

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/343651558>

Bildiriler Kitabı –Proceeding Book

Conference Paper · August 2020

CITATIONS

0

READS

534

3 authors, including:



Gencay Saatci

Çanakkale Onsekiz Mart University

92 PUBLICATIONS 223 CITATIONS

SEE PROFILE



Murat Dogdubay

Ballıkesir University

44 PUBLICATIONS 112 CITATIONS

SEE PROFILE



1. ULUSLARARASI TURİZMDE YENİ JENERASYONLAR VE YENİ TRENDLER KONGRESİ

1st INTERNATIONAL CONGRESS OF NEW GENERATIONS AND NEW TRENDS IN TOURISM

Bildiriler Kitabı - Proceeding Book



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018





TURKEY



TURKEY



TAIWAN



CHINA



I. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi

1st INTERNATIONAL CONGRESS OF NEW GENERATIONS AND NEW TRENDS IN TOURISM

Bildiriler Kitabı - Proceeding Book

SUBU Turizm Fakültesi Yayını No: 2018-01

ISBN: 978-605-245-692



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



Sapanca-Sakarya-TURKEY

**1. ULUSLARARASI TURİZMDE YENİ JENERASYONLAR
VE YENİ TRENDLER KONGRESİ**
**1st INTERNATIONAL CONGRESS OF NEW GENERATION
AND NEW TRENDS IN TOURISM**

Bildiriler Kitabı - Proceeding Book



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



Sapanca-Sakarya - Turkey

Editör - Editor
Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN

Yardımcı Editörler - Assistant Editors

Arş. Gör. Vahit Oğuz KİPER
Arş. Gör. Veli CEYLAN

Grafik Tasarım - Graphic Design

İstanbul Aydın Üniversitesi Grafik Tasarım Bölümü Öğr. Gör. Sevgi YILMAZ

(*) Tüm hakları saklıdır.

Bu eserin tüm yayın hakları SUBU Turizm Fakültesi'ne aittir.
Bilimsel etik ilkelere uygun olarak alıntılar yapılabilir.

(*) ©All Rights Reserved

All rights of this work belong to SUBU Tourism Faculty.
Quotations can be made in accordance with scientific ethical principles.

Sponsorlarımız – Supporters



A Diamond Otel Sapanca

Bereket Döner

Cake Station Coffee

ÇAYKUR

Doğtat Gıda

Gedik Piliç

Güral Otel Sapanca

Kervan Süt Ürünleri

Köfteci İsmail

Kurukahveci Mehmet Efendi

Natürköy Sapanca

Ness Termal&Spa Otel Kocaeli

OSG Matbaa

Polatlar Sultan Seki Restoran

Richmond Nua Wellness Spa

Sapanca Esnaf ve Sanatkârlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi

Sapanca Merkez Lokantası

Sapanca Miraç Pastanesi

Şehrazat Restoran Sapanca

Tunatan Tesisleri



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



KONGRE ONUR KURULU
HONORARY BOARD MEMBERS

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK	<i>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörü</i>
Prof. Dr. Burhan AYKAÇ	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü</i>
Dr. Pornchai MONGKHONVANIT	<i>Tayland Siam Üniversitesi</i>
Prof. Dr. Xu Zhen HUA	<i>Zhejiang YueXiu Yabancı Diller Üniversitesi</i>

DÜZENLEME KURULU ÜYELERİ^(*)
ORGANIZING COMMITTEE MEMBERS

Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Başkan
Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem BİLGİN	Başkan Vekili
Prof. Dr. George UBBELOHDE	Başkan Yardımcısı
Dr. Bongkosh Ngamsom RİTTİCHAINUWAT	Başkan Yardımcısı
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	Başkan Yardımcısı
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ	Üye
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Üye
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Üye
Prof. Dr. Said KINGİR	Üye
Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN	Üye
Doç. Dr. Şevki ULAMA	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Fatma HEPER	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Lütfi Mustafa ŞEN	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ	Üye
Arş. Gör. Dr. Güliz COŞKUN	Üye

^(*)İsme göre alfabetik olarak sıralanmıştır -/ Is listed alphabetically by name.



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



KONGRE BİLİM KURULU ÜYELERİ(*)
MEMBERS OF THE SCIENCE COMMITTEE

UNVANI, ADI SOYADI

KURUMU - INSTITUTION

TITLE, NAME SURNAME

Prof. Dr. Ahmet Akın AKSU	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Abdullah KARAMAN	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ	Girne Amerikan Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet BÜYÜKŞALVARCI	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Vecdi CAN	Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ali YAYLI	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Arif BİLGİN	Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLI	Nişantaşı Üniversitesi
Prof. Dr. Azize HASSAN	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Beykan ÇİZEL	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Bongkosh Ngamsom RİTTİCHAINUWAT	Siam University
Prof. Dr. Carmen CHASOVŞCHİ	Stefan cel Mareof Suceava University
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cem IŞIK	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Cengiz DEMİR	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Cihan ÇOBANOĞLU	South Florida University
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Doğan GÜRİSOY	Washington State University
Prof. Dr. Doğan TUNCER	Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fatma Bike KOCAOĞLU	Antalya Bilim Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ	Central Florida University
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. George UBBELOHDE	Zhejiang Yuexiu University of Foreign Languages
Prof. Dr. Haluk TANRIVERDİ	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Hüseyin ARASLI	Doğu Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. İzzet KILINÇ	Düzce Üniversitesi

Prof. Dr. Kadir ARDIÇ
Prof. Dr. Kemal BİRDİR
Prof. Dr. Kemal KANTARCI
Prof. Dr. Kris MOUTON
Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA
Prof. Dr. Kutay OKTAY
Prof. Dr. Levent ALTINAY
Prof. Dr. Maria Dolores ALVAREZ
Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ
Prof. Dr. Mehmet ERKAN
Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK
Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK
Prof. Dr. Mete SEZGİN
Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER
Prof. Dr. Muharrem TUNA
Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ
Prof. Dr. Mustafa Kemal AYDIN
Prof. Dr. Muzaffer UYSAL
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU
Prof. Dr. Nigar ÇAKAR
Prof. Dr. Nilüfer TETİK
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL
Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY
Prof. Dr. Orhan AKOVA
Prof. Dr. Orhan BATMAN
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ
Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN
Prof. Dr. Osman KARATEPE
Prof. Dr. Ozan BAHAR
Prof. Dr. Öcal USTA
Prof. Dr. Perran AKAN
Prof. Dr. Remzi ALTUNIŞIK
Prof. Dr. Rena SULTANOVA
Prof. Dr. Said KINGIR
Prof. Dr. Saim ATEŞ
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN
Prof. Dr. Sanvitsha MUTTAMARA
Prof. Dr. Şenol ÇAVUŞ
Prof. Dr. Şuayip ÖZDEMİR
Prof. Dr. Şule AYDIN
Prof. Dr. Tamer ARPACI

Sakarya Üniversitesi
Mersin Üniversitesi
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Siam University
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Oxford Brookes University
Boğaziçi Üniversitesi
Çukurova Üniversitesi
Fenerbahçe Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler
Anadolu Üniversitesi
Selçuk Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Batman Üniversitesi
Sakarya Üniversitesi
Virginia Tech University
Balıkesir Üniversitesi
Düzce Üniversitesi
Akdeniz Üniversitesi
Pamukkale Üniversitesi
İstanbul Ticaret Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Yaşar Üniversitesi
Dokuz Eylül Üniversitesi
Doğu Akdeniz Üniversitesi
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dokuz Eylül Üniversitesi
Boğaziçi Üniversitesi
Sakarya Üniversitesi
Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Siam University
Adnan Menderes Üniversitesi
Afyon Kocatepe Üniversitesi
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Lefke Avrupa Üniversitesi

Prof. Dr. Turgay AVCI
Prof. Dr. Umut AVCI
Prof. Dr. William C. NORMAL
Prof. Dr. XuZehn HUA
Prof. Dr. Yasin BOYLU
Prof. Dr. Yaşar SARI
Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK
Prof. Dr. Zeynep ASLAN

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Clemson University
Zhejiang Yuexiu University of Foreign Languages
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Adnan Menderes Üniversitesi

(*)*İsme göre alfabetik olarak sıralanmıştır - Is listed alphabetically by name.*

KONGRE SEKRETERYASI CONGRESS SECRETERAT

UNVANI, ADI SOYADI
TITLE, NAME SURNAME

İLETİŞİM
CONTACT

Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI
Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem BİLGİN
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Özbay
Arş. Gör. Dr. Güliz COŞKUN
Arş. Gör. Çağrı ERDOĞAN
Arş. Gör. Serpil KARA
Arş. Gör. Ümit ŞENGEL
Arş. Gör. Vahit Oğuz KİPER
Arş. Gör. Veli CEYLAN
Öğr. Gör. Merve IŞKIN
Fakülte Sekreteri Mehmet Yüce TAŞ

didarsari@sakarya.edu.tr
ebruozlembilgin@sakarya.edu.tr
gozbay@sakarya.edu.tr
gulizc@sakarya.edu.tr
cagrie@sakarya.edu.tr
serpilkara@sakarya.edu.tr
umits@sakarya.edu.tr
oguzkipер@sakarya.edu.tr
veliceylan@sakarya.edu.tr
merveiskin@esenyurt.edu.tr
mtas@sakarya.edu.tr



