

McDonald's Lojistik Ağı

Hazırlayan: Berna Uysal



McDonald's

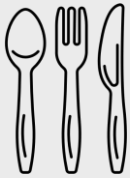


İçindekiler

Genel Kurumsal Profil
Lojistik Süreçleri
Sipariş İşleme
Depolama
Soğuk Zincir
Stok Yönetimi
Stok Kullanımı
Stok Kontrolü
Sipariş
Enerji-Su-Atık Yönetimi
Tedarik Zinciri Yönetiminin Ana
Hatları
İş Modeli
McDonald's Türkiye Tedarikçileri
McDonald's Kalite Zinciri
Sonsöz
Kaynakça



Genel Kurumsal Profil



254

Restaurant



840M TL

Yıllık Ciro



42

Şehir



%15

Büyüme



5000

Çalışan



25

McD Cafe



Lojistik Süreçleri

McDonalds'ın lojistik süreçlerini HAVI Lojistik yönetmektedir.



Tedarikçilere siparişin geçilmesi, ürünlerin HAVI depolarına teslimi, depolanması, restaurantlardan toplanması, depolarda hazır hale getirilerek ilgili lokasyona gönderimi, iadeler varsa alınması ve belki de en önemlisi olan soğuk zincirin kırılmaması için kullanılan GPRS sistemiyle araçların hızı, sıcaklığı ve bekleme süreleriyle araç içindeki termometrelerde ürünleri 24 saat canlı olarak takip edilebilir.



Sipariş İşleme



Sipariş işleme, yalnızca siparişin bir veritabanına kaydedilmesi değildir. Bu süreçte müşteri ihtiyaç ve isteklerine uygun, onları en faydalı şekilde cevap verecek bir sürecin tasarlanması gereken kısımdır.



McDonalds'ın salataları Fersan firmasından tedarik etmektedir.McDonalds, tüm şubelerinden ne kadar hangi üründen sipariş verildiğinin kaydını tutarak bu verilerle bir talep tahmini yapmaktadır. Yapılan talep tahminleri sonucunda ihtiyaç olunacak salataların kaç ton olması gerektiği, Fersan firmasına iletilmektedir. Salataların yıkama,kesme ve paketlenme işlemi de bu kısımda gerçekleştirilmektedir.



McDonalds'ın standardizasyonu çerçevesinde, bir kilo salatanın kaç litre suyla ve kaç derecede yıkacanağı belirlenmiştir.



HAVI Depoları

Tedarikçilerden alınan hammaddeler HAVI Lojistik firmasının depolarında saklanmaktadır. Bu depolar donuk, soğuk ve kuru gıdalar olmak üzere üç çeşittir.





HAVI Depoları



HAVI depolarında teknolojik faaliyetler eşliğinde üst düzey gıda güvenliğiyle saklanan hammaddeler, talep sonrasında ilgili restaurantın kendi bünyesinde bulunan gıda depolarına gönderilmektedir.



Soğuk zincirin devamlılığını kesintisiz bir şekilde devam ettirmek için McDonalds, 7 Noktalı Isı Kontrol Sistemini uyguluyor.





Birinci aşama; üreticilerden ürünler alınırken ürünün dereceleri ölçülüyor.





İkinci aşama; kamyonu yüklenen ürünlere sevkiyat sürecinde farklı zamanlarda ölçüm gerçekleştiriliyor.





Üçüncü aşama; dağıtım merkezlerine gelen ürünlerin sıcaklık ölçümleri tekrar yapılıyor.





Dördüncü aşama; ürün dağıtım merkezinde beklediği sürede oda sıcaklıkları takip ediliyor.





Beşinci aşama; sevkiyata çıkacak ürünler yükleme öncesi ısı kontrolünden geçiyor





Altıncı aşama; araç içi sıcaklığı kontrol edilerek ürünün doğru ısı değerlerinde taşınması sağlanıyor.





Yedinci aşama; son teslimatta ürünlere tekrar ısı kontrolü yapılarak restoranlar tarafından teslim alınıyor





Bu Isı Kontrol Sisteminin verimli bir şekilde yürütülmesi sonucunda gıda lojistiğinde önemli bir husus olan gıda güvenliğini,değişkenli ısı dereceleri sebebiyle oluşabilecek en ufak bakterinin önüne geçilerek tüketici ve dolaylı yoldan toplum sağlığını etkileyecektir.





