



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

GİRİŞ

21. yüzyıl ile başlayan büyük gelişmeler ile bilgi çağı hızını ve etkisini her yerde göstermiştir. Bu gelişimin sağlanmasında teknoloji de büyük bir etkiye sahiptir (Bucak & Yiğit, 2020, s. 490). Teknolojinin gelişmesi işletmelerde performans arttırıcı, farklı özelliklere sahip müşteri potansiyelinin istek ve taleplerine cevap verebilecek seviyede üretim ve hizmet verebilecek, yüksek verim alınabilecek bir sistemi ortaya çıkartmıştır (Çalhan ve Kılıçhan 2018, s. 862). Gündelik hayatımızın da her yerinde olan ve hayatımıza olumlu veya olumsuz etki eden teknoloji araçları; cihazlar, bilgisayar yazılımları, son dönemde karşımıza çıkmakta olan akıllı telefonlar olarak nitelendirilmektedir (Horzum, Öztürk, Bektaş, Güngören ve Çakır 2014, s. 495). Bu etkileşimler aslında bireylerde de farklı istek ve talepleri oluştururken, aynı zamanda işletme sahiplerini ve çalışanları yakından etkilemiştir. Bu etkileşimin sağlanması için, uygun olan çalışmalar düzenlenmiştir. Pine ve Gilmore'a (1999) göre bu durum aslında yemek yiyip doymak eylemi yerine farklı deneyimlere sahip olma düşüncesinin oluşması ile işletmelerde değişiklik gösterme zorunluluğunu getirmektedir. Çavuşoğlu (2019), değişiklik beklentisinin yiyecek ve içecek işletmelerini zorladığını açıklamıştır.

Pazar payında önemli bir yerde bulunmak isteyen işletmeler; teknolojiyi de etkin bir şekilde kullanmaları gerektiğinden sürece uygun bir süreçten geçmektedirler. Teknolojiyi etkin kullanmanın temel faktörü ise çalışan-teknoloji uyumunun sağlanması, çalışanlara bu alanlarda gerekli eğitimlerin verilmesi ve çalışanların da işletmeler tarafından tercih edilen teknolojileri rekabet avantajına çevirecek şekilde etkin kullanmaları ile mümkündür. Bu noktada çalışanların teknolojiyi kabul etmeleri ve teknolojiye hazır bulunuşluk seviyeleri önem taşımaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacı da öncelikle yiyecek ve içecek işletmelerinde bulunan mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk seviyelerini belirlemek, daha sonra demografik değişkenlere göre mutfak şeflerinin teknoloji ile ilişki düzeylerinde farklılıkların olup olmadığını belirlemektir.

Çalhan ve Kılıçhan (2018) tarafından Kayseri ilinde faaliyet gösteren işletmelerde çalışan 103 mutfak şefini kapsayan benzer bir çalışma yapılmıştır. Araştırmaların farklı örneklemelerde tekrarlanması, çalışmalarda elde edilen sonuçların geçerliliğinin ve genellenebilirliğinin artmasına imkân vermektedir. İncelenen kapsamda İzmir ilinde daha geniş bir örneklemeden elde edilen verilerle Çalhan ve Kılıçhan (2018) tarafından yapılan çalışmaya benzer bir çalışma tasarlanmıştır.

Çalışmada ayrıca teknoloji, mutfak, mutfak personeli, profesyonel mutfak kavramları üzerinde durulmuş, mutfak şeflerinin sınıflandırılması ve araştırmaya konu olan yiyecek ve içecek işletmelerinin tanımlarına yer verilmiştir. Buradaki amaç araştırmanın yapıldığı sektörün ve araştırmanın katılımcılarının tanımlanmasını sağlayabilmektir.

Kavramsal Çerçeve

Erkeksi bakış açısından dolayı erkek bireyler, feminen üretkenliğin ve özellikle hayatın üretiminin diğer bilinçli toplumsal olaylardan değişik olarak; pasif ve bilinçsiz bir durumda olduğunu, aletlerin kullanabilme yetisiyle kendilerinin de çevrenin üzerinde bilinçli bir şekilde hareket eden ve onu şekillendiren bireyler olduğunu kabul etmektedir (İnce, 2016, s. 415). Bir kültürde yemek pişirme durumunun toplumsal olarak kadın bireyler tarafından yapılması algısı, erkek bireyler tarafından yapıldığında farklı bir şekil almaktadır. Burada yer alan şekil aynı zamanda kültürel seviyenin de artmasını ifade etmektedir (Swinbank, 2002, s. 471). Yemeklerin yapıldığı Mutfak kelimesinin, “Yemek pişirilen yer, aş damı” şeklinde açıklaması bulunurken aynı zamanda “Yiyecek kültürünün tamamı”

