



## Antakya'da Alakart Servis Yapılan Restoranların Sık Karşılaştıkları İşletmecilik Sorunları Üzerine Bir Araştırma (Frequently Faced Business Problems of A-la-carte Restaurants Operating in Antakya)

\*A. Celil ÇAKICI<sup>a</sup>, Buket Dilan UZPAK<sup>a</sup>, Melda KAYNAK<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Mersin University, Faculty of Tourism, Çiftlikköy Campus, Mersin/ Turkey

### Anahtar Kelimeler

Restoran  
İşletmecilik sorunları  
Antakya

### Öz

Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmeler (KOBİ), bir ekonominin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Türkiye'de bu oran %90 dolayındadır. Turizm sektöründe de benzer bir durum söz konusu olup; küçük ve orta boy işletmeler önemli bir kesimi oluşturmaktadır. Turizm sektörü işletmeleri arasında restoranlar da, genellikle KOBİ özelliğinde olup; KOBİ'lerle benzer sorunları yaşamaktadır. Bu çalışmada Antakya'da bulunan ve alakart servisi yapılan restoranların sık karşılaştıkları işletmecilik sorunlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu çerçevede; restoranların kuruluş yeri, malzeme temini, yemek üretimi, mutfak ve servis personeli temininde yaşanan sorunların tespit edilmesi hedeflenmiştir. Araştırmada veriler, görüşme formu kullanılarak, araştırmacılar tarafından 02-09 Ocak 2015 tarihleri arasında toplanmıştır. Veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırmaya 35 restoran işletmesi katılmıştır. İşletmelerin üçte ikisi şahıs, beşte bir dolayı da limitet şirket statüsündedir. İşletmelerin 16'sı 2000 yılı ve öncesinde kurulmuşken, 19 tanesi de 2001 yılı ve sonrasında faaliyet başlamıştır.

### Keywords

Restaurant  
Business problems  
Antakya

### Abstract

Small and Medium sized Enterprises (SME's) are an important part of an economy. This ratio is about 90% in Turkey. In tourism industry, it is faced with a similar situation; small and medium-sized enterprises constitute of an important segment. Restaurants, which are among the enterprises of the tourism industry, have the features of SME's and are experiencing the similar problems with SME's in general. In this study, it is aimed to determine the frequently faced business problems of a-la-carte restaurants operating in Antakya. In this context; it is proposed to identify the problems related with the place of establishment, material procurement, food production, recruitment of kitchen and service staff. Data in the research was gathered using interview form approach by the researchers between the dates of 2nd and 9th January, 2015. Data were subjected to content analysis. Thirty five restaurants businesses participated in the research. Almost two thirds of the enterprises are the individual companies and one out of five has the status of the limited company. While 16 of the companies were established before 2000, 19 of them started to operate after 2001.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [celilcakici@mersin.edu.tr](mailto:celilcakici@mersin.edu.tr) (A.C.Çakıcı)