

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/343651560>

# Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği

Conference Paper · August 2020

CITATIONS

0

READS

269

3 authors, including:



**Murat Dogdubay**

Balıkesir University

44 PUBLICATIONS 112 CITATIONS

SEE PROFILE



**Gencay Saatci**

anakkale Onsekiz Mart University

92 PUBLICATIONS 225 CITATIONS

SEE PROFILE



TURKEY



TURKEY



TAIWAN



CHINA

# 1. ULUSLARARASI TURİZMDE YENİ JENERASYONLAR VE YENİ TRENDLER KONGRESİ

## 1<sup>st</sup> INTERNATIONAL CONGRESS OF NEW GENERATIONS AND NEW TRENDS IN TOURISM

**Bildiriler Kitabı - Proceeding Book**



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018





TURKEY



TURKEY



TAIWAN



CHINA



I. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi

1<sup>st</sup> INTERNATIONAL CONGRESS OF NEW GENERATIONS AND NEW TRENDS IN TOURISM

## Bildiriler Kitabı - Proceeding Book

SUBU Turizm Fakültesi Yayını No: 2018-01

ISBN: 978-605-245-692



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



Sapanca-Sakarya-TURKEY

**1. ULUSLARARASI TURİZMDE YENİ JENERASYONLAR  
VE YENİ TRENDLER KONGRESİ**  
**1<sup>st</sup> INTERNATIONAL CONGRESS OF NEW GENERATION  
AND NEW TRENDS IN TOURISM**

**Bildiriler Kitabı - Proceeding Book**



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



**Sapanca-Sakarya - Turkey**

**Editör - Editor**  
***Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN***

**Yardımcı Editörler - Assistant Editors**

***Arş. Gör. Vahit Oğuz KİPER***  
***Arş. Gör. Veli CEYLAN***

**Grafik Tasarım - Graphic Design**

**İstanbul Aydın Üniversitesi Grafik Tasarım Bölümü Öğr. Gör. Sevgi YILMAZ**

(\* ) Tüm hakları saklıdır.

Bu eserin tüm yayın hakları SUBU Turizm Fakültesi'ne aittir.  
Bilimsel etik ilkelere uygun olarak alıntılar yapılabilir.

(\* ) ©All Rights Reserved

All rights of this work belong to SUBU Tourism Faculty.  
Quotations can be made in accordance with scientific ethical principles.

## Sponsorlarımız – Supporters



**A Diamond Otel Sapanca**

**Bereket Döner**

**Cake Station Coffee**

**ÇAYKUR**

**Doğtat Gıda**

**Gedik Piliç**

**Güral Otel Sapanca**

**Kervan Süt Ürünleri**

**Köfteci İsmail**

**Kurukahveci Mehmet Efendi**

**Natürköy Sapanca**

**Ness Termal&Spa Otel Kocaeli**

**OSG Matbaa**

**Polatlar Sultan Seki Restoran**

**Richmond Nua Wellness Spa**

**Sapanca Esnaf ve Sanatkârlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi**

**Sapanca Merkez Lokantası**

**Sapanca Miraç Pastanesi**

**Şehrazat Restoran Sapanca**

**Tunatan Tesisleri**



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



**KONGRE ONUR KURULU**  
**HONORARY BOARD MEMBERS**

<b>Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK</b>	<i>Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörü</i>
<b>Prof. Dr. Burhan AYKAÇ</b>	<i>İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü</i>
<b>Dr. Pornchai MONGKHONVANIT</b>	<i>Tayland Siam Üniversitesi</i>
<b>Prof. Dr. Xu Zhen HUA</b>	<i>Zhejiang YueXiu Yabancı Diller Üniversitesi</i>

**DÜZENLEME KURULU ÜYELERİ<sup>(\*)</sup>**  
**ORGANIZING COMMITTEE MEMBERS**

<b>Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK</b>	<b>Başkan</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem BİLGİN</b>	<b>Başkan Vekili</b>
<b>Prof. Dr. George UBBELOHDE</b>	<b>Başkan Yardımcısı</b>
<b>Dr. Bongkosh Ngamsom RİTTİCHAINUWAT</b>	<b>Başkan Yardımcısı</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP</b>	<b>Başkan Yardımcısı</b>
<b>Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ</b>	<b>Üye</b>
<b>Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY</b>	<b>Üye</b>
<b>Prof. Dr. Orhan BATMAN</b>	<b>Üye</b>
<b>Prof. Dr. Said KINGİR</b>	<b>Üye</b>
<b>Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN</b>	<b>Üye</b>
<b>Doç. Dr. Şevki ULAMA</b>	<b>Üye</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI</b>	<b>Üye</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Fatma HEPER</b>	<b>Üye</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY</b>	<b>Üye</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Lütfi Mustafa ŞEN</b>	<b>Üye</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR</b>	<b>Üye</b>
<b>Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ</b>	<b>Üye</b>
<b>Arş. Gör. Dr. Güliz COŞKUN</b>	<b>Üye</b>

<sup>(\*)</sup>İsme göre alfabetik olarak sıralanmıştır -/ Is listed alphabetically by name.



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



**KONGRE BİLİM KURULU ÜYELERİ(\*)**  
**MEMBERS OF THE SCIENCE COMMITTEE**

<b>UNVANI, ADI SOYADI</b>	<b>KURUMU - INSTITUTION</b>
<b>TITLE, NAME SURNAME</b>	
Prof. Dr. Ahmet Akın AKSU	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Abdullah KARAMAN	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ	Girne Amerikan Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet BÜYÜKŞALVARCI	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Vecdi CAN	Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Ali Kemal GÜRBÜZ	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ali YAYLI	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Arif BİLGİN	Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLI	Nişantaşı Üniversitesi
Prof. Dr. Azize HASSAN	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Beykan ÇİZEL	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Bongkosh Ngamsom RİTTİCHAINUWAT	Siam University
Prof. Dr. Carmen CHASOVŞCHİ	Stefan cel Mareof Suceava University
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cem IŞIK	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Cengiz DEMİR	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Cihan ÇOBANOĞLU	South Florida University
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Doğan GÜRİSOY	Washington State University
Prof. Dr. Doğan TUNCER	Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fatma Bike KOCAOĞLU	Antalya Bilim Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ	Central Florida University
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. George UBBELOHDE	Zhejiang Yuexiu University of Foreign Languages
Prof. Dr. Haluk TANRIVERDİ	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Hüseyin ARASLI	Doğu Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. İzzet KILINÇ	Düzce Üniversitesi

Prof. Dr. Kadir ARDIÇ  
Prof. Dr. Kemal BİRDİR  
Prof. Dr. Kemal KANTARCI  
Prof. Dr. Kris MOUTON  
Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN  
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA  
Prof. Dr. Kutay OKTAY  
Prof. Dr. Levent ALTINAY  
Prof. Dr. Maria Dolores ALVAREZ  
Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ  
Prof. Dr. Mehmet ERKAN  
Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK  
Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK  
Prof. Dr. Mete SEZGİN  
Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER  
Prof. Dr. Muharrem TUNA  
Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ  
Prof. Dr. Mustafa Kemal AYDIN  
Prof. Dr. Muzaffer UYSAL  
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU  
Prof. Dr. Nigar ÇAKAR  
Prof. Dr. Nilüfer TETİK  
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL  
Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN  
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY  
Prof. Dr. Orhan AKOVA  
Prof. Dr. Orhan BATMAN  
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ  
Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN  
Prof. Dr. Osman KARATEPE  
Prof. Dr. Ozan BAHAR  
Prof. Dr. Öcal USTA  
Prof. Dr. Perran AKAN  
Prof. Dr. Remzi ALTUNIŞIK  
Prof. Dr. Rena SULTANOVA  
Prof. Dr. Said KINGIR  
Prof. Dr. Saim ATEŞ  
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN  
Prof. Dr. Sanvitsha MUTTAMARA  
Prof. Dr. Şenol ÇAVUŞ  
Prof. Dr. Şuayip ÖZDEMİR  
Prof. Dr. Şule AYDIN  
Prof. Dr. Tamer ARPACI

Sakarya Üniversitesi  
Mersin Üniversitesi  
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi  
Siam University  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Erciyes Üniversitesi  
Kastamonu Üniversitesi  
Oxford Brookes University  
Boğaziçi Üniversitesi  
Çukurova Üniversitesi  
Fenerbahçe Üniversitesi  
Sakarya Uygulamalı Bilimler  
Anadolu Üniversitesi  
Selçuk Üniversitesi  
İstanbul Üniversitesi  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Batman Üniversitesi  
Sakarya Üniversitesi  
Virginia Tech University  
Balıkesir Üniversitesi  
Düzce Üniversitesi  
Akdeniz Üniversitesi  
Pamukkale Üniversitesi  
İstanbul Ticaret Üniversitesi  
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
İstanbul Üniversitesi  
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Yaşar Üniversitesi  
Dokuz Eylül Üniversitesi  
Doğu Akdeniz Üniversitesi  
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Dokuz Eylül Üniversitesi  
Boğaziçi Üniversitesi  
Sakarya Üniversitesi  
Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi  
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Kastamonu Üniversitesi  
İstanbul Medeniyet Üniversitesi  
Siam University  
Adnan Menderes Üniversitesi  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
Lefke Avrupa Üniversitesi

Prof. Dr. Turgay AVCI  
Prof. Dr. Umut AVCI  
Prof. Dr. William C. NORMAL  
Prof. Dr. XuZehn HUA  
Prof. Dr. Yasin BOYLU  
Prof. Dr. Yaşar SARI  
Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK  
Prof. Dr. Zeynep ASLAN

Doğu Akdeniz Üniversitesi  
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Clemson University  
Zhejiang Yuexiu University of Foreign Languages  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Adnan Menderes Üniversitesi

(\*)*İsme göre alfabetik olarak sıralanmıştır - Is listed alphabetically by name.*

## KONGRE SEKRETERYASI CONGRESS SECRETERAT

UNVANI, ADI SOYADI  
TITLE, NAME SURNAME

İLETİŞİM  
CONTACT

Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI  
Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem BİLGİN  
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Özbay  
Arş. Gör. Dr. Güliz COŞKUN  
Arş. Gör. Çağrı ERDOĞAN  
Arş. Gör. Serpil KARA  
Arş. Gör. Ümit ŞENGEL  
Arş. Gör. Vahit Oğuz KİPER  
Arş. Gör. Veli CEYLAN  
Öğr. Gör. Merve IŞKIN  
Fakülte Sekreteri Mehmet Yüce TAŞ

didarsari@sakarya.edu.tr  
ebruozlembilgin@sakarya.edu.tr  
gozbay@sakarya.edu.tr  
gulizc@sakarya.edu.tr  
cagrie@sakarya.edu.tr  
serpilkara@sakarya.edu.tr  
umits@sakarya.edu.tr  
oguzkipper@sakarya.edu.tr  
veliceylan@sakarya.edu.tr  
merveiskin@esenyurt.edu.tr  
mtas@sakarya.edu.tr



