



## Bulut Mutfakların Kurulum Adımları, Çalışma Şekli ve Modelleri (Installation Steps, Operations and Models of Cloud Kitchens)

\* **Birol SAYGI** <sup>a</sup> , **Zafer CEYLAN** <sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Istanbul Topkapı University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Turkey

<sup>b</sup> Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Van/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.03.2022

Kabul Tarihi: 09.05.2022

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Bulut mutfak

Mutfak sistemleri

Konsept mutfak

### Öz

Artan rekabet ve sürekli gelişen teknoloji ile gıda endüstrisi her zaman çoklu teknolojik yeniliklerle beslenmektedir. Bu bağlamda, bulut mutfak, son zamanlarda gıda endüstrisine gizlice giren ve küresel restoran endüstrisinin önemli bir konsepti haline dönüşmektedir. Bulut mutfağı, fiziksel alanı, yemek yeme alanı veya paket servis tezgâhı olmayan bir restoran konseptidir. Bir başka ifade ile geleneksel bir restoran veya yemek yeme tesisi olmadan sadece teslimat siparişlerini kabul eden bir restoran mutfağıdır. Sadece bir üretim birimi olarak işlev gören yemeklerin hazırlanması için operasyonel bir mutfaktır. Müşteriler, çevrimiçi gıda toplayıcı uygulamaları veya restoran uygulaması aracılığıyla siparişlerini çevrimiçi olarak verebilir. Bu mutfaklar hayalet mutfaklar, karanlık mutfaklar veya sanal mutfaklar olarak da bilinir. Çalışmada günümüzde giderek yaygınlaşan teslimat segmentinin potansiyelini göz önünde bulundurarak, bir bulut mutfağının nasıl çalıştığını, iş modelini, avantajlarını, dezavantajlarını ve dikkate alınması gereken diğer faktörler ile açıklanmaktadır. Kurulumunda hangi tip bulut mutfak kullanılacağı ve bunların parametreleri önemli rol oynamaktadır. Ayrıca, kuşakların yönelimleri ve tüketici davranışları özellikle gelecek on yıl içerisinde bulut mutfak uygulamaları ve kullanımda anahtar bir rol oynayacaktır.

### Keywords

Gastronomy

Cloud Kitchen

Kitchen Systems

Concept Kitchen

### Abstract

With increasing competition and constantly developing technology, the food industry is always fed by multiple technological innovations. In this context, cloud kitchen is turning into an important concept of the global restaurant industry, which has recently sneaked into the food industry. A cloud kitchen is a restaurant concept with no physical space, no eating area or takeout counter. In other words, it is a restaurant kitchen that only accepts delivery orders, without a traditional restaurant or catering facility. It is an operational kitchen for the preparation of dishes, functioning only as a production unit. Customers can place their orders via online food picker or restaurant applications. These kitchens are also known as ghost, dark, or virtual kitchens. Considering the potential of the delivery segment, which is becoming increasingly common nowadays, the study explains how a cloud kitchen works, its business model, advantages, disadvantages, and other factors to consider. In the installation of a cloud kitchen, the type of kitchen and its parameters play a significant role. Moreover, the trends and consumer behaviors of generations will play a key role in cloud kitchen applications and usage, especially in the next decades.

### Makalenin Türü

Derleme Makale

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ybirolsaygi@gmail.com (B. Saygı)

DOI:10.21325/jotags.2022.1016