



SİVAS ZANAATKARLARINDAN “BIÇAKÇI HAFIZ’IN TORUNLARI”NA AİT AİLE İŞLETMESİ VE GELENEKSEL BIÇAK YAPIMI

Hülya KAYNAR¹
Emine TONUS²

¹Doç.Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, hkaynar@cumhuriyet.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9442-6162

²Öğr.Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, eminetonus@cumhuriyet.edu.tr, ORCID: https://orcid.org/0000-0001-5065-1643

Kaynar, Hülya ve Emine Tonus. “Sivas Zanaatkarlarından ‘Bıçakçı Hafız’ın Torunları’na Ait Aile İşletmesi ve Geleneksel Bıçak Yapımı”. Kalemîşi 18 (2021 Bahar): s. 49–61. doi: 10.7816/kalemisi-08-18-04

ÖZ

El sanatları insanların varoluşundan beri sürdürülen hem uğraş hem de geçim kaynaklarından biri olmuştur. El sanatları meslek olarak seçildiğinde, yaş, cinsiyet, eğitim durumu ne olursa olsun tüm aile bireyleri hayatlarının bir döneminde aile işletmelerine katkıda bulunmaktadır. Aile işletmeleri diğer işletmelerden farklı özelliklere sahiptir. Dünyanın neresinde faaliyet gösterirse gösterebilir, bir aile işletmesini diğer işletme türlerinden farklı kılan ve onları karakterize eden bazı özellikler taşımaktadır. Aile bağlarından dolayı bazı olumsuzluklar yaşansa da, Türkiye’de kuşaklardır devam eden çok büyük ve başarılı aile işletmeleri bulunmaktadır. Bu çalışmada; el sanatı faaliyetlerinde aile işletmelerinin önemi, Sivas’ta dördüncü nesil el işçiliği bıçak üretimi yapan “Bıçakçı Hafız’ın Torunları’na ait aile işletmesi ve iş sürecinde karşılaşılan olumlu ve olumsuz durumlar açıklanmıştır. Ayrıca, bıçak yapımı işlem basamakları açıklanarak, üretilen özel bıçaklardan bazı örnekler verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sivas, el sanatları, aile işletmeleri, kemik bıçak

Makale Bilgisi:

Geliş: 20 Ocak 2021

Düzeltilme: 17 Mart 2021

Kabul: 2 Mayıs 2021

Giriş

El sanatlarının korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasında, aile bireylerinin tamamı tarafından yapılabilmesi ve asıl meslek olarak seçilmesi önem taşımaktadır. Bu da el sanatı alanında aile işletmelerinin kurularak faaliyete geçmesi ile sağlanmaktadır. Aile işletmeleri; aile bireylerinden biri ya da birkaçı tarafından kurulmuş, işletmenin tepe yönetiminin, sermaye yapısının, ortaklıkların çoğunlukla aile bireylerinden oluştuğu ve ailenin; amaçlarını başarma, devam ettirme yönünde hep birlikte çaba sarf ettikleri işletme yapıları olarak tanımlanabilir (Litz, 1995: 71,81). Aile en basit anlamda toplumun en küçük sosyal birimi, işletme ise insanlara mal ya da hizmet sunmak amacıyla oluşturulan bir kurumdur. Aile işletmeleri, kan bağı olan bireylerin mal ya da hizmet üretmek için bir araya gelerek kurdukları kar amaçlı sosyal örgütlerdir. Ailenin tanımında duygu, ilişkiler, birlik, beraberlik, destek vardır; aile yaşamsal unsurlar içerir. İşletme ise başka bir ucu temsil eder; duygunun yerini akıl, ilişkilerin yerini sonuçlar, birlik beraberliğin yerini rekabet alır. İşletme ve aile, zıt unsurlarla aile işletmelerinde bir araya gelir (Ateş, 2005). Dünyada ki işletmelerin % 65-80'i aile işletmesidir, en büyük ve başarılı 500 şirketin %40'ını aile işletmeleri oluşturmaktadır. Türkiye'de ise tüm işletmelerin %95'ini aile işletmeleri oluşturmaktadır (Kebeci, 2011). Türkiye'de geçmişi çok eskilere uzanan aile işletmelerine fazla rastlanmamaktadır. Avrupa ve Amerika'daki gibi 100-200 yıllık işletmelerin varlığı Türkiye'de görülmemektedir. Türkiye'deki aile işletmelerinin geçmişi en fazla 60-70 yıl olmaktadır. Dünya ekonomisinde olduğu gibi, Türkiye ekonomisinde de önemli bir yere sahip olmaları nedeniyle aile işletmeleri, pek çok araştırmaya konu olmuştur. Bu araştırmalar da göstermektedir ki, Türkiye ve dünyadaki aile işletmelerinin önemli bir bölümü devamlılıklarını uzun dönemler boyunca devam ettirememekte, işletmenin bir sonraki kuşağa devredilmesinde sorunlar yaşanmaktadır (Elektronik erişim: 3), (Yolaç vd.,2011:96). Tüm dünya da özel sektör bazındaki gelişmeler incelendiğinde, belli aşamalardan geçerek bugünkü düzeye geldiği görülür. Avrupa'da ve Amerika'da olduğu gibi Türkiye'de de aile işletmesi özelliğinde kurulan küçük ortaklıklar, işletmelerin ekonomik yönden giderek büyümesi, işçi-işveren arasında ortaya çıkan sorunlar ve devlet denetim organlarının getirdiği çeşitli uygulamalar sonunda, çok ortaklı, halka açık işletmelere dönüşmüşlerdir (Aydın, 2008). Aile işletmelerinin çalışması sırasında birtakım avantajlarının yanında dezavantajlarda ortaya çıkmaktadır. Aile şirketleri avantaj ve dezavantajlarını (Erdoğan 2007, Sağlam 2006, Tatlı 2015)'nin çalışmaları doğrultusunda aşağıdaki tabloda açıklanan şekilde toplamak mümkündür.

