

HELAL KONSEPTLİ OTEL İŞLETMELERİNİN LOJİSTİK VE TEDARİK
FİRSATLARI

Logistics And Supply Opportunities For Halal Concept Hotel Businesses

[doi](https://doi.org/10.54429/seyad.1298778) https://doi.org/10.54429/seyad.1298778

Abdullah DUMAN

Yüksek Lisans Öğrencisi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü,
Turizm İşletmeciliği ABD,
abdullahduman@subu.edu.tr
Orcid ID: 0000-0002-6083-1821
Sakarya/ Türkiye

Araştırma & Yayın Etiği

Bu makale en az iki hakem tarafından
incelenmiş, iThenticate yazılımı ile taranmış,
araştırma yayın ve etiğine aykırılık
edilmemiştir.

CC BY-NC 4.0

Bu makale Creative Commons Attribution-
NonCommercial License altında
lisanslanmıştır.

This paper is licensed under a Creative
Commons Attribution-NonCommercial
License

Orhan BATMAN

Prof.Dr.,
Sakarya Uygulamalı Bilimler
Üniversitesi,
Turizm Fakültesi,
Turizm İşletmeciliği Bölümü,
obatman@subu.edu.tr
Orcid ID: 0000-0001-7186-7064
Sakarya/ Türkiye

Erhan BOĞAN

Doç.Dr.,
Adıyaman
Üniversitesi,
Turizm Fakültesi,
Turizm Rehberliği Bölümü,
ebogan@adiyaman.edu.tr
Orcid ID: 0000-0002-8225-4666
Adıyaman/ Türkiye

Research & Publication Ethics

This article was reviewed by at least two
referees, a similarity report was obtained
using iThenticate, and compliance with
research/publication ethics was
confirmed.

Copyright ©

Politik Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar
Merkezi, Sakarya/TÜRKİYE

Center for Political, Economic and Social
Research, Sakarya/TURKEY

Atıf / Citation

Duman, Abdullah vd. "Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Lojistik ve Tedarik Fırsatları". *Siyaset,
Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi* 11/1 (2023), 21 - 41.

Makale Bilgisi

Makale Türü / Article Type: Araştırma Makalesi/ Research Article

Geliş Tarihi: 18.05.2023

Kabul Tarihi: 29.05.2023

Yayın Tarihi: 30.06.2023

Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Lojistik ve Tedarik Fırsatları ¹

Özet

Covid-19 salgın sürecinden sonraki zaman diliminde özellikle ekonomik olarak hızlı toparlanma ihtiyacı görülen alanlar daha fazla dikkatleri üzerine çekmiştir. Pandemi nedeniyle küresel düzeyde lojistik ve tedarik süreçleri bozulmuş ve uzun yıllardır oluşturulan sistemlerde kurallar revize edilmiştir. Netice olarak, “tam zamanında yerine ne zaman ham madde bulursan o zaman üretim gerçekleşir” durumu ortaya çıkmıştır. Diğer yandan pandeminin etkisiyle gelişen yeni oluşum süreçleri, yeni fırsatları ve yenilikleri de beraberinde getirmiştir.

Bir ürün veya hizmetin helal olabilmesi için tüm süreçlerinin helal olması gerekmektedir. Dolayısıyla lojistik ve tedarik süreçlerinin de göz ardı edilmemesi gerekmektedir. Araştırmanın amacı, helal konseptli otel işletmelerinin lojistik ve tedarik süreçlerinin barındırdığı fırsatları ele almaktır. Araştırma kapsamında Antalya bölgesinde faaliyet gösteren helal konseptli otel işletmelerinin 9 üst düzey yöneticisi ile yüz yüze derinlemesine mülakatlar yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, helal konseptli otel işletmelerinin gelişim evresinde olduğu ve ekonomik anlamda önemli bir niş pazara hizmet verdiği görülmüştür. Bu işletmelerin bir kısmında ürün ve hizmetlerin ambalajlanması, depolanması ve nakliye süreçlerinde helal konseptle uygun olmayan lojistik ve tedarik süreçlerinin yaşandığı saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Helal Turizm, Helal Konseptli Otel İşletmesi, Lojistik, Tedarik

Abstract

In the time period after the Covid-19 pandemic, especially the areas in need of rapid economic recovery attracted more attention. Due to the pandemic, logistics and supply processes at the global level have been disrupted and rules have been revised in systems that have been established for many years. As a result, the situation of "production occurs when you find raw materials instead of just in time" has emerged. On the other hand, the new formation processes that have developed with the impact of the pandemic have brought new opportunities and innovations.

For a product or service to be halal, all its processes must be halal. Therefore, logistics and supply processes should not be ignored. The aim of the research is to address the problems and opportunities in the logistics and supply processes of halal concept hotel businesses. Within the scope of the research, face-to-face in-depth interviews were conducted with 9 senior managers of halal concept hotel businesses operating in Antalya region. According to the results of the research, it is seen that halal concept hotel businesses are in the development phase and serve an economically important niche market. It has been determined that some of these businesses have experienced logistics and supply processes that are not suitable for the halal concept in the packaging, storage and transportation processes of products and services.

¹ Bu makale “Helal Konseptli Turizm İşletmelerinin Lojistiğinde Yaşanan Sorunlar Üzerine Bir Araştırma” adlı yüksek lisans tezi verilerinden türetilmiştir.

Keywords: Halal Tourism, Halal Concept Hotel Management, Logistics, Procurement.

JEL Classification Codes: L8, L83, Z3, Z32

Giriş

Küreselleşen dünyada mekânlar ve zamanlar yeni anlamlar taşımakta rutinler yerini farklılık ve değişimlere bırakmaktadır (Özsoylu, 2020, 7). Turizm sektörü genel yapısı ve sunulan hizmet çeşitlilikleri ile her dönem farklı ürünler ve farklı hizmetler ile dikkatleri üzerine çekmektedir. İşletmeler sundukları hizmetlerde lojistik ve tedarik süreçlerini optimum düzeyde sağlayabilmek ve talepler doğrultusunda hizmet çeşitliliklerini sunabilmeleri için müşterilerin davranışlarının ve taleplerinin her boyutları ile ele alınması ve buradan çıkacak sonuçlar doğrultusunda ideal olan hizmetlerin sunumunun yapılmasını gerektirmektedir (Razalli ve diğ., 2011, 7).

Her dönemde stratejik öneme sahip olan turizm, değişen ekonomik koşullarda sunulan mal ve hizmet çeşitliliği ile dinamik bir sektördür. Bu dinamik sektörde verimliliğin sağlanması lojistik ve tedarik süreçlerinin en uygun ve uyumlu şekilde gerçekleşebilmesi ile mümkündür (Küçük-Küçük, 2019, 174). Müşteri davranışları ve talepleri bu yapıyı son derece farklı kanallarla beslemekte ve her yönüyle sektörün temasının olmadığı ve haberdar olmadığı bir kesim kalmamaktadır. Bu noktada, farklı kültürel yapılar belirleyici faktör olurken ortak bir paydada buluşup daha geniş kitleleri kapsayan inançların da bir potansiyel olduğu görülmektedir. Bu inançların sahip olduğu temel değerlere göre sosyal hayat şekillenmektedir.

