



Endüstri 4.0'ın Yiyecek İçecek Endüstrisine Bir Yansıması Olarak Bulut Mutfaklar (Kavramsal Bir Analiz) (Cloud Kitchens as a Reflection of Industry 4.0 on the Food and Beverage Industry (A Conceptual Analysis))

* Özkan SÜZER^a , Ceyhun UÇUK^b , Murat DOĞDUBAY^c , Yakup DİNÇ^d 

^a Karabük University, Safranbolu Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karabük/Turkey

^b Gaziantep University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Turkey

^c Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

^d Balıkesir University, Ayvalık Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:17.03.2021

Kabul Tarihi:03.05.2021

Anahtar Kelimeler

Bulut mutfak

Endüstri 4.

Gastronomi

Öz

Tarihsel süreçte küresel ve yerel anlamda çeşitli gelişmeler yaşanmakta, bu gelişmeler endüstriyel ve sosyal hayatı çeşitli yönlerden dönüştürmektedir. 1. Endüstri devrimi ile hız kazanan bu değişim nihayetinde Endüstri 4.0 ile tepe noktasını yaşamakta, bilgi ve bilgi teknolojileri ön plana çıkmaktadır. Bu gelişmeler çeşitli sektörleri yakından etkilemektedir. Hizmet yoğun bir sektör olan yiyecek içecek sektörü de ortaya çıkan yeni endüstriyel gelişmelerden etkilenmektedir. Nesnelerin interneti, 3d yazıcılar, robotik uygulamalar vb. restoranlarda görülmeye başlamıştır. Bu uygulamalar restoran operasyonlarını kolaylaştırmakta ve değiştirmektedir. Bununla birlikte yaşanan değişimler ve bilgi teknolojileri ile konsept olarak restoranların tamamen dönüştüğü yeni uygulamalar ortaya çıkmaktadır. Bulut mutfak (hayalet mutfak, karanlık mutfak, gölge mutfak) bunların en bilineni ve öncüsüdür. Paket servisini ön plana alan, müşteri ile temasın sifira indirildiği, birçok farklı markanın ve konseptin bir arada çalışabildiği, giriş maliyetinin düşük olduğu, hızlı ve temiz teslimat imkanları sunan bulut mutfak konsepti küresel anlamda gittikçe yükselen bir trend haline gelmiştir. Restoran sektöründe yeni bir konsept olan bulut mutfağın incelendiği bu çalışmada, konu hakkında kavramsal analiz yapılmıştır. Literatürde bu konuda çalışma eksikliği dikkat çekmekte ve ileride yapılacak ampirik çalışmaların fayda sağlayacağı öngörülmektedir.

Keywords

Cloud kitchen

Industry 4.0

Gastronomy

Abstract

In the historical process, there are various developments in the global and local sense and these developments transform industrial and social life in various ways. This change, which gained speed with the First Industrial Revolution, eventually experiences its peak with Industry 4.0, and information and information technologies come to the fore. These developments affect various sectors closely. The food and beverage sector, which is a service intensive sector, is also affected by new industrial developments. Internet of things, 3D printers, robotics applications etc. have started to be seen in restaurants. These applications simplify and alter restaurant operations. However, with the changes experienced and information technologies, new applications in which restaurants are completely transformed as a concept are emerging. Cloud kitchen (ghost kitchen, dark kitchen, shadow kitchen) is the most well-known and pioneer of these. Cloud kitchen concept, which takes takeaway to the foreground, reduces customer contact to zero, can work together with many different brands and concepts, has low entry cost, and offers fast and clean delivery opportunities, has become a growing trend in a global sense. A conceptual analysis was made in this study which examined cloud kitchen, a new concept in the restaurant sector. In the literature, there is a lack of research on this issue, and it is expected that future empirical studies will benefit from this.

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: ozkansuzer@karabuk.edu.tr (Ö. Süzer)

DOI:10.21325/jotags.2021.825