



# Ekmek Maliyetini Belirleme Üzerine Bir Çalışma: Erzurum İli Örneği

A. Semih Uzundumlu<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 25240/ Erzurum.

\*Sorumlu yazar: asuzsemi@atauni.edu.tr.

Geliş Tarihi: 07.03.2016

Kabul Tarihi: 16.08.2016

## Öz

Bu çalışmanın amacı, Erzurum ilinde 2014 yılı içinde 250 gr ekmeğin maliyetini belirlemektir. Araştırmada, Yakutiye, Aziziye ve Palandöken ilçelerinden toplam 6 fırından alınan bilgiler kullanılmıştır. Anket verileri 2014 üretim yılını kapsamaktadır. Çalışmada günlük 20 çuval üretim ve üzerinde üretim yapan işletmeler dikkate alınmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; 250 gr ekmeğin satış fiyatı 59,19 krş ve 220 gr ekmeğin satış fiyatı 52,09 krş olarak belirlenmiştir. Toplam masrafın %53,94'ünü oluşturan hammadde ve malzeme masrafları en büyük masraf kalemini oluşturmaktadır. Bu masrafı toplam masrafların %37,76'sını oluşturan işgücü masrafları takip etmektedir. Bu iki masraf toplamı toplam masrafların %91,70'ini oluşturmaktadır. İşletmelerin daha fazla maliyet avantajına sahip olması için kapasite kullanım oranlarını artırmaları ve ürettikleri ürünü pazarlayabilmeleri gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Ekmek, Maliyet, Satış fiyatı.

## A Study on Determining the Cost of Bread: the Case Study of Erzurum

### Abstract

The aim of this study was to determine cost of 250 g bread in Erzurum province, in 2014 year. In this study, it was referred from the results of 6 bakery survey studies made in selected 3 districts (Aziziye, Palandoken and Yakutiye). The survey data cover production year of 2014. In this study was conducted in bakery where 20 sacks and over production was made on a day. According to the survey; the selling price of 250 g bread was determined as 59.19 cent and sales price of 220 g bread was determined as 52.09 cent. Raw material and material costs constituted %53.94 of the total costs are the largest expense item. Labor costs constituted %37.76 of the total costs are to follow by the cost. These two costs constituted %91.70 of the total costs.

**Keywords:** Bread, Cost, Sale price.

## Giriş

Bir toplumun yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayacak ulusal besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulabilmesi için o ülkeye ilişkin beslenme, besin tüketimi ve sağlık verilerinin bulunması gereklidir. Bu amaçla düzenli olarak beslenme, sağlık ve besin tüketimi araştırmasının yapılması her ülke için büyük önem taşımaktadır (Pekcan, 2009).

Sofralarımızın baş tacı ekmek, basit üretim teknolojisi, diğer gıda maddelerine göre daha ucuz ve kolay sağlanabilir olması, ayrıca besleyici ve doyurucu özelliğinin yüksek olması nedeniyle Türk halkının temel besin kaynağıdır (Akgümüş, 2010).

Türk halkı ağırlıklı olarak ekmek ve tahıl ürünleri ile beslenmektedir. FAO verilerine göre, Türk halkı günlük enerjisinin %44'ünü sadece ekmekten, %58'ini ise ekmek ve diğer tahıl ürünlerinden sağlamaktadır (Anonim, 2014a).

Türkiye'de değişik yöre ve gruplara göre birey başına günlük ekmek tüketimi, 100 gr ile 800 gr arasında değişmekle birlikte, ortalama 400 gr düzeyindedir (Dağlıoğlu 1998; Cinemre ve Bozoğlu, 1999; Akgümüş, 2010).

Kepek, çavdar, tam buğday, beyaz, zeytinli, mayasız, mısır, odun, pide gibi bir çok çeşidi olan ekmek, Türk sofrasında her zaman yer alan bir besindir (Özer 1998; Akgümüş, 2010).