Stok Yönetimi

Müşteri ihtiyaçlarını karşılamak ve aynı zamanda israfı minimuma indirme arasında bir denge kurmak önemlidir. Atıkları en aza indirmek için, ürünlerin sık sık çöpe atılmaması adına doğru talep tahmini yapmak önemlidir. Ayrıca hammaddelerin stok kontrolü yapılırken dikkat edilmeli ve hata yapılmamalıdır.



Müşteri zevkleri değiştikçe, McDonald's'ın sunduğu yeni ürün yelpazesini artırması gerekiyor, bu nedenle israfı azaltmak da gittikçe zorlaşıyor.



İşlenmemiş İçerikler

Hammaddeler, bir hamburgeri oluşturan öğelerdir. McDonald's için bunlara hamburger ekmekleri, köfteler, kağıt bardaklar, salata malzemeleri ve ambalajlardır. Bunlar haftada 3 ila 5 kez restoranlara teslim edilir.





İşlenmemiş İçerikler



Hammaddeler, her bir ürünün uygun sıcaklıkta depolanabilmesi için üç bölmeli bir kamyonla birlikte gelir.

Bu üç bölüm:

- Dondurulmuş
- Soğutulmuş
- Kuru gıda (Oda sıcaklığında saklanabilen yiyecekler örneğin kahve veya şekerler)



Devam Eden Çalışma



Yarı mamul olarak da bilinen WIP yani devam eden çalışma işlemi, hammaddelerin depodan çıkartılıp nihai ürüne gelmesi için gerekli bileşenlerdir.

Yarı mamul olarak da bilinen WIP yani devam eden çalışma işlemi, hammaddelerin depodan çıkartılıp nihai ürüne gelmesi için gerekli bileşenlerdir.
Örneğin bir Big Mac, bir hamburger ekmeği, iki köfte, marul, peynir, turşu, soğan, sos ve az miktarda baharattan oluşur. Restoran, bu ürünleri yalnızca müşteri sipariş etmeden hemen önce birleştirilerek Big Mac'ler servis edildiğinde sıcak ve taze olmasını sağlar.



Bitmiş Ürün

Bitmiş ürünler, bir müşteriye anında satılmaya hazır ürünlerdir. Restaurantın herhangi bir zamanda satışa uygun olan hazırdaki yiyecekleridir. Yan salataları bitmiş ürünler olarak örnek verebiliriz.





Stok Kullanma

McDonald's'ta tüm hammaddeler, devam eden çalışmalar ve bitmiş ürünler İlk Giren İlk Çıkar (FIFO) esasına göre işlenir. Bu, hammaddelerin alındıkları sırayla kullanılmaları demektir. Bu nedenle stoklar her zaman tazedir çünkü ürünler üretilme sırasına göre satılma işlemi gerçekleşir. İlk giren son çıkar işlemi kullanılmışsa, bitmiş ürün kuru ve çekici olmayacaktır çünkü ilk hazırlanan son satılandır.





Stok Kullanma



Çok fazla stok tutmak maliyetli bir iştir, Bu nedenle McDonald's paradan tasarruf etmek için sade bir stok yönetimi sürdürür. Stok yönetimi, israfı minimuma indirirken müşteri taleplerini karşılamak için her zaman yeterli stok tutmanın dengelenmesi sürecidir.



Tahmin

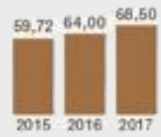
Tahmin, bitmiş ürünlerin gelecekteki satışlarının bir tahminidir. Tahminler aşağıdakiler kullanılarak hesaplanır:

- son iki yıla ait mağazaya özgü geçmiş veriler
- mağazaya özgü ve ulusal nedensel faktörler.Örneğin resmi tatiller, okul tatilleri gibi etkinliklerin tarihleri alınır.
- Mağaza yöneticilerinden alınan bilgiler. Örneğin promosyon bilgileri verilebilir.





