



Mutfak Şeflerinin Mutfakta Bulunan Teknoloji ile İlişkisi: İzmir İlindeki Mutfak Şefleri Üzerine Bir Araştırma (The Relationship of Culinary Chefs with Technology in the Culinar: A Research on Culinary Chefs in İzmir)

*Melih UYSAL^a, İsmail TOKMAK^b

^a Başkent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 16.08.2021

Kabul Tarihi: 30.11.2021

Anahtar Kelimeler

Mutfak şefleri

Teknoloji

Profesyonel mutfak

Eğitim durumu

Keywords

Culinary chefs

Technology

Professional culinary

Educational state

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Teknoloji hemen her yerde karşımıza farklı şekillerde çıkmakta olan ve bizleri yeniliğe doğru götüren bir olaydır. Bu durum yiyecek ve içecek işletmelerini ve işletmelerde çalışan personeli de yakından ilgilendirmektedir. Müşterilerin farklı istek ve talepleri doğrultusunda yiyecek ve içecek işletmeleri de buna bağlı olarak kendi bünyelerinde işletme ve personel olarak yenilikçi farklılıklar yapmışlardır. Çalışmada; teknoloji, mutfak ve profesyonel, mutfak şefleri gibi kavramların literatürde tanımlarına erişilmiş ve yapılan tanımlardan yola çıkarak kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Mutfak şeflerinin demografik ve çalışma durumu değişkenlerine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını ortaya koymak için yapılan bu çalışma; İzmir'de hizmet veren otel ve restoranlarda çalışan farklı konumlarda 384 mutfak şefine Teknolojiye Hazır Bulunuşluk (TRI - Technology Readiness Index-Techqual) ölçeği uygulanmış olup, araştırmanın sonucunda mutfak şeflerinin eğitim durumu değişkenine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık ortaya konulmuştur. Farklılığın ortaya koyulması ile İzmir'de bulunan mutfak şeflerinin hangi eğitim durumu değişkeni arasında farklılık olduğu da analiz edilmiştir. Buna bağlı olarak ilköğretim derecesinde bulunan mutfak şeflerinin lise derecesinde bulunan mutfak şeflerine göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı farklılıklar görülmüştür. Ortaya çıkan farklılık eğitim seviyesi arttıkça teknoloji ile ilişki de aynı seviyeye bağlı olarak artmaktadır şeklinde açıklanabilir. Böylelikle, mutfak şeflerinin eğitim durumuna bağlı olarak işe alımlarının sağlanması, ya da mesleki bilgiye dikkat ederek hareket edilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Abstract

Technology is an event that appears everywhere in different ways and leads us towards innovation. This situation closely concerns the food and beverage businesses and the personnel working in these businesses. In line with the different requests and demands of the customers, food, and beverage businesses have made innovative differences in terms of business and personnel within their own organization. In the study; definitions of concepts such as technology, culinary and professional culinary, culinary chefs have been reached in the literature and a conceptual framework has been created based on these definitions. This study, which was conducted to reveal whether there is a significant difference between the relationship between culinary chefs and technology depending on the variables of demographic and working status; The TRI (Technology Readiness Index-Techqual) scale was applied to 384 culinary chefs working in different locations working in hotels and restaurants serving in İzmir, and as a result of the research, a significant statistical difference was revealed between the relationship between the culinary chefs and technology depending on the educational status variable. It was also analyzed which educational status variable of the culinary chefs in İzmir by revealing this difference. Accordingly, there were significant differences in the relationship between the primary school chefs and the high school chefs in relation to technology. This difference can be explained as, as the level of education increases, the relationship with technology increases depending on this level. Thus, it is considered that culinary chefs should be recruited depending on their education level, or action should be taken by paying attention to professional knowledge.

* Sorumlu Yazar

E-posta: uysalmelih@gmail.com (M. Uysal)

DOI:10.21325/jotags.2021.967