Yapılan araştırmalarda Türkiye de kişi başına tüketilen ekmek miktarı ortalama 350 gr'dır. Ayrıca sosyo-ekonomik seviyesi düşük ailelerde ekmek tüketimi daha fazladır. Çünkü ekmek karın tokluğunu daha ekonomik bir şekilde sağlamaktadır (Anonim, 2014b).

Ekmek üreten işletmeler, çıktı ve girdileri fazla olan işletmelerdir. Bazı fırınlarda, ekmek çeşitleri yanında pasta, tatlı ve diğer unlu mamullerde üretilebilmektedir. Fırınlardan kullandıkları girdilerle birlikte sahip oldukları teknoloji ve bilgi, çıktıda etkinliği etkileyecek faktörlerdir (Gündüz ve ark., 2013).



Ekmekte en önemli maliyet kalemleri hammadde ve işçilik giderleridir (Cinemre ve Bozoğlu, 1999; Dağdemir ve Aşkan, 2003). Türkiye Rusya'dan buğday ihraç eden bir ülke olduğu için bazen Rusya'daki rekolte düşüklüğü veya ihracatı kısma gibi etkenler ekmek maliyetini artırmaktadır. Çünkü ekmek maliyetinin büyük bir kısmını un masrafları oluşturmaktadır.

Daha önceleri ülke genelinde ekmekte fiyat ve gramaj belirleme yerel yönetimlerin elinde iken 507 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu (1991 yılı) gereği her ilin fırıncılar odasının belirlediği gramaja göre maliyet tablosu Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği tarafından tespit edilerek uygulamaya geçirilmektedir (Ünal, 1993; Dağdemir ve Aşkan, 2003). Örneğin 2014 Ocak ayı içerisinde Türkiye Fırıncılar Federasyonunun Erzurum Fırıncılar Odasından sağladığı bilgilere göre 250 gr ekmek 90 krş'tan satılmaktadır.

Türkiye'de ve özellikle Erzurum ilinde fırınların hakim olduğu yapı oligopol piyasası özelliği taşımaktadır. Bu nedenle Erzurum ilindeki çok az sayıda fırın (74 adet) rekabet etmektedir. Oligopolde herhangi bir firmanın satış miktarı bu firmanın belirlediği fiyata, diğer firmaların belirlediği fiyata ve satış miktarına bağlıdır. Ayrıca oligopol piyasaya giriş yeni firmalar için çok zordur. Her yıl fırıncılar derneği ekmekte bir sabit fiyat belirler ve tüm fırınların anlaşması sağlanır. Ancak bazı firmalar bu durumdan olumsuz etkilenir. Çünkü her bir firmanın ürünleri nerdeyse aynı fakat tüketici gözünde damak ve kalite farkı vardır. Bu nedenle fiyat aynı olunca bazı fırınların ürününe talep azalmaktadır. Sonuçta bu fırınlar kısa bir süre sonra fiyat indirimine gitmekte bu durumda birçok fırında fiyat indirimine gitmektedir. Fiyatlar yıl boyunca genelde inişli çıkışlı seyir izlemektedir. Şu an Aralık 2014 tarihi itibarı ile 250 gr ekmeğin fiyatı 65-75 krş arasında değişmektedir. Ekmek fiyatları bazen 45 kuruşa kadar inerken bazen 90 kuruşa kadar çıkabilmektedir. Bu durum düşük olunca tüketicinin yüksek olunca üreticilerin zararına olan bir durumdur. Bu nedenle bu çalışmadan elde edilen sonuçlar dikkate alındığında ekmeğin Erzurum ilinde gerçek fiyatı belirlenmiş olup, bu fiyatı dikkate alan belediye hem üreticilerin hem de tüketicilerin mağdur olmasını büyük bir ihtimalle önüne geçecektir. Ayrıca bu çalışmanın örnekleri diğer illerde de yapılmasını sağlayacak siyasetçilerle tüm ülkede toplumun en önemli tüketim maddesi olan ekmeğin gerçek değerinde tüketime sunulması sağlanacaktır.