Tablo 1. Aile İşletmelerinin Avantaj ve Dezavantajları

Avantajlar	Dezavantajlar
Uzun dönemli oryantasyon	Sermaye piyasalarına kısıtlı giriş
Daha fazla bağımsız hareket edebilme	Organizasyonun karışması
Aile kültürü	Yakınıni kayırma
Özgüven ilişkisi	Aile içi kavgalar
Daha az bürokratik ve daha az kişisel	Baba hâkimiyeti
İşi bilmek	Profesyonel yönetici bulmada güçlüklerle karşılaşılır
Çok çabuk büyüyebilirler	Profesyonellerle çalışmada güçlüklerle karşılaşılır
Çabuk karar verebilirler	Plan, program ve bütçelerin uygulanmasında güçlükler olabilir
Aile üyelerinin tamamı canla başla çalışabilir	Gerçek karlılığı ölçmede zorlanırlar
Büyüklerin yönetiminde sorunsuz bir süre faaliyet gösterebilirler	Genelde günlük işlerin yönetimiyle uğraşırlar
Başlangıçta küçük olmaları idareyi kolaylaştırır	Yöneticilerin aileden olmasından bazı sorunlar kaynaklanır
İdare masrafları düşüktür	Aile üyelerine iş ve pozisyon yaratılmaya çalışılır

Türkiye'de kurulan aile işletmelerinin büyük çoğunluğunun ömrü, kurucusunun ömrü kadar olmaktadır. İşletmeyi büyük zorluklarla kurup büyüten kişi yönetimi kendinden sonra gelen nesle bıraktığında genellikle işletmenin sonu gelmektedir. İşletmeler girişimci bir kişinin yeni fikri, bir miktar tasarrufu ve o işe olan inancı ile

kurulmakta, bazıları nesilden nesile uzun süre varlığını sürdürmekte, bazıları da uzun süre yaşayamadan silinip gitmektedir. Aileler tarafından kurulmuş ve bu özelliğini kaybetmeden yüzyılı aşkın süredir başarıyla ayakta kalmış birçok aile işletmesi bulunmaktadır (Elektronik erişim:3). Tablo 2’de Türkiye’de kurulmuş en eski aile işletmeleri görülmektedir.

Tablo 2. Türkiye’nin En Eski Aile İşletmeleri

ŞİRKET	KURUCU	KURULUŞ YILI
Hacı Bekir Lokumları	Hacı Bekir	1777
İskender Mehmetoğlu	İskender Efendi	1860
Vefa Bozacısı	Hacı Sadık	1870
Karaköy Güllüoğlu	Hacı Mehmet Güllü	1871
Kuru Kahveci Mehmet Efendi	Mehmet Efendi	1871
Sabuncakis	İtiraki Sabuncakis	1874
Cemilzade Şekerci	Udi Cemil Bey	1883
Hacı Abdullah	Abdullah Efendi	1888
Hacı Şakir	Hacı Ali	1889
Tuzcuoğlu Nakliyat	Fehmi, Mustafa Tuzcuoğlu	1893
Alevli A.Ş.	Yuda Levi	1898
Arkas Holding	Gabriel Arcas	1902
Bebek Badem Ezmecisi	Mehmet Halil Bey	1904

