Yaş sebze ve meyvelerin hasat sonrası kayıplarında

**TAŞIMA** ve **MUHAFAZA** anket soruları

**Anketi cevaplayan kişinin görevi;**

İşletme sahibi

Yönetici

Çalışan

Diğer ………………………………………………………

**Soru 1:**

Hangi yaş meyve ve sebzenin taşıma ya da muhafazasını yapıyorsunuz? (Birden çok ürün belirtebilirsiniz)

Domates

Kiraz

Üzüm

İncir

**Soru 2:**

Mesleğiniz nedir?

Taşımacılık Soğuk Hava Deposu İşletmeciliği / Çalışanı

**Soru 3:**

Eğitim durumunuz nedir?

İlkokul

Ortaokul

Lise

Üniversite

**Soru 4:**

Soğuk hava depolarının sayısı ve kapasitesi sizce yeterli mi?

Yeterli Kısmen Yeterli Yetersiz

**Soru 5:**

Kontrollü atmosferde/modifiye atmosferde ambalajlama nedir biliyor musunuz?

Evet Hayır

**Soru 6:**

Kontrollü atmosferde/modifiye atmosferde ambalajlama yapıyor musunuz?

Evet Hayır

**Soru 7:**

Muhafaza edilecek ürünlerde depolama öncesi ön soğutma yapıyor musunuz?

Evet Hayır

**Soru 8:**

Muhafaza kaynaklı ürün sorunu yaşanıyor mu?

Evet Hayır

Evet ise, sizce sebepleri neler?

Yeterli kapasitede soğuk hava depolarının olmaması,

Soğuk hava depolarının üretim bölgelerine göre dağılımının uygun olmaması,

Muhafaza yerlerinde eski teknolojilerin kullanılması,

Ürünler ve çeşitler ile ilgili muhafaza koşullarındaki teknik bilgi eksikliği,

Muhafaza koşullarına uygun tarımsal ürünlerin azlığı,

Diğer …………………………………………………………………………………………..

**Soru 9:**

Yaş meyve ve sebzelerin **muhafazadan** kaynaklanan kayıp oranı nedir (%)?

Yüzde …….

**Soru 9: (son soru olarak yaz.)**

Muhafaza ile ilgili karşılaştığınız sorular nelerdir, varsa çözüm önerileriniz nelerdir?

**Soru 10:**

Taze ürünlerin muhafazası ile ilgili mesleki eğitim aldınız mı?

Evet Hayır

**Soru 11:**

Taze ürünlerin muhafazası ile ilgili eğitim materyallere ulaşabiliyor musunuz?

Evet Hayır

**Soru 12:**

Taze ürünlerin muhafazası ile ilgili eğitim materyalleri yeterli mi?

Evet Hayır

**Soru 13:**

Hedef Kitle taze ürünün taşınması ile ilgili yeterli teknik bilgiye sahip mi?

Evet Hayır

**Soru 14:**

Hedef Kitle taze gıdanın taşınması sırasında ürünlere özgü yeni teknolojileri kullanma konusunda bilgi sahibi mi?

Evet Hayır

**Soru 15:**

Taze ürünlerin taşınması sırasında ürün kaybı yaşanıyor mu?

Evet Hayır

Evet ise, Sizce sebepleri neler?

Uygun olmayan ürünlerin karışık taşınması,

Ürünlerin kaba ve sert mekanik işleme nedeniyle zarar görmesi,

Uygun atmosferik (sıcak ya da soğuk) ortamlarda ürün nakliyesinin yapılmaması,

Nakliye ve dağıtım sürelerinin uzun olması,

Yolların bozuk olması nedeniyle meyvelerin ve kamyonların zarar görmesi,

Diğer ………………………………………………………………………………………………………

**Soru 16:**

Yaş meyve ve sebzelerin **taşınmadan** kaynaklanan kayıp oranı nedir (%)?

Yüzde …….

**Soru 17:**

Taşıma ile ilgili karşılaştığınız sorular nelerdir, Varsa çözüm önerileriniz nelerdir?

**Soru 18:**

Taze ürünlerin taşınması ile ilgili mesleki eğitim aldınız mı?

Evet Hayır

**Soru 19:**

Taze ürünlerin taşınması ile ilgili eğitim materyallerine ulaşabiliyor musunuz?

Evet Hayır

**Soru 20:**

Taze ürünlerin taşınması ile ilgili eğitim materyalleri yeterli mi?

Evet Hayır