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



01-03 KASIM 2018 INGANT KONGRE PROGRAMI
01-03 NOVEMBER 2018 INGANT CONGRESS PROGRAM

01 Kasım 2018 Perşembe, SABAH - 01 November 2018, Thursday, Morning			Etkinlik Yeri
SAAT	Konuşmacı - Person-Speaker	Açıklama - Explanation	Event Location
09:00-09:40	Kongre Kayıt İşlemleri - Congress Registration Procedures		Ana Giriş - Main Entrance
09:40-09:45	Açılış, Saygı Duruşu, İstiklal Marşı - Opening Ceremony, Respect, National Anthem		Büyük Salon Great Hall
09:45-10:30	Protokol Konuşmaları - Protocol Talkings		
---	Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Kongre Dönem Başkanı ve Turizm Fakültesi Dekanı - President of Congress and Dean of Tourism Faculty	"
---	Prof. Dr. George UBBELOHDE	Çin - Zhejiang YueXiu Yabancı Diller Üniversitesi Ağırhama Yönetimi Enstitüsü (YIHA) (Videokonferans)	"
---	Doç. Dr. Aydın YILMAZER	Sapanca Belediye Başkanı - Mayor of Sapanca	"
---	Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörü - Rector of Sakarya University of Applied Sciences	"
---	Zeki TOÇOĞLU	Sakarya Büyükşehir Belediye Başkanı - Mayor of Sakarya Metropolitan Municipality	"
---	İrfan BALKANLIOĞLU	Sakarya Valisi - Governor of Sakarya	"
10:30-11:00	Müzik Dinletisi - Music Concert - İkranlı - With Catering		Havuzbaşı- Poolside
11:00-11:55	Açılış Paneli - (Turizm Sektöründe Yeni Trendler) - (New Trends in Tourism Sector) --- Pozisyonu - Position		
Moderator	Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniv. Turizm Fakültesi, Öğretim Üyesi-Balıkesir University, Tourism Faculty Member	
Panelist	Zafer CANBAZ	Hyatt Centric Hotel Genel Müdür - General Manager	
Panelist	Öner FALAY	Valley of Travel İş Geliştirme Direktörü - Business Development Director	
Panelist	Ümit Yaşar ATALAY	Otelcilik Sektörü Danışmanı - Hospitality Industry Consultant	
Panelist	Hakan BALCAN	Richmond Noa Wellness Spa Otel Genel Müdürü - General Manager	
12:00	ÖĞLE YEMEĞİ - LUNCH		
Birinci Kat Personel Yemekhanesi - 1st Floor Staff Dining Hall			
13:00-14:15	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. MEHMET AKİF ÖNCÜ	01 Kasım 2018 Perşembe ÖĞLEDEN SONRA, Birinci Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, First Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
001	(*) Zülkif DAĞLI	Sürdürülebilir Turizm ve Taşıma Kapasitesi: Düzce Bağlamında Bir değerlendirme	
002	(*) Salim İBİŞ	Yeni İpekyolu Projesi ve Türkiye Turizmine Olası Yansımaları	
003	(*) Kutay OKTAY Nagehan BÜYÜKMEHMETOĞLU	Turizmde Yeni Ürün Geliştirme ve Pazarlama Stratejileri: Kastamonu Şehir Merkezi Destinasyonu Örneği	
004	(*) Derya ÇETİNOĞLU Muammer MESCI - Zeynep MESCI	Kırsal Turizm Kapsamında Yerel Pazarların Rolü: Akçakoca Tarihi Mahalle Pazarı Örneği	
005	(*)Koray GENÇ Serkan ŞENGÜL - Oğuz TÜRKAY	Her Şeyin Turizmi mi? Turizm Türlerini Adlandırma Problemi	
13:00-14:15	Oturum Başkanı -Moderator: PROF. DR. İZZET KILINÇ	01 Kasım 2018 Perşembe ÖĞLEDEN SONRA, Birinci Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, First Concurrent Session	Salon: B Hall: B
006	(*)Merve IŞKIN Mehmet SARIŞIK - Ümit ŞENGEL	Sakarya'daki Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menü Analizi ve Tüketicilerin Menülerden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	
007	(*) Cemal İNCE Nadira TURGANBAEVA-Gülmira SAMATOVA	Etno-Restoranlarda Otantikliği Deneyimlemek - Kırgızistan'da Etno Restoranlar: Supara ve Dasmia	
008	(*) Aslı Muslu CAN - Yeliz DEMİR	Menü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerine Etkileri	
009	(*) Ümit ŞENGEL Burhanettin ZENGİN - A. Aydan ERGÜL	İnsanların Turizm Eğitimine Bakış Açılı: Sakarya Örneği	
010	(*) Vahit Oğuz KİPER-Orhan BATMAN	Uzay Turizminin Bibliyometrik Analizi	
14:15-14:30	Çay-Kahve Arası / Coffee Break		Havuzbaşı-Poolside



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



14:30-15:45	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. AHMET AKTAŞ	01 Kasım 2018 Perşembe ÖĞLEDEN SONRA, İkinci Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, Second Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
011	(*) Sabahattin KARAMAN - Gencer SÜMBÜL	Yemek Pişirme Kursu Turları	
012	(*) Gülnar MİRZAYEVA	Turizm Sektöründe Standardizasyon ve Sertifikasyon Sisteminin Geliştirilmesi: Azerbaycan Örneği	
013	(*) Şebnem ASLAN - Şerife GÜZEL	Dünyada ve Türkiye’de Yaşanan Nüfus ve Sağlık Turizminin Bir Boyutu Olarak Yaşlı Turizminin Artan Önemi	
014	(*) Gökhan GENÇ - Burhanettin ZENGİN	Bireylerin Demografik Özelliklerinin Turizm Talebine Etkileri Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Örneği	
015	(*) Sultan BELLİ - Ebru Güneren ÖZDEMİR	Sinop Cezaevinin Hüzün Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Tripadvisor Örneği	
14:30-15:45	Oturum Başkanı - Moderator: Prof. Dr. MUHARREM TUNA	01 Kasım 2018 Perşembe Öğleden Sonra, İkinci Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, Second Concurrent Session	Salon: B Hall: B
016	(*) Hüseyin PAMUKÇU Serdal ŞAHİN - Canan TANRISEVER	Geleneksel Türk Okçuluğunun Turizme Kazandırılması	
017	(*) Veli CEYLAN Firuze CEYLAN - Melek YAMAN	70 Yıl Sonra Gelen Değişim: Doğu Ekspresi Yolculuğunun Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi	
018	(*) Kübra ÖZMEN Ebru Özlem BİLGİN - George UBBELOHDE	Otel İşletmelerinde Kadın Yönetici Olmak: Sakarya İli Örneği	
019	(*) Semih SARIİPEK - İsmail GÜMÜŞ	Otel İşletmelerinde İşgörenlerin Yetkinlik İnancı ile Performans İlişkisi: Alanya Otellerinde Bir Araştırma	
020	(*) Dilara Eylül KOÇ Said KINGİR - Ö. Faruk DERİNDAG	Otel Çalışanlarının Yenilik Yönelimi Algıları Üzerine Etkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma	
15:45-16:00	Çay-Kahve Arası / Coffee Break		Havuzbaşı-Poolside
16:00-17:15	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER	01 Kasım 2018 Perşembe, Öğleden Sonra, Üçüncü Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, Third Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
021	(*) Hamide SALHA - Hasan CİNNİOĞLU	Hygge Hizmet Felsefesinin Bağ Evlerinde Uygulanabilirliği: Trakya Bağ Rotası Tekirdağ Bağları Örneği	
022	(*) Emel ÇİRİŞOĞLU - Emine OLUM	Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi	
023	(*) Hatice SARIALTIN Zuhal EROL - Arzu Özlem YILMAZCAN	Denizlerde Yepyeni Bir Meslek: Gemi Aşçılığı	
024	(*) Hüseyin PAMUKÇU - Mehmet SARIİŞİK	Bir Turizm Uygulaması Olarak Helâl Turizmin Kavramsal Analizi ve Ortaya Çıkış Nedenleri	
025	(*) Veli CEYLAN - Mehmet SARIİŞİK	Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma	
16:00-17:15	Oturum Başkanı - Moderator: DOÇ. DR. SEBAHATTİN KARAMAN	01 Kasım 2018 Perşembe, Öğleden Sonra, Üçüncü Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, Third Concurrent Session	Salon: B Hall: B
026	(*) Aşkın GÜLSEVĞİ Lütfi Mustafa ŞEN – Salih GÖRÜR	Otel İşletmelerinde Geleneksel Maliyetlemeden Faaliyet Tabanlı Maliyetlemeye Geçiş: GZFT Analizi	
027	(*) Erencan ÇEKİÇ - Kaplan Uğurlu	Şehir Hakkı ve Turizm: İstanbul Üzerine Bir Araştırma	
028	(*) Cem KIRLANGIÇOĞLU Mehmet Fatih DÖKER	Turizm Pazarlama Süreçlerinde 3 Boyutlu Bilgi Teknolojilerinin Stratejik Kullanımı	
029	(*) Muammer BEZİRGÂN	Turizm İşletmelerinde Dijital İletişim ve Emoji Kullanımı	
030	(*) Ramazan İNAN Aydan BEKÂR - Çağrı SÜRÜCÜ	Üniversite Öğrencilerinin Online Alışverişe Karşı Tutumları	
19:00	AKŞAM YEMEĞİ	DINNER - Şehrazat Restoran-Sapanca Gölü Kıyısı / Sehrazat Restaurant – Near the Spanca Lake	



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



09:30-10:45	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. MİTHAT ZEKİ DİNÇER	02 Kasım 2018 Cuma Sabah Birinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018 Friday, Morning, First Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
031	Nilüfer VATANSEVER TOYLAN (*) Kubilay Can ERTÜRK - Erencan ÇEKİÇ	Girişimcilik Eğiliminin Yetenek Yönetimi Üzerine Etkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma	
032	(*) Cüneyt ÇAYIR Sima NART - Kazım MERT	Üniversite Öğrencilerinin Şehir İmajı Algısına Yönelik Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği	
033	(*) Seher ŞİTTAK - Bayram AKAY	Staj Deneyiminin Kariyer Seçimine Etkisi: Trakya Bölgesi'ndeki Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma	
034	(*) Nur Neşe ŞAHİN Gizem ÇORMAN - Murat DOĞDUBAY	Fast Casual Restoranlarda VR (Virtual Reality) Gözlüklerinin Kullanımı	
035	(*) Semih SARIİPEK - Erhan BOĞAN	Türkiye'de Helâl Konseptli Otellerin Çevresel Hassasiyet Düzeyleri	
09:30-10:45	Oturum Başkanı - Moderator: DOÇ. DR. BURHAN AYDEMİR	02 Kasım 2018 Cuma Sabah Birinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018 Friday, Morning, First Concurrent Session	Salon: B Hall: B
036	(*) İbrahim ÇİFTÇİ Şehnaz DEMİRKOL- Hatice ÇİFTÇİ	Kaya Tuzunun Gastronomi ve İnanç Açısından Önemi: Hacıbektaş Kaya Tuzu	
037	(*) S. Nazmiye KILIÇ Talha Serdar SEZEN-Burhan AYDEMİR	Sosyal Restoran Girişimciliği: Bir Örnek Olay İncelemesi	
038	(*) Salim İBİŞ Özgür KIZILDEMİR - Serdar ÇÖP	İstanbul'daki Çin Restoranlarına Yönelik Yapılan Yorum ve E-Şikâyetlerin Değerlendirilmesi	
039	(*) Erhan BOĞAN	Otel İşletmelerinde Çalışan Sadakati: Bazı Demografik Farklılıklar	
040	(*) Fatma KARAKUŞ Gencay SAATCI-Murat DOĞDUBAY	Toplum 5.0 ve Lojistik İlişkinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde İncelenmesi	
10:45-11:00	Çay-Kahve Arası / Coffee Break	Havuzbaşı-Poolside	
11:00-12:15	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. SİMA NART	02 Kasım 2018 Cuma Sabah İkinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018 Friday, Morning, Second Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
041	(*) E. Ceren SAVGIN - Sultan BELLİ	Yavaş Akımı Kapsamında Slow Food	
042	(*) Fatma KARAKUŞ Murat DOĞDUBAY - Gencay SAATCI	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği	
043	(*) Nesrin SAVAŞ Neslihan ÇETİNKAYA	Yeşil Restoran Yöneticilerinin Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Algılamalarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma	
044	(*) Mehmet SARIOĞLAN Talha Serdar SEZEN - Enes DOĞAN	Gaziantep İline Özgü Gastronomi Kültürünün Sosyal Medyadaki Yeri: Instagram Örneği	
045	(*) Demet TAŞ - Emine OLUM	Gastronomide Sürdürülebilir Bir Yaklaşım: Dijital Teknolojiler	
11:00-12:15	Oturum Başkanı - Moderator: DOÇ. DR. EMRAH ÖZKUL	02 Kasım 2018 Cuma Sabah İkinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018 Friday, Morning, Second Concurrent Session	Salon: B Hall: B
046	(*) Serkan AK- Gül ERKOL BAYRAM Ercan KARAÇAR- Ali Turan BAYRAM	Sürdürülebilir Turizm Perspektifinden Destinasyon Yönetimi: Sinop İline Yönelik Bir Araştırma	
047	(*) Ömer SARAÇ C. Murat KOÇOĞLU-Orhan BATMAN	Safranbolu'da Sürdürülebilir Turizm Gelişimi: Yerel Halkın Tutumları Üzerine Bir Araştırma	
048	(*) Fatma ÖZÇELİK HEPER	İstanbul'da Kongre Turizminin Sorunlarına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Değerlendirmeleri	
049	(*) Şebnem ASLAN - Seda UYAR	Sağlık Turizmi Kapsamında Medikal (Tıbbi) Turizm Potansiyeli	
050	(*) Bayram AKAY - Ayşe KOCA	Kırklareli'nin Rekreasyon Olanakları ve Geliştirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma	
12:30	ÖĞLE YEMEĞİ - LUNCH	Birinci Kat Personel Yemekhanesi - 1st Floor Staff Dining Hall	
14:00-15:15	Oturum Başkanı - Moderator: DOÇ. DR. MEHMET SARIOĞLAN	02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, Birinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018, Friday, Afternoon, First Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
051	(*) Nuray EKER - Burhanettin ZENGİN	Osmanlı Levanten Ailelerinden Endüstri 4.0'a Turist Rehberliği	
052	(*) Nilüfer YÜCEDAĞ	Yenilikçi Destinasyon Geliştirme	
053	(*) İsmail KARA	Turizm Gelirleri ile Ekonomik Büyüme Arasındaki İlişki: Türkiye Örneği	
054	(*) Merve AKAR Çağdaş TURAN - İsmail UZUT	Marka Değeri Bileşenlerinin Marka Sadakati Üzerindeki Etkileri: Seyahat Acentaları Örneği	
055	(*) Hacer SERT - Hatice YILDIZ	Manavgat'ta Ekolojik Turizm Uygulamaları	