Tahmin



Ekmeğin Adedi
(milyon adet)



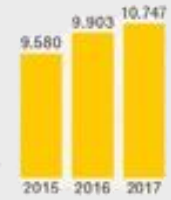
Et
(Ton)



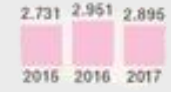
Salata
(Ton)



Patates
(Ton)



Tavuk (Ton)



Süt Ürünleri
(Litre)



2017 yılı toplam malzeme kullanımı



Nedensel Faktörler

McDonald's'ın tedarik planlayıcıları tahminlerin hesaplanmasına bir dizi nedensel faktörü dahil eder, böylece geçmiş performansa dayalı olarak her restoran için gelecekteki talebi tahmin edebilirler.

McDonald's'ın tedarik planlayıcıları tahminlerin hesaplanmasına bir dizi nedensel faktörü dahil eder, böylece geçmiş performansa dayalı olarak her restoran için gelecekteki talebi tahmin edebilirler. Örneğin, 'Bir Alana Bir Bedava kampanyası sırasında hamburger satışları artar. Planlamacılar, bu kampanyaya katılan tüm mağazalar için tahminlerde bu verileri kullanır. Tahminler yapılan veri analizleri sayesinde daha doğru hale gelir, maliyetleri düşürür ve müşteri memnuniyetini artırır.

McDONALD'S YILBAŞI MENÜSÜ

22.95₺

**Big Mac® - McChicken® - Süper Patates
2 Orta Boy İçecek - 5'li Çıtır Soğan
4'lü Chicken McNuggets®**

 **65. YIL**

Kampanya sadece telefon ve/veya web temas noktalarından verilen siparişleri kapsamaktadır. McDonald's dilediği zaman kampanyayı sonlandırmaya hakkına sahiptir. Servis alanı sınırlıdır. Ürünlerin sunumuna servis takımı dahil değildir.

 **McDonald's®**
444 62 62
mcdonalds.com.tr



Stok Kontrol Çizelgeleri

Bir stok kontrol grafiği, satışlara bakılarak ne kadar stok yapılması gerektiğini gösterir. Sistem, mantıken beklenen satışa bağlıdır. Örneğin, burger satışları sistemden çıkıyorsa, o zaman sisteme köfte stoklarının girmesi gerekir.



Stok tahmini yapan Manugistics şirketi , her restoran için tahminler üretmek için iki yıllık ürün geğmişini kullanır. Planlayıcı, bu promosyonun başlangıç ve bitiş tarihi için zaman serisine bir nedensellik faktörü (tatiller gibi) uygulayacaktır. Grafiklerle beraber bir tahmin üretilir.



Veri Girişİ

Sistemin başarısı sahip olduğu veri kadardır. Bu nedenle McDonald's Restoran Yöneticilerinin sisteme girdikleri verilerin mümkün olduğunca doğru girmeleri gerekir.



Örneğin, Restoran Yöneticileri her gün temel gıda maddelerinin açılış ve kapanış stoklarını kaydeder. Diğer tüm öğeleri haftalık olarak kaydederler. Mağaza bilgisayar sistemi, yöneticilerin analiz yapabilmesi için son stoktan, tüm stokların sapmasını belirler. Örneğin, bir çalışan vardiyada daha önce sayarken bir kutu sütü atlamış olabilir.



Tampon Stok

Restoranlar küçük bir tampon stok tutar.
Bunlar, beklenmeyen yüksek talebi
karşılama için yedekte tutulan stoklardır.





Sipariş

Mağaza, siparişleri görüntülemek ve değiştirmek için WebLog adlı basit bir web tabanlı iletişim aracı kullanmaktadır.

Bu araç, yöneticinin analiz etmesi ve gerekirse değiştirmesi için her gün bir öneri sipariş oluşturur.

WebLog, planlamacıların hangi miktarda sipariş verildiğini, mevcut stok seviyelerinin ne olduğunu ve belirli bir zamanda tam olarak ne kadar stok teslim edilmesi gerektiğini görmelerini sağlar.





Sipariş

Eskiden, yöneticiler teslimat kontrollerini gerçekleştirmek için tüm ürünleri manuel olarak girmek zorundalardı. Oysa WebLog teslimatın tam miktarlarını veren bir irsaliyeyi otomatik olarak oluşturur. Bunu yapmak için gereken tek şey, WebLog'da 'onayla'ya tıklamak . Bu, zamandan tasarruf sağladığı gibi, süreci daha az maliyetli hale getirir.





