



Kooperatif Postası

KARINCA

EYLÜL 2022 YIL: 89 SAYI: 1029 ISSN: 1300-1450





KARINCA

Yıl: 89 Sayı: 1029
Eylül 2022

ISSN: 1300 - 1450

Türk Kooperatifçilik Kurumu Basın, Yayın, Araştırma
Danışmanlık ve Eğitim Hizmetleri İşletmesi Adına

Sahibi

Prof. Dr. Ali Fuat ERSOY

Yazı İşleri Müdürü ve Baş Editör

Prof. Dr. Hasan YAYLI

Editörler Kurulu

Prof. Dr. Nurettin PARILTI

Prof. Dr. Serdar SAĞLAM

Prof. Dr. Muharrem ÇETİN

Prof. Dr. Turhan ÇETİN

Prof. Dr. Haşim ÖZÜDOĞRU

Prof. Dr. Hasan YAYLI

Prof. Dr. Mehmet BAŞ

İdare ve Yazışma Adresi (Yönetim Yeri)

Head Office and Correspondence Address
Mebusevleri Mah. Turgut Reis Cad. No: 15/6

06570 Çankaya - ANKARA

Tel: (0312) 472 99 59 - 472 99 11

Belge Geçer: (0312) 472 97 64

www.koopkur.org.tr

koopkur@gmail.com

admin@koopkur.org.tr

Hesaplarımız

T.C. Ziraat Bankası Anadolu Meydanı Şubesi

Hesap Nu: 7970378-5004

IBAN: 15 0001 0012 8207 9703 7850 04

Abone Şartları

Yıllık Abone Bedeli: 225 TL. (KDV Dahil)

Fiyatı: 18,75 TL. (KDV Dahil)

The Subscription Price to the review is (USA Dollars)
24 a year, airmail included Correspondence relating to
the review should be sent to

"Türk Kooperatifçilik Kurumu" Basın, Yayın, Araştırma
Danışmanlık ve Eğitim Hizmetleri İşletmesi Adına
Mebusevleri Mah. Turgut Reis Cad. No: 15/6

06570 Çankaya - ANKARA

20 Mayıs 1931'de kurulan kamu yararına çalışır,

TÜRK KOOPERATİFÇİLİK KURUMU

Basın, Yayın, Araştırma Danışmanlık ve Eğitim

Hizmetleri İşletmesinin aylık dergisi

"KARINCA" is the monthly journal of Turkish Cooperative

Association founded in 1931

Yazılarda savunulan fikirler yazarlarına aittir.

Gönderilen yazı ve haberler iade edilmez

Yazılar elektronik ortamda teslim edilir.

Yayın Türü

Yaygın Süreli Yayın

Basım Tarihi

6 Ekim 2022

Basım Yeri & Tasarım

GÜVEN MATBAACILIK

Ali Ferhat ÖREN

Kazım Karabekir Cad. 39/47 İskitler/ANKARA

Tel: 0312 342 02 82 Faks: 0312 342 02 32

info@guvenmatbaacilik.net

Bu Sayıda.....

BAŞYAZI

3

MUSTAFA YAVUZ

KOOPERATİFLERİN ŞUBE AÇABİLME

YETKİSİ

5

ÖZDEM SATICI TOPRAK

ÜLKEMİZDEKİ ESNAF SANATKARLAR

KREDİ VE KEFALET KOOPERATİFLERİNİN

İŞLEYİŞİ VE ORTAKLIK SÜRECİ

11

HAZAL OĞUZ SARIKAYA

MESAFELİ SÖZLEŞMELER YÖNETMELİĞİ'NDE

MEYDANA GELEN DEĞİŞİKLİKLERİN

DEĞERLENDİRİLMESİ: E-TİCARETTE BİR

KIRILMA NOKTASI MI?

15

YETER DEMİR USLU

TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

21

YASEMİN ERSOY

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE

BULGURUN YERİ VE ÖNEMİ

29

VEDAT SADIOĞLU

" 16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ " VE ÖNEMİ

ÜZERİNE GENEL BİR DEĞERLENDİRME

35

İRFAN ÜNVER NASRATTİNOĞLU

KOCATEPE VE DUMLUPINAR'IN 100. YILI

VE AĞUSTOS ZAFERLERİ

42

EMRULLAH GÜNEY

50 MADDE İLE NEVŞEHİR'İN DOĞAL VE

KÜLTÜREL TURİZMİ

47

Dergimizde yayınlanan yazıların sorumluluğu
yazarlarına aittir.

Değerli Kooperatif Dostları;

2022 yılının Eylül sayısında yeniden birlikteyiz. Karınca dergisinin 1029. Sayıda siz değerli kooperatif dostlarına zengin içerikle desteklediğimiz bir sayı ulaştırmaya çalıştık. Her zamanki gibi hem kooperatifçilik alanından hem de sosyal bilimlerin muhtelif alanlarından toplam sekiz adet yazıyı siz okuyucularımızla buluşturuyoruz. Bundan sonraki sayılarımızın daha da zengin ve kooperatif dostlarının taleplerine göre şekillenmesi için sizlerin desteğine olan ihtiyacımızı da yineliyorum.

Mustafa YAVUZ'un, "*Kooperatiflerin Şube Açabilme Yetkisi*" isimli yazısı bu ayki ilk yazımız. Yazara göre "Gerçek kişilerin bir yerleşim yerine (ikametgâha) sahip olması gibi, tüzel kişiliğe sahip bulunan kooperatiflerin de bir merkezinin olması şarttır. 1163 sayılı Kooperatifler Kanununun1 (**KoopK**) 4. maddesi uyarınca kooperatif anasözleşmesinde, kooperatif merkezine ilişkin bir hükmün bulunması gerekmektedir. Merkezin anasözleşmede belirtilmemesi halinde kooperatifin tescili yapılamaz ve buna bağlı olarak kooperatif tüzel kişilik kazanamaz. Merkez ise kooperatifin idari, hukuki ve ticari faaliyetlerinin toplandığı ve yürütüldüğü yerdir. Kooperatifler, bir merkeze sahip olmakla birlikte, diğer ticaret şirketleri gibi 'şube' de açabilmektedir.

Kooperatiflerin şube açabilmesine ilişkin olarak, tescil ve ilan olunacak hususların düzenlendiği **KoopK**'nın 3. maddesinde, "*Kooperatifin şubeleri: Kooperatifler, lüzum gördükleri takdirde memleket içinde ve dışında şubeler açabilirler. Şubeler, merkezin sicil kaydına atıf yapılmak suretiyle bulundukları yer ticaret siciline tescil olunurlar.*" hükmü yer almaktadır. Bunun dışında ayrıca aynı Kanunun 24/1. maddesindeki bazı rapor ve belgelerin genel kuruldan önce kooperatif merkezinde ve varsa şubelerinde ve elektronik ortamda **KOOPBİS**'te ortakların tetkikine amade tutulacağına dair hüküm de, kooperatiflerin şube açabileceğini göstermektedir.."

Bu ayki ikinci yazımız "*Ülkemizdeki Esnaf Sanatkarlar Kredi Ve Kefalet Kooperatiflerinin İşleyişi Ve Ortaklık Süreci*" isimli yazı. Özdem SATICI TOPRAK'a göre; "Gerçek kişilerin bir yerleşim yerine (ikametgâha) sahip olması gibi, tüzel kişiliğe sahip bulunan kooperatiflerin de bir merkezinin olması şarttır. 1163 sayılı Kooperatifler Kanununun1 (**KoopK**) 4. maddesi uyarınca kooperatif anasözleşmesinde, kooperatif merkezine ilişkin bir hükmün bulunması gerekmektedir. Merkezin anasözleşmede belirtilmemesi halinde kooperatifin tescili yapılamaz ve buna bağlı olarak kooperatif tüzel kişilik kazanamaz. Merkez ise kooperatifin idari, hukuki ve ticari faaliyetlerinin toplandığı ve yürütüldüğü yerdir. Kooperatifler, bir merkeze sahip olmakla birlikte, diğer ticaret şirketleri gibi 'şube' de açabilmektedir. Kooperatiflerin şube açabilmesine ilişkin olarak, tescil ve ilan olunacak hususların düzenlendiği **KoopK**'nın 3. maddesinde, "*Kooperatifin şubeleri: Kooperatifler, lüzum gördükleri takdirde memleket içinde ve dışında şubeler açabilirler. Şubeler, merkezin sicil kaydına*

*atıf yapılmak suretiyle bulundukları yer ticaret siciline tescil olunurlar.” hükmü yer almaktadır. Bunun dışında ayrıca aynı Kanunun 24/1. maddesindeki bazı rapor ve belgelerin genel kuruldan önce kooperatif merkezinde ve varsa şubelerinde ve elektronik ortamda **KOOPBİS**’te ortakların tetkikine amade tutulacağına dair hüküm de, kooperatiflerin şube açabileceğini göstermektedir.”*

Hazal OĞUZ SARIKAYA’nın “*Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliği’nde Meydana Gelen Değişikliklerin Değerlendirilmesi: E-ticarete Bir Kırılma Noktası mı?*” isimli yazısı bu ayki üçüncü yazı olarak dergimizde yer almaktadır. Sayın OĞUZ SARIKAYA yazısında mesafeli sözleşmeler ile ilgili ulusal mevzuatımızda yer alan hükümleri ele almakta ve dijitalleşme ışığında elektronik ticaretin giderek daha çok tercih edilmesine binaen tüketici uyuşmazlıklarına cevap verme niteliğinde 23.08.2022 tarihli ve 31932 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan; Ekim 2022 ve Ocak 2023 itibarıyla yürürlüğe girecek olan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik’e yönelik güncel bir bakış sunmaktadır.

1980’li yıllarda ortaya çıkan ve işletmenin dış çevresine odaklanan ve tedarikçileri ile ortaklıklar kurarak bütünleşmeyi ele alan bir yönetim felsefesini ifade eden “*Tedarik Zinciri Yönetimi*” aynı isimle bu ayki dergimizde sayın Yeter DEMİR USLU tarafından ele alınmıştır. Bu ayki dördüncü yazımız olan sayın DEMİR USLU ‘nun yazısında Tedarik Zinciri Yönetimi detaylı ve sistematik olarak incelenmiştir.

Yasemin ERSOY “*Türk Mutfak Kültüründe Bulgurun Yeri Ve Önemi*” isimli yazısında ise Tüm dünyada Türkçe kökenli olarak bilinen ve Türk mutfağında da özel bir yeri olan bulgurun yapılışı ve besindeğerli ile temel özellikleri ele alınmaktadır. Bulgur içerdiği B grubu vitaminleri, karbonhidrat, protein ve posa yönünden zengin bir besin kaynağıdır. Bulgurun tüketimi M.Ö. 7000’li yıllara kadar dayanmaktadır. Bununla birlikte bulgur, kullanım yerine göre pilavlık, köftelik; büyüklüklerine göre ince, orta ve iri olarak sınıflandırılmaktadır. Kolesterol içermediğinden sağlık açısından yararlıdır ve glisemik indeksi düşüktür. Bundan dolayı geleneksel ve yararlı bir besin kaynağı olan bulgurun diyetle yeterince yer alması gerekmektedir

Vedat SADİOĞLU’nun “*16 Ekim Dünya Gıda Günü ” Ve Önemi Üzerine Genel Bir Değerlendirme*” başlıklı yazısında yazar gıdanın önemini ve yaşanması muhtemel bir gıda krizini ayrıntılandırarak ortaya koymaktadır.

“*Kocatepe Ve Dumlupınar’ın 100. Yılı Ve Ağustos Zaferleri*” isimli yazıda İrfan Ünver NASRATTİNOĞLU Türk tarihinde cereyan eden ve son derece önemli sonuçları olan, başta Mohaç, Malazgirt, Çaldıran, Otlukbeli, Kocatepe, Dumlupınar olmak üzere bir çok savaşı yeniden hatırlamamızı sağlayarak hafızamızın taze kalmasına katkı sağlamaktadır.

Bu ayki dergimizin son yazısı ise Emrullah GÜNEY’in “*50 Madde İle Nevşehir’in Doğal Ve Kültürel Turizmi*” isimli yazı. Yazar bu yazısında ülkemizin muhtelif yerlerinin 50 maddede özetlendiği serisinin bir devam yazısı olarak Nevşehir’i konu almaktadır.

1029. Sayımızın sizlere ulaşmasında emeği geçen başta yazarlarımız olmak üzere tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyor, 2022-2023 eğitim-öğretim yılının tüm eğitim camiamıza ve öğrencilerimize başarılar getirmesini diliyorum.

KOOPERATİFLERİN ŞUBE AÇABİLME YETKİSİ

Mustafa YAVUZ*

1. Giriş

Gerçek kişilerin bir yerleşim yerine (**ikametgâha**) sahip olması gibi, tüzel kişiliğe sahip bulunan kooperatiflerin de bir merkezinin olması şarttır. 1163 sayılı Kooperatifler Kanununun¹ (**KoopK**) 4. maddesi uyarınca kooperatif anasözleşmesinde, kooperatif merkezine ilişkin bir hükmün bulunması gerekmektedir. Merkezin anasözleşmede belirtilmemesi halinde kooperatifin tescili yapılamaz ve buna bağlı olarak kooperatif tüzel kişilik kazanamaz. Merkez ise kooperatifin idari, hukuki ve ticari faaliyetlerinin toplandığı ve yürütüldüğü yerdir.

Kooperatifler, bir merkeze sahip olmakla birlikte, diğer ticaret şirketleri gibi ‘şube’ de açabilmektedir. Kooperatiflerin şube açabilmesine ilişkin olarak, tescil ve ilan olunacak hususların düzenlendiği **KoopK**’nın 3. maddesinde, “**Kooperatifin şubeleri:** Kooperatifler, lüzum gördükleri takdirde memleket içinde ve dışında şubeler açabilirler. Şubeler, merkezin sicil kaydına atıf yapılmak suretiyle bulundukları yer ticaret siciline tescil olunurlar.” hükmü yer almaktadır. Bunun dışında ayrıca aynı Kanunun 24/1. maddesindeki bazı rapor ve belgelerin genel kuruldan önce kooperatif merkezinde ve varsa şubelerinde ve elektronik ortamda **KOOPBİS**’te ortakların tetkikine amade tutulacağına dair hüküm de, kooperatiflerin şube açabileceğini göstermektedir.

Bu kapsamda kooperatifler, **KoopK** ve 6102 sayılı Türk Ticaret Kanunu² (**TTK**) hükümlerine göre sayı bakımından herhangi bir sınırlamaya tabi olmaksızın yurtiçinde ve yurtdışında şube/şubeler açabilir. Şube açabilmek için bu hususta anasözleşmede bir hükmün bulunması şart değildir.

*Gümrük ve Ticaret Uzmanı

1) 1163 sayılı Kooperatifler Kanunu, 10.05.1969 tarihli ve 13195 sayılı sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

2) 6102 sayılı Türk Ticaret Kanunu, 14.02.2011 tarihli ve 27846 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

İşte bu çalışmada, kooperatiflerin şube açabilme yetkisi ve şube olmanın sonuçları tüm yönleriyle ele alınmış ve değerlendirilmiştir.

2. Şubenin Tanımı Ve Unsurları

Kooperatifler, faaliyetlerinin genişlemesi ve yaygınlaşması, iş ve işlemlerinin tek bir merkezden yürütülmesinin zorlaşması, kooperatif merkezinden uzakta bulunan büyük iş potansiyellerinin değerlendirilmesi ve benzeri amaçlarla şubeler açabilmektedir.³

Şube kavramı ise **KoopK**'da tanımlanmamış, ancak kooperatifler için de geçerli olan Ticaret Sicili Yönetmeliğinin⁴ (**Yönetmelik**) 118/1. maddesinde anılan kavram; *"Bir ticari işletmeye bağlı olup ister merkezinin bulunduğu sicil çevresi içerisinde isterse başka bir sicil çevresi içinde olsun, bağımsız sermayesi veya muhasebesi bulunup bulunmadığına bakılmaksızın kendi başına sınıai veya ticari faaliyetin yürütüldüğü yerler ve satış mağazaları şubedir."* şeklinde tarif edilmiştir. Şube kavramının tanımı, bahsi geçen Yönetmelik dışında ayrıca 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununda⁵ da yer almaktadır.⁶

Söz konusu tanımdan hareketle, şube olmanın birinci şartı bir ticari işletmeye (**kooperatife**) ve dolayısıyla merkeze bağlı olmaktır. Şubelerin merkezden ayrı bir tüzel kişiliği bulunmamaktadır. Şubeler müstakil birer ticari işletme değildir. Şube, kooperatif merkezinden bağımsız olarak hareket edemez, dolayısıyla iç ilişkide bağımsızlık yoktur. Merkez tarafından belirlenen kural ve esaslar çerçevesinde kooperatifin bir parçası olarak faaliyetlerini yürütür. Dolayısıyla, şube ile merkez aynı kooperatife ait olmalıdır. Bu bağlamda şubenin, merkezden ayrı bir işletme politikası olamayacağı gibi şubenin kâr ve zararı da merkeze aittir. Şube aracılığıyla elde edilen hakların ve üstlenilen borçların sahibi de şube değil kooperatifin kendisidir.

İkinci şart ise şubenin kendi başına faaliyette bulunabilmesidir. Bir başka deyişle şubeler, bir merkeze bağlı olmakla birlikte dış ilişkilerinde bağımsızdır. Bu kapsamda, **KoopK**'nın 59/2. maddesinde, temsil yetkisinin tescil ve ilan edilmek şartıyla merkez veya şubenin işlerine hasrolunmak suretiyle sınırlandırılabilceği öngörülmüştür. O halde şubeler, merkezin tanıdığı olduğu yetki çevresi ile sınırlı olmak üzere ticari faaliyette bulunabilir. Ayrıca, şubelerin sevk ve idaresi, merkez tarafından yetkilendirilen kişi/kişiler tarafından yerine getirilir. Bu doğrultuda şube müdürleri, dış ilişkide kooperatifleri tek başına temsil edebilir. Ancak bu hal, merkeze bağlı olma durumunu ortadan kaldırmaz.

Şube, kooperatifin genişleyen faaliyetinin mahallinden daha kolay yürütülmesi amacıyla açıldığından, merkez ile şube arasında kural olarak yer ayrılığı vardır. Şubeler merkezden ayrı bir

3) Mehmet Özdamar, *Yargıtay Kararları Işığında Ticari İşletmede Şube Kavramı*, Ankara Barosu Dergisi, Y.65, S.1, Kış 2007, s.50.

4) Ticaret Sicili Yönetmeliği, 27.01.2013 tarihli ve 28541 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

5) 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu, 01.06.2004 tarihli ve 25479 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

6) 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununun 9/2. maddesi; *"Bir merkeze bağlı olduğu halde, ister merkezin bulunduğu odanın, ister başka odanın çalışma alanı içinde olan müstakil sermayesi ve müstakil muhasebesi bulunan ve/veya muhasebesi merkezde tutulduğu ve müstakil sermayesi bulunmadığı halde kendi başına sınıai faaliyet ve ticari muamele yapan yerler ve satış mağazaları bu Kanunun uygulanması bakımından şube sayılır."* hükmünü amirdir.

mahalde bulunur. Şube, merkezin bulunduğu kentten başka bir kentte açılabilceği gibi aynı kent içinde de açılabilir. Hatta şube, merkezin bulunduğu bina içinde dahi olabilir.

Bunun yanında, şubenin varlığı için muhasebe kayıtlarının şubede tutulması şart değildir. Zira günümüzdeki elektronik iletişim olanaklarının gelişmesi nedeniyle kooperatife ilişkin muhasebe işlemlerinin şubeler de dâhil olmak üzere bir merkezde bilgisayar ortamında tutulabilmesi mümkündür. Dolayısıyla, şubeler açısından ticari işletme niteliğinin belirlenmesi noktasında muhasebe işlemlerinin şubede veya merkezde tutulmasının ayırıcı bir kriter olarak belirlenmesi ve uygulanması doğru değildir. Ayrıca, şube olmak için bağımsız bir sermayeye sahip olunmasına ya da şubeye sermaye ayrılmasına gerek bulunmamaktadır.

Yeri gelmişken belirtelim ki, kooperatifler yanında şubelerine de, tescil ile birlikte Merkezi Sicil Kayıt Sistemi⁷ (**MERSİS**) numarası verilmektedir. Şubelerin **MERSİS** numarası, merkezin **MERSİS** numarasına sıra numarası eklenerek üretilen numaralardan oluşmaktadır. Ayrıca her şube için ayrı ticaret sicili numarası alınmaktadır.

3. Kooperatif Şubelerinin Açılma Usulü

3.1. Yetkili Organın Karar Alması

Kooperatiflerce şube açılabilmesi için öncelikle kooperatifin yetkili organının bu hususta bir karar alması gerekmektedir. Yetkili organın kim olduğu **KoopK**'da düzenlenmemiş, bazı örnek anasözleşmelerde ise anılan yetki genel kurula verilmiştir.