Bu çalışmanın amacı, Erzurum ilinde; ekmek maliyetine etkili olan faktörler dikkate alınarak işletmelerin 250 gr ekmeği ne kadara mal ettiklerini tespit etmektir.

### **Materyal ve Yöntem**

Çalışmada kullanılan veriler 2014 yılı Ocak ayında Aziziye, Yakutiye ve Palandöken ilçelerindeki toplamda 74 işletmeden 20 çuval ve üzerinde ekmek üretimi yapan 6 fırınla karşılıklı görüşme yapılarak elde edilmiştir. Bu anketlerden elde edilen bilgiler çalışmanın birincil veri kaynaklarını oluştururken, Tarım il ve ilçe müdürlükleri, internet kaynakları, yerli ve yabancı kaynaklardan derlenen genel bilgiler ile konuyla ilgili istatistik veriler araştırmanın ikincil kaynaklarını oluşturmuştur.

Çalışmada örnekleme büyüklüğü, ana kitlenin %8'i dikkate alınarak yapılmıştır (Uğurlu ve Üstüner, 2011). Belirlenen 6 işletme için maliyet avantajlarına sahip olan büyük işletmeler örnekleme dâhil edilmiştir. Birçok çalışmada örnekleme büyüklüğü olarak ana kitlenin %8-15 arasındaki değer örnekleme için yeterli görülmektedir.

### **Araştırma Bulguları ve Tartışma**

#### **İşçilik ücretlerinin belirlenmesi**

Çizelge 1.'de ekmek maliyetine etkili olan işçilik ücretleri verilmiştir.

Çizelge 1. Ortalama işçilik ücreti (TL/gün)

Daimi işçilik ücretleri	Çalışan kişi (birey)	Ücret (TL/birey)	Toplam ücret (TL)
a)Ustalar	4	45	180
b)Yardımcılar	4	40	160
c)Çıraklar	2	35	70
d)Ek Ödeme	10	4,5	45
	Toplam		455
<b>Ortalama işçilik ücreti (TL/gün)</b>			<b>45,5</b>



Ekmek maliyeti içerisinde önemli bir yere sahip olan işçilik ücretleri için ustalara 45 TL, yardımcılara 40 TL, çıraklara 35 TL ve yol parası vb. uygulama için ise kişi başına ortalama 4,5 TL verilmektedir. Buda gösteriyor ki fırınlarda ağırlıklı ortalamaya göre bir işçiye günlük 45,5 TL ödenmektedir. Çizelge 2.'de izinlere göre yıllık daimi işçilere yapılan toplam ödemeler verilmiştir.

Çizelge 2. İzinlere göre yıllık toplam daimi işçilik ücreti (TL/yıl)

Günler	Gün	Ortalama ücret (TL/gün)	Çalışan kişi (birey)	Toplam ücret (TL)
a) Normal gün	360	45,5	10	163.800
b) Pazar	104	45,5	10	47.320
c) İzin	23	45,5	10	10.465
d) Dini ve resmi bayram	14	45,5	10	6.370
<b>1. İzinlere göre yıllık toplam daimi işçilik ücreti (TL/yıl)</b>				<b>227.955</b>

Daimi işçilik ücretleri hesabında normal güne ek olarak dini ve resmi bayram, izin ve pazar günü içinde ödeme planı vardır. Bu durumda ortalama bir işletme yıllık toplam daimi işçilik ücreti 227.955 TL olmaktadır. Çizelge 3'de çalışanlara yıllık sosyal haklar için yapılan toplam ödemeler verilmiştir.