şeklinde de bir tanımı bulunmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2021). Mutfak kelimesi Arapça'dan dilimize geçmiş olan "Matbah" kelimesinin mutfak şeklinde telaffuz edilerek günümüze kadar gelmesiyle oluşmuştur (Maviş, 2003, s. 61). Diğer bir tanım ise, yemeklerin hazırlama işlemlerinin ardından pişirileceği yer, pişirildikten sonra konulduğu tabak ve yeme araçlarının kolay bir şekilde yıkanmasının sağlandığı küçük odaya mutfak denmektedir (Arlı vd., 2002, s. 14). Kültürel normlara göre erkekler evde yemek yapmak yerine daha çok profesyonel mutfaklarda bu olayı gerçekleştirmektedirler. Yörükoğulları (2013) çalışmasında, "Teknoloji" kelimesinin zaman içerisinde tanımının değiştiğini ve "bilimsel bilgilerin pratik alanlarda sistemli bir şekilde uygulanması" şeklinde tanımlandığını savunmuştur. "Teknoloji" kelimesi Yunan dilinden dilimize geçmiş olan, Tekhne kelimesi (sanat, zanaat anlamında) ve Logos kelimesi (bilgi, sözcük, söz anlamında) birleşiminden oluşan bir terimdir. Antik Yunan Döneminde "bilgiden gelen zanaat" anlamı taşımaktadır (Aksoy ve Akbulut, 2017, s. 5). Tüketicilerin teknoloji ile bağlantılı ürün ve hizmet kullanımına başlayan eğilimi ile özellikle hizmet sektörü içerisinde oldukça içsel farklılıklar yaşanmıştır. Oluşan bu durum ile birlikte yeniliğe açık olan tüketiciler de pazar payının büyük bir bölümünü oluşturmuşlardır (Sönmez ve Akgül, 2015, s. 306).

21.yüzyıl itibariyle bilgi çağı dünya genelinde gelişimine hız kazandırmış ve bu hız kazandırma olayı teknolojiye de dayanmaktadır (Bucak ve Yiğit, 2020, s. 490). Teknolojiyle birlikte otel ve restoran işletmeleri performans düzeyini arttırmak, bu hızı arttırırken aynı zamanda da çalışanların da daha fazla verimli olabilmelerini sağlamak amacıyla teknolojik araçlardan faydalanmışlardır (Çalhan ve Kılıçhan, 2018, s. 34).

Teknolojik büyüme yiyecek ve içecek sektörü içerisinde etkileşime başlamasıyla; bu sektör içerisinde bulunan işletmelerin organizasyon ve operasyonlarına birçok fayda sağlamıştır. Tan ve Netessine'e (2017) göre teknolojik gelişmeler yiyecek ve içecek sektöründe maliyet düşüşüne sebep olurken aynı zamanda da servis kalitesini arttırarak geliri arttırmıştır. Çepni'ye (2005) göre ise mutfaklarda kullanılan teknolojik ürünler mutfak personelinin bahsedilen araç ve gereçlerin faydalarını öğrenmelerinin dışında, araç ve gereçleri ihtiyaç ve uygunluk derecesine yönelik şekilde kullanabilmeleri de önem arz etmektedir. Bununla birlikte, teknolojik ürünlerle sağlanan yenilikçi düşünce seri üretim ve yüksek gelir beklentisinin yanı sıra, uluslararası düzeyde rekabet gücünü elde etmede de ana temel belirleyiciler arasına girmektedir (Ansal, 2004, s. 50).

Mutfak şeflerinin mutfakta bulunan teknolojik ürünlerle ilişkisi ile ilgili yapılan çalışmalardan birisi olan Bendall (2000)'in çalışmasında, mutfakta bulunan teknolojilerin mutfak şeflerine ve işletmeye enerjiden ve zamandan tasarruf sağladığını sonucuna varmıştır. Murdoch (2011) çalışmasında teknolojik ürünlerin mutfak şeflerine sağladığı tasarrufun dışında müşteri memnuniyetinin de arttığını ortaya koymuştur. Çalhan ve Kılıçhan (2018) ise mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumlarını incelemiş ve sonucunda yaş değişkeninin hazır bulunuşluk durumunun belirlenmesinde farklılık yarattığını sonucuna ulaşmıştır.

Bucak ve Yiğit (2020) araştırmalarında 90 mutfak şefine mutfak teknolojilerine yaklaşımlarını incelemek üzere kelime ilişkilendirme testi (KİT) uygulamıştır. Sonuç olarak; katılımcıların mutfak teknolojilerini, işlerini kolaylaştıran robot ve bilgisayar olarak algıladıkları sonucuna varılmıştır.

Michelin yıldızlı bir şef olan ve dünyanın farklı ülkelerinde beş yıldızlı otellerde ve ünlü restoranlarda çalışan John Wood (2021), yiyecek içecek sektöründe teknoloji ile ilgili yaptığı değerlendirmesinde, şeflerin gündelik hayatlarında teknolojiyi rahatlıkla kullanmalarına karşın mutfak ekiplerinin iş yerinde teknolojiyi benimsemeye yavaş yanıt verdiklerini ifade etmiştir. Bunun sebebi olarak da şeflerin üstlendikleri rollerinde onları desteklemek

için kendilerine sunulan teknolojik ürün ve hizmetlerin ne heyecan verici ne de operasyonlarını yürütme biçimlerine uygun olmamasını göstermiştir.

