



Title: [RAPID Collaborative: Networks and Spatial Dynamics of the US Food Supply Chain amid the COVID-19 Pandemic](#)

[Tracy Van Holt CIC Profile](#)

NSF Award #: [2032308](#)

[YouTube Recording with Slides](#)

[January 2021 CIC Webinar Information](#)

Transcript Editor: Macy Moujabber

Transcript

Tracy Van Holt:

स्लाइड 1

इसलिए हम खाद्य आपूर्ति के कुछ मुद्दों पर वापस आ गए हैं।

स्लाइड 2

सबसे पहले, मैं इस काम के लिए न्यूयॉर्क विश्वविद्यालय, फ्लोरिडा विश्वविद्यालय और एरिजोना राज्य और राष्ट्रीय विज्ञान फाउंडेशन में हमारी टीम, प्रोजेक्ट टीम का शुक्रिया अदा करना चाहता हूँ। तो हम भूगोलवेत्ताओं, सांस्कृतिक मानवविज्ञानियों और आपूर्ति श्रृंखला विशेषज्ञों की एक टीम हैं।

स्लाइड 3

तो निश्चित रूप से हम हैं- हम सभी ने समाचार देखा है। जब महामारी आई, तो ऐसी खबरें आईं कि आप छोड़े गए उत्पादों को जानते हैं, और इसके एक हिस्से ने वास्तव में हमारी खाद्य आपूर्ति श्रृंखला के बारे में कुछ चीजों पर प्रकाश डाला। एक, यह टमाटर की तस्वीर है। और अमेरिका में टमाटर मूल रूप से रेस्तरां आपूर्ति नेटवर्क के लिए हैं, लेकिन सुपरमार्केट के लिए टमाटर अनिवार्य रूप से मेक्सिको से आते हैं, और यह मेरे सहयोगी के अनुसार है जो फ्लोरिडा में टमाटर किसानों के साथ काम करता है। और इसलिए- हमारी आपूर्ति श्रृंखला वास्तव में रेस्तरां और सुपरमार्केट नेटवर्क में दक्षता के लिए डिज़ाइन की गई थी, और हम जो देख रहे हैं जैसे सभी रेस्तरां बंद हो रहे हैं वह यह है कि सिस्टम कई मायनों में ढह रहा है। तो, आप जानते हैं, रेस्तरां में अब निश्चित रूप से उतने ग्राहक नहीं हैं, लेकिन वे अभी भी उसी गुणवत्ता और कीमत पर उत्पाद प्राप्त करने के लिए संघर्ष कर रहे हैं। और उन्हें अपने व्यवसाय मॉडल को भी समायोजित करना पड़ा है जैसा कि हम सोशल डिस्टेंसिंग आदि के लिए जानते हैं, इसलिए यह काम वास्तव में

उस महत्वपूर्ण भूमिका को देख रहा है जो आपूर्ति नेटवर्क- रेस्तरां आपूर्ति नेटवर्क- वास्तव में खाद्य प्रणाली में खेलते हैं।

स्लाइड 4

हम स्वतंत्र रेस्तरां पर ध्यान केंद्रित कर रहे हैं। वे हमारी अर्थव्यवस्था में वास्तव में महत्वपूर्ण हैं, आप जानते हैं, छोटे व्यवसाय - 500,000 छोटे व्यवसाय हैं जो छोटे रेस्तरां हैं, 11 मिलियन लोग सीधे कार्यरत हैं, और आपूर्ति श्रृंखला में 5 मिलियन लोग हैं। और बहुत सारे छोटे पैमाने के खेत भी इन रेस्तरां की आपूर्ति कर रहे हैं। और वे बड़ी फ्रेंचाइजी और बड़े व्यवसायों की तुलना में परिचालन चुनौतियों के विभिन्न सेटों का सामना कर रहे हैं, इसलिए यही कारण है कि हमने उन पर ध्यान केंद्रित किया।

स्लाइड 5

इसलिए हमारा ध्यान वास्तव में आपूर्ति श्रृंखला के साथ-साथ रेस्तरां में कमजोरियों को समझना है और वे कैसे अनुकूलन और प्रतिक्रिया दे रहे हैं। तो कुछ प्रश्न जिन्हें हम संबोधित कर रहे हैं: वे कौन सी रणनीतियाँ हैं जिनका उपयोग रेस्तरां अनुकूलन के लिए कर रहे हैं? और क्या न केवल उनके आपूर्तिकर्ताओं बल्कि अन्य रेस्तरां के साथ उनके संबंध उनकी मदद करते हैं? क्योंकि एक रेस्तरां समुदाय बहुत अधिक है। और अंत में आपूर्ति श्रृंखला कैसे स्थानांतरित हो गई है?