Çizelge 3. Sosyal haklar için yapılan ödemeler (TL/yıl)

Ürün veya malzeme	Değeri (TL/birim)	Adet	Çalışan kişi (birey)	Toplam ücret (TL)
a) Un	50	2 çuval	10	1.000
b) Elbise	35	2 adet	10	700
c) Ramazan ekmeği	0,6	6 adet*30	10	1.080
d) Normal ekmekek	0,6	2 adet*330	10	3.960
e) Terlik	10	2 adet	10	200
f) Havlu	10	2 adet	10	200
g) Sabun	10	2 adet	10	200
<b>2. Sosyal haklar için yapılan ödemeler (TL/yıl)</b>				<b>7.340</b>

Fırınlarda çalışanlara yıllık verilen sosyal haklarda vardır. Bu hakların toplam değeri yıllık 7.340 TL olmaktadır. Çizelge 4'de işçilere yapılacak kıdem tazminatları verilmiştir.

Çizelge 4. Kıdem tazminatı (TL/yıl)

Ürün veya malzeme	Değeri (TL/birim)	Adet	Çalışan kişi (birey)	Gün	Ay	Toplam ücret (TL)
a) Ücret	47	-	8	360	12	11.280,00
b) Un (Çuval)	50	2	8	2	12	66,67
c) Elbise	35	6	8	2	12	46,67
d) Ramazan ekmeği	0,5	2	8	6*30	12	60,00
e) Normal ekmekek	0,5	2	8	2*330	12	220,00
f) Terlik	10	2	8	2	12	13,33
g) Havlu	10	2	8	2	12	13,33
h) Sabun	10	2	8	2	12	13,33
<b>3. Kıdem tazminatı için yapılan ödemeler (TL/yıl)</b>						<b>11.713,33</b>

Kıdem tazminatı hesabında sosyal haklar için dikkate alınan kalemlere ek olarak ücret de dâhil edilir bu değer 12'de biri dikkate alınır. Ancak çıraklar bu hesabın dışında tutulur. Kıdem tazminatı için yapılan toplam yıllık ödeme 11.713,33 TL olmaktadır.

Ayrıca SSK işveren payı da yıllık toplam daimi işçilik ücretinin %23'ü olarak kabul edilmektedir.

4. SSK İşveren Payı=İzinlere Göre Yıllık Toplam Daimi İşçilik Ücreti \*%23=52.429,65 TL/yıl. Sonuç olarak işçilik masrafları bu dört kalemin toplamından sağlanmış olur. Daimi işçi



ücretleri; işçilerin maaş, sigortası, hafta sonu mesaisi, bayram ikramiyesi, kıdem tazminatı, ücretli izin ve işçilere yapılan aynı ödemelerden oluşmaktadır.

Genel Toplam (1+2+3+4)= 299.438 TL

Bir çuvala düşen işçilik maliyeti=299.438/360/20= 41,59 TL

Önceki yapılmış çalışmalar ve fırınlardan alınan bilgiye göre bir çuval undan 250 gr ağırlığında 245-255 adet ekmek elde edilebilmektedir. Çalışmada 250 adet ekmek dikkate alınmıştır.

250 gr ekmeğe düşen daimi işçilik maliyeti=41,59/250= 0,1664 TL ve 250 gr ekmeğe düşen geçici işçilik maliyeti ise daimi işçilik maliyetinin %5'i olarak hesaplanmıştır. 250 gr ekmeğe düşen geçici işçilik maliyeti=0,1664\*%5= 0,0082 TL

### Tamir bakım ve amortisman değerinin belirlenmesi

Tamir bakım masrafları yıllık 2.000 TL'dir.

1 çuval için tamir bakım masrafları =2.000/360/20=0,2778 TL'dir.

250 gr ekmek için tamir bakım masrafları =0,2778/250=0,0011 TL'dir.

Çizelge 5.'te amortisman dâhil olan alet ve makine varlığı verilmiştir.