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



**01-03 KASIM 2018 INGANT KONGRE PROGRAMI**  
**01-03 NOVEMBER 2018 INGANT CONGRESS PROGRAM**

01 Kasım 2018 Perşembe, SABAH - 01 November 2018, Thursday, Morning			Etkinlik Yeri
SAAT	Konuşmacı - Person-Speaker	Açıklama - Explanation	Event Location
09:00-09:40	Kongre Kayıt İşlemleri - Congress Registration Procedures		Ana Giriş - Main Entrance
09:40-09:45	Açılış, Saygı Duruşu, İstiklal Marşı - Opening Ceremony, Respect, National Anthem		Büyük Salon Great Hall
09:45-10:30	Protokol Konuşmaları - Protocol Talkings		
---	Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Kongre Dönem Başkanı ve Turizm Fakültesi Dekanı - President of Congress and Dean of Tourism Faculty	"
---	Prof. Dr. George UBBELOHDE	Çin - Zhejiang YueXiu Yabancı Diller Üniversitesi Ağırhama Yönetimi Enstitüsü (YIHA) (Videokonferans)	"
---	Doç. Dr. Aydın YILMAZER	Sapanca Belediye Başkanı - Mayor of Sapanca	"
---	Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörü - Rector of Sakarya University of Applied Sciences	"
---	Zeki TOÇOĞLU	Sakarya Büyükşehir Belediye Başkanı - Mayor of Sakarya Metropolitan Municipality	"
---	İrfan BALKANLIOĞLU	Sakarya Valisi - Governor of Sakarya	"
10:30-11:00	Müzik Dinletisi - Music Concert - İkranlı - With Catering		Havuzbaşı- Poolside
11:00-11:55	Açılış Paneli - (Turizm Sektöründe Yeni Trendler) - (New Trends in Tourism Sector) --- Pozisyonu - Position		
Moderator	Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniv. Turizm Fakültesi, Öğretim Üyesi-Balıkesir University, Tourism Faculty Member	
Panelist	Zafer CANBAZ	Hyatt Centric Hotel Genel Müdür - General Manager	
Panelist	Öner FALAY	Valley of Travel İş Geliştirme Direktörü - Business Development Director	
Panelist	Ümit Yaşar ATALAY	Otelcilik Sektörü Danışmanı - Hospitality Industry Consultant	
Panelist	Hakan BALCAN	Richmond Noa Wellness Spa Otel Genel Müdürü - General Manager	
12:00	ÖĞLE YEMEĞİ - LUNCH		
Birinci Kat Personel Yemekhanesi - 1st Floor Staff Dining Hall			
13:00-14:15	Oturum Başkanı - Moderator: <b>PROF. DR. MEHMET AKİF ÖNCÜ</b>	01 Kasım 2018 Perşembe ÖĞLEDEN SONRA, Birinci Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, First Concurrent Session	Salon: A Hall A
Bildiri No	(*) Sunucu ve Yazarlar (*) Speaker and Authors	Bildiri Başlığı - Paper Title	
001	(*) Zülkif DAĞLI	Sürdürülebilir Turizm ve Taşıma Kapasitesi: Düzce Bağlamında Bir değerlendirme	
002	(*) Salim İBİŞ	Yeni İpekyolu Projesi ve Türkiye Turizmine Olası Yansımaları	
003	(*) Kutay OKTAY Nagehan BÜYÜKMEHMETOĞLU	Turizmde Yeni Ürün Geliştirme ve Pazarlama Stratejileri: Kastamonu Şehir Merkezi Destinasyonu Örneği	
004	(*) Derya ÇETİNOĞLU Muammer MESÇİ - Zeynep MESÇİ	Kırsal Turizm Kapsamında Yerel Pazarların Rolü: Akçakoca Tarihi Mahalle Pazarı Örneği	
005	(*)Koray GENÇ Serkan ŞENGÜL - Oğuz TÜRKAY	Her Şeyin Turizmi mi? Turizm Türlerini Adlandırma Problemi	
13:00-14:15	Oturum Başkanı -Moderator: <b>PROF. DR. İZZET KILINÇ</b>	01 Kasım 2018 Perşembe ÖĞLEDEN SONRA, Birinci Eşzamanlı Oturum 01 November 2018, Thursday, Afternoon, First Concurrent Session	Salon: B Hall: B
006	(*)Merve IŞKIN Mehmet SARIŞIK - Ümit ŞENGEL	Sakarya'daki Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menü Analizi ve Tüketicilerin Menülerden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	
007	(*) Cemal İNCE Nadira TURGANBAEVA-Gülmira SAMATOVA	Etno-Restoranlarda Otantikliği Deneyimlemek - Kırgızistan'da Etno Restoranlar: Supara ve Dasmia	
008	(*) Aslı Muslu CAN - Yeliz DEMİR	Menü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerine Etkileri	
009	(*) Ümit ŞENGEL Burhanettin ZENGİN - A. Aydan ERGÜL	İnsanların Turizm Eğitimine Bakış Açılımları: Sakarya Örneği	
010	(*) Vahit Oğuz KİPER-Orhan BATMAN	Uzay Turizminin Bibliyometrik Analizi	
14:15-14:30	Çay-Kahve Arası / Coffee Break		Havuzbaşı-Poolside



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



14:30-15:45	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. AHMET AKTAŞ</b>	<b>01 Kasım 2018 Perşembe ÖĞLEDEN SONRA, İkinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>01 November 2018, Thursday, Afternoon, Second Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
011	(*) Sabahattin KARAMAN - Gencer SÜMBÜL	Yemek Pişirme Kursu Turları	
012	(*) Gülnar MİRZAYEVA	Turizm Sektöründe Standardizasyon ve Sertifikasyon Sisteminin Geliştirilmesi: Azerbaycan Örneği	
013	(*) Şebnem ASLAN - Şerife GÜZEL	Dünyada ve Türkiye’de Yaşanan Nüfus ve Sağlık Turizminin Bir Boyutu Olarak Yaşlı Turizminin Artan Önemi	
014	(*) Gökhan GENÇ - Burhanettin ZENGİN	Bireylerin Demografik Özelliklerinin Turizm Talebine Etkileri Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Örneği	
015	(*) Sultan BELLİ - Ebru Güneren ÖZDEMİR	Sinop Cezaevinin Hüzün Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Tripadvisor Örneği	
14:30-15:45	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>Prof. Dr. MUHARREM TUNA</b>	<b>01 Kasım 2018 Perşembe Öğleden Sonra, İkinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>01 November 2018, Thursday, Afternoon, Second Concurrent Session</b>	<b>Salon: B</b> <b>Hall: B</b>
016	(*) Hüseyin PAMUKÇU Serdal ŞAHİN - Canan TANRISEVER	Geleneksel Türk Okçuluğunun Turizme Kazandırılması	
017	(*) Veli CEYLAN Firuze CEYLAN - Melek YAMAN	70 Yıl Sonra Gelen Değişim: Doğu Ekspresi Yolculuğunun Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi	
018	(*) Kübra ÖZMEN Ebru Özlem BİLGİN - George UBBELOHDE	Otel İşletmelerinde Kadın Yönetici Olmak: Sakarya İli Örneği	
019	(*) Semih SARIİPEK - İsmail GÜMÜŞ	Otel İşletmelerinde İşgörenlerin Yetkinlik İnancı ile Performans İlişkisi: Alanya Otellerinde Bir Araştırma	
020	(*) Dilara Eylül KOÇ Said KINGİR - Ö. Faruk DERİNDAG	Otel Çalışanlarının Yenilik Yönelimi Algıları Üzerine Etkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma	
15:45-16:00	<b>Çay-Kahve Arası / Coffee Break</b>		<b>Havuzbaşı-Poolside</b>
16:00-17:15	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. FÜSUN İSTANBULLU DİNÇER</b>	<b>01 Kasım 2018 Perşembe, Öğleden Sonra, Üçüncü Eşzamanlı Oturum</b> <b>01 November 2018, Thursday, Afternoon, Third Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
021	(*) Hamide SALHA - Hasan CİNNİOĞLU	Hygge Hizmet Felsefesinin Bağ Evlerinde Uygulanabilirliği: Trakya Bağ Rotası Tekirdağ Bağları Örneği	
022	(*) Emel ÇİRİŞOĞLU - Emine OLUM	Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi	
023	(*) Hatice SARIALTIN Zuhal EROL - Arzu Özlem YILMAZCAN	Denizlerde Yepyeni Bir Meslek: Gemi Aşçılığı	
024	(*) Hüseyin PAMUKÇU - Mehmet SARIİŞİK	Bir Turizm Uygulaması Olarak Helâl Turizmin Kavramsal Analizi ve Ortaya Çıkış Nedenleri	
025	(*) Veli CEYLAN - Mehmet SARIİŞİK	Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma	
16:00-17:15	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>DOÇ. DR. SEBAHATTİN KARAMAN</b>	<b>01 Kasım 2018 Perşembe, Öğleden Sonra, Üçüncü Eşzamanlı Oturum</b> <b>01 November 2018, Thursday, Afternoon, Third Concurrent Session</b>	<b>Salon: B</b> <b>Hall: B</b>
026	(*) Aşkın GÜLSEVĞİ Lütfi Mustafa ŞEN – Salih GÖRÜR	Otel İşletmelerinde Geleneksel Maliyetlemeden Faaliyet Tabanlı Maliyetlemeye Geçiş: GZFT Analizi	
027	(*) Erencan ÇEKİÇ - Kaplan Uğurlu	Şehir Hakkı ve Turizm: İstanbul Üzerine Bir Araştırma	
028	(*) Cem KIRLANGIÇOĞLU Mehmet Fatih DÖKER	Turizm Pazarlama Süreçlerinde 3 Boyutlu Bilgi Teknolojilerinin Stratejik Kullanımı	
029	(*) Muammer BEZİRGÂN	Turizm İşletmelerinde Dijital İletişim ve Emoji Kullanımı	
030	(*) Ramazan İNAN Aydan BEKÂR - Çağrı SÜRÜCÜ	Üniversite Öğrencilerinin Online Alışverişe Karşı Tutumları	
19:00	<b>AKŞAM YEMEĞİ</b>	<b>DINNER - Şehrazat Restoran-Sapanca Gölü Kıyısı / Sehrazat Restaurant – Near the Spanca Lake</b>	



