



Yöresel Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Tedarik Zinciri Üzerine Bir Araştırma: Fethiye Örneği (A Research on Supply Chain of Local Food and Beverage Businesses: The Case of Fethiye)

* Cemal ARTUN^a 

^a Muğla Sıtkı Koçman University, Fethiye Faculty of Management, Department of Tourism Management, Muğla/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.03.2022

Kabul Tarihi: 28.04.2022

Anahtar Kelimeler

Yöresellik

Yiyecek ve içecek

işletmeleri

Gastronomi

Mutfak kültürü

Tedarik zinciri

Öz

Yöresel yiyecek ve içecek işletmelerinin rekabet avantajı açısından farklılaşabilmeleri yöresel yiyecek içeceğin oluşturulmasındaki mutfak değerlerine bağlıdır. Yöresel lezzetleri farklı bir destinasyona taşıyabilmek için tedarik zincirinin başarısına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu durum istikrarlı bir tedarik zincirinin önemine işaret etmektedir. Yöresel yiyecek ve içecek işletmelerinin tedarik zincirlerinin farklı destinasyonlarda nasıl sürdürülebildikleri nitel araştırma deseninde tasarlanmış bu çalışmada ele alınmıştır. Fethiye’deki sekiz yöresel yiyecek ve içecek işletmesi sahipleri veya girişimcilerinden yarı yapılandırılmış görüşme formuyla veri toplanmıştır. Veriler betimsel analiz yöntemiyle daha önceden belirlenen dört ana temaya göre analiz edilmiştir. Katılımcı işletmelerin yöresel lezzetlere ilişkin ihtiyaç duydukları malzemeleri ve ürünleri Fethiye dışından getirdikleri görülmüştür. Bu işletmeler kargo firmaları, soğuk zincir, otobüs firmaları şeklinde üç farklı taşıyıcıya bağlı bir tedarik zincirini kullanmaktadırlar. Dolayısıyla yöreselliğe yönelik bir tedarik zincirinin oluşturulduğu tespit edilmiştir.

Keywords

Locality

Food and beverage businesses

Gastronomy

Culinary culture

Supply chain

Abstract

The differentiation of local food and beverage businesses in terms of competitive advantage depends on the culinary values in the creation of local food and beverage. In order to carry local flavors to a different destination, the success of the supply chain is needed. This indicates the importance of a stable supply chain. How the supply chains of local food and beverage businesses can be maintained in different destinations is evaluated in this study, which is designed in a qualitative research design. From the owners or entrepreneurs of eight local food and beverage businesses in Fethiye, data were collected with a semi-structured interview form. The data were analyzed according to four pre-determined main themes with the descriptive analysis method. It was observed that the participating businesses brought the ingredients and products they needed for local tastes from outside Fethiye. These businesses use a supply chain connected to three different carriers; cargo companies, cold chain, bus companies. Therefore, it has been determined that a locality-oriented supply chain has been created.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: cemalartun@mu.edu.tr (C. Artun)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1015