Enerji Verimliliği

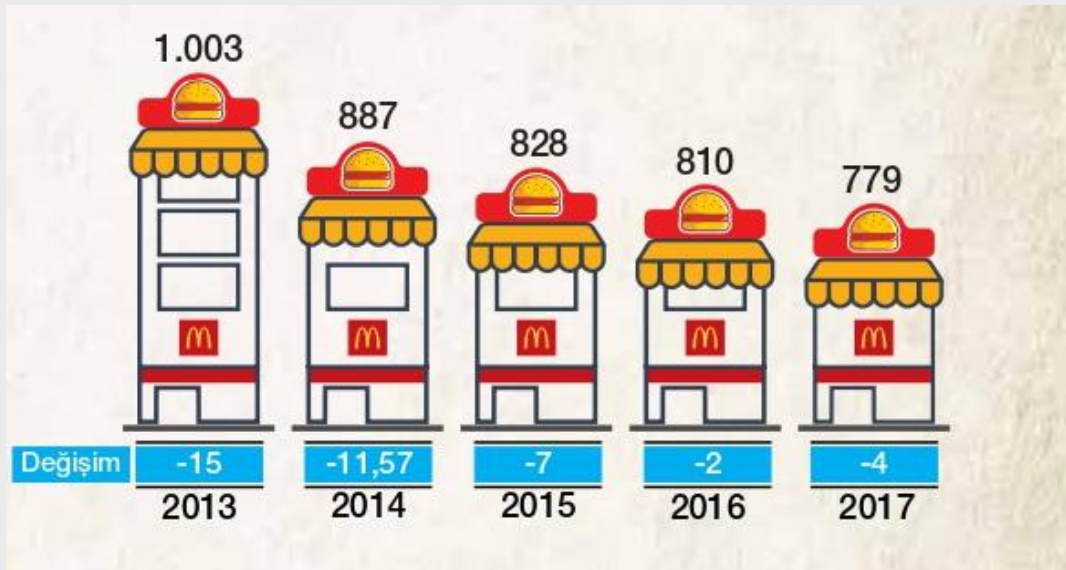


Elektrik enerjisini, restoran aydınlatmaları, mutfak ekipmanı, klimalar, soğutucu ve derin dondurucular için kullanılmaktadır.. Elektrik kesintisi durumunda kullanılan jeneratörlerde yakıt olarak mazot kullanılmaktadır.

Restaurant başına elektrik tüketimi
*2017 McDonald's Sürdürülebilirlik Raporu



Su Yönetimi



Restaurant başına su tüketimi

*2017 McDonald's Sürdürülebilirlik Raporu

Su, restoranlarda en yoğun kullanılan kaynaktır. Su, genel kullanımın yanı sıra kola, buz, kahve ve kakao yapımında da kullanılmaktadır.

Kullanılan su arıtma sistemi, gıda güvenliği ve içecek ürün kalitesi standartlarına uygunluk açısından son teknolojiyle donatılmıştır. Ayrıca şebekeden kaynaklı insan sağlığına zararlı ağır metal gibi tüm etkenleri ortadan kaldırmak için tüm bu süreçler dikkatle işlemektedir.



Atık Yönetimi

Kullanımdan sonra oluşan atıklar doğayı korumak adına yetkilendirilmiş kurumlar aracılığıyla geri dönüştürülmektedir. Geri dönüştürülen yağlar, lojistik firmaları tarafından araç yakıtı olarak kullanılmaktadır. Ambalaj atıklarının ise minimum %54'ünün geri dönüştürüldüğü ve böylelikle karton gibi ürünlerin doğaya karışmasını öneleyip ayrıca tedarikinden maliyetinin kısıldığı bilinmektedir.



*2017 McDonald's Sürdürülebilirlik Raporu



Tedarik Zinciri Yönetiminin Ana Hatları

McDonald's üç ana yapıdan oluşan bir sistem olarak görülmektedir. Hatta buna üç ayaklı tabure denir (three legged stool). Bunlar McDonalds şirketi, ç alışanlar, ve tedarikçilerdir.

Bu üç ana yapının herhangi biri olmadan sistem var olamaz. "Sistem için en iyisi nedir?" sorusunun yanıtı ile sistemden üst düzeyde verim almak amaçlanmaktadır.





