

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ**  
**AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ**  
**BEYNƏLXALQ MAGİSTRATURA VƏ DOKTORANTURA MƏRKƏZİ**

**“Azərbaycanda ictimai iəşə məhsullarının çatdırılma problemlərinin logistik  
üsulla həlli”**

**mövzusunda**

**MAGİSTR DİSSERTASİYASI**

**Almuradov Vüqar Rəsul oğlu**

**BAKİ – 2019**

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI TƏHSİL NAZİRLİYİ**  
**AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ**  
**BEYNƏLXALQ MAGİSTRATURA VƏ DOKTORANTURA MƏRKƏZİ**

**BMDM-in direktoru**  
**i.ü.f.d., dos. Əhmədov Fariz Saleh oğlu**  
**“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 - cu il**

**“Azərbaycanda ictimai iaşə məhsullarının çatdırılma problemlərinin logistik  
üsulla həlli”  
mövzusunda**

**MAGİSTR DİSSERTASIYASI**

**İxtisasın şifri və adı:** 060408 Marketing

**İxtisaslaşma:** Logistika

**Qrup:** 310

**Magistrant**

Almuradov Vüqar Rəsul oğlu

\_\_\_\_\_ **imza**

**Elmi rəhbər**

i.ü.f.d Talıbov Ceyhun Şahmar oğlu

\_\_\_\_\_ **imza**

**Proqram rəhbəri**

i.ü.f.d. b/m Şamxalova Samirə Oqtay qızı

\_\_\_\_\_ **imza**

**Kafedra müdiri**

i.e.d., prof. Kəlbiyev Yaşar Atakişi oğlu

\_\_\_\_\_ **imza**

**BAKİ – 2019**



# **LOGISTIC SOLUTION OF PUBLIC CATERING PRODUCTS DELIVERY PROBLEMS IN AZERBAIJAN**

## **SUMMARY**

**The actuality of the subject:** Sustainable development of retail based on new technology, wholesale and publicly available catering enterprises in this direction, formation of modern service methods and implementation of methods, improvement of public administration management, strengthening the logistics of enterprises, etc. factors lead to the further development of the use of electronic management mechanism.

**The purpose and tasks of dissertation work:** The main purpose of the dissertation is to study the existing problems of transportation of public catering products, the ways of solution, perspectives, as well as the participation of public catering companies operating in our country in the solution of transportation problems.

**The used research methods:** In the research, were used such as generalization, observation and grouping, economic-mathematical, comparative analysis, systematic analysis, and statistical methods.

**Information base of dissertation:** The main information base of the conducted research is normative legal acts, opinions of foreign and local economist authors, materials in Russian, Turkish, English and Azerbaijani languages written on the subject, information available in different magazines and newspapers.

**Restrictions of dissertation work:** In the local literature, the subject matter database is inadequate.

**The result of the dissertation work** is the provision of efficient proposals for the solution of problems that may arise in connection with the transportation of public catering products in Azerbaijan.

**The practical importance of the dissertation work.** The conducted research allows to pay more attention to the transportation problems of public catering products.

**Key words:** logistics, technology, product, development.

## İXTİSARLAR VƏ İŞARƏLƏR

<b>AB</b>	Avropa Birliyi
<b>ABŞ</b>	Amerika Birləşmiş Ştatları
<b>CLM</b>	The Council of Logistics Management (Logistik İdarəetmə Şurası)
<b>FAO</b>	Qida və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı və
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Points
<b>İSO</b>	Beynəlxalq Standartlaşdırma Təşkilatı
<b>ÜDM</b>	Ümumi Daxili Məhsul
<b>WHO</b>	Dünya Sağlamlıq Təşkilatı

## MÜNDƏRİCAT

	<b>GİRİŞ.....</b>	<b>7</b>
<b>I FƏSİL.</b>	<b>İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARI.....</b>	<b>10</b>
1.1.	İctimai iaşə sənayesindəki ümumi çətinliklər barədə məlumat.....	10
1.2.	Daşınma logistikası və onun xarakterik cəhətləri.....	22
<b>II FƏSİL.</b>	<b>İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARININ DAŞINMASININ XARİCDƏKİ VƏ ÖLKƏMİZDƏKİ HƏLLİ YOLLARI.....</b>	<b>35</b>
2.1.	İctimai iaşə məhsullarının daşınmasının xarici ölkələrdəki həlli.....	35
2.2.	Azərbaycanda “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının yolları.....	43
<b>III FƏSİL.</b>	<b>İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARININ DAŞINMASININ İNKİŞAF YOLLARI.....</b>	<b>52</b>
3.1.	İctimai iaşə məhsullarının daşınmasında effektivliyin artırılması.....	52
3.2.	İctimai iaşə məhsullarının daşınmasında yaranan problemlərin həlli yolları.....	65
	<b>NƏTİCƏ VƏ TƏKLİFLƏR.....</b>	<b>76</b>
	<b>İSTİFADƏ EDİLMİŞ ƏDƏBİYYAT.....</b>	<b>80</b>
	<b>Cədvəllərin siyahısı.....</b>	<b>82</b>

## GİRİŞ

**Mövzunun aktuallığı:** Müasir inkişaf edən cəmiyyət demokratik bir təmələ əsasən, istehlakçı tələblərinə tam uyğunlaşma, istehsal müəssisələrinin növlərini və keyfiyyətini artırmaq, maddi olaraq malların istehlakının yaxşılaşdırılmasına, işçilərin boş zamanlarının qiymətləndirilməsinə yönələrək ölkədə bu kimi sosial iqtisadi tədbirlərin həyata keçirilməsi şərtlərinin vacibliyini ortaya qoymuş olur. Azərbaycanda hal-hazırda sosial və iqtisadi tədbirlərin həyata keçirilməsi üçün əlverişli şərait yaradılmışdır. Yeni texnologiya əsasında pərakəndə satış, topdan və xalqa açıq iaşə müəssisələrinin bu istiqamətdəki davamlı inkişafı, müasir xidmət üsullarının formalaşdırılması və metodlarının tətbiqi, ictimai idarəetmə rəhbərliyinin təkmilləşdirilməsi, müəssisələrin logistikanın gücləndirilməsi və s. amillər elektron idarəetmə mexanizmdən istifadəni daha da inkişaf etməsinə səbəb olur.

**Problemin qoyuluşu və öyrənilmə səviyyəsi:** Müasir dövrlərdə ictimai iaşənin cəmiyyətdəki rolu gedərək artırır. Cəmiyyətin ictimai iaşə müəssisələrinə olan tələbi, hökumətin qərarlarında, milli istehlak məhsullarında, ictimai iaşə müəssisələrinin müəyyən idarəetmə qərarında və talimatlarında əsaslanaraq, müxtəlif ictimai iaşə məhsulları və xidmətləri ilə bağlı yüksək keyfiyyətli bazanın təmin edilməsində özünü göstərir. Bütün bunlar, iaşə işçilərinin iqtisadi məlumatlarını artırmağı, iqtisadçıları ticarət üsullarıyla çalışacaq şəkildə tənzimləməni, tələb və uzaqqörənlikləri qarşılamanın yanında, kommersiya və iqtisadi fəaliyyətlərdən qəti nəticələri əldə etməyi və ən təsirli həlli tapmaq qabiliyyətini inkişaf etdirməyi tələb edir. İstehsalata görə ictimai iaşə də davamlı inkişaf edir. İctimai iaşə istehsal və istehlak üzərində aktiv bir təsirə malikdir, çünki o birbaşa olaraq milli istehlak mallarının meydana gəlməsində, milli istehlak quruluşunun formalaşmasında iştirak edir və istehsal ilə istehlak arasında bir bölünmənin meydana gəlməsinə ciddi şəkildə təsir edərək əmtəə pul əlaqələri arasında milli istehlak mallarının istehsalını təşviq edir. Bu baxımdan, ictimayətə açıq iaşə məhsullarının logistikasının dərin şəkildə çalışılmasının əhəmiyyəti, ticarət və ictimai iaşə işçiləri və digər elmi-praktik mövzulardakı çalışanlar üçün

əhəmiyyətli bir mövzudur.

**Tədqiqatın məqsədi və vəzifələri:** Bu mövzuda tədqiqatın aparılmasının əsas məqsəd və vəzifələri ölkəmizdə həyata keçirilən ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının mahiyyətinin tədqiq edilməsi təşkil edir. Dissertasiyada əsas məqsəd ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının mövcud olan problemlərin öyrənilməsi, həlli yolları, perspektivləri, eyni zamanda ölkəmizdə fəaliyyət göstərən ictimai iaşə şirkətlərinin daşınma problemlərinin həllində iştirakının tədqiq edilməsidir.

**Tədqiqatın obyektini və predmeti:** Tədqiqatın predmeti ölkəmizdə və xarici ölkələrdə ictimai iaşə məhsullarının logistikasının problemlərinin həlli yollarının prinsipləri və onların metodlarıdır. Tədqiqat zamanı həmçinin araşdırmanın predmetinə ölkənin ictimai iaşə sahəsində həyata keçirdiyi tədbirlərin əsas ünsürü sayılan ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının inkişaf yolları, onların təsnifatı, əsas istiqamətləri, vasitələri və bazar iqtisadiyyatı şəraitində ictimai iaşə məhsullarının daşınmasındakı problemlərin həlli yollarını formalaşdıran amillər və prinsipləri aid edilir. Tədqiqatın obyektini isə ictimai iaşə məhsullarının daşınmasına görə yaranan problemlərdir. Azərbaycanda ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında problemlərin həlli yolları isə xüsusilə işin obyektini təşkil edir. Vurğulamaq lazımdır ki, bu vaxt ölkədə mövcud olan ictimai iaşə və onun daşınması ilə bağlı olan sahəsi ölkəmizdə və xarici ölkələrdə qəbul edilmiş qanunvericilik aktları həmçinin bu işi həyata keçirən qurum, təşkilatlar müzakirə obyektidir. Dissertasiya işində nümunə olaraq bir neçə ictimai iaşə məhsullarının daşınması işi ilə məşğul olan şirkətlərində xüsusilə “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının mövcud olan vəziyyəti və onların gücləndirilməsi kimi bir çox məsələlərə toxunulmuşdur.

**Tədqiqat metodları:** Tədqiqat prosesində ümumiləşdirmə, müşahidə və qruplaşdırma, iqtisadi-riyazi, müqayisəli təhlil, sistemli təhlil, statistik kimi metodlardan istifadə edilmişdir.

**Tədqiqatın informasiya bazası:** Aparılan tədqiqatın əsas informasiya bazasını isə aşağıda göstərilənləri qeyd etmək olar: Azərbaycan Respublikasında fəaliyyətdə olan ictimai iaşə şirkətləri, Dövlət Statistika Komitəsinin illik



hesabatları, statistik məlumatları, ictimai iaşə məhsullarının daşınması ilə bağlı material və məlumatları həmçinin normativ hüquqi aktları, xarici və yerli iqtisadçı müəlliflərin fikirləri, mövzu üzrə yazılmış rus, türk, ingilis və Azərbaycan dillərindəki materiallar, müxtəlif jurnal və qəzetlərdə olan məlumatlar, internet resursları , həmçinin, tədqiqat prosesində müəllifin özünün müstəqil olaraq əldə etdiyi, araşdırdığı mövzuya dair özündən əvvəlki etibarlı mənbə və ədəbiyyatlara istinad edən və ya onlara uyğun fikirləri və s. aiddir.

**Tədqiqatın məhdudiyyətləri:** Yerli ədəbiyyatda mövzu ilə bağlı məlumat bazası yetərsiz səviyyədədir.

**Nəticələrin elmi - praktiki əhəmiyyəti:** Bu mövzusunun əhəmiyyəti olduqca geniş və böyükdür. Aparılan tədqiqat ictimai iaşə məhsullarının daşınma problemlərinə bir daha diqqət yetirməyə imkan yaradır və bunun bir nəticəsi olaraq praktiki təcrübədən əldə edilmiş nəaliyyətlər, üsulları , mövcud olan problemlər və bu problemlərin həll edilməsi yollarına nəzər salmaq imkanı verir.

Müəllif tərəfindən işlənib hazırlanmış təklif və tövsiyələr ictimai iaşə məhsullarının daşınması problemlərini həll etməyə, onların inkişaf metodikasını təkmilləşdirməyə, iqtisadi səmərəliliyini daha aoperativ və obyektiv təhlil etməyə, ümumilikdə bu sahədə əsaslandırılan idarəetmə qərarları qəbul etməyə şərait yarada bilər. Nəzəri, metodoloji, metodiki və praktiki xarakterli nəticələr və irəli sürülən əməli təkliflər gələcəkdə ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında yaranan problemlərin təhlili üzrə metodikanın təkrar qurulması və təkmilləşdirilməyi zamanı müvafiq təşkilatlar tərəfindən istifadə oluna bilər.

**Dissertasiya işinin strukturu və həcmi:** Dissertasiya işi giriş, üç fəsil, nəticə və təkliflər, istifadə edilmiş ədəbiyyatlar da daxil olmaqla 83 səhifədən ibarətdir.

# I FƏSİL.İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARI

## 1.1. İctimai iaşə sənayesindəki ümumi çətinliklər barədə məlumat

Son illərdə sürətli bir inkişaf göstərən ictimai iaşə sənayesi və davamlı yenilənən sənayesinin əsas həlqələrindən olan ictimai qida sektoru bütün dünyada olduğu kimi Azərbaycanda da bir çox sahədə xidmət göstərir. İctimai iaşə ilə məşğul olan firmalar istehsaldan marketinqə qədər bir çox sahələrdə problemlər yaşayırlar. Nəticədə, sektorda baş verən ən vacib problem qeydiyyatdan keçməmiş istehsal fəaliyyəti və ədalətsiz rəqabətdir, digər problemlər isə bəzi ictimai iaşə sənayələrində müasir obyektlərin olmaması, ixtisaslı kadrların olmaması, dövlətin müəyyən etdiyi keyfiyyət standartlarına uyğun gəlməməsi, tam işləməməsi, istehsalatın standartlaşdırılmasının olmamasıdır. Bütün bunlarla bağlı bu mövzuda geniş müzakirələr aparılacaqdır. (Haklı G., Çakıroğlu F.P., 2014: s.73)

Kollektiv qidalanma: Müasir dövrün tələb olunan yaşayış şəraiti səbəbindən evdən kənarında kimlərsə tərəfindən təyin edilmiş, təşkil edilmiş və hazırlanan qida və içki xidmətlərindən istifadəsi ilə bağlı bütün prosesləri araşdıran elm sahəsidir.

Qadınların iş həyatında iştirakının artması, iş yerlərindən uzaq məsafələr, məktəblərdə tam təhsil, bəzi ictimai tədbirlərin qeyd olunması və xaricdə keçirilən işgüzar görüşlər kimi şəhər həyatına gətirib çıxaran iqtisadi, sosial və mədəni dəyişikliklər nəticəsində bu sahədə xidmət göstərən müəssisələrin sayını artırmışdır. Əhalinin əhəmiyyətli bir hissəsinin evdən kənarında bir gündə ən azı bir dəfə yemək yediğini nəzərə alınsa, bu sektor istehlakçı - müştəri əlaqələrinə təsir göstərirdiyi ortaya çıxmış olur.

Dəyişən və inkişaf edən cəmiyyət strukturu istehlak vərdişlərini zaman keçdikcə dəyişdirir. Bununla yanaşı, sağlamlıq problemlərinin yanı sıra, ictimai iaşə sənayesində ixtisas və məhsul çeşidlərinin inkişafı ortaya çıxmışdır. Digər tərəfdən, turizm sənayesindəki inkişaf mədəniyyətlərarası əlaqələri artırmış və mədəniyyətin dəyişməz bir hissəsi olan qida istehlak vərdişlərində sürətli bir dəyişməyə səbəb olmuşdur. Buna baxmayaraq, bu dəyişiklik və inkişafı təmin etməkdə problemlər mövcuddur və sağlam istehsaldan başqa istehlak problemləri

də vardır. Sosial strukturda bu dəyişikliyin əks göstəricilərini müəyyənləşdirməklə, bu sektor sağlam istehsaldan başqa, təqdimat və istehlakda da sağlam quruluş yaradacaqdır.

Qida sektoruna qoyulan investisiyalar məhsulun keyfiyyətinin artması ilə bağlı yüksək göstəricilər müşahidə edilmişdir lakin, bu sektorda sürətli texnoloji inkişaf müşahidə edilməmişdir. Ölkəmizdəki yeyinti sənayesi müəssisələrinin əksəriyyətinin kiçik miqyaslı olması, avtokontrol sisteminin qurulması, gigiyena və sanitariya standartlarına uyğun avadanlıq qurma və ixtisaslı kadr yaratmağı çətinləşdirir. Xidmətin diversifikasiyası və keyfiyyətə əsaslanan rəqabət çatışmazlığı əldə olunmadığı üçün qiymət ərzaq sənayesi arasında yeganə rəqabət elementi olaraq qalmışdır. Bu rəqabət və bazar quruluşu səyləri davam edərkən, digər tərəfdən, ərzaq xammal və köməkçi materiallar, əmək və digər xərclərdə qiymət artımı bir xaos meydana gətirir; istehsal və xidmət keyfiyyətini azaldır. Xammalın tədarükündə keyfiyyətin və məhsulun standartlaşdırılmasının olmaması səbəbindən istehsal problemləri müşahidə olunur. ( Arslan P., Yüksel A.,1985: s.89)

Bilindiyi kimi, ictimai iaşə sənayesi; menyuların planlaşdırılması, hər cür qida və içkilərin təyin edilməsi və satın alınması, hər cür alət və avadanlıqlar, satınalma, saxlama, hazırlıq, pişirmə, xidmət, zibil və tullantıların çıxarılması, qabların yuyulması, gigiyena, sanitariya və iş təhlükəsizliyi, kadrların idarə edilməsi və xərclərin idarə olunması xidmətləri kimi bir çox kateqoriyaları özündə birləşdirir. Müştərinin gözləntilərinə görə, sənayenin mərkəzi mətbəxində istehsal olunan ərzaq alətlərlə müştəriyə çatdırılır. Ölkəmizdə yerli kapital ilə daha populyar olan bu sistem, sektorun ən çətin hissəsini təşkil edir. Təchiz edilən yeməklərin dadı və keyfiyyəti yaxşı balanslı deyilsə, müştəri böyük narazılıq yarada bilər. İsitmə və təmizləyici qurğuların mövcud olmadığı nöqtələrdə, müştərini qida ilə təmin etmək üçün olan qərarlılıq, “Paket yemək” modelinin inkişafını təmin etmişdir. Paket yemək xidməti; əczaçılıq, həkim şöbəsi, biznes mərkəzlərində yerləşən ofis mərkəzləri, hüquqşünaslıq ofisləri kimi yerlərdə çalışan insanlara xidmət göstərmək məqsədi daşıyır.

Ümumiyyətlə, ictimai iaşə sahəsində baş verən ümumi problemləri aşağıdakı

şəkildə sıralamaq olar:

- Ölkəmizdə müasir mətbəxləri, mətbəx avadanlıqları istehsal edən şirkətləri və yerli şirkətləri yaratmaq üçün bilikləri olan yerli firmalar və hər cür xarici brendlərin avadanlığı ilə təmin edəcək firmalar vardır. Müasir bir təsis yaratmaq üçün ən böyük maneə iqtisadi böhran və gəlirliliyin azalması səbəbindən investisiya amortizasiya müddətinin uzadılmasıdır. Müasir qurğuların qurulmaması üçün digər bir maneə müştərilərin bu məsələyə önəmli olmasına baxmayaraq, bu mövzuda kifayət qədər həssaslıq göstərməməsi səbəbidir. (Atılan. M., 2008: s.58)

- Qeydiyyatla alınmamış istehsal kütləvi işə sektorunun ən vacib problemlərindən biridir. Qeyri-formal fəaliyyət müvafiq ictimai qurumlarda və təşkilatlarda iqtisadi fəaliyyət növləri ilə fəaliyyət göstərir. Qeyri-rəsmi iqtisadiyyatın iş həyatına əks olunması qeyri-rəsmi məşğulluq şəklindədir. Qeyri-qeydiyyatı olmayan məşğulluq rəqabət qabiliyyətinin aşağı salınmasına, səmərəsiz və keyfiyyətsiz istehsala, sosial təminatın daralmasına və iş sağlamlığı şəraitinin pisləşməsinə gətirib çıxarır. (Haklı G., Çakıroğlu F.P., 2014: s.147)

- Bütün sahələrdə olduğu kimi, eyni şəraitdə xidmət göstərən işə şirkətlərinin də lazımlı şərtlərə cavab verən rəqabətə sahib olması çox təbiidir. Bununla yanaşı, aşağı səviyyəli keyfiyyətə malik xammallardan istifadə edərək xərclərin azaldılması və lazımi keyfiyyət sertifikatları ilə təmin edilməsinə baxmayaraq, təhsilsiz işçilərin işə alınmasına baxmayaraq, gigiyenik cəhətdən təcrübələri tətbiq edə bilməyən bəzi işə şirkətləri də vardır. Bu şirkətlər gigiyena, sağlamlıq və keyfiyyət şərtlərini tamamlayan şirkətlərin satış qiymətlərindən aşağı olan qiymətləri təklif edərək sektorda ədalətsiz rəqabətin formalaşmasına səbəb olur. Bu mövzuda ən böyük problem, ucuz ərzaq satan bu şirkətlərə tələbat artıq. Bu vəziyyət də insan sağlamlığı üçün ciddi risklər formalaşmış olur. (Aydın N., Bozdağ H., 2008: s.37)

- Hazır yemək sənayesində müxtəlif potensiala sahib olan müəssisələr çox fərqli qiymət siyasətini tətbiq edirlər. Bu sektorda ən böyük problem qiyməti yeganə rəqabət faktoru olaraq görməkdir və bu halda şirkət tərəfindən qurulacaq qiymət strategiyası əhəmiyyət kəsb edir. Satışların qiymətinə təsir edən amillər ara-

sında isə xərclər həmişə ilkin mövqe daşır. (Aydın N., 2009: s.44)

- İndiki vaxtda şirkətlərin bir çoxu yemək xidmətini özəlləşirməkdə və xarici qaynaqdan faydalanaraq yemək şirkətlərinə devretməkdədir. Ancaq bir qisim isə hələ öz yeməyini öz standartlarına uyğun istehsal etməkdədir. Şirkətlər yeməklərini özləri edərək daha ucuz mal etdiklərini düşünməkdədir, menyü müxtəlifliyi və gramajları mövzusunda təşəbbüsü öz əllərində aldıkları üçün bu sistemdən imtina etmirlər. Bu vəziyyət sektorda rəqabət çətinliyi yaşanmasına səbəb olmaqdadır.

- Digər rəqabət elementi iaşə sənayesində fəaliyyət göstərən şirkətlər və qida kupon sistemini tətbiq edən şirkətlər arasında bağlanmış müqavilələrdir. Bu kuponlarla, işçilər istədikləri restoranlar və ya kafeteryalarda yemək yeyə bilər. Əmək və işçi qüvvəsi olmadan verilmiş bu mənfəət bir çox insanın işləyəcəyi sektora mənfəət təsir göstərir.

