

ملخص البحث الأول - بحث مشترك

The Factors Affecting Guests' Consumption Behaviors toward Open Buffets to avoid Food Leftovers in Sharm El Sheikh Hotels		عنوان البحث
العوامل المؤثرة على سلوك العملاء الاستهلاكي تجاه البوفيهات المفتوحة لتجنب بقايا الطعام في فنادق شرم الشيخ		
د. عمر السيد أحمد قورة (قسم الدراسات الفندقية) د. الحسين معوض (قسم الدراسات الفندقية)		المشاركون
سبتمبر 2018 م.		سنة النشر
International Journal of Heritage, Tourism and Hospitality Vol. (12), No. (2/2), September, 2018		الناشر

الملخص

تلقي الدراسة الحالية الضوء على أحد أكبر التحديات المعاصرة للإدارة في قطاع الخدمات الغذائية وهو المعدلات الكبيرة لبقايا طعام العملاء، مما يشير إلى بذل الكثير من التحسينات من قبل الإدارة في هذا المجال. حيث تعد بقايا طعام البوفيهات أيضًا مصدر قلق كبير للقطاع الفندقي خاصة في البلدان النامية لما تتركه من آثار سلبية على البيئة والموارد الغذائية والأمن الصحي. لذلك، فهي نقطة اهتمام محورية للمناقشة والعرض في مختلف وسائل الإعلام والسياسة والبحث والأعمال. مما دفع الباحثين للقيام بإعداد هذه الدراسة. ومن ثم، يهدف هذا البحث إلى استكشاف العوامل التي تؤثر على سلوكيات العملاء الاستهلاكي تجاه البوفيهات المفتوحة لتجنب بقايا الطعام في الفنادق الخمس نجوم بمدينة شرم الشيخ. تستخدم الدراسة الحالية المنهج الكمي لتحقيق أهدافها. استخدم الاستبيان المنظم كأداة لجمع البيانات الأولية من 314 نزيل داخل الفنادق الخمس نجوم بمدينة شرم الشيخ في مصر، والتي تشمل 33 فندقًا وفقًا لـ (EHA, 2018). وذلك، لمعرفة آرائهم حول العوامل التي تؤدي إلى إهدار الطعام في قطاع الفنادق. تم إجراء التحليلات الإحصائية باستخدام برنامج الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية SPSS الإصدار 22. اعتبرت النتائج الإحصائية ذات دلالة إحصائية عند $p \leq 0.05$. اختار الباحثون عينة ميسرة من النزلاء. تم إجراء جمع البيانات خلال شهر فبراير 2018. تم جمع البيانات باستخدام القياس المرئي لبقايا اللوحة الفردية عبر الصور الفوتوغرافية جنبًا إلى جنب مع استبيان إلكتروني. اختبرت الدراسة ستة فرضيات حول كيفية تأثير هذه العوامل (المعايير الذاتية، والديموغرافية، والمعتقدات الشخصية، والاتجاهات، والسمات الغذائية، ودوافع البيئة الداخلية والخارجية) على المتغير التابع (النية السلوكية للمستهلكين) وكيف تؤثر هذه النية على السلوكيات الفعلية تجاه بقايا الطعام. كشفت الدراسة عن نتائج مفيدة للغاية في الطريقة التي استكشفت بها آراء وتصورات النزلاء حول العوامل التي تؤدي إلى تشكيل نواياهم السلوكية تجاه بقايا البوفيهات المفتوحة. وفي الوقت نفسه، أظهرت هذه النية السلوكية كعلل وسيط تأثيرًا إيجابيًا كبيرًا على السلوك الفعلي للنزلاء تجاه بقايا الطعام (المتغيرات التابعة).



جامعة الفيوم

ملخصات الأبحاث

المقدمة إلى اللجنة العلمية الدائمة لتخصصات السياحة والفنادق



كلية السياحة والفنادق
Faculty of Tourism Studies

الكلمات الدالة: البوفيهات المفتوحة ، بقايا الطعام ، سلوكيات النزلاء ، الفنادق ، مصر.

عميد الكلية

أ.د. أشرف السيد عبدالمعبود

قائم بعمل رئيس قسم الدراسات الفندقية

أ.د. محمد شديد حسن

المتقدم

د. عمر السيد أحمد قورة