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



09:30-10:45	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. MİTHAT ZEKİ DİNÇER</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Sabah Birinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018 Friday, Morning, First Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
031	Nilüfer VATANSEVER TOYLAN (*) Kubilay Can ERTÜRK - Erencan ÇEKİÇ	Girişimcilik Eğiliminin Yetenek Yönetimi Üzerine Etkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma	
032	(*) Cüneyt ÇAYIR Sima NART - Kazım MERT	Üniversite Öğrencilerinin Şehir İmajı Algısına Yönelik Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği	
033	(*) Seher ŞİTTAK - Bayram AKAY	Staj Deneyiminin Kariyer Seçimine Etkisi: Trakya Bölgesi'ndeki Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma	
034	(*) Nur Neşe ŞAHİN Gizem ÇORMAN - Murat DOĞDUBAY	Fast Casual Restoranlarda VR (Virtual Reality) Gözlüklerinin Kullanımı	
035	(*) Semih SARIİPEK - Erhan BOĞAN	Türkiye'de Helâl Konseptli Otellerin Çevresel Hassasiyet Düzeyleri	
09:30-10:45	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>DOÇ. DR. BURHAN AYDEMİR</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Sabah Birinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018 Friday, Morning, First Concurrent Session</b>	<b>Salon: B</b> <b>Hall: B</b>
036	(*) İbrahim ÇİFTÇİ Şehnaz DEMİRKOL- Hatice ÇİFTÇİ	Kaya Tuzunun Gastronomi ve İnanç Açısından Önemi: Hacıbektaş Kaya Tuzu	
037	(*) S. Nazmiye KILIÇ Talha Serdar SEZEN-Burhan AYDEMİR	Sosyal Restoran Girişimciliği: Bir Örnek Olay İncelemesi	
038	(*) Salim İBİŞ Özgür KIZILDEMİR - Serdar ÇÖP	İstanbul'daki Çin Restoranlarına Yönelik Yapılan Yorum ve E-Şikâyetlerin Değerlendirilmesi	
039	(*) Erhan BOĞAN	Otel İşletmelerinde Çalışan Sadakati: Bazı Demografik Farklılıklar	
040	(*) Fatma KARAKUŞ Gencay SAATCI-Murat DOĞDUBAY	Toplum 5.0 ve Lojistik İlişkinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde İncelenmesi	
10:45-11:00	<b>Çay-Kahve Arası / Coffee Break</b>	<b>Havuzbaşı-Poolside</b>	
11:00-12:15	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. SİMA NART</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Sabah İkinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018 Friday, Morning, Second Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
041	(*) E. Ceren SAVGIN - Sultan BELLİ	Yavaş Akımı Kapsamında Slow Food	
042	(*) Fatma KARAKUŞ Murat DOĞDUBAY - Gencay SAATCI	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği	
043	(*) Nesrin SAVAŞ Neslihan ÇETİNKAYA	Yeşil Restoran Yöneticilerinin Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Algılamalarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma	
044	(*) Mehmet SARIOĞLAN Talha Serdar SEZEN - Enes DOĞAN	Gaziantep İline Özgü Gastronomi Kültürünün Sosyal Medyadaki Yeri: Instagram Örneği	
045	(*) Demet TAŞ - Emine OLUM	Gastronomide Sürdürülebilir Bir Yaklaşım: Dijital Teknolojiler	
11:00-12:15	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>DOÇ. DR. EMRAH ÖZKUL</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Sabah İkinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018 Friday, Morning, Second Concurrent Session</b>	<b>Salon: B</b> <b>Hall: B</b>
046	(*) Serkan AK- Gül ERKOL BAYRAM Ercan KARAÇAR- Ali Turan BAYRAM	Sürdürülebilir Turizm Perspektifinden Destinasyon Yönetimi: Sinop İline Yönelik Bir Araştırma	
047	(*) Ömer SARAÇ C. Murat KOÇOĞLU-Orhan BATMAN	Safranbolu'da Sürdürülebilir Turizm Gelişimi: Yerel Halkın Tutumları Üzerine Bir Araştırma	
048	(*) Fatma ÖZÇELİK HEPER	İstanbul'da Kongre Turizminin Sorunlarına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Değerlendirmeleri	
049	(*) Şebnem ASLAN - Seda UYAR	Sağlık Turizmi Kapsamında Medikal (Tıbbi) Turizm Potansiyeli	
050	(*) Bayram AKAY - Ayşe KOCA	Kırklareli'nin Rekreasyon Olanakları ve Geliştirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma	
12:30	<b>ÖĞLE YEMEĞİ - LUNCH</b>	<b>Birinci Kat Personel Yemekhanesi - 1st Floor Staff Dining Hall</b>	
14:00-15:15	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>DOÇ. DR. MEHMET SARIOĞLAN</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, Birinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018, Friday, Afternoon, First Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
051	(*) Nuray EKER - Burhanettin ZENGİN	Osmanlı Levanten Ailelerinden Endüstri 4.0'a Turist Rehberliği	
052	(*) Nilüfer YÜCEDAĞ	Yenilikçi Destinasyon Geliştirme	
053	(*) İsmail KARA	Turizm Gelirleri ile Ekonomik Büyüme Arasındaki İlişki: Türkiye Örneği	
054	(*) Merve AKAR Çağdaş TURAN - İsmail UZUT	Marka Değeri Bileşenlerinin Marka Sadakati Üzerindeki Etkileri: Seyahat Acentaları Örneği	
055	(*) Hacer SERT - Hatice YILDIZ	Manavgat'ta Ekolojik Turizm Uygulamaları	



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



14:00-15:15	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>DOÇ. DR. MURAT DOĞDUBAY</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, Birinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018, Friday, Afternoon, First Concurrent Session</b>	<b>Salon: B</b> <b>Hall: B</b>
056	(*) Muhammed ÜSTÜN Burhanettin ZENGİN - Emre BOZKURT	Türk Halkının Helal Turizme Bakış Açısı: Antalya İli Örneği	
057	(*) Ayşegül KUTLUK BOZKURT Cevdet AVCIKURT	Genç Kuşakların (Y ve Z) Tüketimlerdeki Yeni Eğilimlerin Turizm Hareketlerine Uyarlanması	
058	(*) Kürşad ÖZBAY - Gülçin ÖZBAY	Konaklama İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji ve Kojenerasyon Uygulamaları	
059	(*) Zuhal EROL	Türkçemiz Kimliğimiz: Dilimizin Turizm Mesleğindeki Önemi	
060	(*) Nercü AYDIN - Nilgün BİLİCİ	Konaklama İşletmelerinde Finansal Analizlere İlişkin Bir Örnek Olay İncelemesi	
<b>15:15-15:30</b> <b>Çay-Kahve Arası / Coffee Break</b> <b>Havuzbaşı-Poolside</b>			
15:30-16:45	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. CEVDET AVCIKURT</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, İkinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018, Friday, Afternoon, Second Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall: A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
061	(*) Burcu KIYAK - Onur ÇAKIR	Otel Çalışanlarının Algıladıkları Kayırmacılığın Takım Yetkinlikleri Üzerindeki Etkisi	
062	(*) Süreyya ADİLOVA - Şevki ULAMA	Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi: Mevcut Durum, Problemler ve Çözüm Arayışları	
063	(*) Çiğdem ÖZARSLAN - Didar SARI ÇALLI	Otel İşletmelerinde Yetenek Yönetimi: Yönetmelik Pozisyonlara Etkisi Üzerine Bir Araştırma	
064	(*) Nazlı KARDEŞ - Said KINGİR	Sakarya İlinin Ekoturizm Açısından Pazarlanabilirliği	
065	(*) Tuğba YILDIRIM - Gülçin ÖZBAY	Cittaslow Kapsamında Slowfood Akımı: Sakarya – Taraklı Örneği	
15:30-16:45	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. REMZİ ALTUNIŞIK</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, İkinci Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018, Friday, Afternoon, Second Concurrent Session</b>	<b>Salon: B</b> <b>Hall: B</b>
066	(*) Gözdegül BAŞER – Oğuz DOĞAN	Trends for Smart Tourism Destinations: Case of Antalya	
067	(*) Güliz COŞKUN-Bernard M. KIDHEKA	Analyzing the Domestic Tourist Satisfaction of Food Services in Coastal Regions of Turkey	
068	(*) Elshan MUSTAFAYEV	Next Generation Approach to Tourism and Cultural Heritage Conservation	
069	(*) Süleyman AĞRAŞ Said KINGİR-Yusuf GEZER -Vijay SHENAI	Perspectives o Hotel Managers on Innovation Management: A Pilot Survey on London Hotel Managers	
070	(*) Hakan TUNA Neslihan KIZILIRMAK DERİN	Medikal Turizmde Akreditasyonun Önemi, Türkiye'yi Tercih Eden Turistler Üzerine Bir Değerlendirme	
<b>16:45-17:00</b> <b>Çay-Kahve Arası / Coffee Break</b> <b>Havuzbaşı-Poolside</b>			
17:00-18:00	<b>Oturum Başkanı - Moderator:</b> <b>PROF. DR. METİN TİMÜÇİN</b>	<b>02 Kasım 2018 Cuma Öğleden Sonra, Üçüncü Eşzamanlı Oturum</b> <b>02 November 2018, Friday, Afternoon, Third Concurrent Session</b>	<b>Salon: A</b> <b>Hall: A</b>
<b>Bildiri No</b>	<b>(*) Sunucu ve Yazarlar</b> <b>(*) Speaker and Authors</b>	<b>Bildiri Başlığı - Paper Title</b>	
071	(*) Inna SEMENOVA Mehmet SARIİŞİK - İsmail UZUT	İstanbul's Destination Image in Terms of Foreign Visitor's Perspective	
072	(*) Oğuz TÜRKAY - Vahit Oğuz KİPER	The E-J-C Mismatch Factors in Hotels	
073	(*) Ümit ŞENGEL - Merve IŞKIN	Maşukiye Destinasyonunun Sürdürülebilirliği ve Taşıma Kapasitesi Sorunu	
074	(*) Aziz BOSTAN - Sema OĞLAK Ahmet ÜNLÜ - Şifa Aybike BAŞ	Turizm Fakültesi Öğrencilerinin Yaşlı Ayrımcılığı Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi	
18:15	<b>Genel Değerlendirme ve Kapanış Oturumu - General Evaluation and Closing Session</b>		<b>Ana Salon</b> <b>Great Hall</b>
19:30	<b>GALA YEMEĞİ - Natürköy Seyir Terası'nda canlı müzik eşliğinde</b> <b>GALA DINNER - With Live Music on the Natürköy Terrace - Sapanca</b>		
<b>03 Kasım 2018 Cumartesi - 03 November 2018, Saturday</b>			
10:30	<b>Sosyal Program - Social Program</b>	<b>Sapanca İpekyolu Turu / Sapanca Silk Road Tour</b> <b>Turizm Fakültesi – Faculty of Tourism</b>	



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



## ÖNSÖZ -PREFACE

Turizm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de önemli bir olgudur. 2017 yılı itibariyle uluslararası turizm hareketlerine katılan insan sayısı 1,3 milyarı aşmış, yine aynı dönemde uluslararası turizm gelirleri ise bir trilyon doları aşmıştır. Dünyada kendi ülkelerinde seyahat edenlerin sayısının 5 milyar olarak tahmin edildiği düşünüldüğünde, turizmin dünya ve ülkeler için ne kadar büyük önem taşıdığını anlamak kolaylaşır.