- Digər bir məsələ, rəqabət mühitini inhisar rəqabət bazarına istiqamətləndirən böyük kapital təşkilatları tərəfindən təqdim edilən üstünlüklərdir. Xüsusilə, ictimai təşkilat tenderlərində tətbiq olunan standartlar və şərtlər, satınalma qanunundan yaranan mənfəətlər bir növ inhisara yol açır. Yenə maliyyələşdirmə baxımından güclü olan təşkilatlar bazarlara istiqamət verdikləri strategiya səbəbi ilə tender qiymətlərindən aşağıda verə bilər. (Candan M. 2007: s.151)

- Son 40 - 50 il ərzində ictimai iaşə dünyada artıb və indi milyonlarla dollarla böyük bir sənaye halına gəlmişdir. Keyfiyyətli istehsal və xidmət iqtisadi cəhətdən ən əldə edilə bilən, səmərəli planlaşdırma, proqramlaşdırma və nəzarət mexanizmləri ilə mütəmadi təkmilləşdirilməsi mümkündür. İnsan faktorunun istehsaldan istehsalata qədər bütün fəaliyyətlərin içində olması, təlim keçmiş işçi gücünə olan tələbat, istehlak məhsullarının dadının dəyişməsi və bəslənmənin sağlamlıqla əlaqəsi bu mövzuda təşkilatın həyata keçirilməsinin vacibliyini göstərir. Bu həmçinin fərdi və iş məhsuldarlığını artırdığı üçün, xidmət keyfiyyətini və müştəri məmnuniyyətini artırır. (Kaya K., Sevinç G., 2015: s.82)

- Sektorda istifadə edilən istehsal avadanlığının sürətli inkişafı, bu cihazları istifadə üçün təlimatlı kadrlara ehtiyac duyur. İstifadə olunan material, daha yaxşı

avadanlıq, lakin bütün bunları istifadə edən ixtisaslı işçi qüvvəsinin yetəri qədər olmaması keyfiyyətə mənfi təsir göstərir. Aşpazlıq məktəblərinin və ya kursların az olması və turizm otel rəhbərliyi məktəbləri kollektiv ərzaq xidmətindən çox mehmanxanalara xidmət etməsi, sektorda təlim keçmiş kadrların çatışmazlığını artırır. Xüsusilə aşağı səviyyədə xidmət edən qabyuyan və təmizlikçi kimi işçilərin təhsilsiz olması onlar üçün təlim təşkil etmək bu təlim şirkət tərəfindən təmin edildikdə vaxt itkisinə səbəb olur. Bununla belə, mətbəxdə göstərilən xidmət həm iqtisadi, həm də sağlamlıq baxımından xidmətdir. Bu səbəbdən mətbəxdə çalışan işçilərə xidmət əvvəli və xidmət içi veriləcək olan təhsil, həm yemək hazırlanmasında istifadə edilən vəsaitlərin daha az fire meydana gəlməsi və tullantıların iqtisadi olaraq qiymətləndirilməsi kimi qazanclar, həm də gigiyena şərtlərinin daha yaxşı təmin edilməsi kimi sağlamlıqla əlaqədar faydalar təmin edəcəkdir. (Atılan M., 2008: s.77)

- Sektorun nəzarətin olmaması ilə bağlı bir problemi daxili bazarda yüksək keyfiyyətli məhsulların olmaması və yüksək keyfiyyətli məhsulların daxili bazara idxalıdır. Bu vəziyyətdə, qida şirkətlərinin ucuz qiymətə keyfiyyətli material tapması çətindir. Bundan başqa sektorda ən əhəmiyyətli xammal olan ətin idxalında, qeyri-qanuni ət idxalı sektorda etibarsızlıq yaradır (Cebirbay M.A., İşık N. 2016: s.56)

- Qida təhlükəsizliyi konsepsiyası; FAO, WHO və Codex Alimentarius mütəxəssisləri tərəfindən qida maddələrində meydana gələ biləcək fiziki, kimyəvi, bioloji və hər cür zərərləri aradan qaldırmaq üçün alınan bütün tədbirlərdə ifadə edilən sağlam və mükəmməl qida istehsalını təmin etmək üçün qidaların istehsalı, emalı, qorunması və paylanması zamanı zəruri qaydalara riayət etmək, tədbirlər görülməsini özündə birləşdirir. Bu tərif, effektiv nəzarət və nəzarətin təmin edilməsi, ictimai sağlamlığının qorunması məqsədilə bir çox ölkənin ərzaq təhlükəsizliyi orqanlarının, xüsusən də ABŞ və Avropa Birliyi ölkələrinin ərzaq təhlükəsizliyi qaydalarına görə müəyyən edilir. İctimai iaşəni təmin edən təşkilatlar; öz müştərilərini vaxtında, rahat, uyğun və balanslı bir diyetdə təmin etməlidirlər. İstehlakdan istehlaka qida və içkilərin istifadəsinin bütün

mərhələlərində gigiyena və sanitariya vəziyyətinə diqqət yetirmək vacibdir. Bu mərhələdə baş verə biləcək hər hansı bir uğursuzluq ölümə nəticələnə biləcək diqqətsizlik və qida zəhərlənməsinə səbəb ola bilər. Bu mənfi amillərin qarşısını almaq üçün müəssisələr lazımi tədbirləri görməlidirlər. İctimai iaşə sahələrində qida təhlükəsizliyi və etibarlılığını təmin etmək üçün qida gigiyenası, işçi gigiyenası, ərzaqla əlaqəli sahələr və avadanlıq gigiyenası qida təhlükəsizliyi standartlarına uyğun olmalıdır. (Aydın N., Bozdağ H. 2008: s.73)

- İş sağlamlığı və təhlükəsizliyinə dair yemək xidməti ilə əlaqəli sektorlar az təhlükəli sektor olaraq ifadə edilmişdir. Yemək xidməti sektoru az təhlükəli sinifdə iştirak etməsinə baxmayaraq kəsilmə, yanma, sürüşmə və ya ilişmə nəticəsində düşmə, kimyəvi təsirlər, elektrik və elektrik alətləri nəticəsində yaralanma, yanğın nəticəsində çoxlu ölüm kimi bir çox riski əhatə edir. Bu risklərə aşbaz, aşbaz köməkçisi, qəssab, şirniyyatçı, anbar işçisi, təmizlik vəzifəlisi, şofer, ofis işçisi, nəqliyyat məsulu kimi peşə qruplarında çalışanlar məruz qalmaqdadır. Riskə məruz qalan işçilər işə görə fərqlənilir, lakin həmin müəssisələrdə işlədilir. Çalışanlar bu risklərə mətbəx, qabyuyulan yerlər, anbarlar, keçid yolları, nərdivanlar, yükləmə - boşaltma sahəsi, yük lifti kimi iş sahələrində məruz qalmaqdadır. Əmək sıx istehsalın edilməsi və bir çox təhlükəni saxlaması səbəbləri ilə kütləvi yemək istehsalı edən işlətmələrindəki iş qəzalarının sayısı digər qida sektorlarına nisbətə daha çoxdur.

- Qida sənayesi əhəmiyyətli tullantı problemləri ilə aparıcı sənaye sahələrindəndir. Müxtəlif səbəblərdən yaranan tullantıların idarəedilməz şəkildə qiymətləndirilə bilməməsi bir sıra problemlərə səbəb ola bilər. Bu problemlər arasında insan sağlamlığı (yoluxucu xəstəliklər, tənəffüs xəstəlikləri və s.) və ətraf mühitə zərər (su, torpaq, hava çirklənməsi və s.) əsas problemlər sırasında ilk yerdədir. Bununla yanaşı, bu tullantıların enerjisinin istifadəsinin mümkün olmadığı da milli iqtisadiyyat baxımından zərər kimi qəbul edilir. (Bozdağ H. 2005: s.142)

- Şirkətlər baxımından, istehsal planlaşdırma funksiyasının vacib problemlərdən biri potensialdır. Müəyyən bir müddətdə istehsal həcmi və ya istehsal miqdarı kimi ifadə olunan tutum konsepsiyası müəssisələrin, maşınların,

xammalın, işçi qüvvəsinin və kapital vəziyyəti kimi bir çox amillərlə müəyyən edilir. Bu baxımdan, tutum konsepsiyası istehsal həcminə aiddir və istehsal gücü adlandırmaq olar. İstehsal potensialı müəyyən bir zamanda istehsal amillərindən istifadə edərək, şirkətin rasionallıq yaradan istehsal miqdarı kimi müəyyən edilə bilər.

- İqtisadi və təmiz xidməti təmin edən, insanların əsas ehtiyaclarını və onların sosial və psixoloji aspektlərini qarşılayan lazımi materialların hazırlanmasında əvvəlcədən materialların və işçi qüvvəsinin hazırlanması prosesinə işin idarə edilməsi, istehsal edilməsi, istehsalı prosesində menyunu planlaşdırma məqsədi daxildir. Hazır yemək sənayesi üçün hazırlanmış menyu strategiya hazırlama planı qədər əhəmiyyətlidir. Menyu planlaşdırma təsir edən əsas elementlər daxildir; istehlakçı portfeli, xüsusi diyet statusu, pəhriz vərdişləri, kafeteryalar üçün ayrılmış büdcə statusu, istehsalda istifadə olunan alətlər və avadanlıq, işçi heyətinin keyfiyyəti, menyuda reseptlər və ya standart reseptlər nəzərdən keçirilməsi və s. İşləri planlaşdırarkən, əvvəlki və sonrakı günlərin menyusunu nəzərdən keçirərək bir-biri ilə əlaqəli olmalıdırlar. Beləliklə, satın alınan məhsullar ən qənaətcil şəkildə qiymətləndirilməlidir.

- Havanın dəyişməsi müştərilərin yemək seçimlərinə təsir edir. Bu vəziyyətdə menyulara nəzarət etmək çox çətindir. Lakin, bu problem xüsusilə mövsümi dəyişikliklər nəzərə alınmaqla planlaşdırılan bir menyu ilə aradan qaldırıla bilər. Menyu planlaşdırarkən, yüksək ərzaq keyfiyyəti və aşağı qiymətlər nəzərə alınmaqla ərzaq seçimi aparılmalıdır. İqlim şəraiti insanların qidalanma tələblərinə təsir göstərir. Məsələn, soyuq havalarda (qış) isti (yağışlı) hava şəraitində isti və daha qənaətbəxş qidalara ağırlıq verilir, menyular təzə, soyuq və xam yeməklərə xüsusi diqqət yetirilməlidir. Menyu hazırlayarkən mövsümi xüsusiyyətlər nəzərə alınmalıdır. Yeməklərin insan bədəninə təsiri mövsümlərə görə dəyişir. Yaz aylarında isti günlər, kartof, ədviyyatlı və souslu yeməklər, yağlı və unlu qidalar sağlamlığa zərərliyə. Mövsümün müvafiq vaxtında bu tip qida təqdim etməsi müəssisədə xərclərin azalmasına gətirib çıxarır, çünki müştərilərin diqqətini cəlb etməyəcəkdir.



- Sektorun ən əhəmiyyətli problemlərindən biri tabldot standartının olmamasıdır. Avropanın qida şirkətləri tərəfindən yaradılmış mətbəxə aid xidmət standartının yanında masa qida standartları da müvafiq mütəxəssislər tərəfindən müəyyənləşdirilməlidir. Bu standartda qidalar təsnif edilməlidir. Əks təqdirdə yeməklər arasında keyfiyyət boşluqları olacaq və iaşə şirkətləri üçün yeganə meyar ödəniş olmağa davam edəcəkdir. Sektorun ən böyük problemlərindən biri, ərzaq standartlarına uyğun qiymətləndirilə bilən bir təsnifat və keyfiyyət standartı ilə həll ediləcək. Bu standart hazırlanarkən materiallar təsnifləşdirilməlidir.

- Satınalma düzgün keyfiyyət, düzgün miqdar, doğru vaxt, haqlı qiymət və sağlam mənbədir. Qlobal rəqabət mühitində satınalma fəaliyyəti biznes üçün strateji əhəmiyyətə malikdir. Bu kontekstdə, milli və beynəlxalq satınalmadan bazar araşdırmasına, təchizatçılara, sövdələşmə proseslərinə və təchizatçı əlaqələrinə qədər bir sıra tədbirlər həyata keçirilir. (Altun K.N., Çetin Ş., 2007: s.81)

- Satınalma dövründə baş verən problemlər adətən müəssisələrin tədarükçülərə güvənməməsi, onlara nəzarət edə bilməməsi və ya tələb olunan standartları təmin edən təchizatçı şirkətləri tapa bilməməsi ilə bağlıdır. Bu mərhələdə, bəzi müəssisələr müştərinin tələbatını ödəmək üçün aşağı keyfiyyətli materiallar alırlar. Əməliyyat mərhələsində, əməliyyatçı satıcıya güvəndiyi zaman məhsul istismara gətirildikdə istənilən keyfiyyət standartlarında və təmizlik mövzusunda hər hansı yoxlamanın olmaması problemlərin qaynağını təşkil edir. Xammal xərcləri qida istehsal müəssisələrində xərclərin böyük bir hissəsini təşkil edir. Xammal və köməkçilərin xərclərə olan orta təsiri 60-65% arasında dəyişir. Sənaye ictimai xidmətində ciddi satınalma payı olan qırmızı və ağ ət, quru qida, təzə tərəvəz, meyvə, süd məhsullarının xammal kimi tədarükü yüksək xərclərlə həyata keçirilir.

İctimai iaşə xidməti insanların kollektiv şəkildə işləyən, yaşlı insanlar, uşaqlar olduğu yerlərdə yemək və içki xidmətidir və insanlar bu sahələrdə gəzintiye çıxır və bu xidmətləri görür və ondan istifadə edirlər. Sərnişin yemək xidməti ölkəmizdə daşımali yemək xidməti, yerində yemək istehsalı, mərkəzi mətbəx dəstəkli yerində istehsal və paket yemək xidməti olaraq fərqli şəkildə

görülür. Şəhər həyatının iqtisadi, sosial və mədəni təsiri nəticəsində evdən kənar yemək nisbəti, buna görə istehsalda məşğul olan şirkətlərin sayı və iqtisadiyyatın əhəmiyyəti gündən-günə artmaqdadır. İctimai iaşə sənayesinin istehsal və marketing sahələrində çox fərqli problemlər yaşamaqdadır. Bu problemləri: müasir təsisatın qurulmaması, qeydiyyatdan kənar xarici istehsal, haqsız rəqabət, təhsilli işçilərin sayının azlığı və s. kimi göstərmək olar. (Bozdağ H., 2005: s.56)

Bütün bunların yanı sıra ictimai iaşə sənayesində aşağıdakı ümumi problemlərlə də qarşılaşmaq olar:

- İqtisadi və maliyyə problemləri,
- Kapitalın kifayət qədər olmaması,
- Makroiqtisadi tarazlığa nail olmaq,
- Yüksək kapital və əsas sənaye daxilolma xərcləri,
- Texnoloji inkişafı yaranan problemlər,
- Yeni texnoloji ixtiralarla uyğunluq təmin etmək,
- İxtisaslı işçilərin olmaması

Vurgulamaq lazımdır ki, ictimai iaşə sektorundakı catering şirkətləri qeydiyyatdan keçmədən və ədalətsiz rəqabət səbəbiylə problem yaşayır. Bu vəziyyət də özülüyündə sektorun inkişafına və keyfiyyətinə mənfi təsir göstərir.

Qeydiyyatdan keçməmiş məhsullar iaşə sektorunun ən vacib problemlərindən birinə çevrilmişdir. Hər növ iqtisadi fəaliyyətlə məşğul olan müəssisələr müvafiq dövlət qurumlarına və quruluşlarına bildirməməsi şəklində təsbit edilə bilən qeyri-formal istehsal, vergilərin və işçilərin sosial hüquqlarından oğurlayır və bu da vacib problemləri yaradır.

Qeydiyyatdan keçməmiş şirkətlər araşdırmalar nəticəsində məlum olur ki, təhsilsiz kadrları istismar edir, işçilərin sığorta və vergilərini ödəmir, aşağı keyfiyyətli xammallardan istifadə edərək xərcləri azaldır və gigiyena standartlarına cavab vermir. Beləliklə, aşağı keyfiyyətli məhsul istehsal edən bəzi müəssisələr, ictimai iaşə yeməklərini qiymətini aşağı salmaqla iaşə sektorunda ədalətsiz rəqabət yaradırlar.

Yüksək keyfiyyətli, gigiyenik, sağlam istehsal və müntəzəm vergilərə sahib

şirkətlər, aşağı səviyyəli müəssisələrə görə rəqabət qabiliyyətini itirirlər və sektor ciddi şəkildə ziyan çəkir. (Candan M., 2007: s.77)

Qeydiyyatdan keçməmiş şirkətlərin yaratdığı haqsız rəqabəti aradan qaldırmaq üçün ictimai iaşə xidmətləri alan şirkətlərin məlumatlandırılma səviyyəsinin artırılması və ictimaiyyətin daha çox nəzarət etməsi vacibdir.

İaşə şirkətləri bu məsələ ilə bağlı öz müştərilərinin və cəmiyyətin məlumat səviyyəsini artırmaq üçün mühüm işlər görsələr də, bu proses ciddi auditlər vasitəsilə dəstəklənməlidir. Bu nöqtədə, ictimai sektorun əhəmiyyətli funksiyaları yerinə yetirməsi gözlənilir.

İctimai iaşə sektorunun qarşılaşdığı digər problemlərdən biri isə müəssisələrin restoran, bar, kafe, yeməxana və s. daxil olmaqla müxtəlif növlər üzrə təsnifləşdirilməsində yaranan problemlərdir. Lakin Azərbaycan Respublikasında bu problemlin həlli üçün mövcud qanunvericiliyə əsasən, ictimai iaşə müəssisələri xidmət tələblərinə, normativ hüquqi prosedurlara və sənədlərə uyğun olaraq təşkil edilməli və bir sıra tələblərə cavab verməlidir. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin ticarət, məişət və digər növ xidmət (iş görülməsi, xidmət göstərilməsi) Qaydaları haqqında 80 sayılı qərarı bütün hüquqi şəxslər və fiziki şəxslər, onların ticarət, məişət və digər növ xidmət obyektlərinin fəaliyyətlərini tənzimləyir. Bu qanuna əsasən menecer tərəfindən təsdiqlənmiş menyular və yemək çeşidlər siyahısı ictimai yemək salonunda müştərilərə təklif olunan məhsul və xidmətlər haqqında tam və dəqiq məlumat verməlidir. (www.dergipark.gov.tr)

Menyuda xörəyin məzmunu (miqdarı və qiyməti göstərilməlidir). Hava temperaturu və mövsüm diqqətə alınmalıdır menyu tərtibində. Eyni təami hər gün menyaya salmaq məsləhət deyil. (www.dergipark.gov.tr)

Qeyd etmək lazımdır ki, sektorda istifadə edilən avadanlığının sürətli inkişafı, bu cihazları istifadə üçün təlimatlı kadrlara ehtiyac olması problemini ortaya çıxarmış olur. İstifadə olunan material, daha yaxşı avadanlıq, lakin bütün bunları istifadə edən ixtisaslı işçi qüvvəsinin kifayət qədər olmaması keyfiyyətə mənfi təsir göstərir. Aşpazlıq məktəblərinin və ya kursların az olması və turizm

otel rəhbərliyi məktəbləri ictimai iaşə xidmətindən çox mehmanxanalara xidmət edir, sektorda təlim keçmiş kadrların çatışmazlığını artırır. Bununla belə, mətbəxdə göstərilən xidmət həm iqtisadi, həm də sağlamlıq baxımından xidmətdir. Buna görə, yaxşı gigiyena şəraitinin təmin edilməsi sağlamlıqla bağlı fayda təmin edəcəkdir.

Qida və içki sənayesi daim özünü yeniləyən və uzunmüddətli məşğulluq imkanları olan bir sektordur. Kadrların zamanla ixtisaslarının yenilənməməsi problemləri ictimai iaşə sənayesində müşahidə olunur. Bu məqsədlə qida xidməti provayderləri, işə götürdüyü bütün işçilər üçün xidmət içi təlimlər planlamalıdır.

İctimai iaşə sənayesindəki işçilər lazım olan bilik, bacarıq və vərdislərə sahib olmadıqda meydana çıxan problemin həll edilməsi üçün sektor tərəfindən müxtəlif xidmət içi təlimlər, seminarlar konferanslar təşkil edilməlidir. Xidmət içi təlim, məhsulun istehsal və istehlakı zamanı meydana gələ biləcək səhvləri və qəzaları azaltmaq, xərcləri azaltmaq, satış və xidmət təminatında keyfiyyət və kəmiyyət inkişafını təmin etmək, mənfəətin artırılması və vergi gəlirlərinin və əmanətlərinin artımı ilə bağlı olan mövzular haqqında işçiləri məlumatlandırmaq üçün həyata keçirilir. Bütün bunlarla yanaşı, ictimai iaşə işçilərinin fəaliyyətində bilik, bacarıq, davranış və səmərəlilik səviyyəsinin yüksəldilməsi üçün təlim fəaliyyətləri planlaşdırılır. Kadrların və texnologiyanın peşəkar inkişafını başa çatdırmaq və bu mövzularda yaranan problemlərin həlli üçün xidmət içi təlimlərin əhəmiyyəti böyükdür.

Ərzaq təhlükəsizliyi problemi ictimai iaşə sektorundakı əsas problemlərdən biridir. Bu konsepsiyası; qidalarda meydana gələ biləcək fiziki, kimyəvi, bioloji və hər cür zərərlərin aradan qaldırılması üçün alınan tədbirlərin hamısı olaraq ifadə edilməsindən əlavə, FAO, WHO və Codex Alimentarius mütəxəssislər komissiyası tərəfindən sağlam və qüsursuz qida istehsalını təmin etmək məqsədi ilə qidaların istehsal, emal, mühafizə və paylamaları əsnasında lazımlı qaydalara riayət edilməsi və tədbirlərin alınması kimi də təyin olunmuşdur. Bu tərif, effektiv nəzarət və keyfiyyətin təmin edilməsi həmçinin xalq sağlamlığının qorunması məqsədilə bir çox ölkənin ərzaq təhlükəsizliyi orqanlarının, xüsusən ABŞ və Avropa Birliyi

ölkələrinin ərzaq təhlükəsizliyi qaydalarına görə ərzaq təhlükəsizliyi kimi ifadə edilir.

Qidalanmanı təmin edən ictimai iaşə təşkilatları; öz müştərilərini vaxtında, rahat, uyğun və balanslı bir diyetdə təmin etməlidirlər. İstehsaldan istehlaka qida və içkilərin istifadəsinin bütün mərhələlərində gigiyena və sanitariya vəziyyətinə diqqət yetirmək vacibdir. Bu mərhələdə baş verə biləcək hər hansı bir uğursuzluq ölümlə nəticələnə biləcək diqqətsizlik və qida zəhərlənməsinə səbəb ola bilər. Bu mənfi amillərin qarşısını almaq üçün müəssisələr lazımi tədbirləri görməlidirlər. İctimai iaşə sahələrində qida təhlükəsizliyi və etibarlılığını təmin etmək üçün qida gigiyenası, işçi gigiyenası, ərzaqla əlaqəli sahələr və avadanlıq gigiyenasına uyğun olmalıdır. Nəticə olaraq ictimai iaşə xidməti təqdim edən təşkilatlar ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi və istehlakçının etibarını qazanaraq hörmətli bir quruluş ola bilmələri üçün mütləq inteqrasiya qida təhlükəsizliyi və keyfiyyəti idarəetmə sistemlərini qurmalı və tətbiq etməlidir. (Aydın N, Bozdağ H, 2008: s.98)

ISO - 9000, keyfiyyət idarəetmə sisteminin tələblərinə cavab verən bir sıra standartlara verilən ümumi adıdır. ISO, Beynəlxalq Standartlaşdırma Təşkilatının ("International Standardization Organization") qısaltmasıdır. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) istehsaldan ərzaq istehlakı təhlükəsizliyi təmin edərkən yaranan problemlərin təyin edilməsi, qiymətləndirilməsi və idarə olunması üçün sistemik bir yanaşmadır. HACCP təhlükələri məqbul səviyyəyə salmaqla qida təhlükəsizliyi təmin edən bir plandır. HACCP konsepsiyası epidemioloji məlumatlarla (epidemik xəstəliklər) audit yolu ilə, qidalanma xəstəliklərinin risk qiymətləndirməsinə qədər əlaqələr qurur. HACCP sisteminin qida sektorunda ilk dəfə tətbiq edilməsi 1974-cü ildə Minnesota Food Service Quality Assurance proqramı çərçivəsində başlamışdır. Bu üsul təhlükələrin və problemlərin qarşısının alınmasına əsaslanır. Bu üsulla, istehsal prosesində kritik nəzarət nöqtələrini müəyyən edərək və riskləri azaltmaqla istehsal proseslərini nəzarət təmin edilir. Bu üsulun tətbiqi ictimai iaşə sənayesindəki problemlərin həllində mühüm əhəmiyyət kəsb edir.

ISO 22000: 2005 sistemi qida təhlükəsizliyini qorumaq üçün nəzərdə tutul-

muş yeni bir sistemdir. Standart; Qidalanma zəncirində təşkilatların müəyyən edilməsi ilə, qaydaların formalaşdırılması və tənzimlənməsini təmin etmək üçün bütün təhlükəsizlik sistemlərini bir sistem altında birləşdirdilər. Ümumiyyətlə ISO 22000 sistemi; ISO 9000 seriyası keyfiyyətinə və HACCP sistemi ərzaq təhlükəsizliyinə əsaslanır . Bu sistemdə əsas məqsəd; eyni zamanda müştəriyə həm təhlükəsiz, həm də keyfiyyətli qida təklif etməkdir. ISO 22000 sistemi, materialları, avadanlıqları, kimyəvi təchizatçıları və ərzaq istehsalçıları ilə saxlama, daşıma, nəqliyyat xidmətləri göstərən qida sektorunda xammal təchizatçıları tərəfindən istifadə edilə bilər. Buna görə də, kütləvi istehlak xidmətləri və qablaşdırma şirkətləri də daxil olmaqla, təsərrüfat cədvəlindən ərzaq zəncirindəki bütün təşkilatları əhatə edən qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi kimi tanınır. (Sezgin C., Artık N., 2015: s.43)

Müəssisələr HACCP və ISO 9000 sertifikatlarını alırlarsa, onlar quraşdırılmış sistemi dəyişdirərkən və müəssisədə yeni sistemlər yerləşdirərkən, bunları xidmət prosesinə əks etdirdikdə yüksək xərclərə və əlavə xərclərə məruz qalırlar. Bundan əlavə, işçilər yeni sistem haqqında məlumatlandırılır, lakin bu kifayət olmur bəzən hətta işçilər bu standartları yerinə yetirərkən təcrübədə bəzi problemlərlə qarşılaşırlar. Bundan əlavə, müxtəlifliyin artması və məzmunun dəyişdirilməsi ilə bütün qida maddələrində standartların olmaması sistemin quraşdırılması və keyfiyyətə nəzarətində problem yaradır.

## **1.2. Daşıma logistikası və onun xarakterik cəhətləri**

Dövrümüzün iqtisadiyyatının qloballaşması ilə nəqliyyat konsepsiyası əhəmiyyət qazanmış və hər bir ölkənin inkişaf göstəricilərindən birinə çevrilmişdir. İstehsalat xərclərinin bütün dünyada dağınıq olduğunu nəzərə alaraq, rəqiblərindən bir addım qabaqda olmaq istəyən müəssisələr logistika sahəsində nəqliyyat fəaliyyətinə daha çox əhəmiyyət verməyə başlamışlar. Səmərəli və sistemli bir nəqliyyat şəbəkəsi, çevik və istifadəçilərinə bir çox alternativ təklif edə bilər ki, müəssisələr öz müştərilərinə daha yaxşı xidmət göstərsinlər və ölkənin iqtisadiyyatının dirçəlməsinə kömək etsinlər.

Son illərdə bütün dünyada sürətlə texnoloji və iqtisadi inkişaf olmuşdur. Nəticədə, əhəmiyyətli dəyişikliklərə məruz qalan ənənəvi nəqliyyat və daşıma anlayışı logistika anlayışı içində ələ alınır. Bugün göstərilən iqtisadi və texnoloji inkişaf gün keçdikcə qloballaşma adlandırdığımız hadisəni daha da üst səviyyəyə daşıyır. Beləliklə, rəqabət mühiti qlobal səviyyəyə çatdırılır, qlobal səviyyədə rəqabət aparan şirkətlər öz məhsullarını daha sürətli hazırlamaq və bazar payını artırmaq üçün məhsulu vaxtında daşımaq və çatdırmaq məcburiyyətində qalırlar. Bu gün istehsal xərclərinin bir - birinə yaxın olduğu bir mühitdə rəqabət aparmaq məqsədilə logistika xidmətlərinin əhəmiyyəti artmışdır. Logistikanın uğurlu şəkildə tətbiq edərək bazara uyğunlaşmaq yolu ilə rəqiblərdən bir addım qabaqda olmaq mümkündür. Ancaq ölkənin sərhədləri içərisində olan əməliyyatların və təchizat zəncirinin proseslərinin çətinliyi bu prosesi çətinləşdirir. Bu dəyişiklik; yeni bazarlar, yeni məhsullar, yeni tədbirlər, yeni xammal və qurğular, yeni təhlükələr və imkanlarla daim müşayiət olunur. (Bilgin B., Erkan Ü.C., 2008: s.34)

Belə bir rəqabətli mühitdə bazar payı və mənfəət artımının ən vacib amili, aşağı qiymətə giriş təmin edən və malların rəqabət edəbilən qiymətlərlə vaxtında bazarda yerləşdirilməsini təmin edən logistika fəaliyyətdir. Başqa sözlə, təmin edilmiş logistika xidmətinin keyfiyyəti beynəlxalq bazarlarda rəqabətin vacib elementidir. İnkişaf etməkdə olan ölkələrdə iqtisadi inkişaf və həyat keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması üçün nəqliyyat siyasətində ümumi dönüşüm qaçılmazdır. Sərnişin və yük daşımaları nəqliyyatın bütün növləri üzrə daxili və beynəlxalq qarşılıqlı əlaqələr nəzərə alınmalıdır. Logistika sektorunun inkişafı bir çox sahələrdə beynəlxalq standartların təmin edilməsindən asılıdır.