स्लाइड 6

इसलिए हम अपनी तीन साइटों पर काम कर रहे हैं। एक न्यूयॉर्क में, क्वींस में और मैनहट्टन में है। हम मारिकोपा काउंटी और गेन्सविले, फ्लोरिडा पर भी ध्यान केंद्रित कर रहे हैं। इसलिए जैसा कि महामारी सामने आई है, निश्चित रूप से, COVID जो कभी न्यूयॉर्क में एक गर्म स्थान था, अब कुछ अन्य स्थानों पर एक गर्म स्थान है। तो यह वास्तव में एक समृद्ध शोध के लिए काम करता है।

स्लाइड 7

आपूर्ति श्रृंखला अनुसंधान में हमारी कुछ पद्धतिगत प्रगति है: एक, यह वास्तव में है- उस घटक को जोड़ने के लिए स्थानिक विश्लेषण पर बहुत अधिक ध्यान केंद्रित नहीं किया गया है जहां हमने अपने शोध को डिज़ाइन किया है जो जूम के अनुकूल है लेकिन नृवंशविज्ञान पर आधारित है। और अंत में, सामाजिक नेटवर्क- भले ही आपूर्ति श्रृंखला नेटवर्क हैं, आपूर्ति नेटवर्क पर जानकारी की कमी है।

स्लाइड 8

और इसलिए विशेष रूप से ऊर्ध्वाधर नेटवर्क, आपूर्ति श्रृंखला, साथ ही क्षैतिज नेटवर्क, रेस्तरां। तो यह है, आप जानते हैं, हमारे योगदानों में से एक।

स्लाइड 9

में शुरुआत में रेस्तरां मालिकों के साथ हमारे कुछ अर्ध-संरचित साक्षात्कारों से दिखाने जा रहा हूँ। हमने इन साक्षात्कारों के लिए कोडित किया है और मूल रूप से मैं आपको विषयों का एक दृश्य दिखाने जा रहा हूँ।

स्लाइड 10

और इसलिए आप यहां क्या देख रहे हैं- यहां इस सुंदर आंकड़े से डरो मत- वे सभी शब्द हैं जो थे- जिनके बारे में रेस्तरां मालिक बात कर रहे थे। और हम दाहिने हाथ की ओर दो वास्तव में बड़े विभाजन देखते हैं। आपूर्ति श्रृंखला के मुद्दों, वितरण, आपूर्तिकर्ताओं के साथ संबंधों, शराब की बिक्री, अन्य मार्गों को लेने वाले ड्राइवरो, अन्य श्रृंखलाओं के साथ प्रतिस्पर्धा पर वास्तव में ध्यान केंद्रित किया गया है। और बाईं ओर ये वास्तव में परिचालन संबंधी मुद्दे हैं। तो यह है: रेस्तरां कैसे धुरी है? वे कैसे खोज रहे हैं- आप जानते हैं कि मास्क पहनने के साथ अपने कर्मचारियों को सुरक्षित रखना? वे कैसे हैं- आप जानते हैं कि उनके बहुत से कर्मचारी चले गए हैं तो वे इसे कैसे संभाल रहे हैं? और अंत में बस

तल पर, आप इस धुरी का एक बहुत कुछ देख सकते हैं- टेकआउट के लिए धुरी- फ्रेंच फ्राइज़ अच्छी तरह से यात्रा नहीं करते हैं, जैसा कि हम सभी जानते हैं। तो बहुत सारे भोजन हैं जो रेस्तरां के लिए एक तरह से डिज़ाइन किए गए हैं कि अब उन्हें धुरी बनाना पड़ा है, आप जानते हैं, बाकी सब चीजों पर असर पड़ता है।

स्लाइड 11

यदि हम इन सभी में मुख्य विषयों पर ध्यान केंद्रित करते हैं, तो यह वास्तव में हमारे साक्षात्कारों में कुछ विषयों पर उबलता है जो हम अभी आयोजित कर रहे हैं या इस पर ध्यान केंद्रित कर रहे हैं। फिर से यह सबसे प्रमुख विषयों में ज़ूम करने जैसा है। दाईं ओर, यह वास्तव में वितरण और योजना और आपूर्ति श्रृंखलाओं के बारे में है। आपूर्ति उत्पादों को उसी अंतराल पर प्रदान नहीं कर रही है जैसे वे अतीत में थे, भले ही वे उपलब्ध हों। और फिर वास्तव में बाईं ओर कर्मचारियों के लिए COVID जोखिम रेस्तरां मालिकों के लिए एक बड़ा मुद्दा है, अपने ग्राहकों को मास्क पहनने के लिए जब वे नहीं खा रहे होते हैं, और फिर हम इस तरह के मध्यस्थ को उनके व्यवसाय मॉडल को पिवट करने और टेकआउट करने के लिए धुरी बनाने के मामले में देखते हैं।

स्लाइड 12

तो बस निष्कर्ष में, आप जानते हैं कि बहुत सारे कारक हैं जो रेस्तरां के परिणामों में योगदान दे रहे हैं और हम आशा करते हैं कि यह शोध न केवल आपूर्ति श्रृंखला के हमारे कुछ घटकों को मजबूत करने के बारे में जानकारी देगा बल्कि भविष्य के लिए लचीलापन भी विकसित करेगा।

स्लाइड 13

और अंत में, यदि आप हमसे संपर्क करना चाहते हैं, तो मैं या हमारी टीम का कोई भी संरक्षक ऐसा करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें और अधिक जानने के लिए आप हमारी वेबसाइट देख सकते हैं। बहुत बहुत धन्यवाद।