Bu durumda şube açılışına karar verme yetkisi, kooperatif anasözleşmesinde genel kurulun görev ve yetkileri arasında şube açılışı sayılmışsa genel kurula, herhangi bir hüküm yoksa yönetim kuruluna aittir. **KoopK**'da ve **TTK**'da şube açılışı için ağırlaştırılmış bir nisap öngörülmediğinden, anasözleşmede daha ağır nisaba yer verilmemişse, söz konusu karar yetkili organın olağan toplantı ve karar nisaplarıyla alınabilir.

Öte yandan, şube açılışına dair yetkili organ kararında;

- Kooperatife bağlı olarak bir şube açıldığının sarıh bir şekilde belirtilmesi,
- Açılacak şubenin açık adresinin gösterilmesi (*il, ilçe, mahalle, cadde, numara gibi*),
- Şube unvanına yer verilmesi,
- Tahsisi zorunlu olmamakla birlikte, şube için belli bir tutarda sermaye ayrılmışsa bu sermayenin miktarı,
- Şubeyi temsil ve ilzama yetkili olan müdür ya da müdürlerin adı soyadı, vatandaşlığı, yerleşim yeri ve temsilin şeklinin (atanan müdür ya da müdürlerin şubeyi her türlü işlem ve konuda, münferiden (**veya müştereken**) atacağı imzalar ile temsil etmesi şeklinde) belirlenmesi,

hususlarına yer verilmesi gerekir. Bunların dışında, varsa yalnız şubeye ilişkin özel hükümler de belirtilebilir.

⁷ Merkezi Sicil Kayıt Sistemi (**MERSİS**); ticaret sicili işlemlerinin elektronik ortamda yürütüldüğü, ticaret sicili kayıtları ile tescil ve ilan edilmesi gereken içeriklerin düzenli olarak depolandığı ve elektronik ortamda sunulduğu, Ticaret Bakanlığı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği nezdinde oluşturulan ve işletilen merkezi ortak veri tabanını da içeren bilgi sistemidir.

3.2. Şube Açılışının Ticaret Siciline Tescil ve İlan Edilmesi

Kooperatifin şube açılışı, ticaret siciline tescil ve ilan ettirilir. Şube açılış işlemleri için ticaret sicili müdürlüğüne gidilmeden önce **MERSİS**'ten başvuru yapılır ve talep numarası alınır. Bahsi geçen işlemin tamamlanması akabinde şube tescili için şubenin açılacağı (**bulunacağı**) yer ticaret sicili müdürlüğüne kooperatifi temsile yetkili olanlarca imzalanmış bir dilekçe ile müracaat edilir.

Bu dilekçeye; şube açılışına ilişkin yetkili organ kararının noter onaylı örneği, varsa değişiklikleriyle beraber anasözleşmenin onaylı bir örneği ve şubeyi temsile yetkili kılınan kişilerin **TTK**'nın 40. maddesi uyarınca düzenlenmiş imza beyannameleri ek yapılır.

Ayrıca, şube açılışında şube müdürünün şube işlerine münhasıran sınırsız olarak yetkilendirilmesi gerekir. Bu arada unutulmamalıdır ki, şube açılış kararı ile **MERSİS**'teki bilgiler aynı olmalıdır.

Şube açılışına ilişkin tescil edilecek olgular ise şunlardır: Merkezin; kayıtlı olduğu ticaret sicili müdürlüğü, tescil tarihi, **MERSİS** numarası, unvanı, sermayesi, adresi, işletme konusu, yetkilileri ile varsa süresi ve denetçisi, şubenin unvanı ve adresi, şubeyi temsile yetkili kişi veya kişilerin adı ve soyadı, vatandaşlığı, kimlik numarası, yerleşim yeri, bunların temsil yetkileri yalnız şube işlerine ilişkin olduğu takdirde temsilin şekli, tahsis edilmişse şubeye ayrılmış sermaye ile varsa yalnız şubeye ilişkin olan özel hükümlerdir (**Ticaret Sicili Yönetmeliği md. 121**).

Önemle vurgulamak gerekir ki, şubeye ilişkin tescil edilmiş olgulardaki değişiklikler de aynı usulle tescil olunur.

4. Şube Olmanın Sonuçları

4.1. Bulunduğu Yerdeki Ticaret Siciline Tescil Ettirilmesi

Önceki bölümlerde belirtildiği üzere, kooperatiflerin şubeleri, merkezin sicil kaydına gönderme yapılarak bulundukları yerin ticaret sicili müdürlüğüne tescil ve ilan olunur. Söz konusu tescil işlemi, şubenin açıldığı tarihten itibaren 15 gün içerisinde yerine getirilir (**TTK md. 40/1-3,**).

Eğer ki şube, merkezin bağlı olduğu sicil müdürlüğünün yetki çevresi dışında ise bu süre bir aydır.

Diğer taraftan, **KoopK** ve **TTK**'da aksine hüküm bulunmadıkça merkezin bağlı olduğu sicile geçirilen kayıtlar şubenin bağlı bulunduğu sicile de tescil olunur.

Ancak, bu hususta şubenin bulunduğu yer sicil müdürlüğünün ayrı bir inceleme yapma zorunluluğu bulunmamaktadır.

4.2. Merkezin Ticaret Unvanının Kullanılması

Her şube, kendi merkezinin ticaret unvanını, şube olduğunu belirterek kullanmak zorundadır. Şubenin unvanı kendi merkezinin ticaret unvanı ile şube olduğunu gösteren eklerden oluşur.

Bu unvana şube ile ilgili başka ekler de yapılabilir. Türkiye'nin herhangi bir sicil dairesinde daha önce tescil edilmiş diğer bir unvandan ayırt edilmesi gerekli olduğu takdirde şube unvanına ek yapılması şarttır.

4.3. Bulundukları Yerdeki 5174 Sayılı Kanuna Tabi Ticaret veya Ticaret ve Sanayi Odalarına Üye Olunması

Kooperatifin şubeleri, bulundukları yerdeki 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununa tabi ticaret ve sanayi odasına ya da ticaret odasına kaydolmak zorundadır. Kayıt zorunluluğunu bir ay içinde yerine getirmeyen şubeler, odalar tarafından re'sen kaydedilir ve durum kendilerine tebliğ edilir (**5174 sayılı Kanun md. 9/8**). Odaya kaydolmaya bağlı olarak şubeler, bu Kanundan kaynaklanan mali sorumlulukları da (**kayıt ücreti, yıllık aidat gibi**) yerine getirmekle yükümlüdür.

4.4. Şubenin Bulunduğu Yer Mahkemesinde Dava Açılabilmesi

6100 sayılı Hukuk Muhakemeleri Kanununun⁸ 14/1. maddesinde; “*Bir şubenin işlemlerinden doğan davalarda, o şubenin bulunduğu yer mahkemesi de yetkilidir.*” denilmektedir. Bu çerçevede, kooperatifin çeşitli yerlerde şubesi varsa o şubenin işlemlerinden doğan uyuşmazlıklardan dolayı şubenin bulunduğu yer mahkemesinde de dava açılması mümkündür. Söz konusu kural için öngörülen tek istisna ise iflas davalarıdır. Nitekim 2004 sayılı İcra ve İflas Kanununun⁹ 154/1. maddesinde iflas yoluyla takipte yetkili mercinin, borçlunun muamele merkezinin bulunduğu yerdeki icra dairesi olduğu ifade edilmiştir.

4.5. Genel Kuruldan Önce İlgili Rapor ve Belgelerin Merkezin Yanında Şubelerde de Ortakların İncelemesine Hazır Bulundurulması

KoopK'nın 7339 sayılı Kanunla¹⁰ değişik 24. maddesinin birinci fıkrasında, “*Yönetim kurulu yıllık faaliyet raporu, bilanço, gelir-gider farkı hesapları ve denetçilerin 66 ncı ve 69 uncu madde hükümlerine uygun olarak tanzim edecekleri raporlar, genel kurulun yıllık toplantısından en az 15 gün öncesinden itibaren bir yıl süre ile kooperatif merkezinde, varsa şubelerinde ve elektronik ortamda **KOOPBİS**'te ortakların tetkikine amade tutulur.*” hükmü yer almaktadır.

Bu durumda, kooperatiflerin olağan genel kurul toplantısından en az 15 gün önce mezkûr hükümde sayılan rapor ve belgelerin varsa kooperatife ait şube veya şubelerde de ortakların incelemesine hazır bulundurulması gerekmektedir.

5. Şube Kaydının Silinmesi

Kooperatiflere ait şubelerin kayıtları; şubenin faaliyetinin sona ermesi halinde başvuru üzerine; merkezin kaydının silinmiş olduğu hususunun merkezin kayıtlı olduğu müdürlük tarafından şubenin kayıtlı olduğu müdürlüğe bildirilmesi üzerine ise resen silinir. Şube kaydının silinmesine ilişkin dilekçeye, şube kapanışına ilişkin noter onaylı yetkili organ kararı eklenir.

Sona eren şube ile ilgili tescil edilecek olgular ise şunlardır: Şubenin sona erdiği ve tasfiyeye

8) 6100 sayılı Hukuk Muhakemeleri Kanunu, 04.02.2011 tarihli ve 27836 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanmıştır.

9) 2004 sayılı İcra ve İflas Kanunu, 19.06.1932 tarihli ve 2128 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanmıştır.

girdiği, sona erme sebebi, sona erme merkezin veya şubenin kararına dayanıyorsa bu kararın tarihi, sona erme mahkeme kararına dayanıyorsa bu kararın tarihi, ticaret unvanına “*Tasfiye Halinde*” ibaresinin eklendiği, tasfiye memurlarının adı ve soyadı, yerleşim yeri ve kimlik numarası, tasfiye işlemlerinin şube dışında başka bir adreste yürütülmesi durumunda bu adres tescil ettirilir. Tasfiyenin tamamlanmasından sonra kayıt silme başvurusunda ise son ve kesin bilanço, kapanış kararının noter onaylı örneği, alacaklılara birer hafta arayla üç kere çağrının yapıldığını gösteren ticaret sicili gazeteleri sicil müdürlüğüne verilir. Bunun akabinde ise tasfiyenin tamamlandığı ve ticaret unvanının silindiği tescil ettirilir.

6. Sonuç

Kooperatifler, 1163 sayılı Kooperatifler Kanunu ve 6102 sayılı Türk Ticaret Kanununa göre lüzum gördükleri takdirde yurtiçinde ve yurtdışında bir veya daha fazla sayıda şube açabilmektedir. Şubelerin temel özellikleri; iç ilişkilerde merkeze bağlı olması, dış ilişkilerde ise bağımsız olarak faaliyet göstermesi, kendi başına ticari faaliyette bulunabilmesi, merkez ile şube arasında yer ayrılığının bulunmasıdır. Şubenin varlığı için muhasebe kayıtlarının şubede tutulması ve bağımsız bir sermayeye sahip olunması şart değildir. Şube açılışı için öncelikle anasözleşmede belirtilmişse genel kurul, belirtilmemişse yönetim kurulu tarafından karar alınması ve bu kararın notere onaylatıldıktan sonra şubenin açılacağı yerdeki ticaret siciline tescil ve ilan edilmesi gerekmektedir.

Şube olmanın sonuçları ise; bulunduğu yerdeki ticaret siciline tescil ettirilmesi, merkezin ticaret unvanının kullanılması, bulundukları yerdeki 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununa tabi ticaret veya ticaret ve sanayi odalarına üye olunması, şubenin bulunduğu yer mahkemesinde dava açılabilmesi, genel kuruldan önce ilgili rapor ve belgelerin merkezin yanında şubelerde de ortakların incelemesine hazır bulundurulması şeklinde sıralanabilir.

Son olarak, şube açılışı ve kapanışının tescil ve ilan ettirilmesi yanında, bu durumun mevzuatta öngörülen süreler içerisinde ilgili Vergi Dairesi Başkanlığına ve Sosyal Güvenlik İl Müdürlüğüne bildirilmesi gerekir. Aksi takdirde kooperatif yöneticileri yaptırımlarla karşı karşıya kalabilir.

Kaynakça

2004 sayılı İcra ve İflas Kanunu (19.06.1932 tarihli ve 2128 sayılı R.G.).

1163 sayılı Kooperatifler Kanunu (10.05.1969 tarihli ve 13195 sayılı sayılı R.G.).

5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu (01.06.2004 tarihli ve 25479 sayılı R.G.).

6102 sayılı Türk Ticaret Kanunu (14.02.2011 tarihli ve 27846 sayılı R.G.).

6100 sayılı Hukuk Muhakemeleri Kanunu (04.02.2011 tarihli ve 27836 sayılı R.G.).

7339 sayılı Kooperatifler Kanunu ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun (26.10.2021 tarihli ve 31640 sayılı R.G.)

Özdamar, Mehmet, Yargıtay Kararları Işığında Ticari İşletmede Şube Kavramı, Ankara Barosu Dergisi, Y.65, S.1, Kış 2007.

Ticaret Sicili Yönetmeliği (27.01.2013 tarihli ve 28541 sayılı R.G.).

10) 7339 sayılı Kooperatifler Kanunu ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun, 26.10.2021 tarihli ve 31640 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

ÜLKEMİZDEKİ ESNAF SANATKARLAR KREDİ VE KEFALET KOOPERATİFLERİNİN İŞLEYİŞİ VE ORTAKLIK SÜRECİ

Özdem SATICI
TOPRAK*

I - Giriş

Kooperatif kuruluşların temel esaslarından biri de ortaklarının mesleki ihtiyaçlarının yardım, dayanışma ve kefalet suretiyle sağlanması amacıyla çalışmalarıdır. Bu bakımdan ülkemizde yaklaşık 1000 esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatifi, ortaklarının mesleki finansman ihtiyaçlarının karşılanabilmesi amacıyla faaliyet göstermektedir. Kısaca **TESKOMB** olarak adlandırılan ve 1970 yılında hukuki kimlik kazanan Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifleri Birlikleri Merkez Birliği bünyesinde, esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerinin ortak olduğu yaklaşık 32 adet bölge birliği bulunmakta¹, 56 adet kooperatif ise üst birliğe ortak olmaksızın bağımsız olarak faaliyet göstermektedir.² Esnaf ve sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatifleri, 1969 yılına kadar Türk Ticaret Kanunu hükümlerine tabi olarak; 1969 yılında 1163 sayılı Kooperatifler Kanunu'nun yürürlüğe girmesi ile de bu kanun hükümlerine tabi olmuşlardır. Ülkemizde, esnaf sanatkarlar kredi kefalet kooperatifleri vasıtasıyla talep edilen kredi; tarımın, sanayinin ve nüfus yoğunluğunun fazla olduğu Ege ve Marmara bölgelerinde ve özellikle hizmet sektöründe, diğer bölge ve sektörler nazaran yoğunluk göstermektedir.³

II - Esnaf Ve Sanatkarlar Kredi Ve Kefalet Kooperatiflerinin İşleyişi

II.1. Kooperatif, Ortak ve Banka İlişkisi

Türkiye Halk Bankası Anonim Şirketi esnaf ve sanatkârlara **TESKOMB**'un kefaleti ile hazine

***Ticaret Başmüfettişi, Ticaret Bakanlığı**

1) <https://koopbis.gtb.gov.tr/Portal#>

2) http://www.teskomb.org.tr/index.asp?p=115&p_bir_kodu=99

3) <http://koop.gtb.gov.tr/data/51f7a6b5487c8e14b4454622/Esnaf%20Kredi%20ve%20Kefalet%20Kooperatiflerinin%20Genel%20Gorunumu.pdf>



destekli kredilerin verilmesinde devlet tarafından yasa ile özel olarak görevlendirilmiş; bankanın esas sözleşmesinde de, esnaf ve sanatkarlar ile küçük ve orta ölçekli sanayi işletmelerin, doğrudan ve/veya esnaf sanatkarlar kredi kefalet kooperatifleri aracılığı ile açılacak sınırlı kredilerle finanse edileceği belirtilmiştir.⁴ Söz konusu hazine destekli kredi kullandırılmaları; her yıl yayımlanan Cumhurbaşkanlığı (**Önceden Bakanlar Kurulu Kararı**) Kararı ile belirlenmektedir. Cumhurbaşkanlığının 2019 yılı Aralık ayında yayımlanan kararıyla, 2020 yılında kullandırılacak kredilere % 50 faiz indirimi sağlanmıştır.⁵

Dolayısıyla, esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerinden kredi kullanımında ortak, kooperatif ve banka arasında, kooperatifin kefil, ortağın borçlu ve bankanın da alacaklı olduğu üçlü bir ilişki mevcuttur. Banka tarafından, kooperatifin ortak sayısı, kullandırılan kredilerin takip oranları gibi bazı faktörler göz önünde bulundurularak her kooperatife kullandırabileceği maksimum düzeyde bir kredi limiti yani plasman tutarı belirlenmekte ve kooperatifler ortaklarına bu limit sınırları içerisinde kullandırma yaptırmaktadır. Ortaklar kooperatif vasıtasıyla bankadan kredi talebinde bulunmakta, kooperatif de ortağın kredisine kefil olmaktadır. Kredinin vadesinde ödenmemesi halinde kredi taksit tutarı faiziyle birlikte bankaca doğrudan kefil olan kooperatifin bankadaki bloke hesabından tahsil edilmektedir. Bu işlemten sonra, bankaya ödediği tutar kadar kooperatif borçlu ortağa yönelmektedir. Böylece esnaf sanatkar kredi kefalet kooperatifleri küçük işletmelerin krediye erişimindeki engelleri kaldırmakta, faiz indirimli kredilere ulaşmasını sağlamaktadır.

II. 2. Talep Üzerine Kooperatif Yönetim Kurulunca Yapılacak İstihbarat ve Kredi Kesintileri

Esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerinde kredi ve kefalet, ortağın sanatının geliştirilmesi, iş ve üretim kapasitesinin artırılması, ürün çeşitlendirilmesi için gerekli alet, araç, makine, teçhizat ve işyeri temini veya sermayesi olarak kullanılmak ve ek üretim ile istihdam alanları oluşturulması amacıyla verilir. Bu nedenle, verilecek kredi miktarının her ortağın bu yöndeki ihtiyaçlarını gidermeye uygun olması gerekir.

Diğer taraftan, kooperatif krediye kefil olduğu için yönetim kurulunun, ortağın kredi kullanmaya uygun olup olmadığını araştırmak yükümlülüğü bulunmaktadır. Örnek ana sözleşmeye göre,

- yönetim kurulu talep eden her ortağın ekonomik ve mali durumunu inceleyerek veya incelettirerek bir istihbarat raporu veya bülteni düzenledikten sonra, verilecek kredi ve kefalet haddini tespit etmek,
- kredi ve kefalet vermek için ortağın ödeme gücüne göre şahsi ve/veya ayni olarak munzam teminat (taşınır veya taşınmaz mal gibi) talep etmek,
- yapılan inceleme sonucunda kredi talep eden ortağın beyanının gerçeği yansıtmadığının anlaşılması halinde, ilgili ortağı bir yazı ile beyanını ispata davet etmek, gerçeğe uygun olmadığı anlaşılan talepleri reddetmek,

yükümlülüğü altındadır. (**ÖAS Md.58,59,60**)

Diğer yandan, kooperatifin istihbarat çalışmasının olumlu sonuçlanmasını takiben ilgili banka şubesi tarafından da, kredi kullanmak isteyen esnaf veya sanatkârın mali verileri ve faaliyetleri incelenerek herhangi bir olumsuzluk olup olmadığı, Merkez Bankası aracılığı ile çek, senet ve

4) <http://mediaservice.halkbank.com.tr/media/document/Halkbank/Biz/esassoz080415.pdf>

5) Bkz.25/12/2019 tarih ve 30989 sayılı Resmi Gazete

diğer banka kredi, kredi kartı gibi ürünlerin kullanımında ödeme aksaklığı olup olmadığı, herhangi bir icra, haciz ve takip kaydı bulunup bulunmadığı, vergi dairesi ve **SGK (Sosyal Güvenlik Kurumu)** ödemelerinin düzgün olup olmadığı yönünde istihbarat çalışması yapılmaktadır.⁶

Bununla birlikte, Esnaf ve sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerinde ortakların kullandıkları krediden belirli kesintiler de yapılmaktadır. Örnek ana sözleşme hükümlerine göre, ortağın aldığı krediden, bloke sermaye kesintisi, yıllık masraf karşılığı kesinti, risk fonu kesintisi ve üst kuruluş katılım payı kesintisi yapılmakta; ancak, bloke sermaye kesintisi kredi borcu kapandığında ortağa iade edilmektedir. **(ÖAS Md.11,21,62,72)**

Bununla birlikte, banka tarafından da krediden banka komisyonu adı altında komisyon alınmaktadır.⁷

III - Esnaf Sanatkarlar Kredi Ve Kefalet Kooperatiflerinin Ortaklık Şartları Ve Ortaklığa Giriş Süreci

Esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerinin kuruluş amacı; kooperatife ortak olan esnaf ve sanatkâra mesleki faaliyetleri için gerekli krediyi kefil olmak suretiyle sağlamak olduğundan krediyi kullanacak kişinin kooperatif ortağı olması şarttır. Dolayısıyla, bu kooperatiflerin kredi/ kefalet işleminde ortak dışı işlem yapmalarına imkan bulunmamaktadır.