Logistika, müasir dövüdə iş dünyasında və hərbi ədəbiyyatda çox əhəmiyyətli bir yer qazanmış anlayışdır. Logistika tarixin dərinliklərindən bəri effektiv istifadə edilmişdir, ancaq 1960-cı illərdə isə ticarət ədəbiyyatına gətirilmişdir. Dünyanın sürətli inkişafı və artan rəqabət şəraitində istehlakçı ehtiyaclarını təmin etmək üçün, xammalın çıxış nöqtəsindən son məhsula və ya əlaqəli məlumatlara son istehlak nöqtəsinə qədər, həmçinin xərcləri minimuma endirmək lazımdır. Bu ehtiyacı qarşılaya bilən həll yolu logistika konsepsiyası

ətrafında müəyyənləşdirilir. Birinci hissədə, bu mövzuyla əlaqəli əsas anlayışlar olaraq logistika mövzusunda ümumi bir çərçivə qurmağa çalışacağıq. Çünki hər şeydən əvvəl, logistika sözünün nə demək olduğunu anlamaq lazımdır.

Logistika (Logistics) kəlimə olaraq latın dilindən logic (məntiq) və statics (statistika) kəlmələrinin birləşməsi ilə yaradılmışdır, yəni sözün mənası “məntiqli statistika” (hesab) deməkdir. Ticarət sahəsindəki logistika istifadədə olduqca yeni bir termdir. Hərbi ədəbiyyatda çox köhnə tarixi olan logistika anlayışı yaxınlarda iqtisadi ədəbiyyatlara daxil olmuş və konsepsiyası çox sürətlə yayılmışdır. Əvvəllər tələb olunan xidmətləri təmin etmək üçün olan xidmət anlayışı günümüzdə tələb olunan xidmətləri təmin etmək üçün təkmilləşdirilmiş şəkildə ortaya çıxmışdır. Bu konsepsiya müxtəlif yollarla müəyyənləşdirilməyə çalışmışdılar. “Logistika nədir?” soruşulduğunda, “doğru şeyin, doğru şəkildə, doğru zamanda, doğru yerdə olmasını təmin etmək” demək olar. Ancaq bu izaha beşinci bir parametr əlavə edilə bilər. Beləliklə, beynəlxalq rəqabət şərtləri çərçivəsində uyğun və məqbul qiymətlə, yəni rəqabətqabiliyyətli bir qiymətlə istənilən şeyi təmin etmək üçün yuxarıda qeyd olunan dörd meyar müəyyənləşdirmək mümkündür. Ancaq bu konsepsiyanın müxtəlif tərifləri edilmişdir. Bu günün logistikasının ən etibarlı tanınmış tərifi “The Council of Logistics Management” (CLM) qurumu tərəfindən edilmişdir. (Bozdağ H. 2005: s.46)

Bu tərifə görə:

“Logistika, müştərilərin ehtiyaclarını qarşılamaq üzrə hər cür məhsul, xidmət və məlumat axışının başlanğıc nöqtəsindən (mənbəyindən), istehlak edildiyi son nöqtəyə (son istehlakçı) qədər olan tədarük zənciri içindəki hərəkətinin təsirli və məhsuldar bir şəkildə planlanması, tətbiq olunması, daşınması, saxlanması və nəzarət altında tutulması xidmətidir”.

Logistika, günümüzün iş dünyasında daha çox məlumatın, kommunikasiyanın və nəzarət sistemlərinin daha çox istifadə edilməsi lazım olan mal, xidmət, informasiya və kapital axınlarının biznes planlaşdırma çərçivəsi kimi təyin olunur. Bu məlumatın əsasında yuxarıda göstərilən tərif bugünkü şəraitə uyğunlaşdırılmış və aşağıdakı şəkildə ifadə edilmişdir:



“Logistika mal və xidmətlərin tədarükü üçün planlaşdırma, quruluş, nəqliyyat və idarəetmə fəaliyyətinin hamısıdır”

Lojistika üçün digər təriflərdən bəziləri isə aşağıdakı kimidir.

*Biznes Logistiksı:*

“Tədarük zəncirinin bir hissəsi olaraq qiymətləndirilməkdə və xammal, yarım-məmulat, məmulat və əlaqədar məlumatların istehsal olunduğu başlanğıc nöqtəsindən istehlak nöqtəsinə qədər, müştəri ehtiyaclarını qarşılamaq məqsədiylə, təsirli və ucuz bir şəkildə hərəkət və saxlanması proseslərinin, planlaşdırılması, tətbiqi və nəzarət edilməsi olaraq təyin olunmaqdadır”.

*Göstəriş (Show) dünyasında (Event Logistics) isə:*

“Performansın uğurlu planlaşdırılması və həyata keçirilməsi üçün lazım olan bütün elementlər, qurğular və tədbirlər şəbəkəsi”

*Hərbi təşkilatlarda logistika:*

“Hərbi hissənin qabiliyyətini dəstəkləyəcək, müvafiq avadanlıq və materialların verilməsi yolu ilə döyüş və sülh şəraitində səmərəliliyi və hazırlığını təmin edən bütün elementlərin təşkili və həyata keçirilməsi”

Logistiks sektoru, yaxın vaxtlara qədər daşınan nəqliyyat şirkətlərinin iştirakı ilə uçuş kimi böyüyür. Şirkətlərin qloballaşan iqtisadiyyata daxil olduqları rəqabət mühiti onları istehsal prosesində bir çox nöqtədə təsir edmiş və bu mərhələləri qiymət, vaxt və keyfiyyət baxımından davam etdirə biləcək digər şirkətlərə vermişdir. Bu xidmətdən istifadə edən şirkətlər xərclərini aşağı salmış və sürət baxımından rəqabət aparmağa başlamışdır. Bu şəkildə daha əvvəl daşıma işi ilə məşğul olan şirkətlər nəqliyyatdan kənarında başqa xidmətlər göstərməyə başladılar. Bu gün malların satılması və malların son alıcıya çatana qədər zərər vermədən dünya miqyasında satması çox vacibdir. Müasir idarəetmə təcrübələri və yanaşmalardakı inkişaf müştəri yönümlü fəlsəfə əsasında təşkil edilir. Xüsusən, həyata keçirilən proseslərdə əlavə dəyər verən proseslər əlavə dəyərsiz olan prosesləri aradan qaldırılır.

Bu baxımdan, logistik fəaliyyətlərin biznes fəaliyyətinə əlavə dəyər verdiyini və bunların əhəmiyyətinin artdığını görürük. Logistika şirkət səhmdarları,

təchizatçılar və müştərilər üçün dəyər yaradır. Logistikadakı dəyər vaxt və yer olaraq ifadə edilir. Mallar və xidmətlər müştərilərin istehlak etmək istədikləri zamanda və yerində olmadıqda heç bir dəyəri ifadə etmir. Effektiv məntiqi idarəetmə, dəyər əlavə edən proseslərə kömək etmək üçün təchizat zəncirindəki hər bir fəaliyyətə müraciət edir. Ayrıca; müştəri məhsulun və ya xidmətin dəyərindən artıq ödəməyə hazır olduqda dəyər əlavə edilməlidir. Ən çox qlobal şirkətlər üçün dəyərləndirmə prosesləri böyük əhəmiyyət daşıyır.

Daşınma sadəcə aktivin bir yerdən başqa birinə hərəkətidir. Daha geniş mənada müştərilərin ehtiyaclarını ödəmək üçün istənilən vaxt hədəflərə çıxarılan məhsulların çatdırılmasıdır. Daşınma sistemindəki asfalt yolları, dəmir yolları və qitələrarası hava və dəniz dəhlizləri konkret və görünən nəqliyyat şəbəkələridir. Daşınma iki nöqtə arasında alternativ marşrut kimi görünür. Daşınma sistemində nəqliyyat şəbəkəsində çoxlu yol və marşrutların kəsişdiyi nöqtələr və mərkəzlər var. Nəqliyyat terminalları adlanan bu mərkəzlərdə nəqliyyat xidmətləri (yükləmə, boşaltma, daşınma, saxlama və s.) və köçürmə əməliyyatları aparılır. Nəqliyyat sistemləri; nəqliyyat şəbəkələri (yol, hava, dəniz, dəmir yolları, çay və boru kəməri) beynəlxalq və yerli qaydalar, logistika xidmət təminatçıları və informasiya və kommunikasiya texnologiyaları ilə əhatə olunur. (USDA Foreign Agricultural Services., 2005: s.67)

Bu sistemlər nəqliyyat operatorları, daxili və xarici müştərilər, iqtisadi və sosial amillər və dövlət tərəfindən müəyyən edilmiş hüquqi çərçivə ilə davamlı ünsiyyətdədirlər. Başqa sözlə, daşınma sektorunda tələb və təklif arasındakı qarşılıqlı əlaqəsində:

- Milli və beynəlxalq iqtisadiyyat
- Daşınma logistika ehtiyacları
- Logistika xidmətləri istehsal edən və qəbul edən müəssisələrin sayı
- Terminallar, gömrük, sərhədlər və marşrutlar
- Alətlər və texnoloji səviyyə
- Routes və ya alternativ marşrutlar

Bundan əlavə, inkişaf etmiş ölkələrdə ənənəvi sərmayə ağırlıqlı daşınma si-

yasəti səyahət yerini səyahət tələbinin istiqamətləndirən yanaşmalarla əvəzlənir. Bu yanaşmalar şəhər nəqliyyatında xüsusi nəqliyyat vasitələrinin istifadəsini məhdudlaşdırmaqla kütləvi nəqliyyat və ictimai nəqliyyat sistemlərinin təşviqi, velosiped və piyada səfərlərinin təşviqi üzərində işləyir.

Hal - hazırda, yerli və beynəlxalq paylanma üçün fərqli fikirli zehniyyətin dəyişdiyini söyləmək olar. Bir çox biznes ayaqda durmaq və ya daha sərfəli fəaliyyət göstərmək üçün vəziyyətə qlobal perspektivdən baxmağa başlamışdır. Bu baxımdan daha çox biznes üçün beynəlxalq logistik fiziki paylanma prosesinin daha əhəmiyyətli bir funksiyası halına gəlir. Yerli bazardan daha uzun məsafələrə çatmaq üçün əlavə olaraq, beynəlxalq bölüşdürmə əməliyyatları daha mürəkkəb bir strukturla uğurla yerinə yetirmə zərurəti onun əhəmiyyətini artırır. Beynəlxalq logistika bir sistem içərisində həyata keçirilir. Nəqliyyat vasitələrindən nəqliyyat agentliyinə, banklardan ticarətşilərə həmçinin ictimai iaşə sahəsində geniş çeşiddə mal və xidmətlərə aid əməliyyatlar, ticarət və daşınmaların asanlaşdırılması üçün bir sistemdir.

İnkişaf etmiş, sənayeləşmiş və ya inkişaf edən, sənayeləşən ölkədə səmərəli nəqliyyat sistemi olmadığını düşünmək mümkün deyil. Konkret olaraq, məhsulların istehsal nöqtəsindən istehlakçıya çatdırılacağı, maliyyə şərtləri və vaxt şərtləri nəzərə alınmaqla ən az zərərlə çatdırılacağı sistem fəaliyyət göstərir.

Əvvəlcədən də qeyd edildiyi kimi logistika, məntəqələrdən xammal, ehtiyat hissələri, təchizat və son məhsul kimi məhsulun başlanğıcından sonuna kimi daşınma prosesini daxildir. Bir nöqtədə istehsal edilən bir məhsul hər hansı bir müştəriyə istehlak baxımından çatdırılmadığı təqdirdə dəyərsizdir. Nəqliyyat, bəhs edilən hərəkətin meydana gəlməsini təmin edir.

Məsafələr arasında hərəkət dəyər yaradır. Zaman qənaəti, ümumiyyətlə, məhsulun lazımınca saxlanması ilə əldə edilir. Daşınma, anbarlamadan sonra vaxt qənaətinə təsir edən bir faktordur. Bir amil olaraq, daşınma məhsulun bir nöqtədən digərinə (hərəkət edən vaxt) və davamlılığına (xidmətin davamlılığına) olan sürətin müəyyənləşdiricisidir. Bu günün ticarət həyatının zəruriliyi malların istənilən yerdə və istənilən vaxtda olmasıdır. Əgər mal istənilən yerdə və istənilən vaxtda

olmaması, bəlkə də daha bahalı satışlar, müştəri narazılıqları və s. yansımalar ortaya çıxarda bilər. (Petts J., 2003: s.103)

Digər tərəfdən, malların qlobal hərəkəti beynəlxalq ticarətin əsasını təşkil edir və iqtisadi artımın kritik elementidir. Bu malların beynəlxalq tələb olunan yerlərə və müəssisələrə verilməsi mexanizmi deməkdir. Bəzi iqtisadçı alimlər, beynəlxalq ticarətin istiqamətini qiymətləndirərkən, logistika fəaliyyətinin ən əhəmiyyətli elementi kimi, daşıma logistikasına olan ehtiyac və sağlam bir strategiyanın inkişaf etdirilməsinin lazım olduğunu qeyd edir. Nəqliyyat beynəlxalq bazarlarda marka xaric, əlavə dəyəri yüksək olsun ya da olmasın, məhsulların rəqabət qabiliyyətinə təsir edən xərclərinin ən əhəmiyyətli vahidini təşkil olmasından əlavə, malın uyğun zamanda və istənilən yerdə ən uyğun şəkildə təslim ediləbilməsinin də vasitəçisi olmaqdadır. Eyni zamanda malların beynəlxalq bazarlara çatdırılması üçün nəqliyyat vasitələrinin əlaqələndirilməsini təmin edə biləcək uyğun bir infrastrukturun zərurəti bu prosesi həyata keçirəcək vasitələr kimi vacibdir.

Müəssisələrin ümumi logistika xərclərində daşınma sisteminin dəyəri çox yüksəkdir. Daşınma logistikası xərclərinin yüksək dərəcəsi ilə nəqliyyat vasitələrinin və işçilərin optimal verimliliklə və minimum xərclə işlədilməsi problemi logistika idarəçiliyində ən vacib problemdir.

Beynəlxalq bazarlarda intensiv rəqabət bu bazarlarda bazar payının qorunması və artırılması, həmçinin rəqabətə davamlı qiymətlərlə beynəlxalq bazarlara çıxarılan malların vaxtında təchizatı üçün ucuz qiymətlərlə daxilolma tələb edir. 1990 - cı illərdə qloballaşmanın artması ilə müəssisələr daha çox idxal və ixrac etməyə başlamışdır. Beləliklə, nəqliyyat həm dəyəri, həm də bazarda iştirak etmək üçün baxımından biznesdə mühüm amildir. Bu səbəblərə görə müəssisələr rəqabət şəraitində davamlı fəaliyyətini təmin etmək üçün daşınma logistikasına əhəmiyyət verirlər. Lakin, məsafələrin uzunluğu və vaxtın vacib bir rəqabət elementi olması müxtəlif nəqliyyat sistemlərinin inteqrasiyasını tələb edir.

Qlobal səviyyədə rəqabət, şirkətləri məhsullarını daha keyfiyyətli istehsal etməyə, daha sürətli hazırlamağa və daha tez təslim etməyə doğru məcbur edir və

ayrıca, beynəlxalq səviyyəli bazarlarda bazar payını mühafizə etmə və artırmada, aşağı xərclə təmin olunmasını, xüsusilə çıxarılan malların yenə beynəlxalq bazarlarda rəqabət edə bilən qiymətlərə cavab verməsini, gecikmədən zamanında çatdırılmasını tələb edir. Bununla yanaşı, ölkə daxilindəki əməliyyatların və təchizat prosesi zəncirinin mürəkkəbliyi bütün bunları çətinləşdirir. Bu dəyişiklik, yeni bazarlar, yeni məhsullar və yeni tədbirlər daim yeni fabriklər və qurğular, yeni təhdidlər və imkanlar ilə müşayiət olunur. Burada vacib olan məsələlər şirkətlərin bu sahələrdə bazar payını və gəlirliliyini artırmaqdır. Hazırda istehsal xərcləri təqribən firmaların çoxunda standart olaraq bir birinə yaxındır. İstehsalat xərclərinin bir birinə yaxın olduğu bir mühitdə rəqabət olması üçün, logistikadan istifadə etmək ən yaxşı vasitədir. Rəqiblərdən bir addım qabaqda olmaq, lojistik fəaliyyətlə mümkündür.

İctimai iaşə məhsullarının daşınması logistikasında digər nəqliyyat növlərindən fəqli olaraq yol (avtomobil) nəqliyyatının bir sıra üstünlüklərə malik olduğunu görürük. Bu üstünlükləri aşağıdakı şəkildə sıralamaq mümkündür:

- Qapıdan qapıya köçürməsi daşıma və yükün yüklənməsi və boşaldılması yerləri xaricində yükün dağılmaması və sıradan çıxması ən aza endirməkdədir. Məhsulların daşınması üçün digər nəqliyyat növlərində məsələn dəniz və ya dəmir yolu xətti ilə məhsul daşınması, əsas nəqliyyat vasitəsinə yüklənməsi və ya təyin edilmiş limana və ya stansiyaya aparılması kimi digər səbəblərə görə məhsulun daha da pisləşməsinə səbəb olur.

- Müştərinin yolun olduğu hər hansı bir nöqtəyə hərəkət etmək imkanı var. Nəqliyyat vasitələrinin daşınma qabiliyyəti dəniz və dəmir yolu nəqliyyat vasitələrindən daha kiçik olduğundan, nəqliyyat sektorunda daha çevik hərəkətilik təmin edir.

- Azərbaycan kimi yol nəqliyyatı beynəlxalq məhsulların daşınmasında istifadə edilən digər nəqliyyat vasitəsi sayının tələbinə görə daha çox olduğu ölkələrdə, rəqabət üst səviyyəyə çatmaqda və beləliklə müştəri lehinə aşağı nəqliyyat qiymətlərinin meydana gəlməsinə səbəb olmaqdadır.

- Yol nəqliyyatının başqa bir üstünlüyü isə digər nəqliyyat növləri ilə müqay-

yisədə daha az investisiya xərcləri tələb etməsidir. Asfalt yolların tikintisi mərhələli şəkildə təşkil edilə bilər. Yol infrastrukturunun yaradılması ilə başa çatana qədər xidmətə verilə bilər. Hər növ ərazi üçün tətbiq olunması nəqliyyat şəbəkəsində məhdud olmayan nəqliyyatın xüsusiyyətini formalaşdırır.

- Bu nəqliyyat növü ilə daha müntəzəm və tez-tez daşınmalar mümkündür.

Davamlı dəyişən beynəlxalq rəqabət mühitində fiziki paylama olaraq da xarakterizə edilən daşınma logistikası anlayışı ilə bu işdə bəhs edilən mövzular çərçivəsində bir məhsulun doğru zamanda, doğru yerdə olmasını və iqtisadi şərtlərin çətinliyi nəzərə alınaraq qəbul edilə bilər, məqbul bir xərclə əldə edilməsini nəzərdə tutan fəaliyyətlərinin ən əhəmiyyətli hissələrindən biri nəqliyyat hissəsidir.

Bir ölkədə nəqliyyat sektorunun vəziyyəti həmin ölkənin iqtisadi inkişafının göstəricisidir. Bir tərəfdən dənizlə əhatə olunan və şərq və şimal-cənub istiqamətində əhəmiyyətli bir nəqliyyat sistemi olan ölkəmizdə, nəqliyyat sektorunun inkişafı ki, istənilən səviyyədə inkişaf edir. Bu vəziyyətin səbəbləri olaraq dəniz nəqliyyatında yetərli fəaliyyətin olması, son dövrlərdə təmir edilən dəmiryollarının çağdaş standartlara uyğun dəbdə və lazımı keyfiyyətdə olmasıdır. Lakin hava yolu nəqliyyatına olan marağın arzu edilən səviyyədə olmaması, bu nəqliyyat növünün bahalı olması və bütün bu səbəblərə bağlı olaraq infrastrukturu və texnologiyası baxımından təkmilləşən avtomobil yolu nəqliyyat növünə tələbatın artması, bunun nəticəsində də avtomobil yollarında həddindən artıq sıxlıq, can və mal ziyanına səbəb olan qəzaların çoxalması ilə xarakterizə oluna bilər. Təkcə dəniz və dəmir yollarında deyil, bütün nəqliyyat növündə kifayət qədər inkişaf olsa, ölkəmizin iqtisadiyyatı baxımından əhəmiyyətli dərəcədə innovativ yeniliklər olub bilər. Dəniz və dəmir yollarının daha səmərəli istifadəsi yollarda həddindən artıq sıxlığı azaltmağa səbəb olur. Bununla yanaşı, Avropada istifadə edilən dəmir yolu nəqliyyat sistemlərinin ölkəmizin dəmir yollarının inteqrasiyası da istənilən məhsulu doğru yerdə doğru zamanda çatdırılmasını təmin edə bilər. (Aksu B., 2008: s.65)

İstehsalçı ilk məhsulu istehsal etdikdən sonra son istehlakçıya çatmasını tə-

min etmək üçün müəyyən proseslərə riayət etməsi lazımdır. Bu mərhələdə məhsulun nəqli, saxlanması, gömrük əməliyyatları, qablaşdırma və daşınma kimi bir çox mərhələlərdən keçməli, sonra da paylanması prosesi izlənməlidir. Bütün bu əməliyyatları nəzarət edən sistemə logistika deyilir. Məhsulun ilk nöqtədən bitmə nöqtəsinə qədər ötürülməsi proseduru olduqca fərqli və müxtəlif ola bilər. Ona görə də onlar təlim keçmiş insanlar tərəfindən həyata keçirilməlidir. Əks təqdirdə, yüksək cərimə ehtimalı ortaya çıxmış olur. Buna görə logistikaya planlaşdırma, tətbiq və nəzarət daxildir.

Logistika dedikdə əsasən məhsulların daşınması yəni nəqliyyat hissəsi ağıla gəlir. Lakin logistikanı yalnız daşınma ilə məhdudlaşdırmaq düzgün deyil. Daşımaq logistikanın sadəcə alt siniflərindən biridir. Ümumiyyətlə, əgər logistik bir təsəvvür yaratsaq, deməliyə ki, istehlakçıya material və ya məlumatın mənbəyindən çatmağı ən dəqiq və etibarlı yolla təmin edən bütün prosedurlardır. Məhsullar müəssisələrin və ya şəxslərin, yəni istehlakçıların vaxtında istifadəsinə verilməlidir. Bu zaman müvafiq şərtləri də təmin etmək lazımdır.

Logistika zamanı məhsuldar rəqabət mühiti yaradılmalıdır. Müşahidələr göstərir ki, bu mühit yaradıldığı zaman logistik prosedurlar daha tez idarə olunur.

Logistikada bir çox sahə vardır. Ancaq ən əhəmiyyətli olanını göstərsək ilk növbədə daşıma mühüm əhəmiyyət daşımaqdadır. Nəqliyyat əməliyyatları iki əsas bölmədə milli və beynəlxalq səviyyədə araşdırılır. Daşınma əməliyyatları yol, dəniz, hava, dəmir yolu, boru kəməri və birləşmə yolu ilə diversifikasiya edilə bilər. Nəqliyyatdan sonra 2-ci yerdə saxlama və ya depolama vardır. Depolama prosesi öz aralarında iki ayrı sinifdə araşdırılır. Bunlar da gömrüklü saxlama və gömrüksüz saxlama variantları seçilir. Logistika sahələrində saxlama səbəbinin böyük bir səbəbi istehlakçının tələblərinin tez bir şəkildə yerinə yetirilməsidir. Daxil olan istəklər də məhsulun saxlama müddəti və məhsul miqdarının müəyyən edilməsində əhəmiyyətli rol oynayır. (Aydın N., Bozdağ H., 2008: s.97)

Gömrük rəsmiləşdirilməsi və qablaşdırma logistik sahələrdə digər mühüm təsniflərdir. Hər bir ölkənin qaydalarına riayət etmək və onun məhsullarında zədələnməyəcəyi üçün qablaşdırılmasını təmin etmək lazımdır. Logistika, istifadə

etdiyimiz bütün mal və xidmətlərdən istifadəçinin son istehlakının son anına qədər bütün proseslərdə yer alır. Logistika insan mövcudluğundan bəri davam edən bir fəaliyyətdir. Lazım olan bir şey varsa logistika da vardır ifadəsi, çox doğru bir ifadə olacaq. Bu fəaliyyətlərə, xammalın təmini, istehsal olunan məhsulun daşınması, saxlanması, qablaşdırılması, markalanması, gömrük əməliyyatlarının aparılması, rəfdə və ya ünvanında istehlakçıya təqdim edilməsi, ekstradisiya əməliyyatlarının edilməsi, istifadə sonrası tullantılarının yox edilməsi ya da qiymətləndirilməsi nümunə olaraq verilə bilər. Depolamada (anbarlama), anbar yerinin seçilməsi, şelfin necə yerləşdirilməsi, əməliyyatların necə aparılması, çatdırılma və quraşdırma yerləri alınması: hansı nəqliyyat növünün istifadə edildiyini, hansı vasitələrin uyğun olduğu, satınalmalarda xərclərin hesablanmasını təyin etmək, tədarük müddəti və texnikaların idarə olunması, bütün bunlar edilərkən texnologiyadan faydalana, davamlı və ətraf mühiti qoruyacaq şəkildə bunları reallaşdırmaq, qanuni öhdəlikləri yerinə gətirərək istənilən mal və ya xidmət istənilən zamanda və xüsusiyyətlərdə hazır olması logistikanın maraq sahələridir. Görüldüyü kimi, bu, bir çox sahələrlə əlaqəli olmaqla yanaşı sahələrarası bir iş tələb edir. (Atılan M., 2008:, s.37)

Qeyd etmək lazımdır ki, bəzi firmalar birləşərək logistika şirkətləri yaradırlar. Məsələn, 1973-cü ildə fəaliyyətə başlayan Borusan Holding və Borusan Distribution şirkətləri Borusan Holdingə məxsus şirkətlərə və qrupun xaricindəki şirkətlərə boş bazanı qiymətləndirmək üçün bir ad altında birləşmiş və 2000 - ci ildən bəri Borusan Logistika adı altında fəaliyyətə başlamışdır. Bu qruplaşmanın məqsədi Borusan Logistik-in əsas xidmətlərini, məsələn, nəqliyyat, gömrük rəsmiləşdirilməsi, liman əməliyyatları, saxlama, qapı-qapı xidməti təmin edən və bu xidmətləri qrupdan kənarında açan bir logistika təşkilatının yaradılması kimi əsas xidmətlərini qiymətləndirərək ölkədə əlavə dəyər yaratmaq olmuşdur.