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



14:00-15:15	Oturum Başkanı - Moderator: DOÇ. DR. MURAT DOĞDUBAY	02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, Birinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018, Friday, Afternoon, First Concurrent Session	Salon: B Hall: B
056	(*) Muhammed ÜSTÜN Burhanettin ZENGİN - Emre BOZKURT	Türk Halkının Helal Turizme Bakış Açısı: Antalya İli Örneği	
057	(*) Ayşegül KUTLUK BOZKURT Cevdet AVCIKURT	Genç Kuşakların (Y ve Z) Tüketimlerdeki Yeni Eğilimlerin Turizm Hareketlerine Uyarlanması	
058	(*) Kürşad ÖZBAY - Gülçin ÖZBAY	Konaklama İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji ve Kojenerasyon Uygulamaları	
059	(*) Zuhal EROL	Türkçemiz Kimliğimiz: Dilimizin Turizm Mesleğindeki Önemi	
060	(*) Nercü AYDIN - Nilgün BİLİCİ	Konaklama İşletmelerinde Finansal Analizlere İlişkin Bir Örnek Olay İncelemesi	
15:15-15:30 Çay-Kahve Arası / Coffee Break Havuzbaşı-Poolside			
15:30-16:45	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. CEVDET AVCIKURT	02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, İkinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018, Friday, Afternoon, Second Concurrent Session	Salon: A Hall: A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
061	(*) Burcu KIYAK - Onur ÇAKIR	Otel Çalışanlarının Algıladıkları Kayırmacılığın Takım Yetkinlikleri Üzerindeki Etkisi	
062	(*) Süreyya ADİLOVA - Şevki ULAMA	Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi: Mevcut Durum, Problemler ve Çözüm Arayışları	
063	(*) Çiğdem ÖZARSLAN - Didar SARI ÇALLI	Otel İşletmelerinde Yetenek Yönetimi: Yönetmelik Pozisyonlara Etkisi Üzerine Bir Araştırma	
064	(*) Nazlı KARDEŞ - Said KINGİR	Sakarya İlinin Ekoturizm Açısından Pazarlanabilirliği	
065	(*) Tuğba YILDIRIM - Gülçin ÖZBAY	Cittaslow Kapsamında Slowfood Akımı: Sakarya – Taraklı Örneği	
15:30-16:45	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. REMZİ ALTUNIŞIK	02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, İkinci Eşzamanlı Oturum 02 November 2018, Friday, Afternoon, Second Concurrent Session	Salon: B Hall: B
066	(*) Gözdegül BAŞER – Oğuz DOĞAN	Trends for Smart Tourism Destinations: Case of Antalya	
067	(*) Güliz COŞKUN-Bernard M. KIDHEKA	Analyzing the Domestic Tourist Satisfaction of Food Services in Coastal Regions of Turkey	
068	(*) Elshan MUSTAFAYEV	Next Generation Approach to Tourism and Cultural Heritage Conservation	
069	(*) Süleyman AĞRAŞ Said KINGİR-Yusuf GEZER - Vijay SHENAI	Perspectives of Hotel Managers on Innovation Management: A Pilot Survey on London Hotel Managers	
070	(*) Hakan TUNA Neslihan KIZILIRMAK DERİN	Medikal Turizmde Akreditasyonun Önemi, Türkiye'yi Tercih Eden Turistler Üzerine Bir Değerlendirme	
16:45-17:00 Çay-Kahve Arası / Coffee Break Havuzbaşı-Poolside			
17:00-18:00	Oturum Başkanı - Moderator: PROF. DR. METİN TİMÜÇİN	02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, Üçüncü Eşzamanlı Oturum 02 November 2018, Friday, Afternoon, Third Concurrent Session	Salon: A Hall: A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
071	(*) Inna SEMENOVA Mehmet SARIŞIK - İsmail UZUT	İstanbul's Destination Image in Terms of Foreign Visitor's Perspective	
072	(*) Oğuz TÜRKAY - Vahit Oğuz KİPER	The E-J-C Mismatch Factors in Hotels	
073	(*) Ümit ŞENGEL - Merve IŞKIN	Maşukiye Destinasyonunun Sürdürülebilirliği ve Taşıma Kapasitesi Sorunu	
074	(*) Aziz BOSTAN - Sema OĞLAK Ahmet ÜNLÜ - Şifa Aybike BAŞ	Turizm Fakültesi Öğrencilerinin Yaşlı Ayrımcılığı Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi	
18:15	Genel Değerlendirme ve Kapanış Oturumu - General Evaluation and Closing Session		Ana Salon Great Hall
19:30	GALA YEMEĞİ - Natürköy Seyir Terası'nda canlı müzik eşliğinde GALA DINNER - With Live Music on the Natürköy Terrace - Sapanca		
03 Kasım 2018 Cumartesi - 03 November 2018, Saturday			
10:30	Sosyal Program - Social Program	Sapanca İpekyolu Turu / Sapanca Silk Road Tour Turizm Fakültesi – Faculty of Tourism	



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



ÖNSÖZ -PREFACE

Turizm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de önemli bir olgudur. 2017 yılı itibariyle uluslararası turizm hareketlerine katılan insan sayısı 1,3 milyarı aşmış, yine aynı dönemde uluslararası turizm gelirleri ise bir trilyon doları aşmıştır. Dünyada kendi ülkelerinde seyahat edenlerin sayısının 5 milyar olarak tahmin edildiği düşünüldüğünde, turizmin dünya ve ülkeler için ne kadar büyük önem taşıdığını anlamak kolaylaşır.

Pek çok ülke turizm olayına ekonomik yaklaşımlar sergilese de turizmin daima sosyal boyutu olmuş, insanları birbirlerine yaklaştırmış ve karşılıklı anlayışın gelişmesine yardımcı olmuştur. Turizmin bu özellikleri günümüzde de geçerliliğini korumakta ve turizm faaliyetlerinde yenilik ve yenileşme eğilimleri giderek artmaktadır. İnsanların yeni yerler, yeni insanlar ve kültürler görme arzusu, turizmde yenileşme ve yenilik eğilimlerini beraberinde getirmektedir.

Bu bağlamda Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesinin ev sahipliğinde, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Tayvan Siyam Üniversitesi ile Çin’den Zhejiang YueXiu Yabancı Diller Üniversitesi Ağırlama Yönetimi Enstitüsü ortaklığı ile 1.sini düzenlemiş olduğumuz “Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler” temalı konferansımız büyük önem taşımaktadır. Kongremize toplam 6 farklı ülkeden 100’ün üzerinde akademisyenin katılımı ile 74 bildiri sunulmuş, tebliğlerin genelinde, kongremizin ana temasına uygunluk söz konusudur. Sunulan bildirilerin büyük bir bölümünde, turizm faaliyetlerinin sürdürülmesinde yeni eğilim ve jenerasyonlara yönelik önerilere de yer verildiğini görmek memnuniyet vericidir.

Yeni kurulan bir üniversite ve fakülte olarak görüntü verilse de, üniversitemizin ve mevcut akademik birimleri ile birlikte turizm fakültemizin 20 yıllık geçmiş, deneyim ve birikimi söz konusudur. Bu deneyim ve birikimin verdiği güç ile önemli bir organizasyon olarak, ortaklarımız ve sponsorlarımız ile düzenleme olanağı bulduğumuz kongremizin, gelecek yıllarda ve farklı ülkelerde düzenlenmeye devam edeceğini umuyoruz.

Kongremizin düzenlenmesinde maddi ve manevi katkıları olan başta Sakarya Valimiz Sayın İrfan BALKANLIOĞLU, Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Zeki TOÇOĞLU, üniversitemiz rektörü sayın Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK, Sapanca Belediye Başkanı Sayın Aydın YILMAZER’e, sponsorlukları ile bizi destekleyen tüm kurum ve kuruluşlara desteklerinden dolayı teşekkür ediyoruz. Böyle bir organizasyona akademik ve maddi katkıları ile destek veren partner üniversitelerimizin yönetici ve akademisyenlerine, kongremize bildirileri, oturum başkanlıkları, diğer akademik ve idari görevleri ile katkı sağla-yanlara en samimi ve içten teşekkürlerimizi sunar, işbirliklerimizin devamını dileriz.

Her şeyden önce bu organizasyonun eksiksiz tamamlanması için büyük bir özveri ile çalışan bölüm başkanlarımıza, fakültemizin çok değerli akademisyen ve memurlarına, kongrede görev alıp özeriyle yerine getiren öğrencilerimize ayrıca teşekkür eder, bundan sonraki çalışmalarında kolaylık ve başarılar dilerim.

Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK
Kongre Düzenleme Kurulu Dönem Başkanı