(Elektronik erişim: 1, 24.12.2020 http://www.ekodialog.com/istatistik/ozel_stat/es_sirket.html)

Aile işletmelerinin oranı Türkiye’de oldukça büyük bir payı oluşturmaktadır. Tarım sektöründeki işletmelerin büyük çoğunluğunda aile işletmeleri olduğu görülmektedir. Günümüzde tarımdaki aile işletmelerinin sorunlarının ortaya konularak çözüm yollarının bulunmasıyla ilgili çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Gıda, Tarım ve Orman Bakanlığı 2014 yılını Aile Çiftçiliği Yılı ilan edilmiş ve Türkiye’nin bazı illerinde çalıştaylar yapmıştır. Böylece çiftçi aile işletmeleri sorunları ortaya konularak destek programları açıklanmıştır. Diğer aile işletmelerinin de sorunlarını ortaya koyan bilimsel çalışmalar yapılmaktadır (Tatlı, 2015). Tarım sektöründeki işletmelere paralel olarak, el sanatları konusunda faaliyet gösteren aile işletmeleri de bulunmaktadır. Yerel hammadde kaynaklarının farklı olması bölgesel el sanatlarında çeşitliliğe de sebep olmaktadır. Örneğin dokumacılığın yoğun olarak sürdürüldüğü Denizli’de, bu faaliyetlerle uğraşan pek çok aile işletmesi bulunmaktayken, Sivas ilinde el sanatları kapsamında üretim yapan aile işletme sayısının oldukça az olduğu belirlenmiştir. Bu çalışmada, el işçiliği bıçak üretimi yapan “Bıçakçı Hafız’ın Torunları”na ait aile işletmesi incelenmiştir. Araştırmada veri toplama aracı olarak yüz yüze görüşme ve anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anket soruları konu ile ilgili çalışmalar (Tatlı 2015, Acar 2014, Yıldırım 2011, Ak 2006) esas alınarak hazırlanmıştır. Anket soruları ile aile işletmesinin genel bilgileri, üretilen ürünler ve işletmenin yaşadığı sorunlar belirlenmiştir. Bıçakçılık mesleğini konu ettiğimiz Sivas’ta, önceki asırlarda demir islemeciliğine bağlı olarak bıçakçı, kilitçi, kılıççı, mismar, temürcü ve tüfekçi gibi çeşitli meslekler vardı. Simdi bunlardan sadece bıçakçılık ve demircilik zanaatı hayatiyetini sürdürmektedir (Kaya vd. 2002:15).

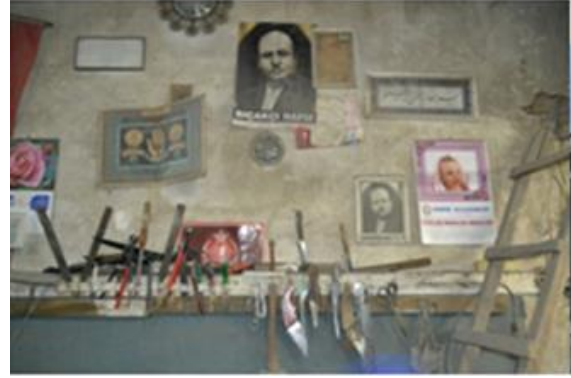
Aile İşletmesine Ait Genel Bilgiler

El sanatları alanında faaliyet gösteren aile işletmelerinin sorunlarının belirlenmesi ve çözüm değerlendirilmesinde incelenen işletme, Sivas ilinde bıçakçılık yapan Hafız İbrahim Göçeri tarafından 1905 yılında “Bıçakçı Hafız” adı ile kurulmuştur. 1925 yılında ise hala kullanılmakta olan ilk dükkân açılmıştır (Resim 1). Kurulduğu yıllardan günümüze kadar her türlü kesici alet imal eden bir aile işletmesi olmuştur (Resim 2). Hafız İbrahim Göçeri’nin ölümünden sonra 4 kız 3 erkek 7 çocuğundan sadece ikisi Abdullah Göçeri ve Mehmet (Sofu) Göçeri ikinci kuşak olarak bıçakçılık işine devam etmiştir. Abdullah ve Mehmet Göçeri’nin çocuklarından hiçbiri bıçakçılık işi ile uğraşmamışlardır. Bıçakçılıkla hiç ilgilenmeyen 2. Kuşaktan Hamit Göçeri’nin dört oğlundan ikisi Yunus ve Adnan Göçeri 3. kuşak olarak dükkânları devralmıştır. Şu anda Yunus Göçeri’nin 4 dükkânı, Adnan Göçeri’nin 1 dükkânı olmak üzere 5 dükkân halinde çalışma devam etmektedir. 4. Kuşak olarak

Yunus Göçeri'nin 4 oğlundan Emre ve Emir, Adnan Göçeri'nin tek oğlu Hamit'le birlikte 5 dükkânda iki kardeş ve 3 kuzen devam etmektedir (Resim 3). Satış yapılan dükkânlar Şifaiye Medresesi ve Eski Sanayi Sitesinde bulunmaktadır. Sanayi Sitesi ve Buğday Pazarı'ndaki dükkânlarında imalat yapmaktadırlar.