Pek çok ülke turizm olayına ekonomik yaklaşımlar sergilese de turizmin daima sosyal boyutu olmuş, insanları birbirlerine yaklaştırmış ve karşılıklı anlayışın gelişmesine yardımcı olmuştur. Turizmin bu özellikleri günümüzde de geçerliliğini korumakta ve turizm faaliyetlerinde yenilik ve yenileşme eğilimleri giderek artmaktadır. İnsanların yeni yerler, yeni insanlar ve kültürler görme arzusu, turizmde yenileşme ve yenilik eğilimlerini beraberinde getirmektedir.

Bu bağlamda Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesinin ev sahipliğinde, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Tayvan Siyam Üniversitesi ile Çin’den Zhejiang YueXiu Yabancı Diller Üniversitesi Ağırlama Yönetimi Enstitüsü ortaklığı ile 1.sini düzenlemiş olduğumuz “Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler” temalı konferansımız büyük önem taşımaktadır. Kongremize toplam 6 farklı ülkeden 100’ün üzerinde akademisyenin katılımı ile 74 bildiri sunulmuş, tebliğlerin genelinde, kongremizin ana temasına uygunluk söz konusudur. Sunulan bildirilerin büyük bir bölümünde, turizm faaliyetlerinin sürdürülmesinde yeni eğilim ve jenerasyonlara yönelik önerilere de yer verildiğini görmek memnuniyet vericidir.

Yeni kurulan bir üniversite ve fakülte olarak görüntü verilse de, üniversitemizin ve mevcut akademik birimleri ile birlikte turizm fakültemizin 20 yıllık geçmiş, deneyim ve birikimi söz konusudur. Bu deneyim ve birikimin verdiği güç ile önemli bir organizasyon olarak, ortaklarımız ve sponsorlarımız ile düzenleme olanağı bulduğumuz kongremizin, gelecek yıllarda ve farklı ülkelerde düzenlenmeye devam edeceğini umuyoruz.

Kongremizin düzenlenmesinde maddi ve manevi katkıları olan başta Sakarya Valimiz Sayın İrfan BALKANLIOĞLU, Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Zeki TOÇOĞLU, üniversitemiz rektörü sayın Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK, Sapanca Belediye Başkanı Sayın Aydın YILMAZER’e, sponsorlukları ile bizi destekleyen tüm kurum ve kuruluşlara desteklerinden dolayı teşekkür ediyoruz. Böyle bir organizasyona akademik ve maddi katkıları ile destek veren partner üniversitelerimizin yönetici ve akademisyenlerine, kongremize bildirileri, oturum başkanlıkları, diğer akademik ve idari görevleri ile katkı sağla-yanlara en samimi ve içten teşekkürlerimizi sunar, işbirliklerimizin devamını dileriz.

Her şeyden önce bu organizasyonun eksiksiz tamamlanması için büyük bir özveri ile çalışan bölüm başkanlarımıza, fakültemizin çok değerli akademisyen ve memurlarına, kongrede görev alıp özeriyle yerine getiren öğrencilerimize ayrıca teşekkür eder, bundan sonraki çalışmalarında kolaylık ve başarılar dilerim.

Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK  
Kongre Düzenleme Kurulu Dönem Başkanı



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



# İÇİNDEKİLER

## SUNULAN TAM METİN BİLDİRİLER

B. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
002	Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ	Yeni İpek Yolu Projesi ve Türkiye Turizmine Olası Yansımaları	001
004	Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESÇİ Derya ÇETİNOĞLU Doç. Dr. Muammer MESÇİ	Kırsal Turizm Kapsamında Yerel Pazarların Rolü: Akçakoca Tarihi Mahalle Pazarı Örneği	011
005	Dr. Öğr. Üyesi Serkan ŞENGÜL Öğr. Gör. Koray GENÇ Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Her Şeyin Turizmi (mi?): Turizm Türlerini Adlandırma Problemi	022
006	Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK Öğr. Gör. Merve IŞKIN Arş. Gör. Ümit ŞENGEL	Sakarya'daki Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menü Analizi ve Tüketicilerin Menülerden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	031
007	Dr. Öğr. Üyesi Cemal İNCE Öğr. Gör. Nadira TURGANBAEVA Öğr. Gör. Gülmira SAMATOVA	Etno-Restoranlarda Otantikliği Deneyimlemek-Kırgızistan'da Etno-Restoranlar: Supara ve Dasmia	043
008	Öğr. Gör. Aslı MUSLU CAN Öğr. Gör. Yeliz DEMİR Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN	Menü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerindeki Etkileri	054
009	Arş. Gör. Ümit ŞENGEL Aybüke Aydan ERGÜL	İnsanların Turizm Eğitimine Bakış Açıları: Sakarya Örneği	066
010	Arş. Gör. Vahit Oğuz KİPER Prof. Dr. Orhan BATMAN	Uzay Turizminin Bibliyometrik Analizi	076
011	Doç. Dr. Sebahattin KARAMAN Öğr. Gör. Gencer SÜMBÜL	Yemek Pişirme Kursu Turları	086
013	Prof. Dr. Şebnem ASLAN Arş. Gör. Şerife GÜZEL	Dünyada ve Türkiye'de Yaşlanan Nüfus ve Sağlık Turizminin Bir Boyutu Olarak Yaşlı Turizminin Artan Önemi	092
014	Gökhan GENÇ (Mba) Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN	Bireylerin Demografik Özelliklerinin Turizm Talebine Etkileri Üzerine Bir Araştırma: Sakarya Örneği	103
015	Öğr. Gör. Sultan BELLİ Dr. Öğr. Üyesi Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR Serdal ŞAHİN	Sinop Cezaevi'nin Hüzün Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Tripadvisor Örneği	117
016	Doç. Dr. Canan TANRISEVER Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU	Geleneksel Türk Okçuluğunun Turizme Kazandırılması	128
017	Arş. Gör. Veli CEYLAN Arş. Gör. Firuze CEYLAN Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN Kübra ÖZMEN	70 Yıl Sonra Gelen Değişim: Doğu Ekspresi Yolculuğunun Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi	134
018	Dr. Öğr. Üyesi Ebru Özlem BİLGİN George UBBELOHDE	Otel İşletmelerinde Kadın Yönetici Olmak: Sakarya İli Örneği	145
019	Semih SARIİPEK Dr. Öğr. Üyesi İsmail GÜMÜŞ Prof. Dr. Said KINGİR	Otel İşletmelerinde İşgörenlerin Yetkinlik İnancı ile Performans İlişkisi: Alanya Otellerinde Bir Araştırma	162
020	Arş. Gör. Dilara Eylül KOÇ Dr. Ömer Faruk DERİNDAG	Otel Çalışanlarının Yenilik Yönetimi Algıları Üzerine Bir Araştırma	171
024	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK	Bir Turizm Uygulaması Olarak Helâl Turizmin Kavramsal Analizi ve Ortaya Çıkış Nedenleri	182
025	Arş. Gör. Veli CEYLAN Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK	Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma	193



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



B. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
026	Dr. Öğr. Üyesi Lütüfî Mustafa ŞEN Aşkın GÜLSEVGİ, Salih GÖRÜR	Otel İşletmelerinde Geleneksel Maliyetlemeden Faaliyet Tabanlı Maliyetlemeye Geçiş: Değişimin GZFT (SWOT) Analizi	207
027	Dr. Öğr. Üyesi Kaplan UĞURLU Erencan ÇEKİÇ	Şehir Hakkı ve Turizm: İstanbul Üzerine Bir Araştırma	218
030	Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKÂR Öğr. Gör. Ramazan İNAN Öğr. Gör. Çağrı SÜRÜCÜ	Üniversite Öğrencilerinin Online Alışverişe Karşı Tutumları	234
031	Dr. Öğr. Üys. Nilüfer VATANSEVER TOYLAN Kubilay Can ERTÜRK Erencan ÇEKİÇ	Girişimcilik Eğiliminin Yetenek Yönetimi Üzerine Etkisi: Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Üzerine Bir Araştırma	243
032	Prof. Dr. Sima NART Cüneyt ÇAYIR Dr. Öğr. Üyesi Kazım MERT	Üniversite Öğrencilerinin Şehir İmajı Algısına Yönelik Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği	259
033	Dr. Öğr. Üyesi Bayram AKAY Seher ŞİTTAK Öğr. Gör. Nur Neşe ŞAHİN	Staj Deneyiminin Kariyer Seçimine Etkisi: Trakya Bölgesi'ndeki Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma	269
034	Gizem ÇORMAN Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY	Fast-Casual Restoranlarda VR (Virtual Reality) Gözlüklerinin Kullanımı	283
035	Arş. Gör. Erhan BOĞAN Semih SARIİPEK	Türkiye'de Helal Konseptli Otellerin Çevresel Hassasiyet Düzeyleri	292
036	Dr. Öğr. Üyesi Şehnaz DEMİRKOL Arş. Gör. İbrahim ÇİFÇİ Hatice ÇİFÇİ	Kaya Tuzunun Gastronomi ve İnanç Açısından Önemi: Hacıbektaş Kaya Tuzu	298
037	Arş. Gör. Sultan Nazmiye KILIÇ Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN Doç. Dr. Burhan AYDEMİR	Sosyal Restoran Girişimciliği: Bir Örnek Olay İncelemesi	310
038	Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	İstanbul'daki Çin Restoranlarına Yönelik Yapılan Yorumların ve E-Şikâyetlerin Değerlendirilmesi	321
040	Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY Fatma KARAKUŞ	Toplum 5.0 ve Lojistik İlişkisinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde İncelenmesi	333
041	Öğr. Gör. Dr. Elmas Ceren SAVGIN Öğr. Gör. Sultan BELLİ Fatma KARAKUŞ	Yavaş Akımı Kapsamında Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketi: Halfeti Yiyecek İçecek İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma	344
042	Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI	Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği	357
043	Nesrin SAVAŞ Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ÇETİNKAYA	Yeşil Restoran Yöneticilerinin Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Algılamalarının Tespitine Yönelik Bir Araştırma	366
044	Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN Enes DOĞAN	Gaziantep Gastronomi Kültürünün Sosyal Medyadaki Yeri: Instagram Örneği	378
046	Dr. Öğr. Üyesi Gül ERKOL BAYRAM Ercan KARAÇAR Dr. Öğr. Üyesi Ali Turan BAYRAM Serkan AK	Sürdürülebilir Turizm Perspektifinden Destinasyon Yönetimi: Sinop İline Yönelik Bir Araştırma	387
048	Dr. Öğr. Üyesi Fatma ÖZÇELİK HEPER	İstanbul'da Kongre Turizminin Sorunlarına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Değerlendirmeleri	400