Temel beşerî ihtiyaçların yanında eğlence, dinlence ve keyifli vakit geçirme aktivitelerinin inançlarına aykırı olmamasına dikkat etmeye çalışan ve bu doğrultuda talep oluşturan bir kesimin olduğu görülmektedir. Bu kesime hizmet eden turizm anlayışına “helal turizm” denilmektedir (Boğan ve diğ., 2016, 1436). Son 20 yılda Türkiye’de, İslami kurallara uygun bir yaşam sürmek ve aynı zamanda uluslararası seyahatlere katılabilmek için yeterli ekonomik güce sahip olan bir talebin ortaya çıktığı gözlemlenmiştir. İlgili literatür incelediğinde helal turizme ilişkin kavramsal çalışmaların yoğunlukta olduğu görülmektedir. Bu çalışmaların büyük bir kısmının helal turizm terminolojisini doğru şekilde belirleme eğiliminde olduğu görülmektedir. Ancak helal turizm anlayışıyla hizmet veren turizm işletmelerinin tedarik ve lojistik sürecini inceleyen çalışmaya rastlanılmamıştır. Dolayısıyla mevcut çalışma literatürde yer alan bu önemli boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Özetle, bu çalışmanın amacı helal konseptli otel işletmelerinin lojistik ve tedarik süreçlerinin barındırdığı sorunları ve fırsatları ele

almaktır. Bu kapsamda kısa bir literatür özeti verilecek olup devamında sahadan elde edilen veriler tartışılmıştır.

1. Literatür

1.1. Helal ve Helal Turizm Kavramları

Helal kavramı yeme içmeden kozmetiğe, musikiden giyime, finanstan lojistiğe Müslümanların tüm yaşam alanında çok büyük bir etkiye sahiptir (El-Gohary, 2016, 124-130). Helal kavramı, İslami öğretilere göre müsaade edilebilir anlamına gelmektedir (Battour - Ismail, 2016, 152). Herhangi bir ürünün helal sayılabilmesi için içerdiği tüm öğelerin bir bütün olarak şeri hükümleri sağlaması gerekmektedir. İslam dininde şeri hükümler kaynağını Kur'an ayetleri ve hadislerden almaktadır (El-Gohary, 2016, 130; Mohsin ve diğ., 2016, 139).

Helal turizm kavramı ise insanların katıldıkları turistik aktivitelerde İslam dininin kurallarına uygun hareket etme isteğini karşılamaktadır. Yani helal turizm, turistik herhangi bir ihtiyacın helal olarak karşılanmasını kapsayan geniş bir kavramdır. Bu kavramın içerisinde temelde helal konaklama, helal eğlence, helal seyahat gibi turizmin alt bileşenleri yer almaktadır. Helal turizme ilişkin literatürde ilk dönemlerde yaygın olarak görülen bir kavram karmaşası mevcuttu (Battour - Ismail, 2016, 150-154; Boğan - Sarıışık, 2019, 87-96). Öyle ki, helal turizm kavramı; İslami turizm, Müslüman Dostu turizm, Şeriat turizmi, İslami seyahat gibi kavramlarla eş değer kullanılıyordu (Boğan - Sarıışık, 2019, 87-96). Ancak kavramın temellendirilmesi ve çerçevesinin belirlenmesi yönelik yapılan çalışmalar (Battour - Ismail, 2016, 150-154; Boğan - Sarıışık, 2019, 87-96), helal turizm kavramı belirtilen turizm kavramlarından özellikle de İslami turizm kavramından farklı olduğunu ortaya koymuştur. Boğan ve Sarıışık (2019, 91) helal turizmi bir anlayış ya da yaklaşım, İslami turizmi ise bir inanç turizmi alt türü olarak kabul etmektedir. Buna göre İslami turizm, kişilerin Allah'ın rızasını kazanmak amacıyla seyahat etmeyi tercih etmeleri sonucunda ortaya çıkan bir turizm çeşididir. Yani İslami turizmde bireyi seyahate iten temel faktör Allah'ın rızasını kazanmaktır. Battour ve Ismail (2016) helal turizm kavramını ise "İslami öğretilere göre Müslümanlar tarafından turizm endüstrisinde kullanılmasına veya kullanılmasına izin verilen herhangi bir turizm nesnesi veya eylemi" şeklinde tanımlamışlardır. Buna göre konvansiyonel olarak gerçekleştirilen

herhangi bir turizm çeşidinin helal turizm anlayışı ile gerçekleştirilmesi mümkündür. Örneğin, helal spor turizmi, helal yayla turizmi ve helal sağlık turizmi.

Helal konseptli turizm işletmeleri ise sundukları hizmetlerin gereği helal olan mal ve hizmetleri helal koşullarda işletmelere tedarik etmeleri gerekmektedir. Konseptin bulunduğu şartlar dâhilinde işletmeler açısından tüm etkenlerini helal süreçlerine dâhil etmesi gerekmektedir (Erkol Bayram – Dinçer, 2017, 26-42). Destinasyon seçimlerinde bireyler kendi inançlarına ve değerlerine daha yakın olan işletmeleri tercih etmeleri ayrıca tüm süreçler de helal olanları tercih ettikleri görülmektedir (Sarkım, 2007, 354). Özellikle İslami kurallara göre yaşamaya çalışan bireylerin bu kuralları dikkate alarak hizmet veren işletmelerde seyahat ve konaklama kararı aldıkları görülmektedir. İslami norm ve kurallara uygun bir konseptte sunulacak hizmetlerin etkisi ile sadece yerli Müslüman turistlerin değil aynı zamanda tüm Müslüman turistlerin dikkatini çeken bir ülke durumuna gelinebilir (Pamukçu - Sarıışık 2017, 82-98). Hatta farklılık deneyimleme amacıyla Müslüman olmayan bireylerin de Türkiye’de helal anlayışla hizmet sunan otelleri tercih ettikleri ifade edilmektedir (Boğan, 2020, 41).

1.2. Helal Lojistik ve Tedarik Kavramları

Lojistik kelimesi etimolojik olarak ele alındığında hesap bilimi veya hesapta uzmanlık, hesapta kabiliyetli anlamlarını taşıyan logistikos kelimesinden türediği tespit edilmiştir (Keskin, 2018, 25). Lojistik ve tedarik faaliyetlerinin yürütülmesinde ahenk, sadelik, uygun fiyatlandırma yapılması ve firmaya rekabet üstünlüğü sağlanması olarak tanımlamak mümkün olacaktır (Koban – Keser 2011, 79). Dünya ticaretinin devam eden yükselişi ve birçok ülkenin küresel ticaret sistemi içindeki entegrasyon hızını hızlandırma arzusu, yalnızca açık bir küresel ekonomik sistemin sürdürülmesine değil, lojistik ve tedarik zinciri gibi destek kavramlarının niceliğinin ve verimliliğinin artırılmasına da bağlı olacaktır (Gani, 2017, 279).