Dünya üzərindəki bütün logistika xidmət verən təşkilatların birlikdəliyi ilə meydana gəlmiş olan “Council of Logistics Management” quruluşu logistika nə deməkdir sualını bu şəkildə cavablandırmışdır; “müşətilərin ehtiyaclarını qarşılamaq üzrə hər cür məhsul, xidmət və məlumat axışının, başlanğıc



nöqtəsindən istehlak edildiyi son nöqtəyə qədər olan tədarük zənciri içindəki hərəkətinin, təsirli və məhsuldar bir şəkildə planlanması, tətbiq olunması, daşınması, saxlanması və idarə altında tutulması xidmətidir".

Amerika Birləşmiş Ştatlarında başlayan, Avropaya Amerikan şirkətləri ilə keçən bu xidmət sahəsi bəzi ölkələrdə təməl işləri nəqliyyat olan daşınma təşkilatların və ya təməl işləri saxlama olan saxlama təşkilatlarının adlarının arxasına bir logistika sözü əlavə etmələri ilə başlamışdır.

Daşınma işə, mallar və xammalları nəqliyyat vasitələrinə nəql etmək və onları təhlükəsiz, iqtisadi, sürətli və təhlükəsiz şəkildə çatdırılmasına deyilir.

Logistika, məhsul, xidmət və digər bunlar kimi resursların harada və nə zaman lazım olduğu təmin olunmasını təmin etmək üçün bir vasitə kimi müəyyən edilə bilər. Logistik dəstək olmadan hər hansı bir marketinq və ya istehsal quruluşuna nail olmaq çox çətindir. Logistika həmçinin Standart göndərmə, inventar, saxlama, maddi idarəetmə və qablaşdırma məlumatlarının birləşməsinə göstərir. Logistik məsuliyyət xammalın coğrafi yerləşdirilməsi, prosesin davamlılığının təmin edilməsi və ehtiyacların mümkün qədər az olmasını təmin etməklə işin tamamlanmasıdır.

Logistika, doğru məhsula, doğru zamanda, doğru miqdarı, doğru qiymətə sahib olaraq təyin edilə bilər. Logistika prosesində vütün sənaye sahələrində səmərəlilik, təchizat zənciri və layihə başlanğıcı hər dəfə istənilən səviyyədə yoxlanılır. Logistika, insanların öz ehtiyaclarını qarşılamaq prosesindən doğulmuş bir anlayışdır və bundan sonra daha da irəliləmişdir. Qədim Yunanıstan, Roma və Bizans mühitlərində, ehtiyacların qarşılınmasında məhsulların paylanması və maliyyələşdirilməsi üçün xüsusi əhəmiyyət daşıyırdı. Oxford Universiteti, lüğətdə logistika sözünü; təchizat şəxsi heyət, avadanlıq, maddi baxım ilə bağlı bir hərbi elm sahəsi olaraq açıqlayır.

İş dünyasında, logistika təchizatçıdan son istifadəçiyə qədər uzanan (təchizat zənciri) daxili və xarici və ya hər iki istiqamətdə ola bilər. Logistika daşınmasının rəhbərliyinin ana funksiyaları, satınalma, daşıma, saxlama, inventar girişi, doğru məlumat axışının təmin edilməsi və bu fəaliyyətlərin təşkil edilməsi və

planlanmasıdır. Logistika idarəçiləri, bir təşkilat içində qaynaqların koordinasiyasını təmin edərək bu funksiyaların hər birindən gələn məlumatları birləşdirir.

## II FƏSİL.İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARININ DAŞINMASININ XARİCDƏKİ VƏ ÖLKƏMİZDƏKİ HƏLLİ YOLLARI

### 2.1. İctimai iaşə məhsullarının daşınmasının xarici ölkələrdəki həlli

Ölkəmizdəki kimi ictimai iaşə məhsullarının daşınması qlobal dünyada getdikcə əhəmiyyətli bir məsələ halına gəlir. Sektor olaraq bir çox əlaqəli sahələrə və xidmət sektoruna malik olduğuna görə dəqiq statistik məlumat əldə etmək mümkün deyil. İctimai iaşə məhsullarının qlobal logistika bazarının payı analiz edildikdə, ABŞ və AB dünya logistika bazarının 30% -dən çoxunu təşkil edir. Dünya ticarəti araşdırılarkən ictimai iaşə məhsullarının daşınması logistikası ABŞ və Aİ ölkələrinin dünya iqtisadiyyatının əsaslarından olduğu göstərilir. Buna görə, bu iki bölgənin dünya iqtisadiyyatında payı bu nisbətə paraleldir. Asiyanın payı bu gün daha aşağı olsa da, Çinin dünya ticarətində rolu gündən-günə artmaqdadır. Bu səbəblə yaxın bir müddətdə, Çinin ictimai iaşə logistikası bazar payının paralel olaraq artacağını təxmin etmək olar. (Azaklı S.B., 2009: s.35)

ABŞ - da logistika xərcləri ÜDM-nin 10% - ni təşkil edir. Bir trilyon dollara yaxın olan bu bazarda, ABŞ iqtisadiyyatının tənəzzülünün gələcəkdə həll olunmasına baxmayaraq, sektorun genişlənəcəyi düşünülür. Qeyd etmək lazımdır ki, xərclərin paylanmasında nəqliyyat xərcləri ən yüksək səviyyədədir. Bunun əsas səbəblərindən biri ABŞ - da məsafələrin Avropaya nisbətən daha uzun olmasıdır. Bununla birlikdə bu xüsusiyyət, ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında daha təsirli olma yollarını axtarmaq imkanını da təmin edir. Qloballaşma yarışında Avropalı firmaların arxasında Amerika logistika şirkətləri olduğu düşünülür. Bunun əsas səbəbi keçmişdə Amerika şirkətlərinin Avropa əməliyyatlarından gözlədikləri mənfəəti əldə edə bilməməsidir, hansı ki, bu gün Avropada qəbul edilmiş investisiya qərarlarında bu proses özünü göstərmiş olunur. Bununla birlikdə Amerikadakı ictimai iaşə müəssisələrində birləşmələr və satın almalar vasitəsilə sıx bir şəkildə nüfuz edən Amerikalı müştərilərin gözləntiləri qlobal hala gəlir, Amerika ictimai iaşə məhsulları logistika şirkətlərinin vasitəsi ilə digər bazarlara açılması gözlənilir. Bu mövzuda ələ alınacaq başqa bir məsələ

Amerika şirkətlərinin Avropalı şirkətlərdən fərqli olaraq logistika əməliyyatları öz daxili çərçivəsində həll etməyə çalışmasıdır. Bu, ABŞ - in ictimai iəşə şirkətlərinin tədarük zəncirinin nəzarətində daha çox təşəbbüs göstərməsinə gətirib çıxarır.

Beynəlxalq ticarət həcmnin və informasiya axınının artması, bazarların liberallaşdırılması və yeni texnologiyaların təklif etdiyi imkanlar Avropa nəqliyyat və logistika şirkətlərini hərəkətə keçirməyə məcbur edir. Bütün Avropaya xidmət edən və Amerika böyük logistika şirkətlərinin Avropaya açılmasına xidmət edən logistika şirkətlərinin ortaya çıxmasının əsas səbəblərindən biri Avropada ticarətin və malların daşınmasının keçmişə nisbətən daha asan olmasıdır. Müxtəlif gömrük qanunvericiliyi, qanuni tənziqləmə, valyutalar kimi, keçmişə qədər çox ölkəli Avropa coğrafiyasında ticarət çətinləşdirən amillər, Avropa Birliyinin yaradılması və ümumi bir valyutaya keçid ilə tədricən aradan qaldırıldı və məhsulları Avropada müştəriyə daha sürətli və asanlıqla çatdırmaq mümkün oldu. Avropa logistika sektorunun yenidən qurulmasının əsas səbəbləri qloballaşma, müştəri gözləntilərinin dəyişməsi, yeni texnologiyalar və liberallaşma idi. Bütün bu sistem öz növbəsində ictimai iəşə sektoruna da təsirini göstərmişdir. İctimai iəşə məhsulları da Avropanın bu sistemi əsasında asan bir şəkildə yüklənməsi, daşınması, boşaldılması proseslərinin təşkili işi ilə bağlı baş verəbiləcək problemlərin səviyyəsi minimuma endirilmiş, bu işə öz növbəsində ictimai iəşə məhsullarının daşınması sektorunun inkişafının güclənməsinə səbəb olmuşdur.

Qloballaşma ilə birlikdə, istehsal və satış prosesləri də iqləbal bir xarakter qazanmağa başlamışdır. Məhsullar daha az qısa müddətdə çatdırılması müəyyən edən sifarişlər əsasında formalaşır. Bu tendensiya çərçivəsində beynəlxalq ticarət dövrü artmışdır. İstehsal və istehlak mərkəzi arasındakı əlaqələr şirkətlərin dünyanın müxtəlif yerlərində fəaliyyət göstərməsinə səbəb olmuşdur. İctimai iəşə məhsullarında artan ehtiyaclar logistika sistemə uyğunlaşdırılır. Bu yolla, müştərilərin artan gözləntilərinə cavab vermək məcburiyyətində qalan logistika şirkətləri, daşınma xidmətlərini təmin etmə imkanlarını artırmalıdır. (Arslan P., Yüksel A., 1985: s.82)

Avropa Birliyinin Ortaq Bazar strukturunun formalaşdırılması ilə şirkətlərin

daşınma logistikası strukturları milli sərhədlərdən keçməyə başlayıb və bütün Avropalı müştərilərin tələblərini təmin etmək üçün təchizat zəncir strukturlarına ehtiyac yaranmışdır. Avropanın ictimai iaşə logistika bazarında dəyişiklik tempi yüksək şəkildə artmışdır, çünki müştərilər artıq bütün Avropa coğrafiyasına çatacaq bütünlüklü həll yolları təmin edə biləcək şirkətlərlə işləmək istəyirlər. Bu gün Avropa logistika bazarı dil, məhsul imtiyazları, hüquqi qaydalar və tələblər kimi müxtəlif milli fərqlər əsasında idarə olunur. Avropanın bu strukturu müxtəlif çətinlikləri və dəyərli amillərini bir araya gətirir, bu isə ictimai iaşə firmalarının qloballaşması üçün bir faktordur. Çox millətli, çox dilli, müxtəlif mədəniyyətli və dəyişik qanunvericiliyin hakim olduğu bir mühitdə reallaşdırılan beynəlxalq logistika əməliyyatları, bu firmaların təcrübələr qazanaraq Avropa içi fəaliyyətlərdə mütəxəssisləşmələrinin yanı sıra beynəlxalq təsirli ictimai iaşə məhsullarının daşınması sistemləri qurmalarına da zəmin hazırlamışdır.

İctimai iaşə sektorunda logistikanın inkişafı ölkələrin logistik fürsət və imkanlarından asılıdır. Bir ölkə və bölgədə ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında yaranan problemlərin həlli üçün logistik qiymətləndirmələr mühüm əhəmiyyət kəsb edir, çünki müvəffəqiyyətdə əhəmiyyətli bir paya malik olan dünyanın bir çox regionları əla logistik imkanlara malikdir, nisbətən inkişaf etməyən digər bölgələrdə bu xüsusiyyətlər yoxdur. Bölgənin logistika sahəsində qiymətləndirilməsi coğrafi, fiziki və institusional infrastruktur tərəfindən həyata keçirilir. Belə qiymətləndirmələr logistikanın inkişafı üçün zəruri olan investisiyalar və qaydalara işıq tutur. Məsələn qonşu ölkə Türkiyə coğrafiyasının logistika sahəsində əhəmiyyətli üstünlükləri vardır. Ölkənin Asiya, Avropa, Qara dəniz və Aralıq dənizi arasında coğrafi-strateji bir körpüdür. Bu nöqtəyi-nəzərdən Türkiyə; Avropa, Balkanlar, Qara dəniz, Qafqaz, Xəzər, Mərkəzi Asiya, Yaxın Şərqi və Şimali Afrika ölkələri üçün paylayıcı və toplama mərkəzi olma xüsusiyyəti ilə beynəlxalq logistika baxımından çox rahat bir mövqeyə sahibdir. Ancaq fiziki və təşkilati infrastrukturun çatışmazlığı vardır. (Aydın N., Bozdağ H., 2008: s.73)

Dünyadakı meyllərin Türkiyəyə də təsir etməsi qaçınılmazdır. Qlobal arenada yaşanan inkişaf, Türkiyənin ictimai iaşə sahəsinə və onun logistik

sektoruna əlaqəli olduğu üçün təsir göstərir. Son bir neçə ildir ictimai iaşə məhsullarının daşınması sektorunda ciddi inkişaflar yaşanan Türkiyədə, coğrafi mövqeyinin gətirdiyi üstünlüklərin bölgəsində logistikanın əsas olması yolunda tam mənasıyla bu istiqamətdə müsbət inkişaflar yaşanır. Ölkənin coğrafi mövqeyi etibarilə Türkiyə ictimai iaşə məhsullarının daşınması sektoru, olduğu coğrafiyadakı mövcud və potensial ictimai iaşə müəssisələrinə həm paylama edə biləcək həm də xidmət verə biləcək vəziyyətdə olan bir sektor olaraq qiymətləndirilə bilər. Digər tərəfdən, bir çox sektorun bir-birinə bağlı olduğu belə bir fəaliyyət sahəsinin birbaşa və dolaysız iştirakının çox az olması vacibdir. Bundan əlavə, ictimai iaşə məhsullarının daşınması ilə məşğul olan şirkətləri üçün sürətli və məhsuldar satınalma və paylama şəbəkəsinin faydaları inkar edilə bilməz. Bu səbəbdən son illərdə, ictimai iaşədə logistika sektorunun daha da inkişaf etdiyi müşahidə edilir. Türkiyənin bu baxımdan çox ciddi bir potensiala sahib olduğunu demək olar. Türkiyə xammal baxımından olduqca zəngin bir ölkədir. Bundan əlavə, səth sahəsi baxımından üç böyük dənizlə əhatə olunmuş əlverişli bir quruluşu vardır, beləliklə bu da limanların qurulmasına imkan yaradır. Bundan əlavə, ictimai iaşə sektorunda təlim keçmiş insan resurslarının idarə edilməsi ilə məşğul ola biləcək dəyərli bir işçi qüvvəsinə malikdir. Logistik xidmətləri, xüsusilə coğrafi quruluş infrastrukturun yaradılması potensialının formalaşmasını təmin edir.

Dünya ölkələrində logistikanın idarə edilməsi anlayışı, tədarük zənciri içindəki müddətdə, başlanğıc nöqtəsindən, məhsulun istehlak edildiyi son nöqtəyə qədər olan hərəkətinin, təsirli və məhsuldar bir şəkildə planlanması, tətbiq və nəzarətin həyata keçirilməsi xidməti olduğu ifadə edilməkdədir. İctimai iaşə məhsullarının logistikası baxımından ən kritik aspekt, şübhəsiz ki, son istehlakçıya qədər məhsulun təzə(fresh) olmasıdır. İctimai iaşə obyektləri baxımından çox əhəmiyyətli olan və kritik dəyər daşıyan "son istehlakçıya qədər təzəliyin qorunması" faktı, firmaları bu mövzunun üzərində düşünməyə vadar etmiş və son illərdə logistika anlayışının içərisində bir anlayış olmaqdan çıxıb ayrı bir ixtisas sahəsi halına gəlmişdir. (Aktaş N., 2008:s.74)

Avropanın bir çox ölkələrinə ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında məhsulları uzaq məsafələrə daşınarkən təzəliyini qoruması üçün dondurulmuş şəkildə qoruyurlar. Günümüzdə qidalar iki yolla dondurulur: birbaşa təsiri olan sistemlə və birbaşa təsiri olmayan sistemlə. Həmin sistemlər üçün müxtəlif üsullar istifadə olunur. Bu üsullar qida və qablaşdırma növünə görə dəyişir. Ən çox istifadə edilən soyuq hava ilə dondurma prosesidir. Başlıca dondurma vahidləri "kabin dondurma sistemi", "nömrəli dondurma sistemi" və "kəsik səthli kəsilməz sistem" dir. Məhsul xüsusiyyətlərinə görə dondurma əməliyyatının, soyuducu ilə məhsulun birbaşa təmasda olduğu sistemlər daha məhsuldar ola bilməkdədir. Bu sistemlərdə məhsul səthi ilə soyuducu arasında heç bir maneə yoxdur. Bu sistem içində ən məşhur dondurma vasitəsi "birbaşa təsir", "hava üfləməli sistem" və "kəsilməz sistemləri" dir. Dondurma prosesinin sürətlə edilməsi lazım olan məhsullarda fasiləsiz dondurma sistemi istifadə edilir. Bu sistemdə məhsulun dondurulması mayeləşdirilmiş qaz mühitindən keçərək təmin edilir. Başqa bir dondurma sistemi kriyojenik dondurma sistemidir. Bu sistemdə məhsul soyuducu sıxaraq dondurulur. Bu dondurma üsullarından nömrəli dondurucular seçim edilməsi və üstünlüklü olmasına baxmayaraq, geniş məhsul növünə tətbiq olunmasından ötrü hava dolaşımly dondurucular daha geniş istifadə olunur.

Beynəlxalq səviyyədə məhsullarla bağlı qanunvericilik baxımından; Birləşmiş Millətlər Təşkilatının FAO / ÜST təşkilatları tərəfindən yaradılan Dünya Qida Kodeksi Komissiyası, ərzaq məhsullarının minimum keyfiyyət və təhlükəsizlik meyarlarını müəyyən edir və dünyanın müxtəlif ölkələrinə məsləhət verir. Bundan əlavə, Ümumdünya Ticarət Təşkilatı insan sağlamlığının qorunması və ərzaq , kənd təsərrüfatı məhsullarının ticarətini liberallaşdırmaq məqsədilə dünya ərzaq ticarətində kodeks meyarlarına əsasən rəhbərlik edir. Bizim də inteqrasiya etməkdə olduğumuz Avropa İttifaqında inkişaf etmiş qida qanunvericiliyi haqqında qərarları ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında qidalarla bağlı yaşanan problemlərin həlli üçün əvəzsiz rol oynayır. Avropa Birliyi mərkəzi qida təhlükəsizliyi qurumlarını təsis etmiş və üzv dövlətlər öz inzibati strukturlarını müvafiq olaraq təşkil etmişdirlər. Bunun sayəsində artıq

ictimai iaşə sahəsindəki qidaların daşınmasında yaranan problemlərin həlli üçün bir baza aradılmışdır. Qida və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı (FAO) və Dünya Sağlamlıq Təşkilatı (WHO) tərəfindən ortaq şəkildə qurulan və mərkəzi Romada olan Qida Kodeks komissiyası (Codex Alimentarius Commission) tərəfindən hazırlanan qida kodekslərinin şərtlərinə Azərbaycanın da uyğunlaşdırılması məqsədə uyğun olduğu hesab edilir. Kodeks komissiyası (Codeks Alimentarius) xammal seçimi, dondurma əməliyyatı, qoruyucu qablaşdırma, saxlama, nəqliyyat və paylama proseslərini özündə birləşdirir.

Avropa Briliyi ölkələrində nəqliyyat sektorunun fiziki infrastrukturunu avtomagistral nəqliyyat üçün 71405 km avtomobil yoluna malikdir. Dəmir yolunda 215734 km dəmiryol xətti və yüksək sürətli qatar xətti 7343 km təşkil edir. Hava yolu infrastrukturunun araşdırıldığı zaman 309 hava limanı olduğunu görmüş olarıq. Bu rəqəmə, sərnişinləri ildə 100000 sərnişindən az olan hava limanları daxil deyildir. Daxili dəniz infrastrukturuna baxıldıqda isə, 41527 km-lik bir rəqəmlə qarşılaşırıq. Boru kəmərinin nəqli üçün kifayət qədər infrastruktur olmasa da, 37836 km-lik bir döşəmə boru kəməri vardır. Logistika sektorunun bu qədər inkişaf etdiyi Avropa İttifaqı ölkələrində ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında daha çox avtomobil nəqliyyatından istifadə olunur. Qeyd etmək lazımdır ki, nəqliyyat sektorunun xərc sahəsini təşkil edən ən böyük vasitələrdən biri olan nəqliyyatdır. AB-də 2012-ci ildə 816,100 avtobus, 342,517 yük maşını, 508,581 dəniz filosu, 3878 sərnişin təyyarəsi və 2019 ədəd yük və xüsusi təyinatlı təyyarə var idi. Lokomotivlərin sayı 56,953, sərnişin qatarı isə 97,249 ədəd təşkil edir.

İctimai iaşə məhsullarının daşınmasının daha çox avtomobil nəqliyyatı ilə həyata keçirən Avropa Birliyinin 2001-ci ildə hazırladığı Ağ Kitabda (ETP, 2001), AB içində avtomobil yolu daşınmalarının ağırlıqlı bir paya sahib olduğu (sərnişin daşınmasında 95%, yük daşınmasında 90%-in üzərində) göstərilmişdir. 2011-ci ilin Ağ Kitabda(ETP, 2011) iqtisadiyyat və cəmiyyət üçün nəqliyyatın əhəmiyyəti vurğulanmış və Avropanın gələcək vəziyyətində bütün bölgələri rəqabətlə dünya iqtisadiyyatına inteqrasiya etmək qabiliyyəti ilə bağlı olduğunu ifadə etmişdir.

“Ağ Kitab”da, AB-nin və dünyada nəqliyyat sektorundakı daşınmalarında



ümumi bir baxışla son 10 ildəki hadisələr, ortaya çıxan çətinliklər və mübarizə elementləri ilə fərsətlər detalları ilə incələnmiş və "AB Nəqliyyat Sistemində bütünlüklə bir çevrilmə" planlaşdırılmışdır. Burada göstərilən prinsiplər AB-də ictimai iəşə məhsullarının daşınmasında yaranacaq problemlərin həlli üçün əsas vasitələrdən biridir. Yeni "Ağ Kitab"ın əsas prinsipləri isə aşağıdakılardır:

- Daşınma sisteminin neftdən asılılığı azaldılarkən, səmərəliliyinin və dövryyəsinin pozulmaması,
- Daha böyük yük daşımaları və daha çox sənişinlərin ən effektiv nəqliyyat növləri (kombinasiyası) ilə birlikdə daşına biləcəyi yeni nəqliyyat modellərinin yaranması,
- Fərđi nəqliyyatın, ətraf mühitə uyğun vasitələrlə həyata keçirilməsi,
- Enerji istifadəsini optimallaşdırmaq üçün xüsusi yük dəhlizlərinin yaradılması,
- Nəqliyyatda maneələrin aradan qaldırılması,
- Nəqliyyat infrastrukturlarının yeni maliyyələşdirmə metodları,
- "Çirkləndirən ödəməlidir" prinsipinin daha geniş miqyasda həyata keçirilməsini təmin etmək.

Bütün bu göstərilən prinsiplərin həyata keçirilməsi ictimai iəşə məhsullarının daşınmasında rahatlığı, zamana qənaəti, infrasturukturunun təkmilləşdirilməsini təmin edir. Vurğulamaq lazımdır ki, 1961-ci ildə Avropa Komissiyasının hazırladığı memorandumda qəbul edilmiş prinsiplər ictimai iəşə məhsullarının daşınması sahəsində problemlərin həlli üçün istifadə edilə bilər. Bu prinsiplər aşağıdakılardır:

- Sərbəst rəqabət mühiti yaratmaq;
- İnfrastrukturun təşkili;
- qiymət sisteminin təkmilləşdirilməsi;
- Yol nəqliyyatında maneələrin aradan qaldırılması;
- İstifadəçilər üçün seçim azadlığı;
- Vergitutma, ödəniş və dövlət müdaxiləsi sahələrində müxtəlif tətbiqlərin aradan qaldırılması;

- Müvafiq təşkilatların maliyyə və ya ticari yöndən müstəqil olması.

Dünyada ictimai iaşə məhsullarının daşınması sahəsində meydana gələn inkişaf və müstəqillik sonrasinda Azərbaycan da ictimai iaşə məhsullarının daşınmasına əhəmiyyət verərək böyümə strategiyalarını reallaşdırması nəticəsində artan ictimai iaşə xidmətlərinin həcmi, Azərbaycanın logistika sektorunun güclü addımlar atmasına səbəb olmuşdur. Bu inkişaf sonrası təşkilati quruluşda və infrastrukturdan var olan əksikliklərə baxmayaraq Azərbaycanın ictimai iaşə və logistika sektoru, olduğu bölgədəki mövcud və potensial əhaliyə xidmət verə biləcək səviyyəyə çatmışdır. İctimai iaşə və logistika xidmətində artan rəqabətin əhəmiyyəti, logistika və ictimai iaşə sektorunu sahibkarlar üçün cəlbedici investisiya sahəsinə çevirmişdir. Lokal və milli şirkətlərin əksəriyyəti ictimai iaşə məhsullarının daşınması xidmətlərinin göstərilməsi istiqamətində əhəmiyyətli irəliləyişlər etmişdir. Bunlarla birlikdə global firmalar Azərbaycanın bu sektoruna yönələrək, daşınmada, birbaşa sərmayə yatırımları üçün sektorda effektiv olmağa başlamışdır. İctimai iaşə məhsullarının daşınması sektorunun inkişafı, Azərbaycan müəssisələrinin xarici ictimai iaşə sahəsində rəqabət qabiliyyətini artırdığı halda, məşğulluq sahəsində də əhəmiyyətli faydalar təmin etmişdir. Azərbaycanda bu sahə üzrə layihəsi hazırlanmış bir çox planlar həyata keçirilmişdir. Bu layihələrin həyata keçirilməsi ictimai iaşə sektorunun inkişafına sürətli təkan vermişdir.