Bu değerlendirmeler ışığında araştırmamızın hipotezleri de aşağıya çıkartılmıştır:

H1: Mutfak şeflerinin teknolojik hazır bulunuşluk düzeyleri arasında cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık vardır.

H2: Mutfak şeflerinin teknolojik hazır bulunuşluk düzeyleri arasında çalıştıkları kurumun niteliğine göre anlamlı bir farklılık vardır.

H3: Mutfak şeflerinin teknolojik hazır bulunuşluk düzeyleri arasında yaşlarına göre anlamlı bir farklılık vardır.

H4: Mutfak şeflerinin teknolojik hazır bulunuşluk düzeyleri arasında eğitim seviyelerine göre anlamlı bir farklılık vardır.

H5: Mutfak şeflerinin teknolojik hazır bulunuşluk düzeyleri arasında pozisyonlarına göre anlamlı bir farklılık vardır.

H6: Mutfak şeflerinin teknolojik hazır bulunuşluk düzeyleri arasında deneyimlerine göre anlamlı bir farklılık vardır.

Yöntem

Çalışmada mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeyleri belirlenmiş, daha sonra katılımcıların demografik özelliklerinin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeylerini farklılaştırıp farklılaşmadığı araştırılmıştır. Araştırmada, daha geniş bir kitleden veri toplayıp analiz edilebilmesi için nicel araştırma modellerinden ilişkisel tarama modeli tercih edilmiştir. Araştırma anket yöntemi ile toplanan verilerin analiz edilmesi suretiyle yapılmıştır.

Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini İzmir’de faaliyet gösteren otel ve restoranlarda çalışan mutfak şefleri oluşturmaktadır. Ancak evrende yer alan şef sayısının tam olarak belirlenmesi mümkün olamamıştır. Ural ve Kılıç (2011) evren büyüklüğünün 100000 olması durumunda örneklem büyüklüğünün ($\alpha=0,05$, örneklem hatası $H=\pm 0,05$ ve oranlar $p=0,5$; $q=0,5$) en az 384 olması gerektiğini belirtmişlerdir. Buradan yola çıkarak örneklem büyüklüğünün 384 kişi ve üzerinde olması durumunda 100000 kişilik bir evren büyüklüğünü temsil edebileceği belirlenmiştir. İzmir’de otel ve restoranlarda çalışan toplam şef sayısının da 100000 kişiden daha düşük olabileceği değerlendirilmektedir.

Araştırma kapsamında web tabanlı olarak hazırlanan anket formu kolayda örnekleme yöntemi ile İzmir ilinde faaliyet gösteren otel ve restoran işletmelerinde çalışan mutfak şeflerine gönderilmiş ve örneklem büyüklüğü için hedef olarak belirlenen 384 şefe ulaşılmıştır. Hazırlanan elektronik anket formu aynı soruya birden fazla cevap verilmesine veya soru atlanmasına imkân vermediğinden bütün veriler çalışma kapsamına dahil edilmiştir.

Katılımcıların; çoğunluğunun erkek (%51,8), lise mezunu (%39,8), genç yaş aralığında bulunan 19-25 yaş arası (%28,4), Demi Chef (%24,7) konumuna sahip, otele (%61,2) görev alan ve 6-11 yıl aralığında (%44,8) görev süresi bulunan bireylerden oluştuğu görülmektedir. Katılımcılara ilişkin detaylı bilgiler Tablo.1’de verilmiştir.

Tablo 1: Katılım Sağlayan Mutfak Şeflerinin Demografik Özellikleri

Değişken	Frekans	Yüzde (%)	Değişken	Frekans	Yüzde (%)
Cinsiyet			Konum		
Erkek	199	51,8	Commis	75	19,5
Kadın	185	48,2	Demi Chef	95	24,7
Toplam	384	100	Assistant H. Chef	65	16,9
Eğitim Durumu			Head Chef	37	9,6
İlköğretim	135	35,2	Junior Sous Chef	28	7,3
Lise	153	39,8	Executive Sous Chef	50	13
Ön Lisans/Lisans	91	23,7	Executive Chef	34	8,9
Yüksek Lisans	5	1,3	Toplam	384	100
Toplam	384	100	Yaş		
Çalışılan Yerin Niteliği			19-25 yaş arası	109	28,4
Otel	235	61,2	26-32 yaş arası	96	25
Restoran	149	38,8	33-39 yaş arası	85	22,1
Toplam	384	100	40-46 yaş arası	61	15,9
Deneyim Süresi			47 yaş ve üzeri	33	8,6
1-5 yıl arası	162	42,2	Toplam	384	100
6-11 yıl arası	172	44,8			
11 yıl ve üzeri	50	13			
Toplam	384	100			

Araştırmanın Ölçeği

Araştırma kapsamında hazırlanan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Anket formunun birinci bölümünde katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde ise katılımcıların teknolojik hazır bulunuşluk düzeylerinin belirlenmesine yönelik sorular bulunmaktadır. Anket formu web tabanlı olarak oluşturulmuş olup katılımcıların cevaplarırken birden fazla şıkkı işaretlemeleri ve soru atlamalarının önüne geçilmiştir.