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



İÇİNDEKİLER

SUNULAN TAM METİN BİLDİRİLER

B. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
002	Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ	Yeni İpek Yolu Projesi ve Türkiye Turizmine Olası Yansımaları	001
004	Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCİ Derya ÇETİNOĞLU Doç. Dr. Muammer MESCİ	Kırsal Turizm Kapsamında Yerel Pazarların Rolü: Akçakoca Tarihi Mahalle Pazarı Örneği	011
005	Dr. Öğr. Üyesi Serkan ŞENGÜL Öğr. Gör. Koray GENÇ Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Her Şeyin Turizmi (mi?): Turizm Türlerini Adlandırma Problemi	022
006	Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK Öğr. Gör. Merve IŞKIN Arş. Gör. Ümit ŞENGEL	Sakarya'daki Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menü Analizi ve Tüketicilerin Menülerden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	031
007	Dr. Öğr. Üyesi Cemal İNCE Öğr. Gör. Nadira TURGANBAEVA Öğr. Gör. Gülmira SAMATOVA	Etno-Restoranlarda Otantikliği Deneyimlemek-Kırgızistan'da Etno-Restoranlar: Supara ve Dasmia	043
008	Öğr. Gör. Aslı MUSLU CAN Öğr. Gör. Yeliz DEMİR Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN	Menü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerindeki Etkileri	054
009	Arş. Gör. Ümit ŞENGEL Aybüke Aydan ERGÜL	İnsanların Turizm Eğitimine Bakış Açıları: Sakarya Örneği	066
010	Arş. Gör. Vahit Oğuz KİPER Prof. Dr. Orhan BATMAN	Uzay Turizminin Bibliyometrik Analizi	076
011	Doç. Dr. Sebahattin KARAMAN Öğr. Gör. Gencer SÜMBÜL	Yemek Pişirme Kursu Turları	086
013	Prof. Dr. Şebnem ASLAN Arş. Gör. Şerife GÜZEL	Dünyada ve Türkiye'de Yaşlanan Nüfus ve Sağlık Turizminin Bir Boyutu Olarak Yaşlı Turizminin Artan Önemi	092
014	Gökhan GENÇ (Mba) Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN	Bireylerin Demografik Özelliklerinin Turizm Talebine Etkileri Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Örneği	103
015	Öğr. Gör. Sultan BELLİ Dr. Öğr. Üyesi Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR Serdal ŞAHİN	Sinop Cezaevi'nin Hüzün Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Tripadvisor Örneği	117
016	Doç. Dr. Canan TANRISEVER Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU	Geleneksel Türk Okçuluğunun Turizme Kazandırılması	128
017	Arş. Gör. Veli CEYLAN Arş. Gör. Firuze CEYLAN Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN Kübra ÖZMEN	70 Yıl Sonra Gelen Değişim: Doğu Ekspresi Yolculuğunun Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi	134
018	Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem BİLGİN George UBBELOHDE	Otel İşletmelerinde Kadın Yönetici Olmak: Sakarya İli Örneği	145
019	Semih SARIİPEK Dr. Öğr. Üyesi İsmail GÜMÜŞ Prof. Dr. Said KINGİR	Otel İşletmelerinde İşgörenlerin Yetkinlik İnancı ile Performans İlişkisi: Alanya Otellerinde Bir Araştırma	162
020	Arş. Gör. Dilara Eylül KOÇ Dr. Ömer Faruk DERİNDAG	Otel Çalışanlarının Yenilik Yönetimi Algıları Üzerine Bir Araştırma	171
024	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK	Bir Turizm Uygulaması Olarak Helâl Turizmin Kavramsal Analizi ve Ortaya Çıkış Nedenleri	182
025	Arş. Gör. Veli CEYLAN Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK	Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma	193



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



B. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
026	Dr. Öğr. Üyesi Lutfi Mustafa ŞEN Aşkın GÜLSEVGİ, Salih GÖRÜR	Otel İşletmelerinde Geleneksel Maliyetlemeden Faaliyet Tabanlı Maliyetlemeye Geçiş: Değişimin GZFT (SWOT) Analizi	207
027	Dr. Öğr. Üyesi Kaplan UĞURLU Erencan ÇEKİÇ	Şehir Hakkı ve Turizm: İstanbul Üzerine Bir Araştırma	218
030	Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKÂR Öğr. Gör. Ramazan İNAN Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ	Üniversite Öğrencilerinin Online Alışverişe Karşı Tutumları	234
031	Dr. Öğr. Üys. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN Kubilay Can ERTÜRK Erencan ÇEKİÇ	Girişimcilik Eğiliminin Yetenek Yönetimi Üzerine Etkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma	243
032	Prof. Dr. Sima NART Cüneyt ÇAYIR Dr. Öğr. Üyesi Kazım MERT	Üniversite Öğrencilerinin Şehir İmajı Algısına Yönelik Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği	259
033	Dr. Öğr. Üyesi Bayram AKAY Seher ŞİTTAK Öğr. Gör. Nur Neşe ŞAHİN	Staj Deneyiminin Kariyer Seçimine Etkisi: Trakya Bölgesi'ndeki Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma	269
034	Gizem ÇORMAN Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY	Fast-Casual Restoranlarda VR (Virtual Reality) Gözlüklerinin Kullanımı	283
035	Arş. Gör. Erhan BOĞAN Semih SARIİPEK	Türkiye'de Helal Konseptli Otellerin Çevresel Hassasiyet Düzeyleri	292
036	Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz DEMİRKOL Arş. Gör. İbrahim ÇİFÇİ Hatice ÇİFÇİ	Kaya Tuzunun Gastronomi ve İnanç Açısından Önemi: Hacıbektaş Kaya Tuzu	298
037	Arş. Gör. Sultan Nazmiye KILIÇ Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN Doç. Dr. Burhan AYDEMİR	Sosyal Restoran Girişimciliği: Bir Örnek Olay İncelemesi	310
038	Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	İstanbul'daki Çin Restoranlarına Yönelik Yapılan Yorumların ve E-Şikâyetlerin Değerlendirilmesi	321
040	Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY Fatma KARAKUŞ	Toplum 5.0 ve Lojistik İlişkisinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde İncelenmesi	333
041	Öğr. Gör. Dr. Elmas Ceren SAVGIN Öğr. Gör. Sultan BELLİ Fatma KARAKUŞ	Yavaş Akımı Kapsamında Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketi: Halfeti Yiyecek İçecek İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma	344
042	Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği	357
043	Nesrin SAVAŞ Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ÇETİNKAYA	Yeşil Restoran Yöneticilerinin Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Algılamalarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma	366
044	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN Enes DOĞAN	Gaziantep Gastronomi Kültürünün Sosyal Medyadaki Yeri: Instagram Örneği	378
046	Dr. Öğr. Üyesi Gül ERKOL BAYRAM Ercan KARAÇAR Dr. Öğr. Üyesi Ali Turan BAYRAM Serkan AK	Sürdürülebilir Turizm Perspektifinden Destinasyon Yönetimi: Sinop İline Yönelik Bir Araştırma	387
048	Dr. Öğr. Üyesi Fatma ÖZÇELİK HEPER	İstanbul'da Kongre Turizminin Sorunlarına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Değerlendirmeleri	400



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



S. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
049	Prof. Dr. Şebnem ASLAN Seda UYAR	Sağlık Turizmi Kapsamında Türkiye'nin Medikal (Tıbbi) Turizm Potansiyeli	417
050	Dr. Öğr. Üyesi Bayram AKAY Ayşe KOCA	Kırklareli'nin Rekreasyon Olanakları ve Geliştirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma	427
051	Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN Arş. Gör. Nuray EKER	Osmanlı Levanten Ailelerinden Endüstri 4,0'e Turist Rehberliği	432
052	Arş. Gör. Nilüfer YÜCEDAĞ Öğr. Gör. Merve AKAR	Yenilikçi Destinasyon Geliştirme	442
054	Öğr. Gör. Çağdaş TURAN Öğr. Gör. İsmail UZUT	Marka Değeri Bileşenlerinin Marka Sadakati Üzerindeki Etkileri: Seyahat Acentaları Örneği	457
056	Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN Muhammed ÜSTÜN Emre BOZKURT (Mba)	Türk Halkının Helal Turizme Bakış Açısı: Antalya İli Örneği	469
057	Arş. Gör. Ayşegül KUTLUK BOZKURT Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Genç Kuşakların (Y ve Z) Tüketimlerdeki Yeni Eğilimlerin Turizm Hareketlerine Uyarlanması	479
058	Kürşad ÖZBAY Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	Konaklama İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji ve Kojenerasyon Uygulamaları	492
060	Dr. Öğr. Üyesi Nilgün BİLİCİ Öğr. Gör. Nercü AYDIN	Konaklama İşletmelerinde Finansal Analizlere İlişkin Bir Örnek Olay İncelemesi	501
061	Dr. Öğr. Üyesi Onur ÇAKIR Burcu KIYAK	Otel Çalışanlarının Algıladıkları Kayırmacılığın Takım Yetkinlikleri Üzerindeki Etkisi	512
062	Surayya ADİLOVA Doç. Dr. Şevki ULAMA	Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi: Mevcut Durum, Problemler ve Çözüm Arayışları	522
063	Çiğdem ÖZARSLAN Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI	Otel İşletmelerinde Yetenek Yönetimi: Yönetimsel Pozisyonlara Etkileri Üzerine Bir Araştırma	530
064	Nazlı KARDEŞ Prof. Dr. Said KINGIR	Sakarya İlinin Ekoturizm Açısından Pazarlanabilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri	543
065	Tuğba YILDIRIM Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	Cittaslow Kapsamında Slowfood Akımı: Sakarya-Taraklı Örneği	556
069	Assist. Prof. Dr. Süleyman AĞRAŞ Prof. Dr. Said KINGIR Yusuf GEZER (Mba) Prof. Vijay SHENAI	Perspectives of Hotel Managers on Innovation Management: A Pilot Survey on London Hotel Managers	574
070	Dr. Öğr. Üyesi Hakan TUNA Prof. Dr. Neslihan KIZILIRMAK DERİN	Medikal Turizmde Akreditasyon Önemi, Türkiye'yi Tercih Eden Turistler Üzerine Bir Değerlendirme	588
071	Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK Lecturer İsmail UZUT Lecturer Inna SEMENOVA	İstanbul's Destination Image in Terms of Foreign Visitor's Perspective	602
072	Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY Research Assist. Vahit Oğuz KİPER	The E-J-C Mismatch Factors in Hotels	610
073	Öğr. Gör. Merve IŞKIN Arş. Gör. Ümit ŞENGEL	Maşukiye Destinasyonun Sürdürülebilirliği ve Taşıma Kapasitesi Sorunu	619



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



SUNULAN ÖZET BİLDİRİLER

S. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
001	Dr. Zülkif DAĞLI (Düzce Valisi)	Sürdürülebilir Turizm ve Taşıma Kapasitesi: Düzce Bağlamında Bir Değerlendirme	630
003	Nagehan BÜYÜKMEHMETOĞLU Prof. Dr. Kutay OKTAY	Turizmde Yeni Ürün Geliştirme ve Pazarlama Stratejileri: Kastamonu Şehir Merkezi Destinasyonu Örneği	633
012	Öğr. Gör. Gülnar MİRZAYEVA	Turizm Sektöründe Standardizasyon ve Sertifikasyon Sisteminin Geliştirilmesi: Azerbaycan Örneği	638
021	Öğr. Gör. Hamide SALHA Öğr. Gör. Hasan CİNNİOĞLU	Hygge Hizmet Felsefesinin Bağ Evlerinde Uygulanabilirliği: Trakya Bağ Rotası Tekirdağ Bağları Örneği	642
022	Arş. Gör. Emel ÇİRİŞOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM Dr. Öğr. Üyesi Hatice SARIALTIN	Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi	649
023	Öğr. Gör. Zuhul EROL Öğr. Gör. Arzu Özel YILMAZCAN Dr. Öğr. Üyesi Cem KIRLANGIÇOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fatih DÖKER	Denizlerde Yepyeni Bir Meslek: Gemi Aşçılığı	655
028	Dr. Öğr. Üys. Muammer BEZİRGÂN	Turizm Pazarlama Süreçlerinde 3 Boyutlu Bilgi Teknolojilerinin Stratejik Kullanımı	657
029	Arş. Gör. Erhan BOĞAN	Turizm İşletmelerinde Dijital İletişim ve Emoji Kullanımı	660
039	Arş. Gör. Demet TAŞ Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM Dr. Öğr. Üys. Cenk Murat KOÇOĞLU	Otel İşletmelerinde Çalışan Sadakati: Bazı Demografik Farklılıklar	665
045	Öğr. Gör. Ömer SARAÇ Prof. Dr. Orhan BATMAN	Gastronomide Sürdürülebilir Bir Yaklaşım: Dijital Teknolojiler	669
047	Öğr. Gör. İsmail KARA	Safranbolu'da Sürdürülebilir Turizm Gelişimi: Yerel Halkın Tutumları Üzerine Bir Araştırma	675
053	Prof. Dr. Hacer SERT Hatice YILDIZ	Turizm Gelirleri ile Ekonomik Büyüme Arasındaki İlişki: Türkiye Örneği	679
055	Öğr. Gör. Zuhul EROL	Manavgat'ta Ekolojik Turizm Olanakları	685
059	Assist. Prof. Gözdegül BAŞER Research Assist. Oğuz DOĞAN	Türkçemiz Kimliğimiz: Dilimizin Turizm Mesleğindeki Önemi	691
066	Arş. Gör. Dr. Güliz COŞKUN Bernard M. KITHEKA	Future Trends for Smart Tourism Destinations: Case of Antalya	693
067	Dr. Elshan Mustafayev	Analyzing the Domestic Tourist Satisfaction of Food Services in Coastal Regions of Turkey	697
068	Dr. Öğr. Üyesi Aziz BOSTAN Doç. Dr. Sema OĞLAK Dr. Öğr. Üyesi Ahmet ÜNLÜ Şifa Aybike BAŞ	Next Generation Approach to Tourism and Cultural Heritage Conservation	700
074		Turizm Fakültesi Öğrencilerinin Yaşlı Ayrımcılığına Yönelik Görüşlerinin Değerlendirilmesi	701



