



تخزين الأغذية والمشروبات " دراسة حالة على جامعة الفيوم "

مقدمه من
أمنيه حسنى جابر محمد

دبلوم إدارة الفنادق ٢٠٠٩، كلية السياحة والفنادق، جامعة الفيوم.

للحصول علي درجة الماجستير في السياحة و الفنادق
تخصص إدارة الفنادق

قسم الدراسات الفندقية
كلية السياحة والفنادق
جامعة الفيوم

مخلص عربى

قام الإنسان بتخزين المواد الغذائية منذ العصور البدائية وصولاً للعصر الحديث حيث ابتكر الإنسان العديد من الطرق و الممارسات بهدف الحفاظ على جودة و صلاحية المواد الغذائية المخزنة التي قد تكون مواد أولية أو مواد نصف مصنعة والتي قد تحتاج إلى معاملات إنتاجية أخرى لتهيئتها للإستخدام أو مواد كاملة الصنع.

و يعتبر تخزين سيدنا يوسف عليه السلام للحنطة أو القمح عندما ولاه عزيز مصر على خزائن الأرض خلال السنين السبع العجاف من أشهر الأمثلة علي تخزين المواد الغذائية ، حيث قال الله تعالى في سورة يوسف: " قَالَ اجْعَلْنِي عَلَىٰ خَزَائِنِ الْأَرْضِ إِنِّي حَفِيظٌ عَلِيمٌ (٥٥) " صدق الله العظيم.

لقد دعت الحاجة إلي وجود مخازن بالمؤسسات التي تقدم خدمات الأغذية و المشروبات بهدف إقتناء و حفظ كميات كبيرة من مختلف المواد الغذائية ، و توفير الوقت الذي قد يهدر في عمليات و إجراءات طلب و شراء و استلام المواد الغذائية المختلفة، والتغلب على مشكلة ندرة بعض المواد الغذائية و ذلك بتوفير مخزون إحتياطي من تلك المواد يُمكن المنشأة من تغطية إحتياجاتها إلى أن تتوفر هذه المواد الغذائية النادرة في السوق من جديد.

فالتخزين يلعب دورا أساسيا ومباشرا في التأثير على الإنتاج لأنه يوفر المستلزمات الإنتاجية من الخامات والمواد الغذائية التي تحتاجها المؤسسة ، على المدى البعيد بالشروط والمواصفات المطلوبة وفى الأوقات المحددة لإستخدامها في عمليات الإنتاج.