Lojistik, tedarik zinciri yönetiminin aksine, bir tedarik zinciri boyunca envanteri taşımak ve konumlandırmak için gereken iştir. Bu nedenle, lojistik bir tedarik zincirinin daha geniş çerçevesinin bir alt kümesidir ve içinde gerçekleşir. Lojistik, envanterin zamanlaması ve konumlandırılmasıyla katma değer sağlayan bir süreçtir. Bir firmanın sipariş yönetimi, envanter, nakliye, depolama, malzeme taşıma ve ambalajlamanın bir tesis ağına entegre olarak birleşimidir (Bowersox ve diğ., 2002, 172). Tedarik zinciri

yönetiminde durum ise müşterilerine katma değer sağlayabilecek mal, hizmet ve bilgiyi sunarak üretim öncesinden son tüketiciye kadar oluşturulacak katma değer zincirinin eksiksiz bir şekilde çalışmasını sağlamak neticesinde ortaya çıkan bir durumdur (Özkan, 2015, 21).

Helal tedarik, helal kümeler, helal lojistik ve helal değer zinciri, bir ürünün helalliğini kapsamlı bir şekilde sağlamada temel unsurlardır (Rusydia et al. 2023). Helal lojistik hizmet sağlayıcısı terimi, helal taşımacılık, helal depo, helal terminal, sipariş işleme, envanter, malzeme taşıma ve paketleme gibi çeşitli helal lojistik hizmetleri sağlayan şeriat uyumlu lojistik firmasını ifade eder. HLSP (Helal Lojistik Sağlayıcıları ve Planlayıcıları)'ler, üretim ve son tüketici arasında helal ürün / hizmet bütünlüğünün korunmasından sorumludur ve helal tedarik zinciri ortakları (üretici, perakendeci, tedarikçi ve müşteri) arasında helal bütünlüğün korunmasını destekler. HLSP rolü oldukça büyük ve helal ürün ve pazarlardaki büyümeyle birlikte hızla genişlemektedir (Adie, 2020, 250).

Önemli tartışmaların olduğu bu noktalar son derece kritiktir, helal ürünlerin geleneksel lojistik elleçlemesinin (ürünlerin havalandırılması, büyük paketlerden küçük paketlere alınması) hem Müslüman hem de Müslüman olmayan ülkelerde Müslüman tüketici için yeterli güvence sağlamadığını göstermektedir. Helal lojistikte kilit disiplinler depolama, nakliye ve terminal operasyonlarıdır. Önemli olan bu çalışmalar sırasında aşağıdaki helal lojistik ilkeleri üzerinde anlaşma sağlanmasıdır:

- Küresel bir helal lojistik sistemi oluşturma niyeti
- Helal endüstrisi için zorlukları en aza indirmek
- Helal ve haram arasındaki çapraz kontaminasyonu (ürünlerin karışması, bulaş riski) ve bunun nasıl önleneceğini tanımlamak
- Tam bir helal değer zinciri ve tedarik zincirinin değişimini oluşturmak
- Mevcut helal lojistik sistemi ile kıyaslama
- Mevcut helal standartları, en iyi uygulamalar ve uluslararası standartlar (Tieman, 2013, 25).

İşletmelerin gereken şartlarda sağlıklı bir şekilde hizmet verebilmeleri ve kriterleri eksiksiz yerine getirebilmeleri tarafların gerekli senkronu yakalayabilmelerine bağlı

olduğu görülmektedir. Helal konseptli turizm işletmelerinin kullanımı artan ürünler için helal tedarik zincirinin bilincinde olan her turist için gelecekte sürdürülebilir bir turizm cazibesi oluşturmak umuduyla yapılmaktadır (Mahyiddin ve diğ., 2022, 1-8). Burada yapılan çalışmalar çerçevesinde tüm paydaşların sektörün geleceği açısından son derece dikkatli olması ve süreçlerin gerektiği şekilde hizmetlerin sunulması beklenmektedir.

2. Materyal ve Yöntem

Araştırma nitel bir çalışmadır. Araştırmanın rneklemini Antalya bölgesinde faaliyet sürdüren 9 adet helal konseptli otel işletmesinin üst düzey yöneticileri oluşturmaktadır. Kasıtlı ve amaçlı örnekleme metodu ile örnekleme belirlenmiştir.

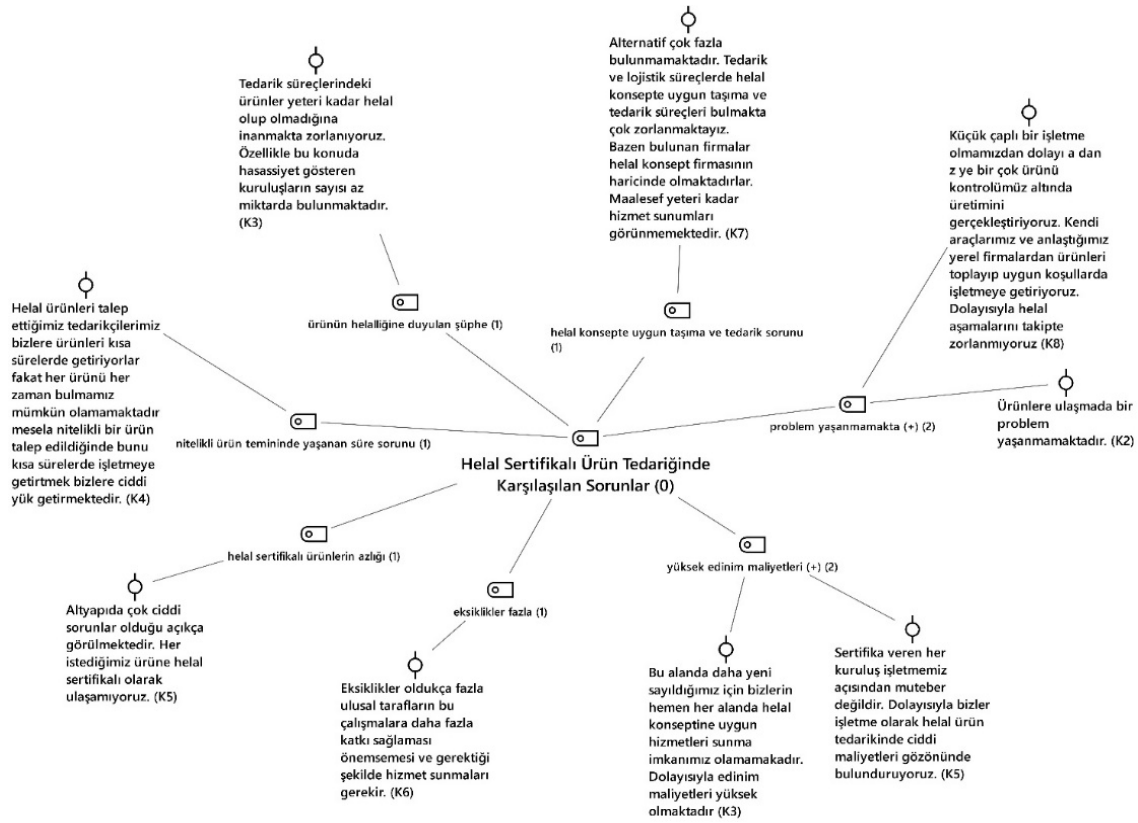
Araştırmada yarı yapılandırılmış mülakat tekniği uygulanmıştır. Literatür çerçevesinde hazırlanan 14 adet soru katılımcılara yüz yüze şeklinde iletilmiştir. Sorular açık uçlu olmasından katılımcıların cevapları çok uzun ve deşifre olma ihtiyacını doğurmuştur. Katılımcıların istekleri ve izinleri dâhilinde ses kaydı alınmıştır. Kayıtların deşifreleri gerçekleştirilmiş olup Microsoft Excel programına tablo halinde kayıt edilmiştir. Kayıtlar katılımcılara yöneltilen soru ve cevaplarını görünür hale getirip analiz programında kullanımını kolaylaştırmıştır. Daha sonra MAXQDA analiz programı yardımıyla cevapların alt kodları oluşturulmuş olup kümülatif cevaplardan detaylı analizler elde edilmiştir. Anlamlı olan ve literatür çerçevesinde sektörün fotoğrafını çekmeye yardımcı olacak cevaplar nemsenip başlıklar altında detaylı incelenmiştir. Her soru aynı zamanda tematik bir konu başlığı olarak literatür çerçevesinde cevaplar ve alt kodları bulgular ışığında tartışılmıştır. Bulgular sektörün alt kodlarını çözmeye yardımcı olduğundan bu araştırma nitel çalışmanın anlamlı bir örneğini oluşturmaktadır. Katılımcıların cevapları MAXQDA analiz programı çerçevesinde incelendiğinden her katılımcının deşifre edilmiş cevapları kod dağılım modeli ile incelenmiştir. Ana tasarım modeli bu dağılım üzerinden gerçekleştirilmiştir. Tüm katılımcıların anlamlı cevapları bu model çerçevesinde dağılımları ve yoğunlukları daha net görülmüştür. Helal konseptli turizm işletmelerinin sayısının son derece kısıtlı olması, ekonomik şartlar ve ulaşım durumları tüm işletmelere ulaşımı sınırlandırmıştır. İşletmelerin st düzey yetkilileri ile görüşmenin gerçekleştirilmesi ayrıca bir sınırlılık olarak karşımıza çıkmıştır. Helal konseptli turizm işletmesi olduğunu vurgulayan fakat gerekli sertifikalandırma işlemi gerçekleştiremeyen işletmelerin varlığı ayrıca bir kısıt olarak karşımıza çıkmıştır. Bazı işletmelerin lojistik ve tedarik süreçlerinde gerçekleşen operasyonel süreçlerini ticari sır olmasından dolayı