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018





Bildiriler Kitabı - Proceeding Book

SUBU Turizm Fakültesi Yayını No: 2018-01

ISBN: 978-605-245-692

TAM METİN BİLDİRİLER



01-03 KASIM 2018
01-03 NOVEMBER 2018



Toplum 5.0 ve Lojistik İlişkisinin Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İncelenmesi

Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI¹
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği
gencaysaatci@comu.edu.tr

Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY²
Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
dogdubay@balikesir.edu.tr

Fatma KARAKUŞ³
Balıkesir Üniversitesi, SBE
Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD
fatma.karakus111@gmail.com

Özet

Lojistik ve teknolojinin beraber ivme kazanması işletmelerin rekabet ortamında ayakta kalmasını sağlamaktadır. Lojistik; doğru ürünün, doğru şartlarda, doğru miktarda, doğru yerde, doğru zamanda, doğru maliyetle, doğru müşteri için kullanılmasını amaçlamaktadır. Yiyecek ve içecek sektörünün kendine özgü özelliklerinin olmasından dolayı teknolojik değişimlerden kolayca etkilenen ve uyumlanabilen bir sektör olduğu söylenebilmektedir. Bu anlamda Japonya tarafından 2017’de ortaya atılan Toplum 5.0 devriminin yiyecek ve içecek işletmelerinde lojistik bağlamında da tartışılması gerektiği düşünülmektedir. Toplum 5.0 ile ulaşılmak istenen sonuçlar, tüm sektörler ve işletmeler için uyumlanması gereken süreçler olarak belirginleşmektedir. Çalışmanın amacı, buradan yola çıkarak yiyecek ve içecek işletmelerinde lojistiğin toplum 5.0 kapsamında uyumluluğunu ve işletmelere nasıl bir yarar sağlayacağını bir yazın taramasına dayanarak tartışmaya açmaktır. Bu çalışmanın gelecekteki çalışmalara altyapı sağlaması umulmaktadır.

Amaç: Yiyecek ve içecek işletmelerinde lojistiğin toplum 5.0 kapsamında uyumluluğunu ve işletmelere nasıl bir yarar sağlayacağını detaylı bir literatür taramasına dayanarak tartışmaya açmaktır. Bu çalışmanın gelecekteki çalışmalara altyapı sağlaması da amaçlanmaktadır.

Araştırma Yöntemi: Toplum 5.0 ve lojistik ilişkisi ile yiyecek içecek endüstrisi üretim alanı ile ilgili detaylı yazın taraması gerçekleştirilmiştir.

Bulgular: Bu çalışmada bütün işletmeleri ilgilendiren lojistik ele alınmıştır. Bu bağlamda lojistik çeşitleri incelenmiştir ve toplum 5.0’ın hedefleriyle ilişkilendirilmiştir. Buradan hareketle; ulaştırma, dağıtım, tersine lojistik gibi lojistik faaliyetinde ve çeşitlerinde sürdürülebilir enerji kullanımına teşvikler başlayabilir.

Sonuç ve Öneriler: Toplum 5.0, endüstri 4.0 dan oldukça farklıdır. Merkezinde insan olan toplum 5.0 Japonya başbakanı tarafından ortaya atılmasına rağmen bütün insanlığı temel alan hedefleri dünyaya sunmuştur. Oldukça yeni olan bu kavramın her sektörde uygulanabilirliği araştırmaya açıktır. Bu çalışmada bütün işletmeleri ilgilendiren lojistik ele alınmıştır. Güneş, rüzgâr ve çeşitli madenlerin kullanılması sürdürülebilirliğin sağlanmasında önemlidir. Yaşlanan nüfustan endişelenen ülkeler robotlarla iş bilirliği yaparak tedariki zor ürünlerde ve yerlerde insanların yerine görev alabilirler. Üretim lojistiğinde açlık ve yoksulluk yaşayan ülkelere taze günlük zaruri ihtiyaçlar zengin ülkeler tarafından gönderilebilir. Gönderme işlemini yaparken deniz ve okyanuslardan yararlanarak sürdürülebilir enerji kullanılabilir. Esnek alt yapı sağlanarak hem teknolojik gelişmeler hızla takip edilir hem de üretim, dağıtım

gerçekleşebilir. Satın alma, fiyat-barkod, danışmanlık, eşyanın gümrük beyanının yapılması, sigortalanması, depolama, sipariş izleme, dağıtım, envanter yönetimi, üretime malzeme verme, talep tahmini, yedek parça desteği iade işlemleri, katma değerli işlemler (etiketleme, birleştirme-ayırma, müşteri taleplerine göre ürün hazırlama, paketleme, vs.), değerli evrakların hazırlanması ve ödemenin tahsilatı, araç optimizasyonu ile sevkiyat gibi çok çeşitli faaliyetler günümüzde bütünleşip lojistiğin sağladığı hizmetler olarak sunulmaktadır. Bu hizmetleri kontrol etmede ve yönetmede robotlarla iletişim kurabilen, teknolojinin dilinden anlayan eğitilmiş insanlar yer alabilir.

Orijinalliği/değeri: İnsanı hedef alan toplum 5.0; teknolojiye ev sahipliği yapan bütün işletmeleri ve ülkeleri kapsayabilir bir nitelik gösterdiği için günümüz işletmeleri açısından oldukça uygulanabilir bir sonuç göstermektedir. Aynı zamanda sürdürülebilirliğin sağlanmasını destekleyen bu devrim için bütün insanlık da çaba gösterebilmektedir.

Anahtar kelimeler: *Toplum 5.0, Lojistik, Yiyecek-İçecek İşletmeleri.*

Analysis of Community 5.0 and Logistics Relationship in Food and Beverage Enterprises

Abstract

The acceleration of logistics and technology together enables enterprises to survive in a competitive environment. Logistics; the right product, the right conditions, the right amount, the right place, the right time, the right cost, the right for the customer aims to use. The food and beverage sector has unique characteristics, so it can be said that it is easily affected and adaptable by technological changes. In this sense, it is thought that the community 5.0 Revolution introduced by Japan in 2017. Also should be discussed in the context of logistics in food and beverage businesses. The results that are expected to be achieved with community 5.0 are evident as processes that need to be adapted for all sectors and businesses. The aim of the study is to discuss the relevance of logistics in food and beverage enterprises in the context of community 5.0 and how it will benefit businesses based on a literature survey. This study is expected to provide infrastructure for future studies.

Aim: To discuss the compatibility of logistics in food and beverage enterprises within the scope of community 5.0 and how it will benefit businesses based on a detailed literature survey. The aim of this study is to provide infrastructure for future studies.

Method: detailed literature survey of the food and beverage industry production area was carried out in relation to community 5.0 and logistics.

Findings: in this study, all business logistics concerns were discussed. In this context, the types of logistics have been examined and the community has been associated with the targets of 5.0. From this point of view, incentives for sustainable energy use in logistics activities and types such as transportation, distribution, reverse logistics can be started.

Results and Suggestions: Society is quite different from 5.0, Industry 4.0. In spite of the fact that the people in its center were launched by the 5.0 Japanese Prime Minister, the world has presented the goals that are based on humanity. The applicability of this concept is quite new in every sector. In this study, logistics management is concerned with all businesses. The use

of sun, wind and various minerals is important in ensuring sustainability. Countries concerned with aging populations can work in place of people in products and places that are difficult to supply by doing business with robots. In production logistics, fresh daily essential needs can be sent to countries experiencing hunger and poverty by rich countries. Sustainable energy can be used by using seas and oceans when sending. By providing flexible infrastructure, technological developments can be followed rapidly and production and distribution can be realized. Purchasing, price-barcode, consultancy, making customs declaration of goods, insurance, storage, order tracking, distribution, inventory management, material production, demand forecasting, spare parts support return, value added transactions (labeling, merge-separation, product preparation according to customer's demands, packaging, etc.)), preparation of valuable documents and collection of payment, vehicle optimization and shipping, such as a wide variety of activities today, Integrated Logistics provides services. Trained people who can communicate with robots and understand the language of technology can take part in controlling and managing these services.

Originality: Targeting people, Society 5.0 shows a very practical result in terms of today's businesses as it can cover all the enterprises and countries that host technology. At the same time, all humanity can make efforts for this revolution, which supports the provision of sustainability.

Keywords: *Society 5.0, Logistics, Food And Beverage Enterprises*

Giriş

İnsanlık tarih boyunca birçok değişime şahit olmuştur. Bu değişimler ve gelişimler teknoloji ile bilginin buluşmasıyla hız kazanmıştır. Daha önce uzun yıllar süren icatlar günümüzde daha kısa sürede tamamlanmıştır. Endüstriyel gelişme incelendiğinde; 18.yy sonunda belirginleşen 1. Endüstri Devrimi (Endüstri 1.0) su ve buhar enerjili mekanik tesislerde üretim temeline dayandığı söylenebilmektedir. İş bölümüne dayalı, elektrik enerjisini ve kitlesel üretim biçimini temeline alan 2. Endüstri Devrimi'nin (Endüstri 2.0) hâkimiyeti ise 20. yy başlarında görülmüştür. Daha sonra otomasyonun ve teknolojik bilginin imalatta temele alınması ile 1970'lerde 3.Endüstri Devrimi başlamıştır (Endüstri 3.0). Günümüzde ise siber fiziksel sistemlere dayalı üretimin biçimlendirdiği 4. Endüstri Devrimi'nin (Endüstri 4.0) gitgide değişimin yönünü belirleyen asıl güç olduğu gözlemlenebilmektedir. Son sanayi devrimi olarak adlandırılan Endüstri 4.0 yerini yeni bir kavram olan Toplum 5.0'a bırakmıştır.

Toplum 5.0 “Teknolojik gücü doğru yönetecek akıllı toplum felsefesi” olarak da tanımlanabilmektedir. Bu felsefe robotların insanlarla beraber çalıştığında yani iş birliği yaptığında daha verimli yeniliklerin ortaya çıkacağını savunmaktadır. Ayrıca Japonya'nın 2017 yılında ortaya attığı bu kavram henüz çok bilinmemektedir ve yeni yeni akademisyenler tarafından ele alınmaktadır. Toplum 5.0 felsefesini tanıtan Japonya Başbakanı Shinzo Abe bu felsefeyi; “*Teknoloji toplumlar tarafından bir tehdit olarak değil, bir yardımcı olarak algılanmalı*” inancıyla temellendirdiklerini ifade etmiştir. Japonya Toplum 5.0 felsefesi ile bazı hedeflerin uygulanmasını öne sürmektedir. Öte yandan, bunun “dünya çapında” toplumsal bir dönüşüm olduğu düşünülürse, elbette belli başlı engellerle karşılaşacağını da söylemek gerekmektedir (webrazzi.com, 2018).