Teknolojiye Hazırlık Ölçeği: Katılımcıların teknolojiye hazır bulunuşluk düzeylerinin belirlenmesi için Parasuraman ve Colby (2015) tarafından geliştirilen, Korkmaz (2019) tarafından Türkçe uyarlaması yapılan “Teknolojiye Hazırlık Bulunuşluk Ölçeği (THBÖ)” kullanılmıştır. Çalhan ve Kılıçhan (2018) tarafından yapılan çalışmada da aynı ölçeğin 36 sorudan oluşan daha kısa bir versiyonundan yararlanılmıştır.

Ölçek; iyimserlik (12 soru), yenilikçilik (10 soru), rahatsızlık (13 soru) ve güvensizlik (12 soru) olmak üzere dört boyuttan ve 47 sorudan oluşmaktadır. Katılımcılar sorulara beşli likert ölçeğine göre cevap vermişlerdir (1=Kesinlikle Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılmıyorum). Korkmaz (2019) tarafından ölçeğin geçerliliğine esas olmak üzere yapılan açımlayıcı faktör analizi sonucunda; iyimserlik (4 soru), yenilikçilik (7 soru), rahatsızlık (7 soru) ve güvensizlik (2 soru) olmak üzere toplam 20 sorudan oluşan bir ölçek yapısına ulaşılmıştır. Korkmaz (2019) tarafından ölçeğin güvenilirliğinin belirlenmesine esas olmak üzere her bir boyutun Cronbach Alpha katsayıları hesaplanmış ve iyimserlik (0,76), yenilikçilik (0,86), rahatsızlık (0,74) ve güvensizlik (0,65) boyutlarının her birinin ayrı ayrı güvenilir olduğunun belirlendiği ifade edilmiştir.

Çalışma kapsamında Korkmaz (2019) tarafından çalışmanın başlangıcında kullanılan 47 soruluk asıl ölçek kullanılmıştır. Ölçeğin bu çalışmanın örnekleme kapsamında geçerli olup olmadığının belirlenmesi maksadıyla açımlayıcı faktör analizi yapılmıştır. Açımlayıcı faktör analizi sonucunda iyimserlik boyutunda yer alan 5 soru, yenilikçilik boyutunda yer alan 6 soru, rahatsızlık boyutunda yer alan 6 soru ve güvensizlik boyutunda yer alan 6 soru 0,50'nin altında faktör yüküne sahip olmaları veya birden fazla faktör altında toplanmışsa iki faktör yükü

arasında 0,1'den daha düşük değer bulunması sebebiyle ölçekten çıkarılmışlardır (Gürbüz ve Şahin, 2017, s. 318). Böylelikle ölçekte toplam 24 soru kalmıştır. Ölçeğin güvenilirliği ile ilgili ise boyutların ayrı ayrı ve tüm ölçeğin ayrı olarak Cronbach Alpha katsayıları hesaplanmıştır. Ölçeğe ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik analizi sonuçları Tablo.2'de verilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre ölçeğin geçerli ve güvenilir olduğu ifade edilebilir.

Tablo 2: Geçerlilik ve Güvenilirlik Analizleri Özetleri

Açımlayıcı Faktör Analizi Sonuçları			Cronbach Alpha	
Faktörler	Kalan Madde Sayısı	Faktör Yükleri		
İyimserlik	7	0,516-0,756	0,826	0,755
Yenilikçilik	4	0,533-0,827	0,758	
Rahatsızlık	7	0,520-0,724	0,788	
Güvensizlik	6	0,600-0,776	0,704	
Faktör Belirleme Yöntemi	Temel Bileşenler Analizi			
KMO	0,883			
Barlet Küresellik Testi	p<0,000			
Açıklanan Toplam Varyans	%70,341			

Araştırmanın hipotezlerinin test edilmesi amacıyla *ANOVA* ve t-testleri yapılmıştır. Yapılan analizlerin sonuçları bulgular bölümünde raporlanmıştır.