Resim 1: Bıçakçı Hafız'ın Torunlarına Ait Dükkan



Resim 2: Bıçakçı Hafız'ın Torunlarına Ait İmalathane



Resim 3: Bıçakçı Hafız'ın 3. ve 4. Kuşak Torunları

Bıçak yapımında hammadde olarak çelik, ahşap ve boynuz kullanılmaktadır. Araç gereç olarak; örs, konik, makas, mengene, köstere taşı, zımpara taşı ve keçe, çekiç, keskiler, kısıkaç, maşa, iv (oluk açma aleti) dalduz (kının içini boşaltan alet), dipçik, kalıp aletleri, yazı aleti, kaplama takımı, kerpeten, zimba demirleri ve altlıkları, eye, testere ve havya, makine olarak; biley, kılav, ısı ve parlatma makinelerinden yararlanılmaktadır. Araştırmanın amacı, el sanatları ile uğraşan aile işletmesinde işletme sorunlarını ortaya koymaktır. Aile işletmelerinin uzun ömürlü olmamaları pek çok nedenden kaynaklanmaktadır. Bu sorunun nedenlerin ortaya konularak çözüm önerilerinde bulunmak önem taşımaktadır. Yapılan araştırmada, aile işletmesine ait genel bilgiler, yaşanan temel sorunlar ve işletme olarak el sanatlarının seçilmesinin avantaj ve dezavantajları incelenmiştir. "Bıçakçı Hafız'ın Torunları"na ait imalathane, bıçak yapımında kullanılan hammaddeler ve makineler, işlem basamakları ve üretilen bıçak örnekleri verilmiştir.

Bıçak Yapımı

Bıçağın tarihçesi günümüzden on binlerce yıl öncesine uzanmaktadır. Geleneksel yöntemlerle el işi ile yapılan 150 çeşit bıçak olduğu bilinmektedir. Satır, döner bıçağı, cep bıçağı, aşı bıçağı, av bıçağı, bel bıçağı, et bıçağı, kıyma bıçağı, kaymak bıçağı, pastırma bıçağı, börek bıçağı, bekçi bıçağı, kasap bıçağı gibi çeşitleri sayılabilir. Kullanılan bıçaklar zamanla körelerek kesmez hale gelebilir. "Körelen bıçakları keser hale getirmek için bileyicilik mesleği ortaya çıkmıştır. Bir adı da zağcılık olan bileyicilik, kesici aletlerin kesici ağızlarını alet kullanarak keskin duruma getirme, keskinleştirme işi olup insanoğlunun parçalayıcı aletleri kullanmaya başlamasıyla ortaya çıkan bir meslektir" (Elektronik erişim 2). İlk bıçaklar taştan, özellikle çakmak taşından veya

kemikten namlu ve sap kısmı tek parça halinde yapılmakta idi. Daha sonra çelik kullanılmaya başlanmış, bıçak sapı ve namlu kısmı farklı maddelerden yapılmıştır. Bıçak namlusunun ana maddesi; dünyanın her yerinde çelik olmakla beraber son zamanlarda mutfak araçlarında kullanılan seramik, titanyum ve fiber gibi maddeler de kullanılmaya başlanmıştır. Bıçak sapı yapımında ise; en çok ahşap olmak üzere, manda boynuzu, koçboynuzu, keçi boynuzu yanında büyük baş hayvanların bacak kaval kemikleri ve son zamanlarda fiber madde de kullanılmaktadır (Resim 4,5). Ahşap daha çok ekmek bıçakları ve kasap bıçaklarında kullanılır. Günümüzde madeni ve plastik bıçak sapları da yapılmaktadır. Bıçaklar hazırlanırken birçok makine ve el aleti kullanılmaktadır. Bu el aletlerinin bir kısmı bıçakçı ustaları tarafından yapılmaktadır. Bunlar sırasıyla; Örs, konik, makas, mengene, köstere taşı, zımpara taşı ve keçe, çekiç, keskiler, kısıkaç, maşa, iv (oluk açma aleti) dalduz (kının içini boşaltan alet), dipçik, kalıp aletleri, yazı aleti, kaplama takımı, kerpeten, zımba demirleri ve altlıkları, eye, testere havya vb.aletlerdir. Makineler; biley, kılav, ısı ve parlatma vb. makineler kullanılmaktadır (Resim 6-9).