paylaşmama eğilimleri gösterdiği ve bu yönde araştırma sürecine katılmamayı tercih ettikleri görülmüştür. Sektörün kırılğan bir yapıda olmasının etkilerinin gözlemlendiği bu durum karşısında ayrıca bir sınırlılık söz konusu olmaktadır. Çalışmalarda sunulan hizmetlerin konsept çerçevesinde değerlendirilmesinin nasıl yapıldığı özellikle tedarik zinciri ve lojistik kaynaklı durumların hangi noktalarda ortaya çıktığı üzerinde durulmuştur.

3. Bulgular

Araştırmaya katkı sunan katılımcılara yöneltilen araştırma soruları hem sektörün ihtiyaç duyduğu alanların daha net bir şekilde anlaşılmasına yardımcı olacaktır, hem de ortak görülen birtakım problemlerin resmi görülmüş olacaktır. Araştırmaya konu olan sorular aynı zamanda birer tematik başlık olarak sıralanacaktır.

3.1. Helal Sertifikalı Ürün Tedariğinde Karşılaşılan Sorunlar



Şekil 1: Helal Sertifikalı Ürün Tedariğinde Karşılaşılan Sorunların Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli

Turizm alanında gerçekleşen hizmet sunumlarında farklı bir çizgide olması gereken helal konseptli turizm işletmelerinin lojistik ve tedarik kısımlarında işletmeler için tedarik

edilen ürün gruplarında nitelikli bir hizmet sunulabilmesi için ürün gruplarının özellikle yiyecek-içecek alanında bulunan ürünlerin mutlaka sertifikalı olması beklenmektedir. Bu noktada saha çalışmasında birbirine zıt olan durumların ortaya çıktığı görülmüştür. Bunlar; ürünün piyasada az bulunması ile tedarik süreçlerinde yüksek maliyetli olması durumudur. **“Bu alanda daha yeni sayıldığımız için bizlerin hemen her alanda helal konseptine uygun hizmetleri sunma imkânımız olamamaktadır. Dolayısıyla edinim maliyetleri yüksek olmaktadır (K3)”**.

Ancak aynı frekans ve sayıda katılımcının ifadeleri doğrultusunda durumu incelediğimizde ise başka bir tablo karşımıza çıkmaktadır. **“Ürünlere ulaşmada bir problem yaşanmamaktadır. Bildiğim bir kuruluş yok (K2).”** Buna ek olarak bir diğer katılımcı işletmelerinin küçük çaplı olduğunu belirtip ürün tedariklerinde sorun yaşanmadığını belirtmiştir. **“Küçük çaplı bir işletme olmamızdan dolayı a’dan z’ye birçok ürünü kontrolümüz altında üretimini gerçekleştiriyoruz. Kendi araçlarımız ile ve anlaştığımız yerel firmalardan ürünleri toplayıp uygun koşullarda işletmeye getiriyoruz. Dolayısıyla helal aşamalarını takipte zorlanmıyoruz. Hariçten alınacak bir ürün ise mutlaka GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) sertifikasının olup olmadığı sorgulanıyor (K8).”** Katılımcılar helal ürün tedarikinde sorun yaşamadıklarını belirtmiş olup durumun işletmenin temel felsefesi ve hizmet sunulan müşteri sayısı ile ilişkili olduğu görülmektedir.

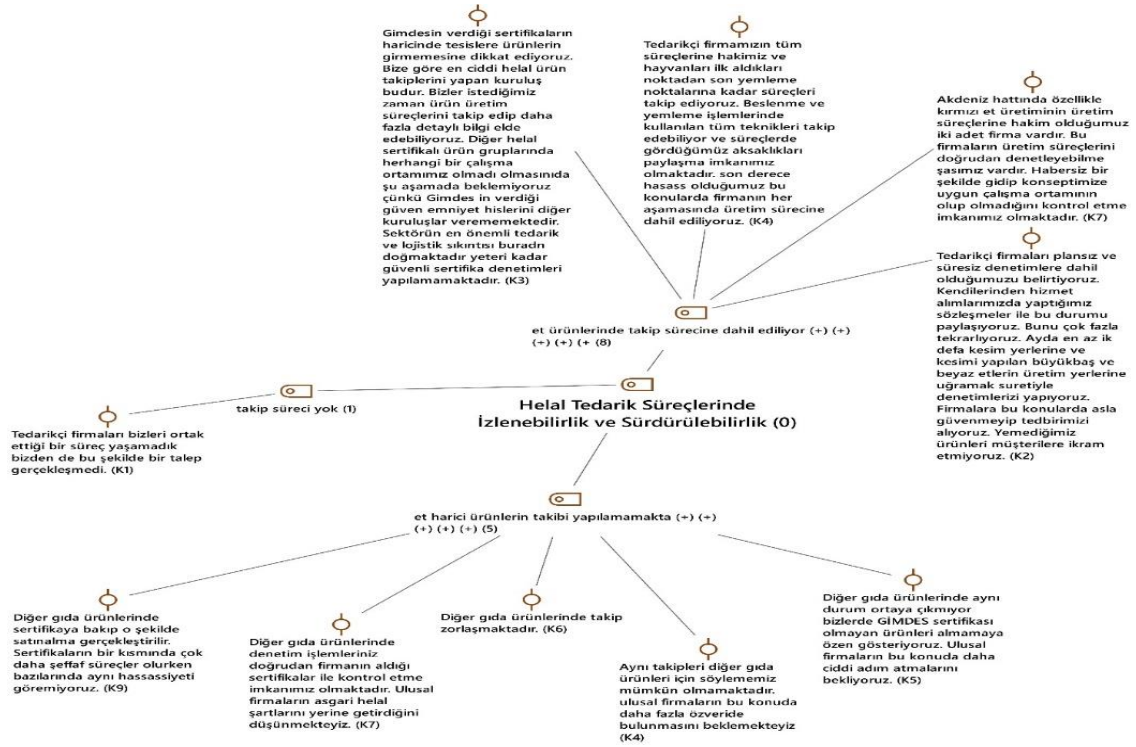
Helal olarak bilinen ürünlere karşı şüphelerin olduğu da görülmektedir. Sektörün burada bir başka yönüne şahitlik etmiş oluyoruz. **Tedarik süreçlerindeki ürünler yeteri kadar helal olup olmadığına inanmakta zorlanıyoruz. Özellikle bu konuda hassasiyet gösteren kuruluşların sayısı az miktarda bulunmaktadır (K3).**