Bununla birlikte bu kooperatiflere ortak olabilmek için kişilerin, 1163 sayılı Kooperatifler Kanunu'nda belirtilen genel ortaklık şartlarının yanında kooperatif ana sözleşmesinde yazılı özel şartları da haiz olması gerekmektedir. **(KK Md.8/1, 8/2)** Ticaret Bakanlığı tarafından tanzim edilen örnek ana sözleşmelere göre kooperatife ortak olabilmek için;

- medeni hakları kullanma yani fiil ehliyetine sahip gerçek kişi olmak,
- 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanununa göre kurulmuş meslek odasına kayıtlı esnaf veya sanatkâr olmak.
- İş veya ikamet yeri kooperatifin çalışma bölgesi içinde bulunmak,
- aynı zamanda başka bir Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi ortağı olmamak,

şeklindeki şartların taşınması gerekmektedir.⁸

Dolayısıyla, 1163 sayılı Kooperatifler Kanunu'nda tüzel kişilerin ortak olmasına yönelik olarak yapılan düzenlemenin, esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerini kapsamadığı görülmektedir. Esasen bu durum, 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu'ndaki **“Esnaf veya Sanatkar”** tanımından kaynaklanmaktadır. Zira, söz konusu tanıma göre esnaf veya sanatkar; ekonomik faaliyetini sermayesi ile birlikte bedenî çalışmasına dayandıran ve kazancı tacir veya sanayici niteliğini kazandırmayacak miktarda olan, basit usulde vergilendirilenler ve işletme hesabı esasına göre deftere tabi olanlar ile vergiden muaf bulunan meslek ve sanat sahibi

6) <http://adudspace.adu.edu.tr:8080/jspui/bitstream/11607/453/1/10024323.pdf>

7) Ticaret Bakanlığı tarafından yayımlanan bilgilere göre; ortağa verilen krediden % 3 oranında bloke sermaye kesintisi, %1,5 oranında yıllık masraf karşılığı kesintisi, %1 oranında risk fonu kesintisi, %0,5 oranında üst kuruluş katılım payı kesintisi olmak üzere toplam %6 kesinti yapılmakta, ancak, % 3 oranındaki bloke sermaye kesintisi kredi borcu kapandığında ortağa iade edildiği için kooperatifçe yapılan toplam net kesinti, kredi tutarının %3'ü düzeyine inmektedir. Bununla birlikte, Halk Bankası tarafından, kredinin yıllık %2'si oranında banka komisyonu adı altında kesinti de yapılmaktadır.

8) <https://ticaret.gov.tr/data/5d41a0a913b87639ac9e0138/ea475824d7d01dfc8f360365ade7a753.pdf>

kimseleri ifade etmektedir. **(ESMKK Md.3/1-a)** Ticaret şirketlerinin tamamı 6102 sayılı Türk Ticaret Kanunu'na göre tacir sayıldıklarından ticaret şirketlerinin bu kooperatiflere ortak olmalarına imkan bulunmamaktadır. **(TTK Md.124/1, 16/1)** Benzer şekilde, örneğin doktor, veteriner, avukat gibi serbest meslek erbabı kişiler de esnaf ve sanatkar tanımı dışında kaldıklarından bu kişilerin anılan kooperatiflere ortak olmaları söz konusu değildir. Diğer yandan, ortaklık için başvuruda bulunan kişinin faaliyetine devam ettiğine yahut başladığına ilişkin belge ile esnaf veya sanatkâr olduğunu gösteren belgeyi ilgili vergi dairesi ile kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşundan elden yahut elektronik ortamda temin etmesi; yönetim kurulunun da ortaklığa kabul kararı vermeden önce müracaat sahibinin ana sözleşmede gösterilen ortaklık şartlarını taşıyıp taşımadığını araştırması gerekmektedir. **(KK Md.8/2)**

Bununla birlikte, kooperatifin çalışma bölgesi ana sözleşmede yazılı hususlar arasında olduğundan, diğer ortaklık şartları arasında sayılan işyeri veya ikamet adresinin kooperatifin çalışma bölgesi içinde olmasına yönelik şart, kişinin ikamet veya işyeri adresinin bu bölge içinde olup olmadığına bakılarak anlaşılacaktır. Ortak olmak isteyen kişinin başka bir esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatifine ortak olup olmadığı hususu ise; gerek **TESKOMB**'a ortak kooperatifler için kullanılan sistemdeki veri tabanından⁹ ve gerekse Halk Bankası nezdindeki kayıtlardan ortaya çıkacağından, bir kişinin eş zamanlı olarak birden fazla esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatifinden kredi kullanması mümkün bulunmamaktadır.

Bu bağlamda, kooperatife ortak olmak isteyen kişiler tarafından yukarıda yazılı şartları taşıdıklarına ilişkin belgelerle birlikte, yazılı olarak yönetim kuruluna başvurulması; yönetim kurulunun, bu kişilerin ana sözleşmede yazılı şartları taşıyıp taşımadıklarını araştırması ve ortaklığa kabul veya ret kararının, ilgiliye 15 gün içinde yazılı ile bildirilmesi gerekmektedir. **(ÖAS Md.11)**

IV - Sonuç

Esnaf ve sanatkârlar kredi ve kefalet kooperatifleri, küçük işletmelerin, esnafın finansman ihtiyacının karşılanmasında önemli bir yere sahiptir. Bu kooperatiflere ortak olan kişiler kooperatif kefaletiyle devletin Türkiye Halk Bankası Anonim Ortaklığı aracılığıyla sağladığı cazip kredilerden yararlanmaktadırlar. Esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatiflerinin ortaklarına sağladığı finansman sürecinde ortak asıl borçlu, kooperatif kefil ve kamu bankası ise alacaklı konumundadır. Bununla birlikte, ortağın borcunun takibe düşmesi halinde banka söz konusu tutarı kooperatifin banka nezdindeki bloke hesabından almakta; bu süreçten sonra da banka yerine kooperatif ortağa rücu etmektedir. Diğer kooperatif türlerinde olduğu gibi bu kooperatiflerde de medeni hakları kullanma ehliyetine sahip olmak genel ortaklık şartı; 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanununa göre kurulmuş meslek odasına kayıtlı esnaf veya sanatkâr olmak, iş veya ikamet yeri kooperatifin çalışma bölgesi içinde bulunmak ve aynı zamanda başka bir esnaf sanatkarlar kredi ve kefalet kooperatifi ortağı olmamak ise ortak olacaklarda aranacak özel şartlardır.

Kaynakça:

- 1-1163 sayılı Kooperatifler Kanunu
- 2-5362 sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanunu
- 3-4721 sayılı Türk Medeni Kanunu
- 4-Esnaf Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi Örnek Ana Sözleşmesi
- 5-www.TESKOMB.org.tr

⁹⁾ TESKOMB'a ortak kooperatiflerde kullanılan ve kısaca TOKBYS olarak adlandırılan "TESKOMB Ortak Kayıt ve Bilgi Yönetim Sistemi"

MESAFELİ SÖZLEŞMELER YÖNETMELİĞİ'NDE MEYDANA GELEN DEĞİŞİKLİKLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ: E-TİCARETTE BİR KIRILMA NOKTASI MI?

**Hazal OĞUZ
SARIKAYA***

Giriş

Mesafeli sözleşmeler satıcı yahut sağlayıcı ile tüketicinin eş zamanlı karşı karşıya olmaksızın, mal veya hizmetlerini uzaktan pazarlamaya uygun bir sistem üzerinden kurulan ve kurulma anı bu sistemde işlem yapıldığı an olan sözleşmeler olarak tanımlanmaktadır. Tarafların yüz yüze gelmeden kurduğu mesafeli sözleşmelerde, sözleşmenin kurulduğu aşamada tüketici malın niteliklerini ve kalitesini değerlendirme olanağına sahip olamayabilir. Tüketicie hiçbir gerekçe göstermeden cayma hakkının tanınması da esasında yüz yüze gelememe nedeniyle ortaya çıkmış olan bilgi asimetrisinin giderilme endişesinden kaynaklanır. Cayma hakkı, tüketicinin mesafeli sözleşmelerde korunması için kullanılan en yaygın yöntemlerden biri olmakla birlikte bu hakkın tüketicinin korunması amacına hizmet etmek için başvurulması gereken en etkili yöntem olup olmadığı tartışmalıdır. Öte yandan tüketicinin korunması amacıyla getirilmiş olan cayma hakkının yanı sıra ön bilgilendirmeye yönelik birtakım hususlar da tüketici hukukunun gündemine gelmektedir.

Bu çalışmada mesafeli sözleşmeler ile ilgili ulusal mevzuatımızda yer alan hükümler ele alınacak olup dijitalleşme ışığında elektronik ticaretin giderek daha çok tercih edilmesine binaen tüketici uyumsuzluklarına cevap verme niteliğinde 23.08.2022 tarihli ve 31932 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan; Ekim 2022 ve Ocak 2023 itibarıyla yürürlüğe girecek olan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik'e yönelik güncel bir bakış sunulması amaçlanmaktadır.

***Türkiye Cumhuriyeti Melburn Başkonsolosluğu Ticaret Ataşesi,
hazal.oguz@ticaret.gov.tr**



1. Mesafeli Sözleşmelerin Doğası ve Elektronik Ticaret

Tüketiciler, sanal ortamda sunulan bilgiler ışığında, internet üzerinden çeşitli sözleşmeler yapmaktadırlar. Bu sözleşmelerin büyük çoğunluğu, mesafeli sözleşme niteliğinde olup 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve ilgili Yönetmelikler kapsamında tüketiciyi koruyucu düzenlemelere tabidir. Bu düzenlemelerin en önemlileri; tüketicinin bilgilendirilmesi ve cayma (**geri alma**) hakkıdır (**Uzun Kazmacı, 2016**).

Makalenin amacı; başta bu düzenlemeler olmak üzere, mesafeli sözleşmelere ilişkin hükümlerin, internet üzerinden kurulan sözleşmeler esas alınarak incelenmesi ve ilgili yönetmelikte meydana gelen temel birtakım değişikliklerin yorumlanmasıdır. Mesafeli sözleşmelerin doğasını anlamak için elektronik ticaret kavramını ve mesafeli satışın gerçekleştiği ortamı anlamak önemlidir.

Elektronik ticaret, mal ve hizmetlerin, üretim, reklam, satış ve dağıtımlarının internet ortamında telekomünikasyon ağları üzerinden yapılmasıdır. **OECD (Organization for Economic Co-operation and Development)** elektronik ticareti daha geniş olarak tanımlamakta ve “Açık network (**internet vb.**) ya da kapalı network (**AOL ya da minitel gibi**) üzerinden sayısallaştırılmış yazılı metin, ses ve video görüntünün işlenmesi ve iletilmesine dayanan kişileri ve kurumları ilgilendiren tüm ticari işlemler” olarak ifade etmektedir.

Türkiye’de de elektronik ticaret kapsamındaki faaliyetler daha geniş olarak değerlendirilmiştir. **ETKK (Elektronik Ticaret Koordinasyon Kurulu)** elektronik ticareti, bireyler ve kurumların açık ağ ortamında (**internet**) ya da sınırlı sayıda kullanıcı tarafından ulaşılabilen kapalı ağ ortamlarında (**intranet**) yazı, ses ve görüntü şeklindeki sayısal bilgilerin işlenmesi, iletilmesi ve saklanması temeline dayanan ve bir değer oluşturmayı amaçlayan ticari işlemlerin tümü olarak tanımlamaktadır. Bu kapsamda, ticari sonuçlar doğuran ya da ticari faaliyetleri destekleyecek eğitim, kamuoyunu bilgilendirme, tanıtım vb. amaçlar için elektronik ortamda yapılan işlemler de elektronik ticaret kapsamında değerlendirilmektedir (**Yücedağ Göztepe, 2016**).

Elektronik ticaret, (i) şirketler arasında, (ii) şirketler – tüketiciler, (iii) şirketler – kamu idareleri, (iv) tüketiciler – kamu idareleri arasında olmak üzere dört ana grupta gerçekleşebilmektedir.

Ülkemiz internet ile 1993 yılında tanışmış ve internet kullanımının 1995 sonrasında yayılmasıyla birlikte şirketler arası elektronik ticaret modeli (**Business to Business E- Commerce**) de hızla yaygınlaşmıştır. Her ne kadar 1994 yılında ABD’de Amazon’un kurulmasıyla tüketiciler ve satıcılar arasında elektronik ticaretin temelleri atılmış olsa da elektronik ticaretin tüketiciler ve satıcı şirketler arasında günümüzdeki gibi günlük hayatın bir parçası olarak gerçekleşmesi çok yenidir. Bu durumun temelinde, satıcı ile arasındaki ilişkide zaten her zaman için kendisini “**güçsüz**” taraf olarak görmekte olan tüketicinin, kendisine internet ortamında sunulan, beş duyusu ile algılayamadığı mal ve hizmetlerin kalitesine güvenememesi ve “**görünmez**” satıcı karşısında kendisini daha da güvensiz hissetmesi gelmektedir.

Bu sebeple tüketicilerin menfaatleri her ne kadar tüketici hukuku ile koruma altına alınmış olsa da elektronik ortamda yapılan işlemlere ilişkin olarak daha detaylı ve güncel bir mevzuat oluşturma ihtiyacı ortaya çıkmıştır. İnternet ortamında yapılan ticari faaliyetlerin sükeleri, ticari işlemlerin boyut ve kapsamı değişikçe ihtiyaçlar ve regölasyonlar da bu kapsamda şekillenecektir.

Diğer yandan, Türk hukukunda tüketici ve satıcı arasında internet ortamında yapılan satışlar bakımından genel anlamda tüketici ve satıcıların hak ve yükümlölükleri, en başta (i) 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun (“**TKHK**”), (ii) 27.11.2014 tarih ve 29188 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliği (“**Yönetmelik**”) ve (iii) 26.08.2015 tarih ve 29457 sayılı Elektronik Ticarete Hizmet Sağlayıcı ve Aracı Hizmet Sağlayıcılar Hakkında Yönetmelik ile düzenlenmiştir (**Çilenti Konuralp, 2021**).

Bu kapsamda **TKHK**'nın temel düzenleme olması, işlemin hangi ortamda gerçekleştiği fark etmeksizin tüketicinin doğrudan tüketicilik sıfatından doğan tüm menfaatlerinin korunması ve satıcının tüketici hukuku kapsamında düzenlenen yükümlülüklerinin internet ortamında da gereği gibi yerine getirilmesi esasını beraberinde getirmektedir.

2. Mesafeli Satışlar ve İlgili Yasal Düzenlemelere Güncel Bakış

Tüketicilerin uygun fiyatlı ürünlere ulaşabilmek amacıyla izlediği yol ve yöntemler çerçevesinde haklarının korunabilmesi ve yaşanabilecek mağduriyetlerin önlenebilmesi için kanun koyucu tarafından birtakım düzenlemeler yapılmaktadır. Bu düzenlemelerden en yenisi sayılabilecek adımlardan biri Ticaret Bakanlığı tarafından hazırlanan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik'in Resmi Gazete'de yayımlanmasıdır.

Yönetmelikte, 1 Nisan 2022 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanan Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile Kat Mülkiyeti Kanununda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun'la **AB** direktiflerine uyum sağlanması amacıyla düzenleme yapıldığını hatırlatmak gerekir. Bahse konu değişiklikle, mesafeli sözleşmelerin büyük bir kısmının platformlar üzerinden yapıldığı dikkate alınarak satıcı/sağlayıcı adına işlem yapan aracı hizmet sağlayıcılara aracılık ettikleri mesafeli sözleşmelere ilişkin bazı yükümlülükler getirildiği göze çarpmaktadır. Buna göre, tüketicilerin talep ve bildirimlerini iletebilmelerine ve takip edebilmelerine elverişli bir sistemi kurulacak ve bu sistem kesintisiz açık tutulacaktır.

Aracı hizmet sağlayıcısı, ön bilgilendirmenin yapılmasından, teyidinden ve ispatından, belirli hallerde bu bilgilerin doğruluğundan, bu bilgilerin ürüne ilişkin platformda yer alan reklamları ile uyumlu olmasından, gerçekleşen işlemlere ilişkin kayıtların tutulması ve saklanmasından, satıcı veya sağlayıcı adına bedel tahsil etmeleri halinde teslim veya ifa ile cayma hakkına ilişkin yükümlülüklerden sorumlu tutulabilecektir (**Anadolu Ajansı, 2022**).

Yukarıda hakkında girizgah yapılan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliğinde ("**Yönetmelik**") Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik ("**Değişiklik Yönetmeliği**") 23.08.2022 tarihli ve 31932 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanmıştır. Değişiklik Yönetmeliği'nin neleri beraberinde getirdiğine bakıldığında yeni kavramsallaştırmaların öne çıktığı, ön bilgilendirme yükümlülüğü bakımından değişikliklere konu olduğu ve tüketiciler için ve e-ticaretin doğasına doğrudan etki edecek belki de en kritik öğelerden biri olan cayma hakkına ilişkin birtakım düzenlemelerin yapıldığı görülmektedir.

- Yönetmelik ile, tek bir e-ticaret sitesi üzerinden farklı satıcılara ürünlerini satışa sunma imkanı sağlayan e-pazaryerleri ve mesafeli sözleşme kurulmasına imkan tanıyan mecralar tanımlanmıştır. Mevcut durumda e-ticaret ve tüketici mevzuatında düzenlenen "**aracı hizmet sağlayıcı**" ("**E-Pazaryeri**") kavramı, "*oluşturulan sistem ile uzaktan iletişim araçları¹ vasıtasıyla satıcı/sağlayıcı adına mesafeli sözleşme kurulmasına aracılık eden kişiler*" tanımı ile Yönetmelik kapsamına dahil edilmiştir. Yanı sıra, E-Pazaryeri'nin mesafeli sözleşme kurulmasına aracılık etme amacıyla oluşturduğu sistem ise platform olarak tanımlanmıştır.
- o **Aracı hizmet sağlayıcı:** Oluşturduğu sistem ile uzaktan iletişim araçlarını kullanmak veya kullandırmak suretiyle satıcı veya sağlayıcı adına mesafeli sözleşme kurulmasına

1) Kanunun da neyi kastettiğini açıkladığı gibi uzaktan iletişim araçları; mektup, katalog, telefon, faks, radyo, televizyon, e-mail, sms, internet gibi araçlardır. Bir diğer deyişle, yüz yüze kurulmamış her sözleşme mesafeli sözleşme olma potansiyeline sahip olup günümüzde aralarında en yaygın olanı internet üzerinden kurulan e-ticaret mesafeli satış sözleşmesidir.

aracılık eden gerçek veya tüzel kişiyi,

o **Platform:** Kamu hizmetlerinin tek noktadan sunulduğu ortak kamu elektronik platformu hariç olmak üzere, aracı hizmet sağlayıcının mesafeli sözleşme kurulmasına aracılık etmek üzere oluşturduğu sistemi ifade etmektedir.

- Ön bilgilendirme yükümlülüğü bakımından ise hizmet sağlayıcıların (Ör: kendi internet sitesi üzerinden satış yapan veya E-Pazaryeri üzerinden satış yapanlar) ve E-Pazaryeri'nin ön bilgilendirme yükümlülüğünün genişletildiği görülmektedir. Buna göre, e-pazaryeri, ön bilgilendirmede yer alan bilgilerin doğru ve tam olmasından, mesafeli sözleşmenin kurulma biçimine göre tek başına veya satıcı (malı satan) ve sağlayıcı (**hizmet sunan**) ile birlikte sorumlu olacaktır. Ön bilgilendirme, **-yazılı usule alternatif olarak-** e-posta gibi yöntemler ile gönderilebilecektir. Yine ön bilgilendirmede, önceden belirtmek ve satıcının anlaştığı taşıyıcının teslim tutarını aşmamak kaydıyla, tüketicinin iade işlemlerinde iade masrafı tüketici üzerinde bırakılabilecektir.
- Cayma hakkı bakımından konu ele alındığında tüketicinin satın aldığı malı herhangi bir gerekçe göstermeksizin iade niyetiyle öne sürebildiği cayma hakkını kullandığını e-pazaryerine iletebileceği görülmektedir. E-Pazaryeri; (i) tüketicinin cayma hakkını kullanarak malı iade edebilmesi adına platform üzerinde gerekli sistemi kurmakla ve (ii) tüketicinin bu sistem üzerinden kullandığı cayma hakkının kendisine ve satıcı veya sağlayıcıya ulaştığına ilişkin teyit bilgisini tüketiciye derhal iletmekle yükümlüdür. Platform üzerinden kurulan mesafeli sözleşmelerde, tüketicinin cayma hakkını kullandığını satıcı veya sağlayıcıya bildirmesi halinde ise; satıcı ve sağlayıcının, e-pazaryeri'ni derhal buna dair bilgilendirmesi gerekmektedir.