### Çizelge 5. Amortisman (TL)

Alet-makine	Yeni değeri	Ekonomik ömrü (Yıl)	Yıllık amortisman	Amortisman (20 çuval/Gün)	Amortisman (Çuval/Gün)
a) Ekmek dilimleme	1.500	10	150	0,42	0,021
b) Hamur teknesi	5.000	10	500	1,39	0,069
c) Hamur kesme	7.500	10	750	2,08	0,104
d) Hamur yuvarlama	4.500	10	450	1,25	0,063
e) Un eleme	2.000	10	200	0,56	0,028
f) Araba	60.000	10	6.000	16,67	0,833
<b>Toplam</b>	<b>80.500</b>	<b>10</b>	<b>8.050</b>	<b>22,36</b>	<b>1,118</b>
<b>250 gr ekmek için amortisman</b>				1,118/250=0,0045	

\*Amortisman bedelinde fırın dikkate alınmamıştır çünkü bunun yerine kira bedeli dikkate alınmıştır.

### Bir kg ekmek maliyetinin tespit edilmesi

Çizelge 6.'da, ekmek maliyetine etki eden faktörler verilmiştir. Ekmek nakliyesi günlük 100 km olarak değerlendirilmiştir. Yapılan harcama 70 TL/gün'dür. 1 çuval için nakliye:70/20=3,5 TL ve bir ekmek için=0,014 TL'dir. Maya= 24'lük 12 kg'lık kolilerin fiyatı 38 TL'dir. Çalışmada en büyük maliyet kalemi hammadde ve malzeme masraflarıdır. Bu masraf toplam masrafın %53,94'ünü oluşturmaktadır. İkinci en büyük maliyet kalemi işgücü masraflarıdır. Bu masraf, toplam masrafların %37,76'sını oluşturmaktadır. İki masraf toplamı toplam masrafların %91,70'ini oluşturmaktadır. Ekmek maliyetinde hammadde kalemleri dikkate alındığında en büyük maliyet kalemi un olup, toplam ekmek maliyetinin %42,90'ını oluşturmaktadır. Cinemre ve Bozoğlu, (1999), Samsun ilinde yaptıkları çalışma da bu oranı %57,50 ve Dağdemir ve Aşkan, (2003) Erzurum ilinde yaptıkları çalışmada %64,63 olarak belirlemişlerdir. Ayrıca Cinemre ve Bozoğlu, (1999) işletmelerin küçük işletme yapısında olması nedeniyle, kapasite kullanım oranlarının düşük olduğunu ayrıca Dağdemir ve Aşkan, (2003) ise işletmelerin kapasite kullanım oranlarının çok düşük (%51,76) olarak belirlemişlerdir. 20 çuval üretim yapan işletmelerde kapasite kullanımını daha fazla olacağı için çalışma alanında atıl kapasite oranı daha azdır.

Ayrıca işgücü masrafları dikkate alındığında Cinemre ve Bozoğlu, (1999) ortalama işgücü miktarını 5 olarak dikkate alarak bu oranı %19,80 ve Dağdemir ve Aşkan, (2003) ise işçi ücretlerini dikkate alarak bu oranı %11,38 olarak tespit etmişlerdir. Bu oranlar bizim çalışmamızdaki oranlara göre oldukça düşüktür. Bu durumda çalışmada ortalama işgücü varlığı izinler, sosyal haklarda 10 ve kıdem tazminatında 8 kişi olarak dikkate alındığı için bu oran daha yüksek olarak tespit edilmiştir. Bu oranın daha yüksek olması hammadde kullanım değeri oran olarak daha düşük olmasını sağlamıştır. Eğer çalışan sayısını bu kriterlere göre 5 kişi olarak dikkate almış olsaydık işgücü payı %15-20'lik bir paya sahip olacaktı. Fırınlarda genelde yapılan işlem bu şekilde olup, çalışanların hepsi sosyal haklara sahip değildir. Ancak bizim hesapladığımız değer olması gereken değerdir.