Sektörde sunulacak hizmetlerin sürdürülebilirliğini esas aldığımızda ise tedarik ve lojistik işlemlerinin aksamadan ve ulaşılabilir olması beklenmektedir. **“Alternatif çok fazla bulunmamaktadır. Tedarik ve lojistik helal konseptte uygun taşıma ve tedarik süreçleri bulmakta çok zorlanmaktayız. Bazen bulunan firmalar helal konsept firmasının haricinde olmaktadır. Maalesef yeteri kadar hizmet sunumları görünmemektedir (K7).”** İhtiyaç duyulan noktada alternatifin olmadığı, bu konu üzerinde yeteri kadar destek alınmadığı ifade edilmiştir.

Lojistik ve tedarik durumları istenilen düzeyde olmadığı gibi ihtiyaç hissedilen ve talep gören ürün gruplarında da yeteri kadar sertifikalı ürün olmadığı görülmektedir. **“Altyapıda çok ciddi sorunlar olduğu açıkça görülmektedir. Her istediğimiz ürüne helal sertifikalı olarak ulaşamıyoruz. Sertifika veren her kuruluş işletmemiz açısından muteber değildir. Dolayısıyla bizler işletme olarak helal ürün tedarikinde ciddi maliyetleri göz önünde bulunduruyoruz (K5).”**

Bütüncül olarak sektörün sertifikalı ürün ve hizmet durumlarının yeteri düzeyde olmadığı, bundan dolayı eksikliklerin olduğu ifade edilmiştir. Ana hizmet unsuru olarak görülen helal ürün ve helal hizmet anlayışlarının daha kapsamlı çalışmalara sahiplik etmesi beklenmektedir. **“Eksiklikler oldukça fazla ulusal tarafların bu çalışmalara daha fazla katkı sağlaması, önemsemesi ve gerektiği şekilde hizmet sunmaları gerekir. Aradığımız herhangi bir kuruluş yok (K6)”**. Sektörün ulusal taraflarından karşılanmayı bekleyen taleplerin olduğu görülmektedir.

3.2. Helal Tedarik Zincirlerinde İzlenebilirlik ve Sürdürülebilirlik



Şekil 2: Helal Tedarik Süreçlerinde İzlenebilirlik ve Sürdürülebilirlik Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli

Helal konseptli işletmelerin helal kavramını anlama ve buna göre hareketlerin farklılığı ortaya çıktığı görülmektedir. Helal ürün ve helal konseptli hizmet anlayışında en fazla ön

plana çıkan kırmızı et ve beyaz et örnekleri olmaktadır. İşletmelerin genelde bu iki ürün grubu üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Et ürünleri haricinde diğer ürün gruplarında takibin olmadığı işletmelerin buna çok fazla dikkat etmedikleri görülmektedir. Az sayıda firma tedarik süreçlerine dâhil edilmediklerini belirtmişlerdir. İşletmelere yöneltilen sorunun cevabı bizlere bu konular hakkında daha fazla bilgi verecektir.

Soru: *Tedarikçi firmaların ürün tedarik süreçlerinde izlenebilirlik ve sürdürülebilir helal tedarik takip süreçlerine dâhil ediliyor musunuz?*

Katılımcıların %55'i et haricinde ürünlerin takibinin yapılmadığını ve bu konuda farklı ama aynı sonuca ulaştığımız cevaplar vermektedir. ***“Tedarikçi firmamızın tüm süreçlerine hâkimiz ve hayvanları ilk aldıkları noktadan son yemleme noktalarına kadar süreçleri takip ediyoruz. Beslenme ve yemleme işlemlerinde kullanılan tüm teknikleri takip edebiliyor ve süreçlerde gördüğümüz aksaklıkları paylaşma imkânımız olmaktadır. Son derece hassas olduğumuz bu konularda firmanın her aşamasında üretim sürecine dâhil ediyoruz. Aynı takipleri diğer gıda ürünleri için söylememiz mümkün olmamaktadır. Ulusal firmaların bu konuda daha fazla özveride bulunmasını beklemekteyiz (K4).”***