E-pazaryeri bakımından; platform üzerinden kurulan mesafeli sözleşmelerde; yukarıda belirtilen niteliklere sahip sistemi kurmak ve tüketici işlemlerinin kayıtlarını 3 yıl boyunca tutmak, aracılık hizmetine ilişkin mesafeli sözleşmeye aykırı uygulamalar ile satıcı veya sağlayıcının mevzuata aykırı davranmasına sebep olmamak, satılan mal veya hizmete ilişkin platformdaki reklam ve tanıtımlarda taahhüt edilen bilgiler ile ön bilgilendirmedeki zorunlu hususları uyumlu kılmak ve gerekirse ispatlamak ve satıcı veya sağlayıcının onayı olmaksızın düzenlediği kampanyalı, promosyonlu veya indirimli satışların gereğini yerine getirmekten sorumlu tutulmuştur.

E-pazaryerinin sorumluluğu, yalnızca platform üzerinde kurulan ve bedelin tahsiline aracılık edilen mesafeli sözleşmeler bakımından söz konusudur. Ayıplı mallar hariç olmak üzere, (i) ön bilgilendirmede belirtilmesi ve (ii) satıcının öngördüğü taşıyıcı ile iadesinde, tutarına yer verilmesi halinde iade masrafı tüketiciye yansıtılabilecektir. Bu durumda, tüketicinin talebi üzerine iade masrafı, kendisine iade edilecek mal veya hizmet bedelinden mahsup edilebilecektir.

Dolayısıyla yönetmeliğin tüketiciler tarafından belki de en dikkat çekici değişikliklerinden biri bu sayılabilir. Çünkü tüketici, ön bilgilendirmede kararlaştırılması ve satıcının öngördüğü taşıyıcı ile iadesinde tutarına yer verilmesi halinde teslim masraflarını geçmemek üzere iade masrafını karşılamakla yükümlü olacaktır.

Ne var ki burada kanun koyucu tüketicinin mağdur olmasının önüne geçmek amacıyla tüketiciye teslim edilen malın Kanunun 8. maddesi kapsamında ayıplı olması durumunda tüketicinin iadeye ilişkin masraflardan sorumlu tutulamayacağını hüküm altına alması kritiktir. Ancak bu iki yönlü düşünülmesi gereken bir meseledir çünkü tüketicinin ayıplı malı iade edebilmesinin önünde yine hiçbir engel yok iken keyfi cayma eylemini azaltmak veya cayma hakkının suistimal edilmemesi amacıyla iade masraflarının mali yükü tüketici üzerine bırakılmıştır. Bir diğer deyişle, yapılan değişiklik ile birlikte bundan böyle internet üzerinden yapılan alışverişlerde iade edilmek istenen ürünün iade masrafı –en çok kullanılan tabiriyle kargo ücreti- ürünün defolu, bozuk veya arızalı

vb. ayıplı olması durumları hariç satıcı değil, tüketici tarafından karşılanacaktır. Bu durumun tüketiciler açısından onların alanını daraltan bir durum gibi gözükmesinin yanında birtakım e-ticaret firmalarının müşteri memnuniyeti kapsamında tüketiciye eskiden olduğu gibi masrafsız iade imkanı verme ihtimali düşünüldüğünde gelecek dönemde rekabetin önemli unsurlarından birinin bu olacağını tahmin etmek zor değildir.

Diğer yandan, değişiklik ile kısa mesaj aracılığıyla kurulan ve eş zamanlı olarak tamamen ifa edilen abonelik içermeyen katma değerli elektronik haberleşme hizmetleri ile Yardım Toplama Kanunu kapsamındaki bağışlar ve kamu kurumlarınca sunulan katma değerli elektronik haberleşme hizmetleri Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliği'nin kapsamından çıkarılmıştır. Yönetmelik ile, uzaktan iletişim araçlarını kullanmak veya kullandırmak suretiyle satıcı veya sağlayıcı adına mesafeli sözleşme kurulmasına aracılık eden aracı hizmet sağlayıcılar ve bunların kullandığı platformlar da tanımlanarak ek yükümlülükler getirilmiştir. Yönetmelikte daha önceden düzenlenmemiş olan aracı hizmet sağlayıcı ve platform kavramlarının tanımlanmış olması bir yana yeni değişiklikler ile aracı hizmet sağlayıcısının adı, unvanı, **MERSİS** numarası veya vergi kimlik numarası gibi birçok iletişim bilgisinin tüketici tarafından erişilebilir olması zarureti belirtilmiştir.

Mesafeli satım sözleşmelerinde tüketiciye tanınan cayma hakkı sayesinde, tüketici ürünü görme ve inceleme, sonrasında ise kural olarak on dört gün içerisinde sözleşmeden cayarak satış bedelinin iadesini talep etme imkânını elde eder. Diğer yandan, cayma hakkına başvurulmasından evvel sözleşme konusu malın tüketici tarafından kullanılıp kullanılmayacağı ve böyle bir kullanımın cayma hakkı bakımından hukuki sonucunun ne olacağı ise tartışmalıdır.

Bunun yanında, mevzuatta cayma hakkının satım konusu malın niteliği gereği kullanılmayacağı bazı istisnai durumlar düzenlenmiştir. Tüm bu hususlar, bilhassa internet ortamında yapılan elektronik ürün satışlarında cayma hakkının kullanılması bakımından bazı nitelikli durumlar ortaya çıkmasına neden olur. Bu çalışmanın konusu olan yönetmelik değişikliği ile yönetmelikte belirtilen cayma hakkının istisnalarına başta tüketiciye teslimi yapılmış olan cep telefonu, akıllı saat, tablet ve bilgisayarlar, taşıt ve droneler ilişkin sözleşmeler ve kurulum ya da montajı yapılan mallara ilişkin sözleşmeler eklenmiştir. Böylece satın alma kararı öncesi tüketicilerin gerekli ve yeterli araştırmayı yaparak söz konusu hakkın gereksiz ve keyfi kullanımının neden olduğu kaynak israfının önlenmesi, çoğunluğu ithal olan bu malların neden olduğu ithalat giderlerinin azaltılması, çevreye verilen zararın engellenmesi, sürdürülebilir tüketim ve yeşil dönüşüme katkı sağlanması mümkün olabilecektir.

Değişiklik Yönetmeliği ile tüketicinin tam ve doğru şekilde bilgilendirilmesi koşuluyla, tüketicinin malı satıcıya gönderme süresi cayma bildiriminin yöneltildiği tarihten itibaren 14 güne çıkarılırken **(önceki düzenlemede 10 gün idi)**, ayrıca cayma hakkının kullanımı halinde ortaya çıkan iade masraflarının mesafeli sözleşmede kararlaştırılması olanağı getirildiğini ifade etmemiz gerekir. Tüketicilerin istekleri veya kişisel ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanan mallara ilişkin sözleşmelerde tüketicinin bilgilendirilmesi ve onayı ile 30 günlük azami teslim süresi yükümlülüğünün daha uzun süreler için belirlenmesine imkan sağlandı. Böylece, üretim süreci 30 günden fazla süren ve sipariş sonrası kişiye özel üretimine başlanan mallara ilişkin uygulamada karşılaşılan sorunlara çözüm getirilmesinin amaçlandığını ifade edebiliriz.

Sonuç

Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliği her türlü tüketici işlemi ile tüketiciye yönelik uygulamaları kapsayan Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 48. ve 84. maddelerine dayanarak hazırlanan ve internet üzerinden yapılan satışlarda tüketicinin her türlü çıkarını gözeten, tüketicilerin herhangi bir şekilde zarara uğramaları halinde ise zararların tazminini sağlayarak en nihayetinde tüketiciye

güvenli bir alışveriş ortamı sunmak ve tüketici menfaatlerini en üst düzeyde korumak amacıyla çıkarılmıştır. İnternet üzerinden alışverişin ana akım olduğu günümüzde yapılan bu düzenlemelerin internette çeşitli platformlar üzerinden alışveriş yapan tüketicuyu korumaya yönelik olduğu açıktır. 23 Ağustos 2022 tarihinde Resmî Gazete’de yayımlanan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik ile 27 Kasım 2014 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliği’nde birçok değişiklik yapılmıştır. Bu değişikliklerin birçoğunun, 7 Temmuz 2022 tarihli 6563 sayılı Elektronik Ticaretin Düzenlenmesi Hakkında Kanun’da yapılan değişikliklerle paralellik sağlamayı ve aracı hizmet sağlayıcıların yükümlülüklerini kapsamlı bir şekilde düzenlemeyi amaçladığını ifade edebiliriz.

Bu çalışmada detaylarına inilen Değişiklik Yönetmeliği ile en genel manada ön bilgilendirme, mal teslimi ve cayma hakkı ile ilgili yenilikler ve aracı hizmet sağlayıcılara birtakım ek yükümlülükler getirilmektedir. Değişiklik Yönetmeliği’nde yer alan, ödemenin kredi kartı ile yapıldığı ve tüketicinin cayma hakkını kullandığı hallerde iadenin bankalarca tek seferde yapılmasına ilişkin düzenleme 1 Ocak 2023; diğer düzenlemelerin ise 1 Ekim 2022 tarihinde yürürlüğe gireceği hüküm altına alınmıştır. Bu düzenlemeyle tüketicilerin kredi limitlerinin haksız yere azalmasından dolayı finansmana ulaşmalarının önündeki engelin kaldırılmasının hedeflendiği yorumunda bulunabiliriz.

Genel bir değerlendirme yapmak gerekirse yönetmelik ile birlikte, aracı hizmet sağlayıcıların sorumluluklarının kapsamının genişletildiği, cayma hakkının kapsamının daraltıldığı ve tüketicilere yapılacak geri ödemeye ilişkin düzenlemelerde önemli değişikliklere gidildiği gözlemlenmektedir. Özellikle cayma hakkı istisnasının hem tüketicilerin e-ticaret alışverişlerindeki eğilimlerini yeniden şekillendirmesi bakımından hem de firmaların tüketiciye yaklaşımı bakımında ülkemizde elektronik ticarete bir kırılma noktası teşkil edip etmemesi oldukça dikkat çekicidir. Cayma hakkı konusunda yapılan değişikliklerin ürün gruplarına ilişkin boyutu ile iade gerçekleştirilmesi halinde masrafların tüketicinin üzerine bırakılması konusu önümüzdeki dönemde sıkça tartışılacak alanlardır. Bu yeni durumun tüketiciler açısından onların alanını daraltan bir durum gibi gözükmesinin yanında bazı işletmelerin tüketici güveni, sürekliliği ve memnuniyeti kapsamında önceden olduğu gibi masrafsız iade imkanı verme ihtimali düşünüldüğünde gelecek dönemde rekabetin önemli unsurlarından birinin bu olacağını tahmin etmek zor değildir. Yanı sıra, ilgililerin, söz konusu değişiklikleri yakından takip etmesi ve yürürlük tarihine kadar uygulamalarını mevzuata uyumlu hale getirmesi önem arz etmektedir.

Kaynakça

Çilenti Konuralp, A. (2021). Elektronik Ürünler İçin Yapılan İnternet Satışlarında Cayma Hakkının Kullanılması ve Mutat Kullanım Kavramı, SÜHFD., 29(4), 2729-2759.

“Mesafeli satışlarda aracı hizmet sağlayıcılara yeni yükümlülükler getirildi” (2022, Ağustos 23), Ekoyes. <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/mesafeli-satistlarda-araci-hizmet-saglayicilarya-yeni-yukumlulukler-getirildi/2667227>, (01.09.2022).

Mesafeli Sözleşmeler Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik. Resmi Gazete, Sayı: 31932. 23.08.2022. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/08/20220823-2.htm>

Uzun Kazmacı, Ö. (2016). “İnternet Ortamında Kurulan Mesafeli Sözleşmelerde Tüketicinin Korunması”, Marmara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Hukuk Araştırmaları Dergisi, Prof. Dr. Cevdet Yavuz’a Armağan Özel Sayısı, 22(3), 2791-2818.

Yücedağ Göztepe, N. (2016). Mesafeli Sözleşmelerde Tüketicinin Cayma Hakkı. TAAD, 7(27), 667-690.

TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Yeter DEMİR USLU*

1. Giriş

Globalleşmenin hız kazanması ile artan rekabet koşullarında işletmeler pazardaki payını arttırmaya çalışırken aynı zamanda maliyetleri de azaltmayı amaçlamaktadırlar. Bu doğrultu da ülkelerin finansal durumu, teknolojik yapısı, müşteri talepleri, kültürel farklılıklar, rekabet üstünlüğü, bilgi ve iletişim ağlarındaki gelişmeler, işletmelerin yeniden yapılanması ve stratejik ortaklıklar iş yaşamında değişimlerin yaşanmasına sebep olmuştur.

Bu değişimler sonucunda işletmeler, tedarikçilerinden hammadde temin ettikten sonra müşteri memnuniyeti sağlamak için ürün ve hizmeti gereken zamanda ulaştırmak için lojistik hizmeti sunmaktadır.

Bu sistemin oluşturulabilmesi ve rekabet üstünlüğü sağlayabilmek için tedarik zinciri sistemi kurulması gerekmektedir. Karmaşık bir hale gelen tedarik sürecinin yönetilmesi kaçınılmaz olmuştur (**Özkan, Bayın ve Yeşilaydin, 2015**).

1980'li yıllarda ortaya çıkan “**Tedarik Zinciri Yönetimi**” işletmenin dış çevresine odaklanan ve tedarikçileri ile ortaklıklar kurarak bütünleşmeyi ele alan bir yönetim felsefesidir (**Eymen, 2007**).

Tedarik zinciri yönetimi ile müşterilere kalite hizmet veya ürün sunmanın yanında; ihtiyaç duyulan zamanda, istenilen miktarda ve maliyet etkin bir yöntemle hizmet veya ürün ulaştırmak amaçlanmıştır.

* Prof. Dr., İstanbul Medipol Üniversitesi Öğretim Üyesi

2. Tedarik Zinciri Yönetimi Tanımı

İşletmelerin, küreselleşme ile beraber rekabet ortamı içinde varlıklarını devam ettirebilmeleri için değişen teknoloji ve müşteri beklentileri karşısında kendilerini sürekli olarak geliştirmeleri gerekmektedir. İşletmelerin tüm faaliyet alanında var olan bu durum tedarik aşamasında da önem taşımaktadır. İşletmeleri maksimum verimle etkin bir şekilde yönetebilmek için tedarikçileri, üreticileri ve tüm dağıtım kanallarını içeren tedarik zinciri yönetimi kavramının, teknolojik platforma taşınmasıyla karmaşıklıktan uzak bir süreç oluşturulmuştur (**Parseker, 2009**).

Tedarik zinciri, üretimde kullanılacak olan hammaddenin temin edilmesiyle başlayan, temin edilen hammaddeleri ara mal ve nihai ürünlere çeviren, nihai ürünleri müşterilere ulaştıran, üretici ve dağıtıcıların oluşturduğu geniş ağ olarak ifade edilmektedir (**Lee ve Billington, 1992**).

Tedarik zinciri müşteri istek ve ihtiyaçlarını karşılayan faaliyet halkalarından oluşmaktadır. Bu halkalar; üreticiler, tedarikçiler, müşteriler, dağıtıcılar, perakendeciler ve lojistik hizmet sağlayıcılardan oluşmaktadır ancak işletmelerin organizasyon yapısının farklı olması sebebiyle bu faaliyet halkaları her tedarik zincirinde bulunmayabilir. İşletmelerin tedarik zinciri aşamaları ve yapısı işletme içerisinde üretilen ürün özellikleriyle beraber müşteri talep ve ihtiyaçları doğrultusunda belirlenmektedir.

Tedarik zincirinde bulunan her halka farklı amaca odaklanmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde tedarik zincirinin amacı ise halkalar arasında bilgi akışının doğru olmasını sağlayarak işletmenin arz ve talep eğrisini dengede tutmaktır.

Tedarik zinciri yönetimi ise hammaddenin temini, üretimi ve ürün dağıtım sürecinde, düşük maliyetle yüksek değer elde etmek ve işletmenin pazarda rekabet üstünlüğü sağlaması için değer zincirinde yer alan tedarikçi, üretici, dağıtıcı, perakendeci ve müşteri arasından ürün, para ve bilginin yönetim süreci olarak ifade edilmektedir (**Özkan, Bayın ve Yeşilaydın, 2015**).

Sunulan hizmetten sağlanan memnuniyetin ve işletmenin rekabet üstünlüğünü temel belirleyici tedarik zinciri yönetimidir. Ayrıca işletmelere kriz yönetim sürecinde önemli katkısı da bulunmaktadır.

J.B. Houlihan tarafından 1985 yılında geliştirilen bu kavram, 1990'ların sonlarında hem literatür de hem de iş dünyasında ön plana çıkmıştır. 2000'li yıllarda ise büyük işletmelerde tedarik zinciri adı altında birimler oluşturulmuştur (**Russel, 2007**).

Lojistik Yönetimi Konseyi'nin (*The Council of Logistics Management*) adı 2005 yılında "Tedarik Zinciri Yönetimi Profesyonelleri Konseyi" (*The Council of Supply Chain Management Professionals*) olarak değiştirilmiştir (**Özdemir, 2004**).

2.1. Tedarik Zinciri Yönetimini Etkileyen Faktörler

İşletmelerde tedarik zinciri yönetimini etkileyen bazı faktörler bulunmaktadır.

Bunlar;

- **Müşteri Beklentileri ve Rekabet:** Teknolojik gelişmeler, ürün ömürlerinin kısa olması, yapılacak yatırımların artması ve küreselleşme ile beraber müşteri memnuniyetini arttırmak tedarik zinciri yönetimi zorlamaktadır. Bu sebeple müşterilerin taleplerini ve beklentilerini karşılayamayan işletmeler pazardaki payını küçültmeye giderken, bazı durumlarda ise tamamen pazardan çekilmek durumunda kalmaktadır. Müşterilerin ulusal ve uluslararası pazarda seçebileceği birden fazla tedarikçi ve ürünlerin bulunması,

müşteri beklentilerini arttırmış, gücün tedarikçiden müşteriye geçmesine sebep olmuştur. Günümüzde birçok ürün ve birçok pazar için müşteri talebinin önemi kabul edilmeli ve işletmelerin varlığını sürdürebilmeleri için buna uygun hareket etmeleri gerekmektedir. Müşterilere seçenek, servis, hız, maliyet, kalite gibi unsurlar dikkate alınarak hizmet sunulması daha doğru olacaktır (Öztürk, 2016).

- **Küreselleşme:** Gelişen teknoloji ve değişen müşteri ihtiyaçları, sadece işletmelerin kendi aralarında oluşan rekabete değil aynı zamanda birçok işletmenin içinde tedarik zincirleri arasında da etkili olduğunu görülmektedir. Küreselleşme ile birçok yeni pazar ortaya çıkmıştır. Bu yeni pazarlar ise işletmelerin ürünlerini tüm dünyaya nasıl sunacakları noktasında bazı zorluklarla karşı karşıya bırakmıştır. Küreselleşme ile tedarik zinciri halkalarının çok boyutlu olması, tedarik zinciri çalışanları arasındaki etkileşimlerin dinamik yapısı, çeşitli girdi ve sürecin tahmin edilemezliği ve karar alma mekanizmalarının hiyerarşik yapısı gibi birçok unsur tedarik zinciri yönetimini karmaşık bir hale sokmuştur (Öztürk, 2016).
- **Bilgi Teknolojisi:** Teknoloji ile işletmeler arasında bilginin paylaşılması kolaylaşmış ve işletmelerin arasındaki iletişim olanaklarının artmasına katkı sağlamıştır. Teknolojinin gelişmesi ile zaman ve alan sınırları ortadan kalkarak ürün ve bilgi çeşitlerinin işletme arasındaki akış durumu kolaylaşmıştır (Gülpınar, 2008).
- **Çalışanların Bilgi ve Becerileri:** İşletmenin, çalışanını tedarik zinciri yönetimine uygun şekilde bilgi ve beceriyle donatmak için yaptığı tüm faaliyetleri kapsamaktadır. Takım çalışmalarını desteklemek ve bireylerin çalıştıkları birim ile ilgili yeteneklerle donatmak, çalışanların çeşitli yetenek ve becerilerinin geliştirilmesi noktasında tüm süreçleri içermektedir. İşletmelerin bunu gerçekleştirebilmeleri için hem kaynak hem de zamana ihtiyacı vardır. Bu yetenek ve becerilerin gelişmesi için, eğitim, kurs vb. programlarla desteklenmelidir. Tedarik zincirinde çalışanların sahip olması gereken bilgi ve becerilerin çok yönlü olması, işletmenin müşteri talep ve ihtiyaçları, müşteri açısından oluşturulan değer, rekabet şartları gibi konularda etkin kararlar alması açısından önem taşımaktadır (Ataman, 2002).
- **Çevre:** Tedarik zinciri yönetimini etkileyen diğer faktörler ise; geri dönüşüm, çevre verimliliği ve atık kirliliği minimuma indirmek gibi faktörlerdir. Yeşil tedarik zinciri yönetimi, ürün geliştirme ve çevreye karşı hassas ürün ya da hizmet üretme stratejileri ile oluşan yeni bir yöntemdir. Yeniden üretim ve geri dönüşüm faaliyetlerini üretim süreçlerine dahil etme olarak da ifade edilmektedir (Öztürk, 2016).

3. Tedarik Zinciri Yönetim Süreçleri

Global Tedarik Zinciri Forumu üyeleri Tedarik zinciri yönetimini oluşturan süreçleri sekiz ayrı başlık olarak değerlendirmektedir. Bu sekiz süreç aşağıdaki gibi sıralanmaktadır (Özdemir, 2004).

