



## Endüstriyel Mutfakların Planlanmasında Etkili Olan Faktörler\*\* (Effective Factors in the Planning of Industrial Kitchens)

\* Adem ARMAN<sup>a</sup> , Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Turkey

<sup>b</sup> Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:09.09.2020

Kabul Tarihi:28.10.2020

### Anahtar Kelimeler

Endüstriyel mutfaklar

Mutfak yönetimi

Gastronomi

### Öz

Bu çalışmada işlevsel bir endüstriyel mutfak tasarımı oluşturmayı amaçlayan planlama kümesi aktörleri arasında ortak paydaşlı planlama ve tasarım sürecinin ortaya koyulması için sınırlayıcı özelliklere sahip ölçütlerin tespiti ve rolü incelenmektedir. Bu çerçevede çalışmada başta endüstriyel mutfak yöneticileri olmak üzere planlama sürecinde yer alan diğer aktörlerin fikirlerinin bir arada tartışıldığı; daha faydacı ve ortak katılımlı bir mutfak planlama sürecinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında 22 katılımcının dahil olduğu 3 odak grup görüşmesi yapılmıştır. 1. ve 3. Odak grup görüşmeleri Antalya’da yapılırken 2. Odak grup görüşmesi İstanbul’da gerçekleştirilmiştir. Odak grup görüşmelerine otel ve restoran mutfak yöneticileri, bir mutfak yöneticiliği yapmış otel müdürü, mutfak koordinatörleri ve yardımcıları ile birlikte endüstriyel mutfak proje yöneticileri yer almıştır. Gerçekleştirilen her odak grup görüşmesi kendinden sonraki odak grup görüşmesi içeriğini etkilemiş ve çalışmayı kendi içerisinde alt katmanlara ayırmıştır. Araştırma sonuçlarına göre endüstriyel mutfakların planlama süreçlerine mutfak yöneticileri dahil edilmemektedir. Yiyecek ve içecek işletmeleri farklı konseptlerde müşteri ihtiyaçlarına cevap verse bile birbirinin aynısı olacak şekilde planlanan mutfaklarda çalışmaya zorlanmaktadır. Böylelikle ticari mutfakların projelendirme sürecine dahil olamayan mutfak yöneticileri etkin bir üretim yönetimi ve gıda üretiminin her aşamasına hâkim olabilmek amacıyla hizmet üretimi sürecinde yeniden tasarım ve planlama yoluna gitmektedir. Çalışma uygulamacılar ve ileriki araştırmalar için öneriler ile sonuçlandırılmıştır.

### Keywords

Industrial kitchens

Kitchen management

Gastronomy

### Abstract

In this study, the determination and role of limiting criteria among the planning cluster actors aiming to create a functional industrial kitchen design in order to reveal the common stakeholder planning and design process. In this context, the ideas of other actors involved in the planning process, especially the industrial kitchen managers, were discussed together; It is aimed to examine a more utilitarian and collaborative kitchen planning process. Within the scope of the research, 3 focus group interviews with 22 participants were held. While the 1st and 3rd focus group meetings were held in Antalya, the 2nd focus group meeting was held in Istanbul. Hotel and restaurant kitchen managers, a hotel manager who worked as a kitchen manager, kitchen coordinators and assistants as well as industrial kitchen project managers participated in the focus group meetings. Each focus group interview conducted affected the content of the focus group meeting after it and divided the research into sub-layers. According to the research results, kitchen managers are not included in the planning processes of industrial kitchens. Food and beverage businesses are forced to work in kitchens that are planned to be identical, even if they respond to customer needs in different concepts. Thus, kitchen managers, who are not involved in the project design process of commercial kitchens, use redesign and planning in the service production process in order to have an effective production management and to control every stage of food production. The study resulted in recommendations for practitioners and further research.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ademarman@akdeniz.edu.tr (A. Arman)

DOI: 10.21325/jotags.2020.733

\*\* Bu çalışma, “Endüstriyel mutfak tasarım ölçütlerinde işlevselliğe bağlı parametrelerin değerlendirilmesi ve tasarıma yönelik öneriler” başlıklı doktora tez çalışmasından türetilmiştir.