



Otel İşletmelerinde Kırmızı Et Satın Alma ve Tedarik Sürecinin İncelenmesi** (Investigation on The Purchase and Supply Process of Red Meat in Hotel Operations)

Kemal BİRDİR^a , * Cem Taner HİÇYAKMAZER^b 

^a Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Mersin/Turkey

^b Necmettin Erbakan University, Social Science Institute, Department of Tourism Management, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 10.04.2019

Kabul Tarihi: 17.06.2019

Anahtar Kelimeler

Satın alma

Kırmızı et

Gastronomi

Konaklama işletmeleri

Yiyecek içecek

Öz

İçinde bulunulan çağda işletmelerin faaliyetlerini sürdürebilmeleri için üretim süreçlerini de eksiksiz bir biçimde yerine getirebilmeleri gerekmektedir. Süreçler sonucunda üretilen ürünlerin tüketiciye ulaştırılması için kullanılan en önemli öğelerden birisini Tedarik Zinciri Yönetimi oluşturmaktadır. Turizm endüstrisinin de en büyük yatırımlarından olan konaklama işletmeleri, turistlerin yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak için büyük maliyetlerle karşı karşıya kalmaktadırlar. Yiyecek içeceklerin az ömürlü olmasından dolayı konaklama işletmelerinin yiyecek içecek satın almada dikkatli olmaları gerekmektedir. Kırmızı et, her konaklama işletmesinin satın aldığı başlıca besin maddelerinden birisini oluşturmaktadır. Kırmızı et maliyetinin yüksek olmasından dolayı, et satın alırken karşılaşılabilecek riskleri bilmek ve önlem almak konaklama işletmeleri açısından büyük önem taşımaktadır. Araştırmanın temel amacı, otel işletmelerinde kırmızı et satın alma ve tedarik sürecinin incelenmesidir. Bu temel amaç doğrultusunda Türkiye'de Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Adana, Mersin, Osmaniye Kahramanmaraş ve Hatay illerinde bulunan turizm işletme belgeli konaklama işletmelerinde kırmızı et tedarikine ilişkin süreç, uygulanan anket ile tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma verileri 2016 yılının Haziran - Ağustos ayları arasında yüz yüze görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırma sonucunda tedarik süresinde yaşanan ve belirlenen hususlara ilişkin öneriler geliştirilmiştir. Elde edilen veriler sosyal bilimlerde veri analiz etmek için kullanılan istatistik programına aktarılarak analize tabi tutulmuştur. Katılımcıların demografik özelliklerini ve kırmızı et satın alım ve tedarik sürecinde karşılaşılan durumları saptamak amacıyla frekans dağılımları incelenmiştir.

Keywords

Purchase

Red meat

Gastronomy

Accommodation businesses

Food and beverages

Abstract

In our current world, businesses realize all necessary steps of production processes in order to maintain their activities. Supply Chain Management is one of the most crucial elements in terms of shipment of products to consumers. As one of the biggest investments of Tourism sector, Accommodation Businesses face substantial costs so that they meet food and beverage demand of tourists. Especially due to short shelf life of these products, accommodation businesses are supposed to be more cautious about purchasing them. Red meat constitutes one of the most essential items that every accommodation business regularly purchases. Because of high cost of red meat, being aware of risks and taking required precautions when purchasing red meat is of great importance. In line with the fundamental purpose of the present study, points concerning red meat supply of tourism certificated businesses in Adana, Mersin, Osmaniye, Hatay provinces were determined with our questionnaire. Research data were collected through face to face interview in 2016 July-August. At the end of the study, recommendations were developed for cases experienced and detected throughout supply process.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: cemtanerer@gmail.com (C. T. Hiçyakmazer)

Makale Künyesi: Birdir, K. & Hiçyakmazer, C. T. (2019). Otel İşletmelerinde Kırmızı Et Satın Alma ve Tedarik Sürecinin İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1142-1158.

DOI:

** Bu Makale, 2016 Yılında Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsüne Sunulan "Otel İşletmelerinde Kırmızı Et Satın Alma Sürecinin İncelenmesi" Başlıklı Yüksek Lisans Tezinden Üretilmiştir.