Resim 4: Bıçağın hammaddesi çelik



Resim 5: Boynuz



Resim 6: Kemik saplı bıçak yapımında kullanılan kömür ocakları



Resim 7: Bıçak bileme işlemi



Resim 8: İmalathanede kullanılan biley, kılay, ısı ve parlatma makineleri



Resim 9: İmalathanede kullanılan araç ve gereçler

İşlem basamakları:

Bıçaklar yapılırken namlu (bıçak ucu) ve sap olmak üzere iki ayrı parça halinde hazırlandıktan sonra namlu ve sap kısımları birleştirilir. Namlu kısım için çelik, bıçak sapı için ahşap ya da manda, koç ya da keçiboynuzu kullanılır. Bıçak yapım işlem basamakları, Bıçakçı Hafız'ın Torunları işletmesinde çıraklıktan ustalığa geçen Şükrü Kekül usta tarafından ikili görüşmeler ve fotoğraflama yöntemi ile belirlenmiştir. İşlem basamakları, ahşap sap ve çelik namludan oluşan orta boy el bıçağı üzerinde açıklanmıştır. İşlem basamakları oluşturulurken gerekli bilgiler ve fotoğraflar "Gözde Bıçakçı" sahibi, Şükrü KEKÜL'den alınmıştır (Resim 10,12).



Resim 10: Gözde Bıçakçılık ve Şükrü Kekül Usta

Bıçağın eninin kalınlığına göre uzun ince şeritler halinde hazırlanmış çelik malzeme, bıçağın uzunluğuna göre kesilir (Resim 11). Bıçak uçları bıçağın tasarımına göre oval, üçgen vb. değişik şekillerde kesilir (Resim 13). Uçları sivrileştirilen bıçak ağzı keskinlik vermek üzere bilenir (Resim 14). Bıçağa uygun olan bilek taşı seçilerek tornaya takılır ve bıçak kenarları keskinleştirmek üzere inceltir. Bıçak ağzı bazen tek bazen çift taraflı olarak isteğe göre tornada şekillendirilir ve keskin hale getirilir. Aynı büyüklükte kesilen ahşap saplar son rötuşlar için zımparalanır ve şekil verilir (Resim 15-18). Hazırlanan namluya sap ile birleştirebilmek için delik açılır (Resim 19). Çelik uçlar, ahşap sapların içine yerleştirilerek açılan deliklerden birleştirme teli geçirilir. Bıçağı birleştirmek için kullanılan tellerin üzeri perçinlenir. Daha sonra isteğe göre, sap kısmı verniklenir. Bıçak ucuna ve sapına istenilen şekil ve yazılar yazılarak işlem tamamlanır (Resim 20,21).



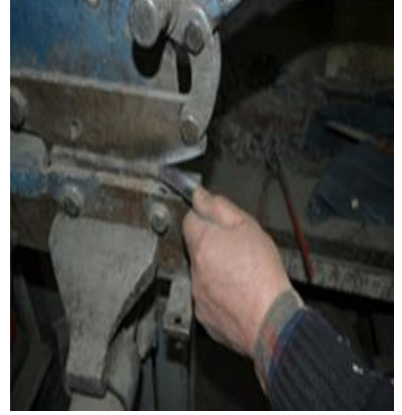
Resim 11: Sap için kesilmiş boynuzlar



Resim 12: Şükrü Kekül



Resim 13: Çelik ve bıçak ucunun kesilmesi



Resim 14: Biley taşları



Resim 15: Namlunun zımpara taşıyla inceltilmesi



Resim 16: Ahşap saplar



Resim 17: Bıçak sapına şekil verme işlemi



Resim 18: Çelik namlular



Resim 19: Bıçak sapının delinmesi



Resim 20: Birleştirme



Resim 21: Parçaların perçinlenmesi

Bıçak örnekleri

İmalathanede mutfak bıçağı setleri, kemik ve piriñç saplı özel tasarım bıçaklar, kadın budu, balık ve düz çakılar üretilmektedir (Resim 22-25).