- **Müşteri İlişkileri Yönetimi:** Bu yönetim sürecinin amacı müşterilerle ilişkilerin nasıl geliştirilebileceği ve nasıl devamlılık sağlanabileceği oluşturmaktır. İşletme misyonunun parçası olan yönetim, hedef müşterileri belirlemektedir. Müşteri yönetimi de hedef olan müşterilerin ihtiyaçlarını belirleyerek ihtiyaca uygun ürün ve hizmet anlaşmaları hazırlamaktadır. Müşteri yöneticileri süreçleri iyileştirmek, ihtiyaçlardaki değişkenliği ve katma değeri bulunmayan faaliyetleri azaltmak için belirlenen müşterilerle birlikte çalışmaktadırlar.

- **Müşteri Hizmet Yönetimi:** İşletmelerin müşteriler ile bire bir olduğu süreçtir. Bu süreç ürünün elde edilebilirliği, ürünün hazırlanma zamanı ve siparişin durumu gibi durumlarda müşterileri süreç hakkında bilgilendirme hizmeti sağlamaktadır. Müşteriye verilen bilgiler, işletmenin üretim ve lojistik gibi süreçleri ile beraber aracı kanallarla oluşturulan doğru bilgi aktarımı ile gerçekleştirilmektedir. Bu süreç, müşteri ile üretilen ürün ve hizmet anlaşmasının yürütülmesinden de sorumludur.
- **Talep Yönetimi:** Müşterilerin ihtiyaçları ile işletmenin arz imkanı arasında denge kurmak amaçlanmaktadır. Talep tahmininde bulunma ve üretim, satın alma süreci, dağıtımı arasında denge sağlayan bir süreçtir. Bu süreçte, faaliyetlerin durduğu beklenmeyen kriz durumlarında alternatif plan hazırlamak ve bu hazırlanan planı yönetmek oldukça önem taşımaktadır.
- **Sipariş İşleme:** Bir işletmede etkin tedarik zinciri yönetimi oluşturmak için müşterilerin ihtiyaçları doğrultusunda siparişleri yerine getirmek kilit rol oynamaktadır. Etkin bir sipariş işleme sürecinde işletmenin imalat, lojistik ve pazarlama planlarının entegre bir şekilde yapılmasını gerektirir. İşletmeler, müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak ve müşteriye ürün maliyetini azaltabilmek için tedarik zincirinde bulunan önemli üyelerle iş birliğini geliştirmesi gerekmektedir. Ancak tüm bu durumlar tam anlamıyla yapıldığında etkin bir sipariş işleme sürecinden bahsetmek mümkün olacaktır.
- **İmalat Akış Yönetimi:** Üretimi yaptıktan sonra pazara en iyi hizmet sunacak şekilde ihtiyaca uygun olan üretim esnekliğini sağlamakla ilgilidir. Bu yönetim süreci, imalat faaliyetleri ve ürün elde edilmesi, esnekliğin sağlanması ve yönetilmesi ile ilgili tüm akış yönetimini kapsayan faaliyetler bütünüdür.
- **Tedarikçi İlişkileri Yönetimi:** İşletmenin tedarikçileri ile olan ortaklıklarını ve ilişkilerini nasıl iyileştireceğini içeren süreçtir. Tedarikçi ilişkileri yönetimi, müşteri ilişkileri yönetimi sürecinin yansımasıdır. İşletmelerin müşterilerle olan ilişkilerini iyileştirmeleri ve geliştirmeleri gibi tedarikçileri ile olan ilişkilerini de geliştirmeleri ve iyileştirmelerini gerektirmektedir. Tedarikçi ilişkileri yönetimi, önemli tedarikçilerin belirlenmesi ile başlayarak en uçtaki tedarikçiye kadar uzanan geniş bit yelpazede geliştirilecek stratejileri, yaklaşımları içermektedir. Tedarikçileri seçerken geçerli olan fiyat, kalite ve teslim kriterlerini göz önünde bulundurulmalıdır.
- **Ürün Geliştirme ve Ticarileştirme:** İşletmenin varlığını sürdürmesi ve işletmenin başarısı açısından önem taşımaktadır. Müşterilerin talepleri doğrultusunda yeni ürünleri geliştirerek pazara sunmak işletme başarısı açısından önemli bir bileşendir. Bu sürecin en önemli amacı pazara zamanında ürünü sunmaktır. Tedarik zinciri yönetiminde pazara yeni ürün sunum süresini azaltmak amacıyla bu sürece müşterilerin ve tedarikçilerin dahil edilmesini içermektedir.
- **İadelerin Yönetimi:** Etkin bir iade yönetimi, tedarik zinciri yönetiminin en kritik noktalarından birisidir. Bu süreç işe işletmelerin verimliliklerini arttırma yollarını bulma ve projelerini gerçekleştirmeleri noktasında katkı sağlamaktadır. Ayrıca işletmenin rakipleri arasında rekabet üstünlüğü sağlamasına da yardımcı olmaktadır.

4. Hastanelerde Tedarik Zinciri Yönetiminin Temel Fonksiyonları

Tedarik zinciri ve lojistik yönetimi süreçlerinin önemi her alanda olduğu gibi sağlık alanında da giderek artmaktadır. Ürün/malzeme – bilgi ve finans/nakit süreçlerinden oluşan ve bu üç temel

akışın başarılı bir şekilde entegrasyonu ve koordinasyonu ile etkinlik ve verimlilik artar.

Genel olarak sağlık tedarik zinciri girdi, süreç ve çıktıdan oluşmakta olup diğer endüstrilere benzer bir çekirdek yapıya sahiptir. Tedarik zinciri ve lojistik yönetimi kavramı altında ilaçların doğru miktarda doğru yerde ve doğru zamanda üretilmesi ve teslim edilmesi büyük önem taşımaktadır (**Chandra, Kachhal 2004**).

Arz ve talep taraflarında yer alan paydaşların sağlık malzemelerinin işletmelerinde farklı çıkarları bulunmaktadır. Sağlık hizmeti sağlayıcıları daha çok maliyet ve hasta güvenliğine odaklanırken, tedarikçiler kar maksimizasyonuna odaklanırlar. Bu yüzden sağlık alanında tedarik zinciri yönetimi kavramını gerçekleştirmek oldukça zordur. Ayrıca uzmanlar sağlık sektörünün tedarik zinciri ve lojistik yönetimi uygulamalarının perakende ve imalat sektörünün gerisinde olduğunu belirtmektedirler. Aynı zamanda sağlık personelinin envanter yönetimi ve tedarik zinciri uygulamaları konusunda sınırlı bilgiye sahip oldukları ve uygun bir kılavuz olmadan yöntemlerin geliştirilmesi gerektiği tespit edilmiştir. Bu sürecin verimsiz bir tedarik yönetim sürecine yol açtığı gözlemlenmiştir. Hastanelerde tedarik zincirinde önemli bir yere sahip olan ilaç tüketimiyle ilgili dikkat çeken bir konu ise hastaların talep ettikleri ilaçları kullanamadıkları, klinik tedavileri doğrultusunda hekimleri tarafından yönlendirildiği bilinmektedir.

İlaç seçimi ağırlıklı olarak hekimin tercihine bağlı olduğu için ve hastalar tıbbi eğitim almadıkları için tıbbi uygulamaları tam olarak anlayamazlar ve kendileri için uygun olan ilaçları tercih edemezler. Bu durum envanter yönetimi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Tek bir ilaç politikasının uygulanması stok sıkıntısına yol açmaktadır. Bu nedenle envanter politikası ilaç talep kriterlerine göre geliştirilmesi önem arz etmektedir (**Krichanchai, 2015**).

Hastanelerde tedarik zinciri ve yönetimini oluşturan fonksiyonları yedi ana başlık altında inceleyebiliriz. Öncelikli olarak hastanelerde talep ve sipariş yönetimi adı altında ilaç yönetimi, tıbbi sarf malzeme yönetimi ve tıbbi cihazların yönetimi yer almaktadır. Kullanılmakta olan bu malzemelerin ne zaman ne kadar tüketileceğinin tahminini yapmak kolay değildir. Bu durumlarda olduğu gibi stratejik kararlarda talep tahmin yöntemlerinden yararlanılmaktadır.

Hastanelerin bulundukları bölgelerde bölgenin genişliği, nüfusun yoğunluğu, coğrafi yapısı gibi özellikler hastanelerin sağlık hizmetlerini belirlemede etkili olmaktadır. Hastanelerde malzeme eksikliğine bağlı olarak hastalarının tedavilerinin karşılanmaması veya tedavilerinin ertelenmesi sağlık sektöründeki önemli problemlerden birisidir.

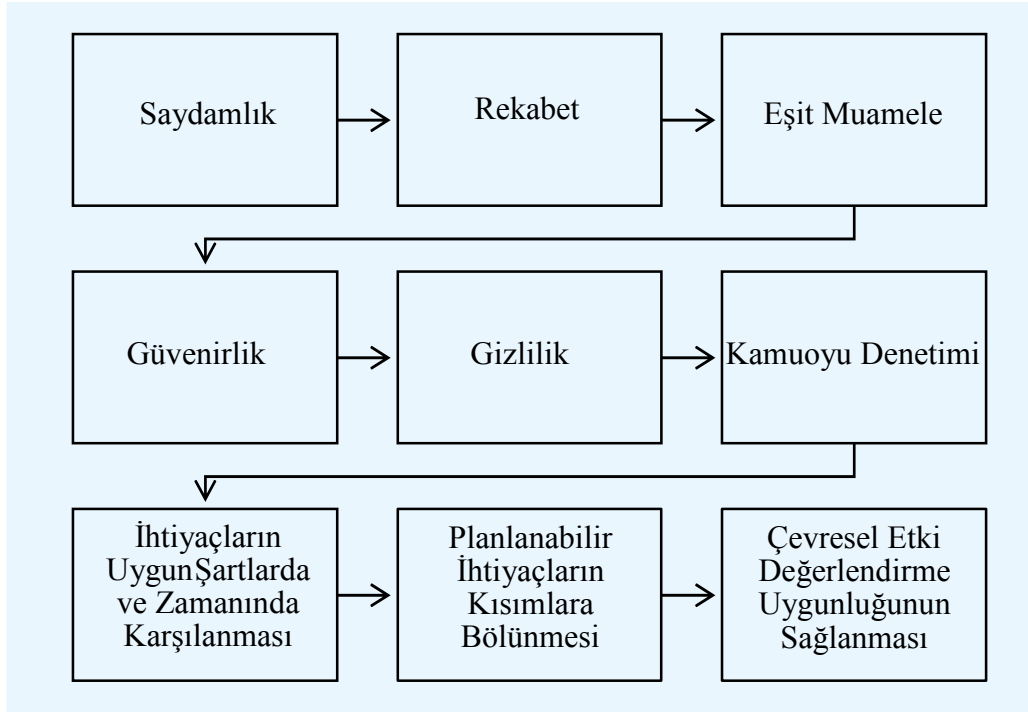
Bu gibi durumlar hastaların ölümleriyle bile sonuçlanabilmektedir. Genel olarak hastanelerde tıbbi malzeme tahminlerini yaparken hasta grubu, zaman aralığı ve süresi, malzemelerin maliyeti, emniyette olması, hastaların ortalama yatış süreleri, hastanelerin geri ödeme yöntemleri dikkate alınmalıdır (**Tengilimoğlu, Işık ve Akbolat 2012**).

Hastanelerde satın alma süreçleri ise diğer bir fonksiyondur. Kamu hastanelerinde satın alma süreçlerinde Kamu İhale Mevzuatı dikkate alınır. Özellikle dikkate alınan kriterler olarak, emniyet, uyumluluk, verimlilik, maliyet/fayda analizi, kontrol ve yeniden değerlendirmedir. Son yıllarda ise hastanelerin tanı ve tedavilerde kullandıkları ileri teknoloji ürünleri cihaz kaliteli sağlık hizmetin sunulmasında yardımcı olmaktadır.

Hastanelerde satın alma; hastanelerde bağımsız satın alma, hastanelerde merkezi satın alma ve hastanelerde grup satın alma şeklinde ele alınabilir. Grup satın alma ise toptan satın alma ve perakende satın alma olarak ikiye ayrılmaktadır. Hastanelerde satın alma yöntemleri olarak; ihale, doğrudan tahmin, kamu kuruluşlarından ve çerçeve anlaşmalar olarak dörde ayrılır. İhale usulü satın alma yöntemleri; açık ihale usulü, belli istekliler arasında ihale usulü, pazarlık usulü yöntemleridir (**Özkan, Bayın ve Yeşilaydın, 2015**).

Kaynakların etkili ve verimli kullanılması için hastanelerde satın alma faaliyetleri yapılırken dikkate edilmesi gereken ilkeler vardır.

Tablo 1: Satın Almanın Temel İlkeleri



Kaynak: Tengilimoğlu, Yiğit, 2013.

Hastanelerde stok yönetimi bir anda ortaya çıkan ihtiyaç ve talepleri karşılamak için, acil tıbbi müdahalelerin ve tedavilerin eksiksiz olarak yapılabilmesi için tedarik edilip hastanede bulundurulmuş her türlü malzemelerin stoklanmasıdır.

Stokların etkin bir şekilde yönetilmesi ve stok politikasını etkileyen faktörler şunlardır ; hastanelerin üretmeyi planladığı sağlık hizmeti üretim planları, hastanelerde sunulan hizmetin mevsimsel koşullara göre değişim göstermesi, hastanelerin sunulan hizmetin aksamaması için gerekli olan emniyet stoğu, pazarda yüksek indirimlerle malzeme tedarik edebilme imkânlarının doğması, fiyat artışı beklentisine karşılık daha fazla stokla çalışılmak istenmesi, stok kontrolünde ve satın alma planlamasında etkinlik, malzemelerin dayanıklılığı ve son kullanma tarihleri, stok giderlerini ve yatırımlarını karşılayacak finansman imkânları, stok bulundurma maliyeti, hastaların özellikleri, yerleşim yerleri ve dağıtım kanalları, hastanelerin stokları depolama kapasitesidir.

Hastanelerde stok bulundurma nedenleri olarak ise stok maliyetleri, üretime hazırlık maliyetleri, satın alma maliyetleri, üretim maliyeti, stok bulundurma maliyeti ve stok bulundurmama maliyetleri yer almaktadır (**Doğruer, 2005**).

Hastanelerde depo yönteminin temel amacı tıbbi malzemelerin ihtiyaç duyulan anda kullanılmasını sağlamak üzere arz ve talebi dengeli hale getirerek hizmet üretimine katkı sağlamaktır. Hastanelerde depolanan malzemelerin; depolanma tarihi, üretim ve son kullanma tarihi gibi özellikleri bilinerek; İlk Giren İlk Çıkar (**FIFO**) prensibine göre en eski malzemelerin dağıtımı ilk önce olacak şekilde depolanması öngörülmektedir (**Acar, 2010**).

Hastanelerde malzeme yönetimi de oldukça önemlidir. Hastanede sunulan hizmetlerin aktif bir şekilde yürütülebilmesi için ihtiyaç duyulan malzemelerin; istenilende zamanda, istenilen yerde bulundurulması gerekmektedir.

Bundan dolayı hastanelerde etkin bir malzeme yönetimine ihtiyaç duyulmaktadır. Hastanelerde etkin bir malzeme yönetimin olması; kullanılan malzeme ve aletler için daha düşük maliyetler oluşmasını sağlamakta, bölümler arasındaki iş birliğini arttırmakta, stok devrinin daha hızlı olmasını sağlamakta olup malzemelerin miad problemlerinin azaltılmasına katkıda bulunmaktadır.

Malzeme yönetiminde malzemelerin sınıflandırılması, ilaçların sınıflandırılması, ilaçların farmasötik şekilleri, malzemelerin kodlanması ve malzeme yönetim mevzuatı dikkate alınmaktadır **(Eraltuğ, 2018)**.

Hastanelerde malzemelerin dağıtımı ve taşınmasında taşınır mal yönetmeliğine göre hareket edilmektedir. Hastane depolarındaki tıbbi sarf malzemeler ve ilaçlar niteliklerine göre araçlarına yüklenerek taşıma işlemi gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Hastanelerde gerekli malzemelerin taşınmasında çok çeşitli araçlar kullanılmakta ve dizayn performans kapasite bakımından hızlı, güçlü, esnek ve kullanım açısından kolaylık sağlayan asansörlere kolayca girebilen tercih edilmektedir. Son dönemlerde hastanelerde malzeme taşıma için yaygın olarak otomatik tüplü taşıma sistemleri tercih edilmektedir.

Bilgisayarlara bağlı olarak bu sistemlerde ilaçlar ve tıbbi malzemeler, laboratuvar numuneleri hızlı ve güvenli bir şekilde taşınabilmektedir. Böylece taşıma süresi azalmış olup hastanelerin hizmet sunum kalitelerinde artış olmaktadır **(Yurdakul, İpek, 2005)**.

6. Kaynakça

Özkan, O., Bayin, G., & Yeşilaydin, G. (2015). Sağlık sektöründe yalın tedarik zinciri yönetimi. AJIT-e: Bilişim Teknolojileri Online Dergisi, 6(18), 71-94.

Eymen, U. E. (2007). Tedarik zinciri yönetimi. Kalite Ofisi Yayınları, 15.

Parseker, Z. (2009). Gıda sektörü tedarik zincirinde bilgi teknolojileri kullanımının ekonomik yönden değerlendirilmesi. Bursa, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

Lee, H. L., & Billington, C. (1992). Managing supply chain inventory: pitfalls and opportunities. Sloan management review, 33(3), 65-73.

Russell, S. H. (2007). Supply chain management: More than integrated logistics. Air Force Journal of Logistics, 31, 55-63.

Özdemir, A. İ. (2004). Tedarik zinciri yönetiminin gelişimi, süreçleri ve yararları. Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, (23).

Öztürk, D. (2016). Tedarik zinciri yönetimi süreçlerini etkileyen faktörler. International Journal of Social and Economic Sciences, 6(1), 17-24.

Gülpınar M. G. (2008). Perakende zincir mağazalarının tedarik zinciri yönetimini etkileyen faktörler ve bir uygulama, Gebze İleri Teknoloji Enstitüsü, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Ataman, G. (2002). "Tedarik zinciri ve yönetimi: değişim mühendisliği ve dış kaynaklardan

yararlanma ilişkisi üzerine bir irdeleme”, Öneri Dergisi: M.Ü.S.B.E. Yayınları, 5 (17): 35-4

Chandra C., Kachhal S.K., (2004). Managing health care supply chain: trends, issues, and solutions from a logistics perspective. In Proceedings of the sixteenth annual society of health systems management engineering forum, February, 20-21.

Krichanchai S., (2015). Investigating the feasibility of vendor managed inventory approaches in hospital pharmaceutical supply chains. Doctoral Thesis, Nottingham University Business School, University of Nottingham, Nottingham.

Tengilimoğlu, D., Işık, O., Akbolat, M. (2012). Sağlık işletmeleri yönetimi, Nobel Akademi Yayıncılık, Ankara.

Tengilimoğlu, D., Yiğit, V. (2013). Sağlık işletmelerinde tedarik zinciri ve malzeme yönetimi, 2. Baskı, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.

Doğruer, M. (2005). Üretim organizasyonu ve yönetimi, Alfa Basım Yayım Dağıtım, İstanbul.

Acar, Z. (2010). Depo ve depo yönetimi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.

Eraltuğ, Z. (2018) “Kapalı döngü ilaç sistemi”, Himss Stage 7, İzmir İli Güney Bölgesi, Kamu Hastaneleri Birliği Genel Sekreterliği, Tire Devlet Hastanesi. https://dosyamerkez.saglik.gov.tr/Eklenti/11155,himss-stage-7-zehra-eraltug-kdis_sunupdf.pdf?0 (06.08.2018).

Yurdakul, M. ve İpek, A.Ö. (2005). “Malzeme taşıma sistemlerinin seçilmesine yönelik bir karar destek sistemi geliştirilmesi”, Gazi Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Dergisi, Cilt:20, No:2, 171-181.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE BULGURUN YERİ VE ÖNEMİ

Yasemin ERSOY*

Özet

Tüm dünyada Türkçe kökenli olarak bilinen ve Türk mutfağında da özel bir yeri olan bulgur, içerdiği B grubu vitaminleri, karbonhidrat, protein ve posa yönünden zengin bir besin kaynağıdır. Bulgurun tüketimi M.Ö. 7000'li yıllara kadar dayanmaktadır. Bununla birlikte bulgur, kullanım yerine göre pilavlık, köftelik; büyüklüklerine göre ince, orta ve iri olarak sınıflandırılmaktadır. Kolesterol içermediğinden sağlık açısından yararlıdır ve glisemik indeksi düşüktür. Bundan dolayı geleneksel ve yararlı bir besin kaynağı olan bulgurun diyetle yeterince yer alması gerekmektedir.

Anahtar kelimeler: Buğday, bulgur, sağlık.

