

KONTROL ALTINDA TUTULMASI GEREKEN BİR CANAVAR: TEDARİK ZİNCİRİ



Muharrem DEMİR
APACK Genel Müdürü

Gıda pazarındaki en önemli sorun, gıdanın, üretim alanından çıkışından, sofraya gelişine kadar olan süreci kontrol altında tutabilmektir. Tedarik Zinciri denilen bu sürecin doğru işlememesi, tüketicide sağlık sorunlarına yol açabileceği gibi, üretici firmanın da marka değerinin zedelenmesine neden olur.

Geçmişte, firmalar ürettikleri ürün ile ilişkilerini fabrikalarının kapısında bitiriyorlardı. Büyük markalar en fazla market reyonuna kadar ürünleriyle bağlantıdaydı. Günümüzde bu ilişki hammadde anından, tüketim anına kadar uzamıştır. Gelişen teknoloji ve değişen pazar koşulları artık bu sürecin denetlenmesine olanak sağlamaktadır.

Ürünün doğru şekilde ve koşullarda taşınması, market depolarında doğru bir şekilde istiflenmesi, reyonda doğru bir şekilde müşterinin beğenisine sunulması ve ev ortamına doğru ve sağlıklı bir şekilde taşınması; sonrasında ev buzdolaplarında tüketim anına kadar korunup, marka değerini yükseltecek şekilde servis edilerek tüketilmesi kontrol altında tutulmalıdır. Bu sürecin bir kısmı zorunluluk (soğuk zincir, hasarsız ambalaj, istif ağırlığı vb.), bir kısmı pazarlama teknikleri (ambalaj biçimi, reyon yerleştirme, promosyon vb.), bir kısmı ise tüketim önerileri (pişirme yöntemleri, servis önerileri, hazırlanış tarifleri vb.) şeklinde karşımıza çıkar.

Çağımızın akıllı tüketicileri, kendisine sunulan ürün ve hizmetleri kendi istediği zamanda, en ucuz, en hızlı ve en kaliteli şekilde talep etmektedirler. Bu da "Tedarik Zinciri"ndeki bütün unsurların doğru bir şekilde işlemesi, her birimin görevini tam anlamıyla yapmasıyla mümkündür. Yoksa tüketici, zaten ürün çeşitliliği epeyce fazla olan pazarda hemen başka bir ürüne kaymaktadır.

Tedarik Zinciri Yönetimi'nde firmalar ortak paydada ortak çalışma içinde olmaktadır. Zincirin kırılması herkesi büyük zarara sokar. İşte bu süreçte, zincir içindeki bütün unsurların bilgi paylaşımında bulunması zorunluluk haline gelmiştir.

Zincirin her halkasında uygulanan etkin yönetim; maliyetlerin aşağıya çekilmesi, tüketicinin talep miktarının tahmini, iş hacminin büyütülmesi ve müşterinin memnuniyeti gibi en temel işletme amaçlarının gerçekleşmesine olanak sağlar.

Tedarik Zincirindeki iletişimin kuvvetli olması olası hataları ortaya çıkarır ve düzeltilmesini sağlar. Gıda Tedarik Zinciri içerisindeki tüm taraflar, her konumdaki çalışanlarının anlayabileceği araçlar ile ürünlerin raf ömrü ve tazelik durumlarını 'Gerçek Zamanlı Olarak' görebildiğinde, süreçte meydana

gelen bir tersliği anında fark edecektir. Doğru bilgilerle verilen doğru kararlar sistemin düzgün işlemlerini sağlayacaktır.

Örneđin, perakende halkası, henüz raf ömrü dolmamış bir ürünü ölçemediğinden dolayı, gıda güvenliği riskini almamak için ürünü zamanından önce imha etmeyecek; üretici halkası da raf ömrü azalmış ürünlerini farklı sektörlerin kullanımına sunarak değerlendirebilecektir.

Yani kısaca saklama koşullarının ürün üzerindeki gerçek etkisinin güvenilir olarak tespit edilmesi sayesinde tedarik zinciri içerisinde yer alan tüm taraflar fayda sağlayacaktır. Fireyi yönetmek, birim paketin satılmak üzere daha uzun süre sergilenmesi, iade ve imha maliyetleri güvenilir sistemler sayesinde ortadan kaldırdığında, belirsizlikler nedeni ile çok büyük miktarda gıdanın sonu süpermarketlerin arkasındaki çöp tenekeleri veya imha odaları olmaktan çıkacaktır.

Bilimsel olarak kanıtlanmış yöntemler kullanarak katma değer yaratmak, Tedarik Zincir Yönetimini uygulayarak daha az atık, daha sürdürülebilir üretim ve maliyetleri azaltmak üreticiden tüketiciye her kesime fayda sağlamaktadır. Tedarik Zinciri Yönetimi firmaların satış ve kazançlarını arttıran çağdaş ve yararlı bir uygulamadır.

Kalite kaybı değer kaybı demektir ve her zaman bir çözüm vardır!

Not: Yazı için desteğinden ötürü Ahu Sedef Demir'e teşekkür ederim.