



COVID-19 Salgınlarının Otellerin Mutfak Departmanına Yansımaları: Antalya'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Üzerinde Nitel Bir Araştırma (Reflections of the COVID-19 Outbreak on the Hotel Kitchen Department: A Qualitative Research on Five-Star Hotels in Antalya)

* Beysun GÜNERİ^a , Özlem YAY^a 

^a Akdeniz University, Göynük Culinary Arts Vocational School, Department of Hotel Restaurant and Catering Services, Antalya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 29.12.2021

Kabul Tarihi: 01.03.2022

Anahtar Kelimeler

COVID-19 salgını
Otel işletmeleri
Mutfak departmanı
Mutfak şefleri

Keywords

COVID-19 outbreak
Hotels
Kitchen department
Executive chefs

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu araştırmanın amacı, Antalya'da bulunan beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanlarının COVID-19 salgın sürecinde nasıl etkilendiklerini, mutfak şeflerinin bakış açısıyla ortaya koymaktır. Araştırmanın yöntemi nitel araştırma olup, veriler 2-18 Aralık 2021 tarihleri arasında, 20 mutfak şefi ile yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler doğrultusunda elde edilmiş ve içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırmanın sonucunda, COVID-19 salgının otellerin mutfak departmanlarına olumlu ve olumsuz yansıyan etkileri, mutfak departmanında meydana gelen değişiklikler ve değişikliklerin sürdürülebilirliğine ilişkin bulgular elde edilmiştir. Çalışmanın önemli bulgularına göre mutfak şeflerinin bir kısmı yeni uygulamaları tamamen; bir kısmı ise kısmen devam ettirmek istediklerini belirtmektedirler. Ayrıca mutfak şeflerinin bir kısmı da COVID-19 salgınının getirdiği yeni uygulamaların etkisiyle, otel işletmelerinin her şey dahil açık büfe sisteminden her şey alakart sistemine doğru dönüşüm içinde olduğunu ifade etmektedirler. Şefler yeni düzenlemelerin, kişiye özel hizmet verebilmeyi mümkün kıldığını ve her şey dahil açık büfe sisteminin iyi bir alternatifi olabileceğini belirtmişlerdir. Ancak mutfak şeflerinin bir kısmı ise, yeni uygulamalardan memnun olmayıp tamamen eski sisteme geri dönmek istemektedirler.

Abstract

The aim of this study is to reveal the effects of how the kitchen departments of five-star hotels in Antalya are affected by the COVID-19 outbreak, from the perspective of kitchen chefs. The qualitative research method was carried out and the data were obtained from 20 executive chefs with the face-to-face interviews between 2-18 December 2021 and the data were analyzed via content analysis. As a result of the research, findings were obtained regarding the positive and negative effects of the COVID-19 pandemic on the kitchen departments of hotels, the changes that have occurred in the kitchen department, and the sustainability of the changes. One of the remarkable results of the study is, some of the chefs completely and some of them partially want to continue the new practices brought by the COVID-19 outbreak. Accordingly, some of the kitchen chefs state that with the effect of the changes held during COVID-19 hotel businesses are transforming from an all-inclusive system to an all-alacarte system. The chefs stated that it is possible to provide personalized service with the new regulations, and in this respect, it constitutes a good alternative to the all-inclusive system. However, some of kitchen chefs are not satisfied with the new regulations and want to completely return to the previous system.

* Sorumlu Yazar

E-posta: beysunguneri@akdeniz.edu.tr (B. Güneri)

DOI:10.21325/jotags.2022.987