürütülmesinde "İstihdamı Zorunlu Personel" büyük rol oynamaktadır.

Hazır yemek endüstrisi alt yapısı, gıda hijyeni uygulamaları, personel eğitim durumu gibi konular ile ilgili sektör yetkilileri ile görüşmeler ve literatür

araştırmaları sonucunda, hazır yemek üretim ve dağıtımını yapan işletmelere yönelik demografik dağılım, personel hijyen uygulamaları, gıda hijyeni ve işletmenin hijyenik tasarım anlayışı kapsamında yürütülen çalışmalar oldukça yetersizdir [5].

Toplu yemek üretimi yapan firmalar çok farklı sorunlar yaşamaktadır. Bu sorunlar: modern tesis kurulamaması, kayıt dışı üretim, haksız rekabet, nitelikli personel sayısının azlığı, devlet denetimlerinin yetersizliği, gıda ve iş güvenliğinin etkin şekilde uygulanamaması, atık ve artıklar için etkili bir geri dönüşüm sistemlerinin bulunmaması, tam kapasite çalışamaması, üretimlerin standart yapılamaması ve yetersiz devlet desteği şeklindedir [6].

Sektörde insan sağlığı konusunda sıkıntı yaşanmaması amacıyla güvenilir gıda üretilmesi ve teknik yeterlilik anlamında gıda mühendislerinin etkin olması düşünülmektedir. Fakat yazılı ve görsel basında çıkan haberler ve bireysel görüşmelerde yapılan tespitlere göre mesleklerini yeterince icra edemediklerini ve sektöre faydalı olamadığını belirten mühendislerin olduğu görülmüştür. Türkiye nüfusunun 2016 TÜİK verilerine göre yaklaşık 80 milyon olduğu düşünüldüğünde günlük 22 milyon yani %27.5'ine her gün sıcak yemek hizmeti sunan Hazır Yemek Endüstrisinde çalışan gıda mühendislerinin sorunlarını tespit etmek ve çözüm yolları bulabilmek amacıyla bu araştırma yapılmıştır [7].

## MATERYAL VE METOT

### Materyal

Araştırma, Gıda Mühendisleri Odası'na üye olan ve Türkiye genelindeki 5996 sayılı kanunda belirtilen şartlara haiz hazır yemek işletmelerinde çalışan Gıda Mühendislerini kapsamaktadır. 2017 yılının Şubat, Mart ve Nisan aylarında yapılmış olan bu çalışmaya 728 gıda mühendisi katılmıştır.

### Yöntem

Gıda Mühendisleri Odası tarafından gönderilen link üzerinden yapılan araştırmada katılımcılara hazır yemek sektörü alanında uzman akademisyenler tarafından incelenip son hali verilen sorular sorulmuştur. Soruların 17 tanesi tek bir cevabı işaretlenebilen şıklı sorular olup geri kalan 5 tanesi ise açık uçlu sorulardır. Sonuçlar Microsoft Excel® tablolarına yerleştirilerek analiz edilmiştir. Her mühendisin bir defa cevap verebileceği şekilde sistem kurulmuştur.

## BULGULAR VE TARTIŞMA

### Yaş Grubuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

Anketimize katılan gıda mühendislerinin yaş aralıklarına ilişkin bulgular Tablo 1'de, cinsiyet bilgileri ise Tablo 2'de verilmiştir. Anketimize katılanların %36.54'ü 25-30 yaş aralığında olup %8.79'u ise 40 yaş ve üzeridir (Tablo 1). %69.23 kadın, %30.77'si ise erkek mühendislerden oluşmaktadır (Tablo 2).

Tablo 1. Yaş grubuna ilişkin bulgular

Yaş Aralığı	n	Yüzde
20–25 yaş	174	23.90
25–30 yaş	266	36.54
30–35 yaş	150	20.60
35–40 yaş	74	10.16
40 ve üzeri	64	8.79
Toplam	728	100

Tablo 2. Cinsiyet durumuna ilişkin bulgular

Cinsiyet	n	Yüzde
Kadın	504	69.23
Erkek	224	30.77
Toplam	728	100

Tablo 3. Gıda mühendisi olarak çalışılan süreye ilişkin bulgular

Süre	n	Yüzde
5 yıldan az	376	51.65
5 – 15 yıl	252	34.62
5 – 25 yıl	84	11.54
25 yıldan fazla	16	2.20
Toplam	728	100

Tablo 3'e göre anketimize katılanların %51.65'i 5 yıldan daha az, %2.2'si ise 25 yıldan daha fazla süredir gıda mühendisliği yaptığını belirtmektedir. Yemek sektöründe 5 yıldan az çalışan mühendislerin oranı %70.33 (Tablo 4) olmakla birlikte %89.01'i (Tablo 5) 5 yıldan daha az süredir şu anda çalıştığı firmada çalışmaktadır. Firmaların kapasiteleri, verilen aralıkların minimum değerini kabul ettiğimizde, 1000 kişi ve altı olan grubu ortalama 500 kişi olarak dikkate aldığımızda anketimize katılanların ürettikleri günlük yemek sayısı en az 2 milyon 348 bin kişiliktir. Bu oran hazır yemek sektörünü %10.67'lik kısmına denk gelmektedir (Tablo 6).

