





Otel İşletmelerinde Gastronomi Etkinlikleri: Bir Örnek Olay Analizi** (Gastronomy Activities in Hotel Businesses: A Case Study Analysis)

Önder MET^a , *Cansu ARSLAN^b 

^a Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Turkey

^b Balıkesir University, Social Sciences Institute, Graduate Student, Balıkesir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Gastronomi etkinlikleri
Otel işletmeleri

Öz

Günümüzde giderek popüler hale gelen gastronomi, otel işletmelerinde de uygulanan önemli bir faaliyettir. Gastronomi, otel işletmeleri arasında bir rekabet unsuru olup iyi bir uygulaması olan otellere bir üstünlük sağladığı düşünülmektedir. Otellerde gastronomi adı altında uygulanan başlıca etkinlikler; cooking class, tadım günleri, festivaller ve gastro-turlar olarak sıralanmaktadır. Bu çalışmanın amacı, otel işletmelerinde uygulanan gastronomik etkinliklerin neler olduğunu, bu etkinliklerin uygulanma biçimlerini ve otel işletmelerinin performansına katkılarını belirlemektir. Bu amaçla, İstanbul Radisson Blu Otel Şişli’de bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma nitel bir araştırmadır ve bir örnek olay incelemesine dayanmaktadır. Konuya ilişkin verileri toplamak için yüz yüze görüşme ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Katılımcı yönetici şefin yanıtlarını uygun şekilde analiz etmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre, gastronomik etkinlikler arasında en çok cooking class ve tadım günleri uygulanmakta, yıl boyu faaliyet gösteren otelde her ay en az bir gastronomi aktivitesine yer verilmekte ve bu etkinlikler şefin yönetimi ile gerçekleştirilmektedir. Gastronomik etkinlikler, konaklayan müşterilerden çok, yerel halkın katılımı ile gerçekleştirilmektedir. Etkinliklerin gerçekleştirilmesinde tanınmış ve deneyimli şefin belirleyici bir rolü bulunmaktadır. Gastronomik etkinliklerin başarılı şekilde uygulandığı oteller pazarda prestij ve çekicilik kazanmakta ve önemli düzeyde ekstra gelirler sağlamaktadır. Bu nedenle, belirli büyüklükteki otel işletmelerinde deneyimli bir şef ile çalışılması ve gastronomi etkinliklerinin uygulanması, otel işletmelerini çevreye daha iyi tanıttacağı gibi, önemli bir gelir kaynağı da olabilir.

Keywords

Gastronomy
Gastronomic activities
Hotel business

Abstract

Gastronomy, which has become increasingly popular in recent years, is an important element in the various activities implemented within the hotel business. Gastronomy, which is too hard for some hotel businesses to implement, constitutes a competition among the businesses and it is thought to be edge for the hotel in this respect. These activities include tasting days, cooking classes, festivals and gastro tours. The aim of this study is to determine what the applied gastronomic activities in the hotel are, how often they are repeated and whether they contribute to the hotel or not. In order to achieve this aim, the literature for the conceptual parts was reviewed, and at the last part, an evaluation was made at the Radisson Blu Hotel, Şişli which is one of the chain hotels situated in İstanbul. The study uses a qualitative research method and it is a case study. To reach the data for the case, face-to-face interview technique is used and semi-structured interview technique is preferred. The participant analyzed the responses in the appropriate way. As a result of the study, it has been determined that most of the gastronomic activities include the tasting days and cooking classes, the hotel has an activity every month because it is open year-round and these activities carried out have given the hotel an edge among its competitors and earn extra income.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: cansusumer34@gmail.com (C. ARSLAN),

**Bu çalışma, Cansu Arslan’ın “Otel İşletmelerinde Gastronomi Etkinlikleri: Bir Örnek Olay Analizi” başlıklı Yüksek Lisans tezinden yararlanılarak hazırlanmıştır. Çalışma 15 Haziran 2017’de savunulmuştur