Bulgular

Mutfak şeflerinin teknoloji ile ilişkisinin cinsiyet değişkenine bağlı olarak anlamlı farklılık oluşup oluşmadığını belirlemek amacıyla t-testi yapılmıştır. Testin uygulanması için koşulların yerine getirildiği gözlemlenmiştir. Verinin normal dağılım gösterdiği görülmüştür. Cinsiyet değişkenine göre t-testi sonuçları Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3: Cinsiyet Değişkenine Bağlı Olarak *t-testi* Sonuçları

Mutfak Şeflerinin Teknoloji İle İlişkisi	Cinsiyet	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t Değeri	Serbestlik Derecesi	p Anlamlılık Düzeyi
	Erkek	199	3,2072	0,41358	1,294	380	0,197
	Kadın	185	3,1551	0,37175			

n:384; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık Düzeyi: p<0,05; Ölçek Değerleri: 1.Kesinlikle Katılmıyorum, 2.Katılmıyorum, 3.Kararsızım, 4.Katılıyorum, 5.Kesinlikle Katılıyorum

Mutfak şeflerinin cinsiyet değişkenine göre teknoloji ile ilişkisini ölçmek amacıyla *t-testi* uygulanmış ve sonucunda kadın ve erkek cinsiyetine sahip bireylerin teknoloji ile ilişkisinde cinsiyete bağlı (p=0,197 ve p<0,05) anlamlı bir farklılık olmadığı görülmüştür. Sonuca bağlı olarak H₁ hipotezi reddedilmiştir. Varyansın homojenliği ölçmek amacıyla yapılan *Leneve* testi sonuçlarına (p=0,84 ve p>0,05) bakıldığında varyansın homojen olduğu görülmektedir.

Mutfak şeflerinin çalışılan kurumun niteliğine göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı konusunda *t-testi* yapılmıştır. Normal dağılım testi yapılmış ve varyansın normal dağılım gösterdiği görülmüştür. Varyansların homojenliği için *Leneve* testi yapılmış ve sonuçlara (p=0,214 ve p>0,05) bakıldığında homojen olduğu söylenmektedir. Çalışılan kurumun niteliğine göre *t-testi* sonuçları Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4: Çalışılan Kurumun Niteliğine Göre *t-testi* Sonuçları

Mutfak Şeflerinin Teknoloji İle İlişkisi	Kurum	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t Değeri	Serbestlik Derecesi	p Anlamlılık Düzeyi
	Otel	235	3,1715	0,380089	0,865	382	0,388
Restoran	149	3,2075	0,42006				

n:384; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık Düzeyi: p<0,05; Ölçek Değerleri: 1.Kesinlikle Katılmıyorum, 2.Katılmıyorum, 3.Kararsızım, 4.Katılıyorum, 5.Kesinlikle Katılıyorum

Mutfak şeflerinin çalışılan kurumun niteliğine göre teknoloji ile ilişkisi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan *t-testi* sonucunda ($p=0,388$ ve $p<0,05$) çalışılan kurumun niteliğine bağlı olarak anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Bu sonuç H_2 hipotezinin reddedildiğini göstermektedir.

Mutfak şeflerinin yaş değişkenine göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını öğrenilmesi amacıyla *ANOVA* testi yapılmıştır. Varyansların homojenliğini ortaya çıkartmak amacıyla *Leneve* testi yapılmış olup, sonuçlara ($p=0,86$ ve $p>0,05$) göre homojen olduğu görülmüştür. Tablo 5'te yaş değişkenine göre *ANOVA* testi sonuçları görülmektedir.

Tablo 5: Yaş Değişkenine Göre *ANOVA* Testi Sonuçları

Mutfak Şeflerinin Teknoloji İle İlişkisi	Yaş Grubu	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	p Anlamlılık Düzeyi
	19-25 yaş arası	109	3,1281	0,36964	1,138	0,338
26-32 yaş arası	96	3,2148	0,42006			
33-39 yaş arası	83	3,2408	0,41221			
40-46 yaş arası	63	3,1786	0,39614			
47 yaş ve üzeri	33	3,1855	0,36871			

n:384; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık Düzeyi: p<0,05; Ölçek Değerleri: 1.Kesinlikle Katılmıyorum, 2.Katılmıyorum, 3.Kararsızım, 4.Katılıyorum, 5.Kesinlikle Katılıyorum

Yaş değişkenine bağlı olarak mutfak şeflerinin teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın ortaya koyulması amacıyla yapılan *ANOVA* testi sonucunda ($F=1,138$ ve $p<0,05$) mutfak şeflerinin yaş değişkenine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna varılmıştır. Sonuçlardan elde edilen veriler sonucunda H_3 hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin eğitim durumuna bağlı olarak teknoloji ile ilişkisini ölçmek amacıyla *ANOVA* testi yapılmıştır. Testin yapılması için gerekli koşullardan birisi olan homojenlik derecesi *Leneve* testi yapılarak ölçülmüş ve sonuç ($p=0,845$ ve $p>0,05$) homojen olduğunu göstermiştir. Tablo 6'da eğitim durumuna bağlı *ANOVA* testi sonuçları verilmektedir.