Tablo 4. Sektörde çalışılan süreye ilişkin bulgular

Süre	n	Yüzde
5 yıldan az	512	70.33
5–15 yıl	190	26.10
15–25 yıl	26	3.57
Toplam	728	100

Tablo 5. Mevcut çalışılan firmada geçen süreye ilişkin bulgular

Süre	n	Yüzde
1 yıldan az	310	42.58
1–3 yıl	244	33.52
3-5 yıl	94	12.91
5–10 yıl	68	9.34
10 yıldan fazla	12	1.65
Toplam	728	100

### Sektörle Alakalı Alınan Eğitimlere İlişkin Bulgular

Yemek sektöründe çalışan gıda mühendislerinin %71.70'i üniversiteden sonra sektörle alakalı herhangi bir eğitim almadığını belirtmektedir (Tablo 7). Eğitim alanların %78.16'sı eğitime kendi çabaları ile katılmışlardır (Tablo 8). Eğitim aldığını belirten 206 kişi

(%28.30)'nin %76.20'si aldıkları eğitimi yetersiz bulmaktadır (Tablo 9). Açık uçlu olarak sorulan bir soruda alınan eğitimlerin listelenmesi istenmiştir. En çok aşağıdaki eğitimlerin alındığı belirtilmiştir.

- ISO eğitimleri (ISO 22000, HACCP, ISO 22001, OHSAS 18001, ISO 14001, ISO 9001)
- Sektörle alakalı (Satın Alma Eğitimi, Depolama, Mutfak Yönetimi, Menü Planlama, Kar-zarar ve Maliyet Hesapları, Mutfak Hijyeni, Yemek Üretimi, Yerel Mutfak Eğitimleri, Catering Hizmetleri Yöneticiliği)
- Diğer eğitimler ( Motivasyonu, Ekibin Çalışması, İş Kanunu, Personel Yönetimi, Halkla İlişkiler, Müşteri Memnuniyet, Hijyen, İlk Yardım, Yangın, İş Güvenliği, Yabancı Dil, Bilgisayar )

Tablo 6. Mevcut çalışılan firmanın ürettiği (3 öğün toplamı) yemek sayısına ilişkin bulgular

Kapasite	n	Yüzde
1000 kişi ve altı	220	30.22
1000–3000 kişi	272	37.36
3000–6000 kişi	110	15.11
6000–10000 kişi	46	6.32
10000–20000 kişi	24	3.30
20000 ve üzeri	56	7.69
Toplam	728	100

Tablo 7. Mezun olduktan sonra sektörle ilgili eğitim alma durumuna ilişkin bulgular

Eğitim	n	Yüzde
Evet aldım	206	28.30
Hayır almadım	522	71.70
Toplam	728	100

Tablo 8. Alınan bu eğitimin kim tarafından finanse edildiğine ilişkin bulgular

Eğitim	n	Yüzde
Şahsi çabam	161	78.16
Firmam tarafından	45	21.84
Toplam	206	100

Tablo 9. Alınan bu eğitimlerin yeterli olup olmadığına ilişkin bulgular

Eğitim	n	Yüzde
Evet yeterli	49	23.79
Hayır değil	157	76.20
Toplam	206	100

### Gıda Mühendisinin Firmadaki Durumuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

Gıda Mühendislerinin %75'i çalıştıkları firmalarda verimli olabilmeleri için gerekli şartların oluşturulmadığını düşünmektedir (Tablo 13). Kanunlarla belirtilmiş olmasına rağmen İstihdamı Zorunlu Personel (İZP) olarak çalışan mühendislerin %94.14 gibi büyük bir oranı İZP taban ücretinin altında maaş almaktadır (Tablo 11). Bunların %31.65'i maaşlarının bankaya taban ücreti olarak tam yattığını fakat işverenin, paranın banka hesabına geçmesinin ardından kendilerinden geriye istediklerini ve teslim etmek durumunda kaldıklarını belirtmiştir.%68.35 ise zaten taban ücretinin altında

bankaya paralarının yattığını belirtmektedirler (Tablo 12). Tablo 10'da İZP 380 kişi, Tablo 11'de 631 olmasının sebebi; Tablo 10'da İZP olup diğer görevleri de yerine getirmelerinden kaynaklanmaktadır. Yani şirketlerde örneğin üretim müdürü İZP sözleşmesi de imzalayabilmektedir. Açık uçlu olarak sorulan bir soruda katılımcılar verimli olmama sebeplerini şu şekilde sıralamışlardır.