İşletmeler gereksinim duydukları kaynakları ve bu kaynakların işlevlerini çeşitli nedenlerden dolayı çevreden temin etmek zorunda kalmaktadır. İşletmeler çevreden elde edeceği kaynağı temin etmede sorunlar da yaşayabilmektedir ve bu durum işletmeleri birbirine bağımlı kılmaktadır. Hammadde, mamul ve yarı mamul pazarında yaşanan rekabet, güvensizlik, çatışma ve belirsizlik, farklı kaynaklara yönelme, tedarik zinciri yönetimi, tedarikçi performans değerlendirmesi, stratejik ittifaklar, uzun dönemli sözleşmeler, birincil ve ikincil tedarikçi sınıflandırması, dağıtım kanalının yeniden yapılandırılması gibi konular işletmelerin tedarikçiler ile kurduğu ilişkileri etkilemektedir (Uysal ve İpçioğlu, 2008: 50).

Bu durum işletmeler tarafından kaynak belirsizliği olarak algılanmakta ve işletmeler arası güç kullanımına neden olarak, birden fazla nedene bağlı olarak kaynak bağımlılığı yaratabilmektedir. Bir işletmenin çevresindeki kaynaklara bağımlı olması çoğu zaman bir problem olarak algılanmamaktadır (Pfeffer, 2003: 68). Kaynak bağımlılığı, kaynağın kıt olması veya kaynağın bulunabilirliğinin güvence altında olmaması durumunda sorun olarak ortaya çıkmaktadır. İşletmelerin çok boyutlu çevrede rekabet edebilmesi için yöneticinin hem dış hem de iç örgütlenmeyi de yeterince iyi bilip değerlendirmesi gerekmektedir. İşletmeler dış kaynakları kendileri kontrol edebilmelidir. Kendi şartlarını kendileri şekillendirerek bağımsızlıklarını ve özerkliklerini korumalıdır (Pfeffer & Salancik, 2003: 261).

Ancak kaynak bağımlılığına neden olacak örgüt içi etmenler de göz önünde bulundurulmalıdır. İşletme kaynakları rekabet üstünlüğü sağlamak konusunda kritik rol oynamaktadır. İşletmelerin rekabet üstünlüğü elde etmelerine sağlayacak işletme faaliyetlerinden biri de lojistikdir. Lojistik geçmişte sadece taşıma anlamında kullanılsa da gelişen ve ilerleyen günümüz şartlarında işletmeler için önemli rekabet aracı olarak kullanılmaktadır. Lojistik, pazarlama, satın alma ve tedarik, talep yönetimi, bilgi yönetimi, sipariş yönetimi, malzeme ve envanter yönetimi, malzeme aktarımı, trafik yönetimi, ambalajlama/paketleme, taşıma ve dağıtım faaliyeti, depolama, müşteri hizmetleri gibi üretim sırasında ve üretim sonrası pek çok faaliyetleri içeren bir sistemdir.

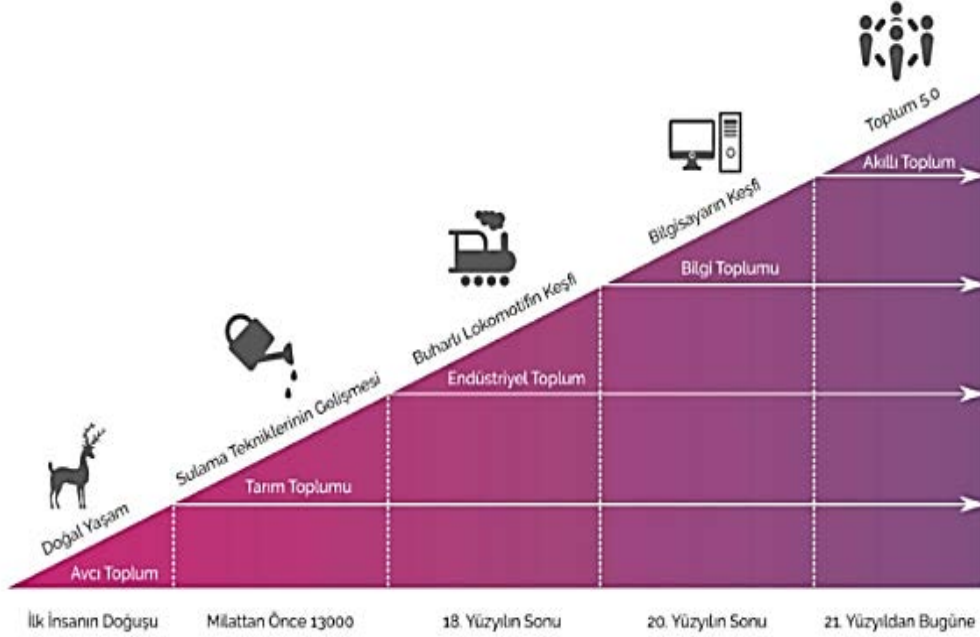
Lojistik faaliyetler doğru bir şekilde ve zamanında yerine getirildiği takdirde rekabet ortamında başarı kaçınılmaz olacaktır. Bu durum beraberinde dünyada ve Türkiye’de lojistik faaliyetlerin giderek gelişmesini sağlamıştır. Bugüne kadar yapılan lojistik çalışmaları genellikle mal üretimi yapan işletmeleri ele almıştır. Günümüzde ise bu çalışmalar yavaş yavaş hizmet üretimi yapan işletmelere doğru kaymaktadır. Bir hizmet sektörü bünyesinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinde de lojistik faaliyetler, incelenmesi gereken alanlardan birisidir. Bu çalışmada lojistik kaynaklar, yeteneklerden ve varlıklardan oluşan bir grup olarak ele alınarak toplum 5.0 ile ilişkilendirilmiştir. Toplum 5.0’ın yeni ve güncel bir konu olması kaynaklara ulaşmayı kısıtlamıştır.

Literatür Araştırması

Toplum 5.0 Kavramı

Toplum geçmişten günümüze kadar gelişmişlik düzeylerine göre; “Avcı Toplum, Tarım Toplumu, Endüstriyel Toplum, Bilgi Toplumu ve Akıllı Toplum (Toplum 5.0)” olarak beşe ayrılmaktadır. Japonya Almanya’nın Hanover şehrinde gerçekleşen dünyanın en kapsamlı teknoloji fuarlarından CeBIT’te **Society 5.0 (Toplum 5.0)** felsefesini Japonya başbakanı

Shinzo Abe, tanıtmıştır bu felsefeyi “*Teknoloji toplumlar tarafından bir tehdit olarak değil, bir yardımcı olarak algılanmalı.*” inancıyla temellendirdiklerini söylemiştir (Keidanren, 2016). Bu bağlamda Toplum 5.0’ın evrimsel süreci aşağıdaki Şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1: Toplum 5.0 Konseptinin Evrimsel Süreci (Kaynak: www.beyaznokta.org.tr, 2018)

Yukarıdaki Şekil 1’de geçmişten günümüze kadar olan süreçte toplumları Avcı Toplum, Tarım Toplumu, Endüstriyel Toplum, Bilgi Toplumu ve Akıllı Toplum (Toplum 5.0) olarak beşe ayırmaktadır. Toplum 5.0 felsefesinin hedeflerine bakıldığında ise (Keidanren, 2016):

- Gittikçe yaşlanan dünya nüfusuna karşı çözümler sunulması,
- Sanal dünya ile gerçek dünyanın beraber işler hale getirilmesi,
- Nesnelerin internetinden toplumun çıkarları gözetilerek faydalanılması,
- Doğal afetler ve çevre kirliliği için çözüm yolları üretilmesidir.

Endüstri 4.0, üretimin dijital dönüşümü olduğu gibi , Toplum 5.0, Japon toplumunun tüm seviyelerinde ve (dijital) dönüşümde dijitalleşmeye doğru ekonominin dijitalleşmesinin çok ötesine geçerek çeşitli zorlukların üstesinden gelmeyi hedeflemektedir (<https://www.i-scoop.eu/industry-4-0-society-5-0/>). Bu felsefenin dünya çapında olduğu düşünülürse birçok engelle karşılaşılmaması kaçınılmazdır. Gelişmeyi engelleyen maddelerin en önemli 5 tanesini Japonya Ekonomi Organizasyonu Keidanren (2016) şöyle sıralamıştır; hukuk sistemindeki engeller, nesnelerin dijitalleşmesindeki bilimsel boşluklar, kalifiye personel eksikliği, sosyo-politik önyargılar ve toplumsal dirençtir.

Keidanren, bu engellerin yıkılması ve Toplum 5.0’ın yoluna devam edebilmesi için toplumların işbirliği içinde olması gerektiğine vurgu yapmıştır. Mobil sektörün desteklenmesinden, mesleki eğitime ve bu konuyla ilgili yeni bölümler eklenmesine kadar birçok alanda planlamalar yapan Japonya’nın, bu yaklaşımı istediği noktaya taşıyabilmesi ve üreten-tüketen herkesin, gerektiği gibi katkıda bulunarak bu dönüşümü ve gelişimi hızlandırmaktadır. Ayrıca Toplum 5.0’ın sosyal etkilerini şu şekilde sıralamak mümkündür (www.tr.undp.org, 2018):

- Yoksulluğu her yerde sona erdirmek,
- Açlığı sonlandırmak, gıda güvenliğini ve iyileştirilmiş beslenmeyi sağlamak ve sürdürülebilir tarıma teşvik etmek,
- Sağlıklı yaşantı sağlamak ve her yaştan herkesi refaha kavuşturmak,
- Kapsayıcı ve eşit eğitim sağlamak herkes için hayat boyu öğrenmeye teşvik etmek,
- Herkes için su ve sanitasyon mevcudiyetini ve sürdürülebilir yönetimini sağlamak,
- Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir ve sürdürülebilir ve modern enerji kullanımını sağlamak,
- Esnek altyapı sağlamak kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmeyi teşvik etmek ve yeniliklere teşvik etmek,
- Ülkeler içinde ve ülkeler arasında eşitsizliğin azalmasına sağlamak,
- Şehirleri ve insan yerleşimini kapsayıcı, güvenli, esnek ve sürdürülebilir hala getirmek,
- Sürdürülebilir üretim ve tüketim kalıplarını sağlamak,
- İklim değişikliği ve etkileriyle mücadele etmek için acil eylemlerde bulunmak,
- Karasal ekosistemlerin sürdürülebilir kullanımını korumak, geri yüklemek ve teşvik etmek, ormanları sürdürülebilir bir şekilde yönetmek, çölleşmeyle mücadele etmek, arazi bozulmasını durdurmak ve tersine çevirmek, biyoçeşitlilik kaybını durdurmak,
- Uygulamanın araçlarını güçlendirmek sürdürülebilir kalkınma için küresel ortaklığı tekrar canlandırmak.

Toplum 5.0, sürdürülebilir kalkınma için okyanusları, denizleri ve deniz kaynaklarını sürdürülebilir bir şekilde kullanmayı hedeflemesinin yanında sürdürülebilir, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi tam ve üretken istihdam ile herkes için insana yakışır işlerin teşvik edilmesini sağlamaktadır. Yine sürdürülebilir kalkınma için barışçıl ve kapsayıcı toplumları desteklemek herkes için adalete erişim sağlamak ve her düzeyde etkili, hesap verebilir ve kapsayıcı kurumların kurulmasını sağlanması da öncelikli hedefleri arasında yer almaktadır.

