



İstanbul'daki 1. Sınıf Restoranlarda Gelir Yönetimi Uygulamaları (Restaurant Revenue Management Applications in 1st Class Resturants in Istanbul)

*Tevfik DEMİRÇİFTÇİ^a, Orhan AKOVA^b, Ziya MAMADİ^a

^a Özyeğin University, School of Applied Sciences, Department of Hotel Management, İstanbul/Turkey

^b İstanbul University, Faculty of Economics, Department of Tourism Management, İstanbul/Turkey

^a Özyeğin University, School of Applied Sciences, Department of Hotel Management, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:26.08.2016

Kabul Tarihi:15.11.2016

Anahtar Kelimeler

Gelir yönetimi

Restoran

Pazarlama

Yiyecek ve içecek

Öz

Gelir Yönetimi, rekabetin artmasıyla birlikte birçok işletmede günden güne kullanımı yaygınlaşmakta olan bir uygulama haline gelmektedir. Etkin bir şekilde kullanıldığında işletmenin kar oranları ciddi bir biçimde yükselmektedir. Gelir yönetimi, özellikle gelişmiş ülkelerde restoranlarda yoğun bir şekilde uygulama alanı bulmuştur. Bununla birlikte, Türkiye'de restoranlarda gelir yönetimi uygulamaları üzerine yeterli çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışmanın amacı İstanbul'da faaliyet gösteren Turizm İşletmesi belgeli 1. sınıf restoran işletmelerinin, gelir yönetimi uygulamalarını belirlemektir. Bu çalışmanın sonuçları, İstanbul'daki 10, restoran yetkilisi ile yüz yüze görüşülerek elde edilmiştir. Bu çalışmanın sonucunda İstanbul'daki restoranlar, kendi fiyatlarını belirlerken, daha çok maliyet, konum, rekabet, ürün kalitesi ve müşteri kalitesi vb. unsurları dikkate almaktadır. Ayrıca, restoranın ortam, tasarım ve imajının da restoranların başarılı olmasını olumlu bir şekilde etkilediği belirlenmiştir. Fiyatların ise daha çok baş aşçı ve yiyecek içecek müdürleri tarafından belirlendiği ortaya çıkarılmıştır. Bununla birlikte restoran performans ölçümlerinin yeteri kadar yapılmadığı belirlenmiştir. Çalışmanın sonuç kısmında elde edilen bulgular ışığında değerlendirmeye gidilmiştir.

Keywords

Revenue management

Restaurant

Marketing

Food and beverage

Abstract

Revenue Management has become widespread because of the competition. Revenue management can increase the profit if it is used effectively. Revenue Management has been used in the restaurants in developed countries. There is no study conducted for Turkish restaurants. The purpose of this study is to identify the revenue management applications of 1st class restaurants in Istanbul which have tourism establishment certificate. 10 restaurants manager were interviewed face to face. This study results show that restaurants in Istanbul, set their prices according to the cost, location of the restaurant, product quality and guest quality. In addition to this, ambiance, design and image of the restaurant have an effect while setting the prices of the menu. Prices are set by executive chef and food and beverage managers. Moreover, restaurant performance evaluations are not done properly.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: tevfik.demirciftci@ozyegin.edu.tr (T. DEMİRÇİFTÇİ)