Dünya ölkələrində ictimai iaşə məhsullarının daşınması ilə bağlı ümumi problemlər aşağıdakı şəkildə göstərmək olar:

- Həddindən artıq avtomobilin sıxlığı (tıxac);
- Vasitələrdən istifadə olunmasının yetərsizliyi;
- Daşınmada məhsulun vaxtında və zamanında çatdırılması;
- Xidmət keyfiyyətinin olmaması.

Bu problemlərin aradan qaldırılması müştərilərə daha keyfiyyətli xidmət təklif edəcəyi, şəhər logistikasını daha sistemli və lazımsız avtomobil sıxlığından azad edəcəyi məlumdur. Bu baxımdan ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının sistemli şəkildə təkmilləşdirilməsi lazımdır. İctimai iaşə xidmətləri xüsusi tədbirlər görmək və həyata keçirmək üçün xüsusi vasitələrlə təşviq edilməlidir.

Dünya ölkələrində bunun üçün aşağıdakı təkliflər verilir: (Aydın N., 2009: s.102)

- nəqliyyat vasitələrinin iqtisadi istifadə müddətinin artırılması;
- fərdi nəqliyyat vasitələrinin istifadəsinin azaldılması;
- bütün sifarişlərin vaxtında çatdırılması;
- Bir səfərdəki çatdırılma miqdarını artırmaq.

Belə tədbirlərin həyata keçirilməsi ilə əməliyyatları yenidən təşkil etmək idarəetmə, nəzarət fəaliyyətlərinin təşkili və ictimai iaşə məhsullarının daşınması sisteminin inkişafını artıracaqdır. İctimai iaşə məhsullarının daşınmasının səmərəli və davamlılığını təmin etmək üçün bu prinsiplərin həyata keçirilməsi son dərəcə vacibdir. Bunun üçün çatdırılma tezliyi, gecikmə vaxtı, müxtəlif məhsul qruplarının qruplaşdırılması və vaxtı hesablanmaq kimi meyarlar diqqətə alınmalıdır.

## **2.2. Azərbaycanda “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının yolları**

Fresh Catering LLC, 2010-cu ildə qida sektoru bazarında lideri olmaq məqsədi ilə, davamlı qida keyfiyyətini təmin edərək, əhəlinin münasib gördüyü qiymətlərlə fəaliyyətini həyata keçirmək üçün yaradılmışdır. (<http://freshcatering.az>)

Şirkət qidalandırıcı, təzə (fresh) və dadlı qida xidməti ilə tanınır. Dadlı yemək xidməti üçün fəaliyyət prinsipi Fresh Catering üçün bu gün də davam edir.

“Fresh Catering” iaşə xidmətləri, sağlam yemək təmin etməklə çalışanların mənəvi və performanslarını artırmağı hədəfləyir. “Fresh Catering” Azərbaycanda fəaliyyət göstərən dövlət və özəl müəssisələrdə işçilərin bir-birilə və iş yerlərində birlikdə istirahət, fikir müzakirəsi aparmaq və bir yerdə yemək imkanı yaradır. “Fresh Catering” fəaliyyətinin əsas prinsiplərindən digəri isə “yüksək keyfiyyətli qida ilə insanları qidalandırmaq onlara dəyərli hiss etdir”məsidir.

"Fresh Catering LLC" ISO 9001: 2008 keyfiyyət idarəetmə sistemi və İSO 22000: 2005 - Qida, içki, soyuq və isti yemək istehsalı üzrə Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi sertifikatına malik olan Azərbaycanda bir neçə şirkətdən biridir.

Sertifikat 1828-ci ildən bəri müstəqil sınaq, yoxlama və sertifikatlaşdırma üzrə dünya lideri Bureau Veritas tərəfindən verilmişdir. (<http://freshcatering.az>)

“Fresh Catering” viziyonu isə Azərbaycan bazarında ən qiymətli və üstünlük verən iaşə xidmətləri göstərən şirkət olmaq və hər bir müştərinin ehtiyaclarını keyfiyyətə və şəffaf şəkildə təmin etməkdir. Vurgulamaq lazımdır ki, “Fresh Catering” Azərbaycanda fəaliyyət göstərən McDonald's Azərbaycan, KFC Azərbaycan, Mado Azərbaycan, Caspian Crystal, Çudo Peçka, Vinni , İD Catering, SKY Catering, Finezza Catering, Real Cleaning Company, SeaPort Catering kimi digər ictimai iaşə sahəsindəki şirkətlər kimi fəaliyyətini xeyli genişləndirmiş və rəqabət mühitində öz mövqeyini qoruyub saxlamışdır.

“Fresh Catering”in tarixi nailiyyətlərini isə aşağıdakı cədvəldə göstərilmişdir:

**Cədvəl 1: Fresh Catering tarixi nailiyyətləri**

<b>İllər</b>	<b>Nailiyyət</b>
2010	Şirkətin hekayəsi 2010-cu ildə Azərbaycandakı iaşə xidmətlərinin seçiminə üstünlük verən Vision ilə başlamışdır.
2011	Bu ildə şirkət “mələk müştəriləri”ni yəni sadıq müştərilərini əldə edə bilmiş, bunlardan birincisi “Paşa İnşaat” olmuşdur.
2012	Müştəri bazasının genişləndirilməsi, şirkəti ardıcıl bir böyüməyə və hazırlıq təmin etməsini kömək etmişdir
2013	ISO 9001: 2008-Keyfiyyət İdarəetmə Sistemi və ISO 22000: 2005- Qida Sertifikatı qazanmışdır.
2014/2015	1-ci Avropa Oyunları layihəsinin catering xidməti. Şirkətin ən çətinlik çəkdiyi fəaliyyətlərdən biri olmuşdur.
2016/2017	Şirkət 4-cü islam həmrəylik oyunu layihəsi də daxil olmaqla Son 7 il ərzində 1M + çox insana xidmət vermiş.

**Mənbə:** (<http://freshcatering.az/about/>)

Cədvəldə göstərilən nailiyyətlər Azərbaycanda “Fresh Catering” şirkətinin timsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının yüksək səviyyədə təşkil edildiyinin açıq göstəricisidir. “Fresh Catering” qidalanma məlumatlarının və istehlakçıların ehtiyacı olan bütün qida maddələrinin sağlam menyuda gələn ərzaq dəyərini analiz edərək istehlakçılara çatdırılmasını təmin edir. Məsələn, ağır fiziki

fəaliyyətlə məşğul olan işçilər üçün yeməklərin siyahısı digər işçilər üçün tərtib ediləndən fərqli olur. (<http://freshcatering.az>)

Həmçinin “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınması zamanı qidalanma üçün istifadə edilən ictimai iaşə məhsullarının qarşılaşdırılma xüsusiyyətinə diqqət yetirilir, çünki müxtəlif məhsullar müxtəlif raf ömrünə malikdir.

“Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınması zamanı diqqət edilən əsas məsələlərdən biri isə budur ki, şirkət yalnız etibarlı tədarükçülərdən alınan yerli meyvə və tərəvəzləri istehlak edir, çünki hər hansı pestisidlərdən, hormonlardan və ya digər kimyəvi maddələrdən azad üzvi qidalardan istifadə şirkət üçün vacibdir. “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında yeməyin alınması gündəlik olaraq aparılır.

“Fresh Catering” şirkətinin yeməklərində hər hansı bir işlənmiş və ya dondurulmuş məhsulun istifadəsinin qarşısını almaq üçün ət və quşçuluq da yerli təchizatçılardan alınır. (<http://freshcatering.az>)

“Fresh Catering” şirkəti ərzaq və içkilərin geniş seçimini təklif edir. Eyni yeməyi üç həftə içində bir dəfədən çox təkrar etməyəcəyinə əmin olmaq üçün təxminən 100 çeşiddə ana menu , 50 çeşit qəlyanaltı və təxminən 50 çeşit pəhriz yeməyi vardır.

Qeyd etmək lazımdır ki, “Fresh Catering” şirkətinin geniş menyuları, ən incə ayrıntısına qədər insanların tələbatını təmin etmək üçün qəlyanaltılar, məzələr və çərəzlərin geniş çeşidini təklif edir.

“Fresh Catering” şirkəti inamla, birgə öhdəlik və hörmət əsasında işləyir. İş az sayda işçi ilə başlamış və bu gün , “Fresh Catering” 200 işçi heyətinə çatmışdır. İllər ərzində şirkət əhəmiyyətli layihələrdə iştirak etmək üçün etibarlı və güvənli podratçıların bir məlumat bazasını hazırlamışdır.

“Fresh Catering” şirkətinin işçi heyətinin tərkibini isə aşağıdakı şəkildə göstərmək olar: (<http://freshcatering.az>)

- Hazırlanan qidanın təzə, dadlı və sağlam olduğundan əmin olmaq üçün 48 Aşpaz köməkçiləri;

- 3 HSE & QA / QC mütəxəssisləri yerinə yetirilən işlərin sağlq normaları və keyfiyyət standartlarına uyğun olaraq aparılmasını müşahidə etmək üçün;
- 7 Layihə Sahələri menecerləri - nəzarət və liderlik hesabatlılığını təmin etmək üçün;
- 80 təmizləyici- Sanitariya normalarının hər mərhələdə və əməliyyatların hər dəqiqəsində təmin olunmasını təmin etmək üçün;

Vuğulamaq lazımdır ki, şirkət öz işçilərinin peşəkar inkişafına xüsusi diqqət yetirir. İşçi heyətinə ümumi təhsilləri təhlükəsizlik, Sağlamlıq, Təhlükəsizlik və İşçi Gigiyena Standartları, İş Etikasını və İş yerində davranış və s. olanları alır. Məsələn, Food Handler təhsili aşağıdakıları əhatə edir:

- Şəxsi gigiyena və xəstəlik
- Əsas Qida Təhlükəsizliyi
- Kəsmə və Allergenslə Mübarizə
- Təmizlik və sanitariya

Korporativ sağlamlıq ehtiyaclarına gəldikdə, “Fresh Catering” şirkəti bütün tədbiri planlaşdırmağa kömək edə bilər. Zərif naharlardan işgüzar görüşlər, konvensiyalar, komanda tikinti tədbirləri, işçilərin qiymətləndirmə tədbirləri, ziyafətlər və xüsusi bayramlarda. Layihələrin səmərəli istifadəsi və yemək yerində və ya uzaq yerlərdə təmin edilməsi, stasionar icraçı işçilərə və podratçılara dəstək verəbilən “Fresh Catering” şirkəti ictimai iasə məhsullarının zamanında təmin edilməsinə kömək edir.

“Fresh Catering” şirkəti coğrafi olaraq məhdud deyil; mobil mətbəx xidmətləri insanlara Azərbaycanın regionlarında eyni səviyyədə iasə xidmətləri göstərməyə imkan verir.

“Fresh Catering”in yemək planı 4 addımdan ibarətdir. Şirkət bu planı – “Sürətli Cavab Planı” adlandırır, çünki işi təşkil etmək üçün yalnız 5 gün kifayət edir. Bu 4 addım isə aşağıdakı şəkildə sıralamaq olar:

1. Müştəriyə şəxsiyyəti və yanaşması - Mövcud müştərilərlə danışıqlar aparmaq və ya yeni perspektivdən tenderə dəvət;
2. İstehsalçıların( və ya müştərilərin) istehsalat müəssisələrinə səfər etmələri - Şirkət nüştərilərinə xidmətlərini müşahidə etmək və istehsal imkanlarını yoxlamaq üçün səfər etməsinə şərait yaradır;

3. *Daxili giriş və tələblərin toplanması* - F & B Müdürünün iştirakı ilə şirkət müştərilərin ehtiyaclarını və xüsusi tələblərini təhlil edir;
4. *Ticarət təklifi və çatdırılması mərhələsi* - Ticarət təklifi və ya tender paketini hazırlamaq və müqavilə imzalaması ilə işə xidmətləri yerinə yetirmək.

Bütün bu planların ardıcıl şəkildə həyata keçirilməsi “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai işə məhsullarının daşınmasının keyfiyyətini təmin edir.

Vurğulamaq lazımdır ki, şirkət təbiət tərəfindən bizə verilmiş üzvi qida maddələrini dəyərləndirmək üçün müvafiq tullantıların idarə edilməsi və geri çevrilməsi vasitəsilə ətraf mühitin qorunmasında məsuliyyət daşıyır. Şirkət yenilənən və təkrar materiallardan hazırlanmış “eko - dostluq” qida qablaşdırmalarından istifadə etməyi seçir. (<http://freshcatering.az>)

Tullantıların idarə edilməsində tətbiq olunan təcrübə hər hansı bir ərazidə çirklənmə və su çirkliliyindən qaçmağa imkan verir. Şirkət bunun üçün aşağıdakı fəaliyyətləri həyata keçirir:

- Yemək tullantılarını və digər zibilləri mümkün olan qədər yemək olan otaqlardan çıxarır;

- Eyni yağ 2 dəfə bişirmək üçün istifadə etmir, buna görə bütün boşqab yemək yağ ızıntısız konteynerlərdə düzgün şəkildə saxlanılır və drenajın qarşısını almaq üçün daha sonra lisenziyalı bir şirkət tərəfindən məhv edilməsi üçün toplanır;

- Tullantıların, zibillərin toplanması gündəlik olaraq aparılır: üzvi, qeyri-üzvi artıqlar zibil toplama şirkətinə təqdim etmək üçün əvvəlcədən ayrılır;

Şirkət, daxili siyasət və prosedurlarla yanaşı tənzimləyici tələblərlə də uyğun olub olmadığını bilmək vacibdir, lakin dünya səviyyəli standartlara əsasən də biznesin aparılmasıdır. Bunun üçün ISO sertifikatlaşdırma prosesindən keçmək üçün şirkət daxilində geniş iş görülmüşdür. Sertifikatlaşdırma üzrə dünya lideri olan “Büro Veritas” və 2013-cü ilin aprelində ISO 9001: 2008-də Keyfiyyət İdarəetmə Sistemi və ISO 22000: 2005 - Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi

üzrə ilk sertifikatı müvəffəqiyyətlə qazanmışdır. “Fresh Catering” şirkətin bu sertifikatları hər il təkrar qiymətləndirmə və təkrar sertifikatlaşdırma prosesindən keçirilir.

“Fresh Catering” şirkəti işçilərinin təlimlərini təsdiqləyən, yerli standartlara və qaydalara riayət etdiyi bir sağlamlıq müfəttişinə sübut təqdim edən daxili qida təhlükəsizliyi prosedurları və temperatur siyahılarının siyahısını hazırlamışdır.

Müştərinin fəaliyyətinə hazırlanan qidaları təmin etməzdən əvvəl, hər bir yemək nümunəsini götürərək nümunələri soyuducuda 3 gün saxlanılır. Bu, şirkətin ədalətsiz iddialarla zədələnmə biləcəyi hallarda bu iddiaları aradan qaldırır.

Azərbaycanda “Fresh Catering” şirkətinin təmsalında ictimai iaşə məhsullarının xammal və hazır qida bazasının müvafiq temperaturda saxlamaq üçün 2 soyuducu var: onlardan biri həyətdə, digəri isə dolu yeməklərin saxlanması üçün anbarda yerləşdirilir; TermoCold Şirkəti tərəfindən soyuducuların hər ikisi təmin edilir.

İctimai iaşə məhsullarının mətbəxdən müştərin masasına təhlükəsiz daşınması üçün, “Fresh Catering”-in 9 ədəd soyuducusu və 4 vaqon ilə təchiz olunmuş nəqliyyat vasitəsi vardır.

“Fresh Catering” şirkətinin iaşə avadanlıqlarına isə aşağıdakılar aiddir:

- Altuntop, Türkiyənin 2 elektrik konveksiya sobaları
- Altuntop, Türkiyə tərəfindən 2 nəzarət kamerası
- Altuntop, Türkiyə tərəfindən 1 un yoğurma maşını
- Atra Bakery Equipment Co Ltd, İtaliya tərəfindən 2 qarışdırma maşınları
- Bosforun 2 xəmir yoğurma maşınları, Türkiyə
- 14 mətbəx aralığına və 2 peşəkar dörd burner aralığına malikdir

Şirkət təzə catering-də keyfiyyətli maddələr və məhsullar ilə işləyir. Buna görə istehsalın hər mərhələsində kifayət qədər yer var. Şirkətin mətbəxinin sahəsi 1000 kv<sup>2</sup> metrdir. (<http://freshcatering.az>)

“Fresh Catering” şirkətində aşağıdakı 11 ayrı sahə vardır:

- Şirniyyat mağazası
- Yumurta yuyucu otağı
- Bitki kəsmə otağı
- Tərəvəz soyuducu otağı



- Ət / qanad emal otağı
- İsti yemək otağı
- İsti yemək soyutma otağı
- Qida çatdırılması otağı
- Tava və qablar yuyucu otağı
- Salat otağı
- Qablaşdırma otağı

Azərbaycan Respublikası "İstehlakçı hüquqlarının müdafiəsi haqqında Qanunu" na görə, istehlakçıların mal və xidmətlərinin, istehsalçıların, satıcılarını, ölkədəki praktiki, istehlak edilən mal və xidmətlərin keyfiyyətini və təhlükəsizliyini, mal və xidmətlərlə əlaqədar tam və doğru məlumatları sərbəst əldə etmək hüquqları vardır. "Fresh Catering" şirkətinin fəaliyyəti isə istehlakçılarına bu əsasda şikət haqqında sərbəst məlumat əldə etmələrinə şərait yaratmışdır. İctimai iaşə müəssisələrinin Azərbaycan Respublikası qanunvericiliyi çərçivəsində istehlakçını qorumağa istiqamətli xidmətləri təqdim edərkən, sahibkarlıq təşkilatlarının riayət etməli olduğu məhsulların hər birinin kodlanması, menyü və seçki siyahısı, hər pay və məhsulun təqvimlərə görə edilməsi, hər yeməyin kompozisiyonunun (təməl vəsaitləri və ağırlığı göstərən) müəyyənləşdirilməsi, miqdarının və qiymətinin daxil etməsi, təmin edilən xidmətlər haqqında tam və dəqiq məlumat təmin etmək üçün menyular, xidmətə başlamazdan əvvəl istehlakçılara təqdim edilməsi, təşkilat tərəfindən təmin edilən ad, ünvan, növ (kateqoriyalar), iş şəkli, təklif edilən mətbəx məhsulları və xidmətləri haqqında lazımlı məlumatlar istehlakçılara çatdırılması, ehtiyac duyulmayan keyfiyyətli mal və ya xidmətləri satın almağa və ya təmin etməyə çətinlik çəkməməli və hər hansı bir mal və xidmətin satışı, digər mal və xidmətlərin alınması ilə şərtləndirilməməsi, ictimai iaşə məhsullarını uyğun vəziyyətdə saxlamaq üçün soyuducular və digər təməl avadanlıqlarla təchiz edilmiş olması, müştərilərə ən üst səviyyədə xidmət və rahatlıq təmin etmək üçün lazımlı vasitə və avadanlığa (mebel, qab, vasitə və s.) sahib olması; xidmət siyahısı və xidmət şərtləri, xidmət qiymətləri və ödəmə şərtləri, təqdim edilən iaşə məhsullarının hazırlanma üsulları, təqdim edilən yeməklər, spirtli və spirtsiz içkilərin qiymət və qiymətlərini paylaşma üsulları və hazır yemək məhsullarının hazırlanmasında istinad verilən normativ sənədlərlə məlumat təmin edilməsi və s. kimi şərtlərin hər biri "Fresh Catering" tərəfindən

təmin edilmişdir. (Candan M., 2007: s.45)

İctimai iaşə sektorunda alınan qidaların saxlanması, qorunması və dövrü nəzarətləri əhəmiyyətli bir müddətdir. Yeməklərdə saxlama əsnasında və ya məhsulun daşınması əsnasında meydana gələ biləcək əzilmə və zərbələr, qidadan zamanla meydana gələcək su itkisi kimi fiziki, maya, kif, bakteriya və ferment kimi bioloji faktorlardan ötrü pozulmalar meydana gələ bilər. Qidalanma şəraitində vacib amillər olan nəm və temperatur və nəzarət, saxlama şərtlərini uyğunlaşdırmaqla təmin edilməlidir. Yemək, içki sektorunda qıza müddətdə pozulabilən potensial riskli qidalar (ət, süd, balıq və s) bildirilən istilikdə və bildirilən müddətlərdə saxlanma xüsusiyyətinə malikdir. Bütün bu sadalanan xüsusiyyətlərin hər biri “Fresh Catering” şirkəti tərəfindən ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında nəzərə alınır. Qida məhsulları istehlakçılara sağlam və etibarlı bir şəkildə təqdim edən “Fresh Catering” sahənin “tarladan çəngələ” konsepsiyasını daha da əhəmiyyətli bir hala gətirmişdir.

İstehsal prosesi zamanı fiziki, kimyəvi və ya mikrobial çirklənmə baş verə bilər. Ərzaq istehsalı xidmətində qidadan əvvəlcədən hazırlıq və qida məhsullarının bir məhsula çevrilməsi istehsal mərhələsi olaraq adlandırılır. Qida hazırlığı və istehsalı zamanı qida maddələrindəki problemlərdən, istehsalda istifadə olunan avadanlıqdakı problemlərdə daxil olmaqla müxtəlif qida maddələrinə görə zəhərlənmə baş verə bilər. Yemək hazırlanarkən, yeyinti təmizləmə, doqrama, qarışdırma, dekorasiya və istehsalda istifadə olunmaq üçün lazımi bölüşdürmə kimi müxtəlif proseslərdən keçir. Pəhriz qida təhlükəsizliyi üçün ən vacib amillərdən biridir. Məhsulda patogenlərin aradan qaldırılmasında hədəf temperaturu əldə etmək vacibdir. Yemək hazırlanması zamanı məhsul ən az 75°C və yuxarı olmalıdır. Bəzi mənbələrdə bu temperatur ən az 63 ° C olduğu bildirilir. “Fresh Catering” bütün bu xüsusiyyətləri nəzərə alaraq insanları sağlamlığı, təhlükəsizliyi və rahatlığı üçün fəaliyyətini planlaşdırır. (Cebirbay M.A., Işık N., 2016: s.74)

Vurğulamaq lazımdır ki, Altun Karadeniz & Çetin 2007-ci ildə bildirdiyinə görə Griffith (2000), Amerika, İngiltərə və Hollandiyada meydana gələn qida

zəhərlənmələrinin 70%'nin "catering" və yemək servisi xidmətindən qaynaqlandığını və qidaların uyğun şərtlərdə tutulmamaları nəticəsində "catering" təşkilatlarında zəhərlənmələrin 97%-nə səbəb olduğunu ifadə etmişdir. Griffith (2000) həmçinin, ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı məsələlərin bir hissəsini ictimai iaşə və catering işçi heyətilə əlaqəli olan hissələrini aşağı əmək haqqı, aşağı təhsil, keyfiyyətin təminatı, qida təhlükəsizliyi haqqında məlumatların olmaması kimi qeyd edir. Azərbaycanda fəaliyyət göstərən "Fresh Catering" şirkəti bütün bu problemləri həll edərək ictimai iaşə sahəsində dünya ölkələrindəki catering şirkətləri ilə rəqabətə girə biləcək sistem yaratmışdır.

## III FƏSİL.İCTİMAİ İAŞƏ MƏHSULLARININ DAŞINMASININ İNKİŞAF YOLLARI

### 3.1. İctimai iaşə məhsullarının daşınmasında effektivliyin artırılması

Ölkəmizə təsir edən texnoloji inkişaf, əkinçilik cəmiyyətindən sənaye cəmiyyətinə keçmə, iş həyatına girən insanların sayının artması və urbanizasiyanın gətirdiyi şərtlər səbəbiylə xüsusilə iş yerində artan qidalanma tələbləri ictimai iaşə sektorunu xüsusi sektor halına gətirmişdir. Sovet dönmündə olan sənaye sektorunda zəifliklər, dövlət sərmayə yığımının zəifliyi səbəbindən özəl sektorda sərmayə qoyuluşu tələb olunurdu. Həmin illərdə yaradılan dövlət internat məktəblərində mətbəx və yeməxanalar da daxil edilmişdir. Sovet İttifaqının son dövründə və dağılmasından sonra işsiz olan bəzi aşpazlar özlərinin balaca restoranını açmış və mədəniyyətimizin davamını təmin etmiş və ictimai iaşə xidmətinin formalaşmağına səbəb olmuşdur. (Bilgin B., Erkan Ü.C., 2008: s.86)

Xidmət sənayesi həm dünya iqtisadiyyatı, həm də milli iqtisadiyyatlarda ən sürətlə inkişaf edən sənayedir. Xidmət sənayesinin ən sürətlə inkişaf edən seqmentlərindən biri, ictimai iaşə sənayesidir. Sektordakı inkişafın və effektivliyin yaranma səbəblərinin əksəriyyəti sənayeləşməni təqib edən bəzi xüsusi tendensiyalara əsaslanır. Bu səbəblər aşağıdakı şəkildə izah olunur:

*1. Demografik quruluş :* Gənc nəsillər yaşlılarla müqayisədə kənara çıxma ehtimalı daha çoxdur və bu zaman gəlirlərlərinin bir hissəsini yeməyə və içməyə sərf edirlər. Ölkələrin əksəriyyəti gənc nəsillərə sahibdir. Zəngin insanların çöldə yemək yemək meyli artır. Digər tərəfdən, qadınlar və kişilər arasındakı fərq ortadan qalxması və əksər hallarda qadınların iqtisadi müstəqilliyi olması əsas səbəblərdən biridir. İşləyən qadınların sayının artması onları iqtisadi müstəqilliyə aparır və ictimai iaşə yerlərində yemək meyllərini artırır.

*2. İctimai İaşə Obyektlərinin Sayının Artırılması:* Bir tərəfdən yeyinti və içki texnologiyasındakı inkişaf və bir tərəfdən yemək tələbinin artması ictimai iaşə sahəsində xidmət təklif edən obyektlərin sayının artmasına gətirib çıxarmışdır. Yemək və içmə müəssisələrinin sayının artması bir-biri ilə rəqabət aparmışdır və

bu da qiymətlərin aşağı düşməsinə və insanların ucuz qiymətlərlə ictimai iaşə obyektlərində qidalanmağa meylini atırmışdır.