- Sektörde yalnızca kar düşünülmektedir, iyi üretim uygulamaları hakkındaki taleplerimiz yerine getirilmiyor.
- Sadece kanuni zorunluluktan dolayı gıda mühendisi istihdam edilmektedir.
- İşveren tarafından gıda mühendisine ihtiyaç duyulmamakta, işyerinde ustanın daha fazla etkinliği olduğu düşünülmektedir.
- İşverenin, mühendisleri yürüyen diploma olarak gördüğü belirtilmektedir.

Tablo 10. Firmadaki görev tanımlarına ait bulgular

Görev	n	Yüzde
Üretim Müdürü	160	21.98
Vardiya Amiri	12	1.65
Kalite Müdürü	56	7.69
İSG Uzmanı	10	1.37
Satış, Operasyon, Pazarlama Yetkilisi	26	3.57
İstihdamı Zorunlu Personel (İZP)	380	52.20
Diğer	84	11.54
Toplam	728	100

Tablo 11. İZP (İstihdamı Zorunlu Personel) olup taban ücret altında maaş alma durumuna ait bulgular

Maaş	n	Yüzde
Taban ücretin altında alıyorum	594	94.14
Taban ücreti veya üzerinde alıyorum	37	5.86
Toplam	631	100

Tablo 12. Maaşın ne şekilde alındığına dair bulgular (İZP taban ücreti altında alanlar cevaplasın)

Maaş hangi şekilde alınıyor	n	Yüzde
Farkı geriye iade ediyorum	188	31.65
Bankaya taban ücret altında yatırıyor	406	68.35
Toplam	594	100

Tablo 13. Firmanızda gıda mühendisinin verimli olması için şartlar oluşturuluyor mu?

Şartlar oluşturuluyor	n	Yüzde
Evet	182	25.00
Hayır	546	75.00
Toplam	728	100

Verimli olmak için yaptıkları öneriler ise şöyledir.

- Tarım ve Orman Bakanlığı, SGK ve Gıda Mühendisleri Odası ortak denetim yapmalı ve hem işverenlere hem de mühendislere yönelik etkin eğitimler düzenlemelidir.
- Gıda mühendisleri aynı zamanda birer yönetici olarak yetiştirilmelidir.

- Mesleğini kötüye kullanan mühendisler cezalandırılmalıdır.
- Mühendis mesleğini sevmelidir.
- Mesleğimize saygı duyulmalı, kararlarımız sorgulanmamalı, talimatlarımız uygulanmalı, maaş motivasyonu olmalıdır.
- Bu verim ve etkinliği firmadan ya da sektörden değil kendinizden bekleyin.

## Gıda Mühendisliği Eğitimiyle İlişkili Sayı ve Yüzdeler

Gıda mühendisliği lisans programları müfredatlarında ankete katılanların %68.27'si yemek sektörüyle alakalı derslerin olmadığını belirtmişlerdir (Tablo 14). Dersleri aldıklarını belirten 231 kişinin (%31.73) %77.92'si (180 kişi) bu derslerin verimliliğinden memnun olmadıklarını işaretlemişlerdir (Tablo 15). Ayrıca staj döneminde hocalarının yemek sektöründe staj yapmanın telkiniyle karşılaşan öğrenci sayısı 480 kişi (%65.93) şeklinde olmuştur (Tablo 16).

Tablo 14. Lisans eğitiminde yemek sektörü ile ilgili ders alınıp alınmadığıyla alakalı bulgular

Dersler alınıyor	n	Yüzde
Evet	231	31.73
Hayır	497	68.27
Toplam	728	100

Tablo 15. Alınan derslerin yeterli olup olmadığına ait bulgular

Dersler yeterli	n	Yüzde
Evet	51	22.08
Hayır	180	77.92
Toplam	231	100

Tablo 16. Yemek sektöründe staj tavsiyesiyle alakalı bulgular

Staj yapabilirsiniz	n	Yüzde
Evet	248	34.07
Hayır	480	65.93
Toplam	728	100

## Sektörde Memnuniyet ile İlgili Sayı ve Yüzdeler

Tablo 17 incelendiğinde ankete katılanların %76.10'u sektörde çalışmaktan memnun olmadığını belirtmektedir.