Resim 22: Mutfak bıçağı çeşitleri



Resim 23: Kemik saplı özel tasarım bıçaklar (kadınbudu-balık-normal saplı)



Resim 24: Çift uçlu çakı örnekleri



Resim 25: Kemik ve pirinç saplı özel tasarım bıçaklar

Aile İşletmesinin İşletim Sorunları

Araştırmada, aile işletmesinin yaşadığı temel sorunlar ve işletme olarak el sanatlarının seçilmesinin avantaj ve dezavantajları incelenmiştir. İşletme temsilcisi Sayın Yunus Göçeri ile yaşanan sorunlar üzerine yapılan görüşmede, aile işletmesi olmanın sağladığı faydalar ve zararlar, işletmenin yaşadığı sorunlar ve bu sorunların işletmenin faaliyetine yansıma derecesi belirlenmiştir. El emeği bıçak üretiminde işletmenin diğer işletmelere göre üstün yanlarının; dördüncü kuşağa kadar dükkânları ayrı olsa bile ailece dede mesleğini devam ettirdikleri için bıçakçılığın inceliklerini bilerek temiz ve sağlam bir işçilikle, en kaliteli kemik çakı ve ekmek bıçağını üretmek olduğunu belirtmişlerdir. İşletme olarak faaliyet gösterilen sektörde diğer işletmelere göre üstünlüklerini ifade ederken; bıçakçılıkta yüz yılı aşkın süredir uğraşmaları nedeniyle sitede bu işi yapan en eski işletme olduklarını ifade ederek, "Hafız'ın Torunları" olarak kazanılan ismin marka niteliği taşımasından dolayı Hafız dedenin, "garanti belgesi" anlamına geldiğini açıklamışlardır. Kazanılan bu haklı ünü korumak zorunda olduklarını, belli bir kalitenin altına düşmemeleri gerektiğini ve bu nedenle işçilik ve malzemede güvenilir olmayı sürdürdüklerini ve böylece kalitenin işletmeye sitede bulunan 18 adet bıçakçı dükkânı ile rekabette, yani pazarda artı puan olarak kendilerine geri döndüğünü belirtmişlerdir. Aile işletmesinin devamlılığı sağlamada ilk üç kuşak olarak, baba mesleğini öğrenip devam ettirdikleri, dördüncü kuşağın ise başka mesleklere ilgi duymaları nedeniyle sorun yaşadıkları açıklanmıştır. El sanatlarına olan ilginin azalmasından dolayı kalifiye eleman bulmanın çok zor olduğu, çırak yetiştiremedikleri, bulunan elemanların çok az süre çalışıp işi bıraktıkları, bu durumun ise aile işletmesinin devamlılığı açısından önemli bir sorun olduğu belirtilmiştir. İşletmede, pazarlama, tanıtım ve kalifiye eleman bulmakta güçlük çekmeleri gibi eksikliklerinin olduğu bu konuda satışı artırmak için tanıtıma önem verdiklerini açıklamışlardır. Aile işletmesinin sektöre ait güçsüz ve zayıf yönlerinin; tanıtım iyi yapamadıkları, tanıtımın hem maliyet olarak fazla, hem de büyük tanıtımlar için ne yapılması gerektiğini bilmediklerini açıklamaktadırlar. Dükkânların yıkılma durumu olduğunu, burada direkt satış yapmadıkları ve turistik bölgelerde dükkânları olan diğer 18 ustadan bıçakları satın alan toptancıların, imalatçılardan çok daha

fazla para kazandıklarını belirtmişlerdir. Bu sorunu çözmek için kendi imkânlarıyla medresede bir satış dükkânı almışlardır. Ayrıca kullandıkları biley, kılav, ısı ve parlatma makineleri çok eski, daha yüksek devirle çalışan yeni makineler almakta zorlandıklarını bu da işletmenin güçsüz ve zayıf yönlerini oluşturduğunu belirtmişlerdir. Aile işletmesi olarak yaptıkları işin arkasında olduklarını ve satış sonrasında ürünleri hakkında müşterilerden olumsuz bir tepki almadıklarını ifade etmişlerdir. Aile bireyleriyle, dördüncü kuşak çocukların başka meslek dallarına yönelmeleri, üniversite okumayanları ise mesleğe devam etmek istememeleri nedeniyle işletmenin devamlılığı konusunda sorun yaşamaktadırlar. İşletmelerinin kurumsallaşması için küçük olan işletmelerinin büyümesi ve seri üretime geçmesi gerektiğini ancak şu anda mümkün olmadığını ama bunu çok isteklerini belirtmişlerdir. Ayrıca kurumsallaştıklarında el sanatı olarak yapılan bıçakçılığın biteceğini açıklamışlardır. Aile işletmelerinde yaşanan sorunları ortadan kaldırmak için üniversite okuyan çocuklarının bu mesleği başka mesleklerde başarısız olduktan sonra değil, "baba mesleği yaşatılması gerekli" şeklinde düşünerek çalışmaları, dükkânların son durumunun belli olmadığı, yıkıldığı zaman hem imalat hem satış için yeni bir yer gösterilmesi gerektiği ve ürünlerin tanıtımının yapılmasıyla sorunların ortadan kalkacağı ve işletmenin devamlılığının sağlanacağı ortaya konmuştur.

