



## Yeni Normal Gastronomi Trendi: Çevrimiçi Yemek Teslimat Sistemi ve Hayalet Mutfaklar (New Normal Gastronomy Trend: Online Food Delivery System and Ghost Kitchens)

\* **Dorukan BOYACI** 

<sup>a</sup> Cappadocia University, Cappadocia Vocational School, Department of Culinary Program, Nevşehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 04.03.2022

Kabul Tarihi: 23.06.2022

### Anahtar Kelimeler

Yeni normal

Çevrimiçi yemek teslimat sistemi (ÇTS)

Hayalet mutfak

### Öz

Tüm Dünya'yı etkisi altına alan pandemi restoranların servis sistemini de etkilemiştir. İş kayıplarının meydana gelmesi, sosyal mesafe kuralları ve yeni normal uygulaması ile birlikte restoranlar uyum sağlamak ve işlevlerini sürdürebilmek için farklı yöntemler geliştirmiştir. Online yemek sistemlerine ve paket servislere olan ilgi giderek artmıştır. Artan yaşam temposu gibi farklı sebepler insanların yemek ihtiyaçlarını çevrimiçi yemek hizmetleri ile karşılama durumu fazlasıyla artış göstermektedir. Ayrıca pandemi etkisi ve değişen yaşam şartları ile birlikte restoranlar devamlılıklarını sağlamak ve yeni sisteme ayak uydurabilmek için farklı stratejiler geliştirmeye başlamıştır. Bu stratejilerle birlikte hayalet mutfak kavramı ortaya çıkmıştır. Hayalet mutfaklar yalnızca yemeklerin hazırlanması ve teslimat sistemlerine odaklanmaktadır. İnsanların çevrimiçi yemek sistemlerini kullanarak sipariş vermeleri, hayalet mutfaklarda yemeklerin hazırlanması ve paket servis ile tüketicilere ulaştırılması sistemi üzerine kurulmuştur. Bu çalışma gelişen çevrimiçi yemek sistemleri, hayalet mutfak kavramı, hayalet mutfakların avantaj ve dezavantajlarını ve hayalet mutfakın geleneksel mutfaktan farklılıklarını ele alan kavramsal bir çalışmadır. Çalışma sonuçlarına göre restoranların oluşturduğu yeni strateji ve kavramların ilgi gördüğü, günlük hayatta pek çok tüketicinin ihtiyaçlarını karşılaması ve işletme sahiplerinin restorandaki ambiyans ve personel giderleri gibi maliyetleri düşürmesi nedeniyle avantajlı bir uygulama olduğu söylenmektedir.

### Keywords

New normal

Online food delivery System (ODS)

Ghost kitchen

### Abstract

The pandemic, which affected the whole world, also affected the service system of restaurants. With the occurrence of job losses, social distance rules and the new normal practice, restaurants have developed different methods to adapt and maintain their functions. Interest in online food systems and takeaway services has increased. Due to different reasons such as the increasing pace of life, the situation of meeting people's food needs with online food services is increasing. In addition, with the effect of the pandemic and changing living conditions, restaurants have started to develop different strategies in order to ensure their continuity and keep up with the new system. With these strategies, the concept of the ghost kitchen has emerged. Ghost kitchens only focus on food preparation and delivery systems. It is built on the system of people ordering using online food systems, preparing meals in ghost kitchens and delivering them to consumers via takeaway. This study is a conceptual study that deals with developing online food systems, the concept of ghost kitchen, the advantages and disadvantages of ghost kitchens and the differences of ghost kitchen from traditional cuisine. According to the results of the study, it is said that it is an advantageous application because the new strategies and concepts created by restaurants attract attention, meet the needs of many consumers in daily life, and business owners reduce costs such as ambiance and personnel expenses in the restaurant.

### Makalenin Türü

Derleme Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: dorukan.boyaci@kapadokya.edu.tr (D. Boyacı)

DOI:10.21325/jotags.2022.1046