3. *Vaxtın təsiri:* Vaxt insanların yemək-içmə tendensiyasına iki şəkildə təsir göstərir. Bu təsirlərdən birisi insanlar üçün boş vaxtların artması, digəri isə boş zamanların azalmasıdır. Boş zamana sahib olan insanlar evlərindən uzaq olmağa daha çox istək duyur və bu da belə insanların çöldə yemə və içmə meyllərini artırmaqdadır. İndiki vaxtda insanlar da sıx bir işdə öz boş vaxtlarını məhdudlaşdırırlar. Xüsusilə evli qadınlar evlərində vaxt keçirmək üçün vaxtlarını məhdudlaşdıran bir iş görürlər. Bu, ailələrin kənarında yemək və içmək tendensiyasını artırır.

4. *Gəlir artımı:* Bu gün insanlar orta hesabla daha çox gəlir əldə edirlər. Beləliklə, insanlar kənarında daha çox yemək və içmək istəyi artır. Ailələrdə maaş və ya ödəniş edən üzvlərin sayının artması da çöldə yemək yemə içmə vərdişlərinin artmasına səbəb olmaqdadır.

5. *Menyuların təkmilləşdirilməsi:* Zamanla menyulardakı təkmilləşmə çöldə yemək yemə istəyini müsbət istiqamətdə təsir etmişdir. Menyuların yemə-içmə istəyini təsir edən əhəmiyyətli nöqtələri bu şəkildə yekunlaşdırmaq mümkündür: uyğun qiymətlər, maraqlı və macəra dolu menyular, menyu kompozisiyondakı uyğunlaşma və asan əlçatan olması, uşaq üçün xüsusi menyular təqdim edilən yemək növləri, müəssisənin məşhur bir zəncir müəssisə olması, təmizlik / gigiyena, yaxşı bişmiş yeməklər, ambiyans, menyuda fərqliliklər, diet menyu və s.

6. *Evdən kənarında yemək-içmək vərdişlərinin yayılması:* Əvvəllər çöldə yemək-içmək pul xərcləmək geniş yayılmamışdı. Ancaq indi gənclərin kənarında yeyərək vaxta qənaət etməyi bir prestij olaraq görülür.

7. *Turizm Sektorunun İnkişafı:* Son illərdə xalqın səyahət etməsi geniş yayılmışdır. Bu səfərlər zamanı yemə və içmə mədəniyyətini artırır. Bu, öz növbəsində xidmətin təmin edən obyektlərin sayının həmçinin keyfiyyətinin effektiv şəkildə formalaşmasına səbəb olur.

İctimai iaşə sistemləri bir mərkəzdən müəyyən qrupların bəslənməsini planlayan və idarə edən vahidlərdir. İnsanların kollektiv olduğu və onların

qidalanma ehtiyaclarını qarşılayan mərkəzlər kimi; qida fabrikləri, xəstəxanalar, silahlı qüvvələr, mehmanxana, restoranlar, sənaye müəssisələri, dövlət müəssisələri, internat məktəbləri və qocalar evi göstərilə bilər. Sənaye inqilabı ilə yanaşı, qadınların biznes həyatına daxil olması, ailənin gəlir səviyyəsinin artırılması, iş vaxtında dəyişikliklər, istehlak vərdislərində dəyişikliklər, qida texnologiyasının inkişafı, yeni əkinçilik məhsulu metodları, yeni alət avadanlığının inkişafı və yenilikçi qidalar ictimai iasə xidmətləri sektoruna tələbatın artmasına səbəb olmuşdur. Dünyadakı qida xidməti orta əsrlərdən bəri mövcud olsa da, sənaye inqilabı ilə inkişaf etmişdir və bu gün həyatın mühüm bir hissəsi olmuşdur. Sektor inkişaf etdikcə şəhərləşmə sürətlənmiş bununla da ictimai iasə xidmətləri daha əlverişli şəraitdə insanlara xidmət etmək üçün hazırlanmış və mövcud olmuşdur. (Karahasanoğlu Ü., 2010: s.125)

İctimai iasə sektorunun məqsədi, qida keyfiyyəti və gigiyena standartlarını təklif etməklə yanaşı istehlakçıların düzgün və balanslaşdırılmış bəslənməsini ən uyğun xidmət standartlarına uyğun həyata keçirmək və qida qalıqlarının qarşısını alaraq iqtisadi itkiləri minimuma endirməkdir. Xalq sağlamlığı baxımından əhəmiyyətli bir mövzu olan ictimai iasə, şəhərləşmə ilə getdikcə əhəmiyyətli bir sektor olmuşdur. Diyetisyən, Qida mühəndisi, Şef, Şef Xidmət işçiləri kimi bir çox peşə ilə məşğul olan kütləvi iasə sektorunun problemləri ictimai səhiyyə baxımından prioritet əhəmiyyətə sahibdir. İctimai iasə xidmətlərinin müvəffəqiyyətini artırmaq üçün, menecerlərə və işçilərə problemləri təqdim etmək lazımdır, məsələn, sahə ilə əlaqədar məsələlərdə xidmət təlimini təmin etmək, istehlakçıların məlumatlandırılmasını inkişaf etdirmək, ictimai iasə xidmətlərindəki müəssisələr üzrə məzunları işə götürmək və s. baxımından çox əhəmiyyətlidir.

İctimai iasə xidmətlərində , bəzi ədəbiyyatlarda “mərkəzi mətbəx” adlanan və istehsal olunduğu sənayedən köçürülən yeməyi təsvir edən daşınan yemək servisi vardır. Ölkəmizdə daxili kapital ilə daha populyar olan bu sistem, sektorun ən çətin hissəsini təşkil edir. Qida zövqü və keyfiyyəti yaxşı balanslı deyilsə, şirkət müştəri tərəfdən böyük narazılıqlara məruz qalır. Yemək otaqlarında qoxu istəməyən və qida işini tamamilə kənarlaşdırmaq istəyən və məkanı xilas etmək

istəyən şirkətlər tərəfindən üstün olan bu sistemdə, 1 nəfər 10 min nəfərə də daşınan yemək xidmət edə bilər. (Azaklı S.B., 2009: s.84)

İctimai iaşə məhsullarının daşınmasında müştərilərin ehtiyaclarını qarşılamaq üçün məhsulların effektiv və səmərəli nəqliyyat və saxlama işlərini planlaşdırma, idarə etmək, xidmət və onların başlanğıc və istehlak nöqtələri arasında müvafiq məlumatları təmin etmək önəmlidir. Urban logistics xidmət prosesləri şəhərin bir çox alt sektorunda yanacaqdan neftə, daşıma logistikasına, sənayedən ictimai iaşəyə qədər fəaliyyət göstərir. İctimai iaşə logistikası digər maddi-texniki xidmətlərə görə vaxt, gigiyena, nəqliyyat və saxlama kimi xüsusiyyətlərə malikdir. Bu iş, şəhər nəqliyyat problemlərinin keyfiyyətini və bu xidmətin keyfiyyətini artırmaq məqsədilə həyata keçirilmişdir. (Candan M., 2007: s.63)

Şəhərləşmənin artması ilə cəmiyyət daha çox sənayeləşmiş vəziyyətə məruz qalmışdır və müəssisələrin işə salınması üçün lazım olan ərzaq xidməti ictimai iaşə logistikasını alt sistem kimi formalaşdırmışdır. İctimai iaşə xidməti müxtəlif sahələrdə yaşayan və fəaliyyət göstərən insanlara qida və içki xidməti verməkdir. İctimai iaşə üçün qida istehsalçıları (yerində istehsal) və iaşə xidmətləri (nəqliyyat) kimi qruplar gələcək inkişaf üçün əhəmiyyətli ola bilər. İctimai iaşə sektorunda yerində istehsal olunmaq yerinə, ərzaq əsasən nəql olunur. İctimai iaşə xidmətindən, biznes mərkəzləri, plazalar, atelye, tikinti sahələri, fabriklər, məktəblər və universitetlər, xəstəxanalar, silahlı qüvvələr ilə bir çox bunlar kimi təşkilat və ictimai qurumlar faydalanır. Bu qədər insana xidmət göstərildiyi üçün bu məhsulların daşınması və logistika araşdırılması əhəmiyyətli mövzulardandır. Ədəbiyyatlarda ictimai iaşə xidmətlərinin qida logistikası işləri ilə bağlı məlumatlar məhdud sayda görülür. İctimai iaşə logistikasında aparılan araşdırmalardan biri, bu xidmət üçün daha çox şirkət seçilməsi meyarlarını vurğulayır. Metropoliten sahə içərisində ictimai iaşə logistikası ilə əlaqədar əhəmiyyətli araşdırmalardan biri Niderland nümunəsi üçün edilmiş araşdırma zamanı bu cür görülən iş ilə xərclərə 14% lik qənaətin ola biləcəyini göstərmişdir. Bunun xaricində əsas işlər daha çox ölkə və şəhərlərin gigiyena, səhiyyə

çərçivəsində ələ aldığı işlər gətirməkdədir. İnsanlara yemək xidməti verən müəssisələrin yemək daşıma, saxlama daxil bütün proseslərində uymaları lazım olan minimum şərtlər qanun və müdiriyyət çərçivəsində ifadə edilmiş olmasına baxmayaraq bütün ictimai iaşə qida daşması və paylanması göz önündə sistemləşdirilmiş və təsirli bir toplu yemək logistikasının olmadığı görünür.

Qidanın nəqliyyatla daşınması və ya başqa sözlə, qida nəqliyyatı (soyuducu) şirkətləri xüsusi qurğular vasitəsi ilə quru qida, içkilər və konserv məhsulları müəyyən bir temperaturda qoruyaraq bu məhsulları çatdırmaq üçün fəaliyyət göstərirlər. Gigiyenik mühitin yaradılmasında temperatur amilinin müəyyən edilməsi çox vacib məsələdir. Qidalanma materiallarının əzilməməsi və qutuların zədələnməməsinə xüsusi diqqət yetirilməlidir. Çünki bu sahədə problemlər qidanın istifadəyə yararsız olmasına və müştəri narazılığına səbəb olur. İnsan sağlamlığı ilə birbaşa əlaqəli olan bu proses qida daşıma kimi bilik və avadanlıqlara malik olan işçilər tərəfindən həyata keçirilməlidir. (Kaya K., Sevinç G., 2015: s.167)

Qidaların daşınması çərçivəsində aşağıdakı şərtlərə diqqət yetirilməlidir:

- Daşınacaq məhsulların çox yaxşı tanınması (bələd olmaq);
- Yol boyunca avtomobilin istilik və rütubətinə mütəmadi nəzarəti;
- Daşınmanın diqqətlə və gigiyenik standartlara uyğun şəkildə həyata keçirilməsi;
- Depolama əməliyyatları məhsulun növü üçün uyğun temperaturda aparılması.

Ərzaq və içkilərin sıradan çıxması sağlamlığa zərər verə bilər və hətta zəhərlənməyə səbəb ola bilər. İctimai iaşə məhsullarının daşınmasını həyata keçirən şirkətlər əvvəlcədən işlərinin həyati əhəmiyyətini bilməlidir. Daşınacaq məhsulların müəyyən edilməsi, nəql edilməsi və saxlanması üçün istilik və şərtlər mütəxəssislər tərəfindən əvvəlcədən müəyyənləşdirilmədikdə problemlər ortaya çıxmış olur. Planlaşdırılmamış və ya yolverilməz qida daşınması səbəbindən çox məhsul sıradan çıxır və müəssisə zərərə uğrayaraq xeyli mənfəət itirir. Bu vəziyyət həm müştəri əsaslı, həm də ölkə iqtisadiyyatı daxilində maliyyə itkiləri deməkdir. Şüurlu və ekspert heyətlə yanaşı, daşınacaq qida məhsuluna görə və ətraf mühitin



temperaturu və rütubətin nəzarətini kalibrli qurğularla təmin etmək üçün ətraf mühitin temperaturu kimi müəyyən etmək lazımdır. Məhsulların qablaşdırıldığı qablaşdırma materialları da birinci dərəcəli keyfiyyətdən olmalıdır. Ərzaq təhlükəsizliyinin son mərhələsi üçün soyuq saxlama sahəsi tələb olunur.

İctimai iaşə məhsullarının daşınması, yalnız Azərbaycanda deyil, Avropanın bir çox ölkələrində keyfiyyətli xidmət, dünya standartlarına uyğun keyfiyyət standartları, təcrübəli və mütəxəssis kadrların seçilməsi və ərzaq təhlükəsizliyini ən etibarlı şəkildə daşınmasını həyata keçirir. Bu sahədə problemin yaranması zəncirvari olaraq görüldüyü kimi bir neçə faktora təsir edir.

İşçi kafeteryaları, xəstəxana, qocalar evi və digər yerlərdə ictimai iaşə üçün - müasir yemək istehsalçısı müəssisələr hər gün münasib qiymətlər və müştəri məmnunluğu üçün fəaliyyət göstərir. Çünki sağlam, yeməklərə olan tələbat daha da çoxalmış və büdcənin xərcləri ilə gəlirləri də məhduddur. Bu baxımdan daha keyfiyyətli məhsulları daha az xərclə və daha az nəqliyyat xərci ilə daşınmasını təşkil etmək bununla da daşımada effektivliyi təmin etmək məqsədə uyğun hesab edilir. (Jansen D.R, Wan Weert A., 2001: s.143)

Bütün keyfiyyət yoxlamalarından sonra qida xidməti, mətbəxlərdə hazırlanan qida, texniki heyət tərəfindən hazırlanan və məhsul təsdiqləndikdən sonra, qapalı termobox sistemi xidmət nöqtələrinə gigiyenik və etibarlı şəkildə göndərilir. Termobox, saatda maksimum 1 - 4 C istilik itkisi səbəbindən uzun müddət istənilən temperaturda qidanı saxlayaraq qidalanma riskini minimuma endirən və yeməkdə ən təhlükəli proses olan nəqliyyat prosesini təmin edən avadanlıqdır. İstehsal edilən qablar termobokslar vasitəsilə istilik itirmədən yüksək keyfiyyətli və gigiyenik şəraitdə müştərilərə təqdim olunur. Termobox-un istifadəsi ictimai iaşə məhsullarının daşınmasında effektivliyi təmin etmək üçün istifadə ediləcək ən yaxşı vasitələrdən biridir. (Altun K.N., Çetin Ş., 2007: s.126)

İctimai iaşə məhsullarının daşınmasında effektivliyi artırma prinsipləri kimi ən başlıca hesab olunan sağlamlıq və keyfiyyət üçün işləri böyütmək və bu sahə üzrə fəaliyyət göstərən təşkilatlardan keyfiyyətini və sağlığını qeydiyyatdan keçirərək rəsmiləşdirilməlidir. Təchizatçı seçimiylə başlayan Qida Təhlükəsizliyi

və Keyfiyyət İdarəetmə Sistemimi xidmət bitiminə qədər keçən bütün proseslərdə çox xüsusi tədbirləri özündə birləşdirir. Təhlükəsiz qida keyfiyyətli xammal ilə təmini əsasən Azərbaycanın keyfiyyət tətbiqi ən güclü təchizatçı firmaları ilə çalışılır. Qızartmaq üçün yağlardan istifadə məsələsi son dərəcə əhəmiyyətlidir və həssaslıqla izlənilməkdədir. İctimai iaşə məhsullarının qızardılmasında yağlar bir istifadəlikdir. Tullantı yağlar bir qanuni zərurət olaraq lisenziyalı vasitəsi təşkilatlara təslim edilir. Tullantı yağların kimyəvi və fiziki analizləri nəzarət altında olması və müştərilərə paylaşması açıqdır. İşçilərin fərdi gigiyenası ən öndə gələn məsələlərdəndir. Bu səbəblə, yarım saat arayla əl yuma, gündə ən az altı dəfə əlcək dəyişdirmə, gündə ən az iki dəfə paltar yenilmə, hüquq-mühafizə, maska istifadəsi, ətraflı sağlamlıq tədbirləri görülməsi lazımdır. İstifadə edilən daşıma avadanlıqları, iş dəzgahları, ayaq hovuzları gündə üç dəfə dezinfeksiya edilməlidir. Bütün bunlar ictimai iaşə məhsullarında effektivliyi xeyli artırır. (Arslan P., Yüksel A., 1985: s.86)

İctimai iaşə məhsulları, iş yerləri, dövətnamələr və təşkilatlar üçün praktiki və iqtisadi bir həlldir. İctimai iaşə xidməti göstərən bəzi şirkətlər, ən qabaqcıl texnologiya ilə təchiz olunmuşdur. Ərzaq mühəndislərinin məsuliyyəti olan satınalma şöbəsi, ən yaxşı təchizatçılarla ən sağlam məhsullar təmin edən peşəkar aşbazları ilə istehsal zavodunda yüksək keyfiyyətli ictimai qida məhsulları istehsal edərək onların effektiv daşınmasını təşkil edir. Bəzi catering şirkətləri, mətbəxlərdə hazırlanan yeməklərini müştərilərinə yemək saatlarını nəzərə alaraq daşıyır. İctimai iaşə məhsullarının tədarüku, temperaturunu və ləzzətini, yeməklərin daşınması üçün əlverişli xidmət vasitələrinə malik olan təcrid olunmuş termobox konteynerlərdə həyata keçirilir. Bəzi ərzaq şirkəti, keyfiyyətdən heç bir güzəşt vermədən uzun illər təcrübəsi ilə zamanla rəqabət aparır. Müştərinin tələblərinə uyğun olaraq, bütün yeməklər istənilən yerdən istənilən yerə təqdim olunur (7/24). Bütün bunların yüksək səviyyədə təşkili daşınmanın effektivliyini yüksəldir.

Son illərdə ölkəmizin inkişaf edən iqtisadiyyatına paralel olaraq, iaşə sektoru (ictimai iaşə sektoru) genişlənməmişdir. 2018-ci ildən etibarən gündəlik yemək qəbul edən insanların sayının milyondan artıq olduğu təxmin edilir. Digər tərəfdən, iaşə

sektorunun cəmi illik dövriyyəsi milyardlardan yuxarı olduğu təxmin edilir. Qeydiyyatda olan və fəaliyyət göstərən yemək firmalarının sayı da Azərbaycanda və digər ölkələrdə də gedərək artmaqdadır. İaşə sektorunda ortalama bir iaşə şirkətinin gündəlik istehsal həcmi 800-1000 həcmindədir. Bu rəqəmə görə, potensialını səmərəli istifadə etməyən qida şirkətləri üçün davamlılıq və mənfəətlilik pozula bilər. Buna baxmayaraq, çoxlu iaşə müəssisələri sektorda saxlamağa çalışırlar. Kiçik miqyaslı qida şirkətləri deyə bilərik ki, bu şirkətlərdən bəziləri qida maddi xərclərin artmasından təsirlənir və müəssisənin daimi dəyəri bu şirkətlərin maddi qida qiymətlərini əks etdirir. (Aktaş N., Özdoğan Y., 2008: s.45)

İctimai iaşə sektorunda şirkətlərin ən böyük problemlərindən biri qeyri - rəsmi firmalarla rəqabət aparmaqdır. Vergi qaydaları qeyri - rəsmi və yüksək səviyyəli rəqabətin qarşısının alınmasında mühüm addımdır. Sektorda qeyri - rəsmi və qeyri - ədalətli rəqabətə qarşı mübarizə məqsədilə müxtəlif illərdə ƏDV-də azalma olmuşdur. Qeydiyyat hüquqi şəxsləri sistem içinə çəkmək üçün qida istehsalı və istehsalçısı dövlət subsidiyaları ilə dəstəklənir, həmçinin həm yerli istehsalçıya və bazarı qorumaq üçün həm də bazarda tələb - təklif tarazlığını təmin etmək üçün ciddi gömrük tənzimləmələri reallaşdırılır.

Yenilənən qida təhlükəsizliyi ilə qaydaların təkmilləşdirilməsindən sonrasında, qida nəzarət sisteminin bir hissəsi olan yoxlama infrastrukturunun yaxşılaşdırılmasına istiqamətli investisiyalar ilə risk analiz sistemi yaradılması və qida daşınmasında təhlükəsizlik ilə effektiv məlumat şəbəkəsinin inkişaf etdirilməsi lazımdır. Heyvan və bitki sağlamlığı, ərzaq təhlükəsizliyi və ehtiyacları qarşılayan laboratoriyaların yenidən qurulması və akkreditasiyası üçün zəruri proqramların olması effektivliyin artırılmasında vacib məsələlərdən biridir.

Keyfiyyət, ərzaq təhlükəsizliyi, ətraf mühit və iş sağlamlığı ilə bağlı ümumi prosedurların hazırlanması, bəzi məsələlərin təşkili çərçivəsində yaxşı əlaqələndirildiyini və işçilər tərəfindən daha tez görüldüyünü təmin edir. Hazır yeməkdə idarəetmə sistemlərinin səmərəli tətbiqi qida, ətraf mühit, iş sağlamlığı və ərzaq təhlükəsizliyi, məhsul və xidmət keyfiyyəti və məhsuldarlığının artmasını təmin etməklə yanaşı təşkilat rəqabət qabiliyyətini artırır. Bundan əlavə, ekoloji

idarəetmə sisteminin tətbiqi təşkilatın sosial məsuliyyət və təbiətə hörmət hissəsi kimi dolayı dəyər yaradır. Bütün bunlar göstərir ki, ictimai iaşə məhsullarında effektivliyin yaradılması bir deyil bir neçə amillərlə əlaqədardır. Effektivlik üçün həmçinin keyfiyyət siyasəti aşağıdakı şəkildə sıralana bilər:

- a) təşkilatın fəaliyyətinin məqsədinə uyğunluğu;
- b) tələbləri yerinə yetirmək və keyfiyyət idarəetmə sisteminin səmərəliliyinin davamlı təkmilləşdirilməsini təmin etmək öhdəliyi;
- c) keyfiyyət məqsədlərinin inkişafı və nəzərdən keçirilməsi üçün bir çərçivə yaratmaq;
- d) Təşkilatla müştəri arasında ünsiyyət və anlaşma;
- e) Onun uyğunluğu və davamlılığının nəzərdən keçirilməsini təmin etmək.

Qida təhlükəsizliyi qida ehtiyaclarını ödəməklə yanaşı, effektivliyin artırılması üçün vacib bir mövzudur. Başda inkişaf etmiş ölkələrdə olmaqla gələrək bütün dünyada ön plana çıxan "qida təhlükəsizliyi" ilə əlaqədar beynəlxalq cəhdlər, qanuni sanksiyalar Azərbaycanda da gündəmin ön sıralarına yerləşmiş vəziyyətdədir. Xüsusilə qida elmində və texnologiyasında yeni ixtiralar, ictimaiyyəti qida təhlükəsizliyinə daha həssas edir. Bu səbəblə qida texnologiyası bütün zəncirin ümumi keyfiyyətində istehsalçı istehlakçı masasına qədər bütün bir dövürdə olur.

Bütün ərzaq məhsulları nəzarətsiz olaraq artmaqda davam edir. Buna görə də effektivliyin artırılması üçün maliyyənin təhlili çox yaxşı aparılmalı və faktiki rəqəmlər nəzərə alınmalıdır. Təchizatçı firmalar ödəniş şərtlərində çevik olmalıdırlar. Qida istehsalçıları şirkəti ödəmələrini müştərilərdən toplaya bilər, baxmayaraq ki, bu, çox uzun müddəti əhatə edir, tədarükçünün əvvəlcədən ödəməsi mümkün deyil. Hər iki tərəf bu prosesdə olmalıdır və sektorun dəstəklənməsi üçün radikal qərarlar qəbul edə bilməlidir. Çox güclü bir böhranla qarşılaşa biləcəyini və effektivliyin qorunmasını nəzərə alaraq, sektorda ciddi tədbirlər görülməlidir və mövcud hadisələr nəzərə alınmaqla təcili tədbirlər planları hazırlanmalıdır.

Ərzaq satın alındıqda şirkətlər ilk növbədə ərzaq qiymətlərini satış qiyməti

ilə müqayisə etməli və işləyəcəyi şirkətlərdən ərzaq yoxlama sənədləri tələb etməlidirlər və məhsulun istehsal edildiyi yerlər ziyarət edilib və yoxlanılmalıdır. Xammalın istifadəsi müntəzəm və planlaşdırılmamış yoxlama ilə idarə olunmalıdır. Şirkət tərəfindən təqdim edilən menyü formatları hərtərəfli araşdırılmalı və biznes xəttinə uyğun olmalıdır. Bütün bunlar sektorun effektivliyin artmasına şərait yaradır.

Sektorun effektivliyini artırmaq adına insan və insanlara xidmət etməsi üçün qeyri - rəsmi müəssisələri bir an əvvəl bağlamaq və qeydə alınmış qeydiyyatdan keçmiş sektor şirkətlərinə daha yaxşı xidmət göstərmək lazımdır. Nəticədə hər mərhələdə gündəlik istehsal və nəzarət formalaşdırılmış olacaqdır. İnsan sağlamlığı və işçi qüvvəsini birbaşa təsir edən qidalanma vərdişləri də göstərilən xidmətlərlə aşılır. Bununla belə, sektorda fəaliyyət göstərən logistika şirkətləri də böyük rol oynayır. Həyata keçirilən işin məzmununa görə həmçinin, insanların kalori ehtiyaclarına görə yeməklə təmin edilməlidir. Nəticədə, fərdlərin sağlam və yaxşı qidalanması, əməyin və məhsuldarlığın artması effektivliyin artırılması baxımından diqqəti çəkir. Fərdlərin sağlam və yaxşı işlə təmin olunmasını təmin etmək üçün bu məsələyə xüsusi diqqət göstərilməlidir. (USDA Foreign Agricultural Services., 2005)

Effektivliyin artırılması üçün əsas məqsəd ictimai iaşə sektorunun inkişafına dövlət dəstəyi vəziyyətini və sahəyə ayrılan maliyyə resurslarının səmərəliliyini qiymətləndirmək, problemləri müəyyən etmək və problemlərin həlli üçün alternativ təkliflər paketi hazırlamaq olmuşdur. İqtisadi İnkişaf, Maliyyə və Standartlaşdırma hesabatlarından, internet şəbəkəsində mövzuya uyğun mövcud informasiyalardan istifadə olunur. İctimai iaşə sektorunda istifadə olunan resurs imkanları, və imkanların reallaşdırılması üçün mövcud olan potensial təhlil olunmalıdır. Subsektorlar üzrə müqayisəli üstünlüklər və dövlət dəstəyinə ehtiyac olan sahələr müəyyən edilməlidir.