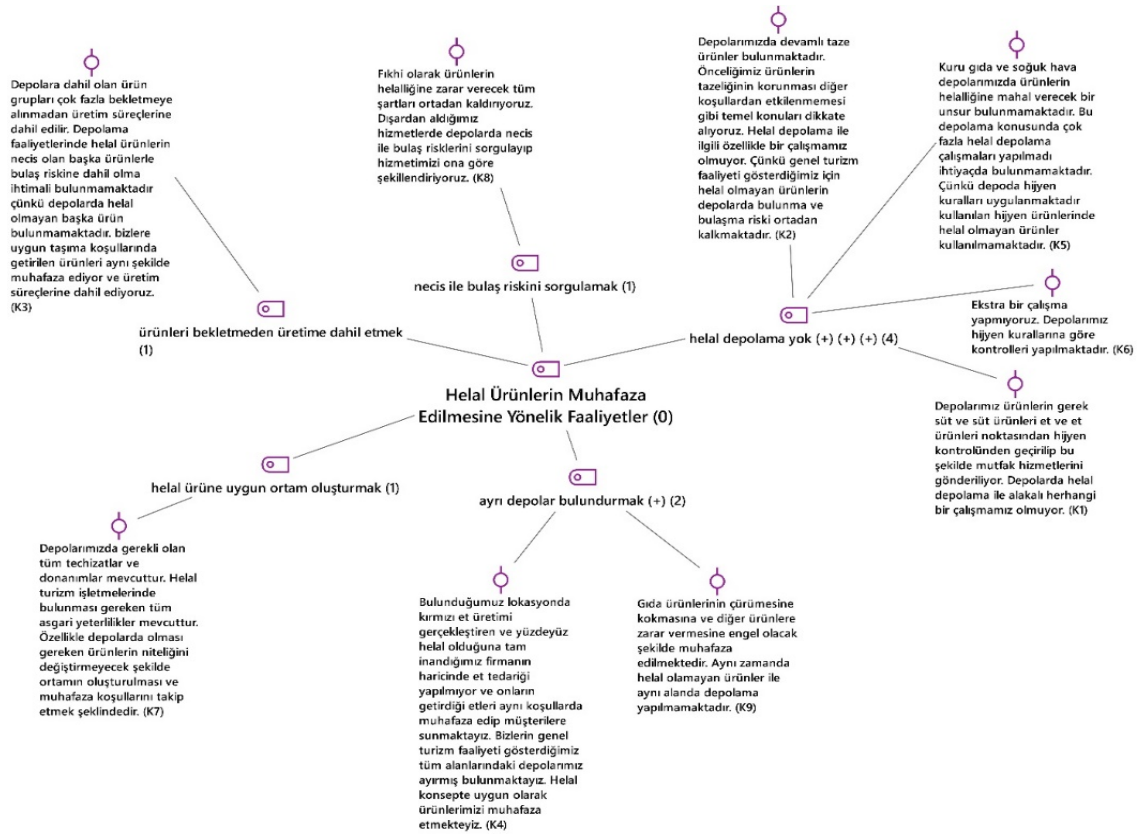
Bir diğer katılımcının ifadesinde ise tekrar ulusal firmaların hassasiyetlerine vurgu yapılarak konuya çok fazla müdahil olmadıkları görülmektedir. ***“Akdeniz hattında özellikle kırmızı et üretiminin üretim süreçlerine hâkim olduğumuz iki adet firma vardır. Bu firmaların üretim süreçlerini doğrudan denetleyebilme şansımız vardır. Habersiz bir şekilde gidip konseptimize uygun çalışma ortamının olup olmadığını kontrol etme imkânımız olmaktadır. Fakat diğer gıda ürünlerinde denetim işlemlerinizi doğrudan firmanın aldığı sertifikalar ile kontrol etme imkânımız olmaktadır. Ulusal firmaların asgari helal şartlarını yerine getirdiğini düşünmekteyiz (K7).”***

Bir diğer işletmenin kendi çözüm önerileri doğrultusunda kırmızı et ve beyaz et ürün haricinde tedarik edilen ürün gruplarında sertifikalandırma işlemini gerçekleştiren firmaya yönelik bir takip söz konusu olmaktadır. Bu firmanın sertifikalandırma işlemi varsa kendileri için yeterli olduğunu belirtmektedir. Ayrıca ulusal firmaların bu konularda daha hassas olmaları beklenmektedir. Bir diğer tehlike ise; tüketilmesi yasak olan olan hayvan çiftliklerinin varlığı firmaları ayrıca burada kırmızı et ve beyaz et tedarikinde dikkatli olmaya sevk ettiği görülmektedir. ***“Bu turizm bölgesinde iki büyük et tedarik***

firması bulunmaktadır. İki firmada helal et kesimlerini gerçekleştirmekte ve bu bizim için çok önem kazanmış bulunmaktadır. Çünkü çok iyi biliyoruz ki; bu bölgede maalesef helal olmayan hayvanların çiftlikleri bulunmaktadır. Dolayısıyla daha dikkatli ve titiz davranmak zorunda kalıyoruz. İşletmemize bu iki firmanın haricinde et tedarikine asla izin verilmemektedir. Fakat diğer gıda ürünlerinde aynı durum ortaya çıkmıyor, bizler de GİMDES sertifikası olmayan ürünleri almamaya özen gösteriyoruz. Ulusal firmaların bu konuda daha ciddi adım atmalarını bekliyoruz (K5).”

Aynı özveri ve dikkat tüm firmalarda olmadığı da göze çarpan bir diğer durum olarak karşımıza çıkmaktadır.

3.3. Helal Sertifikalı Ürünlerin Depolama ve Muhafaza Edilme Süreçleri



Şekil 3: Helal Sertifikalı Ürünlerin Depolama ve Muhafaza Edilme Süreçleri Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli

İşletmelerin farklı süreçler ile temin ettikleri tüketim gıdalarının uygun koşullarda korunup muhafaza edilmesi beklenmektedir. Burada önemli bir unsur olarak depolama faaliyeti karşımıza çıkmaktadır. Depolama faaliyetinin konseptine uygun olması ve burada daha fazla dikkat edilmesi gereken noktalar bulunmaktadır. İşletme yetkililerine

yöneltilen araştırma sorumuzda karşımıza dört ayrı kategoride cevaplar çıktığı görülmektedir.

- Helal depolama yok
- Necis ve bulaş riskini sorgulanması
- Ürünler bekletmeden üretim süreçlerine dâhil edilmesi
- Helal ürün muhafazasına uygun ortamın oluşturulması

Helal depolama faaliyetinin olmamasının gerekçesi ilgi çekici bir durumdur. **“Depolarımızda devamlı taze ürünler bulunmaktadır. Önceliğimiz ürünlerin tazeliğinin korunması, diğer koşullardan etkilenmemesi gibi temel konuları dikkate alıyoruz. Helal depolama ile ilgili özellikle bir çalışmamız olmuyor. Çünkü genel turizm faaliyeti göstermediğimiz için helal olmayan ürünlerin depolarda bulunma ve bulaşma riski ortadan kalkmaktadır (K2).”** “Sunulan hizmet konsepti helal olduğu için bütün faaliyetlerimiz zaten helalliğe uygun” denilip depolama faaliyeti için herhangi bir çalışma yapılmadığı görülmektedir.

Depolama faaliyetinde ortaya çıkan bir diğer önemli unsur ise depolarda hijyen kurallarına daha fazla dikkat edildiği görülmektedir. Burada sunulan hizmet konseptinden ziyade ön plana çıkan ürünlerin gerekli şekilde sağlıklı bir halde depolarda tutulup sonraki aşamalarda sunumlarda herhangi bir olumsuz durumun ortaya çıkmaması üzerine çalışmalar yapıldığı görülmektedir. **“Kuru gıda ve soğuk hava depolarımızda ürünlerin helalliğine mahal verecek bir unsur bulunmamaktadır. Bu depolama konusunda çok fazla helal depolama çalışmaları yapılmadı, ihtiyaç da bulunmamaktadır. Çünkü depoda hijyen kuralları uygulanmaktadır, kullanılan hijyen ürünlerinde helal olmayan ürünler kullanılmamaktadır (K5).”** Katılımcının ifadelerinde de net olarak anlaşılan bu durumda hijyen kurallarının helalliği konusunda bir tereddüt bulunmadığı görülmektedir. Hijyen olan helaldir durumu olduğu anlayışı hâkim olduğu görülmektedir.

Başka bir katılımcının ifadelerinde benzer durumların teyit eder bir durumda olduğunu görmekteyiz. Helal depolama olmamasının gerekçesini tekrardan hijyen durumu ile ilişkilendirildiği görülmektedir. **“Depolarımız ürünlerin gerek süt ve süt ürünleri gerekse de et ve et ürünleri noktasından hijyen kontrolünden geçirilip bu şekilde mutfak hizmetlerine gönderiliyor. Depolarda helal depolama ile alakalı herhangi bir**

çalışmamız olmuyor (K1).” İşletmenin hijyen sonrası temel gıda ürünlerini hemen üretim sürecine sokup depolarda çok fazla ürün bekletmediğini görmek mümkün olacaktır.