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



S. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
049	Prof. Dr. Şebnem ASLAN Seda UYAR	Sağlık Turizmi Kapsamında Türkiye'nin Medikal (Tıbbi) Turizm Potansiyeli	417
050	Dr. Öğr. Üyesi Bayram AKAY Ayşe KOCA	Kırklareli'nin Rekreasyon Olanakları ve Geliştirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma	427
051	Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN Arş. Gör. Nuray EKER	Osmanlı Levanten Ailelerinden Endüstri 4,0'e Turist Rehberliği	432
052	Arş. Gör. Nilüfer YÜCEDAĞ Öğr. Gör. Merve AKAR	Yenilikçi Destinasyon Geliştirme	442
054	Öğr. Gör. Çağdaş TURAN Öğr. Gör. İsmail UZUT	Marka Değeri Bileşenlerinin Marka Sadakati Üzerindeki Etkileri: Seyahat Acentaları Örneği	457
056	Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN Muhammed ÜSTÜN Emre BOZKURT (Mba)	Türk Halkının Helal Turizme Bakış Açısı: Antalya İli Örneği	469
057	Arş. Gör. Ayşegül KUTLUK BOZKURT Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Genç Kuşakların (Y ve Z) Tüketimlerdeki Yeni Eğilimlerin Turizm Hareketlerine Uyarlanması	479
058	Kürşad ÖZBAY Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	Konaklama İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji ve Kojenerasyon Uygulamaları	492
060	Dr. Öğr. Üyesi Nilgün BİLİCİ Öğr. Gör. Nercü AYDIN	Konaklama İşletmelerinde Finansal Analizlere İlişkin Bir Örnek Olay İncelemesi	501
061	Dr. Öğr. Üyesi Onur ÇAKIR Burcu KIYAK	Otel Çalışanlarının Algıladıkları Kayırmacılığın Takım Yetkinlikleri Üzerindeki Etkisi	512
062	Surayya ADİLOVA Doç. Dr. Şevki ULAMA	Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi: Mevcut Durum, Problemler ve Çözüm Arayışları	522
063	Çiğdem ÖZARSLAN Dr. Öğr. Üyesi Didar SARI ÇALLI	Otel İşletmelerinde Yetenek Yönetimi: Yönetimsel Pozisyonlara Etkileri Üzerine Bir Araştırma	530
064	Nazlı KARDEŞ Prof. Dr. Said KINGIR	Sakarya İlinin Ekoturizm Açısından Pazarlanabilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri	543
065	Tuğba YILDIRIM Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY	Cittaslow Kapsamında Slowfood Akımı: Sakarya-Taraklı Örneği	556
069	Assist. Prof. Dr. Süleyman AĞRAŞ Prof. Dr. Said KINGIR Yusuf GEZER (Mba) Prof. Vijay SHENAI	Perspectives of Hotel Managers on Innovation Management: A Pilot Survey on London Hotel Managers	574
070	Dr. Öğr. Üyesi Hakan TUNA Prof. Dr. Neslihan KIZILIRMAK DERİN	Medikal Turizmde Akreditasyon Önemi, Türkiye'yi Tercih Eden Turistler Üzerine Bir Değerlendirme	588
071	Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK Lecturer İsmail UZUT Lecturer Inna SEMENOVA	İstanbul's Destination Image in Terms of Foreign Visitor's Perspective	602
072	Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY Research Assist. Vahit Oğuz KİPER	The E-J-C Mismatch Factors in Hotels	610
073	Öğr. Gör. Merve IŞKIN Arş. Gör. Ümit ŞENGEL	Maşukiye Destinasyonun Sürdürülebilirliği ve Taşıma Kapasitesi Sorunu	619



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



## SUNULAN ÖZET BİLDİRİLER

S. No	YAZAR/YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	Sayfa No
001	Dr. Zülkif DAĞLI (Düzce Valisi)	Sürdürülebilir Turizm ve Taşıma Kapasitesi: Düzce Bağlamında Bir Değerlendirme	630
003	Nagehan BÜYÜKMEHMETOĞLU Prof. Dr. Kutay OKTAY	Turizmde Yeni Ürün Geliştirme ve Pazarlama Stratejileri: Kastamonu Şehir Merkezi Destinasyonu Örneği	633
012	Öğr. Gör. Gülnar MİRZAYEVA	Turizm Sektöründe Standardizasyon ve Sertifikasyon Sisteminin Geliştirilmesi: Azerbaycan Örneği	638
021	Öğr. Gör. Hamide SALHA Öğr. Gör. Hasan CİNNİOĞLU	Hygge Hizmet Felsefesinin Bağ Evlerinde Uygulanabilirliği: Trakya Bağ Rotası Tekirdağ Bağları Örneği	642
022	Arş. Gör. Emel ÇİRİŞOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM Dr. Öğr. Üyesi Hatice SARIALTIN	Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi	649
023	Öğr. Gör. Zuhar EROL Öğr. Gör. Arzu Özel YILMAZCAN Dr. Öğr. Üyesi Cem KIRLANGIÇOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fatih DÖKER	Denizlerde Yepyeni Bir Meslek: Gemi Aşçılığı	655
028	Dr. Öğr. Üys. Muammer BEZİRGÂN	Turizm Pazarlama Süreçlerinde 3 Boyutlu Bilgi Teknolojilerinin Stratejik Kullanımı	657
029	Dr. Öğr. Üys. Muammer BEZİRGÂN	Turizm İşletmelerinde Dijital İletişim ve Emoji Kullanımı	660
039	Arş. Gör. Erhan BOĞAN	Otel İşletmelerinde Çalışan Sadakati: Bazı Demografik Farklılıklar	665
045	Arş. Gör. Demet TAŞ Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM Dr. Öğr. Üys. Cenk Murat KOÇOĞLU	Gastronomide Sürdürülebilir Bir Yaklaşım: Dijital Teknolojiler	669
047	Öğr. Gör. Ömer SARAÇ Prof. Dr. Orhan BATMAN	Safranbolu'da Sürdürülebilir Turizm Gelişimi: Yerel Halkın Tutumları Üzerine Bir Araştırma	675
053	Öğr. Gör. İsmail KARA	Turizm Gelirleri ile Ekonomik Büyüme Arasındaki İlişki: Türkiye Örneği	679
055	Prof. Dr. Hacer SERT Hatice YILDIZ	Manavgat'ta Ekolojik Turizm Olanakları	685
059	Öğr. Gör. Zuhar EROL	Türkçemiz Kimliğimiz: Dilimizin Turizm Mesleğindeki Önemi	691
066	Assist. Prof. Gözdegül BAŞER Research Assist. Oğuz DOĞAN	Future Trends for Smart Tourism Destinations: Case of Antalya	693
067	Arş. Gör. Dr. Güliz COŞKUN Bernard M. KITHEKA	Analyzing the Domestic Tourist Satisfaction of Food Services in Coastal Regions of Turkey	697
068	Dr. Elshan Mustafayev	Next Generation Approach to Tourism and Cultural Heritage Conservation	700
074	Dr. Öğr. Üyesi Aziz BOSTAN Doç. Dr. Sema OĞLAK Dr. Öğr. Üyesi Ahmet ÜNLÜ Şifa Aybike BAŞ	Turizm Fakültesi Öğrencilerinin Yaşlı Ayrımcılığına Yönelik Görüşlerinin Değerlendirilmesi	701



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018





# Bildiriler Kitabı - Proceeding Book

SUBU Turizm Fakültesi Yayını No: 2018-01

ISBN: 978-605-245-692

# TAM METİN BİLDİRİLER



01-03 KASIM 2018  
01-03 NOVEMBER 2018



## Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tam Zamanında Üretim Felsefesinin Lojistik Köylerde Uygulanabilirliği

Fatma KARAKUŞ<sup>1</sup>  
Balıkesir Üniversitesi, SBE  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD  
fatma.karakus111@gmail.com

Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY<sup>2</sup>  
Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
dogdubay@balikesir.edu.tr

Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI<sup>3</sup>  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm  
Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü  
gencaysaatci@comu.edu.tr

### Özet

Yiyecek ve içecek işletmeleri 20. yüzyılın son çeyreğinde daha fazla önem kazanmıştır. Gerek ekonomik durumun iyileşmesi gerekse kadınların iş hayatına atılması insanları dışarıda yemek yemeye itmiştir. Bu bağlam yiyecek ve içecek işletmelerinde sayıca artış görülmüştür. Her işletme gibi bu işletmelerde teknolojinin gelişmesiyle rekabet ortamında hayatta kalabilmek ve kar sağlayabilmek adına gündemi takip etmekte ve yenilikleri uygulamaya çalışmaktadır. Robot teknolojileri, nesnelerin interneti, simülasyon 3D ve 4D yazıcılar yiyecek içecek enstitüsünde kullanılmaktadır. Teknolojinin doğru kullanılması işletmeyi kara götüren etkenlerin başında gelmektedir. Yeni üretim teknolojilerinin üretim işletmelerinde kullanılmasıyla sabit giderler artmış işçilik giderleri ise azalmıştır. Amerika’da bazı işletmeler üretim sisteminde değişime ve farklılaşmaya yönelmişlerdir. İşletmeler rekabet sağlama konusunda farklı stratejiler uygulamışlardır. Bu stratejilerden biri tam zamanında üretim iken diğeri lojistik faaliyetlerdir. Bu bağlamda lojistiğin gelişmesiyle birlikte lojistik köylerin önemi ve değeri artmıştır. Son zamanlarda Dünyada ve Türkiye’de uygulanabilirliği olumlu yönde değişmiştir. Bu çalışmanın amacı yiyecek içecek işletmelerinde tam zamanında üretim felsefesinin lojistik köylerde uygulanabilirliğini ortaya koymak ve vurgulamaktır.

**Amacı:** Lojistik köylerde uygulanabilirliğini araştırmaktır. Bu çalışma ile tam zamanında üretim yapan yiyecek içecek işletmeleri için lojistik köylerin önemi vurgulanmak istenmiştir.

**Araştırma Yöntemi:** Lojistik köyler ve tam zamanında üretim alanı ile ilgili detaylı yazın taraması gerçekleştirilmiştir.