Çizelge 6. Ekmek maliyet kalemleri

Maliyet Unsurları	Miktar (kg)	Fiyat (TL/kg)	50 kg'lık una bağlı yapılan masraflar(TL)	250 gr'lık ekmeğin üretim masrafları (TL)	Bakkal maliyetine göre oran (%)	Toplam masraflara göre oran (%)
<b>1. Hammadde ve Malzeme Masrafları Toplamı</b>				<b>0,2494</b>	<b>42,13</b>	<b>53,94</b>
a) Un	50	1	50	0,2000	33,79	43,26
b) Maya	1,5	3,167	4,75	0,0190	3,21	4,11
c) Katkı maddesi	0,125	40	5	0,0200	3,37	4,32
d) Tuz	0,5	0,2	0,1	0,0004	0,07	0,09
e) Yakıt			3.000/360/20	0,0017	0,29	0,36
f) Faturalar ve Vergi			500/12/20	0,0083	1,40	1,80
<b>2. İşgücü Masrafları</b>				<b>0,1746</b>	<b>29,50</b>	<b>37,76</b>
a) Daimi İşçi Ücretleri			41,59	0,1664	28,11	35,99
b) Geçici İşçi Ücretleri		%5	2,08	0,0082	1,39	1,77
<b>3. Fırın Kirası</b>			100/20=5	<b>0,0200</b>	<b>3,38</b>	<b>4,34</b>
<b>4. Tamir Bakım Masrafları</b>			2.000/360/20	<b>0,0011</b>	<b>0,19</b>	<b>0,24</b>
<b>5. Amortisman Masrafları</b>			80.500/360/10/20	<b>0,0045</b>	<b>0,76</b>	<b>0,98</b>
<b>6. Diğer Masraflar** (1+2+4)*%3</b>				<b>0,0128</b>	<b>2,15</b>	<b>2,76</b>
<b>7. Vergi (1+2+3+4+5+6) *(%1)</b>				<b>0,0053</b>	<b>0,76</b>	<b>0,98</b>
<b>8. Toplam Masraflar (1+2+3+4+5+6+7)</b>				<b>0,4623</b>	<b>78,11</b>	<b>100,00</b>
<b>9. Üretim Yeri Karı (8*%10)</b>				<b>0,0462</b>	7,81	
<b>10. Üretim Yeri Maliyeti (8+9)</b>				<b>0,5086</b>	85,92	
<b>11. Bayi Komisyonu (8*%15) + Ekmek Nakliyesi (0,014)</b>				<b>0,0833</b>	14,08	
<b>12. Bakkal Maliyeti (10+11)</b>				<b>0,5919</b>	100,00	

\*Günlük 20 çuval üretime göre maliyetler hesaplanmıştır.

\*\*Diğer masraflar değişken masrafların %3'ü alınmıştır.



Sigortasız yani kayıt dışı çalıştırılan işçi (kayıt dışı istihdam) sayılmaktadır (Anonim, 2014c). İşçilerle yapılan konuşmada bazı arkadaşlarının sigortasız çalıştığını ve onların yerine sigortalı olarak görünenlerin fırın sahipleri olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca işsizliğin fazla olması nedeniyle işletme sahiplerinin bunu kendi lehlerine çevirerek özellikle sigortasız işçilerin sosyal haklarını tam olarak yerine getirmediklerini belirtmişlerdir. Yani bizim elde ettiğimiz işçilik masrafları fiilen yapılaması gereken işçilik masrafları iken işletmelerin yapmış oldukları işçilik masrafları daha düşüktür.

Çalışmada Erzurum ilinde maliyet avantajlarına sahip büyük işletmelerde bayi ve fırıncı karı da dâhil olmak üzere 250 gr ekmeğin satış fiyatı 59,19 krş ve 220 gr ekmeğin satış fiyatı 52,09 krş'tur. Fırınlara zarar ediyoruz açıklamaları gerçeği yansıtmamaktadır.