Tedarik Zinciri Yönetiminin Ana Hatları

McDonalds tedarik zinciri stratejisi, McDonald's'ın ortağı olacak ve bu ortaklığı kendisi kadar ciddiye alacak tedarikçiler bulmayı hedefliyordu. Bu strateji, McDonalds'ta tedarik zincirinin itici gücü olmaya devam ediyor.





Tedarik Zinciri Yönetiminin Ana Hatları

Günümüzde ve gelecekte tedarik zinciri departmanları firmanın rakipleriyle arasında yaşanan rekabette onları öne çıkaracak departmandır.

Buradaki faaliyetler ne kadar etkili olursa pazardaki konum da bir o kadar nüfuzlu olmuş demektir. Bunun sebebi, tedarikte yaşanan herhangi bir aksamanın direkt olarak sipariş yönetimini etkilemesi ve yaşanan bir avantajın da müşteriye güven sağlamasıdır.





İş Modeli



McDonalds tedarik zinciri stratejisi, McDonald's'ın ortağı olacak ve bu ortaklığı kendisi kadar ciddiye alacak tedarikçiler bulma hedefiydi. Yeteri kadar motivasyon kazanmış tedarik ortakları bir destek faaliyetinden çok markayı sahiplenme duygusuyla şirketin başarı kazanmasını sağlamıştır. Bu strateji, McDonalds tedarik zincirinin değişmeyen güç kaynağıdır.



İş Modeli

Şirketin tedarik iş modeli her iki tarafında kazanmasını sağlayan kazan-kazan ilişkisi üzerine kurulmuştur. Bu tedarik zinciri yönetimi modeli beş ana kurala sahiptir.

- ✓ Sonuç odaklı olmak
- ✓ Karşılıklı başarı
- ✓ Açıkça tanımlanmış sonuçlar
- ✓ Bireysel satıcı fiyatlandırma
- ✓ Tedarikçi ilişkileri





Sonuç odaklı olmak



Kural 1: İşlemlere değil, sonuçlara odaklanmak. En iyi fiyatı sunan tedarikçileri aramak yerine, McDonald's mevcut tedarikçilerle uzun vadeli ilişkiler kurmaya odaklanır. Bu uzun vadeli ilişkiler tedarikçilerin markayı sahiplenme duygusuyla daha verimli iş yapmasına ayrıca ekonomik olarak da iki tarafın yararına çözümler bulunmasını sağlayacaktır.



Karşılıklı Başarı

- ✓ Kural 2: Nasıl yapıldığına değil, yapılan işe odaklanmak.
McDonald's, iş ortaklarını yakından yönetmez. Bunun yerine, tıpkı şirketin başarıya ulaşmasına yardımcı oldukları gibi, satıcıların, tedarikçilerin, bayilerin de başarılı olmasını ister ve onları destekler.





Açıkça Tanımlanmış Sonuçlar



- ✓ Kural 3: Açıkça tanımlanmış ve ölçülebilir sonuçlar. McDonald's, şirketin sistemi için değerli olan temel tedarik zinciri formüllerini tedarikçilerle paylaşır. Buradaki temel amaç, markanın müşterileriyle olan bağını korumak ve tempolu bir iş ortamında tüketicilerin sürekli değişen ihtiyaçlarını karşılamaktır.



Bireysel Satıcı Fiyatlandırma

- ✓ Kural 4: Bireysel satıcı fiyatlandırma modelleri. McDonald's, tüm tarafların toplam maliyetleri anlamasına yardımcı olacak oldukça şeffaf fiyatlandırma modülleri uygular. McDonald's fiyatlandırma modellerinin amacı fiyatı değil toplam maliyeti düşürmektir. Restoranların fiyat istikrarını sağlamak için bayilerin lokasyonuna ve kategorisine göre fiyatlama modellerini düzenli olarak revize etmektedir.





Tedarikçi İlişkileri

- ✓ Kural 5: Her tedarikçi ile birebir ilişkiler. McDonald's, resmi ve gayriresmi olarak her şekilde tedarikçilerle iletişim kurmaya çalışır. Amaç, önemli konuları tartışan ve “Önce Sistem” görüşüne dayalı kararlar alan anlaşılır ve açık bir iş kültürü oluşturmaktır.





Sol tarafta yer alan Tedarikçi Performans Endeksi Kriterlerinin sürekliliğini korumak ve verimliliğini arttırmak için sağ tarafta yer alan Temel Tedarik Zinciri Değerlerinin eksiksiz şekilde sağlanması gerekmektedir.