Sonuç

Aile şirketleri aile bireylerinin bir araya gelerek kurdukları, geliştirmek ve yaşatmak için büyük çabalar gerektiren özellikler taşımaktadır. Türkiye'deki aile şirketlerinin önemli bir kısmı sanayi ve yan sanayide faaliyet göstermektedir. Bu şirketlerin kurumsallaşamamalarının yarattığı en büyük neden, aile şirketlerinde uzun ve orta vadeli planlar yapılmamasıdır. Aile şirketlerinin kısa süreli kararlarla faaliyetlerini yürüttükleri görülmüştür. Siparişe göre üretim yaptıklarından, örgüt yapısı da kurumsal firmalarda olduğu gibi açık olmadığından pazarlama kararları etkin şekilde yürütülememektedir. Aile işletmelerinin dezavantajları olarak; aile içi ilişkilerinden direkt olarak etkilenmesi, kuşaklar arasında çatışmaların sıklıkla yaşanması, finans konusunda sorunlar yaşanması, şirketin kuşaktan kuşağa aktarılmasında veya dağılması bundan dolayı şirketin büyümemesi, yaşanan ekonomik krizlerin ve ağırlaşan rekabet koşulları altında yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalması sayılabilir. Bu dezavantajların ortadan kaldırılmasında kurumsallaşma, markalaşma, yeni gelişmelere ayak uydurma ve teknoloji iyi kullanma, aile bireylerinin arasındaki kuşak çatışmasının çözümü ve yönetimde profesyonel bireylerden hizmet alımı yapılarak sorunlar ortadan kalkacak ve şirketlerin gelişmesi ivme kazanacaktır (Tatlı, 2015). Araştırmada örnek olarak seçilen bıçakçılık mesleği ile birlikte diğer el sanatlarının yaşatılabilmesi için tespit edilen sorunlar ve çözüm yolları aşağıda belirtilmiştir:

- Sivas sanayi bölgesinde kayıtlı 18 adet bıçak imalathanesi bulunmasına rağmen, satış yapmak için turistik ve merkezi alanlarda dükkân açamadıkları için toptancılar, ürünleri satın alıp çok yüksek fiyatlarla satmaktadır. Hem imalat hem sunum ve satış için uygun yerler sağlanmalıdır.

- Bıçakçılık işinin yürütülebilmesi ve devamlılığı için ustalar yetiştirilmelidir. İşçileri elde tutmak için de tatmin edici ücret ödemek gerekmektedir.

- İmalathanede kullanılan biley, kılav, ısı ve parlatma makineleri çok eskimiş durumdadır. Daha yüksek devirle çalışan yeni makineler alınmadığı için, yapılan iş daha çok zamanda üretilmektedir. Teknolojinin daha yakından takip edilmesi de yine maddi kaynak yetersizliğine dayanmaktadır. Bu tür aile işletmelerine, yeni teknolojik aletlerin alınmasında yardımcı olunursa, daha az işçiyle daha seri üretim yapılabilir.

- İşletmelerde yurt içi ve yurtdışına ürün satışı yapıldığı tespit edilmiş, fakat tanıtım için profesyonel bir çalışma yapılmadığı saptanmıştır. Yazın yurtdışından gelen gurbetçiler aracılığı ile pazarlar oluşturulmuş ancak ciddi bir çalışma ve tanıtım yapılamamıştır. Reklam işinin maliyeti çok yüksektir bu yüzden yerel yönetimlerin tanıtımına yardımcı olan marka değerleri (Sivas halısı, Sivas bıçağı vb) destekleyerek, tanıtım ve pazarlamasında yardımcı olmalıdır. Ürünler günlük perakende satışlarla pazarlanmaktadır. Fakat toptan alınacak olan siparişler ve bunun devamlılığının sağlanması ile hem el sanatlarının yaşatılması, hem aile işletmesi kimliğinin korunması ve devamlılık açısından önem taşımaktadır.