### **Sonuçlar ve Öneriler**

Sonuç olarak Erzurum ilinde maliyet avantajlarına sahip büyük işletmelerde ekmek maliyeti bayi ve fırıncı karı da dâhil olmak üzere 250 gr ekmeğin satış fiyatı 59,19 krş ve 220 gr ekmeğin satış fiyatı 52,09 krş olarak belirlenmiştir. Çalışmada toplam masrafın %53,94'ünü oluşturan hammadde ve malzeme masrafları en büyük masraf kalemini oluşturmaktadır. Bu masrafı toplam masrafların %37,76'sını oluşturan işgücü masrafları takip etmektedir. Bu iki masraf toplamı toplam masrafların %91,70'ini oluşturmaktadır. İşletmelerin daha fazla maliyet avantajına sahip olması için kapasite kullanım oranlarını artırmaları gerekmekte ve ürettikleri ürünü pazarlayabilmeleri gerekmektedir.

Tüm fırınların 250 gr ekmeği 90 krş'tan satma uygulaması yalnızca 2 ay sürmüştür. Bazı fırınların müşterilerine ekmek markası satışı nedeniyle %10–15 iskonto yapması diğer fırıncıların fiyat indirme politikasına başvurmasını sağlamıştır. Şu anda ekmek fiyatı 60–75 krş arasında satılmaktadır. Yani her hâlükârda fırıncılar kar yapmaktadır. Ekmek fiyatının 90 krş olması, tüketici aleyhine olan bir durumdur. Çünkü zorunlu gıda ürünü olan ekmeğin talep elastikiyeti düşüktür tüketici satın aldığı ekmeğin miktarını çok fazla değiştirememektedir. Bu nedenle şu anda piyasada satılan ekmek fiyatı her hangi bir önemli değişim olmadığı sürece normaldir.

### **Kaynaklar**

- Akgümüş, Ş.Y., 2010. Sivas ilinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve üretici–tüketici dinamiklerinin belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. 130 s.
- Anonim, 2014a. [http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/tur\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/tur_en.stm). Erişim tarihi: 22.12.2014.
- Anonim, 2014b. <http://www.secilkenar.com.tr/makaleler/besinlerin yararları/hangi-ekmek-cesidi-sagliklidir.html>. Erişim tarihi: 22.12.2014.
- Anonim, 2014c. <http://www.isvesosyalguvenlik.com/sigortasiz-isci-calistiran-isverenlere-uygulanan-ceza-ve-yaptirimlar/>
- Cinemre, H.A., Bozoğlu, M., 1999. Samsun ili merkez ilçesinde ekmek maliyetinin belirlenmesi ve ekmek fiyatını etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi. 23 (3): 649–655.
- Dağdemir, V., Aşkan, E., 2004. Erzurum merkez ilçede bir ekmeğin pazarlama marjının belirlenmesi üzerine bir çalışma. VI. Tarım Ekonomisi Kongresi, 16-18 Eylül, 2004, Tokat, 384–402.
- Dağlıoğlu, O., 1998. Ekmeğin Önemi ve Beslenmemizdeki Yeri. Un Mamül. Dünya. 7 (2): 38–44.
- Gündüz, O., Ceyhan, V., Oğuzaslan, K., 2013. Samsun ili Atakum ilçesinde ekmek üreten işletmelerde teknik etkinlik. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 4 (2): 1–10.
- Özer, S.M., 1998. Kepekli ekmeklerin bazı niteliklerinin incelenmesi ve kalitelerinin iyileştirilmesi olanakları. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Doktora Tezi. 152 s.
- Pekcan, G., 2006. Beslenme durumunun değerlendirilmesine yönelik yöntemlerin karşılaştırılması. V. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi. 12–15 Nisan 2006. 137–142.
- Uğurlu, C.T., Üstüner, M., 2011. Öğretmenlerin örgütsel bağlılık düzeylerine yöneticilerinin etik liderlik ve örgütsel adalet davranışlarının etkisi. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 41: 434–448.
- Ünal, S., 1993. Ekmekçilikte kalite ve maliyeti etkileyen faktörler. Un Mamulleri Dünyası. 2 (2): 6–8.