Tablo 6: Eğitim Durumuna Göre *ANOVA* Testi Sonuçları

Mutfak Şeflerinin Teknoloji İle İlişkisi	Eğitim Durumu	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	p Anlamlılık Düzeyi
	İlköğretim	134	3,1167	0,32753	8,458	0,001
Lise	154	3,2636	0,45762			
Ön Lisans/Lisans	91	3,1213	0,29858			
Yüksek Lisans	5	3,7893	0,39661			

n:384; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık Düzeyi: p<0,05; Ölçek Değerleri: 1.Kesinlikle Katılmıyorum, 2.Katılmıyorum, 3.Kararsızım, 4.Katılıyorum, 5.Kesinlikle Katılıyorum

Mutfak şeflerinin eğitim durumuna göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı farklılığın olup olmadığını incelemek adına yapılan *ANOVA* testi sonucunda mutfak şeflerinin eğitim durumuna bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olduğu ($F:8,458$ ve $p<0,05$) görülmüştür. Yapılan *Tukey testi* hangi gruplar arasında farklılığın olduğunu göstermektedir. Test sonucunda ilköğretim ve lise eğitim durumuna sahip bireyler arasında farklılığın olduğu görülmektedir. Yapılan testlere bakıldığında eğitim durumu seviyesi arttıkça teknoloji ile ilişkinin de arttığı söylenilebilmektedir. Analiz sonuçları H_4 hipotezini desteklemektedir.

Mutfak şeflerinin çalışılan konuma göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını ortaya çıkartmak amacıyla *ANOVA* testi yapılmıştır. Testin uygulanması için yapılan homojenlik testinin sonucunda ($p=0,013$ ve $p>0,05$) homojen olduğu görülmektedir. Çalışılan konuma göre *ANOVA* testi sonuçları Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 7: Çalışılan Konuma Göre *ANOVA* Testi Sonuçları

Mutfak Şeflerinin Teknoloji İle İlişkisi	Konum	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	p Anlamlılık Düzeyi
	Commis	75	3,1976	0,34828	0,507	0,803
	Demi Chef	94	3,1745	0,37318		
	Assistant Head Chef	65	3,1665	0,3551		
	Head Chef	37	3,2461	0,45095		
	Junior Sous Chef	29	3,2635	0,51319		
	Executive Sous Chef	50	3,1543	0,34624		
	Executive Chef	54	3,1387	0,52794		
n:384; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık Düzeyi: $p<0,05$; Ölçek Değerleri: 1.Kesinlikle Katılmıyorum, 2.Katılmıyorum, 3.Kararsızım, 4.Katılıyorum, 5.Kesinlikle Katılıyorum						

Mutfak şeflerinin çalışılan konuma göre teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını ölçmek amacıyla yapılan *ANOVA* testi sonucunda ($F:0,507$ ve $p<0,05$) konum değişkenine bağlı anlamlı bir farklılık görülmediği sonucuna varılmıştır. Buna bağlı olarak H_5 hipotezi reddedilmektedir.

Mutfak şeflerinin deneyim süresine bağlı teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını incelemek amacıyla *ANOVA* testi yapılmıştır. Test sonuçları Tablo 8’de verilmiştir. Testin yapılması için gerekli *Leneve* testi yapılmış ve sonucunda ($p=0,24$ ve $p>0,05$) homojen bir sonuç elde edilmiştir.

Tablo 8: Deneyim Süresine Göre *ANOVA* Testi Sonuçları

Mutfak Şeflerinin Teknoloji ile İlişkisi	Deneyim Süresi	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	p Anlamlılık Düzeyi
	1-5 yıl arası	162	3,176	0,41395	2,271	0,105
	6-11 yıl arası	172	3,1624	0,35325		
	11 yıl ve üzeri	50	3,2954	0,32954		
n:384; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık Düzeyi: $p<0,05$; Ölçek Değerleri: 1.Kesinlikle Katılmıyorum, 2.Katılmıyorum, 3.Kararsızım, 4.Katılıyorum, 5.Kesinlikle Katılıyorum						

Mutfak şeflerinin deneyim süresine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını incelemek adına *ANOVA* testi yapılmış olup testin sonucunda anlamlı bir farklılık olmadığı ($F:2,271$ ve $p<0,05$) görülmüştür. Sonuçlara göre H_6 hipotezi reddedilmiştir.