Giriş

Buğdayın kaynatılması ve öğütülmesi ile elde edilen bulgur özellikle Doğu Anadolu, Güney Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgesi'nde yaygın olarak kullanılmaktadır. Marmara ve Ege Bölgesi'nde de kullanılan bulgur, Karadeniz gibi buğday ekiminin az olduğu bölgelerde bile temel veya yardımcı besin maddesi olarak yemeklerde yer almaktadır (*Baysal, 1983; Halıcı, 2001; 269*).

Buğday ve buğdaydan elde edilen ürünlerden yapılan yemekler halkın temel besinlerinin başında gelmekle birlikte düğün, bayram gibi özel günlerde yapılan yiyeceklerde de kullanıldığı

* Dr., Karabük Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi Eğitim Bilimleri

bilinmektedir. Düşün ya da bayramlarda yapılan keşkek, aşure günü yapılan aşure, çocuk ilk dişini çıkardığında yapılan diş hediğinin temel malzemesini buğday oluşturmaktadır.

Özellikle İç Anadolu'da düşünlerde buğday ya da bulgurdan yapılan çorbalar ve yemekler görülmektedir (**Tezcan, 2000; 21**).

Bulgurun beslenmede çok kullanılmasının sebeplerinden birinin de kolaylıkla bozulmayan dayanıklı bir besin olmasından kaynaklanmaktadır (**Biçer ve Ersoy, 2011; 2**).

Bulgurun nem oranının düşük olması, üretimi esnasında uygulanan ön pişirme işlemi ile buğdaydaki nişasta jelatinize olması ve kurutma işleminden sonra sert bir yapı kazanması bulgurun hem kolaylıkla pişirilmesini ve sindirilmesini hem de bozulmadan uzun süre dayanmasını sağlamaktadır (**İşık, 2003; 10**).

Çok eski dönemlerden beri Türk halkı tarafından sevilerek tüketilen bulgur dayanıklı olmasının yanında besleyici, doyurucu, lezzetli ve ekonomik bir besindir.

Bulgurun Tanımı Ve Çeşitleri

TSE' ye göre bulgur, genellikle sert buğdayların (**Triticum durum**) temizleme, ıslatma, pişirme, kurutma, kabuklarının kolay soyulması amacıyla rutubetinin ayarlanması, kabuk soyma, kırma, eleme, işlemleri sonucunda elde edilen üründür.

Triticum durum buğdaydan yapılmasının nedeni ise, azotlu ve renk maddelerinin fazla olması, nişastanın protein ile kaynaşarak daha sert bir yapı oluşturmaktır. (**Parlayıcı, 1993; 73-75**).

Durum buğdayı bulunmadığı takdirde ekmeklik buğdaylarda bulgur yapımında kullanılabilir. Ancak buğdayın sert ekmeklik buğday olması ve beyaz renkli olması önemlidir.

Temizlenmiş buğdayın 2-3 misli su ile pişirilerek kurutulması ve taneye yaklaşık %3 su verilerek 10 dakikalık bir tavlama ile kabuğunun kısmen soyulması, kırılarak iriliğine göre pilavlık, köftelik veya çorbalık olarak tasnif edilmesiyle üretilmektedir (**Certel ve Ertugay, 1991; Anonim, 2007**).

Bulgur tipleri kullanım yerine göre; pilavlık bulgur (Tip1), köftelik bulgur (tip2) olarak adlandırılır. Pilavlık bulgurlarda tane iriliklerine göre iri, orta ve ince olmak üzere üçe ayrılmaktadır.

Köftelik bulgurlar ise tane iriliklerine göre köftelik iri ve köftelik ince bulgur (**çiğ köftelik**) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (**Megep, 2009**).

- İri bulgur genellikle lapa, pilav, dolma yapmak için kullanılan çok kırılmamış bulgurdur.
- Orta irilikte bulgur genellikle çorba, köfte yapmak için kullanılan, iri bulgurun değirmende bir kez daha kırılmasıyla elde edilen bulgurdur.
- İnce bulgur bulgurun pilavlıktan daha küçük boyudur. Kuskus, köfte, lapa yapılır. Göce, düğü, düğür, düğürcük, haşıl olarak da isimlendirilir (**Ünsal, 2008;16**).

Bunlar dışında yarma ve esmer bulgur da bulunmaktadır. Esmer bulgur, Rus kökenli bir buğday türünden yapılır. Yumuşak olduğu için yoğrulması ve pişirilmesi daha kolaydır. Ayrıca esmer bulgur renginden dolayı da ticari olarak tercih edilmektedir.

Çünkü esmer bulgur kullanılan köftelere daha az salça, biber vs. kullanıldığı için ekonomik tasarruf sağlar. Yarma olarak bilinen buğday ise pişirilir, kurutulur, kabuğu soyulur ama hiç kırılmaz.

Bu şekilde elde edilen ve yarma adı verilen bu bulgur türü genellikle aşure yapımı ve yemeklerde kullanılır (**Ünsal, 2008; 19**).

Bulgur yapısı gereği maya maddesi olarak da kullanılmaktadır. Eskiden ve halen evlerde yapılan şalgam, bulgur ile mayalandırılır. Aynı şekilde boza da bulgurun mayalandırılmasıyla yapılmaktadır (**Ünsal, 2008; 19**).

Tarihçesi

Anadolu'nun temel gıda maddelerinden birisi olan bulgur, dünyada ilk işlenen gıda maddelerinden biridir (**Kent, 1975; Eyüboğlu, 1988; Bayram ve Öner, 2002**).

Türkçe kökenli olarak bilinen bulgur, Anadolu dillerinden Orta doğu ve Batı dillerine bulgur **“burgul”** olarak geçmiştir (**Kent, 1975; Eyüboğlu, 1988; Bayram ve Öner, 2002**).

Buğdayın yetiştirilmesine başlanması (**M.Ö.7800**) ile birlikte buğdaydan elde edilen en önemli ürünlerin başında un ve bulgur gelmektedir. Buğday Orta Asya'nın en soğuk ve elverişsiz bölgelerinde oturan Türk kavimleri tarafından bile yetiştirilen bir tahıldır.

Buğday başlangıçtan beri bütün Türk kavimleri tarafından **“buğday”** adı ile biliniyordu. XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmut bütün Türklerin buğdaya **“buğday”** dediğinden bahsetmektedir.

Buğday sözü eski Anadolu ve orta Asya'daki Türkler tarafından aynı şekilde kullanılmış ve günümüze kadar aynı şekilde gelmiştir.

Bulgur, yarma, döğme, kavrutta farklı yerlerde yaşayan Türk kavimlerinin büyük kısmında aynı isimlerle bilinmektedir. Bulgur kelimesi Çağatay Türkçesi'ndeki **“Burgul”** dan gelmektedir (**Biçer ve Ersoy, 2011; 3**).

Balkanlar, Orta Doğu ve Avrupa'nın da birçok ülkesinde kırılmış buğday taneleri **“bulgur”** olarak adlandırılmaktadır. Bulgur yabancı kaynaklarda da **“bulgur”** olarak yer almaktadır. Ekmekle birlikte bulgur özellikle kırsal kesimde oldukça yaygın olarak tüketilmektedir.

Buralarda genellikle pilav olarak pişirilmekle birlikte Karışımına girmedeği sebze ve et yemeği çeşidi azdır (**Biçer ve Ersoy, 2011; 3**).

Özellikle Anadolu da bulgur çok tüketilmiştir ancak kırsal kesimden kente doğru tüketiminin daha azaldığı ve çok fazla çeşit yemekte kullanılmasına rağmen bulgurun yerini pirinç ve makamanın aldığı görülmektedir (**Baysal, 1987; 101**).

Bulgur imalatına ilk kez I. Dünya Savaşı'nda ordunun ihtiyacını karşılamak amacıyla Karaman'da kurulan fabrika ile başlanmıştır.

Bu nedenle modern anlamda ilk bulgur fabrikası Karaman'da kurulmuştur. Ancak son yıllarda farklı illerde bulgur fabrikaları kurulmuştur (**Biçer ve Ersoy, 2011; 3**).

Bulgurun Besin Değeri Ve Özellikleri

Bulgur B vitaminlerinden en zengin tahıl ürünlerindendir. Buğdayın pişirilmesi sırasında tanenin dış bölümünü oluşturan kepektaki vitaminler iç kısma geçiş yaptıklarından öğütülme sırasında

kepeğin bir kısmının ayrılmasıyla B vitaminlerinde önemli kayıplar olmaz ve önceden pişmiş olması hazırlamada kolaylık sağlar.

Bulgurun pirinç ve makarnaya karşı posa ve B vitaminlerin yönünden önemli üstünlükleri bulunmaktadır. Ayrıca enerji değeri de makarna ve pirince göre daha düşük olan bulgurun tüketiminin artırılması önerilmektedir (**Baysal, 1987; 92; Baysal, 1993; 44**).

Ayrıca kaynatma esnasında karbonhidratlar ve proteinler ısının etkisi ile basit formlara dönüşerek insan vücudunda daha çabuk sindirilebilecek şekle dönüşmektedir.

Nişastası, ısı, kaynama ve soğuma sonucunda jelleşerek yapısını korumakta, karmaşık karbonhidratlar basit yapıları oluşturmaktadır (**Biçer ve Ersoy, 2011; 3**).

Bunun sonucunda bulgurun ön sindirimi önceden gerçekleştirilmiş olmaktadır. Bulgurun karbonhidrat oranı buğdaya yakın pirinç, un ve makarnadan düşüktür. Protein ve kalsiyum oranı bahsedilen ürünlerden yüksek, niacin oranı pirinçten ve undan yüksek, buğdayla aynıdır (**Anonim 2005**).

	Su (g)	Enerji (kkal)	Prot. (g)	Yağ (g)	Cho (g)	Posa (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	P (mg)	K (mg)	B Vit.(mg)
Bulgur	9	357	10.3	1.2	78.2	1.3	36	4.7	300	310	4.6

(100 gr bulgurun besin değerleri, Baysal ve Ark, 1991;20)

Bulgurun taşıdığı bazı özellikler şöyledir;

- Kolesterol içermez ve doymamış yağ içerir. Bu nedenle sağlık açısından önemlidir.
- Buğdayın sahip olduğu mineral ve vitaminler pişirme sırasında tane tarafından tutulduğu için kaybolmaz.
- Besin değeri yüksek, glisemik indeksi düşüktür.
- İçerdiği folik asitten dolayı çocuk(beyin gelişimi) ve hamile kadınlar açısından çok önemli bir gıda maddesidir.
- Yüksek mineral ve selülozdan dolayı besin emilimini hızlandırır; kabızlığı engeller ve bağırsak kanserini önlemede önemli etkiye sahiptir.
- Pişirme ve kurutma işlemlerinden dolayı küf oluşturmaz, böcek ve larva gelişimi olmaz.
- Embriyo kısmı ayrılmadığından, ekmek ve makarnaya göre besin değeri daha yüksektir (**Anonim, 2005; Biçer ve Ersoy, 2011; 4**).

Sağlık Üzerine Etkileri

Bulgur genellikle mercimek, nohut gibi kuru baklagiller ve sebzelerle birlikte pişirilmekte veya tüketilmektedir. Bu yemekler besleyici yönden oldukça dengeli olmaları kadar gelişmiş toplumların sağlık sorunlarından olan birçok kronik hastalığın önlenmesinde ve iyileştirilmesinde yardımcı

olmaktadır (**Baysal, 1987; 92; Baysal, 1993; 44**).

Bulgurun tam buğdayın içerdğine yakın posa içermesinden dolayı birçok hastalığın önlenmesinde önemli bir rol üstlenmektedir. Posa bağırsak kanserlerinden ve bu kanserleri destekleyen yüksek oranda hayvansal yağlar ile toksik öğelere karşı bağırsağı koruyucu etki göstermektedir.

Kalp hastalıklarına karşı koruyucu, lipit ve kolesterol düzeylerinde düşme sağlayan etkisi de mevcuttur.

Hiperlipidemi ve diyabet hastalarının diyetlerinde buğday ve bulgur gibi glisemik indeksi düşük olan gıdaların tüketilmesi önerilmektedir (**Biçer ve Ersoy, 2011; 5**).

Ancak kan şekeri yüksek olanların, şeker hastalığı riski taşıyanların, kabızlıktan yakınanların pirinç pilavı yerine bulgur pilavını tercih etmeleri önerilmektedir (**Baysal, 1996**).

Sonuç Ve Öneriler

Türklerin çoğu yemeklerinde kullandığı, iyi bir posa ve B vitamini kaynağı olan, ekonomik, aynı zamanda dayanıklı olan bulgur birçok yemeğe lezzet katan, buğday, makarna ve pirinçe göre besinsel üstünlükleri ile sağlıklı bir yaşam sürdürülmesine katkı sağlayan bir besindir.

Sadece bulgurdan veya bulgur katılarak yapılan yemeklerin diyetle yeterince yer alması hem sağlık açısından yarar sağlar hem de bulgur yemeklerinin gelecek kuşaklara aktarılmasına yardımcı olur.

Her yönüyle Türk kültürüne ait olan bulgur daha fazla araştırılmalı, yazılı kaynaklar artırılmalıdır.

Böylece geleneksel bir ürünümüz olan bulgur, gelecek kuşaklara ve farklı kültürlerle daha çok tanıtılabilir.

Bu bilgilere bağlı olarak;

- ✓ **Pirinç ve makarna yerine bulgur pilavının tercih edilmelidir.**
- ✓ **Bulgurun sağlıklı beslenmeye olan katkıları yazılı ve görsel basında yer almalıdır.**

Kaynakça

1. Anonim, Bulgur, Eski Dünya ve Gizemin Ürünü, Bulgur Sanayiciler Derneği Yayını, s:3-30, 2005.
2. Anonim, www.erkurum-tarim.gov.tr/teknik/gida/bulgur.htm-31k, 2007.
3. Asimgil, S. ve Şahin, M., Mutfak Kültürü, Timaş yayınları, İstanbul, 2004ç
4. Aydın, F., “Günümüzde Bulgurun Önemi ve Sorunları” I. Un – Bulgur- Bisküvi Sempozyumu, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı yayınları 51-55, Karaman, 21-22 Haziran 1994.
5. Baysal, A. Beslenme, Hacettepe Üniv. Yayınları, Ankara, 1983.

- 6.Baysal, A. Genel Beslenme, Hatiboğlu Yayınları, Ankara,1995.
- 7.Biçer, G., ve Ersoy, Y., Bulgur Konusunda Alan Çalışması Dersi Basılmamış Ders Notu, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü, s:1-5, Ankara, 2011.
- 8.Certel, M., Ertugay, Z., Buğdayın Bulgura İşlenmesi Sırasında Nişastada Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişmeler. Gıda, 17 (4) 227-234, 1992.
- 9.Dönmez, E. ve Ark. Ülkemizde Bulgurun Yeri Ve Bulgurluk Çeşit Geliştirme, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, Ankara, 2004.
10. Eyüboğlu, İ. Z., 1988. Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü, Sosyal yay. Haziran 1988.
11. Halıcı, N., Karadeniz Bölgesi Yemekleri, Gür-Ay Ofset, Konya, 2001
12. Işık, N., Bulgur Yemekleri, Alfa Basım Yayım, İstanbul, 2003,
13. Karakuş, S. ve Küçükkömürler, S., Türk Kültüründe Bulgur, Ankara, 2007
14. Kent, N. L., Technology of Cereals With Special Reference to Wheat. 2nd. Edition, Pergamon Press, Ny, 223, January, 1975.
15. Öner, M. D., Bulgur Sanayi, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Hububat 2002. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi-Gaziantep, s.39-48, 2002.
16. Parlayıcı, M. Fabrikasyon Usulü Bulgur Üretimi, I. Un – Bulgur- Bisküvi Sempozyumu, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı yayınları 73-75, Karaman, 21-22 Haziran 1993.
17. T.C. MEB, Gıda Teknolojisi Ders Modülü, Bulgur Üretimi I, Ankara, 2009.
18. Tezcan, M., Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2515, 2000.
19. Ünsal, A. Bulgur/ Bulgurun Ana Vatanı Anadolu'dan Burcu Burcu Tarifler, Hayygrup Yayıncılık, İstanbul, 2008.



" 16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ " ve ÖNEMİ ÜZERİNE GENEL BİR DEĞERLENDİRME

Vedat SADIOĞLU*

Giriş

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun "Dünya Gıda Günü" dolayısıyla belirlediği farklı bir tema bağlamında her yıl 16 Ekim tarihinde çeşitli etkinlikler gerçekleştirilmektedir.

Yapılan etkinliklerle gıda üretimi, gıda tüketimi ve gıda güvencesine ilişkin konular gündeme alınarak küresel anlamda büyük öneme sahip gıda ve tarım politikalarına dikkat çekilmektedir.

2022 yılında Dünya Gıda Günü 42. kez kutlanırken, FAO'nun kuruluşunun 77. Yıldönümü de kutlanacak. Dünya Gıda Günü 2022 teması ise: "Kimseyi Geride Bırakma!" (*Leave No One Behind*) olarak belirlenmiştir.

Daha iyi bir dünya inşa etme yolunda önemli yol alsak da birçok insanı "geride bıraktık". Bu durumdaki kişiler, insanlığın gelişiminden, inovasyondan veya ekonomik büyümeden faydalanamamaktadır.

Veriler, dünya genelinde milyonlarca insanın sağlıklı bir beslenme için yeterli ekonomik imkânlara sahip olmadığını, bu nedenle gıda güvencesizliği ve kötü beslenme riski yaşadıklarını göstermektedir.

Temel bir insan hakkı olarak kabul edilen güvenilir gıdaya erişim hakkına dikkat çekmek ve toplumlarda tartışılarak konuya duyarlılığın artırılmasını sağlamak üzere BM Genel Kurulu'nda Aralık 2018'de alınan kararla 7 Haziran da, "Dünya Gıda Güvenliği Günü" olarak belirlenmiştir.

Dünya ölçeğinde ve ülkemizde yaşanan Kovid-19 salgını, insanların bağışıklık sisteminin

*Araştırmacı Yazar (vsadioglu1960@hotmail.com)





Resim 1: FAO, bu özel günü kutlamaya herkesi davet ediyor. Her yıl BM'nin belirlediği temalar ile iklim değişikliğinin tarımsal üretime etkisi, günümüzde yaşanan ve önümüzdeki yıllarda ortaya çıkacağı öngörülen besin yetersizliğine dikkat çekilmesi hedefleniyor.

güçlenerek sağlıklı yaşayabilmesi için yeterli ve güvenilir gıdanın gerekliliğini ve önemini bir kez daha göstermiştir.

Neden Gıda Ve Gıda Güvenliği ?

Dünyada 800 milyonun üzerinde insan, yani her dokuz kişiden biri yatağa aç girmektedir. Yılda yaklaşık 1,3 milyar ton gıda çöpe giderek heba olmaktadır. Tüketilmeyen ve çöp olan bu gıda ile açlık çeken 800 milyon insanı doyurabilmek mümkündür. Ülkemizde ise insanların %22'si dengeli ve yeterli beslenememekte, %8,5'u ise açlık sınırında yaşamaktadır.

Unutulmamalıdır ki dünya üzerinde üretilen tarım ve gıda ürünleri 8 milyara yaklaşan dünya nüfusunu beslemeye yetecek miktardadır. Yaşanan bu açlık; bitkisel ve hayvansal ürünlerin yetersizliğinden değil adil olmayan gelir ve gıda dağılımından kaynaklanmaktadır.

2019 yılında başlayan Kovid-19 salgınıyla birlikte süreç tersine döndü ve dünyanın az gelişmiş diğer bölgeleriyle birlikte Afrika'da da yoksulların hem toplam sayısı hem de nüfus içerisindeki oranları artış gösterdi. Birleşmiş Milletler Kalkınma Fonu'na (UNDP) göre hâlihazırda kıtada



Resim 2: 5-6 Şubat 2022 tarihlerinde Etiyopya’da düzenlenen Afrika Birliği 35. Zirvesi’nde **“Kıtada Gıda Güvenliğinin Sağlanması”** konusu, Afrika’da 2022 yılının teması olarak kabul edilmiştir. Dolayısıyla Afrika kıtasında yüz milyonlarca insanın temel gıda maddelerine erişimi ve gıda güvenliği hedeflenmiştir.

yaklaşık 500 milyon kişi aşırı yoksulluk şartlarında hayatını sürdürmeye çalışıyor ve yoksulluğun 2030 yılında ortadan kaldırılabilmesi gerçekçi bir hedef olmaktan gittikçe uzaklaşıyor.

Bununla birlikte, tükettiğimiz gıdaların güvenilir olmasının önemi; dünyada her yıl yaklaşık 600 milyon kişinin sağlıklı olmayan gıdaları tükettikten sonra hastalanması ve önemli bir bölümünün yaşamını yitirmesinden anlaşılmaktadır.

Kamu sağlığını gözetmeyen merdiven altı üretim yanında, stokçuluk ve fahiş fiyatlar ile doğru, etkin ve hızlı şekilde mücadele edilmelidir. Gıda denetim sistemi bütünüyle ele alınıp yaşanan sorunların ivedilikle çözülmesi gerekmektedir

Ülkemizde Durum Nedir?