McDonald's Türkiye Tedarikçileri

Satın alınanın %95'i yerli tedarikçilerden temin edilmektedir. Geriye kalan %5 arasında yer alan Donut'ları İngiltere'den, filtre kahveyi Ürdün'den, hardal sosunu Almanya'dan, Uzakdoğu'da üretilen çocuk menülerinin oyuncakları Avrupa'dan tedarik edilmektedir. Etler, patates, ekmek, içecek ve ambalaj malzemesi alımları, satın alma kalemlerinin %65'ini oluşturmaktadır.





Ürün	Kurum	Üretim Merkezi	Çalışma Süresi (Yıl)
Kırmızı Et	Pınar Et	İzmir	32
Kırmızı Et	Namet	Kocaeli	2
Kırmızı Et	Hacıince	Konya	2
Beyaz Et	Barvit	Bandırma	6
Patates	Konya Şeker	Konya	8
Patates	Doğa	Nevşehir	4
Ekmek	East Balt	Kocaeli	22
Ketçap ve Mayonaz	Tat	Bursa	32
Turşu ve Salata	Fersan	İzmir	32
Süt Ürünleri	Gönenli Süt	Gönen	1
Dondurma Sosları	Aromsa	Gebze	32
Gazlı İçecek	Coca-Cola	İstanbul	32
Bitkisel Kızartma Yağı	Marsa	Adana	32
Soslar	McCormick Kütaş	İzmir	32
Pasta ve Tatlılar	Pelit	İstanbul	18
Pasta ve Tatlılar	BTA	İstanbul	5
Pasta ve Tatlılar	CSM	İstanbul	7

Gıda Tedarikçileri

Gıda dışı Tedarikçiler

Ürün	Kurum	Üretim Merkezi	Çalışma Süresi (Yıl)
Karton Bardak	Ekol Ofset	İstanbul	32
Karton Bardak	Huhtamaki	İstanbul	20
Lojistik hizmetleri	HAVI Lojistik	İstanbul	22
Plastik Paketleme Malz.	Sem Plastik	İstanbul	32
Kağıt Paketleme Malz.	Öztaş Ambalaj	İstanbul	11
Temizlik Malzemeleri	Diversey Kimya	Türkiye	30



McDonald's Kalite Zinciri

McDonald'sın büyük bir şirket olmasının sırrı içinde barındırdığı tüm faaliyetlerin standartlaştırılması ve hammaddeden son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm süreçlerde global kalite standartları birebir olarak uygulanmasıdır.





McDonald's Kalite Zinciri

Buradaki standardizasyon işlemi, patates kızartmasının kaç saniye boyunca yağda kalacağına kadar hesaplanan bir süreçler bütünüdür. Her McDonalds şubesinde aynı işlemler gerçekleştirilir. Böylelikle yakalanan standardizasyon ile kalite ve dolayısıyla müşteri memnuniyeti kazanılır.





McDonald's Kalite Zinciri



Sağlık ve hijyeni en üst seviyede koruyabilmek adına, çalışanların ellerinin yıkanmasından, temizlik bezlerinin ne sıklıkla yıkanacağına kadar tüm aşamalar standartlaştırılmıştır. Ürünlerin pişme süreleri, patatesin ne kadar tuzlanacağı gibi birçok ufak detay bile hesaplanmış olup, bu prosedürler sıkı bir şekilde kontrol edilmektedir.



McDonald's Kalite Zinciri

Depolarda, ürünlerin raflara nasıl yerleştirileceği santim hesabıyla belirlenmiştir. Bu standart daha çok ürün depolanmasına ve dolayısıyla maliyeti en aza indirmeye yardımcı olur.





McDonald's Kalite Zinciri

Akıllı fritöz ve akıllı ızgara sistemleriyle her etin ve patatesin kalması gerektiği kadar yağda/ ateşte kaldıktan sonra uyarı verip, olası aksamaların önüne geçilmektedir.





McDonald's Kalite Zinciri

Bu kalite standartlarının etkili bir şekilde yürütülmesi ve bunun devam etmesi adına McDonalds çalışanları için eğitim büyük önem arz etmektedir. Hatta McDonalds'ın bir okulu da vardır: Hamburger Üniversitesi.