Tüm bu sonuçlar ele alındığında, İzmir ilinde bulunan otel ve restoranlarda çalışmakta olan mutfak şeflerinin demografik özellikleri ve çalışma durumlarına göre teknoloji ilişkisi arasında sadece eğitim durumu değişkenine bağlı olarak teknoloji ile ilişkisi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu ortaya konulmuş olup, bu farklılığın ilköğretim ve lise eğitim durumları arasında olduğu gözlemlenmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Mutfak şeflerinin demografik ve çalışma durumlarına göre teknoloji ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını incelemek adına yapılan çalışmada uygun testler ile sadece eğitim durumuna göre teknoloji ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanırken bu araştırmanın hipotezlerinden H_4 : “Mutfak şeflerinin eğitim durumuna göre teknoloji ilişkisi arasında anlamlı bir farklılık görülmektedir.” hipotezini desteklemiştir. Ortaya çıkan durum İzmir’de bulunan otel ve restoranlarda çalışan mutfak şeflerinin eğitim durumunun lise ve üzeri seviyelerde

olması teknoloji ile ilişkisinin de olacağına işaret edilebilir. Böylelikle ilköğretim mezunu mutfak şeflerinin teknoloji konusunda daha kapsamlı bilgiye ulaşamama, öğrenememe gibi unsurlarda dikkate alınarak teknoloji ilişkilerinin diğer eğitim seviyesindeki şeflere göre daha düşük seviye olduğu söylenebilir.

Çalışılan yıl (deneyim süresi), yaş, cinsiyet, çalışılan konum ve çalışılan kurumun niteliğinin eğitim durumundan sonra gelmesi gerektiği düşünülerek, eğitim durumuna bağlı olarak teknoloji ile ilişki artacağından dolayı ve bu İzmir’de bulunan mutfak şefleri ile teknoloji ilişkisi arasında bir unsur olduğundan mutfak şeflerinin eğitim seviyelerini belirli şekillerde yükseltmesi gerektiği söylenilebilir. Ortaya çıkan olgunun aynı zamanda restoran ve otellerde iş akış hızını ve zaman tasarrufunu da beraberinde getireceği düşünülmektedir.

Araştırmada mutfak şeflerinin teknoloji ile ilişkisinin sadece eğitim durumu değişkenine göre anlamlı bir farklılık görülmesi, Çalhan ve Kılıçhan (2018) çalışmalarında sonuca vardığı yaş değişkenine bağlı farklılık göstermesi durumundan farklı olarak bir sonuç ortaya çıkartmıştır. Çalışmadan hareketle İzmir’de bulunan otel ve restoranlarda görev almakta olan farklı kıdemlerdeki mutfak şeflerinin eğitim durumuna bağlı olarak işe alımlarının gerçekleştirilmesi işletme ve misafir memnuniyeti açısından önem arz eden bir konu olarak gündemde durmalıdır. Eğitim durumunun yüksek olması, beraberinde bilgiyi getireceğinden teknoloji ile zamandan tasarruf sağlanabilir. Tüm faktörlerin dışında mutfak şeflerine konum, yaş, eğitim durumu, deneyim süresi ayırt etmeden teknolojik ürünlerle ilgili olarak çeşitli ön eğitimler verilmesiyle, teknoloji ile ilişkilerini de güçlendireceği söylenilebilir. Çalışma daha da derinleştirilerek, mutfak bölümlerine ayrı ayrı uygulanarak daha özel bir sonuç elde edilerek, daha kapsamlı bir izlenim sağlanabilir. Bununla birlikte mutfak sektörü olarak ele alınması dışında hizmet sektöründe bulunan ve turizmcilik sıfatını taşıyan bireylere de yapılarak hizmet sektöründe zaman, hız ve hizmet izlenimleri ortaya konulabilir.

Aynı zamanda teknoloji ile ilişkisinin ne boyutta olduğunu ortaya çıkartmak amacıyla teknolojiyi kabul etme seviyeleri, mutfak teknolojilerine yaklaşımlarının çeşitli boyutlarda incelenmesi gibi farklı araştırmalar yapılarak hizmet sektöründe önemli bir adım atılması sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Akbulut, B. A. (2017). Restoranlardaki teknolojik yeniliklerin deneyim pazarlaması açısından değerlendirilmesi. *In international congress on cultural heritage and tourism (ICCHT)*. 19-21.
- Ansal, H. (2004). *Geçmiş ve gelecekte ekonomik gelişmede teknolojinin rolü. TMMOB (derl.) Teknoloji*. Ankara: TMMOB Yayınları, 35-58.
- Arlı M., Şanlıer N., Küçükkömürler S., Ersoy Y., Yamam M., & Özgen L. (2002). *Yiyecek üretimi*. (1.Baskı). Ankara:Ya-Pa Yayıncılık.
- Bendall, D. (2000). *Display cooking equipment*. *Restaurant Hospitality*, 105-110.
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2020). Otel mutfak çalışanlarının mutfak teknolojilerine yaklaşımlarının kelime ilişkilendirme testi ile değerlendirilmesi: İzmir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 489-500.
- Çalhan, H., & Kılıçhan, R. (2018). *Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk (TRI) durumlarının değerlendirilmesi*. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(3), 861-877.