Lojistik Kavramının Analizi ve Toplum 5.0 Kapsamında Yiyecek İçecek Sektöründeki Yeri

Lojistik sözcüğü Yunanca “logistikos” kelimesinden dilimize gelmiştir. Lojistikos hesaplama yeteneği gibi mantıksal olarak ifade edilmektedir. Türkçe karşılığına baktığımızda ise istatistiksel mantık olarak açıklanmaktadır (Russel, 2000; Sürmen ve diğerleri, 2006). Lojistik, Lojistik Yönetimi Konseyi (The Council of Logistics Management) tarafından yapılan tanıma göre ise; “müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere her türlü ürünün, servis hizmetinin ve bilgi akışının başlangıç noktasından tüketildiği son noktaya kadar olan tedarik zinciri içindeki hareketinin etkili ve verimli bir şekilde depolanması, planlanması, taşınması, uygulanması ve kontrol altında tutulmasıdır” şeklinde tanımlanmaktadır (www.logisticsclub.com, 2018). Aşağıdaki Tablo 1’de ise; lojistiğin yıllara göre değişimi ele alınmaktadır.

Tablo 1’de de ifade edildiği üzere; lojistik, küreselleşmeyle beraber ileri bir boyuta taşınmış; satın alma, fiyat-barkod, danışmanlık, eşyanın gümrük beyanının yapılması, sigortalanması, depolama, sipariş izleme, dağıtım, envanter yönetimi, üretime malzeme verme, talep tahmini, yedek parça desteği iade işlemleri, katma değerli işlemler (etiketleme, birleştirme-ayırma, müşteri taleplerine göre ürün hazırlama, paketleme, vs.), değerli evrakların hazırlanması ve

ödemenin tahsilatı, araç optimizasyonu ile sevkiyat gibi çok çeşitli faaliyetler günümüzde bütünleşip lojistiğin sağladığı hizmetler olarak sunulmaktadır. Bu bağlamda lojistik tüm bu faaliyetlerin planlı ve entegre edilmiş bir şekilde gerçekleştirildiği hizmetler zinciridir (Akandere, 2013:5).

Tablo1: Lojistiğin Yıllara Göre Gelişimi

YIL	AŞAMALAR	YÖNETİMİN ODAKLANDIĞI KONULAR	ÖRGÜTSEL TASARIM	PERFORMANS ÖLÇÜTLERİ
1960- 1970	Merkezi olmayan fonksiyonlar (Depolama ve Ulaştırma)	Operasyonel performans Satış ve pazarlama faaliyetleri Depolamanın yapılması Stok Denetimi uygulamaları Ulaştırma Etkinliğinin tespit edilmesi	Lojistik faaliyetler düzensiz olması Lojistik faaliyetler arasında bağlantının zayıf olması Düşük lojistik yönetim otoritesi	Üretim maliyetleri
1970- 1980	Merkezi fonksiyonlar (Toplam Maliyet Yönetimi)	Lojistiğin merkezileştirilmesi Toplam maliyet yönetimi Süreç optimizasyonu Müşteri Hizmetleri Rekabet avantajı olarak lojistik	Merkezleşmiş lojistik faaliyetler Büyüyen lojistik yönetimi otoritesi Bilgisayar uygulamaları	Üretim ve stok maliyetleri
1980- 1990	Bütünleşik fonksiyonlar (Entegre Lojistik Yönetimi)	Lojistik planlama Tedarik zinciri stratejileri İşletme faaliyetleri ile bütünleşme Süreç kanalları ile bütünleşme	Tedarik zinciri planlama Toplam kalite yönetimi için alt yapı oluşturma Lojistik yönetim fonksiyonlarında genişleme	Ulaştırma maliyetleri
1990- 1999	Ortaklı ve sanal organizasyonlar (Tedarik zinciri Yönetimi)	Stratejik tedarik zinciri görüşü Extranet teknoloji kullanımı Kanal güçlerini ortak bir kuvvet aracı kullanmak için tedarik zinciri TKY göstergelerinde iş birliği yapmak	Ticari ortaklık Sanal örgüt Talepteki değişimler Benchmarking ve yeniden yapılanma Tedarik zinciri TKY ölçütleri	Dağıtım ve lojistik maliyetleri
2000 Yılı Sonrası	Ağ tipi organizasyonlar (E-Tedarik Zinciri Yönetimi)	SCM kavramına internetin uygulanması Düşük maliyetli veri tabanı paylaşımı Elektronik bilgi SCM senkronizasyonu	Tedarik zinciri ağı ile ticaret ortaklığı yapmak .com, -e eklentisi vb. piyasa değişiklikleri (e-ticaret) Örgütsel çeviklik ve ölçülebilirlik	Tedarik zinciri ve Müşteri hizmetleri maliyetleri

Kaynak: Güleç ve Karagöz, 2008: 73-91

Son yıllarda kullanımı daha çok yaygınlaşan ve bu alanda benimsenen diğer bir tanım da “Yedi Doğru (Seven Rights)” olarak ifade edilen lojistik tanımıdır. Lojistiğin Yedi Doğrusu; doğru malzemenin, doğru miktarda, doğru durumda, doğru yerde, doğru zamanda, doğru tüketiciye, doğru fiyatla ulaşmasıdır (Swamidass, 2000:684). Bununla birlikte lojistik yönetimini işletme için önemli kılan bazı nedenler bulunmaktadır. Örnek olarak taşıma uzaklıklarının ve maliyetlerinin artması, üretim teknolojilerinin çoğu alanda doyum noktasına gelmesi nedeni ile yöneticilerin maliyet düşürmesi, bilgisayar kullanımının artması, haberleşme sistemlerinin gelişmesi, çokuluslu işletmelerin sayısının artması, stok kontrolü için tam zamanında tedarikin kullanılması, ürün çeşidinin çoğalması verilebilmektedir (Özcan, 2008: 278).

Tüm bu değişik-likler nedeniyle işletmeler lojistik yönetimine bakış açılarını yenilemeli ve modern lojistik yönetimi anlayışını benimsemelidir. Modern lojistik anlayışına göre kazan-kazan mantığı ile hareket edilmeli ve bu yolla performans, kalite ve verimlilik aynı anda iyileştirilmelidir (Göran, 1991: 10). Bu iyileştirmeler sonucunda etkili bir lojistik yönetimi mümkün olacaktır. Etkili lojistik yönetiminin işletmeye pek çok olumlu katkısı bulunmaktadır. Sipariş sürelerinin kısalması, daha güvenilir teslimatların gerçekleşmesi, az sayıda tedarikçi ile yakın ilişkilerin geliştirilmesi, bilgi teknolojilerden daha etkin faydalanılması, müşterinin gönderilen siparişleri ve taşıma araçlarını takip edebilmesi, kendisinin siparişini ve ödeme durumunu kontrol edebilmesi bu katkılardan bazılarıdır. Etkili bir lojistik yönetimi için lojistik sırasında kullanılan kaynaklara erişim konusunda problem yaşanmaması önemlidir. Günümüzde yapılan lojistik faaliyetleri döngüsel yapıdadır ve zincire benzetmek mümkün olup zincirin ilk halkası ve son halkası etkileşim içindedir. Taşıyıcı, hammadde, paketlenme, üretici, kullanıcı, sevkiyat, lojistik firması, kabul edilme, yan sanayi ve dağıtım arasında çift taraflı bir ilişki vardır (Bingöl, 2005). Lojistik akışın gerçekleştiği yön itibarı ile lojistik dört ana gruba ayrılır (Koban vd, 2010: 99-104):

Tedarik Lojistiği: Satın alma, ürünlerin tedarikçiden üreticiye, depo veya perakende ambarlarına girişinin planlanması ve ürün akışının sağlanması tedarik zinciri çerçevesinde düzenlenen faaliyetler bütünüdür. Üretim öncesi gerçekleştirilen ve kaynakların üretim hattına taşınmasını sağlayan zincirdir. İşletmeye giren bütün mal akışlarının ve onlara ait bilgi akışlarının planlanmasını, yönetimini ve kontrolünü kapsamaktadır. Tedarik lojistiğinin temel esası; tedarik piyasaları ve üretim arasında bağlantıyı kurmak ve burada bir köprü görevi görmektir. Üretim faaliyetlerinin gerçekleştirilebilmesi için gereken hammadde, ara malı, makine ve diğer malların tedariki ile ilgilenir.

Üretim yapmayan firmalar ve kuruluşlar ise satılacak ticari malların veya kullanılacak malzemelerin ikmalini gerçekleştirir. Bilgi akışının doğru anlaşılması için nesnelerin interneti kullanılabilir. Taşıma işlemi için kullanılan robotlarla insanlar iş birliği içinde yer alabilir. Tehlikeli ve insan gücünün yetmediği yerde teknolojik ürünler devreye girebilir böylelikle nüfusu azalan ve yaşlanan ülkeler trafikte veya iş kazası yüzünden hayatını kaybeden insanların sayısı azalacaktır. Yapılan araştırmalara göre en fazla ölüm sebebi trafik kazası ve zehirlenmelerdir. Bu bağlamda taşınan kimyasallar kaza anında veya başka bir durumda ortaya saldıkları gazlar yüzünden zehirlenmeye neden olabilir robotlarla iş birliği yapıldığı takdirde tehlike arz eden taşıma ve ulaştırma işlemlerinde robotlar görev alabilir. Kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmeye teşvik etmek ve yeniliklere teşvik etmek” başlıklı hedef tedarik sürecinde gerçekleşebilir.

Üretim Lojistiği: Yalnızca endüstriyel işletmelerde kullanılan, işletmelerin içerisindeki tüm mal akışlarının ve onlara ait bilgi akışlarının planlanması, yönetimi ve kontrolünü kapsamaktadır. Üretim lojistiği, üreticilerden ürünlerin toplanması, stoklanması ve müşterilere dağıtılmasını sağlayan sistemin işlemlerine yönelik faaliyetler bütünüdür. Üretim alanında etkin olan işletmelerde, iş istasyonlarına akışı tamamlayan girdilerin, üretim öncesi lojistik faaliyetleri sonrasında ürünlerin ilgili yer ve tezgâhlara iletilmesi, yani fabrika içi taşıma ve elleçleme, nihayetinde çıkış ambarlarından dağıtım kanallarına ve müşterilere kadar uzanan zincirin tüm halkalarıdır. Sürdürülebilir kalkınma hedeflerini kendine amaç edinen toplum 5.0’ın üretim lojistiğini kapsayan kısmına baktığımızda;

- Sürdürülebilir üretim ve tüketim kalıplarını sağlamak,
- Karasal ekosistemlerin sürdürülebilir kullanımını korumak, geri yüklemek ve teşvik etmek, ormanları sürdürülebilir bir şekilde yönetmek, çölleşmeyle mücadele etmek, arazi bozulmasını durdurmak ve tersine çevirmek, biyoçeşitlilik kaybını durdurmak,
- Sürdürülebilir kalkınma için okyanusları, denizleri ve deniz kaynaklarını kullanmak ve sürdürülebilir bir şekilde kullanmak,
- İklim değişikliği ve etkileriyle mücadele etmek için acil eylemlerde bulunmak,
- Sürdürülebilir, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi tam ve üretken istihdamın ve herkes için insana yakışır işlerin teşvik edilmesi,
- Herkes için su ve sanitasyon mevcudiyetini ve sürdürülebilir yönetimini sağlamak,
- Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir ve sürdürülebilir ve modern enerji kullanımını sağlamak,
- Açlığı sonlandırmak, gıda güvenliğini ve iyileştirilmiş beslenmeyi sağlamak ve sürdürülebilir tarıma teşvik etmek,
- Sağlıklı yaşantı sağlamak ve her yaşta herkesi refaha kavuşturmak gibi maddeler üretim lojistiğinde sürekliliği ve dünyadaki bütün ülkelerde kalkınmayı sağlayacaktır.