Tablo 17. Yemek sektöründe çalışmaktan memnun olup olunmadığına dair bulgular

Sektörde çalışmaktan	n	Yüzde
Memnunum	174	23.90
Memnun değilim	554	76.10
Toplam	728	100

## Sektörde veya Firmanızda Gıda Mühendislerinin Sorunları Sizce Nelerdir?

Sektörde veya mevcut çalışılan firmada Gıda Mühendislerinin sorunlarının ne olduğuna dair açık uçlu soru sorulmuştur. Bu soruya katılımcıların verdiği

cevaplar incelenmiş ve etrafında en çok birleşilen ilk 10 madde şu şekilde olmuştur.

- Mühendis görevi yaptırılmaması (kasada çalıştırmak, yemek dağıtımı, fiş toplama, turnike kontrolü, imalatta çalıştırma vb.) fakat sorun olduğunda ilk fırçalanan kişi olması.
- Kamu denetimlerinin yetersiz olması.
- Sektörde personel eksikliğinin çok fazla olması ve işverence mühendisin bütün açıkları tamamlaması talebi.
- İZP olarak çalıştırılıp düşük maaş verilmesi.
- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın mühendislerin haklarını yeterince koruyamadığının düşünülmesi.
- Mesleğin işveren tarafından tam anlaşılabilmesi, sadece zorunlu ve gereksiz personel olarak görülmesi.
- İşverenin ve personelin eğitimsiz olması.
- Lisans eğitimi esnasında müfredatta yemek sektörü ile ilgili yeterli dersin bulunmaması ve hocalar tarafından bu firmalarda staj yapılmaması ve mezuniyet sonrası çalışmama telkininde bulunulması.
- Yemek sektörünün ufuk ve fikir bakımından yeniliklere açık olmayan rutin ilerlemeyi tercih eden bir sektör olması.
- İşverenin, maliyet azaltma politikası sonucu meydana gelen müşteri problemlerinin mühendisin hatası yüzünden meydana geldiğini düşünmesi.

### Yemek Sektörünün Sorunları Nelerdir?

Mühendisler, kendi sorunlarının araştırılıp çözüm yollarının önerileceği bu çalışmada sektörün sorunlarını da aşağıdaki maddeler halinde belirtmişlerdir.

- Denetimler oldukça yetersiz ve toleranslıdır.
- Sektöre taşeron olarak bakılmakta ve küçümsenmektedir.
- Müşteriler yemeğin kalitesini en fazla fiyatı ile değerlendirmektedirler.
- Kaliteli bir yemeğin belirleyici ikinci bir kriteri lezzet olarak algılanmaktadır.
- Piyasa rekabet koşullarından dolayı kar marjı düşüktür ve bu yüzden yatırım yapılamamaktadır.
- Bazı İZP'ler tam zamanlı çalışmayıp yalnızca diplomalarını kullandırmaktadır ve bu da maaş çıtasının düşmesine sebep olmaktadır.
- Kapasitesi çok küçük olan işletme ile (Örn: 500 kişi/gün) büyük olan işletme (Örn: 30.000 kişi/gün) aynı şartları sağlamak zorundadır. İki firma da İZP çalıştırıp en az 3750 TL vermelidir. Bu ücret 2017 yılı Nisan dönemine ait taban ücrettir.

### SONUÇ

Yemek firmalarında gıda mühendisleri; genel müdür, satın alma, üretim, kalite, satış, pazarlama, proje müdürlüğü gibi pozisyonlarda görev almaktadır. Bu kadar farklı görevin yüklenildiği ve sektörün özellikle tercih ettiği bir disiplin olan bu mesleğin, mühendisler, işverenler ve müşteriler için önemi yadsınamaz.