Dünyamıza təsir edən texnoloji inkişaflarla, kənd təsərrüfatı cəmiyyətindən sənaye cəmiyyətinə keçid prosesində, evin xaricində başqaları tərəfindən hazırlanan yeməklər insanların bəslənməsi, kollektiv bəslənmə sisteminin

konsepsiyasını ortaya qoymuş və buna görə kollektiv bəslənmə sistemi gündəlik həyatda öz yerini tutmuşdur. Otel, restoran, fast food restoranı və iaşə şirkətləri ölkəmizdə kütləvi bəslənmə xidmətləri təmin edən təşkilatlardır. Bu xidməti göstərən ictimai iaşə təşkilatları, istehlakçılar onları müvafiq, uyğun və balanslaşdırılmış bəslənmə ilə təmin etməlidirlər. Bundan əlavə, bu müəssisələrin etibarlı qida istehsal edərək, qida təhlükəsizliyi və keyfiyyət idarəetmə sistemlərinin yaradılması və həyata keçirilməsi ilə etimad qazanmaq mümkündür. Mətbəxdə hazırlanan isti yeməklərin istehlakçılara çatdırılma mərhələləri təhlükəsiz ərzaq təchizatı üçün kritik nəzarət nöqtələrindən ibarətdir. Bundan başqa ictimai iaşə sahəsindəki məhsulların daşınması bu məhsulların istehlakçılara çatdırılması xüsusi diqqət tələb edir. Bütün bu sadalanan xüsusiyyətlərin hamısı ictimai iaşə sektorunun istər sosial istər iqtisadi həyatın ayrılmaz bir tərkib hissəsi olduğu gerçəkliyini əks etdirir. Bütün bu sahələrin hər birində effektivliyin təmin edilməsi və ya artırılması dolayısıyla iqtisadi və sosial fəaliyyətlərin güclənməsinə, toplumun sağlam inkişafına təsir göstərdiyini görmüş oluruq. Bu baxımdan ictimai iaşə sektorunda effektivliyi təmin etmək hər bir ölkənin diqqət mərkəzində olması lazımdır. ([www.turkcebilgi.net](http://www.turkcebilgi.net))

İnsan organizminin sağ qalması üçün vacib olan qidalanma, bədənin işləməsi, qidalananın yeyilməsi, həzm edilməsi, qida maddələrinin metabolizasiyası üçün zəruri olan qidaları da əhatə edən bir prosesdir. Toplumun qidalanmasında xüsusi rola malik olan ictimai iaşə sahələrində effektivlik ən vacib məsələlərdəndir. Bunun üçün ilk növbədə hansı qidaların istifadəsi lazım olduğunu bilmək lazımdır. Diyetdə iştirak edəcək qidalar ehtiva etdikləri qida elementlərinə görə qruplara və bu qruplardan istehlak ediləcək kəslərin yaş, cinsiyyət, fiziki fəaliyyət, biokimyəvi dəyərləri və bir xəstəlik vəziyyətinin olması kimi xüsusiyyətlərinə görə müəyyən edilir. Bir başqa deyişlə insanlar üçün inkişaf etdirilən bəslənmənin sağlam, yetərli və balanslı olması üçün fərdə xas planlaşdırılması lazımdır. Dünyaya və ölkələrə təsir edən texnoloji inkişaf, əkinçilik cəmiyyətindən sənaye cəmiyyətinə keçid, iş həyatına girənlərin sayının artması və şəhərləşmənin gətirmiş olduğu şərtlərdən ötəri xüsusilə iş yerlərində kütləvi bəslənmə ehtiyacı ictimai iaşə sektorunu sürətlə

inkişafda olan və bu sektordakı firma sayısı artan bir sektor halına gəlmişdir. Bu gün sənayeləşmiş ölkələrdə əhalinin yarısından çoxu, ölkəmizdə isə şəhər əhalinin çoxusu ən az bir pay yeməyini ictimai iaşə sektorunda hazırlanan yerlərdən yeməkdədir. Bu baxımdan ictimai iaşə sistemləri cəmiyyət üçün qiymətləndirilir və effektivliyinin təmin edilməsinə çalışılır. (Petts J., 2003: s.90)

İctimai iaşə xidməti bir mərkəzdən müəyyən bir qrupun bəslənməsini planlaşdıran və həyata keçirən, istehlak üçün hazır ərzaq və içkilər təmin edən xidmət sektorudur. Hər yaş və seqmentdən fərdin faydalandığı ictimai iaşə sistemləri, ən az bir payını istehlakçı ehtiyacını qarşılamaq lazımlılığı və əlverişsiz, keyfiyyətsiz xidmətin yol açacağı xalq sağlamlığı problemləri (qida zəhərlənmələrə və s.) riskləri səbəbiylə böyük əhəmiyyət daşımaqdadır.

AB-nin 9 ölkəsində yeyilən ictimai iaşə yeməklərin sayı təxminən 35,6 milyard olduğunu müəyyən edilmişdir. Bunun 44,7% -i qida sənayesi sənayesində, 55,3% -i isə restoranlarda istehlak edilmişdir. Amerikada ictimai iaşə sektorunda yeyilən yeməklərin sayı ildə 63 milyard təşkil edir. Bunun 31,5% -i qida sənayesi sənayesində və 68,5% -i restoranlarda istehlak edildiyi müəyyən edilmişdir. ABŞ-da istehlakçılar öz qidalanma büdcələrinin 50% -ni evdə qidalanmaq üçün ayırır.

Yemək xəstəlikləri Birləşmiş Ştatlarda 76 milyon, İngiltərədə isə hər il 9.4 milyon olduğu bildirilir. Effektivliyin olması ərzaq təhlükəsizliyi və xidmətdə qida təhlükəsizliyinin əhəmiyyətini göstərir. Bununla belə, ərzaq təhlükəsizliyi sektorunda ən vacib məsələlərdən biri olan qida təhlükəsizliyi kifayət qədər ayrılmalıdır. Böyük Britaniyada qida zəhərlənməsinin səbəblərini araşdırmaq üçün aparılan bir araşdırma Milli Xəstəlik Monitoring Mərkəzi tərəfindən aparılmışdır və qida maddələrindən ötürü verilən xəstəliklərin 25 – 40 % -i qida emalı və ya qida xidmətində çalışan insanlardan keçdiyi bildirilir. Məlum olduğu kimi qida zəhərlənməsi, hər hansı bir qida və ya içki istehlakından yaranan infeksiya və ya zəhərlənmə vəziyyətinə verilən ümumi bir tərifdir. İctimai iaşə sistemlərindəki yeyinti intoksikasiyasının ən ümumi səbəbləri kimi , hazırlıq və istehlak arasında bir və ya bir neçə gün olması (21%), xəstəlikləri olan işçilər (20%), yanlış istilik

tətbiqi (16%), kifayət qədər bişməməsi (16%), çirklənmiş materialdan istifadə edilməsi (7%), istifadə olunan alətlərin təmiz olmaması (7%), keyfiyyətsiz qida maddələrindən istifadə etmək (5%) və artıq yeməklərdən istifadə (4%) göstərilir. (Bilgin B., Erkan Ü.C., 2008: s.32)

Böyük miqdarda bəslənmə təmin edən təşkilatların qida hazırlıq mərhələlərində gigiyanda effektivliyi təmin etmək üçün üç amil nəzərə alınmalıdır; mətbəx və mətbəxdə istifadə edilən vəsait təmizliyi ilə əlaqədar fiziki faktorlar, qida təhlükəsizliyi və fərdi gigiyenanın təmin edilməsi ilə əlaqədar istehsal prosesinə aid faktorlar, işçi gigiyenası və bu mövzuda təhsilin təmin edilməsi ilə əlaqədar fərdi faktorlardır. İctimai iaşə quruluşlarında çalışan işçilərin xüsusilə gigiyena mövzusunda məlumat, tutum və davranışları bu müddətdə keyfiyyətli xidmət və istehlakçı sağlamlığının qorunması baxımından ən əhəmiyyətli pillələrdən birini meydana gətirməkdədir. Qidaların ictimai iaşə sistemində hazırlanmasına və qidalanmasına qədər prosesin bütün mərhələlərində müəyyən əhəmiyyətli və çox riskli nöqtələri vardır. Bu səbəblə qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsində təsirli və əhəmiyyətli bir sistem olan HACCP sistemi, qida sənayesinin hər mərhələsində təhlükəsiz ərzaq təminində maneə törədici faktorlar olaraq xarakterizə edilən mikrobioloji, fiziki və kimyəvi təhlükələrin yox edilməsində və effektivliyin artırılmasında təsirli rol oynamaqdadır. HACCP sistemi ənənəvi təcrübələrin daha sistemli bir inkişafı olmaqla və ənənəvi nəzarətə, tətbiqlərə daha çox əsaslı yanaşma kimi qəbul edilir. İctimai iaşə xidməti verən şirkətlərdə HACCP sisteminin tətbiq olunma mərhələsinə keçməmişdən əvvəl HACCP qrupu yaradılmalı, məhsul tanımlanmalı, məhsulun istifadə şəkli müəyyən edilməli, iş davamiyyət sxemi hazırlanmalı (çiy materialdan paylamaya qədər bütün mərhələlərdə) və iş davamiyyət sxemi yerində doğrulanmalıdır. Son məhsul üzrə testlər ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün müvafiq deyildir. Nəticələri əldə edildikdən sonra qida hazırlanır və qidaların geri qayıtma imkanı yoxdur. Buna görə də, HACCP bütün proses mərhələlərini xammal mərhələsindən başlayaraq hazır məhsula qədər izləmə və nəzarət üçün ən effektiv metoddur. Problemin ortaya çıxmasından sonra ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsində



keçmiş tendensiyalara düzəldilməlidir. Bununla belə, HACCP yanaşması problemlər baş vermədən əvvəl proses mərhələsində nəzarət edir. Buna görə də, HACCP ilə həyata keçirilən tətbiqlər qidalanma xəstəliklərinin azaldılmasına və daha etibarlı qidalarla effektivliyi təmin etməyə imkan verir.

Məlum olduğu kimi, ictimai iaşə xidmətinin əsas məqsədi kütləvi bəslənmənin və qidalanmanın təmin edilməsinə qida ehtiyaclarını ödəmək, ictimai iaşə xidmətlərinin mərhələlərində keyfiyyət və gigiyena standartlarını təmin etmək, ən aşağı itkilər səviyyəsində iqtisadi itkilərin qarşısını almaqdır. Bütün bunların təmin edilməsi ictimai iaşə sahəsində effektivliyin təmin edilməsi baxımından xüsusi əhəmiyyətə malikdir. Bundan əlavə, mövcud imkanları ilə ən yaxşı və ən uyğun xidməti təmin etmək, mütəxəssislər tərəfindən təmin edilmiş xidmət göstərmək və istehlakçıları iş həyatının və bəslənmə əlaqələrinin öyrənilməsini təmin etmək mümkündür. ([www.gidasansayii.com](http://www.gidasansayii.com))

### **3.2. İctimai iaşə məhsullarının daşınmasında yaranan problemlərin həlli yolları**

İctimai iaşə xidməti insanların kollektiv şəkildə işlədiyi və ya yaşadığı yerlərdə, həmçinin uşaqlar və yaşlıların olduğu yerlərdə yemək və içki xidmətləri təklif edir. Ölkəmizdəki ictimai iaşə xidməti, qida xidməti, daxili qida istehsalı, mərkəzi mətbəx ilə istehsal və paket xidməti və s. kimi fərqli şəkildə həyata keçirilir. Şəhər həyatının iqtisadi, sosial və mədəni təsiri nəticəsində evdən kənar yemək istəyi və bu səbəbə görə istehsalda ictimai iaşə ilə məşğul olan şirkətlərin sayı və iqtisadiyyatdakı əhəmiyyəti gündən - günə artmaqdadır. (Aksu B., 2008: s.145)

İctimai iaşə məhsullarının hazırlanması və daşınması ilə məşğul olan firmalar istehsal və marketinq sahələrində çox fərqli problemlər yaşayırlar. Bu problemlər: müasir qurğuların, qeydiyyatdan keçməmiş istehsalın, ədalətsiz rəqabətin olmaması, ixtisaslı kadrların olmaması, dövlət yoxlamalarının kifayət qədər olmaması, qida və iş təhlükəsizliyinin qeyri - bərabər şəkildə həyata keçirilməsi, istehsal tullantılarının geri çevrilməsi sisteminin olmaması, tam

işləməməsi, standart məhsul və daşımada problemlər kimi sıralamaq mümkündür. Ümumiyyətlə ictimai iaşə sektorunda məhsulların daşınmasında yaranana problemlərdən qabaq ona təsir edən digər problemlərin həlli üçün aşağıdakı həll yollarını göstərmək mümkündür:

- Sektorda qeydiyyatdan keçməmiş məhsul istehsal edən şirkətlərin müəyyən edilməsi və bağlanması insan sağlamlığı, ərzaq təhlükəsizliyi və ədalətsiz rəqabət baxımından vacibdir;

- Gündə təxminən 6 milyona xidmət edən ictimai iaşə sektorunda ərzaq yoxlamaları və cərimə sanksiyaları artırılmalıdır;

- Qida məhsullarına gəldikdə, ASİ tərəfindən qida standartlarına riayət edilməlidir;

- Qida təhlükəsizliyi sistemlərinin sertifikatlaşdırılması dövlət orqanları tərəfindən həyata keçirilməlidir və sənəd xərcləri azaldılmalıdır. Qida təhlükəsizliyi sənədləri dövlət tərəfindən məcburidir və dövlət sistemi tərəfindən səmərəli istifadə edilməsini təmin etməlidir; (Atılan M., 2008: s.32)

- Bütün işçilər, xüsusilə aşpazlar, şirkətin içərisində ərzaq təhlükəsizliyi və peşə təhlükəsizliyi üzrə mütəmadi olaraq lazımi təlimlər keçirməlidirlər. Beləliklə, qidalanma zəhərlənmələri və iş qəzaları sayını azalda bilər;

- Müştərilər və ya istehlakçılar qida xidmətindən əvvəl şirkətlərin mətbəxlərini ziyarət etməlidirlər və istifadə edilən xammalın alınması üçün qida şirkətlərinə faktura üçün müraciət etməlidirlər. Qida xidməti qiymət təkliflərini qiymətləndirərkən şirkət təxminən bir xərc tələb etməlidir və təklifi təxmini dəyəri ilə qiymətləndirməlidir. Qida xidməti almağa başladıqdan sonra müəyyən bir dövrlərdə iaşə şirkətinə müraciət etməlidir; (Bilgin B., Erkan Ü.C., 2008: s.97)

- Kollektiv iaşə şirkətləri öz imkanları ilə mövsümi və xüsusi şərtləri nəzərə alaraq müştərilərin portfelinə yaratmalıdırlar. Onlar qəfil azalmalara və potensialın artmasına qarşı tələbləri proqnozlaşdırmaqla lazımi tədbirləri görməlidirlər;

- Çörək israfını qarşısını almaq üçün, ərzaq və digər qidaların israfını azaltmaq üçün kütləvi iaşə xidmətləri göstərən şirkətlər, yemək menyusuna görə yemək üçün çörəyin sifarişi əmr edilməli və xidmət etməzdən əvvəl çörəkləri incə

dilimlərə kəsilməlidir. Servis edilmədən artan cörəyin sonrakı menyularda istifadə edilməsini təmin edəcək şəkildə hazırlanmalıdır. Onlar öz heyətinin məlumatlandırılması və effektiv nəzarət mexanizmini inkişaf etdirməlidirlər;

- Ətraf mühit mühəndisləri və ərzaq mühəndislərindən ibarət olan bir komissiya, ərzaq tullantılarının qiymətləndirilməsi və tullantıların təkrar emalı üçün ölkə daxilində bir sistem qurulmalıdır;

- Menyunun planlaşdırılmasında təlimlənmiş kadrlara üstünlük verilməli və menyular xidməti verilmiş müəssisələrin strukturu və gözləntiləri ilə hazırlanmalıdır. Menü hazırlayarkən meyvə və tərəvəz mövsümünə diqqət yetirmək vacibdir;

- Satınalma şöbələri şirkətlər üçün vacibdir. Daha çox məhsul portfeli ilə təlim keçmiş kadr və təchizatçılar üstünlük təşkil etməlidir. Təchizatçıdan alınan məhsulların həcmi artdıqca, sövdələşmə payları və ödəmə müddəti artırıla bilər;

- İkram sektorunda şirkətlər öz aralarında bir təşkilati struktur yaratmalıdırlar və sektorun problemlərini, xüsusilə də qiymət siyasətini həll etmək üçün birgə təşəbbüslər həyata keçirilməlidir; (Adams M., Motarjemi Y., 1999: s.63)

- Dövlət qurumlarının tender sənədləri nəzərdən keçirilməlidir və monopolizasiya qarşısını almaq lazımdır; (Kaya K., Sevinç G., 2015: s.135)

- Hökumət dəstəyi ictimai iaşə xidməti tərəfindən verilən dəstək sayında məhduddur;

Xüsusilə, sektorda yeni obyektlərin yaradılmasına yönəlmiş təşviqlər verilməli və onların mövcud təşviqləri artırılmalıdır.

İctimai iaşə sektorunda müəssisələr və təcrübəsi olan nümayəndələrlə bir-bir nümayişlər təşkil edilmişdir. Nümayişlərdə ictimai iaşə sektorunda bəzi problemlərin mövcud olduğu tədqiq edilmişdir. Bu iş şəhər daxilində fəaliyyət üçün məhdudiyyətlərin bir hissəsi kimi şəhər daxilində ictimai iaşə məhsullarının daşınmasının qiymətləndirən bir işdir. Qiymətləndirmə nəticələrinə görə, Azərbaycanda bu sahədə yaranan problemlərdən bəziləri aşağıdakı şəkildə göstərilə bilər:

- Bəzi ərazilərdə çox sıxlıq olması və tıxacların yaranması;

- Nəqliyyatdan istifadənin yetərsizliyi;
- Səfər sayının artmağı;
- Bəzən xidmət keyfiyyətinin pis olması.

kimi səbəblərdən bəzən problemlərin artdığı müşahidə edilir. Bu problemlərin həlli müştərilərə daha keyfiyyətli xidmət göstərəcək və şəhər logistikasını daha sistemli hala gətirəcək və lazımsız avtomobilin sıxlığını təmin edəcəkdir.

Bu baxımdan ictimai iaşə logistikasının bütöv bir şəkildə inkişaf etdirilməsi lazımdır. İctimai iaşə xidmətləri göstərən müəssisə tərəfindən alınması və satılması üçün xüsusi tədbirlər təşviq edilməli və dəstəklənməlidir. Bunun üçün təkliflər aşağıdakı kimi verilə bilər:

- Nəqliyyat vasitələrinin iqtisadi keyfiyyətinin artırılması;
- Keyfiyyətsiz nəqliyyat vasitələrinin azaldılması;
- Nəqliyyat vasitələrinin istifadəsinin artması;
- Bütün sifarişlərin vaxtında çatdırılması;
- Flexible(elastik) iş üslubları təkmilləşdirilməsi;
- Birbaşa çatdırılma miqdarının artırılması;
- çox miqdarda daşınmaya icazə verən çox bölməli nəqliyyat vasitələrindən istifadə edilməsi;
- Bir anda bir neçə tədarükü həyata keçirmək;
- Təslim miqdarlarını göstərmək;
- Məhsulun keyfiyyətini qorumaq üçün texnologiyadan istifadə.

Belə tədbirlərin həyata keçirilməsi ilə əməliyyatların yenidən təşkili idarəetmə və nəzarət fəaliyyətlərinin təşkili həmçinin ictimai iaşə logistika sisteminin işinin yaxşılaşdırılmasına təsir edəcəkdir. Vurğulamaq lazımdır ki, sektorun inkişafı üçün nəyinki daşınma problemləri həmçinin digər problemlər də təhlil edilməli və həlli yolları tapılmalıdır. Bunun üçün sektorun zəif və güclü yönələri həmçinin sektorun perspektivlərini və təhditləri müəyyən edilməlidir. Bütün bu sadalananlar cədvəllər vasitəsi ilə aşağıdakı şəkildə göstərmək olar. Aşağıdakı cədvəldə sektorun zəif və güclü yönələri qeyd edilmişdir.

**Cədvəl 2: İctimai iaşə sektorunun güclü və zəif yönələri**

<b>Sektorun zəif yönələri</b>	<b>Sektorun güclü yönələri</b>
Zəncirvari şirkətlər tərəfindən yaradılan haqsız rəqabət	Zəngin milli mətbəx və qida mədəniyyəti
İş yerlərinin əksəriyyəti nəzarəti saxlamaq və qiymət üstünlüyü təmin etmək məqsədi ilə öz ərzaqlarını istehsal etməyə üstünlük verməsi	Xammal üçün kifayət qədər resurslara malik olması
Qiymət siyasətində standart qiymətin olmaması	Keyfiyyətli məhsul
Sektorla əlaqəli media və dövlətlə kifayət qədər ünsiyyətin olmaması	Müasir texnoloji infrastruktur
İxtisaslı təchizatçıların olmaması	Bəslənmə ehtiyacının ənənəviləşdirilməsi
Kiçik ailə şirkətləri olan şirkətlərdən yaranan institusional problemləri	Keyfiyyətin idarə edilməsi sistemlərini təkmilləşdirmək üçün uyğunlaşma səyləri

**Mənbə:** (<http://dergipark.gov.tr>)

Bütün sferada və ictimai xidmət sahələrində olduğu kimi, ictimai iaşə sahəsinin də təşkili, tənzimlənməsi və idarə olunması proseslərindəki fəaliyyətinin bir sıra zəif və güclü yönələri vardır. Cədvəl 2-ə nəzər yetirsək görmüş olarıq ki, sektorun zəif yönələri kimi zəncirvari və birləşmiş nəhəng şirkətlər tərəfindən yaradılan ədalətsiz və haqsız rəqabət mühitinin olması, iş yerlərinin çoxunda nəzarət mexanizmini gücləndirmək məqsədi üçün öz məhsullarını istehsal etməyə üstünlük verməsi, qiymət siyasətində standart olaraq vahid bir qiymətin olmaması, sektorla əlaqəli olaraq media və dövlətin lazımi səviyyədə əlaqələrinin olmaması, ixtisaslı təchizatçıların olmaması və nəhayət kiçik ailə şirkətlərinə bağlı olan şirkətlərə görə meydana çıxan bəzi spəsfik institusional problemlər vardır. Sektorun güclü yönələri kimi isə ölkəmizin milli dəyərlərinin zənginliyindən faydalanaraq formalaşan zəngin milli mətbəx və qida mədəniyyətinin olması, eyni zamanda bildiyimiz kimi ölkəmiz zəngin yeraltı və yerüstü sərvətlərlə zəngindir bu mənada ictimai iaşə sektorunun güclü yönü olaraq xammal üçün kifayət qədər resurslara malik olması, ictimai iaşə sektoruna dövlət nəzarətinin gücləndirilməsi və bunun əsasında keyfiyyətli məhsul istehsalının həyata keçirilməsi, ictimai iaşə obyektlərində və ümumən sektorun özündə müasir texniki və texnoloji infrastrukt-

turun olması və s. göstərmək olar.

### Cədvəl 3: İctimai iaşə sektoru üçün prespektivlər və təhdidlər

Sektor üçün prespektivlər	Sektor üçün təhdidlər
Özəlləşdirmə	Bəzi ərazilərdə əkin sahələrinin ətraf mühit amillərindən təsirlənərək insan sağlamlığına qarşı təhdidlərin meydana gəlməsinə səbəb olacaq məhsulların yetişdirilməsi
sektorun peşəkarlığı	Miras və qeyri-effektivliyə görə əkin sahələrinin daralması və parçalanması
kütləvi tələbatın artması	Məktəblərdə və universitetlərdə fast food istehsalına doğru dəyişiklik
AB prosesi ilə uzun raf ömrü ilə qida məsələləri potensialı	Yemək kuponlarının məqsəddən kənar istifadəsi
Müvafiq bəslənmə ilə çoxçəkili olmağın qarşısının alınması	Qlobal istiləşmə və məhsullarının çatışmazlığı səbəbindən qiymət artımı
Sektorda xarici şirkətlərin və müəssisə kapitalının maraqları	Könüllü sistemə keçid tezliyi, əksər müəssisələrin ictimai iaşə üçün nəzərdə tutulmaması
Dünyada sağlam qidalanma istiqamətində artan meyl	Zəif xidmət göstərən şirkətlərin bütün sektora qarşı şübhə yaratmaları

**Mənbə:** (<http://dergipark.gov.tr>)

Yuxarıda göstərilən cədvəllərdən də görüldüyü kimi sektor inkişafına təsir edən çoxlu amillər vardır. Bu amillərin hər biri sektorun prespektivlərində, zəif və güclü tərəflərinin müəyyən edilməsində özünü göstərir. Bu amillərin hamısının qabaqcadan müəyyən edilərək yaxşılaşdırılması və aradan qaldırılması ictimai iaşə sektorunun məhsullarının ixracında daşınmasında dolayı yollarla təsir edir. Ümumiyyətlə istənilən sektorun inkişafında bu inkişafa dolayı və birbaşa yolla təsir edən hər bir amil ətraflı şəkildə təhlil edilməli analiz edərək onların bir-birinə qarşılıqlı təsiri müəyyən edilməlidir. Bu baxımdan ictimai iaşə sektoru ölkəmizdə sürətlə inkişaf edən bir sektor olduğu üçün hər bir problemə xüsusi diqqət yetirilməlidir. Sektorun işləri birbaşa insan sağlamlığına təsir göstərir. Buna görə, gigiyena qaydalarına riayət edilməsi və kifayət qədər yoxlamaların həyata keçirilməsi, həmçinin təlim keçmiş kadrların seçilməsi sektor üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir. Ölkəmizdə qida sektoruna lazımi diqqət və dəstək tam təmin edilmişdir. Sektorun problemləri nəzərə alınaraq bu sahədə bəzi işlər görülməyə başlanmışdır. Ancaq qeyd etmək lazımdır ki, bu əhəmiyyətli sektorda baş verən problemlərdən yaranan boşluqlar qısa müddətdə təmin edilməlidir.