El sanatları daha çok babadan oğula geçerek öğrenildiği için şu anda işi sahiplenmesi gereken aile gençleri, el sanatlarını gelecek vadeden ve düzenli gelir getirecek bir meslek olarak görmemektedirler. İşçilik zor ve zahmetli, maliyeti yüksek, geliri düşük olduğu için başka mesleklere yönelmeyi tercih etmektedirler. El sanatlarının yaşatılması için çok az sayıda kalan yerel sanatkarların maddi yönden desteklenmesi, meslekte devamlılığın sağlanması açısından en büyük etken olarak görülmektedir. El sanatları işletmeciliği maddi açıdan daha cazip hale getirilirse, çocukların bakış açısı ve işi sahiplenme oranları da değişecektir. Bunun için de devletin ve yerel

yönetimlerin desteğine ihtiyaç vardır. Kamu kurum ve kuruluşları hibe desteği ve eğitimlerle, çiftçiye destek vermektedir ve 5 yıl süresince faaliyetlerini sürdürmelerini sözleşme ile garanti altına alarak, ekonomik katkı sağlamaktadır. Bu tür desteklerin el sanatlarını geçim kaynağı olarak seçerek yıllardır sürdürmeye çalışan küçük aile işletmeleri içinde uygulanması faydalı olacaktır.

Kaynaklar

- Acar, S. Kurumsallaşmada Stratejik Yönetimin Rolü: Burdur İlindeki Aile İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Mehmet Akif Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Burdur, 2014
- Ak, B. G. Aile İşletmelerinde Çatışmalar ve Çözüm Önerileri Aydın ilinde Faaliyet Gösteren Bir Aile İşletmesine Ait Değerlendirme. AİK'06, 2. Aile İşletmeleri Kongre Kitabı. İstanbul 145-154, 2006.
- Ateş, Ö. Aile İşletmeleri: Değişim ve Süreklilik. Ankara Sanayi Odası, Ankara, 2005
- Aydiner, T. Aile İşletmelerinde İkinci Kuşağın Örgütsel Bağlılık Anlayışının İncelenmesi: İzmit Ticaret Odası'na Bağlı Aile İşletmelerinde Bir Uygulama. Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli, 2008
- Erdoğan N. Aile İşletmeleri: Yönetim ve İkinci Kuşağın Yetiştirilmesi. İGİAD Yayınları, İstanbul, 63, 2007.
- Kaya, D., Mezci, U. "Sivas'ta Bıçakçılık", SİSKAV Sivas Valisi ve Sivas İli Sanat Kültür ve Araştırma Vakfı Yayını, Sivas, 2002.
- Kebeci, T. Aile Şirketlerinde Yönetim Anlayışı ve Kurumsallaşma. İkinci Adam Yayınları (1.Baskı), İstanbul, 2011.
- Litz, R. A. "The Family Business: Toward Definitional Clarity" Family Business Review, Vol.8, No: 2, s. 71 – 81, 1995.
- Sağlam N. Aile İşletmelerinde Sorunlar ve Çözüm Önerileri. AİK'06, 2. Aile İşletmeleri Kongre Kitabı, İstanbul, 499-511, 2006.
- Tatlı, S. Aile İşletmelerinde İşletme Sorunları. Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tezsiz Yüksek Lisans Bitirme Projesi, İstanbul, 2015.
- Yıldırım, S. 2011. Kurumsallaşamayan Aile Şirketlerinde Pazarlama Sorunları Üzerine Nitel Bir Çalışma Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (22) 2011 / 2 :185-202
- Yolaç, S., Doğan E., Küreselleşme Sürecinde Aile İşletmelerinde Yönetim Ve Kurumsallaşma, İstanbul İktisat Dergisi, 2011, Erişim Tarihi: 24.09.2021, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/8549>
- Elektronik erişim 1: Erişim Tarihi: 16.08.2020. http://www.ekodialog.com/istatistik/ozel_stat/es_sirket.html
- Elektronik erişim 2: Erişim Tarihi: 10.08.2020. <http://www.unutulmussanatlar.com/2015/09/bileycilik.html>
- Elektronik erişim 3: Erişim Tarihi : 2.3.2016, <http://www.aso.org.tr/kurumsal/media/kaynak/TUR/yayinlarimiz/ailesirketleri.pdf>

RESİMLER

Hülya KAYNAR Kişisel Arşivi (2016)



THE FAMILY BUSINESS OF “BIÇAKCI HAFIZ'S GROUNDS” FROM SIVAS AND THE MAKING OF KNIFE

Hülya Kaynar, Emine TONUS

Abstract

Family businesses have different characteristics from other businesses. It has some feature that makes family business different from other types of business regardless of where it is operated in world. Success comes with time in business family which creates network synthesise concept of family and business. Despite there has been negative situation because of the family relation, there is a very big and successful family businesses ongoing in Turkey. In this study, the family business of "Bıçakçı Hafız's Grandchildren", which produces fourth generation handcrafted knives in Sivas, has been examined. In addition, some examples of the special knives produced are given by explaining the process steps of knife making.

Keywords: Sivas, handcrafts, family businesses, bone knife