Dünyada olduğu gibi ülkemizde de temel ihtiyacımız olan gıda harcamaları gider kalemlerimizde önemli bir yer tutmaktadır. Bu durum, dar ve orta gelirli aileleri birçok ihtiyacını ertelemek veya tamamen vazgeçmek zorunda bırakmaktadır. Derinleşen ekonomik kriz ortamında artan yoksulluk nedeniyle toplumun önemli bir kesimi temel gıda maddelerinde dahi kısıtlamalara gitmekte, dengeli beslenme bir yana, yokluk, yoksunluk ve açlıkla yüz yüze kalmaktadır.

Pandemi ve küresel kuraklık süreciyle birlikte endüstrileşmiş ülkeler kendi üretimlerini ve stoklarını

artırmaya çalışmakta, sınırlarını kapatmakta, ihracat yasakları koymakta, dış ticaret hacmini daraltmakta ve korumacılık önlemleri almaktadırlar. Ülkemizde ise anlık önlemler ve söylem dışında üretimi ve üreticiyi korumaya yönelik uygulamalar henüz yeterli değildir.

Ülkemiz tarımsal üretimde yaşanan yapısal sorunlara kalıcı çözümler üretmeden kolaycı yaklaşımlarla yaşanan sorunları dışalım politikalarla çözmeye çalışmaktadır. Bu durum kâr elde edemeyen çiftçilerimizin üretmekten vazgeçmesi sonucunu doğurmaktadır. Tarım alanlarının, tarımsal üretimin, çiftçi sayısının ve kırsal alan nüfusunun sürekli azaldığı bu süreçte, en büyük pay aracılar, tüccarlara ve sözleşmeli tarımla büyük şirketlere ve market zincirleri ile ithalatçı firmalara gitmektedir.

Dünya Gıda Günü'nün Önemi Nedir?

'Dünya Gıda Günü 2022', kimseyi geride bırakmadan, daha iyi üretim, daha iyi beslenme, daha iyi bir çevre ve daha iyi bir yaşam için daha verimli, kapsayıcı, dayanıklı ve sürdürülebilir tarım-gıda sistemlerine dönüşümün desteklenmesi gerektiği konusunda farkındalığı artıracaktır. Tarım-gıda sistemlerimizin herkesin yeterince uygun fiyatlı, besleyici ve güvenli gıdaya erişimini sağlamak için sektörler arasında eylem çağrısında bulunacaktır.

Dünya Gıda Günü kapsamında her yıl açlık, açlıkla mücadele, yetersiz beslenme, kaynakların paylaşımı gündeme getirilir. İnsanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için hayati ihtiyaçlarından olan 'gıda' için tarımsal üretimin önemine dikkat çekilir. Düzenlenen etkinlikler kapsamında, dünyadaki açlık problemlerine işaret edilerek, adaletsiz gıda paylaşımı, ülkeler ve gıda üretimi – tüketimi, yeterli ve dengeli beslenmenin önemi konuşulur.

Kovid-19 salgınının süren etkisi ve iklim değişikliğinin uzun süreli olumsuzlukları, gıda fiyatlarında



Resim 3: Gıdada yeterli ve dengeli beslenme konusu gün geçtikçe önemini artırıyor. Bu noktada, topraktan sofraya kadar ürünün her süreçte kontrol ve denetiminin insan sağlığı açısından büyük önem taşıdığı sıkça vurgulanıyor. Uzmanlar her öğünde, sofralarda dört ana besin grubundan süt, et-yumurta, ekmek-tahıl, sebze-meyve bulunmasına özen gösterilmesi gerektiğine işaret ediliyor.

önemli artışlara neden oldu. Dünyanın birçok yerinde düşen verimlilik, artan küresel talep ve gıda tedarik zinciri sorunları, tahıl ve yağlı tohum stoklarının azalmasına ve fiyatların son on yılın en yüksek seviyelerine ulaşmasına yol açtı. Diğer taraftan yakıt, gübre, tarım ilaçları ve enerji gibi yoğun temel girdi fiyatları da arttı ve artmaya devam ediyor.

Güvenli Gıda Ve Daha İyi Sağlık Nedir?

Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) 2021 yılı Gıda Sistemleri Zirvesi raporlarına göre dünyada 10 kişiden 1'i her yıl gıda kaynaklı hastalıklardan etkilenmektedir. Bu durum gıda üretiminden tüketimine kadarki süreçte gıda biliminin ışığında, gıda güvenliği ilkelerinin uygulanmasının ne ölçüde gerekli olduğunu göstermektedir.

İnsanlığın tarihsel süreci içerisinde, gıdaların işlenmesi ve bozulmalara karşı korunmasına yaşamın devamı bakımından her dönem ihtiyaç duyulmuştur.

Yılın farklı mevsimlerinde yetişen gıda ürünlerinden daha geniş bir zaman diliminde yararlanma ve gerekse farklı bölgelerde yetişen ürünlerin diğer bölgelerde yaşayanlarca edinilebilme isteği ve ihtiyacı her zaman söz konusu olmuştur.

Bu ihtiyaç ise zaman içerisinde kurutma, tuzlama, salamura, fermente etme, haşlayarak, pişirerek ısıtma işleme tabi tutma gibi yöntemlerle gıdaların dayanma sürelerini uzatmak amaçlı gıda dayandırma yöntemlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Bu yöntemlerin bilimsel ve teknolojik temelde uygulanma alanı bulması ise gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli olanaklar sunmuş, gıda kaynaklı sağlık problemlerinin ve diğer yandan gıda israfının azalmasını beraberinde getirmiştir.

Bununla birlikte günümüzde özellikle medya olmak üzere görsel ve işitsel iletişim olanaklarını kullanarak gıda ile ilgili spekülasyon, doğrudan uzak, yanıltıcı haberlerle, insanları gıda bilimine aykırı üretilen, hijyen ve sağlıktan uzak ürünlerin tüketilmesine davet etmenin her şeyden önce bilimsel gerçekliklere sorunlu bir yaklaşımı ifade ettiğini vurgulamak gerekmektedir.

Geleneksel deneyimlerle gıda bilimindeki gelişmelerin buluşturulması sonucunda doğru üretim modellerinin tesisi ve bunun sonucunda güvenilir gıdaya erişimin mümkün olabileceği değerlendirilmelidir. Bu doğrultuda gerek sektörde ve gerekse resmi kontrol mekanizması içerisinde çalışan gıda mühendislerinin gıda güvenliğinin vazgeçilmez bir parçası olduğu göz



Resim 4: Birleşmiş Milletler uzmanlık kuruluşlarından biri olan **FAO** (*Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü*)'nin amacı: dünyadaki gıda ve tarımla ilgili çalışmalarını organize edip geliştirerek gıda güvenliğini sağlamaktır.



Resim 5: Dünyada her yıl üretilen 1,3 milyar tonun üzerindeki gıda, ya kaybediliyor ya da israf ediliyor. Bunun yanı sıra artan dünya nüfusuna paralel olarak israf edilen gıda miktarı da artıyor. Birleşmiş Milletler'e göre, küresel nüfusun 2050 yılına kadar 9,7 milyarı bulması beklenirken, gıda talebinin de % 60'a kadar artması bekleniyor; bu da gıda güvenliğini acil müdahale edilmesi gereken bir konu haline getiriyor.

ardı edilmemeli, gıda mühendislerinin tüm süreçte, yeterli sayıda ve etkin biçimde yer alması sağlanmalıdır.

Gıda ile ilgili başta resmi otorite olmak üzere kamunun ilgili diğer kurum ve kuruluşları ile meslek örgütleri, üniversiteler, sektör temsilcileri, üretici birlik ve sivil toplum kuruluşlarıyla gıda güvenliğinin sağlanması için bir araya gelinmelidir.

Sonuç Ve Öneriler

Peki, açlığı bitirmek yalnızca arzla mı ilgilidir?

Asıl sorun, besleyici gıdalara erişimde ve bu gıdaların bulunabilirliğindedir. Her iki sorun da Kovid-19 salgını, ülkelerarası ve bölgesel çatışmalar, iklim değişikliği, eşitsizlik, artan fiyatlar ve uluslararası gerginlik nedeniyle büyümektedir.

Dünyanın birçok bölgesindeki insanlar da sınır tanımayan bu problemlerin domino etkisi nedeniyle zor zamanlar geçirmektedir.

Tüm dünyada yoksul ve gıda güvencesi olmayan insanlar, hayatlarını sürdürmek için tarıma ve doğal kaynaklara bağımlı hale gelmiş durumdadırlar.

Doğal ve insan kaynaklı felaketler en fazla bu durumdaki insanları etkilenmektedir. Cinsiyet, etnik köken gibi özellikleri nedeniyle sıkça dışlanan bu insanlar eğitime, finansa, inovasyona ve teknolojiye erişimde de güçlük çekmektedir.

Bu kapsamda uzmanlar, üniversiteler, STK'lar, odalar, borsalar, tarım ve gıda kooperatifleri, diğer

ilgili kurum ve kuruluşlar, tarım ve gıda konusunda bir araya gelerek ortak önlemler almalıdır. Zira küresel tedarik zincirini bozarak, gıda güvenliğini zorlayan kuraklık ve küresel çatışmalar, tarım, hayvancılık ve gıda sektörünün önemini artırmıştır.

Kovid-19 ve Rusya-Ukrayna Savaşı, gıda ve tarımın yanında imalat, sanayi, ulaşım, lojistik gibi birçok sektörün panik nedeniyle zor durumda kalmasına yol açmıştır. İvedi olarak, küresel tehditlerden ders çıkarılarak öncelikle tarım ve gıda güvenliği konusunda işbirliği yapılmalı ve sağlıklı besin zincirleri kurulmalıdır.

Çünkü temel ihtiyaç olan beslenme için güvenilir gıdaya ulaşmak insanların en doğal hakkıdır. Hiç kimseyi arkamızda aç bırakmaya hakkımız yoktur.

Kaynakça

- Dünya Gıda Günü 2012, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yayını, 2013, Ankara.
- 'Anahtar' Dergisi, T.C.Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Aylık Yayın Organı, Kasım 2020, Yıl:32, Sayı:383, Ankara.
- Şireli,U.T., Covid-19 ve Gıda Güvenliği, 2020, A.Ü.Veterinerlik Fakültesi, Ankara.
- 'İstanbul Ticaret Gazetesi', İstanbul Ticaret Odası Yayını, Tarih:19 Şubat 2021, Yıl:63, Sayı:3148, İstanbul.
- <https://insamer.com/tr/kuresel-gida-guvenligi-ve-mucadelede-oncelikler>(Erişim Tarihi:24.02.2021).
- <https://www.unicef.org/turkey/basin-bultenleri/gida-krizleri-kuresel-raporu> (Erişim Tarihi:24.02.2021).
- <https://www.gidahatti.com/dunya-gida-guvenligi-gunu>(Erişim Tarihi:03.04.2022).
- <https://kriterdergi.com/dosya/rusya-ukrayna-savasinin-gida-guvenligine-etkileri>(Erişim Tarihi:06.04.2022).
- <https://www.gidaguenligikongresi.org>(ErişimTarihi:06.04.2022).
- <https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2022>(Erişim Tarihi:08.04.2022).
- https://www.gidamo.org.tr/genel/bizden_detay.php(Erişim Tarihi:26.08.2022).
- <https://www.gidahatti.com/haber/11526751/dunya-gida-gunu-nedir>(Erişim Tarihi:26.08.2022).
- <https://www.bugday.org/blog/dunya-gida-gunu-tek-yol-gidamiza-sahip-cikmak>(Erişim Tarihi:26.08.2022).
- <https://www.fao.org/world-food-day/en>(Erişim Tarihi:26.08.2022).

KOCATEPE VE DUMLUPINAR'IN 100. YILI VE AĞUSTOS ZAFERLERİ

İrfan Ünver
NASRATTINOĞLU*

Ağustos ayı, Milletimiz için, Zaferler Ayı'dır. Zira, uzak ve yakın tarihimizin Malazgirt, Otlukbeli, Çaldıran, Mercidabık, Belgrad, Mohaç, Kıbrıs ve nihayet Dumlupınar gibi en önemli zaferler ağustosta kazanılmıştır.

Malazgirt Meydan Savaşı

Ağustos zaferlerinin ilki, 26 Ağustos 1071 tarihindeki Malazgirt Zaferidir.

Büyük Selçuklu Sultanı Alparslan, Muş sınırları içerisindeki Malazgirt ovasında, Romen Diyojen komutasındaki Roma ordusunu mağlup ederek, Anadolu'nun Türk Yurdu olmasını sağlamıştır.

Günlerden Cuma idi. Alparslan, ordusuyla namaz kılıp dua ettikten sonra beyaz kefeneye benzeyen bir elbise giyerek askerlerine, “*Şehit olursam bu beyaz elbise kefenim olsun.*”

O zaman ruhum göklere çıkacaktır. Benden sonra oğlum Melikşah'ı tahta çıkarın ve ona bağlı kalın. Zaferi kazanırsak istikbal bizimdir” Demişti.

Diyojen, Sultan Alparslan'ın uyguladığı taktik karşısında daha fazla dayanamayıp, ağır kayıplar alan ordusunu geri çekmek zorunda kaldı.

Darbe aldıkça zayıflayan Roma ordusu, gruplar halinde savaş meydanını terk etmeye başladı.

* Türk Kooperatifçilik Eğitim Vakfı Kurucu Üyesi ve KOOP-KUR Üyesi

Bunun üzerine Diyojen, yenilgiyi kabul etti ve askerleriyle birlikte yaralı vaziyette esir alındı.

Otlukbeli Zaferi

Otlukbeli Savaşı, Anadolu'da, Erzincan'ın Tercan Ovası'nda “**Otlukbeli**” denilen yerde, Osmanlı Padişahı Fatih Sultan Mehmet'in komuta ettiği Osmanlı ordusuyla Akkoyunlu İmparatoru Uzun Hasan'ın komuta ettiği Akkoyunlu ordusu arasında yapıldı.

11 Ağustos 1473'te Otlukbeli'nde cereyan eden bu savaştaki iki ordunun komutanları da Türk idi.

Kazanılan zaferle, Şah İsmail ile Yavuz Sultan Selim'in yapacakları Çaldıran Savaşı'na kadar doğudan gelen tehlikeler engellendi.

Böylece Osmanlılar, bu 40 yılı doğuya karşı rahat ve huzur içinde geçirirken, batıda, Avrupa'da da istedikleri gibi davranabilmişlerdi.

Çaldıran Zaferi

Van'ın 90 kilometre kuzey doğusundaki Çaldıran Ovası'nda, 23 Ağustos 1514'te yapılan ve her ikisi de Türk olan Osmanlı ve Safevi devletleri arasındaki Çaldıran Savaşı ise döneminde Osmanlı devletinin kaderini tayin eden bir savaş olarak kabul edildi.

Anadolu birliği yolunda atılmış önemli bir hamle olan bu savaş, Türk askeri ve Türk komutanının kahramanlık, üstün zeka ve cesaret eseri olarak büyük bir zaferle sonuçlandı.

Mercidabık Zaferi

İki yıl sonra ağustosta yeni bir zaferin daha temeli atıldı. 24 Ağustos 1516'da, Yavuz Sultan Selim'in başında bulunduğu Osmanlı Devleti ile Memlûk Devleti arasında, Halep şehrinin kuzeyinde gerçekleşen Mercidabık Savaşı'nda büyük bir zafer kazanıldı.

Mercidabık'ta kazanılan zafer, Osmanlı Devleti'ne dini, siyasi, askeri, iktisadi pek çok faydalar sağladı. Hilafetin Osmanlı hanedanına geçme yolu açıldı.

Doğuda, Osmanlı Devleti'nin son rakibi Mısır-Memlûk Devleti ortadan kaldırılma safhasına getirildi. Suriye, Lübnan ve Filistin, Osmanlı hakimiyetine girerken, Mısır ve Arabistan Yarımadası yolu açıldı.

Güneydoğu Anadolu'nun zapt edilmesiyle de Anadolu Türk birliği tamamlandı.

Darü'l Cihad - Belgrad

Orta Avrupa'nın önemli kenti Belgrad, Sırlara ait iken Türklere karşı savunulamadığı için Macarlara terk edilmişti. II. Murad'ın ve Fatih Sultan Mehmet'in ayrı ayrı gerçekleştirdikleri iki kuşatmaya rağmen Belgrad'ın fethi, 1521 yılında Kanuni Sultan Süleyman'a kısmet oldu.

Belgrad'ın fethi, Türklerin artık Orta Avrupa'ya açıldığını gösterdiği için Avrupa'da büyük yankı uyandırdı. Belgrad, bu tarihten itibaren Avrupa seferlerinde en önemli üs konumunda oldu ve “**Darü'l Cihad**” adını aldı.

Mohaç Zaferi

Belgrad'ın fethinden 5 yıl sonra 29 Ağustos 1526'da tarihin sayfalarına yeni bir Türk zaferi daha eklendi. Kanuni Sultan Süleyman'ın komutasındaki Osmanlı ordusuyla, Macaristan Kralı 2. Layoş komutasındaki Macar ordusu arasında, tarihin en büyük savaşı olan Mohaç Savaşı yapıldı.

İki ordu Mohaç Meydanı'nda karşı karşıya geldi ve savaşı, iki saat gibi kısa sürede Osmanlı ordusu kazandı.

Bu savaşta Osmanlı askerinin gösterdiği cesaret ve kahramanlık, ortaya koyduğu yenilmezlikle, 31 yaşındaki genç başkomutanın sevk ve idaresindeki stratejik ve taktik mahareti, kendisinin, dünyanın en ünlü komutanları arasında yer almasını sağladı.

Ayrıca Macaristan'ın başkenti Budapeşte ele geçirildi ve Macaristan, Osmanlı Devleti'ne bağımlı bir krallık haline geldi.

Kıbrıs'ın Fethi

Kıbrıs'ın fethi de ağustosta gerçekleşen zaferlerden biridir. Venediklilerin elindeki Doğu Akdeniz'in en büyük adası olan Kıbrıs, Osmanlılar için coğrafi konumu itibarıyla önem arz ediyordu.

Osmanlı Padişahı II.Selim'in emriyle, Lala Mustafa Paşa komutasındaki Ordu, Ağustos 1571 tarihinde, Kıbrıs'ı fethetti.

Kesin egemenlik sağlanan Kıbrıs'ın fethi ile Osmanlı üstünlük kurdu ve böylece İnebahtı Deniz Savaşı'na da zemin sağlandı.

Sakarya Meydan Savaşı

Kurtuluş Savaşı'nın dönüm noktası, Türk ordusunun Yunan ordusu ile yaptığı Sakarya Sakarya Meydan Savaşı da yine 23 Ağustos'ta başladı.

Bu tarihten itibaren gece gündüz aralıksız süren savaşta, Mustafa Kemal Paşa, yeni bir savaş stratejisi uygulayarak ordularına, “*Hattı müdafaa yoktur, sathı müdafaa vardır.*

O sath, bütün vatanıdır. Vatanın her karış toprağı, vatandaşın kanıyla ıslanmadıkça terk olunamaz.” emrini verdi. Türk askeri, bu emre uyarak vatanını canla başla savundu.

Bu amansız mücadele, bütün şiddetiyle 22 gün 22 gece sürdü. Bütün cephe boyunca saldırıyı sürdüren Türk ordusu, Sakarya ırmağının doğusundan Yunan kuvvetlerini temizledi.

Sakarya Meydan Muharebesi, Türk milletinin savunma durumundan taarruz durumuna geçtiği dönüm noktalarından biri olarak tarihteki yerini aldı.

Büyük Zafer - Kocatepe Ve Dumlupınar

Sakarya Meydan Savaşının getirdiği Zafer'den sonra Meclis içindeki ve dışındaki muhalif olsun-olmasın herkes, kısacası Türk Ulusu'nun tamamı Mareşal Gazi Mustafa Kemal'in çevresinde adeta kenetlendi.

O'na karşı olanlar bile, Sakarya Zaferi'nden sonra, kesin sonuç getirebilecek bir Büyük Zaferi ancak Mustafa Kemal'in sağlayabileceğine olan inancını ifade ediyor ve bu konudaki düşünce ve arzularını dile getiriyordu.

Büyük Taarruz hazırlıkları tamamlandıktan sonra, son dakikaya kadar dışarıya hiçbir şekilde bilgi sızdırılmamasına ve Yunan Ordusu'nun ise hiçbir şeyden şüphelenmemesine özen gösterilmesini istedi. Yapılacak hareketin tam bir baskın tarzında olacağını da ayrıca belirtti.

Milli Mücadele Tarihimizde, *"Tam Bağımsız Türkiye Cumhuriyeti Devleti'ne ve bu devletin ilk ve eşsiz Büyük Önderi'ne hayat veren Muharebe"* olarak da adlandırılan Büyük Taarruz, tam bir baskın tarzında saldırının gerçekleşmesiyle tanımlanan ve Büyük Zafer'le sonuçlanan bir savaştır.

Başka bir deyişle, emperyalist güçlerin maşası ve tetikçisi konumundaki Yunan Ordusu'nun bertaraf edilerek, Anadolu'yu İstilacılaran Kurtaran, dünya yüzündeki ender muharebelerden biridir.