Dağıtım Lojistiği: Üretimi tamamlanan ürünlerin ve diğer malların pazara ve müşterilere ulaştırılmasını kapsar. Üretim sonrası lojistik süreci; fiziki dağıtım kanallarını da içine alan ve malın müşteriye ulaştırılmasına dönük faaliyeti kontrol altında tutan bir iş akışıdır. Buradaki faaliyetlerin önemli bir kısmını, fiziksel dağıtım hizmetleri oluşturmaktadır. Bunların içerisinde en temel olanları ise; ambalajlama, depolama, nakliye vb'dir.

- Karasal ekosistemlerin sürdürülebilir kullanımını korumak, geri yüklemek ve teşvik etmek, ormanları sürdürülebilir bir şekilde yönetmek, çölleşmeyle mücadele etmek, arazi bozulmasını durdurmak ve tersine çevirmek, biyoçeşitlilik kaybını durdurmak.
- Sürdürülebilir kalkınma için okyanusları, denizleri ve deniz kaynaklarını kullanmak ve sürdürülebilir bir şekilde kullanmak.
- Sağlıklı yaşantı sağlamak ve her yaşta herkesi refaha kavuşturmak.
- Esnek altyapı sağlamak.
- Sağlıklı yaşantı sağlamak ve her yaşta herkesi refaha kavuşturmak.
- Açlığı sonlandırmak, gıda güvenliğini ve iyileştirilmiş beslenmeyi sağlamak.
- Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir ve sürdürülebilir ve modern enerji kullanımını sağlamak.

Tersine Lojistik: Rafta beklerken son kullanım tarihi geçen, yanlış sevk edilen, hatalı üretilen veya kullanım ömrü sonunda imha edilmesi gereken ürünlerin geri toplanması işlemine tersine lojistik denir. Tersine lojistik tedarik zinciri içinde hatanın veya ürünün iade edilmesi gerektiğinin anlaşıldığı noktada başlar, iadenin türüne göre farklı noktalarda biter. Ekonomik nedenler, sosyal nedenler, yasalar, doğal kaynakların korunması gibi nedenlerden dolayı işletmeler açısından önemlidir. Yiyecek ve içecek endüstrisi mal ve hizmet üreten müşteri memnuniyetine önem veren ve yoğun rekabetin yaşandığı sektördür. Fiziksel çevreden çabuk etkilenir. Malların tam zamanında gelmesi taze olması ve ekonomik olması oldukça önemlidir. Bunun dışında rafta kalan son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin, yanlış sevk edilen ve hatalı üretilen ürünlerin imha edilmesi bu sektörün istek ve ihtiyaçlarını karşılayan unsurdur.

- Sürdürülebilirliğin sağlanmasında önemlidir.
- Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir ve sürdürülebilir ve modern enerji kullanımını sağlamak.
- Sürdürülebilir üretim ve tüketim kalıplarını sağlamak.

Toplum 5.0 insanların robotlarla iş birliği yaparak yapılacak olan iş için az maliyetli, hızlı, güvenilir, kaliteli olmasını kolaylaştırır. Toplumun istek ve ihtiyaçları doğru bir şekilde algılanır. Sadece mal ve hizmeti bir yerden başka bir yere taşıma anlamına gelmeyen lojistik akıllı toplum içinde göz bebeği konumundadır. Sürdürülebilirliğin sağlanmasında, çevre kirliliği, azalan ve yaşanan nüfusa doğrudan veya dolaylı olarak makro ve mikro ölçekte etkisi vardır. Toplumun iyiliğini ve gelişmesini baz alan toplum 5.0 bölgesel ve bireysel gelişmeyi değil küresel boyutta gelişimi istemektedir. Endüstri 4.0 yoğun teknolojilerin kullanıldığı bir devrim iken toplum 5.0 insanların teknolojiyi kullanarak daha güçlü toplumlar olacağını savunmaktadır. Endüstri 4.0 akıllara istihdamı getirmişti. İşsizlik oranının artacağına dair fikirler ortaya atılırken kimi araştırmacılar ise her devrimin yeni iş alanları açtığını belirterek endüstri 4.0'ın işsizliğe neden olmayacağını dile getirmişlerdir. Toplum 5.0 da tam olarak bu duruma bir çözüm olarak görülebilmektedir.

Yiyecek ve içecek endüstrisi emeğin yoğun olduğu sektörlerin başında gelmektedir. Her ne kadar robot teknoloji gelişse de insan faktörü olmadan tam anlamıyla iyi bir hizmet sunulamaz. Yine yapay zekâlar çözüm gibi görülse de müşteri yönetici ilgi ve isteklerine anlık çözümlerde insanlar daha etkilidir. Ancak öte yandan; yiyecek ve içecek endüstrisi sürekli gelişen kendini yenileyen, yeniliğe, gelişime açık bir sektörün büyük bir parçasıdır. Müşterilere kaliteli, ucuz hizmet sunarak ayakta kalmayı hedefleyen bu endüstri hemen hemen her alanda teknolojiyi kullanmıştır. Personel alımı, ürün giriş çıkışı, servise sunumu, servis öncesi ve servis sonrasında yapay zekâlar 3D ve 4D yazıcılar simülasyon teknolojisi, bulut teknolojisi gibi teknoloji ürünlerini kullanılmaktadır. Türkiye'de yeni yeni görülmeye başlayan bu endüstri 4.0'ın sonuçları özellikle batılı toplumlarda oldukça sık görülmektedir.

Sonuç ve Değerlendirme

Merkezinde insan olan toplum 5.0 Japonya Başbakanı tarafından ortaya atılmasına rağmen bütün insanlığı temel alan hedefleri dünyaya sunmuştur. Daha 2011 yılında Almanya tarafından ortaya atılan endüstri 4.0'a adapte olmadan toplum 5.0 gündeme gelmiştir. Toplum 5.0, endüstri 4.0'dan oldukça farklıdır. Oldukça yeni olan bu kavramın her sektörde uygulanabilirliği araştırmaya açıktır. Bu çalışmada bütün işletmeleri ilgilendiren lojistik ele alınmıştır. Bu bağlamda lojistik çeşitleri incelenmiştir ve toplum 5.0'ın hedefleriyle ilişkilendirilmeye çalışılmıştır. Buradan hareketle; ulaştırma, dağıtım, tersine lojistik gibi lojistik faaliyetinde ve çeşitlerinde sürdürülebilir enerji kullanımına teşvikler başlayabilir. Güneş, rüzgâr ve çeşitli madenlerin kullanılması sürdürülebilirliğin sağlanmasında önemlidir. Yaşlanan nüfustan endişelenen ülkeler robotlarla iş birliği yaparak tedariki zor ürünlerde ve yerlerde insanların yerine görev alabilirler. Üretim lojistiğinde açlık ve yoksulluk yaşayan ülkelere taze günlük zaruri ihtiyaçlar zengin ülkeler tarafından gönderilebilir. Gönderme işlemini yaparken deniz ve okyanuslardan yararlanarak sürdürülebilir enerji kullanılabilir. Esnek alt yapı sağlanarak hem teknolojik gelişmeler hızla takip edilir hem de üretim, dağıtım gerçekleştirilir. Satın alma, fiyat-barkod, danışmanlık, eşyanın gümrük beyanının yapılması, sigortalanması, depolama,

sipariş izleme, dağıtım, envanter yönetimi, üretime malzeme verme, talep tahmini, yedek parça desteği iade işlemleri, katma değerli işlemler (etiketleme, birleştirme-ayırma, müşteri taleplerine göre ürün hazırlama, paketlenme, vs.), değerli evrakların hazırlanması ve ödemenin tahsilatı, araç optimizasyonu ile sevkiyat gibi çok çeşitli faaliyetler günümüzde bütünleşip lojistiğin sağladığı hizmetler olarak sunulmaktadır. Bu hizmetleri kontrol etmede ve yönetmede robotlarla iletişim kurabilen, teknolojinin dilinden anlayan eğitilmiş insanlar yer alabilir. Toplum 5.0'ın yoluna devam edebilmesi için toplumların iş birliği içinde olması gerektiğine vurgu yapmıştır. Mobil sektörün desteklenmesinden, mesleki eğitimlere ve bu konuyla ilgili yeni bölümler eklenmesine kadar birçok alanda planlamalar yapan Japonya'nın, bu yaklaşımı istediği noktaya taşıyabilmesi ve üreten-tüketen herkesin, gerektiği gibi katkıda bulunarak bu dönüşümü ve gelişimi hızlandırmaktadır

Kaynakça

- Akandere, G. (2013). Lojistik köylerin etkin yönetimi: Konya iline yönelik bir model önerisi (Doctoral dissertation, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Göran, Persson, (1991). Achieving competitiveness through logistics. The International Journal of Logistics Management. Vol. 2, N.1, pp.1-11.
- Güleç, İ. ve Karagöz, B. (2008). E-Lojistik ve Türkiye'de E-Lojistik Uygulamaları. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (15), 73-91.
- <http://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home/sustainable-development-goals.html>, Erişim Tarihi: 13.09.2018.
- <https://www.beyaznokta.org.tr/cms/images/Toplum%205.pdf/>, Erişim Tarihi: 13.09.2018.
- <http://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home/sustainable-development-goals.html>, Erişim Tarihi: 13.09.2018.
- <https://www.beyaznokta.org.tr/cms/images/Toplum%205.pdf/>, Erişim Tarihi: 13.09.2018.
- <https://www.i-scoop.eu/industry-4-0-society-5-0/>, Erişim Tarihi: 02.07.2018.
- <https://webrazzi.com/2017/05/14/toplum-5-0/>, Erişim Tarihi: 02.07.2018.
- <http://www.logisticsclub.com>, Erişim Tarihi: 28. 06.2018.
- Keidanren, (2016) "Toward realization of the new economy and society" Reform of the economy and society by the deepening of "Society5.0"
- <http://www.keidanren.or.jp/en/speech/kaiken/2016/0722.html#p3>, Erişim Tarihi: 10.09.2018.
- Koban, E. ve Keser, H., (2010), Dış Ticarete Lojistik, Ekin Basım Yayın ve Dağıtım, Bursa.
- Özcan, S. (2008). Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmelerde Lojistik Yönetiminin Önemi/The Importance of Logistics Management in Small And Medium Sized Enterprises. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(10).
- Pfeffer, J., & Salancik, G. R. (2003). The External Control Of Organizations: A Resource Dependence Perspective. Stanford University Press.
- Russell, S. H. (2000), Growing World of Logistics, Air Force Journal of Logistics,
- Sürmen, Y., & Aygün, D. (2006). Türkiye'de Lojistik Faaliyetler ve Muhasebe İşlemleri– I. Muhasebe ve Finansman Dergisi, (30), 54-66.
- Uysal, G. ve İpçioğlu, İ. (2008) Kaynak Bağımlılığı Teorisi'nin Kritik Bir Unsuru Olarak Kaynak Belirsizliği ve Müşteri-Tedarikçi Arasındaki İlişkisel Değişime Etkisi. Yönetim ve Ekonomi. C.15. S.2. S.50.