“Ekstra bir çalışma yapmıyoruz. Depolarımız hijyen kurallarına göre kontrolleri yapılmaktadır (K6).” Bir diğer katılımcının ifadeleri doğrudan durumu daha açık bir şekilde ortaya koymaktadır. İşletmelerin burada ortak hareket ile depolama faaliyetlerinde genel olarak hijyen ve helal kavramlarını aynı anlamı yüklediklerini görmek mümkün olacaktır.

Bu durumlara farklı noktadan bakıldığında diğer katılımcılar ortak bir noktada birleşmekten ziyade daha farklı önlemler ile helal depolama çalışmalarını kendi ölçülerine göre yerine getirdikleri görülmektedir.

Ayrı depolama faaliyetleri ile ilgili yapılan çalışmalar burada helal depolama faaliyetinin gerektirdiği şekilde yapılmamasının bir başka yönü görülmektedir. *“Bulduğumuz lokasyonda kırmızı et üretimi gerçekleştiren ve yüzde yüz helal olduğuna tam inandığımız firmanın haricinde et tedariği yapılmıyor ve onların getirdiği etleri aynı koşullarda muhafaza edip müşterilere sunmaktayız. Bizlerin genel turizm faaliyeti gösterdiğimiz tüm alanlarındaki depolarımız ayırılmış bulunmaktayız. Helal konseptte uygun olarak ürünlerimizi muhafaza etmekteyiz (K4).*” Üretim süreçlerine hâkim olunan ve helallğine şüphe duyulmayan ürün gruplarının depolama faaliyetlerinde işletme tüm süreçlere hâkim olduğunu ve burada ürünün helallğine şüphe düşürecek bir durum olmadığı görülmektedir. Şüpheli ve şüpheye sebebiyet verecek ürün grupları depolama süreçlerine dâhil edilmemektedir.

Bir başka katılımcının ifadeleri farklı açıdan olup fakat bir önceki katılımcının ifadelerini teyit eden ve benzer nitelikte olduğu görülmektedir. *“Depolara dâhil olan ürün grupları çok fazla bekletmeye alınmadan üretim süreçlerine dâhil edilir. Depolama faaliyetlerinde helal ürünlerin necis olan başka ürünlerle bulaş riskine dâhil olma ihtimali bulunmamaktadır çünkü depolarda helal olmayan başka ürün bulunmamaktadır. Bizlere uygun taşıma koşullarında getirilen ürünleri aynı şekilde muhafaza ediyor ve üretim süreçlerine dâhil ediyoruz (K3).*” İşletmenin tarafından necis ve bulaş riskinin olmayacağı bir ortam oluşturulduğu için helallğe zarar verecek bir durum olmadığından depolama faaliyetinin helal konseptte uygun düşünüldüğü görülmektedir.

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda tedarik ve lojistik hizmetleri sunan firmaların gerçekleştirdiği hizmetlerin konseptte uygun hizmet etmesi beklenmektedir. Bunun yanında işletme özellikle beyaz et tedarikinde sorun yaşamama durumunda hassas olduğu görülmektedir. **“Özellikle beyaz et ve kırmızı et üretimi gerçekleştiren iki firma var. Bu firmaların yaptıkları tüm kesimler ve üretimler mutlaka sertifikalandırılmıştır. Hayvanların beslenmesinde kullandıkları yemlere varıncaya kadar belli ürünler kullanılır bizler bu firmalardan aldığımız ürünler ile hizmet vermekteyiz. Fakat un, şeker süt ürünleri ... vs ürünlerde aynı hassasiyet gösterilemiyor çünkü ulusal firmaların büyük bir kısmı yüzde yüz helal ürün temin etmekte sorun yaşamaktadır. Maalesef şüpheli ürün grupları çok fazla karşımıza çıkmaktadır (K3).”**

Diğer bir katılımcı ile yapılan görüşmeden alınan alt kod modeline göre bir önceki katılımcının ifadelerini pekiştirici nitelikte olduğu görülmektedir. **“Öncelikle helal üretim ve tedarikte bizlere sorun çıkartmayanlara ve tüm ürünleri helal olmasına dikkat ediyoruz. Soslu ve terbiyelinmiş etleri satın almıyoruz (K2).”** Tedarik ve lojistik sürecinde tedarik sürecine dâhil edilen veya edilecek ürünlerin sertifikalı olması beklenmektedir.

Dağılımın çok farklı olduğu bu bölümde özellikle bir alana kümelenme olmadığı için her ifade araştırmanın başka boyutunun incelenmesine yardımcı olacaktır. Helal konseptli turizm işletmeciliği yaptığını ifade eden firmaların dikkate değer şu ifadesi araştırmanın detaylarına indirgediğini göstermektedir. **“Öncelikle ulusal firma olması ve yapılan işlerin profesyonel olması bir tercihimiz oluyor. Fiyat karşılaştırması ile şirketlerin bizlere sunduğu fiyatlarla tüm ulusal firmaların fiyat tekliflerini değerlendiriyoruz. Özellikle helal sertifikası olup olmadığına bakmıyoruz (K1).”**

Sektörün profesyoneller tarafında geliştirilmesini destekleyen işletmelerin savunduğu önemli bir nokta ise 3. parti lojistik hizmetlerinin satın alınması isteğidir. **“Aslında bu tür çalışmaları biz direk firmalara vermeyi düşünüyoruz. Yeterli altyapıya sahip olan firmalar ile görüşüp daha profesyonel hizmet alımları yapılabilir. 3. parti lojistik hizmeti diye adlandırılıyor. Bunun haricinde ek bir çalışmamız yok (K7).”** Sektörde var olmanın yolunun profesyonellik olduğu görülmektedir. Dolayısıyla iddiasını sürdürme eğiliminde olan firmanın bu yönde hareket ettiği görülmektedir.

Sunulan hizmetin konseptine uygun hizmet sunumu gerçekleştirmek için var olan işletmelerin bazı durumlarda asıl amaçlarına çok fazla odaklanmadıkları ve bu konuda gerekli çalışmaları yapmaya ihtiyaç duymadıkları görülmektedir. **“Birinci önceliğimiz ürünlerin tedarikinde maliyet unsurudur. İşletmeye ürünü en uygun fiyata getirenler tercih sebebi olmaktadır. Kaliteden ödün vermeden maliyet eksenli bir bakış açısı bulunmaktadır (K6).”**

İşletmelerin sektörde varlıklarını devam ettirme eğilimleri ile bağlantılı olarak lojistik ve tedarik faaliyetlerinin de aynı şekilde istikrarlı olması beklenmektedir. **“Helal ürün tedariki sağlayan birkaç firmamız bulunmaktadır. Bunlardan belli kriterler çerçevesinde yaptığımız anlaşmalar ile ürünleri bizlere tedarik etmektedir. Genel olarak ekonomik olmasının yanında ürünlerin temin aralığı ve sürekliliği ayrıca önem arz etmektedir (K5).”**

Depolama faaliyetlerinin uygun koşullarda gerçekleştirilmesi ile tedarikçi firmaların sunduğu hizmet çerçevesinde ürünler işletme faaliyetleri için uygun koşullarda depolandığı görülmektedir.