McDonald's Kalite Zinciri

Şirket kurduğu bu üniversite ile çeşitli ülkelerden gelen yönetici ve işletmecileri bir araya getirerek onlara hem eğitim verir hem de deneyim aktarımı yaşatmak ve yeni iş ağları kurmak için bir aracı işlevi görür. Buradaki eğiticiler, verilen kurs ve eğitimleri restoranlarda çalışan tüm yönetim departmanına verebilmektedir.

Bilgi lojistiği kapsamında şirket, tüm çalışanlarına aynı kaliteyi yakalaması için bu ağı kullanmaktadır.





McDonald's Kalite Zinciri

McDonalds'ın, işletmelerde yöneticilik deneyimi olan kişiler Hamburger Üniversitesi'nden eğitim ve lisans almalarıyla franchising sistemi kapsamında bayilik alabilmektedir.Böylece en az maliyetle büyüme ve gelişme sağlanmaktadır. Daha büyük bir ağ sayesinde tedarikçilerle, mal ve hizmet konusunda avantajlar sağlanmaktadır.





McDonald's Kalite Zinciri

Ürünleri kalitesini korumak ve bunu sürdürülebilir kılmak adına, bu 4 husus önem arz etmektedir.

- 1-Üretimin her aşamasının kontrolü
- 2-İyi Üretim Uygulamaları
- 3-İzlenebilirlik
- 4-İç ve Dış Bağımsız Denetimler





Tarla

Hammaddenin güvenli yetiştirme alanlarından alınarak kalitesinin korunması, hayvan refahının sürdürölmesi, doğayı korumak adına sürdürölabilir faaliyetlerin kontrol altına alınması ve yerli tedarikçilerden alınan hammaddenin aynı zamanda sosyal sorumluluğın da bir parçası olduğı görölmemektedir.





Tarla

Üretimi teşvik etmek ve bölgesel kalkınmayı desteklemek adına “premium” denilen bir uygulama başlatılmıştır. Bu uygulama sayesinde yerel olarak tedarik edilen ürünler hem toplumsal refahın artırılması adına bir katkı sağlamıştır, hem de firmanın kendi tedarik zincirine verimlilik sağlamıştır.





Tarla

Ürünlerin yerel üreticiden alınması özellikle pandemi döneminde firmanın tedarik zincirinin aksamasını önlemiştir. Dış ticaretin sekteye uğradığı bu dönemde lojistik faaliyetleri minimum zaviyatla sürdürülmüştür.





Tarla

Mikro üreticileri destekleyen bu uygulama, gelişmekte olan ve gelişmiş firmaların ortak noktada buluşmasını ve gelişmiş firmaların deneyimlerini paylaşarak ülkemizde gelişmekte olan firmalara katkı sağlamaktadır.





Tedarikçi

Spesifik olarak talep tahmini yapılan ve gerekli olduğu anlaşılan malzemeler tedarikçiler aracılığıyla temin edilmektedir. Bu aşamada gıda güvenliği ve hijyen unsurları ön plana çıkmaktadır.





Tedarikçi

McDonalds tedarikçileriyle olan ilişkiyi sıkı tutar ve bu ilişkiler uzun solukludur. Türkiye'deki tedarik ortaklarından birisi olarak Pınar Et'i örnek verebiliriz. Bu partnerlik 36 yıldır devam ediyor. Pınar, McDonalds'a özel katkı maddesi içermeyen, güvenilir hamburger köfteleri hazırlıyor.





Tedarik Merkezi



Gıda sektöründe doğru ürünün, doğru yerde, doğru zamanda ve doğru miktarda teslim edilmesi oldukça önemlidir. Burada devreye lojistik sistemlerinin iyi yönetilmesi giriyor.

Çalışılan çözüm ortaklarının uygulama becerisine sahip olmasına, deneyimlerine ve de soğuk zincir altyapısına sahip olması kritik önem taşıyor.



Tedarik Merkezi

Sıcaklık izleme sistemleri yardımıyla tırlarda gelen ürünlerin hangi sıcaklıkta olduğu anlık veri takibiyle izlenebilmektedir. Ürünlerin raf ömürlerini uzatmak için kullanılan malzemelerin tedarigi, stoklanması, geri çağırılması gibi işlemler bu merkezden yürütülmektedir.





