

Satın Alma Politikamız

1. Amaç

Bu politikanın amacı, otelin ihtiyaç duyduğu mal ve hizmetlerin:

- Doğru kalite
- Uygun fiyat
- Zamanında teslim
- Şeffaf ve denetlenebilir süreç

ile temin edilmesini sağlamaktır.

2. Kapsam

Satın alma politikası aşağıdaki tüm ürün ve hizmetleri kapsar:

- Yiyecek-içecek ürünleri
- Temizlik ve hijyen malzemeleri
- Oda tekstili ve sarf malzemeleri
- Teknik bakım malzemeleri
- Ofis malzemeleri
- Hizmet satın alımları (bakım, yazılım, danışmanlık vb.)

3. Temel İlkeler

1. Doğru Ürün – Doğru Fiyat

Satın alma kararlarında fiyat kadar kalite ve kullanım ömrü de dikkate alınır.

2. Rekabetçi Teklif Alma

Önemli alımlarda en az 2 veya 3 tedarikçiden fiyat teklifi alınır.

3. Yerel Tedarikçi Önceliği

Mümkün olan durumlarda yerel üretici ve tedarikçilerle çalışmak tercih edilir.

4. Küçük ve Hızlı Dönen Stok

Depolama maliyetini azaltmak için stoklar minimum seviyede tutulur ve hızlı sirkülasyon sağlanır.

5. Şeffaflık

Tüm satın alma işlemleri kayıt altına alınır ve gerektiğinde denetlenebilir.

4. Satın Alma Süreci

1. İhtiyaç Tespiti

Departmanlar ihtiyaçlarını belirler ve Satın Alma Talep Formu doldurur.

Formda yer alması gereken bilgiler:

- Ürün adı
- Miktar
- İhtiyaç tarihi
- Kullanım amacı

2. Teklif Toplama

Değerlendirme kriterleri:

- Fiyat
- Kalite
- Teslim süresi
- Tedarikçi güvenilirliği

3. Onay Süreci

Satın alımlara işletme sahibi onayı gerekmektedir.

4. Sipariş Verme

Onay verilen satın alımları işletme sahibi gerçekleştirir.

5. Teslim Alma ve Kontrol

Teslimat sırasında aşağıdaki kontroller yapılır:

- Ürün miktarı
- Ürün kalitesi
- Fatura kontrolü
- Son kullanma tarihi (gıda ürünleri)

Uygun olmayan ürünler tedarikçiye iade edilir.

5. Depo ve Stok Yönetimi

FIFO Sistemi

Depoya ilk giren ürün ilk kullanılır.

Stok Kontrolleri

Mutfak stokları – haftalık

Housekeeping stokları – aylık

Minibar stokları – haftalık

Minimum Stok Seviyesi

Her ürün için minimum stok seviyesi belirlenir ve bu seviyeye ulaşıldığında sipariş verilir.

6. Tedarikçi Yönetimi

Tedarikçi seçiminde dikkate alınan kriterler:

- Ürün kalitesi
- Fiyat rekabeti
- Yerel tedarikçi olması
- Teslimat güvenilirliği
- Referanslar
- Gıda güvenliği ve kalite belgeleri

Tedarikçi performansı düzenli olarak değerlendirilir.