İctimai iaşə sektorunu araşdırdıqda, görülə bilməyəcək bir çox problem var. Problemlərin düzgün müəyyən edilməsi düzgün həllərin tapılması çox vacibdir. (Cebirbay M., A., İşık N., 2016: s.46)

1. İdarə olunmayan məsələlər və zəncirvari olaraq yaradılan şirkətlər tərəfindən heç bir qaçınmayan hər cür hüquqi öhdəlikləri yerinə yetirən firmalar arasında ədalətsiz rəqabət;
2. İstehlakçıya qıdanın xammalının verildiyi yerdən xəbərdar olmaması və bu məlumatsızlığı şirkətlərin ucuz ərzaq almağa təşviq etməsi;
3. Tavan qiymətinin təyin edilməməsi;
4. Əksəriyyəti kiçik ailə şirkətləri olmasından dolayı qurum olma problemi;
5. Akademik yığım təcrübəsi və təlim keçmiş kadrların olmaması səbəbindən komanda həmrəyliyinin olmaması;
6. Sektora qarşı güvənsizlik tez-tez yox olan kiçik müəssisələr tərəfindən formalaşır;
7. Bəzi ölkələrdə iş yerinin və istehsal edilən məhsullara icazə alınması zamanı həddindən artıq bürokratiya ilə qarşılaşması;
8. Qanunlarda aydın şəkildə ifadə olunan cəza qaydalarına riayət edilməməsi və tətbiq edilməməsi. Bəzi ölkələrdə qida qanununun hazırlanmadığı və hələ qüvvəyə minməməsi;
9. Müvəqqəti icazə olmadığı yerlərdə firmaların yaradılması qarşısını almaq;
10. Sektorun xammallarından olan kənd təsərrüfatı və heyvandarlıq məhsullarının təchizatı problemləri;
11. Təcrübəli kadr tapmaq, aşpazlıq peşə məktəblərinin çatışmazlığı;
12. Bəzi ölkələrin qida ixracatçısı bir ölkə olmasından ötəri, qida ixracatçısı bir ölkə olmasından ötəri, qida maddələrinin standart daxilində olanlarının ixrac edilib, qeyri-standart olanlarının daxili bazara təqdim edilməsi;
13. İctimai tenderlərdə uyğunsuzluqlar;
14. əzi qiymət tətbiqinin əhəmiyyəti və zəruriliyi;

15. Kiçik kapital yığımları ilə bazara daxil olmağın çox asan olması;

16. Mütəşəkkil Sənaye Bölgələrində bütün struktur sahələri qida sənayeçiləri üçün təmin edilməməsi.

Bəzi ölkələrdə qida sektorunda bazarlara çıxmaq çox asandır, çox az sərmayə ilə sahibkar kifayət qədər nəzarət və hüquqi infrastrukturun olmaması səbəbindən hətta qeydiyyatdan keçmədən bazara daxil ola bilər. Bazarda daxil olmaq, yəni hazır yemək hazırlamaq və satma qabiliyyəti qanunla daha dəqiq müəyyən edilməlidir. Bu mənada yanacaq, mineral yağ, bio dizel və beynəlxalq nəqliyyat vasitəsi, həmçinin lisenziya ərizəsi də tətbiq oluna bilər. Bununla yanaşı hazır yemək istehsalçıları istehsalə başlamazdan əvvəl tikinti, iş icazəsi və layihənin təsdiq edilməsi tələb oluna bilər. Əslində, istehsal yerinin yoxlanılmasından sonra lisenziya vermək kifayət deyil. Bu yolla, istehsalçı bazarda girərkən lazımı bir fizibiliyi təmin edəcək, keyfiyyətli istehsal üçün kifayət qədər büdcə ayıracaq və bazarda uyğun istehsal şərtlərini təmin edən bir şəkildə girəcəkdir. Eyni zamanda, bilinməyən şəkildə işə başlayan investorların ölkənin lazımsız resurslarından istifadə edə bilməyəcəyini görmək olar. (Gürsoy D., 1995: s.134)

İctimai iaşə sektoru həcmcə artmaqda olsa da, bir çox hallarda geri düşür. Məsələn, qiymətlər azalır. Qiymətli malların mümkün olmayan aşağı qiymətlərlə hazır mal olaraq satılır. Bunun xaricində, sektorda bir çox firmanın qabaq ayaq olduğu hər şey daxil sistem işləyir və bu sistem turizm sektorundan sonra yemək sektorunu da çöküşə aparmışdır. Hal-hazırda sektorun real həcmi dəqiq olaraq ölçülə bilməz. Sektor ucuz ərzaq tələbatına qarşı müqavimət göstərməlidir, alıcılara yaxşı bir yemək ucuz qiymətə niyə istehsal edilə bilməyəcəyini və istehlakçının ərzaqın istehsal olunduğu şəraitdən xəbərdar edilməsi lazım olduğu aydın şəkildə izah edilməlidir. Sektor nümayəndələri bu bazarda öz yerlərini artırmaq üçün keyfiyyətdən uzaqlaşmamalı və xidmətləri ucuz şəkildə satmamalıdır. Dövlət Satınalma Agentliyi ucuz qiymət anlayışından imtina etməlidir və sektorda sərmayə qoymuş sənayeçilərin qeydiyyatını, qurğu və qurulmuş texnikanın standartlarını axtarılmalıdır. Sektordakı firmaların təcrübəsi



kriteriya olaraq qəbul edilməlidir. Yenə sektorun nümayəndələri və qeyri-hökumət təşkilatları həm dövlət, həm də xüsusi təşkilatlarda standart baza qiymətinin müəyyən edilməsi üçün lazımi addımlar atmalıdırlar. (Sezgin A., Artık N., 2015: s.96)

Dövlətin bütün qeydiyyatla alınmamış və qeyri - qanuni qida məhsullarının müntəzəm monitorinqini aparmağı lazımdır. Bundan başqa hər şey dövlətdən gözlənilməməlidir; sektor nümayəndələrinin və sektorun peşəkar təşkilatlarının bu mərhələdə qanuni məcburi olmasa da, daxili audit mexanizmini yaratması lazımdır. Yeni qida qanununun layihəsi hazırlanarkən, bu məsələ layihəyə daxil ola bilər və qismən bu təşkilatlara nəzarət edilə bilər. Yenə yemək və qida qanunu əsas nəzarət məsuliyyətinin xaricində bir tərəfdən toplanaraq nəzarət asanlıqı təmin etməlidir. Bununla yanaşı, sektorun bir çox problemlərinə cavab verə biləcək bir tətbiqi prosesin olması, şəhərin müvafiq bölgələrində qurulacaq müxtəlif sənaye bölgələrində qida sənayeçilərinin toplanması məqsədə uyğun ola bilər. Onlar dövlətin nəzarətini asanlaşdıracaq, xammal və zəruri infrastrukturun formalaşması, satın alınması və saxlanması kimi problemlərə həllini təmin edəcəkdir. Bu sistem həmçinin tullantıların yığılmasına və tullantıların qiymətləndirilməsinə kömək edəcəkdir. Yemək müəssisələrinin birləşməsi də daxili intizam təmin edəcəkdir. Beləliklə, pis şəraitdə işləməyən şirkətlər uyğun olmayan yerlərdə də müvafiq iş şəraitinə malik olacaqlar. (Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.,1982: s.70)

Dünyaya paralel olaraq Azərbaycanda da ictimai iəşə sistemi sürətlə inkişaf edir. Yeməklərini əllərində daşıyan işçilərdən yeməklərini qida istehsalçılarının fəaliyyəti ilə məşğul olduğu şirkətlər tərəfindən əldə edən dövrə keçirilmişdir. Əvvəllər bir neçə ictimai iəşə istehsalçısı fəaliyyət göstərmiş isə, bu gün sektorda yüzlərlə müəssisə fəaliyyət göstərir. Son dövrdə ərzaq istehsalı çox böyük hala gəlmiş və milyon dollarla böyük bir sənaye halına gələn ictimai iəşə xidmətlərində daha çox insan gücü, alətlər, yer və vaxt tələb edir. Hazır yemək sektoru bir çox sistemin xammal təchizatından yeyinti məhsullarına təqdimatını əhatə edən bir prosesdir və hər mərhələdə nəzarət tələb edir. Bu prosesin əldə etdiyi məhsul qida kimi görünməsinə baxmayaraq, sistemin əhatə dairəsi, məhsulun funksiyaları, habelə xidmət, zəruri avadanlıqların detalları və bu funksiyalar üçün lazım olan

tələbələr və s. kimi xüsusiyyətləri bilən ixtisaslı kadrlardan ibarət olan qrup tərəfindən təmin edilməlidir.

İctimai iaşə təşkilatlarının idarəetmə sistemində daxil edilməsinə və özünün ayrı bir sistem olmasına da diqqət yetirilməlidir. Buna görə də xidmət keyfiyyətinin artırılması, təkmilləşdirilməsi və saxlanması lazımdır. Hazır yemək müəssisələrində tətbiq olunan təcrübələr cəmiyyətin qidalanma siyasətinin bir ölçüsüdür. Bu səbəbdən ictimai iaşə sistemlərinə istiqamətli tənzimləmələr hazırlanmalı və qida xidmətlərinin təmiz və sağlam olmasını təmin edilmək üçün şərtləri və standartları təyin edilməsi lazımdır. Bundan əlavə, bu sektor üzrə təhsil alan insanlara (qida mühəndisi, dietitian, nutritionist) məsuliyyət verilməsi həm sağlam qidalanma, həm də iqtisadi itkilərin qarşısının alınması baxımından xüsusi əhəmiyyət kəsb edir.

İctimai iaşə fəaliyyəti insanlar üçün həmişə sərfəlidir. Ona görə bu sahəyə olan maraq çox yüksəkdir. Əhalinin gəlirlərinin artması sektorun inkişafına təsir göstərən əsas amillərdən biridir. Ümumi yemək və içki obyektləri əsasən restoranlar, kafelər, kafeteryalar və sairidir. Azərbaycan Respublikasında son illərdə bu sahədə qeydə dəyər inkişafı var, yeni ictimai iaşə müəssisələrinin sayı hər keçən il artır.

Bu obyektlər, hər şeydən əvvəl, restoran və bufetə, yeməkləri uyğun vəziyyətdə saxlamaq üçün soyuducular və digər təməl avadanlıqlarla təmin olunmalıdır. Bundan əlavə, bu yerlərdə müştərilərə ən yüksək səviyyədə xidmət və rahatlıq təmin etmək üçün lazım olan alətlər və avadanlıqlar olmalıdır. Könüllü ventilyasiya sistemi, istiliyi nəzarət etmək üçün xidmət salonunda qurulmalı və məhsulların keyfiyyət və təhlükəsizliyi davamlı izlənilməlidir. Ən əsası, gigiyena qaydaları ciddi şəkildə təqib edilməlidir. (Бердичевский В.Х., Карсекин В.И,1979: s.48)

Məlum olduğu kimi, ərzaq gigiyenası problemlər olduqda, böyük qida zəhərlənməsi, tez - tez ölümlə nəticələnir. Bu vəziyyət, xüsusilə restoranlarda, kafelərdə, yemək salonlarında və digər qida müəssisələrində, xüsusilə yaz aylarında çalışan kəslərin, qida məhsullarının istifadəsi, saxlanması, daşınması, emalı, bişirilməsi, şəxsi gigiyena qaydalarının istifadə müddətinin tam olaraq bilin-

məsi səbəblərindən qaynaqlanmaqdadır.

Bununla yanaşı, bəzi ictimai iaşə obyektlərində təmizlik və gigiyena qaydalarına riayət etmək üçün bir sıra çatışmazlıqlar vardır ki, bu insanların sağlamlığı üçün çox təhlükəlidir. Bundan əlavə, bəzi hallarda, yemək və bişirmə qaydalarında da problemlərə qarşılaşmaq olur. Doğrudur, bu gün müvafiq dövlət qurumları bu halları aradan qaldırmaq üçün bir sıra tədbirlər görürlər, amma təəssüf ki, bu tədbirlər bəzən səmərəsizdir.

## NƏTİCƏ VƏ TƏKLİFLƏR

İctimai iaşə xidməti, insanların kütləvi çalışdığı yerlərdə , qoca, xəstə və uşaq kimi cəmiyyətin təbəqələrinin sığındığı yerlərdə, insanlara, çölə çıxıb yemək yeməyi axtartdırmayacaq şəkildə xidmət edən yemək və içki xidmətidir. Ölkəmizdəki ictimai iaşə xidməti, qida təhlükəsizliyi, yerli qida istehsalı firmaları ilə qarşılıqlı əlaqələr, mətbəx sistemində təmizlik sanitariya qaydalarına diqqət yetirilməsi, istehsal olunmuş paket yemək xidmətinin logistikası kimi bəzi əhəmiyyətli məsələlərə xüsusi diqqət yetirəcək şəkildə öz fəaliyyətini həyata keçirilir. Şəhər həyatının gətirdiyi iqtisadi, ictimai və mədəni təsirlərin nəticəsi olaraq evdən kənar yemək yemə nisbətinin artması və buna görə istehsalda məşğul olan şirkətlərin sayı və iqtisadiyyatın əhəmiyyəti gündən-günə artmasına səbəb olur.

Dünya ölkələrində ictimai iaşə məhsullarının hazırlanması və ya daşınması ilə məşğul olan firmalar istehsal və marketinq sahələrində çox fərqli problemlər yaşayırlar. Bu problemləri: müasir təsisatların qurulamaması, qeydiyyatdan kənar xarici istehsal, haqsız rəqabət, bu sahə üzrə tələb olunan ixtisaslı işçi sayının azlığı,ictimai iaşə məhsullarının logistikasında yaranan problemlər, qida və iş təhlükəsizliyinin səmərəli şəkildə təşkil olunmaması, istehsal tullantılar üçün geri çevrilmə sistemlərinin olmaması, tam gücü çalışılmaması, istehsalın standart səviyyədə həyata keçirilməməsi, sektora aid dövlət dəstəklərinin məhdud olması şəklində sıralamaq mümkündür. Sadalananları nəzərə alaraq bu problemlərin həlli üçün aşağıdakı təklifləri vermək olar:

- Sektorda qeydiyyatdan keçməmiş məhsul istehsal edən şirkətlərin təsdiqi və bağlanması. Bu insan sağlamlığı, ərzaq təhlükəsizliyi və ədalətsiz rəqabət üçün vacibdir;

- Gündə milyonlarla insana xidmət edən kütləvi iaşə sektorunda ərzaq yoxlamaları və cərimə sanksiyaları artırılmalıdır;

- AZSTAND tərəfindən logistika avadanlıqları üçün qoyulan standartlara və ərzaq standartlarına riayət edilməlidir;

- Qida təhlükəsizliyi sistemlərinin sertifikatlaşdırılması dövlət orqanları tərəfindən həyata keçirilməlidir və sənəd xərcləri azaldılmalıdır;

- Bütün işçilər, xüsusilə aşpazlar, logistika işçiləri şirkətin daxilində ərzaq təhlükəsizliyi və peşə təhlükəsizliyi üzrə mütəmadi olaraq lazımi təlimlər keçirməlidirlər. Beləliklə, qidalanma zəhərlənmələri və iş qəzaları sayını azalda bilər;

- Müştərilər və ya istehlakçılar qida xidmətindən əvvəl şirkətlərin mətbəxlərini ziyarət etməlidirlər və istifadə edən xammalın alınması üçün qida şirkətlərindən faktura üçün müraciət etməlidirlər. Qida xidməti qiymət təkliflərini dəyərləndirərkən xidməti alacaq olan şirkət təxminən bir xərc tələb etməlidir və təklifi təxmini dəyəri ilə qiymətləndirməlidir. Qida xidməti almağa başladıqdan sonra müəyyən bir dövrlərdə iaşə şirkətinə müraciət etməlidir;

- Sərnişin yemək xidməti verən firmalar müştəri portfelini, imkanlarını, mövsümü, dövrü şərtləri nəzərə alaraq təşkil etməlidir. Onlar qəfil azalmalara və potensialın artmasına qarşı tələbləri proqnozlaşdırmaqla lazımi tədbirləri görməlidirlər;

- Çörək israfını qarşısını almaq üçün ərzaq və çörək israfını azaltmaq üçün kütləvi iaşə xidmətləri göstərən şirkətlər yemək menyusuna görə yeyilə biləcək çörək sifarişi verilməli, çərəklər xidmətdən qısa bir müddət əvvəl incə dilimlər halında dilimlənməlidir. Menülər sonrakı menyularda artan çörək istifadə ediləcək şəkildə hazırlanmalıdır;

- Ətraf mühit mühəndisləri və ərzaq mühəndislərindən ibarət olan bir komissiya, ərzaq tullantılarının qiymətləndirilməsi və tullantıların təkrar emalı üçün ölkə daxili komissiya qurulmalıdır;

- Menyunun planlaşdırılmasında təlimləndirilmiş kadrlara üstünlük verilməli və menyular xidməti verilmiş müəssisələrin strukturu və gözləntiləri ilə hazırlanmalıdır. Menü hazırlayarkən meyvə və tərəvəz mövsümünə diqqət yetirmək vacibdir;

- Satılma şəbəkələri şirkətlər üçün vacibdir. Daha çox məhsul portfelini ilə təlim keçmiş kadr və təchizatçılar üstünlük olmalıdır. Təchizatçıdan alınan məhsulların həcmi artdıqca, sövdələşmə payları və ödəmə müddəti artırıla bilər;

- İkram sektorunda şirkətlər öz aralarında bir təşkilati struktur yaratmalıdır-

lar və sektorun problemlərini, xüsusilə də qiymət siyasətini həll etmək üçün birgə təşəbbüslər həyata keçirilməlidir;

- Dövlət qurumlarının tender sənədləri nəzərdən keçirilməlidir və monopoliya qarşısını almaq lazımdır.

İctimai iaşə məhsullarının daşınmasının effektivliyini artırmaq məqsədiylə iki əsas təklifim olacaq. Bunlardan birincisi daşınılan məhsulun iri termoboxlar əvəzinə, xüsusi hazırlanmış “insulated bag” (izolyasyalı çanta) deyə adlandırılan həcmcə daha kiçik çantalarda daşınması. Digər təklif isə kütləvi qida sektoru olan catering xidmətini fərdiləşdirməkdən ibarətdir. Daha açıq desək, Kanadada istifadə olunan “skip the dishes” sisteminin tətbiqini ölkəmizə uyğun şəkildə hazırlayıb istifadə etmək. Bu sistemin əsas özəlliyi ondan ibarətdir ki, artıq hər kəs, istər fərdi şəxslər, istərsə də kütləvi çalışan müəssisələr müəyyən bir plan əsasında catering xidmətindən yararlına bilərlər. Belə olan vəziyyətdə isə ilk təklifin önəmi daha da artır. Çünki həm estetik cəhətdən daha gözəl görünən, həm də həcmcə kiçik izolyasyalı bu paketlər müəssisənin xərclərini aşağı salmaqdan əlavə, həm də qidanın öz görünüşünü və keyfiyyətini itirməməsini təmin edərək, müəssisəyə müştərini razı salıb, şirkətə həm müştərini əldə saxlamağa, həm də yeni müştəriləri cəlb etməyə kömək edir. Sosial şəbəkələrin sürətli artımını və insanların paylaşım etmə istəyini nəzərə alsaq, daimi müştəriləri həvəsləndirmək üçün onların adlarına uyğun hazırlanacaq xüsusi çantalar, müştərilərin şirkətə olan bağlılıqlarının artmasına şərait yaradacaq.

İctimai iaşə məhsullarının daşınması iaşə sektorunun logistika problemlərini aşaraq, müştərilərə daha keyfiyyətli xidmət təqdim edəcək və şəhər logistikasını daha sistemli və lazımsız avtomobil sıxlığından azad edəcəkdir.

Bu baxımdan ictimai iaşə məhsullarının daşınması sistemli şəkildə təkmilləşdirilməsi lazımdır. İctimai iaşə xidmətləri xüsusi tədbirlər görmək və həyata keçirmək üçün motivasiya olunmalı və təşviq edilməlidir. Bu sahə üçün təkliflər isə aşağıdakı kimi verilə bilər:

- Nəqliyyat vasitələrinin iqtisadi istiafə müddətinin artırılması;
- Boş səfərlərin azaldılması;

- nəqliyyat vasitələrinin doluluğunun artırılması;
- bütün sifarişlərin vaxtında çatdırılması;
- elastik və xarici şirkətlərin iş nümunələrindən faydalanmaq;
- Bir səfərdəki çatdırılma təlimatlarını artırmaq;
- Böyük miqdarda daşınmaya imkan verən çox hissəli nəqliyyat vasitələrdən istifadə edilməsi;
- Bir anda bir neçə tədarükü həyata keçirmək;
- Təslimat miqdarlarını birləşdirmək;
- Məhsulun keyfiyyətini qorumaq üçün texnologiyadan istifadə.

Belə tədbirlərin həyata keçirilməsi ilə əməliyyatları yenidən təşkil etmək idarəetmə və nəzarət fəaliyyətlərinin təşkili və kollektiv ərzaq loqistik sisteminin davamlı inkişafını artıracaqdır.

# İSTİFADƏ EDİLMİŞ ƏDƏBİYYAT

## Azərbaycan dilində

1. Azərbaycan Respublikasında logistika və ticarətin inkişafına dair Strateji Yol Xəritəsi (2016) Bakı
2. T.İ. İmanov (2005) “Logistikanın əsasları” Bakı

## Xarici dildə

1. A.N.Karadeniz, Çetin Ş. (2007) “Adana İlinde Faaliyet Gösteren Beş “Catering” İşletmesinin Tesis Dışı Ziyafet Organizasyonlarında Uyguladıkları Kalite Kontrol Sürecinin İncelenmesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi”, Türkiyə, səh. 80, 86, 87, 75-89.
2. 2.B.Aksu (2008) “Toplu (Hazır) Yemek Sektöründe Olması Gereken Teknik Özellikler” Türkiyə, <http://www.saniter.com.tr/forum/showthread.php>
3. B.Bilgin, Ü.C.Erkan, (2008) “Bir Hazır Yemek İşletmesinde HACCP Sisteminin Kurulması”, Tekirdağ
4. C.A.Sezgin, N.Artık (2015) “Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları”, Türkiyə, səh. 57, 60, 56-62
5. D.Gürsoy (1995) “Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi” İstanbul
6. D.R.Jansen, V.A.Weert, AJM Beulens, Huirne BMR (2001) “Simulation model of multi - compartment distribution in the catering supply chain” London, səh.210-224.
7. DEFRA (2003) “Review of London Wholesale Markets” London
8. G.Haklı, F.P.Çakıroğlu (2014) “Toplu Yemek Üreten İşletme Mutfaklarının Hijyen Durumlarının Değerlendirilmesi” Türkiyə, səh. 2, 26, 31, 25-35
9. H.Bozdog (2005) “Yemek Sanayinin Gelisimi”, YSAD, İstanbul, səh.120
- 10.J.Petts (2003) ”Sustainable Food Procurement; benefits, issues and opportunities” İngiltere
- 11.K.Kaya, G.Sevinç, M.R.Sevinç, V.Asoglu (2015) “Hazır Yemek İşletmelerinin Sorunları Ve Çözüm Önerileri” Şanlıurfa
12. M. Adams, Y.Motarjemi (1999) “Basic Food Safety for Health Workers.World Health Organisation” Geneva



[http://whqlibdoc.who.int/hq/1999/WHO\\_SDE\\_PHE\\_FOS\\_99.1.pdf](http://whqlibdoc.who.int/hq/1999/WHO_SDE_PHE_FOS_99.1.pdf)

13. M.Atılan, (2008) “Adana’da Toplu Beslenme Yapılan Bazı Kurumların Menülerinin Değerlendirilmesi ve Tüketici Görüşlerinin Belirlenmesi” Adana
14. M.Candan (2007) “Kayıt Dışı İstihdam, Yabancı Kaçak İşçi İstihdamı Ve Toplumumuz Üzerindeki Sosyo-Ekonomik Etkileri” Ankara
15. M.A.Cebirbay, N.İşik (2016) “Osmanlı Dönemi'ne Ait Toplu Beslenme Sistemi Örneği” Konya
16. N.Aktaş, Y. Özdoğan (2008) “Toplu Yemek Hizmeti Veren Bazı Kurumların TS 8985’e Göre Değerlendirilmesi” Türkiye, <http://www.nilufer.bel.tr>
17. N.Aydın, H. Bozdağ, D. Boyacıoğlu, A. Cengiz (2008) “Yemek Alırken Şirketlere Tavsiyeler”, Türkiye, säh.548
18. N.Aydın (2009) “Kişisel Görüşme” İstanbul
19. P.Arslan, A.Yüksel (1985). Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Ekmek Tüketimi, Atımı ve İsrafin Önlenmesi Konusunda Alınacak Önlemlerle İlgili Bir Araştırma. Gıda Dergisi, Türkiye, säh.318 - 321
20. S.B.Azaklı, (2009) “Türkiye’de Kayıt Dışı İstihdam ve Ekonomik Boyutu” Karaman
21. USDA Foreign Agricultural Services (2005) Türkiye
- 22.Ü.Karahasanoğlu (2010) “Hazır Yemek Sanayinde Üretim Sistemi ve Maliyet Kontrolü Hazır Yemek İşletmesinde Bir Uygulama” İstanbul

1. В.Х.Бердичевский, В.И.Карсекин (1979) “Технологические проектирование предприятий общественного питания” Кіуев
2. Е.Д.Аграновский, Б.В.Дмитриев (1982) “Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания” Москва

### **İnternet Resursları**

1. [www.gidasansayii.com](http://www.gidasansayii.com)
2. [www.turkcebilgi.net](http://www.turkcebilgi.net)
3. [www.e-qanun.az](http://www.e-qanun.az)
4. [www.taxes.gov.az](http://www.taxes.gov.az)

5. [www.statistika.gov.az](http://www.statistika.gov.az)
6. <http://freshcatering.az>
7. <http://dergipark.gov.tr>

## **Cədvəllərin siyahısı**

Cədvəl 1. Fresh Catering tarixi nailiyyətləri.....	44
Cədvəl 2. İctimai iaşə sektorunun güclü və zəif yönələri.....	69
Cədvəl 3. İctimai iaşə sektoru üçün perspektivlər və təhdidlər.....	70