- Çavuşoğlu, M. (2019). An analysis of the technology applications in the restaurant industry. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 10(1), 45-72.
- Çepni, S. (2005). *Fen ve teknoloji öğretimi*. Ankara: Pegem A Yayınları.
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2017). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri (4. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Horzum, M. B., Öztürk, E., Bektaş, M., Güngören, Ö. C., & Çakır, Ö. (2014). Secondary school students tablet computer acceptance and readiness: A structural equation modelling. *Eğitim ve Bilim*, 39(176).
- İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Moment Dergi*, 3(2), 409-435.
- Korkmaz, S. (2019), *Çalışanların teknolojiye hazır bulunuşluk eğilimleri, teknoloji kabulü ve iş tatmini arasındaki ilişkiye yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Murdoch, F. (2011). Hi tech in the kitchens. *Hospitality*, 4, 24-26
- Özer, P., Eriş, E., & Özmen, Ö. (2011). Teknolojiye hazırlık düzeyinin belirlenmesine yönelik bir ölçek uyarlama çalışması. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 12 (2), 321-333.
- Parasuraman, A., & Colby, C.L. (2015) An updated and streamlined technology readiness index: TRI 2.0. *Journal of Service Research*. 2015;18(1):59-74. doi:10.1177/1094670514539730
- Pine, J. B., & Gilmore, J.H. (1999). *The experince economy: Work is a theatre and every business a stage*. Harvard Business School, Cambridge.
- Sönmez, E., & Akgül, H. (2015). Üniversite öğrencilerinin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeyi ve kişilik özellikleri arasındaki ilişki: Erciyes Üniversitesi örneği. *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 13(26), 305-327.
- Swinbank, V. A. (2002). The sexual politics of cooking: A feminist analysis of culinary hierarchy in western culture. *Journal of Historical Sociology*, 15(4), 464-494.
- Tan, T., & Netessine, S. (2017). At your service on the table: Impact of tabletop technology on restaurant performance. *MU Cox School of Business Research*, 18(9). 19 Mart 2021, https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3037012 adresinden alınmıştır.
- TDK Türk Dil Kurumu (2021). Mutfak kelimesinin kelime anlamı. 19 Mart 2021, <https://sozluk.gov.tr/mutfak> adresinden alınmıştır.
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2011). *Bilimsel araştırma süreci ve spss ile veri analizi*, Detay Yayıncılık, 3. Basım, Ankara.
- Wood, J. (2021). Technology in food and beverage: Executive chefs playing catch up. <https://insights.ehotelier.com/insights/2016/07/22/technology-food-beverage-executive-chefs-playing-catch/>, Erişim Tarihi: 24.06.2021.
- Yörükoğulları, E. (2013). *Tarih öncesi çağlarda bilim ve teknoloji. Bilim ve teknoloji tarihi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları

The Relationship of Culinary Chefs with Technology in the Culinary: A Research on Culinary Chefs in İzmir

Melih UYSAL

Başkent University, Institute of Social Sciences, Ankara/Turkey

İsmail TOKMAK

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

Extensive Summary

With the great developments that started with the 21st century, the information age has shown its speed and influence everywhere. Technology has a great influence on this development. Technology is an event that appears everywhere in different forms and leads us to innovation. This situation concerns food and beverage businesses and the personnel working in these businesses. Businesses that want to have an important place in the market share; Since need to use technology effectively, they go through a process suitable for the process. In line with the different requests and demands of customers, food and beverage businesses have created innovative differences in terms of work and personnel. The development of technology has revealed a system that can increase performance in enterprises, can produce and serve at a level that can respond to the demands and demands of customer potential with different characteristics, and high efficiency can be obtained. The study also focuses on the concepts of technology, culinary, culinary chefs', professional culinary, the classification of culinary chefs, and the definitions of food and beverage businesses that are the subject of the research. The aim here is to identify the industry in which the research is conducted and the participants of the research. In the study, the technology readiness levels of the culinary chefs were determined, and then it was investigated whether the demographic characteristics of the participants differentiated their technology readiness levels. In the research, the relational survey model, one of the quantitative research models, was preferred in order to collect and analyze data from a wider population. The research was carried out by analyzing the data collected by the survey method. Within the scope of the research, the web-based survey form was sent to the culinary chefs working in the hotel and restaurant businesses operating in the province of Izmir with the convenience sampling method, and 384 chefs, who were determined as the target for the sample size, were reached. Since the prepared electronic questionnaire does not allow more than one answer to the same question or skipping a question, all data were included in the study. The TRI (Technology Readiness Index-Techqual) scale was applied to 384 culinary chefs working in different locations working in hotels and restaurants serving in Izmir, and as a result of the research, a statistically significant difference was revealed between the relationship between culinary chefs. Technology depends on the educational status variable. By revealing this difference, the educational status variable of the culinary chefs in İzmir was also analyzed. Accordingly, significant differences were found in technology-related relations between primary school level culinary chefs and high school level culinary chefs. This difference can be explained by the increase in the relationship with technology as the level of education increases. For this reason, it is thought that culinary chefs should be employed according to their education level or action should be taken by paying attention to professional knowledge.