Sonuç

Helal konseptli turizm işletmeleri her geçen gün artan talepler doğrultusunda sayıları çoğalmaktadır. İşletmeleri var eden farklı hizmet takdimleridir. Bir ihtiyacın neticesinde ortaya çıkan hizmetlerin görünmeyen taraflarının sunulan hizmetlere mutlaka tutarlı olması gerekmektedir. İşletmelerin arka planlarında devam eden lojistik ve tedarik süreçleri mutlaka helal konseptine uygun olması gerekmektedir. Lojistik ve tedarik süreçleri işletmelere kattıkları katma değer sayesinde hedeflenen hizmet ve sunumların gerçekleştirilebilmesi için kritik ve stratejik bir önem taşımaktadır. İşletmelerin buldukları koşullarda en uygun hizmet takdim ve sunumları lojistik ve tedarik süreçlerinin aksamadan ve planlanan sürelerde gerçekleşmesi ile ortaya çıkacaktır. İşletme müşterilerine istediği ve hedeflediği hizmeti takdim etmekte sorun yaşadığında karşımıza lojistik ve tedarik sürecinde karşılaştığı sorunların önemi çıkmaktadır. Farklı hizmet takdimi de işletmelerin tedarik zincirinin sağlıklı işleyebilmesi ile mümkün olacaktır. Gelişme evresinde bulunan helal konseptli turizm işletmelerinin lojistik ve tedarik süreçleri konseptin gerektirdiği şekilde yapılmadığı görülmüştür. Yapılan görüşmelerden ve elde edilen analizlerin neticesinde helal konseptine uygun hizmet

sağlayan yeteri kadar lojistik ve tedarik firmalarının olmadığı görülmüştür. Helal konseptli turizm işletmelerinin tedarik süreçlerinin daha fazla incelenmesi ve çalışmaların bu alanlarda daha fazlalaşması gerekmektedir.

Teorik katkılar

Sektörün nabzını tutan ve sektörde itibarı yüksek olan üst düzey yöneticileri ile yapılan mülakatlar çerçevesinde elde edilen kavramlar ile literatüre ve alan yazıya son katkı sağlaması beklenmektedir. Çalışma helal konseptli turizm işletmelerinin lojistik ve tedarik süreçlerinin incelemesi olduğundan ayrıca özgün niteliğini korumaktadır.

Pratik katkılar

Artan talepler ile beraber helal konseptli turizm işletmelerinin ürün tedarik ve lojistik süreçlerine yönelik çok ciddi çalışma alanlarının ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlar; helal depolama sistemleri, helal lojistik, helal sunum teknikleri, helal rekreasyon şeklinde sıralanabilir. Sunulan hizmetlerin birçok alanda sürdürülebilir olabilmesi tutarlı ve sunulan konseptte uygun olması gerekmektedir. Hızla büyüyen ve her geçen gün helal konseptli turizm alanında talep gören ülkemizde özellikle bağımsız sertifika kuruluşlarının sayısının artırılması gerekmektedir.

Öneriler

Ulusal çapta helal lojistik hizmet sağlayıcı firmanın az olması ve sertifikalandırılmış sadece bir firmanın olması ayrıca araştırılması gereken önemli bir nokta olduğunu göstermektedir.

Kaynakça

- Adie, Bailey Ashton. *The Routledge Handbook Of Halal Hospitality and Islamic Tourism*, Oxon: Routledge. 2020.
- Boğan, E. “Halal Tourism: The Practices of Halal Hotels in Alanya, Turkey”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8/1, (2020),29-42. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.534>
- Boğan, Erhan - Sarışık, Mehmet. “Halal Tourism: Conceptual and Practica Challenges”. *Journal of Islamic Marketing* 10/1, (2019), 87-96. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2017-0066>
- Boğan, Erhan - Sarışık, Mehmet. "Helal Turizmin Kavramsal Çerçevesi ve Türkiye'deki Uygulamaları Üzerine Bir Değerlendirme" *3rd International Congress of Tourism & Management Researches* (2016), 1425-1450
- Battour, Mohamed - Ismail, Mohd Nazari. “Halal tourism: Concepts, Practises, Challenges and Future”. *Tourism Management Perspectives* 19, (2016), 150-154.
- Bowersox, Donald J. et al. *Supply Chain Logistics Management*. Toronto (2002), 160-188.
- El-Gohary, Hatem. “Halal tourism, is it really Halal?”. *Tourism Management Perspectives*, 19 (2016), 124-130.
- İstanbulu Dinçer, Füsün - Erkol Bayram, Gül. “İslami Bakış Açısıyla Helâl Turizm.” *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmalar Dergisi* 1 (2017), 26–42.
- Gani, Azmat. “The Logistics Performance Effect in International Trade.” *The Asian Journal of Shipping and Logistics* 33/4 (2017), 279–88. <https://doi.org/10.1016/j.ajsl.2017.12.012>
- Keskin, Hakan. *Lojistik Tedarik Zinciri Yönetimi*. Ankara: Nobel. 2018
- Koban, Emine - Keser Yıldırım, Hilal. *Dış Ticarete Lojistik*. Ekin Yayınevi, 4. Baskı. Bursa, 2011.
- Küçük, Orhan, ve Nurten, Küçük. “Helal Lojistik Performans Düzeyi ile Müşteri Memnuniyeti İlişkisinin Belirlenmesi: Bir Uygulama.” (2019), 169–177.
- Mahyiddin, Zuraini, et al. “Analysis of Traditional Cuisine Halal Supply Chain to Create Sustainability Halal Tourism Attractions.” *Proceedings of the 2nd International Joint Conference on Hospitality and Tourism, IJCHT 2022*, (6-7 October 2022) 1–8. Doi: 10.4108/eai.6-10-2022.2325700.
- Mohsin, Asad, et al. “Halal Tourism: Emerging Opportunities”. *Tourism Management Perspectives* 19 (2016), 137-143.
- Özkan, Hakan. *Lojistik Köylerin Personel Tedarikinde Meslek Yüksekokullarının Rolü: Sinop ve Samsun İllerinde Uygulama*. İstanbul: Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2015.
- Özsoylu, Ahmet Fazıl. *Endüstri 4.0 Tedarik Zinciri Yönetimi İnsan Kaynakları Pazarlama Türkiye Nasıl Hazırlanıyor?* 1. Edited By A. F. Özsoylu. Ankara: Akademisyen Kitabevi. 2020

- Pamukçu, Hüseyin - Sarıışık, Mehmet. “Helal Turizm Kavramı ve Gelişimi Üzerine Genel Bir Değerlendirme”. *Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 3/1 (2017), 82-98.
- Razalli, Mohd Rizal et al. “The Influence of Human Factors in Halal Certification Process on Organizational Performance.” (2011), 1–9.
- Rusydiana, Aam Slamet et al. “Halal Supply Chain: A Bibliometric Analysis.” *Journal of Islamic Marketing*. (2023)
doi: 10.1108/JIMA-01-2022-0009.
- Sarkım, Mustafa. *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turistik Ürün Çeşitlendirme Politikaları ve Antalya Örneği*. İzmir: T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi. Yayınlanmamış Doktora Tezi, 2007.
- Tieman, Marco. “Establishing The Principles In Halal Logistics.” *Journal of Emerging Economies and Islamic Research* 1/1 (2013), 19
doi: 10.24191/jeeir.v1i1.9115.