**Bulgular:** Yiyecek içecek işletmelerinde ürün çeşitliliğindeki olağan artıştan dolayı yönetim güçlüğü yaşanan malzeme grupları için Tam Zamanında Stok Yönetimi felsefesinin zaman, maliyet, kabul edilebilirlik ve uygulama kolaylığı açısından daha etkin olduğu ifade edilmiştir.

**Sonuç ve Öneriler:** Çoğu mamuller için geçerli olan arz fazlalıkları, mamul ömrünün giderek kısalması, tüketicilerin daha da bilinçlenmesi, mamullerin kısa sürede taklit edilmesi, tüketici zevk ve tercihlerinin artması, kalite-düşük maliyet uyumunu zorunlu kılan yoğun rekabet koşulları gibi sosyo-ekonomik gelişmeler geleneksel üretim anlayış ve uygulamalarını değiştirmekte, bu çerçevede kitle üretim biçiminden yalın üretim biçimine doğru bir dönüşüm yaşanmaktadır. Üretim biçiminde yaşanan dönüşüm, geleneksel maliyet muhasebesi anlayış ve uygulamalarında da köklü değişiklikler gerektirmektedir. Bir üretim işletmesinde verimsizliklerin sürekli elimine edilmesi suretiyle mükemmelliğe ulaşma yaklaşımıdır şeklinde

tanımlanan tam zamanında üretim sistemi; toplam kalite kontrolü, talep çekmeli sistem, üretim süreçlerinin esnekliği, verimsizliklerin yok edilmesi ve sürekli iyileştirme ilkeleri üzerine inşa edilmekte ve ürün kalitesini yükseltmeyi, ürün maliyetini azaltmayı ve ürünün dağıtım imkânlarını artırmayı amaçlamaktadır. Bu amaçların gerçekleşmesi tedarikçi ile iyi ilişkiler gerçekleştirerek karşılıklı güven sağlayarak gerçekleşebilir. Bu bağlamda içinde birden fazla fonksiyonu barındıran lojistik köylerin varlığı tam zamanında üretim felsefesiyle çalışan yiyecek içecek işletmeleri için önem arz ettiği görülmüştür.

**Araştırmanın sınırları/içerdikleri:** Çalışmada sadece yazın taraması yapılmıştır. Daha sonraki çalışmalarda literatür taraması dışında anket ve görüşme yapılabilir. Lojistik köyde bulunan tedarikçilerle ve yiyecek içecek işletmelerinin satın alma departmanlarındaki kişilerde araştırmaya dâhil edilebilir.

**Orijinalliği/değeri:** Tam zamanında üretim felsefesi ile ilgili araştırmalar genelde mal hizmeti sunan işletmeler üzerine daha fazla araştırma yapılmıştır. Bu çalışma hizmet sektörü adına yapılan sayılı çalışmalar arasındadır. Bu çalışmadan lojistik firmaları, işletme sahipleri ve akademisyenler yararlanabilir.

**Anahtar Kelimeler:** *Tam Zamanında Üretim, Lojistik, Lojistik Köyler, Yiyecek İçecek İşl.*

## **Applicability of Just-in-Time Production Philosophy in Food and Beverage Enterprises to Logistics Villages**

### **Abstract**

Food and beverage enterprises in 20. century gained more importance in the last quarter of the century. Both the improvement of the economic situation and the expulsion of women into the business world led people to eat outside. This context has increased in the number of food and beverage enterprises. In order to survive in the competitive environment with the development of technology and to make profit in these enterprises like every business, it follows the agenda and tries to implement the innovations. Robot technologies, Internet of objects, simulation 3D and 4D printers are used in food and Beverage Institute. The correct use of technology is one of the factors that lead the business to profit.

With the use of new production technologies in production enterprises, fixed costs increased and labor costs decreased. In America, some enterprises are focused on change and differentiation in the production system. Enterprises have implemented different strategies for competitiveness. One of these strategies is production on time and the other is logistics activities. In this context, with the development of logistics, the importance and value of logistics villages has increased. Recently, applicability has changed positively in the world and in Turkey. The aim of this study is to present and emphasize the applicability of production philosophy in logistics villages in food and beverage enterprises in a timely manner.

**Aim:** To investigate the applicability of logistics villages. With this study, it was aimed to emphasize the importance of logistics villages for food and beverage companies that are producing in time.

**Method:** Detailed literature survey on logistics villages and production area was carried out in full time.

**Findings:** Inventory management philosophy was expressed to be more effective in terms of time, cost, acceptability and ease of implementation for material groups having difficulty management due to the usual increase in product diversity in food and beverage enterprises.

**Results and Suggestions:** Socio-economic developments such as the excess supply for most products, decreasing product life gradually, increasing awareness of consumers, imitation of products in a short time, increasing consumer tastes and preferences, intensive competition conditions that necessitate quality-low cost compliance, change traditional production understanding and practices, and within this framework, there is a transformation from mass production to lean production. The transformation in the form of production requires profound changes in traditional cost accounting understanding and practices. The full-time production system, defined as the approach to reach perfection by eliminating inefficiencies in a production enterprise, is built on the principles of Total Quality Control, demand-making system, the flexibility of production processes, elimination of inefficiencies and continuous improvement, and aims to increase product quality, reduce product cost and increase distribution possibilities. Realization of these objectives can be realized by making good relations with the supplier by providing mutual trust. In this context, the presence of logistics villages with more than one function has been seen to be important for food and beverage enterprises working with production philosophy on time.

**Limitation:** For next studies, a survey and interview can be conducted outside the literature survey. Logistics can be involved in research with suppliers in the village and in people in the purchasing departments of food and beverage businesses.

**Originality:** In this paper, we will discuss the relationship between the quality of goods and the value of goods in the production process and the quality of goods and services in the production process. This study is among the studies carried out on behalf of the service sector. Logistics companies, business owners and academics can benefit from this study.

**Keywords:** *Just In Time Production, Logistics, Logistics Villages, Food And Beverage Enterprises.*

## **Giriş**

Tam zamanında üretim veya Just-in-time (JIT) birden fazla şekilde ifade edilebilmektedir. İhtiyaç kadar talebi, mükemmel kalite ile artıksız olarak bir an önce üretmek ve istendiği zamanda doğru yere nakletmek olarak tanımlanabilmektedir. Bu bağlamda ürünün üretilmesinde, nakledilmesinde, taşınmasında, dağıtılmasında, ambalajlanmasında, talep tahmininde ve sipariş yönetiminde aksaklığın çıkmaması gerekmektedir. Bu durum doğal olarak lojistik faaliyetinin gerekliliğini ve önemini ortaya çıkarmıştır. Gelişen ve ilerleyen koşullarla beraberinde lojistik kavramı da daha zengin bir boyuta taşınmıştır. Geçmişte taşıma ve depolama faaliyeti olarak kullanılsa da günümüzde durum böyle değildir, müşteri hizmetleri, talep tahmini, sipariş yönetimi, bilgi yönetimi, malzeme aktarımı, malzeme ve envanter yönetimi, malzeme aktarımı, trafik yönetimi, ambalajlama/paketleme, satın alma ve tedarik, taşıma ve dağıtım faaliyeti, depolama, satış sonrası hizmetler ve tersine lojistik gibi hizmetlerde

sunmaktadır (Çakırlar, 2009:18). Lojistiğin gelişmesiyle birlikte lojistik köylerin önemini ve gerekliliğini anlayan ülkeler bu alana ciddi yatırımlar yapılmaya başlamıştır. Lojistik faaliyetler iyi bir şekilde düzenlenir ve uygulanırsa maliyetler düşer, kalite yükselir, üretim de artış yaşanır ve müşteri memnuniyeti sağlanabilmektedir. Bu durumda rekabette üstünlük ve pazarda da devamlılık ve karlılık sağlanmaktadır.

## **Literatür Araştırması**

### **Tam Zamanında Üretim Felsefesi Kavramı**

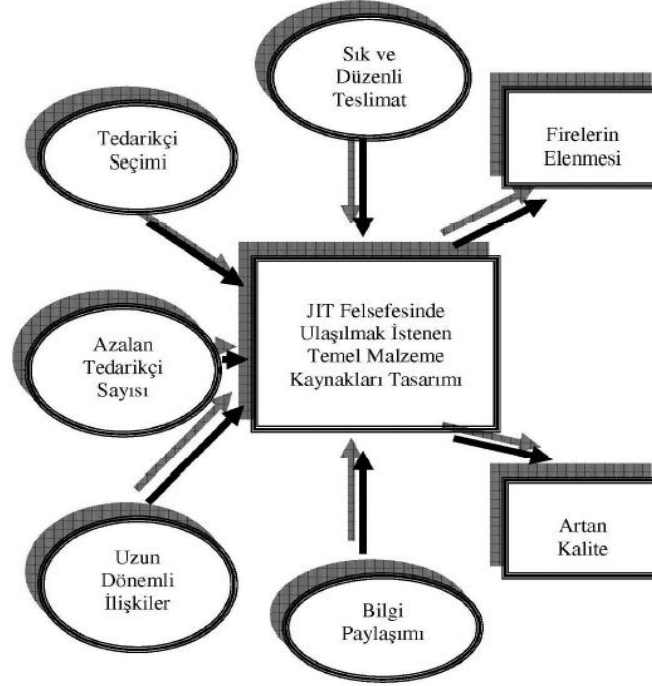
Just In Time felsefesi, 2. Dünya Savaşı'ndan sonra Toyota Motor Fabrikası Başkanı Taiichi Ohno'nun önderliğinde uygulanmaya başlamıştır. JIT felsefesi gerek üretim sektöründe olsun gerek hizmet sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmeler için insan kaynakları kullanım oranını artırarak değişken giderleri azaltmayı hedef almaktadır. Aynı zamanda kaliteden taviz vermeksizin etkili bir stok yönetimi politikası oluşturmayı amaçlamaktadır (White ve Pearson, 2001; 319; Ramaswamy vd, 2002; 85 Giunipero vd, 2005; 52; Kros vd, 2006; 224). Tam zamanında üretim sistemi ile ilgili literatürde birden fazla tanım bulunmaktadır. JIT felsefesi ürünün değerini artırmayan tüm öğeleri israf olarak görmektedir (Yasin vd, 2001: 1196). JIT felsefesinde amaç israfın önlenmesi için gerekli tekniklerini uygulamaya koymaktır. JIT felsefesinde ulaşılmak istenen hedef, "Sıfır Stok" ve "Sıfır Hata" olarak tanımlanabilmektedir (Christensen, 1996; 7; Firuzan ve Ayvaz, 2004; 20; Giunipero vd, 2005; 52). Sistemin önlemeyi amaçladığı temel yedi israfa bakıldığında ise (Ramaswamy vd, 2002; 86):

- Fazla üretimden kaynaklanan israf
- Beklemeden kaynaklanan israf
- Ulaştırmadan kaynaklanan israf
- Stoktan kaynaklanan israf
- Süreçten kaynaklanan israf
- Hareket israfı
- Hatalı ürünlerden kaynaklanan israf şeklinde ifade edilebilmektedir.