Çalışan gıda mühendislerinin %76'sının çeşitli sebeplerle memnun kalmadığı bu sektörün Türkiye'nin %27.5'ini her gün doyurduğu gerçeğinden hareketle gıda güvenliği anlamında ortaya çıkabilecek tehlikeler çok ciddi sorunlara yol açabilir. Bundan dolayı sektörün iyileştirilmesi mutlaka gereklidir. Sektörün iyileştirilmesi sürecinde bu firmalarda çalışan mühendislerin problemlerinin çözülmesi ve şartlarının iyileştirilmesi gerekmektedir. İnsan sağlığını direk etkileyecek bir meslek icra edilmesinden dolayı motivasyonları yüksek tutulmalıdır. Çalışmada mühendislerin ortaya sürdükleri problemlerin çözümü için önerilerimiz şu şekildedir;

- Gıda mühendisliği lisans eğitimi sırasında hazır yemek sektörü ile alakalı dersler müfredata koyulmalıdır. Örneğin; süt, tahıl, et laboratuvarı olduğu gibi yemek uygulama mutfağı da olmalıdır. Menü planlama, maliyet kontrolü, satış, pazarlama, sunum gibi konularda eğitim verilmelidir.
- Gıda mühendisinin mezun olduktan sonra sadece laboratuvarında analiz yapmayacağı gerçeğinden hareketle Gıda Mühendisliği Bölümlerinin staj konusunda bu sektöre de özellikle öğrenci yollamaları ve öğrencileri bu sektörden uzak tutmamaları gerekmektedir.
- Gıda Mühendisleri Odası'nın bütün sektörlerde yapması gerektiği gibi bu sektörde de deneyimli mühendislerle yeni mezunları bir araya getirip çalışma grupları oluşturması gerekmektedir.
- Yemek Sanayi ile ilgili olarak STK'ların da katkı vereceği Gıda Mühendisleri Odası öncülüğünde bir çalıştay yapılmalı ve belirli periyotlarda tekrarlanmalıdır. Bu çalıştaylarla özellikle mühendislere ve işverenlere eğitimler planlanmalıdır. İşverenlere gıda mühendisinin kendi işletmesi için vazgeçilmez olduğu vurgulanmalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nın denetimleri sıklaştırması, etkili ve verimli denetimler yapması sağlanmalıdır.
- İZP bu sektörde yemek üretim kapasitesine göre çalıştırılmalıdır. Bu şekilde işverenlerin hakkının korunacağı gibi mühendis de az ücret ile rencide edilmemesi sağlanmış olacaktır.
- Özellikle İZP olarak çalışan mühendisin maaşının Gıda Mühendisleri Odası'nın banka hesabına yatırılması oradan da mühendisin hesabına aktarılması elden geri ödemeyi engelleyecektir. Bu öneri İZP olarak çalışan bütün disiplinler için geçerli olmalıdır. Böylece bankaya eksik ücret yatma problemlerinin önüne geçilebilecektir.
- Özellikle gıda zehirlenmesi gibi durumlarda İZP, işveren ve usta aynı sorumluluğu paylaşmalıdır. Bunun için Gıda Mühendisleri Odası çalışma yapmalıdır.
- Mühendislerin bilinçli olması gerekmektedir. Ücret ve deneyimin zamanla kazanılacağı mühendisler tarafından bilinmelidir.
- Gıda Mühendisleri Odası'nın mühendislere destek olması gereklidir. Fakat burada unutulmaması gereken husus mühendislerin problemlerini odaya spesifik olarak aktarmaları ve odaya da destek olmaları gerektiğidir.

- Gıda mühendislerinin herhangi bir firmada tam zamanlı çalışıp hazır yemek sektöründe faaliyet gösteren kapasitesi daha düşük başka bir firmayla da İZP sözleşmesi imzalamamalıdır gerekmektedir. Bu şekilde hem bütün yemek firmalarının gerekli proses kontrolleri yapılmış olur hem de piyasada düşük İZP ücreti problemi ortadan kaldırılmış olacaktır.

#### KAYNAKLAR

- [1] Demirci, M. (2014). Beslenme. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, Hat Baskı Sanatları, Topkapı, İstanbul.
- [2] Çelikleş, Y. (2017). Yemek Sanayicileri Dernekleri federasyonuna Göre Türkiye’de Hazır Yemek Sektörünün Durumu, Röportaj.
- [3] Özçakmak, S., Gül, O. (2016). The profile of good hygiene practice of catering service sector in Samsun. *Türk Tarım Gıda ve Bilim Teknolojisi Dergisi*, 4(11), 1031-1038.
- [4] <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/06/20100613-12.htm>.
- [5] Sucu, N., Durmuş, S., Şen, M.A. (2008). Yemek sektörüne Genel Bakış.
- [6] [http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/08dd52f2fe32a1d\\_ek.pdf?tipi=5&turu=H&sube=0](http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/08dd52f2fe32a1d_ek.pdf?tipi=5&turu=H&sube=0).
- [7] Kaya, S.Y., İlhan, S. (2018). Toplu yemek (hazır yemek) sektöründe yaşanan problemler ve çözüm önerileri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 553-581.
- [8] <http://www.tuik.gov.tr>.