Restaurant

Gıda güvenliği ve kalite kontrollerinin büyük önem taşıdığı, müşteriye sunmak üzere hazırlanan ürünlerin artık son aşamaya geldiği yerdir. Burada aslolan müşteri memnuniyeti yakalamak olduğunda temizlikten restoranın lokasyonuna kadar tüm etmenler dikkatle incelenerek şirketin standardizasyon politikasına uygu hareket edilmektedir.





Yukarıdaki haritada McDonald's restoranlarının bulunduğu illeri görmektesiniz.



Müşteri

Firmanın ana amacı elbette ki müşteri memnuniyeti kazanıp değer sağlayarak kar elde etmektir. Her geçen gün müşterilerden öğrenilecek ve düzeltilecek birçok unsur ortaya çıkmaktadır. Müşterilerden alınan geri dönüşler örneğin şikayetler firmanın büyümesini ve toplumdaki imajını sürdürmesi açısından büyük önem arz etmektedir. Her bir şikayet tek tek incelenerek gerekli iyileştirmeler yapılmaktadır.





Müşteri

McDonalds'ın kalite standartları gereği her ay iki kalite kontrol elemanı rastgele günlerde gizli bir şekilde restoranta gider ve normal bir müşteri gibi sipariş verir. Bu sırada genel olarak restorantı ve elamanları inceleyerek puan verir. Bu şekilde kalitenin ve standartların devamı sağlanarak her bir şube dinamik tutulmuş olur.



SON SÖZ

Tüm bu süreçlerde teknolojiden faydalanılması, pazardaki rakiplerle yaşanan rekabette de öne çıkmayı sağlayacaktır. Bunu göz önünde bulundurarak firma ne kadar teknolojik ve inovatif ise o kadar da başarılı olacaktır diyebiliriz. Bu konuda McDonalds'ın büyük bir şirket olmasının sebebi, işletme içi tüm faaliyetlerinde teknolojiyi etkin kullanması olduğunu söylemek mümkün.





KAYNAKÇA

<https://www.perakende.org/public/dunyanin-en-iyi-mcdonaldsi-turkiyede>

<https://www.mecalux.com.tr/depolama-ve-lojistik-videolari/havi-logistics-movirack-sisteminin>

<https://www.mcdonalds.com.tr/mcdonaldsin-sirri/kalite>

<https://www.mcdonalds.com.tr/mcdonaldsin-sirri/aklinizagelen-her-sey>

<https://www.transmedya.com/mcdonalds-havi-turkiyeyi-avrupanin-en-iyisi-secti>

<https://www.lojistikhatti.com/haber/2012/12/mcdonalds-22-yildir-ayni-lojistik-partneriyle>

<https://www.mcdonalds.com.tr/surdurulebilirlik-raporu>

<https://www.lojistikhatti.com/haber/2012/12/mcdonalds-22-yildir-ayni-lojistik-partneriyle#:~:text=McDonald's%20T%C3%BCrkiye'de%20hizmet%20vermeye,bir%20alan%20uzman%20ellere%20b%C4%B1rak%C4%B1yor>

<https://www.selco.com.tr/referans/mcdonalds>

<https://www.selco.com.tr/dis-kaynak-kullanimi>

<https://www.mecalux.com.tr/depolama-ve-lojistik-videolari/havi-logistics-movirack-sisteminin>

<https://www.supplychainmovement.com/three-legged-system-keeps-mcdonalds-supply-chain-strong#:~:text=It%20is%20often%20described%20as,otherwise%20the%20system%20will%20topple>

<https://www.mcdonalds.com.tr/franchising>

<https://www.dynamicinventory.net/mcdonalds-best-supply-chain-management/>

<https://dogruveri.com/ulkelerde-ilk-mcdonalds-hangi-yil-acildi/>

<https://www.lojistikhatti.com/haber/2019/07/mcdonalds-lojistigi-uzman-ellere-birakiyor>

<https://www.transmedya.com/mcdonalds-havi-turkiyeyi-avrupanin-en-iyisi-secti>

<https://www.csub.edu/~ecarter2/CSUB%20SP14%20Courses/MKTG490%20McDONALDs%20Place-Distrib%20Case.docx>

<https://frobertjacobs.wordpress.com/2013/04/11/how-mcdonalds-new-ordering-system-works>