JIT felsefesi, malzemelerin taşınmasında gerekli olan mesafeyi azaltarak stokların meydana gelmesini önlemektedir. JIT stok yönetimi, Şekil 1'de de gösterildiği gibi bozuk ve hatalı ürün miktarlarını minimuma indirerek kıt kaynaklardan en fazla oranda faydalanılmasını sağlamaktadır. Böylelikle JIT, malzeme ihtiyacının tespitinden üretime, üretimden ürünün dağıtılmasına ve son kullanıcıya kadar olan tüm sürecin dengeli, sürekli ve tam zamanında sağlanmasını sürdürme çabası olarak tanımlanabilmektedir. Dolayısıyla JIT felsefesi, imalat ve hizmet işletmeleri için ürün ve hizmet yerine daha çok ürün ve hizmet üretimi süreçleri üzerinde yoğunlaşan israfın önlenmesi felsefesi olarak her iki sektörde uygulanabilmektedir (Barlow, 2002; 156; Srinidhi ve Tayi, 2004; 569).

JIT sistemleri sadece stok kontrol sistemi olarak düşünülmektedir. JIT stokları kontrol etmektedir fakat bu sistemin tek ve esas fonksiyonu değildir. JIT felsefesi bir çekme sistemidir. Çekme sistemleri herhangi bir imalat noktasında belirli bir zamanda ihtiyaç duyulan miktarda malzeme bulunmasını gerektirmektedir (Duclos vd, 1995; 49; White ve Pearson, 2001; 318-319). İlave malzeme yalnızca gerektiğinde sipariş edilebilmektedir. Bu durum düşük stok seviyesinin oluşmasını doğrudan etkilemektedir. JIT felsefesinde yanlış bilinen bir diğer nokta ise sistem tarafından kullanılan malzeme fonksiyonunun stoku tedarikçiye ittiği ve bu nedenle tedarikçinin müşteri stokunu taşıdığı düşüncesidir. Böyle bir durumla nadiren karşılaşılab-

mekte fakat bu problem iyi kurgulanmış bir JIT sisteminin problemi olmamaktadır; (Fazel, 1997; 498). Böyle bir durumla karşılaşıldığında genellikle iki işletmenin de JIT sistemlerini doğru kullanmadığı düşünülebilir. Çünkü JIT felsefesinde amaç Şekil 1’de de gösterildiği gibi sık ve düzenli teslimatlarla hem tedarikçinin hem de alıcının stok seviyesini düşürmektir. Malzeme maliyetlerini doğrudan etkileyerek, satın alma, teslimat, kontrol ve envanter maliyeti gibi fonksiyonlarındaki maliyetlerden kazanımlar elde edilmesini sağlayan JIT felsefesinin yararları aşağıdaki gibi sıralanabilmektedir (Christensen, 1996; 9 Srinidhi ve Tayi, 2004; 569):



Şekil 1: JIT Felsefesi

Kaynak: [www.gokhankeskin.com.tr](http://www.gokhankeskin.com.tr), 2018

- Hammadde, süreç içi stok ve bitmiş ürün stokunda azalmalar
- Depolama ihtiyaçlarında ve depolama maliyetlerinde azalma
- Kalitede gelişme
- Teçhizat kullanım oranında artma
- İşgücü kullanım oranında artma
- İşgücü verimliliğinde artma
- Toplam akış süresinde azalma
- Taşıma faaliyetlerinde azalma
- Üretim miktarında artma
- Stok devir oranında artma
- Gereksiz faaliyetlerde tasarruf

### Tam Zamanında (JIT) Felsefesinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulanabilirliği

JIT felsefesinin hizmet sistemlerindeki uygulamaları üretim sistemindeki uygulamalara göre yaygın değildir. 1956’da Taiichi Ohno’nun Amerika’yı ziyareti sırasında çeşitli otomobil üreticilerinin tesislerinden ziyade Amerika’daki yaygın süpermarket ağından etkilenmesi hizmet sektöründe uygulanabilirliği için bir örnek oluşturmuştur. Toyota yöneticileri 1950’li

yılların başlarına doğru Amerikan süpermarket sistemini otomobil üretimine uygulama ihtimalini araştırılmaktaydı. Süpermarkete gelen müşteriler, gereksinim duydukları ürünü istediği zaman ve istediği miktarda raflarda bularak satın alabilmekteydiler. Örneğin, bir müşteri makarnayı, şekeri, tuzu raftan aldığı anda, bir başka müşteri de makarna, şeker ve tuzu raflarda bulabiliyordu. Raflarda ürünler azaldıkça ilave ediliyor ve her gelen müşteri ürününü ürünlerini alıp gidebiliyordu. Sistem bu döngüyü rahatlıkla sağlayabiliyordu (Baykoç vd, 2002; 141; Firuzan ve Ayvaz, 2004; 20; Giunipero vd, 2005; 52). JIT felsefesinin yaygın uygulama alanı bulamadığı hizmet sistemlerinin tanımlanmasında kullanılan belli ölçütler vardır. Hizmet sistemlerinin hepsinde bu ölçütlerin en az bir tanesi bulunmaktadır. Hizmet sistemleri ortak olan bu tanımlayıcı ölçütleri veya işleyiş özelliklerini taşımaktadırlar. JIT ilkeleri doğrudan veya dolaylı olarak bütün işleyiş özelliklerini destekleyebilmektedir. Söz konusu ölçütler şöyle sıralanabilir (Schniderjans,1993; Duclos vd, 1995; 37-39; Baykoç vd, 2002; 141);

- Hizmet sistemleri elle tutulamayan yani soyut ürünler üretir.
- Hizmet sistemlerinin çıktıları standart değil değişken çıktılardır.
- Hizmet sistemlerinin çıktıları dayanıksızdır ve stoklanamaz.
- Hizmet sistemlerinin süreçleri yoğun birebir müşteri ilişkisi gerektirir.
- Hizmet sistemleri çıktı oluşumunda müşterinin fikirleri katılımı önemlidir.
- Hizmet sistemlerinin çıktıları doğrudan müşteriye aktarılır.
- Hizmet sistemlerinde yığın üretim yapılamaz.
- Hizmet sistemlerinin çalışanları görevleri doğrultusunda büyük ölçüde kişisel yargılarını kullanırlar.
- Hizmet sistemleri emek, işgücü yoğun sistemlerdir.
- Hizmet sistemlerinin tesisleri, merkezi olmak dışında dağıtılmış ve müşterilere yakın yerlerde yerdedir.
- Hizmet sistemlerinin verimlilik ölçümleri öznelidir.
- Hizmet sistemlerinde kalite kontrolü süreç kontrolü ile sınırlıdır.

Yiyecek ve içecek endüstrisi hizmet işletmeleri arasında yer almaktadır ve yukarıda belirtilen ölçütlerin çoğunu kapsamaktadır. Bu durumda en uygulanabilir JIT sistemi özellikleri; satın alma maliyetlerini azaltma, malzeme kontrolünü geliştirme, sıfır envanteri araştırma ve güven sağlayan tedarikçiler ile çalışmaktır. Mutfaktaki aşçılar, tam zamanında iş yapabilmek adına sebze, meyve ve et gibi birçok gerece ihtiyaç duymaktadırlar. Özellikle ulaşımı sıkıntı veren yerlerde bu tür ürünlerin olmaması büyük sıkıntı verir. Konum itibari, mevsim şartları gibi nedenlerden dolayı ürüne geç ulaşma bilinciyle işletmeler stok desteğine ihtiyaç duymaktadırlar. Turizm açısından gelişmiş olan bir bölgede, JIT sisteminin sıfır stok hedefi uygulanabilir. Çabuk bozulabilen malzemelerin stokunu azaltmayı başarabilen işletmeler aynı hizmet ile satın alma maliyetlerini azaltabilecektir. Stokları az tutmak adına güvenilir tedarikçiler araştırılmalı ve tedarikçi sayılarının azaltılması daha sağlıklı olur. Güven sağlayan tedarikçi yöneticinin ve çalışanların işini kolaylaştırarak zamandan tasarruf sağlar ve verimliliği arttırmaktadır (Doğdubay,2006).

Yiyecek-içecek departmanlarının ikinci önemli özelliği, ortaya çıkarılan ürünün standartlaştırılmaması ve değişken olmasıdır. JIT sistemi bu özelliği de karşılayabilmektedir. JIT sisteminin envanter yönetimine ilişkin prensiplerinden, üretim parti çapının küçültülmesi ve siparişlerin sıklığının artırılması, bu özelliğe yanıt verebilecektir. Servis hizmeti, özelliği

gereği depolanamaz ve envanterinin tutulması oldukça güçtür. Ancak, servis hizmetinde kullanılan ekipmanların oluşturduğu araçlar yardımıyla servisi yapılan yiyecek ya da içecek hizmeti objektif olarak değerlendirilebilir. Söz konusu araçların servisinin yapılmasının yüksek oranlarda olması yerine servis elemanları bunları müşterilere, talepleri doğrultusunda servis etmektedirler. Söz konusu durum, JIT sisteminin talep çekme esasına karşılık gelmektedir. JIT sisteminin prensiplerinden, üretim çizelgeleme esnekliği, senkronize çekme sistemi, iş görenlerde esnekliğin gelişmesinin sağlanması, üretim kurma maliyetlerinin düşürülmesi, uygun olan yerde otomasyon kullanılması ve iletişim ile görsel kontrolün artırılması prensipleri, ürünün standartlaştırılmaması ve değişken olması durumunda ön plana çıkan prensiplerdir.

### **Lojistik Köylerde JIT Uygulaması**

Lojistik, Lojistik Yönetimi Konseyi (The Council of Logistics Management) yaptığı tanıma göre müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak için gerekli her türlü ürünün, servis hizmetinin ve bilgi akışının başlangıç noktasından son nokta olan tüketim noktasına kadar olan tedarik zinciri içindeki hareketinin verimli ve etkili şekilde planlanması, uygulanması, taşınması, depolanması ve kontrol altında tutulmasıdır. Lojistik, yeni ekonomi anlayışıyla ileri bir boyuta taşınmış; satın alma, danışmanlık, eşyanın gümrük beyanının yapılması, sigortalanması, depolama, sipariş izleme, envanter yönetimi, talep tahmini, yedek parça desteği, dağıtım, iade işlemleri, üretime malzeme verme, katma değerli işlemler (etiketleme, paketleme, fiyat-barkod, müşteri taleplerine göre ürün hazırlama, birleştirme-ayırma vs.), kıymetli evrakın hazırlanması ve ödemenin tahsilatı, araç optimizasyonu ile sevkiyat gibi çok çeşitli faaliyetler günümüzde bütünleşip lojistiğin sağladığı hizmetler olarak sunulmaktadır (Akandere, 2013:5).