Başkomutan Mustafa Kemal, önce 6 Ağustos 1922'de, Büyük Taarruz'a hazırlanılması için gizli emrini verdi. Gerekli hazırlıkların tamamlanmasının ardından 20 Ağustos günü ise, 26 Ağustos 1922'de sabahın erken saatlerinde taarruz edileceğinin komutanlara bildirilmesini istedi.

Bu arada, gizliliğe verilen önem gereği, haber henüz Hükümet'e ve Meclis'e duyurulmamıştı.

Mustafa Kemal'in en çok üzerinde durduğu konular gizlilik ve dışarıya haber sızmamasıydı. Hatta düşmanın haber almasını önlemek bakımından, kendisini Ankara'da gibi göstermek için yabancı diplomatlara bir çay davetinde bulunulmuş, ama bu davete katılmayarak, büyük bir gizlilik içinde Konya üzerinden Batı Cephesi Karargâhı'nın bulunduğu Akşehir'e gitmişti.

24 Ağustos günü, Batı Cephesi Karargâhı'nı Akşehir'den taarruz cephesinin hemen gerisindeki Şuhut'a, bir gün sonra da muharebenin idare edildiği Kocatepe'nin güney batısındaki çadırılı ordugâha naklettirmişti. Birlik nakillerinin gece yapılmasını ve askerin gündüzleri yakın köylere ve ormanlık alana dağılarak farklı işlerle meşgulumuş gibi gösterilmesini özellikle emretmişti.

Zaman gelmişti. Başkomutan Mustafa Kemal, Genelkurmay Başkanı Fevzi Paşa, Batı Cephesi Genel Komutanı İsmet Paşa ve karargâhlarının savaş kademeleri, 26 Ağustos 1922 günü sabahın 03.30'nda atlarına bindiler ve Kocatepe'ye doğru yola koyuldular. Kocatepe'ye ulaştıklarında, Başkomutan beklemeksizin dağın doruğuna gelip, aşağıya baktı.

Her yan sis içinde olmasına karşın, görebildiği kadarıyla etrafına bir göz gezdirdi. Bir süre sonra sis dağılmaya, Afyonkarahisar Kalesi ve yüksek tepeler belirmeye başlamıştı ki, Başkomutan İsmet Paşa'ya beklenen emri başıyla yaptığı bir işaretle verdi.

Ve 26 Ağustos 1922 günü, sabaha karşı 05.30 sularında, komutanların, sanki bir top gürlemesini andıran "Ateş!" talimatıyla ve Türk Topçusu'nun tanzim atışlarıyla başladı.

Yunan Birliklerde büyük panik başladı. Tepeler sanki alev almış yanıyordu. Toplar yaklaşık 30 dakika kadar hedeflerini dövdüler. Yunan siperleri ve gözetleme yerleri dahi yerle bir oldu.

Topçularımızın büyük isabet kaydettikleri ateşler Yunanlılara göz açtırmıyordu. Top atışlarının ardından başlayan piyade hücumu ise olağanüstü idi.

Göğüs göğüse çok şiddetli ve kanlı çarpışmalar başladı. İlk gün cephenin kilit noktalarından bazı yerler ele geçirildi.

Bir kısım hassas noktalarda da önemli gelişmeler sağlandı. Hatta ilk günün gecesinde Fahrettin Paşa komutasındaki Süvari Kolordusu, çok güç şartlar altında ve geçilmesi imkânsız gibi görünen Ahır Dağları'nın uçurumlarla dolu sarp yamaçlarındaki çizgi gibi patika yoldan, yöreden bir köylü gencin rehberliğinde geçerek, Sincanlı Ovası'na indi ve düşman gerisinde büyük panik yaşanmasına neden oldu. Yunan Birlikleri ablukaya alınmıştı.

İkinci gün Yunan Cephesi yarıldı ve düşman birlikleri, pek de düzenli olmayan bir şekilde Afyonkarahisar ve Sincanlı Ovaları'na dökülmeye başladı.

Yaşanan bu yoğun çarpışmaların ardından 27 Ağustos 1922 günü Afyonkarahisar, işgalcilerin elinden kurtarıldı.

28 Ağustos 1922 günü, Yunan ordusu, komutanlarıyla çembere alındı. Bazı subaylar teslim olmaktan yana idi, ama kimileri çarpışmaya devam ediyordu.

Bu yüzden iki gün süren kanlı çarpışmalar oldu. O arada çok sayıda düşman askeri esir alındı.

Başkomutan Mareşal Gazi Mustafa Kemal, cephenin en ön saflarına geçti ve 30 Ağustos 1922 tarihindeki Dumlupınar savaşını bizzat yönetti.

İki gün sonra da, 2 Eylül 1922 günü Yunan Ordusu Komutanı olan General Trikopis, Afyonkarahisarlı Ahmet (Ünlü) Çavuş tarafından esir alındı ve beraberindeki karargâh subayları ile birlikte Mustafa Kemal Paşa'nın huzuruna çıkarıldı..

Yunan Ordusu, ardına bakmadan kaçıyordu artık!..Mustafa Kemal şu tarihi emrini verdi: **“Ordular ilk hedefiniz Akdeniz’dir, ileri!...”**.

Bu kaçış ve kovalamaca 9 Eylül 1922 gününe kadar devam etti. Türkiye’de Yunan askeri kalmamıştı!..

Daha sonraki bir konuşmasında Gazi Mareşal Mustafa Kemal Paşa şöyle dedi:

“Her büyük meydan muharebesinden ve her büyük zaferin kazanılmasından sonra yeni bir âlem doğmalıdır, doğar. Yoksa başlı başına bir zafer, boşa gitmiş bir gayret olur...”

**TÜM ZAFERLER VE 100. YILINI KUTLADIĞIMIZ
BÜYÜK ZAFER,
YÜCE MİLLETİMİZE KUTLU OLSUN...**

50 MADDE İLE NEVŞEHİR'İN DOĞAL ve KÜLTÜREL TURİZMİ

Emrullah GÜNEY*

Trafik kod numarası 50 olan il...

Bütün bir il olarak düşündüğümüzde Nevşehir'de neler yapabiliriz? Bu diyara ziyaret için ilk kez geldiğimizi farzedelim. Ve tam olarak tanımadan da dönmeyeceğimizi... Bunun için süre de yeterli olmalı. Örneğin en azından bir hafta, on gün. Fakat, mevsimler de önem taşıyor. Öyle yerler var ki bu ilimizde, yalnızca bir mevsimde daha özgün, daha çekicidir. Elli madde olarak belirledik bu ilginç ilimizin özelliklerini. Başlıyoruz.

1. Nevşehir'de kaleye çıkalım. Aksaray'a, Uçhisar'a,Avanos'a, Niğde yoluna doğru büyüyen kenti seyredelim. Göre Çayı koyağına, Kızılırmak boylarına bakalım.
2. Lale Devri'nin, İstanbul dışındaki görkemli anıt eserlerinden biri olan Damad İbrahim Paşa Camisini (Kurşunlu) gezelim. Külliye ne yazık ki tam olarak korunamadı. Bir zamanlar kimi ünlü yazarların da tutuklu kaldığı , mapusane olarak kullanılan kütüphaneyi görelim. Sonra müzeyi ziyaret edelim.
3. Pazartesi günü kurulan pazarında (Açık Pazar) keşif gezisine çıkalım.
4. Bulabilirsek, iyice acıktıktan sonra Nevşehir tavaşı yiyelim. Üstüne de helva.
5. Hakkı Atam'ulu'nun eserleri olan Damad İbrahim Paşa ve sarı boyaklı Yapraklıseki taşından bir Hitit yontusu görkeminde Atatürk anıtını görüp resimleyelim.
6. Güneye doğru 4 km kadar yol alıp, Göre'de bazaltik doğal bir duvar olan görkemli Ballıkaya'ya çıkıp, bir tesbih tanesi gibi ardı ardına sıralanan Nevşehir'i, Nar'ı, Sulusaray'ı seyredelim.

**emrullahguney@gmail.com*



Sonra bir tanıdığa konuk olup, “çölmek ağpahlısı” yiyelim.

7. Aşıklı Dağ'ın doruğuna çıkıp meşeliklerin arasında gezip, çevreyi seyredelim.
8. Kaymaklı'da (Eneği) yer altı yaşama mekanlarını gezdikten sonra, acıkıp, bir tanıdığın evine kendimizi davet ettirip tarhana çorbası içelim. Ardından bulgur pilavı ve üstüne patlıcan reçeli yiyelim.
9. Derinkuyu'da (Melegübü) Hakkı Atam'ulu ustanın, beldesine armağanı olan Anıt Park'ı , Türkiye'nin sayılı büyük anıtlarından Atatürk heykelini, küçük figürleri ziyaret edelim. Bir güzel yaz sıcaklığında, oturup gölgede, havuz kıyısında bir bardak demli çay içelim. Günümüze sağlam ulaşmış Kiliseleri gezelim. Cami olarak kullanıldığı halde İncil'den alınmış fresklerin güzelliğini ve günümüze dek özenle korunduğuna, bağnazlığın olmayışına hayran kalalım.
10. Til köyüne gidip Til Tumbası tepesine çıkıp bozkırı seyredelim.
11. Suvermez beldesinde yetişmiş çok sayıda Aşıkların şiirlerinin peşine düşelim.
12. Doğala ve Çakıllı (Giledis) köylerine uğrayıp Erdaş Dağı'nı, yaylasını seyredelim.
13. Yürüyerek buradan, Topaç köyüne uğrayalım.
14. İcik üzerinden eski yanardağ yöresi Acıgöl'e uğrayalım. Kasaba içinde gezip eski Dobada'yı arayalım.
15. İğdeliçeşme yer altı yaşama mekanlarını ziyaret etmekte yarar vardır.
16. Tatların'e uğrayıp küçük baraj gölü kıyılarında gezelim.
17. Tatların yer altı yerleşim alanlarında , dehlizlerde yiterek dolaşalım.
18. İnallı'dan peynir almanın yollarını arayalım.
19. Çat kasabasında üzerine kar yağdığında, kehribar gibi kızaran parmak üzümünün tadına bakalım.
20. Nar ile Sulusaray arasında Göre çayı kıyısını izleyerek yürüyüp, ağustos içinde sarı erik, kayısı, dut yiyelim.
21. Denizce kokulu Avanos'un güzel konaklarını,altından sokak geçen kemerli evlerini gezip resimleyelim.
22. Kızılırmak kıyısında bir aşevine oturup, özümüzü deniz kıyısında duyumsayarak, balık yiyelim.
23. Bir çömlük işliğini gezip, ekmeğini çanakçılıktan çıkaran insanımızın emeğinin yüceliğine tanık olalım.
24. Kızılırmak üzerindeki asma köprüden, başımız döne döne geçelim.
25. Sarıhıdır'a gidip, her yer kar altındayken, buradaki ılık, güneşli havada bir süre vakit geçirelim. Bir köy evine konuk olalım. Bu köyden yetişmiş eğitimci, Türkçe öğretmeni Osman Aydoğan'ın bağışladığı kitaplardan oluşan kütüphaneyi ziyaret edelim.
26. Sarıhıdır kayalıklarına çıkıp köyü, bir yay çizen Kızılırmak'ı seyrederken, ikram edilen kayısıdan yiyelim.

27. Konya-Aksaray-Kayseri kervan yolu üzerindeki o güzelim Sarıhan'ı görelim. Günümüze sağlamca ulaşmış, onarım görmüş Selçuklu kervansarayını gezerken zaman tüneline girip XIII. Yüzyıl Anadolu'sunu düşünelim.
28. Çökek köyünde nisan ayı içinde bağ belleyen köylülerle yarenlik edip, ikram edilen üzüm turşusunun tadına bakalım.
29. Aksalur (Ağcaşar, Salur) beldesinde hazıranda kiraz, ağustosta Dirmit üzümü, şeftali yiyelim. Başdere'de (Başköy) bir sabah kahvaltısında yörenin kaymağının, balın tadına bakalım. Yürüyerek, karşılaştığımız insanlarla yarenlik ede ede Demirtaş, İltaş, Boyalı, Karlık, Karain, Tağar köylerine de uğrayalım. Alim olmasa da arif olan köylülerden bir atasözü, bir deyim, bir mani öğrenerek...
30. Ürgüp'te Karamanoğlu Camisini , müzeyi,Tahsinağa Kütüphanesini gezelim.
31. Orta Anadolu'nun en canlı pazarının kurulduğu Cumartesi günü hazır bulunalım. Kızılırmak boylarından, Erciyes eteklerinden getirilmiş tarım, hayvan ürünlerinin tadına bakalım, Ağustosta kuru zerdali ve kayısı; ekim, kasım ayında kuru Dirmit üzümü ve boyağı değişik, tadı farlı pekmezlerden alalım.
32. Kayakapı Mahallesinin eski evlerini görüp resimleyelim. Damad İbrahim Paşa'nın konuk olduğu konağı gezip, 1720'lerin Ürgüp'üne bir yolculuğa çıkalım.
33. Temenni Tepe'den Ürgüp'ü seyredelim. Damsa Çayı koyağına , Avlağı Dağına, Topuz-Tekke Dağına doğru bakalım.
34. Sabah erkence, daha tan yeri ağarmadan, şafak sökmeden kalkıp, yollara düşüp, bizi bekleyen bir balona binip havadan seyreyleyelim Erciyes'in karlı doruğunu, Kızılırmak koyağını, Avanos'u, Ürgüp'ü, Damsa koyağını. Tadına vara vara , haykıralım: "Eey memleketim! Sen ne güzelsin !" Sonra kuşluk vakti inelim balondan, öğleyin, acıkınca turistik olmayan, halk işi bir aşevine oturup, kebab yiyelim.
35. Mustafapaşa (Sinasos, Sineson) Beldesine gidip, buraya adını veren Paşa'nın yaptırdığı, günümüzde de görkemini sürdüren, bir özel yüksek okul olarak kullanılan medreseyi görelim.
36. Belde içinde bir güzel gezip, eski evlerin işlemeli duvarlarını resimleyelim. İçlerine girip taş ev mimarisinin ne olduğu konusunda fikir sahibi olalım. Damsa Baraj Gölü kıyılarında soluklanalım. Çam ormanının içinde, ağaçların uğultusunda, bohçamızdaki azığı yiyelim.
37. Cemil köyündeki sağlam kalmış görkemli kiliseyi ziyaret etmekte yarar vardır.
38. Taş Hun Paşa (Damsa) külliyesini, Türkücü Refik Başaran'ın müzesini, kitaplığı gezelim.
39. Sobessos kazılarının yapıldığı yeri gezelim. Şahinefendi (Süveşe) köyünün yükseklerinden Damsa Çayı koyağını seyredelim.
40. Ayvalı (Aravan) köyünde damlara, şakladıkları kayısıları seren kadınların resimlerini çekelim. İkram edilen bitirgenin, şekerparenin tadına bakalım. Oradan Bahçeli (Mumusun) köyüne geçelim.
41. Ortahisar'da doğal soğuk ambarları gezelim. Becerikli, marifetli Toros Yörüklerinin limon kasalarına yerleştirdikleri turuncğil ürünlerini izleyelim. Ağustos sıcaklığında, ambarcılarının sunduğu greypfurutla serinleyelim.
42. Ortahisar kalesine çıkıp çevreye bakalım. Antikacı Çılgın Ali'nin dükkanında şiirlerini

dinleyelim, ikram ettiği kahveyi içelim, gramofonla çaldığı eski türkülerini dinleyelim.

43. Uçhisar kalesinden Nevşehir'i, Oylu Dağını, koyakları, Göreme dolayını seyredelim. Şerha şerha yarılmış koyakcıkların üstünden, doruğunda kar eksilmeyen dağlar güzeli, ulu Erciyes Baba'ya bakalım saygıyla.
44. Göreme (Marçian, Maccan, Avcılar) beldesi çevresindeki kaya oyma kiliseleri gezelim , freskleri hayran hayran seyredelim.
45. Gülşehir'e (Arapsun) gidip, beldenin simgesi Mantarkaya'yı görelim. Açksaray Ören Yerini gezelim. Volkan bombalarının başlık olarak yer tuttuğu tuf kaya konilere bakalım. Danelerinden bal damlayan üzümlerin tadına bakalım. Masadağın üstüne çıkıp Kızılırmak koyağını seyredelim. Sonra, Irmak kıyısında bir salkımsöğüt gölgesinde oturup, serinlikte, suların şırıltısını dinleyelim. Gülşehir çarşısından aldığımız karpuzu kesip, peynirimize katık eyleyip, doyalım.
46. Karavezir Silahtar Paşa'nın Külliye'sini gezelim. Sabah serinliğinde, kütüphane görevlileriyle, çay içerek yarenliğin tadına varalım. Hünkar Hacıbektaş Veli'nin hırkasını serip Kızılırmak koyağına bakarak tefekküre daldığı Hırka Dağı'na bir selam uçuralım ve ilerleyelim. Yüksekli, Emmiler, Abuşığı, Fakıuşığı köylerini ziyaret edelim.
47. Hacıbektaş Veli Dergahını ziyaret edelim. At evini, Aş evini, Konuk evini ,İş evini görelim. İmeceyle bir dergah nasıl çekilip çevrilmiş, anlayalım. Aslanlı Çeşme'den su içelim. Hünkarımızın öğütlerini bir kez daha okuyup düşünelim. Anadolu hümanizmasının, insancılığın ne olduğunu sorgulayalım ve günümüzdeki halimizi, ahvalimizi yargılayalım.
48. Hünkar Hacı Bektaş Veli'yi anma törenlerine katılmak için 16 Ağustos'ta ol beldede hazır bulunalım. Tanıdık bir öğretmenin, aydın bir esnafın, dost bir kasaba insanının rehberliğinde Anadolu'muzun inanç merkezlerinden biri olan beldeyi el gibi değil, içten tanıyalım.
49. Topaklı'dan, Kalaba'dan bulgur alalım.
50. Kozaklı'ya (Hamam Orta) gidip sıcak sularından "müstefid" olalım. Gövdemizin ağrıyan yeri kalmasın. Sıcak çamuruna belenip, derdimizi orada bırakıp, kurtulalım. Acıktığımızda yayla çorbası, etli bulgur pilavı, cacık yiyelim bir temiz aşevine oturup.

TÜRK KOOPERATİFÇİLİK KURUMU

YÖNETİM KURULU

Başkan	: Prof. Dr. Ali Fuat ERSOY
Başkan Yrd.	: Prof. Dr. Nurettin PARILTI
Muhasip Üye	: Prof. Dr. Mehmet ARSLAN
Üye	: Prof. Dr. Nevzat AYPEK
Üye	: Prof. Dr. Enver AYDOĞAN
Üye	: Prof. Dr. Turhan ÇETİN
Üye	: Prof. Dr. Haşim ÖZÜDOĞRU
Üye	: Prof. Dr. Mehmet BAŞ
Üye	: Prof. Dr. Cemalettin AKTEPE
Üye	: Dr. Öğr. Üyesi Abdurrahman OKUR
Üye	: Dr. Öğr. Üyesi Kadir ÖZER

TÜRK KOOPERATİFÇİLİK KURUMU

DENETİM KURULU

Prof. Dr. Muharrem ÇETİN
Doç. Dr. Emine ÖNER KAYA
Dr. Öğr. Üyesi Cemil ŞENEL

TÜRK KOOPERATİFÇİLİK KURUMU

HAYSİYET DİVANİ

Hüsnü POYRAZ
Prof. Dr. İhsan ERDOĞAN
Özdemir ÜNSAL

Yazarlarımıza Duyuru

1. Dergiye gönderilen yazıların elektronik ortamda teslim edilmesi
2. Yazılarda yer alacak resimlerin yazarlar tarafından metne yerleştirilerek teslim edilmesi
3. Yazıların 11 Punto ve Times New Roman karakteriyle yazılması
4. Tercüme yazılarda kaynak belirtilmesi
5. Araştırma ve bilimsel yazılar dışındaki yazıların en çok 5 (A4) sayfası olarak yazılması
6. Dergimize gönderilen yazıların başka bir dergiye gönderilmemiş ve yayınlanmamış olması gerekmektedir.

Yönetim Kurulu Herhangi Bir Maaş, Ücret ve Huzur Hakkı Almamaktadır.



Kooperatif Postası

KARINCA

EYLÜL 2022 YIL: 89 SAYI: 1029 ISSN: 1300-1450



24. MİLLETLERARASI TÜRK KOOPERATİFÇİLİK KONGRESİ

Yeni Ekonomik Trendler Kapsamında İnovasyon Yönetimi ve Kooperatifler



19-21
EKİM
KKTC

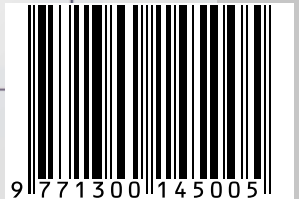
ÖNEMLİ TARİHLER



Özet Gönderim Son Tarihi
28 Ağustos 2022

Kabul Edilen Özetlerin İlanı
12 Eylül 2022

Tam Metin Son Gönderim Tarihi
31 Ekim 2022



9 771300 145005



TÜRK
KOOPERATİFÇİLİK
KURUMU



Detaylı Bilgi İçin
koopkurkongre.com