Uluslararası ticaretle beraber gelişen perakende ve katalogdan satışa olan talebin artması ve bu işlemlerin tam zamanlı gerçekleştirilmek istenmesi, araç trafiğinin ve kat edilen kilometrenin yükselmesine, hava ve çevre kirliliğine, şehir içi trafik sıkışıklığına, yaşam kalitesinin düşmesine ve bölgesel rekabetin artmasına neden olmuştur. Bu durum lojistik köylere gereksinim duymanın ana sebeplerini oluşturmaktadır. Bu sorunla baş edebilme yollarından biri şehir içinde olmamak kaydıyla intermodal taşımacılığı maksimize etmektir (Erdil, 2010:127). Lojistik köylerde lojistik faaliyetler hızlı ve makul fiyatla gerçekleşirken şehrin yapısına çok fazla zarar vermez. Dağıtımın tek bir noktadan gerçekleşmesi, yüklerin bir yerden başka bir yere sürekli hareketinin azaltılması ve resmi işlemlerinin kolaylıkla gerçekleştirilmesi bu bölgelerin en önemli fonksiyonudur (Can, 2012:19).

Lojistik köyler, üretim sektörü için en iyi hizmeti sunmalıdır. Bu köylerde faaliyette bulunan tüm işletmelerin amaçları, kamyon ve depo kullanım seviyesinin optimizasyonu, lojistik zincirin optimizasyonu, işgücü organizasyonlarının optimizasyonu, toplam endüstriyel maliyetlerin, toplam taşıma maliyetlerinin ve personel maliyetlerinin azaltılması, taşımacılık işletmelerinin toplam cirolarının artması gibi konuları kaliteli bir şekilde yerine getirmektir. Bu kapsamda JIT sistemin sağlıklı bir şekilde çalışması aşağıda sıralanan koşulların yerine getirilmesi ile doğru orantılıdır (Tütek ve Öncü, 1992; 93-94):

- Seçilen tedarikçilerle uygun fiyat ve kalite düzeyini sürdürmek amacıyla uzun dönemli anlaşmalar yapılmalı, iki veya daha fazla satıcı yerine benzer ürün grupları için tek satıcı tercih edilmelidir.

- Tedarikçiler, sürekli olarak kalite ve teslim koşulları ile ilgili bilgileri ayrıntılı olarak iletmeli, kalite ve teslim koşullarına uymayan tedarikçilere anlaşmaları fesih etmeye kadar varan katı yaptırımlarda bulunulmalıdır.
- Satın alınan hammadde ve malzemelerin kalite ve miktarına ilişkin kontrol minimuma indirilmeli, gelen malzemenin kontrol maliyetleri azaltılmalıdır.

Böylelikle tüm bu maddelerin gerçekleşmesinde lojistik köyler etkin rol oynamaktadır. Rekabet ortamında ayakta kalmak isteyen yiyecek içecek endüstrisinde tam zamanında üretim ve stok yönetimi önemlidir. Ürünlerin daha az maliyetle ve hızla işletmeye ulaşması lojistik sisteminin gelişimiyle ilgilidir. JIT felsefesi, JIT üretim, JIT malzeme yönetimi ve JIT satın alma olarak sınıflandırılabilir. Yiyecek içecek işletmelerinde, sistemin işlerliği açısından JIT malzeme yönetimi ve JIT satın alma fonksiyonlarının bir arada yürütülmesi gerekmektedir. (Claycomb vd, 1999; 612-613). JIT satın alma, JIT felsefesinde önemlidir. JIT satın alma sistemindeki temel fikir tam olarak hizmet üretim zamanında küçük miktardaki malzemelerin temin edilmesi için tedarikçilerle sözleşme yapmaktır. Bu durum satın alınan malzemelerin günlük, günde iki defa ve hatta gerektiğinde saatlik teslimini gerektirmektedir. Ayrıca yiyecek içecek endüstrisindeki gıdaların çoğunluğu bozulabilir, çürüyebilir niteliktedir bu durum stoklamayı güç hale getirmektedir. Bu tür işletmelerde çeşitli yollarla JIT sistemi prensipleri uygulanabilir. Parti çapının küçültülmesi ve siparişlerin sıklığını artırıcı çalışmaların yapılması, güvenilir tedarikçilerle çalışılması, malzeme bulundurmanın geliştirilmesi uygulanabilir prensiplerden bazılarıdır.

### **Sonuç ve Değerlendirme**

JIT sistemi, diğer üretim planlaması ve kontrol sistemlerine göre, yiyecek-içecek departmanları için en uygulanabilir sistemlerden birisidir. JIT sisteminde senkronize çekme sisteminin oluşturulması, uygun yerlerde otomasyonun kullanılması, iş görenlerin esnekliğinin geliştirilmesi, iletişimin ve görsel kontrolün artırılması özellikleri uygulanabilirliği en fazla destekleyen özelliklerdir.

Çoğu mamuller için geçerli olan arz fazlalıkları, mamul ömrünün giderek kısılması, tüketicilerin daha da bilinçlenmesi, mamullerin kısa sürede taklit edilmesi, tüketici zevk ve tercihlerinin artması, kalite-düşük maliyet uyumunu zorunlu kılan yoğun rekabet koşulları gibi sosyo-ekonomik gelişmeler geleneksel üretim anlayış ve uygulamalarını değiştirmekte, bu çerçevede kitle üretim biçiminden yalın üretim biçimine doğru bir dönüşüm yaşanmaktadır. Üretim biçiminde yaşanan dönüşüm, geleneksel maliyet muhasebesi anlayış ve uygulamalarında da köklü değişiklikler gerektirmektedir.

Bir üretim işletmesinde verimsizliklerin sürekli elimine edilmesi suretiyle mükemmelliğe ulaşma yaklaşımıdır şeklinde tanımlanan tam zamanında üretim sistemi; toplam kalite kontrolü, talep çekmeli sistem, üretim süreçlerinin esnekliği, verimsizliklerin yok edilmesi ve sürekli iyileştirme ilkeleri üzerine inşa edilmekte ve ürün kalitesini yükseltmeyi, ürün maliyetini azaltmayı ve ürünün dağıtım imkânlarını artırmayı amaçlamaktadır. Bu amaçların gerçekleşmesi tedarikçi ile iyi ilişkiler gerçekleştirerek karşılıklı güven sağlayarak gerçekleşebilir. Bu bağlamda içinde birden fazla fonksiyonu barındıran lojistik köylerin varlığı tam zamanında üretim felsefesiyle çalışan yiyecek içecek işletmeleri için önem arz ettiği görülmüştür.

## Kaynakça

- Akandere, G. (2013). Lojistik Köylerin Etkin Yönetimi: Konya İline Yönelik Bir Model Önerisi (Doctoral Dissertation, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Barlow, G. L. (2002). Just-In-Time: Implementation Within The Hotel Industry—A Case Study. *International Journal Of Production Economics*, 80(2), 155-167.
- Baykoç, Ö. F., Abacı, S., & Duyar, M. (2002). Tam Zamanında Üretim Sisteminin Servis Sistemlerine Uygulanabilirliği. *Gazi Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 17(4).
- Can, A.M., (2012). Çok Kriterli Karar Verme Teknikleri İle Samsun Lojistik Köyü Yerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri
- Christensen, L. (1996). JIT Sensitive Distribution-Cutting Waste And Serving The Customer. *Logistics Information Management*, 9(2), 7-9.
- Claycomb, C., Germain, R., & Dröge, C. (1999). Total System JIT Outcomes: Inventory, Organization And Financial Effects. *International Journal Of Physical Distribution & Logistics Management*, 29(10), 612-630.
- Çakırlar, H., (2009). İşletmelerin Lojistik Faaliyetlerinde Dış Kaynak Kullanımı: Trakya Bölgesinde Faaliyet Gösteren İşletmeler Üzerinde Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Doğdubay, M., (2006). Büyük Ölçekli Otellerdeki Yiyecek-İçecek Departmanlarının Üretim Kayıplarını Önlemeye Yönelik Olarak Üretim Planlaması Ve Kontrol Sistemlerinin Uygulanabilirliği (Karşılaştırmalı Bir Uygulama). Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir
- Duclos, L. K., Sih, S. M., & Lummus, R. R. (1995). JIT İn Services: A Review Of Current Practices And Future Directions For Research. *International Journal Of Service Industry Management*, 6(5), 36-52.
- Erdil, M., (2010). Ekonomik Kalkınma Stratejisi Olarak Lojistik Köyler. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Fazel, F. (1997). A Comparative Analysis Of Inventory Costs Of JIT And EOQ Purchasing. *International Journal Of Physical Distribution & Logistics Management*, 27(8), 496-504.
- Firuzan, A. R., & Ayvaz, Y. Y. (2004). Yeni Bir Felsefe Işığında Yan Sanayilerden Beklenenler Ve Tam Zamanında Üretim. *Yönetim Ve Ekonomi: Celal Bayar Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 11(1), 19-26.
- Giunipero, L. C., Gopalakrishna Pillai, K., Chapman, S. N., & Clark, R. A. (2005). A Longitudinal Examination Of JIT Purchasing Practices. *The International Journal Of Logistics Management*, 16(1), 51-70.
- <http://www.gokhaneskin.com.tr/2013/09/tam-zamannda-stok-yonetimi-just-in-time.html>, Erişim Tarihi: 13.09.2018.
- Kros, J. F., Falasca, M. Ve Nadler, S. S. (2006). Impact Of Just-in-Time Inventory Systems On Oem Suppliers. *Industrial Management & Data Systems*, 106(2):224-241.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011), Ulaştırma Yöntemleri, Lojistik Yönetimi Modülü
- Ramaswamy, R. N., Selladurai, V., & Gunasekaran, A. (2002). Just-in-Time İmplementation İn Small And Medium Enterprises. *Work Study*, 51(2), 85-90..
- Srinidhi, B., & Tayi, G. K. (2004). Just in Time Or Just in Case? An Explanatory Model With Informational And Incentive Effects. *Journal Of Manufacturing Technology Management*, 15(7), 567-574.
- White, R. E., & Pearson, J. N. (2001). JIT, System Integration And Customer Service. *International Journal Of Physical Distribution & Logistics Management*, 31(5), 313-333.
- Yasin, M. M, Wafa, M. A. Ve Small, M. H. (2001). Just-in-Time Implementation İn The Public Sector: An Empirical Examinaton. *International Journal Of Operations&Production Management*, 21(9):1195-1204.